

Model / 型号 ARF3500D

KHIND
Delivering Happiness



●●● Digital Air Fryer / 智能空气电炸锅 / *Penggoreng Elektronik Digital*
Instruction Manual / 说明指示书 / *Buku Panduan*

Important / 重要 / *Mustahak*

Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.
请在使用此产品前, 详读此说明书。并将之收藏以作日后参考。

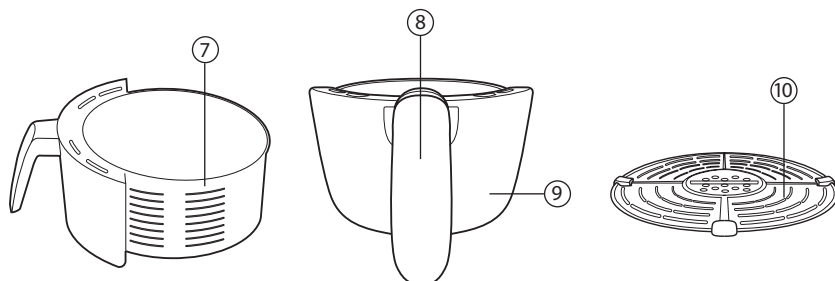
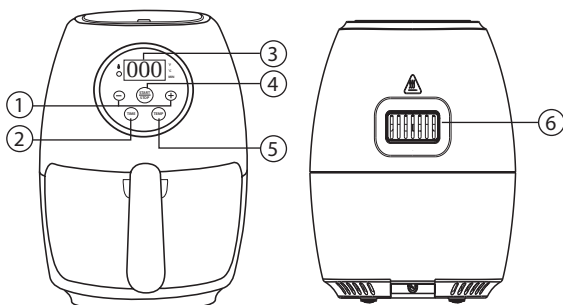
Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.



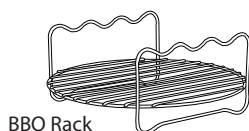
This manual is also available online.

Parts Identification

- ① "+/-" Touch Sensor
- ② Time Touch Sensor
- ③ Temperature / Timer Display
- ④ Start / Stop Touch Sensor
- ⑤ Temperature Touch Sensor
- ⑥ Air Fryer Exhaust Vent
- ⑦ Frying Basket Exhaust Vent
- ⑧ Frying Basket Handle
- ⑨ Frying Basket
- ⑩ Frying Rack



Accessories



BBQ Rack



Skewer

* Picture are for illustration purpose

Specifications

Model	ARF3500D
Voltage	220 - 240V~ 50/60Hz
Power	1300W
Frying Basket Capacity	3.5 Litres
Net Weight	3.6kg
Product Dimension (LxWxH)	265 x 330 x 300mm

* Specifications are subject to change without prior notice.

Caution

Read this Instruction Manual before using appliance.

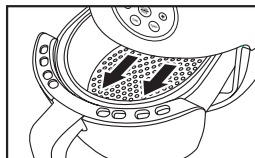
1. Use only high quality sockets as poor connection of plug top to AC mains may damage the appliance or affect its operation.
2. This appliance is for household use only. Commercial use will void warranty.
3. **DO NOT MODIFY** this appliance.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not leave the appliance unattended when in use.
6. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Do not use this appliance in damp conditions or close to open fire.
8. Always place this appliance on a flat and stable surface.
9. Do not operate this appliance on carpets or table cloth as they may obstruct air flow to the exhaust.
10. Do not touch the appliance's surface during and after cooking. It will be very hot!
11. Do not immerse the housing and power cord into water or other liquid.
12. In event of fire, do not extinguish flames with water. Switch off power, smother flames with a damp cloth.
13. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer.
14. Do not move appliance with hot food inside.
15. Do not fill Frying Basket with oil or other liquid.
16. Do not place anything on top of appliance while in operation.
17. Do not cover Exhaust Vent during cooking operations.



