

SHARP

MICROWAVE OVEN

OVEN MIKROWAVE

R-888F

PETUNJUK PENGGUNAAN MANUAL

PERINGATAN

PETUNJUK KEAMANAN PENTING : BACA DENGAN SEKSAMA DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN DI WAKTU YANG AKAN DATANG

1. Apabila simbol pemanas atas, pemanas bawah atau panggang terlihat pada layar display, piring putar, penyangga piring putar, rak, pintu oven, bagian dalam dan luar oven akan menjadi sangat panas. Untuk mencegah agar Anda tidak mengalami luka bakar, gunakanlah cempal yang tebal.
2. Untuk menghindari bahaya kebakaran di ruang dalam oven:
 - a. Jangan memasak makanan terlalu lama
 - b. Lepaskan jepitan kawat di kertas atau plastik pembungkus makanan sebelum meletakkannya di dalam oven.
 - c. Jangan memanaskan minyak atau lemak untuk menggoreng sebab suhu minyak tidak dapat dikendalikan.
 - d. Setelah penggunaan, lap pelindung petunjuk gelombang dengan kain lembab diikuti dengan kain kering untuk membersihkan sisa-sisa makanan dan kerak lemak. Kerak lemak dapat menyebabkan panas yang berlebihan, menimbulkan asap atau bahkan kebakaran.
 - e. Jika bahan di oven berasap, biarkan pintu oven tertutup, matikan oven, dan putus sumber listriknya, atau matikan listrik pada sekering atau panel pemutus sirkuit.
 - f. Jaga di dekat oven bila menggunakan wadah untuk sekali pakai yang terbuat dari plastik, kertas atau bahan yang mudah terbakar lainnya.
3. Untuk menghindari resiko ledakan dan cairan yang mendidih secara mendadak:
 - a. Jangan meletakkan wadah yang masih tersegel dalam oven. Botol minum bayi dengan penutup atau dot yang terpasang termasuk dalam kategori ini.
 - b. Bila hendak mendidihkan cairan di dalam oven, gunakanlah wadah yang bermulut lebar dan biarkan selama 20 detik setelah proses memasak berakhir untuk menghindari cairan bergolak secara mendadak.
4. Oven ini khusus untuk penggunaan rumah tangga dan hanya digunakan untuk pemanasan, memasak atau mencairkan makanan dan minuman.
Tidak diperkenankan untuk menggunakan di pabrik atau laboratorium
5. Jangan mengoperasikan oven ketika ada sesuatu yang terjepit atau melekat di antara oven dan pintunya.
6. Jangan membongkar atau memperbaiki oven sendiri
7. Jangan mengoperasikan oven ketika tidak bekerja dengan semestinya atau rusak sebelum diperbaiki oleh teknisi yang terlatih dari SHARP. Sangat penting untuk memastikan pintu oven dapat tertutup dengan baik dan tidak ada kerusakan pada: (1) Pintu (melengkung), (2) Engsel dan kaitan pintu (rusak atau kendur), (3) Segel pintu dan permukaan pintu.
8. Jangan mengaitkan peralatan memasak, baju atau aksesories pada kaitan pengaman pintu saat mengeluarkan makanan dari oven.
9. Bila kabel sumber listrik rusak, harus diganti dengan kabel khusus yang disediakan atau disetujui oleh PUSAT SERVIS SHARP. Penggantiannya harus dilakukan oleh teknisi servis berkualifikasi yang terlatih oleh SHARP.
10. Pastikan bahwa kabel ke sumber listrik tidak rusak dan tidak ditaruh di bawah oven atau permukaan yang panas atau tajam.
11. Jika lampu oven putus atau tidak menyala, hubungi PUSAT SERVIS SHARP
12. Setelah memasak, gunakan cempal untuk mengambil makanan, dan hindari tangan dan wajah dari uap panas yang timbul.
13. Angkat perlahan-lahan penutup wadah atau plastik pembungkus khusus microwave dan hati-hati dan jauhkan dari wajah bila membuka kantong berondong jagung dan kantong masak khusus oven lainnya.
14. Jangan menyentuh lubang ventilasi karena bisa menjadi sangat panas.
15. Jangan meletakkan apapun pada bagian luar oven
16. Pastikan bahwa peralatan masak tidak menyentuh dinding ruang dalam oven selama memasak
17. Jangan menyimpan makanan atau apapun juga di dalam oven
18. Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh anak kecil atau orang yang tubuhnya lemah tanpa pengawasan.
19. Anak-anak dapat diperkenankan menggunakan oven tanpa pengawasan setelah diberikan instruksi yang tepat sehingga mereka dapat menggunakan oven ini secara aman dan memahami bahaya bila tidak menggunakannya dengan tepat.
20. Anak kecil harus diawasi untuk menjaga agar mereka tidak bermain dengan peralatan ini.

