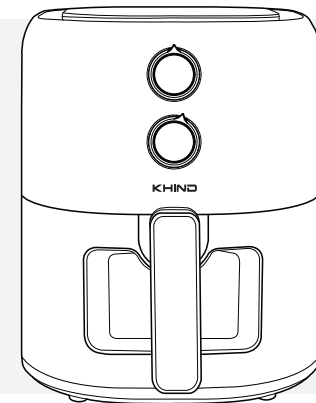


KHIND[®]
Experience More

USER MANUAL

KHIND[®]
Experience More

**AIR
FRYER**
ARF45W



KHIND CARE Mobile App



Download to register for
E-Warranty & enjoy hassle-
free after-sales services.

1-800-88-0032

khind.com.my



IMPORTANT

Please read this manual carefully before operating this product.
Keep this manual handy for further reference.

P/N: 40-51821-00

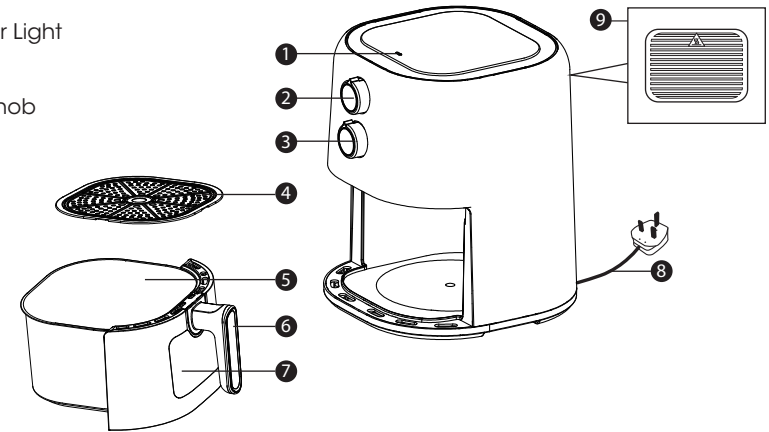
Safety & Warning Information

1. Read this instruction manual carefully before using the appliance.
2. Recommended to connect the appliance directly to the AC mains.
3. This appliance is for household use only. Commercial use will void warranty.
4. Do not modify this appliances.
5. This appliances 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.
6. Always unplug from AC mains, for the following situations:
 - a) If this appliance is not in use or
 - b) When cleaning this appliance or
 - c) When moving this appliance
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
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. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
13. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
14. Do not move the appliance while hot food inside.
15. Do not fill Frying Basket with oil or other liquid.
16. Do no place anything on top of appliance while in operation.
17. Do not cover exhaust vent during cooking operation.

Cleaning & Maintenance

1. Clean the appliance after use.
2. The Frying Basket and inside of the appliance consist of non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean it, as this may damage the non-stick coating.
3. Disconnect from mains and allow the appliance to cool down before cleaning. You can cool down the appliance faster by removing the Frying Basket.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp 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 heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

1. Power Indicator Light
2. Timer Knob
3. Temperature Knob
4. Tray
5. Frying Basket
6. Basket Handle
7. Window
8. Power Cord
9. Exhaust Vent



* Pictures are for illustration purpose only.

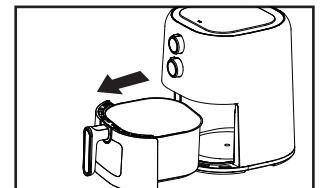
Specifications

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Model | ARF45W |
| Voltage | 220-240V~ 50/60Hz |
| Power | 1400W |
| Frying Basket Capacity | 4.5L |
| Net Weight | 3.2kg |
| Product Dimension (L x W x H) | 240 x 280 x 305mm |

* Specifications are subject to change without prior notice.

How to Use

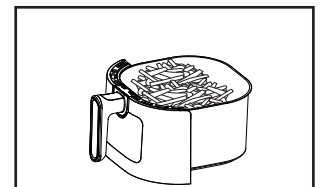
1. Prepare the desired food & remove the Frying Basket.



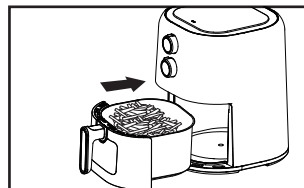
2. Insert ingredients into the Frying Basket.

a. **Warning:** Do not fill oil into the Frying Basket. If decided to use oil, kindly toss the ingredient in separate bowl then transfer back it into Frying Basket.

