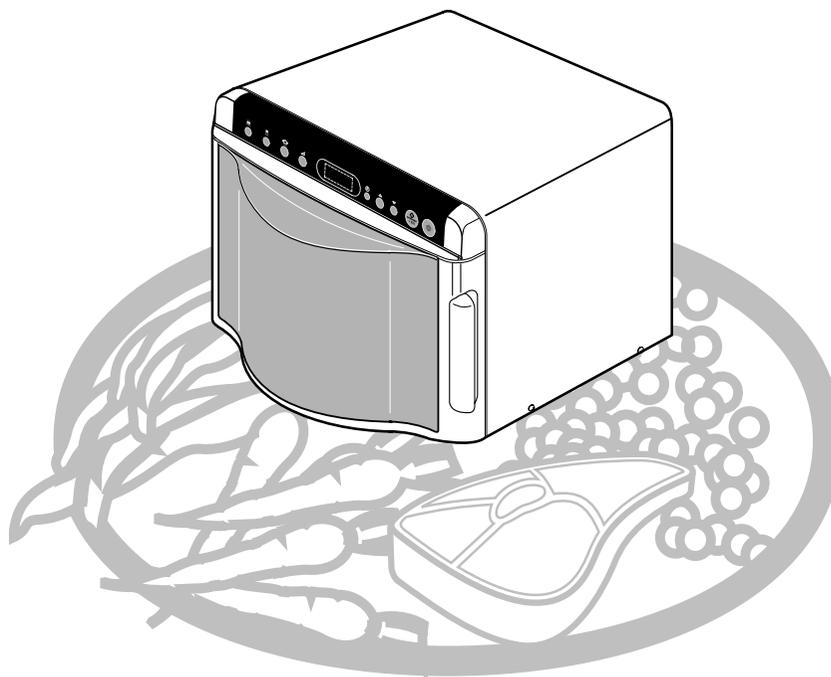




OVEN MICROWAVE

Buku Instruksi dan Petunjuk Memasak

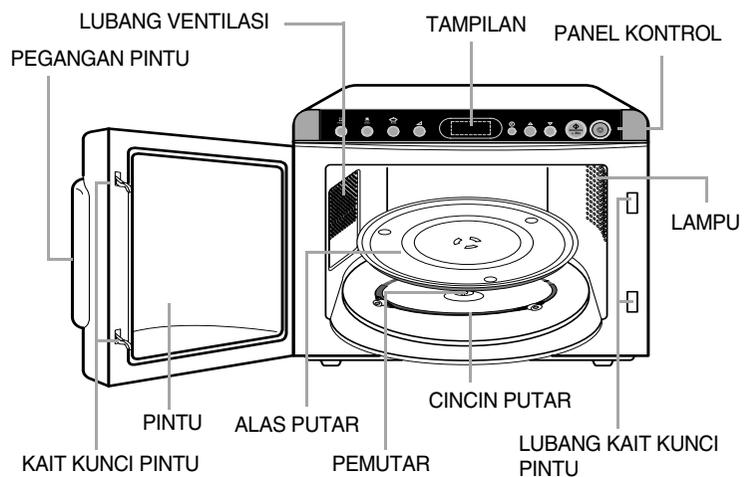
MR87/MR89



Oven	2
Asesori.....	2
Panel Kontrol	3
Cara Menggunakan Buku Pedoman Pemakaian ini	3
Instruksi Keselamatan	4
Memasang Microwave Oven Anda	5
Mengeset Waktu.....	6
Yang Harus Dilakukan Bila Anda Ragu-Ragu Atau Ada Masalah ..6	
Memasak/Memanaskan	7
Tingkat Kekuatan Listrik	7
Menghentikan Proses Masak	7
Menyesuaikan Waktu Masak.....	7
Menggunakan Fitur memanaskan.....	8
Setting Memanaskan	9
Menggunakan Fitur Melunakkan Makanan Beku.....	10
Setting Melunakkan Makanan Beku.....	10
Menggunakan Fitur Memasak(MR87).....	11
Setting Memasak (MR87).....	11
Gunakan Fungsi Kukusan (MR89).....	12
Mematikan Alarm.....	13
Mengunci Oven Microwave Untuk Keamanan	13
Petunjuk Mengenai Perlengkapan Memasak.....	14
Petunjuk Cara Memasak	15
Membersihkan Oven Microwave Anda.....	20
Menyimpan dan Memperbaiki Oven Microwave	21
Spesifikasi Teknis.....	21

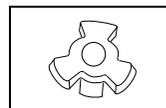
Oven

IN



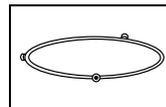
Asesori

Tergantung pada model yang anda beli, ada beberapa asesori yang dapat digunakan dengan beberapa cara.



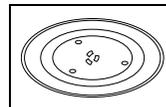
1. **Pemutar**, sudah ditempatkan di atas lubang motor di dasar oven.

Tujuan: Coupler ini memutar tatakan.



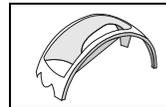
2. **Cincin putar**, ditempatkan di tengah oven.

Tujuan: Cincin ini menyangga tatakan.



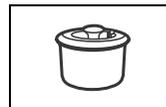
3. **Alas putar**, ditempatkan di atas cincin putar dengan bagian tengahnya dipaskan pada pemutar.

Tujuan: Tatakan putar merupakan permukaan memasak yang utama; bagian ini dapat mudah diambil untuk dibersihkan.



4. **Penyangga Botol Bayi**, lihat halaman 17.

Tujuan: Untuk memanaskan botol bayi, masukkan Sedikit kemiringan di Penyangga Botol Bayi.



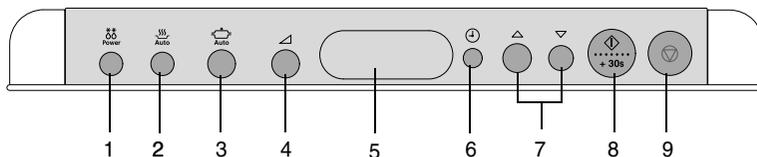
5. **Power steam cooker (Kukusan)**, lihat halaman 12. (MR89 Saja)

Tujuan: Gunakan plastic steam cooker (kukusan plastik) saat menggunakannya Fungsi kukusan uap.

JANGAN operasikan microwave tanpa cincin dan tatakan putar.

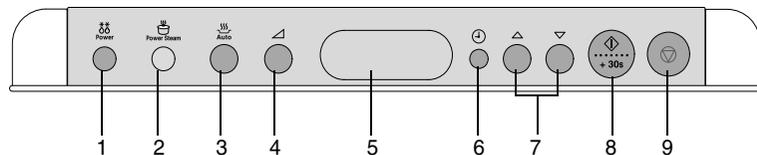
Panel Kontrol

Model : MR87



- | | |
|--|--|
| 1. TOMBOL AUTO POWER DEFROST (PELUMERAN OTOMATIS) | 4. PENGATURAN TINGKAT ENERGI (POWER LEVEL) |
| 2. TOMBOL AUTO REHEAT SELECTION (PEMILIHAN PEMANASAN ULANG OTOMATIS) | 5. TAMPILAN |
| 3. TOMBOL AUTO COOK (MEMANASKAN OTOMATIS) | 6. PENGATURAN WAKTU |
| | 7. TOMBOL UP/ DOWN (NAIK/ TURUN) (waktu memasak, berat dan ukuran penyajian) |
| | 8. TOMBOL START |
| | 9. TOMBOL STOP/ CANCEL (STOP/BATALKAN) |

Model : MR89



- | | |
|--|--|
| 1. TOMBOL AUTO POWER DEFROST (PELUMERAN OTOMATIS) | 4. PENGATURAN TINGKAT ENERGI (POWER LEVEL) |
| 2. TOMBOL POWER STEAM (KUKUSAN) | 5. TAMPILAN |
| 3. TOMBOL AUTO REHEAT SELECTION (PEMILIHAN PEMANASAN ULANG OTOMATIS) | 6. PENGATURAN WAKTU |
| | 7. TOMBOL UP/ DOWN (NAIK/ TURUN) (waktu memasak, berat dan ukuran penyajian) |
| | 8. TOMBOL START |
| | 9. TOMBOL STOP/ CANCEL (STOP/BATALKAN) |

Cara Menggunakan Buku Pedoman Pemakaian ini

Anda telah membeli sebuah Microwave Oven buatan SAMSUNG. Buku Pedoman Pemakaian anda ini berisi informasi penting mengenai cara memasak dengan Microwave Oven anda:

- Pencegahan kecelakaan
- Asesoris dan perangkat-memasak yang sesuai
- Petunjuk memasak yang bermanfaat

- Pada bagian depan buku ini anda akan dapatkan ilustrasi tentang oven, dan juga yang lebih penting lagi tentang panel kontrol, sehingga anda dapat menemukan tombol-tombol dengan mudah.

Langkah-langkah prosedur menggunakan tiga simbol berikut



Penting



Catatan

TINDAKAN-TINDAKAN PENCEGAHAN UNTUK MENGHINDARI ENERGI MICROWAVE YANG BERLEBIHAN

Agar terhindar dari energi microwave berbahaya, perhatikan tindakan-tindakan pencegahan berikut ini.

