

# Buku Petunjuk Penggunaan Kompur Gas

## **Museo Series**

FC 2940 LV, FC 2945 LV

## **Urbana Series**

FC 3952, FC 3955

## **Carrara Series**

FC 5942 S, FC 5642 S  
FC 5942 LR, FC 5942 L

## **Prima Series**

FC 7643 S, FC 7943 S  
FC 7943 W

## **Fano Series**

FC 8940 S, FC 8640  
FC 8943 L, FC 8643 L  
FC 8533 L

## **Cervia Series**

FC 9942 S, FC 9642 S

# DAFTAR ISI

Bagian 1: Petunjuk Keselamatan	3
Bagian 2: Nama-nama Bagian	4
FC 2 Series	4
FC 3 Series	5
FC 5 Series	6
FC 7 Series	7
FC 8 Series	8
FC 9 Series	10
Bagian 3: Pemasangan	11
Pemasangan	11
Pemasangan di Area Kitchen Set	14
Bagian 4: Cara Penggunaan	16
Cara Menggunakan Tungku Bagian Atas	17
Cara Menggunakan Oven	18
Posisi Rak	22
Bagian 5: Perawatan	23
Bagian Enamel	23
Bagian <i>Stainless Steel</i>	23
Grid	23
Tungku	23
Busi Pemantik Api dan Sensor Pengaman Gas	24
Melepaskan Kaca dari Pintu Oven	24
Bagian 6: Penyelesaian Masalah	25
Bagian 7: Tindakan Pencegahan	26
Bagian 8: Spesifikasi	27
Lampiran 1	33
Lampiran 2	34

Buku panduan ini menjelaskan semua yang perlu diketahui tentang produk baru Anda. Silakan hubungi Customer Care untuk bantuan lebih lanjut lewat situs resmi [www.modena.com](http://www.modena.com)

## BAGIAN 1: PETUNJUK KESELAMATAN

Bila Anda tidak mengerti mengenai prosedur pemasangan kompor *freestanding*, sebaiknya Anda menghubungi Pusat Layanan MODENA untuk melakukan pemasangan.

- Siapkan perlengkapan penunjang yang dibutuhkan untuk pemasangan / instalasi seperti :
  - Tabung gas LPG
  - Selang standar untuk gas dengan pengaman kebocoran (disarankan menggunakan regulator resmi MODENA)
  - Klem/penjepit selang
  - Regulator gas dengan jenis bertekanan rendah (low pressure)
  - Korek api / gas lighter

- Ventilasi udara ruangan

Ruangan yang akan diletakkan peralatan gas harus mempunyai sirkulasi udara yang baik agar udara bisa bergerak lancar, karena bila udara pada ruangan tersebut tidak dapat mengalir maka udara pada ruangan tersebut akan mengandung lebih besar gas sisa pembakaran dibandingkan dengan oksigen. Di mana hal tersebut akan menyebabkan nyala api pada tungku tidak sempurna (nyala api menjadi kuning karena kekurangan oksigen). Oleh sebab itu ruangan yang akan diletakkan peralatan gas harus memiliki ventilasi udara yang baik.

- Siapkan stop kontak listrik yang mudah terjangkau oleh kabel power kompor Anda.

