

Buku Petunjuk Penggunaan Kompor Tanam Induksi

Magne Series

BI 1325, BI 1935

BI 1725, BI 1625 F, BI 1321

BI 1721, BI 0321 L, BI 0721 L

DAFTAR ISI

Bagian 1: Petunjuk Keselamatan	3
Bagian 2: Nama-nama Bagian	7
Bagian 3: Pemasangan	12
Bagian 4: Cara Penggunaan	17
Bagian 5: Perawatan	28
Bagian 6: Penyelesaian Masalah	32
Bagian 7: Tindakan Pencegahan	33
Bagian 8: Spesifikasi	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

BAGIAN 1: PETUNJUK KESELAMATAN

Petunjuk Keselamatan

Keselamatan anda merupakan kepentingan yang utama. Mohon perhatikan informasi yang terdapat dalam buku manual ini dengan seksama sebelum memasang atau menggunakan peranti.

Bahaya Sengatan Listrik

- Pastikan untuk memutuskan atau tidak ada arus listrik pada peranti, sebelum memindahkan atau memperbaiki peranti.
- Pastikan sistem pembumian terpasang dengan baik.
- Pastikan sistem pengkabelan di tangani langsung oleh teknisi MODENA.
- Bila tidak mengikuti petunjuk keselamatan yang tertera, dapat menyebabkan sengatan listrik atau kematian.

Bahaya Benda Tajam

- Berhati hati dengan ujung peranti karena tajam.
- Apabila tidak berhati-hati dapat menyebabkan luka atau terpotong.

Petunjuk Keselamatan

- Jauhkan peranti dari bahan - bahan atau barang yang mudah terbakar
- Untuk menghindari kesalahan pada pemasangan, peranti ini wajib dipasang sesuai dengan petunjuk cara pemasangan yang benar.
- Pemasangan kelistrikan wajib di pasang oleh Teknisi MODENA dengan menghubungi Pusat Layanan MODENA.
- Peranti ini wajib terhubung dengan peranti pengaman saklar yang terpisah (MCB), yang dapat memutuskan jalur listrik sewaktu waktu.
- Kesalahan pemasangan pada peranti yang bukan dilakukan teknisi MODENA dapat menyebabkan garansi peranti tidak berlaku.

Cara Penggunaan Dan Perawatan

- Bahaya Sengatan Listrik
- Dilarang memasak di permukaan peranti yang pecah atau retak. Matikan peranti secepatnya dari jalur kelistrikan apabila terjadi keretakan atau pecah pada permukaan peranti dan hubungi Pusat Layanan MODENA
- Matikan peranti sebelum membersihkan atau merawat peranti.
- Bila tidak mengikuti petunjuk keselamatan yang tertera dapat mengakibatkan

sengatan listrik atau kematian.

Bahaya Kesehatan

- Peranti ini dilengkapi dengan standar keamanan medan elektromagnet.
- Bagi pengguna yang memakai alat bantu jantung atau bagian alat elektrik yang di tanam (seperti pompa jantung), wajib berkonsultasi dengan dokter atau pabrikan alat kesehatan tersebut, sebelum menggunakan peranti. Pastikan bahwa alat bantu kesehatan tidak berpengaruh dengan medan elektromagnet.
- Apabila petunjuk keselamatan tertera tidak dipatuhi, dapat menimbulkan masalah kesehatan bahkan kematian.

Bahaya Permukaan Panas

- Pada waktu penggunaan peranti, ada beberapa bagian peranti yang akan menjadi panas dan dapat menyebabkan luka bakar.
- Pastikan badan, baju, atau barang yang bukan merupakan peranti memasak tidak menyentuh permukaan kaca keramik peranti sebelum permukaan kaca menjadi dingin.

PERHATIAN!

- Jauhkan peranti dari jangkauan anak - anak .
- Pegangan panci untuk memasak mungkin akan menjadi panas ketika dipegang. Pastikan pegangan panci memasak tidak berada di atas zona memasak. Dan pastikan pegangan panci jauh dari jangkauan anak anak.
- Apabila petunjuk keselamatan tertera tidak dipenuhi, dapat menyebabkan luka bakar atau luka berbekas.

Bahaya Benda Tajam

- Dalam peranti terdapat pisau tajam dan pembersih, maka berhati-hatilah saat membuka kemasan dan jauhkan dari jangkauan anak-anak.
- Bila tidak mengikuti petunjuk keselamatan yang tertera, dapat menyebabkan luka dan luka berbekas.

Petunjuk Keselamatan Umum

- Jangan biarkan peranti kotor dan tidak dibersihkan setelah digunakan. Karena kotoran pada permukaan peranti dapat memicu terjadinya asap.
- Jangan menggunakan permukaan peranti untuk tempat penyimpanan atau bekerja.
- Jangan meninggalkan benda atau peralatan apa pun pada permukaan peranti.
- Jangan meninggalkan atau meletakkan benda-benda yang bereaksi dengan magnet (seperti kartu kredit, kartu memori), atau peralatan elektronik lainnya (seperti komputer, pemutar lagu) di dekat peranti, karena dapat berdampak kepada medan elektromagnetik.
- Jangan menggunakan peranti untuk menghangatkan atau memanaskan ruangan.
- Selalu mematikan peranti setelah digunakan, cara mematikan peranti tertera pada buku manual (seperti dengan menggunakan pengaturan sentuh). Jangan bergantung pada fitur pendeteksi panci otomatis.
- Jangan biarkan anak-anak menggunakan peranti untuk bermain, duduk, berdiri, atau memanjat permukaan peranti.
- Jangan meletakkan barang yang menarik perhatian anak-anak di atas permukaan peranti. Bila anak-anak memanjat ke peranti dapat menyebabkan luka serius.
- Jangan meninggalkan anak-anak sendiri tanpa diawasi di sekitar peranti yang sedang digunakan.
- Jangan memperbaiki atau mengganti bagian peranti tanpa petunjuk yang benar atau yang direkomendasikan. Apabila terjadi masalah, hubungi pusat layanan modena.
- Jangan menggunakan pembersih yang menggunakan uap panas untuk membersihkan peranti.
- Jangan meletakkan atau menjatuhkan benda yang berat di atas permukaan peranti.
- Jangan berdiri di atas permukaan peranti.
- Jangan menggunakan panci dengan permukaan yang tajam atau menggesernya pada permukaan peranti yang dapat menggores kaca.
- Jangan menggunakan penggosok atau cairan pembersih yang keras atau kasar, karena dapat menggores kaca keramik.
- Apabila kabel listrik terkelupas atau rusak, segera hubungi pusat layanan modena.
- Peranti ini hanya di gunakan untuk keperluan rumah tangga (seperti di kamar hotel atau rumah tangga).
- Peranti ini hanya boleh digunakan oleh anak - anak di atas umur 8 tahun dan di

bawah pengawasan ketat yang telah berpengalaman dalam menggunakan dan merawat peranti, untuk menghindari hal hal yang membahayakan. Peranti tidak untuk alat bermain anak-anak. Cara membersihkan dan merawat tidak diperbolehkan dilakukan oleh anak - anak tanpa pengawasan yang ketat.

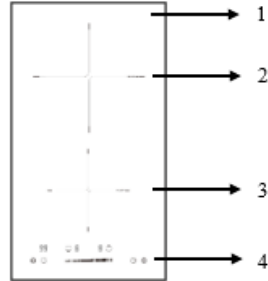
PERINGATAN!

- Minyak dan lemak sisa masakan yang tertinggal pada permukaan peranti dapat menyebabkan kebakaran. **JANGAN** memadamkannya dengan menggunakan alat pemadam kebakaran, matikanlah listrik yang terhubung dengan peranti dan matikan api dengan menggunakan penutup panci atau kain basah.
- Peranti ini tidak disarankan untuk dioperasikan menggunakan pengatur waktu terpisah dan sistem kontrol jarak jauh.

BAGIAN 2: NAMA-NAMA BAGIAN

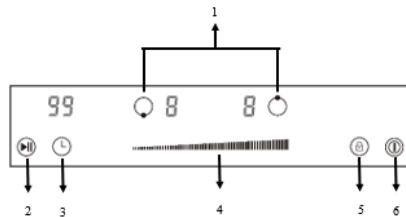
MODEL: BI 1325

1. Pelat kaca
2. Zona Induksi 1 2000W
3. Zona Induksi 2 1500W
4. Panel Kontrol



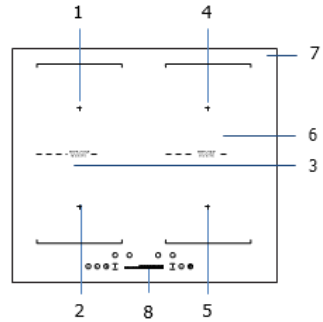
Panel Kontrol

1. Tombol pemilihan zona memasak
2. Tombol Stop & Go
3. Tombol pengatur waktu
4. Tombol pengatur level pemanasan/pengatur waktu
5. Tombol Pengunci
6. Tombol ON/OFF



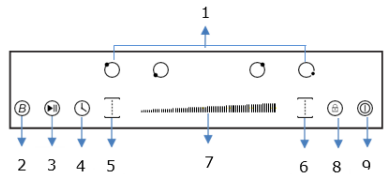
MODEL: BI 1625 F

- 1. Zona Memasak 1500W *boost* 2000W
- 2. Zona Memasak 2000W *boost* 2600W
- 3. Area 3000W *boost* 2600W Kiri
- 4. Zona memasak 1500W *boost* 2000W
- 5. Area 3000W *boost* 2600W Kanan
- 6. Kaca Keramik
- 7. Panel kontrol



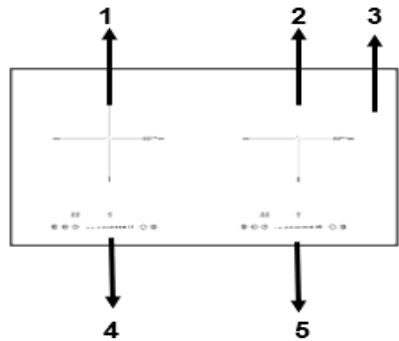
Panel Kontrol

- 1. Tombol pemilihan Zona Memasak
- 2. Tombol fungsi *Booster*
- 3. Tombol *Stop & Go*
- 4. Tombol Pengatur Waktu
- 5. Tombol pengaturan zona Kiri
- 6. Tombol pengaturan zona Kanan
- 7. Tombol Pengaturan Panas/Waktu
- 8. Tombol Pengunci
- 9. Tombol ON/OFF