- Dalam kondisi bagaimanapun jangan sekali-kali mencoba mengoperasikan oven ini dengan pintu terbuka atau menghalangi sistem interlock (kancing pintu) atau memasukkan sesuatu ke lubang sistem interlock.
- Jangan meletakkan barang apapun antara pintu oven dan bagian depan atau jangan biarkan sisa-sisa makanan dan pembersih menempel di permukaan penyekat. Pastikan bahwa pintu dan permukaan penutup pintu tetap bersih dengan cara mengusapnya dengan kain basah dan kemudian dengan kain kering yang lunak.
- Jangan operasikan oven ini jika rusak sampai diperbaiki oleh teknisi microwave yang terpercaya. Perhatikan bahwa pintu oven harus menutup baik dan bahwa tidak ada kerusakan pada:
 - Pintu, penyekat pintu dan permukaan penyekat
 - Engsel pintu (patah atau longgar)
 - Kabel listrik.
- Oven ini tidak boleh disetel atau diperbaiki oleh siapapun terkecuali oleh teknisi microwave yang terpercaya.

Instruksi Keselamatan

IN

INSTRUKSI KESELAMATAN PENTING.

BACALAH DENGAN SEKSAMA DAN SIMPANLAH UNTUK REFERENSI KELAK.

Sebelum memasak makanan atau cairan di dalam Microwave Oven anda, periksalah terlebih dahulu apakah tindakan-tindakan pencegahan kecelakaan berikut telah dilaksanakan.

1. **JANGAN** menggunakan perangkat memasak yang terbuat dari logam di dalam microwave oven, seperti :
 - Wadah logam
 - Perangkat makan yang terbuat dari emas atau perak
 - Alat penusuk daging, garpu, dll.
 Alasan : Bunga api listrik dapat terjadi dan dapat merusak Microwave Oven ini.
2. **JANGAN** memanaskan :
 - Botol, tabung, atau wadah yang tertutup rapat (kedap udara)
Contohnya) Botol makanan bayi
 - Makanan kedap udara
Contohnya) Telur, kacang dengan kulitnya, tomat
 Alasan : Peningkatan tekanan dapat menyebabkan makanan tersebut meletup.
Petunjuk : Buka tutupnya, kupas kulit, atau lepaskan wadahnya, dll.
3. **JANGAN** mengoperasikan Microwave Oven ini ketika kosong.
Alasan : Dinding oven bisa rusak.
Petunjuk : Taruh segelas air di dalam oven setiap saat. Air ini akan menyerap gelombang-mikro dari oven jika anda secara tidak sengaja menghidupkan oven ketika kosong.
4. **JANGAN** menutup lubang ventilasi belakang dengan kain atau kertas.
Alasan : Kain atau kertas dapat terbakar ketika udara panas dikeluarkan dari oven.
5. **SELALU** menggunakan sarung-tangan ketika mengeluarkan piring dari oven.
Alasan : Beberapa piring menyerap gelombang mikro dan panas selalu ditransfer dari makanan ke piringnya. Piring ini menjadi panas.
6. **JANGAN** menyentuh elemen-elemen pemanas atau dinding bagian dalam oven.
Alasan : Dinding-dinding ini bisa panas sekali setelah proses memasak selesai, walaupun tampaknya tidak panas. Jangan biarkan bahan-bahan yang mudah terbakar tersentuh bagian dalam oven. Biarkan oven ini mendingin terlebih dahulu.
7. Untuk mengurangi risiko kebakaran di dalam oven :
 - Jangan simpan bahan-bahan yang mudah terbakar di dalam oven
 - Ambil kawat penjepit atau pengikat dari kertas atau tas plastik
 - Jangan gunakan Microwave Oven anda untuk mengeringkan koran
 - Jika muncul asap, pintu oven jangan dibuka dan matikan oven atau putuskan sambungan listriknya.
8. Berhati-hatilah ketika memanaskan cairan dan makanan bayi.
 - SELALU tunggu sedikitnya 20 detik setelah oven dimatikan sehingga suhunya dapat merata.
 - Aduk selama memanaskan, jika perlu, dan SELALU aduk setelah memanaskan.
 - Berhati-hatilah ketika mengambil wadahnya setelah memanaskan. Anda dapat mengalami cedera jika wadahnya terlalu panas.
 - Ada risiko terjadi letupan air mendidih.
 - Untuk mencegah kemungkinan letupan air mendidih, anda sebaiknya menaruh sendokplastik atau pengaduk ke dalam minuman dan aduklah sebelum, selama, dan setelah memanaskan.
 Alasan : Selama memanaskan cairan, cairan bisa tertunda mendidih; ini berarti bahwa letupan air mendidih dapat terjadi setelah wadah itu diambil dari oven. Anda bisa mengalami luka bakar akibat kepanasan.
 - Jika terjadi luka-bakar akibat kepanasan. ikutilah instruksi PERTOLONGAN PERTAMA berikut ini:
 - * Celupkan bagian yang terkena panas ke dalam air dingin selama paling sedikit 10 menit
 - * Tutup dengan kain bersih dan kering.
 - * Jangan beri krim, minyak atau cairan lotion.
 - **JANGAN SEKALI-KALI** mengisi wadah sampai bagian atas dan pilih wadah yang bagian atasnya lebih lebar dari bagian bawahnya untuk mencegah cairan terlalu mendidih. Botol-botol dengan leher yang sempit bisa meletup jika terlalu panas.
 - SELALU periksa suhu makanan atau susu bayi sebelum memberikannya kepada bayi.
 - **JANGAN SEKALI-KALI** memanaskan botol bayi dengan dotnya masih melekat, karena botol tersebut bisa meletup jika terlalu panas.
9. Hati-hatilah, jangan merusak kabel listriknya.
 - Jangan celupkan kabel listrik ke dalam air dan jauhkan kabel ini dari permukaan panas.
 - Jangan operasikan Microwave Oven ini jika kabelnya rusak.
10. Tetaplah berada agak jauh dari oven ketika membuka pintunya.
Alasan : Udara atau uap panas yang keluar bisa menyebabkan cedera.

Instruksi Keselamatan (lanjutan)

11. Jaga kebersihan bagian dalam oven.
Alasan : Butiran makanan atau tetesan minyak yang melekat ke dinding atau lantai oven dapat merusak cat dan menurunkan efisiensi oven ini.
12. Suara "klik-klik" bisa terdengar ketika Microwave Oven beroperasi, khususnya pada mode defrost.
Alasan : Ketika tingkat energi berubah, anda bisa mendengar suara itu. Hal ini normal.
13. Ketika Microwave Oven beroperasi tanpa isi, sumber listrik akan terputus secara otomatis demi keselamatan. Anda dapat mengoperasikannya kembali setelah 30 menit.

INSTRUKSI KEAMANAN YANG PENTING

Selama proses memasak, sebaiknya Anda sekali-sekali melihat ke dalam oven bila makanan dipanaskan atau dimasak di dalam wadah plastik sekali pakai, wadah kertas atau wadah dengan bahan yang mudah terbakar lainnya.

PENTING

Sebaiknya anak-anak jangan dibiarkan menggunakan atau bermain-main dengan microwave oven. Jangan biarkan mereka berada di dekat microwave oven tanpa pengawasan saat oven sedang digunakan. Benda-benda yang menarik perhatian anak-anak sebaiknya tidak diletakkan atau disembunyikan di atas oven.

PERINGATAN

Bila pintu atau pelapis pintu rusak, jangan gunakan oven sampai oven diperbaiki oleh tenaga yang kompeten.

PERINGATAN

Berbahaya bagi siapapun selain teknisi yang dianjurkan untuk melakukan perbaikan apapun yang meliputi pemindahan bagian penutup oven yang memberikan perlindungan, agar tidak terkena paparan terhadap energi gelombang mikro.

PERINGATAN

Benda cair dan makanan lainnya jangan dipanaskan dalam wadah tertutup karena dapat meledak.

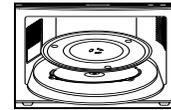
PERINGATAN

Perbolehkan anak-anak menggunakan oven tanpa pengawasan hanya bila instruksi-instruksi yang cukup telah diberikan kepada mereka, sehingga mereka mampu menggunakan oven dengan cara yang aman dan memahami bahaya-bahaya atas cara penggunaan yang salah.

Memasang Microwave Oven Anda

Letakkan Microwave Oven pada permukaan yang rata dan datar yang cukup kuat untuk menopang berat oven.

IN



1. Saat Anda memasang oven, pastikan ada ruang ventilasi yang cukup dengan memberi sekurangnya ruang 10 cm (4 inci) di bagian belakang dan di bagian samping oven, serta ruang 20 cm (8 inci) di bagian atas, dan 85 cm dari lantai.
2. Keluarkan semua bahan pengemasan dari dalam oven. Pasang cincin dan tatakan putar. Periksa tatakan dapat berputar dengan baik.
3. Oven microwave ini harus diposisikan sedemikian rupa agar steker dapat diraih dengan mudah.

