

MODENA

CR Series

**BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN
PENANAK NASI GAS
DAN KARTU GARANSI**

**GAS RICE COOKER MANUAL BOOK
AND
WARRANTY CARD**

SELAMAT ATAS PILIHAN ANDA MENGGUNAKAN PENANAK NASI GAS MODENA

Dengan cara pemakaian yang benar, Anda akan mendapatkan manfaat yang maksimal selama bertahun-tahun.

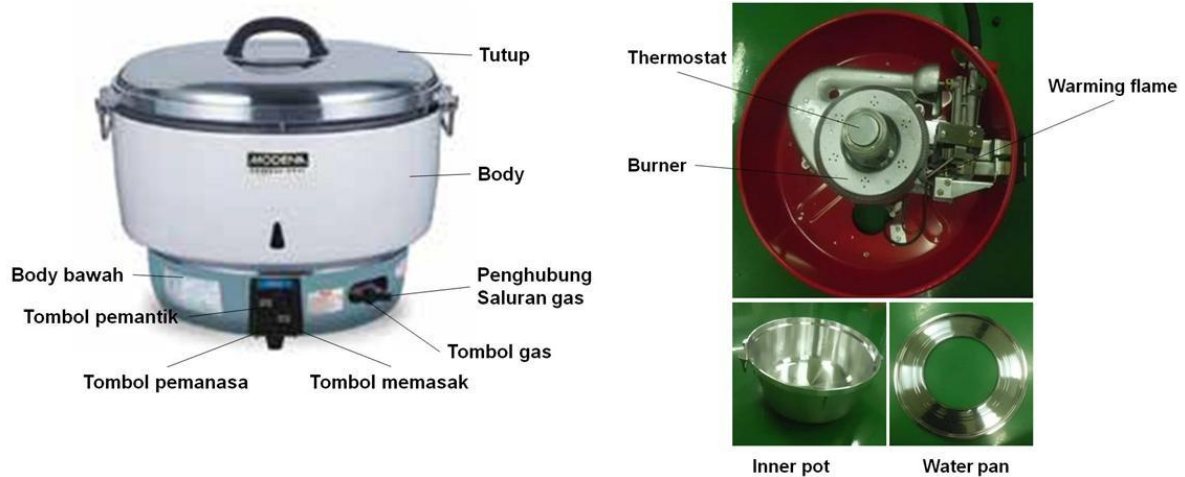
Bacalah buku petunjuk pengoperasian ini dengan seksama, agar seluruh manfaat dan kelebihan yang dimiliki unit ini bisa Anda peroleh. Simpanlah buku petunjuk pengoperasian ini dekat dengan unit, agar sewaktu-waktu jika diperlukan mudah untuk mendapatkannya.

Sertakan buku petunjuk pengoperasian ini jika unit ini dialihkan kepada pihak lain, dengan demikian pemakai yang baru dapat segera memahami cara penggunaan unit ini.

Terima kasih atas kepercayaan Anda untuk memilih produk MODENA.

DAFTAR ISI	HLM.
• Kata Pengantar	1
• Bagian 1 : Nama-nama Bagian	3
• Bagian 2 : Instalasi	3
• Bagian 3 : Cara Penggunaan	4
• Bagian 4 : Hal-hal yang Perlu Diperhatikan	5
• Bagian 5 : Perawatan	5
• Bagian 6 : Penyelesaian Masalah	6
• Bagian 7 : Spesifikasi	6

Bagian 1: Nama-nama Bagian

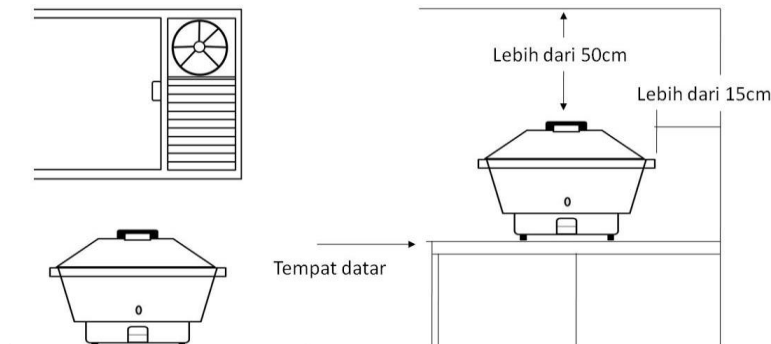


* Gambar sebagai ilustrasi, produk dan fitur bisa berbeda sesuai dengan tipe produk.

