

Panasonic®

**Petunjuk Pengoperasian
Operating Instructions**

**Oven Konveksi Uap
Convection Steam Oven**

**Hanya untuk Penggunaan di Rumah
Household Use Only**

No. Reg. : IMKG.452.03.2023



Model No. NU-SC280W

Petunjuk penting keselamatan
Baca secara saksama dan simpan untuk referensi mendatang
Important safety instructions
Read carefully and keep for future reference

Daftar Isi

Petunjuk Penting Keselamatan	2
Langkah Penempatan dan Memasak	3
Prinsip Pemanasan	4
Teknik Memasak	5
Karakteristik Masakan	5
Fitur Diagram	6-7
Panduan Perangkat dan Peralatan Memasak	8
Panel Kontrol	9
Pengaturan Uap	10
Pengaturan Menggoreng Sehat	11
Pengaturan Fermentasi	12
Pengaturan Rebus	13
Pengaturan Konveksi	14-15
Pengaturan Konveksi Uap	16-17
Pengaturan Tembakan Uap	18
Pengaturan Kunci Keselamatan untuk Anak-anak	19
Pengaturan Menu Otomatis	20-24
Bagan Pemanasan Ulang	25
Bagan Memasak	26
Pembersihan Peralatan Masak	27
Pengaturan Pembersihan Tungku	28-31
Pembersihan (Penghilang Bau)	28
Pembersihan (Rongga)	29
Pembersihan (Sistem)	30
Pembersihan (Asam Sitrat)	31
Perawatan Tungku Anda	32
Sebelum Melakukan Perbaikan	33-34
Spesifikasi	35

Petunjuk Penting Keselamatan

Baca panduan ini dengan saksama dan simpan dengan baik.

Pencegahan terkait penggunaan produk ini untuk memasak. Periksa apakah ada kerusakan pada produk.

Lakukan pemeriksaan terhadap tungku Anda sebagai berikut sebelum penggunaan:

1. Pintu tungku dan rongga tungku tidak rusak atau retak. Jika rusak atau retak, jangan digunakan.
2. Tungku harus melalui fungsi pembumian sebelum penggunaan. Jika terjadi kebocoran listrik, pembumian bisa memberikan simpal arus untuk mencegah sengatan listrik. Tusuk kontak harus dimasukkan ke kotak kontak fase tunggal dengan pembumian.
3. Baca panduan ini dengan saksama sebelum menggunakan perangkat. Tungku hanya digunakan untuk tujuan yang disebutkan dalam panduan ini.

Tindakan Pencegahan

Hal-hal yang dilarang

1. Jika pintu tungku atau segel pintu rusak, jangan gunakan tungku ini sampai teknisi yang memenuhi syarat telah memperbaikinya.
2. Jangan rusak kunci keselamatan pada pintu tungku, termasuk engsel pintu.
3. Perangkat ini tidak untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, sensor, atau kemampuan mental, atau kurang berpengalaman atau pengetahuan, kecuali mereka sudah diberikan supervisi atau petunjuk mengenai penggunaan perangkat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
4. Anak-anak harus diawasi untuk meyakinkan bahwa mereka tidak bermain dengan perangkat ini.
5. Perbaiki perangkat sangat berbahaya, kecuali bagi teknisi yang memenuhi syarat. Jangan coba-coba untuk membongkar, memperbaiki, atau memodifikasi tungku.
6. Ketika tungku bekerja tidak normal, jangan lanjutkan penggunaan.
7. Saat menemukan retakan atau goresan pada tangki air, jangan gunakan produk ini, karena kebocoran air bisa menimbulkan kebocoran listrik atau kejut listrik.
8. Ketika lubang kotak kontak longgar atau senur suplai rusak, jangan gunakan produk ini. Produk harus diganti oleh manufaktur, petugas pelayanan, atau orang yang berwenang untuk menghindari bahaya.
9. Jangan menggunakan tangan yang basah untuk menyentuh atau memasukkan/melepas tusuk kontak, karena dapat menimbulkan sengatan listrik.
10. Jangan ketuk komponen seperti panel kontrol, kerangka mesin, rongga tungku, dan pintu tungku karena bisa menimbulkan kegagalan produk.
11. Jangan letakkan produk dan senur suplai di tempat yang lembap dengan suhu tinggi, misalnya dekat kompor gas, area berlistrik, atau wastafel.
12. Tungku ini hanya boleh digunakan untuk memasak di rumah dan tidak boleh digunakan untuk uji laboratorium atau untuk keperluan komersial lainnya. Lebih lanjut, produk ini tidak boleh diletakkan di dalam lemari ketika digunakan.
13. Jangan gunakan pembersih abrasif yang keras atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu tungku, karena dapat menggores permukaan, yang dapat menyebabkan kaca pecah.
14. Perangkat tidak dapat beroperasi dengan menghubungkan timer eksternal atau sistem kendali jarak jauh independen.
15. Jangan halangi lubang udara masuk dan keluar karena bisa menimbulkan kebakaran. Bersihkan produk secara berkala untuk mencegah debu dan benda asing menutup saluran udara masuk dan keluar.

Hal-hal yang berbahaya

1. Jangan meletakkan material yang mudah terbakar di sekitar tungku atau di rongga tungku karena bisa menimbulkan kebakaran.
2. Jika muncul asap, matikan perangkat atau lepaskan tusuk kontak dan pastikan pintu tungku tertutup untuk mencegah penyebaran api. Tekan tombol Berhenti/Atur Ulang, dan kemudian pindahkan tusuk kontak atau matikan sakelar daya.

3. Jangan gunakan produk untuk keperluan yang tidak disebutkan dalam panduan ini, misalnya menggunakan produk untuk mengeringkan benda karena bisa menimbulkan kebakaran.
4. Jika produk tidak dibersihkan secara berkala, permukaan perangkat akan rusak dan bisa memengaruhi masa pemakaian perangkat dan bisa menimbulkan bahaya.
5. Jangan lakukan tindakan yang bisa merusak senur suplai dan tusuk kontak, misalnya merendam senur suplai dan tusuk kontak ke air, meletakkan senur suplai di tempat dengan suhu tinggi, atau menekuk, memuntir, menekan, atau mengikat senur suplai dengan paksa. Senur suplai atau tusuk kontak yang rusak bisa menyebabkan bahaya, misalnya arus pendek, kejut listrik, dan kebakaran. Jangan merendam perangkat ke air.

Tindakan keselamatan

1. Selama penggunaan perangkat akan menjadi panas. Perhatian diperlukan agar tidak menyentuh elemen pemanas di dalam tungku.
PERINGATAN: Bagian yang dapat diakses dapat menjadi panas saat digunakan. Jauhkan dari jangkauan anak kecil.
2. Jika terdapat asap putih ketika fungsi konveksi digunakan untuk pertama kali, ini tidak mengindikasikan sebuah kegagalan. Selama pemanasan, minyak pelindung komponen ini diuapkan dan menghasilkan asap putih.
3. Suhu masakan dan bejana sangat tinggi ketika Anda mengaduk atau membalik masakan selama proses memasak atau ketika mengeluarkan masakan setelah memasak. Gunakan sarung tangan tahan panas atau klip panci untuk mencegah tangan melepuh.
4. Jika Anda harus membuka pintu tungku untuk mengaduk, membalik, atau mengatur ulang masakan selama proses menggunakan uap, harap memberi jarak, karena uap bisa membakar wajah atau tangan Anda.
5. Ketika pintu terbuka, jangan menarik wadah di sepanjang pintu tungku. Berat yang bisa ditumpu oleh pintu tungku tidak bisa lebih dari 6 kg.

Petunjuk

1. Sebelum menggunakan wadah dari material yang berbeda, pastikan wadah tersebut bisa menahan suhu tinggi. Ketika masakan dimasak dengan kemasan plastik atau kertas, perhatikan baik-baik, karena bisa menimbulkan api.
2. Makanan harus diletakkan dalam wadah yang layak dan jangan letakkan langsung di rongga tungku dalam proses memasak.
3. Suhu permukaan dan suhu internal tungku sangat tinggi setelah proses memasak. Jangan membersihkan tungku segera setelah memasak. Pastikan membersihkan produk setelah perangkat dingin, karena Anda bisa terbakar.
4. Lepaskan tusuk kontak sebelum pembersihan. Jangan gunakan alat pembersih yang korosif, karena bisa menimbulkan bahaya atau menimbulkan korosi pada produk.
5. Bersihkan debu dari tusuk kontak secara berkala. Jika produk tidak digunakan dalam jangka waktu lama, lepaskan tusuk kontak. Jangan menarik senur suplai ketika melepaskan tusuk kontak: pegang tusuk kontak untuk melepaskannya.
6. Isi dengan air lunak seperti air suling. (Jangan gunakan air sadah seperti air mineral).

Senur suplai

Produk harus menggunakan sistem senur suplai terpisah. Sistem senur suplai khusus harus terpisah dari perangkat lain untuk penggunaan tungku ini. Jika sistem seperti ini tidak digunakan, perangkat listrik bisa memutuskan sekering. Direkomendasikan untuk menggunakan sekering di atas 10 ampere. Sekring dengan kapasitas tinggi tidak bisa digunakan pada sirkuit ini.

Pembumian

Produk harus melalui fungsi pembumian sebelum penggunaan. Jika terjadi kebocoran listrik, pembumian bisa memberikan simpal arus untuk mencegah sengatan listrik. Tusuk kontak untuk produk ini harus dimasukkan ke kotak kontak dengan pembumian. Catatan: Penggunaan yang salah dari tusuk kontak bisa menimbulkan sengatan listrik.

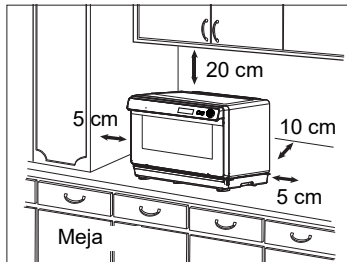
Kipas listrik

Setelah selesai memasak, kipas listrik akan terus berjalan selama beberapa waktu untuk mendinginkan rongga dan komponen listrik. Ini normal.

Langkah Penempatan dan Memasak

Penempatan Produk

1. Produk harus diletakkan pada posisi 85 cm di atas tanah. Pada penggunaan normal, di sekitar produk harus terdapat ventilasi yang baik. Mode terbuka harus dipastikan di atas produk. Sediakan ruang 20 cm di atas tungku, berikan celah tidak lebih kecil dari 5 cm di sebelah kanan dinding, sebuah celah tidak lebih kecil dari 5 cm di sebelah kiri dinding, dan celah tidak lebih kecil dari 10 cm di dinding belakang. Jangan halangi bukaan ventilasi. Jaga lingkungan tetap bersih dan jangan biarkan kecoa dan serangga lain masuk ke dalam produk.



- (a) Jangan halangi lubang udara masuk dan keluar karena bisa menimbulkan kebakaran. Pelihara produk secara berkala dan jangan biarkan benda asing dan debu menghalangi saluran udara masuk dan keluar.
 - (b) Jangan letakkan produk di tempat yang lembap dengan suhu tinggi, misalnya dekat kompor gas, area berlistrik, atau wastafel.
 - (c) Produk harus diletakkan di tempat yang tinggi.
 - (d) Jangan lepaskan kaki-kakinya. Letakkan produk pada posisi yang solid.
 - (e) Jangan meletakkan benda berat pada pintu tungku dan di atas tungku.
 - (f) Produk tidak bisa digunakan jika kelembapan di dalam ruangan terlalu tinggi.
2. Produk ini hanya untuk pemakaian di rumah. Tungku ini hanya untuk penggunaan pada permukaan meja dapur. Tungku ini tidak ditujukan untuk digunakan secara tertanam/menyatu dalam perangkat lain. Tungku ini tidak semestinya diletakkan di sebuah kabinet.
 3. Jangan gunakan rongga untuk penyimpanan.
 4. Perangkat ini tidak boleh dipasang di belakang pintu dekoratif untuk menghindari panas berlebih.

Pencegahan selama memasak

1. Hati-hati mengeluarkan makanan cair yang panas, misalnya sup, saus, dan minuman. Perhatikan hal-hal berikut selama proses memasak:
 - (a) Cegah panas berlebih karena cairan bisa tiba-tiba mendidih dan tumpah ketika dikeluarkan, dan membuat tangan Anda melepuh.
 - (b) Ketika Anda memanaskan makanan cair, cairan harus diisi setidaknya delapan puluh persen dari kapasitas wadah, karena jumlah sedikit dari cairan yang dipanaskan bisa tiba-tiba tumpah akibat cairan yang mendidih.
 - (c) Aduk makanan sebelum atau sesudah pemanasan.
 - (d) Setelah pemanasan, diamkan makanan sebentar di dalam tungku, aduk pelan, lalu keluarkan.
 - (e) Setelah Anda menggunakan botol susu atau memanaskan makanan bayi, aduk makanan atau kocok botol, lalu periksa suhu makanan sebelum memberikannya ke bayi Anda, agar tidak tidak terluka.
2. **Dilarang menggunakan termometer biasa. Anda harus menggunakan termometer daging untuk memeriksa efek memasak. Jika proses memasak tidak cukup, letakkan lagi makanan ke dalam tungku untuk proses memasak lebih lanjut.**
3. **Resep masakan mencantumkan waktu memasak sebagai referensi.** Banyak faktor bisa memengaruhi waktu memasak, termasuk suhu memasak yang diinginkan, suhu mulai memasak, porsi, ukuran, dan bentuk makanan, dan tipe wadah. Jika sudah mengetahui pengoperasian produk ini, Anda bisa menyesuaikan waktu memasak yang sesuai dengan memperhatikan faktor di atas.
4. Ketika menggunakan fungsi konveksi, Anda harus mengatur waktu memasak dan memperhatikan makanan yang dipanaskan setiap saat. Masakan yang dipanaskan berlebihan bisa menimbulkan asap atau api.

Permukaan luar tungku, termasuk ventilasi udara pada kerangka mesin dan pintu tungku akan menjadi panas selama penggunaan. Berhati-hatilah saat membuka atau menutup pintu dan memasukkan atau mengeluarkan makanan dan kelengkapan.

Perhatian! Permukaan Panas

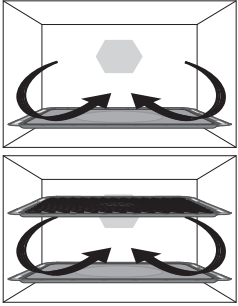
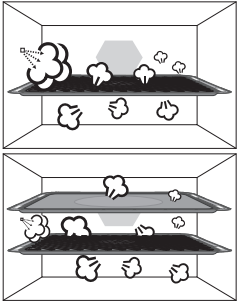
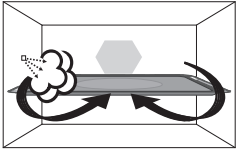
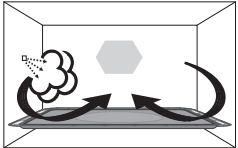
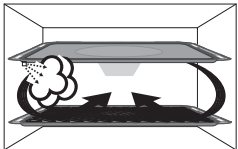


Peringatan

- (a) Jika pintu tungku atau segel pintu rusak, jangan gunakan tungku ini sampai teknisi yang memenuhi syarat telah memperbaikinya. Jangan rusak kunci keselamatan pada pintu tungku, termasuk engsel pintu. Untuk memperbaiki produk, hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan Panasonic (silakan lihat kartu garansi) atau hubungi tempat perbaikan yang terdaftar oleh Panasonic.
- (b) Tindakan perbaikan perangkat sangat berbahaya, kecuali bagi teknisi yang memenuhi syarat. Jangan coba-coba untuk membongkar, memperbaiki, atau memodifikasi tungku.
- (c) Jangan biarkan anak-anak atau seseorang tanpa pengetahuan pengoperasian tungku untuk menggunakan tungku ini tanpa pendamping, kecuali mendapatkan petunjuk yang sesuai mengenai penggunaan dan mengetahui jika pengoperasian yang salah akan menimbulkan bahaya.
- (d) Jangan gunakan peralatan menggosok yang kasar atau pengikis besi tajam untuk membersihkan kaca pintu tungku, karena kaca akan pecah.

Prinsip Pemanasan

Diagram yang ditunjukkan di bawah ini adalah contoh penempatan kelengkapan berbagai mode memasak. Ini dapat bervariasi tergantung pada resep/hidangan yang digunakan.

Mode memasak	Prinsip dan Tipe Penggunaan	Perhatian	Penempatan
<p>Konveksi/ Fermentasi/ Menggoreng Sehat</p> 	<p>Gunakan pemanas konveksi untuk pemanasan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kue-kue kering seperti puff, roti gulung, dan pizza, dll. • Daging dan unggas panggang, dll. • Fermentasi dan pembuatan yogurt. • Menggoreng makanan ringan dengan suhu tinggi, seperti potongan udang, ikan dan ayam, dll. <p>Pemanasan awal disarankan (kecuali fermentasi)</p>	<p>Keluarkan masakan segera setelah pemanasan, jika tidak, panas yang tersisa akan menambah warna kecokelatan. Untuk memelihara suhu di tungku selama pemanasan, jangan membuka dan menutup pintu tungku selama proses pemanasan. Untuk warna pemanggangan yang seragam, Anda bisa mengatur ulang posisi makanan atau memutar aksesoris di tengah proses berjalan.</p>	<p>Memasak satu tingkat: posisi rak bagian bawah</p> <p>Memasak dua tingkat: posisi rak bagian atas dan bawah</p>
<p>Uap Sedang/ Uap Rendah</p> 	<p>Uap digunakan untuk pemanasan dalam penyelesaian proses memasak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengukus berbagai makanan laut, unggas, daging, sayuran, nasi, dan makanan penutup khas Cina. 	<p>Karena uap dihasilkan selama proses memasak, pelindung (pembungkus plastik) tidak bisa digunakan selama proses pemanasan. Untuk hidangan individual yang memerlukan pembungkus plastik, lihat resep.</p>	<p>Memasak satu tingkat: posisi rak bagian tengah</p> <p>Memasak dua tingkat: posisi rak bagian atas dan tengah</p>
<p>Rebusan/Uap Tinggi</p>  <p>Konveksi Uap</p>  	<p>Uap kombinasi pemanas konveksi untuk memasak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rebus sup dan daging. • Memanggang kue lembut, seperti <i>souffle</i> dan <i>creme brulee</i> Prancis, dll. • Panggang daging lunak seperti potongan ayam teriyaki dll. • Uap Tinggi dapat memasak umbi-umbian dengan cepat (seperti kentang potong dadu) dan memanaskan Hidangan Siap Makan, dll. <p>Pemanasan awal disarankan untuk Konveksi Uap</p>	<p>Memasak bisa menjaga suhu lebih tinggi dan mengunci kelembapan makanan. Disarankan untuk menggunakan mangkuk sup dengan volume 300 ml dan tutup dengan penutup saat menggunakan fungsi Rebus.</p>	<p>Rebus dan Uap Tinggi: posisi rak bagian tengah</p> <p>Konveksi Uap: Memasak satu tingkat: posisi rak bagian bawah</p> <p>Memasak dua tingkat: posisi rak bagian atas dan bawah</p>

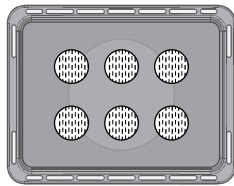
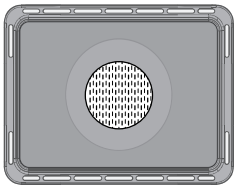
Teknik Memasak

Pengaturan Waktu

Kisaran waktu pemanasan diberikan di setiap resep. Kisaran waktu disesuaikan berdasarkan perbedaan ukuran yang tidak terkendali dari bentuk makanan, suhu mulai, dan preferensi regional. Selalu masak makanan dengan waktu memasak minimum yang tertera di resep, lalu periksa tingkat kematangannya. Jika masakan belum matang, lanjutkan proses memasak. Sangat mudah untuk menambahkan waktu untuk makanan yang belum matang. Tetapi jika makanan terlalu matang, tidak bisa melakukan apa-apa!

