

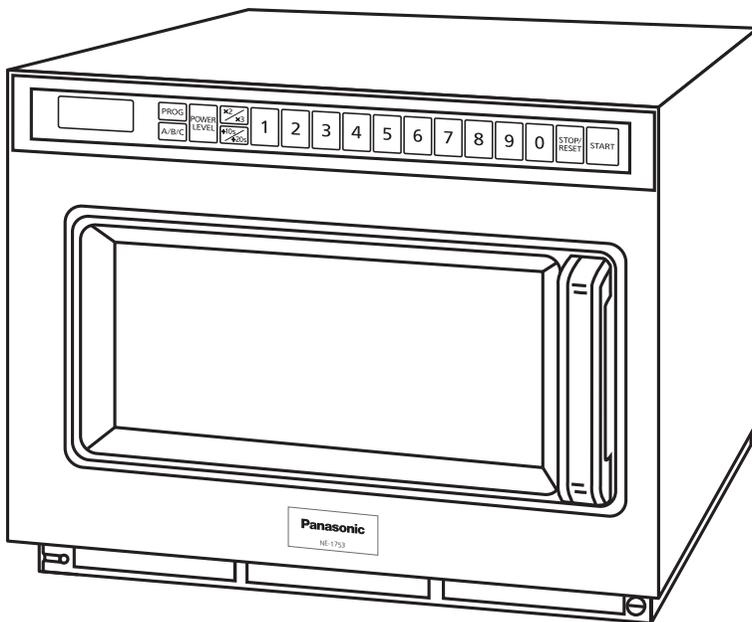
Panasonic®

Operating Instructions

For Commercial Use

Model No. **NE-1753**

Microwave Oven



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

No. Reg. I.43.PGI1.01197.1118

Index

	Page
Important Safety Instructions ·····	3
Before Use ·····	6
Definitions and Feature Explanations ·····	7
Outline Diagram ·····	8
How to Operate ·····	9
A. Manual Single Stage Heating ·····	9
B. Manual 2 to 5 Stage Heating ·····	10
C. Programming Memory Pads for Single Stage Heating ·····	11
D. Programming Memory Pads for 2 to 5 Stage Heating ·····	12
E. Memory Pad Heating ·····	12
F. Programming Double/Triple Quantity Pad ·····	13
G. Memory Pad Heating for Double/Triple Quantity Heating ·····	14
H. +10s/+20s Pad Heating ·····	14
I. To Read the Cycle Counter ·····	15
J. To Activate Program Lock ·····	15
K. To Deactivate Program Lock ·····	15
L. To Read Program List ·····	16
M. To Select Beep Tone Options ·····	17
N. Procedure to Program the Air Filter ·····	18
O. Oven Lamp ·····	19
Before Cooking ·····	21
Heating and Defrosting Time Charts ·····	22
Appetizers ·····	23
Baked Goods and Desserts ·····	24
Breakfast ·····	25
Casseroles ·····	26
Fish and Seafood ·····	27
Gravies, Sauces, and Soups ·····	28
Plated Meat and Poultry Entrees ·····	29
Rice and Pasta ·····	30
Sandwiches ·····	31
Vegetables ·····	32
Care of Your Microwave Oven ·····	33
Explanation of Self Diagnostics Failure Code ·····	34
Installation Instructions for Stacking ·····	34
Specifications ·····	35

Important Safety Instructions

INSTALLATION

EARTHING

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED. When an outlet is not earthed, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly earthed outlet.

VOLTAGE AND POWER WARNING

The voltage used must be the same as specified on the microwave oven. Using a higher voltage than that which is specified is dangerous, and may result in a fire or other type of accident causing damage.

PLACEMENT OF THE OVEN

Locate the oven on a surface which is flat and stable. Do not place the oven in a hot or damp place; e.g. near a gas or electric range. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40°C (104°F) and/or the humidity is more than 85%. Free airflow around the oven is important.

There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the microwave oven is too close to a radio or TV. For safe and efficient operation, the oven must have sufficient air flow to the air vents i.e. 5 cm (2 inches) at the side and rear; 20 cm (8 inches) at the top.

Do not install appliances at higher than 1.6 m and also, less than 0.8 m.

Oven must be placed for easy access to control panel and door and also, for disconnect power or shut off power by fuse or circuit breaker.

CAUTION

REMOVAL OF PROTECTIVE FILM

A protective film is used to prevent scratching of the outer case during transportation. Peel this film off before installation or use.

DO NOT TURN ON THE OVEN WHEN IT IS EMPTY.

In order to maintain the high quality of the magnetron tubes and other components, you are requested not to turn the oven on with no food inside.

DO NOT OPEN THE CABINET.

High voltages are present inside the cabinet. Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel.

DO NOT BLOCK THE AIR VENTS.

This microwave oven requires free airflow in the back for maximum cooling efficiency. You should keep the air vents clear while cooking.

DO NOT DRY CLOTHES IN THE OVEN.

Do not dry clothes in the microwave oven since there is a possibility of the clothes burning if left in the oven for too long of a time.

ATTACH CAUTION LABEL.

If caution label is enclosed with your oven, a suitable caution label must be attached before using. Please select appropriate label provided and attach to top of appliance.

WARNING

1. **WARNING** — To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy:
Read all instructions before using microwave oven.
2. Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
3. Do not operate this microwave oven, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
4. Do not use outdoors.
5. Do not immerse cord or plug in water.
6. Keep cord away from heated surfaces.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter.
8. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off at the wall switch, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
9. The appliance should not be operated without food in the oven, operation in this manner being likely to damage the appliance.
10. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
11. Do NOT use this oven to heat chemicals or other non-food products. Do NOT clean this oven with any product that is labeled as containing corrosive chemicals. The heating of corrosive chemicals in this oven may cause microwave radiation leaks.
12. Do not use your oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the correct canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
13. Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
14. Potatoes, apples, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.
15. **DO NOT USE A CONVENTIONAL MEAT THERMOMETER IN THE MICROWAVE OVEN.** To check the degree of cooking of roasts and poultry use a **MICROWAVE THERMOMETER**. Alternatively, a conventional meat thermometer may be used after the food is removed from the oven. If undercooked, return meat or poultry to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. It is important to ensure that meat and poultry are thoroughly cooked.
16. Extreme care should be taken when cooking popcorn in a microwave oven. Cook for minimum time as recommended by manufacturer. Use the directions suitable for the wattage of your microwave oven. **NEVER** leave oven unattached when popping popcorn.
17. When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked.
18. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
19. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
20. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
21. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
22. Before use, the user should check that utensils are suitable for use in the microwave ovens.

23. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
 - a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - b) Do not overheat.
 - c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
 - d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
24. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
25. **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
26. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
27. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
28. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
29. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
30. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
31. The appliance should not be cleaned with a water jet.
32. There is possibility of danger due to electromagnetic fields, and persons with heart pacemakers are advised to move away from areas with electromagnetic fields. In this case, take note of the instructions provided by the manufacturer.
33. If this product is not going to be used, do not keep items inside. Doing so may result in danger to the surroundings if the switch is accidentally tuned on. If electronic components become damaged, the plug cannot be removed, or the switch of this product other than isolated devices on the same wiring circuit cannot be turned off.
34. Do not use re-cycled paper products, as they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used, unless packaging states they are specifically designed for microwave use.
35. The appliance shall be disconnected from its power supply during service and whilst replacing parts. Following the removal of the supply plug, the plug should remain visible to the service operator to ensure that inadvertent reconnection is avoided.
36. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
37. Do not use metal ware, ceramics trimmed with gold or silver, or any container with a metal content.

Before Use

Cookware

1. Heat-proof glassware, such as Pyroceram and Pyrex, is best suited for use in the Microwave Oven.
2. If “arcing” should occur, check the cookware carefully again for metal.
3. You may use ordinary glassware, chinaware, plastic-ware and paper-ware, when cooking food that requires a low temperature. Using this type of cookware for high temperature cooking may cause cracking or warping.
4. You can cook steamed vegetables in special “see-through” wrapping film, such as Saran Wrap, or wax paper.
Do not cook in a plastic bag.

CAUTION

Do not use METAL UTENSILS in this oven.

Defrosting Frozen Food

1. If you try to completely defrost frozen food in the Microwave Oven, uneven defrosting may occur due to the differences in the thickness and shape of the food. Drippings may also result, and sometimes a part of the food cooks although other parts still remain frozen. In actual usage of frozen food, you should not normally defrost them 100%, 70% defrosting in the Microwave Oven is ideal and helpful for the next cooking operation.
2. To defrost evenly, turn the food 180°, or turn it over during defrosting.
3. To defrost fatty meat, heat it in the Microwave Oven for a short time and leave it to stand at room temperature, or heat it intermittently until defrosted.
4. When you defrost a whole chicken, or any frozen food of irregular shape, wrap legs or thin parts with aluminum foil. Otherwise thin parts will be defrosted faster and sometimes cooked before other parts have properly defrosted. For big pieces of meat, wrap the sides with aluminum foil so that they will be uniformly thawed by vertical microwaves only.
5. Ice should be removed at times during defrosting.

Other Helpful Instructions

For best results

1. When determining time for particular food, always figure minimum time and check occasionally during cooking for progress. The Microwave Oven cooks so quickly, therefore it is easy to overcook your food.
2. Be careful of the cooking time for small quantities of food, or food with low water content. They may burn if cooked too long.
3. Do not use the oven for drying kitchen towels or napkins. They may burn if heated too long.
4. Do not try to boil eggs in the oven.
5. When you cook an egg be sure to pierce the yolk membrane prior to placing into the oven to prevent the egg bursting.

How to get browned finish

Generally food does not brown when cooked by a Microwave Oven. This is one of the features of the equipment. To brown chicken, brush sauce on the surface before or during cooking. You can also brown meat in a conventional frying pan before cooking in the oven. A browning skillet for the Microwave Oven can obtain the same result.

For even finished cooking

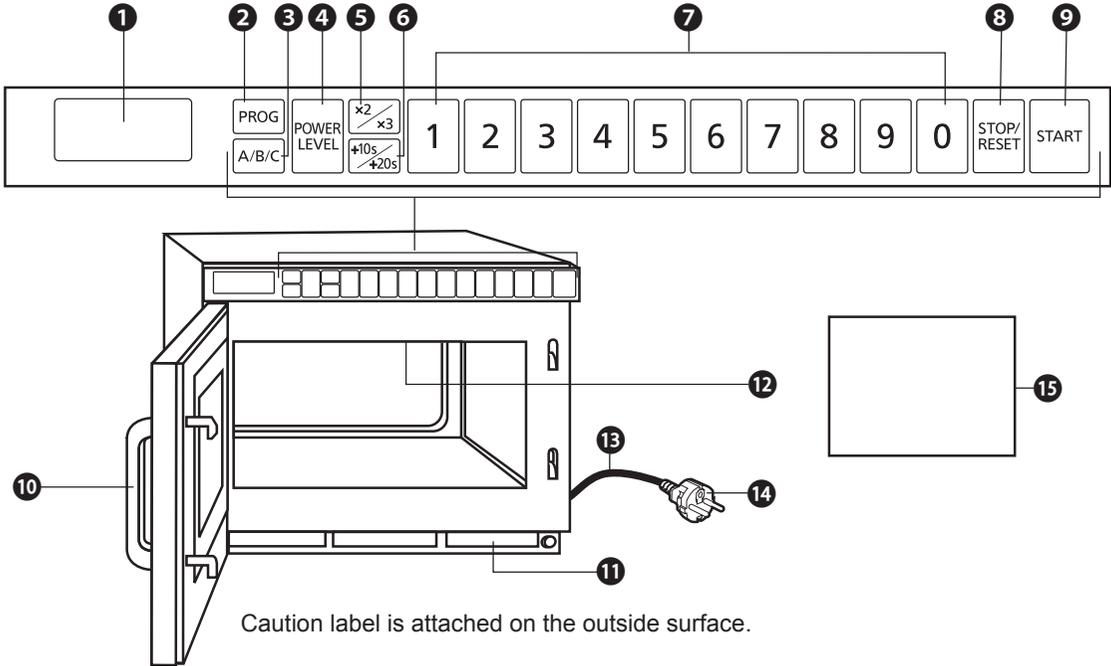
Open the door and give the dish a half turn, or turn the food over during cooking. This helps to achieve more even cooking. When you cook chicken the legs cook faster than other parts. Wrap the legs with aluminum foil during cooking to reflect the microwave energy in order to create even cooking.

Definitions and Feature Explanations

This oven has many features not typically found on other commercial Microwave Ovens.

FEATURE	EXPLANATION
Manual Heating	Gives the user maximum flexibility to set the oven to desired heating time and power level. Ideal for menus that require variations in heating.
Single Stage Heating	Allows the oven to run at the selected power level for the selected heating time.
2 to 5 Stage Heating	Allows the oven to be set to begin heating at one power level then shift automatically to a different power level after designated amount of heating time (i.e. HIGH to MED or DEF to HIGH).
Interrupt Function	Allows opening of the oven door to check on the food in the cavity. Closing the door and touching START Pad resumes heating. Cooking time does not countdown while you check on your food. Note: Interrupt Feature is deactivated in "Program Lock".
Repeat Function (For Manual Heating Only)	After you remove your food from the oven, the timer is automatically preset to repeat the last heating time and power level. This is especially convenient for daily specials that you do not want to program into Memory Pads.
Two Step Operation (In "Program Unlock" Only)	Gives you time to confirm and or revise the selected heating program before starting the heat cycle. (Select heating program either manually or by Pad number, and then touch START Pad.)
One Touch Start (In "Program Lock" Only)	One touch of the desired programmed number pads starts heating. Great for Fast Food, Convenience store and Vending applications.
Cycle Counter	The oven can display the total number of times the oven has been operated by pad number, by manual operation and cumulatively. Great for analyzing usage of the oven and traffic flow at the location.
Program Lock	<ol style="list-style-type: none">1. "Locks" the control panel number pads into their programmed heating times and power levels.2. Converts the oven to "One Touch Start" operation.3. Deactivates Program, Power Level Selector and START Pad.4. Deactivates manual operation. Prevents unwanted erasing of Memory Pads. Simplifies operation—Great for Fast Food, Convenience Store and Vending applications.
Program Unlock	Deactivates "Program Lock" and activates all other features.
Self Diagnostics	The oven constantly monitors its operation. When an operational problem develops, the Digital Display Window displays a Failure code. By checking the code number against the list in this manual you will know the nature of the problem, whether you can solve the problem yourself, or need to call a service agent or need to call an electrician. If a service agent is required the Failure code number will let him know which parts to bring on the Service call.
Tone Loudness Control	Allows you to set the loudness of the beep tone to one of 4 different levels.
Tone Length Control	Allows you to set the length of the end of heating cycle beep tone to one of 3 different lengths.
Tone Pitch Control	Allows you to set the pitch of the end of heating cycle beep tone to one of 3 different pitches.
Program List	Allows you to review all currently programmed Pad numbers, heating times and Power levels for each stage.
Filter Clean Function	The word "FILt" will appear in the display after 500 hours of use, to remind you to remove and clean the Air Filter. This time can be reprogrammed to your own needs.
Double/Triple Quantity Pad	This Pad has a preset magnification of 1.6 times the original cooking time for double quantity and 2.2 times for the triple quantity, to cook two or three portions at once.
+10s/+20s Pad	This Pad has preset heating times of 10 seconds and 20 seconds. The heating at HIGH power for 10 seconds will start by touching this Pad once, and the heating at HIGH power for 20 seconds will start by touching this Pad twice.

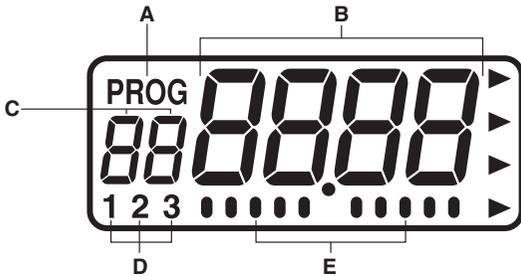
Outline Diagram



Caution label is attached on the outside surface.

- ① Digital Display Window (see below)
- ② PROG (Program) Pad
- ③ Shift (A/B/C) Pad
- ④ Power Level Selector Pad
- ⑤ Double/Triple Quantity Pad
- ⑥ +10s/+20s Pad
- ⑦ •Number/Memory Pads
 - Time Input
- ⑧ STOP/RESET Pad

- ⑨ START Pad
- ⑩ Door Handle
- ⑪ Air Filter
- ⑫ Splatter Shield (top of inner cavity)
- ⑬ Power Cord
- ⑭ Power Plug
- ⑮ OPERATING GUIDE



- A—Program Display
- B—Heating Time Display
("min. sec." or "hour min.")
- C—•Memory Pad Number Display
 - Heating Stage Indicator
- D—Pattern of Buzzer Sound Setting
- E—•Calling Programmed Heating:
 - Stage Number Indicator
 - Programmed Heating in Progress: Operation Indicator
 - Beep Tone Setting: Scale Indicator

This oven is preset at the factory for the following:

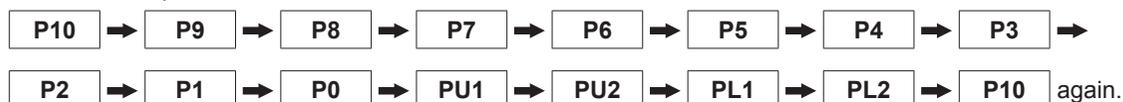
1. Manual operation
2. Number Pads preset to HIGH power at the indicated heating times for single stage heating.
A1=10 sec. A2=20 sec. A3=30 sec. A4=40 sec. A5=50 sec.
A6=1 min. A7=1 min. 15 sec. A8=1 min. 30 sec. A9=1 min. 45 sec. A0=2 min.
3. Program unlock
4. Double Quantity=1.6 times Triple Quantity=2.2 times
5. Cycle counter set to "0" on all pads.
6. Oven Lamp When the door is open = ON Blinking at the end of heating cycle = OFF
Decrease brightness during cooking = OFF
7. The default filter cleaning time is set to "500".

If you wish to change these times, please consult the operating instructions to find how to program them.

How to Operate

POWER LEVEL SELECTOR PAD

Each time the pad is touched, the Power Level switches as the illustration below.



HIGH	P10: 1700 W*	LOW	P3: 30%
MEDIUM HIGH	P9: 90%	DEFROST	P2: 25%
	P8: 80%	OFF	P1: 340 W
	P7: 70%	HEAT FROM TOP DOWN	P0: 0%
	P6: 60%		PU1: 50%
MEDIUM	P5: 50%	HEAT FROM BOTTOM UP	PU2: 25%
	P4: 40%		PL1: 50%
			PL2: 25%

*IEC Test Procedure

A. Manual Single Stage Heating



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the Digital Display Window.
3. Put the food into a suitable container, place it in the center of the oven and then close the door securely.
The oven lamp will turn off.
Note: While "0" appears, operation is available. 1 minute after the door is closed, "0" will disappear.



4. Select the desired Power Level by touching Power Level Selector Pad.
The selected Power Level will be displayed in the Digital Display Window and the single stage heating indicator "1" will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad once for HIGH power.
Note: Each time Power Level Selector Pad is touched, the Power Level switches as the above Power Level Selector illustrates.



5. Set the desired heating time by touching the appropriate Number Pads.
Note: The maximum set time for "DEFROST" and "P0" is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
[Example]: Touch Number Pads "2", "0" and "0" for 2 minutes.