Bagian 2: Instalasi

A. Peletakan

- Jauhkan dari benda-benda yang mudah terbakar.
- Letakan di tempat yang memiliki sirkulasi udara baik.
- Unit harus dipasang dengan jarak minimal 15cm dari dinding sampin/belakang dan 50cm dari langit-langit.
- Letakan unit pada tempat yang datar dan stabil.
- Letakan unit di tempat yang memiliki kelembaban rendah.
-

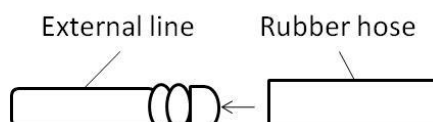


B. Sebelum penggunaan

- Gunakan bahan pembersih yang bersifat netral untuk membersihkan tutup bagian bawah sebelum dipergunakan.

C. Koneksi gas

- Gunakan selang karet untuk menghubungkan saluran masuk gas dan kencangkan dengan erat (seperti terlihat paa gambar).
- Gunakan selang karet dengan spesifikasi khusus untuk mengurangi hilangnya tekanan dan pengapian tidak sempurna.
- Jangan menempatkan selang karet di bawah unit ini.



Bagian 3: Cara Penggunaan

1. Instruksi

- Tuangkan beras yang sudah dicuci ke dalam panci penanak, dengan perbandingan beras dengan air 1 berbanding 1.5.
- Selalu mengacu pada takaran di panci penanak.
- Body diletakan di atas tombol. "WARM" akan terlihat disaat pengapian.
- Disaat pengapian letakan panci penanak nasi di dalam body, kemudian tutup.
Catatan: Bersihkan bagian bawah panci penanak. Jika bagian bawah panci penanak basah dapat mengakibatkan terganggunya pengapian, dan hal ini mneyebabkan pembakaran tidak sempurna.

2. Pengapian

1. Tombol IGNITION, COOKING, WARM harus dalam posisi OFF (posisi di atas). Periksa knob pengatur aliran gas. Pada saat pemakaian awal, panci penanak nasi jangan di letakan di dalam body. Hal ini untuk menghindari pengoperasian yang salah.
2. Tekan perlahan-lahan tombol pengapian sampai terdengar bunyi klik dan pastikan tombol WARM dalam posisi ON (Posisi di bawah).
3. Letakan panci penanak disaat tombol "WARM" dalam posisi ON, yang dilanjutkan dengan menekan tombol "COOK" untuk memulai proses penanakan nasi.

Catatan:

- Jangan meletakkan mata anda di lubang yang terletak di body di saat anda ingin memastikan proses pengapian, hal ini sangat **BERBAHAYA**.
- Pastikan dengan benar tombol WARM sudah dinyalakan sebelum panci penanak nasi diletakan di dalam body.
Sekali terjadi kegagalan atau Api menyala tiba-tiba, segeralah tarik tombol "COOK" keatas untuk memadamkan kobaran api.
Jika proses pengapian tidak seperti di atas atau terjadi pembakaran tidak normal, segera tutup aliran gas untuk memeriksa apakah tungku tersumbat atau basah. Biarkan tungku menjadi dingin dan bersihkan tungku tersebut lalu mulai kembali pengapian. Jika masalah tersebut masih terulang, segera hubungi sentra servis MODENA.