Pemberian Jarak

Makanan individual, seperti kentang panggang, kue mangkuk, dan *hors d'oeuvres* akan memperoleh panas yang merata jika diletakkan dalam jarak yang sama di dalam tungku. Atur makanan dalam pola melingkar, jika bisa. Sama halnya ketika meletakkan makanan di aksesoris, atur makanan secara melingkar dari sisi luar baki panggang, bukan berbaris. Makanan TIDAK boleh ditumpuk.



Pencokelatan

Untuk memperpendek konveksi dan waktu memasak makanan dan mendapatkan efek warna yang cantik, pastikan untuk mengolesi kecap hitam atau saus pedas pada makanan sebelum memanggang. Untuk roti cepat saji atau muffin, gula merah bisa digunakan ke dalam resep untuk menggantikan gula pasir, atau permukaan roti di berikan rempah-rempah berwarna gelap sebelum memanggang.

Penusukan

Kulit atau membran dari beberapa makanan bisa menimbulkan uap panas selama proses memasak. Makanan harus ditusuk atau potongan kulit harus dikupas, sebelum proses memasak, agar uap panas bisa keluar. Penusukan memiliki kinerja yang baik selama konveksi.

Kentang — ditusuk dengan garpu.

Sosis — gores sosis asap. Tusuk bungkus sosis dengan garpu.

Memutar dan mengatur ulang posisi masakan

Kadang-kadang panas tidak bisa terdistribusi ulang dengan mengaduk makanan. Untuk mendapatkan efek memasak yang merata, Anda bisa mengatur ulang posisi dan memutar masakan. Misalnya, balik makanan dalam proses memasak, balik makanan dengan porsi besar seperti daging atau ayam, atau putar aksesoris selama memanggang.

Karakteristik Masakan

Metode memasak sangat terkait dengan karakteristik makanan.

Ukuran

Porsi kecil akan lebih cepat masak dibandingkan porsi besar.

Bentuk

Ukuran yang seragam akan memperoleh panas yang merata. Untuk menyesuaikan ukuran yang tidak sama, letakkan bentuk yang tipis di tengah hidangan dan bentuk yang lebih tebal berada pada posisi ujung hidangan.

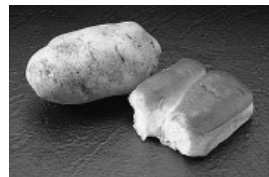


Suhu Mulai

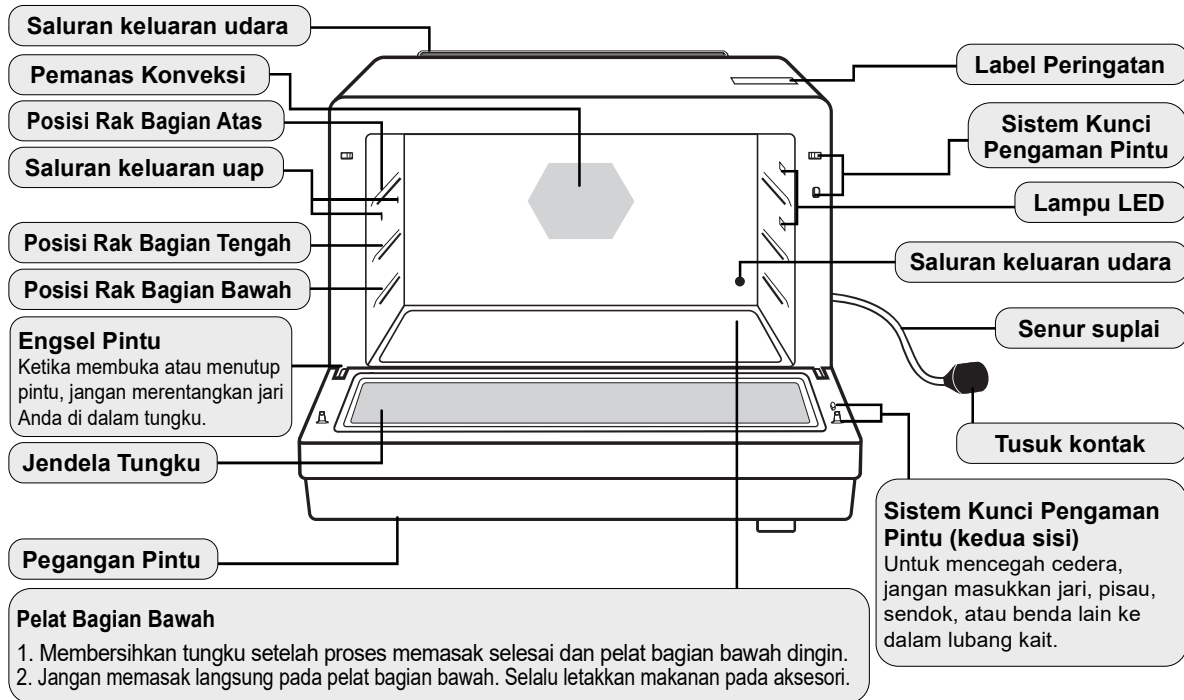
Makanan dengan suhu ruangan memerlukan sedikit waktu untuk dipanaskan dibandingkan makanan beku dari kulkas.

Kepadatan

Makanan berpori dan berongga memerlukan sedikit waktu untuk dipanaskan dibandingkan makanan yang padat.



Fitur Diagram



Tangki Air

1. Level air penuh adalah 1.000 ml. Tambahkan air ke angka 1.000.
2. Isi dengan air lunak seperti air suling. (Jangan gunakan air sadah seperti air mineral).
3. Pastikan tangki air tertutup rapat dan dipasang dengan benar, karena bisa menimbulkan kebocoran.
4. Selalu bersihkan tangki air.
5. Isi penuh tangki air, dan tutup penutupnya, lalu pasang ke sisi bawah. (Lihat ke halaman berikutnya.)

1. Semua masakan harus menggunakan aksesori. Makanan tidak bisa diletakkan langsung di pelat bawah.
2. Ketika aksesori digunakan, aksesori harus diletakkan pada posisi rak.
3. Saat menggunakan fungsi memasak satu tingkat dengan fungsi uap, disarankan untuk menggunakan Baki Gelombang dengan meletakkan makanan di atasnya langsung di posisi rak tengah. (Seperti Sayuran Kukus, Roti Kukus Cina, dll.) Namun untuk makanan dengan wadah tahan panas, harap gunakan Baki Panggang dan letakkan di posisi rak tengah. (Seperti Ikan Kukus, Ayam Kukus, dll.)
4. Saat menggunakan fungsi memasak satu tingkat di bawah fungsi Konveksi, harap letakkan makanan di peralatan tahan panas yang sesuai yang dilapisi dengan aluminium foil atau kertas roti di Baki Panggang, dan letakkan di posisi rak paling bawah.
5. Saat menggunakan fungsi memasak dua tingkat di bawah fungsi Uap, harap letakkan Baki Panggang di posisi rak atas, dan Baki Gelombang di posisi rak tengah. Saat menggunakan fungsi memasak dua tingkat di bawah fungsi Konveksi, harap letakkan Baki Gelombang di posisi rak atas, dan Baki Panggang di posisi rak bawah.
6. Keluarkan baki dengan sarung tangan tahan panas setelah digunakan. Untuk mencegah tangan yang melepuh, jangan menyentuh baki dengan tangan telanjang.
7. Untuk mencegah kerusakan pintu tungku, jangan menarik pintu tungku selama pemakaian.
8. Berat maksimum yang bisa ditumpu aksesori adalah 5 kg (ini termasuk berat total makanan dan hidangan).

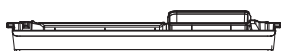
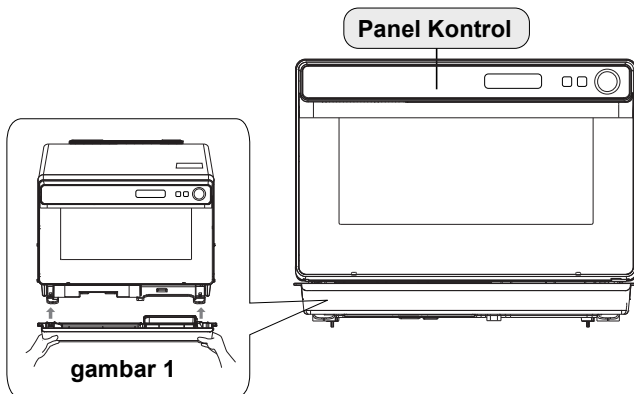
Catatan:

1. Gambar di atas hanya untuk referensi.
2. Aksesori tungku termasuk baki panggang (x1) dan baki gelombang (x1). Peralatan memasak lain yang digunakan dalam petunjuk ini harus Anda beli.

Fitur Diagram

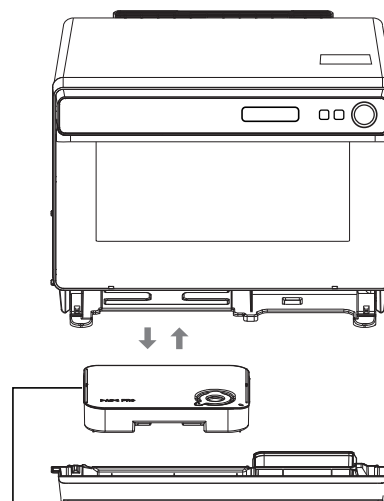
(Lanjutan)

Bahasa Indonesia



Baki Tetesan

1. Keluarkan baki tetesan dari kemasan dan masukkan ke kaki tungku sesuai gambar 1.
2. Sebelum menggunakan tungku, baki tetesan harus dipasang untuk menampung air berlebih selama proses memasak, jika tidak, program memasak tidak dapat dilakukan.
3. Baki tetesan harus dikeluarkan dan dibersihkan secara berkala.
4. Untuk melepaskan baki tetesan, pegang dengan kedua tangan, lalu keluarkan pelan-pelan. Cuci dengan air sabun hangat. Atur ulang posisi baki tetesan dengan memasangnya kembali ke bagian kaki-kaki sampai berbunyi klik.
5. **JANGAN GUNAKAN MESIN PENCUCI PIRING UNTUK MEMBERSIHKAN BAKI TETESAN.**



Pemasangan/Pelepasan Tangki Air:

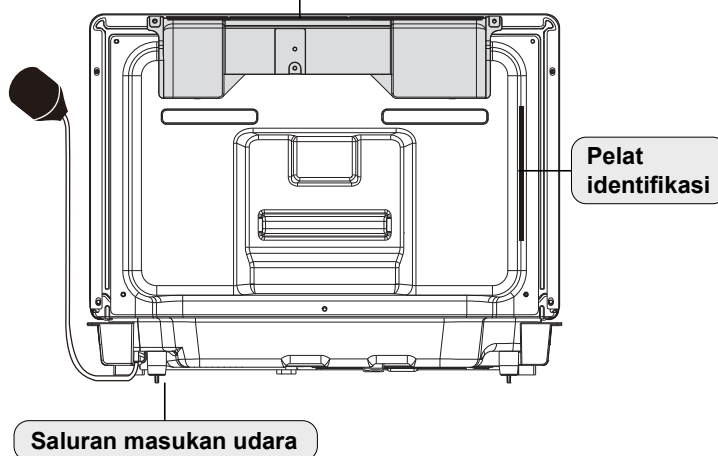
Pemasangan:

Pegang tangki air secara horizontal, sejajarkan bayonet dan masukkan dengan hati-hati ke bawah.

Pelepasan:

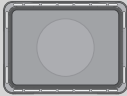



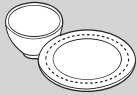
Setelah melepas baki tetesan, pegang bayonet dengan kedua tangan dan tarik perlahan.







Saluran keluaran udara



Catatan: Gambar di atas hanya untuk referensi.

Panduan Perangkat dan Peralatan Memasak

Wadah	Konveksi, Menggoreng Sehat, Konveksi Uap, Rebus dan Fermentasi	Uap Tinggi, Uap Sedang, Uap Rendah
Baki panggang 	✓	✓
Baki gelombang 	✓	✓
Wadah kaca tahan panas 	✓	✓
Wadah kaca yang tidak tahan panas 	Catatan: Bisa digunakan untuk fermentasi dengan suhu konstan.	✗
Wadah plastik tahan panas 	Catatan: Bisa digunakan untuk fermentasi dengan suhu konstan.	✓
Wadah plastik yang tidak tahan panas 	Catatan: Bisa digunakan untuk fermentasi dengan suhu konstan.	✗
Keramik • porselen 	Catatan: Pengelupasan warna bisa ditemukan pada wadah dengan gambar warna internal. Jangan gunakan wadah tersebut.	✓

Wadah	Konveksi, Menggoreng Sehat, Konveksi Uap, Rebus dan Fermentasi	Uap Tinggi, Uap Sedang, Uap Rendah
Lacquerware (Perangkat berlapis vernis) 	✗	✗
Aluminium dan wadah besi lainnya 	Catatan: Wadah besi dengan pegangan resin tidak bisa digunakan.	Catatan: Wadah logam yang mudah berkarat dilarang.
Wadah kayu • bambu • kertas 	Catatan: Wadah kertas yang telah melalui perlakuan tahan panas dan perlakuan tahan panas lebih tinggi dari suhu pengaturan dapat digunakan.	Catatan: Wadah kayu dan bambu, wadah kertas yang telah mengalami perlakuan tahan panas dapat digunakan.
Pembungkus plastik 	Catatan: ① Bungkus plastik akan meleleh di bawah suhu tinggi. ② Bisa digunakan untuk fermentasi dengan suhu konstan.	Catatan: Jangan gunakan tanpa petunjuk khusus.
Aluminum foil (Aluminum foil rumah tangga) 	✓	✓
Wadah silika gel tahan panas 	✓	✓

Catatan:

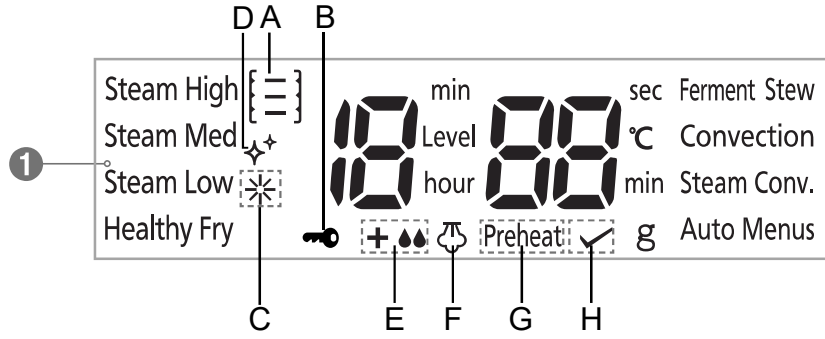
1. Aksesori harus digunakan saat memasak.
2. Keluarkan baki dengan sarung tangan bersekat setelah digunakan. Untuk mencegah tangan yang melepuh, jangan menyentuh baki dengan tangan telanjang.
3. Penempatan aksesori dalam semua jenis mode memasak dapat merujuk pada prinsip pemanasan.
4. Jangan menggunakan aksesori atau wadah lain dalam tahap pemanasan awal.

Panel Kontrol



1 Tampilan Panel Kontrol:

- A: Posisi Penempatan Aksesori
- B: Kunci Keselamatan untuk Anak-anak
- C: Ikon Kerja Normal
- D: Fungsi Pembersihan Sistem Uap, Fungsi Pembersih dengan Asam Sitrat
- E: Ikon Air Penuh (saat menggunakan fungsi uap)
- F: Ikon Tembakan Uap
- G: Ikon Pemanasan Awal
- H: Gambar Pemanasan Awal Berakhir



Mode:

Tiga mode proses memasak dengan uap:

- Uap Tinggi..... (Lihat halaman 10)
- Uap Sedang..... (Lihat halaman 10)
- Uap Rendah..... (Lihat halaman 10)
- Menggoreng Sehat..... (Lihat halaman 11)
- Fermentasi..... (Lihat halaman 12)
- Rebus..... (Lihat halaman 13)
- Konveksi..... (Lihat halaman 14-15)

Konveksi Uap (Lihat halaman 16-17)
 Menu Otomatis (Lihat halaman 20-24)

2 Tombol Berhenti/Atur Ulang

3 Tombol Mulai/Atur

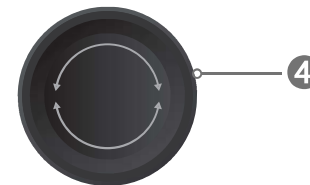
4 Tombol Putar

Bunyi Bip:

Waktu	Hasil
Tidak ada	Tidak atau tidak dapat menerima perintah
Sekali	Menerima perintah
Dua kali	Antara tahap-tahap yang diprogram untuk meminta membalik, mengaduk, mengatur ulang makanan atau pesan kesalahan saat memasak
Tiga kali	Setelah pemanasan awal untuk pengaturan manual
Bunyi bip panjang	Setelah pemanasan awal untuk pengaturan menu otomatis
Lima kali	Mengakhiri program memasak apa pun yang telah selesai

Catatan:

1. Gambaran di atas hanya untuk referensi saja, silakan lihat produk sebenarnya.
2. Setelah 6 menit tanpa adanya operasi setelah program memasak diatur, termasuk membuka atau menutup pintu tungku, program akan secara otomatis dibatalkan dan kembali ke " " atau memasuki mode siaga. Jika tungku digunakan untuk lain waktu tanpa dicabut dan dipasang kembali, program terakhir akan ditampilkan.
3. : Gambaran ini adalah penempatan baki panggang untuk menu memasak otomatis.




- **Pengaturan Fungsi**
Untuk memilih fungsi yang Anda inginkan.
- **Pengaturan Menu**
Untuk memilih menu yang diinginkan di antara menu otomatis.
- **Pengaturan Waktu**
Untuk mengatur waktu memasak.
- **Pengaturan Berat/Porsi/Tingkat**
Untuk mengatur berat makanan/porsi/tingkat diantar menu otomatis lainnya.
- **Pengaturan Suhu**
Untuk mengatur suhu Fermentasi/Konveksi dan Konveksi Uap.

