

Buku Petunjuk Penggunaan Built – In Steam Oven

Vicino Series

BT 6435

BT 3435

DAFTAR ISI

Bagian 1	: Petunjuk Keselamatan	4
Bagian 2	: Nama – Nama Bagian	4
Bagian 3	: Pemasangan	6
Bagian 4	: Cara Penggunaan	8
Bagian 5	: Perawatan	13
Bagian 6	: Penyelesaian Masalah	15
Bagian 7	: Tindakan Pencegahan	15
Bagian 8	: Spesifikasi	16

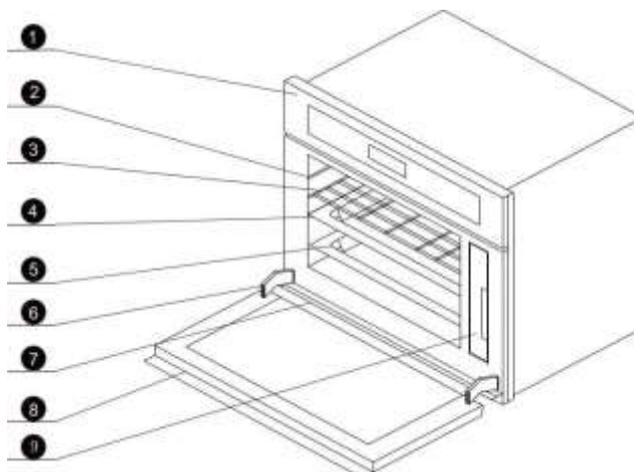
Buku panduan ini menjelaskan semua yang perlu diketahui tentang produk baru Anda. Silahkan hubungi Customer Care untuk bantuan lebih lanjut lewat situs resmi www.modena.com.

BAGIAN 1 : PETUNJUK KESELAMATAN

- Silakan secara mandiri menggunakan soket dengan arus pengenalan di atas 16A. Landasan yang andal harus dijamin. Harap jangan gunakan soket daya kontak yang longgar atau buruk, atau dengan mudah menyebabkan sengatan listrik, korsleting, dan kebakaran; Jika peralatan berbagi satu soket dengan peralatan listrik lainnya, kebakaran dapat terjadi karena pemanasan yang tidak normal.
- Saat mencabut soket, pegang ujung steker dengan tangan untuk menariknya keluar; Jangan mencabut kabel listrik dengan tangan yang memegang kabel, karena sengatan listrik, korsleting, kebakaran, dan bahaya lainnya dapat terjadi.
- Hanya teknisi perbaikan profesional yang dapat membongkar, memperbaiki, dan mengubah peralatan.
- Jika peralatan diam dalam waktu lama, cabut steker listrik atau matikan catu daya produk.
- Selama penggunaan alat menjadi panas. Perhatian harus diberikan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas di dalam oven.
- PERINGATAN: Komponen yang dapat diakses dapat menjadi panas selama penggunaan. Anak-anak kecil harus dijauhkan.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven, karena dapat menggores permukaan, yang dapat mengakibatkan pecahnya kaca.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, sensorik atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau instruksi tentang penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab keselamatan Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- PERINGATAN: Peranti dan bagian yang mudah disentuh menjadi panas selama penggunaan. Perhatian harus dilakukan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas. Anak-anak yang berusia kurang dari 8 tahun harus dijauhkan kecuali diawasi terus menerus.
- Jika kabel suplai rusak, harus diganti oleh produsen, agen servis atau orang yang mempunyai keahlian sejenis untuk menghindari bahaya.

BAGIAN 2 : NAMA – NAMA BAGIAN

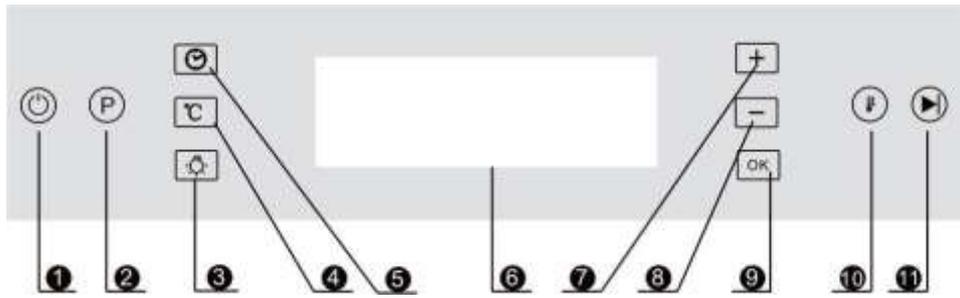
BT 3435



Keterangan :

1. Panel Kontrol
2. Penyangga Rak
3. Baki Kukus
4. Nampan Kukus
5. Nampan Penadah Minyak
6. Engsel Pintu
7. Tangki Penadah
8. Pintu
9. Tanki Air

