

Buku Petunjuk Penggunaan Oven Tanam

BO 0662 BABK

DAFTAR ISI

Bagian 1 : Petunjuk Keselamatan	3
Bagian 2 : Nama – Nama Bagian	4
Bagian 3 : Pemasangan	6
Bagian 4 : Cara Penggunaan	9
Panel Kontrol dan Timer	9
Pengaturan fungsi oven	9
Part 5: Perawatan	12
Pemeliharaan dan Pembersihan	12
Part 6: Penyelesaian Masalah	19
Part 7: Tindakan Pencegahan	21
Part 8: Spesifikasi	23
Lampiran 1	24
Lampiran 2	25

Buku panduan ini menjelaskan semua yang perlu diketahui tentang produk baru anda. Silahkan menghubungi customer care untuk bantuan lebih lanjut lewat situs resmi www.modena.com

PART 1: PETUNJUK KESELAMATAN

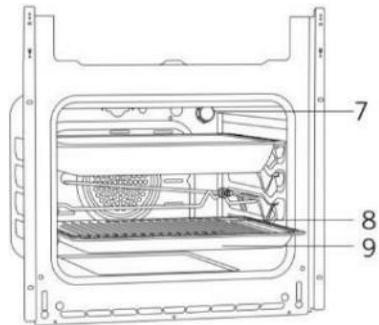
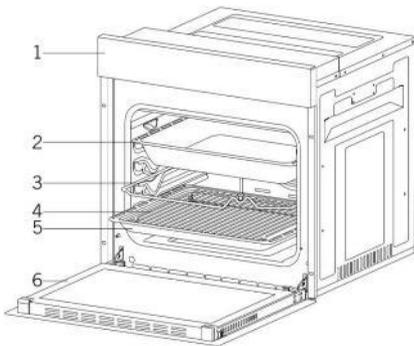
- Silakan menggunakan soket dengan arus di atas 25A. Pembumian harus dijamin. Jangan gunakan soket steker listrik yang longgar atau buruk, atau dengan mudah menyebabkan sengatan listrik, korsleting, dan kebakaran; Jika peralatan berbagi satu soket dengan peralatan listrik lainnya, kebakaran dapat terjadi karena pemanasan yang tidak normal.
- Saat mencabut soket, pegang ujung steker dengan tangan untuk menariknya keluar; Jangan mencabut kabel listrik dengan tangan yang memegang kabel, karena sengatan listrik, korsleting, kebakaran, dan bahaya lainnya dapat terjadi.
- Hanya teknisi perbaikan profesional yang dapat membongkar, memperbaiki, dan mengubah peralatan.
- Jika peralatan diam dalam waktu lama, cabut steker listrik atau matikan supply listrik barang.
- Selama penggunaan alat menjadi panas. Perhatian harus diberikan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas di dalam oven.
- PERINGATAN: Komponen yang dapat diakses dapat menjadi panas selama penggunaan. Anak-anak kecil harus dijauhkan.
- Jangan menggunakan pembersih abrasif yang kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven, karena dapat menggores permukaan, yang dapat mengakibatkan kaca pecah.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, sensorik atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau instruksi tentang penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab keselamatan Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- PERINGATAN: Peranti dan bagian yang mudah disentuh menjadi panas selama penggunaan. Perhatian harus dilakukan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas. Anak-anak yang berusia kurang dari 8 tahun harus dijauhkan kecuali diawasi terus menerus.

- Jika kabel suplai rusak, harus diganti oleh produsen, agen servis atau orang yang mempunyai keahlian sejenis untuk menghindari bahaya.

PERHATIAN!

- Perhatikan pemasangan Regulator dan Selang Gas, pastikan Regulator dan Selang dipasang secara rapat dan tidak ada kebocoran
- Lakukan pemeriksaan berkala pada Regulator dan Selang Gas

PART 2: NAMA – NAMA BAGIAN

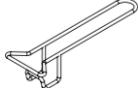


Part names:

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1) Panel Kontrol | 6) Engsel Pintu |
| 2) Baki Dalam | 7) Lampu |
| 3) Kawat Panggangan di dalam baki | 8) Kawat Panggangan |
| 4) Baki Standar | 9) Baki Standar |
| 5) Pintu Oven | |

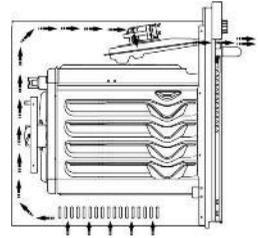
- Gambar adalah gambaran umum dan belum tentu sama dengan produk yang Anda terima
- Fitur dan spesifikasi produk tergantung pada tipe produk

Accessories (optional)