## BAGIAN 2: NAMA-NAMA BAGIAN

FC 2 Series

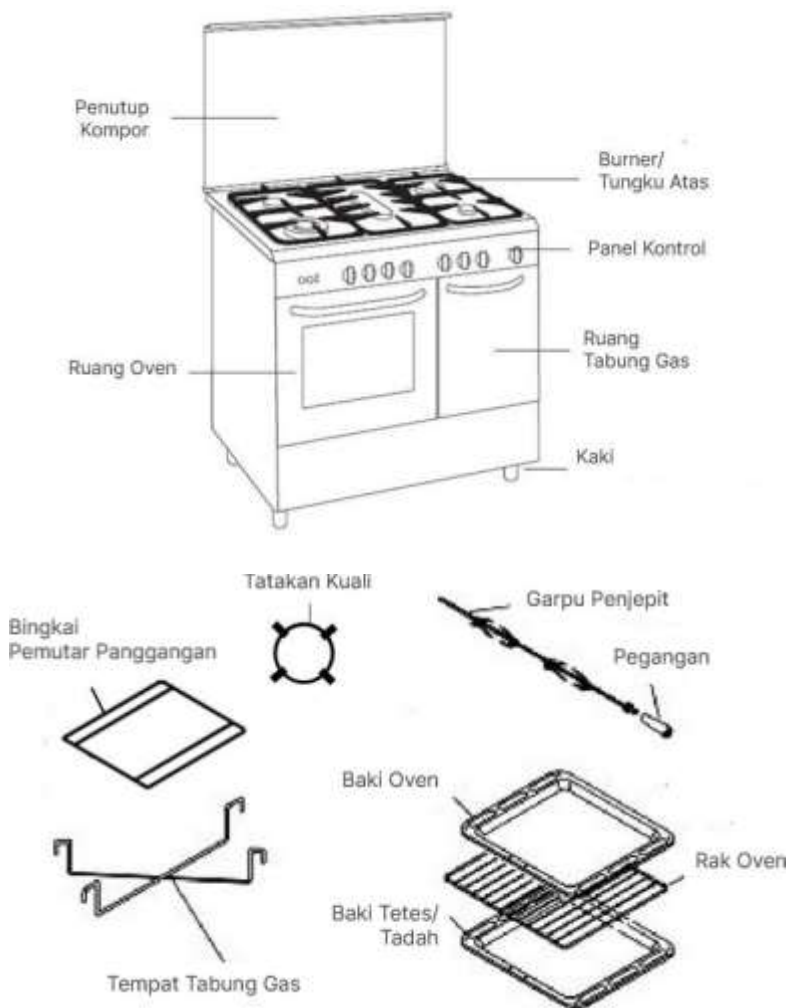
FC 2940LV



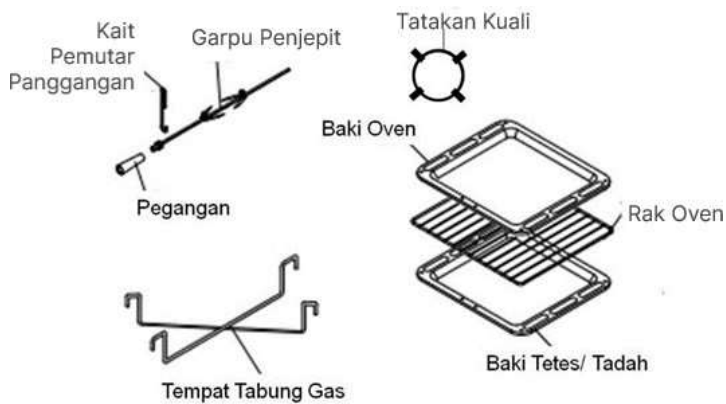
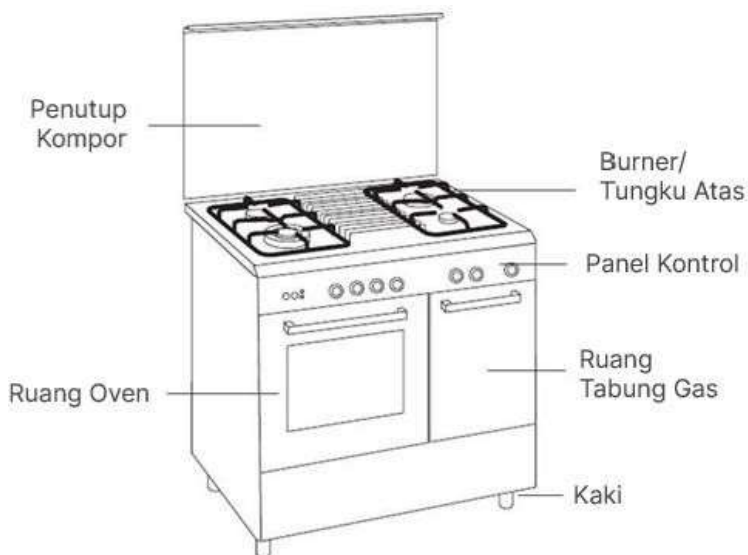
FC 2945LV



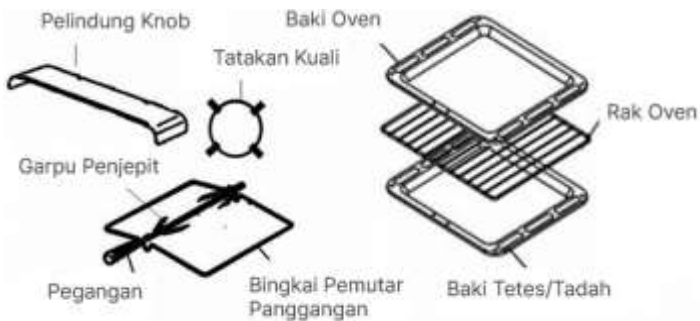
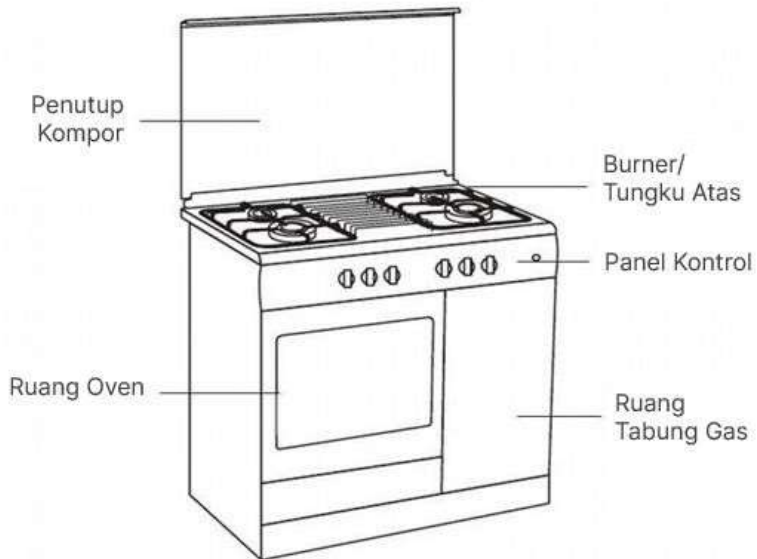
## FC 3 Series



## FC 5 Series



## FC 7 Series



FC 8 Series  
FC 8943 L



FC 8643 L



FC 8533 L



FC 8940 S



FC 8640



FC 9 Series  
FC 9942 S



FC 9426 S

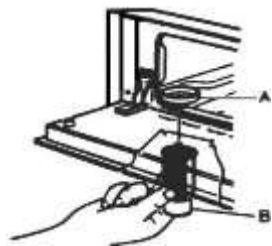


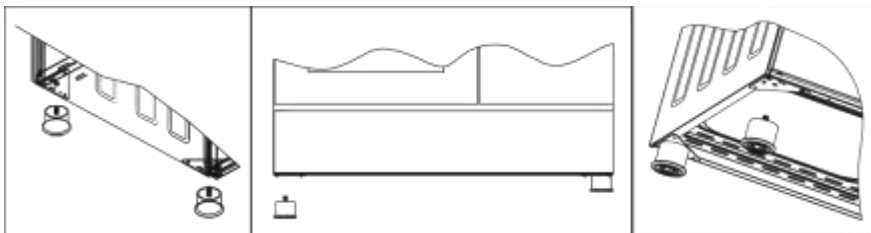
- Gambar adalah gambaran secara umum dan belum tentu sama dengan produk yang anda terima.
- Fitur dan kelengkapan tergantung pada tipe produk.

## BAGIAN 3: PEMASANGAN

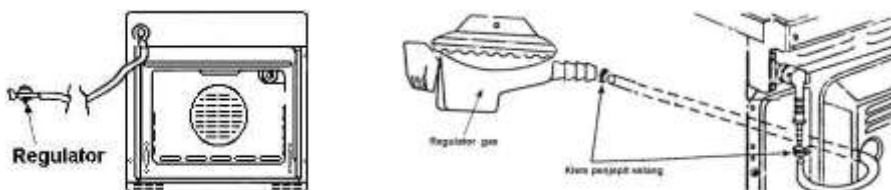
### Pemasangan

1. Buka kemasan pembungkus kompor.
2. Untuk kompor yang dilengkapi dengan kaki kompor, pasanglah ke empat kaki tersebut pada bagian bawah/dasar dari tiap sudut depan dan belakang. Untuk mengencangkan kaki tersebut, gunakan mur (A). (gambar 1)





- Hubungkan selang gas pada kompor dan regulator dengan cara mengikuti rute yang digambarkan pada gambar 2, lalu kencangkan kedua sambungan tersebut dengan klem/penjepit selang.

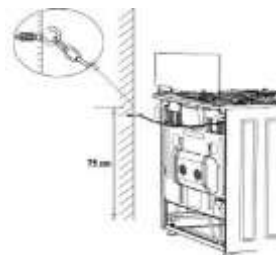


### CATATAN

Bila posisi ketinggian kompor tidak rata, dapat disejajarkan dengan cara memutar bawah kaki (B)—lihat gambar.

Untuk menghindari kerusakan yang diakibatkan oleh binatang pengerat/tikus, sangat direkomendasikan untuk memasang perangkat anti tikus (Opsional).