- Jangan menutup ventilasi udara karena oven bisa menjadi terlalu panas dan mati secara otomatis. Oven tidak dapat dioperasikan sampai kembali dingin.
- Untuk keselamatan anda sendiri, masukkan kabel ke stop kontak 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC. Jika kabel listrik alat ini rusak, ganti dengan kabel khusus. Hubungi agen local anda untuk mendapatkan penggantinya.
- Jangan pasang Microwave Oven dalam lingkungan yang lembab atau panas seperti di dekat oven tradisional atau radiator. Spesifikasi listrik harus diperhatikan dan setiap kabel sambungan yang digunakan harus mempunyai standar yang sama seperti kabel listrik yang diberikan bersama dengan oven ini pada saat membeli. Usap bagian dalam dan penyekat pintu dengan kain basah sebelum menggunakan Microwave Oven anda untuk yang pertama kali.

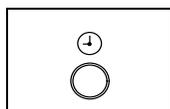
Mengeset Waktu

IN

Microwave Oven anda memiliki sebuah jam yang telah terpasang di dalam Oven tersebut. Waktu ini dapat ditampilkan baik dalam notasi 24-jam ataupun 12-jam. Anda harus mengatur jam tersebut:

- *Ketika anda pertama kali memasang Microwave Oven anda*
- *Setelah listrik terputus.*

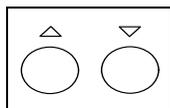
✉ Jangan lupa menyetel kembali jam ini ketika anda mengubah ke dan dari waktu musim panas dan musim dingin.



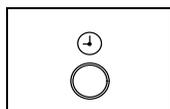
1. Untuk menampilkan waktu dalam... Kemudian tekan tombol \oplus ...

Notasi 24-jam
Notasi 12-jam

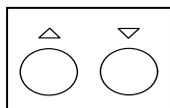
Satu kali
Dua kali



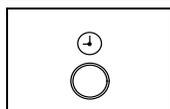
2. Putar kenop putar untuk mengatur angka jam



3. Tekan tombol \oplus .



4. Putar kenop putar untuk mengatur angka menit.



5. Tekan tombol \ominus .

Yang Harus Dilakukan Bila Anda Ragu-Ragu Atau Ada Masalah

Jika anda menghadapi masalah-masalah seperti disebutkan di bawah ini, cobalah atasi dengan cara seperti dijelaskan di bawah ini.

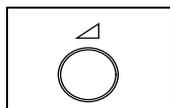
- ◆ Ini normal.
 - Terjadi pengembunan di dalam oven
 - Aliran udara di sekitar pintu dan wadah bagian luar
 - Pantulan cahaya di sekitar pintu dan wadah bagian luar
 - Uap keluar dari daerah pintu atau ventilasi.
- ◆ Oven tidak menyala ketika Anda menekan tombol \diamond .
 - Apakah pintunya telah tertutup rapat?
- ◆ Makanan tidak masak.
 - Apakah Anda sudah menentukan pengatur waktu dengan benar dan/atau menekan tombol \diamond ?
 - Apakah pintunya telah tertutup?
 - Apakah beban listrik berlebihan sehingga sekering putus atau pemutus arus diaktifkan?
- ◆ Makanan terlalu matang atau kurang matang.
 - Apakah waktu memasak telah diatur sesuai dengan jenis makanannya?
 - Apakah tingkat energi yang dipakai sesuai dengan yang dipilih?
- ◆ Terjadi kilatan bunga api listrik di dalam oven.
 - Apakah anda menggunakan piring dengan hiasan logam?
 - Apakah anda meninggalkan garpu atau peralatan logam lain di dalam oven?
 - Apakah foil aluminium terlalu dekat dengan dinding bagian dalam?
- ◆ Oven menyebabkan gangguan radio atau televisi.
 - Sedikit gangguan mungkin terjadi pada televisi atau radio ketika oven sedang beroperasi. Hal ini normal. Untuk mengatasi masalah ini, letakkan oven jauh dari televisi, radio dan antena.
 - Jika gangguan ini terdeteksi oleh mikroprosesor oven, display bisa hilang. Untuk mengatasi masalah ini, putuskan sambungan listriknya dan hubungkan kembali. Setel kembali waktunya.
- ✉ Jika petunjuk di atas tidak dapat membantu anda untuk menyelesaikan masalah yang ada, hubungi agen lokal anda atau hubungi layanan purna-jual SAMSUNG.

Memasak/Memanaskan

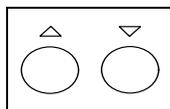
Prosedur berikut menerangkan bagaimana cara memasak atau memanaskan makanan.

SELALU periksa pengaturan waktu memasak sebelum anda meninggalkan oven ini.

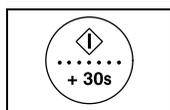
Pertama, letakkan makanan di bagian tengah tatakan. Tutuplah pintunya.



1. Tekan tombol .
Hasil : Indikasi daya 800 W (tingkat energi maksimum) ditampilkan : Pilih tingkat energi yang sesuai dengan menekan tombol  kembali sampai tingkat energi yang diinginkan ditampilkan. Silahkan lihat tabel tingkat energi pada halaman selanjutnya.



2. Tentukan waktu memasak dengan menekan tombol **Up / Down** (Naik/Turun) sesuai keperluan.



3. Tekan tombol .
Hasil : Lampu oven menyala dan tatakan mulai erputar. Proses memasak dimulai dan ketika oven berbunyi empat kali, proses memasak telah selesai. Memasak dimulai. Jika memasak telah selesai: Microwave Oven berbunyi empat kali.

-  **Jangan** sekali-kali menghidupkan Microwave Oven ketika kosong.
-  Jika anda hendak menghangatkan makanan dalam jangka waktu yang singkat pada tingkat energi maksimum (800 W), tekan saja tombol **+30s** sekali untuk memasak selama 30 detik. Oven ini akan segera bekerja.

Tingkat Kekuatan Listrik

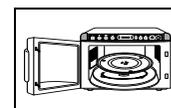
YAnda dapat memilih tingkat energi berikut ini.

Tingkat Energi	Output
TINGGI	800 W
AGAK TINGGI	600 W
SEDANG	450 W
AGAK RENDAH	300 W
MENCAIRKAN	180 W
RENDAH/TETAP HANGAT	100 W

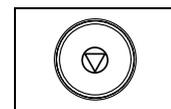
-  Jika anda memilih tingkat energi yang lebih tinggi, waktu memasak harus dikurangi.
-  Jika anda memilih tingkat energi yang lebih rendah, waktu memasak harus ditambah.

Menghentikan Proses Masak

Anda bisa menghentikan proses memasak setiap saat untuk memeriksa makanannya.



1. Untuk menghentikan sebentar;
Buka pintunya.
Hasil : Proses memasak berhenti. Untuk kembali memasak, tutuplah pintunya dan tekan tombol  kembali.

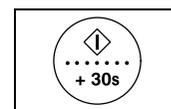


2. Untuk menghentikan seterusnya ;
Tekan tombol .
Hasil : Proses memasak berhenti.
Jika anda ingin menghentikan waktu memasaknya, tekan tombol  sekali lagi.

-  Anda dapat membatalkan setting sebelum mulai memasak hanya dengan menekan membatalkan .

Menyesuaikan Waktu Masak

Anda dapat meningkatkan waktu memasak dengan menekan tombol **+30s** sekali untuk setiap penambahan 30 detik.



Tekan tombol **+30s** sekali untuk setiap tambahan waktu 30 detik.

Menggunakan Fitur memanaskan

IN

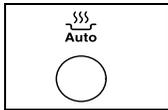
Mode Auto Reheat mempunyai lima waktu memasak yang telah diprogram sebelumnya.

Anda tidak perlu mengatur waktu memasak ataupun tingkat energi.

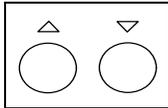
Anda dapat mengatur jumlah penyajian dengan memutar tombol putar.

Pertama, letakkan makanan di bagian tengah tatakan dan tutup pintu microwave.

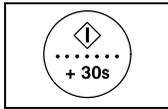
Model : MR87



1. Pilih jenis makanan yang akan anda masak dengan menekan tombol **Auto Reheat**() sekali atau beberapa kali.



2. Pilih ukuran penyajian dengan menekan tombol **Up / Down** (Naik/Turun). (Lihatlah pada tabel)



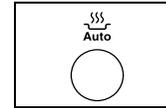
3. Tekan tombol .

Hasil : Masak dimulai. Saat sudah selesai:

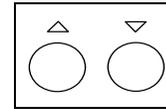
 - 1) Oven berbunyi empat kali.
 - 2) Sinyal peringatan terakhir akan berbunyi 3 kali (sekali setiap menit).
 - 3) Waktu sekarang ditampilkan lagi.

☒ Gunakanlah wadah yang aman terhadap microwave saja.

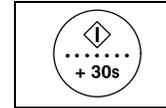
Model : MR89



1. Pilih jenis makanan yang akan anda masak dengan menekan tombol **Auto Reheat**() sekali atau beberapa kali.



2. Pilih ukuran penyajian dengan menekan tombol **Up / Down** (Naik/Turun). (Lihatlah pada tabel)



3. Tekan tombol .

Hasil : Masak dimulai. Saat sudah selesai:

 - 1) Oven berbunyi empat kali.
 - 2) Sinyal peringatan terakhir akan berbunyi 3 kali (sekali setiap menit).
 - 3) Waktu sekarang ditampilkan lagi.

☒ Gunakanlah wadah yang aman terhadap microwave saja.