<p>Baki Dalam</p> <p>Digunakan untuk kue, daging panggang besar, makanan berair. Bisa juga begitu digunakan sebagai wadah pengumpul minyak jika Anda memanggang langsung panggangan dengan kue, makanan beku, dan hidangan daging.</p>	
<p>Baki / Baki Kaca</p> <p>Digunakan untuk kue kering (kue, biskuit dll.)</p>	
<p>Kawat panggangan</p> <p>Digunakan untuk memanggang atau menempatkan makanan untuk dipanggang, dipanggang dan dibekukan ke rak yang diinginkan.</p>	
<p>Kawat Panggangan dalam baki</p> <p>Makanan yang menempel saat memasak seperti steak ditempatkan di nampan panggangan. Demikian kontak makanan dengan nampan dan lengket dicegah.</p>	
<p>Gagang Baki</p> <p>Digunakan untuk memegang baki panas.</p>	

BAGIAN 3 : PEMASANGAN

Kipas pendingin harus mengeluarkan uap ekstra dan mencegah permukaan luar alat terlalu panas selama pengoperasian oven. Ini adalah kondisi yang diperlukan untuk menjaga kondisi alat dan proses memasak yang lebih baik. Kipas pendingin harus beroperasi setelah memasak sudah selesai.



Kipas akan otomatis berhenti setelah pendinginan selesai.

Harus terdapat ruang untuk sirkulasi udara dibelakang alat seperti dicontohkan dalam gambar.

Pemasangan dan Perakitan Oven

PERHATIAN!

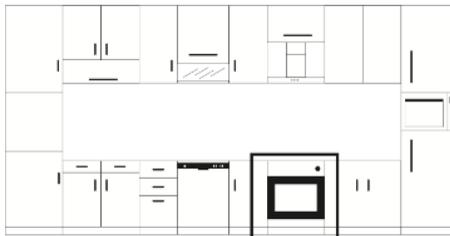
Gunakan sarung tangan pelindung saat mengeluarkan produk dari box, perakitan produk, pemindahan produk, serta pasang produk ke kabinet

Ruang operasi peranti harus ditentukan sebelum memulai pemasangan. Peralatan tidak boleh dipasang di area dengan aliran udara yang tinggi.

Tangani alat dengan setidaknya dua orang. Jangan seret alat untuk mencegah kerusakan pada lantai. Lepas semua bahan kemasan di dalam dan di luar kemasan. Lepas semua bahan dan dokumen di dalam produk.

Pemasangan Di Bawah Meja

Kabinet harus sesuai dengan dimensi yang ditentukan dalam gambar 2.



Gambar 2

Pemasangan di Kabinet Tinggi

Kabinet harus memenuhi ukuran yang diberikan pada gambar 3.

Di bagian belakang kabin, dan di bagian atas dan bawah, harus terdapat ruang kosong dengan dimensi yang ditentukan dalam gambar untuk menyediakan ventilasi yang dibutuhkan.



Gambar 3

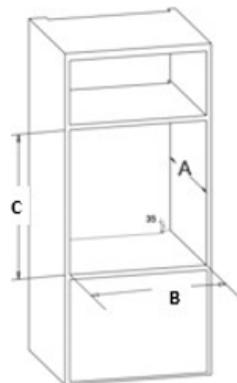
Dimensi alat diberikan pada Gambar 4.

Permukaan furnitur dimana peranti dipasang dan bahan untuk pemasangan harus tahan suhu setidaknya 100 ° C.

Agar alat tidak terbalik, kabinet harus dipasang harus dikencangkan dan lantai kabinet harus rata.

Lantai kabinet harus cukup kuat untuk menahan beban pada setidaknya 60 kg.

MODEL	A (mm)	B (mm)	C (mm)
BO 0662 BABK	510	560	590



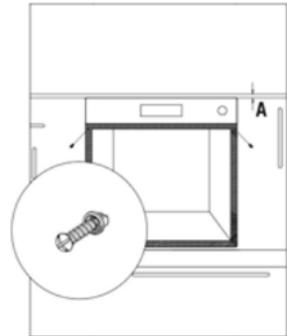
Gambar 4

Menempatkan dan Mengencangkan Oven

Tempatkan oven ke kabinet oleh dua orang atau lebih. Pastikan rangka oven dan bagian depan furnitur selaras dengan benar. Tali suplai tidak boleh ditinggalkan di bawah oven atau terhimpit atau tertekuk antara oven dan perabotan.

Kencangkan oven ke furnitur menggunakan sekrup yang disertakan dengan alat. Sekrup harus dipasang dengan menempatkannya melalui plastik terpasang pada bingkai alat seperti yang ditunjukkan pada gambar 5. Sekrup jangan dibuat terlalu kencang. Jika tidak, lubang sekrup bisa aus di luar.

