

Buku Petunjuk Penggunaan

Alat Penggoreng Tanpa Minyak

AF 2510 BEBL

TABLE OF CONTENT

Bagian 1 : Informasi Penting Keamanan	3
Bagian 2: Pengenalan Produk	5
Komponen Utama	5
Panel Kontrol dan Layar	5
Bagian 3: Panduan Penggunaan	6
Tindakan Pencegahan	6
Petunjuk Pengoperasian	7
Panduan Memasak	8
Bagian 4: Perawatan	8
Bagian 5: Penyelesaian Masalah	9
Bagian 6: Spesifikasi	10
Lampiran: Diagram Kelistrikan	10

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

BAGIAN 1: INFORMASI PENTING KEAMANAN

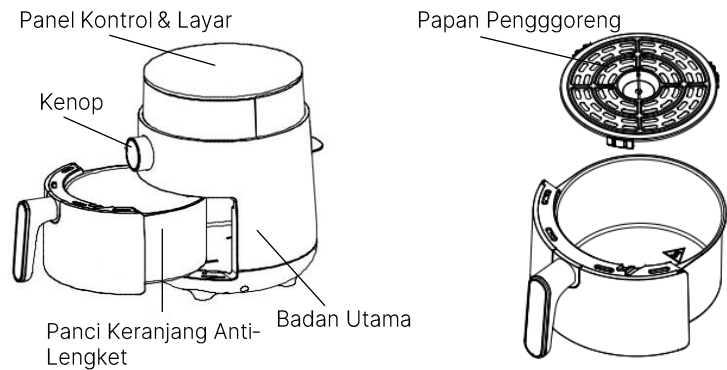
Saat menggunakan peranti ini, tindakan pengamanan dasar harus selalu dilaksanakan:

1. Simpan kotak dan kemasan untuk penyimpanan.
2. Jangan merendam kabel, steker, atau bagian peranti lainnya ke dalam air atau cairan lain untuk menghindari bahaya sengatan listrik atau kerusakan pada peranti.
3. Taruh semua bahan makanan pada panci untuk mencegahnya bersentuhan dengan elemen pemanas.
4. Jangan menutupi saluran masuk dan keluar udara saat peranti sedang beroperasi.
5. Jangan mengisi panci dengan minyak. Mengisi panci dengan minyak bisa menyebabkan timbulnya api.
6. Jangan menyentuh bagian dalam peranti saat sedang beroperasi.
7. Jangan gunakan peranti apabila ada kerusakan pada steker, kabel daya, atau bagian yang lain.
8. Jika terjadi kerusakan, hanya teknisi resmi MODENA yang boleh memperbaikinya.
9. Jauhkan kabel dari permukaan panas.
10. Jangan mecolokkan steker atau menggunakan peranti dengan tangan basah.
11. Pastikan steker terpasang pada stop kontak dengan benar.
12. Jauhkan steker dan peranti dari jangkauan anak-anak.
13. Jangan hubungkan peranti dengan sakelar pengatur waktu eksternal.
14. Jangan taruh peranti dekat dengan barang mudah terbakar, seperti tirai dan taplak meja.
15. Jangan taruh peranti di dekat dinding atau peranti lain saat sedang beroperasi. Beri jarak bebas minimal 15 cm pada bagian belakang, samping, dan atas peranti untuk menjaga saluran udara masuk dan keluar tetap bebas.
16. Jangan menaruh apa pun di atas peranti saat beroperasi.

