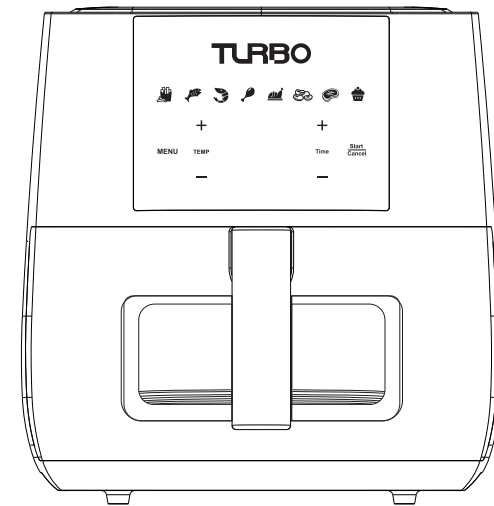


BUKU PANDUAN

Air Fryer Penggorengan Udara



TURBO
EHL 7960
Air Fryer
Penggorengan Udara
220V~50Hz / 1200W
Dibuat di China

Diimpor dan Didistribusikan oleh :
PT Turbo Elektro Domestici

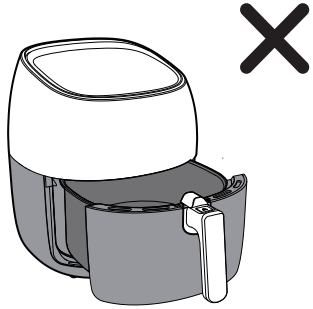
Dusun Pasirangin RT 003 RW 004, Pasirangin, Cileungsi, Bogor, Jawa Barat
Tanda Pendaftaran Petunjuk Penggunaan dan Kartu Jaminan Purna Jual
Kementerian Perdagangan RI Nomor :IMKG.1645.08.2023

Petunjuk keselamatan

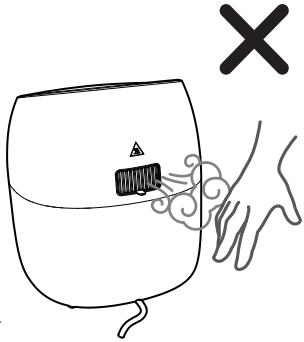
Simpanlah buku petunjuk ini sebagai referensi dikemudian hari

Untuk menghindari kerusakan atau cedera, pastikan untuk mengikuti semua petunjuk dan peringatan keselamatan.

Poin-poin Keselamatan



Jangan menyentuh permukaan yang panas. Gunakan pegangan.



Jangan tutup lubang masuk udara dan lubang keluar udara saat alat beroperasi
Uap panas dilepaskan melalui lubang keluar udara, jauhkan tangan dan wajah Anda dari lubang uap dan lubang keluar udara.

Lingkungan

Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas resmi untuk didaur ulang.
Dengan melakukannya, berarti anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

Petunjuk Keamanan Umum

- Awasi anak-anak di dekat penggorengan udara Anda dengan ketat.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak berusia kurang dari 8 tahun.
- Untuk melindungi dari sengatan listrik, jangan mencelupkan kabel, steker, atau alat ke dalam air atau cairan lainnya.
- Jangan mencabut steker jika tangan Anda basah.
- Jangan biarkan kabel daya menggantung di tepi meja atau meja, atau menyentuh permukaan yang panas.
- Cabut steker saat tidak digunakan, dan sebelum dibersihkan.
- Jangan bersihkan dengan bantalan penggosok logam. Fragmen logam dapat mematahkan bantalan dan menyentuh komponen listrik, sehingga menimbulkan risiko sengatan listrik.
- Jangan letakkan penggoreng udara di dekat gas panas atau kompor listrik seperti taplak meja, gorden, dll., atau di dalam oven yang dipanaskan.
- Jangan gunakan penggorengan udara di luar ruangan.
- Jangan gunakan penggoreng udara jika rusak, tidak berfungsi, atau jika kabel atau stekernya rusak.
- Alat penggoreng udara Anda dirancang hanya untuk rumah tangga.