6. Touch START Pad.
 - A. The oven lamp will turn on.
 - B. Heating will start.
 - C. During operation, the indicator appears from the left.
 - D. The heating time on digital display will count down.

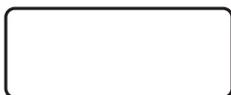


7. When all time expires, the end of cycle beep tone will sound and all heating will stop. The oven lamp will turn off. The display will blink "0000" until the door is opened. 1 minute later cooling fan will stop.

(Continued on next page.)



- Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on. The digital display will show the originally selected time and heating stage number.



- Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

SPECIAL NOTE: For both single and 4 stage heating.

- While heating, one touch on STOP/RESET Pad stops the oven. You can restart it by touching START Pad or a second touch on STOP/RESET Pad will cancel the selected program.
- While not in a heating cycle, one touch on STOP/RESET Pad cancels the selected program.

REPEAT FEATURE

- You can repeat exactly the same manually selected heating time by touching only START Pad, if you use the oven again within 1 minute.
- After 1 minute of non-use with the door closed, the repeat feature will be cancelled.

B. Manual 2 to 5 Stage Heating



- Follow Steps 1–5 on page 9.
- Select the desired Power Level for the second stage heating by touching Power Level Selector Pad the appropriate number of times.
The Power Level will be displayed in the Digital Display Window and the second stage indicator “2” will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad 8 times for LOW power.



- Set the desired heating time for the second stage by touching the appropriate Number Pads.
Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes “DEFROST” and “P0”.
[Example]: Touch Number Pads “1”, “0” and “0” for 1 minute.



- Touch START Pad.
 - The total time for both stages will be displayed.
 - The oven lamp will turn on.
 - During operation, the indicator appears in order from the left.
 - The heating time for the first stage will count down.



- After the first stage heating time expires, a single beep tone will sound, the second stage heating indicator “2” will start to blink, and the heating time will continue to count down.



- When all time expires, the end of cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink “0000” until the door is opened. 1 minute later cooling fan will stop.

(Continued on next page.)



- Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on. The digital display will show the originally selected time and heating stage number.



- Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: For the heating cycle of the third and later stages, select Power Level once again after Step 3 on page 10 and set a heating time.

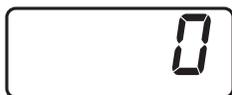
See Special Note of “A. Manual Single Stage Heating” on page 10.

C. Programming Memory Pads for Single Stage Heating

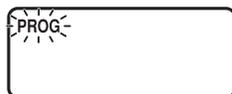
The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.
(See page 15, J. To Activate Program Lock.)



- Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



- Open the door and leave it open.



- Touch PROG Pad.
“PROG” sign will start to blink in the Digital Display Window.



- Touch Memory Pad you desire to program.
The pad number and the previously programmed information will appear in the Digital Display Window.
[Example]: Touch Memory Pad “5”.



- Select the desired Power Level by touching Power Level Selector Pad.
The selected power level will be displayed in the window and the single stage heating indicator “1” will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad 10 times for DEFROST power.



- Set the desired heating time by touching the appropriate Number Pad.
Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
[Example]: Touch Number Pads “1”, “0” and “0” for 1 minute.



- Touch PROG Pad again.
The “PROG” sign and the single stage heating indicator “1” will stop blinking.
This means that you have completed programming the selected Memory Pad for the single stage heating.



- 3 seconds after programming is completed, “0” will appear.
- Program the remaining Memory Pads as desired by repeating Steps 3–7 above.

Note:

- When the “PROG” Display is blinking, the program can be cancelled and/or one touch on STOP/RESET Pad erased the programmed Number/Memory Pad number.
- When you want to program B or C side, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.

D. Programming Memory Pads for 2 to 5 Stage Heating



1. Complete Steps 1–6 on page 11.



2. Select Power Level for the second stage by touching Power Level Selector Pad. The selected Power Level will be displayed in the window and the second stage heating indicator “2” will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad once for HIGH power.



3. Set the desired heating time by touching appropriate Number Pads.
Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes “DEFROST” and “P0”.
[Example]: Touch Number Pads “2”, “0” and “0” for 2 minutes.



4. Touch PROG Pad again and the “PROG” sign and the second stage heating indicator “2” will stop blinking. The total time for both stages will be displayed. This means that you have completed programming the desired Memory Pad for the second stage heating.

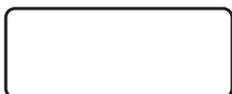


5. 3 seconds after programming is completed, “0” will appear.
6. Program the remaining pads as desired by repeating the Steps above.

Note:

- When you want to program B or C side, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.
- Repeat the above procedure to set Heating for the third stage and later stages.

E. Memory Pad Heating



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door.
The oven lamp will turn on. “0” will appear in the Digital Display Window.
Note: While “0” will appear, operation is available. 1 minute after the door is closed, “0” will disappear.
3. Put the food into a suitable container, place it in the center of the oven and then close the door securely.
The oven lamp will turn off.



4. Touch the desired Memory Pad.
A. The currently programmed information will be indicated.
[Example]: Memory Pad “5” (Program No. A-5)
The heating program (at DEFROST power for 1 minute, at HIGH power for 2 minutes) as programmed on pages 11–12 is set.



5. Touch START Pad.
A. The oven lamp will turn on.
B. During operation, the indicator appears in order from the left.
C. The heating time will count down.

(Continued on next page.)



6. When all the time expires, the end of the cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink "0000" until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop.



7. Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on.
8. Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

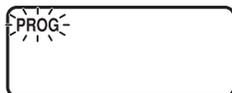
Note: To use B or C side Program, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.

F. Programming Double/Triple Quantity Pad

(The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.)



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on, and "0" will appear.



2. Touch PROG Pad.
"PROG" will blink in the Digital Display Window.



3. Touch Memory Pad for the desired program.
The pad number and the previously programmed information will appear in the display. "PROG" will start to blink.



4. Touch Double/Triple Quantity Pad once.
The previously selected magnification number will appear in the display.
[Example]: 1.6 times is 16. (Double quantity) 2.2 times is 22. (Triple quantity)



5. Set the desired magnification by touching the appropriate Number Pad.
[Example]: 1.5 times; Touch Number Pads "1" and "5".



6. Touch PROG Pad again.
The "PROG" will stop blinking. This means that you have completed programming the selected Memory Pad for appropriate double quantity.



7. After 3 seconds later, "0" will appear.

Note: If you want to change appropriate time for triple quantity, you touch Double/Triple Quantity Pad twice as in Step 4 above. The magnification is preset. Each magnification must be programmed separately for alterations.

N.B. Please test for correct times when setting the program to achieve correct temperatures.

G. Memory Pad Heating for Double/Triple Quantity Heating

[Make sure the unit is properly programmed. (See page 13.)]



1. Follow Steps 1–3 in “E. Memory Pad Heating”.



2. Touch Double/Triple Quantity Pad once.

Note: When you want triple quantity heating, touch Double/Triple Quantity Pad twice.



3. Touch the desired Memory Pad.

[Example]: Memory Pad 5 (Program No. A-5)



4. Touch START Pad.

A. The oven lamp will turn on.

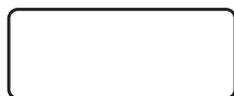
B. During operation, the indicator appears in order from the left.

C. The heating time will count down.

Note: If program lock is activated, the heating program starts immediately, i.e. there is no need to touch START Pad. (See page 15.)



5. When all time has expired, the end of the cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink “0000” until the door is opened.



6. Open the door and remove the food. Close the door.

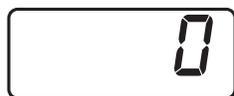
1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: To use B or C side Program, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.

H. +10s/+20s Pad Heating



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door.

The oven lamp will turn on. “0” will appear in the Digital Display Window.

Note: While “0” will appear, operation is available. 1 minute after the door is closed, “0” will disappear.

3. Put the food into a suitable container, place it in the center of the oven and then close the door securely.

The oven lamp will turn off.



4. Touch +10s/+20s Pad once.

A. The oven lamp will turn on.

B. During operation, the indicator appears in order from the left.

C. Heating will start on HIGH power for 10 seconds.

[Example]: Touch +10s/+20s Pad once for 10 seconds.

Touch +10s/+20s Pad twice for 20 seconds.



5. When all the time expires, the end of cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off. The time display will blink “0000” until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop.

(Continued on next page.)



6. Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on.
7. Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: While heating, one touch on STOP/RESET Pad or opening the door will cancel the heating program.

I. To Read the Cycle Counter

•To display the accumulated cooking hours



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.



2. While touching START Pad, touch Number Pad "3".
The total cooking hours ever used will appear.

•To display the accumulated number of times used

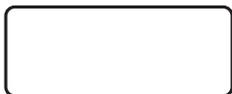


1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.

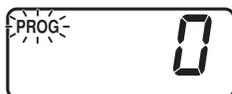


2. While touching START Pad, touch Power Level Selector Pad.
The Number of cycles that the oven has been used will appear.
Note: The last two digits are dropped from the cumulative number of times the oven was used, which is displayed in units of 100 when used over 100 times.

J. To Activate Program Lock



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display. While touching START Pad, touch PROG Pad until the display show "PROG", "P" and "L" (for more than 2 seconds).



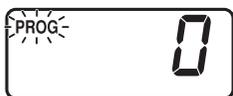
3. Program Lock feature is now activated.
Note: In "Program Lock"
 - a. The oven is started by touching the desired Memory Pad. There is no need to touch START Pad.
 - b. The Interrupt feature is deactivated—opening the door cancels the remaining time on the program.
 - c. The oven can not be programmed or run manually until the Program Lock feature is deactivated.

K. To Deactivate Program Lock



1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.

(Continued on next page.)



2. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display. While touching START Pad, touch PROG Pad until the Digital Display Window show "PROG" and "P" (for more than 2 seconds).



3. Program Lock feature is now deactivated.

Note: In "Program Unlock"

- a. Oven reverts to a two-touch operating mode (Number/Memory Pad + START Pad).
- b. Repeat and interrupt features are operational.
- c. Memory Pads can be programmed.
- d. Manual heating is operational.
- e. Tone loudness control, length control and pitch control (beep tone at the end of heating cycle/filter cleaning alarm) are operational.

L. To Read Program List



1. Open the door and leave it open.



2. While touching START Pad, touch Number Pad "1".
All currently programmed information (the program set into each Number/Memory Pad (A0 to C9), Beep Tone, Program Lock, Oven Lamp settings when the door is open, Oven Lamp blink settings at the end of heating cycle and Oven Lamp reduction settings during cooking information) will continuously appear.

Note: When the filter cleaning alarm counter is set, this appears after Program Lock.



How to erase memory content

1. Open the door (keep it open) and touch PROG Pad.
2. Select the memory number you want to erase, and touch Power Level Selector Pad.
3. Touch STOP/RESET Pad, and "0" is displayed to indicate that memory is erased.

*Memory content is automatically erased if overwritten.



M. To Select Beep Tone Options

(The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.)

The beep tone can be set for loudness—(4 Levels), length of tone—(3 Options), pitch of tone—(3 Options) and pitch of filter cleaning alarm—(3 Options). You can select the combination of loudness, length and pitch that best suits your needs.

The beep tone is set at the factory to the loudest level (#3), to 3 beeps and to normal pitch.

To Select Loudness Level

1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet.



2. Open the door and leave it open.

The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.



3. Touch PROG Pad first and then touch START Pad.

"3 bEEP" and pattern of buzzer sound settings indicator "1" will appear in the Digital Display Window and "PROG" will blink.



4. Select the desired sound loudness level by touching START Pad.

Repeated touching of START Pad will lower the loudness of the tone all the way to silent. The tone will sound at its loudness level and the Digital Display Window will display loudness level in digits (3 to 0—loud to silent) followed by the word "bEEP".

[Example]: 3 bEEP—Loudest (Factory Setting) 1 bEEP—Low
2 bEEP—Mid 0 bEEP—Silent



5. Touch PROG Pad again, and "PROG" will stop blinking, and the set loudness of beep tone will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.

To proceed to set length of beep tone, touch START Pad before "0" is displayed after Step 5.



To Select Length of Tone

There are 3 options for the length of beep tone at the end of heating cycle.

- 1st. 3 beeps (Factory Setting)
- 2nd. Short beeps for 60 seconds
- 3rd. "Beep" sounds for 5 seconds, and then 3 beeps sound 30 seconds later and again 60 seconds later. (Buzzer reminder functions to prevent food from being forgotten in the oven.)



6. Within 3 seconds after touching PROG Pad at Step 5, touch START Pad.

- A. "PROG" will blink.
- B. Current length of beep tone will be displayed.
- C. The display changes to 1st, 2nd, and 3rd each time START Pad is touched and the settings change.



7. When the desired length of tone has been selected, touch PROG Pad again.

"PROG" will stop blinking, and the set length of tone at the end of heating cycle will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.

To proceed to set pitch of beep tone, touch START Pad before "0" is displayed after Step 7.



(Continued on next page.)

To Select Pitch of Tone

There are 3 options for the pitch of tone at the end of the heating cycle.

•: Low, ••: Normal (Factory Setting), •••: High



8. Within 3 seconds after touching PROG Pad at Step 7, touch START Pad.

- A. "PROG" will start to blink.
- B. Current pitch of tone will be displayed.
- C. The display changes to "•", "••", and "•••" each time START Pad is touched and the settings change (Under the "bE" in "bEEP").



9. When the desired pitch of tone has been selected, touch PROG Pad again.

"PROG" will stop blinking, and the set pitch of tone at the end of heating cycle will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



To proceed to set pitch of filter cleaning alarm, touch START Pad before "0" is displayed after Step 9.

To Select Pitch of Filter Cleaning Alarm

There are 3 options for the pitch of the filter cleaning alarm.

•: Low, ••: Normal (Factory Setting), •••: High



10. Within 3 seconds after touching PROG Pad at Step 9, touch START Pad.

- A. "PROG" will start to blink.
- B. Current pitch of filter cleaning alarm will be displayed.
- C. The display changes to "•", "••", and "•••" each time START Pad is touched and the settings change (Under the "EP" in "bEEP").



11. When the desired pitch of filter cleaning alarm has been selected, touch PROG Pad again.

"PROG" will stop blinking, and the set pitch of filter cleaning alarm will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



Note: When the programmed hour of cleaning Air Filter is "0", the pitch of filter cleaning alarm can not be selected.

N. Procedure to Program the Air Filter



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the Digital Display Window.



2. While touching START Pad, touch Number Pad "7".



3. The display will show the length of time (in hours) between cleaning the Air Filter you have programmed in or the original time preset by the manufacturer.



4. Set the desired time between cleaning by touching the appropriate Number Pads. (Up to 9999 hours)
[Example]: Touch Number Pads "6", "0" and "0" for 600 hours.

(Continued on next page.)



5. Touch PROG Pad.
This completes the procedure to program time between cleaning of the Air Filter.



6. After 3 seconds, "0" will appear in the Digital Display Window. The oven is now ready for use.



- Note:** When "FILt" sign appears in Digital Display Window, remove the Air Filter and clean it.
Touch STOP/RESET Pad for 2 seconds to clear the display.

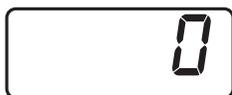


To display the filter cleaning alarm counter

1. Open the door and leave it open.
2. While touching START Pad, touch Number Pad "5".
3. The accumulated cooking hours after the air filter cleaning counter was reset will be displayed.



After 3 seconds, "0" will appear in the Digital Display Window.



N.B. If the oven cuts out after short operation, check the Air Filter is clean before calling an engineer.

O. Oven Lamp

(The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.)

●Oven Lamp settings when the door is open

To turn Oven Lamp settings OFF



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on, and "0" will appear.



2. While touching START Pad, touch Number Pad "9".
"PROG" will start to blink. The previously set Oven Lamp settings are displayed.



3. Touch START Pad.
Note: "on" → "off" → "on" is repeated each time the Pad is touched.



4. Touch PROG Pad.
"PROG" will stop blinking, and the Oven Lamp settings will appear for 3 seconds.
Then "0" will appear.



To proceed to Step 5, touch START Pad before "0" is displayed after Step 4.

(Continued on next page.)

●Oven Lamp blinks at the end of heating cycle

To turn the blinking Oven Lamp ON at the end of heating cycle



5. Within 3 seconds after touching PROG Pad at Step 4, touch START Pad. "PROG" will start to blink. The previously set Oven Lamp blink settings are displayed.



6. Touch START Pad.
Note: "oFF" → "on" → "oFF" is repeated each time the Pad is touched.



7. Touch PROG Pad.
"PROG" will stop blinking, and the Oven Lamp blink settings will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



To proceed to Step 8, touch START Pad before "0" is displayed after Step 7.

●Adjusting Oven Lamp brightness during cooking

To decrease brightness of the inner cavity during cooking



8. Within 3 seconds after touching PROG Pad at Step 7, touch START Pad. "PROG" will start to blink. The previously set Oven Lamp reduction settings are displayed.



9. Touch START Pad.
Note: "oFF" → "on" → "oFF" is repeated each time the Pad is touched.



10. Touch PROG Pad.
"PROG" will stop blinking, and the Oven Lamp reduction settings will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



Before Cooking

Microwave Basics

Fundamental principles determine the success of microwave food preparation.

They include:

1. **Temperature of Foods**—Frozen or refrigerated food items will require longer heating times to reach a desired serving temperature than foods at room temperature.
2. **Food Components**—Foods high in sugar, salt, fats and moisture content heat faster because these properties attract microwave energy. Denser foods high in protein and fiber, absorb microwave energy slower which means a lengthier heating time.
3. **Bulk/Volume**—The greater the mass of food, the longer it takes to heat.
4. **Containers**—Ceramic, paper, china, styrofoam, glass and plastic are suitable for use in microwave ovens with the following caution:

Heating foods with either high sugar or high fat content should be done **ONLY** in high temperature-resistant containers since these foods get very hot. Using styrofoam containers for these foods will cause the styrofoam to warp. Other low temperature restaurant glass or plastic platters may crack or warp under similar conditions.

DO NOT HEAT foods in a **SEALED** container or bag. Foods expand when heated and can break the container or bag.

5. **AVOID METAL** because it “bounces” the microwaves, causing uneven heating and sometimes even flashes, which may pit or mar the interior of the oven, the metal container or plate trim.
6. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without first stirring.

General Guidelines for Heating in a Microwave Oven

For specific time, see each food category for appropriate heating techniques, plus necessary pre-preparation of foods.

Heating Foods from Refrigerated Temperature

Foods stored in the refrigerator (5°C) should be covered before reheating with the exception of breads, pastries or any breaded product, which should be heated uncovered to prevent sogginess.

Most conventionally prepared foods should be slightly undercooked, and held in the refrigerator, so that overcooking does not occur during microwave heating.

Cooked items, such as vegetables, may be portion plated and covered for reheating without loss of color, texture or nutritional content.

Heating Foods from Room Temperature

Food items such as canned entrees, vegetables, etc. will require significantly less heating time than those at refrigerated temperatures.

Important Recommendations

1. For best results it is recommended that foods conventionally prepared be slightly undercooked when subsequently heated in this oven.
2. **REMEMBER** that after the heating cycle has been completed, internal food temperatures continue to rise slightly in foods heated in this oven.
3. A major abuse of microwave applications is the category of breads and baked goods. Because crusts of breads, pastries and pies are drier than insides of fillings, they heat more slowly. Therefore, baked goods should **ONLY** be heated until the crust is warm to the touch (50°C–55°C).
4. **DO NOT OVERHEAT YOUR FOOD:** 99% of all food quality complaints of microwave-heated foods can be traced to overheating.