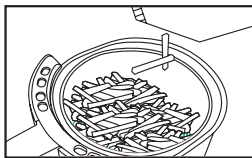
Do not switch off the main supply on the wall socket immediately after cooking, fan will continue operate for 1 minute to cool down the appliance. 3 beep sound will be emitted after 1 minute and fan will shut off automatically.

Cleaning & Maintenance

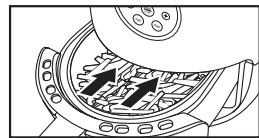
1. Clean the appliance after every use.
2. The Frying Basket and the inside of the appliance consist of non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
3. Disconnect from mains and allow the appliance to cool down before cleaning.
You can cool the appliance faster by removing the Frying Basket.
4. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Use mild detergent if necessary.
5. Clean the Frying Basket with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
6. Tip: If dirt gets stuck to the Frying Basket, fill with hot water and mild detergent.
let the Frying Basket soak for approximately 10 minutes.
7. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
8. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



1. Connect unit to the Mains.
2. Remove Frying Basket.

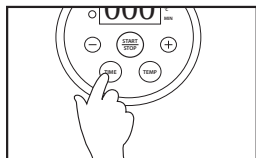


3. Insert ingredients into Frying Basket.

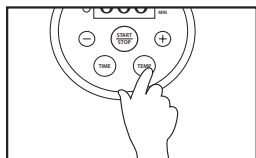


4. Slide Frying Basket into Air Fryer.

How To Use



5. To switch on the appliance, a beep will be emitted after pressing START/ STOP. Press the "Time" to select the frying time. Press "+" or "-" to adjust the time duration. A beep sound will be heard on every press. Maximum cooking time is 60 min. The time is adjustable by 1 minute interval.



6. Press the "TEMP" to select the frying temperature. Press "+" or "-" to adjust the temperature. A beep sound will be heard on every press. Maximum temperature is 200°C. The temperature is adjustable by 5°C interval.

Option: Press and hold the "TEMP" button for 3 seconds, the Celsius degree will change to Fahrenheit degree.



7. Some ingredients may require "Shaking" during frying (eg. French Fries)
- Remove Frying Basket.
(appliance's heater and fan will stop operating for safety purpose)
 - To shake ingredients, use "Tongs" if necessary. ("Tongs" is not provided)
 - Slide Frying Basket into Air Fryer.

8. The Timer Bell will make a sound after frying period has lapsed.

9. Remove Frying Basket. Serve immediately or follow suggested cooking time as below.

SUGGESTED COOKING SETTING					
Type		Amount	Time	Temp	Shake / Flip
			(min)	(°C)	
French Fries (Frozen/Thin)		350 - 450g	16 - 20	200	Shake Twice
French Fries (Frozen /Thick)		350 - 500g	18 - 22	200	Shake Twice
Chicken nuggets		11 - 13 pcs	10	200	Turn over if needed
Chicken Wings		5 - 6 pcs	18 - 20	200	Turn over if needed
Chicken Drumsticks		3 - 4 pcs	16 - 18	200	Turn over if needed
Chicken Breast		3 pcs	25 - 30	190	Turn over if needed
Steak		450g	12 (medium doneness)	200	Turn over if needed
Burger		2 patties	12 (medium doneness)	190	Turn over if needed