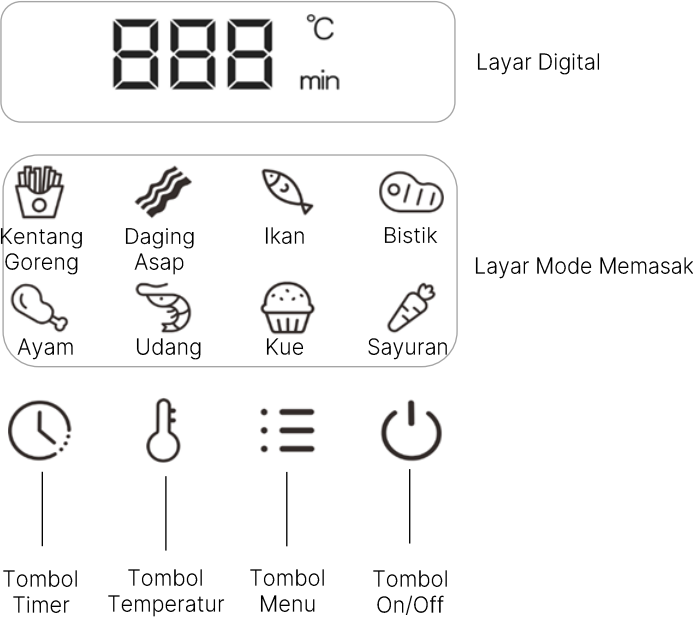
17. Jangan menggunakan peranti selain fungsi yang disebutkan dalam buku manual ini.
18. Jangan meninggalkan peranti tanpa pengawasan saat sedang beroperasi.
19. Selama proses penggorengan, uap panas dilepaskan melalui bukaan saluran keluar udara panas. Jaga jarak aman tangan dan muka dari uap dan dari bukaan saluran keluar udara. Hati-hati terhadap uap dan udara panas saat mengeluarkan panci dari peranti. Beberapa bagian dari peranti mungkin menjadi panas selama penggunaan.
20. Segera cabut steker apabila terlihat asap hitam keluar dari peranti, tunggu sampai asap hitam berhenti keluar sebelum menarik keluar panci.
21. Pastikan bahwa peranti diletakkan pada permukaan horizontal, rata, dan stabil.
22. Peranti ini dirancang hanya untuk penggunaan rumah tangga. Tidak aman untuk digunakan di lingkungan seperti restoran, hotel, kafe, dan lain-lain.
23. Garansi hangus jika peranti digunakan untuk tujuan komersial atau semi-komersial, atau menyalahi yang tertulis dalam buku manual ini.
24. Tunggu 30 menit sampai peranti dingin sebelum membersihkannya.
25. Jika kabel daya rusak, hanya boleh diganti oleh teknisi MODENA atau agen servisnya.
26. Peranti ini dapat digunakan oleh anak-anak di atas 8 tahun dan orang dewasa dengan kekurangan kemampuan fisik, sensorik, dan mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau pengarahan berkaitan dengan cara penggunaan peranti secara aman dan mengerti akan bahaya yang mungkin timbul. Anak-anak dilarang bermain dengan peranti ini. Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali berumur lebih dari 8 tahun dan diawasi.
27. Jauhkan peranti dan kabel dayanya dari jangkauan anak di bawah usia 8 tahun.

BAGIAN 2: PENGENALAN PRODUK

Komponen Utama



Panel Kontrol dan Layar



BAGIAN 3: PANDUAN PENGGUNAAN

Tindakan Pencegahan

1. Tempatkan peranti pada permukaan yang datar dan rata.
Catatan: Jangan tempatkan peranti pada permukaan yang tidak tahan panas.
2. Taruh papan penggoreng pada panci.
Catatan: Jangan memenuhi panci dengan minyak atau cairan lain.
3. Masukkan bahan makanan ke panci, kemudian masukkan panci ke dalam alat penggoreng.
4. Setel waktu dan temperatur memasak dengan memilih salah satu dari 8 program bawaan atau setel secara manual.
Catatan: Saat menyetel waktu secara manual, pastikan untuk memberikan satu menit tambahan untuk proses pemanasan.
5. Ada beberapa makanan yang mungkin membutuhkan pengocokan di tengah siklus memasak. Untuk melakukannya, tarik keluar panci dengan pegangannya, peranti akan mati secara otomatis, kocok panci atau balik makanannya. Masukkan kembali panci ke alat penggoreng dan secara otomatis akan melanjutkan program memasaknya.
6. Setelah waktu memasak selesai, timer akan berbunyi 5 kali, kipas akan tetap bekerja dan berhenti setelah 40 detik.
7. Keluarkan panci dari alat penggoreng dan taruh pada nampan.
Catatan: Minyak dari makanan akan terkumpul di bagian bawah panci, jadi hati-hati saat mengeluarkan panci dari alat penggoreng.
8. Periksa apakah makan sudah matang. Jika belum, masukkan kembali panci ke alat penggoreng, setel waktu dan temperatur, dan sentuh tombol daya untuk melanjutkan proses memasak.
9. Jangan membalik panci, minyak yang terkumpul di bagian bawah panci akan merembes ke makanan.
10. Pindahkan makanan matang ke mangkok atau piring.
Tips: Gunakan penjepit untuk memindahkan makanan berukuran besar atau rapuh.
11. Jika ingin memasak lagi, alat penggoreng dapat langsung digunakan setelah proses memasak pertama selesai.