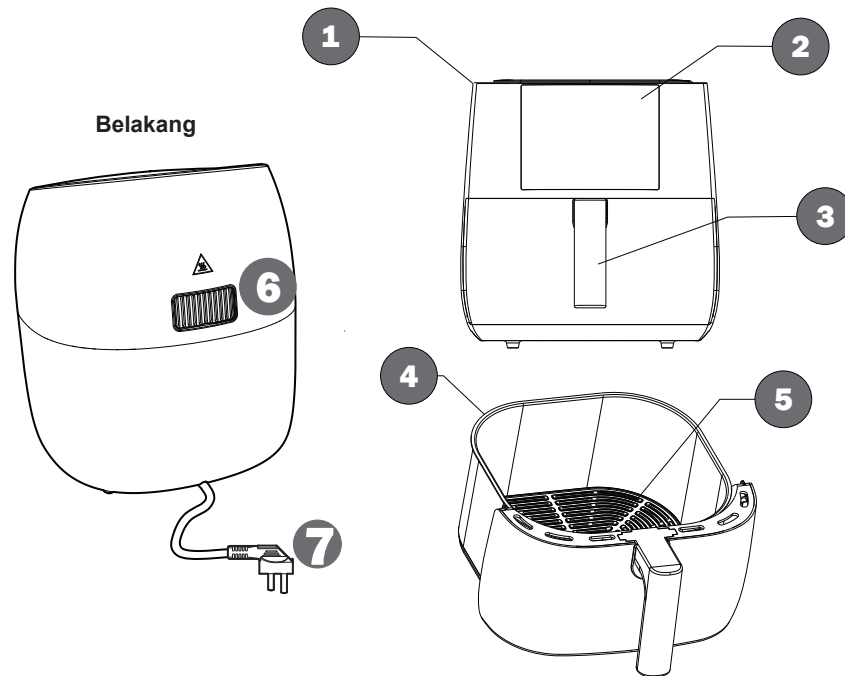
Saat Proses Penggorengan

- Alat penggoreng udara hanya bekerja dengan udara panas. Jangan pernah mengisi keranjang dengan minyak atau lemak.
- Jangan letakkan kabel di dekat ventilasi udara saat alat sedang beroperasi.
- Jangan pernah menggunakan penggorengan udara tanpa keranjang pada tempatnya.
- Jangan letakkan alat di dinding atau di dekat peralatan lain. Sisakan ruang kosong setidaknya 10 cm di bagian belakang dan samping serta ruang kosong 10 cm di atas alat.
- Jangan letakkan apa pun di atas penggorengan udara Anda
- Jangan letakkan makanan yang terlalu besar atau peralatan logam ke dalam penggorengan udara.
- Jangan masukkan kertas, karton, plastik yang tidak tahan panas, atau bahan serupa, ke dalam penggorengan udara. Anda dapat menggunakan kertas perkamen atau kertas timah.
- Jangan sekali-kali memasukkan kertas roti atau kertas roti ke dalam penggorengan udara tanpa makanan di atasnya. Sirkulasi udara dapat menyebabkan kertas terangkat dan menyentuh kumparan pemanas.
- Selalu gunakan wadah yang tahan panas. Berhati-hatilah jika menggunakan wadah yang bukan terbuat dari logam atau kaca.
- Berhati-hatilah saat memindahkan penggorengan udara Anda (atau mengeluarkan keranjang) jika berisi minyak panas atau cairan panas lainnya.
- Jauhkan penggoreng udara dari bahan yang mudah terbakar (gorden, taplak meja, dll).
- Gunakan di atas permukaan yang rata, stabil, dan tahan panas, jauh dari sumber panas atau cairan.
- Jangan tinggalkan penggoreng udara tanpa pengawasan saat digunakan.
- Segera cabut steker penggoreng udara jika Anda melihat asap hitam keluar, makanan gosong, tunggu hingga asap hilang sebelum menarik keranjang keluar.