How To Use

Frying Tips

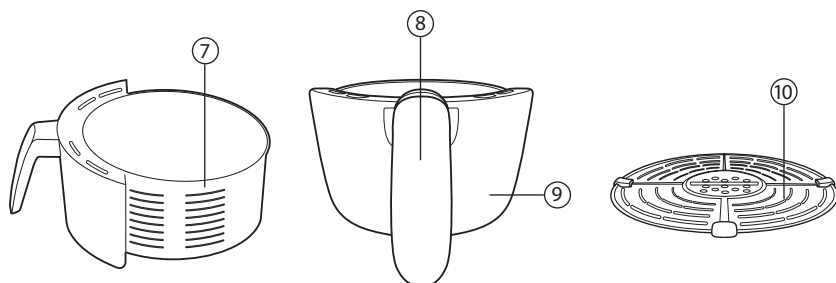
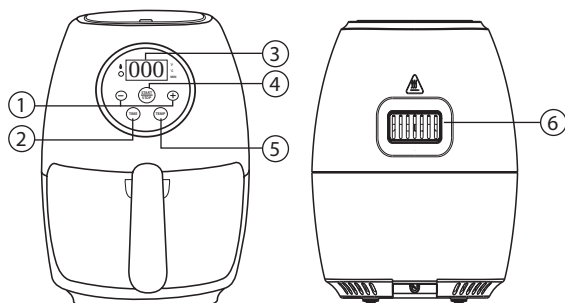
1. Smaller amount of ingredients usually require only a slightly shorter preparation time than larger amount of ingredients.
2. Shaking smaller ingredients halfway through the frying process optimises the end result and can help prevent uneven fries.
3. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
4. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
5. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
6. You can also use the air fryer to reheat ingredients.

Troubleshooting

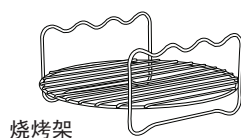
Problem	Possible Cause	Solution
The Air Fryer is not working / will not turn on.	The appliance is not plugged in.	Insert plug into the electrical outlet.
	The cooking time is not set.	Press "Time" and "+/-" to set desired cook time. Press "Start" to turn on the Air Fryer.
	The Air Fryer Basket is not completely pushed into place.	Use the Basket Handle to push basket securely into place.
The ingredients fried with the Air Fryer are not done.	The basket is too full.	Put smaller batches of ingredients in the basket to fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Press "TEMP" and "+/-" to adjust to a higher temperature.
The ingredients are fried unevenly in the Air Fryer.	Certain ingredients need to be shaken halfway through.	Shake halfway through the cooking time.
The basket unable to slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX fill line.
	The basket is not placed in the Air Fryer correctly.	Push the basket into the Air Fryer until you hear a click.
There is white smoke coming out of the Air Fryer.	Greasy ingredients are being prepared.	Frying greasy ingredients causes a large amount of oil to leak into the basket. This will produce smoke but does not affect the appliance or cooking of your food.
	The pan still contains greasy residue from previous use.	Make sure the Air Fryer basket is cleaned properly after every use.
Air Fryer is producing a significant amount of smoke.	High fat content foods, such as sausage, tend to produce a significant amount of smoke when cooked at a high temperature setting.	This will not damage the air fryer or affect the final result of the food, but in order to avoid smoke, fry at a lower temperature.

零件名称

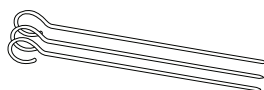
- ① “+/-” 轻触传感器
- ② “时间” 轻触传感器
- ③ “温度 / 时间” 显示器屏
- ④ “开始/暂停” 轻触传感器
- ⑤ “温度” 轻触传感器
- ⑥ 电炸锅的出风口
- ⑦ 煎炸篮子的出风口
- ⑧ 煎炸篮子把手
- ⑨ 煎炸篮子
- ⑩ 煎炸架



配件



烧烤架



烤串叉

* 图片仅供参考。

规格

型号	ARF3500D
电压	220 - 240V~ 50/60Hz
功率	1300W
锅容量	3.5 公升
净重	3.6 公斤
产品尺寸(长x宽x高)	265 x 330 x 300毫米