CATATAN KHUSUS

	LAKUKAN	JANGAN DILAKUKAN
Telur, buah-buahan, kacang-kacangan, biji-bijian, sayur-sayuran, sosid dan tiram	<ul style="list-style-type: none"> ● Pecahkan kuning, putih telur dan tiram sebelum dimasak untuk menghindari "ledakan". ● Kerat-kerat kulit kentang, apel, labu, sosis hot dog, sosis dan tiram hingga uap dapat keluar 	<ul style="list-style-type: none"> ● Memasak telur utuh dengan kulitnya. Hal ini dapat mengakibatkan "ledakan" yang bisa merusak oven atau melukai si pemakai. ● Memanaskan kembali telur secara utuh. ● Memasak tiram terlalu matang ● Kacan-kacangan atau biji-bijian kering utuh dengan kulitnya
Berondong jagung	<ul style="list-style-type: none"> ● Gunakan kantung khusus popcorn untuk microwave oven. ● Dengarkan bunyi letusan berondong sampai melambat 1-2 detik 	<ul style="list-style-type: none"> ● Memasak berondong di dalam kantong coklat biasa atau mangkuk kaca. ● Melampaui waktu maksimum pemasakan yang tertulis di kemasan berondong jagung.
Makanan bayi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pindahkan makanan bayi pada piring kecil, panaskan hati-hati dan aduk beberapa kali. Periksa suhu yang tepat untuk mencegah gosong. ● Buka tutup dan dot botol bayi sebelum menghangatkannya. Setelah dihangatkan, kocok baik-baik. Periksa untuk suhu yang sesuai. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Memanaskan botol plastik sekali pakai. ● Memanaskan botol bayi melebihi waktu yang ditentukan. Panaskan sampai hangat saja. ● Memanaskan botol bayi dengan dotnya. Memanaskan makanan bayi pada wadah aslinya.
Umum	<ul style="list-style-type: none"> ● Makanan yang berisi harus dipotong-potong setelah dipanaskan untuk menghilangkan uap dan menghindari gosong. ● Gunakan mangkuk yang dalam untuk memasak cairan atau sereal agar tidak tumpah bila mendidih 	<ul style="list-style-type: none"> ● Memanaskan atau memasak dalam wadah kaca tertutup atau wadah kedap udara. ● Memasak gorengan banyak lemak. Mengeringkan kayu, daun-daun, atau kertas basah. ● Mengoperasikan oven kosong.
Cairan (Minuman)	<ul style="list-style-type: none"> ● Untuk mendidihkan atau memasak cairan, baca PERINGATAN pada halaman 1, guna mencegah ledakan dan letusan didihan cairan yang tertunda 	<ul style="list-style-type: none"> ● Memanaskan lebih dari waktu yang disarankan
Makanan kaleng	<ul style="list-style-type: none"> ● Keluarkan makanan dari dalam kaleng 	<ul style="list-style-type: none"> ● Memanaskan atau memasak makanan dalam kaleng.
Roti sosi gulung, Pie, Puding Natal	<ul style="list-style-type: none"> ● Makanan ini mengandung banyak gula dan/atau minyak ● Masak sesuai dengan waktu yang disarankan 	<ul style="list-style-type: none"> ● Memasak terlalu matang bisa menimbulkan api.
Daging	<ul style="list-style-type: none"> ● Gunakan wadah atau piring yang aman untuk microwave untuk menampung cairan yang keluar dari daging. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Meletakkan daging langsung pada piring putar.
Peralatan	<ul style="list-style-type: none"> ● Periksa apakah peralatan memasak telah sesuai untuk pemasakan dengan MIKROWAVE sebelum menggunakannya 	<ul style="list-style-type: none"> ● Menggunakan peralatan logam untuk pemasakan MIKROWAVE. Logam memantulkan energi microwave dan bisa menyebabkan percikan elektrik yang dikenal sebagai "arcing"
Kertas Alumunium	<ul style="list-style-type: none"> ● Gunakan sebagai pelindung makanan untuk mencegah masakan terlalu matang. v Hati-hati terhadap pijaran api, kurangi kertas alumuniumnya dan bersihkan ruang dalam oven 	<ul style="list-style-type: none"> ● Menggunakan kertas alumunium terlalu banyak. ● Meletakkan pembungkus makanan dekat dengan dinding ruang dalam oven sehingga menimbulkan pijaran api yang dapat merusak oven.

PETUNJUK PEMASANGAN

1. Keluarkan semua peralatan yang terdapat di dalam oven dan stiker yang menempel pada panel pintu (bila ada). Periksa apakah ada bagian yang rusak seperti kesalahan pemasangan pintu, kerusakan segel di sekitar pintu atau penyok di dalam oven atau pada bagian luar pintu. Jika ada kerusakan, jangan menggunakan oven ini sampai diperiksa oleh teknisi servis yang ditunjuk oleh PUSAT SERVIS SHARP.
2. Bagian-bagian yang disediakan:
1) Piring putar 2) Penyangga pemutar 3) Buku petunjuk 4) Buku resep
3. Pasang penyangga pemutar dan piring putar dengan tepat sesuai dengan DIAGRAM OVEN di bawah ini. Letakkan penyangga pemutar di dasar oven dan letakkan meja putar di atasnya, tempatkan dengan baik sehingga kopling berada tepat di tengah. JANGAN sekalipun menggunakan oven tanpa meja putar dan penyangga pemutar.
4. Jangan letakkan oven pada tempat yang panas dan beruap seperti di sebelah oven konvensional biasa. Oven harus dipasang pada tempat yang tidak menghalangi ventilasi, Sisakan jarak sedikitnya 15 cm untuk ventilasi udara di atas oven. Oven ini tidak dirancang untuk dipasang di dalam tembok atau kabinet.
5. Baik pembuat maupun distributor tidak menerima pengaduan kerusakan pada mesin atau luka kecelakaan yang disebabkan oleh kesalahan prosedur penyambungan listrik.
6. Peralatan ini harus di-ground-kan:

PENTING

Warna kabel pada sumber listrik sebagai berikut:

Hijau-dan-kuning	: Ground
Biru	: Netral
Coklat	: Aktif

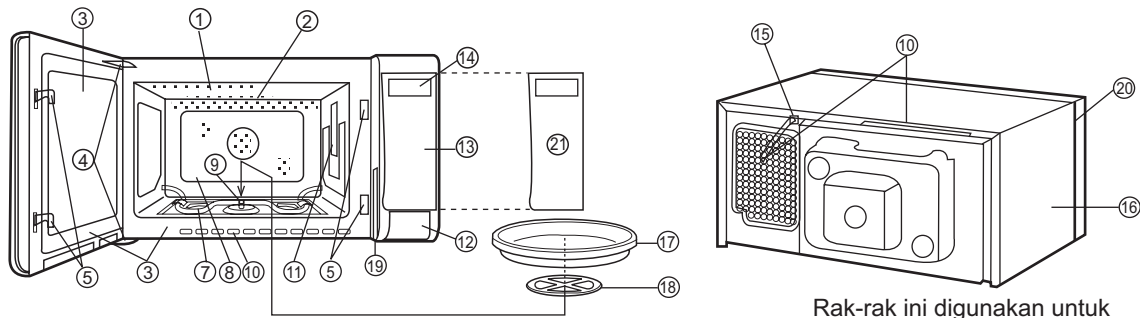
Jika warna pada kabel sumber listrik alat ini tidak sesuai pada kabel stop kontak Anda, lakukan hal-hal sebagai berikut:

Kabel warna hijau-dan-kuning harus disambungkan pada terminal dan stop kontak yang bertanda huruf E atau bersymbol \equiv atau berwarna hijau atau berwarna hijau-dan-kuning.

Kabel warna biru harus disambungkan pada kabel stop kontak yang bertanda huruf N atau berwarna biru.

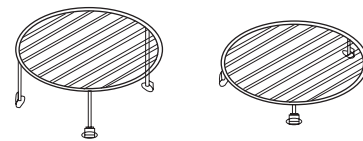
Kabel warna coklat harus disambungkan pada kabel stop kontak yang bertanda huruf L atau berwarna coklat.