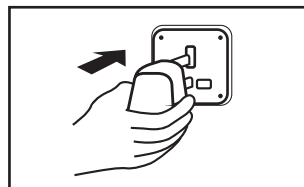
b. You may refer below table chart for cooking tips on recommended amount of ingredients, cooking time and temperature.



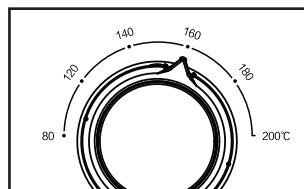
3. Slide the Frying Basket into the Air Fryer. Please close it securely.



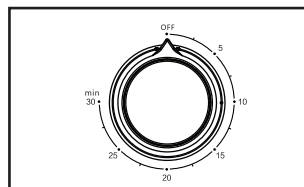
4. Plug in the Air Fryer to Main AC.



5. Turn the desired Temperature Knob. Adjust the temperature selection from 80 °C to 200 °C.



6. Turn the desired Timer Knob. Adjust the timer from 0 minutes to 30 minutes.

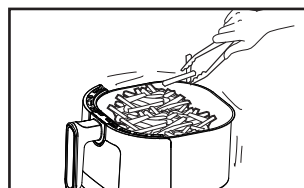


7. Start cooking. After setting temperature & timer, the indicator light will illuminate, and Air Fryer will begin cooking.



8. Shake or flip the food.

- During air frying operation, take the Frying Basket out to shake or flip the ingredients. (E.G. French Fries.)
- To shake the ingredients by using "Tongs" if necessary. (Tongs is not provided).
- Slide the Frying Basket back into Air Fryer to continue the operation.



9. Timer bell will make a sound after Air Frying.

10. Enjoy your meals!.

Cooking Tips

| Type | Amount | Time (Minutes) | Temperature (°C) | Overturning | Additional Information |
|--|-----------------|-------------------------|------------------|-------------|---|
| Meat | 4 pieces | 6 (chewy) 8 (crispy) | 200 °C | No | |
| Chicken Breast (Thick, about 250g) | About 3 pieces | 25-30 | 190 °C | Yes | Brush with oil, season with salt & desired spices |
| Chicken Drumsticks/Thighs (150g each) | About 5 pieces | 16-18 | 200 °C | No | Season with salt & desired spices |
| Chicken Nuggets | About 20 pieces | 10 | 200 °C | Yes | |
| Chicken Wings (Flats and Drumettes separated) | 12 pieces | 18-20 | 200 °C | Yes | Season with salt; enjoy as is or, when done, toss in favourite chicken wing sauce |
| Fish Sticks (frozen) | 20 pieces | 7 | 200 °C | Yes | |
| French Fries (frozen/thin) | 350-450g | 16-20 | 200 °C | Yes | Shake twice |
| French Fries (frozen/thick) | 350-500g | 18-22 | 200 °C | Yes | Shake twice |
| French Fries (homemade cut into square pieces) | 350-500g | 20-25 | 200 °C | Yes | Shake twice |
| Burgers (120g each) | 2 patties | 12 (medium) | 190 °C | Yes | Brush with oil, season with salt & desired spices such as freshly ground black pepper & garlic powder |
| Mozzarella Sticks (frozen) | 20 pieces | 7 | 200 °C | Yes | |
| Chops (bone-in, about 220g) | 2 pieces | 12 | 200 °C | Yes | Season with salt and desired spices |
| Chops (boneless, about 90g) | 4 pieces | 15 | 200 °C | No | Season with salt and desired spices |
| Shrimp (large) | 900g | 10-12 (medium) | 200 °C | Yes | Pat dry, toss with 1/2 tbsp olive oil, season with salt & desired spices; shake often |
| | | | | | |

| Type | Amount | Time (Minutes) | Temperature (°C) | Overturning | Additional Information |
|---------------------|----------|----------------------------|------------------|-------------|---|
| Steak | 450g | 10-12 (medium doneness) | 200°C | No | Season with salt & desired spices |
| Salmon (about 130g) | 3 pieces | 10 (medium doneness) | 200°C | No | Brush skin with oil & place on tray skin-side down. Season with salt & desired spices |

*Above chart is for suggestion cooking purpose only.

*You may follow own preferences to cook your perfect meal.