Heating and Defrosting Time Charts

Table of Contents

Appetizers	23
Baked Goods and Desserts	24
Breakfast.....	25
Casseroles	26
Fish and Seafood.....	27
Gravies, Sauces, and Soups.....	28
Plated Meat and Poultry Entrees	29
Rice and Pasta.....	30
Sandwiches.....	31
Vegetables	32

Note: • Following charts are some examples including the recipe of various countries.

- All heating times in the following charts are “**APPROXIMATE**”. We recommend you test your own recipe items and plating techniques in this oven to establish the correct heating times for your recipe items.
- The maximum programmable time for “P1” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others. For items that cook longer than 15 minutes on power except for “P1” and “P0”, please program oven for two-stage cooking.
For example: To program 20 minutes:
First Stage: Program HIGH 15 minutes
Second Stage: Program HIGH 5 minutes
- The maximum total programming time for five stage heating is
P10–P2, PU1–PL2: 25 minutes
P1, P0: 150 minutes

Appetizers

Quantities of appetizers can be prepared conventionally in advance and refrigerated until needed. Most appetizers, with the exception of “nacho” platters and potato skins, should be heated covered. Appetizers of the same basic shape and size can be reheated together.

Most cooked appetizers heat on HIGH power, between 7 and 11 seconds per 25 g depending on weight, density, and bone content. “Nacho’s” need 30 to 37 seconds per 25 g depending on the amount of topping.

All heating times listed on the chart are for refrigerated temperatures (5°C) except for “nacho” chips.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Chicken wings	140–168 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	30 sec.
Chili con Carne	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place in small bowl, cover.	HIGH (P10)	30 sec.
Meatballs	112–140 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Arrange on plate, cover.	HIGH (P10)	15 sec.
Nachos	112 g	For Best Results—Prepare when ordered or only a short time before serving to keep chips crisp.	Spread refried beans on each individual nacho. Arrange on platter. Sprinkle with shredded Cheddar cheese. DO NOT COVER.	HIGH (P10)	30 sec.
Potato skins	224 g	Prepare skins conventionally, refrigerate, covered.	Arrange skins on platter. Sprinkle with shredded Cheddar cheese and cooked, crumbled bacon. DO NOT COVER.	HIGH (P10)	45 sec.
Shrimp de Jonghe	112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on small plate, cover.	HIGH (P10)	35 sec.

Baked Goods and Desserts

Breads, pastries and pies should be heated uncovered, at HIGH power. They should be placed on absorbent material, such as a napkin or paper towel, to prevent sogginess.

DO NOT OVERHEAT breads and pastries. Baked goods should only be heated until the crust feels warm to the touch (50°C–55°C).

Because crusts of breads, pastries, and pies are drier than insides or fillings, they heat more slowly. After heating, let rest about 1 minute for equalization of temperature. If product is overheated, the end result will not be satisfactory.

Heating times for sweet baked goods and desserts are relatively short because of the high sugar content.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Bread, mini-loaf white or wheat	224 g	Prepare conventionally, store at room temperature.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	15 sec.
Coffee cake, frozen	84 g	—————	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	10 sec.
Muffins, fruit	2 pcs.	Prepare conventionally or defrost, store at room temperature.	Place on paper towel or napkin, uncovered.	HIGH (P10)	10 sec.
	6 pcs.	Prepare conventionally or defrost, store at room temperature.	Place on paper towel or napkin, uncovered.	HIGH (P10)	20 sec.
Pie, fruit	1 slice 140 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, uncovered.	HIGH (P10)	20 sec.
Rolls, hard	4 pcs.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH (P10)	30 sec.
Rolls, soft	6 pcs.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH (P10)	10 sec.
Rolls, sweet	6 pcs.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH (P10)	15 sec.

Breakfast

All foods listed are prepared in advance and reheated at HIGH power from refrigerated temperatures (5°C).

Most breakfast foods are heated covered to retain moisture, with the exception of breads and pastries, which should be heated uncovered on absorbent material, such as a napkin or paper towel, to prevent sogginess.

For poached eggs, pierce yolks before heating and allow eggs to stand for 1 minute after cooking so pressure subsides before cutting into them.

When preparing breakfast foods conventionally, undercook slightly and immediately chill and store, covered, for later reheating.

Cured breakfast meats will reheat faster than uncured meats because salt readily absorbs microwave energy.

WARNING: Never cook or reheat eggs in the shell. They may explode when interior pressure builds up.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Bacon	4 strips	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	10 sec.
Eggs, poached	2 eggs	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate in salted water, covered.	Place on plate, pierce yolks, cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	20 sec.
Eggs, scrambled	2 eggs	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	20 sec.
Eggs, scrambled with bacon	2 eggs 4 strips	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	30 sec.
Eggs, scrambled with sausage links	2 eggs 4 links	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	40 sec.
French toast	3 slices	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate. Heat uncovered.	HIGH (P10)	40 sec.
French toast with bacon	2 slices 4 strips	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate in single layer. Cover.	HIGH (P10)	30 sec.
French toast with sausage links	2 slices 4 links	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate in single layer. Cover.	HIGH (P10)	30 sec.
Ham steak	112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	30 sec.
Hash, corned beef, canned	84 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	30 sec.
Pancakes	4 pcs.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer. Heat uncovered.	HIGH (P10)	35 sec.
Pancakes with bacon	4 pcs. 4 strips	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer, cover.	HIGH (P10)	40 sec.
Pancakes and Sausage patty	4 pcs. 112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer, cover.	HIGH (P10)	30 sec.
Potatoes, hashed brown	126 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and heat, uncovered.	HIGH (P10)	30 sec.
Sausage links	4 links	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	30 sec.
Sausage patties	4 patties	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	40 sec.

Casseroles

Food-Service casseroles can be cooked successfully in this microwave oven. For best results, follow instructions below.

Preparation

Remove all casseroles from their foil baking trays, while still frozen and place in a suitable microwave-safe container. Place in refrigerator and thaw for about 2 to 4 days.

Let stand 15 minutes before serving.

Casseroles, Frozen—Heating

Item	Quantity	Preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Vegetable Lasagna	2.9 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 4 days.	Cover with lid. Let stand 15 minutes, before serving.	1st Stage MED (P5, P4)	10 min.
				2nd Stage HIGH (P10)	5 min.
Spinach Souffle	2 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Cover with lid. Let stand 15 minutes, before serving.	1st Stage MED (P5, P4)	15 min.
				2nd Stage HIGH (P10)	—
Deep Dish Cherry Crisp	2 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Sprinkle with 2 tablespoons of sugar.	—	MED (P5, P4) 10 min.
Macaroni and Cheese	2.7 kg	Place in suitable container. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Cover with lid. Stir after cooking.	HIGH (P10)	10 min.
Burritos	8 pcs.	Place on paper towel.	Heat uncovered. Rearrange midway through heating.	HIGH (P10)	10 min.

Fish and Seafood

Defrost

Fish and seafood can be defrosted and heated successfully in this microwave oven. To defrost evenly, fish should be arranged in a single layer in container and should be only thawed to the point of being flexible so it does not begin to cook at the edges.

Primary Cooking

Cooking individual portions demands close attention as well as slight undercooking. Delicate fish and shellfish should always be undercooked and should be allowed to rest after heating.

Fish/Seafood—Primary Cooking

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Lobster Tail	224 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate, brush with butter and cover.	HIGH (P10)	3 min.
Perch, fillets	196 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place in microwave pan and brush with butter and herbs.	HIGH (P10)	45 sec.
Salmon Steaks	224 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate brush with butter, cover.	HIGH (P10)	1 min.
Scallops, Bay	140 g	Defrost slightly. Refrigerate, covered.	Place in microwave pan, dot with butter and cover.	HIGH (P10)	25 sec.
Shrimp, large	168 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	35 sec.
Snapper, Red fillets	140 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate, brush with butter and herbs, and cover.	HIGH (P10)	45 sec.
Sole, stuffed with crabmeat	168 g	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH (P10)	2 min.

Fish/Seafood, Frozen—Defrosting

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Lobster Tail (Frozen)	224 g	_____	Place on plate and cover. After DEFROST cycle, let rest 5 min. and refrigerate or cook.	DEFROST (P1)	3 min.
Perch, fillets (Frozen)	450 g	_____	Place in microwave pan and cover. Halfway through defrost, turn over and if possible, rearrange fillets. After DEFROST cycle, let rest 5 min. and refrigerate or cook.	DEFROST (P1)	4 min.
Shrimp, large (Frozen)	168 g	_____	Place on plate and cover. After DEFROST cycle, refrigerate or cook.	DEFROST (P1)	2 min.

Gravies, Sauces, and Soups

Some water-based gravies, sauces, and soup mixes may be prepared in large portions by using this oven to heat water and thicken the blended mixes.

Refrigerated gravies, sauces, and soups can be reheated quickly at HIGH power and may require stirring during heating to produce an even temperature.

Gravies

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Brown gravy	1 qt.	Prepare conventionally or heat ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate gravy.	Place in microwave pan. Cover. Stir midway through heating.	HIGH (P10)	5 min. 30 sec.
Chicken gravy	1 qt.			HIGH (P10)	4 min.

Sauces

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Cheese sauce	1 qt.	Prepare conventionally or heat mix ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate sauce.	Place in microwave pan. Cover. Stir midway through heating.	HIGH (P10)	5 min. 30 sec.
Espagnole (Stock base)	1 qt.			HIGH (P10)	3 min. 30 sec.
Mushroom sauce	1 qt.			HIGH (P10)	3 min. 30 sec.
Tomato sauce	1 qt.			HIGH (P10)	4 min. 15 sec.
White sauce (Bechamel)	1 qt.			HIGH (P10)	4 min.
White sauce (Stock base)	1 qt.			HIGH (P10)	4 min.

Soups

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Beef broth	1 qt.	Prepare conventionally or heat mix ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate soup.	Place in microwave pan. Cover. Stir midway through heating.	HIGH (P10)	2 min. 45 sec.
Chicken noodle soup	1 qt.			HIGH (P10)	3 min. 30 sec.
Clam chowder	1 qt.			HIGH (P10)	3 min. 30 sec.

Plated Meat and Poultry Entrees

Meat and poultry can be reheated successfully in this oven.

Undercook meat slightly. Arrange meat or poultry slices in single layer, overlapping pieces as little as possible.

CAUTION

Pork products must be fully cooked prior to reheating.

When appropriate, cover meats or poultry evenly with sauces.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Beef, prime rib with gravy	336 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and top meat with gravy. Cover.	HIGH (P10)	2 min.
Beef stew	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Put in small bowl, stir midway through heating, cover.	HIGH (P10)	45 sec.
Beef stroganoff with noodles	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min.
Chicken, breaded, fried	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, uncovered.	HIGH (P10)	45 sec.
Chicken, broiled	½ pcs.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min.
Chicken pieces, with potatoes, dressing and gravy	336 g	Prepare all components conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate depress potatoes, and cover.	HIGH (P10)	1 min. 30 sec.
Duck	½ pcs.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 30 sec.
Burrito	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	45 sec.
Meat loaf with gravy	196 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Arrange slices in single layer on plate, cover with gravy. Cover.	HIGH (P10)	1 min.
Green peppers, stuffed	168 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	50 sec.
Pork chop, stuffed	196 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 15 sec.
Ribs, short	224 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 15 sec.
Ribs, spare	448 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 25 sec.
Salisbury steak	196 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min.
Turkey, sliced with gravy	336 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Arrange slices in single layer on plate, cover with gravy. Cover.	HIGH (P10)	1 min. 20 sec.

Rice and Pasta

For best results, undercook rice and pasta dishes during primary cooking. Reheat covered at HIGH power. Adding moisture, such as a sauce, can facilitate reheating though its not essential.

Rice and pasta dishes with cheese sauces, require more stirring than tomato-based sauces to avoid over-heating and stringiness of cheese.

Rice

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Chicken rice pilaf	112 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	35 sec.
Rice, long grain and wild rice	112 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	30 sec.

Pasta

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Lasagna	224 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover. Cut in half let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	2 min.
Macaroni and cheese	224 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH (P10)	20 sec.
Noodles	112 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH (P10)	20 sec.
Ravioli	168 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Arrange in single layer on small plate, cover.	HIGH (P10)	25 sec.
	336 g	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Arrange in single layer on plate, cover.	HIGH (P10)	1 min. 45 sec.
Spaghetti with meat sauce	336 g	Prepare conventionally, keeping spaghetti and sauce separate, refrigerate, covered.	Place on plate, cover with sauce, cover.	HIGH (P10)	1 min. 45 sec.

Sandwiches

Preassembled sandwiches can be heated quickly and easily in this microwave oven.

Meat fillings such as hamburgers and sausages should be precooked and preferably not be more than 1.3 cm thick.

Day-old, toasted breads, or breads whose formula is enriched with egg or fat, are advantageous because they tend to become less soggy when heated. When fresh, untoasted breads are required, seal with butter or another spread.

Thin sliced meats, lightly packed, allow for more even heating. Place meat over bread.

All but openfaced sandwiches should be heated uncovered on absorbent material such as paper towel or napkin to prevent sogginess.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Beefburger on bun	168 g	Prepare beef conventionally, refrigerate, covered. Toast bun.	Assemble, place on paper napkin on plate, uncovered.	HIGH (P10)	30 sec.
Corned beef on rye	140 g	Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	30 sec.
French dip	168 g	Assemble, refrigerate, covered.	Place on plate with gravy over beef and on side, uncovered.	HIGH (P10)	30 sec.
Grilled cheese	112 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	25 sec.
Hamburger, plain with cheese	140 g	Prepare burger conventionally. Toast bun.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	20 sec.
	140 g	Assemble, refrigerate, covered.		HIGH (P10)	35 sec.
Hot dog	84 g	Prepare conventionally. Toast bun. Assemble, refrigerate, covered.	Wrap loosely in plastic.	HIGH (P10)	15 sec.
Pastrami on rye	140 g	Assemble, refrigerated, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	25 sec.
Reuben	168 g	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	30 sec.
Roast beef, open-face with gravy	224 g	Prepare beef and gravy conventionally, refrigerate, covered. Toast bread.	Assemble, plate, cover.	HIGH (P10)	40 sec.
Sausage, Italian on sub roll	154 g	Prepare sausage conventionally. Toast roll. Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH (P10)	55 sec.
Turkey, open-face with gravy	224 g	Prepare turkey and gravy conventionally, refrigerate, covered. Toast bread.	Assemble, plate, cover.	HIGH (P10)	40 sec.

Vegetables

Most small and bulk portions of vegetables, defrost, heat, and cook very successfully in the microwave, retaining fresh color and texture as well as nutritional value. The thicker and more fibrous the vegetable, the longer the cooking time.

Frozen vegetables can be defrosted and heated in one step. 1 to 2 tablespoons of water should be added to frozen vegetables.

Icy sections should be broken up during heating for even temperature distribution.

Canned vegetables placed in suitable microwave-safe container can be heated at HIGH power in approximately 1 minute per 450 g.

Most fresh vegetables are prepared with a small amount of cooking liquid such as water.

Vegetables, Frozen—Defrosting and Heating

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times	
Beans, green	1.8 kg	_____	Place in a suitable microwave-safe container. Add 1 to 2 tablespoons of water. Cover with lid. Let stand, covered, 2 minutes.	HIGH (P10)	12 min.	
	2.7 kg				20 min.	
Cauliflower	1.8 kg	_____		Place in a suitable microwave-safe container. Add 1 to 2 tablespoons of water. Cover with lid. Let stand, covered, 2 minutes.	HIGH (P10)	15 min.
	2.7 kg					20 min.
Broccoli	1.8 kg	_____	HIGH (P10)		15 min.	
Carrots, sliced	2.7 kg	_____			20 min.	

Vegetable, Fresh—Heating

Item	Quantity	Preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Carrot	1.8 kg	Peel carrots; cut into 8 slices.	Place in a suitable microwave-safe container. Add 2 tablespoons of water. Cover with lid. Stir midway through heating. Let stand, covered, 10 minutes.	HIGH (P10)	6 min.
	2.3 kg	Peel carrots; cut into 8 slices.	Place in a suitable microwave-safe container. Add 3 to 4 tablespoons of water. Cover with lid. Stir midway through heating. Let stand, covered, 10 minutes.	HIGH (P10)	7 min.
	2.7 kg			HIGH (P10)	10 min.
	3.2 kg			HIGH (P10)	12 min.

Vegetable Fresh—Primary Cooking

Item	Quantity	Preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Setting	Approximate Times
Broccoli	1.4 kg	Rinse broccoli. Cut into spears.	Place in a suitable microwave-safe container. Add 2 tablespoons of water. Cover with lid. Let stand, covered, 10 minutes.	HIGH (P10)	7 min.
Baked Potatoes	8 pcs.	Wash, dry and pierce several times with fork. Arrange evenly on paper towel in oven.	Rearrange halfway through heating. After heating, wrap in foil and let stand 1 minute.	HIGH (P10)	4 min.
Refried beans	3.2 kg	_____	Place in a suitable microwave-safe container. Cover with lid. Stir midway through heating. Let stand 5 minutes.	HIGH (P10)	5 min.

Care of Your Microwave Oven

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

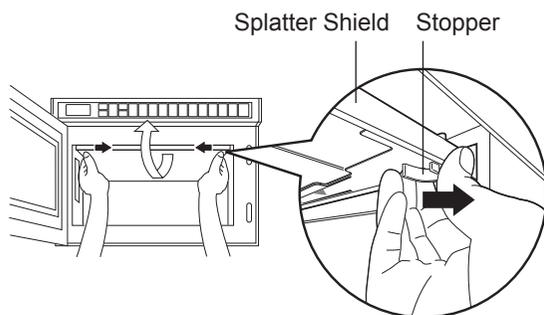
1. Remove the plug from the electrical socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. If pieces of food or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves and may cause arcing or sparks. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent or Food Sanitizer Solution may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.
3. The outside surface of this microwave oven should be cleaned with soap and water, then dried with a soft cloth. Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel, opening since this can damage the unit.
4. The window of the door should be washed with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth. Never use window cleaner. The front door can be scratched by harsh soap or cleaners.

CLEANING OF THE SPLATTER SHIELD

1. Hold snap in-snap out side stoppers of splatter shield with both hands and pull them in and down. Then take the splatter shield out of the oven cavity.
2. Rinse splatter shield in soapy water or Food Sanitizer Solution.
3. Be sure to replace the shield before using the oven.

CAUTION

Splatter shield must be in place securely when you use the oven.

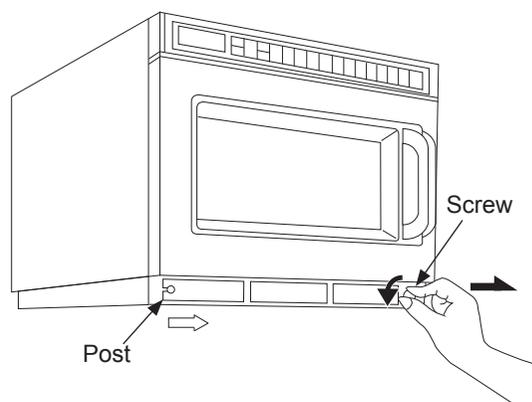


CLEANING THE AIR FILTER

Clean the Air Filter regularly according to the following instructions. The oven may have problems when the Air Filter becomes clogged with dust(*).