DIAGRAM OVEN



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Lampu oven | 10. Lubang ventilasi |
| 2. Pemanas panggang atas (Pemanas atas) | 11. Tutup pengontrol gelombang |
| 3. Pintu kaca | 12. Tombol untuk membuka pintu |
| 4. Engsel pintu | 13. Panel pengontrol |
| 5. Penyekat pintu dan permukaan penyekat | 14. Layar tampilan digital |
| 6. Pemanas panggang bawah (Pemanas bawah) | 15. Kabel listrik |
| 7. Lubang belakang oven | 16. Kabinet luar |
| 8. Motor penggerak piring putar | 17. Piring putar |
| | 18. Penyangga piring putar |
| | 19. Label tingkatan |
| | 20. Celah ventilasi |
| | 21. Lembar panel berbahasa melayu |
- Jika anda membutuhkan petunjuk dalam bahasa melayu, pasanglah pada panel pengontrol.

Rak-rak ini digunakan untuk Pemanggangan, Pemanggangan Campuran, Pizza, Crispy Snack dan Pemanggangan Otomatis. Pengaman pintu



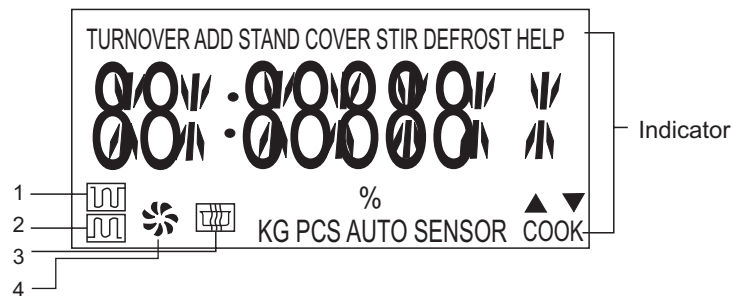
Peringatan:

Peralatan tambahan akan menjadi sangat panas pada saat pemanas atas, pemanas bagian bawah atau simbol convection menyala pada layar tampilan, dan gunakan sarung tangan masak yang tebal pada saat menaruh/mengangkat makanan atau piring putar dari oven untuk MENCEGAH LUKA BAKAR.

PENGOPERASIAN PANEL KONTROL SENTUH

Pengoperasian oven dikontrol dengan cara menekan tombol yang sesuai yang ada panel pengontrol. Sebuah bunyi sinyal perintah akan terdengar setiap anda menekan panel pengontrol untuk membuat perintah yang benar. Sebagai tambahan oven akan berbunyi kurang lebih selama 2 detik pada akhir proses memasak, atau 4 kali pada saat sebuah prosedur memasak diperlukan.

Tampilan Panel Kontrol



1. SIMBOL PEMANAS ATAS
Simbol akan menyala pada saat pemanas bagian atas digunakan.
2. SIMBOL PEMANAS BAWAH
Simbol akan menyala pada saat pemanas bagian atas digunakan.
3. SIMBOL MICROWAVE
Simbol akan menyala selama memasak dengan microwave.

Bagan Panel Kontrol Sentuh

TOMBOL CRISPY SNACK
Tekan tombol ini untuk memilih 5 menu snack yang populer.

TOMBOL AUTO ROAST
Tekan tombol ini untuk memilih 3 menu bakar yang populer.

TOMBOL AUTO GRILL
Tekan tombol ini untuk memilih 3 menu panggang yang populer.

TOMBOL SENSOR RICE MENU
Tekan tombol ini untuk memasak nasi, congee atau bubur.

TOMBOL LEBIH (▼), KURANG (▲)
Tekan tombol ini untuk menyesuaikan tingkat kematangan makanan dalam waktu satu menit memasak atau untuk menambah/mengurangi waktu pada saat memprogram pengoperasian secara otomatis.

TOMBOL GRILL
Tekan tombol ini untuk memasak dengan proses panggang.

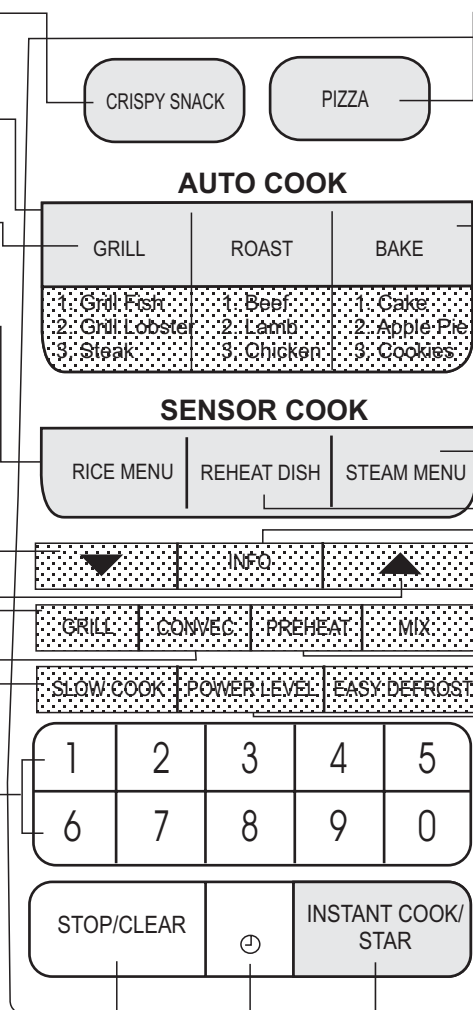
TOMBOL CONVEC
Tekan tombol ini untuk memasak dengan proses convection dan memilih temperatur convection.

TOMBOL SLOW COOK
Tekan tombol ini untuk memasak lambat dan waktu yang lama.

TOMBOL ANGKA
Tekan tombol ini untuk memasukkan lamanya proses memasak, jam, berat atau jumlah masakan.

TOMBOL STOP/CLEAR
Tekan tombol clear selama proses pemrograman. Tekan sekali untuk menghentikan pengoperasian oven pada saat memasak; Tekan dua kali untuk membatalkan pemrograman

TOMBOL JAM
Tekan tombol ini untuk menset jam



TOMBOL PIZZA
Tekan tombol ini untuk memilih 3 menu pizza

TOMBOL AUTO BAKE
Tekan tombol ini untuk memilih 3 menu pembakaran kue yang populer.

TOMBOL SENSOR MENU PENGUKUSAN
Tekanlah untuk mengukus ikan, daging atau adonan (dumpling).

TOMBOL SENSOR REHEAT DISH
Tekan untuk memanaskan makanan

TOMBOL INFO
Tekan tombol ini untuk memilih mode start otomatis, child lock, bahasa atau demonstrasi. Tekanlah untuk mendapatkan informasi memasak.