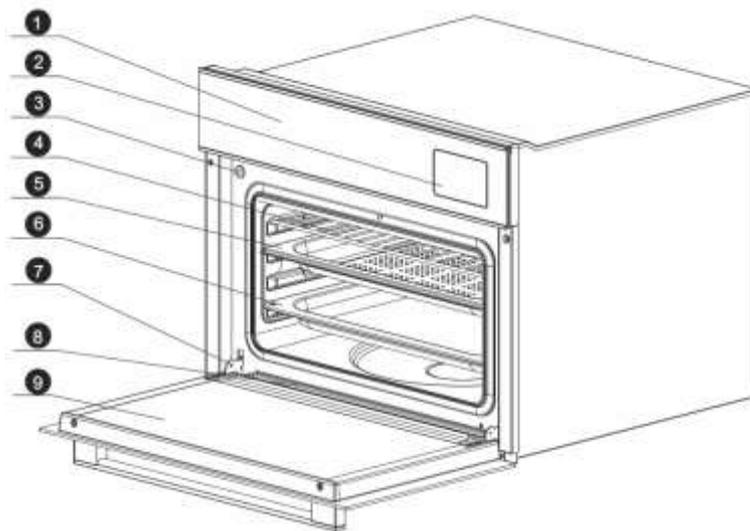
Panel kontrol



Keterangan

- | | | | |
|---|-----------------------|----|------------------------|
| 1 | Tombol On / Off | 7 | Tombol Tambah |
| 2 | Tombol Program | 8 | Tombol Kurang |
| 3 | Tombol Lampu | 9 | Tombol OK |
| 4 | Tombol Pengatur Waktu | 10 | Tombol Pemanasan Cepat |
| 5 | Tombol Pengatur Suhu | 11 | Tombol Start / Stop |
| 6 | Layar Display | | |

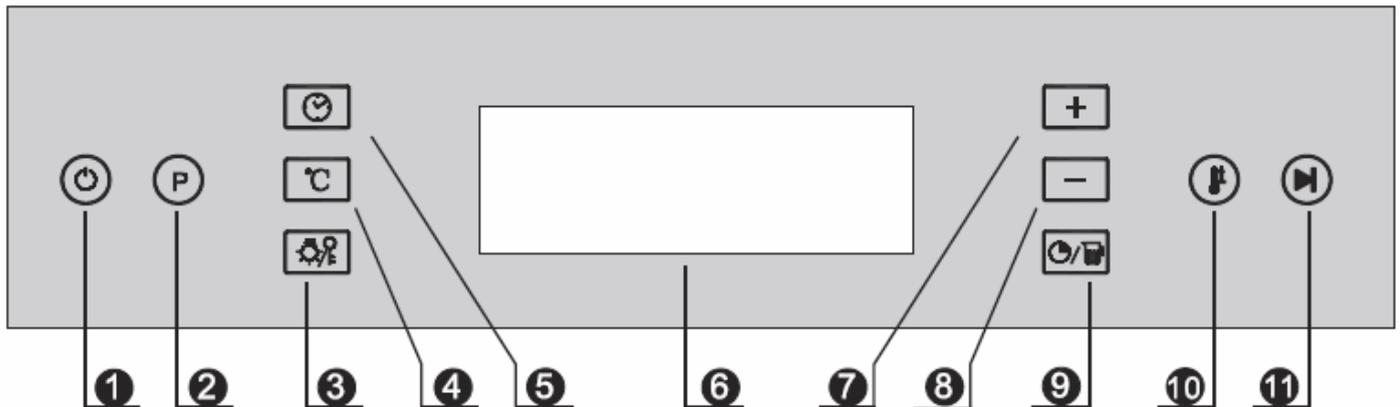
BT 6435



Keterangan :

1. Panel Kontrol
2. Tangki Air
3. Gate Control Switch
4. Baki Kukus
5. Nampan Kukus
6. Nampan Penadah Minyak
7. Engsel Pintu
8. Tangki penadah air
9. Pintu

Panel kontrol



Keterangan

- | | | | |
|---|--------------------------------|----|---|
| 1 | Tombol On / Off | 7 | Tombol Tambah |
| 2 | Tombol Program | 8 | Tombol Kurang |
| 3 | Tombol Lampu / Tombol Pengunci | 9 | Tombol Presetting / Tombol Pembuka Tangki Air |
| 4 | Tombol Pengatur Suhu | 10 | Tombol Pemanasan Cepat |
| 5 | Tombol Pengatur Waktu | 11 | Tombol Start / Stop |
| 6 | Layar Display | | |

BAGIAN 3 : PEMASANGAN

- Sebelum menggunakan peranti. Bacalah buku petunjuk ini dengan seksama. Buku ini berisi informasi penting mengenai pengoperasian yang aman, pemasangan dan perawatan peranti.
- Simpanlah buku petunjuk ini ditempat yang mudah ditemukan, sehingga memudahkan jika sewaktu-waktu diperlukan. Sertakan buku petunjuk ini jika peranti dipindah tangankan.
- Bila Anda tidak mengerti mengenai prosedur pemasangan tungku pengukus (steam oven), sebaiknya Anda menghubungi MODENA Service Center untuk melakukan pemasangan.
- Siapkan stop kontak yang mudah terjangkau oleh kabel power oven Anda.