- Sebelum menggunakan peranti, untuk memastikan peranti aman dalam penggunaan, kaitkan rantai yang terdapat pada peranti ke dinding. Pastikan kait terpasang dengan benar ke dinding. (Khusus seri yang dilengkapi dengan rantai dan kait dinding).



### PERHATIAN

- Gunakan selang berstandar untuk gas dengan pengaman kebocoran.
- Gunakan selang dan regulator yang baik untuk menghindari kebocoran gas yang dapat menimbulkan ledakan.
- Jangan menggunakan regulator gas tekanan tinggi.
- Selang gas tidak boleh tersentuh/menempel pada dinding oven yang panas.

Setelah selang gas terpasang, lakukan test kebocoran gas pada sambungan di oven dengan cara sebagai berikut :

1. Hubungkan regulator dengan tabung gas
2. Oleskan larutan sabun (air + sabun) pada sekeliling sambungan tersebut.
3. Amati sambungan tersebut. Apabila pada sambungan terlihat adanya gelembung - gelembung udara yang timbul akibat adanya tekanan gas yang keluar berarti pada sambungan tersebut terdapat kebocoran.
4. Untuk mengatasi sambungan yang bocor dapat mengikuti petunjuk di bawah ini :
  - lepaskan regulator pada tabung gas
  - kencangkan kembali klem/penjepit selang pada sambungan yang bocor.
  - Ulangi tes kebocoran gas (ulangi point a – c).

### PERHATIAN

Sebaiknya untuk tes kebocoran gas dilakukan oleh teknisi atau hubungi Pusat LayananMODENA.

5. Khusus kompor dengan ruang tabung gas yang dilengkapi besi silang, pasang besi silang untuk kedudukan tabung gas pada kompor dengan cara, Bukalah pintu ruang tabung gas pada kompor, letakkan besi silang dengan memasukkan ujung-ujung besi silang ke lubang penyangga.
6. Khusus untuk kompor yang terbuat dari bahan stainless steel, lepaskan seluruh plastik pelindung *stainless steel* terutama pada bagian *working table*.
7. Hubungkan kabel power ke stop kontak listrik.

### PERHATIAN

Periksa voltase listrik dan pastikan sesuai dengan yang tercantum pada label spesifikasi.

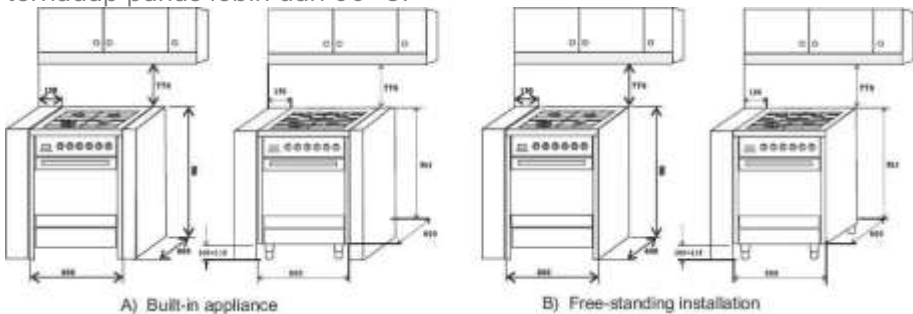
8. Khusus untuk kompor yang dilengkapi dengan ruang tabung gas, masukkan tabung gas ke dalam ruang tabung gas.
9. Pasang regulator pada tabung gas dan selanjutnya kompor siap untuk digunakan

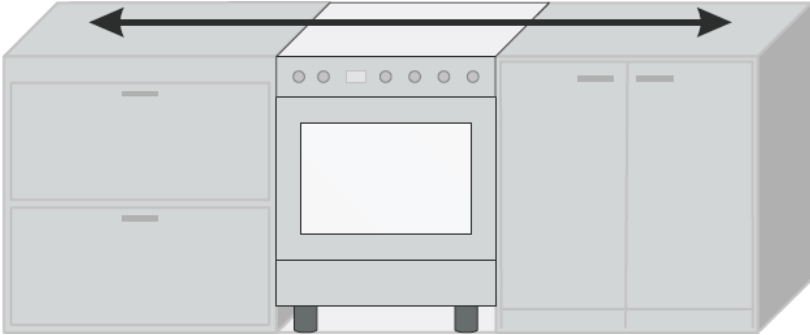
### PERHATIAN

Untuk kompor yang tidak dilengkapi dengan ruang tabung gas, letakkan tabung gas berdekatan dengan kompor

### Pemasangan di Area *Kitchen Set*

Produk kompor gas *freestanding* dapat dipasang berdampingan dengan kitchen set, dengan catatan bagian dari kitchen set yang menempel pada bodi dan bagian belakang kompor gas *freestanding* harus tahan terhadap panas lebih dari 90° C.





- Jarak dinding samping yang lebih tinggi dari kompor freestanding min. 150 mm.
- Jarak dari permukaan tungku ke material yang ada di atasnya min. 770mm.



- Jarak dinding samping yang lebih tinggi dari kompor freestanding min. 50 mm.
- Jarak dari permukaan tungku ke material yang ada di atasnya min. 750 mm.

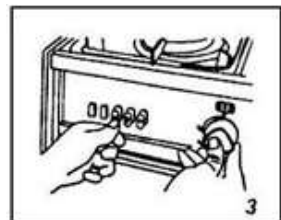
## BAGIAN 4: CARA PENGGUNAAN

### Cara Menggunakan Tungku Bagian Atas Untuk Menyalakan Tungku Bagian Atas:

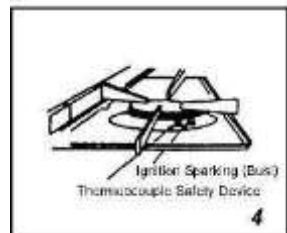
1. Dengan sistem pemantik *one hand ignition*, untuk menyalakan tungku cukup dengan menekan kenop gas. (lihat gambar 3.a).



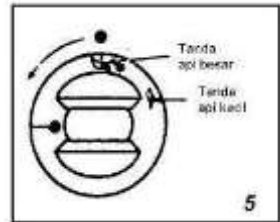
Untuk pemantik *automatic ignition*, tekan tombol pemantik api dengan satu tangan dan tangan lainnya menekan kenop sambil diputar kearah yang berlawanan jarum jam sampai posisi tanda penyalaan api besar (lihat gambar 3.b).