Frying Tips

1. Smaller amount of ingredients usually require only a slightly shorter preparation time than larger amount of ingredients.
2. Shaking smaller ingredient halfway through the frying process optimizes the end result and can help prevent uneven fries.
3. Add some oil to the fresh potatoes for a crispy result.
4. Do not recommend air fried 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 ingredient, e.g. pizza.

⚠ 安全注意事项

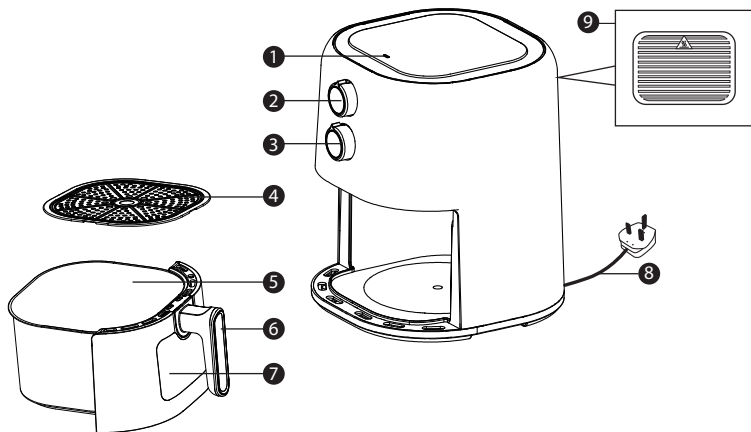
安全和警告信息

1. 使用此气炸锅前请先详读此说明书。
2. 建议将此设备直接连接到主要电源。
3. 此气炸锅仅供家庭使用。用作商业用途保修将无效。
4. 请勿修改此气炸锅。
5. 本电器不适用于身体、感官或精神能力下降，或缺乏经验和知识的人（包括儿童），除非由负责其安全的人员对其使用电器进行监督或指导。儿童应受到监督，以确保他们不会玩此电器。
6. 在以下的情况，请谨记将插头从插座上拔下：
 - a) 如果此设备未使用或
 - b) 清洁此设备时或
 - c) 移动此设备时
7. 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。
8. 确保此气炸锅放置再平稳的表面上。
9. 请勿在地毯或桌布上操作此炸锅，它们可能会阻碍空气流入出风口。
10. 气炸之后不要触碰气炸锅的表面，因为非常的热！
11. 请勿将气炸锅的外壳和电源线侵入水里或者其他液体里。
12. 请勿将电源线悬挂在桌子或柜台的边缘。
13. 本电器不能通过外置定时器或独立的遥控系统来操作。
14. 有热的食物在气炸锅里时，不要移动此锅。
15. 请勿在煎炸篮里倒入过量的油或其他液体。
16. 操作时，不要放任何东西在气炸锅的顶部。
17. 操作时，不要遮住出风口。

清洗及保养

1. 每次使用气炸锅后都需清理干净。
2. 煎炸篮子和气炸锅的内部都有不粘涂层。请不要使用金属厨具或具有腐蚀性的清洁剂清理气炸锅，这将会导致不粘层损坏。
3. 清洗前请先拔出插头及等待气炸锅冷却，可移出煎炸篮子以缩短冷却时间。
4. 用微湿的软布擦拭气炸锅的表面，如果有需要可使用温和的清洁剂清理。
5. 用热水，温和的清洁剂和海绵来清洗煎炸篮子。可使用去除油脂的液体来清洗剩余的污迹。
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中浸泡大约10分钟。
7. 可使用毛刷来清理粘在发热器上的食物残渣。

1. 电源指示灯
2. 定时旋钮
3. 温度旋钮
4. 托盘
5. 空气炸篮
6. 空气炸篮手把
7. 可透视窗口
8. 电源线
9. 排气口



*图片仅供参考。

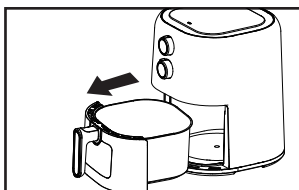
规格

| | |
|-----------------|--------------------|
| 型号 | ARF45W |
| 电压 | 220-240V ~ 50/60Hz |
| 功率 | 1400W |
| 炸篮容量 | 4.5 公升 |
| 净重 | 3.2公斤 |
| 产品尺寸(长 x 宽 x 高) | 240 x 280 x 305毫米 |