*以上规格如有任何更改，恕不另行通知。

重要事项

使用前先详读此说明书。

1. 请使用高品质的插座，因为电源连接不当将导致炸锅损坏或影响其操作。
2. 此炸锅仅供家庭使用。用作商业用途保修将无效。
3. 请勿修改此炸锅。
4. 此电器不适合这些人士使用：小孩，体力弱及感官，精神上有障碍，缺少经验及知者；除非有人监督或指示如何操作，并负责操作人的安全。
小孩需紧密的监督，此电器严禁被小孩当玩具玩。
5. 操作此机时，请勿无人看管。
6. 当电源线损坏时，请送往维修中心，所授权的维修中心或拥有同等技术的人士替换。
7. 请勿在潮湿或靠近明火的地方使用此炸锅。
8. 确保此炸锅放置在平稳的表面上。
9. 请勿在地毯或桌上操作此炸锅，它们可能会阻碍空气流入出风口。
10. 煎炸后不要触碰炸锅的表面，因为非常的热。
11. 请勿将炸锅外壳和电源线浸入水里或其它液体里。
12. 发生火患时，请勿用水灭火。应关掉电源，用湿布将火扑灭。
13. 外部的定时器不适用于此机。
14. 有热的食物在炸锅里时，不要移动炸锅。
15. 不要在煎炸篮内倒入油或其它液体。
16. 操作时，不要放任何东西在炸锅的顶部。
17. 操作时，不要遮盖着出风口。

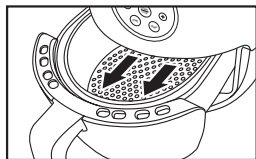


烹饪完毕后，请不要立即关闭墙壁插座上的主电源。风扇将继续运行1分钟以冷却本产品。1分钟后会发出3声哔哔声，并且风扇会自动关闭。

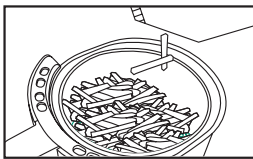
清洗及保养

1. 每次使用炸锅后需清理干净。
2. 煎炸篮子和炸锅的内部都有不粘涂层。不要使用金属厨具或具腐蚀性的清洁剂清理炸锅，这将导致不粘涂层损坏。
3. 清洗前先拔出插头及等待炸锅冷却。（可移出煎炸篮子以缩短冷却时间。）
4. 用微湿的软布擦拭炸锅的表面。如有需要可用温和的清洁剂清理。
5. 用热水，温和的清洁剂和海棉来清洗煎炸篮子。可使用去除油脂的液体来清除剩余的污迹。
6. 贴士：如果污迹粘在煎炸篮子，将热水和温和的清洁剂倒入煎炸篮子。
将煎炸篮子浸泡大约10分钟。
7. 用热水和海棉来清洗炸锅内部。
8. 用毛刷来清理粘在发热器上的食物残渣。

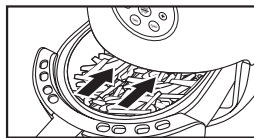
使用方法



1. 连接至电源。
2. 移出煎炸篮子。

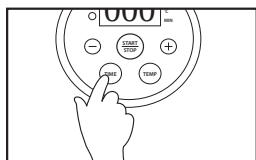


3. 将食材放入煎炸篮子。

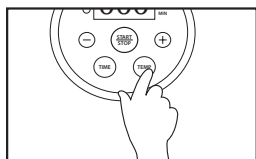


4. 将煎炸篮子放入炸锅里。

使用方法



5. 按“开始/暂停”以打开本产品的电源。按“时间”调整所需的烹煮时间。按“+”或“-”调整烹煮时间。每次按下会有“哔”的声音。最长烹煮时间为60分钟。时间可做调整，每次按下间隔1分钟。



6. 按“温度”调整所需的烹煮时间。按“+”或“-”调整烹煮温度。每次按下会有“哔”的声音。最高温度为200°C。温度可做调整，每次按下间隔5°C。

选项：按住“TEMP”（温度）按钮3秒钟，摄氏温度将变为华氏温度。



7. 有些食材在煎炸时需要摇晃，例如薯条。
 - a. 移出煎炸篮子。
(炸锅将停止操作发热器及风扇以确保安全。)
 - b. 如有需要可使用钳子摇晃炸料。(没有附送钳子)
 - c. 将煎炸篮子放入炸锅里。