Catatan: Untuk menjamin keamanan, suhu konveksi secara berkala akan berkurang sampai 230°C ketika digunakan memasak di atas 230°C dalam kondisi dingin dan tersisa 10 menit. Jika Anda terus menggunakan suhu 230°C, waktu memasak akan menjadi lebih pendek. Ini tidak memengaruhi kinerjanya.

Pengaturan Uap


Tiga mode untuk mengukus, Uap Tinggi, Uap Sedang, dan Uap Rendah. Memasak dengan uap bisa membuat makanan lembut dan lembab. Misalnya: sayuran, hidangan laut, dan lain-lain. Selain itu, juga bisa digunakan untuk memanaskan makanan kaleng atau makanan dengan bungkus vakum.



1  Letakkan aksesoris dengan makanan di posisi rak yang sesuai, lalu pilih mode **Uap Rendah** sambil memutar tombol putar.


Contoh: pilih Uap Rendah

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu


Catatan: Isi tangki dengan air sebelum digunakan.


2  Tekan tombol **Atur** untuk mengatur mode **Uap Rendah**.


Steam Low

 sec

3  Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar.

Misalnya: 5 menit


Steam Low

5 min
 00 sec

4  Tekan tombol **Mulai**. Proses memasak akan dimulai. Waktu pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur.

Steam Low

4 min
 59 sec

Mode	Cocok untuk makanan berikut
Uap Tinggi	Uap Tinggi dapat memasak umbi-umbian dengan cepat (seperti kentang potong dadu) dan memanaskan Hidangan Siap Makan, dll.
Uap Sedang	Roti manis, Daging, Hidangan laut, dll.
Uap Rendah	Udang, Dada ayam, dll.

Catatan:

1. Isi tangki dengan air sebelum digunakan.
2. Waktu maksimal untuk Uap Tinggi dan Uap Rendah adalah 30 menit.
3. Waktu maksimal untuk Uap Sedang adalah satu jam.
4. Saat memasak makanan menggunakan Uap Tinggi, pastikan peralatan yang digunakan untuk memasak tahan panas (di atas 130°C).
5. Status berkedip “” akan berkedip pada tampilan panel kontrol.

Pengaturan Menggoreng Sehat

Mode ini dapat memasak hidangan seperti kentang goreng dengan sedikit atau tanpa minyak. Mode ini lebih sehat daripada menggoreng tradisional dan cocok untuk filet ikan goreng, udang goreng dengan tepung roti, ayam goreng, dll.

1



Pilih mode **Menggoreng Sehat** dengan memutar tombol putar. Pemanasan awal secara otomatis diatur dan gambar akan muncul pada tampilan panel kontrol.



2



Tekan tombol **Mulai** dan pemanasan awal mulai.



3

Setelah pemanasan awal, tungku akan berbunyi tiga kali dan ikon "✓" muncul untuk memberitahukan pemanasan awal telah selesai. Buka pintu dan letakkan aksesori dengan makanan di posisi rak yang sesuai dengan cepat.



4



Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar.

Misalnya: 5 menit

(Waktu pengaturan maksimum adalah 1 jam 30 menit.)



5










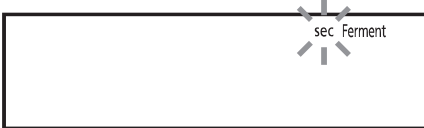

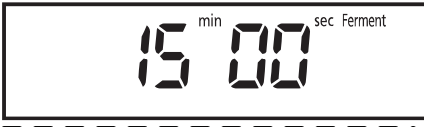

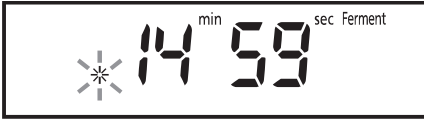
Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur.

Anda dapat mengubah waktu memasak saat sedang memasak. Memutar tombol putar dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dalam peningkatan 1 menit (hingga 10 menit). Memutar tombol putar berlawanan arah jarum jam ke "0" akan mengakhiri proses memasak.



Pengaturan Fermentasi

Fermentasi memiliki mode 30°C dan 40°C. 30°C dapat digunakan untuk fermentasi roti khas Eropa dan adonan yang kaya minyak seperti *baguette* atau roti *Danish*. 40°C dapat digunakan untuk fermentasi kue khas Cina dan adonan pizza.

1		Letakkan makanan dalam wadah atau langsung di atas aksesori di posisi rak yang sesuai. Pilih mode Fermentasi dengan memutar tombol putar.	 Steam High Steam Med Steam Low Healthy Fry Ferment Stew Convection Steam Conv. Auto Menu
2		Tekan tombol Atur untuk mengatur mode Fermentasi .	 30°C Ferment
3		Atur suhu fermentasi yang diinginkan dengan memutar tombol putar. (Anda dapat mengatur 30°C dan 40°C. Suhu standar adalah 30°C.)	Misalnya: 40°C  40°C Ferment
4		Tekan tombol Atur untuk mengatur suhu yang diinginkan.	 sec Ferment
5		Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar. (Waktu Fermentasi maksimal adalah 12 jam)	Misalnya: 15 menit  15 min 00 sec Ferment
6		Tekan tombol Mulai . Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur. Anda dapat mengubah waktu memasak saat sedang memasak. Memutar tombol putar dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dalam peningkatan 1 menit (hingga 10 menit). Memutar tombol putar berlawanan arah jarum jam ke "0" akan mengakhiri proses memasak.	 14 min 59 sec Ferment

Catatan:

1. Suhu tungku akan berubah sesuai dengan suhu makanan dan ruangan. Silakan sesuaikan waktu fermentasi sesuai dengan situasinya.
2. Ketika suhu tungku atau kamar lebih tinggi dari suhu pengaturan fermentasi, efek fermentasi makanan mungkin terpengaruh, "U50" akan ditampilkan pada tampilan panel kontrol. Harap tunggu hingga rongga atau suhu ruangan menjadi dingin, saat "U50" menghilang, Anda dapat menggunakan fermentasi lagi atau memfermentasi makanan pada suhu ruangan.
3. Fungsi Tembakan Uap dapat digunakan saat Anda membutuhkan uap dalam fermentasi. Silakan mengacu halaman 18.

Pengaturan Rebus

Mode ini menggabungkan pemanas uap dan konveksi. Ini berguna untuk merebus sup dan sayuran dengan jangka waktu memasak yang lama. Anda dapat mengatur waktu memasaknya saja.

1



Letakkan aksesori dengan makanan di posisi rak yang sesuai. Pilih mode **Rebus** dengan memutar tombol putar.

Steam High
Steam Med
Steam Low
Healthy Fry

Ferment Stew
Convection
Steam Conv.
Auto Menus

Catatan: Isi tangki dengan air sebelum digunakan.

2



Tekan tombol **Atur** untuk mengatur mode **Rebus**.



3



Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar.

Misalnya: 1 jam 30 menit

(Pengaturan jangka waktu memasak dari 1 jam dan 30 menit hingga 3 jam. Satu pergantian waktu adalah 30 menit.)



4



Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur.



Catatan:


1. Isi tangki dengan air sebelum digunakan.
2. Mode ini cocok untuk mangkuk sup kecil. Jika Anda merebus makanan menggunakan wadah berkapasitas besar, disarankan untuk memperpanjang waktu memasak.


Pengaturan Konveksi


Mode ini memiliki kisaran suhu dari 50°C hingga 250°C cocok untuk memanggang daging, ikan, dan makanan penutup ala Barat seperti kue, pizza, dll. Letakkan makanan langsung pada aksesoris, pilih suhu dan waktu yang sesuai, dan mulailah memasak. Untuk warna makanan yang dimasak secara merata, atur ulang posisi makanan atau putar aksesoris selama memasak.


Bahasa Indonesia


Saat memasak dengan pemanasan awal:

1  Pilih mode **Konveksi** dengan memutar tombol putar. (Dengan pemanasan awal)





2  Tekan tombol **Atur** untuk mengatur mode **Konveksi**. (Dengan pemanasan awal)




3  Atur suhu memasak yang diinginkan dengan memutar tombol putar. (Kisaran suhu dari 70°C sampai 250°C. Suhu standar adalah 180°C.)



Misalnya: 230°C




4  Tekan tombol **Mulai** untuk pemanasan awal. Anda dapat mengubah suhu yang diinginkan dengan memutar tombol putar selama pemanasan awal.





5 Setelah pemanasan awal, tungku akan berbunyi tiga kali dan ikon "✓" muncul untuk memberitahukan pemanasan awal telah selesai. Buka pintu dan letakkan aksesoris dengan makanan di posisi rak yang sesuai dengan cepat.




6  Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar. (Waktu pengaturan maksimum adalah 3 jam.)

Misalnya: 5 menit





7  Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur. Anda dapat mengubah waktu memasak saat sedang memasak. Memutar tombol putar dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dalam peningkatan 1 menit (hingga 10 menit). Memutar tombol putar berlawanan arah jarum jam ke "0" akan mengakhiri proses memasak.










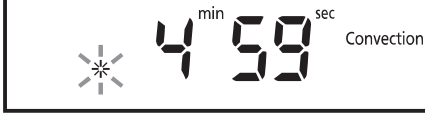


Pengaturan Konveksi

(lanjutan)

Saat memasak tanpa pemanasan awal:

-  Letakkan makanan pada aksesori di posisi rak yang sesuai. Pilih mode **Konveksi** dengan memutar tombol putar. (Tanpa pemanasan awal)


Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu
-  Tekan tombol **Atur** untuk mengatur mode **Konveksi**. (Tanpa pemanasan awal)

-  Atur suhu memasak yang diinginkan dengan memutar tombol putar. (Kisaran suhu dari 50°C sampai 250°C. Suhu standar adalah 180°C.)
Misalnya: 230°C

-  Tekan tombol **Atur** untuk mengatur suhu yang diinginkan.

-  Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar. (Waktu Konveksi maksimum adalah 3 jam)
Misalnya: 5 menit

-  Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur.
Anda dapat mengubah waktu memasak saat sedang memasak. Memutar tombol putar dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dalam peningkatan 1 menit (hingga 10 menit). Memutar tombol putar berlawanan arah jarum jam ke "0" akan mengakhiri proses memasak.


Pengaturan Konveksi Uap

Mode ini menggabungkan mode uap dan konveksi, menambahkan uap saat sedang memasak dalam mode Konveksi akan membuat kue lebih pulen dan daging lebih empuk. Untuk warna makanan yang lebih merata, susun kembali hidangan atau putar baki panggangan selama proses memasak.

Bahasa Indonesia

Saat memasak dengan pemanasan awal:

1		Pilih mode Konveksi Uap dengan memutar tombol putar. (Dengan pemanasan awal) Catatan: Isi tangki dengan air sebelum digunakan.	
2		Tekan tombol Atur untuk mengatur mode Konveksi Uap . (Dengan pemanasan awal)	
3		Atur suhu memasak yang diinginkan menggunakan tombol putar. (Kisaran suhu dari 140°C, 190°C hingga 250°C. Suhu standar adalah 190°C.)	Misalnya: 230°C 
4		Tekan tombol Mulai untuk pemanasan awal. Anda dapat mengubah suhu yang diinginkan dengan memutar tombol putar selama pemanasan awal.	
5		Setelah pemanasan awal, tungku akan berbunyi tiga kali dan ikon "✓" muncul untuk memberitahukan pemanasan awal telah selesai. Buka pintu dan letakkan aksesori dengan makanan di posisi rak yang sesuai dengan cepat.	 
6		Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar. (Waktu pengaturan maksimum adalah 1 jam.)	Misalnya: 5 menit 
7		Tekan tombol Mulai . Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur. Anda dapat mengubah waktu memasak saat sedang memasak. Memutar tombol putar dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dalam peningkatan 1 menit (hingga 10 menit). Memutar tombol putar berlawanan arah jarum jam ke "0" akan mengakhiri proses memasak.	

Pengaturan Konveksi Uap

(lanjutan)

Saat memasak tanpa pemanasan awal:

1



Letakkan makanan pada aksesori di posisi rak yang sesuai. Pilih mode **Konveksi Uap** dengan memutar tombol putar. (Tanpa pemanasan awal)

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Mehus

Catatan: Isi tangki dengan air sebelum digunakan.

2



Tekan tombol **Atur** untuk memilih mode **Konveksi Uap**. (Tanpa pemanasan awal)



3



Atur suhu memasak yang diinginkan dengan memutar tombol putar.

Misalnya: 230°C

(Kisaran suhu dari 140°C, 190°C hingga 250°C. Suhu standar adalah 190°C.)



4



Tekan tombol **Atur** untuk mengatur suhu yang diinginkan.



5



Pilih waktu memasak dengan memutar tombol putar.

Misalnya: 5 menit

(Waktu pengaturan maksimum adalah 1 jam.)

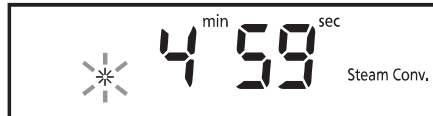


6



Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur.

Anda dapat mengubah waktu memasak saat sedang memasak. Memutar tombol putar dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dalam peningkatan 1 menit (hingga 10 menit). Memutar tombol putar berlawanan arah jarum jam ke "0" akan mengakhiri proses memasak.







Pengaturan Tembakan Uap

Fungsi ini memungkinkan Anda menambahkan uap selama memasak dalam mode Konveksi termasuk Fermentasi (sampai 3 menit). Menambahkan uap selama memasak bisa meningkatkan distribusi kelembapan, dan membuat permukaan makanan penutup lebih lembut dan daging yang lebih empuk. Pada awal fermentasi menggunakan uap dapat meningkatkan kelembapan tungku. Kemudian, akan lebih baik adonan difermentasi.

Bahasa Indonesia

Misalnya: Tambahkan uap 1 menit selama memasak dalam mode Konveksi.

1	Selama memasak dengan mode Konveksi .	
2	 Untuk menambahkan uap selama 1 menit, tekan tombol Mulai selama 2 detik.	
3	Jika Anda ingin menambahkan uap 3 menit, tekan tombol dua kali lagi dalam waktu 3 detik ketika langkah operasi 2 muncul. Pada tampilan jendela akan menambah waktu 3 menit. (Tampilan akan berubah menjadi "0" ketika Anda menekan tombol 3 kali. Anda dapat mengatur ulang dengan mengulangi langkah-langkah di atas.)	

Kunci "Tembakan Uap" dalam proses memasak:

Memasak dengan mode Konveksi:

Untuk memasak kue sus atau roti, setelah pemanasan awal, tambahkan uap ketika mulai memasak. Untuk memasak kue, setelah pemanasan awal, tambahkan uap setengah jalan dari total waktu memasak.

Fermentasi:

Saat Anda membuat roti manis dan roti khas Prancis, tambahkan uap di awal fermentasi.

Catatan:

1. Isi tangki dengan air sebelum digunakan.
2. Tembakan uap tidak tersedia selama pemanasan awal dalam mode Konveksi.
3. Waktu memasak Konveksi atau Fermentasi awal masih menghitung mundur saat mengatur tembakan uap.

Pengaturan Kunci Keselamatan untuk Anak-anak

Fungsi ini memungkinkan Anda mencegah anak kecil mengoperasikan tungku; Namun, pintu masih bisa dibuka. Anda dapat mengatur Kunci Keselamatan untuk Anak-anak “🔑” yang muncul pada tampilan panel kontrol.

Untuk mengatur:



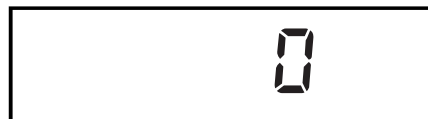
Tekan 3 kali, “🔑” muncul di tampilan panel kontrol.



Untuk membatalkan:



Tekan 3 kali, “🔑” muncul di tampilan panel kontrol.



Catatan:


Untuk mengatur atau membatalkan kunci pengaman anak-anak, tombol Mulai/Atur Ulang atau tombol Berhenti/Atur Ulang harus ditekan 3 kali dalam 10 detik.

Pengaturan Menu Otomatis


Fitur ini memungkinkan Anda untuk memasak sebagian besar makanan favorit Anda dengan mengatur berat/porsi/tingkat makanan saja. Tunggu menentukan pengaturan daya dan waktu memasak secara otomatis. Pilih kategori makanan dan masukkan berat/porsi/tingkat makanan. Jangan mencantumkan berat dari air yang ditambahkan atau berat wadah. Untuk hasil terbaik, beberapa menu perlu dipanaskan terlebih dahulu sebelum dimasak.

Bahasa Indonesia



Menu Otomatis tanpa Pemanasan Awal (Nomor menu: 1~17, 19~22, 24, 27~28, 30, 33~34, 37~41, 50, 63~67)

- 

Pilih mode **Menu Otomatis** dengan memutar tombol putar.



Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu
- 

Tekan tombol **Atur** untuk memilih mode **Menu Otomatis**.


- 



Pilih nomor menu hidangan yang diinginkan dengan memutar tombol putar.

Contoh: pilih nomor menu 3


- 

Tekan tombol **Atur** untuk mengatur nomor menu hidangan yang diinginkan.



Catatan: Jika menu nomor 1, 3, 4 dipilih, perlu dilakukan langkah 4 dan 5.


- 

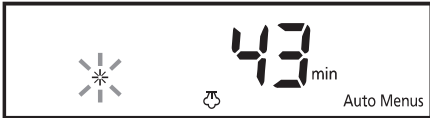
Atur berat/porsi/tingkat masakan yang diinginkan dengan memutar tombol putar.

Catatan: Jika menu nomor 1 yang dipilih, silakan pilih porsi yang diinginkan sesuai dengan beratnya.

Misalnya: 2 Tingkat


- 

Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur.








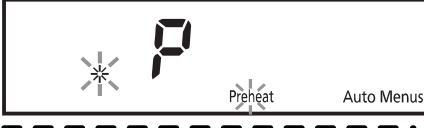

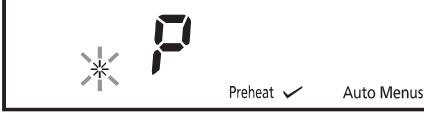





Pengaturan Menu Otomatis

(lanjutan)

Bahasa Indonesia

Menu Otomatis dengan Pemanasan Awal (Nomor menu: 18, 23, 25~26, 29, 31~32, 35~36, 42~49, 51~62, 68~70)

-  Pilih mode **Menu Otomatis** dengan memutar tombol putar.

-  Tekan tombol **Atur** untuk memilih mode **Menu Otomatis**.

-  Pilih nomor menu hidangan yang diinginkan dengan memutar tombol putar.
Contoh: pilih nomor menu 35

-  Tekan tombol **Mulai** untuk pemanasan awal.