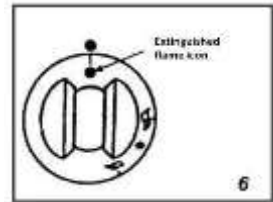
2. Khusus untuk tungku bagian atas yang dilengkapi dengan sistem pengaman kebocoran gas, setelah api menyala pada tungku, tangan yang sedang menekan Kenop jangan dilepas terlebih dahulu selama kurang lebih 5 - 10 detik. Karena jika tekanan pada Kenop dilepas sebelum waktu tersebut, maka api pada tungku yang sudah menyala secara otomatis akan mati/padam. Ciri- ciri kompor yang dilengkapi dengan sistem pengaman kebocoran gas dapat dilihat pada gambar 4.



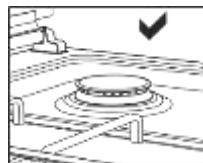
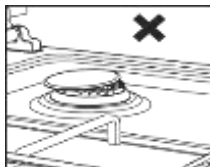
3. Untuk memperbesar atau memperkecil nyala api pada tungku yang sedang digunakan. Dengan cara memutar Kenop ke arah posisi tanda api besar atau ke arah posisi tanda api kecil (lihat gambar 5).



4. Untuk mematikan nyala api pada tungku, dilakukan dengan cara memutar Kenop ke arah posisi tanda api mati/padam (lihat gambar 6).

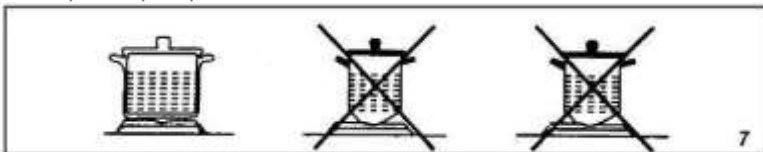


5. Sebelum mengoperasikan perant anda, pastikan tungku dalam posisi benar. Penempatan tungku ditunjukkan pada gambar di bawah.



### Cara Pemakaian Tungku Bagian Atas

Untuk menggunakan tungku bagian atas harus diperhatikan dan disesuaikan antara diameter tungku dengan diameter peralatan memasak yang digunakan supaya dapat menghemat pemakaian gas dan mempercepat proses memasak.

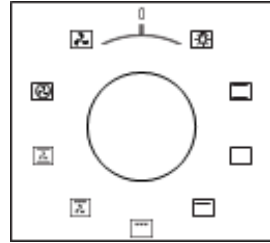


### **CATATAN**

Ingatlah bahwa peralatan memasak dengan permukaan dasar yang lebar akan lebih mempercepat proses memasak daripada yang permukaan dasarnya lebih kecil.

## Cara Penggunaan Oven

Fungsi tombol ini digunakan untuk memilih jenis pemanas oven yang diinginkan sesuai dengan kebutuhan memasak anda. Program pemanas dan fungsinya akan dijelaskan dibawah ini.



	Panggang Ayam		Kipas
	Elemen Pemanas bagian bawah dan Atas		Pemanas Turbo & Kipas
	Lampu		Elemen Pemanas bagian oawah dan Atas serta kipas
	Elemen Pemanas bagian bawah + kipas		Tungku Oven Atas dan Kipas
	Tungku Oven Atas dan Panggangan Ayam		Tungku Oven Atas
	Tungku Oven Atas dan Lampu		Elemen Pemanas bagian Atas
	Pengatur waktu Elektrik		Elemen Pemanas bagian bawah
	Api		Pemantik Api

### Untuk Menyalakan TungkuOven

Nyalakan tungku oven dengan cara seperti pada poin diatas. Karena tungku oven dilengkapi dengan sistem pengaman kebocoran gas setelah api menyala, tangan yang sedang menekan Kenop jangan dilepas terlebih dahulu selama kurang lebih 7 detik. Karena jika tekanan pada Kenop dilepas sebelum waktu tersebut, maka api pada tungku yang sudah menyala secara otomatis akan mati/padam.

#### **CATATAN**

Khusus untuk tungku oven bagian bawah yang tidak dilengkapi dengan thermostat/pengatur suhu otomatis, tekan kenop lalu diputar ke arah posisi nyala maksimum.

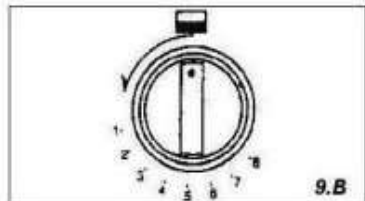
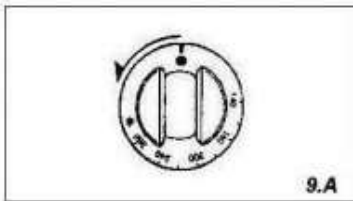
## Cara menggunakan tungku oven bagian bawah

1. Nyalakan tungku oven bagian bawah. Setelah tungku menyala biarkan selama kurang lebih 10 menit, agar temperatur panas dalam Oven menjadi rata.
2. Buka pintu oven, lalu letakan masakan yang akan dimasak di atas rak oven.
3. Sesuaikan temperatur panas yang dibutuhkan dengan cara memutar Kenop tungku oven bagian bawah ke arah temperatur yang diinginkan.
4. Proses memasak dapat dipantau dari kaca pintu oven dengan lampu oven yang dinyalakan. Untuk menyalakan lampu oven dengan cara menekan tombol yang bergambar lampu. (gambar 11)

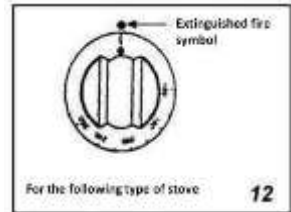


### **CATATAN**

- Khusus kompor yang tidak dilengkapi dengan lampu oven, untuk memantau proses memasak dengan cara membuka pintu oven, namun sebaiknya jangan terlalu sering membuka dan menutup pintu oven karena akan menyebabkan berkurangnya temperatur panas pada ruang oven.
  - Jangan meletakkan makanan langsung ke atas baki tetes untuk memasak, karena baki tetes hanya digunakan untuk mengumpulkan tetesan minyak selama proses pemanggangan.
5. Untuk menyesuaikan temperatur panas yang dibutuhkan pada oven, dengan cara memutar Kenop ke arah posisi angka yang menunjukkan besarnya temperatur panas yang dapat dicapai.