1. Remove the Air Filter from the front bottom skirt by turning the right screw to the left. Then slide the filter to the right and lift it off the post at the left.
2. Wash this filter in warm soapy water.
3. Be sure to replace the Air Filter before using the oven.

(*) If the Air Filter becomes clogged with debris this will cause an overheating problem in the oven.



Explanation of Self Diagnostics Failure Code

This oven monitors its operation and displays a Failure Code in the Digital Display Window when a problem occurs.

What to do when a failure code appears:

Unplug the oven and wait more than 10 seconds before reconnecting.

If normal operation does not resume, follow the chart below.

CODE	PROBLEM	WHAT TO DO (BELOW)
F01	Temperature of exhaust air too High	1./2./3./4./5.
F33	Defective Thermistor Circuit	1./5.
F44	Defective Control Panel	1./5.
F81–82	Defective Relay Circuit	5./6./7.
F86–87	Defective Relay Circuit	1./5.
U30	Memory cooking has exceeded the maximum time during double quantity and triple quantity setting.	Check and change the time. —See page 9, step 5 “Note”.

1. Oven shuts off automatically. Disconnect the power cord from the wall socket.
2. Oven beeps continuously.
3. Oven resets for operation when cool.
4. Move oven to cooler location.
5. If problem persists call service agent.
6. Oven will operate even if failure code appears, just not as designed. Call service agent.
7. Touch STOP/RESET Pad and try again.

Note: Above Codes shown in the display do not indicate all the possible failures on the unit.

Installation Instructions for Stacking

Important

1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the Panasonic Joint Plate A1134-3280 (Available via service route).
3. Combination of the unit for stacking is limited within only the following model.
NE-1753
4. Do not stack more than one oven above bottom oven.

Preparation

Be sure the oven cavity is empty.

Installation

1. Stack the units and remove five screws (a) as shown in Fig. 1.
2. Loosen the screw (b).
3. The projection on the Joint Plate must face away from the oven. Place the Joint Plate on the screw (b).
4. Attach and tighten five screws (a) and the screw (b). See Fig. 2.
5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.

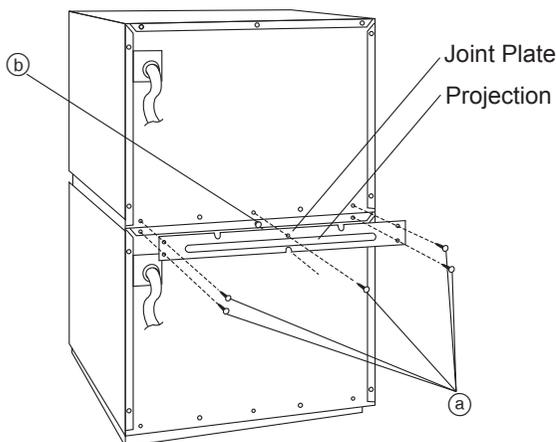


Fig. 1

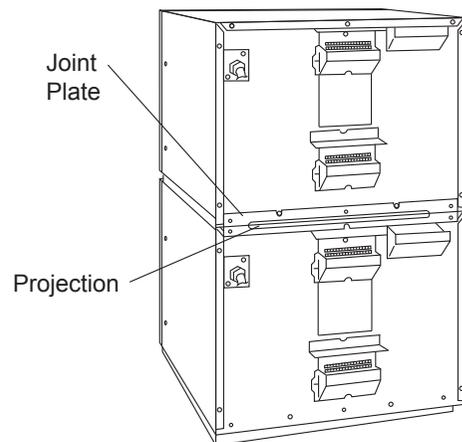


Fig. 2

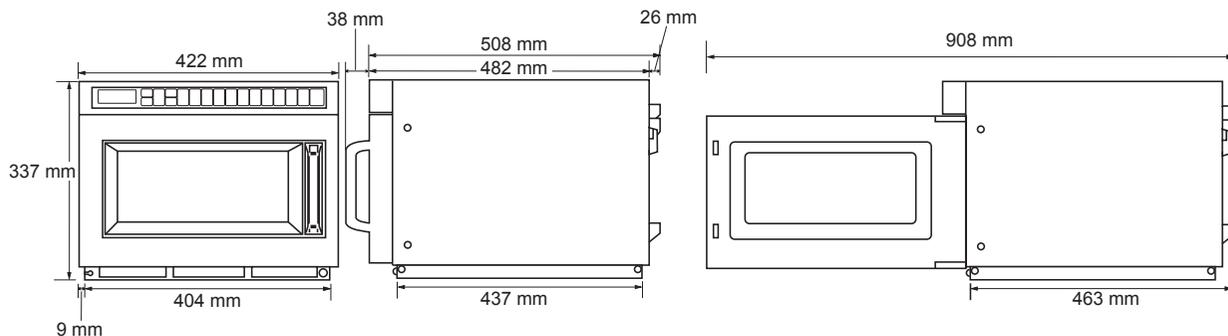
Specifications

Power Source		50 Hz, single phase 220 V	
Required Power		12.8 A 2780 W	
Output*	HIGH	(P10)	1700 W*
	MEDIUM HIGH	(P9)	90%
		(P8)	80%
		(P7)	70%
		(P6)	60%
	MEDIUM	(P5) (P4)	50% 40%
	LOW	(P3) (P2)	30% 25%
	DEFROST	(P1)	340 W
	OFF	(P0)	0%
HEAT FROM TOP DOWN	(PU1)	50%	
	(PU2)	25%	
HEAT FROM BOTTOM	(PL1)	50%	
	(PL2)	25%	
Frequency		2450 MHz	
Outside Dimensions (W×D×H)		422 mm×508 mm×337 mm	
Cavity Dimensions (W×D×H)		330 mm×310 mm×175 mm	
Net Weight		30.0 kg	
Timer		30 minutes (digital)/10 touch pads Maximum programmable time for single stage heating P1 and P0=30 minutes P10–P2, PU1–PL2=15 minutes	

*IEC Test Procedure

Specifications subject to change without notice.

As for the production month, country and serial No., please refer to the name plate on the microwave oven.



Diimpor oleh :
PT Panasonic Gobel Indonesia
Jl. Dewi Sartika No.14 (Cawang II),
Jakarta 13630
Telp. (021) 8090108

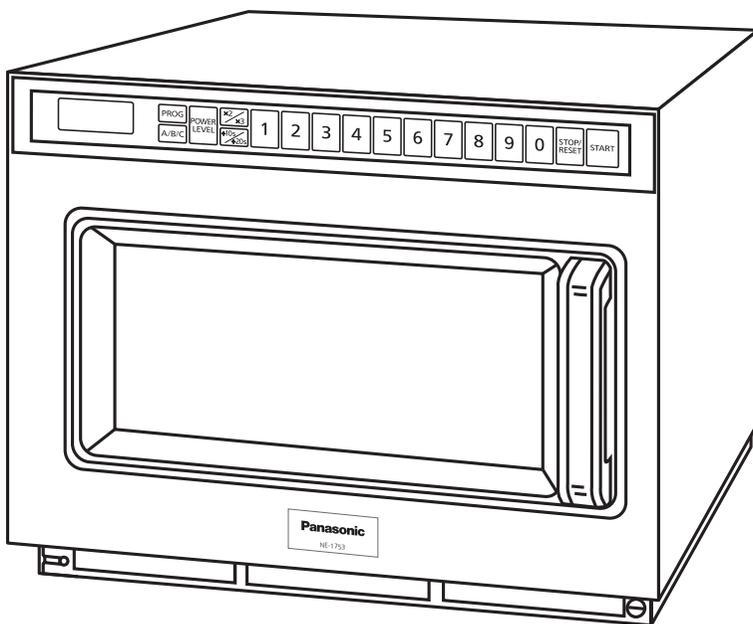
Panasonic Corporation
Web Site: <http://www.panasonic.com>
© Panasonic Corporation 2018

A00033F80TT
F1218-0
Printed in Japan

Panasonic®

Petunjuk Pengoperasian Untuk Penggunaan Komersial

No. Model **NE-1753**
Oven Microwave



Baca petunjuk ini seluruhnya sebelum mengoperasikan oven dan simpan sebagai rujukan di masa mendatang.

No. Reg. I.43.PGI1.01197.1118

Indeks

	Halaman
Petunjuk Keselamatan Penting	3
Sebelum Menggunakan	6
Definisi dan Keterangan Fitur	7
Diagram Garis Besar	8
Cara Mengoperasikan	9
A. Pemanasan Satu Tahap Manual	9
B. Pemanasan 2 Sampai 5 Tahap Manual	10
C. Pemrograman Tombol Memori untuk Pemanasan Satu Tahap	11
D. Pemrograman Tombol Memori untuk Pemanasan 2 Sampai 5 Tahap	12
E. Tombol Memori Pemanasan	12
F. Pemrograman Tombol Jumlah 2x/3x	13
G. Tombol Memori Pemanasan untuk Pemanasan Jumlah 2x/3x	14
H. Tombol Pemanasan +10s/+20s (+10d/+20d)	14
I. Membaca Penghitung Siklus	15
J. Mengaktifkan Kunci Program	15
K. Mematikan Kunci Program	15
L. Membaca Daftar Program	16
M. Memilih Opsi Nada Bip	17
N. Prosedur Pemrograman Filter Udara	18
O. Lampu Oven	19
Sebelum Memasak	21
Grafik Waktu Pemanasan dan Pencairan	22
Makanan Pembuka	23
Makanan Panggang dan Dessert	24
Sarapan	25
Casserole	26
Ikan dan Seafood	27
Kaldu, Saus, dan Sup	28
Makanan Pembuka Daging dan Unggas	29
Nasi dan Pasta	30
Sandwich	31
Sayuran	32
Perawatan Oven Microwave	33
Keterangan Kode Kegagalan Diagnosis Mandiri	34
Petunjuk Pemasangan dengan Posisi Ditumpuk	34
Spesifikasi	35

Petunjuk Keselamatan Penting

PEMASANGAN

PEMASANGAN ARDE

PENTING: DEMI KESELAMATAN, PERANGKAT INI HARUS DIPASANGI ARDE.

Jika stopkontak tidak diardekan, pelanggan harus untuk menggantinya dengan stopkontak yang diardekan dengan benar.

PERINGATAN TEGANGAN DAN DAYA

Tegangan harus sama seperti yang ditentukan di oven microwave. Penggunaan tegangan lebih tinggi dari yang ditentukan sangat berbahaya, dan dapat menimbulkan kebakaran atau kecelakaan lain yang menyebabkan kerusakan.

PENEMPATAN OVEN

Letakkan oven di atas permukaan yang rata dan stabil. Jangan meletakkan oven di tempat panas atau lembab;

misalnya di dekat jangkauan listrik atau gas.

Jangan mengoperasikan oven jika suhu ruangan lebih dari 40°C (104°F) dan/atau kelembaban di atas 85%. Aliran air bebas di sekitar oven sangat penting.

Ada kemungkinan sedikit gangguan dengan sinyal siaran yang lemah jika oven microwave terlalu dekat dengan radio atau TV.

Untuk operasi yang aman dan efisien, oven harus memiliki aliran udara yang untuk ventilasi udara misalnya 5 cm (2 inci) di samping dan di belakang; 20 cm (8 inci) di atas.

Jangan memasang perangkat di atas 1,6 m dan di bawah 0,8 m.

Lokasi oven harus memiliki akses mudah ke panel kontrol dan pintu serta untuk memutus daya atau mematikan daya dengan sekering.

PERHATIAN

PELEPASAN FILM PELINDUNG

Film pelindung digunakan untuk mencegah casing luar tergores selama memindahkan. Buka film ini sebelum pemasangan atau penggunaan.

JANGAN MENGHIDUPKAN OVEN SAAT KOSONG.

Untuk menjaga kualitas tabung magnetron dan komponen lain, Anda dilarang menghidupkan oven tanpa makanan di dalamnya.

JANGAN MEMBUKA KABINET.

Ada tegangan tinggi yang berbahaya di dalam kabinet. Reparasi dan penyesuaian hanya boleh dilakukan oleh petugas servis yang berpengalaman.

JANGAN MENUTUP VENTILASI UDARA.

Oven microwave ini memerlukan aliran udara bebas di bagian belakang demi pendinginan maksimum yang efisien. Jagalah agar ventilasi udara tetap bersih saat memasak.

JANGAN MENGERINGKAN PAKAIAN DI DALAM OVEN.

Jangan mengeringkan pakaian di dalam oven karena dapat terbakar jika tertinggal terlalu lama.

TEMPELKAN LABEL PERINGATAN.

Jika label peringatan disertakan bersama oven, tempelkan label peringatan sebelum menggunakan. Pilih label yang disediakan dan tempelkan di bagian atas perangkat.

PERINGATAN

1. **PERINGATAN** — Untuk mengurangi risiko luka bakar, kejutan listrik, kebakaran, cedera tubuh atau energi microwave yang berlebih: Baca semua petunjuk sebelum menggunakan perangkat.
2. Gunakan oven microwave hanya sesuai tujuannya sebagaimana dijelaskan di panduan ini.
3. Jangan mengoperasikan perangkat jika tidak berfungsi dengan baik, atau jika sudah rusak atau terjatuh.
4. Jangan gunakan di luar ruangan.
5. Jangan merendam kabel atau stopkontak di dalam air.
6. Jauhkan kabel dari permukaan yang panas.
7. Jangan sampai kabel menggantung di tepi atau atas meja.
8. Untuk mengurangi risiko kebakaran di dalam ruang oven:
 - a) Jangan memasak makanan terlalu lama. Perhatikan oven microwave jika kertas, plastik, atau bahan yang mudah terbakar lainnya dimasukkan ke oven untuk membantu proses memasak.
 - b) Lepas tali kawat dari kantung sebelum meletakkan kantung di dalam oven.
 - c) Jika bahan di dalam oven terbakar, tutup pintu, matikan oven dari sakelar dinding, atau matikan daya di panel sekering.
9. Oven tidak boleh dioperasikan tanpa makanan di dalamnya, karena tindakan ini dapat merusak perangkat.
10. Jangan menyimpan bahan yang mudah terbakar di samping, di atas, atau di dalam oven. Ini dapat memicu bahaya kebakaran.
11. **JANGAN** menggunakan oven ini untuk memanaskan bahan kimia atau produk selain makanan. **JANGAN** membersihkan oven dengan produk yang dilabeli dengan mengandung bahan kimia korosif. Pemanasan bahan kimia korosif di dalam oven ini dapat menyebabkan kebocoran radiasi microwave.
12. Jangan menggunakan oven untuk kaleng rumahan atau pemanasan tabung tertutup. Tekanan akan terbentuk dan meledakkan tabung. Selain itu, oven microwave tidak dapat menjaga makanan dalam suhu kaleng yang tepat. Makanan kaleng dapat membusuk tidak aman dikonsumsi.
13. Jangan mencoba untuk menggoreng di dalam oven.
14. Kentang, apel, kuning telur, sayuran utuh dan sosis adalah contoh makanan dengan kulit tanpa pori. Makanan jenis ini harus ditusuk sebelum dimasak agar tidak meledak.
15. **JANGAN MENGGUNAKAN TERMOMETER DAGING BIASA DI DALAM MICROWAVE.** Untuk memeriksa tingkat kematangan daging panggang dan unggas, gunakan **TERMOMETER MICROWAVE.** Atau termometer daging biasa dapat digunakan setelah makanan dikeluarkan dari oven. Jika kurang matang, masukkan kembali daging atau unggas ke dalam oven dan panaskan selama beberapa menit dengan panas yang disarankan. Kita harus memastikan bahwa daging dan unggas matang secara menyeluruh.
16. Hati-hati saat memasak popcorn di dalam oven microwave. Masak sebentar sesuai saran pabrik. Gunakan petunjuk yang sesuai dengan watt oven microwave Anda. **JANGAN** meninggalkan oven dalam keadaan terbuka saat memasak popcorn.
17. Ketika memanaskan botol susu bayi, selalu lepas bagian atas dan dot-nya. Cairan di bagian atas botol akan jauh lebih panas daripada bagian bawah dan harus dikocok secara menyeluruh sebelum memeriksa suhu. Tutup juga harus dilepas dari tabung makanan bayi, isi tabung juga harus diaduk atau dikocok sebelum suhu diperiksa.
18. Karet pintu dan area yang diberi karet harus dibersihkan dengan kain basah.
19. **PERINGATAN:** Jika karet pintu rusak, jangan mengoperasikan oven sampai direparasi oleh petugas.
20. Jika muncul asap, matikan atau lepas stopkontak perangkat dan biarkan pintu tertutup untuk memadamkan api.
21. Apabila kabel daya rusak, maka harus diganti oleh pabrik, agen servis atau petugas yang berpengalaman untuk menghindari bahaya.
22. Sebelum digunakan, pastikan peralatan memang boleh digunakan untuk oven microwave.

23. Saat memanaskan cairan, misalnya sup, saus dan minuman di dalam oven microwave, cairan bisa terlalu panas melebihi titik didih tanpa terlihat gelembung. Hal ini dapat menyebabkan mendidih mendadak pada cairan panas. Untuk mencegah kemungkinan ini, lakukan langkah-langkah berikut:
 - a) Hindari menggunakan wadah dengan leher yang sempit.
 - b) Jangan memanaskan berlebihan.
 - c) Aduk cairan sebelum memasukkan wadah ke dalam oven dan aduk lagi di pertengahan waktu pemanasan.
 - d) Setelah pemanasan, diamkan oven sebentar, aduk lagi sebelum mengeluarkan wadah dengan hati-hati.
24. Ketika memanaskan makanan dalam wadah plastik atau kertas, awasi oven karena ada kemungkinan terbakar.
25. PERINGATAN: Isi botol minum dan tabung makanan bayi harus diaduk atau dikocok dan diperiksa suhunya sebelum dikonsumsi, untuk menghindari luka bakar.
26. PERINGATAN: Cairan dan makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam wadah tertutup karena dapat meledak.
27. Telur dengan kulitnya dan telur rebus tidak boleh dipanaskan di dalam oven microwave karena dapat meledak bahkan setelah selesai memanaskan.
28. Memanaskan minuman dengan microwave dapat menyebabkan luapan didihan, oleh karena itu hati-hatilah ketika memegang wadah.
29. Produk ini dapat digunakan oleh anak usia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kondisi fisik, sensorik, atau mentalnya sudah berkurang, atau orang-orang yang kurang berpengalaman atau kurang berpengetahuan, asalkan mereka diawasi atau telah memperoleh petunjuk tentang penggunaan produk dalam cara-cara yang aman dan mereka mengerti bahaya yang ada. Anak-anak tidak diperbolehkan bermain-main dengan produk. Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
30. PERINGATAN: Jangan bolehan orang selain yang kompeten untuk menyervis atau mereparasi yang memerlukan dibukanya tutup yang melindungi dari paparan energi gelombang mikro.
31. Perangkat tidak boleh dibersihkan dengan jet air.
32. Ada kemungkinan bahaya karena medan magnetik, dan orang dengan alat pacu jantung dianjurkan untuk menjauhi area medan magnet. Dalam kasus ini, catat petunjuk yang disediakan oleh pabrik.
33. Jika produk ini tidak akan digunakan, jangan menyimpan barang apa pun di dalamnya. Hal tersebut dapat menyebabkan bahaya pada lingkungan sekitar jika sakelar tidak sengaja dihidupkan. Jika komponen elektronik rusak, stopkontak tidak bisa dilepas, atau sakelar produk ini selain perangkat yang diisolasi dalam sirkuit kabel yang sama tidak bisa dimatikan.
34. Jangan menggunakan produk kertas daur ulang karena mungkin mengandung kotoran yang bisa menyebabkan percikan dan/atau kebakaran saat digunakan, kecuali kemasannya menyatakan bahwa dirancang khusus untuk penggunaan microwave.
35. Perabot harus diputus dari catu daya selama servis dan saat mengganti komponen. Setelah stopkontak dilepas, petugas servis harus memperhatikan stopkontak untuk menghindari sambungan yang berbahaya.
36. Oven harus dibersihkan secara teratur dan semua sisa makanan harus dibersihkan.
37. Jangan menggunakan perangkat logam, keramik berlapis emas atau perak, atau wadah dengan kandungan logam.