KENALI PENGORENG UDARA ANDA

Air Fryer Anda menggunakan teknologi sirkulasi udara 360° yang cepat untuk memasak dengan sedikit atau tanpa minyak, agar cepat matang, cepat, untuk makanan yang renyah dan lezat. Dengan kontrol sekali sentuh yang mudah digunakan dan desain yang intuitif dan aman Air Fryer adalah bintang dapur Anda.

GAMBARAN UMUM



- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Saluran masuk udara | 6. Saluran Keluar Udara |
| 2. Panel kontrol | 7. Kabel daya |
| 3. Pegangan | |
| 4. Keranjang | |
| 5. Rak Kawat | |

PEMECAHAN MASALAH

Masalah	Penyebab	Solusi
Alat tidak bekerja	Alat tidak dicolokkan ke stopkontak dengan benar	Colokkan ke stopkontak dinding yang diardekan
	Keranjang tidak masuk dengan benar	cabut keranjang dan masukan lagi dengan benar
Bahan yang digoreng dengan penggorengan tidak selesai/tidak matang	Terlalu banyak bahan dalam Keranjang	Masukkan bahan yang lebih kecil ke dalam alat, agar memasak lebih cepat dan matang lebih merata
	Setingan suhu terlalu rendah.	naikan setingan suhu
Bahan yang digoreng tidak matang merata	Terlalu banyak bahan dalam Keranjang dan saling bertumpukan	Jenis bahan perlu di aduk/ digoyangkan selama proses penggorengan
	Bahan-bahan tidak segar atau disiapkan dengan benar	Pastikan untuk menggunakan bahan segar, dan siapkan dengan benar untuk menggoreng (seperti memblis kentang dari pati)
Camilan yang digoreng tidak renyah	Bahan-bahan tertentu lebih baik menggoreng dengan alat	Oleskan sedikit minyak ke camilan atau gunakan camilan yang siap dioven dalam penggorengan udara
keranjang tidak bisa masuk dengan benar kedalam alat	Terlalu banyak bahan dalam Keranjang	Jangan terlalu banyak memasukan bahan dalam Keranjang
	Keranjang tidak masuk dengan benar	Kirim ke Servis senter untuk perbaikan
Alat mengeluarkan asap	Makanan mengandung minyak	Asap itu normal jika makanan berminyak dan tidak jadi masalah.
	Masih terdapat sisa minyak dari proses penggorengan sebelumnya	Pastikan Anda membersihkan alat dengan benar sebelum digunakan kembali
Tampilan layar E1	Goncangan sensor	Cabut dan pasang kembali dengan benar
Tampilan layar E2	Sensor tidak terhubung dengan baik	Kirim ke Servis senter untuk perbaikan
Kipas angin tidak bekerja dengan benar	Kipas angin macet	Kirim ke Servis senter untuk perbaikan
	Kerusakan motor atau karena guncangan komponen lainnya	Kirim ke Servis senter untuk perbaikan

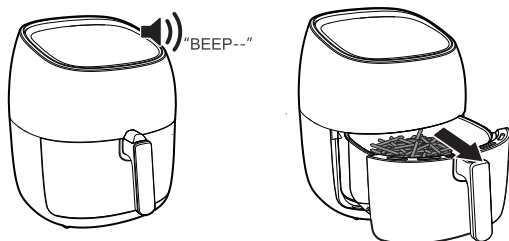
SPESIFIKASI PRODUK

TEGANGAN	220V
FREKUENSI	50Hz
DAYA	1200W
KISARAN SUHU	40 - 200°C
KAPASITAS	6L

5 Saat alat selesai memasak, maka akan mengeluarkan bunyi “bip” dan alat mati secara otomatis.

Keluarkan Keranjang dari alat dengan hati-hati.

CATATAN : *Pastikan meletakkan keranjang di permukaan yang stabil dan jauh dari benda yang mudah terbakar.*



CATATAN PENGGUNAAN

Menggoyangkan makanan selama proses memasak dapat membantu mencegah masakan yang tidak matang merata.

Jangan memasak makanan yang terlalu banyak minyak.

Anda dapat menambahkan sedikit minyak untuk membuat makanan menjadi renyah, tapi jangan berlebihan.