Petunjuk Pengoperasian

1. Colokkan steker. Akan terdengar bunyi dengung yang mengindikasikan alat penggoreng sekarang pada mode siaga.
2. Sentuh tombol ON/OFF untuk menyalakan alat penggoreng.
3. **Timer** (Pengaturan Waktu)
Rentang pengaturan waktu adalah 1 sampai 30 menit. Sentuh tombol Timer dan putar kenop untuk menambah atau mengurangi waktu. Tekan kenop untuk mengonfirmasinya atau akan secara otomatis terkonfirmasi setelah 3 detik.
4. **Temp.** (Pengaturan Temperatur)
Rentang pengaturan temperatur adalah 80°C sampai 200°C. Sentuh tombol Temperatur dan putar kenop untuk menaikkan atau menurunkan temperatur. Tekan kenop untuk mengonfirmasinya atau akan secara otomatis terkonfirmasi setelah 3 detik.
5. **Menu:**
Setelah alat penggoreng dinyalakan, sentuh tombol Menu, kemudian putar kenop untuk memilih salah satu dari 8 menu yang tersedia. Tekan kenop untuk mengonfirmasinya atau akan secara otomatis terkonfirmasi setelah 3 detik. Waktu dan temperatur akan di setel secara otomatis sesuai dengan detail di bawah:
 - Kentang Goreng: 13 menit pada 200°C
 - Daging Asap: 10 menit pada 170°C
 - Ikan: 20 menit pada 180°C
 - Bistik: 15 menit pada 180°C
 - Ayam: 20 menit pada 200°C
 - Udang: 10 menit pada 180°C
 - Kue: 15 menit pada 180°C
 - Sayuran: 20 menit pada 200°C
6. **Kenop**
Putar kenop untuk menaikkan/menurunkan temperatur, waktu, atau memilih menu. Tekan kenop untuk mulai/berhenti sebentar (*pause*) atau untuk mengonfirmasi pilihan menu, temperatur, dan waktu.
7. **Pemutusan Otomatis**
Selama proses memasak, panci dapat dikeluarkan dari alat penggoreng. Jika panci dikeluarkan, peranti akan mati secara otomatis dan lanjut bekerja setelah panci dimasukkan kembali.

Panduan Memasak

Catatan: Harap diingat bahwa setiap makanan berbeda ukuran, bentuk, merek, dan asalnya. Tidak ada jaminan pengaturan yang paling tepat untuk semua jenis makanan. Teknologi Penggorengan Tanpa Minyak Cepat (*Rapid Air Fryer Technology*) memanaskan kembali udara dalam alat penggoreng secara cepat, sehingga menarik keluar panci dengan waktu singkat tidak akan mengganggu proses memasak.

Tips:

- Makanan berukuran kecil biasanya memiliki waktu memasak lebih singkat daripada yang berukuran lebih besar.
- Mengocok makanan pada pertengahan periode memasak bisa memberikan hasil masakan lebih baik.
- Menambahkan sedikit minyak pada kentang segar dan kemudian menggorengnya akan memberikan hasil lebih renyah.
- Jangan memasak makanan berminyak ekstrim pada penggoreng.
- Berat kentang potong yang direkomendasikan adalah 300 gram.
- Adonan jadi membutuhkan waktu memasak lebih singkat daripada adonan buatan sendiri.

BAGIAN 4: PERAWATAN

1. Cabut steker dan bersihkan alat penggoreng setelah digunakan. Tunggu setidaknya 30 menit untuk mendinginkan sebelum dibersihkan.

Catatan: Jangan membersihkan panci, papan penggoreng, dan bagian dalam peranti dengan alat dapur logam apa pun atau bahan pembersih kasar karena dapat merusak lapisan anti-lengket.

2. Lap bagian luar alat penggoreng dengan kain lembap.
3. Bersihkan panci dengan air panas, sabun, dan spons halus. Sisa remahan makanan dapat dibersihkan dengan sabun cair.