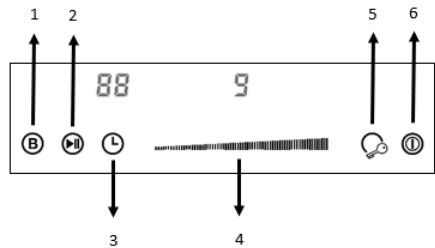
MODEL: BI 1725

1. Zona Induksi 2000W
2. Zona Induksi 2000W
3. Kaca Keramik
4. Tombol Pengoperasian zona 1
5. Tombol Pengoperasian zona 2



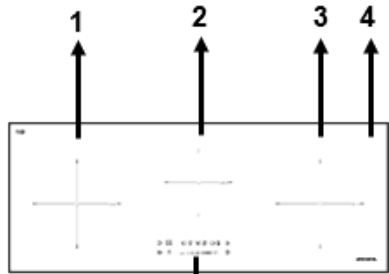
Panel Kontrol

1. Tombol *Booster* / Zona memasak ganda
2. Tombol *Stop & Go*
3. Tombol Pengatur waktu
4. Tombol Pengatur level pemanasan/ waktu
5. Tombol Pengunci
6. Tombol ON/OFF



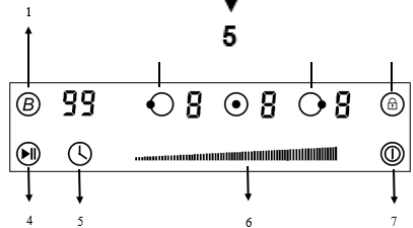
MODEL: BI 1935

- 1. Zona Induksi 2000W *booster* 2200W
- 2. Zona Induksi 1300W *booster* 1500W
- 3. Zona Induksi 2000W *booster* 2200W
- 4. Kaca EuroKera
- 5. Panel Kontrol



Panel Kontrol

- 1. Tombol fungsi *Booster*
- 2. Tombol Zona Memasak
- 3. Tombol Pengunci
- 4. Tombol *Stop & Go*
- 5. Tombol Pengatur Waktu
- 6. Tombol Pengatur pemanas/waktu
- 7. Tombol ON/OFF

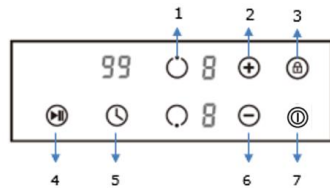
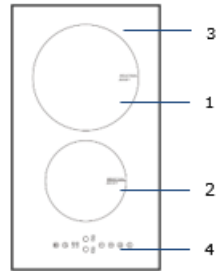


MODEL: BI 0321 L

1. Zona Induksi 2000W
2. Zona Induksi 1500W
3. Kaca Temper
4. Panel Kontrol

Panel Kontrol

1. Tombol Zona Memasak
2. Tombol “ - ” pengatur waktu / level panas
3. Tombol Pengunci
4. Tombol *Stop & Go*
5. Tombol Pengatur Waktu
6. Tombol “ + ” pengatur waktu / level panas
7. Tombol ON/OFF

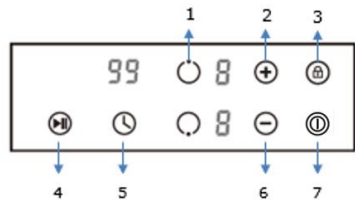
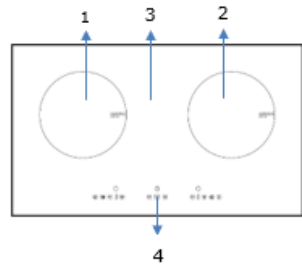


MODEL: BI 0721 L

1. Zona Induksi 2000W *booster* 2200W
2. Zona Induksi 2000W *booster* 2200W
3. Kaca Temper
4. Panel Kontrol

Panel Kontrol

1. Tombol Zona Memasak
2. Tombol “ + ” pengatur waktu / level panas
3. Tombol Pengunci
4. Tombol *Stop & Go*
5. Tombol Pengatur Waktu
6. Tombol “ - ” pengatur waktu / level panas
7. Tombol ON/OFF



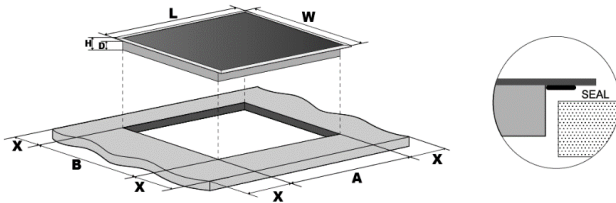
- Gambar adalah gambaran secara umum dan belum tentu sama dengan produk yang anda terima. Fitur dan kelengkapan tergantung pada tipe produk.
- ** Hanya terdapat di tipe tertentu saja

BAGIAN 3: PEMASANGAN

Peranti harus dipasang dan disambungkan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Setelah membuka kemasan peranti, pastikan tidak ada kerusakan yang tampak atau terlihat. Apabila terjadi kerusakan pada peranti pada saat pengiriman, jangan digunakan, hubungi toko tempat anda membeli secepatnya, atau hubungi Pusat Layanan MODENA untuk pemasangan peranti.

Pemilihan Peralatan Untuk Pemasangan

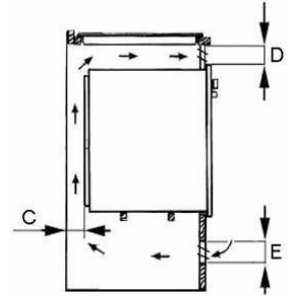
- Potong permukaan yang akan digunakan untuk peranti, sesuai dengan ukuran gambar.
- Untuk keperluan pemasangan dan penggunaan, diperlukan ruang kosong minimum 5 cm
- Pastikan lebar area tanam minimum 30 mm, dan pastikan untuk menggunakan bahan bahan yang tahan terhadap api untuk menghindari perubahan bentuk dikarenakan radiasi panas yang di hasilkan oleh pelat panas, seperti gambar di bawah



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
BI 1935	900	350	58	54	860+5-0	320+5-0	50 Min.
BI 1725	730	430	56	52	705+50	405+5- 0	50 Min.
BI 1325	288	520	56	52	265+5-0	495+5-0	50 min
BI 1625 F	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 min
BI 0721 L	730	430	58	54	705+5 -0	405+5 -0	50 min
BI 0321 L	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

PERHATIAN

- Jika kompor dipasang dengan oven di bawahnya, harus diletakkan panel pemisah di antara bagian bawah kompor dan kerangka di bawahnya dengan jarak minimum 10 cm, ikuti juga instruksi pemasangan oven.
- Jika kompor dipasang tanpa oven di bawahnya, panel pemisah harus diletakkan di antara bagian bawah kompor dan kerangka di bawahnya dengan jarak minimum 15 cm.
- Untuk menghindari arus pendek, kabel listrik untuk kedua peralatan tersebut harus terpisah.

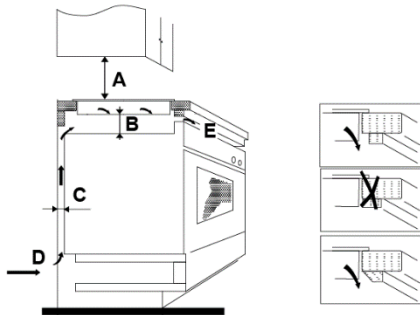


C : min. 3 cm
D, E : min. 10 cm

Pastikan peranti memiliki ventilasi udara yang baik, tidak tertutup rapat. Dan pastikan peranti berfungsi dengan baik. Seperti pada gambar di bawah:

CATATAN:

Jarak aman antara peranti dan lemari dapur di atas peranti (A) paling sedikit 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm minimal	20 mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Sebelum Meletakkan Tempat Dudukan

Peranti harus di letakkan pada tempat yang stabil, permukaan yang halus. Jangan memaksa dengan kekerasan apabila dudukan tidak rata.

Perlengkapan Pemasangan *Easy Fit Kit*

Ada cara pemasangan yang mudah untuk setiap peranti, termasuk penjepit dan baut (untuk peranti terdapat 2 penjepit – 2 baut untuk peranti keramik dan 4 penjepit – 4 baut untuk peranti induksi). Cari perlengkapannya terlebih dahulu.

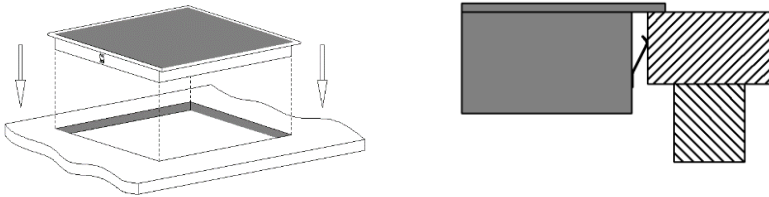
Memasang Penjepit pada Peranti:

Masukkan penjepit pada lubang yang telah disediakan di samping peranti, lekatkan penjepit dengan menggunakan baut, kemudian peranti dimasukkan kedalam tempat yang akan di pasang.



Memasang Peranti pada Kabinet:

Masukkan peranti pada kabinet yang telah disiapkan seperti gambar di bawah, Penjepit pada sisi peranti akan mengunci kuat peranti dengan kabinet.



Menyesuaikan Kompor Tanam Pada Meja Dapur

Untuk memasang kompor listrik pada lubang meja dapur, lakukanlah hal di bawah ini:

Kabel power langsung disambung pada jaringan listrik yang melalui MCB.



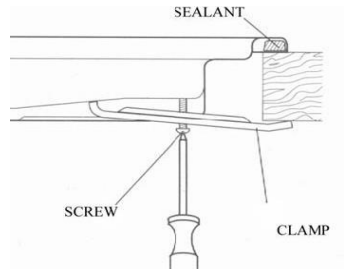
PERHATIAN:

Dilarang menggunakan stop kontak bercabang, terlebih jika stop kontak dicabangkan/diparalel dengan penggunaan peranti lain.