*规格如有更改,恕不另行通知。

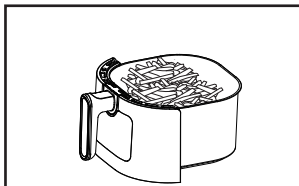
使用方法

1. 准备所需的食材并取出空气炸篮。



2. 将食材放入空气炸篮。

- a. **警告:** 请勿将油倒入炸篮中。如果需要使用油, 请将配料与油一起放入单独的碗中搅合, 然后再将其放回空气炸篮中。
- b. 您可以参考下表的“烹饪贴士”, 了解推荐的配料量、烹饪时间及温度。



3. 将空气炸炸子放入空气炸锅内。请确保完全关闭。

4. 将空气炸锅插头插入电插座。

5. 转动所需的温度旋钮。温度选择可从最低80°C调整到最高200°C。

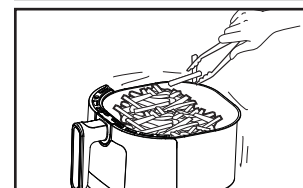
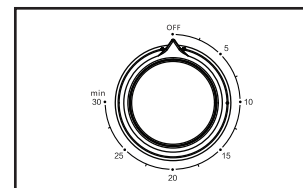
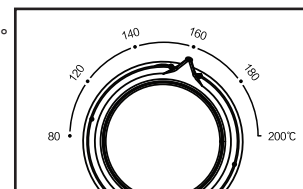
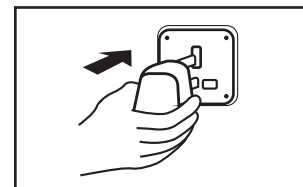
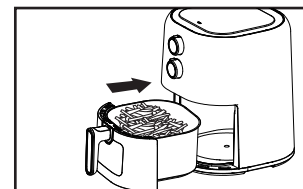
6. 转动所需的定时器旋钮。定时器可从最少0分钟调整到最多30分钟。

7. 开始烹饪。设置温度和定时器后, 指示灯将亮起, 空气炸锅将开始烹饪。

8. 摇动或翻转食物。
 - a. 空气炸制过程中, 可取出空气炸篮摇晃或翻转食材。(例如炸薯条)。
 - b. 如有必要, 可使用“钳子”摇晃食物。(不提供钳子)。
 - c. 将空气炸篮放回空气炸锅内以继续操作。

9. 气炸完成后, 定时器响铃会发出声音提醒。

10. 尽情享受您的美食吧!



| 种类 | 分量 | 时间 (分钟) | 温度(°C) | 需要摇动/翻转 | 额外信息 |
|-------------------|-----------|------------------|--------|---------|--------------------------------------|
| 熏肉 | 4 片 | 6 (爽口) 8 (脆口) | 200°C | 不需要 | |
| 鸡胸肉 (厚切, 约250克) | 约3 片 | 25-30 | 190°C | 需要 | 刷上油, 用盐和所需香料调味 |
| 鸡腿/鸡大腿 (每条约 150克) | 约5条 | 16-18 | 200°C | 不需要 | 用盐和所需香料调味 |
| 鸡块 | 约20 块 | 10 | 200°C | 需要 | |
| 鸡翅 (鸡翅膀和小鸡腿分开) | 12 块 | 18-20 | 200°C | 需要 | 加盐调味。享用原味或完成后, 加入最喜欢的鸡翅酱 |
| 鱼棒 (冷冻) | 20 条 | 7 | 200°C | 需要 | |
| 炸薯条 (冷冻/细长) | 350-450 克 | 16-20 | 200°C | 需要 | 摇动/翻转两次 |
| 炸薯条 (冷冻/粗厚) | 350-500 克 | 18-22 | 200°C | 需要 | 摇动/翻转两次 |
| 炸薯条 (自制, 方块形) | 350-500 克 | 20-25 | 200°C | 需要 | 摇动/翻转两次 |
| 汉堡肉 (约120克) | 2个 | 12 (半生熟) | 190°C | 需要 | 刷上油, 用盐和所需香料 (如现磨黑胡椒粉和大蒜粉) 调味 |
| 奶酪棒条 (冷冻) | 20 条 | 7 | 200°C | 需要 | |
| 鸡扒 (有骨, 约220克) | 2 片 | 12 | 200°C | 需要 | 可用盐和所需香料调味 |
| 鸡扒 (无骨, 约90克) | 4 片 | 15 | 200°C | 不需要 | 可用盐和所需香料调味 |
| 大虾 | 900 克 | 10-12 | 200°C | 需要 | 拍干, 加入 1/2 汤匙橄榄油, 用盐和所需香料调味; 定时摇动/翻转 |
| 牛扒 | 450 克 | 10-12(半生熟) | 200°C | 不需要 | 可用盐和所需香料调味 |
| 三文鱼 (约130克) | 3 片 | 10(半生熟) | 200°C | 不需要 | 在带有鱼皮的表面刷上油, 鱼皮朝下放在托盘上。可用盐和所需香料调味 |