Sebelum Menggunakan

Perabot Masak

1. Perabot kaca tahan panas, seperti Pyroceram dan Pyrex, sangat cocok untuk digunakan dalam Oven Microwave.
2. Jika “penyok”, periksa kandungan logam dalam perabot masak .
3. Anda boleh menggunakan perabot kaca biasa, piring keramik, perabot plastik dan perabot kertas saat memasak makanan yang memerlukan suhu rendah. Menggunakan perabot masak jenis ini untuk memasak dengan suhu tinggi dapat menyebabkan retak atau penyok.
4. Anda dapat memasak sayuran kukus dalam lapisan pembungkus “transparan”, seperti Saran Wrap (plastik lebar pembungkus makanan), atau kertas lilin. Jangan memasak dalam kantong plastik.

PERHATIAN

Jangan menggunakan PERALATAN LOGAM dalam oven ini.

Mencairkan Makanan Beku

1. Jika Anda mencoba mencairkan makanan beku dalam Oven Microwave, pencairan yang tidak rata bisa terjadi karena perbedaan ketebalan dan bentuk makanan. Dapat juga menyebabkan tetesan, dan terkadang sebagian makanan sudah matang meskipun bagian lain masih membeku. Untuk memasak makanan beku, Anda tidak boleh mencairkannya 100%, pencairan 70% dalam Oven Microwave sudah cocok dan akan membantu proses memasak selanjutnya.
2. Untuk mencairkan secara merata, putar makanan 180°, atau putar terus selama mencairkan.
3. Untuk mencairkan daging berlemak, panaskan dalam Oven Microwave sebentar dan diamkan pada suhu ruangan, atau panaskan secara bertahap sampai mencair.
4. Jika Anda mencairkan ayam utuh, atau makanan beku dengan bentuk tidak rata, bungkus kaki atau bagian yang tipis dengan alumunium foil. Jika tidak, bagian yang tipis akan mencair lebih cepat dan terkadang matang sebelum bagian lain mencair sepenuhnya. Untuk sebonkah besar daging, bungkus bagian samping dengan alumunium foil sehingga akan mencair dengan rata oleh microwave vertikal saja.
5. Buang es saat pencairan.

Petunjuk Berguna Lainnya

Untuk Hasil Terbaik

1. Saat menentukan waktu untuk makanan tertentu, selalu hitung waktu minimum dan sesekali periksa kemajuan saat memasak. Oven Microwave memasak dengan sangat cepat, karena itu makanan Anda akan mudah matang.
2. Perhatikan waktu memasak untuk sedikit makanan, atau makanan dengan kandungan air rendah. Makanan tersebut bisa gosong jika dimasak terlalu lama.
3. Jangan menggunakan oven untuk mengeringkan handuk atau serbet dapur. Makanan tersebut bisa gosong jika dipanaskan terlalu lama.
4. Jangan merebus telur dengan cangkangnya.
5. Jika Anda memasak telur, tusuk kuning telurnya sebelum memasukkannya ke dalam oven agar telur tidak meledak.

Cara mendapatkan warna kecoklatan

Umumnya makanan tidak berwarna kecoklatan saat dimasak dengan Oven Microwave. Ini adalah salah satu fitur dari perangkat. Untuk mendapatkan ayam yang kecoklatan, oleskan saus di permukaannya sebelum atau saat memasak. Anda juga dapat mencoklatkan daging dengan menggoreng biasa di wajan sebelum dimasak dalam oven. Wajan pencoklat untuk Oven Microwave juga menghasilkan hal yang sama.

Untuk memasak dengan hasil rata

Buka pintu oven dan putar piring atau makanannya 180 derajat. Ini membantu mencapai memasak dengan rata. Saat Anda memasak ayam, paha akan matang lebih cepat daripada bagian lain. Bungkus paha dengan alumunim foil saat memasak untuk memantulkan energi microwave dan mendapatkan hasil memasak yang lebih rata.

Definisi dan Keterangan Fitur

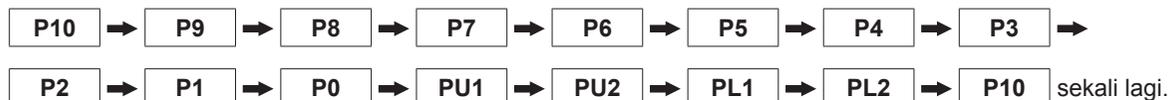
Oven ini memiliki banyak fitur yang tidak biasa ditemukan pada Oven Microwave komersial lain.

FITUR	KETERANGAN
Pemanasan Manual	Pengguna dapat dengan bebas menyetel oven dengan waktu dan panas yang diinginkan. Cocok untuk menu yang memerlukan variasi dalam pemanasan.
Pemanasan Satu Tahap	Menjalankan oven dengan panas dan waktu pemanasan yang sudah dipilih.
Pemanasan 2 Sampai 5 Tahap	Menjalankan oven untuk memulai pemanasan dengan satu tingkat panas kemudian berganti secara otomatis ke panas yang lain setelah waktu pemanasan tertentu (misalnya TINGGI atau SEDANG atau MENCAIRKAN ke TINGGI).
Fungsi Interupsi	Membuka pintu oven untuk memeriksa makanan di dalamnya. Tutup pintu dan sentuh Tombol START (Mulai) untuk melanjutkan pemanasan. Waktu memasak tidak berjalan saat Anda memeriksa makanan. Catatan: Fitur Interupsi dapat dimatikan melalui “Kunci Program”.
Fungsi Ulangi (Khusus Pemanasan Manual)	Setelah makanan dikeluarkan dari oven, timer akan melakukan prasetel otomatis untuk mengulang waktu pemanasan dan tingkat panas terakhir. Fungsi ini sangat nyaman untuk kegunaan sehari-hari tidak ingin Anda program ke dalam Tombol Memori.
Operasi Dua Langkah (Khusus “Buka Kunci Program”)	Memberikan Anda waktu untuk mengonfirmasi atau mengubah program pemanasan yang dipilih sebelum memulai siklus panas. [Pilih program pemanasan secara manual atau dengan Nomor tombol, kemudian sentuh Tombol START (Mulai).]
Mulai Sekali Sentuh (Khusus “Kunci Program”)	Sekali sentuh pada tombol nomor terprogram yang diinginkan akan memulai pemanasan. Cocok untuk Makanan Cepat Saji, Mini market dan Vending.
Penghitung Siklus	Oven dapat menampilkan jumlah total waktu pengoperasian oven dengan nomor tombol, operasi manual dan akumulasinya. Cocok untuk menganalisis penggunaan oven dan arus lalu lintas di lokasi.
Kunci Program	<ol style="list-style-type: none"> 1. “Mengunci” tombol nomor panel kontrol ke waktu pemanasan dan panas yang diprogramkan. 2. Tetapkan oven ke operasi “Mulai Sekali Sentuh”. 3. Matikan PROG (Program), Pilih POWER LEVEL (Panas) dan Tombol START (Mulai). 4. Matikan pengoperasian manual. <p>Menghindari penghapusan Tombol Memori tak sengaja. Menyederhanakan pengoperasian—Cocok untuk Makanan Cepat Saji, Mini market dan Vending.</p>
Buka Kunci Program	Mematikan “Kunci Program” dan mengaktifkan semua fitur lain.
Diagnosis Mandiri	Oven akan terus mengawasi pengoperasiannya. Saat muncul masalah pengoperasian, Layar Digital akan menampilkan Kode kegagalan. Dengan membaca angka kode di daftar dalam panduan ini, Anda akan mengetahui penyebab masalah, apakah Anda bisa memperbaikinya sendiri, atau perlu memanggil agen servis atau tukang listrik. Jika diperlukan agen servis, Angka kode kegagalan akan memberitahukan komponen mana yang harus diservis.
Kontrol Kenyaringan Nada	Untuk menyetel kenyaringan nada bip ke salah satu dari 4 tingkat.
Kontrol Panjang Nada	Untuk menyetel panjang nada bip di akhir siklus pemanasan ke salah satu 3 panjang berbeda.
Kontrol Pitch Nada	Untuk menyetel pitch nada bip di akhir siklus pemanasan ke salah satu dari 3 pitch.
Daftar Program	Untuk melihat Nomor tombol yang diprogram saat ini, waktu pemanasan dan Panas di setiap tahap.
Fungsi Kebersihan Filter	Kata “FILT” akan muncul di layar setelah 500 jam penggunaan; mengingatkan Anda untuk melepas dan membersihkan Filter Udara. Waktu ini dapat diprogram ulang sesuai kebutuhan Anda.
Tombol Jumlah 2x/3x	Tombol ini memiliki pembesaran prasetel 1,6 kali waktu memasak asli untuk jumlah 2x dan 2,2 kali untuk jumlah 3x, untuk memasak dua atau tiga porsi sekaligus.
Tombol +10s/+20s (+10d/+20d)	Tombol ini memiliki waktu pemanasan prasetel 10 detik dan 20 detik. Pemanasan dengan kekuatan TINGGI selama 10 detik akan dimulai dengan menyentuh Tombol ini sekali, dan pemanasan dengan kekuatan TINGGI selama 20 detik akan dimulai dengan menyentuhnya dua kali.

Cara Mengoperasikan

TOMBOL PEMILIH POWER LEVEL (PANAS)

Setiap kali tombol disentuh, Panas beralih seperti ilustrasi berikut ini.



TINGGI	P10: 1700 W*	RENDAH	P3: 30%
SEDANG TINGGI	P9: 90%	MENCAIRKAN	P2: 25%
	P8: 80%	MATI	P1: 340 W
	P7: 70%	PANAS DARI ATAS KE BAWAH	P0: 0%
SEDANG	P6: 60%	PANAS DARI BAWAH KE ATAS	PU1: 50%
	P5: 50%		PU2: 25%
	P4: 40%		PL1: 50%
			PL2: 25%

*Prosedur Uji IEC

A. Pemanasan Satu Tahap Manual



1. Pastikan oven dicolokkan ke stopkontak yang diardekan dengan benar.



2. Buka pintu.
Lampu oven akan menyala. "0" akan muncul di Layar Digital.
3. Masukkan makanan ke wadah yang cocok, kemudian letakkan di bagian tengah oven dan tutup pintunya dengan kencang.
Lampu oven akan mati.
Catatan: Selama "0" muncul, pengoperasian dapat dilakukan. 1 menit setelah pintu ditutup, "0" akan hilang.



4. Pilih Panas yang diinginkan dengan menyentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas).
Panas yang dipilih akan ditampilkan di Layar Digital dan indikator "1" pemanasan satu tahap akan mulai berkedip.
[Contoh]: Sentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas) satu kali untuk kekuatan TINGGI.
Catatan: Setiap kali Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas) disentuh, Panas akan beralih seperti yang digambarkan Pemilih Panas di atas.



5. Setel waktu pemanasan yang diinginkan dengan menyentuh Tombol Nomor yang sesuai.
Catatan: Waktu maksimum yang dapat disetel untuk "MENCAIRKAN" dan "P0" adalah 30 menit, dan 15 menit untuk yang lainnya.
[Contoh]: Sentuh Tombol Nomor "2", "0" dan "0" selama 2 menit.



6. Sentuh Tombol START (Mulai).
 - A. Lampu oven akan menyala.
 - B. Pemanasan akan dimulai.
 - C. Selama pengoperasian, indikator akan muncul dari kiri.
 - D. Waktu pemanasan di layar digital akan berjalan mundur.



7. Setelah semua waktu habis, nada bip akhir siklus akan berbunyi dan semua pemanasan akan berhenti. Lampu oven akan mati. Layar akan berkedip "0000" sampai pintunya terbuka. 1 menit kemudian, kipas pendingin akan berhenti.

(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)



8. Buka pintu dan segera keluarkan makanan. Lampu oven akan menyala. Layar digital akan menampilkan waktu yang awalnya dipilih dan nomor tahap pemanasan.
9. Tutup pintunya. Lampu oven akan mati dan 1 menit kemudian, Jendela Layar Digital akan mati.

CATATAN KHUSUS: Untuk pemanasan satu tahap dan 4 tahap.

1. Saat pemanasan, sekali sentuh di Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset) akan menghentikan oven. Anda dapat memulai ulang oven dengan menyentuh Tombol START (Mulai); atau menyentuh dua kali Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset) akan membatalkan program yang dipilih.
2. Saat tidak dalam siklus pemanasan, sekali sentuh di Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset) akan membatalkan program yang dipilih.

FITUR ULANGI

1. Anda dapat mengulang waktu pemanasan serupa yang dipilih secara manual dengan menyentuh Tombol START (Mulai), jika Anda menggunakan oven lagi dalam waktu 1 menit.
2. Setelah 1 menit tidak digunakan dengan pintu tertutup, fitur ulangi akan dibatalkan.

B. Pemanasan 2 Sampai 5 Tahap Manual



1. Ikuti Langkah 1–5 di halaman 9.
2. Pilih Panas yang diinginkan untuk pemanasan tahap kedua dengan menyentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas) beberapa kali. Panas akan ditampilkan di Layar Digital dan indikator “2” pemanasan tahap kedua akan mulai berkedip.
[Contoh]: Sentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas) 8 kali untuk kekuatan RENDAH.



3. Setel waktu pemanasan yang diinginkan untuk pemanasan kedua dengan menyentuh Tombol Nomor yang sesuai.
Catatan: Waktu maksimum yang dapat disetel untuk “MENCAIRKAN” dan “P0” adalah 30 menit, dan 15 menit untuk yang lainnya. Namun, TOTAL TIME (total waktu) dapat disetel sampai maks 25 menit untuk pemanasan berkelanjutan (1 sampai 5 tahap pemanasan) yang tidak termasuk “MENCAIRKAN” dan “P0”.
[Contoh]: Sentuh Tombol Nomor “1”, “0” dan “0” untuk 1 menit.



4. Sentuh Tombol START (Mulai).
 - A. Waktu total untuk kedua tahap akan ditampilkan.
 - B. Lampu oven akan menyala.
 - C. Selama pengoperasian, indikator akan muncul secara berurutan dari kiri.
 - D. Waktu pemanasan untuk tahap pertama akan berjalan mundur.



5. Setelah waktu pemanasan tahap pertama habis, nada bip berbunyi sekali, inikator “2” pemanasan tahap kedua akan mulai berkedip, dan waktu pemanasan akan lanjut berjalan mundur.



6. Setelah semua waktu habis, nada bip akhir siklus akan berbunyi. Semua pemanasan akan berhenti. Lampu oven akan mati. Layar waktu akan berkedip “0000” sampai pintunya terbuka. 1 menit kemudian, kipas pendingin akan berhenti.

(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)



7. Buka pintu dan segera keluarkan makanan.
Lampu oven akan menyala. Layar digital akan menampilkan waktu yang awalnya dipilih dan nomor tahap pemanasan.



8. Tutup pintunya.
Lampu oven akan mati dan 1 menit kemudian, Jendela Layar Digital akan mati.

Catatan: Untuk siklus pemanasan tahap ketiga dan selanjutnya, pilih Panas sekali lagi setelah Langkah 3 di halaman 10 dan setelah waktu pemanasan.
Baca Catatan Khusus mengenai "A. Pemanasan Satu Tahap Manual" di halaman 10.

C. Pemrograman Tombol Memori untuk Pemanasan Satu Tahap

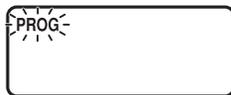
Oven tidak dapat diprogram sampai fitur kunci program dimatikan.
(Lihat halaman 15, J. Mengaktifkan Kunci Program.)



1. Pastikan oven dicolokkan ke stopkontak yang diardekan dengan benar.



2. Buka pintu dan biarkan terbuka.



3. Sentuh Tombol PROG (Program).
Tanda "PROG" akan mulai berkedip di Layar Digital.



4. Sentuh Tombol Memori yang ingin diprogram.
Nomor tombol dan informasi yang diprogram sebelumnya akan muncul di Layar Digital.
[Contoh]: Sentuh Tombol Memori "5".



5. Pilih Panas yang diinginkan dengan menyentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas).
Panas yang dipilih akan ditampilkan di jendela dan indikator "1" pemanasan satu tahap akan mulai berkedip.
[Contoh]: Sentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas) 10 kali untuk kekuatan MENCAIRKAN.



6. Setel waktu pemanasan yang diinginkan dengan menyentuh Tombol Nomor yang sesuai.
Catatan: Waktu maksimum yang dapat disetel untuk "MENCAIRKAN" dan "P0" adalah 30 menit, dan 15 menit untuk yang lainnya.
[Contoh]: Sentuh Tombol Nomor "1", "0" dan "0" untuk 1 menit.



7. Sentuh Tombol PROG (Program) lagi.
Tanda "PROG" dan indikator "1" pemanasan satu tahap akan berhenti berkedip. Ini berarti Anda telah menyelesaikan pemrograman Tombol Memori yang dipilih untuk pemanasan satu tahap.



8. 3 detik setelah selesai memprogram, "0" akan muncul.
9. Program sisa Tombol Memori sesuai keinginan dengan mengulang Langkah 3–7 di atas.

Catatan: ● Saat Layar "PROG" berkedip, program dapat dibatalkan dan/atau sekali sentuh pada Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset) akan menghapus Nomor/Nomor Tombol Memori yang diprogramkan.
● Jika Anda ingin memprogram sisi B atau C, sentuh Tombol Shift (A/B/C) sebelum menyentuh Tombol Nomor Program.

D. Pemrograman Tombol Memori untuk Pemanasan 2 Sampai 5 Tahap



1. Selesaikan Langkah 1–6 di halaman 11.



2. Pilih Panas untuk tahap kedua dengan menyentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas).

Panas yang dipilih akan ditampilkan di jendela dan indikator “2” pemanasan tahap kedua akan mulai berkedip.

[Contoh]: Sentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas) satu kali untuk kekuatan TINGGI.



3. Setel waktu pemanasan yang diinginkan dengan menyentuh Tombol Nomor yang sesuai.

Catatan: Waktu maksimum yang dapat disetel untuk “MENCAIRKAN” dan “P0” adalah 30 menit, dan 15 menit untuk yang lainnya.

Namun, TOTAL TIME (total waktu) dapat disetel sampai maks 25 menit untuk pemanasan berkelanjutan (1 sampai 5 tahap pemanasan) yang tidak termasuk “MENCAIRKAN” dan “P0”.

[Contoh]: Sentuh Tombol Nomor “2”, “0” dan “0” untuk 2 menit.



4. Sentuh Tombol “PROG” (Program) sekali lagi dan tanda “PROG” dan indikator “2” pemanasan satu tahap akan berhenti berkedip. Waktu total untuk kedua tahap akan ditampilkan. Ini berarti Anda telah menyelesaikan pemrograman Tombol Memori yang diinginkan untuk pemanasan tahap kedua.



5. 3 detik setelah selesai memprogram, “0” akan muncul.