Lekatkan perekat di sepanjang tepi kompor bagian bawah. Hal ini diperlukan untuk menjaga kelembaban pada bagian bawah kompor listrik.



Letakkan kompor listrik pada lubang meja dapur, lalu untuk mengencangkan gunakan penjepit yang telah tersedia pada kemasan perlengkapan kompor listrik.



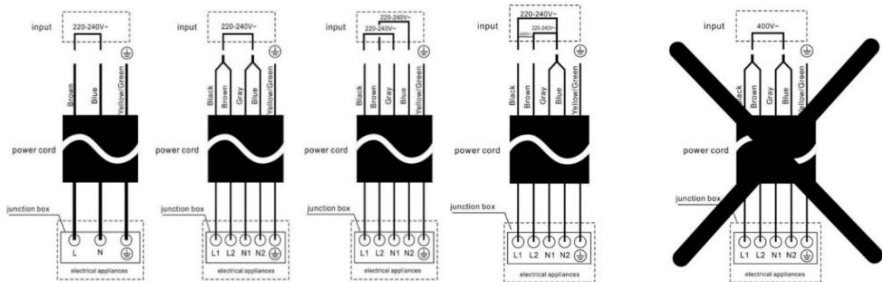
Menghubungkan Peranti dengan Sumber Listrik

Pemasangan sumber listrik harus dihubungkan sesuai dengan daya yang dibutuhkan, atau menggunakan MCB fasa tunggal. **Pemasangan kelistrikan peranti ini harus dilakukan oleh Teknisi MODENA.**

CATATAN:

- Apabila terjadi kerusakan pada kabel atau penggantian kabel, harus menghubungi Pusat Layanan MODENA dengan menggunakan alat yang memadai, untuk menghindari kecelakaan yang tidak di kehendaki.
- Apabila peranti dihubungkan dengan sumber listrik utama, jarak minimum antar kabel (+, -, N) = 3 mm.
- Pemasangan kabel listrik harus pada posisi yang benar dan harus sesuai dengan peraturan keselamatan.
- Kabel listrik tidak boleh tertekuk atau terhimpit/tertekan .
- Kabel listrik harus di cek rutin dan hanya dapat di ganti oleh Teknisi MODENA .

Cara Pemasangan Kabel Listrik



PERINGATAN:

- Peranti harus dipasang oleh Teknisi MODENA. Jangan melakukan pemasangan sendiri apabila tidak berpengalaman.
- Peranti tidak boleh dipasang dekat peralatan pendingin, pencuci piring, atau mesin cuci.
- Peranti seharusnya dipasang pada material yang tahan panas untuk memastikan ketahanannya.
- Dinding dan daerah pemanasan di atas permukaan peranti harus dapat menahan panas.
- Untuk menghindari kerusakan, lapisan dan perekat harus tahan panas.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peranti.
- Peranti ini dapat dihubungkan dengan sistem suplai dengan nilai tahanan lebih dari 0.427 ohm. Untuk mengetahui nilai tahanan listrik, harap menghubungi layanan informasi PLN .

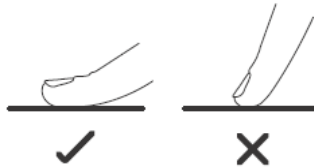
BAGIAN 4: CARA PENGGUNAAN

Sebelum Menggunakan Peranti Baru Anda

- Bacalah buku panduan pengguna terlebih dahulu, dan perhatikan catatan penting untuk bagian keselamatan.
- Lepaskan bagian pelapis pada peranti baru anda sebelum di gunakan.

Menggunakan Tombol Sentuh

- Tombol akan merespons dengan di sentuh, tidak perlu menggukan tekanan yang berlebih.
- Gunakan bagian sidik jari anda, bukan ujung jari kuku .
- Anda akan mendengar bunyi “bip” setiap menyentuh tombol yang tersedia.
- Pastikan area tombol panel bersih dan kering, dan tidak ada benda lain (seperti baju) yang menutupi tombol. Bahkan lapisan air tipis akan membuat tombol




sulit untuk dioperasikan.

Menggunakan Peralatan Masak Yang Tepat

Gunakan peralatan memasak yang sesuai dengan peranti induksi. Perhatikan simbol induksi pada kemasan atau dasar panci



- Anda dapat mengecek apakah peralatan memasak dapat digunakan di peranti induksi, dengan menggunakan magnet di arahkan pada dasar panci, apabila magnet menempel pada dasar panci, maka peralatan tersebut dapat di gunakan.
- Bila Anda tidak memiliki Magnet:
 1. Taruh air pada panci yang akan di periksa.

2. Jika simbol  di samping tidak keluar di display dan air mendidih, maka peralatan tersebut cocok.

- Peralatan memasak yang tidak cocok untuk digunakan di peranti induksi antara lain: *stainless steel* murni, aluminium atau tembaga tanpa magnet bagian dasar, kaca, kayu, porcelain, keramik, dan bahan tanah liat.
- Peralatan masak yang sesuai untuk peranti Induksi yang permukaannya halus, kaca keramik, dan panas berasal dari induksi magnet pada kumparan dan peranti memasak tetapi langsung di transfer ke permukaan makanan.

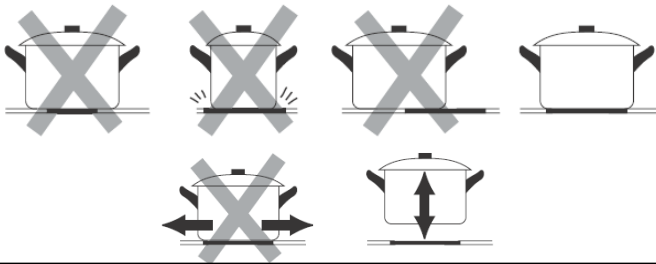
Jangan menggunakan peralatan memasak dengan alas kasar atau melengkung. Pastikan alas peralatan memasak halus,udukannya rata dengan kaca, dan



ukurannya sesuai dengan ukuran zona memasak. Bila anda menggunakan panci yang lebih kecil, maka efisiensi nya akan berkurang, pastikan penggunaan panci berada di tengah area memasak.


Pastikan anda mengangkat panci untuk meletakkan di peranti, jangan menggesernya, karena dapat menimbulkan goresan pada permukaan peranti.

Cara Mulai Memasak



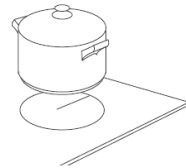
CATATAN:

Anda dapat menggunakan peranti memasak menggunakan panci keramik untuk peranti keramik. Pastikan permukaan dasar panci anda sesuai dengan ukuran zona memasak agar mendapatkan hasil yang maksimal.

1. Setelah peranti dihubungkan dengan sumber listrik dan dinyalakan. Tekan dan tahan tombol ON/ OFF  selama 3 detik hingga anda mendengar bunyi “bip” untuk menyalakan peranti. Peranti akan memasuki posisi mode siaga, dan semua petunjuk dan waktu menunjukkan “-”



2. Letakkan panci pada permukaan zona memasak yang akan digunakan. Pastikan dasar dari panci yang digunakan pada area memasak bersih dan kering.



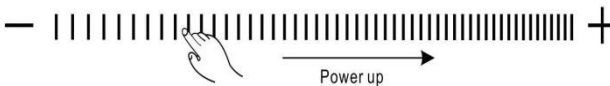
3. Sentuh panel kontrol zona memasak untuk memilih dan mengaktifkan zona memasak.



CATATAN:

Untuk BI 1725, lewati langkah 3 untuk mengatur level pemanas.


4. Mengatur level panas zona memasak
Level pemanas dapat diatur dengan menyentuh tombol geser. \



PERINGATAN:

- Setelah menghubungkan dengan sumber listrik, ketika dinyalakan, bel peranti akan berbunyi satu kali dan indikator menyala selama 1 detik kemudian mati .
- Anda dapat mengubah pengaturan panas selama memasak. Elemen pemanas akan mati pada level 0, dan tampilan display -
- Pengaturan indikator panas pada area memasak yang dipilih akan berkedip pada saat di ganti. Setelah diubah, nomor pada indikator akan berkedip selama 5 detik dan berhenti berkedip setelah dikonfirmasi.

Cara Mematikan Peranti

1. Posisikan pengaturan pada posisi 0, dan indikator menunjukkan “-”.
2. Anda juga dapat mematikan dengan menyentuh tombol ON / OFF .



CATATAN:

- Apabila listrik padam pada saat memasak, semua program yang pernah di atur akan kembali ke pengaturan awal, dan diperlukan pengaturan ulang.
- Kipas pendingin pada peranti akan tetap beroperasi selama 1 menit setelah peranti di matikan.

Peringatan Panas Berlebih

Ketika peranti telah digunakan dalam kurun waktu tertentu akan timbul **H** pada indikator, disarankan agar menjauh dari zona memasak pada peranti karena terdapat panas berlebih.

Dalam mode siaga, apabila zona memasak panas, huruf H dan – akan ditampilkan di indicator pengatur panas secara bergantian.

CATATAN:

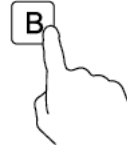
Fitur ini dapat digunakan sebagai fungsi penghemat energi. Apabila anda ingin memanaskan makanan, gunakan peranti yang masih panas.

Menggunakan Fungsi *Booster* Pada Peranti Induksi

Untuk model peranti Induksi dilengkapi dengan fungsi *BOOSTER*, yang dapat digunakan untuk mempercepat process memasak ke level maksimal di area memasak yang di gunakan selama 5 menit. Fungsi ini dapat mempercepat proses memasak, dan sangat cocok ketika ingin memasak dengan cepat.

Cara Penggunaan Fungsi *BOOSTER*:

1. Nyalakan peranti dengan menyentuh ON/OFF.
2. Sentuh tombol *BOOSTER*, dan indicator **B** akan menunjukan “b” dan berkedip selama 5 detik dan berhenti. Maka fungsi *BOOSTER* akan bekerja dengan daya panas yang maksimal selama 5 menit, dan Kembali ke posisi awal pengaturan.
3. Cara mematikan fungsi *BOOSTER*
 - Pada saat fungsi *BOOSTER* bekerja, tekan tombol *BOOSTER* sekali untuk mematikan fungsi *BOOSTER*.
 - Cara lainnya untuk mematikan fungsi *BOOSTER* adalah dengan menggeser tombol pengaturan level panas.