Boleh Menggunakan loyang/cetakan dalam keranjang jika ingin memanggang kue.

Selalu cabut Steker dari sumber daya setelah selesai menggunakan alat, diamkan beberapa saat sampai benar-benar dingin lalu simpan alat dengan baik.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

Selalu bersihkan penggoreng udara setelah benar-benar dingin.

Cabut steker alat sebelum membersihkannya.

Jangan gunakan pembersih yang kuat dan korosif untuk membersihkan alat ini.

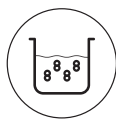
Gunakan kain lembut dan bersih untuk mengelap alat. Jangan gunakan kain basah.

Jangan bersihkan panci, keranjang, dan bagian dalam alat dengan peralatan dapur berbahan logam atau bahan pembersih yang bersifat abrasif karena dapat merusak lapisan pelindung.

Bersihkan panci dan keranjang dengan air biasa, sedikit cairan pencuci piring, dan spons yang tidak abrasif.

Jangan merendam alat dalam air.

Jangan membersihkan alat dengan mesin pencuci piring.



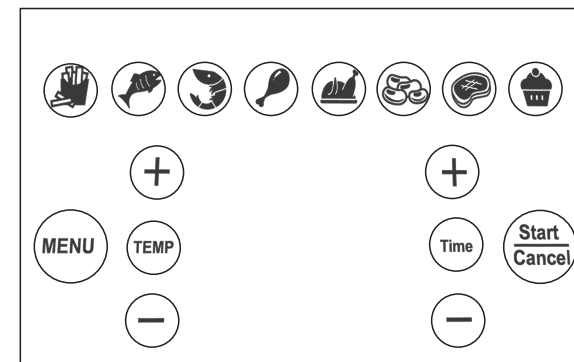
Clean after cooling

Soft cloth wipe

Hot water cleaning

Do not put in the dishwasher

PANEL KONTRON



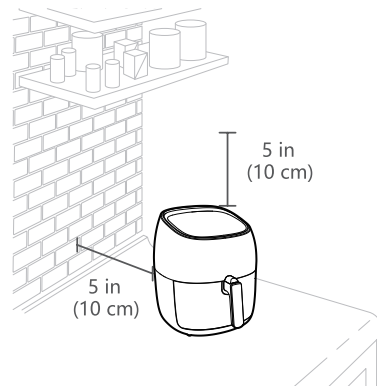
Panduan Seting Memasak

Jenis Makanan	Waktu Persiapan	Suhu (°C)	Jenis Makanan
Kentang	25min	180°C	Berbalik
Ikan	25min	180°C	Berbalik
Udang	15min	160°C	Berbalik
Paha Ayam	30min	180°C	Berbalik
Ayam	30min	200°C	Berbalik
Kacang	10min	170°C	Kocok
Steak	15min	180°C	Panaskan Panci di suhu 200°C selama 5 menit - 8menit kemudian balikan
Kue	33min	160°C	Jangan menuangkan langsung kedalam keranjang.

* Harap tunggu sekitar 30 menit setelah dimatikan agar penggoreng udara menjadi dingin.

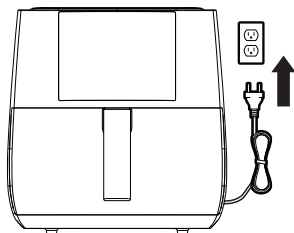
SEBELUM MEMASAK PERTAMA KALI

- 1 Lepaskan semua kemasan dari penggorengan udara, termasuk stiker sementara.
- 2 Cuci semua bagian secara menyeluruh dengan tangan menggunakan air panas, cairan pembersih, dan spons non-abrasif.
- 3 Seka bagian dalam dan luar alat dengan kain lembab.
- 4 Keringkan semua bagian Health Fryer anda secara menyeluruh. Saat mengganti laci pastikan laci sudah disejajarkan dengan benar.
- 5 Gunakan alat di atas permukaan tahan panas (10cm) yang horizontal, rata dan stabil, jauh dari sumber panas dan tidak boleh terkena cipratan air.
- 6 Sisakan ruang 10 cm di belakang dan di atas penggorengan udara. Sisakan ruang yang cukup untuk mengeluarkan keranjang.