6. Program sisa tombol sesuai keinginan dengan mengulang Langkah di atas.

Catatan: ●Jika Anda ingin memprogram sisi B atau C, sentuh Tombol Shift (A/B/C) sebelum menyentuh Tombol Nomor Program.

●Ulangi prosedur di atas untuk menyetel Pemanasan untuk tahap ketiga dan selanjutnya.

E. Tombol Memori Pemanasan



1. Pastikan oven dicolokkan ke stopkontak yang diardekan dengan benar.



2. Buka pintu.

Lampu oven akan menyala. “0” akan muncul di Layar Digital.

Catatan: Selama “0” muncul, pengoperasian dapat dilakukan. 1 menit setelah pintu ditutup, “0” akan hilang.

3. Masukkan makanan ke wadah yang cocok, kemudian letakkan di bagian tengah oven dan tutup pintunya dengan kencang.

Lampu oven akan mati.



4. Sentuh Tombol Memori yang diinginkan.

A. Informasi yang sedang diprogram akan ditampilkan.

[Contoh]: Tombol Memori “5” (Program No. A-5)

Program pemanasan (dengan kekuatan MENCAIRKAN selama 1 menit, dengan kekuatan TINGGI selama 2 menit) seperti yang diprogram di halaman 11–12 sudah disetel.



5. Sentuh Tombol START (Mulai).

A. Lampu oven akan menyala.

B. Selama pengoperasian, indikator akan muncul secara berurutan dari kiri.

C. Waktu pemanasan akan berjalan mundur.

(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)



6. Setelah semua waktu habis, nada bip akhir siklus akan berbunyi. Semua pemanasan akan berhenti. Lampu oven akan mati. Layar waktu akan berkedip "0000" sampai pintunya terbuka. 1 menit kemudian, kipas pendingin akan berhenti.

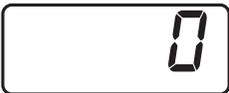


7. Buka pintu dan segera keluarkan makanan.
Lampu oven akan menyala.
8. Tutup pintunya.
Lampu oven akan mati dan 1 menit kemudian, Jendela Layar Digital akan mati.

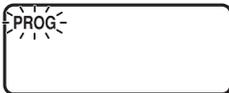
Catatan: Untuk menggunakan Program sisi B atau C, sentuh Tombol Shift (A/B/C) sebelum menyentuh Tombol Nomor Program.

F. Pemrograman Tombol Jumlah 2x/3x

(Oven tidak dapat diprogram sampai fitur kunci program dimatikan.)



1. Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala, dan "0" akan muncul.



2. Sentuh Tombol PROG (Program).
"PROG" akan berkedip di Layar Digital.



3. Sentuh Tombol Memori untuk program yang diinginkan.
Nomor tombol dan informasi yang diprogram sebelumnya akan muncul di layar.
"PROG" akan mulai berkedip.



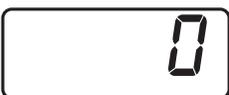
4. Sentuh Tombol Jumlah 2x/3x sekali.
Angka pembesaran yang dipilih sebelumnya akan muncul di layar.
[Contoh]: 1,6 kali adalah 16. (Jumlah 2x) 2,2 kali adalah 22. (Jumlah 3x)



5. Setel pembesaran yang diinginkan dengan menyentuh Tombol Nomor yang sesuai.
[Contoh]: 1,5 kali; Sentuh Tombol Nomor "1" dan "5".



6. Sentuh Tombol PROG (Program) lagi.
"PROG" akan berhenti berkedip. Ini berarti Anda telah menyelesaikan pemrograman Tombol Memori yang dipilih untuk jumlah 2x yang sesuai.



7. Setelah 3 detik, "0" akan muncul.

Catatan: Jika Anda ingin mengubah waktu untuk jumlah 3x, sentuh Tombol Jumlah 2x/3x dua kali seperti dalam Langkah 4 di atas. Pembesaran sudah disetel.

Setiap pembesaran harus diprogram terpisah untuk semua perubahan.

N.B. Uji kapan waktu yang sesuai saat menyetel program untuk mencapai suhu yang tepat.

G. Tombol Memori Pemanasan untuk Pemanasan Jumlah 2x/3x

[Pastikan unit diprogram dengan benar. (Buka halaman 13.)]



1. Ikuti Langkah 1–3 dalam “E. Tombol Memori Pemanasan”.



2. Sentuh Tombol Jumlah 2x/3x sekali.

Catatan: Jika Anda ingin pemanasan jumlah 3x, sentuh Tombol Jumlah 2x/3x dua kali.



3. Sentuh Tombol Memori yang diinginkan.

[Contoh]: Tombol Memori 5 (Program No. A-5)



4. Sentuh Tombol START (Mulai).

A. Lampu oven akan menyala.

B. Selama pengoperasian, indikator akan muncul secara berurutan dari kiri.

C. Waktu pemanasan akan berjalan mundur.

Catatan: Jika kunci program aktif, program pemanasan segera mulai, Anda tidak perlu menyentuh Tombol START (Mulai). (Buka halaman 15.)



5. Setelah semua waktu habis, nada bip akhir siklus akan berbunyi. Semua

pemanasan akan berhenti. Lampu oven akan mati. Layar waktu akan berkedip “0000” sampai pintunya terbuka.



6. Buka pintu dan keluarkan makanan. Tutup pintunya.

1 menit kemudian, Layar Digital akan mati.

Catatan: Untuk menggunakan Program sisi B atau C, sentuh Tombol Shift (A/B/C) sebelum menyentuh Tombol Nomor Program.

H. Tombol Pemanasan +10s/+20s (+10d/+20d)



1. Pastikan oven dicolokkan ke stopkontak yang diardekan dengan benar.



2. Buka pintu.

Lampu oven akan menyala. “0” akan muncul di Layar Digital.

Catatan: Selama “0” muncul, pengoperasian dapat dilakukan. 1 menit setelah pintu ditutup, “0” akan hilang.

3. Masukkan makanan ke wadah yang cocok, kemudian letakkan di bagian tengah

oven dan tutup pintunya dengan kencang.

Lampu oven akan mati.



4. Sentuh Tombol Pemanasan +10s/+20s (+10d/+20d) satu kali.

A. Lampu oven akan menyala.

B. Selama pengoperasian, indikator akan muncul secara berurutan dari kiri.

C. Pemanasan akan mulai dengan kekuatan TINGGI selama 10 detik.

[Contoh]: Sentuh Tombol Pemanasan +10s/+20s (+10d/+20d) satu kali untuk 10 detik.

Sentuh Tombol Pemanasan +10s/+20s (+10d/+20d) dua kali untuk 20 detik.



5. Setelah semua waktu habis, nada bip akhir siklus akan berbunyi. Semua

pemanasan akan berhenti. Lampu oven akan mati. Layar waktu akan berkedip “0000” sampai pintunya terbuka. 1 menit kemudian, kipas pendingin akan

berhenti.

(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)



6. Buka pintu dan segera keluarkan makanan.
Lampu oven akan menyala.
7. Tutup pintunya.
Lampu oven akan mati dan 1 menit kemudian, Jendela Layar Digital akan mati.

Catatan: Selama pemanasan, sekali menyentuh Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset) atau membuka pintu akan membatalkan program pemanasan.

I. Membaca Penghitung Siklus

• Menampilkan waktu memasak keseluruhan



1. Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala. "0" akan muncul pada layar.



2. Saat menyentuh Tombol START (Mulai), sentuh Tombol Nomor "3".
Total waktu memasak yang Anda gunakan akan muncul.

• Menampilkan jumlah penggunaan keseluruhan



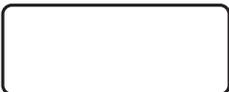
1. Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala. "0" akan muncul pada layar.



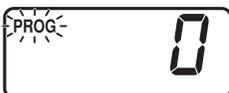
2. Sambil menekan tombol START (Mulai), sentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Tingkat Daya).
Jumlah siklus yang telah digunakan akan muncul.

Catatan: Dua angka terakhir akan dihapus dari jumlah pemakaian oven keseluruhan, dan akan menampilkan dalam unit 100 jika oven telah digunakan lebih dari 100 kali.

J. Mengaktifkan Kunci Program



1. Pastikan oven dicolokkan ke stopkontak yang diardekan dengan benar.



2. Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala. "0" akan muncul pada layar. Sambil menekan Tombol START (Mulai), sentuh Tombol PROG (Program) hingga layar menampilkan "PROG", "P" dan "L" (selama lebih dari 2 detik).



3. Kunci Program sekarang aktif.

Catatan: Dalam kondisi "Program Lock" (Kunci Program) aktif

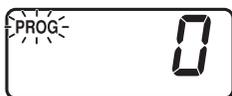
- a. Oven dinyalakan dengan menekan Tombol Memori yang diinginkan. Anda tidak perlu menekan tombol START (Mulai).
- b. Fitur Jeda dimatikan—membuka pintu akan membatalkan sisa waktu program.
- c. Oven tidak dapat diprogram atau dijalankan secara manual sampai fitur Kunci Program dimatikan.

K. Mematikan Kunci Program



1. Pastikan oven dicolokkan ke stopkontak yang diardekan dengan benar.

(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)



2. Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala. "0" akan muncul pada layar. Sambil menekan Tombol START (Mulai), sentuh Tombol PROG (Program) hingga layar menampilkan "PROG" dan "P" (selama lebih dari 2 detik).



3. Kunci Program sudah mati.

Catatan: Dalam kondisi "Program Unlock" (Kunci Program Terbuka)

- a. Oven akan kembali ke mode pengoperasian dua sentuhan [Nomor/Tombol Memori + Tombol START (Mulai)].
- b. Fitur ulangi dan interupsi dapat dijalankan.
- c. Tombol Memori dapat diprogram.
- d. Pemanasan manual dapat dijalankan.
- e. Kontrol volume nada, kontrol panjang dan kontrol tinggi nada (nada bip pada akhir siklus pemanasan/alarm pembersihan filter) dapat dijalankan.

L. Membaca Daftar Program

1. Buka pintu dan biarkan terbuka.



2. Saat menyentuh Tombol START (Mulai), sentuh Tombol Nomor "1".
Semua informasi yang telah diprogram saat ini (program yang ditetapkan pada setiap Nomor/Tombol Memori (A0 sampai C9), Nada Bip, Kunci Program, pengaturan Lampu Oven ketika pintu oven dibuka, Pengaturan Lampu Oven berkedip pada akhir siklus pemanasan dan Informasi pengaturan Peredupan Lampu Oven selama memasak) akan muncul seterusnya.



Catatan: Jika hitungan untuk alarm membersihkan filter ditetapkan, hitungan akan muncul setelah Kunci Program aktif.



Cara menghapus konten memori

1. Buka pintu (biarkan terbuka) dan sentuh Tombol PROG (Program).
2. Pilih nomor memori yang ingin Anda hapus, lalu sentuh Tombol Pemilih POWER LEVEL (Panas).
3. Sentuh Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset), dan "0" akan ditampilkan yang menandakan bahwa memori telah dihapus.



*Konten memori akan dihapus otomatis jika ditimpa.



M. Memilih Opsi Nada Bip

(Oven tidak dapat diprogram sampai fitur kunci program dimatikan.)

Nada bip dapat ditetapkan volumenya—(4 Tingkat), panjang nadanya—(3 Opsi), tinggi nadanya—(3 Opsi) dan tinggi nada untuk alarm pembersihan filter—(3 Opsi). Anda dapat memilih kombinasi volume, panjang dan tinggi nada yang paling cocok untuk kebutuhan Anda.

Nada bip yang ditetapkan pada pengaturan pabrik adalah pada tingkat volume terkeras (#3), dengan panjang 3 nada dan ketinggian nada normal.

Memilih Tingkat Volume

1. Pastikan oven dicolokkan ke stopkontak yang diardekan dengan benar.
2. Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala. "0" akan muncul pada layar.
3. Sentuh Tombol PROG (Program) dahulu lalu tekan Tombol START (Mulai).
"3 bEEP" dan indikator pengaturan pola suara bel "1" akan muncul pada Layar Digital dan "PROG" akan berkedip.
4. Pilih tingkat volume suara yang diinginkan dengan menyentuh Tombol START (Mulai). Menyentuh Tombol START (Mulai) berulang kali akan menurunkan volume kekerasan nada hingga bisu. Nada akan berbunyi pada tingkat volumenya dan Layar Digital akan menampilkan tingkat volume dalam digit (3 sampai 0—keras sampai bisu) diikuti dengan kata "bEEP".
[Contoh]: 3 bEEP—Paling keras (Pengaturan Pabrik) 1 bEEP—Volume Kecil
2 bEEP—Volume Menengah 0 bEEP—Bisu
5. Sentuh Tombol PROG (Program) lagi, dan "PROG" akan berhenti berkedip, dan volume nada bip yang dipilih akan ditampilkan selama 3 detik. Kemudian "0" akan muncul.

Untuk langsung melanjutkan menetapkan panjang nada bip, sentuh Tombol START (Mulai) sebelum "0" ditampilkan setelah Langkah ke 5.

Memilih Panjang Nada

Ada 3 opsi untuk panjang nada bip pada akhir siklus pemanasan.

- 1 3 kali bip (Pengaturan Pabrik)
- 2 Bip pendek berulang selama 60 detik
- 3 Suara "Bip" panjang selama 5 detik, kemudian 3 suara bip selama 30 detik setelahnya dan 60 detik setelahnya. (Fungsi bel pengingat adalah untuk mencegah Anda terlupa dengan makanan yang ada di dalam oven.)
6. Selama 3 detik setelah menyentuh Tombol PROG (Program) di Langkah 5, sentuh Tombol START (Mulai).
 - A. "PROG" akan berkedip.
 - B. Panjang bip saat ini akan ditampilkan.
 - C. Tampilan akan berubah ke 1, 2, dan 3 setiap kali Tombol START (Mulai) disentuh dan pengaturan diubah.
7. Setelah panjang nada yang diinginkan dipilih, sentuh Tombol PROG (Program) lagi. "PROG" akan berhenti berkedip, dan panjang nada yang ditetapkan pada akhir siklus pemanasan akan muncul selama 3 detik. Kemudian "0" akan muncul.

Untuk langsung melanjutkan menetapkan tinggi nada bip, sentuh Tombol START (Mulai) sebelum "0" ditampilkan setelah Langkah ke 7.



(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)

Memilih Tinggi Nada

Ada 3 opsi untuk tinggi nada bip pada akhir siklus pemanasan.

•: Rendah, ••: Normal (Pengaturan Pabrik), •••: Tinggi



8. Selama 3 detik setelah menyentuh Tombol PROG (Program) di Langkah 7, sentuh Tombol START (Mulai).
 - A. "PROG" akan mulai berkedip.
 - B. Tinggi nada bip saat ini akan ditampilkan.
 - C. Tampilan akan berubah ke "•", "••", dan "•••" setiap kali Tombol START (Mulai) disentuh dan pengaturan berubah (Di bawah "bE" dari "bEEP").

9. Setelah tinggi nada yang diinginkan dipilih, sentuh Tombol PROG (Program) lagi.
"PROG" akan berhenti berkedip, dan tinggi nada yang ditetapkan pada akhir siklus pemanasan akan muncul selama 3 detik. Kemudian "0" akan muncul.

Untuk langsung melanjutkan menetapkan tinggi nada bip dari alarm pembersihan filter, sentuh Tombol START (Mulai) sebelum "0" ditampilkan setelah Langkah ke 9.

Memilih Tinggi Nada Bip untuk Alarm Pembersihan Filter

Ada 3 opsi untuk tinggi nada bip alarm pembersihan filter.

•: Rendah, ••: Normal (Pengaturan Pabrik), •••: Tinggi



10. Selama 3 detik setelah menyentuh Tombol PROG (Program) di Langkah 9, sentuh Tombol START (Mulai).
 - A. "PROG" akan mulai berkedip.
 - B. Tinggi nada bip untuk alarm pembersihan filter saat ini akan ditampilkan.
 - C. Tampilan akan berubah ke "•", "••", dan "•••" setiap kali Tombol START (Mulai) disentuh dan pengaturan berubah (Di bawah "EP" dari "bEEP").

11. Setelah tinggi nada yang diinginkan untuk alarm pembersihan filter dipilih, sentuh Tombol PROG (Program) lagi.
"PROG" akan berhenti berkedip, dan tinggi nada yang ditetapkan untuk alarm pembersihan filter akan muncul selama 3 detik. Kemudian "0" akan muncul.

Catatan: Ketika waktu yang diprogram untuk pembersihan Filter Udara mencapai "0", tinggi nada untuk alarm pembersihan filter tidak dapat dipilih.

N. Prosedur Pemrograman Filter Udara



1. Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala. "0" akan muncul di Layar Digital.
2. Saat menyentuh Tombol START (Mulai), sentuh Tombol Nomor "7".
3. Tampilan akan menunjukkan lama waktu (dalam jam) antara pembersihan Filter Udara yang telah Anda program atau waktu yang telah ditetapkan sebelumnya oleh pabrik.
4. Atur waktu antar pembersihan yang diinginkan dengan menyentuh Tombol Nomor yang sesuai. (Hingga 9999 jam)
[Contoh]: Sentuh Tombol Nomor "6", "0" dan "0" untuk menetapkan 600 jam.

(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)



- Sentuh Tombol PROG (Program).
Begitulah prosedur pemrograman waktu antara pembersihan Filter Udara.



- Setelah 3 detik, "0" akan muncul di Layar Digital. Sekarang oven siap digunakan.



- Catatan:** Saat tanda "FILT" muncul dalam Layar Digital, lepas Filter Udara dan bersihkan.
Sentuh Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset) selama 2 detik untuk menghapus tampilan.



Menampilkan hitungan alarm pembersihan filter

- Buka pintu dan biarkan terbuka.
- Saat menyentuh Tombol START (Mulai), sentuh Tombol Nomor "5".
- Waktu memasak keseluruhan setelah hitungan pembersihan filter udara direset akan ditampilkan.



Setelah 3 detik, "0" akan muncul di Layar Digital.



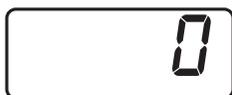
N.B. Jika oven mati setelah pengoperasian singkat, periksa apakah Filter Udara bersih sebelum memanggil teknisi.

O. Lampu Oven

(Oven tidak dapat diprogram sampai fitur kunci program dimatikan.)

● **Pengaturan Lampu Oven ketika pintu dibuka**

Untuk mematikan pengaturan Lampu Oven



- Buka pintu dan biarkan terbuka.
Lampu oven akan menyala, dan "0" akan muncul.



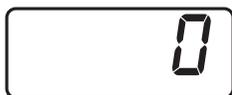
- Saat menyentuh Tombol START (Mulai), sentuh Tombol Nomor "9".
"PROG" akan mulai berkedip. Pengaturan Lampu Oven yang sebelumnya akan ditampilkan.



- Sentuh Tombol START (Mulai).
Catatan: "on (menyala)" → "oFF (mati)" → "on (menyala)" akan berulang setiap kali Tombol ditekan.



- Sentuh Tombol PROG (Program).
"PROG" akan berhenti berkedip, dan pengaturan Lampu Oven akan muncul selama 3 detik.
Kemudian "0" akan muncul.



Untuk melanjutkan ke Langkah 5, sentuh Tombol START (Mulai) sebelum "0" ditampilkan setelah Langkah ke 4.

(Dilanjutkan di halaman berikutnya.)

●Lampu Oven berkedip di akhir siklus pemanasan

Menyalakan Lampu Oven berkedip di akhir siklus pemanasan



5. Selama 3 detik setelah menyentuh Tombol PROG (Program) di Langkah 4, sentuh Tombol START (Mulai).
“PROG” akan mulai berkedip. Pengaturan berkedip Lampu Oven yang sebelumnya akan ditampilkan.