*以上烹饪贴士列表仅供参考。

*您可根据个人口味做调整, 以达到最佳口感。

1. 小分量的食材准备时间, 通常比大份量的食材稍微短一些。
2. 气炸中途摇晃小分量的食材可获得更佳口感, 也可避免食材炸得不均匀。
3. 在马铃薯上加少许油可得更酥脆的口感。
4. 不建议使用空气炸锅来气炸脂肪含量高的食材, 例如香肠。
5. 可以使用烤箱来预备的小吃, 基本都可使用空气炸锅来代替。
6. 空气炸锅也可以用来重新加热食物, 例如披萨。

⚠️ Maklumat Langkah-langkah Keselamatan

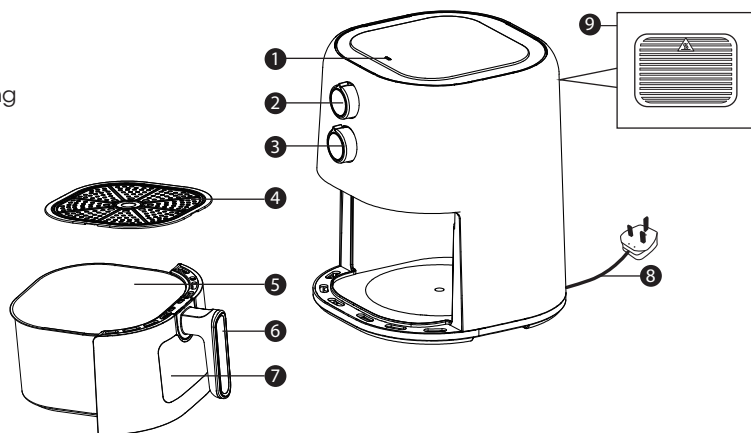
Maklumat Keselamatan & Amaran

1. Baca arahan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas.
2. Gunakan hanya soket berkualiti tinggi sebagai sambungan soket ke bekalan utama. Sekiranya tidak ia boleh merosakkan perkakas atau menjejaskan operasinya.
3. Perkakas adalah untuk kegunaan rumah sahaja. Penggunaan komersial akan membatalkan jaminan.
4. Jangan mengubah suai perkakas ini.
5. Peralatan ini bukan untuk kegunaan orang kurang upaya (termasuk kanak-kanak) fizikal, deria atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka dikawalselia atau mendapat tunjuk ajar yang sewajarnya berkaitan penggunaan peralatan ini oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka. Kanak-kanak perlu diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan peralatan ini.
6. Sentiasa cabut plag dari bekalan kuasa AC, untuk situasi berikut:
 - a) Jika tidak digunakan atau
 - b) Apabila membersihkan perkakas ini atau
 - c) Apabila menggerakkan perkakas ini
7. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.
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. Jangan biarkan talikod tergantung di tepi meja atau kaunter.
13. Perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan melalui pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.
14. Jangan gerakkan perkakas dengan makanan panas di dalam.
15. Jangan isikan Bekas Penggoreng dengan minyak yang banyak atau cecair lain.
16. Jangan letakkan sebarang benda di atas perkakas semasa operasi.
17. Jangan tutup saluran udara keluar semasa operasi memasak.