8. 煎炸完毕后，定时铃声将响起。

9. 移出煎炸篮子。即刻享用或遵照推荐的烹煮时间。

烹煮设置推荐

种类	份量	时间	温度	摇晃/翻转
		分钟	摄氏	
薯条（冷冻/薄） 	350 - 450克	16 - 20	200	摇晃两次
薯条（冷冻/厚） 	350 - 500克	18 - 22	200	摇晃两次
鸡肉块 	11 - 13 块	10	200	如有需要，可翻转
鸡肉块 	5 - 6 块	18 - 20	200	如有需要，可翻转
鸡腿 	3 - 4 块	16 - 18	200	如有需要，可翻转
鸡胸肉 	3 块	25 - 30	190	如有需要，可翻转
牛扒 	450克	12 (半生熟)	200	如有需要，可翻转
汉堡包 	2 个肉饼	12 (半生熟)	190	如有需要，可翻转

使用方法

煎炸贴士

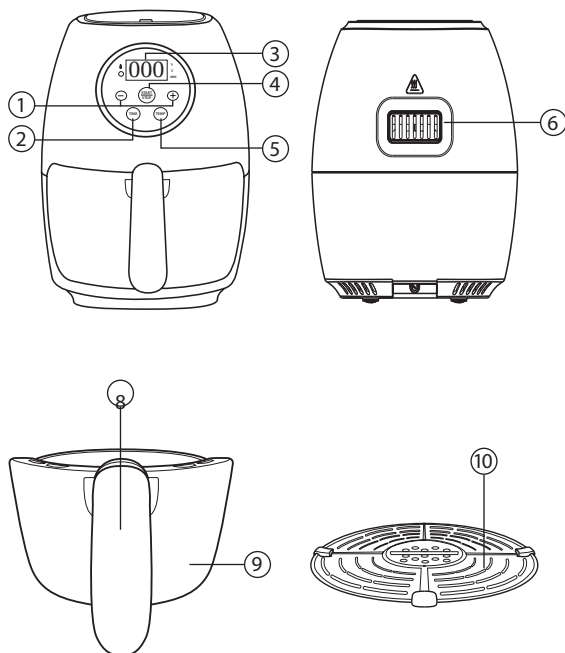
1. 少量的食材通常比大份量的炸料需要较短的煎炸时间。
2. 煎炸中途摇晃小份量的食材可获取更佳的口感，也可避免不一致的煎炸效果。
3. 在马铃薯上加点油以获得松脆的口感。加上油后的几分钟内把食材放入炸锅内开始煎炸。
4. 不要使用炸锅来煎炸含脂肪量高的炸料如香肠。
5. 一些可以使用烤箱来预备的小吃也能用炸锅来预备。
6. 也可使用炸锅来重新加热食物。

故障排除

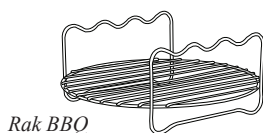
故障	原因	解决方法
无法操作/开启空气炸锅。	本产品还未插上插头及连接电源。	插入插头至电源插座及连接电源。
	没有设置定时烹饪时间。	按“定时”，然后按“+/-”调整所需的烹饪时间。按下“开始”启动空气炸锅。
	无法将炸篮完全推入到其原位。	握着炸篮把手将炸篮完全推入到其原位。
食材还没有被炸熟。	炸篮内装太满了。	放小份量的食材入炸篮中，以更均匀地煎炸。
	温度设置太低。	按“温度”，然后按“+/-”调整到更高的温度。
食材不均匀被煎炸。	某些食材需要在中途晃动。	烹饪中途时摇晃炸篮内的食材。
炸篮无法完全推入本产品。	炸篮内的食材太多了。	不可装食材超过MAX标记。
	炸篮没有正确地放入空气炸锅中。	将炸篮完全推入空气炸锅，直到听到咔嚓声。
有白烟从空气炸锅中冒出来。	正在煎炸油腻的食材。	煎炸油腻的食材将导致大量油漏入炸篮。这会产生白烟，但并不影响影响本产品或烹饪。
	炸篮仍含有之前烹饪油腻食材的残留物。	每次使用后，请清洗炸篮和煎炸架。
大量的烟雾从空气炸锅中冒出来。	脂肪含量高的食物（如香肠），在高温环境下烹饪时，往往会产生大量的烟雾。	这不损坏空气炸锅或影响食物的效果。但为了避免冒烟，请在较低的温度下煎炸。