NOTES:


Setelah fungsi *booster* selesai, zona memasak akan kembali ke pengaturaan daya sebelum *booster*.

Pengunci Tombol


Anda dapat mengunci peranti untuk menghindari hal hal yang tidak di inginkan (seperti – Anak kecil secara tidak sengaja mengaktifkan peranti) dengan mengaktifkan tombol Pengunci.

Ketika tombol terkunci, kecuali ON / OFF dan tombol Pengunci, tombol lainnya tidak akan berfungsi.

Mengunci panel kontrol

Sentuh tombol Pengunci  sekali. Indikator waktu akan menunjukan “Lo” dan fungsi pengunci telah diaktifkan.

Membuka kunci panel kontrol




1. Pastikan peranti pada posisi menyala.
2. Sentuh dan tahan tombol Pengunci  selama 3 detik, dan terdengar bunyi bel satu kali, serta indikator “Lo” menghilang, maka fungsi mengunci telah

dimatikan dan peranti dapat di gunakan kembali. Anda dapat kembali menggunakan peranti.


CATATAN:

Pada saat fungsi “Pengunci” aktif, apabila peranti dimatikan, fungsi “Pengunci” akan tetap berfungsi. Bila peranti di aktifkan kembali setelah itu, perlu mematikan fungsi “Pengunci” terlebih dahulu.

PERINGATAN:

Apabila fungsi Pengunci aktif, semua tombol tidak berfungsi – selain tombol ON/OFF  dan tombol Pengunci . Anda dapat mematikan peranti dengan menyentuh ON/OFF  pada kondisi darurat, tetapi anda wajib mematikan fungsi Pengunci pada pengoperasian selanjutnya.

Fungsi Stop & Go

- **Memasak menjadi lebih mudah!** Ketika memasak dan pintu rumah berbunyi, telepon berbunyi, anak anda menangis di ruangan sebelah, dan perlu meninggalkan dapur? Hal ini dapat menyebabkan makanan menjadi gosong dan butuh waktu yang lebih lama apabila anda mematikan peranti memasak.
- Fungsi *Stop & Go* dapat mematikan semua zona. Ketika anda kembali dengan menyentuh tombol , peranti akan kembali ke posisi pengaturan awal, untuk melanjutkan proses memasak.

Cara Mengaktifkan Fungsi *Stop & Go*

Untuk mengaktifkan fungsi *Stop & Go*, dengan menyentuh fungsi tombol *Stop & Go* sekali. Maka pengaturan semua fungsi akan berhenti dan zona berhenti untuk memanaskan, dan indikator “P” akan muncul pada display.

Cara Mematikan Fungsi *Stop & Go*

Untuk mematikan fungsi *Stop & Go*, dengan menyentuh fungsi tombol *Stop & Go* sekali lagi. Dan pengaturan program akan kembali seperti sebelum nya, dan Indikator *Stop & Go* “P” akan di hilang.

CATATAN:

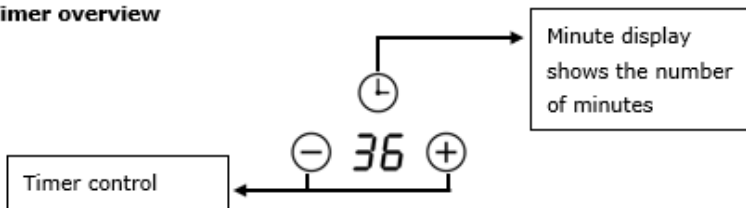
Ketika fungsi ***Stop & Go*** di aktifkan, semua tombol kontrol akan tidak berfungsi kecuali tombol ON/OFF dan ***Stop & Go***.

Menggunakan Pengatur Waktu

Ketika Kompor menyala, dapat menggunakan pengatur waktu di dua fungsi berbeda:


- Dapat di gunakan sebagai pengingat waktu (Khusus BI 1325), dalam fungsi ini, pengatur waktu tidak akan mematikan zona memasak ketika pengatur waktu habis.
- Dapat mengatur pengingat waktu sampai 99 menit.

Timer overview




Pengatur Waktu Sebagai Pengingat Waktu.

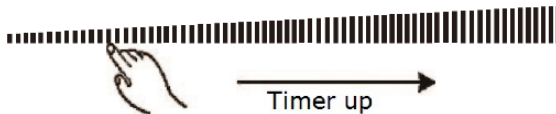
Jika anda tidak memilih zona memasak:

1. Tekan tombol pengatur waktu , indikator angka akan menyala.
2. Atur mode pengingat waktu.




Model tombol geser

- Tekan tombol pengatur waktu  sekali, angka pada digit pertama akan menyala, atur angka pada digit pertama dengan cara menggeser tombol geser.
- Tekan tombol pengatur waktu lagi, angka pada digit kedua akan menyala, kemudian atur angka pada digit kedua dengan cara menggeser tombol geser.



Untuk Mengatur Pengingat Waktu:

1. Sentuh tombol  untuk mengatur pengingat waktu. Lalu, sentuh tombol + dan - untuk menetapkan pengatur waktu.

2. Khusus model BI 1721, BI 1321, sentuh tombol + dan – secara bersamaan, displai akan menunjukkan waktu untuk mengatur pengaturan waktu

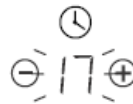
CATATAN:

Dengan menekan tombol pengatur waktu secara terus-menerus,tombol geser bekerja dengan urutan “Angka Satuan—Angka Puluhan—Angka Satuan—Angka Puluhan..”.

3. Ketika pengingat waktu telah diatur, waktu yang ditunjukkan akan langsung berjalan mundur dan display akan menunjukkan sisa waktu.



4. Ketika waktu berakhir, bel akan berbunyi selama 30 detik indicator akan menunjukkan “-_-”

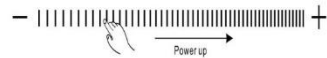


Menggunakan Pengatur Waktu Untuk Mematikan Zona Memasak

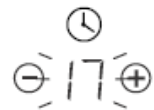
1. Sentuh tombol pengiatur waktu sekali, angka satuan akan berkedip. Lalu, atur angka satuan dengan menggeser tombol geser.



2. Sentuh tombol pengatur waktu lagi, angka puluhan akan berkedip. Lalu, atur angka puluhan dengan menggeser tombol geser.



3. Setelah mengatur waktu, indikator waktu akan berkedip selama 5 detik lalu berhenti, menandakan pengaturan waktu telah dikonfirmasi



4. Ketika waktu ini di atur, waktu akan menghitung mundur secara otomatis, waktu display yang tertera terhitung mundur.

CATATAN:

Ketika indikator waktu berkedip, dengan menyentuh tombol waktu sekali lagi untuk mengkonfirmasi pengaturan waktu menjadi lebih cepat.

CATATAN:

Dengan menyentuh tombol waktu berulang ulang, maka urutan kerja yang berlaku sebagai berikut : “Angka Pertama -Angka Kedua -Konfirmasi waktu – Angka Pertama -...”

5. Ketika waktu memasak habis, maka zona secara otomatis akan mati.


**CATATAN:**

Jika indikator dapat menunjukkan waktu. Untuk mengecek pengingat waktu, tekan tombol pengatur waktu kemudian indikator akan menunjukkan pengingat waktu.

CATATAN:

Standar pengaturan pengingat waktu dan pengatur waktu adalah 30 menit.

Deteksi Panci dan Benda Kecil

Untuk Peranti Induksi, apabila pada display timbul huruf , berarti:

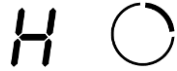
- Peletakan panci tidak pada posisi yang tepat pada zona,
- Panci yang digunakan tidak sesuai untuk digunakan pada peranti induksi,
- Panci terlalu kecil atau tidak sesuai dengan ukuran zona yang tersedia.

CATATAN:

- Apabila panci induksi tidak berada tepat pada zona memasak, tidak akan terjadi pemanasan.
- Peranti akan otomatis mati apabila dalam 2 menit tidak ada panci yang cocok dan sesuai yang di letakkan di zona memasak.
- Apabila ukuran panci tidak sesuai, atau bukan panci untuk peranti induksi (seperti panci aluminium), atau benda kecil (seperti pisau, garpu, kunci) diangkat dari peranti, peranti akan otomatis berada pada posisi siaga dalam waktu 1 menit dan kipas akan bekerja mendinginkan selama 1 menit setelah nya.

Residual Heat Warning

Ketika kompor telah selesai digunakan untuk beberapa saat, akan terdapat sisa panas. Huruf “ H ” akan muncul untuk memperingatkan untuk menjaga jarak dari kompor tersebut.



Mematikan Peranti Secara Otomatis

Kelebihan dari peranti ini adalah dapat mematikan peranti secara otomatis. Hal ini akan membantu, apabila anda lupa mematikan peranti. Pengaturan sesuai pabrikan seperti tabel di bawah:

Tingkat Daya	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Waktu maksimal (jam)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Perlindungan Panas Berlebih

Sensor suhu pada peranti dapat memonitor suhu pada bagian dalam peranti. Ketika suhu berlebih terdeteksi, maka peranti akan secara otomatis tidak berfungsi.

Perlindungan Beban Berlebih

Untuk alasan keselamatan, program akan secara otomatis mematikan peranti apabila ada cairan yang tumpah atau kain basah menutupi tombol pengaturan. Semua tombol tidak akan berfungsi selain tombol ON/OFF dan Pengunci, hingga area tombol pengaturan di bersihkan hingga kering.

Panduan Memasak

Tips Memasak

- Ketika masakan sudah mendidih, kurangi tingkat kekuatan panas.
- Gunakan penutup untuk mempercepat process memasak, dan menghemat energi dengan menggunakan panas yang tersimpan.
- Kurangi penggunaan cairan atau minyak untuk mempercepat proses memasak.
- Mulailah memasak dengan level panas tertinggi dan kurangi pengaturan level panas apa bila makanan telah panas merata.