1. Bersihkan perkakas setiap kali selepas menggunakan.
2. Bekas Penggoreng dan bahagian dalam perkakas diperbuat daripada salutan tidak melekat. Jangan gunakan alatan dapur logam atau bahan-bahan pembersih yang meluntur untuk membersihkan perkakas ini, kerana ini boleh merosakkan salutan tidak melekat.
3. Putuskan sambungan daripada berkesan kuasa dan biarkan perkakas menjadi sejuk sebelum dibersihkan. (Anda boleh menyejukkan perkakas lebih cepat dengan mengeluarkan bahagian Bekas Penggoreng).
4. Lapkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap. Gunakan bahan pencuci lembut jika diperlukan.
5. Bersihkan Bekas Penggoreng dengan air panas, bahan pencuci 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 Penggoreng, isikan Bekas Penggoreng dengan air panas dan bahan pencuci lembut, biarkan Bekas Penggoreng direndam selama kira-kira 10 minit.
7. Bersihkan plat pemanas dengan berus pembersih untuk mengeluarkan segala sisa makanan.

Pengenalan Bahagian

1. Lampu Penunjuk Kuasa
2. Tombol Pemasa
3. Tombol Suhu
4. Dulang
5. Bakul Penggoreng
6. Pemegang
7. Tingkap
8. Talikod Kuasa
9. Saluran Ekzos



* Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.

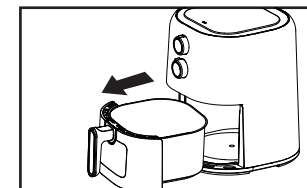
Spesifikasi

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Model | ARF45W |
| Voltan | 220-240V ~ 50/60Hz |
| Kuasa | 1400W |
| Kapasiti Bakul Penggoreng | 4.5L |
| Berat Bersih | 3.2kg |
| Dimensi produk (P x L x T) | 240 x 280 x 305mm |

* Spesifikasi tertakluk kepada perubahan tanpa notis terlebih dahulu.

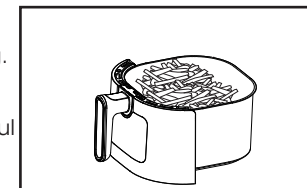
Cara-cara Penggunaan

1. Menyediakan makanan yang dikehendaki & keluarkan Bakul Penggoreng.



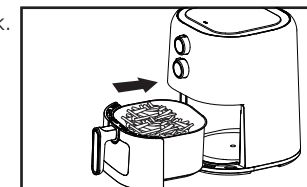
2. Masukkan bahan ke dalam Bakul Penggoreng.

- a. **Amaran:** Jangan isi minyak ke dalam Bakul Penggoreng. Jika memutuskan untuk menggunakan minyak, sila toskan bahan yang berminyak dalam mangkuk yang berasingan kemudian pindahkan semula ke dalam Bakul Penggoreng.

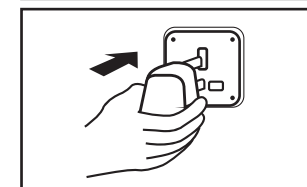


- b. Anda boleh merujuk carta jadual di bawah untuk tip memasak tentang jumlah bahan yang disyorkan, masa memasak dan suhu.

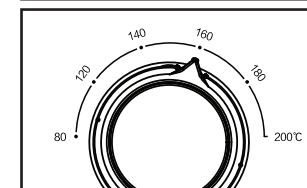
3. Masukkan Bakul Penggoreng ke dalam Penggoreng Elektrik. Sila pastikan ia ditutup dengan selamat.



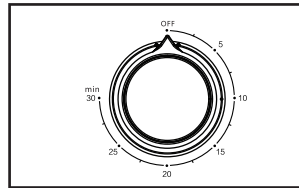
4. Pasangkan Penggoreng Elektrik ke AC Utama.



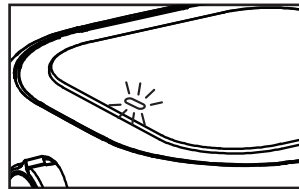
5. Putar Tombol Suhu yang dikehendaki. Laraskan pemilihan suhu dari 80°C hingga 200°C.



6. Putar Tombol Pemasa yang dikehendaki. Laraskan pemasa dari 0 minit kepada 30 minit.



7. Mula memasak. Selepas menetapkan suhu & pemasa, Lampu Penunjuk Kuasa akan menyala, dan Penggoreng Elektrik akan mula memasak.