Informasi Penting Keamanan

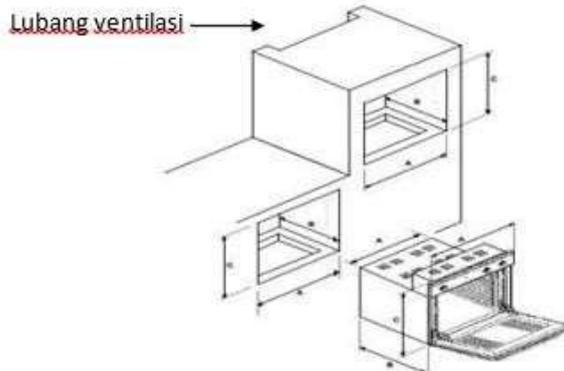
- Gunakan arus listrik 15A atau lebih dengan stop kontak terpisah. Aliran listrik harus melalui proses pembumian. Jangan menggunakan stop kontak yang longgar atau rusak, karena mudah menyebabkan sengatan listrik, arus pendek, dan kebakaran. Jika membagi keluaran listrik dengan peralatan lain mungkin dapat menyebabkan panas yang tidak normal dan menyebabkan kebakaran.
- Ketika menarik soket penghubung, pegang ujung steker untuk menariknya. Jangan menarik kabel listrik pegangan steker, karena dapat menyebabkan tersengat listrik, arus pendek, kebakaran dan bahaya lainnya.
- Jangan merendam di air atau menyiram produk, jika tidak ini beresiko dari arus pendek.
- Gunakan listrik AC 187~242 Volt. Jika tidak, hal menyebabkan kebakaran atau arus pendek listrik.
- Harap berikan pemahaman ke anak-anak untuk tidak menggunakan peranti ini sendirian atau memainkannya, karena mudah menyebabkan luka bakar, sengatan listrik atau kecelakaan lainnya.
- Selain teknisi perbaikan profesional, jangan membongkar dan memperbaiki atau mengubah sendiri.
- Jika sedang tidak menggunakan peranti, cabut kabel listrik atau matikan sumber listrik keperanti.
- Jika kabel listrik rusak, harus diganti oleh teknisi profesional.

Pemasangan

- Bukalah kardus kemasan pembungkus oven, lalu ambil oven tersebut dan letakkan pada permukaan yang rata.
- Jauhkan semua bahan kemasan dari jangkauan anak-anak, karena dapat menimbulkan bahaya tersedak atau sesak napas.
- Peranti harus dipasang sesuai dengan buku petunjuk dan dipasang oleh orang yang ahli dan berpengalaman. Kesalahan pemasangan dapat membahayakan manusia dan hewan atau dapat merusak properti

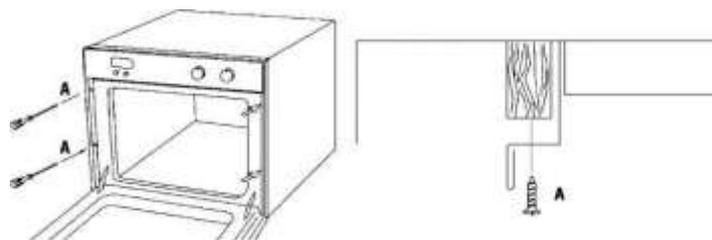
Menyesuaikan Oven Pada Kitchen Set

1. Kitchen set yang akan dipasang tungku pengukus (steam oven) harus tahan terhadap panas.
2. Gunakan kitchen set yang sesuai untuk memastikan bahwa peranti dapat bekerja dengan baik. Bingkai atau panel yang berdekatan dengan oven harus terbuat dari bahan yang tahan panas.
3. Kabinet dengan eksterior berlapis pernis harus dirakit dengan perekat yang dapat menahan suhu hingga 100°C.
4. Periksa apakah ukuran ruang pada kitchen set untuk diletakkan oven sudah sesuai dengan ukuran yang tertera pada gambar di bawah.

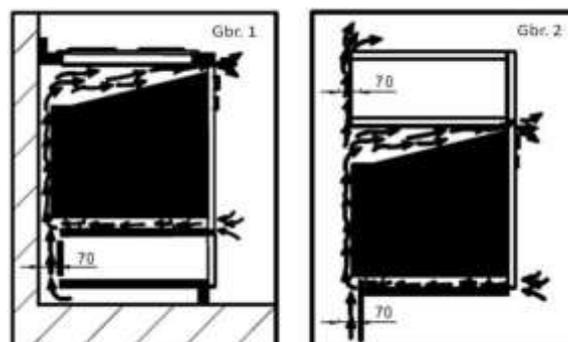


MODEL	A (mm)	B (mm)	C (mm)
BT 3435	560	550	450
BT 6435			

5. Letakkan/masukkan peranti ke dalam ruang kitchen set dengan memasang sekrup tipe A ke dalam ke empat lubang yang ada pada peranti. Sekrup dapat ditemukan pada bagian sisi dari rangka oven.



6. Hubungkan steker kabel power dengan stop kontak dan peranti siap digunakan.
7. Untuk sirkulasi udara yang paling efisien, peranti harus dipasang sesuai dengan dimensi yang ditunjukkan pada gambar 1-2. Panel belakang kabinet harus dilepas sehingga udara dapat bersirkulasi dengan bebas. Panel yang dipasang peranti harus memiliki celah minimal 70 mm di bagian belakangnya.



Sambungan Listrik

Tungku pengukus dilengkapi dengan kabel listrik tiga-kutub yang dirancang untuk beroperasi dengan arus bolak-balik pada tegangan dan frekuensi yang tertulis pada tabel spesifikasi.

