

Buku Petunjuk Penggunaan Oven Panggang

BA 1220 GDSS
BA 2420 GDSS

DAFTAR ISI

Bagian 1: Informasi Keselamatan	3
Pemberitahuan Lingkungan	4
Bagian 2: Nama-nama Bagian	5
Bagian 3: Panduan Penggunaan Cepat	6
Instalasi	6
Sebelum Penggunaan Pertama Kali	7
Panel Kontrol	8
Kenop Exhaust (Pembuangan)	9
Plat Pemanas	9
Kontrol Blower	9
Bagian 4: Perawatan	10
Pembersihan dan Perawatan	10
Bagian 5: Penyelesaian Masalah	10
Bagian 6: Spesifikasi	12

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: INFORMASI KESELAMATAN

Bacalah buku petunjuk penggunaan dengan seksama!

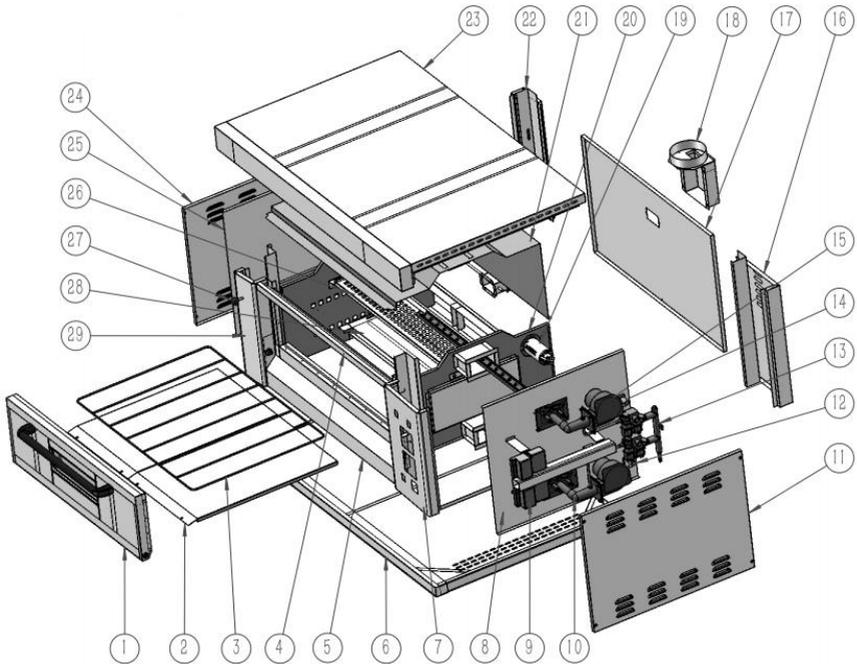
- Tabung gas harus disambung dengan regulator gas LGP dengan spesifikasi aliran gas minimum 2 kg/jam.
- Dilarang memosisikan tabung gas dalam posisi terbalik untuk mencegah sisa gas cair masuk ke dalam sistem, suku cadang dapat rusak dan menyebabkan ancaman serius.
- Oven harus dimatikan saat tidak digunakan.
- Pastikan ventilasi udara tetap terbuka bila perangkat diletakkan di dalam ruangan tertutup.
- Ketika menempatkan perangkat, pastikan kabel atau steker daya tidak rusak.
- Jangan tempatkan soket portabel atau sumber daya portabel di belakang perangkat. Jangan gunakan adapter stop kontak.
- Untuk menghindari bahaya akibat ketidakstabilan perangkat, perangkat harus ditempatkan sesuai instruksi.
- Jika kabel atau steker daya rusak, penggantian harus dilakukan oleh teknisi, agen servis, atau orang yang berkompeten dalam bidang kelistrikan untuk menghindari kecelakaan.
- Anak-anak usia 8 tahun ke atas, orang dengan kondisi fisik, sensorik, dan mental yang terbatas, atau orang yang tidak memiliki pengalaman, dapat menggunakan perangkat setelah diberikan pemahaman khusus tentang cara penggunaan dan bahaya-bahaya yang dapat timbul.

Pemberitahuan Lingkungan



Bahan kemasan yang digunakan dapat didaur ulang. Kami menyarankan Anda memisahkan plastik, kertas, kardus dan berikan kepada agen daur ulang. Menurut pedoman WEEE (Limbah Peralatan Listrik dan Elektronik), limbah dari ██████████ perangkat listrik dan elektronik harus dikumpulkan secara terpisah. jika Anda perlu membuang peranti ini di masa depan, jangan membuangnya dengan sisa sampah domestik Anda. Sebagai gantinya, harap bawa peranti ke agen pengumpul WEEE terdekat, jika tersedia.