6. Jika proses memasak sudah selesai, untuk mematikan nyala api pada tungku oven bagian bawah dengan cara memutar Kenop searah dengan jarum jam sampai posisi api mati / padam. (Lihat gambar 12)



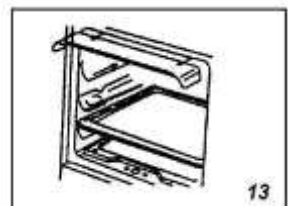
### Cara Menggunakan Tungku Oven Bagian Atas (*Grill*)

1. Nyalakan tungku oven bagian atas dan tunggu selama kurang lebih 5 menit, agar temperatur panasnya merata di ruangan oven.
2. Letakkan baki tetes di rak paling bawah, yang sebelumnya baki tetes tersebut diberikan air setinggi kurang lebih 0,5 cm. Hal ini untuk mencegah tetesan minyak dari masakan, agar tidak cepat kering dan sulit untuk dibersihkan.
3. Pasang rak oven pada penyangga rak sesuai kebutuhan.
4. Letakkan makanan yang akan dimasak pada rak oven.
5. Tutup pintu oven secara perlahan (pada saat menggunakan grill/tungku oven bagian atas pintu oven bisa digunakan dalam kondisi tertutup).
6. Setelah beberapa menit, balik makanan agar bagian yang lain juga ikut terpancang

#### **CATATAN**

- Saat tungku oven bagian atas digunakan untuk pertama kalinya, akan timbul asap dari dalam oven, hal ini disebabkan oleh lapisan minyak yang ada pada tungku yang terbakar. tunggu sampai sisa minyak tersebut habis terbakar sebelum memasukkan makanan kedalam oven.
- Penggunaan api bawah pada oven tidak boleh lebih dari 3 jam.
- Penggunaan api atas (*grill*) pada oven tidak boleh lebih dari 1 jam.

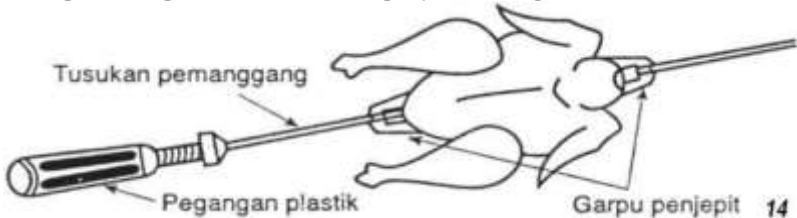
Khusus FC 7 dan 8 Series: Sebelum menggunakan tusukan pemanggang atau tungku oven bagian atas, pasang pelindung kenop seperti pada gambar 13



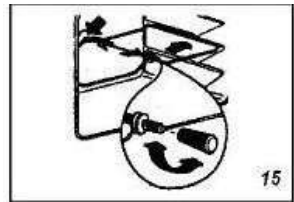
## Cara Menggunakan Tusukan Pemanggang

Khusus untuk kompor yang dilengkapi tusukan pemanggang. Cara penggunaannya dapat mengikuti petunjuk di bawah ini:

1. Nyalakan tungku oven bagian atas dan tunggu selama kurang lebih 5 menit, agar temperatur panasnya merata di ruangan oven
2. Daging/masakan yang akan dimasak, disula dengan menggunakan tusukan pemanggang lalu tempatkan daging/makanan tersebut ditengah-tengah diantara dua garpu (lihat gambar 14).



3. Letakkan baki tetes di rak paling bawah, yang sebelumnya baki tetes tersebut diberikan air setinggi kurang lebih 0,5 cm. Hal ini untuk mencegah tetesan minyak dari masakan, agar tidak cepat kering dan sulit untuk dibersihkan.

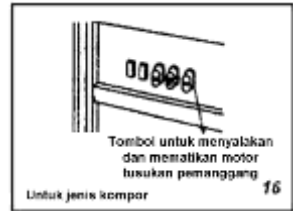


4. Tempatkan tusukan pemanggang tersebut, ke dalam oven dengan cara memasukkan ujung tusukan pemanggang pada lubang khusus yang berada di sisi dalam bagian belakang oven (lihat gambar 15).

### **PERHATIAN**

Setelah tusukan pemanggang berada pada posisi yang tepat, lepaskan pegangan plastik dari tusukan pemanggang (lihat gambar 15).

5. Tutup pintu oven secara perlahan dan biarkan pintu bersandar pada pelindung Kenop.
6. Hidupkan tusukan pemanggang dengan cara menekan tombol yang bergambar Trisula, sehingga tusukan pemanggang akan berputar secara otomatis (lihat gambar 16).
7. Setelah daging/masakan yang dimasak matang, matikan tusukan pemanggang dengan cara menekan kembali tombol yang bergambar trisula, lalu pasang kembali pegangan plastik ke tusukan pemanggang sebelum melepaskan tusukan pemanggang dari lubang khusus.



### Cara Menggunakan Pengatur Waktu Mekanis

Pengatur waktu mekanis terdapat pada beberapa model. Untuk cara menggunakannya dapat mengikuti petunjuk di bawah ini :

1. Sesuaikan waktu yang diperlukan untuk memasak dengan cara memutar Kenop pengatur waktu mekanis searah jarum jam sampai pada posisi waktu yang diperlukan (lihat gambar 17).
2. Setelah waktunya habis atau posisi kenop kembali ke angka 0, maka akan terdengar suara bel.

### **CATATAN**

- Untuk FC 8 Series, pengatur waktu mekanis dapat diatur sampai dengan maksimum 60 menit
- Untuk FC Series lainnya, pengatur waktu mekanis dapat diatur sampai dengan maksimum 120 menit.

### **Posisi Rak**

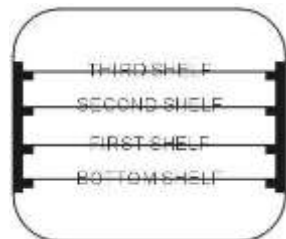
Tentukan posisi rak yang tepat sebelum Anda memanaskan oven untuk memasak.

Rak 1 : ideal untuk memanggang semua jenis kue tart.

Rak 2: ideal untuk memanggang pastry dan kue-kue kering.

Rak 3: ideal untuk memanggang.

Jika petunjuk pada resep masakan dimana suhu memanggang dalam °Fahrenheit, gunakan tabel di bawah ini untuk mengkonversi suhu tersebut ke dalam °Celsius.



Tabel Konversi Suhu							
°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
50	122	110	230	170	338	230	446
60	140	120	248	180	356	240	464
70	158	130	266	190	374	250	482
80	176	140	284	200	392	260	500
90	194	150	302	210	410	270	518
100	212	160	320	220	428	280	536

## BAGIAN 5: PERAWATAN

Kompors gas MODENA dirancang secara khusus untuk pemakaian jangka waktu panjang sehingga tidak memerlukan perawatan yang rumit. Namun, ada beberapa hal yang dianjurkan untuk merawat kompor gas Anda agar kualitas kompor tetap terjaga.

### Bagian Enamel

Cucilah bagian yang dilapisi dengan enamel dengan spon dan air sabun hangat, lalu keringkan.

*Jangan gunakan deterjen yang abrasif.*

### Bagian Stainless Steel

Bersihkan bagian *stainless steel* dengan menggunakan lap basah atau pembersih khusus untuk bahan stainless, kemudian keringkan dengan menggunakan lap yang berbahan halus.

### Grid

Bagian enamel pada grid dapat dicuci atau dimasukkan ke dalam mesin pencuci piring.