Menghubungkan kabel ke sumber listrik

Pasanglah steker berstandar sesuai dengan beban yang ditunjukkan pada tabel spesifikasi. Peranti harus langsung terhubung ke listrik menggunakan saklar omnipolar dengan bukaan kontak minimal 3 mm dipasang antara alat dan listrik. Saklar harus sesuai untuk beban yang ditunjukkan pada label dan harus mematuhi peraturan arus listrik (kawat pembumihan tidak boleh terputus oleh saklar). Kabel sumber listrik harus diposisikan sehingga tidak bersentuhan dengan suhu yang lebih tinggi dari 50°C pada titik apapun. Pastikan bahwa sambungan listrik yang benar telah dibuat dan sepenuhnya sesuai dengan peraturan keselamatan.

Sebelum menyambungkan alat ke sumber listrik, pastikan bahwa:

1. Peranti dibumikan/diarde dan menggunakan steker yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.
2. Stop kontak bisa menahan daya maksimum alat, yang ditunjukkan pada label data (lihat di bawah).
3. Tegangan berada dalam rentang antara nilai-nilai yang tertera pada label data (lihat di bawah).
4. Stop kontak tersebut kompatibel dengan steker dari alat. Jika stop kontak tidak kompatibel dengan steker, mintalah teknisi untuk menggantinya. Jangan gunakan kabel ekstensi atau beberapa stop kontak.
5. Setelah peranti terpasang, kabel sumber listrik dan stop kontak harus mudah diakses.
6. Kabel tidak boleh tertekuk atau tertindih.
7. Kabel harus diperiksa secara teratur dan hanya diganti oleh teknisi resmi.
8. Produsen menolak segala bentuk tanggungjawab jika langkah-langkah keselamatan ini diabaikan

BAGIAN 4 : CARA PENGGUNAAN

BT 3435

Memulai Fungsi Steam

Tekan tombol power , layar display. Mesin pada posisi siaga.

Tekan tombol timer  dua kali untuk mengatur waktu memasak. Waktu memasak akan ditunjukkan di layar bawah kiri.

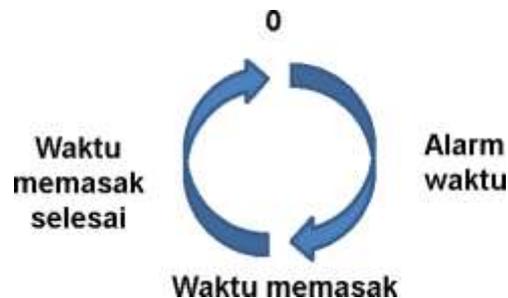
Tekan tombol plus  atau tombol minus , atur waktu memasak yang diinginkan, lalu tekan tombol untuk  mengkonfirmasi.

Terakhir, tekan tombol  untuk mulai memasak.

Petunjuk Pengoperasian

Mengatur Waktu (Jam) / Alarm / Waktu Memasak / Waktu memasak selesai

Urutan cara/mode memasak akan tampak pada layar display seperti gambar berikut :



- Waktu/Jam: Tekan tombol  selama 2 detik, tekan tombol  /  untuk mengatur waktu, tekan tombol  untuk mengkonfirmasi.

- Waktu alarm: Tekan tombol  satu kali, tekan tombol  /  untuk mengatur waktu memasak, tekan tombol  untuk mengkonfirmasi. Display akan menampilkan simbol .
- Durasi waktu memasak: Tekan tombol  dua kali, tekan tombol  /  untuk mengatur waktu, tekan tombol  untuk mengkonfirmasi.
- Waktu memasak selesai: Setelah mengatur durasi waktu memasak, tekan tombol  tiga kali untuk mengatur waktu memasak selesai. Oven akan mulai beroperasi segera setelah mencapai waktu mulai.

Contoh : Waktu sekarang 12:00, pengguna mengatur waktu memasak menjadi 0:30 (jam:menit), lalu tekan  untuk mengatur waktu selesai menjadi 12:40. Oven akan mulai memasak pada pukul 12:10, dan display menunjukkan waktu memasak selesai.

Mengatur Fungsi Oven

- Tekan tombol  untuk menyalakan oven. Anda dapat memilih mode memasak berbeda dengan terus menerus menekan tombol .
- Suhu dapat diatur dengan menekan tombol  lalu tekan  /  untuk mengatur suhu, lalu tekan  untuk mengkonfirmasi. Setelah mode memasak dipilih, sekaligus mode memasak telah ditetapkan, tekan tombol  untuk mulai memasak. Tekan ulang tombol mengganti antara mulai dan jeda.

Fungsi Membersihkan Kerak

- Pertama keluarkan tangki air, masukkan deterjen ke dalam tangki air, tambahkan air setengah dari tangki, masukkan tangki ke dudukan tangki air di peranti, tutup pintu, tekan tombol  dan pilih posisi  untuk mulai bekerja. Layar display menunjukkan ikon , pilih fungsi pembersih kerak, peranti listrik hingga alarm, layar display bagian kanan menunjukkan ikon keran air .
- Ketika alarm air menyala, keluarkan tangki air, tambahkan air hingga setengah tangki dan pasang tangki air ke dudukannya di steam oven. Tutup pintu, tekan tombol  dan mesin akan masuk pada siklus pembersihan kedua.
- Ketika alarm air menyala lagi, keluarkan tangki dan tambahkan air hingga setengah tangki dan pasang tangki air ke dudukannya di steam oven. Tutup pintu, tekan tombol  dan mesin akan masuk pada siklus pembersihan ketiga hingga waktu berakhir, fungsi membersihkan akan selesai.