TOMBOL MIX
Tekan tombol ini untuk memilih proses memasak campuran.

TOMBOL PREHEAT
Tekan tombol ini untuk memanaskan oven sebelum memasak

TOMBOL EASY DEFROST
Tekan untuk mencairkan kebekuan daging beku dengan cara memasukkan berat daging

TOMBOL POWER LEVEL
Tekan untuk memilih setingan daya microwave. Jika tidak ditekan, daya TINGGI akan dipilih secara otomatis.

TOMBOL INSTANT COOK/START
Tekan sekali untuk memasak dalam waktu 1 menit pada 100% (daya TINGGI) atau ditambah dengan kelipatan 1 menit setiap kali tombol ini ditekan selama proses memasak berlangsung. Tekan tombol ini untuk memulai proses memasak setelah program diset.

Sebelum Pengoperasian

- Oven ini diset sesuai dengan PETUNJUK PEMAKAIAN dalam bahasa Inggris. Untuk mendampingi anda dalam memprogram oven, petunjuk pemakaian akan tampil pada layar. Dalam buku ini, tampilan dari petunjuk pemakaian disingkat.
- Anda dapat memperoleh petunjuk pemakaian dalam bahasa Inggris, Melayu atau Rusia. Untuk mengubah bahasa, lihat halaman E-43.

Memulai Pengoperasian

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Hubungkan oven ke daya listrik. Pastikan pintu oven tertutup.		
2	Tekan tombol STOP/CLEAR agar oven berbunyi.		 Hanya titik yang tetap ada pada layar.

Stop/Clear

Tekan tombol STOP/CLEAR sekali untuk :

1. Menghentikan oven sementara pada saat proses memasak berlangsung.
2. Menghapus pemrograman jika anda membuat suatu kesalahan pada saat memprogram.







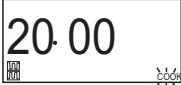

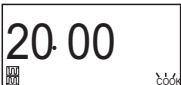
Untuk Membatalkan Sebuah Program Pada Waktu Proses Memasak Berlangsung

Tekan tombol STOP/CLEAR dua kali.

Memanaskan Oven



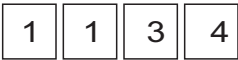


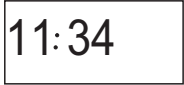
Asap dan bau mungkin akan timbul beberapa saat pada waktu proses memasak dengan cara GRILL, MIX, PREHEAT, CONVECTION atau pengoperasian secara otomatis (kecuali SENSOR COOK dan EASY DEFROST) pertama kali dilakukan, hal ini bukan berarti bahwa oven rusak.


Untuk menghilangkan asap atau bau yang timbul, operasikan oven tanpa makanan di dalamnya selama 20 menit pada proses GRILL menggunakan pemanas atas dan bawah sebelum penggunaan untuk pertama kalinya dan setelah dibersihkan.

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Pastikan tidak ada makanan dalam oven. Tekan tombol GRILL 3 kali.	 x 3	
2	Masukkan waktu pemanas (20 menit).	   	 COOK akan berpendar
3	Tekan tombol INSTANT COOK/START PENTING: Selama pengoperasian ini berlangsung, asap dan bau mungkin timbul. Karena itu bukalah jendela atau hidupkan kipas ventilasi dalam ruangan.		 Pengatur waktu akan mulai penghitungan mundur. Pada saat mencapai nol, semua indikator akan mati dan sinyal akan berbunyi. NOW COOLING akan tampak pada layar tampilan. Kipas pendingin akan tetap bekerja sampai lubang belakang oven dingin.
4	Buka pintu oven untuk mendinginkan lubang belakang oven. PERINGATAN: Pintu oven, sisi luar dan lubang belakang oven akan menjadi panas dan perhatikan hal tersebut untuk mencegah luka bakar pada saat mendinginkan oven.		

Menset Waktu

- Untuk memasukkan waktu pada hari ini 11:34 (AM atau PM).

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Tekan tombol CLOCK sekali.		 Titik (:) akan berpendar
2	Masukkan waktu pada hari ini dengan cara menekan angka dalam urutan yang sesuai.		
3	Tekan tombol CLOCK kembali.		

Waktu yang dimaksud adalah 12 jam. Jika anda memasukkan waktu yang salah (Contoh 13:45),  akan tampil pada layar.

Tekan tombol STOP/CLEAR untuk memasukkan kembali setingan waktu (Contoh 1:45).

Jam pada oven beroperasi berdasarkan frekuensi dari sumber daya.

Waktu dapat bertambah atau berkurang di beberapa area tertentu yang frekuensinya berbeda.

Anda dianjurkan untuk selalu menyesuaikan waktu.

Jika anda ingin ingin mengetahui waktu pada hari ini selama proses memasak berlangsung, tekan tombol CLOCK. Selama anda menekan tombol CLOCK, maka waktu pada hari ini akan ditampilkan.

TEHNIK MEMASAK DENGAN MICROWAVE

<u>Atur masakan dengan hati-hati</u>	Tempatkan bagian yang tebal pada bagian piring paling luar.
<u>Perhatikan lamanya waktu memasak</u>	Masak dengan jangka waktu terpendek yang ada dan tambahkan waktu jika diperlukan.
<u>Tutup masakan sebelum dimasak</u>	Periksa resep sebagai bahan pertimbangan : kertas tissue, pembungkus plastik untuk microwave atau sebuah tutup. Menutup masakan akan mencegah makanan tumpah dan membuat masakan matang secara merata. (Agar oven tetap bersih).
<u>Bungkus masakan</u>	Gunakan sedikit kertas alumunium untuk membungkus bagian daging yang tipis atau daging bebek untuk mencegah daging menjadi hangus.
<u>Aduk masakan</u>	Dari luar ke tengah piring sekali atau dua kali selama proses memasak berlangsung, jika memungkinkan.
<u>Balik masakan</u>	Makanan seperti ayam, hamburger atau steak harus dibalik sekali waktu selama proses memasak berlangsung.
<u>Atur kembali masakan</u>	Seperti bulatan daging pada waktu setengah masak dari dari atas ke bawah dan dari bagian tengah ke bagian luar piring.
<u>Waktu istirahat</u>	Pastikan ada waktu istirahat setelah memasak. Keluarkan masakan dari oven dan aduk jika memungkinkan. Menutup makanan selama waktu istirahat akan membuat makanan matang secara merata.
<u>Periksa tingkat kematangan masakan</u>	Lihat tanda yang mengindikasikan temperatur memasak yang telah dicapai. Termasuk dalam tanda masakan matang : - Terdapat uap disemua sisi masakan, tidak hanya pada pinggirnya saja. - Daging bebek dapat dipotong dengan mudah. - Daging babi dan bebek tidak lagi berwarna merah muda. - Ikan menjadi matang dan dapat dipotong dengan mudah oleh garpu.
<u>Pengembunan</u>	Adalah sesuatu yang normal jika memasak dengan menggunakan microwave. Kelembaban dan cairan pada masakan akan mempengaruhi jumlah cairan dalam oven. Umumnya, masakan yang dibungkus tidak akan menyebabkan banyak pengembunan daripada masakan yang tidak dibungkus. Pastikan lubang ventilasi tidak tertutup.
<u>Piring pemanas</u>	Pada saat menggunakan piring pemanas atau bahan pemanas, pastikan untuk selalu menggunakan insulator tahan panas seperti piring porselen dibawahnya agar piring putar, alat pemutar dan pasangannya dari panas. Jangan melampaui waktu proses pemanasan yang tertera pada instruksi.
<u>Bungkus plastik yang aman bagi microwave</u>	Untuk memasak makanan dengan kandungan lemak yang tinggi, jangan sampai bungkusannya menyentuh makanan karena akan meleleh.
<u>Wadah masak plastik yang aman bagi microwave</u>	Beberapa wadah masak plastik yang aman untuk microwave tidak cocok untuk memasak makanan yang mengandung lemak dan gula yang tinggi.