Memasak Nasi

- Memasak nasi membutuhkan suhu sekitar 85°C. Ketika mendidih, gelembung cairan secara otomatis akan muncul ke permukaan masakan. Ini adalah cara untuk mengetahui sup atau rebusan matang sempurna tanpa membuat masakan menjadi gosong. Anda dapat memasak telur atau bumbu saus di bawah titik suhu mendidih.

- Beberapa pekerjaan, termasuk memasak nasi dengan metode menanak, dibutuhkan pengaturan suhu yang tinggi dan pengaturan yang rendah untuk memastikan makanan dapat matang sempurna dengan waktu yang direkomendasikan.

Memanggang Daging

Untuk memanggang daging:

1. Siapkan daging yang akan di masak pada suhu ruangan selama 20 menit sebelum di masak.
2. Panaskan panci penggorengan.
3. Lapisi daging dengan minyak. Oleskan sedikit minyak pada panci penggorengan dan masukan daging ke dalam panci penggorengan yang panas.
4. Balik daging hanya sekali dalam proses memasak. Lama waktu memasak daging tergantung dari ketebalan daging yang dimasak dan jenis masakan yang anda kehendaki. Waktu sangat bervariasi dari 2 - 8 menit tiap sisinya. Tekan daging dengan peralatan masak untuk mengetahui tingkat kematangan yang diinginkan.
5. Angkat daging yang telah matang dan letakkan ke piring untuk beberapa saat. Daging siap untuk disajikan.

Memasak

1. Pilih panci keramik yang datar atau penggorengan yang besar.
2. Siapkan peralatan memasak dan bumbu bumbu yang di gunakan. Memasak harus dilakukan dengan cepat, apabila memasak dalam jumlah yang besar maka harus di bagi-bagi menjadi jumlah yang kecil.
3. Panaskan panci dan berilah minyak dua sendok makan.
4. Masak daging terlebih dahulu, angkat dan tiriskan.
5. Masak sayur. Ketika sudah agak matang, kecilkan panas suhu pada peranti, dan masukan daging yang telah matang dan tambahkan bumbu bumbu.
6. Campur bumbu dengan perlahan hingga tercampur sempurna.
7. Sajikan.

Pengaturan Panas

Tabel dibawah adalah petunjuk pengaturan yang hanya terdapat pada peranti Induksi. Pengaturan yang sebenarnya akan bergantung pada beberapa faktor termasuk peralatan masak dan jumlah masakan yang di masak. Pengalaman memasak menggunakan peranti Induksi akan membantu untuk menemukan pengaturan panas yang tepat.

Pengaturan Panas	Metode yang Tepat
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Menghangatkan makanan • Mencairkan coklat, mentega, dan makanan yang cepat matang • Menghangatkan daging • Menghangatkan perlahan
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Memanaskan • Memasak daging perlahan • Memasak Nasi
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat panekuk
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Menumis • Memasak pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Memasak Besar • Memanggang daging • Mendidihkan sop • Mendidihkan air

BAGIAN 5: PERAWATAN

PENTING:

Sebelum melakukan perawatan atau pembersihan, matikan peranti dan putuskan hubungan dengan arus listrik dan pastikan peranti telah dingin.

Membersihkan Permukaan Peranti

Bersihkan noda masakan yang tertinggal pada permukaan kaca setelah menggunakan peranti. Pastikan permukaan peranti telah dingin sebelum dibersihkan.

Gunakan kain atau kertas dapur untuk membersihkan permukaan peranti. Bila noda masakan sudah mengering, gunakan cairan pembersih khusus untuk membersihkan permukaan kaca.

Jangan gunakan pembersih yang kasar, sikat kawat dan lainnya, yang dapat menyebabkan permukaan kaca tergores.

Kompur listrik MODENA dirancang secara khusus untuk pemakaian jangka waktu panjang sehingga tidak memerlukan perawatan yang rumit. Namun, ada beberapa

hal yang dianjurkan untuk merawat kompor listrik Anda agar kualitas kompor tetap terjaga.

Permukaan Kaca/ Keramik

Bersihkan bagian kaca/keramik yang kotor dengan menggunakan lap basah atau pembersih khusus untuk bahan kaca/keramik, kemudian keringkan dengan menggunakan lap yang berbahan halus.

PERHATIAN:

- Pembersihan pada kaca/Keramik dilakukan pada saat kaca/keramik tidak dalam keadaan panas. Kecuali : jika kaca/keramik terkena gula atau cairan yang mengandung kadar gula tinggi, segera bersihkan kaca/keramik, (hati - hati dalam melakukan hal ini, karena dapat menyebabkan luka bakar).
- Selalu matikan area memasak dan cabut steker dari stop kontak jika diperlukan sebelum membersihkan kompor tanam Anda.
- Jangan gunakan cairan pembersih yang dapat merusak kaca/ keramik
- Gunakan kain/lap yang halus dan tidak menimbulkan gores pada kaca/keramik kompor listrik Anda

Petunjuk dan Tips

Masalah	Solusi	PERHATIAN
<p>Noda permukaan kaca kotor (sidik jari, sisa masakan, tumpahan masakan pada permukaan kaca)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Matikan peranti dari arus listrik. • Gunakan pembersih kaca <i>vitroceramic</i> ketika permukaan kaca masih hangat (tidak panas) • Bilas dan keringkan dengan menggunakan kain atau tisu. • Sambungkan kembali peranti ke sumber listrik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastikan pada saat mematikan peranti dari sumber listrik, tidak ada indikator “H” pada zona memasak yang menyala, berhati-hati dalam melakukannya. • Jangan menggunakan penggosok yang kasar, penggosok nilon dan pembersih yang dapat mengores permukaan kaca. Baca dan amati pada label pembersih sebelum digunakan. • Jangan meninggalkan sisa pembersih pada permukaan kaca karena akan menjadi noda.
<p>Tumpahan masakan, cairan tumpah pada permukaan kaca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bersihkan dengan menggunakan pemotong ikan, palet, pisau atau pengiki yang cocok untuk kaca keramik, tetapi berhati-hati untuk permukaan peranti kaca yang panas. • Matikan sumber arus listrik. • Gunakan pisau atau perkakas pada sudut 30° dan kikis sisa makanan di permukaan kaca setelah dingin. • Bersihkan sisa makanan dengan kain pembersih atau tisu. • Ulangi langkah ke 2 hingga ke 4 untuk “Membersihkan noda pada permukaan kaca”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bersihkan noda makanan atau cairan secepat mungkin setelah menggunakan peranti. Apabila noda telah dingin dan kering, akan susah untuk dibersihkan. • Bahaya benda tajam: ketika permukaan kaca dibersihkan dengan benda tajam, gunakan dengan hati-hati dan jauhkan dari jangkauan anak-anak.
<p>Tumpahan masakan pada panel kontrol</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Matikan sumber arus listrik. • Bersihkan tumpahan • Bersihkan daerah panel kontrol dengan kain bersih atau busa bersih. • Bersihkan dengan kain hingga kering. • Sambungkan kembali peranti ke sumber listrik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Peranti akan berbunyi dan tidak berfungsi, dan tombol sentuh tidak berfungsi apabila ada cairan di atasnya. Pastikan daerah panel kendali bersih dan kering sebelum digunakan kembali.

Pemeliharaan Peranti

Ketika ada kesalahan pada peranti, sebelum menghubungi Pusat Layanan MODENA atau tempat di mana anda membeli, periksalah peranti sebagai berikut:

- Peranti tidak menyala:
 - Periksalah bila ada pemadaman listrik di daerah anda;
 - Periksalah apakah peranti terhubung benar pada sumber listrik;
 - Periksalah apabila pengaturan waktu telah habis;
 - Peranti telah mencapai waktu maksimum memasak dan secara otomatis akan mati;
 - Terdapat tumpahan cairan pada panel kendali atau panas berlebihan yang dapat mematikan peranti.

- Panel Pengendali tidak dapat berfungsi:
 - Periksalah, apakah fungsi Pengunci bekerja, dengan muncul indikator “Lo”;
 - Periksalah apakah ada cairan atau kain basah pada panel kendali atau perlindungan panas sedang berfungsi.

- Setelah memasak, indikator display muncul “H”:

Hal ini normal. Ini merupakan fungsi dari pengamanan panas yang akan tetap muncul pada indikator dan akan mati pada saat zona memasak dingin dan aman untuk dapat di sentuh.

- Setelah peranti dimatikan, kipas peranti induksi masih tetap bekerja:

Hal ini normal, kondisi ini akan membantu untuk mendinginkan suhu pada peranti.

- Beberapa panci akan mengeluarkan bunyi berdetak pada saat menggunakan peranti induksi:

Ini kondisi normal, karena suara tersebut berasal dari kerja kumparan induksi bekerja, dengan perlengkapan memasak yang berbeda bunyi yang dihasilkan akan berbeda .

- Permukaan kaca tergores:

- Periksa apakah peralatan memasak memiliki permukaan kasar.
- Periksa peralatan yang tidak sesuai, permukaan yang kasar, atau pembersih yang di gunakan.

BAGIAN 6: PENYELESAIAN MASALAH

Apabila timbul kondisi tidak normal, Peranti induksi akan memasuki tahap pengamanan secara otomatis, dan pada indikator display akan muncul kode sebagai berikut:

Kode Error	Kemungkinan Penyebab	Tindakan yang Direkomendasikan
E1/E2	Suplai tegangan tidak stabil	Periksalah kondisi tegangan, dan nyalakan peranti kembali apa bila tegangan sudah kembali normal.
E3	Temperatur suhu pada sensor panci terlalu tinggi.	Periksalah apakah terdapat masakan pada panci, isi masakan pada panci dan ulangi kembali.
E5	Temperatur suhu pada sensor temperatur IGBT.	Nyalakan ulang apabila peranti induksi sudah dingin.

Kompur tidak bekerja	<ul style="list-style-type: none"> Apakah steker daya tersebut sudah terpasang atau tersambung dengan benar? Apakah terdapat tegangan listrik pada stop kontak? Apakah kabel pada peranti terputus?
Area memasak tidak berfungsi	<ul style="list-style-type: none"> Apakah steker atau kabel tersebut sudah terpasang atau tersambung dengan benar? Pastikan ikon posisi area memasak sudah dipilih dan panasnya diatur sesuai keinginan.