-  Setelah pemanasan awal, tungku akan berbunyi lama dan ikon "✓" muncul untuk memberitahukan pemanasan awal selesai. Buka pintu dan letakkan aksesori dengan makanan di posisi rak yang sesuai dengan cepat.


-  Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak yang muncul pada tampilan panel kontrol akan menghitung mundur.


Catatan:

1. Anda juga dapat dengan cepat memilih nomor menu yang diinginkan dengan memutar tombol putar ke arah yang berlawanan.
2. Untuk menjamin keamanan, suhu konveksi secara berkala akan berkurang sampai 230°C ketika digunakan memasak di atas 230°C dalam kondisi dingin dan tersisa 10 menit. Jika Anda terus menggunakan fungsi ini, waktu memasak akan menjadi lebih pendek. Ini tidak memengaruhi kinerjanya.

Pengaturan Menu Otomatis

(lanjutan)

Bahasa Indonesia

No.	Menu	Berat/Porsi/Tingkat				Aksesori/Penempatan
		200 g	300 g	400 g	500 g	
1	Ikan Kukus*	200 g	300 g	400 g	500 g	Baki Panggang/Rak Tengah
2	Telur Kukus*	3 porsi	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
3	Bakpao Kukus Cina (Mentah)*	1 tingkat (12 buah)				Baki Gelombang/Rak Tengah
		2 tingkat (24 buah)				Baki Panggang/Rak Atas, Baki Gelombang/Rak Tengah
4	Makanan Beku Kukus*	1 tingkat (12 buah)				Baki Gelombang/Rak Tengah
		2 tingkat (24 buah)				Baki Panggang/Rak Atas, Baki Gelombang/Rak Tengah
5	Makanan Kaleng Kukus*	1 kaleng	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
6	Pangsit Udang Beku Kukus*	1 tingkat (12 buah)	—	—	—	Baki Gelombang/Rak Tengah
7	Nasi Kukus*	200 g	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
8	Biji-Bijian Kukus*	800 g	—	—	—	Baki Gelombang/Rak Tengah
9	Sayuran Segar Kukus*	500 g	—	—	—	Baki Gelombang/Rak Tengah
10	Sawi Putih dalam Kuah Kaldu*	3 porsi	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
11	Oyong Kukus isi Daging Cincang dan Tahu*	3 porsi	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
12	Scallop Kukus dengan Jamur Enoki*	3 porsi	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
13	Telur Puyuh Kukus dengan Daging Cincang dan Jamur*	12 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
14	Udang dengan Sayuran Hijau*	10 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
15	Udang Lemon khas Thailand*	500 g	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
16	Kepiting Kukus khas Shanghai*	6 buah	—	—	—	Baki Gelombang/Rak Tengah
17	Kerang Kukus dengan Perasan Lemon*	500 g	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
18	Scallop Kukus dengan Bawang Putih*	8 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
19	Kerang Bambu Kukus*	500 g	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
20	Kepala Ikan Kukus Kuah Pedas*	1.000 g	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
21	Ayam Kukus Jamur*	500 g	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
22	Ayam Hainan*	1.000 g	—	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
23	Scallop Panggang dengan Bawang Putih Cincang	4 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
24	Salad Salmon	3 porsi	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
25	Ikan Sauri Asin Panggang	4 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
26	Sayap Ayam Teriyaki*	12 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
27	Ayam Pedas dengan Saus Cabai	3 porsi	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
28	Paha Ayam Panggang Madu	3 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
29	Telur Puyuh Asin Panggang*	24 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
30	Bebek Panggang	2 buah	—	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah

Pengaturan Menu Otomatis

(lanjutan)

No.	Menu	Berat/Porsi/Tingkat			Aksesori/Penempatan
31	Burung Dara Panggang*	2 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
32	Ikan Panggang Pedas	600 g	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
33	Iga Sapi Panggang	800 g	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
34	Daging Sapi Panggang	800 g	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
35	Daging Kambing Panggang	800 g	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
36	Iga Kambing Panggang dengan Jintan	6 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
37	Semur Daging Sengkel*	500 g	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
38	Sup Sandung Lamur Sapi Herbal*	6 porsi	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
39	Jamur Bambu dan Sup Bebek*	6 porsi	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
40	Pir Rebus dengan Gula Batu*	6 porsi	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
41	Hidangan Penutup Getah Persik dan Biji Teratai*	8 porsi	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
42	Filet Ikan Panggang	1 tingkat (16 buah)	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
43	Udang Goreng Potong	1 tingkat (20 buah)	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
44	Udang Goreng dengan Remah Roti	1 tingkat (20 buah)	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
45	Lumpia Beku Goreng	1 tingkat (12 buah)	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
46	Pangsit Beku Goreng*	10 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
47	Sayap Ayam Beku Goreng	8 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
48	Puff Kari	12 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
49	Kacang Mete Panggang	500 g	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
50	Mochi*	8 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Tengah
51	Piza Buatan Sendiri	1 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
52	Kue Chiffon	8 inci	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
53	Kue Keju*	8 inci	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
54	Roti Gulung Mentega	9 buah	—	—	Baki Panggang Rak Bawah
55	Roti Tawar Susu	2 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
56	Roti Tawar Hidangan Laut	4 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
57	Puff*	12 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
58	Tart Telur khas Portugis	12 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
59	Biskuit Cokelat	1 tingkat (24 buah)	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
60	<i>Almond Tuiles</i>	2 tingkat (24 buah)	—	—	Baki Gelombang/Rak Atas, Baki Panggang/Rak Bawah
61	Stik Keju Asin Bebas Gula	1 tingkat	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
62	<i>Crème Brulee</i>	6 porsi	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
63	Yogurt Buatan sendiri	12 mangkuk	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
64	Adonan <i>Croissant</i> Beku (Fermentasi)	9 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah

Pengaturan Menu Otomatis

(lanjutan)

Bahasa Indonesia

No.	Menu	Berat/Porsi/Tingkat			Aksesori/Penempatan
65	Adonan Bakpao Kukus (Fermentasi)	1 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
66	Adonan Piza (Fermentasi)	1 buah	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
67	Ubi Jalar Kukus untuk Bayi*	150 g	—	—	Baki Gelombang/Rak Tengah
68	Abon Salmon	300 g	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
69	Yogurt Leleh untuk Bayi	1 tingkat	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
70	Kaldu Tabur Jamur untuk Bayi	100 g	—	—	Baki Panggang/Rak Bawah
71	Pembersihan Peralatan Masak 1 (cepat)*	Fungsi Pembersihan Peralatan Masak			Baki Gelombang/Rak Tengah
72	Pembersihan Peralatan Masak 2 (standar)*				
73	Pembersihan Peralatan Masak 3 (suhu tinggi)*				
74	Pembersihan (Penghilang Bau)	Fungsi Pembersihan Tungku			—
75	Pembersihan (Rongga)				
76	Pembersihan (Sistem)				
77	Pembersihan (Asam Sitrat)				

Catatan:

1. Resep yang ditandai dengan “*” memerlukan uap. Pastikan untuk mengisi tangki air sebelum memasak. Tambahkan deterjen sebelum menggunakan pembersih asam sitrat.
2. Pengoperasian Menu Otomatis, silakan merujuk ke Buku Masak untuk detailnya.
3. Penempatan kelengkapan lihat tabel di bawah ini.

Tampilan	Penempatan
{-}	Rak Tengah
{=}	Rak Atas/Tengah
{-}	Rak Atas/Bawah
{-}	Rak Bawah

Bagan Pemanasan Ulang

Waktu yang diberikan dalam bagan di bawah ini hanya sebagai panduan saja, dan akan bervariasi tergantung pada suhu awal, jumlah, dan ukuran piringan.

Bahasa Indonesia

Makanan	Berat	Aksesori/ Penempatan	Program	Waktu
Pangsit Beras Beku*	5 buah (750 g)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Medium	sekitar 15-17 menit
Roti Daging Besar Dingin*	120 g - 720 g (1 buah - 6 buah)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Medium	sekitar 16-18 menit
Siomai yang Dingin*	325 g - 650 g (6 buah - 12 buah)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Medium	sekitar 14-16 menit
Roti Manis Dingin*	400 g (8 buah - 9 buah)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Medium	sekitar 13-14 menit
Nasi Dingin*	150 g - 900 g (1 mangkuk - 6 mangkuk)	Baki Panggang/ Rak Tengah	Uap Medium	sekitar 18-20 menit
Hidangan Siap Makan Dingin (tutup dilepas)*	400 g (1 porsi)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Tinggi	sekitar 11-12 menit
<i>Croissant</i> Dingin	50 g - 200 g (1 buah - 4 buah)	Baki Panggang/ Rak Bawah	160°C Konveksi (tanpa pemanasan awal)	sekitar 5-6 menit
<i>Sandwich</i> Dingin	120 g - 480 g (1 buah - 4 buah)	Baki Panggang/ Rak Bawah	180°C Konveksi (tanpa pemanasan awal)	sekitar 6-9 menit
Nasi Goreng Dingin*	400 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	190°C Konveksi Uap (tanpa pemanasan awal)	sekitar 13-15 menit
Dumpling Goreng Dingin*	220 g (12 buah)	Baki Panggang/ Rak Bawah	190°C Konveksi Uap (tanpa pemanasan awal)	sekitar 10-11 menit
Sayap Ayam Goreng Dingin	350 g (10 buah)	Baki Panggang/ Rak Bawah	220°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 10-11 menit

Catatan:

1. Resep yang bertanda "*" memerlukan penguapan. Pastikan untuk mengisi tangki air sebelum memasak.
2. Silakan gunakan kertas roti atau aluminium foil dan peralatan masak tahan panas sebelum memasak.
3. Dingin mengacu pada suhu penyimpanan dalam kisaran 0-3°C.
4. Beku mengacu pada suhu penyimpanan di bawah -18°C.

Bagan Memasak

Waktu yang diberikan dalam bagan di bawah ini hanya sebagai panduan saja, dan akan bervariasi tergantung pada suhu awal, jumlah, dan ukuran piringan.

Bahasa Indonesia

Makanan	Berat	Aksesori/ Penempatan	Program	Waktu	Pernyataan
Roti Daging Besar Beku*	500 g (6 buah)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Sedang	sekitar 24-26 menit	Semua jenis roti daging besar beku dijual di pasaran.
Ayam Ketan Kukus Beku*	320 g (4 buah)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Sedang	sekitar 24-26 menit	Dijual di pasaran.
Salmon Kukus*	300 g (2 buah)	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Sedang	sekitar 13-15 menit	Bersihkan dan keringkan salmon. Taburkan sedikit garam selama 15 menit marinasi.
Brokoli Kukus*	200 g	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Tinggi	sekitar 8-9 menit	Bersihkan brokoli dan potong kecil-kecil, letakkan dengan merata di baki gelombang.
Kentang Kukus*	500 g	Baki Gelombang/ Rak Tengah	Uap Tinggi	sekitar 21-23 menit	Bersihkan kentang dan potong menjadi sebesar 50 g, letakkan dengan merata di baki gelombang.
Sate Sapi Panggang	12 tusuk sate (220 g)	Baki Panggang/ Rak Bawah	190°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 12 menit	Semua jenis daging sapi tusuk beku dijual di pasaran. Olesi minyak di permukaan setelah pencairan.
Kebab Daging Kambing	10 tusuk sate (400 g)	Baki Panggang/ Rak Bawah	190°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 10-11 menit	Semua jenis kebab daging dijual di pasaran. Anda perlu mencairkan esnya terlebih dahulu.
Popcorn Ayam Beku Goreng	300 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	190°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 18-20 menit	Dijual di pasaran.
Sayuran Panggang	500 g	Baki Panggang/ Posisi Rak Bawah	220°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 14-16 menit	Jenis sayuran lainnya seperti terong, paprika hijau, wortel, kentang, dan asparagus harus dicuci dan dipotong sesuai ukuran. Tambahkan lada hitam, kecap, dan minyak zaitun untuk direndam selama 10 menit.
Ubi Jalar Panggang	150 g - 600 g (1-4 buah)	Baki Panggang/ Rak Bawah	230°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 35-40 menit	Cuci ubi jalar dan buat beberapa lubang di ubi jalar dengan garpu.
Piza Beku Panggang	1 buah (480 g)	Baki Panggang/ Rak Bawah	230°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 11-12 menit	Dijual di pasaran.
Sosis Panggang	300 g (6 buah)	Baki Panggang/ Rak Bawah	190°C Konveksi (dengan pemanasan awal)	sekitar 12-14 menit	Dijual di pasaran. (Potong dengan pisau untuk menghindari pecah.) Balik masakan ketika di pertengahan waktu memasak.
Nugget Ayam Beku Goreng	400 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	Menggoreng Sehat	sekitar 18-20 menit	Dijual di pasaran.
Kentang Goreng Beku	250 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	Menggoreng Sehat	sekitar 18-22 menit	Masak langsung tanpa dinormalkan terlebih dahulu suhunya. Produk kentang yang berbeda memerlukan waktu memasak yang berbeda pula tergantung pada kondisi sebelum penggorengan dan konduksi ketebalan kentangnya. Harap waktu memasak disesuaikan dengan kondisi sebenarnya.
Mencairkan Bekuan Es pada Daging Giling*	400-500 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	40°C Fermentasi	sekitar 35-40 menit	Buka bungkus makanan dan letakkan di piring tahan panas. Tekan tombol Mulai selama 2 detik dan tekan lagi untuk menambahkan penguapan 2 menit. Balik hidangan ketika di pertengahan waktu memasak. Setelah memasak, tunggu 5-10 menit.
Mencairkan Beku Paha Bawah Ayam*	500 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	40°C Fermentasi	kira-kira 40 menit	
Mencairkan Bekuan Es pada Sayap Ayam*	400-500 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	40°C Fermentasi	kira-kira 40 menit	
Mencairkan Beku Ikan Utuh*	400-500 g	Baki Panggang/ Rak Bawah	40°C Fermentasi	sekitar 35-40 menit	

Catatan:

1. Resep yang bertanda "*" memerlukan penguapan. Pastikan untuk mengisi tangki air sebelum memasak.
2. Beku mengacu pada suhu penyimpanan di bawah -18°C.
3. Silakan gunakan kertas roti atau aluminium foil dan peralatan tahan panas sebelum memasak.

- Ind-26 -

Pembersihan Peralatan Masak

Fungsi ini memiliki 3 mode, No. 71 Pembersihan Peralatan Masak 1 (cepat), No. 72 Pembersihan Peralatan Masak 2 (standar), No. 73 Pembersihan Peralatan Masak 3 (suhu tinggi). Pembersihan Peralatan Masak 1 dan 2 cocok untuk semua jenis botol bayi dan pompa ASI dll. Pembersihan Peralatan Masak 3 cocok untuk semua jenis pembersihan alat makan, dll.

1



Pilih mode **Menu Otomatis** dengan memutar tombol putar.



2



Tekan tombol **Atur** untuk memilih mode **Menu Otomatis**.



3



Tempatkan peralatan masak pada aksesoris di posisi rak yang sesuai. Putar tombol putar hingga “73” muncul di tampilan panel kontrol.

Contoh: pilih No. 73 Pembersihan Peralatan Masak 3 (suhu tinggi)



Catatan: Isi tangki dengan air sebelum digunakan.

4

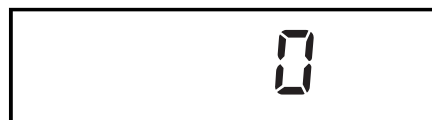


Tekan tombol **Mulai** sekali.



5

Di akhir program, lima bunyi bip akan terdengar.



Catatan:


1. Isi tangki dengan air sebelum digunakan.
2. Suhu tinggi akan terjadi di rongga saat menggunakan fungsi ini. Menggunakan Pembersihan Peralatan Masak 1 & 2, semua peralatan masak harus memiliki ketahanan suhu di atas 100°C. Menggunakan Pembersihan Peralatan Masak 3, semua peralatan masak harus memiliki ketahanan suhu di atas 130°C .
3. Status berkedip “*” akan berkedip pada tampilan panel kontrol.
4. Saat membersihkan botol, disarankan untuk meletakkannya secara horizontal di rak pembersih, tetapi tidak ditumpuk.
5. Ketika panas berlebihan di dalam rongga tungku, “U50” akan muncul pada tampilan panel kontrol. Harap menunggu sampai tungku dingin dan bersihkan peralatan memasak setelah “U50” hilang.
6. Saat menggunakan Pembersihan Peralatan Masak 1 untuk membersihkan botol bayi, jumlahnya tidak boleh lebih dari 3.

Pengaturan Pembersihan Tungku



Pembersihan (Penghilang Bau)

Fungsi ini cocok untuk tungku dengan penghilang bau (perlu 20 menit). Sebelum perawatan (membersihkan tungku), kosongkan tungku.



Bahasa Indonesia

- 



Pilih mode **Menu Otomatis** dengan memutar tombol putar.


- 


Tekan tombol **Atur** untuk mengatur **Menu Otomatis**.


- 

Putar tombol putar hingga "74" muncul di tampilan panel kontrol.


- 


Tekan tombol **Mulai** sekali.





Pengaturan Pembersihan Tungku (lanjutan)

Pembersihan (Rongga)



Fungsi ini cocok untuk membersihkan tungku kotor yang disebabkan oleh minyak (perlu 30 menit).

- 



Pilih mode **Menu Otomatis** dengan memutar tombol putar.


- 


Tekan tombol **Atur** untuk mengatur **Menu Otomatis**.


- 

Putar tombol putar hingga "75" muncul di tampilan panel kontrol.


- 

Tekan tombol **Mulai** sekali.



Catatan:


1. Isi tangki dengan air sebelum digunakan.
2. Setelah pembersihan, buka pintu tungku dan lap sampai bersih dengan kain basah.

Pengaturan Pembersihan Tungku (lanjutan)

Pembersihan (Sistem)



Setelah menggunakan mode uap, fungsi ini dapat memompa air melalui pipa ke baki tetesan.

Bahasa Indonesia



- 

Pilih mode **Menu Otomatis** dengan memutar tombol putar.



Catatan: Isi tangki air dengan 100 ml air sebelum menggunakan dan keluarkan air dari baki tetesan.


- 


Tekan tombol **Atur** untuk mengatur **Menu Otomatis**.


- 

Putar tombol putar hingga "76" muncul di tampilan panel kontrol.


- 

Tekan tombol **Mulai** sekali.



Catatan:

1. Jangan keluarkan baki tetesan saat menggunakan fungsi ini.
2. Cuci baki tetesan hingga bersih setelah pembersihan.

Pengaturan Pembersihan Tungku (lanjutan)

Pembersihan (Asam Sitrat)

Jika “☼” muncul pada tampilan panel kontrol setelah memasak, Anda harus menggunakan asam sitrat untuk membersihkan pipa air. Setelah menggunakan asam sitrat untuk membersihkan, bilas dengan air lagi. Air bilasan dan air bersih akan mengalir ke baki tetesan itu. (perlu 30 menit) **Siapkan deterjen dengan sekitar 20 g asam sitrat yang terlarut sempurna dalam 250 ml air dan tuangkan campuran tersebut ke dalam tangki air tungku secara langsung.**

1



Pilih mode **Menu Otomatis** dengan memutar tombol putar.