Pemanasan Cepat

Ketika mengatur suhu melebihi 100°C dan fungsi pemanasan ulang masih belum selesai, pengguna dapat menekan  untuk memulai mode pemanasan cepat. Layar akan menampilkan ikon  terus-menerus.

Mengatur Kunci Pengaman Anak-Anak

Tekan tombol  2 detik. Display menampilkan simbol  terus menerus. Tekan tombol  untuk membuka kunci pengaman dan simbol akan hilang.

Mengatur Suhu

Pada mode siaga, tekan tombol , di display ikon suhu akan berkedip. Tekan tombol  lalu tekan  /  untuk mengatur suhu, lalu tekan  untuk mengkonfirmasi.

Simbol Mode Memasak

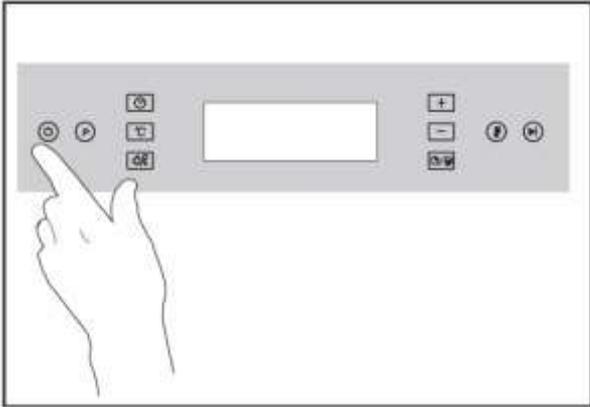
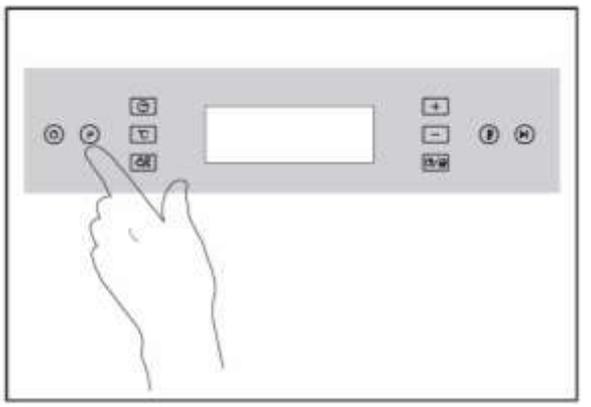
Urutan simbol mode memasak yang ditampilkan di layar sebagai berikut.

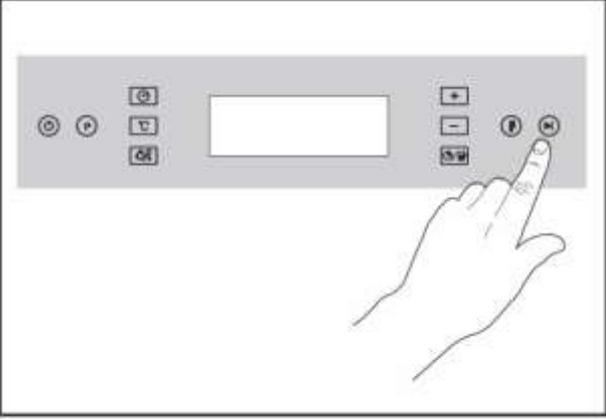
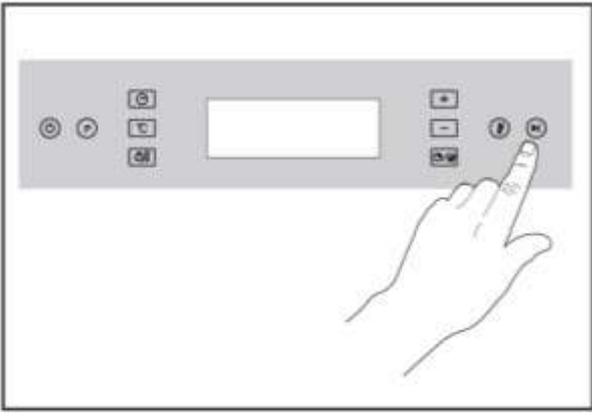
Fungsi	Bagian yang bekerja	Suhu Pengaturan Awal	Kisaran suhu
	Motor Kipas	50°C	20 – 60°C
	Elemen pemanas bundar + Kipas	220°C	50-225°C
	Elemen pemanas atas	220°C	50-225°C
	Elemen pemanas atas + Kipas	220°C	50-225°C
	Mengukus	100°C	40-100C
	Mengukus dan pemanas atas + kipas	120°C	120-220°C
	Mengukus dan pemanas bundar + kipas	120°C	120-220°C
	Mengukus untuk membersihkan kerak di pelat pemanas		

BT 6435

Panduan Cepat

Mengaktifkan Fungsi pemanas

	
<p>Langkah I: Tekan tombol Power "⏻", layar display akan menyala, dan product siap di gunakan.</p>	<p>Langkah II: Tekan tombol "⏻" 3 kali untuk memilih fungsi pemanas dan kemudian icon "☐" akan muncul pada kiri atas layar display</p>