### Tungku

Tungku dapat dilepaskan dan dibersihkan dengan menggunakan air sabun. Setelah dibersihkan, keringkan tungku secara menyeluruh dan pasang kembali dengan posisi yang tepat.

## Busi Pemantik Api dan Sensor Pengaman Gas

Bersihkan busi pemantik api dan sensor pengaman gas setelah selesai memasak, terutama apabila terdapat tetesan atau tumpahan dari panci pada saat memasak.

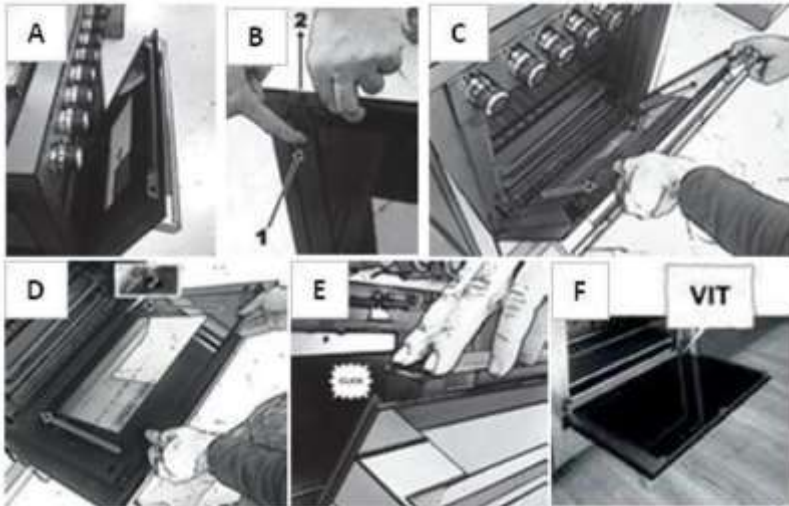
## Melepaskan Kaca Dari Pintu Oven

Prosedur ini hanya bisa dilakukan pada saat unit dalam kondisi dingin.

Untuk melepaskan kaca dari pintu oven, ikuti langkah berikut:

- Buka pintu oven secara perlahan.
- Tekan tombol hitam yang terletak pada sisi atas bagian dalam pintu secara bersamaan, dan geser keatas.
- Lepaskan pelat pengaman bagian atas pintu.
- Tarik keluar kaca secara perlahan.

Untuk memasang kembali kaca, ikuti langkah-langkah diatas dalam urutan terbalik. Pastikan kaca sejajar dengan sisi dudukan/frame pintu dan memastikan bahwa huruf VIT berada di sudut kanan bawah yang ditandai dengan tanda panah. Terakhir, pasang kembali pelat pengaman pada bagian atas pintu.



## BAGIAN 6: PENYELESAIAN MASALAH

Lakukan pengecekan terhadap hal-hal di bawah ini sebelum menghubungi Service Center kami, bila terjadi gangguan pada kompor gas Anda :

Masalah	Kemungkinan Penyebab	Tindakan yang Direkomendasikan
Pemantik tidak berfungsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peranti tidak tersambung dengan jaringan listrik.</li> <li>Tegangan listrik tidak sesuai dengan ketentuan peranti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastikan steker tersambung ke stop kontak.</li> <li>Pastikan stop kontak bermuatan aliran listrik. Apabila listrik mati dan pemantik api otomatis tidak dapat berfungsi, maka dapat menggunakan korek api.</li> <li>Pastikan tegangan listrik mencapai 220 Volt. Apabila tegangan listrik di bawah 200 Volt, pemantik tidak akan berfungsi.</li> </ul>
Tercium bau gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kebocoran gas</li> <li>Pemasangan selang dan regulator kurang baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lakukan tes kebocoran gas pada bagian selang gas, regulator dan tabung gas, terutama pada bagian sambungan dengan busa/air sabun.</li> <li>Periksa selang gas dan regulator serta pastikan sudah terpasang dengan baik dan benar.</li> <li>Apabila bau gas tetap tercium, segera lepaskan regulator dari tabung gas dan jangan menyalakan api.</li> </ul>
Api tidak normal (merah/kecil/ tidak stabil)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suplai gas terganggu/terhambat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastikan tungku tidak tersiram oleh masakan yang tumpah sehingga membuat lubang nyala api tertutup.</li> <li>Bersihkan tungku termasuk lubang-lubang api pada tungku</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gas habis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Periksa ketersediaan gas pada indikator gas di regulator dan pastikan gas masih tersedia.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kurangnya suplai oksigen karena sirkulasi udara yang kurang baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastikan sirkulasi udara dalam ruangan lancar.</li> </ul>
Asap keluar saat pengoperasian	Penggunaan pertama kali	Asap akan keluar dari dalam oven saat ketika digunakan pertama kali. Dalam penggunaan 2-3 kali asap akan hilang dengan sendirinya.

## **BAGIAN 7: TINDAKAN PENCEGAHAN**

- Selalu kecilkan api atau matikan api sebelum mengangkat panci dari tungku.
- Selama proses memasak, lemak atau minyak harus diperlakukan secara hati-hati karena bahan ini dapat menimbulkan kebakaran jika mencapai suhu tertentu.
- Jangan menutup penutup kompor pada saat tungku masih dalam keadaan panas dan peralatan dapur atau tatakan kuili masih terpasang di atas tatakan.
- Bila tercium bau gas yang sangat tajam, lepaskan segera regulator dari tabung gas, jangan menyalakan api dan segera hubungi Pusat Layanan MODENA.
- Periksa secara berkala Regulator dan selang gas, pastikan bahwa selang gas itu jauh dari permukaan yang panas, dan tidak pada posisi tertekuk. Pastikan pula permukaan luar Regulator dan selang tidak terlihat retak-retak atau kondisi lain yang dapat memungkinkan terjadinya kebocoran gas.
- Selalu ingat bahwa bagian – bagian kompor dan benda lain yang ada disekitarnya akan terasa panas untuk jangka waktu yang cukup lama (kurang lebih 30 menit) setelah Anda mematikan kompor.
- Lakukan service secara rutin pada kompor Anda setiap 3 (tiga) bulan sekali, karena jika terdapat kelainan pada kompor gas Anda, dapat segera diketahui dan diperbaiki. Hubungi Pusat Layanan MODENA untuk servis rutin.

