

Buku Petunjuk Penggunaan

Alat Penggoreng Tanpa Minyak

AF 1510 VGBL

DAFTAR ISI

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	6
Panduan Memasak	8
Bagian 4: Perawatan	9
Bagian 5: Penyelesaian Masalah	10
Bagian 6: Spesifikasi	11
Lampiran: Diagram Kelistrikan	11

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

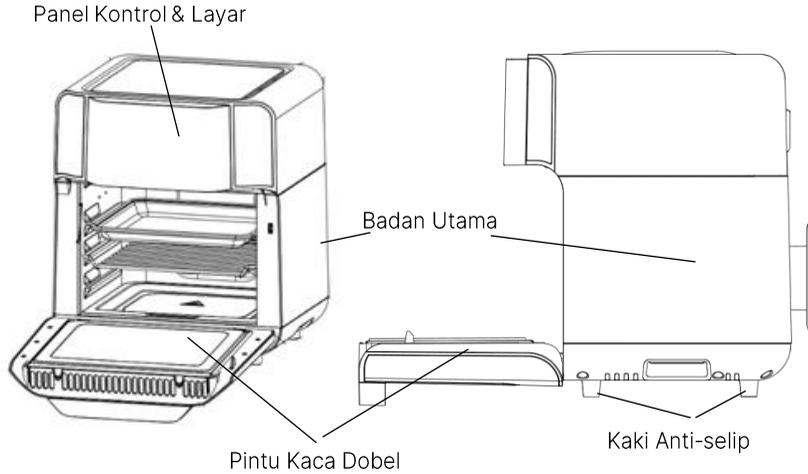
Saat menggunakan peranti ini, tindakan pengamanan dasar harus selalu dilaksanakan:

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.

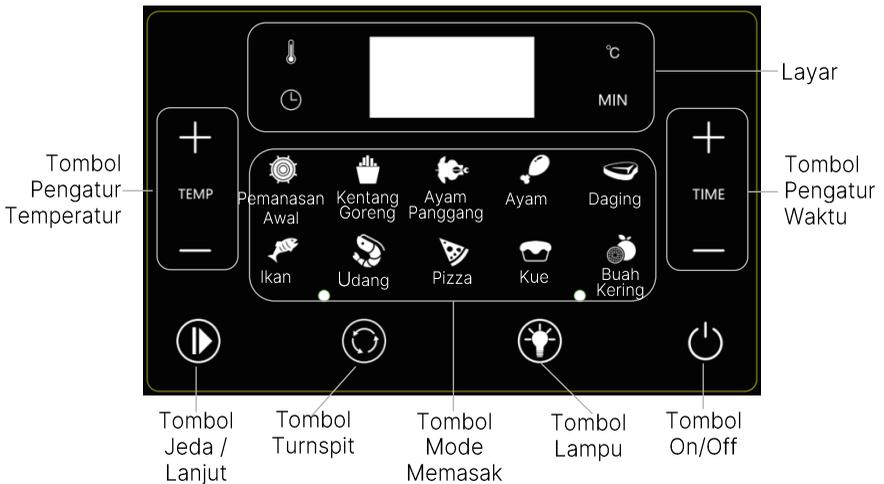
17. Jangan menggunakan peranti selain fungsi yang disebutkan dalam buku manual ini.
18. Jangan meninggalkan peranti tanpa pengawasan saat sedang beroperasi.
19. Selama proses penggorengan, uap panas dilepaskan melalui bukaan saluran keluar udara panas. Jaga jarak aman tangan dan muka dari uap dan dari 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. Bersihkan nampan dan piring panggangan dengan air panas, sabun, dan busa lembut.
3. Bersihkan bagian dalam dan luar dengan kain bersih.
Catatan: Peranti bekerja dengan udara panas; tidak perlu menambahkan oli pada nampan panggangan.
4. Peranti menggunakan teknologi elektronik untuk mengatur dan waktu, dengan rentang pengaturan 65-200°C dan 5-60 menit. Pengguna dapat menggunakan menu bawaan atau mengatur secara manual temperature dan waktunya.
5. Taruh nampan penampung minyak pada bagian bawah peranti dan tutup pintu.

Petunjuk Pengoperasian

1. Sentuh tombol  untuk menyalakan peranti.
2. Sentuh tombol  menghentikan sementara atau melanjutkan proses memasak.
3. Sentuh tombol  untuk mulai fungsi turnspit (ayam panggang memerlukan putaran, setelah menyentuh menu "ayam panggang", putaran akan mulai secara otomatis).
4. Sentuh tombol  untuk menyalakan/mematikan lampu.
5. Sentuh simbol makanan yang akan dimasak. Layar akan menampilkan setelan waktu dan temperatur secara bergantian.

Ikun	Nama	Deskripsi	Setelan
	Pemanasan Awal	Memanaskan peranti sebelum memasak untuk mendapatkan hasil masakan yang lebih baik	200°C -15min
	Kentang Goreng	Membuat kentang goreng dan keripik kentang dari kentang segar	200°C- 15min
	Daging	Memasak daging segar seperti daging sapi, babi, dan domba	180°C- 15min
	Ikan	Memanggang ikan, baik ikan potong maupun ikan utuh.	180°C -15min
	Udang	Membuat udang bakar/panggang	180°C, - 15min
	Pizza	Gunakan panci pizza (pizza sampai dengan 9 inchi)	180°C- 15min
	Ayam	Memanggang paha/sayap ayam (jika paha/sayap ayam berukuran kecil, kurangi waktunya)	180°C- 20min
	Kue	Membuat kue sampai 8 inchi.	175°C- 30min
	Ayam Panggang	Gunakan garpu panggang untuk mendapatkan tingkat kematangan merata (berat ayam maksimal 2.5 kg)	190°C- 30min
	Buah Kering	Tergantung jenis buah yang dikeringkan, pengguna harus mengatur waktu & temperatur.	60°C -8H

6. Tekan tombol   untuk mengatur waktu dan temperatur.
7. Setelah 5 detik tidak ada pengoperasian, peranti akan mulai bekerja pada mode yang dipilih.
Catatan: Jika temperatur lingkungan rendah, gunakan fungsi pemanasan awal untuk mendapatkan hasil yang masakan lebih baik.
8. Saat waktu memasak selesai, bel indikator akan menyala. Keluarkan makanan dan letakkan pada wadah tahan panas.
9. Matikan peranti dengan menyentuh tombol ON/OFF.