Pastikan oven tidak bergerak setelah pemasangan. Jika oven tidak dipasang sesuai dengan instruksi pemasangan, ada risiko terbalik selama operasi.



Gambar 5

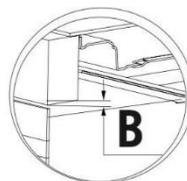
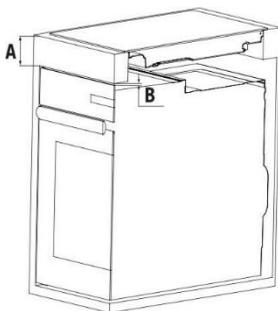
Koneksi Listrik

Tempat di mana produk harus dipasang harus memiliki pemasangan listrik yang tepat. Tegangan listrik harus sesuai dengan tegangan yang diberikan pada pelat tipe produk.

Sambungan listrik peranti harus dilakukan sesuai dengan peraturan kelistrikan lokal dan nasional.

Putuskan sambungan daya listrik sebelum mulai memasang produk. Jangan hubungkan produk ke listrik sampai pemasangan selesai.

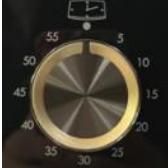
Di depan meja dapur, harus dibiarkan ruang setidaknya 5 mm dari bagian bawah meja.



A	Min. 80 mm
B (Air outlet)	5 mm

BAGIAN 4 : CARA PENGGUNAAN

Panel Kontrol dan Timer BO 0662 BABK

MODEL	Selector Program	Thermostat	Timer
BO 0662 BABK			

NOTE:

Semua fungsi akan dimulai setelah memilih suhu dengan knob pengatur suhu

Oven dilengkapi dengan :

- Elemen pemanas bagian bawah.
- Elemen pemanas bagian atas, yang sesuai mode memasak dapat digunakan untuk memanggang atau membakar.
- Elemen pemanas melingkar, yang mengelilingi kipas. (model tertentu)

	<p>Lampu</p> <p>Jika Anda memutar kenop ke posisi , maka lampu akan menyala.</p>
	<p>Pemutar Panggangan (Turnspit)</p> <p>Jika Anda memutar kenop ke posisi seperti pada gambar di samping ini, pemutar panggangan akan berputar.</p>
 	<p>Tungku Oven Atas Dengan Pemantik Otomatis</p> <p>Untuk menggunakan tungku oven atas, putarlah kenop ke posisi seperti gambar disamping. Tungku atas sudah mempunyai pemantik otomatis dan pastikan pintu oven dalam keadaan tertutup.</p>

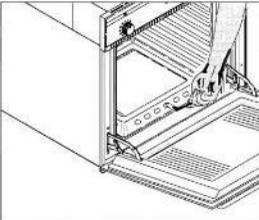
	<p>Tungku Oven Bawah Dengan Pemantik Otomatis</p> <p>Untuk menggunakan tungku oven bawah, putarlah kenop ke posisi seperti gambar disamping.</p> <p>Tungku bawah sudah mempunyai pemantik otomatis dan pastikan pintu oven dalam keadaan tertutup.</p>
---	--

Timer BO 0662 BABK

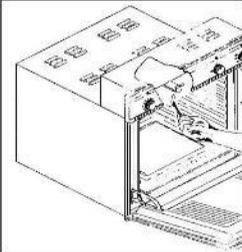
- Timer dilengkapi dengan buzzer yang dapat di atur waktu maksimum nya 60 menit.
- Putar searah jarum jam ke posisi menit 60 kemudian putar berlawanan arah jarum jam ke posisi yang diinginkan.
- Setelah waktu berakhir atau kenop Kembali ke posisi ● (titik hitam), akan terdengar suara / alarm

Menyalakan tungku jika tidak ada sumber listrik :

Buka Pintu Oven



A. Untuk tungku oven bagian bawah
Nyalakan korek api lalu dekatkan nyala api tersebut ke arah lubang di tengah dasar oven sambil menekan tombol pengatur suhu kemudian putar berlawanan arah jarum jam ke suhu yang diinginkan



B. Untuk tungku oven bagian atas (Grill)
Nyalakan korek api lalu dekatkan nyala api tersebut ke tungku oven bagian atas, sambil menekan tombol pengatur suhu kemudian putar searah jarum jam sampai symbol tungku bagian atas.

Periksa/perhatikan apakah tungku oven bagian atas atau bawah sudah menyala, bila belum menyala dan nyala api pada korek api sudah padam, maka ulangi seperti poin 2 di atas sampai tungku oven atas menyala.