Tips: Jika ada remah makanan menempel pada panci atau papan penggoreng, rendam dengan air panas selama 10 menit, kemudian bersihkan dengan sabun.

4. Bersihkan bagian dalam peranti dengan air panas dan spons halus.
Catatan: Jangan terlalu banyak air di bagian dalam peranti, hanya dilap saja untuk membersihkan remah makanan dan sisa minyak.
5. Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk membuang remah sisa makanan.

BAGIAN 5: PENYELESAIAN MASALAH

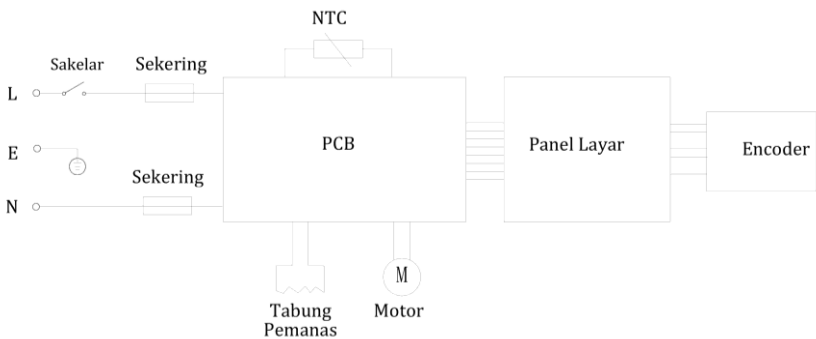
Masalah	Kemungkinan Penyebab	Tindakan
Alat Penggoreng tidak bekerja	Steker tidak dicolokkan	Masukkan steker ke stopkontak
	Waktu memasak belum disetel	Setel waktu memasak.
Makanan kurang matang	Panci terlalu penuh	Bahan makanan yang banyak dibagi menjadi beberapa kali proses memasak.
	Setelan temperatur terlalu rendah	Naikkan setelan temperatur secara manual.
Makanan tidak matang merata	Bahan makanan tertentu harus dikocok/dibalik pada pertengahan waktu memasak	Kocok/balik bahan makanan di tengah-tengah waktu memasak
Camilan yang digoreng tidak renyah	Tipe camilan yang dipakai adalah yang harus digoreng secara tradisional.	Oleskan sedikit minyak pada bahan makanan untuk hasil yang lebih renyah.
Panci tidak dapat terpasang dengan sempurna	Panci terlalu penuh	Jangan mengisi panci melebihi tanda "MAX"
Asap putih keluar dari alat penggoreng	Bahan makanan mengandung terlalu banyak minyak.	Jika bahan makanan mengandung banyak minyak, sejumlah besar minyak mungkin jatuh di dasar panci dan menghasilkan asap putih. Hal ini tidak berpengaruh terhadap alat maupun hasil masakan.
	Panci masih mengandung minyak sisa penggorengan sebelumnya.	Bersihkan sisa minyak pada panci sebelum digunakan untuk memasak lagi.
Kentang goreng tidak matang merata	Kualitas kentang yang digunakan kurang baik	Gunakan kentang segar dan pastikan kentang masih kaku saat digoreng
	Potongan kentang menempel satu sama lain	Bilas potongan kentang dengan baik untuk menghilangkan pati dari bagian luar potongan.
Kentang goreng kurang gurih	Kerenyahan gorengan bergantung pada jumlah minyak dan kandungan air.	Keringkan potongan kentang sebelum diolesi minyak.
		Potong kentang lebih kecil untuk hasil lebih renyah.
		Tambahkan sedikit minyak lagi.

BAGIAN 6: SPESIFIKASI

Model	AF 2510 BEBL
Tipe Produk	Alat Penggoreng Tanpa Minyak
Warna	Hitam
Kapasitas	2.5 L
Daya Listrik	1200 W
Pengaturan Waktu	0 – 30 menit
Temperatur	80 – 200°C
Panel Kontrol	Kontrol Kenop dan Sentuh
Menu Otomatis	8 menu
Dimensi	235 x 287 x 300 mm

Untuk meningkatkan kualitas peranti, 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 yang dicantumkan dapat bervariasi tergantung pada kondisi operasional dan lingkungan dari peranti.

LAMPIRAN: DIAGRAM KELISTRIKAN





PT MODENA INDONESIA

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