3. Nyala api

1. Kondisi tidak normal (posisi tombol "COOK" dalam posisi ON) mengakibatkan nyala api semakin lama semakin mengecil dan terdengar suara-suara.
2. Nyala api akan segera padam setelah proses memasak selesai. Tombok "COOK" kembali keposisi awal. Tombol "WARM" masih dalam posisi nya untuk memanaskan nasi.
3. Jangan langsung membuka tutup setelah proses memasak selesai. Tunggulah 15-20 menit, hal ini bisa menjadikan nasi menjadi lebih pulen.
4. Tekan tombol "WARM" ke posisi ON untuk menanak nasi.

Catatan:

- 1 jam adalah waktu ideal untuk memanaskan nasi.
- Tariklah ke posisi atas tombol "WARM" disaat proses memanaskan sudah tidak dibutuhkan.

4. Pengaturan aliran udara

Atur posisi body untuk menghasilkan api biru yang maksimal.

5. Instruksi memasak

1. Cara memasak, bersihkan bagian bawah panci penanak nasi jika di dapati tumpukan karbon atau bagian lain menghitam. Hal tersebut dapat mempengaruhi proses transisi panas dan dapat menjadikan nasi cepat basi.
 2. Waktu terbaik untuk memasak nasi adalah 1 jam. Nasi akan menjadi terlalu kering jika dipanaskan lebih dari 1 jam.
- Perbandingan antara volume beras dan berat (hanya untuk referensi saja)

1 Liter	=	0.83	Kg
1.2 Liter	=	1	Kg
2 Liter	=	1.66	Kg
3 Liter	=	2.49	Kg
4 Liter	=	3.32	Kg
6 Liter	=	4.98	Kg
9 Liter	=	7.47	Kg
10 Liter	=	8.3	Kg

Bagian 4: Hal-hal yang Perlu Diperhatikan

Kegagalan memasak dapat terjadi apabila panci penanak, body dan panci penahan diletakan dengan tidak tepat. Citra rasa nasi akan berkurang, lakukan langkah dibawah ini untuk mendapatkan hasil yang diinginkan:

1. Penahan air diletakan dengan tepat di bagian bawah
2. Disaat peletakan panci penanak didalam body, geser sedikit ke kiri dan kekanan untuk mendapatkan posisi yang benar.
 - Panci penanak nasi hanya boleh digunakan untuk menanak nasi dan tidak dapat digunakan untuk yang lainnya. Hal ini dapat mengakibatkan kerusakan yang lainnya.
 - Tungku hanya boleh digunakan untuk menanak nasi dan tidak dapat digunakan untuk hal lainnya.
 - Jangan mengatur electrode pemantik terlalu lebar atau terlalu sempit, hal ini dapat mengakibatkan kegagalan pengapian. Jagalah jarak pada saat pengapian.
 - Jagalah tungku tetap kering.
 - Jangan menutupi tutup dengan kain, untuk menghindari proses pemasakan yang tidak sempurna.
 - Bersihkan bercak-bercai air di panci penanak untuk menghindari kebakaran.
 - Hindari benturan antara penanak nasi gas dengan benda lain.
 - Panci penanak nasi bisa berubah warna setelah pemakaian jangka waktu yang lama. Hal ini tidak mempengaruhi fungsi panci penanak nasi dan aman untuk digunakan.

Bagian 5: Perawatan

- **Membersihkan penahan air**
Bersihkan dengan air
- **Membersihkan panci penanak nasi**
Bersihkan panci penanak nasi dengan air atau gunakan cairan pembersih yang bersifat netral lalu keringkan dengan kain kering khususnya di bagian thermostat di bagian bawah. Sisa-sisa karbon harus dibersihkan.
- **Membersihkan tutup**
Bersihkan dengan air
- **Membersihkan tungku**
Tungku yang tersumbat dapat mengakibatkan proses memasak tidak sempurna. Untuk mendapatkan hasil yang terbaik bersihkan tungku secara berkala. Gunakan jarum kecil untuk membersihkan lubang-lubang di tungku agar api bisa menyala dengan baik.
Catatan: Jangan menggunakan air untuk membersihkan tungku dan jangan gunakan pengering untuk mengeringkannya.