Menggunakan turnspit

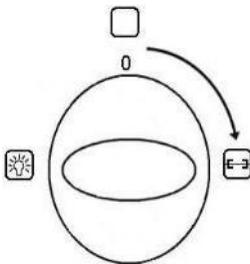
Tusukan pemanggang/Turnspit dapat digunakan pada saat tungku bagian atas atau bagian bawah menyala.

- Nyalakan tungku bagian atas atau bagian bawah. Untuk menyalakan, lihat petunjuk sebelumnya. Lalu tunggu beberapa saat agar panasnya merata di ruangan oven.
- Daging/masakan yang akan dimasak, disula dengan menggunakan tusukan pemanggang/Turnspit lalu tempatkan daging/makanan tersebut ditengah-tengah diantara dua garpu.

PERHATIAN!

Setelah tusukan pemanggang berada pada posisi yang tepat, lepaskan pegangan plastik dari tusukan pemanggang

Menggunakan turnspit



1. Tutup pintu oven secara perlahan
2. Nyalakan motor pemutar panggangan dengan cara memutar kenop ke arah lambing pemutar panggangan
3. Setelah daging / masakan yang dimasak matang, matikan motor pemanggang / Turnspit dengan cara menekan Kembali tombol yang bergambar trisula, lalu pasang Kembali pegangan plastic ke tusukan pemanggang sebelum melepaskan tusukan pemanggang dari lubang khusus / socket.

- Gambar adalah gambaran umum dan belum tentu sama dengan produk yang anda terima.
- Fitur dan spesifikasi produk tergantung pada jenis produk.

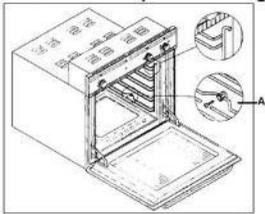
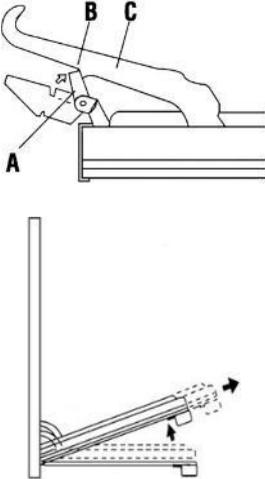
PART 5: MAINTENANCE

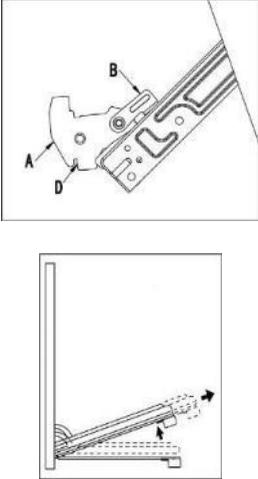
PERHATIAN!

- Sebelum membersihkan oven, tunggulah sampai dengan suhu pada oven dingin.
- Putuskan sumber listrik.
- Jangan gunakan penggosok, deterjen yang bersifat abrasif, obat pemutih atau zat asam untuk membersihkan oven.

Membersihkan Oven

- Bila Anda selesai menggunakan oven, biarkan pintu oven terbuka untuk beberapa saat supaya oven dapat lekas dingin.
- Bersihkan bagian rubber, stainlees steel atau
- Bagian dalam oven idealnya dibersihkan setiap kali selesai digunakan.
- Bersihkan oven dalam keadaan hangat (tidak panas) supaya tetesan/tumpahan makanan pada permukaan oven dapat dengan mudah dibersihkan.
- Bagian yang dilapisi dengan enamel atau krom dengan menggunakan spon lembut dan air sabun hangat atau deterjen cair yang tidak bersifat abrasif. Gunakan produk khusus untuk menghilangkan noda membandel. Setelah membersihkan, keringkan perangkat sampai benar-benar kering.
- Seluruh aksesoris – dengan pengecualian sliding rak – bisa dicuci setiap hari layaknya peralatan memasak dan juga aman jika dicuci menggunakan mesin pencuci piring.
- Jangan menggunakan pembersih jenis steam atau pembersih bertekanan tinggi pada perangkat.