2



Tekan tombol **Atur** untuk mengatur **Menu Otomatis**.

Catatan: Kosongkan baki tetesan dan periksa deterjen siap pakai dalam tangki air.



3



Putar tombol putar hingga “77” muncul di tampilan panel kontrol.



4



Tekan tombol **Mulai** sekali.



5

Setelah program dijeda secara otomatis, Anda dapat mengeluarkan air di baki tetesan dan membersihkan tangki air, kemudian mengisi tangki dengan air.

6



Tekan tombol **Mulai** sekali. Program akan berlanjut satu menit.

Catatan:

1. Setelah pembersihan, seka residu dalam tangki air dan cuci baki tetesan hingga bersih.
2. Jangan keluarkan baki tetesan saat menggunakan fungsi ini.

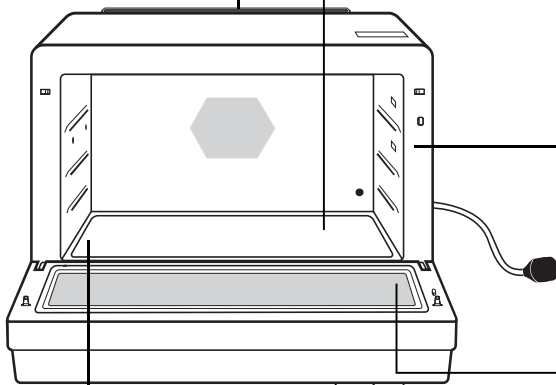
Perawatan Tungku Anda

Pastikan untuk membersihkan dan merawat tungku setelah benar-benar dingin. Matikan tungku dan tusuk kontak daya dari kotak kontak sebelum membersihkan. Jangan gunakan pembersih uap. Jika ikon "⚡" berkedip di tampilan panel kontrol, ini artinya pelanggan diminta untuk membersihkan perangkat. Harap bersihkan tungku tepat waktu, untuk informasi terperinci, silakan lihat sistem uap dan pembersihan asam sitrat (lihat halaman 30&31).

Bahasa Indonesia

Permukaan luar tungku harus dibersihkan dengan kain basah. Untuk mencegah kerusakan pada bagian operasi di dalam tungku, air tidak boleh meresap ke lubang ventilasi dan keluaran udara.

Selalu bersihkan pelat bawah setelah dingin dengan sedikit deterjen dan lap hingga kering.



Pastikan bagian dalam tungku selalu bersih. Saat makanan menciprati atau menumpahkan cairan ke dinding tungku, lap dengan kain basah. Deterjen lembut bisa digunakan jika tungku sangat kotor. Penggunaan deterjen yang kasar atau abrasif tidak direkomendasikan. Lemak dan minyak yang menempel di atap dan dinding tungku akan menimbulkan asap jika tidak dibersihkan. Bersihkan tungku setelah sepenuhnya dingin.

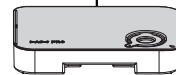
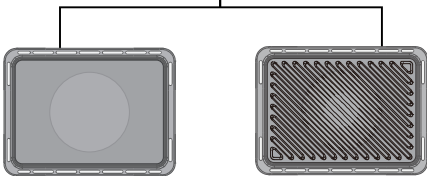
Bersihkan pintu dan jendela tungku dengan kain lembut dan lembap. Deterjen lembut bisa digunakan jika tungku sangat kotor. Jangan gunakan pembersih abrasif yang keras atau pengikis logam tajam untuk membersihkan jendela tungku, karena dapat menggores permukaan, yang dapat menyebabkan kaca pecah.

Jika uap terkumpul di bagian dalam atau di bagian luar pintu tungku, lap dengan kain basah. Ini bisa terjadi ketika tungku dioperasikan pada kondisi kelembapan tinggi dan ini tidak menimbulkan malafungsi unit ini.

Jangan sampai Panel Kontrol basah. Bersihkan dengan kain basah yang lembut. Jangan menggunakan deterjen, abrasif, atau semprotan pembersih lainnya pada Panel Kontrol. Setelah pembersihan, tekan tombol "⏏" untuk menghapus tampilan panel kontrol.

Setelah penggunaan, bersihkan dengan deterjen lembut atau mesin pencuci piring. Jangan menggunakan pembersih abrasif untuk membersihkan tungku. (Seperti wol besi, dsb.)

Selalu keluarkan tangki air dan baki tetesan setelah digunakan dan bersihkan menggunakan spons lembap yang lembut dengan air.



Sebelum Melakukan Perbaikan

MASALAH

PENYEBAB

PERBAIKAN

<p>Tidak ada tampilan pada panel kontrol.</p>	<p>Tusuk kontak tungku tidak dicolok dengan benar. Pemutus sekering atau sekering jatuh atau meledak. Terdapat masalah dengan kotak kontak.</p>	<p>Lepaskan tusuk kontak dari kotak kontak, tunggu 10 detik, lalu masukkan ulang. Pasang kembali sekering atau atur ulang pemutus Sirkuit. Colokkan perangkat lain ke kotak kontak untuk memeriksa apakah kotak kontak berfungsi.</p>
<p>Tungku tidak dapat memulai operasi.</p>	<p>Pintu tidak tertutup rapat. Tombol "◊" tidak ditekan setelah pemrograman. Program lain sudah dipilih untuk tungku ini. Program tidak dimasukkan dengan benar. Tombol "⊖" telah ditekan secara tidak disengaja.</p>	<p>Tutup rapat pintu tungku. Tekan tombol "◊". Tekan tombol "⊖" untuk membatalkan program sebelumnya dan program ulang. Program kembali sesuai dengan Petunjuk Pengoperasian. Atur kembali program tungku.</p>
<p>Tidak ada atau sedikit uap</p>	<p>Periksa apakah air di dalam tangki air masih ada. Pastikan tangki air terpasang dengan benar di tempatnya. Kegagalan untuk menggunakan air sesuai kebutuhan (lihat halaman 2)</p>	<p>Isi penuh tangki air dan pasang dengan benar. Silakan hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan Panasonic.</p>
<p>"H00" muncul pada tampilan panel kontrol.</p>	<p>Tungku bermasalah.</p>	<p>Silakan hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan Panasonic.</p>
<p>"U14" muncul pada tampilan panel kontrol.</p>	<p>Tangki air kekurangan air. Bahkan jika air penuh, "U14" akan muncul pada tampilan panel kontrol dalam kondisi yang berbeda. Jika tidak dibersihkan tepat waktu setelah "⚡" muncul pada tampilan panel kontrol, kerak akan menumpuk di sekitar dinding bagian dalam perpipaan air.</p>	<p>"U14" muncul dalam dua tahap memasak pertama, Anda dapat mengisi ulang air dan menekan tombol "◊" untuk melanjutkan. Fungsi ini tidak tersedia jika "U14" muncul ketiga kalinya. Silakan isi tangki air dengan air lagi. Kembali ke tungku dan tekan tombol "⊖" untuk mengatur ulang lagi. Silakan gunakan fungsi pembersih asam sitrat untuk membersihkan pipa air.</p>
<p>"U50" muncul pada tampilan panel kontrol.</p>	<p>Suhu rongga tungku atau ruangan terlalu panas.</p>	<p>Operasikan kembali setelah suhu rongga tungku atau ruangan dingin dan "U50" menghilang.</p>
<p>Bubuk putih ditemukan di keluaran uap uap, baki tetesan, dan rongga tungku.</p>	<p>Bubuk putih adalah kristal mineral dari penguapan air, bubuk itu adalah zat alami dan tidak berbahaya bagi tubuh manusia.</p>	<p>Anda dapat menggunakan menu pembersihan otomatis dengan Menu Otomatis 76 & 77 untuk membersihkan sistem uap dan pipa pasokan air untuk meningkatkan kinerja tungku. Jika kristal menempel pada mulut pipa atau di rongga tungku, harap lap dan bersihkan dengan kain peras. Setelah menggunakan fungsi uap atau pembersihan, tuangkan air dari baki tetesan dan bersihkan dengan spons.</p>

Jika kelihatannya ada masalah dengan tungku, hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan Panasonic.

Sebelum Melakukan Perbaikan (lanjutan)

SEMUA INI ADALAH NORMAL:

Suara akan terdengar selama penggunaan fungsi Uap.	Ini karena air yang tercampur ketika tangki air bekerja. Ini normal.
Bunyi "Bar... Bar ..." dapat dipancarkan di bagian belakang rongga tungku selama dan setelah penggunaan berbagai jenis fungsi Konveksi.	Ini disebabkan oleh ekspansi termal dan kontraksi bahan logam yang digunakan dalam produk, dan merupakan fenomena yang normal.
Uap menumpuk di pintu tungku dan udara hangat berasal dari lubang udara.	Selama proses memasak, uap dan air hangat muncul dari makanan. Sebagian besar uap dan udara hangat dikeluarkan dari keluaran udara yang bersirkulasi dalam rongga tungku. Namun, beberapa uap akan mengembun di permukaan yang lebih dingin seperti di dalam dan/atau di pintu tungku. Hal ini adalah normal dan aman.
Uap akan keluar dari semua empat sisi pintu tungku.	Ketika fungsi terkait dengan uap digunakan, banyak uap dihasilkan di dalam rongga tungku selama pengoperasian produk. Sedikit uap akan keluar dari semua empat sisi pintu tungku. Ini normal.
Saya tidak sengaja mengoperasikan tungku tanpa makanan di dalamnya.	Mengoperasikan tungku kosong dalam jangka waktu pendek tidak akan merusak tungku, tetapi tidak direkomendasikan.
Tungku akan memiliki bau dan menghasilkan asap ketika menggunakan fungsi Konveksi dan Konveksi Uap.	Sangat penting untuk membersihkan tungku secara berkala, khususnya setelah memasak dengan Konveksi dan Konveksi Uap. Lemak dan minyak yang menempel di atap dan dinding tungku akan menimbulkan asap jika tidak dibersihkan.
Motor kipas akan terus beroperasi setelah proses memasak selesai.	Setelah menggunakan tungku, motor kipas akan beroperasi selama beberapa menit untuk mendinginkan tungku dan komponen listrik. Ini normal.
Sisi belakang warna tungku menguning.	Ion besi akan menimbulkan tanda kuning ketika panas. Hal ini normal dan tidak akan memengaruhi penggunaan tungku atau membahayakan kesehatan manusia.
Segel pintu mungkin cacat.	Segel pintu bisa berubah karena suhu tinggi. Ini normal dan tidak akan memengaruhi kinerja penggunaan tungku.
Asap akan keluar dari rongga saat menggunakan berbagai jenis fungsi Konveksi untuk pertama kalinya.	Ini disebabkan oleh minyak berlebih di rongga tungku yang digunakan untuk perlindungan karat.
Komponen di mana kabel catu daya listrik menghubungkan ke pelat bawah produk telah melonggarkan.	Ini normal.

Spesifikasi

Bahasa Indonesia

Model Nomor:	NU-SC280W	
Tegangan/Frekuensi:	220 V ~ 50 Hz	
Konsumsi Daya:	Uap	6,0 A 1330 W
	Konveksi	6,3 A 1380 W
	Uap + Konveksi	8,3 A 1830 W
Daya Keluaran:	Uap	1300 W
	Konveksi	1350 W
	Uap + Konveksi	1800 W
Dimensi Luar (T × P × L):	375 mm × 494 mm × 434 mm	
Dimensi Luar (Dengan tombol putar) (T × P × L):	375 mm × 494 mm × 484 mm	
Dimensi Rongga Tungku (T × P × L):	234 mm × 410 mm × 320 mm	
Volume Rongga:	31 L	
Berat:	Sekitar 18,1 kg (Termasuk aksesoris)	

Spesifikasi bisa berubah tanpa pemberitahuan.

Table of Contents

Important Safety Instructions	2
Precautions for Placement and Cooking	3
Heating Principle	4
Cooking Techniques	5
Food Characteristics.....	5
Feature Diagram.....	6-7
Cookware and Utensil Guide.....	8
Control Panel	9
Steam Setting	10
Healthy Fry Setting.....	11
Ferment Setting.....	12
Stew Setting	13
Convection Setting	14-15
Steam Convection Setting.....	16-17
Steam Shot Setting.....	18
Child Safety Lock Setting	19
Auto Menus Setting	20-24
Reheating Chart	25
Cooking Chart.....	26
Cleaning Utensils.....	27
Oven Cleaning Setting.....	28-31
Cleaning (Deodorization)	28
Cleaning (Cavity)	29
Cleaning (System)	30
Cleaning (Citric Acid)	31
Care of Your Oven.....	32
Before Requesting Service.....	33-34
Specifications	35

English

Important Safety Instructions

**Read the manual carefully and keep it properly.
Precautions for using this product for cooking
Check whether the product is damaged.**

Please inspect your oven as follows before using:

1. The oven door and the oven cavity are not damaged or cracked. If they are damaged or cracked, do not use.
2. The oven must be grounded before use. In case of electric leakage, the ground can provide a current loop to avoid electric shock. The power supply plug must be inserted into a single-phase bipolar socket with grounding.
3. Read this manual carefully before using the appliance. The oven can only be used for the purposes indicated in this manual.

Prevention Items

Forbidden items

1. In the event that the oven door or door seal has been damaged, do not use the oven until a qualified technician has repaired it.
2. Do not damage the safety lock of the oven door, including the door hinges.
3. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Except for a qualified technician, repair is very dangerous. Do not attempt to disassemble, repair or modify the oven yourself.
6. When the oven works abnormally, do not continue using it.
7. Once finding any crack or notch on the water tank, do not use the product, as water leakage can lead to electric leakage or electric shock.
8. When the socket hole gets loose or the power supply cord or plug is damaged, do not use the product. It must be replaced by manufacturers, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. Do not use a wet hand to touch or insert/remove the power supply plug; otherwise an electric shock may be caused.
10. Do not knock on parts such as the control panel, housing, oven cavity and oven door; otherwise it may lead to product failure.
11. Do not place the product and power supply cord in damp places with high temperatures, e.g., near a gas stove, electrified area or sink.
12. The oven is used for household cooking only and may not be used for laboratory tests or other commercial purposes. Moreover, the product cannot be placed in a cupboard for use.
13. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
14. The appliance cannot operate by connecting an external timer or an independent remote control system.
15. Do not block the air inlet and outlet; otherwise a fire may be caused. Please clean the product regularly to prevent the air inlet and outlet from being blocked by foreign matter and dust.

Dangerous Items

1. Do not place inflammable materials around the oven or in the oven cavity; otherwise a fire may be caused.
2. Upon finding smoke, turn off the appliance or remove the power supply plug and make sure that the oven door is closed to prevent spreading fire. Press Stop/Reset pad, and then remove the power supply plug or turn off the general power switch in the room.
3. Do not use the product for purpose not mentioned in the manual, e.g., using the product to dry articles; otherwise a fire may be caused.

4. If the product is not cleaned regularly, the appliance surface will be degraded to affect the appliance service life and dangers may occur.
5. Avoid actions or behavior that may damage the power supply cord and power supply plug, e.g., immersing the power supply cord and power supply plug into water, keeping the power supply cord at a position at a high temperature, or forcedly bending, twisting, pressing or binding the power supply cord. A damaged power supply cord or plug may lead to dangers such as short circuit, electric shock and fire. Do not immerse the appliance in water.

Safety Precautions

1. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
2. If white smoke appears when the convection function is used for the first time, it does not indicate a fault. The protective oil of components is volatilized to generate white smoke due to heating.
3. The vessel and food temperatures are very high when you stir or turn over the food during cooking or take food out after the cooking. Please use insulation gloves or a pot clip to prevent scalding.
4. If you need to open the oven door to stir, turn over or rearrange food in the process of using steam, note to keep a distance; otherwise steam may scald your face or hands.
5. When the oven door is open, do not drag the container along the oven door. The weight borne by the oven door cannot exceed 6 kg.

Instruction Items

1. Before using vessels of different materials, first confirm whether the vessels can withstand high temperature. When the food is cooked in a plastic or paper package, please watch it, as it could catch fire.
2. Food must be placed in a proper vessel and cannot be directly placed in the oven cavity for cooking.
3. The surface temperature and internal temperature of the oven are very high after cooking. Do not clean it immediately after cooking. Be sure to clean the product after it cools down; otherwise you may be scalded.
4. Remove the power supply plug before cleaning. Do not use a corrosive cleaning agent; otherwise it will damage or corrode the product.
5. Clean dust from the power supply plug on a regular basis. If the product will not be used for a long time, remove the power supply plug. Do not pull the power supply cord as remove the power supply plug; hold the plug to remove it.
6. Fill with soft water such as distilled water. (Do not use hard water such as mineral water).

Power Supply

The product must use a separate power supply system. A special power supply system should be separate from other devices for use by the oven. If such a system is not used, the electrical appliance may blow a fuse. Fuses above 10 amperes are recommended. A high capacity fuse may not be used in the circuit.

Grounding

The product must be grounded before use. In case of electric leakage, the ground can provide a current loop to avoid electric shock. The power supply plug for the product must be inserted into a single-phase bipolar socket with grounding. **Note:** Improper use of the power supply plug will lead to an electric shock.

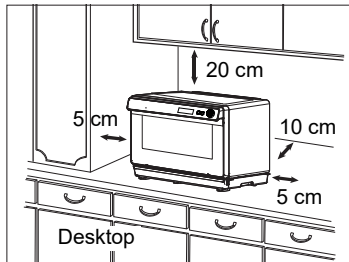
Electric Fan

After cooking ends, the electric fan will continue running for a certain period of time to cool down the cavity and electronic components. This is normal.

Precautions for Placement and Cooking

Product Placement

1. The product must be placed at a position more than 85 cm above the ground. In normal use, good ventilation must be ensured around the product. The open mode must be ensured above the product. Allow 20 cm of space on the top of the oven, reserve a gap not smaller than 5 cm from the right wall, a gap not smaller than 5 cm from the left wall and a gap not less than 10 cm from the back wall. Do not block the ventilation opening. Keep the environment clean and prevent roaches and other insects from entering the product.