Untuk kode eror lainnya, mohon matikan peranti terlebih dahulu, dan hubungi Pusat Layanan MODENA.

BAGIAN 7: TINDAKAN PENCEGAHAN

- Selalu kecilkan panas pada area memasak atau matikan area memasak sebelum mengangkat peralatan masak Anda.
- Selama proses memasak, lemak atau minyak harus diperlakukan secara hati-hati karena bahan ini dapat menimbulkan kebakaran jika mencapai suhu tertentu.
- Setelah kompor tanam selesai digunakan lampu indikator (H) akan tetap menyala hingga seluruh suhu area memasak telah dingin, jangan menyentuh area memasak jika lampu indikator masih dalam keadaan menyala
- Hindari penyambungan listrik dengan menggunakan sambungan kabel.
- Jika terjadi sesuatu yang tidak normal pada kompor listrik Anda, matikan peranti dan lepaskan steker dari stop kontak kemudian segera hubungi Pusat Layanan MODENA.
- Sebaiknya matikan kompor atau matikan aliran listrik melalui Pemutus Arus setiap selesai memasak atau jika kompor listrik tidak digunakan dalam waktu lama..
- Lakukan service secara rutin pada kompor Anda setiap 3 (tiga) bulan sekali, agar jika terdapat kelainan pada kompor gas Anda dapat segera diketahui dan diperbaiki.

BAGIAN 8: SPESIFIKASI

MODEL	BI 1325	BI 1725	BI 1935
Jenis	Kompur Listrik (Kompur Induksi)	Kompur Listrik (Kompur Induksi)	Kompur Listrik (Kompur Induksi)
Jumlah zona	2	2	3
Komposisi zona	Ø210 mm (2000 W) Ø160 mm (1500 W)	Ø210 mm (2000 W) Ø210 mm (2000 W)	Ø210 mm (2.0KW – 2.2 KW) Ø160 mm (1.3KW – 1.5 KW) Ø210 mm (2.0KW – 2.2 KW)
Pengaman Blocking System	Ya	Ya	Ya
Warna	Hitam	Hitam	Hitam
Kontrol Panel Sentuh	Ya	Ya	Ya
Pengatur waktu	Digital	Digital	Digital
Pengunci sistem	Ya	Ya	Ya
Tegangan Listrik (Volt)	220-240	220-240	220-240
Frekuensi listrik (Hz)	50-60	50-60	50-60
Dimensi (P x L x T) mm	288 x 520 x 56	730 x 430 x 56	900 x 350 x 58
Dimensi Lubang Meja (P x L) mm	270 x 490	718 x 398	870 x 320

MODEL	BI 0721 L	BI 0321 L	BI 1625 F
Jenis	Kompur Listrik (Kompur Induksi)	Kompur Listrik (Kompur Induksi)	Kompur Listrik (Kompur Induksi)
Jumlah zona	2	2	2 – free zone
Komposisi zona	2xØ210mm (2000w Booster 2200w)	1xØ20cm (2000w) 1xØ16cm (1500w)	- 400*200mm Flexi zone, 3000w Booster 3600w - 400*200mm Flexi zone, 3000w Booster 3600w - 190/190 mm , 1500/2000w, booster 2000/2600w - 190/190 mm ,1500/2000w, booster 2000/2600w
Pengaman Blocking System	Ya	Ya	ya
Warna	Hitam	Hitam	Hitam
Kontrol Panel Sentuh	Ya	Ya	Ya
Program / Pengatur waktu	Digital	Digital	Digital
Lock/pengunci sistem	Ya	Ya	Ya
Tegangan Listrik (Volt)	220-240	220-240	220 – 240
Frekuensi listrik (Hz)	50-60	50-60	50 hz
Dimensi (P x L x T) mm	730 x 430 x 58	288 X 520 X 56	590 x520 x56
Dimensi Lubang Meja (P x L) mm	705 x 405	268 X 500	560 x 500

MODEL	BI 1721	BI 1321
Jenis	Electric (Induction Hob)	Electric (Induction Hob)
Jumlah zona	2	2
Komposisi zona	2x \emptyset 20cm (2300 watt)	1x \emptyset 20cm (2300 watt) 1x \emptyset 16cm (1400 watt)
Pengaman Blocking System	Ya	Ya
Warna	Hitam	Hitam
Kontrol Panel Sentuh	Ya	Ya
Program / Pengatur waktu	Digital	Digital
Lock/pengunci sistem	Ya	Ya
Tegangan Listrik (Volt)	220-240	220-240
Frekuensi listrik (Hz)	50-60	50-60
Dimensi (P x L x T) mm	730 x 420 x 75	290 x 510 x 65
Dimensi Lubang Meja (P x L) mm	718 x 398	270 x 490

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 sebenarnya. Nilai yang tercantum pada label atau dalam ilustrasi yang menyertainya diperoleh di laboratorium sesuai dengan standar yang relevan. Nilai-nilai dapat bervariasi tergantung pada kondisi operasional dan lingkungan dari unit.

MODENA

TABLE OF CONTENTS

Part 1: Safety Warnings	39
Part 2: Name of Parts	42
Part 3: Installation	47
Part 4: How to Use	51
Part 5 : Maintenance	63
Part 6: Troubleshooting	66
Part 7: Precaution	66
Part 8: Specification	67

This guide book explains everything you need to know about your new product. Please contact our Customer Care should you need further assistance through www.modena.com

PART 1: SAFETY WARNINGS

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read the following information carefully before installing or using your Hob.

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Make sure that grounding system is installed properly.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by MODENA Technician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to be cautious could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- No combustible material or products should be placed on the appliance at any time.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and grounded only by MODENA Technician by contacting MODENA Customer Service.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and Maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact MODENA technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During usage, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

ATTENTION

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they might get hot.

- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cooled down.
- Keep children away from the appliance.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles, do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to be cautious could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoke and greasy spillovers may ignite fire.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other repairing process should be done by MODENA technician.
- Do not use steam cleaner to clean hob.
- Do not place or drop heavy objects on hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents for cleaning, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by MODENA technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

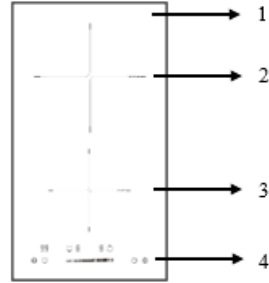
WARNING!

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PART 2: NAME OF PARTS

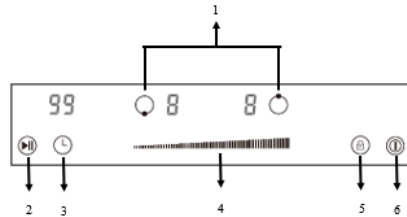
MODEL: BI 1325

1. Glass Plate
2. 2000W Cooking Zone
3. 1500W Cooking Zone
4. Control panel



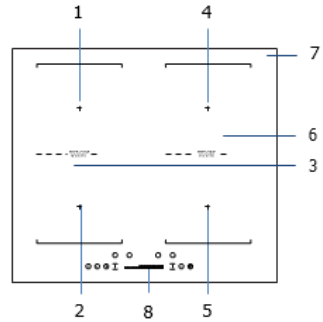
Control Panel

1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3. Timer control button
4. Heating level/Timer slider control
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button



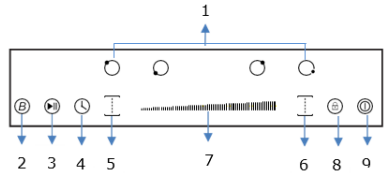
MODEL: BI 1625 F

1. 1500W boost 2000W Cooking Zone
2. 2000W boost 2600W Cooking Zone
3. 3000W boost 3600W Flexi area-Left
4. 2000W boost 2600W Cooking Zone
5. 1500W boost 2000W Cooking Zone
6. 3000W boost 3600W Flexi area-Right
7. Glass plate
8. Control panel



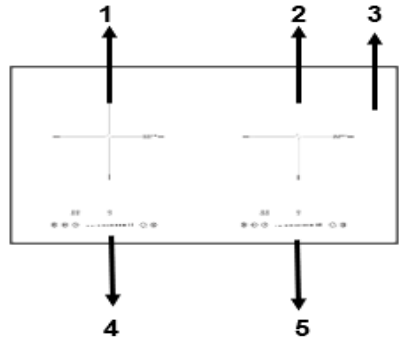
Control Panel

1. Cooking Zone selection button
2. Booster function control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
5. Left Flexi zone control button
6. Right Flexi zone control button
7. Heating level/Timer slider control
8. Child Lock control button
9. ON/OFF button



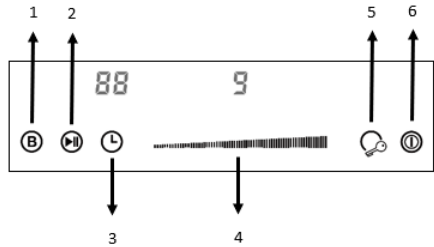
MODEL: BI 1725

1. 2000W induction Zone
2. 2000W induction Zone
3. Ceramic Glass
4. Control panel of cooking zone #1
5. Control panel of cooking zone #2



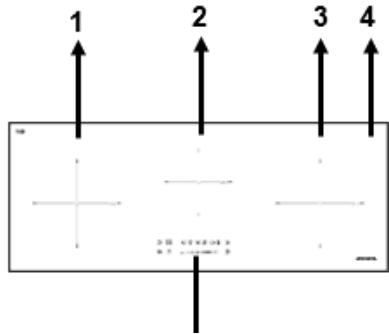
Control Panel

1. Booster function control button.
2. Stop & Go control button
3. Timer control button
4. Heating level/Timer adjusting slider
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button



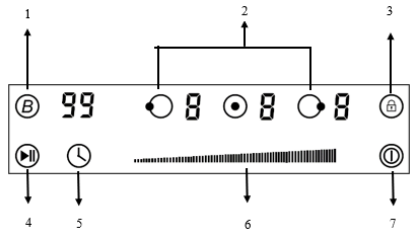
MODEL: BI 1935

1. 2000W booster 2200W Induction Zone
2. 1300W booster 1500W Induction Zone
3. 2000W booster 2200W Induction Zone
4. EuroKera Glass
5. Control panel