	
<p>Langkah III: Tekan tombol "⌚", dan tekan tombol " + " - " untuk menambahkan / mengurangi waktu kejadian tekan tombol "⌚", dan tekan tombol " + " - " untuk menambahkan / mengurangi suhu.</p>	<p>Langkah IV: Tekan tombol "▶" untuk memulai fungsi memanggang.</p>

Pengaturan Waktu (Fungsi Jam)

Ketika Product pertama kali digunakan, Pengguna dapat terus menekan tombol "⌚", dan kemudian layar display akan berkedip. Dan kemudian pengguna dapat menekan tombol " + " - " untuk menambahkan / mengurangi waktu. Setelah pengaturan, waktu yang disetel akan berlaku 10 detik setelah penyesuaian tanpa menekan tombol apapun.

Fungsi Menghentikan program

Tekan tombol sekali "⏸" selama oven bekerja untuk menghentikan.

Mode memanggang otomatis dengan pengaturan lama waktu

Di bawah mode ini, waktu memanggang sudah diatur sebelumnya. Peralatan akan segera berjalan setelah pengaturan. Dan pemanasan akan berhenti secara otomatis setelah lama waktu yang ditetapkan lewat. Metode pengoperasiannya adalah sebagai berikut:

1. Tekan tombol "⏸" untuk membuat product siap digunakan;
2. Tekan tombol "⌚" untuk memilih fungsi memanggang. Fungsi akan berubah setiap kali tombol di tekan;
3. Tekan Tombol "⌚" untuk membuat nilai suhu berkedip, kemudian tekan tombol " + " dan " - " untuk mengatur suhu tertinggi untuk memanggang;
4. Tekan tombol "⌚" untuk membuat icon menit berkedip. Kemudian tekan tombol " + " dan " - " untuk mengatur waktu memanggang. Tekan tombol " + " dan " - " sekali untuk menambahkan atau mengurangi waktu 1 menit, dan tekan tombol dalam waktu lama untuk menambahkan atau mengurangi waktu berkelanjutan
5. Tekan tombol "▶" untuk memulai fungsi memanggang;

Mode pemanggangan otomatis dengan pengaturan waktu penyelesaian pemanggangan (fungsi pengaturan awal)

1. Tekan tombol "⏸" untuk membuat product siap digunakan;
2. Tekan tombol "⌚" untuk memilih fungsi memanggang. Fungsi akan berubah setiap kali tombol di tekan;
3. Tekan tombol "⌚" untuk membuat icon menit berkedip. Kemudian tekan tombol " + " dan " - " untuk mengatur waktu memanggang. Tekan tombol " + " dan " - " sekali untuk menambahkan atau mengurangi waktu 1 menit, dan tekan tombol dalam waktu lama untuk menambahkan atau mengurangi waktu berkelanjutan

4. Tekan tombol " " dan atur waktu penyelesaian memanggang dengan menekan tombol " " dan "";
5. Tekan tombol " " untuk mengkonfirmasi pengaturan, dan oven akan mulai bekerja berdasarkan waktu penyelesaian pemanggangan;

Fungsi Pemanasan cepat

Setelah fungsi memanggang diatur, jika suhu lebih tinggi dari 100°C, pengguna dapat menekan tombol " " untuk mewujudkan pemanasan cepat. Oven akan memulai semua pipa pemanas untuk memanaskan makanan hingga suhu mencapai nilai yang ditetapkan, dan kemudian oven akan beralih ke roda gigi dari fungsi yang ditetapkan untuk pemanasan.

Adapun fungsi menghilangkan kerak, keluarkan tangki air dengan menekan " " dan tuangkan sebungkus deterjen ke dalam tangki air dan kemudian tambahkan air setengah tangki ke tangki air, pasang tangki air ke tempat tangki air dari product serta tekan " " untuk memilih fungsi pembersih kerak untuk mulai bekerja dalam keadaan stand by dan masuk ke fungsi pembersihan kerak setelah ikon " " ditampilkan di layar tampilan hingga product memberikan alarm dan ikon kekurangan air " " muncul di sebelah kanan dari tampilan layar. Ketika alarm kekurangan air terjadi pada product, tekan " " untuk mengeluarkan tangki air dan kemudian tambahkan setengah air bersih, pasang tangki air ke tempat tangki air dan aktifkan fungsi pembersihan mesin untuk siklus kedua dengan menekan tombol " ". Ketika alarm kekurangan air terjadi pada product lagi, keluarkan tangki air dengan menekan " " lalu tambahkan setengah air bersih, pasang tangki air ke dalam product dan aktifkan fungsi pembersihan mesin untuk siklus ketiga dengan menekan tombol " " dan akhirnya seluruh fungsi pembersihan kerak berakhir setelah waktu habis

									
Fungsi	Unfreezing with fan	Back Heating Coil + Fan	Upper Heating Coil	Upper Heating Coil + Fan	Steam	Upper Heating Coil + Fan + Steam	Upper Heating Coil + Steam	Ring Heating Coil + Fan + Steam	Evaporating Pan Descaling
Default Temperature	50°C	220°C	220°C	220°C	100°C	120°C	120°C	120°C	-