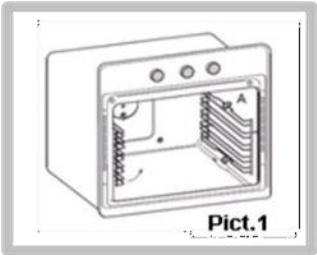
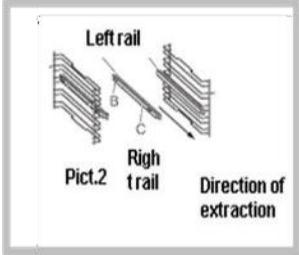
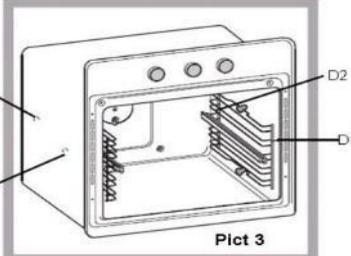
	<p>Mengganti Lampu Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan oven anda dalam keadaan mati dan tidak tersambung dengan arus listrik • Lepaskan penutup pengaman A dengan cara memutarnya berlawanan arah dengan jarum jam • Ganti lampu yang putus dengan yang sejenis • Pasang Kembali penutup pengaman A. Jangan langsung menyentuh bola lampu dengan tangan.
	<p>Melepas Pintu Oven</p> <p>Untuk mempermudah dalam membersihkan oven, pintu oven dapat dilepas dengan cara :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pindahkan pengait A ke engsel B sampai terkunci pada bagian C seperti pada gambar di samping ini. • Buka pintu oven separuh, kemudian dengan dua tangan tarik pintu sampai terlepas • Untuk memasang Kembali pintu, lakukan prosedur di atas dengan arah kebalikannya.

	<p>Membersihkan pintu oven</p> <p>Untuk mempermudah dalam membersihkan oven, pintu oven dapat dilepas dengan cara :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buka oven secara maksimal, angkat 2 tuas “B”. • Sekarang, tutup pintu sedikit. Anda dapat mengangkatnya keluar dengan menarik kait “A” seperti gambar <p>Untuk memasang ulang pintu oven</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalam posisi pintu vertical, Masukkan 2 pengait “A” ke dalam slot. • Pastikan dudukan “D” terkait secara sempurna ke tepi dari slot (gerakkan pintu oven ke belakan dan ke depan sedikit). • Biarkan pintu oven terbuka sepenuhnya, lepaskan 2 pengait “B” lalu tutup pintunya lagi
---	---

Bersihkan bagian kaca menggunakan spoon dan produk pembersih yang tidak bersifat abrasif, kemudian keringkan dengan kain lembut. Jangan menggunakan bahan yang bersifat abrasif atau memiliki permukaan tajam karena dapat menggores permukaan dan mengakibatkan kaca retak.

Periksa seal.

Periksa seal secara teratur. Jika seal rusak hubungi Call Center MODENA untuk perbaikan atau pengantian. Disarankan untuk tidak menggunakan oven jika seal nya belum diganti atau diperbaiki.

 <p style="text-align: right;">Pict.1</p>	<p>Pemasangan rak geser (untuk model tertentu)</p> <p>Untuk memasang rak geser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lepaskan dua rangka, dengan mengangkatnya dari pengatur jarak A (lihat Pic 1).
 <p style="text-align: center;">Pict.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pilih rak mana yang akan dipasang rak geser. Perhatikan kea rah mana rak geser itu harus diekstrak (perhatikan arah posisi B dan C pada rangka) . (Lihat Pic 2)
 <p style="text-align: center;">Pict 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kencangkan kedua rangka dengan panduan rel menggunakan lubang yang disediakan di dinding oven. Lubang – lubang untuk rangka kiri terletak di lubang F1, F2 dan rangka pada lubang D1, D2. (Lihat Pict 3) . • Atur rangka pada pengatur jarak A.

Membersihkan kaca oven

- Buka pintu oven. Tarik kait plastik di sisi kanan dan kiri seperti yang ditunjukkan pada gambar 9 dan tarik keluar profil ke arah diri Anda seperti yang ditunjukkan pada gambar 10. Kaca bebas setelah profil dilepas seperti yang ditunjukkan pada gambar 11. Tarik kaca dengan hati-hati yang telah menjadi bebas ke arahmu. Kaca luar dipasang pada profil pintu oven. Anda dapat dengan mudah membersihkan kaca setelah dipisahkan. Setelah pembersihan dan perawatan selesai, Anda dapat mengganti kaca dengan melakukan prosedur pelepasan secara terbalik. Pastikan profil duduk dengan benar.
- Panel Katalitik *

- Itu terletak di belakang rak kawat oven, di dinding kanan dan kiri rongga oven. Panel Catalytic menghilangkan bau tidak sedap dan menyediakan penggunaan alat Anda pada kinerja terbaiknya. Seiring waktu, bau minyak dan makanan meresap ke dinding oven berenamel dan elemen pemanas. Panel Catalytic menyerap bau makanan dan minyak, dan membakarnya selama memasak untuk membersihkan oven Anda

Replacement of The Oven Lamp

- Putuskan sambungan catu daya dan tunggu oven menjadi dingin untuk menghilangkan risiko sengatan listrik sebelum mengganti lampu oven. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar.
- Lepaskan pelindung kaca dengan memutarnya. Menggunakan sarung tangan plastik dapat membantu Anda jika Anda kesulitan memutarnya.
- Kemudian, lepaskan lampu dengan memutarnya, dan pasang lampu baru dengan spesifikasi yang sama. Pasang kembali pelindung kaca, colokkan alat dan selesaikan prosedur penggantian. Sekarang Anda dapat menggunakan oven Anda.