Setting Memanaskan

Tabel berikut menampilkan 4 Auto Programmes (Program Otomatis) untuk memanaskan ulang makanan, dan berisi tentang jumlahnya, waktu tunggu, dan rekomendasi yang sesuai.

Model : MR87

Kode / Makanan	Ukuran Penyajian	Waktu Menunggu	Rekomendasi
1  Minuman Kopi, susu, teh, air (suhu-kamar)	150 ml (1 cangkir) 250 ml (1 mug)	1-2 mnt.	Tuang ke cangkir (150 ml) atau mug (250 ml) keramik, dan taruh di tengah-tengah tatakan putar. Panaskan tanpa penutup. Aduk hati-hati sebelum dan sesudah waktu menunggu. BeBerhati-hatilah saat mengeluarkan cangkir itu (lihat petunjuk keselamatan untuk zat cair).
2  Makanan siapsaji (dingin)	300-350 g 400-450 g	3 mnt	Taruhlah makanan pada sebuah piring keramik dan tutup dengan lapisan film khusus untuk microwave. Program ini cocok untuk makanan yang terdiri atas daging dengan saus, sayuran dan kentang, nasi atau pasta.
3  Makanan Siap Saji Beku	300-350 g 400-450 g	4 mnt.	Ambil makanan siap saji beku (- 18° C) dan periksalah apakah pinggan itu cocok untuk microwave. Lubangi kemasan makanan siap saji itu. Taruh makanan siap saji beku itu di tengah-tengah piringan. Program ini cocok untuk makanan siap saji beku yang terdiri dari 3 komponen (misalnya daging dengan saus, sayuran dengan makanan tambahan seperti kentang, nasi atau pasta).
4  Soup (dingin)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml	2-3 mnt.	Tuangkan sup/saus ke dalam sebuah mangkuk sup keramik dan tutup dengan penutup khusus untuk microwave selama memanaskan. Aduk sebelum dan setelah pemanasan.

Tabel berikut menampilkan 4 Auto Programmes (Program Otomatis) untuk memanaskan ulang makanan siap saji, makanan siap saji beku, dan melumerkan kue beku. Berisi jumlahnya, waktu menunggu dan rekomendasi yang sesuai.

Model : MR89

Kode / Makanan	Ukuran Penyajian	Waktu Menunggu	Rekomendasi
1  Makanan siapsaji (dingin)	300-350 g 400-450 g	3 mnt	Taruhlah makanan pada sebuah piring keramik dan tutup dengan lapisan film khusus untuk microwave. Program ini cocok untuk makanan yang terdiri atas daging dengan saus, sayuran dan kentang, nasi atau pasta.
2  Makanan Siap Saji Beku	300-350 g 400-450 g	4 mnt.	Ambil makanan siap saji beku (- 18° C) dan periksalah apakah pinggan itu cocok untuk microwave. Lubangi kemasan makanan siap saji itu. Taruh makanan siap saji beku itu di tengah-tengah piringan. Program ini cocok untuk makanan siap saji beku yang terdiri dari 3 komponen (misalnya daging dengan saus, sayuran dengan makanan tambahan seperti kentang, nasi atau pasta).
3  Minuman Kopi, susu, teh, air (suhu-kamar)	150 ml (1 cangkir) 250 ml (1 mug)	1-2 mnt.	Tuang ke cangkir (150 ml) atau mug (250 ml) keramik, dan taruh di tengah-tengah tatakan putar. Panaskan tanpa penutup. Aduk hati-hati sebelum dan sesudah waktu menunggu. BeBerhati-hatilah saat mengeluarkan cangkir itu (lihat petunjuk keselamatan untuk zat cair).
4  Potongan Kue Beku	100 g (1 bh) 200 g (2 ptg) 300 g (2-3 ptg) 400 g (3-4 ptg) 500 g (4 ptg)	5-15 mnt.	Taruh potongan kue beku (- 18°C) langsung di atas rak metal. Taruh potongan yang lebih besar dan muffin di tatakan putar. Jika satu potong, taruh di tengah-tengah, 2 potong saling berhadapan, dan 3-4 potongan dalam bentuk lingkaran. Dengan bantuan alat pemanas kue akan hangat dan renyah. Program ini cocok untuk kue seperti kue apel dengan lapisan remahan, kue streusel, kue dengan biji poppy dan muffin. Namun kurang cocok untuk satu kue utuh, kue isi krim dan kue dengan lapisan coklat.

IN

Menggunakan Fitur Melunakkan Makanan Beku

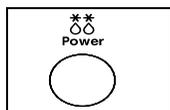
IN

Mode Auto Power Defrost memungkinkan anda mencairkan daging, ayam, atau ikan.

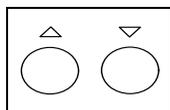
Waktu pencairan dan tingkat energi telah diatur secara otomatis.

- ☒ Gunakan wadah yang aman untuk digunakan di dalam microwave.

Pertama, letakkan makanan yang beku di bagian tengah tatakan dan tutup pintunya.



1. Pilih jenis makanan yang sedang Anda masak dengan menekan tombol **Power Defrost** (☼☼) sekali atau beberapa kali. (Lihatlah pada tabel di halaman berikut untuk keterangan lebih lanjut)
2. Pilih ukuran penyajian dengan menekan tombol **Up / Down** (Naik/Turun). (Lihatlah pada tabel)

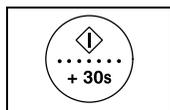


3. Tekan tombol ◊.

Hasil :

- ◆ Proses pencairan dimulai.
- ◆ Oven berbunyi untuk mengingatkan anda untuk membalik makanan.
- ◆ Tekan tombol ◊ lagi untuk meneruskan proses pencairan.

- ☒ Gunakanlah wadah yang aman terhadap microwave saja.
- ☒ Anda juga dapat melumerkan makanan secara manual. Untuk melakukannya, pilih fungsi microwave cooking/ reheating (memasak/pemanasan ulang) dengan tingkat energi 180W. Lihatlah pada bagian "Memasak/ Pemanasan Ulang" di halaman 7 untuk keterangan lebih lanjut.



Setting Melunakkan Makanan Beku

Tabel berikut menampilkan berbagai program **Auto Power Defrost (Pelumeran Otomatis)**, jumlahnya, waktu menunggu, serta rekomendasi yang sesuai.

Balikkan makanan setelah sinyal microwave berbunyi. Biarkan makanan beberapa waktu setelah Pencairan Otomatis selesai.

Makanan	Ukuran Penyajian	Waktu Menunggu	Rekomendasi
1  Daging	200 - 2000 g	20-60 menit	Tutupi ujungnya dengan kertas aluminium. Balikkan daging setelah oven berbunyi. Program ini cocok untuk daging sapi, kambing, babi, steak, chop, dan daging giling.
2  Unggas	200 - 2000 g	20-60 menit	Tutupi ujung sayap dan kaki dengan kertas aluminium. Balikkan unggas setelah oven berbunyi. Program ini cocok baik untuk ayam utuh maupun potongan daging ayam.
3  Ikan	200 - 2000 g	20-50 menit	Tutupi ekor ikan utuh dengan kertas aluminium. Balikkan ikan setelah oven berbunyi. Program ini cocok untuk ikan utuh dan irisan daging ikan (fillet).
4  Roti/Kue	125 - 1000 g	5-30 menit	Taruh roti di selembur kertas dapur dan baliklah segera setelah oven berbunyi. Taruh kue di atas piring keramik dan jika memungkinkan, baliklah setelah oven berbunyi. (Oven terus berjalan dan akan berhenti, ketika Anda membuka pintu). Program ini cocok untuk aneka roti, baik diiris maupun utuh, serta roti rolls dan baguettes. Susunlah roti rolls dalam bentuk lingkaran. Program ini cocok untuk aneka kue dari ragi, biskuit, kue keju dan puff pastry. Namun, tidak cocok untuk short/crust pastry, kue buah dan kue krim, dan kue dengan lapisan coklat.

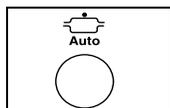
- ☒ Pilih fungsi Manual Defrosting (Pelumeran Manual) dengan tingkat energi 180 W jika Anda ingin melumerkan makanan secara manual. Untuk keterangan lebih lanjut tentang cara pelumeran manual dan waktu pelumeran, lihatlah pada halaman 18.

Menggunakan Fitur Memasak(MR87)

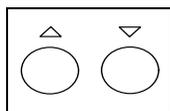
Fitur Auto Cook (Memasak Otomatis) ini mempunyai empat waktu pemasakan yang telah diprogramkan sebelumnya, Anda tidak usah mengatur waktu memasak ataupun tingkat energi.

Anda dapat menyesuaikan jumlah penyajian dengan menekan tombol tersebut.

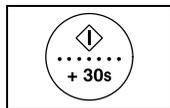
Pertama, taruh makanan di tengah-tengah piringan putar dan tutup pintunya.



1. Pilih jenis makanan yang sedang Anda masak dengan menekan tombol **Auto Cook** () sekali atau beberapa kali.



2. Pilih ukuran penyajian dengan menekan tombol **Up / Down** (Naik/Turun). (Lihatlah pada tabel)



3. Tekan tombol tersebut.  .
Hasil : Memasak dimulai. Setelah selesai:
 - 1) Oven berbunyi empat kali.
 - 2) Sinyal peringatan terakhir akan berbunyi 3 kali. (sekali setiap satu menit)
 - 3) Waktu sekarang ditampilkan lagi.