PENGERASIAN SECARA MANUAL

Waktu memasak dengan Microwave

Pada saat memasak dengan menggunakan microwave secara manual, pertama-tama masukkan waktu memasak kemudian tingkat daya.



Anda dapat memprogram sampai 99 menit, 99 detik. Ada lima tingkat daya yang berbeda.

Tingkat daya	(LOW)	(MEDIUM LOW)	(MEDIUM HIGH)	(MEDIUM)	(HIGH)
Persentase rata-rata dari daya microwave	10%	30%	50%	70%	100%
Contoh	Menghangatkan makanan	Mencairkan Melembutkan mentega	Makanan yang lembut seperti telur atau seafood	Daging mentah atau sayuran	

Variabel kontrol ini memungkinkan anda untuk memilih fungsi yang ada pada microwave.




Jika tidak ada satupun tingkatan daya yang dipilih, maka 100% (HIGH POWER) akan secara otomatis digunakan.

- Jika anda ingin memasak sayuran dalam waktu 10 menit pada tingkatan 100% (HIGH POWER).

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Masukkan waktu memasak yang diinginkan.	1 0 0 0	 COOK akan berpendar.
2	Tekan tombol INSTANT COOK/START	INSTANT COOK/START	 Pengatur waktu akan memulai perhitungan mundur.

Untuk menurunkan daya tekan tombol POWER LEVEL sekali. Sebagai catatan layar akan menampilkan "100%". Untuk menurunkan ke "70%" tekan kembali tombol POWER LEVEL. Ulangi sebanyak yang diperlukan untuk memilih daya "50%", "30%", atau "10%".

- * Jika anda ingin memasak Fillet Ikan dalam waktu 10 menit dengan daya 50% (daya MEDIUM).

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Pilih tingkat daya dengan menekan tombol POWER LEVEL sebanyak yang dibutuhkan (untuk 50% tekan tiga kali).	POWER LEVEL x 3	
2	Masukkan waktu memasak yang diinginkan.	1 0 0 0	 COOK akan berpendar.
3	Tekan tombol INSTANT COOK/START	INSTANT COOK/START	 Pengatur waktu akan memulai perhitungan mundur.

Jika pintu terbuka selama proses memasak berlangsung, waktu memasak di layar akan secara otomatis berhenti. Penghitungan mundur akan kembali dilanjutkan setelah pintu oven ditutup kembali dan tombol INSTANT COOK/START ditekan.



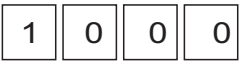








Jika anda ingin memeriksa tingkat daya yang digunakan selama proses memasak berlangsung, tekan tombol POWER LEVEL.

Selama jari anda menekan tombol POWER LEVEL, maka tingkat daya yang digunakan akan ditampilkan.

Memasak secara berurutan



Oven anda dapat diprogram sampai 3 urutan memasak, beralih dari satu setingan variabel daya ke setingan variabel daya lainnya secara otomatis.

* Jika anda ingin memasak dalam waktu 10 menit pada daya 50% (MEDIUM POWER) dilanjutkan dengan 5 menit pada daya 100% (HIGH POWER).

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Pilih tingkat daya dengan menekan tombol POWER LEVEL sebanyak yang dibutuhkan (untuk 50% tekan tiga kali).	 x 3	
2	Masukkan waktu memasak yang diinginkan.		 COOK akan berpendar.
3	Untuk urutan yang kedua, pilih memasak dengan microwave dan tingkat daya (untuk 100% tekan tombol POWER LEVEL sekali).	 x 1	
4	Masukkan waktu memasak yang diinginkan.		 COOK akan berpendar.
5	Tekan tombol INSTANT COOK/START		 Pengatur waktu akan mulai penghitungan mundur sampai ke angka nol. Pada saat mencapai angka nol,  Urutan kedua akan muncul dan timer akan menghitung mundur kembali sampai angka nol.

Instant Cook

Untuk kenyamanan anda Sharp's Instant Cook memungkinkan anda untuk memasak dengan mudah dalam waktu 1 menit pada daya 100% (daya TINGGI).

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Tekan tombol INSTANT COOK/START. (Tutup pintu oven selama 3 menit.)		 COOK akan berpendar.


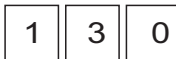



Tekan tombol INSTANT COOK/START sampai waktu yang diinginkan tampil. Setiap kali tombol ditekan, waktu memasak akan ditambah 1 menit.

Memasak dengan waktu yang lama

Setingan SLOW COOK dimaksudkan untuk memasak makanan dalam jangka waktu yang lama. Sebagai contoh, mengukus, merebus sayuran atau daging, mendidihkan sup atau makanan cina penutup dalam bentuk cairan. Setingan SLOW COOK menyediakan dua pilihan : SLOW COOK HIGH atau SLOW COOK LOW. Waktu memasak maksimum adalah dua jam untuk setiap pilihan pada saat memasak secara manual.

Untuk memilih LOW COOK HIGH, tekan tombol SLOW COOK sekali.
Untuk memilih LOW COOK LOW, tekan tombol SLOW COOK dua kali.