Control Panel

1. Booster function control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer adjusting slider
7. ON/OFF button

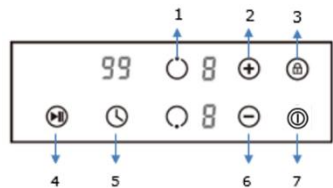
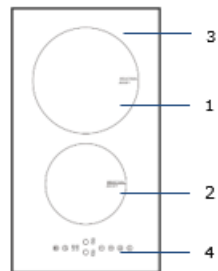


MODEL: BI 0321 L

1. Zona Induksi 2000W
2. Zona Induksi 1500W
3. Kaca Temper
4. Panel Kontrol

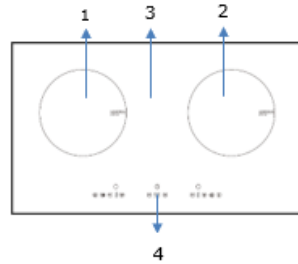
Panel Kontrol

1. Tombol Zona Memasak
2. Tombol “ - ” pengatur waktu / level panas
3. Tombol Pengunci
4. Tombol *Stop & Go*
5. Tombol Pengatur Waktu
6. Tombol “ + ” pengatur waktu / level panas
7. Tombol ON/OFF



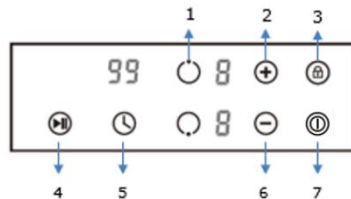
MODEL: BI 0721 L

1. Zona Induksi 2000W *booster* 2200W
2. Zona Induksi 2000W *booster* 2200W
3. Kaca Temper
4. Panel Kontrol



Panel Kontrol

1. Tombol Zona Memasak
2. Tombol “ + ” pengatur waktu / level panas
3. Tombol Pengunci
4. Tombol *Stop & Go*
5. Tombol Pengatur Waktu
6. Tombol “ - ” pengatur waktu / level panas
7. Tombol ON/OFF



- The image is a general overview and is not necessarily the same as the product you receive. Features and completeness depends on the type of products
- ** only available on certain types.

PART 3: INSTALLATION

Installation Instructions

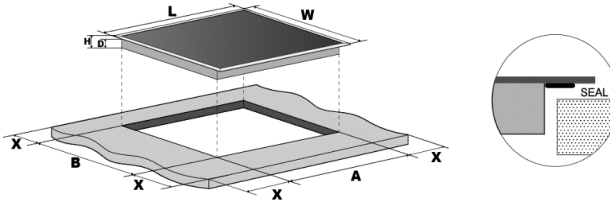
The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE**, contact where you buy immediately.

Please contact MODENA Call Center for instalation.

Selecting Installation Equipment

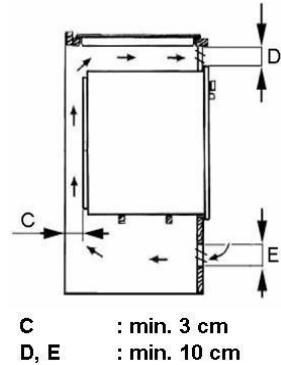
- Cut out the work surface according to the measurements shown in the picture.
- For the purpose of installation and use, a space minimum of 5 cm shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
BI 1935	900	350	58	54	870+5-0	320+5-0	50 Min.
BI 1725	730	430	56	52	705+50	405+5- 0	50 Min.
BI 1325	288	520	56	52	265+5-0	495+5-0	50 min
BI 1625 F	590	520	56	52	555+5-0	495+5-0	50 min
BI 0721 L	730	430	58	54	705+5 -0	405+5 -0	50 min
BI 0321 L	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

ATTENTION

- If the induction cooker is installed with an oven below it, separator panel must be placed between the bottom of the stove and the frame below it at a minimum distance of 10 cm.
- If the induction cooker is installed without oven on the bottom, the minimum distances to put the separator panel is 15 cm.
- Electrical cable from both equipments must be installed separately to avoid short circuit.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm minimal	20 mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Before Locating The Fixing Brackets

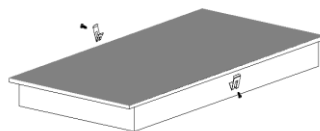
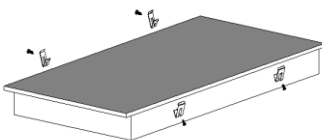
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Easy Fit Kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for ceramic hob there are total 2pcs clip and 2pcs screw, for induction hob there are total 4pcs clip and 4pcs screw). Find the easy fit kit package first.

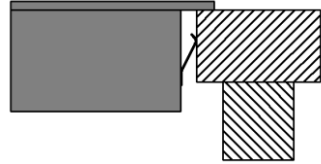
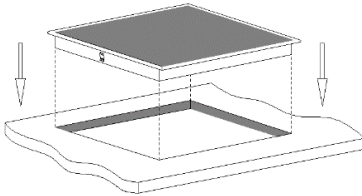
Fix Clips to Hob:

Insert the fixing clip into fixing hole reserved on sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix Hob to Cabinet:

Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



Installing the Induction Cooker on Kitchen Set Table

To install an induction cooker on the kitchen counter niche, follow these instructions:

The cable is directly plugged into a power supply through a circuit breaker.



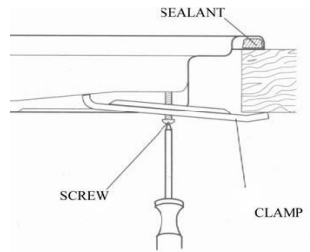
ATTENTION:

Do not use a power plug, if it is branched/paralleled with other appliances.

Post the seal adhesive along the sides of the stove's bottom part to maintain humidity in the bottom area of the induction cooker.



Place the induction cooker on the kitchen counter niche, and use the available clamp from the induction cooker packaging to fasten the screws.



Make sure all parts have been installed and fastened and plug the stove power cord into the power outlet.

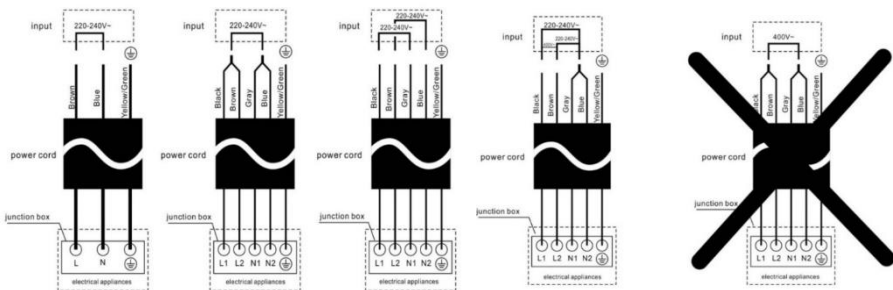
Connecting the Hob to the Power Supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance have a large power rating and must be connected to electricity by MODENA Technician.**

NOTES:

- If the cable is damaged or needs replacement, this should be done by MODENA technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by MODENA technician.

The Method of Connections is Shown Below.



CAUTIONS:

- The hob must be installed by MODENA technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- The electric hob shall not be mounted next to cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- The electric hob shall be installed properly to ensure better heat radiation and enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
- Do not use steam cleaners.
- This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

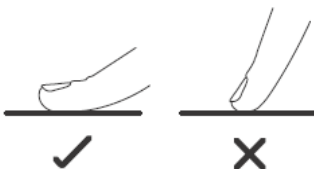
PART 4: HOW TO USE

Before Using Your New Hob


- Read this guide, taking special note on the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

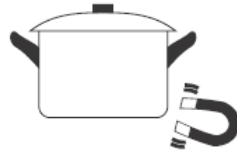
Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the Right Cookware

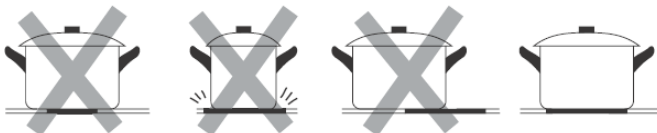
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.
- If you do not have a magnet:
 - Put some water in the pan you want to check.
 - If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.



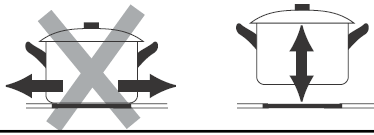
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the electric hob—do not slide, or they may scratch the glass.



CAUTIONS:

You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob. Make sure that base of your pot or pan is smooth, sits flat against the ceramic glass, and same size as the cooking zone for better cooking performance.

To Start Cooking

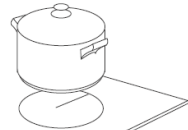
1. After the hob be connected to electricity and power on.

Press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds until you hear a “beep” to turn the hob on. Now the hob enters Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”.

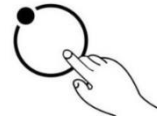


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the heating zone selection control button to select and activate the cooking zone.

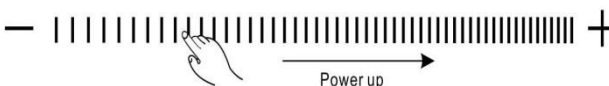


NOTES:

For BI 1725, to adjust heating level, please skip step 3.

4. Set heating level of cooking zone.


You can adjust heat setting by touching the slider control.

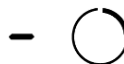


CAUTIONS:

- After connecting to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators lights up for 1 second then off.
- You can modify the heat setting at any time during cooking. The heating element will turn off under power level 0, with indicator shows “-”
- The heat setting indicator of the selected zone will flash when adjusting. After adjusting, the number in indicator will flash for 5 seconds and then stop flash, then the setting has been confirmed.
- When the hob is in Standby mode, if there is no actions within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.

To Turn Hob Off

1. Adjust heat setting to 0 level, which indicator shows “-”.
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF  control button.



NOTES:

- If there is power outage during cooking, all programmed settings will be cancelled, you need to reset the programme again.
- The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob is turned off.

Beware Of Hot Surfaces

After turn off, the letter **H** will show in the power setting indicator if cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

When in Standby mode, if the surface of cooking zone is hot to touch, the letter “H” and “-” will show in its heat setting indicator alternately.