Peringatan:

- Nampan dan aksesoris lain bisa menjadi sangat panas selama proses memasak; hindari menyentuh.

- Gunakan sarung tangan oven dan pemegang yang sesuai untuk mengeluarkan makanan.
- Selalu taruh makanan pada permukaan/nampan tahan panas, jangan langsung pada meja dapur atau meja makan.

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 nampan 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 500 gram.
- Adonan jadi membutuhkan waktu memasak lebih singkat daripada adonan buatan sendiri.
- Tabel di bawah adalah referensi setelan waktu dan temperatur memasak beberapa jenis makanan yang berbeda. Karena ada perbedaan pada ukuran, bentuk, merek, dan asal bahan makanan, kami tidak menjamin setelan berikut adalah yang terbaik untuk bahan makanan yang digunakan.

Bahan Makanan	Min. dan Maks. (gr)	Durasi (Menit)	Temp. (°C)	Kocok / Putar	Catatan
Kentang dan Kentang Goreng					
Kentang Beku Tipis	300-700	9-16	200°C	Kocok	
Kentang Beku Tebal	300-700	11-20	200°C	Kocok	
Kentang Buatan Sendiri (8x8mm)	300-800	10-16	200°C	Kocok	Tambahkan 1/2 sdt minyak
Kentang Tumbuk Buatan Sendiri	300-800	18-22	180°C	Kocok	
Kentang Dadu Buatan Sendiri	300-750	12-18	180°C	Kocok	

Rösti	250	15-18	180°C	Kocok	
Kentang Mentega	500	15-18	200°C	Kocok	
Daging dan Sayap					
Bistik	100-500	8-12	200°C	Putar	
Daging Babi	100-500	10-14	180°C	Putar	
Hamburger	100-500	7-14	180°C	Tidak	
Sosis Gulung	100-500	13-15	200°C	Putar	
Paha Ayam	100-500	18-22	180°C	Putar	
Ayam	100-500	10-15	180°C	Putar	
Cemilan					
Lumpia	100-400	8-10	200°C	Kocok	Lakukan pemanasan awal
Nugget Ayam	100-400	6-10	200°C	Kocok	
Ikan Beku	100-400	6-10	200°C	Tidak	
Roti Beku dan Cemilan Keju	100-400	8-10	180°C	Tidak	
Kue Sayur	100-400	10	160°C	Tidak	
Kue					
Kue	300	20-25	160°C	Tidak	
Soufflé	400	20-22	180°C	Tidak	
Muffin	300	15-18	200°C	Tidak	
Pencuci Mulut	400	20	160°C	Tidak	

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 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.
4. Gunakan sikat untuk membuang sisa makanan.

BAGIAN 5: PENYELESAIAN MASALAH

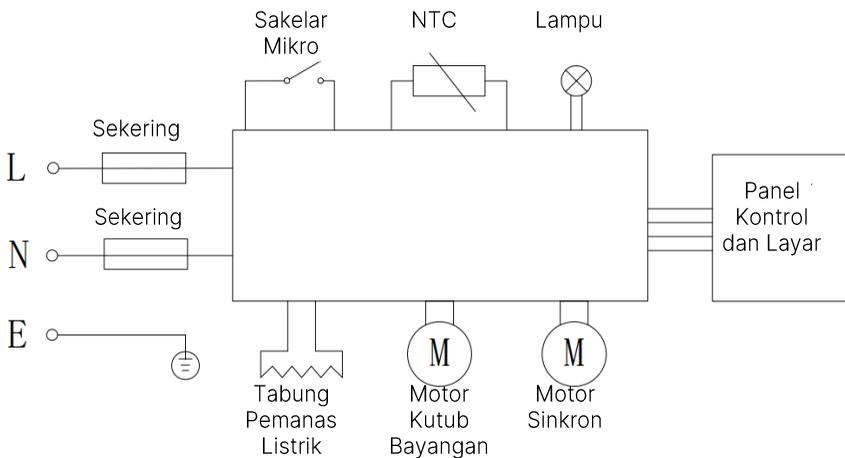
Masalah	Kemungkinan Penyebab	Tindakan
Alat Penggoreng tidak bekerja	Steker tidak dicolokkan	Masukkan steker ke stopkontak
	Waktu memasak belum disetel	Setel waktu memasak.
Makanan kurang matang	Panci terlalu penuh	Bahan makanan yang banyak dibagi menjadi beberapa kali proses memasak.
	Setelan temperatur 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 1510 VGBL
Tipe Produk	Alat Penggoreng Tanpa Minyak
Warna	Hitam
Kapasitas	15 L
Daya Listrik	1700 W
Pengaturan Waktu	0 – 60 menit
Temperatur	80 – 200°C
Panel Kontrol	Kontrol Sentuh
Menu Otomatis	10 menu
Dimensi	360 x 343 x 417.5 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