BAGIAN 2: NAMA-NAMA BAGIAN



- | | |
|---|--|
| 1. Pintu oven | 14. Sensor temperatur atas |
| 2. Papan bearing | 15. Pipa bakar gas atas
(dengan kipas blower) |
| 3. Rak kawat | 16. Tiang belakang kanan |
| 4. Balok depan atas | 17. Tutup belakang |
| 5. Balok depan bawah | 18. Cerobong |
| 6. Rangka bawah | 19. Lampu, pemegang lampu,
lampu kombinasi |
| 7. Tiang depan kanan (panel
kontrol) | 20. Ruang panggang |
| 8. Tutup dalam kanan | 21. Plat atas belakang |
| 9. Pemantik | 22. Tiang kiri belakang |
| 10. Pipa bakar gas bawah
(dengan kipas blower) | 23. Plat kombinasi atas dan
depan |
| 11. Tutup kanan | 24. Tutup kiri |
| 12. Sensor temperatur bawah | 25. Tutup dalam kiri |
| 13. Pipa gas masuk | |

26. Plat pengatur api atas
27. Kenop tombol pembuangan

28. Plat pengatur api bawah
29. Tiang depan kiri

** Gambar hanya ilustrasi. Perbedaan antara gambar dan produk aktual dapat terjadi*

*** Fitur dan kelengkapan tergantung pada tipe produk*

BAGIAN 3: PANDUAN PENGGUNAAN CEPAT

Instalasi

- Oven membutuhkan udara segar ketika dioperasikan, untuk mencegah bahaya keracunan CO, oven harus dipasang di tempat dengan ventilasi yang cukup dengan kipas keluar untuk menjaga udara di dalam ruangan tetap bersih dan bersirkulasi
- Berikan jarak setidaknya 15 cm antara semua sisi oven dengan dinding atau objek lainnya agar udara tetap bisa bersirkulasi
- Sambungkan lubang pembuangan udara dengan pipa logam untuk membuang asap keluar; pipa pembuangan tidak boleh dekat dengan benda mudah terbakar. Pipa pembuangan harus menghadap ke bawah untuk mencegah air hujan atau benda asing masuk ke dalam pipa
- Oven harus menggunakan regulator gas LPG dengan spesifikasi aliran gas minimum 2 kg/jam, jika tidak maka oven tidak bisa dioperasikan dengan baik. Sambungkan selang gas dengan urutan sebagai berikut: tabung gas – regulator gas – selang gas – oven.
- Sambungkan selang gas ke tabung gas oven, oven harus jauh dari tabung gas setidaknya 2 meter tetapi tidak boleh lebih dari 3 meter. Pastikan semua koneksi dalam keadaan rapat dan buka katup tabung gas. Lakukan pengetesan kebocoran dengan air sabun untuk memastikan semuanya aman. Jangan menempatkan benda mudah terbakar di dekat oven dalam radius 3,5 meter
- Sambungkan kabel daya ke stop kontak yang sesuai dengan standar keamanan dengan tegangan 220-240V.
- Baut dengan tanda “terminal equipotential” adalah konduktor equipotential eksternal. Terminal ini dapat dipasang dengan kabel pembumian dengan inti tembaga sebesar atau lebih besar dari 2.5 mm².

PERINGATAN!

Steker daya harus dapat diakses dan dicabut dengan mudah setelah instalasi

Sebelum Penggunaan Pertama Kali

1. Jangan memasukkan makanan ke dalam oven sebelum melakukan prosedur di bawah untuk memastikan oven anda bersih dan siap dipakai
2. Sebelum menggunakan oven pertama kali, buka pintu oven sebentar untuk memberihkan sirkulasi udara yang baik sebelum digunakan
3. Bersihkan interior dengan air hangat dan sabun netral untuk menghilangkan bau tak sedap, tipikal seperti barang hasil manufaktur baru. Setelah itu, keringkan
4. Nyalakan oven untuk menghilangkan oli anti-karat yang mungkin diberikan pada oven. Buka lubang ventilasi udara dan pintu oven jika diperlukan
5. Plat bagian dalam dapat berubah warna menjadi kekuning-kuningan selama proses ini dan ini adalah normal

PERINGATAN!