☒ Gunakanlah wadah yang aman terhadap microwave saja.

Setting Memasak (MR87)

Tabel berikut menampilkan 4 Auto Programs (Program Otomatis), jumlahnya, waktu tunggu dan rekomendasi yang sesuai.

Kode / Makanan	Ukuran Penyajian	Waktu Menunggu	Rekomendasi
1  Sayuran Segar	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 mnt.	Timbanglah sayuran setelah dicuci, bersihkan dan dipotong-potong. Taruhlah sayuran ini ke dalam sebuah mangkuk gelas yang ditutup. Tambahkan air sebanyak 30 ml (2 sendok makan) ketika memasak 100-250 g, 45 ml (3 sendok makan) untuk 300-450 g, 60-75 ml (4-5 sendok makan) untuk 500-550 g. Aduk setelah dimasak.
2  Sayuran Beku	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 mnt.	Timbang sayuran beku itu (- 18°C) dan taruh dalam mangkuk gelas pyrex yang sesuai dengan penutup. Saat memasak seberat 100-350 g, tambahkan 15 ml (1 sendok makan) air, untuk 400- 550 g tambahkan 30 ml (2 sendok makan). Aduk setelah memasak dan saat waktu menunggu. Program ini cocok untuk kacang polong, jagung manis, brokoli, kembang kol dan sayuran campur seperti kacang polong, wortel dan kembang kol.
3  Ikan Segar	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 mnt.	Bilas dengan air dan beri sedikit air jeruk-sitrus. Gunakan pinggan gelas atau keramik yang sesuai. Letakkan satu ekor ikan utuh. Tutup dengan lapisan film microwave saat memasak dan saat waktu tunggu.
4  Kentang Kupas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mnt.	Timbang kentang itu setelah dikupas, cuci dan potong dalam ukuran yang sama. Taruh dalam mangkuk gelas dengan penutup. Tambahkan 45 ml (3 sendok makan) air jika memasak 300-450g, tambahkan 60ml (4 sendok makan) saat memasak 500- 550 g.

IN

Gunakan Fungsi Kukusan (MR89)

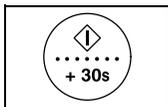
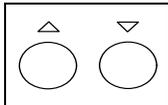
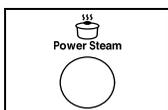
IN

Dengan fungsi **Power Steam** (kukusan) waktu memasak telah ditentukan otomatis.

Anda dapat menyesuaikan jumlah penyajian dengan menekan tombol tersebut.

Gunakan **plastic steam cooker** (kukusan plastik) saat menggunakan fungsi **power steam** (kukusan).

Pertama, taruh **plastic steam cooker** (kukusan plastik) di tengah-tengah piringan putar dan tutup pintunya.



- Pilih jenis [makanan yang sedang Anda masak dengan menekan tombol **Power Steam** (kukusan) () sekali atau beberapa kali.
- Pilih ukuran penyajian dengan menekan tombol Up / Down (Naik/Turun). (Lihat pada tabel).
- Tekan tombol  .
Hasil : Memasak dimulai. Setelah selesai:
 - Oven berbunyi empat kali.
 - Sinyal peringatan terakhir akan berbunyi 3 kali. (sekali setiap satu menit)
 - Waktu sekarang ditampilkan lagi.

✉ Gunakanlah wadah yang aman terhadap microwave saja.

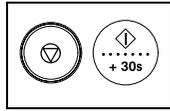
Tabel berikut menampilkan 4 Auto Programs (Program Otomatis) terhadap fungsi **Power Steam** (Kukusan), jumlahnya, waktu tunggu dan rekomendasi yang sesuai. Gunakan **plastic steam cooker** (kukusan plastik) saat menggunakan fungsi **power steam** (kukusan).

Kode / Makanan	Ukuran Penyajian	Waktu Menunggu	Rekomendasi
1  Beras Putih	250 g 375 g	4-5 mnt.	Taruh beras putih (yang dimasak setengah matang) ke dalam mangkuk kukusan. Tambahkan 500 ml air dingin saat memasak 250 g beras dan tambahkan 750 ml air untuk 375 g beras. Tutup penutup kukusan itu. Setelah memasak, buang embun di dalam rongga dengan kertas dapur.
2  Kentang Kupas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 mnt.	Timbang kentang itu setelah dikupas, cuci dan potong dalam ukuran yang sama. Taruh dalam mangkuk kukus. Tambahkan 15- 30 ml (1 sendok makan) air jika memasak 100- 350g, tambahkan 45-60ml (3-4 sendok makan) saat memasak 400-550 g. Tutup kukusan itu.
3  Sayuran Segar	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	1-2 mnt.	Timbang sayuran itu setelah dicuci, dibersihkan dan dipotong dalam ukuran yang sama. Taruhlah dalam mangkuk kukus. Tambahkan 30 ml (2 sendok makan) air saat mengukus 100-350 g, tambahkan 45 ml (3 sendok makan) untuk 400-450 g. Tutuplah kukusan itu. Setelah pengukusan, aduklah sebelum waktu menunggu.
4  Buah Campur	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 mnt.	Timbang buah-buahan segar itu setelah dikupas, dicuci dan dipotong dalam irisan atau potongan yang sama. Taruh dalam mangkuk kukus. Jika mengukus 100- 350 g buah-buahan, tambahkan 15- 30 ml (1- 2 sendok makan) air, dan untuk 400-450 tambahkan 45ml (3 sendok makan). Tambahkan pula 1- 2 sendok makan gula. Tutuplah kukusan itu. Setelah mengukus, aduk hati-hati. Program ini cocok untuk buah apel, pir, plum, aprikot, mangga atau nanas.

✉ Anda juga dapat mengukus makanan secara manual. Untuk keterangan lebih lanjut tentang cara memasak kukusan dan waktunya, lihatlah pada halaman 19.

Mematikan Alarm

Anda dapat mematikan bunyi sinyal kapan saja anda kehendaki.



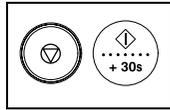
1. Tekan tombol ⏏ dan 🔔 secara bersamaan.

Hasil :

- ◆ Akan tampil indikasi berikut.

OFF

- ◆ Oven tidak berbunyi setiap kali Anda menekan sebuah tombol.



2. Untuk menghidupkan kembali bunyi sinyal, tekan tombol ⏏ dan 🔔 secara bersamaan.

Hasil :

- ◆ Akan tampil indikasi berikut.

On

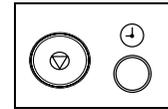
- ◆ Oven beroperasi dengan tanda bunyi terdengar kembali.

Mengunci Oven Microwave Untuk Keamanan

Microwave Oven anda dilengkapi dengan suatu program keselamatan, yang memungkinkan oven terkunci sehingga anak-anak atau siapapun yang tidak memahami oven ini tidak dapat mengoperasikannya.

Oven dapat dikunci setiap saat.

IN

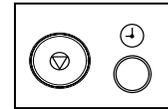


1. Tekan tombol ⏏ dan Clock (🕒) secara bersamaan.

Hasil :

- ◆ Oven akan terkunci (tidak ada mode yang dapat dipilih)
- ◆ Tampilan menunjukkan " L".

L



2. Untuk membuka kembali oven, tekan tombol ⏏ dan Clock (🕒) lagi secara bersamaan.

Hasil : Oven dapat berfungsi normal kembali.

Petunjuk Mengenai Perlengkapan Memasak

IN

Untuk memasak makanan di dalam Microwave Oven ini, gelombang mikro harus dapat masuk ke makanan, tanpa dipantulkan kembali atau diserap oleh wadah/tempat makanan yang digunakan.

Berhati-hatilah pada waktu anda memilih perangkat memasak. Jika perangkat memasak diberi tanda "microwave-safe" (aman untuk microwave), anda tak perlu khawatir.

Tabel berikut berisi daftar beberapa jenis perangkat memasak dan menunjukkan apakah perangkat itu dapat digunakan di dalam Microwave Oven.

Perangkat Memasak	Aman bagi Microwave	Komentar
Foil aluminium	✓ X	Dapat digunakan dalam jumlah sedikit untuk melindungi makanan dari terlalu matang. Bunga api bisa terjadi jika foil ini terlalu dekat ke dinding oven atau jika terlalu banyak foil yang digunakan.
Piring penggoreng	✓	Jangan memanaskan lebih dari delapan menit sebelumnya.
Keramik dan bahan tembikar Cina	✓	Porselin, barang tembikar, dan keramik cina biasanya sesuai untuk oven, kecuali jika dilengkapi dengan penghias logam.
Piring kardus poliester yang sekali pakai	✓	Beberapa makanan dingin dibungkus dengan piring sejenis ini.
Pembungkus makanan siap-saji		
• Gelas polistiren	✓	Dapat digunakan untuk menghangatkan makanan. Terlalu lama memasak dapat mengakibatkan polistiren meleleh.
• Kantung kertas atau kertas koran	X	Bisa terbakar
• Kertas daur-ulang atau penghias	X	Bisa menimbulkan bunga api.
Gelas		
• Gelas untuk oven	✓	Dapat dipakai jika tidak diberi hiasan logam.
• Gelas halus	✓	Dapat digunakan untuk menghangatkan makanan atau cairan. Gelas yang rapuh dapat mudah pecah jika dipanaskan mendadak.
• Tabung/botol gelas	✓	Tutupnya harus diambil. Hanya cocok untuk menghangatkan saja.