Bagian 6: Penyelesaian Masalah

Informasi yang ditampilkan di bawah ini bertujuan untuk membantu dengan identifikasi dan koreksi dari setiap ketidaksesuaian dan kerusakan yang dapat terjadi selama penggunaan. Beberapa masalah ini dapat diselesaikan oleh pengguna. Untuk masalah lainnya, dibutuhkan keterampilan yang tepat dan hanya boleh dilakukan oleh staf yang memenuhi syarat.

Masalah	Penyebab	Solusi
Gagal memantik	Lupa membuka saluran gas	Buka saluran gas
	Pipa terlipat atau terjepit	Luruskan atau ganti pipa
	Ada udara didalam pipa	Lanjutkan memantik
	Katup atau nozzle tersumbat	Hubungi sentra servis
	Elektorde pemantik kotor	Bersihkan dengan kain kering yang lembut
	Gas habis	Ganti tabung gas
	Memantik terlalu cepat	Pelankan memantik
Gas bocor (Tercium bau gas)	Selang gas tidak terpasang dengan benar	Perbaiki pemasangan saluran gas
	Selang gas rusak	Ganti selang gas
Api tidak normal	Tekanan gas terlalu tinggi atau terlalu rendah	Ganti regulator gas dengan yang sesuai
	Jenis gas tidak sesuai spesifikasi	Gunakan jenis gas yang sesuai
	Lubang nozzle atau tungku tersumbat	Bersihkan kotoran
	Pengaturan aliran udara masuk tidak baik	Atur aliran udara masuk
Nasi gosong atau mentah	Panci penanak nasi tidak terpasang dengan pas	Tempatkan panci dengan benar
	Panci penanak nasi melengkung (rusak)	Ganti panci penanak nasi
	Sensor panas terlalu kotor	Bersihkan sensor panas
	Air tidak sesuai	Masukan air yang sesuai

Bagian 7: Spesifikasi

MODEL	CR 1001G
Jenis	Penanak nasi gas
LPG or NG Optional	Ya (Pilihan)
Kapasitas (Liter)	10
Beban panas (kW)	7.8
LPG	
Tekanan gas (Kpa)	2.8
Konsumsi (Kg/memasak)	Maks 0.22
NG	
Tekanan gas (Kpa)	2.8
Konsumsi (m ³ /memasak)	Maks 0.21

Untuk meningkatkan kualitas produk, desain dan spesifikasi diatas dapat berubah setiap saat tanpa pemberitahuan. Gambar pada buku ini bersifat skematis dan bisa saja tidak tepat sama dengan produk aktual. Nilai yang tercantum pada label atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh di laboratorium sesuai dengan standar yang relevan. Nilai-nilai dapat bervariasi tergantung pada kondisi operasional dan lingkungan dari unit.

MODENA

INSTRUCTION AND GUIDE TO USING MODENA GAS RICE COOKER

Thank you for your trust and decision to buy MODENA product.

This book contains various matters regarding this machine, from its method of usage, maintenance, various professional features of the product down to its trouble-shooting. We thrive to simplify the description in this manual to facilitate the users.

In order for this machine to perform normally for an extended period of time, we highly recommend not only the buyer to hold onto this manual, but also those who wish to operate the product optimally to maintain its service period and quality. This manual is recommended for use by anyone who operates this machine.

Enjoy your daily activities; we hope that our products may provide the best services to you.

MODENA

CONTENTS

PAGE.