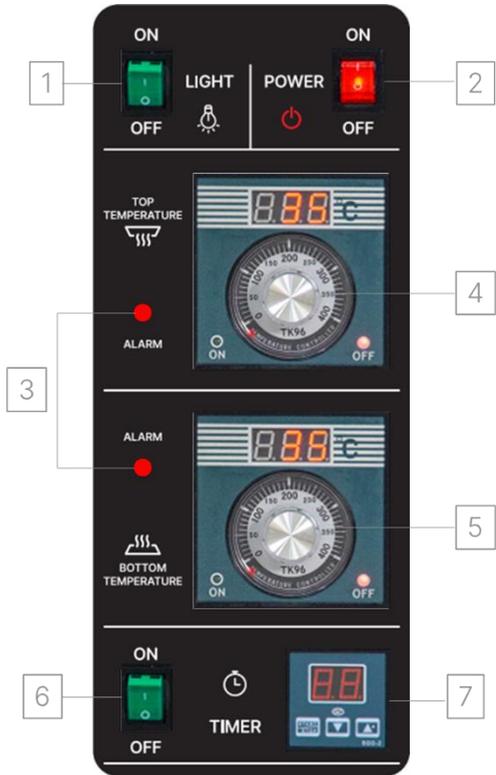
Jangan menggunakan deterjen atau pembersih abrasif karena dapat merusak permukaan peranti

Panel Kontrol

1. Tombol lampu
2. Tombol Daya
3. Alarm pemantik abnormal
4. Kontrol temperatur atas
5. Kontrol temperatur bawah
6. Tombol waktu
7. Pengaturan waktu

Petunjuk Panel Kontrol:

1. Tekan tombol daya untuk menyalakan oven
2. Buka pintu oven dan buka katup tabung gas, lalu putar kenop pengatur temperatur ke posisi yang diinginkan (pengaturan temperatur harus lebih besar dari temperatur ruangan, jika tidak pemantik tidak bisa berfungsi). Oven akan menyala dan mulai memanaskan



PERINGATAN!

Jika oven gagal memantik api selama tiga kali berturut-turut, pemantik tidak akan berfungsi selama 5 menit. Buka pintu oven dan Tarik kenop pembuangan untuk mengeluarkan gas dari dalam ruang panggang dan coba lagi.

3. Preheat: Tutup pintu oven, tunggu hingga temperatur oven mencapai temperatur yang diinginkan, setelah itu oven bisa dipakai. Tekan tombol lampu untuk memeriksa proses pemanggangan melalui jendela kaca

4. Nyalakan timer jika dibutuhkan. Ketika oven mencapai waktu yang diatur, oven akan berbunyi.
5. Setelah pemanggangan selesai, kembalikan pengaturan temperatur ke nol, matikan tombol daya, dan tutup katup tabung gas

PERINGATAN!

Oven sangat panas. Hati-hati dan pakailah sarung tangan pelindung tahan panas

Kenop Exhaust (Pembuangan)

Pada bagian kiri depan oven, terdapat kenop pembuangan yang dapat diatur. Secara bawaan, lubang pembuangan akan tertutup penuh, lubang dapat dibuka secara singkat ketika harus menurunkan temperatur oven, mengurangi kelembapan, atau membuang sisa gas saat kegagalan pemantik api.

Plat Pemanas

Untuk memastikan benda yang dipanggang dapat dipanaskan secara merata, oven memiliki plat regulasi pemanas atas dan bawah yang dapat diatur. Jika warna benda tidak merata, menurut tingkat warna putih ke coklat, gunakan alat untuk mengatur posisi plat pemanas ke depan atau belakang sesuai kebutuhan. Jika benda yang dipanggang memiliki warna lebih coklat di bagian depan, atur plat pemanas ke belakang, begitu juga sebaliknya.

Kontrol Blower

Pada ruang elektrikal di bagian kanan terdapat pengaturan fan blower untuk mengatur rasio gas-udara. Jika api terlihat berwarna cyan, berarti kurang udara. Kendorkan baut blower fan dan putar plat pengatur untuk membesarkan jarak sampai api terlihat berwarna biru, lalu kencangkan baut kembali. Jika api mati, maka udara terlalu banyak. Kurangi jarak sampai posisi yang sesuai. Pabrikan sudah mengatur campuran gas dan udara untuk tiap oven dan memberikan tanda.

Jika dalam udara dingin oven sulit untuk dinyalakan, buka panel bagian kanan dari ruang elektrikal, kurangi jarak plat pengatur untuk mengurangi rasio udara, setelah api berhasil dinyalakan, kembalikan jarak plat ke posisi normal.