Logam

- Piring X Bisa menyebabkan bunga api atau kebakaran.
- Tas pembungkus dengan ikatan X

Kertas

- Piring, gelas, lap dan kertas dapur ✓ Untuk waktu memasak yang singkat dan menghangatkan saja. Juga untuk menyerap uap yang berlebihan.
- Kertas daur-ulang X Bisa menyebabkan bunga api.

Plastik

- Wadah ✓ Khususnya jika plastik tahan panas. Beberapa jenis plastik lainnya bisa mengkerut atau berubah warna pada suhu tinggi. Jangan gunakan plastik melamin.
- Cling film ✓ Dapat digunakan untuk menahan uap. Jangan menyentuh makanan. Hati-hati ketika membuka plastik ini karena uap panas akan keluar.
- Tas untuk ruang pendingin ✓ X Hanya jika tahan mendidih atau tahan di oven. Jangan kedap udara. Jika diperlukan, tusuklah dengan garpu.

Kertas anti-minyak atau lilin ✓

Dapat dipakai untuk menahan uap dan mencegah percikan.

✓ : Direkomendasikan

✓ X : Gunakan dengan hati-hati

X : Tidak aman

Petunjuk Cara Memasak

GELOMBANG-GELOMBANG MIKRO

Energi gelombang mikro masuk ke dalam makanan, ditarik dan diserap oleh air, lemak dan gula yang terdapat di dalam makanan.

Gelombang-gelombang mikro menyebabkan molekul di dalam makanan bergerak secara cepat. Gerakan cepat molekul-molekul ini menghasilkan gesekan. Panas yang dihasilkanlah yang membuat masakan matang.

MEMASAK

Perlengkapan untuk memasak dengan microwave:

Perlengkapan memasak harus memungkinkan energi gelombang mikro untuk dapat melewatinya agar proses berlangsung sangat efisien. Gelombang-gelombang mikro dipantulkan oleh metal seperti baja anti karat, aluminium dan tembaga, namun dapat berpenetrasi ke dalam keramik, kaca, porselen dan plastik, juga kertas dan kayu. Jadi, makanan jangan dimasak dalam wadah metal.

Makanan yang cocok dimasak dengan microwave:

Banyak jenis makanan yang cocok untuk dimasak dengan microwave, termasuk sayuran segar dan sayuran beku, buah-buahan, pasta, nasi, gandum, kacang-kacangan, ikan dan daging. Saus, custard, sup, puding kukus, manisan, dan chutney juga bisa dimasak dengan oven microwave. Juga untuk melelehkan mentega dan coklat (lihat bagian mengenai saran, teknik dan petunjuk).

Menutup makanan selama dimasak

Menutup makanan selama dimasak adalah sangat penting karena uap air membantu proses pemasakan.

Makanan dapat ditutup dengan cara-cara yang berbeda: misalnya dengan piring keramik, tutup plastik atau kertas film yang cocok untuk microwave.

Waktu kerja

Setelah pemasakan selesai, waktu kerja penting untuk diperhatikan agar suhu dapat merata di dalam makanan.

Panduan cara memasak sayuran beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca yang cocok, dengan tutup. Masak dengan waktu minimum - lihat tabel. Lanjutkan memasak untuk mendapatkan hasil yang Anda inginkan.

Aduk dua kali selama memasak dan setelah selesai. Tambahkan garam, daun-daunan atau mentega setelah selesai. Tutup selama waktu kerja (setelah matang).

Makanan	Porsi	Kekuatan	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instructions
Bayam	150g	600W	5-6	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sendok makan) air dingin.
Brokoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sendok makan) air dingin.
Kacang polong	300g	600W	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sendok makan) air dingin.

Makanan	Porsi	Kekuatan	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instructions
Kacang hijau	300g	600W	9-10	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sendok makan) air dingin.
Sayuran campuran (wortel/kacang polong/jagung)	300g	600W	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sendok makan) air dingin.
Sayuran campuran (resep Cina)	300g	600W	8-9	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sendok makan) air dingin.

Panduan cara memasak Nasi dan Pasta

Nasi : Gunakanlah sebuah mangkuk gelas pyrex yang besar dengan tutup - volume nasi akan berlipat dua ketika dimasak. Masakan ditutup. Setelah waktu memasak selesai, aduklah sebelum waktu tunggu dan tambahkan garam, bumbu, dan mentega. Catatan:Nasi mungkin tidak menyerap seluruh air setelah waktu memasak selesai.

Pasta : Gunakanlah sebuah mangkuk gelas pyrex besar. Tambahkan air mendidih, sejimpit garam dan aduklah hingga merata. Masakan ditutup. Terkadang aduklah selama dan setelah memasak. Tutuplah selama waktu tunggu dan kemudian keluarkan airnya.

Makanan	Porsi	Kekuatan	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instructions
Nasi putih (setengah masak)	250g	800W	16½-17½	5	Tambahkan 500 ml air dingin.
Nasi merah (setengah masak)	250g	800W	21½-22½	5	Tambahkan 500 ml air dingin.
Nasi campur (beras + beras kasar)	250g	800W	21½-22½	10	Tambahkan 600 ml air dingin.
Jagung campur (beras + jagung)	250g	800W	18½-19½	5	Tambahkan 400 ml air dingin.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Tambahkan 1000 ml air panas.

Petunjuk Cara Memasak (lanjutan)

IN

Petunjuk Cara Memasak Sayuran Segar

Gunakanlah mangkuk gelas pyrex yang dilengkapi dengan tutup. Tambahkan 30-45 ml (2-3 sendok makan) untuk setiap 250 gram, kecuali air dengan jumlah tertentu disarankan - lihat tabel. Masaklah dengan ditutupi dalam waktu minimum - lihat tabel. Teruskan memasaknya untuk memperoleh hasil yang anda kehendaki. Aduklah sekali selama memasak dan sekali setelah memasak. Tambahkan garam, bumbu-bumbu atau mentega setelah memasak. Tutupilah selama waktu tunggu.

Petunjuk: Irislah sayuran segar dengan ukuran yang sama dan kecil.

Semakin kecil potongannya, semakin cepat sayuran itu matang.

Semua sayuran segar harus dimasak dengan menggunakan daya (power) microwave penuh (800 W).

Makanan	Porsi	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instruksi
Brokoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Siapkan potongan brokoli. Atur batangnya di bagian tengah.
Kobis Brussel	250g	5½-6½	3	Tambahkan 60 - 75 ml (5 - 6 sendok makan) air.
Wortel	250g	4½-5	3	Irislah wortel menjadi potongan kecil-kecil.
Kembang kobis	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Siapkan potongan kembang kobis. Belah potongan yang besar. Atur batangnya di bagian tengah.
Mentimun	250g	3½-4	3	Iris mentimun kecil-kecil. Tambahkan 30 ml (2 sendok makan) air atau secuil mentega. Masaklah sampai agak matang.
Daun bawang	250g	3½-4	3	Potonglah terong menjadi irisan kecil dan siram dengan jus lemon 1 sendok makan.
Jamur	250g	4½-5	3	Iris daun bawang agak tebal.
Bawang merah	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Siapkan jamur kecil atau irislah menjadi kecil. Jangan tambahkan air. Siram dengan jus lemon. Bumbui dengan garam dan lada. Keringkan sebelum disajikan.
Lombok besar	250g	5½-6	3	Iris bawang merah menjadi kecil-kecil. Tambahkan hanya 15 ml (1 sendok makan) air.
Kentang	250g	4½-5	3	Iris menjadi potongan kecil.
Kobis	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Timbanglah kentang yang telah dikupas dan irislah menjadi potongan kecil.
Daun bawang	250g	5-5½	3	Irislah menjadi potongan kecil.

Pemanasan Kembali

Oven microwave Anda akan memanaskan makanan kembali dalam waktu yang sama dengan oven konvensional.

Gunakan tingkat kekuatan dan waktu pemanasan sesuai bagan berikut. Durasi yang tercantum dalam bagan mengacu pada cairan dengan suhu ruang sekitar +18 sampai +20°C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 sampai +7°C.

Pengaturan dan cakupan

Hindari memanaskan kembali makanan berukuran besar seperti bagian tulang sendi daging yang cenderung terlalu matang dan mengering sebelum bagian tengahnya panas. Memanaskan makan kembali dalam ukuran kecil akan lebih berhasil.

Tingkat kekuatan dan pengadukan

Beberapa makanan dapat dipanaskan kembali dengan menggunakan kekuatan 800 W, sementara yang lainnya harus dipanaskan kembali menggunakan kekuatan 600 W, 45 W atau bahkan 300 W.

Periksa tabel untuk petunjuk. Pada umumnya, lebih baik memanaskan makanan kembali dengan menggunakan tingkat kekuatan yang rendah bila makanan tergolong lembut, dalam jumlah besar atau menjadi panas dengan cepat (kacang cincang, misalnya).