Mode	Types of Food	Weight (Kg)	Gridion positions from bottom to top	Preheat Time	Adjust Temperature	Cooking Duration (min)
	Pizza	1	2	15	220	25-35
	Mutton	1	2	10	180	40-45
	Chicken	1	2	10	180	60-75
	Chocolate Cake	1.5	3	10	160	50-60
	Carp	1	2	5	160	55-60
	Beef	1.5	4	5	MAX	15-20
	Meat Loaf	1	4	5	MAX	25
	Hamburg	1	3	5	MAX	7
	Mackerel	1.5	2	5	MAX	20-25
	Roast Chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Large Squid	1.5	2	5	200	40-45

Saran mengenai waktu memasak beberapa masakan

Jenis	Berat	Waktu
Ikan	About 650g	15 Menit
Kepiting Laut	About 500g	25 Menit
Udang	About 500g	12 Menit
Drumstick	5, about 650g	30 Menit
Rooster	1, about 1100g	35 Menit
Daging Sapi	About 350g	40 Menit
Pork	About 400g	20 Menit
Sup	About 450g	15 Menit
Telur	10 About 650g	15 Menit
Labu	About 850g	20 Menit
Kentang	About 550g	30 Menit
Jagung	About 550g	30 Menit
Roti Isi Kukus	About 10g	18 Menit
Nasi	About 400g	30 Menit

Memilih Kandungan Material Wadah

Pilihlah wadah yang tepat untuk penggunaan oven steam sesuai bahan makanan. Gunakan penyimpanan makanan tanpa bahan berbahaya, khususnya wadah yang digunakan untuk suhu tinggi. Semua peralatan yang digunakan di oven kukus harus dilepas tutupnya. Disarankan untuk mencoba menggunakan aksesoris produk yang disediakan, seperti pinggan pengukus.

Rekomendasi pilihan peralatan adalah sebagai berikut:

- Untuk ubi, jagung, kentang, telur, roti kukus, dan bahan berukuran relatif besar lainnya yang tidak menimbulkan tetesan dapat menggunakan wadah apapun yang sesuai untuk mengukus.
- Untuk udang, kepiting, sayap ayam, ayam, labu, pengukusan tidak membutuhkan penahanan cairan, dapat menggunakan pinggan kukus.
- Untuk ikan, tulangiga, ayam yang besar, daging dan makanan lainnya penetrasi uap akan diperlukan untuk mencegah cairan keluar, Anda dapat menggunakan wadah minyak sebagai wadahnya.

BAGIAN 5 : PERAWATAN

PERHATIAN!

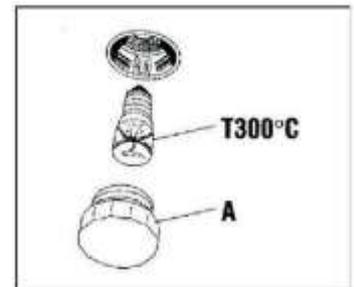
- Sebelum membersihkan peranti, tunggu sampai oven dingin.
- Putuskan sumber listrik.
- Jangan gunakan penggosok, deterjen yang bersifat abrasif, obat pemutih atau zat asam untuk membersihkan peranti.

Membersihkan Peranti

- Bila Anda selesai menggunakan peranti, biarkan pintu terbuka untuk beberapa saat supaya peranti dapat lekas dingin.
- Bagian karet, *stainless steel* atau bagian dalam peranti idealnya dibersihkan setiap kali selesai digunakan.
- Bersihkan peranti dalam keadaan hangat (tidak panas) supaya tetesan/tumpahan makanan pada permukaan peranti dibersihkan dapat dengan mudah.
- Bersihkan bagian yang dilapisi dengan enamel atau krom dengan menggunakan spon lembut dan air sabun hangat atau gunakan produk khusus untuk menghilangkan noda membandel.
- Seluruh aksesoris – kecuali rak geser – bisa dicuci setiap hari layaknya peralatan memasak dan juga aman jika dicuci menggunakan mesin pencuci piring.
- Jangan menggunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi pada peranti.
- Jangan menyemprotkan air secara langsung ke peranti, hindari menggunakan cairan asam kuat dan deterjen yang bersifat abrasif.
- Bersihkan generator kukus sekali setiap tiga bulan menggunakan fungsi pembersih pada produk, gunakan deterjen untuk membersihkan kerak dengan fungsi Pembersih kerak, lihat petunjuk pada bagian cara penggunaan.
- Setelah membersihkan, buka pintu dan keringkan peranti sampai benar-benar kering.
- Seluruh aksesoris—kecuali rak geser—dapat dicuci seperti peralatan memasak lainnya dan aman untuk dimasukkan ke mesin pencuci piring.

Mengganti Lampu Oven

- Pastikan oven Anda dalam keadaan mati dan tidak tersambung dengan arus listrik.
- Lepaskan penutup pengaman A dengan cara memutarnya berlawanan arah dengan jarum jam.
- Ganti lampu yang putus dengan yang sejenis (lampu untuk suhu tinggi 300°C).
- Pasang kembali penutup pengaman A. Jangan langsung menyentuh bola lampu dengan tangan.



Membersihkan Pintu Oven

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

Membersihkan Tangki Air

Ketika membersihkan tangki air, pertama lepaskan kap penutup, dan gunakan kain yang lembab dan alat pembersih untuk menggosok bagian dalam tangki.