Pembersihan dan perakitan pintu oven

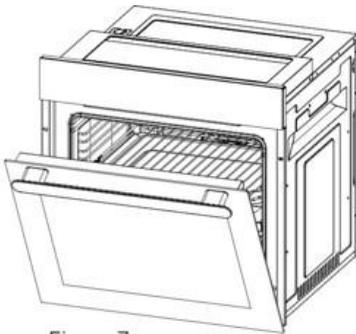


Figure 7

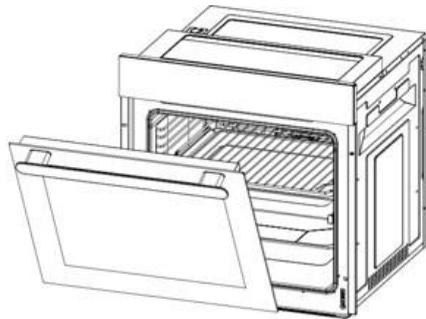
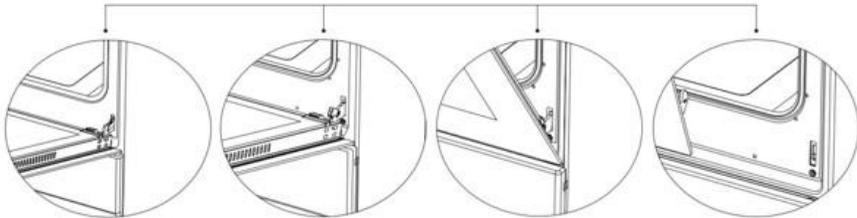


Figure 8



Gambar 7.1	Gambar 7.2	Gambar 8.1	Gambar 8.2
<p>Buka pintu oven sepenuhnya dengan menarik pintu oven ke arah anda. Kemudian, seperti yang ditunjukkan pada gambar 7.1, Tarik kunci engsel ke atas dengan obeng dan melakukan operasi membuka kunci</p>	<p>Seperti yang di tunjukan gambar Gambar 7.2, bawa kunci engsel ke sudut maksimal. Bawa kedua engsel yang menghubungkan pintu oven ke oven ke posisi yang sama.</p>	<p>Kemudian, tutup pintu oven yang telah anda buka sehingga itu harus bersandar pada kunci engsel seperti yang di tunjukan pada Gambar 8.1</p>	<p>Untuk melepaskan pintu oven, pegang pintu dengan kedua tangan Ketika berada pada posisi tertutup, dan tarik ke atas seperti yang di tunjukan pada Gambar 8.2</p>

Instruksi Melepaskan Pintu Kaca

Pintu Oven terdiri dari 3 panel kaca dan memiliki ventilasi di bagian atas dan bawah. Saat oven beroperasi, udara disirkulasikan melalui pintu untuk menjaga panel luar tetap dingin. Jika kondensasi terjadi di sela-sela kaca, pintu dapat dibongkar untuk membersihkan sela-sela kaca. Lepaskan pintu sesuai instruksi di atas dan letakkan di permukaan pelindung (misalnya di atas taplak meja) untuk mencegah tergores. Pegangan pintu harus sejajar dengan tepi meja. Pastikan kaca diletakkan rata untuk menghindari pecahnya kaca selama pembersihan.

1. Tekan tombol / kancing pada sisi kiri atau kanan pintu, lepaskan rail atas (Fig.1)
2. Lepaskan kaca bagian dalam secara perlahan (Fig.2)
3. Longgar kan klip (Fig.3)
4. Lepaskan kaca bagian tengah (Fig.4)