6. Sentuh Tombol START (Mulai).
Catatan: “oFF (mati)” → “on (menyala)” → “oFF (mati)” akan berulang setiap kali Tombol ditekan.



7. Sentuh Tombol PROG (Program).
“PROG” akan berhenti berkedip, dan pengaturan kedipan Lampu Oven akan muncul selama 3 detik. Kemudian “0” akan muncul.



Untuk melanjutkan ke Langkah 8, sentuh Tombol START (Mulai) sebelum “0” ditampilkan setelah Langkah ke 7.

●Mengatur kecerahan Lampu Oven selama memasak

Mengurangi kecerahan ruang dalam oven selama memasak



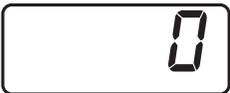
8. Selama 3 detik setelah menyentuh Tombol PROG (Program) di Langkah 7, sentuh Tombol START (Mulai).
“PROG” akan mulai berkedip. Pengaturan kedipan Lampu Oven yang sebelumnya akan ditampilkan.



9. Sentuh Tombol START (Mulai).
Catatan: “oFF (mati)” → “on (menyala)” → “oFF (mati)” akan berulang setiap kali Tombol ditekan.



10. Sentuh Tombol PROG (Program).
“PROG” akan berhenti berkedip, dan pengaturan peredupan Lampu Oven akan muncul selama 3 detik. Kemudian “0” akan muncul.



Sebelum Memasak

Dasar Microwave

Prinsip dasar yang menentukan keberhasilan memasak makanan dengan microwave.

Di antaranya:

1. **Suhu Makanan**—Makanan beku atau dingin akan membutuhkan waktu pemanasan lebih lama untuk mencapai suhu penyajian yang diinginkan daripada makanan dengan suhu kamar.
2. **Kandungan Makanan**—Makanan yang mengandung gula, garam, lemak, dan kelembaban tinggi lebih cepat panas karena kandungan tersebut menyerap energi microwave. Makanan yang lebih padat protein dan serat, lebih lambat menyerap energi microwave sehingga waktu pemanasan lebih panjang.
3. **Banyaknya/Volume makanan**—Semakin besar massa makanan, semakin lama memanaskannya.
4. **Wadah**—Keramik, kertas, piring, styrofoam, kaca dan plastik cocok untuk digunakan dalam microwave dengan memperhatikan hal-hal berikut ini:

Pemanasan makanan yang mengandung kadar gula dan lemak yang tinggi HANYA boleh dilakukan dengan wadah yang tahan terhadap suhu tinggi karena makanan tersebut akan menjadi sangat panas. Menggunakan wadah styrofoam untuk jenis makanan ini akan menyebabkan styrofoam rusak. Gelas suhu rendah atau nampan plastik dapat retak atau rusak jika digunakan untuk jenis makanan tersebut.

JANGAN PANASKAN makanan dalam wadah atau kantong yang **TERTUTUP**. Makanan akan mengembang saat dipanaskan dan dapat merusak wadah atau kantong.

5. **HINDARI LOGAM** karena akan “memantulkan” gelombang mikro, menyebabkan pemanasan yang tidak merata dan bahkan terkadang dapat menyala, yang mana dapat membakar atau merusak interior oven, wadah logam atau pelat trim.
6. Cairan yang dipanaskan dapat meletus jika tidak bercampur dengan udara. Jangan panaskan cairan dalam oven microwave tanpa mengaduknya dahulu.

Panduan Umum untuk Pemanasan dalam Oven Microwave

Untuk waktu khusus, lihat masing-masing kategori makanan untuk teknik pemanasan yang sesuai, serta persiapan penting sebelumnya untuk makanan.

Memanaskan Makanan dari Suhu Dingin

Makanan yang disimpan dalam lemari es (5°C) harus ditutupi sebelum dipanaskan kembali kecuali untuk roti, kue kering atau produk roti lainnya, yang harus dipanaskan tanpa ditutupi agar tidak lembek.

Sebagian besar makanan yang dimasak tidak boleh terlalu matang, dan disimpan dalam lemari es, sehingga makanan tidak akan terlalu matang saat dipanaskan dengan microwave.

Bahan makanan yang dimasak, misalnya sayuran, dapat dipisahkan dalam piring dan ditutup saat dipanaskan tanpa ada perubahan warna, tekstur atau kandungan nutrisi.

Memanaskan Makanan yang Bersuhu Kamar

Makanan seperti makanan kaleng, sayuran, dll. akan memerlukan lebih sedikit waktu pemanasan daripada makanan yang bersuhu dingin.

Saran Penting

1. Untuk hasil terbaik, masak makanan tidak terlalu matang jika akan dipanaskan setelahnya dalam oven.
2. INGAT, setelah siklus pemanasan selesai, suhu bagian dalam makanan akan terus naik.
3. Kesalahan penggunaan pada microwave adalah memanaskan makanan jenis roti dan makanan panggang. Pinggir roti, kue kering dan pai lebih kering dari pada bagian dalamnya, dan akan lebih lambat untuk dipanaskan. Maka dari itu, makanan panggang HANYA boleh dipanaskan hingga pinggirannya cukup hangat saat disentuh (50°C–55°C).
4. **JANGAN SAMPAI MAKANAN ANDA TERLALU PANAS**: 99% ketidakpuasan terhadap kualitas makanan yang dipanaskan dengan oven adalah karena terlalu panas.

Grafik Waktu Pemanasan dan Pencairan

Daftar Isi

Makanan Pembuka	23
Makanan Panggang dan Dessert.....	24
Sarapan.....	25
Casserole	26
Ikan dan Seafood	27
Kaldu, Saus, dan Sup	28
Makanan Pembuka Daging dan Unggas	29
Nasi dan Pasta.....	30
Sandwich.....	31
Sayuran.....	32

- Catatan:**
- Tabel di bawah ini adalah beberapa contoh resep dari berbagai negara.
 - Semua waktu pemanasan dalam tabel berikut ini adalah **“PERKIRAAN”**. Kami menyarankan agar Anda mencoba resep dan teknik penyajian Anda sendiri dengan oven ini untuk memperoleh waktu pemanasan yang tepat untuk resep Anda.
 - Waktu maksimal yang dapat diprogram untuk “P1” dan “P0” adalah 30 menit, dan 15 menit untuk yang lain.
Untuk makanan yang dimasak lebih dari 15 menit pada daya selain “P1” dan “P0”, panaskan dengan program oven dua tahap.
Misalnya: Untuk memprogram 20 menit:
Tahap Pertama: Program TINGGI 15 menit
Tahap Kedua: Program TINGGI 5 menit
 - Total waktu pemrograman maksimal untuk lima tahap pemanasan adalah
P10–P2, PU1–PL2: 25 menit
P1, P0: 150 menit

Makanan Pembuka

Jumlah makanan pembuka dapat dimasak dahulu dengan cara biasa dan didinginkan seperlunya. Kebanyakan makanan pembuka, kecuali “nacho” dan kulit kentang goreng, harus dipanaskan dengan diberi penutup.

Makanan pembuka dengan bentuk dan ukuran yang sama dapat dipanaskan bersama.

Sebagian besar makanan pembuka yang matang dapat dipanaskan dengan panas TINGGI, antara 7 sampai 11 detik per 25 g, tergantung berat, kepadatan, dan isinya. “Nacho” membutuhkan 30 sampai 37 detik per 25 g tergantung jumlah topping-nya.

Semua waktu pemanasan yang dicantumkan dalam tabel ini adalah untuk makanan bersuhu dingin (5°C) kecuali keripik “nacho”.

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Sayap ayam	140–168 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Chili con Carne	224 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan dalam mangkuk kecil, tutupi.	TINGGI (P10)	30 detik
Bola daging/Bakso	112–140 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	15 detik
Nachos	112 g	Untuk Hasil Terbaik—Masak hanya saat ada pesanan atau panaskan sebentar sebelum menghadirkan agar tetap renyah.	Taburkan kacang tumbuk ke setiap nacho. Sajikan di atas piring nachos. Taburi dengan parutan keju Cheddar. JANGAN DITUTUP.	TINGGI (P10)	30 detik
Potato skin (Kulit kentang goreng)	224 g	Masak kulit dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Sajikan di atas piring. Taburi parutan keju Cheddar dan daging asap yang telah dimasak. JANGAN DITUTUP.	TINGGI (P10)	45 detik
Shrimp de Jonghe	112 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring kecil, tutup.	TINGGI (P10)	35 detik

Makanan Panggang dan Dessert

Roti, kue kering dan pai harus dipanaskan tanpa ditutup dengan panas TINGGI. Letakkan pada wadah yang berbahan menyerap, seperti serbet atau kertas tisu, untuk mencegah kelembaban.

Jangan sampai roti dan kue kering TERLALU PANAS. Makanan panggang hanya boleh dipanaskan hingga (50°C–55°C).

Karena pinggiran roti, kue kering dan pai lebih kering dari pada bagian dalamnya, dan lebih lambat untuk dipanaskan.

Setelah dipanaskan, biarkan sekitar 1 menit agar suhu merata. Jika makanan terlalu panas, hasil akhirnya tidak akan memuaskan.

Waktu memanaskan makanan panggang manis dan dessert relatif pendek karena tingginya kandungan gula.

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Roti, roti mini atau gandum	224 g	Masak dengan cara biasa, simpan di suhu kamar.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	15 detik
Kue kopi, beku	84 g	—————	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	10 detik
Muffin, buah	2 buah	Masak dengan cara biasa atau defrost, simpan di suhu kamar.	Letakkan di atas tisu atau serbet, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	10 detik
	6 buah	Masak dengan cara biasa atau defrost, simpan di suhu kamar.	Letakkan di atas tisu atau serbet, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	20 detik
Pai, buah	1 iris 140 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	20 detik
Roll (roti gulung), keras	4 buah	Suhu kamar.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup. Setelah dipanaskan, biarkan selama 1 menit.	TINGGI (P10)	30 detik
Roll (roti gulung), lunak	6 buah	Suhu kamar.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup. Setelah dipanaskan, biarkan selama 1 menit.	TINGGI (P10)	10 detik
Roll (roti gulung), manis	6 buah	Suhu kamar.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup. Setelah dipanaskan, biarkan selama 1 menit.	TINGGI (P10)	15 detik

Sarapan

Semua makanan yang disebutkan di sini dimasak sebelumnya dan dipanaskan pada daya TINGGI dari suhu dingin (5°C).

Sebagian besar makanan sarapan dipanaskan dengan ditutup untuk menjaga kelembaban, kecuali roti dan kue kering, yang mana harus dipanaskan tanpa ditutup dengan alas dari bahan yang menyerap, misalnya serbet atau kertas tisu, untuk mencegah kelembaban.

Untuk telur setengah matang, tusuk kuning telur sebelum dipanaskan dan biarkan telur selama 1 menit setelah dimasak sehingga tekanan udara akan turun sebelum mengirisnya.

Ketika memasak sarapan dengan cara biasa, masak tidak terlalu matang dan segera dinginkan dan simpan, lalu tutupi untuk dipanaskan kembali nanti.

Daging asap akan panas lebih cepat daripada yang tidak diasap karena kandungan garamnya menyerap energi microwave.

PERINGATAN: Jangan memasak atau memanaskan telur di dalam cangkang. Telur dapat meledak ketika tekanan di dalam cangkang naik.

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Dendeng	4 potong	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	10 detik
Telur, setengah matang	2 butir telur	Masak dengan cara biasa, jangan terlalu matang, dinginkan dalam air garam, tutup.	Letakkan di atas piring, tusuk kuning telur, tutup. Diamkan selama 1 menit setelah dipanaskan.	TINGGI (P10)	20 detik
Telur, dadar	2 butir telur	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	20 detik
Telur, dadar dengan dendeng	2 butir telur 4 potong	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Telur, dadar dengan sosis	2 butir telur 4 sosis	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	40 detik
French toast	3 iris	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan toast (roti panggang) pada piring. Panas jangan ditutup.	TINGGI (P10)	40 detik
French toast dengan bacon	2 iris 4 potong	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan sehelai roti di piring. Tutup.	TINGGI (P10)	30 detik
French toast dengan sosis	2 iris 4 sosis	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan sehelai roti di piring. Tutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Steak Ham	112 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup. Diamkan selama 1 menit setelah dipanaskan.	TINGGI (P10)	30 detik
Hash brown, komet, kalengan	84 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Pancake	4 buah	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan satu lapis di atas piring. Panas jangan ditutup.	TINGGI (P10)	35 detik
Pancake dengan dendeng	4 buah 4 potong	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di piring, tutup.	TINGGI (P10)	40 detik
Pancake dan patty sosis	4 buah 112 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di piring, tutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Kentang, digoreng hingga kecoklatan	126 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring dan panaskan, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Sosis	4 sosis	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Patty sosis	4 patty	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	40 detik

Casserole

Oven ini dapat digunakan untuk memasak makanan casserole dengan baik. Untuk hasil terbaik, ikuti petunjuk di bawah.

Persiapan

Keluarkan semua casserole dari nampan aluminium foil saat masih beku dan letakkan pada wadah makanan yang aman dan sesuai untuk microwave. Simpan dalam lemari es dan cairkan selama 2 sampai 4 hari.

Diamkan selama 15 menit sebelum disajikan.

Casserole, Beku—Pemanasan

Item	Jumlah	Persiapan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Sayuran Lasagna	2,9 kg	Letakkan pada wadah yang cocok. Cairkan di lemari es selama kira-kira 4 hari.	Tutup dengan penutup. Diamkan selama 15 menit sebelum disajikan.	Tahap 1 SEDANG (P5, P4)	10 menit
				Tahap 2 TINGGI (P10)	5 menit
Bayam Souffle	2 kg	Letakkan pada wadah yang cocok. Cairkan di lemari es selama kira-kira 2 hari.	Tutup dengan penutup. Diamkan selama 15 menit sebelum disajikan.	Tahap 1 SEDANG (P5, P4)	15 menit
				Tahap 2 TINGGI (P10)	—
Deep Dish Cherry Crisp	2 kg	Letakkan pada wadah yang cocok. Cairkan di lemari es selama kira-kira 2 hari.	Taburi dua sdt gula.	—	SEDANG (P5, P4) 10 menit
Mac n' cheese (Makaroni dan Keju)	2,7 kg	Letakkan pada wadah yang cocok. Cairkan di lemari es selama kira-kira 2 hari.	Tutup dengan penutup. Aduk setelah pemasakan.	TINGGI (P10)	10 menit
Burrito	8 buah	Letakkan di atas tisu.	Panas jangan ditutup. Tata ulang saat dipanaskan.	TINGGI (P10)	10 menit

Ikan dan Seafood

Defrost (Mencairkan)

Oven ini dapat digunakan untuk mencairkan dan memanaskan ikan dan makanan laut dengan baik. Untuk defrost yang merata, ikan harus ditata satu lapis di dalam wadah dan hanya dicairkan hingga lentur agar pinggirannya tidak matang.

Memasak

Memasak satu porsi membutuhkan perhatian penuh agar tidak terlalu matang. Ikan lembut dan kerang harus selalu dimasak tidak matang dan didiamkan dahulu setelah pemanasan.

Ikan/Makanan Laut—Poin Utama dalam Memasak

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Ekor Lobster	224 g	Defrost. Dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, olesi dengan mentega, tutupi.	TINGGI (P10)	3 menit
Perch, fillet	196 g	Defrost. Dinginkan, tutup.	Masukkan dalam panci microwave, olesi dengan mentega dan rempah-rempah.	TINGGI (P10)	45 detik
Steak Salmon	224 g	Defrost. Dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, olesi dengan mentega, tutupi.	TINGGI (P10)	1 menit
Kerang, Daun Salam	140 g	Defrost sebentar. Dinginkan, tutup.	Masukkan ke dalam panci microwave, olesi dengan mentega dan tutupi.	TINGGI (P10)	25 detik
Udang, besar	168 g	Defrost. Dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	35 detik
Kakap fillet merah	140 g	Defrost. Dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, olesi dengan mentega dan rempah-rempah, tutupi.	TINGGI (P10)	45 detik
Ikan pipih, diisi daging kepiting	168 g	Defrost. Dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	2 menit

Ikan/Makanan Laut, Beku—Mencairkan

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Ekor Lobster (Beku)	224 g	_____	Letakkan di atas piring, tutup. Setelah siklus MENCAIRKAN, biarkan selama 5 menit lalu dinginkan atau masak.	MENCAIRKAN (P1)	3 menit
Perch, fillet (Beku)	450 g	_____	Masukkan ke dalam panci microwave dan tutupi. Pada pertengahan proses defrost, balik dan tata ulang fillet jika memungkinkan. Setelah siklus MENCAIRKAN, biarkan selama 5 menit lalu dinginkan atau masak.	MENCAIRKAN (P1)	4 menit
Udang, besar (Beku)	168 g	_____	Letakkan di atas piring, tutup. Setelah siklus MENCAIRKAN, dinginkan dalam lemari es, atau masaklah langsung.	MENCAIRKAN (P1)	2 menit

Kaldu, Saus, dan Sup

Beberapa kuah kaldu, saus, dan sup berbahan dasar air dapat dimasak dalam porsi besar menggunakan oven untuk memanaskan air dan mengentalkan kuahnya.

Kaldu, saus, dan sup yang dingin dapat dipanaskan dengan cepat pada daya TINGGI dan mungkin perlu diaduk selama pemanasan agar suhunya merata.

Kaldu

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Kaldu coklat	1	Masak dengan cara biasa atau panaskan bahan-bahannya dalam microwave, bila disarankan. Dinginkan kaldu dalam lemari es.	Tuang ke dalam panci microwave. Tutup. Aduk saat dipanaskan.	TINGGI (P10)	5 menit 30 detik
Kaldu ayam	1			TINGGI (P10)	4 menit

Saus

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Saus Keju	1	Masak dengan cara biasa atau panaskan bahan campuran dalam microwave, bila disarankan. Dinginkan saus dalam lemari es.	Tuang ke dalam panci microwave. Tutup. Aduk saat dipanaskan.	TINGGI (P10)	5 menit 30 detik
Espagnole (Kuah kaldu)	1			TINGGI (P10)	3 menit 30 detik
Saus jamur	1			TINGGI (P10)	3 menit 30 detik
Saus tomat	1			TINGGI (P10)	4 menit 15 detik
Saus putih (Bechamel)	1			TINGGI (P10)	4 menit
Saus putih (Saus kaldu)	1			TINGGI (P10)	4 menit

Sup

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Kaldu Sapi	1	Masak dengan cara biasa atau panaskan bahan campuran dalam microwave, bila disarankan. Dinginkan sup dalam lemari es.	Tuang ke dalam panci microwave. Tutup. Aduk saat dipanaskan.	TINGGI (P10)	2 menit 45 detik
Sup mie ayam	1			TINGGI (P10)	3 menit 30 detik
Sup krim kerang	1			TINGGI (P10)	3 menit 30 detik

Makanan Pembuka Daging dan Unggas

Oven ini dapat digunakan untuk memanaskan makanan pembuka daging dan unggas dengan baik.

Jangan memasak daging terlalu matang. Tata daging atau potongan unggas satu lapis, serapat mungkin.

PERHATIAN

Daging olahan dimasak sampai matang sebelum dipanaskan kembali.

Bila perlu, tuangi daging atau unggas dengan saus secara merata.