• Introduction	8
• Part 1 : Part List	9
• Part 2 : Installation	9
• Part 3 : How to Use	10
• Part 4 : Precaution Action	11
• Part 5 : Maintenance	11
• Part 6 : Trouble Shooting	12
• Part 7 : Spesification	12

Part 1: Part List

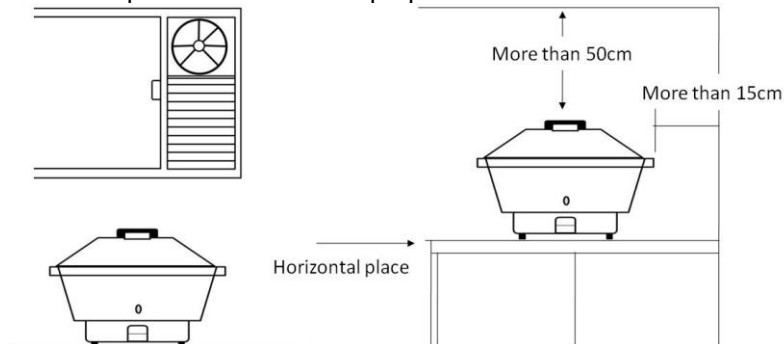


* The image is an illustration; features depend on the type of product.

Part 2: Installation

A. Placement

- Keep it away from combustible substances.
- Place it in condition of good ventilation.
- The distance to the side and back must be more than 15cm, to the top, must be more than 50cm.
- Place on horizontal and fastening place.
- Place atless humid place for endurance purpose.

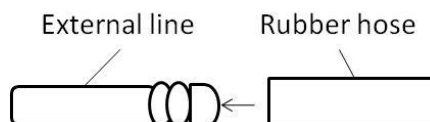


B. Before use

- Please use neutral detergent to wash inner poland lid before use.

C. Gas connection

- Connect rubber hose with the external line and fasten it tightly. (Refer to below picture).
- Use exclusive hose to reduce pressure lost and difficult ignition.
- Do not place the hose underneath the cooker.



Part 3: How to Use

1. Instruction

- Put clean rice in the inner, ratio 1:1.5 (rice:water).
- Refer to the scale on the inner pot.
- Body is placed above the top of the switch. WARM is shown when ignition.
- Nest the inner pot into the body, cover with lid.

Note: Wet inner pot bottom will cause bad ignition or blocked burner, then unsuccessful combustion. Clean the bottom of the inner pot.

2. Ignition

- a. IGNITION, COOKING, WARM must be at OFF place (upper place), check before switch on the gas. The inner pot should be taken out when first use. This can avoid injuries due to improper operation.
- b. Slightly press the IGNITION till a sound of is heard, and make sure WARM is on. Then reply it and make sure WARM is fixed at pressing position.
- c. Put the inner pot in when the WARM is on. Then press COOK to ignite for cooking.

Note:

- Do not put your eyes close to the hole for ignition confirmation, it is **dangerous**.
- Make sure WARM is ignited before putting the inner pot in.

Once unsuccessful ignition or flame out happens, immediately pull COOK upwards for extinguishing main flame.

If it is not ignited as above sequence, or abnormal combustion is found during ignition or usage, switch off the gas to check the burner if it is blocked or wet. Cool down and clean the burner, then ignite again. If problems repeat, please contact MODENA service center for repair.

3. Flame out

1. The flame will become smaller during cooking. Sound will be occurred, this is not abnormal (COOK is still at ON position).
2. The flame will be out after cooking. COOK will return to start. WARM is still on for warming the rice.
3. Do not open the lid after the flame is out automatically. Wait about 15 to 20 minutes to make the rice more delicious.
4. Press WARM at ON position in case of warming rice.

Note:

- The proper time for for warming rice is one hour.
- Pull the WARM upwards when warming is not needed.

4. Air adjustment

Place the air conditioning adjust at the correct position for effective combustion.

5. Cooking instruction

- a. How to cook, clean the inner Poland lid, please rub the bottom if carbon deposits or the bottom is black. This would effect the temperature transition, and uncooked rice might occur.
- b. The best warming time is an hour, rice would be too dry if warming time is more than one hour.