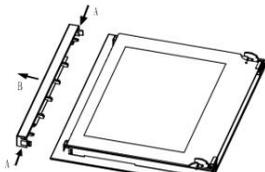


Fig.1

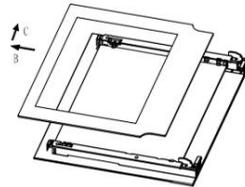


Fig.2

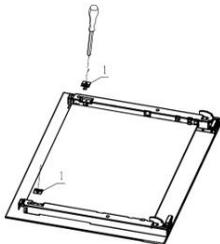


Fig.3

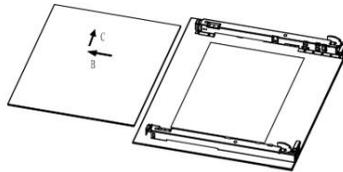


Fig.4

PART 6: PROBLEM & SOLUTION

MASALAH	KEMUNGKINAN PENYEBAB	TINDAKAN YANG DIREKOMENDASIKAN
Oven tidak beroperasi	Pasokan daya tidak tersedia	Periksa catu daya
Oven berhenti saat memasak	Steker keluar dari stop kontak	Pasang kembali steker ke stop kontak dinding
Mati saat memasak	Pengoperasian terus-menerus terlalu lama	Biarkan oven menjadi dingin setelah siklus memasak yang lama
	Kipas pendingin tidak beroperasi	Dengarkan suara dari kipas pendingin.
	Oven tidak dipasang di lokasi dengan ventilasi yang baik	Pastikan jarak bebas yang ditentukan dalam instruksi pengoperasian dipertahankan
	Lebih dari satu colokan di stop kontak	Gunakan hanya satu colokan untuk setiap stop kontak
Permukaan luar oven menjadi sangat panas selama operasi	Oven tidak dipasang di lokasi dengan ventilasi yang baik	Pastikan jarak bebas yang ditentukan dalam instruksi pengoperasian dipertahankan
Pintu oven tidak terbuka dengan benar	Sisa makanan macet diantara pintu dan rongga internal	Bersihkan oven dengan baik dan coba buka kembali pintunya
Lampu internal redup atau tidak beroperasi	Benda asing menutupi lampu saat memasak	Bersihkan permukaan internal oven dan periksa lagi
	Lampu mungkin rusak	Ganti dengan lampu dengan spesifikasi yang sama

Sengatan listrik ketika menyentuh oven	Tidak ada pembumian yang baik	Pastikan catu daya terhubung dengan benar
	Stop kontak yang digunakan tidak dibumikan	
Terdapat air menetes	Air atau uap dapat tertinggal tergantung bahan makanan	Biarkan oven hingga dingin dan lap dengan kain hingga kering
Uap keluar dari celah pintu oven		
Air tersisa di dalam oven		
Kipas pendingin terus beroperasi setelah proses memasak selesai	Kipas beroperasi untuk jangka waktu tertentu untuk ventilasi rongga internal oven	Tidak perlu khawatir, kipas akan mati dengan sendirinya
Oven tidak panas	Pintu oven terbuka	Baca tentang pengoperasian oven dan reset oven
	Kontrol oven tidak disesuaikan dengan benar	Pasang kembali sekering atau setel ulang pemutus sirkuit. Jika hal ini terus berulang, hubungi teknisi listrik
	Sekering tersandung atau pemutus sirkuit dimatikan	Pasang kembali sekering atau setel ulang pemutus sirkuit. Jika hal ini terus berulang, hubungi teknisi listrik
Asap keluar selama pengoperasian	Saat mengoperasikan oven untuk pertama kalinya	Hal yang normal untuk 2-3 kali pertama pengoperasian
	Makanan di pemanas	Biarkan oven dingin dan bersihkan sisa makanan dari oven
Oven terbakar atau bau plastik tercium	Plastik atau aksesoris lain yang tidak tahan panas berada di dalam oven	Hanya gunakan aksesoris yang sesuai

Oven tidak memasak dengan baik	Pintu terlalu sering dibuka selama memasak	Jangan terlalu sering membuka pintu saat memasak karena dapat menurunkan suhu internal oven.
--------------------------------	--	--

PART 7: PRECAUTION ACTION

Saran dan Tindakan pencegahan

Perangkat ini didesain dan dibuat dengan memenuhi standar keselamatan internasional. Peringatan dan petunjuk dibawah ini dibuat untuk alasan keselamatan dan harus dibaca dan diikuti secara seksama.

Petunjuk Keselamatan Umum

- Perangkat dirancang untuk penggunaan rumah tangga dan digunakan didalam rumah dan bukan ditujukan untuk penggunaan komersil atau industri.
- Perangkat tidak boleh dipasang di area terbuka. Sangat berbahaya membiarkan perangkat terpapar hujan.
- Ketika memindahkan dan memasang perangkat, selalu gunakan pegangan yang tersedia dibagian samping oven.
- Jangan menyentuh perangkat dengan kondisi kaki telanjang atau basah atau tangan dan kaki yang basah.
- Perangkat harus digunakan hanya oleh orang dewasa untuk menyiapkan hidangan sesuai dengan instruksi yang ada pada buku petunjuk.
- Jangan menyentuh elemen pemanas atau bagian tertentu dari pintu oven pada saat perangkat digunakan, karena beberapa bagian menjadi sangat panas. Jauhkan anak-anak dari oven dan jangan menyentuh bagian yang panas secara langsung.
- Pastikan kabel listrik dari peralatan elektronik lainnya tidak bersentuhan dengan bagian-bagian panas oven.
- Ruang terbuka untuk ventilasi dan penyebaran panas tidak boleh terhalang.
- Selalu pegang handle oven dibagian tengah, bagian ujung handle bisa saja panas.
- Selalu gunakan sarung tangan ketika menempatkan atau mengeluarkan peralatan makan ke atau dari dalam oven.
- Jangan menggunakan aluminum foil untuk melapisi bagian bawah oven.