Aduk baik-baik atau balik makanan selama proses pemanasan untuk mendapatkan hasil terbaik. Bila mungkin, aduk kembali sebelum disajikan.

Perhatikan baik-baik saat memanaskan cairan dan makanan bayi. Untuk menghindari didihan cairan yang meledak-ledak yang bisa mengakibatkan luka bakar, aduk sebelum, selama dan sesudah pemanasan. tetap simpan di dalam oven microwave selama waktu kerja. kami sarankan untuk menaruh sendok plastik atau stik kaca di dalam cairan. Hindari pemanasan yang berlebihan yang dapat merusak makanan. Lebih baik memanaskan makanan dalam waktu minimum dan tambahkan waktu ekstra bila perlu.

Waktu pemanasan dan waktu kerja

Bila memanaskan makanan untuk yang pertama kali, akan membantu bila Anda memiliki catatan kapan pemanasan tersebut berlangsung, untuk referensi. Selalu pastikan bahwa makanan yang dipanaskan benar-benar panas secara merata. Biarkan makanan selama beberapa saat setelah dipanaskan agar suhu dapat merata. Waktu kerja yang disarankan setelah pemanasan adalah 2 - 4 menit, kecuali ada saran lain di dalam bagan.

Perhatikan baik-baik saat memanaskan cairan dan makanan bayi. Lihat juga bagian mengenai tindakan-tindakan keamanan.

MEMANASKAN CAIRAN

Selalu sisihkan waktu kerja sekurang-kurangnya 20 detik setelah oven dimatikan agar suhu dapat merata. Aduk selama pemanasan bila perlu, dan SELALU aduk setelah selesai. Untuk menghindari didihan yang meledak-ledak yang bisa menyebabkan luka bakar, Anda sebaiknya menaruh sendok plastik atau stik kaca di dalam minuman dan aduk sebelum, selama dan setelah pemanasan.

Petunjuk Cara Memasak (lanjutan)

MEMANASKAN MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI:

Tuang ke dalam piring keramik yang dalam. Tutup dengan tutup plastik. Aduk dengan baik setelah selesai. Biarkan selama 2 - 3 menit sebelum disajikan. Aduk kembali dan periksa suhunya. Suhu penyajian yang disarankan: antara 30 - 40°C.

SUSU BAYI:

Tuang susu ke dalam botol kaca yang sudah disterilisasikan. Panaskan tanpa ditutup. Jangan memanaskan botol susu dengan dotnya karena dapat meledak bila terlalu panas. Kocok baik-baik sebelum waktu kerja dan sekali lagi sebelum disajikan! Selalu periksa dengan baik suhu makanan bayi atau susu bayi sebelum diberikan kepada bayi. Suhu penyajian yang disarankan: kira-kira 37°C.

KETERANGAN:

Secara khusus, makanan bayi perlu diperiksa dengan baik sebelum disajikan untuk menghindari luka bakar.

Gunakan tingkat kekuatan dan waktu pada tabel berikut sebagai petunjuk untuk memanaskan makanan.

Memanaskan Makanan Bayi dan Susu Bayi

Gunakan tingkat kekuatan listrik dan waktu yang terdapat pada tabel ini sebagai petunjuk dalam memanaskan makanan dan susu bayi.

Makanan	Porsi	Kekuatan	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instruksi
Makanan Bayi (sayuran + daging)	190g	600W	20-30detik.	2-3	Tuang ke mangkuk keramik. Masak dengan tertutup. Aduk setelah waktu memasak selesai. Tunggu 2- 3 menit. Sebelum disajikan, aduk dengan baik dan periksa suhunya dengan seksama.
Bubur bayi (Butiran beras + susu+ buah)	190g	600W	10-20detik	2-3	Tuang ke mangkuk keramik. Masak dengan tertutup. Aduk setelah waktu memasak selesai. Tunggu 2- 3 menit. Sebelum disajikan, aduk dengan baik dan periksa suhunya dengan seksama.
Susu bayi	100ml 200ml	300W	30-40detik.	2-3	Taruh ke tengah-tengah piringan putar. Masak dengan terbuka. Kocok yang baik lalu tunggu sekurangnya 3 menit. Sebelum disajikan, aduk yang baik dan periksa suhunya dengan seksama.

Memanaskan Cairan dan Makanan

Gunakan tingkat kekuatan listrik dan waktu pada tabel ini sebagai petunjuk untuk memanaskan cairan dan makanan.

Makanan	Porsi	Kekuatan	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instruksi
Minuman Kopi, susu, teh, air (suhu-kamar)	150 ml (1 cangkir) 250ml (1 mug)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Tuang ke cangkir (150 ml) atau mug (250 ml) keramik lalu taruh di tengah-tengah piringan putar. Panaskan dengan terbuka. Aduk dengan baik sebelum dan sesudah waktu menunggu. Perhatikanlah saat mengeluarkan cangkir itu (lihat instruksi keamanan untuk zat cair).
Sup (dingin)	250 g 450 g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Tuang ke wadah keramik yang cukup dalam untuk makanan.. Aduk dengan baik setelah dipanaskan. Aduk kembali sebelum disajikan.
Rebusan daging (dingin)	350g	600W	5½-6½	2-3	Tempatkan rebusan daging di sebuah piring keramik yang agak dalam. Tutup dengan plastik. Terkadang aduklah selama dipanaskan dan aduk lagi sebelum waktu tunggu dan sebelum disajikan.
Pasta dengan saus (dingin)	350g	600W	4½-5½	3	Taruh pasta (spageti atau mie telur) pada sebuah piring keramik. Tutup dengan cling film untuk microwave. Aduk sebelum penyajian.
Pasta isi dengan saus (dingin)	350g	600W	5-6	3	Taruh pasta isi (seperti ravioli, tortellini) dalam suatu piring keramik yang agak dalam. Tutup dengan plastik. Aduk sekali-kali ketika memanaskan dan aduk kembali makanan ini sebelum waktu tunggu dan disajikan.
Makanan piring (dingin)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Taruhlah makanan berisi 2-3 komponen pada piring keramik. Tutup dengan cling-film untuk microwave.

Petunjuk Cara Memasak (lanjutan)

IN

MELUNAKKAN MAKANAN BEKU

Microwave adalah cara yang hebat untuk melunakkan makanan beku. Dengan lembut gelombang-gelombang mikro melunakkan makanan beku dalam waktu yang singkat. Ini adalah keuntungan yang luar biasa bila ada tamu yang tiba-tiba mampir.

Daging unggas beku harus dilunakkan terlebih dahulu sebelum dimasak. Singkirkan ikatan dari metal dan buang pembungkusnya sehingga cairan dapat keluar.

Letakkan bahan makanan beku di dalam wadah tanpa tutup. Balikkan setengah, keringkan dari cairan dan hilangkan jeroannya. Periksa makanan sekali-sekali untuk meyakinkan bahwa makanan tak terasa hangat. Bila bagian dari makanan beku yang kecil dan tipis mulai hangat, bungkuslah dengan sedikit aluminium foil selama proses pelunakan.

Bila bagian luar daging unggas mulai menghangat, hentikan proses ini dan biarkan selama 20 menit sebelum dilanjutkan.

Biarkan ikan, daging dan daging unggas selama beberapa saat sampai pelunakan benar-benar selesai. Waktu kerja untuk pelunakan sampai selesai bervariasi, tergantung pada jumlah yang dilunakkan. Lihat tabel di bawah ini.

Petunjuk : Makanan yang rata dapat lunak lebih baik daripada makanan yang tebal. Jumlah makanan yang lebih sedikit membutuhkan waktu lebih singkat daripada makanan berjumlah banyak. Ingatlah petunjuk unu saat membekukan dan melunakkan makanan.

Untuk melunakkan makanan beku dengan suhu -18 sampai -20°C, gunakan tabel berikut ini.