* Jika anda ingin mengukus ayam pada SLOW COOK HIGH selama 1 jam 30 menit

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Tekan tombol SLOW COOK sekali.	 x 1	
2	Masukkan waktu memasak yang diinginkan		 COOK akan berpendar.
3	Tekan tombol INSTANT COOK/START		 Waktu memasak akan dihitung mundur sampai ke nol. Setelah selesai oven akan mengeluarkan bunyi. Semua indikator kan mati. Waktu pada hari ini akan tampil di layar.

- CATATAN**
1. Jika anda ingin memeriksa tingkat kematangan masakan selama proses memasak berlangsung, anda dapat membuka pintu oven atau menekan tombol STOP/CLEAR sekali, kemudian periksa dan aduk. Setelah pintu oven ditutup kembali tekan tombol INSTANT COOK/START untuk melanjutkan proses memasak.
 2. Kombinasi antara HIGH dan LOW bebas sampai 2 tahapan. Tetapi kombinasi antara SLOW COOK dan fitur lainnya tidak dapat dilakukan.
 3. Anda dapat melihat petunjuk memasak setiap saat HELP ditampilkan di layar. Lihat halaman E – 36.
 4. Fungsi ini dapat digunakan dengan AUTO START. Lihat halaman E – 34.

CATATAN KHUSUS PADA SLOW COOKING





Untuk hasil yang lebih baik, biasakan untuk :

1. Memotong semua bahan dalam potongan kecil.
2. Tambahkan cairan (seperti: air, saus) dan biarkan semua bahan terendam di dalamnya untuk mencegah masakan menjadi hangus. Hal ini sangat penting pada saat mengukus atau membuat sup ayam.
3. Pada waktu memasak sup atau apapun dengan bahan yang banyak, pastikan tinggi air 3.8 dari permukaan wadah, jika lebih maka akan tumpah.
4. Jangan menambahkan banyak bumbu atau garam pada tingkatan memasak tertentu. Tambahkan (khususnya garam) setelah atau pada saat proses memasak baru saja selesai dilakukan.
5. Masak dengan wadah tertutup. Jangan buka penutup pada saat proses memasak berlangsung karena hal ini akan mengganggu proses memasak.
6. Aduk dan diamkan masakan selama 10 menit setelah dimasak.



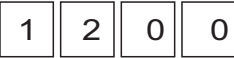



Memanaskan

Untuk hasil terbaik dalam proses memasak secara Convection atau Convection Mx, panaskan oven sesuai dengan temperatur yang dibutuhkan. Masukkan masakan setelah oven dipanaskan.

* Untuk memanaskan oven ke temperatur 200C

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Pilih temperatur yang dikehendaki dengan menekan tombol PREHEAT (untuk 200C tekan tombol empat kali).	 x 4	
2	Tekan tombol INSTANT COOK/START		
3	Pemanasan selesai. Jika pintu oven dibuka, oven akan secara otomatis bertahan pada temperatur preheat selama 30 menit.		

Setelah memanaskan oven, jika anda ingin membakar kue selama 12 menit pada temperatur 200C

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Buka pintu oven lalu masukkan masakan. Tutup pintu oven.		PRESS CONVEC OR MIX akan ditampilkan.
2	Tekan tombol CONVEC sekali. Jika anda ingin mengubah temperatur, tekan tombol CONVEC sampai temperatur convec yang diinginkan tampil di layar.	 x 1	
3	Masukkan lamanya waktu pembakaran yang diinginkan.		 COOK akan berpendar
4	Tekan tombol INSTANT COOK/START		 Pengatur waktu akan mulai menghitung mundur.

Setelah memanaskan oven, jika anda ingin memasak dengan proses Mix (Convection). Tekan tombol MIX sekali atau dua kali jangan menggunakan tombol CONVEC seperti pada Langkah ke 5, kemudian lanjutkan dengan Langkah ke 6.

Jika anda dalam proses pemanasan oven dan ingin memeriksa temperatur oven yang sebenarnya, tekan tombol CONVEC. Temperatur oven akan ditampilkan selama tombol CONVEC ditekan. Jika temperatur oven di bawah 40C,

Peringatan:

Lubang oven bagian belakang, pintu, piring putar, penyangga piring putar, rak, wadah dan khususnya pemanas bagian bawah akan menjadi sangat panas, gunakan sarung tangan masak yang tebal pada saat menaruh/mengangkat makananan atau piring putar dari oven untuk MENCEGAH LUKA BAKAR.

Memasak dengan Metode Convection

Oven anda mempunyai 10 setingan temperatur convection (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70 dan 40C). Pada saat anda menekan tombol CONVEC sekali, 250C akan dipilih. Untuk menurunkan temperatur, tekan tombol CONVEC sampai temperatur yang diinginkan tampil pada layar.

Peralatan yang dianjurkan: Piring putar metal Rak tinggi Rak rendah
Loyang Wadah kertas alumunium Wadah tahan panas

CATATAN: Setelah memasak, kipas pendingin akan tetap hidup sampai lubang belakang oven dingin.

(1) Untuk memasak dengan menggunakan mode Convection

Anda dapat memprogram sampai 99 menit, 99 detik.

* Jika anda ingin memasak selama 20 menit pada temperatur 180C.

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Pilih tempratur convection yang diinginkan dengan menekan tombol CONVEC (untuk 180C tekan lima kali).	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> $^{\circ}\text{C}$ CONVEC </div> x 5	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 18 0C * </div>
2	Masukkan lamanya waktu memasak yang diinginkan.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">0</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 20 00 * </div> COOK akan berpendar
3	Tekan tombol INSTANT COOK/START	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> INSTANT COOK/START </div>	Pengatur waktu akan mulai penghitungan mundur. Pada saat mencapai nol, semua indikator akan mati dan sinyal akan berbunyi. NOW COOLING akan tampak pada layar tampilan. Kipas pendingin akan tetap bekerja sampai lubang belakang oven dingin.

Petunjuk Bantuan :






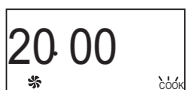



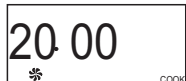
1. Masakan dapat dimasak dengan menggunakan piring putar secara langsung, atau dengan rak tinggi atau rendah.
2. Jangan bungkus rak tinggi atau rendah dengan menggunakan kertas alumunium. Hal ini mengganggu aliran udara untuk memasak makananan.
3. Wadah bulat untuk pizza adalah perangkat masak yang baik hanya untuk banyak item convection. Pilihlah wadah yang gagangnya tidak panjang.
4. Pada saat anda sedang memasak dan ingin memeriksa temperatur yang telah anda program, tekan tombol CONVEC. Temperatur yang diprogram akan ditampilkan selama tombol CONVEC ditekan.