- (a) Do not block the air inlet and outlet; otherwise a fire may be caused. Maintain the product regularly and prevent foreign matter and dust from blocking the air inlet and outlet.
 - (b) Do not position the product at a damp place with high temperatures, e.g., near a gas stove, electrified area or sink.
 - (c) The product must be placed level.
 - (d) Do not remove the legs. Place the product in a solid position.
 - (e) Do not put a heavy load on the oven door or top.
 - (f) The product cannot be used if the indoor humidity is too high.
2. This product is for household use only. This oven is intended for Counter-top use only. It is not intended for built-in use or use inside a cupboard. The oven shall not be placed in a cabinet.
 3. Do not use the cavity for storage purposes.
 4. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Precautions for cooking

1. Cautiously take out heated liquid foods such as soups, sauces and beverages. Pay attention to the following items during cooking:
 - (a) Prevent over-heating; otherwise the liquid may suddenly boil and splash to scald you when you take out the food.
 - (b) When you heat liquid food, the liquid should be loaded to at least eighty percent of the container capacity; otherwise a small amount of heated liquids may suddenly splash due to boiling.
 - (c) Stir the food before or during the heating.
 - (d) After heating, keep the food in the oven for a while, stir it slightly, and then take it out.
 - (e) After you use a milk bottle or heat baby food, stir the food or shake the bottle, and check the temperature before feeding your baby so that he or she may not be hurt.
2. **Using a common thermometer is forbidden. You must use a meat thermometer to check the cooking effect. If cooking is insufficient, place the food into the oven again for further cooking.**
3. **Cooking recipes provide the cooking time for reference.** A lot of factors may affect the cooking time, including the desired degree of cooking, starting temperature, portion, size, food shape and container type. If you are familiar with product operations, you can properly adjust the cooking time by referring to the above factors.
4. When using the convection function, you must control the cooking time and pay attention to the heated food all times. Over-heated food may lead to smoke or fire.

Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during use. Use care when opening or closing door and inserting or removing food and accessories.

Caution! Hot surfaces



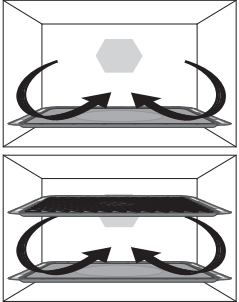
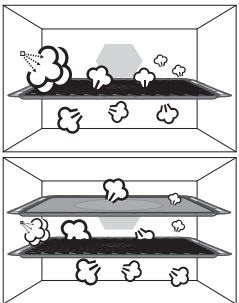
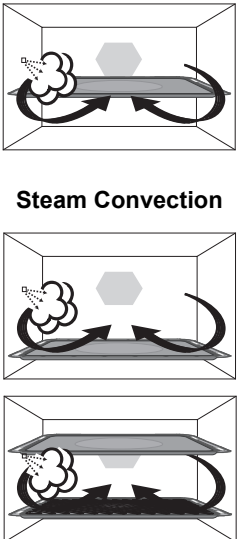
Warning

- (a) In the event that the oven door or door seal has been damaged, do not use the oven until a qualified technician has repaired it. Do not damage the safety lock of the oven door, including the door hinges. To repair the product, please call Panasonic customer consultation service center (please refer to the warranty card) or contact the repair shop authorized by Panasonic.
- (b) Except for a qualified technician, repair work is very dangerous. Do not attempt to disassemble, repair or modify the oven yourself.
- (c) Do not allow children or someone without knowledge of oven operation to use the oven in an unattended manner unless they get proper instructions on use and know that any improper operation may lead to danger.
- (d) Do not use a rough scrubbing tool or sharp metal scraper to clean the oven oven window; otherwise the glass will be ruptured.

English

Heating Principle

The diagrams shown below are examples of the accessories placements of various cooking modes. It may vary depending on the recipe/dish used.

Cooking modes	Principle and Types Uses	Caution	Placement
<p>Convection / Ferment / Healthy Fry</p> 	<p>Use the convection heater for heating.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baking pastries like puff, swiss rolls and pizza. • Roasting meat and poultry, etc. • Fermentation and making yogurt. • Frying thin foods with high temperature, such as prawn, fish fillets and chicken pieces, etc. <p>Preheating advised (except ferment)</p>	<p>Take out the food immediately after the heating; otherwise the residual heat will deepen the browning color. To maintain the temperature in the oven during heating, do not open and close the oven door in the heating process. To uniform browning color, you can readjust the food position or rotate the accessory midway.</p>	<p>One level cooking: lower shelf position</p> <p>Two levels cooking: upper and lower shelf position</p>
<p>Steam Med / Steam Low</p> 	<p>Steam is used for heating to complete cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steaming various seafood, poultry, meat, vegetables, rice, and Chinese desserts. 	<p>Since steam is generated during cooking, the cover (plastic wrap) cannot be used in the heating process. For individual dishes that require the plastic wrap, see the recipes.</p>	<p>One level cooking: middle shelf position</p> <p>Two levels cooking: upper and middle shelf position</p>
<p>Stew / Steam High</p> 	<p>Steam combines convection heater to cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stew soup and meat. • Baking soft cakes, such as souffle and French creme brulee, etc. • Grill soft meat such as teriyaki chicken pieces etc. • Steam High can cook root vegetables quickly (such as potato cubes) and heat Convenient Foods etc. <p>Preheat advised for Steam Convection</p>	<p>Cooking can remain higher temperature and lock the food moisture. It is recommended to use soup bowl with 300 ml volume and cover with lid when using Stew function.</p>	<p>Stew and Steam High: middle shelf position</p> <p>Steam Convection: One level cooking: lower shelf position</p> <p>Two levels cooking: upper and lower shelf position</p>

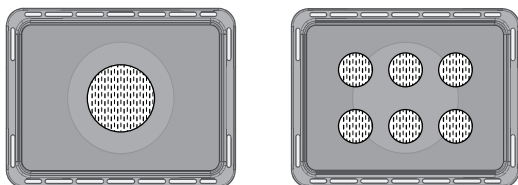
Cooking Techniques

Timing

A range in heating time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in the recipe and check for doneness. If the food is under cooked, continue cooking. It is easy to add time to an under cooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done!

Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and hors d'oeuvres, will heat more evenly if placed in the oven equal distance apart. When possible, arrange foods in a circular pattern. Similarly, when placing foods in a accessory, arrange around the outside of metal tray, not lined up next to each other. Food should NOT be stacked on top of each other.



Browning

To shorten the food convection or cooking time and get good color effect, be sure to apply dark soy sauce or spicy sauce to the food before baking. For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Piercing

The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking. These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. It has a good performance during convection.

Potatoes — pierced with a fork.

Sausages — scratched smoked sausages. Pierce the casing with a fork.

Rotating and repositioning food

Sometimes heat cannot be redistributed by stirring the food. To achieve even cooking effect, you can reposition or rotate the food. For example, turn over the food in the cooking process, turn over large portions of food such as meat or chicken, or rotate the accessory during baking.

Food Characteristics

The cooking method is closely related to the food characteristics.

Size

Small portions cook faster than large ones.

Shape

Uniform sizes heat more evenly. To compensate for irregular shapes, place thin pieces toward the centre of the dish and thicker pieces toward the edge of dish.

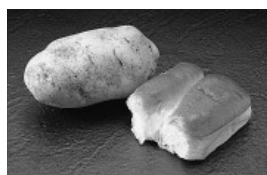


Starting Temperatures

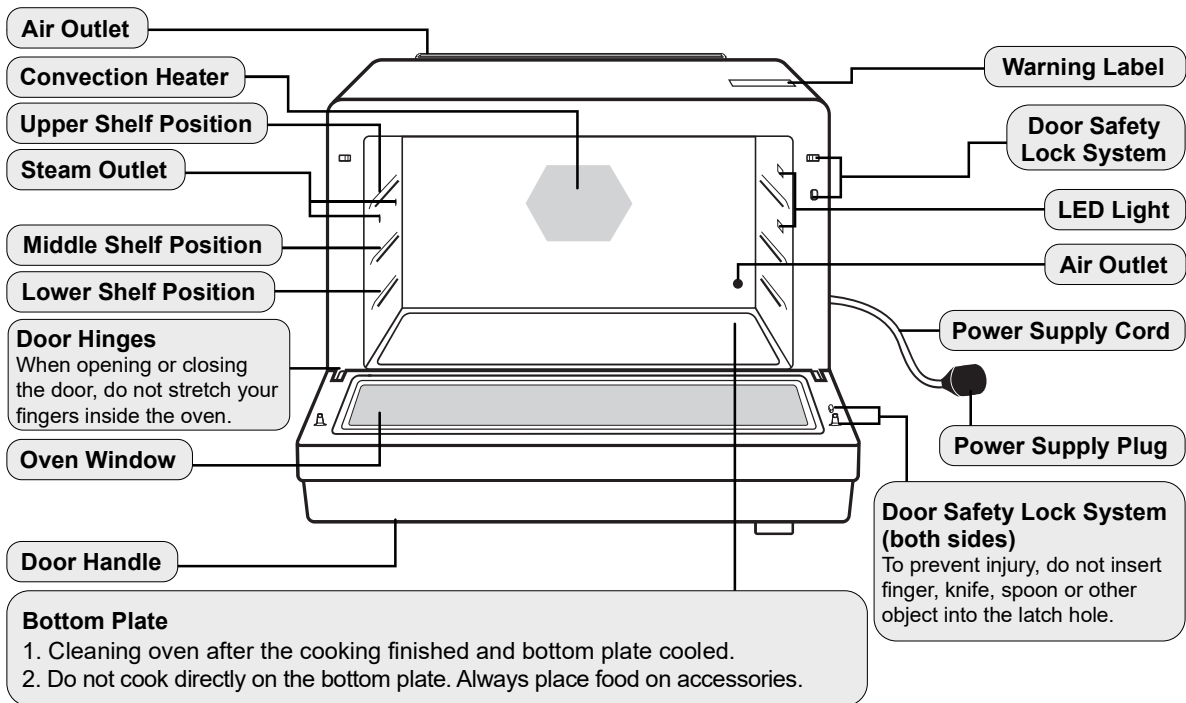
Room temperature foods take less time to heat up than refrigerator frozen foods.

Density

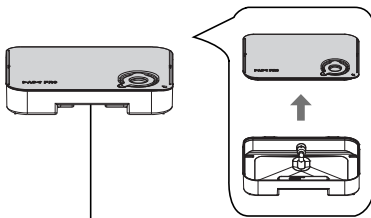
Porous, airy foods take less time to heat than heavy, compact foods.



Feature Diagram

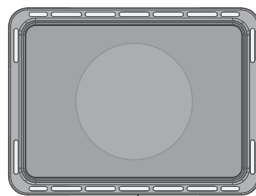


English

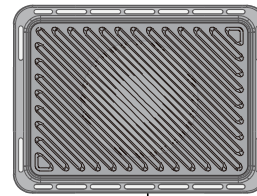


Water Tank

1. Full water level is 1000 ml. Add water to 1000 mark.
2. Fill with soft water such as distilled water. (Do not use hard water such as mineral water).
3. Ensure the water tank is closed tightly and securely positioned, otherwise leakage may occur.
4. Always clean the water tank.
5. Fully fill the water tank, and cover the lid, then install it to the lower side. (Refer to next page.)



Metal Tray



Wave Tray

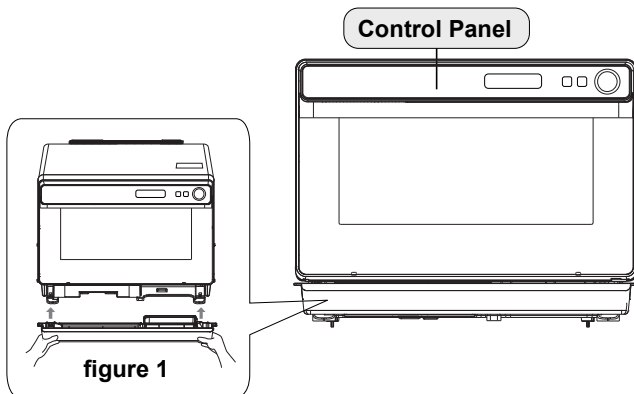
1. All the cooking must use accessory. Food cannot be put directly on bottom plate.
2. When using the accessory, it must be place in the shelf position.
3. When using one level cooking under steam function, it is recommended to use Wave Tray by placing foods on it directly in the middle shelf position. (Such as Steam Vegetables, Steam Chinese buns etc.) But for foods with a heat-proof container, please use Metal Tray and place in middle shelf position. (Such as Steam Fish, Steam Chicken etc.)
4. When using one level cooking under Convection function, please place foods in suitable heat-proof utensils lined with aluminum foil or baking paper on Metal Tray, and put them in lower shelf position.
5. When using two level cooking under Steam function, please put Metal Tray in upper shelf position, and Wave Tray in middle shelf position. When using two level cooking under Convection function, please put Wave Tray in upper shelf position, and Metal Tray in lower shelf position.
6. Take it out with thermal insulation gloves after use. To avoid scalding, do not touch it with your hands.
7. To avoid damaging the oven door, do not drag on the oven door when handling.
8. The maximum weight that can be placed on the accessory is 5 kg (this includes total weight of food and dish).

Notes:

1. The above illustration is for reference only.
2. Oven accessories are including metal tray (x1) and wave tray (x1). Other cooking utensils involved in the instructions should be purchased from your side.

Feature Diagram

(continued)



Drip tray

1. Take drip tray out from package and insert it to oven legs according to figure 1.
2. Before using the oven, the drip tray must be fitted as it collects excess water during cooking, otherwise the cooking program cannot be performed.
3. The drip tray should be removed and cleaned on a regular basis.
4. To remove the drip tray, hold with both hands and gently ease forward. Wash in warm soapy water. Re-position the drip tray by clicking back onto the legs.
5. **DO NOT USE A DISHWASHER TO CLEAN THE DRIP TRAY.**

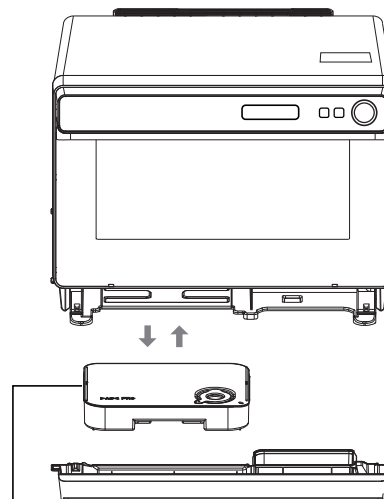
Water Tank's Installation / Removal:

Installation:

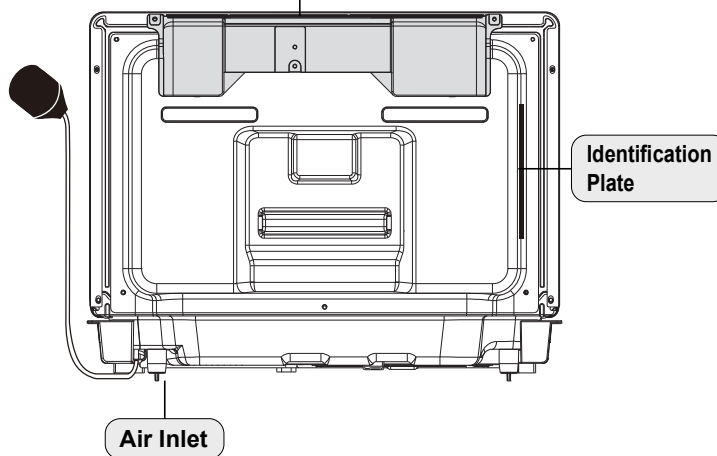
Hold the water tank horizontally, aligning the bayonet and gently insert it to the bottom.

Removal:

After removing the drip tray, hold the bayonet with both hands and pull out gently.



Air Outlet



Identification Plate






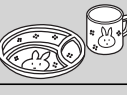
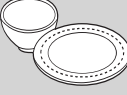
Air Inlet




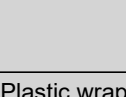

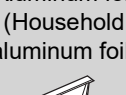
English

Note: The above illustration is for reference only.

- Eng-7 -

Cookware and Utensil Guide

Container	Convection, Healthy Fry, Steam Convection, Stew and Ferment	Steam High, Steam Med, Steam Low
Metal tray 	✓	✓
Wave tray 	✓	✓
Heat resistant glass container 	✓	✓
Non-heat resistant glass containers 	Note: They can be used for constant temperature fermentation.	✗
Heat resistant plastic containers 	Note: They can be used for constant temperature fermentation.	✓
Non-heat resistant plastic containers 	Note: They can be used for constant temperature fermentation.	✗
Ceramic • porcelain 	Note: Color stripping may be found in containers with internal color pictures. Do not use such a container.	✓

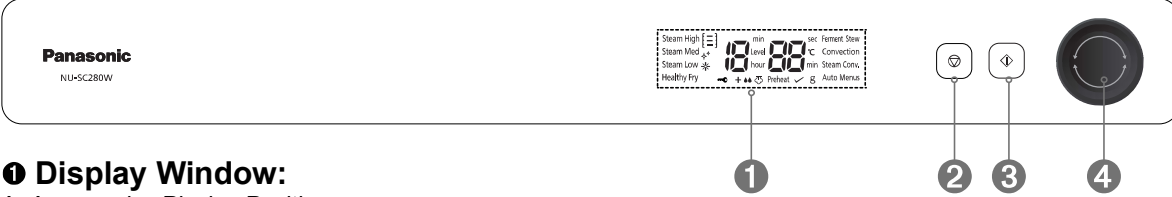
Container	Convection, Healthy Fry, Steam Convection, Stew and Ferment	Steam High, Steam Med, Steam Low
Lacquerware 	✗	✗
Aluminum and other metal containers 	Note: Meal containers with resin handles cannot be used.	Note: Easy-rusting metal container is forbidden.
Wood • bamboo • paper containers 	Note: Paper containers that have undergone heat resistant treatment and heat resistant higher than setting temperature can be used.	Note: Wood and bamboo container, paper containers that have undergone heat resistant treatment can be used.
Plastic wrap 	Note: ① Plastic wrap will be molten under a high temperature. ② They can be used for constant temperature fermentation.	Note: Do not use without special instructions.
Aluminum foil (Household aluminum foil) 	✓	✓
Heat-resistant silica gel container 	✓	✓

English

Notes:

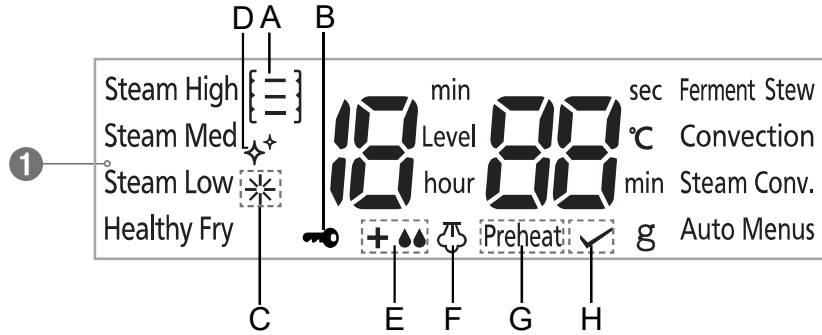
1. Accessory is must used when cooking.
2. Take it out with thermal insulation gloves after use. To avoid scalding, do not touch it with your hands.
3. Accessories placements in all kinds of cooking modes can refer to heating principle.
4. Do not use accessories or other containers in the preheating stage.