Pengenalan Bahagian

- ① “+/-” Sensor Sesentuh
- ② Sensor Sentuhan Masa
- ③ Paparan Masa / Suhu
- ④ Sensor Sentuhan “Start / Stop”
- ⑤ Sensor Sentuhan Suhu
- ⑥ Saluran Keluar Udara pada Penggoreng Elektronik
- ⑦ Saluran Keluar Udara pada Bekas Menggoreng
- ⑧ Pemegang Bekas Menggoreng
- ⑨ Bekas Menggoreng
- ⑩ Rak Menggoreng



Aksesori



Rak BBQ



Skewer

* Gambar adalah untuk ilustrasi sahaja

Spesifikasi

Model	ARF3500D
Voltan	220 - 240V~ 50/60Hz
Kuasa	1300W
Kapasiti Bekas Memasak	3.5 Liter
Berat Bersih	3.6kg
Dimensi Produk (LxWxH)	265 x 330 x 300mm

* Spesifikasi boleh berubah tanpa sebarang notis terlebih dahulu.

Perhatian

Baca manual arahan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas.

1. Gunakan hanya soket berkualiti tinggi sebagai sambungan soket ke bekalan utama. Sekiranya tidak ia boleh merosakkan perkakas atau menjejaskan operasinya.
2. Perkakas adalah untuk kegunaan rumah sahaja. Penggunaan komersil akan membatalkan jaminan.
3. JANGAN MENGUBAH SUAI perkakas ini.
4. Perkakas ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau kecacatan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diberi perhatian atau tunjuk ajar berkaitan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
Kanak-kanak haruslah diperhatikan untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
5. Jangan biarkan perkakas ini beroperasi tanpa pengawasan.
6. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkeelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.
7. Jangan gunakan perkakas ini di dalam keadaan lembap atau berdekatan dengan api.
8. Sentiasa letakkan perkakas ini di atas permukaan yang rata dan stabil.
9. Jangan gunakan perkakas ini di atas permaidani atau alas meja kerana ia boleh menghalang aliran udara untuk keluar dan masuk.
10. Jangan sentuh permukaan perkakas semasa dan selepas memasak. Ia sangat panas!
11. Jangan rendamkan perkakas dan talikod kuasa di dalam air atau cecair lain.
12. Sekiranya berlaku kebakaran, jangan sembur api dengan air. Matikan kuasa, padamkan api dengan kain lembap.
13. Pemas luaran tidak boleh dioperasi bersama dengan perkakas ini.
14. Jangan gerakkan perkakas dengan makanan panas di dalam.
15. Jangan isikan Bekas Menggoreng dengan minyak atau cecair lain.
16. Jangan letakkan sebarang benda di atas perkakas semasa operasi.
17. Jangan tutup saluran udara keluar semasa operasi memasak.

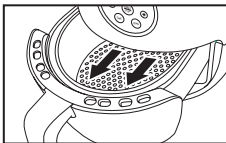


Sejurus selepas memasak, jangan terus mematikan suis pada plag bekalan kuasa. Kipas akan terus beroperasi selama 1 minit untuk menyejukkan perkakas. 3 bunyi bip akan dikeluarkan selepas 1 minit dan kipas akan terhenti secara automatik.