BAGIAN 6 : PENYELESAIAN MASALAH

Jika terjadi ketidaknormalan saat penggunaan, silakan berhenti menggunakan peranti dan lepas kabel listrik, lalu periksa untuk memastikan sebagai berikut. Silakan menghubungi Pusat Layanan kami, bila diperlukan.

MASALAH	KEMUNGKINAN PENYEBAB	TINDAKAN YANG DIREKOMENDASIKAN
Alarm air	Tidak ada air dalam tangki	Isi tangki air
	Pompa rusak	Ganti pompa atau beritahu Pusat Layanan MODENA
Panel kontrol tidak beroperasi	Dalam status Pengunci	Buka status Pengunci
	Panel operasi rusak	Hubungi Pusat Layanan MODENA
Mengukus makan yang tidak umum	Tambah tutup segel pada makanan	Lepaskan tutup segel
	Tidak ada uap yang dihasilkan	Hubungi Pusat Layanan MODENA
Displai menunjukkan E2	Sensor bagian dalam rusak	Hubungi Pusat Layanan MODENA
Displai menunjukkan E3 (BT 3435)	Sensor bagian dalam melebihi suhu standar	Cabut steker listrik dan biarkan dingin dengan sendirinya atau beritahu Pusat Layanan MODENA
Displai menunjukkan E4	Sensor pelat pemanas rusak	Hubungi Pusat Layanan MODENA
Displai menunjukkan E5	Sensor pelat pemanas melebihi suhu pengaman	Cabut steker listrik dan biarkan dingin dengan sendirinya atau beritahu Pusat Layanan MODENA
Displai menunjukkan E1 (BT 3435)	Tidak ada tangki air di tempatnya atau sakelar tangki rusak	Pasang dan tekan tangki ke tempatnya atau hubungi Pusat Layanan MODENA
Displai menunjukkan E8 (BT 6435)	Motor tangki air rusak	hubungi Pusat Layanan MODENA

BAGIAN 7 : TINDAKAN PENCEGAHAN

Saran dan Tindakan Pencegahan

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

Informasi Penting Keamanan

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

oven.

- Jangan menggunakan aluminum foil untuk melapisi bagian bawah oven.
- Jangan menaruh bahan-bahan yang mudah terbakar didalam oven, jika peranti tidak sengaja diaktifkan, bahan-bahan tersebut dapat terbakar.
- Selalu matikan peranti ketika tidak digunakan.
- Ketika melepaskan kabel listrik, selalu menariknya dari kepala kabel, jangan menarik kabelnya.
- Selalu lepaskan kabel listrik dari sumbernya ketika akan melakukan perawatan atau perbaikan terhadap peranti.
- Jika terjadi kerusakan pada peranti, dalam kondisi apapun jangan mencoba untuk memperbaikinya sendiri. Perbaikan yang dilakukan oleh orang yang tidak berpengalaman kemungkinan dapat menyebabkan kecelakaan atau kerusakan yang lebih parah pada peranti. Hubungi Pusat Layanan resmi MODENA untuk perbaikan.
- Jangan meletakkan atau menyenderkan benda berat pada pintu oven.
- Jangan membiarkan anak-anak bermain dengan peranti.
- Peranti tidak untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kekurangan kemampuan fisik, sensorik, atau mental; atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan mengenai produk ini, kecuali kepada mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Selalu matikan oven sebelum mengeluarkan rak dan pelat oven.
- Selama proses memasak, lemak atau minyak harus diperlakukan secara hati-hati karena bahan ini dapat menimbulkan kebakaran jika mencapai suhu tertentu.
- Perhatikan posisi selang gas secara rutin, untuk memastikan bahwa selang gas berada jauh dari permukaan panas, dan tidak tertekuk. Pastikan bagian luar selang gas tidak retak untuk menghindari kebocoran gas.
- Selalu ingat bahwa bagian-bagian oven dan benda lain yang ada disekitarnya akan terasa panas untuk jangka waktu yang cukup lama (kurang lebih 30 menit) setelah Anda mematikan oven.
- Lakukan service secara rutin pada oven Anda setiap 3 (tiga) bulan sekali, karena jika terdapat kelainan pada oven Anda, dapat segera diketahui dan diperbaiki

BAGIAN 8 : SPESIFIKASI

MODEL	BT 3435	BT 6435
Jenis oven	Steam oven + grill	Steam oven + grill
Program/fungsi	8	8
Warna	Hitam + Stainless	Hitam
Kapasitas oven (liter)	36	36
Pemanas atas / Grill	Listrik	Listrik
Pemanas uap	Listrik	Listrik
Kaca oven	3 Lapis	3 Lapis
Lampu oven	Ya	Ya
Thermostat	Ya	Ya
Timer	Ya	Ya
Rak oven	Ya	Ya
Plat penadah tetesan makanan	Ya	Ya
Tegangan listrik	220 – 240 V / 50 Hz	220 – 240 V / 50 Hz
Elemen pemanas bawah	1740 W	1740 W
Elemen pemanas belakang	1650 W	1650 W
Elemen pemanas atas/grill	1450 W	1450 W
Dimensi produk (P x L x T) mm	595 x 540 x 445	595 x 540 x 445
Dimensi lubang meja (P x L x T) mm	560 x 550 x 450	560 x 550 x 450

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



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