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Iga sapi dengan saus	336 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring dan tuangi daging dengan saus. Tutup.	TINGGI (P10)	2 menit
Semur daging	224 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Taruh dalam mangkuk kecil, aduk saat memanaskan, tutupi.	TINGGI (P10)	45 detik
Beef stroganoff dengan mie	224 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit
Ayam goreng roti	224 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	45 detik
Ayam panggang	½ buah	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit
Potongan ayam dengan kentang dan saus	336 g	Masak semua bahan dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tekan kentang, dan tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 30 detik
Bebek	½ buah	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 30 detik
Burrito	224 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	45 detik
Meatloaf dengan saus	196 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Susun potongan di satu piring, tuangi dengan saus. Tutup.	TINGGI (P10)	1 menit
Paprika hijau isi daging	168 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	50 detik
Daging potong isi sayur	196 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 15 detik
Iga, pendek	224 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 15 detik
Iga, potong-potong	448 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 25 detik
Steak Salisbury	196 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit
Ayam kalkun potong dengan saus	336 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Susun potongan di satu piring, tuangi dengan saus. Tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 20 detik

Nasi dan Pasta

Untuk hasil terbaik, jangan memasak nasi dan pasta terlalu matang selama pra-memasak. Tutupi dan panaskan dengan panas TINGGI. Menambah air, misalnya saus, dapat mempercepat pemanasan walaupun tidak wajib.

Nasi dan pasta dengan saus keju perlu diaduk lebih lama daripada dengan saus berbahan tomat, hal ini bertujuan untuk menghindari keju menjadi terlalu panas dan berserabut.

Nasi

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Nasi ayam pilaf	112 g	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	35 detik
Nasi dari beras panjang dan beras hitam	112 g	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	30 detik

Pasta

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Lasagna	224 g	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup. Potong jadi dua dan diamkan selama 1 menit setelah dipanaskan.	TINGGI (P10)	2 menit
Mac n' cheese (Makaroni dan Keju)	224 g	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup. Diamkan selama 1 menit setelah dipanaskan.	TINGGI (P10)	20 detik
Mie	112 g	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	20 detik
Ravioli	168 g	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Tata satu lapis di atas piring kecil, tutup.	TINGGI (P10)	25 detik
	336 g	Masak seperti biasa, jangan terlalu matang, dinginkan, tutup.	Tata satu lapis di atas piring, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 45 detik
Spaghetti dengan saus daging	336 g	Masak seperti biasa, pisahkan spaghetti dan saus, dinginkan dalam lemari es, tutup.	Letakkan di atas piring, tuang dengan saus, tutup.	TINGGI (P10)	1 menit 45 detik

Sandwich

Sandwich yang sudah disusun dapat dipanaskan dengan cepat dan mudah menggunakan oven microwave ini. Daging isian seperti hamburger dan sosis harus dimasak dahulu dan sebaiknya ketebalannya tidak lebih dari 1,3 cm.

Roti berumur sehari, roti panggang, atau roti yang formulanya diperkaya dengan telur atau lemak, akan lebih baik karena cenderung tidak terlalu lembab saat dipanaskan. Saat masih segar, roti yang belum dipanggang perlu diolesi mentega atau olesan lainnya.

Daging iris tipis dalam kemasan dapat mempercepat pemanasan. Letakkan daging di atas roti.

Semua sandwich kecuali sandwich satu lapis harus dipanaskan tanpa penutup di atas bahan yang menyerap semacam kertas tisu atau serbet untuk mencegah kelembaban.

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Beefburger dengan roti bulat	168 g	Masak daging sapi dengan cara biasa, dinginkan, tutup. Roti panggang.	Susun burger dan letakkan di atas serbet pada piring, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Kornet dengan roti hitam	140 g	Susun, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	30 detik
French dip	168 g	Susun, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas piring dengan menuangkan saus di atas daging dan sekelilingnya, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Roti panggang keju	112 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	25 detik
Hamburger, biasa dengan keju	140 g	Masak hamburger seperti biasa. Roti panggang.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	20 detik
	140 g	Susun, dinginkan, tutup.		TINGGI (P10)	35 detik
Hot dog	84 g	Masak seperti biasa. Roti panggang. Susun, dinginkan, tutup.	Bungkus dalam plastik yang longgar.	TINGGI (P10)	15 detik
Pastrami dengan roti hitam	140 g	Susun, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	25 detik
Reuben	168 g	Masak dengan cara biasa, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	30 detik
Daging sapi panggang, diiris tipis dengan saus	224 g	Masak daging sapi dan saus dengan cara biasa, dinginkan, tutup. Roti panggang.	Susun, letakkan di piring, tutup.	TINGGI (P10)	40 detik
Sosis Italia gulung	154 g	Masak sosis dengan cara biasa. Roti panggang gulung. Susun, dinginkan, tutup.	Letakkan di atas tisu, jangan ditutup.	TINGGI (P10)	55 detik
Daging kalkun, diiris tipis dengan saus	224 g	Masak daging kalkun dan saus dengan cara biasa, dinginkan, tutup. Roti panggang.	Susun, letakkan di piring, tutup.	TINGGI (P10)	40 detik

Sayuran

Sebagian porsi sayuran yang kecil maupun besar - dicairkan, dipanaskan, dan dimasak dalam microwave; untuk menjaga kesegaran warna dan tekstur serta nilai gizi. Semakin tebal dan berserat sayurannya, semakin lama waktu memasaknya.

Sayuran beku dapat dicairkan dan dipanaskan dengan satu langkah. Tambahkan 1 sampai 2 sdm air ke sayuran beku.

Bagian yang beku harus dibersihkan saat pemanasan agar suhu terbagi rata.

Sayuran kaleng yang dimasukkan dalam wadah yang aman di-microwave dapat dipanaskan dengan panas TINGGI kurang lebih 1 menit per 450 g.

Sebagian besar sayuran segar dimasak bersama sejumlah cairan memasak seperti air.

Sayuran Beku—Mencairkan dan Memanaskan

Item	Jumlah	Petunjuk Pra-Penggunaan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu	
Kacang-kacangan	1,8 kg	_____	Masukkan ke dalam wadah yang aman di-microwave. Tambahkan 1–2 sdm air. Tutup dengan penutup. Biarkan, tutup, selama 2 menit.	TINGGI (P10)	12 menit	
	2,7 kg				20 menit	
Kembang kol	1,8 kg	_____		Masukkan ke dalam wadah yang aman di-microwave. Tambahkan 1–2 sdm air. Tutup dengan penutup. Biarkan, tutup, selama 2 menit.	TINGGI (P10)	15 menit
	2,7 kg					20 menit
Brokoli	1,8 kg	_____	Masukkan ke dalam wadah yang aman di-microwave. Tambahkan 1–2 sdm air. Tutup dengan penutup. Biarkan, tutup, selama 2 menit.		TINGGI (P10)	15 menit
Irisan wortel	2,7 kg	_____			TINGGI (P10)	20 menit

Sayuran Segar—Memanaskan

Item	Jumlah	Persiapan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Wortel	1,8 kg	Kupas wortel; potong menjadi 8 iris.	Masukkan ke dalam wadah yang aman di-microwave. Tambahkan 2 sdm air. Tutup dengan penutup. Aduk saat dipanaskan. Biarkan, tutup, selama 10 menit.	TINGGI (P10)	6 menit
	2,3 kg	Kupas wortel; potong menjadi 8 iris.	Masukkan ke dalam wadah yang aman di-microwave. Tambahkan 3–4 sdm air. Tutup dengan penutup. Aduk saat dipanaskan. Biarkan, tutup, selama 10 menit.	TINGGI (P10)	7 menit
	2,7 kg			TINGGI (P10)	10 menit
	3,2 kg			TINGGI (P10)	12 menit

Sayuran Segar—Memasak

Item	Jumlah	Persiapan	Petunjuk Pemanasan Microwave	Pengaturan Daya	Perkiraan Waktu
Brokoli	1,4 kg	Cuci brokoli. Potong memanjang.	Masukkan ke dalam wadah yang aman di-microwave. Tambahkan 2 sdm air. Tutup dengan penutup. Biarkan, tutup, selama 10 menit.	TINGGI (P10)	7 menit
Kentang Panggang	8 buah	Cuci, tiriskan dan tusuk-tusuk dengan garpu. Tusun rapi di atas handuk kertas di dalam oven.	Tata ulang saat dipanaskan. Setelah dipanaskan, bungkus dengan foil dan biarkan selama 1 menit.	TINGGI (P10)	4 menit
Kacang tumbuk	3,2 kg	_____	Masukkan ke dalam wadah yang aman di-microwave. Tutup dengan penutup. Aduk saat dipanaskan. Biarkan selama 5 menit.	TINGGI (P10)	5 menit

Perawatan Oven Microwave

Jika kebersihan oven tidak dijaga, maka dapat menyebabkan pudarnya permukaan yang berdampak pada usia pakai perabot dan mungkin memperburuk keadaannya.

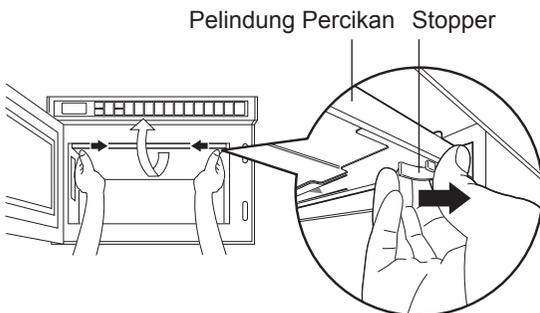
1. Lepas kabel dari stopkontak sebelum membersihkan.
2. Jaga kebersihan bagian dalam oven. Jika remahan makanan atau tumpahan cairan menempel di dinding oven, atau di antara karet pintu dan permukaan pintu, kotoran ini akan menyerap gelombang mikro dan menyebabkan penyok atau percikan. Usap semua kotoran dengan kain basah. Gunakan deterjen atau Larutan Food Sanitizer jika oven sangat kotor. Jangan gunakan deterjen keras atau bahan abrasif.
3. Permukaan luar oven microwave ini harus dibersihkan dengan sabun dan air, lalu dikeringkan dengan kain yang lembut. Jangan sampai air masuk ke ventilasi bagian belakang atau lubang panel kontrol karena dapat merusak unit.
4. Jendela pintu harus dicuci dengan air dan sabun yang ringan. Gunakan kain yang lembut. Jangan pernah menggunakan pembersih jendela. Pintu depan bisa tergores oleh sabun atau pembersih yang keras.

MEMBERSIHKAN PELINDUNG PERCIKAN

1. Genggam ganjal penahan di luar pelindung dengan kedua tangan lalu tarik ke dalam lalu ke bawah. Kemudian keluarkan pelindung percikan dari ruang oven.
2. Bilas pelindung percikan dengan air sabun atau Larutan Food Sanitizer.
3. Ganti pelindung sebelum menggunakan oven.

PERHATIAN

Pelindung percikan harus dipasang dengan kencang saat menggunakan oven.

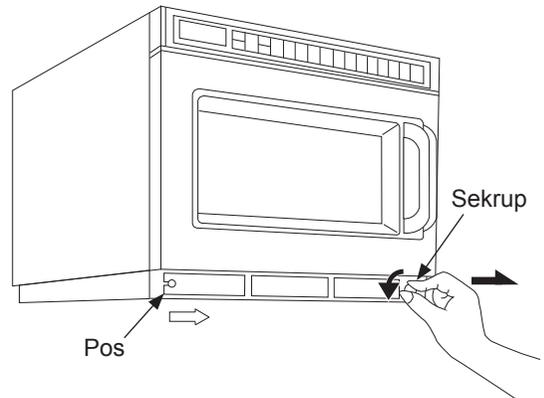


MEMBERSIHKAN FILTER UDARA

Bersihkan Filter Udara secara teratur sesuai petunjuk berikut ini. Oven mungkin bermasalah jika Filter Udara tersumbat oleh debu (*).

1. Lepaskan Filter Udara dari tepi bagian bawah depan dengan memutar sekrup kanan ke kiri. Kemudian geser filter ke kanan dan angkat dari penganjal di sisi kiri.
2. Cuci filter dengan air sabun yang hangat.
3. Ganti Filter Udara sebelum menggunakan oven.

(*) Jika Filter Udara tersumbat oleh kotoran maka akan menyebabkan masalah panas berlebih di dalam oven.



Keterangan Kode Kegagalan Diagnosis Mandiri

Oven ini memantau pengoperasiannya dan menampilkan Kode Kegagalan di Layar Digital saat terjadi masalah.

Yang harus dilakukan saat muncul kode kegagalan:

Cabut kabel listrik oven dan tunggu lebih dari 10 detik sebelum menyambungkannya kembali kembali. Jika oven tidak melanjutkan pengoperasian normal, ikuti grafik berikut ini.

KODE	MASALAH	YANG HARUS DILAKUKAN (DI BAWAH INI)
F01	Suhu udara yang dikeluarkan terlalu Tinggi	1./2./3./4./5.
F33	Sirkuit Termistor Rusak	1./5.
F44	Panel Kontrol Rusak	1./5.
F81–82	Sirkuit Relai Rusak	5./6./7.
F86–87	Sirkuit Relai Rusak	1./5.
U30	Memori memasak melebihi waktu maksimum selama pengaturan jumlah 2x dan 3x.	Periksa dan ubah waktunya. —Buka halaman 9, langkah 5 “Catatan”.

1. Oven mati secara otomatis. Cabut kabel listrik dari stopkontak.
2. Oven terus berbunyi bip.
3. Oven me-reset pengoperasian saat dingin.
4. Pindahkan oven ke lokasi yang lebih dingin.
5. Jika masalah masih berlanjut, hubungi agen servis.
6. Oven akan tetap beroperasi bahkan jika kode kegagalan muncul, hanya tidak seperti biasanya. Hubungi agen servis.
7. Sentuh Tombol STOP/RESET (Berhenti/Reset) dan coba lagi.

Catatan: Kode yang muncul di layar tidak menunjukkan semua kemungkinan kegagalan pada unit.

Petunjuk Pemasangan dengan Posisi Ditumpuk

Penting

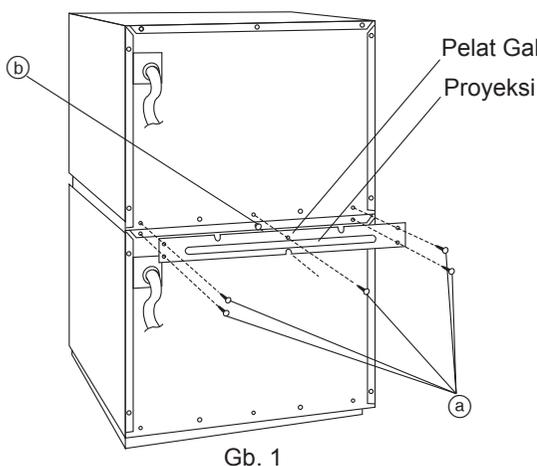
1. Cabut kabel listrik dari stopkontak sebelum pemasangan.
2. Untuk pemasangan dengan posisi ditumpuk, gunakan Pelat Gabungan Panasonic A1134-3280 (Tersedia melalui jasa servis).
3. Kombinasi unit yang ditumpuk terbatas bagi model-model berikut saja.
NE-1753
4. Jangan menumpuk lebih dari satu oven di atas oven bagian bawah.

Persiapan

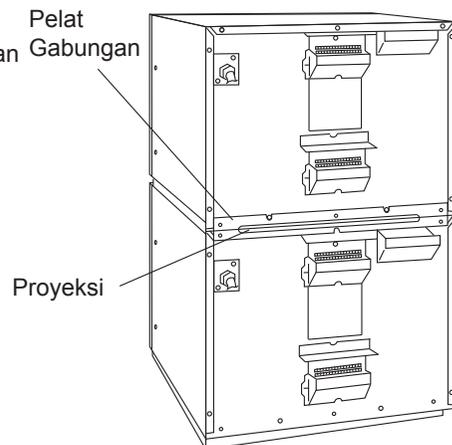
Pastikan ruang oven kosong.

Pemasangan

1. Tumpuk unit dan lepas lima sekrup (a) seperti ditunjukkan pada Gb. 1.
2. Kendorkan sekrup (b).
3. Proyeksi pada Pelat Gabungan harus membelakangi oven. Letakkan Pelat Gabungan di atas sekrup (b).
4. Pasang dan kencangkan lima sekrup (a) dan sekrup (b). Lihat Gb. 2.
5. Pastikan oven atas berada di ketinggian yang aman.



Gb. 1



Gb. 2

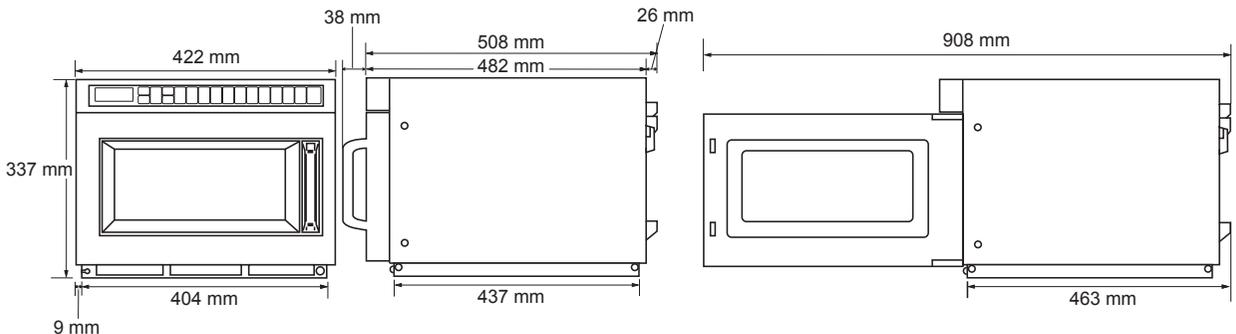
Spesifikasi

Sumber Listrik		50 Hz, fase tunggal 220 V	
Daya yang Diperlukan		12,8 A 2780 W	
Output*	TINGGI	(P10)	1700 W*
	SEDANG TINGGI	(P9)	90%
		(P8)	80%
		(P7)	70%
		(P6)	60%
	SEDANG	(P5)	50%
		(P4)	40%
	RENDAH	(P3)	30%
		(P2)	25%
MENCAIRKAN	(P1)	340 W	
MATI	(P0)	0%	
PANAS DARI BAGIAN ATAS KE BAWAH	(PU1)	50%	
	(PU2)	25%	
PANAS DARI BAGIAN BAWAH	(PL1)	50%	
	(PL2)	25%	
Frekuensi		2450 MHz	
Dimensi Luar (P×L×T)		422 mm×508 mm×337 mm	
Dimensi Ruang Dalam (W×D×H)		330 mm×310 mm×175 mm	
Berat Bersih		30,0 kg	
Timer		30 menit (digital)/10 tombol sentuh Waktu program maksimum untuk pemanasan satu tahap P1 dan P0=30 menit P10–P2, PU1–PL2=15 menit	

*Prosedur Uji IEC

Spesifikasi dapat berubah tanpa pemberitahuan.

Untuk bulan produksi, negara dan nomor seri, baca pelat nama pada oven microwave.



Diimpor oleh :
PT Panasonic Gobel Indonesia
Jl. Dewi Sartika No.14 (Cawang II),
Jakarta 13630
Telp. (021) 8090108

Panasonic Corporation
Situs Web: <http://www.panasonic.com>
© Panasonic Corporation 2018

A00033F80TT
F1218-0
Dicetak di Jepang