Control Panel



1 Display Window:

- A: Accessories Placing Position
- B: Child Safety Lock
- C: Normal Working Icon
- D: Steam System Cleaning Function, Citric Acid Cleaning Function
- E: Full Water Icon (when using steam function)
- F: Steam Shot Icon
- G: With Preheat Icon
- H: Preheat End Icon



Mode:

Three modes of steam cooking:

- Steam High (See page 10)
- Steam Med (See page 10)
- Steam Low (See page 10)
- Healthy Fry (See page 11)
- Ferment (See page 12)
- Stew (See page 13)
- Convection (See page 14-15)

- Steam Conv. (See page 16-17)
- Auto Menus (See page 20-24)

2 Stop / Reset pad

3 Start / Set pad

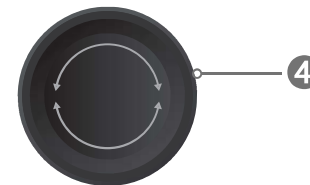
4 Dial

Beep Sound:

Times	Results
None	Did not or could not accept the instruction
Once	Accept the instruction
Twice	Between programmed stages to prompt turn over, stir, rearrange foods or error message during cooking
Three times	After preheating for manual setting
Long time beeps	After preheating for auto menu setting
Five times	End of any completed program

Notes:

1. The above illustration is for reference only, please subject to the actual product.
2. After 6 minutes without operation after setting the cooking program, including opening or closing the oven door, the program will automatically be cancelled and revert back to "00" or enter standby mode. If the oven is used for another time without being unplugged and plugged in again, the last program will be displayed.
3. : This illustration is placement of metal tray for auto cook menus.



- **Function Setting**
To select a function which you desired.
- **Menus Setting**
To choose desired menu among auto menus.
- **Time Setting**
To set the time of cooking.
- **Weight/Serving/Level Setting**
To set desired cooking weight/serving/level among auto menus.
- **Temperature Setting**
To set the temperature of Ferment/Convection and Steam Conv.
Note: To ensure safety, the convection temperature will gradually decrease to 230 °C when using above 230 °C in cooling and remaining 10 minutes. If you continue to use above 230 °C, cooking time will shorter. This not influence its performance.

English

Steam Setting

Three modes for steam cooking, Steam High, Steam Med, Steam Low. Cooking with steam can keep foods soft and moist. For example: vegetables, seafood and so on. Additionally, it also can heat tin foods or vacuum packaged foods.

1



Place accessory with food in the according shelf position, then select **Steam Low** mode by turning the dial.

Example: select Steam Low

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

Note: Fill the tank with water before using.

2



Press **Set** pad to set the **Steam Low** mode.



3



Set desired cooking time by turning the dial.

Example: 5 minutes



4




Press **Start** pad. Cooking will start. The time in the display window will count down.



English










Mode	Suitable kinds of foods
Steam High	Steam High can cook root vegetables quickly (such as potato cubes) and heat Convenient Foods etc.
Steam Med	Bun, Meat, Seafood etc.
Steam Low	Prawn, Chicken Breast etc.

Notes:

1. Fill the tank with water before using.
2. Max time for Steam High and Steam Low is 30 minutes.
3. Max time for Steam Med is one hour.
4. When cooking foods using Steam High, please ensure that utensils used in cooking are heat proof (over 130 °C).
5. Flashing state “” will flash in the display window.

Healthy Fry Setting













This mode can cook foods like fries with little or no oil. This is more healthy than traditional deep-frying and suitable for fried fish fillets, fried shrimp with bread, fried chicken etc.

1		<p>Select Healthy Fry mode by turning the dial. Preheat is automatically set and its icon appears in the display window.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Steam High</td> <td>Ferment Stew</td> </tr> <tr> <td>Steam Med</td> <td>Convection</td> </tr> <tr> <td>Steam Low</td> <td>Steam Conv.</td> </tr> <tr> <td>Healthy Fry</td> <td>Preheat</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Auto Menus</td> </tr> </table>	Steam High	Ferment Stew	Steam Med	Convection	Steam Low	Steam Conv.	Healthy Fry	Preheat		Auto Menus
Steam High	Ferment Stew												
Steam Med	Convection												
Steam Low	Steam Conv.												
Healthy Fry	Preheat												
	Auto Menus												
2		<p>Press Start pad and preheating starts.</p>											
3		<p>After preheating, the oven will beep three times and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.</p>											
													
4		<p>Set desired cooking time by turning the dial. (Maximum setting time is 1 hour 30 minutes.)</p>	<p>Example: 5 minutes</p> 										
5		<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.</p>											
		<p>You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.</p>											

English

Ferment Setting

Ferment has 30 °C and 40 °C modes. 30 °C can be used for fermentation of European bread and dough which rich in oil like baguette or Danish bread. 40 °C can be used for fermentation of Chinese pastry and pizza bottom.

<p>1 </p>	<p>Place food in the container or directly on the accessory in the according shelf position. Select Ferment mode by turning the dial.</p>	
<p>2 </p>	<p>Press Set pad to set Ferment mode.</p>	
<p>3 </p>	<p>Set desired fermentation temperature by turning the dial. (You can set 30 °C and 40 °C. Default temperature is 30 °C.)</p>	<p>Example: 40 °C</p> 
<p>4 </p>	<p>Press Set pad to set desired temperature.</p>	
<p>5 </p>	<p>Set desired cooking time by turning the dial. (Maximum Fermentation time is 12 hours)</p>	<p>Example: 15 minutes</p> 
<p>6 </p>	<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.</p>	
<p>You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.</p>		


English

Notes:

- Oven temperature will change according to the food and room temperature. Please adjust the fermentation time according to the situation.
- When cavity or room temperature is higher than the setting fermentation temperature, fermentation effect of food may be affected, "U50" will be appeared in the display window. Please wait until the cavity or room temperature cool down, when "U50" disappears, you can use fermentation again or ferment food at room temperature.
- Steam Shot function can be choosed when you need steam for fermentation. Please refer to page 18.


Stew Setting


This mode combines the steam and convection heater. It is suitable for stew soup and vegetables with cooking a long time. you can set cooking time only.


1  Place accessory with food in the according shelf position. Select **Stew** mode by turning the dial.

Note: Fill the tank with water before using.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menus


2  Press **Set** pad to set the **Stew** mode.





3  Set desired cooking time by turning the dial.

(Setting time range from 1 hour and 30 minutes to 3 hours. One shift time is 30 minutes.)

Example: 1 hour 30 minutes



4  Press **Start** pad. The cooking time in the display window will count down.



Notes:















1. Fill the tank with water before using.
2. This mode is suitable for small soup bowl. If you stew food using large-capacity container, it is recommended to extend the cooking time appropriately.

English

Convection Setting

This mode has temperature ranges from 50 °C to 250 °C. It is suitable for baking meat, fish and Western desserts like cakes, pizzas, etc. Place the foods directly onto the accessory, select the suitable temperature and time, and start cooking. For evenly distributed color of cooked food, re-arrange food position or rotate the accessory during cooking.













When cooking with Preheat:

1		Select Convection mode by turning the dial. (With Preheat)	
2		Press Set pad to set Convection mode. (With Preheat)	
3		Set desired cooking temperature by turning the dial. (Temperatures range from 70 °C to 250 °C. Default temperature is 180 °C.)	Example: 230 °C 
4		Press Start pad to preheat. You can change the desired temperature by turning the dial during preheating.	
5		After preheating, the oven will beep three times and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.	 
6		Set desired cooking time by turning the dial. (Maximum setting time is 3 hours.)	Example: 5 minutes 
7		Press Start pad. The cooking time in the display window will count down. You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.	

Convection Setting

(continued)

When cooking without Preheat:



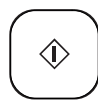


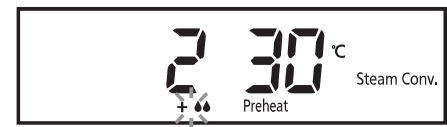
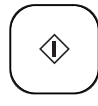





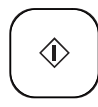

1		Place food on the accessory in the according shelf position. Select Convection mode by turning the dial. (Without Preheat)	 <table border="1"><tr><td>Steam High</td><td>Fermejt Stew</td></tr><tr><td>Steam Med</td><td>Convection</td></tr><tr><td>Steam Low</td><td>Steam Conv.</td></tr><tr><td>Healthy Fry</td><td>Auto Menu</td></tr></table>	Steam High	Fermejt Stew	Steam Med	Convection	Steam Low	Steam Conv.	Healthy Fry	Auto Menu
Steam High	Fermejt Stew										
Steam Med	Convection										
Steam Low	Steam Conv.										
Healthy Fry	Auto Menu										
2		Press Set pad to set Convection mode. (Without Preheat)									
3		Set desired cooking temperature by turning the dial. (Temperatures range from 50 °C to 250 °C. Default temperature is 180 °C.)	Example: 230 °C 								
4		Press Set pad to set desired temperature.									
5		Set desired cooking time by turning the dial. (Maximum Convection time is 3 hours)	Example: 5 minutes 								
6		Press Start pad. The cooking time in the display window will count down. You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.									

English

Steam Convection Setting

This mode combines the steam and convection modes, adding steam while cooking in Convection mode which creates fluffier cakes and juicier meats. For more evenly distributed food grill color, re-arrange food or rotate the metal tray during cooking.

When cooking with Preheat:

<p>1</p> 	<p>Select Steam Conv. mode by turning the dial. (With Preheat)</p> <p>Note: Fill the tank with water before using.</p>	
<p>2</p> 	<p>Press Set pad to set Steam Conv. mode. (With Preheat)</p>	
<p>3</p> 	<p>Set desired cooking temperature by using the the dial.</p> <p>(Temperatures range are 140 °C, 190 °C to 250 °C. Default temperature is 190 °C.)</p>	<p>Example: 230 °C</p> 
<p>4</p> 	<p>Press Start pad to preheat.</p> <p>You can change the desired temperature by turning the dial during preheating.</p>	
<p>5</p>	<p>After preheating, the oven will beep three times and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.</p>	 
<p>6</p> 	<p>Set desired cooking time by turning the dial.</p> <p>(Maximum setting time is 1 hour.)</p>	<p>Example: 5 minutes</p> 
<p>7</p> 	<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.</p> <p>You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.</p>	

Steam Convection Setting

(continued)

When cooking without Preheat:

1



Place food on the accessory in the according shelf position. Select **Steam Conv.** mode by turning the dial. (Without Preheat)

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

Note: Fill the tank with water before using.

2



Press **Set** pad to select **Steam Conv.** mode. (Without Preheat)



3



Set desired cooking temperature by turning the dial.

Example: 230 °C

(Temperatures range are 140 °C, 190 °C to 250 °C. Default temperature is 190 °C.)



4



Press **Set** pad to set desired temperature.



5



Set desired cooking time by turning the dial.

Example: 5 minutes

(Maximum setting time is 1 hour.)



6



Press **Start** pad. The cooking time in the display window will count down.

You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.







English

Steam Shot Setting

This function allows you to add steam during cooking in Convection mode including Ferment (for up to 3 minutes). Adding steam during cooking can enhance moisture distribution, thus promoting the softer dessert surfaces and juicier meats. At the beginning of fermentation to use steam can increase cavity humidity. Then, it is better for dough to ferment.

Example: Add steam 1 minute during cooking in the Convection mode.

1	During cooking in Convection mode.	
2	 To add steam for 1 minute, press Start pad for 2 seconds.	
3	If you want to add 3 minutes steam, press the pad twice again within 3 seconds when the step 2 operation appears. Display window will increase 3 minutes. (It will become "0" when you press pad 3 times. You can reset time by duplicate above steps.)	

English

The key of "Steam Shot" in cooking process:

Cooking in the Convection mode:

For cooking puffs or bread, after preheating, please add steam when heating starts. For cooking cakes, after preheating, please add steam half way through total heating time.

Fermentation:

When you make bun and French bread, add steam at the begin of the fermentation.



Notes:

1. Fill the tank with water before using.
2. Steam shot is not available during preheating of Convection mode.
3. The original Convection or Fermentation cooking time still counts down when setting steam shot.




Child Safety Lock Setting

This function allows you to prevent a young child operating the oven; however, the door can still be opened. You can set Child Safety Lock when “0” shows in display window.

To set:

 Press 3 times, “” appears in the display window. 

To cancel:

 Press 3 times, “” appears in the display window. 

Note:







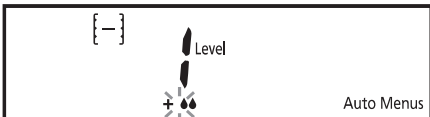

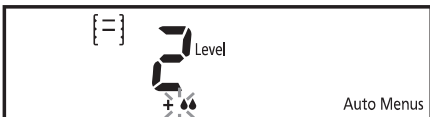

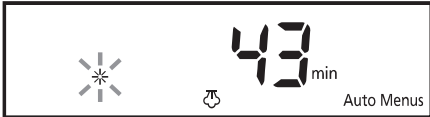
To set or cancel child safety lock, Start/Set pad or Stop/Reset pad must be pressed 3 times within 10 seconds.

English

Auto Menu Setting

This feature allows you to cook most of your favourite foods by setting the weight/serving/level only. The oven determines the power setting and the cooking time automatically. Select the category of food and then just enter the weight/serving/level. Do not include the weight of any added water or the container weight. For best results, some menus need preheat oven before cooking.







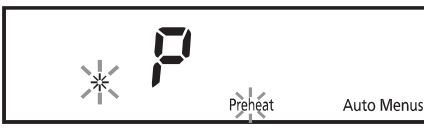





Auto Menus without Preheat (Menu number: 1~17, 19~22, 24, 27~28, 30, 33~34, 37~41, 50, 63~67)

1		<p>Select Auto Menu mode by turning the dial.</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Steam High</td> <td>Ferment Stew</td> </tr> <tr> <td>Steam Med</td> <td>Convection</td> </tr> <tr> <td>Steam Low</td> <td>Steam Conv.</td> </tr> <tr> <td>Healthy Fry</td> <td>Auto Menu</td> </tr> </tbody> </table>	Steam High	Ferment Stew	Steam Med	Convection	Steam Low	Steam Conv.	Healthy Fry	Auto Menu
Steam High	Ferment Stew										
Steam Med	Convection										
Steam Low	Steam Conv.										
Healthy Fry	Auto Menu										
2		<p>Press Set pad to select Auto Menu mode.</p>									
3		<p>Select a desired cooking menu number by turning the dial.</p>	<p>Example: select menu number 3</p> 								
4		<p>Press Set pad to set desired cooking menu number.</p>									
<p>Note: If menu numbers 1, 3, 4, are selected, need steps 4 and 5.</p>											
5		<p>Set desired cooking weight/serving/level by turning the dial.</p>	<p>Example: 2 Level</p> 								
<p>Note: If menu number 1 is selected, please select desired serving according to weight.</p>											
6		<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.</p>									

Auto Menu Setting

(continued)

Auto Menus with Preheat (Menu number: 18, 23, 25~26, 29, 31~32, 35~36, 42~49, 51~62, 68~70)

<p>1</p> 	<p>Select Auto Menu mode by turning the dial.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Steam High</td> <td>Ferment Stew</td> </tr> <tr> <td>Steam Med</td> <td>Convection</td> </tr> <tr> <td>Steam Low</td> <td>Steam Conv.</td> </tr> <tr> <td>Healthy Fry</td> <td>Auto Menu</td> </tr> </table>	Steam High	Ferment Stew	Steam Med	Convection	Steam Low	Steam Conv.	Healthy Fry	Auto Menu
Steam High	Ferment Stew									
Steam Med	Convection									
Steam Low	Steam Conv.									
Healthy Fry	Auto Menu									
<p>2</p> 	<p>Press Set pad to select Auto Menu mode.</p>									
<p>3</p> 	<p>Select a desired cooking menu number by turning the dial.</p>	<p>Example: select menu number 35</p> 								
<p>4</p> 	<p>Press Start pad to preheat.</p>									
<p>5</p> 	<p>After preheating, the oven will beep long time and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.</p>	 								
<p>6</p> 	<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.</p>									

English

Notes:

1. You can also quickly select your desired menu number by turning the dial in reverse.
2. To ensure safety, the convection temperature will gradually decrease to 230 °C when using above 230 °C in cooling and remaining 10 minutes. If you continue to use this function, cooking time will shorter. This not influence its performance.

Auto Menu Setting

(continued)

No.	Menu	Weight/Serving/Level				Accessories/Placement
1	Steamed Fish*	200 g	300 g	400 g	500 g	Metal Tray/Middle Shelf
2	Steamed Eggs*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
3	Steamed Chinese Bun (Raw)*	1 level (12 pcs)				Wave Tray/Middle Shelf
		2 levels (24 pcs)				Metal Tray/Upper Shelf, Wave Tray/Middle Shelf
4	Steamed Frozen Foods*	1 level (12 pcs)				Wave Tray/Middle Shelf
		2 levels (24 pcs)				Metal Tray/Upper Shelf, Wave Tray/Middle Shelf
5	Steamed Canned Foods*	1 can	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
6	Steamed Frozen Shrimp Dumplings*	1 level (12 pcs)	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
7	Steamed Rice*	200 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
8	Steamed Grains*	800 g	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
9	Steamed Fresh Vegetables*	500 g	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
10	Braised Baby Cabbage in Broth*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
11	Steamed Sponge Gourd with Minced Meat and Tofu*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
12	Steamed Dried Scallops with Enoki Mushroom*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
13	Steamed Quail Eggs with Minced Meat and Mushrooms*	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
14	Shrimp with Green Vegetable*	10 pcs	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
15	Thai Lemon Shrimp*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
16	Steamed Shanghai Crabs*	6 pcs	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
17	Steamed Clam with Lemon Juice*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
18	Steamed Scallop with Mashed Garlic*	8 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
19	Steamed Razor Clam*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
20	Steamed Fish Head Spicy Stew*	1000 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
21	Steamed Chicken with Mushrooms*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
22	Chinese White Sliced Chicken*	1000 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
23	Roasted Scallop with Minced Garlic	4 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
24	Salmon Salad	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
25	Roasted Saury with Salt	4 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
26	Teriyaki Chicken Wings*	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
27	Spicy Chicken with Chili Sauce	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
28	Roasted Chicken Thigh with Honey	3 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
29	Baked Quail Eggs with Salt*	24 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
30	Duck Confit	2 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf

English

Auto Menu Setting

(continued)

No.	Menu	Weight/Serving/Level				Accessories/Placement
31	Roasted Pigeon*	2 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
32	Spicy Grilled Fish	600 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
33	Grilled Beef Ribs	800 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
34	Tender Roasted Beef	800 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
35	Roasted Lamb	800 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
36	Roasted Lamb Chops with Cumin	6 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
37	Braised Beef Shank*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
38	Herbal Beef Brisket Soup*	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
39	Bamboo Fungus and Duck Soup*	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
40	Stewed Pear with Rock Sugar*	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
41	Peach Gum and Lotus Seed Dessert*	8 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
42	Grilled Fish Fillets	1 level (16 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
43	Fried Shrimp Cutlets	1 level (20 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
44	Fried Shrimp with Bread Crumbs	1 level (20 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
45	Fried Frozen Spring Rolls	1 level (12 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
46	Fried Frozen Dumplings*	10 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
47	Fried Frozen Chicken Wings	8 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
48	Curry Puff	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
49	Roasted Cashew Nuts	500 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
50	Mochi*	8 pcs	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
51	Home-made Pizza	1 pc	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
52	Chiffon Cake	8 inch	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
53	Cheese Cake*	8 inch	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
54	Butter Bread Roll	9 pcs	—	—	—	Metal Tray Lower Shelf
55	Milk Toast	2 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
56	Seafood Toast	4 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
57	Puff*	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
58	Portuguese Egg Tarts	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
59	Chocolate Cookies	1 level (24 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
60	Almond Tuiles	2 levels (24 pcs)	—	—	—	Wave Tray/Upper Shelf, Metal Tray/Lower Shelf
61	Sugar Free Salty Cheese Sticks	1 level	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
62	Crème Brulee	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
63	Home-made Yogurt	12 cups	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
64	Frozen Croissant Dough (Ferment)	9 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf

English

Auto Menu Setting

(continued)

No.	Menu	Weight/Serving/Level				Accessories/Placement
65	Steamed Bun Dough (Ferment)	1 pc	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
66	Pizza Dough (Ferment)	1 pc	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
67	Baby Steamed Sweet Potatoes*	150 g	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
68	Salmon Flake	300 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
69	Baby Yogurt Melts	1 level	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
70	Baby Mushroom Seasoning Powder	100 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
71	Cleaning Utensils 1 (quick)*	Utensils Cleaning Functions				Wave Tray/Middle Shelf
72	Cleaning Utensils 2 (standard)*					
73	Cleaning Utensils 3 (high temperature)*					
74	Cleaning (Deodorization)	Oven Cleaning Functions				—
75	Cleaning (Cavity)					
76	Cleaning (System)					
77	Cleaning (Citric Acid)					

Notes:

1. The recipes marked with “*” require steam. Be sure to fill the water tank before cooking. Add detergent before using citric acid cleaning.
2. Auto Menu operation, please refer to Cookbook for details.
3. Accessories placement see the table below.