- Jangan menaruh bahan-bahan yang mudah terbakar didalam oven, jika perangkat tidak sengaja diaktifkan, bahan- bahan tersebut dapat terbakar.
- Selalu pastikan kenop pada posisi “●”/“○” ketika perangkat tidak digunakan.
- Ketika melepaskan kabel listrik, selalu menariknya dari kepala kabel, jangan menarik kabelnya.
- Selalu lepaskan kabel listrik dari sumbernya ketika akan melakukan perawatan atau perbaikan terhadap perangkat.
- Jika terjadi kerusakan pada perangkat, bagaimanapun juga jangan mencoba untuk memperbaikinya sendiri. Perbaikan yang dilakukan oleh orang yang tidak berpengalaman kemungkinan dapat menyebabkan kecelakaan atau kerusakan yang lebih parah pada perangkat. Hubungi Pusat Layanan resmi MODENA untuk perbaikan.
- Jangan meletakkan atau menyenderkan benda berat pada pintu oven.
- Jangan membiarkan anak-anak bermain dengan perangkat.
- Perangkat tidak untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kekurangan kemampuan fisik, sensorik, atau mental; atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan mengenai produk ini, kecuali kepada mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Selalu matikan oven sebelum mengeluarkan rak dan pelat oven.
- Selama proses memasak, lemak atau minyak harus diperlakukan secara hati-hati karena bahan ini dapat menimbulkan kebakaran jika mencapai suhu tertentu.
- Jika anda mencium bau gas, segera lepas regulator dari tabung gas, jangan menyalakan api dan segera menghubungi Pusat Layanan MODENA.
- Selalu ingat bahwa bagian – bagian oven dan benda lain yang ada disekitarnya akan terasa panas untuk jangka waktu yang cukup lama (kurang lebih 30 menit) setelah Anda mematikan oven.
- Lakukan servis secara rutin pada oven Anda setiap 3 (tiga) bulan sekali, karena jika terdapat kelainan pada oven Anda, dapat segera diketahui dan diperbaiki.

PART 8: SPECIFICATION

MODEL	BO 0662 BABK
Jenis oven	Gas Oven
Program memasak	4
Warna	Diamond Black
Kapasitas oven (liter)	60
Fan blower pada ruang oven	No
Alat pemutar panggang	Yes
Kaca oven	2 Layers
Pemantik Satu Tangan	Yes
Fitur Keamanan Gas	Yes
Lampu Oven	Yes
Timer	Yes
Rak Oven	Yes
Plat penadah tetesan makanan	Yes
Voltage (Volt)	220 ~
Dimensi produk (P x L x T) mm	595 x 595 x 520
Cut-out dimension (L x W x H) mm	560 x 510 x 590

* Spesifikasi alat ini dapat berubah tanpa pemberitahuan untuk meningkatkan kualitas produk. Gambar dalam manual ini hanya berupa skema dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda. Nilai yang tertera pada label mesin atau pada dokumentasi yang menyertainya diperoleh di laboratorium sesuai dengan standar yang relevan. Tergantung pada kondisi operasional dan lingkungan alat, nilainya dapat bervariasi.

APPENDIX 1

Cooking Type	Oven temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Cake	175	40 – 50
Sponge cake	170	30
Fruit tart	180 – 190	20 – 30
Paradise cake	160	40 – 45
Margaret cake	160	40 – 45
Chocolate cake	160	25 – 35
Meringue	100	90
Puff pastry	200	20
Roasted beef – 1.5 kg	190	20 – 25
Roasted veal – 1 kg	150 – 160	30 – 35
Roasted lamb – 1.5 kg	190	30
Roasted pigeon	150 – 160	45
Turkey – 2 kg	175	180 – 240
Goose – 4 kg	200	240 – 270
Duck – 2.5 kg	175	90 – 150
Chicken – 1.5 kg	175	120 – 150
Trout	200	15 – 25
Cod-fish	190	50
OTHER		
Lasagna	200	40
Soufflé	180 – 200	20
Pizza	200	20

APPENDIX 2

Food will be grill	Time (minute)	
	1st Side	2nd Side
Sliced meat	6	4
Thick meat	8	5
Smal Fish	10	8
Big Fish	15	12
Sausage	12	10
Grill Sandwich	5	2
Small chicken	20	15



PT MODENA CENTRO INDONESIA

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