Peringatan:

Lubang oven bagian belakang, pintu, piring putar, penyangga piring putar, rak, wadah dan khususnya pemanas bagian bawah akan menjadi sangat panas, gunakan sarung tangan masak yang tebal pada saat menaruh/mengangkat makananan atau piring putar dari oven untuk MENCEGAH LUKA BAKAR.

Untuk Memanaskan & Memasak dengan Metode Convection

* Jika anda ingin memanaskan oven ke temperatur 200C lalu memasak selama 20 menit pada temperatur 200C.

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Pilih temperatur pemanas yang dikehendaki dengan menekan tombol PREHEAT (untuk 200C tekan tombol empat kali).	 x 4	 COOK akan berpendar
2	Tekan tombol CONVEC sekali. Jika anda ingin mengubah temperatur, tekan tombol CONVEC sampai temperatur convec yang diinginkan tampil di layar.	 x 1	
3	Masukkan lamanya waktu pembakaran yang diinginkan.		 COOK akan berpendar
4	Tekan tombol INSTANT COOK/START Pada waktu "ADD FOOD" ditampilkan, oven sedang dipanaskan. Jika pintu oven tidak dibuka, oven akan tetap berada ditemperatur preheat selama 30 menit.		 akan ditampilkan. Jika pemanasan oven selesai, oven akan 'berbunyi " 4 kali dan ADD FOOD akan ditampilkan.
5	Buka pintu oven. Masukkan makanan di dalamnya. Tutup kembali pintu oven.		PRESS START akan ditampilkan dan COOK akan berpendar.
6	Tekan tombol INSTANT COOK/START		 Pengatur waktu akan mulai menghitung mundur.

Peringatan:

Lubang oven bagian belakang, pintu, piring putar, penyangga piring putar, rak, wadah dan khususnya pemanas bagian bawah akan menjadi sangat panas, gunakan sarung tangan masak yang tebal pada saat menaruh/mengangkat makananan atau piring putar dari oven untuk MENCEGAH LUKA BAKAR.

Pemanggangan






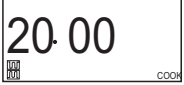
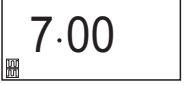

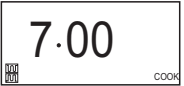
Oven anda memiliki 3 mode pemanggangan. Pilih mode pemanggangan yang diinginkan dengan cara menekan tombol GRILL.

Untuk mode pemanas bagian atas, tekan tombol GRILL sekali.

Untuk mode pemanas bagian bawah, tekan tombol GRILL dua kali.

Untuk kedua mode pemanggangan (pemanas bagian atas dan bawah), tekan tombol GRILL tiga kali.
Untuk pemanggangan oven tidak perlu dipanaskan.

* Jika anda ingin memasak 1.0 kg steak dalam waktu 20 menit dengan menggunakan kedua mode pemanggangan.

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Tekan tombol GRILL tiga kali.	 x 3	
2	Masukkan lamanya waktu memasak yang diinginkan.		 COOK akan berpendar.
3	Tekan tombol INSTANT COOK/START		 Pengatur waktu akan mulai menghitung mundur.
4	Pada saat timer mencapai 2/3 waktu pemanggangan, buka tutup oven kemudian balik steak. Setelah itu tutup kembali pintu oven.		
5			 Pengatur waktu akan memulai kembali penghitungan mundur. Pada saat mencapai nol, semua indikator akan mati dan oven akan "berbunyi". Kipas pendingin akan tetap bekerja sampai lubang belakang oven dingin.

Peringatan:

Lubang oven bagian belakang, pintu, piring putar, penyangga piring putar, rak, wadah dan khususnya pemanas bagian bawah akan menjadi sangat panas, gunakan sarung tangan masak yang tebal pada saat menaruh/mengangkat makanan atau piring putar dari oven untuk MENCEGAH LUKA BAKAR.

Memasak dengan Mode Campuran






(1) Untuk memasak dengan metode campuran

Oven anda memiliki 4 setingan program yang akan memudahkan anda dalam memasak dengan mode convection dan microwave atau dengan menggunakan pemanas panggangan bagian atas dan microwave.

Pilih setingan campuran yang diinginkan dengan menekan tombol MIX. Anda tidak dapat mengganti tingkatan daya microwave.

Mode	Setingan	Penekanan tombol MIX	Setingan program	
			Daya microwave	Temperatur convection
Convec Campuran berdaya Tinggi	Microwave+Convection (C)	Sekali	30%	250C
Convec Campuran berdaya Rendah Pemangangan	Microwave+Convection (C)	Dua kali	10%	250C
Campuran berdaya Tinggi	Microwave+Grill (Pemanas Atas)	Tiga kali	50%	----
Pemangangan Campuran berdaya Rendah	Microwave+Grill (Pemanas Bawah)	Empat kali	10%	----

* Jika anda ingin memasak dalam waktu 6 menit dengan mode Pemangangan Campuran Rendah.

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Tekan tombol MIX empat kali.	 x 4	GRILL MIX LOW Akan tampil
2	Masukkan lamanya waktu memasak yang diinginkan.		 COOK akan berpendar.
3	Tekan tombol INSTANT COOK/START		 Pengatur waktu akan memulai kembali penghitungan mundur. Pada saat mencapai nol, semua indikator akan mati dan oven akan "berbunyi". Kipas pendingin akan tetap bekerja sampai lubang belakang oven dingin.


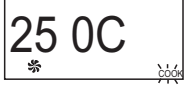














CATATAN: Jika anda ingin mengubah temperatur convection, setelah langkah 1 tekan tombol CONVEC sampai temperatur yang diinginkan muncul di layar. Kemudian lanjutkan dengan langkah ke 2.

Peringatan:

Lubang oven bagian belakang, pintu, piring putar, penyangga piring putar, rak, wadah dan khususnya pemanas bagian bawah akan menjadi sangat panas, gunakan sarung tangan masak yang tebal pada saat menaruh/mengangkat makanan atau piring putar dari oven untuk MENCEGAH LUKA BAKAR.

(1) Untuk memanaskan dengan metode campuran

* Jika anda ingin memanaskan oven ke 250C dan memasak dalam waktu 20 menit pada Convec Campuran Tinggi.