Display	Placement
[—]	Middle Shelf
[=]	Upper/Middle Shelf
[_]	Upper/Lower Shelf
[]	Lower Shelf

English

Reheating Chart

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on starting temperature, quantity and dish size.

Foods	Weight	Accessories/ Placement	Program	Time
Frozen Rice Dumplings*	5 pcs (750 g)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 15-17 minutes
Chilled Big Meat Bun*	120 g - 720 g (1 pc - 6 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 16-18 minutes
Chilled Shumai*	325 g - 650 g (6 pcs - 12 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 14-16 minutes
Chilled Bun*	400 g (8 pcs - 9 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 13-14 minutes
Chilled Rice*	150 g - 900 g (1 cup - 6 cups)	Metal Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 18-20 minutes
Chilled Convenient Foods (remove wrap)*	400 g (1 serve)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam High	about 11-12 minutes
Chilled Croissant	50 g - 200 g (1 pc - 4 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	160 °C Convection (without preheat)	about 5-6 minutes
Chilled Sandwich	120 g - 480 g (1 pc - 4 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	180 °C Convection (without preheat)	about 6-9 minutes
Chilled Fried Rice*	400 g	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Steam Conv. (without preheat)	about 13-15 minutes
Chilled Fried Dumpling*	220 g (12 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Steam Conv. (without preheat)	about 10-11 minutes
Chilled Fried Chicken Wing	350 g (10 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	220 °C Convection (with preheat)	about 10-11 minutes

Notes:

1. The recipes marked with "*" require steam. Be sure to fill the water tank before cooking.
2. Please use baking paper or aluminium foil and heat-resistant utensils before cooking.
3. Chilled refers to storage temperature in the range of 0-3 °C.
4. Frozen refers to storage temperature is under -18 °C.

Cooking Chart

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on starting temperature, quantity and dish size.

Foods	Weight	Accessories/ Placement	Program	Time	Statement
Frozen Big Meat Bun*	500 g (6 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 24-26 minutes	All kinds of frozen big meat buns sold in the market.
Steamed Frozen Sticky Rice Chicken*	320 g (4 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 24-26 minutes	Sold in the market.
Steamed Salmon*	300 g (2 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 13-15 minutes	Clean and dry salmon. Sprinkle some salt for 15 minutes marination.
Steamed Broccoli*	200 g	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam High	about 8-9 minutes	Clean broccoli and cut into pieces, put evenly on the wave tray.
Steamed Potatoes*	500 g	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam High	about 21-23 minutes	Clean potatoes and cut into 50 g pcs for each, put evenly on the wave tray.
Roast Beef Skewers	12 skewers (220 g)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 12 minutes	All kinds of frozen beef skewers sold in the market. Brush oil on the surface after defrosting.
Lamb Kebab	10 skewers (400 g)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 10-11 minutes	All kinds of frozen kebabs sold in the market. You need defrost first.
Fried Frozen Chicken Popcorn	300 g	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 18-20 minutes	Sold in the market.
Roasted Vegetables	500 g	Metal Tray/ Lower Shelf Position	220 °C Convection (with preheat)	about 14-16 minutes	Other root vegetables such as eggplants, green peppers, carrots, potatoes and asparagus should wash and cut into appropriate sizes. Add crushed black pepper, soy sauce, and olive oil to marinate for 10 minutes.
Roast Sweet Potato	150 g - 600 g (1-4 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	230 °C Convection (with preheat)	about 35-40 minutes	Wash the sweet potatoes and poke a few holes in the sweet potatoes with a fork.
Roast Frozen Pizza	1 pc (480 g)	Metal Tray/ Lower Shelf	230 °C Convection (with preheat)	about 11-12 minutes	Sold in the market.
Grilled Sausage	300 g (6 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 12-14 minutes	Sold in the market. (Cut with knife to avoid bursting.) Turn over when cooking to half time.
Fried Frozen Chicken Nuggets	400 g	Metal Tray/ Lower Shelf	Healthy Fry	about 18-20 minutes	Sold in the market.
Fried Frozen French Fries	250 g	Metal Tray/ Lower Shelf	Healthy Fry	about 18-22 minutes	Cook directly without defrosting. Different potatoes products need different cooking time depends on the pre-fried extent and thickness conduction. Please adjust cooking time according to the actual condition.
Defrost Minced Meat*	400-500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 35-40 minutes	Remove food package and place on heat-proof dish. Press Start pad for 2 seconds and press again to add 2 minutes steam. Turn over food when cooking to half time. After cooking, wait for 5-10 minutes.
Defrost Chicken Drumsticks*	500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 40 minutes	
Defrost Chicken Wings*	400-500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 40 minutes	
Defrost Whole Fish*	400-500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 35-40 minutes	









English

Notes:

1. The recipes marked with "*" require steam. Be sure to fill the water tank before cooking.
2. Frozen refers to storage temperature is under -18 °C.
3. Please use baking paper or aluminium foil and heat-proof utensils before cooking.


Cleaning Utensils

This function has 3 modes, No. 71 Cleaning Utensils 1 (quick), No. 72 Cleaning Utensils 2 (standard), No. 73 Cleaning Utensils 3 (high temperature). Cleaning Utensils 1 and 2 are suitable for all kinds of baby bottles and breast pump etc. Cleaning Utensils 3 is suitable for all kinds of dish cleaning, etc.

1		<p>Select Auto Menus mode by turning the dial.</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Steam High</td> <td>Ferment Stew</td> </tr> <tr> <td>Steam Med</td> <td>Convection</td> </tr> <tr> <td>Steam Low</td> <td>Steam Conv.</td> </tr> <tr> <td>Healthy Fry</td> <td>Auto Menus</td> </tr> </tbody> </table>	Steam High	Ferment Stew	Steam Med	Convection	Steam Low	Steam Conv.	Healthy Fry	Auto Menus
Steam High	Ferment Stew										
Steam Med	Convection										
Steam Low	Steam Conv.										
Healthy Fry	Auto Menus										
2		<p>Press Set pad to select Auto Menus mode.</p>									
3		<p>Place utensils on the accessory in the according shelf position. Turning dial until “73” appear in the display window.</p> <p>Note: Fill the tank with water before using.</p>	<p>Example: select No. 73 Cleaning Utensils 3 (high temperature)</p> 								
4		<p>Press Start pad once.</p>									
5		<p>At the end of the program, five beeps will be heard.</p>									

English


Notes:

1. Fill the tank with water before using.
2. High temperature will occur in cavity when using this function. Using Cleaning Utensils 1 & 2, all utensils must be heat-proof temperature over 100 °C. Using Cleaning Utensils 3, all utensils must be heat-proof temperature over 130 °C .
3. Flashing state “” will flash in the display window.
4. When cleaning bottles, it's recommended to place it horizontally in the cleaning shelf, but not stacked.
5. When overheated in cavity, “U50” will appear in the display window. Please wait until the cavity cool down and clean the utensils after “U50” disappear.
6. When using Cleaning Utensils 1 to clean baby bottles, the number should not exceed 3.



Oven Cleaning Setting

Cleaning (Deodorization)



This function is suitable for ovens with odors (need 20 minutes). Before maintenance (cleaning the oven), please empty the oven.

- 



1 Select **Auto Menu** mode by turning the dial.


- 


2 Press **Set** pad to set **Auto Menu**.


- 

3 Turning dial until "74" appear in the display window.


- 

4 Press **Start** pad once.




Oven Cleaning Setting


(continued)


Cleaning (Cavity)


This function is suitable for cleaning a dirty oven caused by oil (need 30 minutes).


1  Select **Auto Menu** mode by turning the dial.


Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu


2  Press **Set** pad to set **Auto Menu**.

[-]	1
	Auto Menu

3  Turning dial until "75" appear in the display window.

	75
	Auto Menu

4  Press **Start** pad once.

	30 min
	Auto Menu

Notes:

1. Fill the tank with water before using.
2. After cleaning, open the door and wipe it clean with a damp cloth.

English

Oven Cleaning Setting

(continued)

Cleaning (System)

After using steam mode, this function can make the water pump through the pipe to the drip tray.

1



Select **Auto Menu** mode by turning the dial.

Note: Fill water tank with 100 ml water before using and remove the water from the drip tray.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

2



Press **Set** pad to set **Auto Menu**.



3



Turning dial until "76" appear in the display window.



4



Press **Start** pad once.



English

Notes:










1. Do not remove the drip tray when using this function.
2. Wash the drip tray clean after cleaning.

Oven Cleaning Setting

(continued)

Cleaning (Citric Acid)

If “✦✦” appears in the display window after cooking, you should use citric acid to clean the water-piping. After using citric acid to clean, rinse with water again. Flush and clean water will be drained into the drip tray. (need 30 minutes) **Prepare detergent with approximately 20 g of citric acid dissolved completely in 250 ml of water, and pour the mixture into the water tank of the oven directly.**

1		Select Auto Menu mode by turning the dial.	 <table border="1"><tr><td>Steam High</td><td>Ferment Stew</td></tr><tr><td>Steam Med</td><td>Convection</td></tr><tr><td>Steam Low</td><td>Steam Conv.</td></tr><tr><td>Healthy Fry</td><td>Auto Menu</td></tr></table>	Steam High	Ferment Stew	Steam Med	Convection	Steam Low	Steam Conv.	Healthy Fry	Auto Menu
Steam High	Ferment Stew										
Steam Med	Convection										
Steam Low	Steam Conv.										
Healthy Fry	Auto Menu										
2		Press Set pad to set Auto Menu .	 <table border="1"><tr><td>{-}</td><td>1</td></tr><tr><td>✦✦</td><td>Auto Menu</td></tr></table>	{-}	1	✦✦	Auto Menu				
{-}	1										
✦✦	Auto Menu										
3		Turning dial until “77” appear in the display window.	 <table border="1"><tr><td>✦✦</td><td>77</td></tr><tr><td>✦✦</td><td>Auto Menu</td></tr></table>	✦✦	77	✦✦	Auto Menu				
✦✦	77										
✦✦	Auto Menu										
4		Press Start pad once.	 <table border="1"><tr><td>✦✦</td><td>29 min</td></tr><tr><td>✦✦</td><td>Auto Menu</td></tr></table>	✦✦	29 min	✦✦	Auto Menu				
✦✦	29 min										
✦✦	Auto Menu										
5		After the program is automatically paused, you can remove water in drip tray and clean the water tank, then fill the tank with water.									
6		Press Start pad once. Program will continue one minute.									

English

Notes:

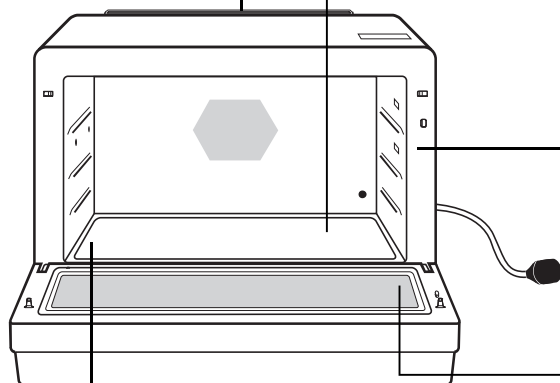
1. After cleaning, please wipe the residue in the water tank and wash the drip tray clean.
2. Do not remove the drip tray when using this function.

Care of Your Oven

Be sure to clean and maintain the oven after it is completely cold. Turn the oven off and remove the power supply plug from the wall socket before cleaning. A steam cleaner is not to be used. When "⚡" icon flashing in the display window, this is the meaning prompts the customer to clean. Please clean the oven in time, for detail information, please refer to the steam system and citric acid cleaning (see page 30&31).

The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings and air outlet.

Always clean the bottom plate after cooling down with a mild detergent and wipe to dry.



Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned. Clean the oven after it is completely cold.

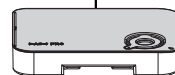
Clean the door and oven window with a soft, damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven window, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.

Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel. After cleaning press "⏏" pad to clear display window.

After using, clean with a mild detergent or dishwasher. Do not use abrasive cleaners to clean the oven. (Such as steel wool, etc.)

Always remove water tank and drip tray after use and clean it using a soft damp sponge with water.



English

Before Requesting Service

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
No display on panel.	<p>The oven is not plugged in securely.</p> <p>Circuit breaker or fuse is tripped or blown.</p> <p>There is a problem with the outlet.</p>	<p>Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.</p> <p>Reinstall the fuse or reset the Circuit breaker.</p> <p>Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.</p>
Oven cannot start operation.	<p>The door is not closed completely.</p> <p>“◀” pad was not pressed after programming.</p> <p>Another program has already been entered into the oven.</p> <p>The program has not been entered correctly.</p> <p>“⊖” pad has been pressed accidentally.</p>	<p>Close the oven door securely.</p> <p>Press “◀” pad.</p> <p>Press “⊖” pad to cancel the previous program and program again.</p> <p>Program again according to the Operating Instructions.</p> <p>Program oven again.</p>
No or less steam	<p>Check whether the water tank has water.</p> <p>Check whether the water tank is installed correctly in place.</p> <p>Failure to use water as required (see page 2)</p>	<p>Fully fill the water tank and properly install it.</p> <p>Please contact the service center specified by Panasonic.</p>
“H00” appears in the display window.	<p>There is a problem with the oven.</p>	<p>Please contact the service center specified by Panasonic.</p>
“U14” appears in the display window.	<p>The water tank lacks water. Even it is full of water, “U14” will appear in the display window in different conditions.</p> <p>If it is not cleaned in time after “✦” appears in the display window, scale will accumulate around the inner wall of the water-piping.</p>	<p>“U14” appears in the first two cooking stages, you can refill water and press “◀” pad to continue. It is not available if “U14” appears in the third time. Please fill the water tank with water again. Replace to the oven and press “⊖” pad to reset again.</p> <p>Please use the citric acid cleaning function to clean the water-piping.</p>
“U50” appears in the display window.	<p>The cavity or room temperature is overheated.</p>	<p>Operate again after cavity or room temperature cooling down and “U50” disappears.</p>
White powder found at steam outlet, drip tray and oven cavity.	<p>The white powder is mineral crystal from evaporation of water, it is natural substance and harmless to human body.</p>	<p>You can use auto cleaning menu with Auto Menu 76&77 to clean the steam system and water supply pipe to improve condition. If crystal attached to the nozzle or in the oven cavity, please wipe and clean with a wring cloth. After using steam function or cleaning, pour out the water from the drip tray and wipe with a sponge.</p>

If it seems there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center by Panasonic.

Before Requesting Service

(continued)

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

Sounds will occur when using the Steam function.	This is caused by air mixed when the water tank is working. This is normal.
The sound of "Bar... Bar..." may be emitted at the back of the oven cavity during and after the use of different kinds of Convection function.	This is a cause of thermal expansion and contraction of the metal material used in the product, which is a normal phenomenon.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the air outlet.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the air outlet by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as inside and/or on the oven door. This is normal and safe.
Steam leaks out from all four sides of the oven door.	When a function related to steam is used, a lot of steam is generated in the oven cavity during operation of the product. Some steam may leak from all four sides of the oven door. This is normal.
I accidentally operated my oven without any food in it.	Operating the oven empty for a short time will not damage the oven, however, it is not recommended.
The oven has an odour and generates smoke when using Convection and Steam Convection function.	It is essential that your oven is wiped out regularly, particularly after cooking by Convection and Steam Convection. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.
The fan motor continues operating after cooking is over.	After using the oven, the fan motor will operate for several minutes to cool the oven and electric components. This is normal.
The rear side of the oven's color has yellowing.	Metal ions will generate yellow marks when heated. This is normal and will not affect the use of the oven or cause harm to human health.
Door seal maybe deformed.	The door seal may be distorted due to high temperature. This is normal and will not affect the performance of use of the oven.
Some smoke will be given off from the cavity when using different kinds of Convection functions for the first time.	This is caused by the excessive oil in the cavity used for rust protection.
The part where the power supply cord connects to the product's bottom plate has loosened.	This is normal.

English

Specifications

Model Number:		NU-SC280W
Power Source:		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption:	Steam	6.0 A 1330 W
	Convection	6.3 A 1380 W
	Steam + Convection	8.3 A 1830 W
Output Power:	Steam	1300 W
	Convection	1350 W
	Steam + Convection	1800 W
Outside Dimensions (H × W × D):		375 mm × 494 mm × 434 mm
Outside Dimensions (With dial) (H × W × D):		375 mm × 494 mm × 484 mm
Oven Cavity Dimensions (H × W × D):		234 mm × 410 mm × 320 mm
Cavity Volume:		31 L
Weight:		Approx. 18.1 kg (Accessories included)

Specifications subject to change without notice.

English

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

Pusat Pelayanan Pelanggan:
Contact Center
Telp. 0804-1-111-111
E-mail: ccc@id.panasonic.com
Website: www.panasonic.com/id

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China
Situs Web: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2023

F0003CS80TT
PA0323-0
Dicetak di Cina