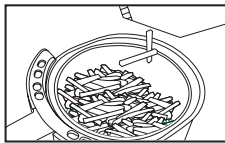
Pembersihan dan penyelenggaraan

1. Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.
2. Bekas Menggoreng dan bahagian dalam perkakas diperbuat daripada salutan tidak melekat. Jangan gunakan alat dapur logam atau bahan-bahan pembersih yang meluntur untuk membersihkan alat ini, kerana ini boleh merosakkan salutan tidak melekat.
3. Putuskan sambungan daripada bekalan kuasa dan biarkan perkakas menjadi sejuk sebelum dibersihkan. (Anda boleh menyejukkan perkakas lebih cepat dengan mengeluarkan bahagian bekas menggoreng)
4. Lapkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap. Gunakan detergen lembut jika perlu.
5. Bersihkan bekas menggoreng dengan air panas, detergen lembut dan span biasa. Anda boleh menggunakan cecair nyah gris untuk mengeluarkan apa jua kotoran yang tinggal.
6. Petua: Jika terdapat kotoran degil pada bekas menggoreng, isikan bekas menggoreng dengan air panas dan detergen lembut, biarkan bekas menggoreng direndam selama kira-kira 10 minit.
7. Bersihkan bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span lembut.
8. Bersihkan plat pemanas dengan berus pembersih untuk mengeluarkan segala sisa makanan.

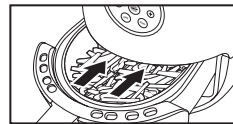
Cara-Cara Penggunaan



1. Sambung unit kepada bekalan kuasa.



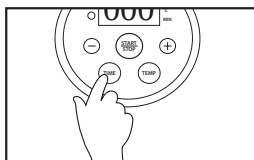
3. Masukkan bahan-bahan ke dalam Bekas Menggoreng.



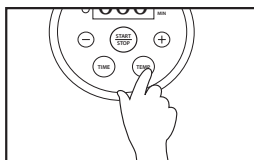
4. Masukkan Bekas Menggoreng ke Penggoreng Elektronik.

2. Keluarkan Bekas Menggoreng.

Cara-Cara Penggunaan



5. Tekan “START/STOP” untuk menghidupkan perkakas. Tekan sensor sentuhan Masa untuk menetapkan masa masakan. Tekan “+” atau “-” untuk menetapkan masa masakan. Bunyi beep akan kedengaran setiap tekanan. Maksima Masa memasak 60min. Masa akan berubah pada 1 menit untuk setiap selang.



6. Tekan sensor sentuhan Suhu untuk menetapkan masa masakan. Tekan “+” atau “-” untuk menetapkan suhu masakan. Bunyi beep akan kedengaran setiap tekanan. Maksima Suhu memasak maksima 200°. Suhu akan berubah pada 5°C untuk setiap selang.

Pilihan: Tekan dan tahan butang “TEMP” selama 3 saat, darjah Celsius akan berubah menjadi darjah Fahrenheit.



7. Sesetengah bahan-bahan mungkin perlu “digoncang” semasa menggoreng.
- Keluarkan bekas menggoreng.
 - Goncang bahan-bahan, menggunakan “penyepit” jika perlu. (Penyepit tidak disertakan)
 - Masukkan semula Bekas Menggoreng ke Penggoreng Elektronik.

8. Loceng pemasa akan berbunyi selepas tempoh menggoreng telah tamat.

9. Keluarkan bekas menggoreng. Hidangkan segera atau mengikut cadangan.

CADANGAN TETAPAN MEMASAK

Jenis		Jumlah	Masa	Suhu	Goncang / Terbalikkan
			(min)	(°C)	
Kentang Goreng (Sejuk Beku/kecil)		350 - 450g	16 - 20	200	Goncang Dua Kali
Kentang Goreng (Sejuk Beku/Besar)		350 - 500g	18 - 22	200	Goncang Dua Kali
Nugget Ayam		11 - 13 ketul	10	200	Terbalikkan jika perlu
Kepak Ayam		5 - 6 ketul	18 - 20	200	Terbalikkan jika perlu
Peha Ayam		3 - 4 ketul	16 - 18	200	Terbalikkan jika perlu
Dada Ayam		3 ketul	25 - 30	190	Terbalikkan jika perlu
Daging Steak		450g	12(masak sederhana)	200	Terbalikkan jika perlu
Burger		2 patties	12(masak sederhana)	190	Terbalikkan jika perlu