- Onverting between rice volume and weight (only reference)

1 Liters	=	0.83	Kg
1.2 Liters	=	1	Kg
2 Liters	=	1.66	Kg
3 Liters	=	2.49	Kg
4 Liters	=	3.32	Kg
6 Liters	=	4.98	Kg
9 Liters	=	7.47	Kg
10 Liters	=	8.3	Kg

Part 4: Precaution Action

Failure would occur if the water pan, wind shield and inner pot place improperly. The rice would be less delicious. Confirm the followings before using to get a better performance:

1. Water pan is placed correctly underneath the bottom
2. When testing the inner pot into the wind shield, the inner pot needs to be re-nested for any improper placement.
 - The inner pot is only used for the gas rice cooker and cannot be applied for other appliances. This would lead to breakdown if the expander was damaged.
 - The bottom burner is only for the gas rice cooker and cannot be applied for other appliances.
 - Do not adjust the electrode igniter, too wide or too narrow gap will lead to unsuccessful ignition. Maintaining distance when ignition.
 - Do not block the electrode ignition with water or rice pulp, this will cause unsuccessful ignition.
 - Keep the burner dry.
 - Do not cover the top of the rice cooker to avoid incomplete combustion.
 - Clean the water in the inner to avoid burning.
 - Avoid any impact between expander at the inner pot bottom and other subjects.
 - It is normal that the color of the aluminum inner pot would be changed. The reasons maybe water quality, insufficient cooking water, consecutive cooking or remained rice pulp. It is still safe to use.

Part 5: Maintenance

- **Cleaning of water pan**
Cleaning with water
- **Cleaning of inner pot**
Clean the inner pot with water, or use neutral detergent when necessary, then wipe with dry cloth. Be careful when using metal cleaner, this will cause scratch on metal surface,
- **Cleaning of the lid**
Clean with water
- **Cleaning of burner**
Blocked burner, orifice or inset net will cause incomplete combustion. In order to have effective combustion, clean the burner regularly. Please use needle to clean the burner hole to make the flame normal.

Note: Do not use water to clean the burner then dry it with dryer.

Part 6: Trouble Shooting

The information shown below aims to help with the identification and correction of any anomalies and malfunctions which could occur during use. Some of these problems can be resolved by the user. For the others, precise skill is required and they must therefore only be carried out by qualified staff.

Problem	Causes	Solutions
Fail to ignite	Forget to open gas valve	Turn on gas valve
	Hose folded or flattened	Line up or replace the hose
	Air inside gas hose	Continuous ignition
	Valve or nozzle blocked	Consult to Service Center
	Ignition electrode dirty	Clean with soft dry cloth
	Gas used out	Replace gas bottle
	Ignition operation too fast	Ignite slowly and lightly
Gas leakage (Smell of gas)	Gas hose not well connected	Properly connect gas hose
	Broken gas hose	Replace gas hose
Abnormal flame	Too low or too high gas pressure	Replace correct gas regulator
	Gas type not as per nameplate	Use correct gas type
	Nozzle or burner holes blocked	Clean up the dirt
	Air input not well adjusted	Adjust air input.
Overcooked or Uncooked rice	Rice pot not evenly placed	Place rice pot evenly.
	Warped bottom of rice pot	Replace rice pot.
	Heat sensor too dirty	Clean heat sensor.
	Water not suitable	Add suitable water.

Part 7: Specification

MODEL	CR 1001G
Type	Gas rice cooker
LPG or NG Optional	Yes (Optional)
Capacity (Liters)	10
Fixed hot load (kW)	7.8
LPG	
Gas pressure (Kpa)	2.8
Consumption (Kg/Cooking)	Max 0.22
NG	
Gas pressure (Kpa)	2.8
Consumption (m ³ /Cooking)	Max 0.21

Specifications of this appliance may change without notice to improve the quality of the product. Figures in this manual are schematic and may not match your product exactly. Values stated on the machine labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory in accordance with the relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the appliance, values may vary.