## BAGIAN 8: SPESIFIKASI

Freestanding Cooker	FC 2940 LV	FC 2945 LV
Warna	Hitam	Hitam
Tempat Tabung Gas	Ya	Tidak
Ketinggian Kaki Bisa Diatur	Ya	Ya
Jumlah tungku Atas	4 Tungku	4 Tungku
Komposisi Tungku Atas	Tungku 3-ring (4.0 kw)	Tungku 3-ring (4.0 kw)
	Tungku besar (2.8 kw)	Tungku besar (2.8 kw)
	Tungku sedang (1.65 kw)	Tungku sedang (1.65 kw)
	Tungku kecil (1.0 kw)	Tungku kecil (1.0 kw)
Pemantik api otomatis Tungku Atas	Tombol Pemantik	Tombol Pemantik
Pengaman Kebocoran Gas Tungku Atas	Ya	Ya
Tatakan (Grid)	Tatakan besi cor	Tatakan besi cor
Oven & Grill Tungku	Ya (Gas)	Ya (Gas)
Pemantik api otomatis (Oven)	Tombol Pemantik	Tombol Pemantik
Pengaman Kebocoran Gas (Oven)	Ya	Ya
Kaca Oven	Dua lapis	Dua lapis
Kipas Oven	Tidak	Tidak
Turnspit	Tidak	Ya
Lampu Oven	Ya	Ya
Thermostat	Ya	Ya
Pengatur Waktu	Pengatur Waktu mekanis	Pengatur Waktu Mekanis
Kapasitas Oven	54 Liter	105 Liter
Dimensi Produk (P x L x T) mm	900 x 600 x 850	900 x 600 x 850

Freestanding Cooker	FC 3952	FC 3955
Bahan Kabinet	<i>Stainless</i>	<i>Stainless</i>
Warna	<i>Stainless (S)</i>	<i>Stainless (S)</i>
Penutup atas kompor	<i>Crystal Glass</i>	<i>Crystal Glass</i>
Tempat Tabung Gas	Ya	Tidak
Ketinggian Kaki Dapat Diatur	Ya	Ya
Jumlah tungku Atas	5 Gas	5 Gas
Komposisi Tungku Atas	3-ring Long Large Medium Small	3-ring Long Large Medium Small
Pemantik api otomatis Tungku Atas	Ya ( <i>One hand ignition</i> )	Ya ( <i>One hand ignition</i> )
Pengaman Kebocoran Gas Tungku Atas	Ya	Ya
Tatakan (Grid)	<i>Cast Iron</i>	<i>Cast Iron</i>
Tatakan kualii	Ya (1 Buah)	Ya (1 Buah)
Oven & Grill Burner	Gas	Gas
Pemantik api otomatis (Oven)	Ya ( <i>One hand ignition</i> )	Ya ( <i>One hand ignition</i> )
Pengaman Kebocoran Gas (Oven)	Ya	Ya
Pelindung Kenop	Tidak	Tidak
Kaca Oven	2 Lapis	2 Lapis
Kipas Oven	Ya	Ya
Kipas Pendingin / <i>Ultraflow Technology</i>	Tidak	Tidak
Lampu Oven	Ya	Ya
Termostat	Ya	Ya
Timer	Mekanis	Mekanis
Kapasitas Oven	65 Liter	111 Liter
Dimensi Produk (PxLxT) mm	900 x 600 x (890 ~ 940)	900 x 600 x (850 ~ 900)

Freestanding Cooker	FC 5642 S	FC 5942 S	FC 5942 L	FC 5942 LR
Bahan Kabinet	Stainless	Stainless	Metal	Metal
Warna	Stainless (S)	Stainless (S)	Hitam (L)	Hitam (L)
Penutup atas kompor	Crystal Glass	Crystal Glass	Crystal Glass	Crystal Glass
Tempat Tabung Gas	-	Ya	Ya	Ya
Ketinggian Kaki Bisa Diatur	Ya	Ya	Ya	Ya
Jumlah tungku Atas	4 Tungku (Gas)	4 Tungku (Gas)	4 Tungku (Gas)	4 Tungku (Gas)
Komposisi Tungku Atas	3-ring Large Medium Small	3-ring Large Medium Small	3-ring Large Medium Small	3-ring Large Medium Small
Pemantik Api Otomatis Tungku Atas	Ya (One hand ignition)	Ya (One hand ignition)	Ya (One hand ignition)	Ya (One hand ignition)
Pengaman Kebocoran Gas Tungku Atas	Ya	Ya	Ya	Ya
Tatakan kualiti	Ya	Ya	Ya	Ya
Oven / Grill	Gas	Gas	Gas	Gas
Pemantik Api Otomatis Oven / Grill	Ya (One hand ignition)	Ya (One hand ignition)	Ya (One hand ignition)	Ya (One hand ignition)
Pengaman Kebocoran Gas Oven / Grill	Ya	Ya	Ya	Ya
Kaca Oven	2 Lapis	2 Lapis	2 Lapis	2 Lapis
Kipas Oven	-	-	-	-
Lampu Oven	Ya	Ya	Ya	Ya
Thermostat	Ya	Ya	Ya	Ya
Alat Pemutar Panggang	Ya	Ya	Ya	Ya
Kapasitas Oven	70 Liter	67 Liter	67 Liter	67 Liter
Dimensi Produk (P x L x T) mm	600 x 600 x 850 ~ 900	900 x 600 x 890 ~ 940	900 x 600 x 890 ~ 940	900 x 600 x 890 ~ 940

Freestanding Cooker	FC 7943 S	FC 7643 S	FC 7943 W
Bahan Kabinet	Metal	Metal	Metal
Warna	Stainless (S)	Stainless (S)	White (W)
Penutup atas kompor	Crystal Glass	Crystal Glass	Crystal Glass
Tempat Tabung Gas	Ya	-	Ya
Ketinggian Kaki Bisa Diatur	-	-	-
Jumlah tungku Atas	4 Tungku (Gas)	4 Tungku (Gas)	4 Tungku (Gas)
Komposisi Tungku Atas	- 2 @ Large Medium Small	- 2 @ Large Medium Small	2 @ Large Medium Small
Pemantik Api Otomatis Tungku Atas	Ya	Ya	Ya
Pengaman Kebocoran Gas Tungku Atas	-	-	-
Tatakan kuali	Ya	Ya	Ya
Oven / Grill	Gas	Gas	Gas
Pemantik Api Otomatis Oven / Grill	Ya	Ya	Ya
Pengaman Kebocoran Gas Oven / Grill	Ya	Ya	Ya
Kaca Oven	2 Lapis	2 Lapis	2 Lapis
Kipas Oven	-	-	-
Lampu Oven	Ya	Ya	Ya
Thermostat	Ya	Ya	Ya
Pengatur waktu	-	-	-
Alat Pemutar Panggang	-	-	-
Kapasitas Oven	52 Liter	72 Liter	52 Liter
Dimensi Produk (P x L x T) mm	900 x 600 x 850	600 x 600 x 850	900 x 600 x 850