Semua makanan beku harus dilunakkan dengan menggunakan tingkat kekuatan listrik untuk pelunakan (180 W)

Makanan	Porsi	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instruksi
Daging				
Daging sapi tipis	250g 500g	5-6 9-11	10-20	Tempatkan daging di piring keramik. Tutupi tepi-tepinya yang tipis dengan aluminium foil. Balikkan setelah separoh waktu pencairan!
Daging babi	250g	6-7		

Makanan	Porsi	Waktu (menit)	Waktu Kerja (menit)	Instruksi
Daging ayam				
Potongan daging	500g (2pc)	12-14	15-40	Pertama-tama, letakkan kulit daging ayam di bawah, dada ayam ditempatkan di piring keramik. Tutupi bagian-bagian yang tipis seperti sayap dan ujung-ujungnya dengan aluminium foil. Balikkan setelah separoh waktu pencairan!
Ayam keseluruhan	950g	24-26		
Ikan				
Irisan (fillet) ikan	200g (2 pc) 400g (4 pc)	4½-5½ 8-10	5-20	Letakkan ikan beku di tengah piring keramik. Atur agar bagian-bagian yang tipis berada di bawah bagian-bagian yang tebal. Tutupi ujung-ujung yang tipis dengan aluminium foil. Balikkan setelah separoh waktu pencairan!
Buah				
Berry	250g	4½-5½	5-10	Letakkan buah secara merata di piring gelas bundar yang rata (gunakan yang diameternya besar)
Roti				
Gulungan roti (masing-masing kurang lebih 50g)	2pc 4pc	1½-2 3-3½	5-10	Atur gulungan-gulungan dalam lingkaran atau roti ke arah mendatar di kertas dapur di tengah-tengah tatakan. Balikkan setelah separoh waktu pencairan!
Panggang/Sandwich	250g	4-4½		
Roti Jerman (terigu+tepung g rye)	500g	8-10		

Petunjuk Cara Memasak (lanjutan)

Petunjuk Cara Memasak Dengan Mengukus (model MR89 saja)

Makanan	Porsi	Energi	Waktu (mnt)	Waktu Kerja (mnt)	Instruksi
Artichoke	300 g (1-2 ptg)	800W	5-6	1-2	Bilas dan bersihkan artichoke. Masukkan ke mangkuk kukus. Tambahkan satu sendok makan air jeruk lemon. Tutuplah steam cooker (kukusan) tersebut.
Sayuran Segar	300 g	800W	4½-5	1-2	Timbanglah berat sayuran tersebut (misalnya brokoli, kol, wortel, paprika) setelah dicuci, dibersihkan dan dipotong dengan ukuran yang sama.
Sayuran Beku	300 g	600W	7-8	2-3	Taruh sayuran beku dalam mangkuk kukus. Tambahkan air 1 sendok makan. Tutuplah steam cooker tersebut. Aduk dengan baik setelah memasak dan menunggu.
Nasi	250g	800W	15-18	5-10	Taruh beras ke mangkuk kukus. Tambahkan 500 ml air dingin. Tutuplah steam cooker tersebut. Setelah memasak, tunggulah 5 menit untuk nasi putih, dan 10 menit untuk nasi coklat.
Daging kuah (dingin)	400 g	600W	5-6	1-2	Taruh daging kuah ke mangkuk kukus. Tutuplah steam cooker tersebut. Aduk dengan baik sebelum dibiarkan menghangat.
Sup (dingin)	400 g	800W	3-4	1-2	Tuang ke mangkuk kukus. Tutuplah steam cooker tersebut. Aduk dengan baik sebelum dibiarkan menghangat

Makanan	Porsi	Energi	Waktu (mnt)	Waktu Kerja (mnt)	Instruksi
Sup beku	400 g	800W	8-10	2-3	Taruh sup beku ke mangkuk kukus. Tutuplah steam cooker tersebut. Aduk dengan baik sebelum dibiarkan menghangat
Kari ayam beku dengan sayuran	300 g ditambah air	800W	10-12	2-3	Taruh kari ayam beku ini (makanan beku siap saji) ke mangkuk kukus. Tambahkan 100 ml air dingin. Tutuplah steam cooker tersebut.
Tepung beku isi selai	150 g	600W	1-2	2-3	Taruh ke mangkuk kukus. Tutuplah steam cooker tersebut
Popcorn	50 g	800W	2-3	1-2	Taruh 50 g biji jagung kering khusus popcorn ke dalam mangkuk kukus. Tambahkan 10 g mentega dan 1 sendok makan gula. Tutuplah steam cooker. Gunakan sarung tangan saat mengambilnya! (sebelum membersihkan, rendam mangkuk dalam air).

IN

Petunjuk Cara Memasak (lanjutan)

IN

PETUNJUK-PETUNJUK KHUSUS

MELELEHKAN MENTEGA

Taruh 50 g mentega di dalam wadah kaca berukuran kecil yang dalam. Tutup dengan tutup plastik. Panaskan selama 30 - 40 detik menggunakan 800 W, sampai mentega meleleh.

MELELEHKAN COKLAT

taruh 100 g coklat di dalam wadah kaca berukuran kecil yang dalam. Panaskan selama 3 - 5 menit, menggunakan 450 W sampai coklat meleleh. Aduk satu atau dua kali selama proses pelelehan. Gunakan sarung tangan untuk oven ketika mengambil wadah dari oven!

MELELEHKAN MADU YANG MENKRISTAL

Taruh 20 g madu yang telah mengkristal di dalam wadah kaca berukuran kecil yang dalam. Panaskan selama 20 - 30 detik menggunakan 300 W, sampai madu meleleh.

MELELEHKAN GELATINE

Letakkan gelatine kering (10 g) selama 5 menit di dalam air dingin. taruh gelatine yang sudah disaring di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil. Panaskan selama 1 menit dengan 300 W. Aduk setelah meleleh.

MEMBUAT LAPISAN GLAZE/ICING (UNTUK CAKE DAN GATEAUX)

Campurkan glaze instan (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air dingin. Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ sampai 4½ menit menggunakan 800 W, sampai glaze/icing menjadi transparan. Aduk dua kali selama dimasak.

MEMBUAT SELAI

Taruh 600 g buah (berry campur, misalnya) di dalam mangkuk pyrex kaca yang ukurannya pas, dengan tutup. Tambahkan 300 g gula pengawet dan aduk dengan baik. Masak dengan ditutup selama 10 - 20 menit menggunakan 800 W. Aduk beberapa kali selama dimasak. Langsung tuang selai ke dalam tiples selai kecil yang dilengkapi dengan tutup. Biarkan ditutup selama 5 menit.

MEMBUAT PUDING

Campur bubuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikuti aturan dari produk puding dan aduk dengan baik. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang ukurannya pas. Masak dengan ditutup selama 6½ sampai 7½ menit menggunakan 800 W. Aduk beberapa kali dengan baik selama dimasak.

MENCOKLATKAN IRISAN KACANG ALMOND

Sebarkan 30 g irisan kacang almond dengan rata di atas piring keramik berukuran sedang. Aduk beberapa kali selama proses pencoklatan selama 3½ sampai 4½ menit menggunakan 600 W. Diamkan selama 2 - 3 menit di dalam oven. Gunakan sarung tangan microwave ketika mengeluarkan makanan dari oven.

Membersihkan Oven Microwave Anda

Bagian-bagian berikut ini dari oven microwave Anda harus dibersihkan secara teratur untuk menghindari bertumpuknya minyak dan partikel-partikel makanan:

- *Permukaan di bagian dalam dan luar*
- *Pintu dan lapisan pintu*
- *Alas putar dan Cincin putar*

- ☛ SELALU pastikan bahwa lapisan pintu tetap dan bahwa pintu dapat menutup dengan rapat.
- ☛ Bila oven tidak terjaga kebersihannya, maka permukaan oven menjadi buruk dan pada akhirnya akan mempengaruhi alat ini dan kemungkinan akan membahayakan.

1. Bersihkan permukaan bagian luar dengan kain yang lembut dan air sabun yang hangat. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan bekas cipratan dan noda di permukaan bagian dalam dan di cincin putar dengan kain yang dibasahi dengan air sabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melunakkan kerak makanan dan menghilangkan bau, letakkan satu cangkir air lemon yang sudah dilarutkan di atas alas putar dan panaskan selama 10 menit pada kekuatan maksimum.
4. Cuci piringan kapanpun diperlukan.

- ✉ **JANGAN** menumpahkan air di ventilasi. **JANGAN** menggunakan produk atau bahan pembersih kimia yang bersifat abrasif. Perhatikan saat membersihkan lapisan pintu agar partikel-partikel makanan:

- Tidak menumpuk
- Tidak menyebabkan pintu tak dapat ditutup dengan baik.

Menyimpan dan Memperbaiki Oven Microwave

Beberapa tindakan sederhana dapat dilakukan saat menyimpan oven microwave atau saat oven microwave diperbaiki.

Oven jangan digunakan bila pintu atau lapisan pintu rusak:

- ***Engsel rusak***
- ***Lapisan rusak***
- ***Badan oven penyok***

Hanya teknisi perbaikan microwave yang terpercaya yang boleh melakukan perbaikan.

- ☛ JANGAN melepaskan badan luar dari oven. Bila oven rusak dan memerlukan perbaikan, atau bila Anda ragu-ragu mengenai kondisinya:
 - Cabut kabelnya dari steker dinding.
 - Hubungi layanan purna jual terdekat.
- ☒ Bila Anda ingin menyimpan oven secara temporer, pilihlah tempat yang kering dan bebas debu.

Alasan : Debu dan kelembaban dapat mempengaruhi bagian-bagian mesin di dalam oven.
- ☒ Oven microwave ini tidak dimaksudkan untuk penggunaan komersial.

Spesifikasi Teknis

SAMSUNG berusaha untuk mengembangkan produk-produknya setiap saat. Karenanya, baik spesifikasi desain dan instruksi penggunaan ini dapat berubah tanpa pemberitahuan.

IN

Model	MR87/MR89
Sumber listrik	230V ~ 50 Hz
Konsumsi listrik Microwave	1200 W
Output listrik	100 W / 800 W (IEC-705)
Frekuensi operasi	2450 MHz
Metode pendinginan	Motor fan pendingin
Ukuran (Lebar x Tinggi x Tebal)	
Bagian luar	421.5 x 319.5 x 436.7 mm
Bagian dalam	330 x 199 x 330 mm
Volume	20 liter
Berat Bersih	Sekitar 13.5 kg



Catatan

IN

•

•

•





Catatan

IN

•

•

•