NOTES:

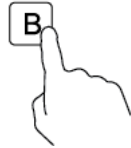
This can also be used as an energy saving function: if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using Booster Function – Induction Hob

For induction hob models which with Booster function, you can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when induction hob is working, follows below:

1. Turn on the hob by touch ON / OFF control button.
2. Touch the Booster function control button **B**, the heating zone indicator will show **b** and flashing for 5 seconds then stop flashing. Then Booster function is activated, the power reach Maximum strength for 5 minutes, and then return to the pre-set heat setting.
3. To turn off Booster function:
 - When in Booster function, touch the “Booster” control button again, you can deactivate Booster function.
 - You can also cancel Booster function by adjusting power level setting.



NOTES:

After booster finish, the cooking zone will return to previously power level setting before booster.

Child Lock


- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by activate Child Lock function.
- When the controls are locked, all other touch control buttons will be disabled except the ON/OFF control button and Child Lock control button.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button  once . The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function is activated.

To unlock the controls

3. Make sure the electric hob is turned on.




4. Touch and hold the Child Lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock is deactivated.

You can now start using your electric hob.


NOTES:

Under Child Lock function, if you turn the hob off, the Child Lock function will still be activated. If you want to turn on the hob after that, you need to deactivate Child Lock function first.

WARNING:

Under the child lock mode, all controls button are disabled except the ON/OFF  and child lock  . You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Stop & Go Function

- **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with touching of the button once more , hob restarts where they were, to continue cooking.

Activate Stop & Go function

To activate **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmed setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show “P”.

Deactivate Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator “P” disappear from all indicators.



When **Stop & Go** function activated, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

NOTES:

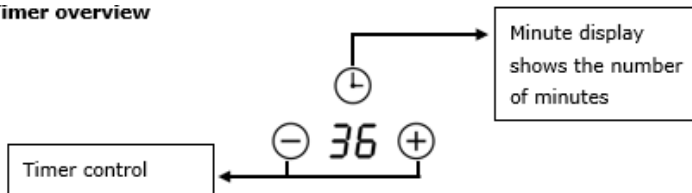
The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

Using Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:


- You can use it as a minute minder (**only for BI 1325**). In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview




Using the Timer as a Minute Minder

If you have not selected any cooking zones

1. Touch the timer control button  , the number in timer indicator flashing.



2. Then Adjust Minute Minder Setting

- Touch the timer control button  once, the single digit number in timer indicator will flashes, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.

- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.

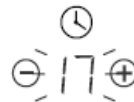


To Set The Timer:

1. Touch the button to set the timer. And then touch the plus (+) icon and minus (-) icon to set the cooking timer.
2. Especially for the model BI 1721, BI 1321 touch the plus (+) and minus (-) together, then the display will show the current time to set the timer.

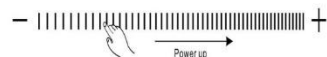
NOTES:
By continuously touching the timer control button, the timer slider works at this order: "Single Digit-Tens Digit-Confirm-timer setting-Single Digit-..."

3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.
4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "--"when the setting time finished.



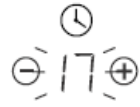
Set the Timer to Turn Cooking Zone Off

1. Touch the timer control button once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of timer setting by sliding the slider control.
2. Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator



flashing, then adjust tens digit of timer setting by sliding the slider control.

3. After adjusting, the setting in timer indicator will be flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting has been confirmed.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



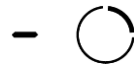
NOTES:

When the timer indicator flashes, if you touch timer control button once more, you can quick confirm the timer setting.

NOTES:

By continuously touching the timer control button, the timer slider works at below order: "Single Digit-Tens Digit-Confirm timer setting-Single Digit-..."

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



NOTES:

If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button, the indicator will show minute reminder setting.

NOTES:

The default setting of minutes reminder and timer is 30 minutes

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if the display flashes “” in heat setting indicator, it means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone, or
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking, or
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

NOTES:

- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
- The hob will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
- When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, the hob automatically go to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Residual Heat Warning

When the hob has been operated for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.



Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times shown in table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Over – Heat Protection

The equipped temperature sensor can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is sensed, the hob will stop the operation automatically.

Over – Flow Protection

For your safety, the programme will auto shut off the power if liquid boiling or touch control panel is covered with wet cloth. All control buttons will be inactive except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Cooking Guidelines

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Only turn the steak once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and doneness. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to check how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep it warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below for induction hob are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that suit you best.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

PART 5: MAINTENANCE

IMPORTANT!

Before any maintenance or cleaning work is performed, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning The Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available in most supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

The MODENA Induction cooker is designed specifically for long term usage and does not require complicated maintenance. However, there are several advices on how to maintain the quality of your stove.

Glass/Ceramic Surface

Clean the dirty part of the glass/ceramic using a wet cloth or a special glass/ceramic cleaner, and then dry it using a soft cloth.

ATTENTION!

- Glass/ceramic must be cleaned under cool condition, unless stained with sugar or liquid with high content of sugar, in which case the glass/ceramic must be immediately cleaned, (be careful when doing this, as there's a risk of burn).
- Always turn off the cooking zone and unplug the power cord from the power outlet when necessary before cleaning your induction cooker.
- Do not use any cleaning agent that can damage the glass/ceramic.
- Use a fine cloth and avoid scratching your glass/ceramic.

Hints and Tips

Problem	Recommended Action	Important notice
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, food stains or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power supply is disconnected from the hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: it may stain the glass.
<p>Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slicer, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:
 - Check whether there is a power cut of your department;
 - Check whether the appliance is been connected to electricity properly;
 - Has the timer setting elapsed;
 - Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
 - Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;
2. The touch control panel buttons can't be active:
 - Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
 - Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;
3. After cooking there is "H" shows on display:
 - This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.
4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
 - This is normal, this is to help appliances completely cool down.
5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:
 - This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.
6. The glass is being scratched:
 - Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
 - Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

PART 6: TROUBLESHOOTING

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible cause	Recommended Action
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

The induction cooker is inoperable	<ul style="list-style-type: none"> • Is the power cord plugged correctly? • Is there electricity running through the power outlet? • Is the cable on the unit disconnected?
Cooking zone is not functioning	<ul style="list-style-type: none"> • Is the power outlet or cord properly plugged? • Make sure the cooking zone symbol is selected and the heat is set to your needs.

For all other error codes, switch off and call MODENA Call Center.

PART 7: PRECAUTION

- Always reduce the heat in the cooking zone or turn off the cooking zone before removing your cooking utensil.
- Oil or fat must be treated with caution during the cooking process since the material is flammable at certain temperature.
- After the induction cooker is done cooking, the indicator lamp (H) will still be on until the entire cooking zone is cooled off. Do not touch the cooking zone if the indicator lamp is still on.
- Avoid power cord wiring extension.

- In the case of an anomaly on your induction cooker, turn off the unit and unplug the power cable from the power outlet and immediately contact the MODENA Call Center.
- Turn off the stove or turn off the power through the MCB every after cooking is finished or when the induction cooker is not used for an extended period of time.
- Routinely service your stove once every 3 (three) months so that any anomaly on your gas stove can be immediately fixed.

PART 8: SPECIFICATION

MODEL	BI 1325	BI 1725	BI 1935
Type	Electric Hob (Induction Hob)	Electric Hob (Induction Hob)	Electric Hob (Induction Hob)
Number of Burners	2	2	3
Burner Composition	Ø210 mm (2000 W) Ø160 mm (1500 W)	Ø210 mm (2000 W) Ø210 mm (2000 W)	Ø210 mm (2.0KW – 2.2 KW) Ø160 mm (1.3KW – 1.5 KW) Ø210 mm (2.0KW – 2.2 KW)
Blocking Security System	Yes	Yes	Yes
Color	Black	Black	Black
Touch control panel	Yes	Yes	Yes
Program / Timer	Digital	Digital	Digital
Lock System	Yes	Yes	Yes
Electricity (Volt)	220-240	220-240	220-240
Electric frequency (Hz)	50	50	50
Dimension (P x L x T) mm	288 x 520 x 56	730 x 430 x 56	900 x 350 x 58
Cut off Dimension (P x L) mm	270 x 490	718 x 398	870 x 320

MODEL	BI 0721 L	BI 0321 L	BI 1625 F
Type	Electric (Induction Hob)	Electric (Induction Hob)	Electric (Induction Hob)
Number of burners	2	2	2 – free zone
Burner composition	2xØ210mm (2000w Booster 2200w)	1xØ20cm (2000w) 1xØ16cm (1500w)	- 400*200mm Flexi zone, 3000w Booster 3600w - 400*200mm Flexi zone, 3000w Booster 3600w - 190/190 mm ,1500/2000w, booster 2000/2600w - 190/190 mm ,1500/2000w, booster 2000/2600w
Blocking System Securing	Yes	Yes	Yes
Color	Black	Black	Black
Touch Control Panel	Yes	Yes	Yes
Program / Timer	Digital	Digital	Digital
Lock system	Yes	Yes	Yes
Electricity (volt)	220 – 240	220 – 240	220 – 240
Electric Frequency (Hz)	50 hz	50 hz	50 hz
Dimension (L x W x H) mm	730 x 430 x 58	288 X 520 X 56	590 x520 x56
Cut Out Dimension (L x W) mm	705 x 405	268 X 500	560 x 500

MODEL	BI 1721	BI 1321
Type	Electric (Induction Hob)	Electric (Induction Hob)
Number of burners	2	2
Burner composition	2x \varnothing 20cm (2300 watt)	1x \varnothing 20cm (2300 watt) 1x \varnothing 16cm (1400 watt)
Blocking System Securing	Yes	Yes
Color	Black	Black
Touch Control Panel	Yes	Yes
Program / Timer	Digital	Digital
Lock system	Yes	Yes
Electricity (volt)	220 – 240	220 – 240
Electric Frequency (Hz)	50 hz	50 hz
Dimension (L x W x H) mm	730 x 420 x 75	290 x 510 x 65
Cut Out Dimension (L x W) mm	718 x 398	270 x 490

To improve product quality, design and specifications above might change without notice. Pictures in this manual book is schematic and might be different with the actual product. Values written in the label or in attached documentation is obtained from laboratory according to relevant standard. Values may vary according to operational condition and appliance's conditions.

NOTES:

NOTES:



PT MODENA INDONESIA

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