BAGIAN 4: PERAWATAN

Pembersihan dan Perawatan

Untuk memastikan peranti dalam kondisi yang optimal, peranti harus dirawat secara berkala.

- Sebelum melakukan aktivitas pembersihan, matikan unit dan cabut steker daya dari stop kontak
- Lumasi ensel pintu di kedua sisi oven dengan oli sekali seminggu, untuk memastikan pintu dapat dibuka tutup secara halus dan mencegah karat
- Bersihkan sisa-sisa pemanggangan dari dalam oven secara berkala (ketika oven mati) dan lap dengan kain kering
- Meskipun oven gas mempunyai fungsi tahan air, dilarang membersihkan oven dengan menyiram dengan air mengalir secara langsung yang dapat menyebabkan kerusakan komponen elektrik dan/atau menyebabkan bahaya sengatan listrik
- Selalu periksa bagian elektrik, selang gas, konektor-konektor secara regular. Ganti bagian yang terlihat rusak secepatnya

BAGIAN 5: PENYELESAIAN MASALAH

Lakukan pengecekan terhadap hal-hal di bawah ini sebelum menghubungi Service Center kami bila terjadi gangguan pengoperasian:

PERINGATAN!

Sebelum melakukan penyelesaian masalah, cabut steker daya dari stop kontak. Hanya teknisi yang memiliki kualifikasi yang boleh melakukan penyelesaian masalah yang tidak terdapat dalam buku petunjuk ini

Masalah	Kemungkinan Penyebab	Tindakan Yang Direkomendasikan
Kegagalan penyalaan, tidak ada percikan sama sekali	<ul style="list-style-type: none"> • Kegagalan bagian listrik. • Suhu pengaturan lebih rendah dari suhu kamar • Kehabisan gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Periksa bagian kelistrikan. • Atur ulang suhu. • Periksa tabung gas.
Kegagalan penyalaan, tetapi tongkat pengapian memiliki percikan, dan sedikit bau gas	<ul style="list-style-type: none"> • Volume udara terlalu besar, seperti pagi musim dingin atau hanya mengganti tabung gas baru • Tekanan silinder tidak cukup. • Tempat pemasangan jarum pengapian salah. • Nosel tersumbat oleh puing-puing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurangi volume udara. • Periksa dan ganti. • Jarum pengapian harus 2-3 mm di atas mulut api. • Bersihkan puing-puing.
Pengapian berhasil tetapi segera padam dan memicu alarm	<ul style="list-style-type: none"> • jarum api digeser atau rusak • Pengapian rusak. 	<ul style="list-style-type: none"> • sesuaikan atau ganti jarum api • Ganti pemantik
Api gelap	<ul style="list-style-type: none"> • Kegagalan kipas blower 	<ul style="list-style-type: none"> • Perbaiki kipas blower
Api berbalik	<ul style="list-style-type: none"> • Pengaturan udara tidak sesuai 	<ul style="list-style-type: none"> • Atur aliran udara
Api mati	<ul style="list-style-type: none"> • Aliran udara terlalu besar 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurangi aliran udara
Api terus memantik ketika sudah ada api	<ul style="list-style-type: none"> • Penempatan jarum pemantik tidak sesuai 	<ul style="list-style-type: none"> • Jarum pemantik harus ditempatkan 2-3 mm di atas mulut api.
Kontrol suhu tidak ditampilkan dengan benar	<ul style="list-style-type: none"> • Kegagalan pengontrol suhu 	<ul style="list-style-type: none"> • Ganti pengontrol suhu baru

BAGIAN 6: SPESIFIKASI

MODEL	BA 1220 GDSS	BA 2420 GDSS
Jumlah dek	1	2
Jumlah nampan (buah)	2 (termasuk)	4 (termasuk)
Panel kontrol	Mechanical	Mechanical
Tampilan temperatur	Ya (Digital)	Ya (Digital)
Timer	Ya	Ya
Ukuran nampan (mm)	400 x 600	400 x 600
Temperatur (°C)	25-400	25-400
Sumber gas	LPG/NG	LPG/NG
Tegangan pengenalan (V)	220	220
Frekuensi pengenalan (Hz)	50	50
Dimensi produk (WxDxH)(mm)	1310×850×600	1310×850×1400
Berat produk (kg)	98	251

Untuk meningkatkan kualitas produk, desain dan spesifikasi di atas 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