Langkah	Prosedur	Tombol	Tampilan
1	Pilih temperatur pemanas yang dikehendaki dengan menekan tombol PREHEAT (untuk 200C tekan tombol empat kali).	 x 1	 COOK akan berpendar.
2	Pilih setingan Mix yang diinginkan dengan menekan tombol Mix (untuk Convec Campuran Tinggi tekan sekali).	 x 1	   
3	Masukkan lamanya waktu pembakaran yang diinginkan.	   	 COOK akan berpendar.
4	Tekan tombol INSTANT COOK/START Pada waktu "ADD FOOD" ditampilkan, oven sedang dipanaskan. Jika pintu oven tidak dibuka, oven akan tetap berada ditmperatur preheat selama 30 menit.		 akan ditampilkan. Jika pemanasan oven selesai, oven akan 'berbunyi " 4 kali dan ADD FOOD akan ditampilkan.
5	Buka pintu oven. Masukkan makanan di dalamnya. Tutup kembali pintu oven.		PRESS START akan ditampilkan dan COOK akan berpendar.
6	Tekan tombol INSTANT COOK/START		 Pengatur waktu akan mulai menghitung mundur.

CATATAN:

Setelah pemanasan oven temperatur convection dari mode memasak campuran akan diset secara otomatis pada temperatur pemanasan oven. Jika anda ingin mengganti temperatur convection dari mode memasak campuran, gunakan prosedur di atas, setelah Langkah ke 2 tekan tombol CONVEC sampai temperatur yang diinginkan tampil di layar. Kemudian lanjutkan dengan Langkah ke 3.

Peringatan:

Lubang oven bagian belakang, pintu, piring putar, penyangga piring putar, rak, wadah dan khususnya pemanas bagian bawah akan menjadi sangat panas, gunakan sarung tangan masak yang tebal pada saat menaruh/mengangkat makananan atau piring putar dari oven untuk MENCEGAH LUKA BAKAR.

PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN BERSIHKAN OVEN SECARA TERATUR

Cabut kabel listrik sbelum oven dibersihkan. Dan jika memungkinkan buka pintu oven untuk menonaktifkan oven selama proses pembersihan berlangsung.

Bagian luar:

Bagian luar oven dapat dibersihkan dengan menggunakan sabun yang lembut dan air hangat, lap dengan kain yang lembab. Hindari penggunaan bahan pembersih yang keras.

Pintu:

Lap pintu dan jendela pada kedua sisinya, sekat pintu dan bagian lainnya secara teratur dengan kain yang lembab untuk membersihkan tumpahan atau percikan. Jangan gunakan bahan pembersih yang keras.

Panel Kontrol

Hati-hati dalam membersihkan panel kontrol. Lap kontrol panel dengan kain yang dilembabkan dengan air (hanya air).

Jangan gosok atau jangan gunakan pembersih yang mengandung bahan kimia. Hindari penggunaan air secara berlebihan.

Dinding bagian dalam:

Untuk membersihkan dinding bagian dalam, lap dengan kain halus dan air hangat untuk alasan higienis. Setelah digunakan lap tutup petunjuk gelombang yang ada dalam oven dengan kain halus yang lembab untuk membersihkan tumpahan makanan. Tumpukan tumpahan makanan mungkin akan menjadi sangat panas dan menyebabkan asap ataupun kebakaran. Jangan pindahkan tutup petunjuk gelombang. **JANGAN GUNAKAN PEMBERSIH OVEN YANG DIPERJUALBELIKAN, BAHAN ABRASIVE ATAU PEMBERSIH YANG KASAR DAN ALAT PENGILAP PADA BAGIAN MANAPUN DARI OVEN ANDA. JANGAN SEMPROTKAN PEMBERSIH OVEN SECARA LANGSUNG PADA BAGIAN MANAPUN DARI OVEN ANDA.**

Hindari penggunaan air yang berlebih. Setelah oven dibersihkan, pastikan air telah dilap dengan kain halus.

Piring putar/Pegangan Pemutar:

Cuci dengan air sabun yang lembut kemudian keringkan.

PERIKSA SEBELUM MEMANGGIL TENAGA SERVIS

Periksa hal-hal berikut ini sebelum memanggil tenaga servis:

1. Apakah layar menyala? YES _____ NO _____
2. Pada saat pintu oven dibuka, apakah lampu oven menyala? YES _____ NO _____
3. Tempatkan satu cangkir air (kira-kira 250 ml) dalam satu gelas ukuran ke dalam oven lalu tutup pintu oven dengan rapat. Lampu oven akan mati jika pintu oven ditutup dengan benar. Tekan tombol INSTANT COOK/START sekali.
 - A. Apakah lampu oven menyala? YES _____ NO _____
 - B. Apakah kipas pendingin bekerja? YES _____ NO _____
(Taruh tangan anda di dekat lubang ventilasi belakang.)
 - C. Apakah piring putar berputar? YES _____ NO _____
(Piring putar dapat berputar searah atau berlawanan arah dengan jarum jam. Hal ini normal saja.)
 - D. Setelah satu menit, apakah ada bunyi dan indikator COOK mati? YES _____ NO _____
 - E. Apakah air di dalam oven menjadi panas? YES _____ NO _____

Jika jawaban untuk semua pertanyaan-pertanyaan tadi adalah "TIDAK", periksahlah steker listrik dan tegangan pada meteran listrik anda.

Jika keduanya berfungsi dengan baik, HUBBUNGI PUSAT SERVIS TERDEKAT YANG DIREKOMENDASIKAN OLEH SHARP.

CATATAN: Jika waktu yang tampil pada layar dihitung mundur dengan cepat, periksa Mode Demonstrasi.

(Untuk lebih jelasnya lihat halaman E-20.)

SPEKIFIKASI

Voltase Listrik	: Lihat label rating pada bagian belakang oven.
Daya Listrik Yang Diperlukan	: 1.6 kW
Daya Output	: 1100 W* (prosedur test IEC)
Frekuensi Microwave	: 2450 MHz (Kelas B/Group 2)**
Ukuran Luar	: 520 mm(W) x 302 mm(H) x 436 mm(D)
Ukuran Ruang Dalam	: 374 mm(W) x 227 mm(H) x 399 mm(D)
Persamaan Dalam Memasak	: Sistem piring putar (berdiameter 335 mm)
Berat	: Kira-kira 17 kg

* Pengukuran ini berdasarkan pada metode standar dari International Electrotechnical Commission's untuk mengukur daya output.

** Kalsifikasi dari peralatan ISM (Industrial, Scientific dan Medical) yang dijelaskan dalam International Standard CISPR11.