Freestanding Cooker	FC 8943 L	FC 8643 L	FC 8533 L
Warna	Shiny Black	Shiny Black	Shiny Black
Penutup atas kompor	Crystal lid	Crystal lid	Crystal lid
Tempat Tabung Gas	Ya	Tidak	Tidak
Ketinggian Kaki Bisa Diatur	Ya	Ya	Ya
Jumlah burner Atas	4 Burners	4 Burners	3 Burners
Komposisi Burner Atas	3-ring burner (3.5 kW)	3-ring burner (3.5 kW)	WOK Burner (3.5 kW)
	Large burner (2.9 kW)	Medium burner (1.7 kW)	Medium burner (1.95 kW)
	Medium burner (1.95 kW)	Medium burner (1.7 kW)	Small burner (0.95 kW)
	Small burner (0.95 kW)	Small burner (0.95 kW)	-
Pemantik api otomatis Burner Atas	Button ignition	Button ignition	Button ignition
Pengaman Kebocoran Gas Burner Atas	Ya	Ya	Tidak
Tatakan (Grid)	Grid dengan matt Finishing	Grid dengan matt finishing	Grid dengan matt finishing
Tatakan kualiti	Ya	Ya	Tidak
Oven & Grill Burner	Ya (Gas)	Ya (Gas)	Ya (Gas)
Pemantik api otomatis (Oven)	Button ignition	Button ignition	Button ignition
Pengaman Kebocoran Gas (Oven)	Ya	Ya	Ya
Kaca Oven	Dua lapis	Dua lapis	Dua lapis
Kipas Oven	Tidak	Tidak	Tidak
Turnspit	Tidak	Tidak	Ya
Kipas Pendingin	Tidak	Tidak	Tidak
Lampu Oven	Ya	Ya	Ya
Thermostat	Ya	Tidak	Ya
Pengatur waktu	Tidak	Tidak	Ya
Kapasitas Oven	60 Liter	55 Liter	34 Liter
Dimensi Produk (P x L x T) mm	900 x 640 x 835-885	600 x 630 x 835-885	498 x 547 x 860

Freestanding Cooker	FC 8940 S	FC 8640	FC 9942 S	FC 9642 S
Warna	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Penutup atas kompor	Crystal lid	Crystal lid	Crystal lid	Crystal lid
Tempat Tabung Gas	Ya	Ya	Ya	Tidak
Ketinggian Kaki Bisa Diatur	Ya	Ya	Ya	Ya
Jumlah burner Atas	4 Burner	4 Burner	4 Burner	4 Burner
Komposisi Burner Atas	3-ring burner (3.7 kW)	3-ring burner (3.7 kW)	3-ring burner (3.7 kW)	3-ring burner (3.7 kW)
	Burner Besar (3.0 kW)	Burner Sedang (1.75 kW)	Burner Sedang (1.75 kW)	Burner Sedang (1.75 kW)
	Burner Sedang (1.75 kW)	Burner Sedang (1.75 kW)	Burner Sedang (1.75 kW)	Burner Sedang (1.75 kW)
	Burner Kecil (1.0 kW)	Burner Kecil (1.0 kW)	Burner Kecil (1.0 kW)	Burner Kecil (1.0 kW)
Pemantik api otomatis Burner Atas	Pemantik Satu Tangan	Pemantik Satu Tangan	Pemantik Satu Tangan	Pemantik Satu Tangan
Pengaman Kebocoran Gas Burner Atas	Ya	Ya	Tidak	Tidak
Tatakan (Grid)	Grid dengan lapisan matte	Grid dengan lapisan matte	Grid dengan lapisan matte	Grid dengan lapisan matte
Tatakan kualii	Ya	Ya	Ya	Ya
Oven & Grill Burner	Ya (Gas)	Ya (Gas)	Ya (Gas)	Ya (Gas)
Pemantik api otomatis (Oven)	Pemantik Satu Tangan	Pemantik Satu Tangan	-	-
Pengaman Kebocoran Gas (Oven)	Ya	Ya	Tidak	Tidak
Kaca Oven	Dua lapis	Dua lapis	Dua lapis	Dua lapis
Kipas Oven	Tidak	Tidak	Ya	Ya
Turnspit	-	-	-	-
Kipas Pendingin	Ya	Ya	No	No
Lampu Oven	Ya	Ya	Ya	Ya
Thermostat	Ya	Ya	Tidak	Ya
Pengatur waktu	Ya	Ya	Ya	Ya
Kapasitas Oven	52 Liter	60 Liter	62 Liter	62 Liter
Dimensi Produk (P x L x T) mm	900 x 600 x 850-900	600 x 600 x 850-900	900 x 600 x 850-900	600 x 600 x 850-900

## LAMPIRAN 1

Tabel di bawah hanya sebagai referensi.

Jenis Masakan	Suhu Oven (°C)	Waktu memasak (menit)
Kue dalam cetakan		
Kue tepung hitam putih	175	60 – 70
Kue – Royal at breed	175	60 – 70
Kue Margherita	175	35 – 40
Pastry		
Dasar kue	200	16 – 20
Kue – Butler – Milk Curd	200	35 – 40
Kue beroles selai	200	35 – 40
Adonan Kue Dalam Cetakan		
Brioche	200	35 – 40
Kue-Kue Kecil		
Pastry	170	10 – 15
Cream Puff	200	30 – 10
Maringue	140	120
Lasagne	225	40 – 50
Daging (untuk ketebalan tiap cm)		
Daging panggang yang butuh waktu memasak lama	175	12 – 15
Daging panggang yang tidak butuh waktu memasak lama	200	10 – 12
Meat loaf	200	30 – 40
Unggas		
Bebek 1 ½ - 2 Kg	200	120 – 180
Angsa 3 Kg	200	150 – 210
Ayam panggang	200	60 – 90
Ayam kalkun 5 Kg	175	± 240
Game		
Kelinci	200	60 – 90

Jenis Masakan	Suhu Oven (°C)	Waktu memasak (menit)
Iga rusa	200	90 – 160
Rusa	175	90 – 180
Sayuran		
Sayur-sayur rebus	200	40 – 45
Ikan		
Mubets abu-abu	200	40 – 50
Pizza	240	20 – 25
Panggang		
Daging cincang		15 – 20
Sosis		20 – 25
Ayam bakar		60 – 70
Veal bakar 0,8 Kg		70 – 80
Chicken on the spit		60 - 90

## LAMPIRAN 2

Tabel di bawah hanya sebagai referensi.

Makanan yang akan dipanggang	Waktu (menit)	
	Sisi ke-1	Sisi ke-2
Irisan daging yang tipis	6	4
Irisan daging yang cukup tebal	8	5
Ikan tipis atau ikan tanpa sisik	10	8
Ikan yang cukup tebal	15	12
Sosis	12	10
Sandwich panggang	5	2
Unggas kecil	20	15



**PT MODENA INDONESIA**

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