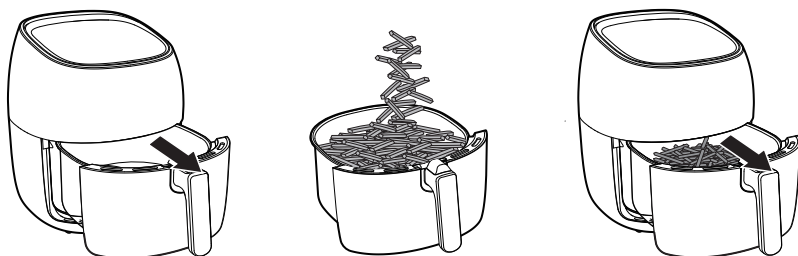


MENGUNAKAN ALAT

- 1 Masukkan steker ke stop kontak, Panel kontrol akan menyala



- 2 Buka Keranjang, masukan bahan-bahan kedalam keranjang lalu masukan kedalam penggorengan anda CATATAN : **Jangan mengisi keranjang memenuhi lebih dari setengah kapasitas keranjang.**



- 3 Atur kontrol suhu ke suhu yang diinginkan, dan pengatur waktu ke waktu memasak yang diinginkan. Anda juga dapat menggunakan salah satu fungsi pintasan yang sudah ditetapkan sebelumnya, dan menyesuaikan sesuai kebutuhan dengan tombol timer dan suhu.

CATATAN: Untuk menambah atau mengurangi waktu atau suhu dengan mudah, tekan dan tahan tombol $\oplus$ atau $\ominus$.

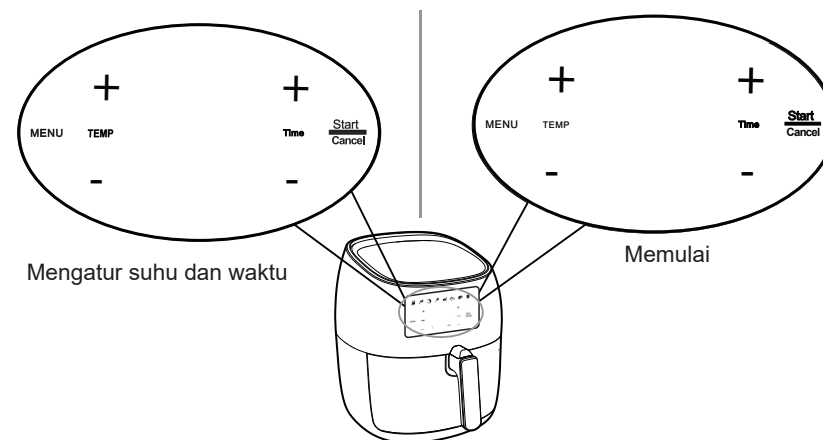
Tombol Kontrol Waktu memungkinkan Anda memilih waktu memasak yang tepat hingga ke menit, dari 1 menit hingga 60 menit.

Jumlah bahan yang lebih banyak hanya membutuhkan waktu penggorengan yang sedikit lebih lama, jumlah bahan yang lebih sedikit hanya membutuhkan waktu penggorengan yang sedikit lebih singkat.

Apabila Anda telah memilih fungsi pintasan yang telah ditetapkan, maka Anda akan mulai memasak secara otomatis jika Anda tidak menyentuh tombol apa pun

CATATAN: Anda dapat mengubah waktu dan suhu selama memasak.

Setelah Anda terbiasa dengan penggorengan udara ini, Anda mungkin ingin bereksperimen dengan waktu dan suhu memasak Anda sendiri.



- 4 Untuk jenis makanan tertentu, Anda mungkin perlu menggoyang-goyangkan keranjang atau membalikkan makanan selama proses menggoreng.

- Tarik keranjang keluar dari alat untuk mengaduk makanan
- Masukan kembali keranjang kedalam alat, dan penggorengan akan memasak kembali