Cara-Cara Penggunaan

**Tip
menggoreng**

1. Bahan-bahan dengan jumlah yang lebih kecil biasanya memerlukan masa penyediaan lebih singkat daripada bahan-bahan dengan jumlah yang lebih besar.
2. Menggongcang bahan-bahan yang kecil semasa pertengahan menggoreng mengoptimalkan keputusan akhir dan boleh membantu mencegah kentang goreng yang tidak rata.
3. Tambah sedikit minyak pada kentang segar untuk hasil yang lebih rangup. Goreng bahan-bahan anda dalam Penggoreng Elektronik dalam beberapa minit selepas anda menambah minyak.
4. Jangan sediakan bahan-bahan yang terlalu berminyak seperti sosej di Penggoreng Elektronik itu.
5. Makanan ringan yang boleh disediakan dalam oven juga boleh disediakan dalam Penggoreng Elektronik ini.
6. Anda juga boleh menggunakan Penggoreng Elektronik untuk memanaskan semula bahan-bahan.

Penyelesaian Masalah

Masalah	Sebab	Penyelesaian
Perkakas tidak boleh berfungsi / dihidupkan	Perkakas tidak disambungkan ke bekalan kuasa.	Sambungkan perkakas ke bekalan kuasa.
	Pemasa tidak ditetapkan	Tekan Sensor Sentuhan Masa dan gunakan "+/-" untuk menetapkan tempoh masakan. Tekan butang Mula untuk menghidupkan perkakas.
	Bakul pada perkakas tidak dimasukkan sepenuhnya.	Tolak bakul tersebut hingga masuk sepenuhnya ke dalam perkakas.
Bahan masakan tidak masak sepenuhnya.	Bahan masakan terlalu penuh di dalam bakul	Kurangkan sedikit kuantiti bahan untuk hasil masakan yang baik.
	Tetapan suhu terlalu rendah.	Sesuaikan suhu masakan. Tekan Sensor Sentuhan Suhu dan gunakan "+/-" untuk melaraskan suhu
Bahan masakan tidak masak dengan sekata.	Sesetengah bahan perlu digoncang ketika proses memasak berjalan.	Goncang-goncangkan masakan setelah separuh tempoh memasak berlangsung.
Bakul tidak boleh disorong masuk dengan baik	Terlalu banyak bahan masakan di dalam bakul.	Jangan masukan bahan-bahan melebihi garisan MAX di dalam bakul.
	Bakul tidak diletakkan dengan betul ke dalam perkakas	Tolak masuk bakul ke dalam perkakas hingga dengar bunyi klik.
Asap putih keluar dari perkakas	Anda menyediakan masakan yang berlebihan minyak	Masakan berlebihan minyak akan menyebabkan asap putih keluar dari perkakas. Ia tidak mempengaruhi masakan anda dan tidak merosakkan perkakas.
	Minyak berlebihan yang terkumpul dari masakan terdahulu.	Bersihkan bahagian bakul dan takungannya setiap kali selepas menggunakan perkakas
Terdapat asap keluar dari perkakas semasa ia sedang digunakan	Kandungan lemak tinggi dalam makanan seperti sosej berkemungkinan mengeluarkan asap semasa di masak pada suhu tinggi	Ia tidak akan merosakkan perkakas atau mempengaruhi masakan anda. Namun, disyorkan agar memasak makanan berlemak tinggi pada suhu rendah.