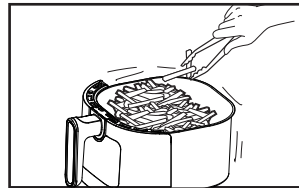


8. Goncang atau balikkan makanan.

a. Semasa operasi menggoreng, keluarkan Bakul Penggoreng atau membalikkan bahan. (Cth. kentang goreng).

b. Goncangkan bahan dengan menggunakan "Penyepit" jika perlu. (Penyepit tidak disediakan).

c. Masukkan Bakul Penggoreng kembali ke dalam Penggoreng Elektrik untuk meneruskan operasi.



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

10. Nikmati hidangan anda!.

Petua Memasak

| Jenis | Jumlah | Masa (Minit) | Suhu (°C) | Pembalikan | Maklumat Tambahan |
|------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------|------------|--|
| Daging | 4 keping | 6 (kenyal) 8 (rangup) | 200° C | Tidak | |
| Dada Ayam (tebal, kira-kira 250g) | Lebih Kurang 3 keping | 25-30 | 190° C | Ya | Sapu dengan minyak, perasakan dengan garam dan rempah yang dikehendaki |
| Peha Ayam/ Peha (150g setiap satu) | Lebih Kurang 5 keping | 16-18 | 200° C | Tidak | Perasakan dengan garam dan rempah yang dikehendaki |
| Nuget Ayam | Lebih Kurang 20 keping | 10 | 200° C | Ya | |
| Kepak Ayam (dipisahkan) | 12 keping | 18-20 | 200° C | Ya | Perasakan dengan garam. Bila sudah masak, makan begitu saja atau masukkan sos kepak ayam kegemaran |
| Jejari Ikan (beku) | 20 keping | 7 | 200° C | Ya | |

| Jenis | Jumlah | Masa (Minit) | Suhu (°C) | Pembalikan | Maklumat Tambahan |
|---|-----------|-------------------|-----------|------------|---|
| Kentang Goreng (beku/nipis) | 350-450g | 16-20 | 200° C | Ya | Goncang dua kali |
| Kentang Goreng (beku/tebal) | 350-500g | 18-22 | 200° C | Ya | Goncang dua kali |
| Kentang Goreng (buatan sendiri potong kepingan persegi) | 350-500g | 20-25 | 200° C | Ya | Goncang dua kali |
| Burger (Lebih Kurang 120g) | 2 keping | 12 (sederhana) | 190° C | Ya | Sapu dengan minyak, perasakan dengan garam dan rempah yang dikehendaki seperti lada hitam yang dikisar & serbuk bawang putih |
| Keju Mozarella (beku) | 20 keping | 7 | 200° C | Ya | |
| Potong Daging (tulang, Lebih Kurang 220g) | 2 keping | 12 | 200° C | Ya | Perasakan dengan garam & rempah ratus |
| Potong Daging (tanpa tulang, Lebih Kurang 90g) | 4 keping | 15 | 200° C | Tidak | Perasakan dengan garam & rempah ratus |
| Udang (besar) | 900g | 10-12 | 200° C | Ya | Tepuk kering, toskan dengan 1/2 sudu besar minyak zaitun, perasakan dengan garam dan rempah yang dikehendaki; kerap goncang |
| Stik | 450g | 10-12 (sederhana) | 200° C | Tidak | Perasakan dengan garam & rempah ratus |
| Salmon (Lebih Kurang 130g) | 3 keping | 10 (sederhana) | 200° C | Tidak | Sapu kulit dengan minyak dan letakkan di atas dulang kulit menghadap ke bawah. Perasakan dengan garam dan rempah yang dikehendaki |

* Carta di atas adalah untuk tujuan cadangan memasak sahaja.

* Anda boleh mengikut pilihan sendiri dalam menghasilkan hidangan yang sempurna.

1. Bahan-bahan dengan jumlah yang lebih kecil biasanya memerlukan masa penyediaan lebih singkat daripada bahan-bahan dengan jumlah yang lebih besar.
2. Menggoncang bahan-bahan yang kecil semasa pertengahan menggoreng mengoptimumkan keputusan akhir dan boleh membantu mencegah kentang goreng yang tidak rata.
3. Tambah sedikit minyak pada kentang segar untuk hasil yang lebih rangup.
4. Tidak disyorkan untuk menggunakan bahan-bahan yang sangat berminyak seperti sosej ke dalam Penggoreng Elektrik.
5. Makanan ringan yang boleh disediakan dalam oven juga boleh disediakan dengan Penggoreng Elektrik ini.
6. Anda juga boleh menggunakan Penggoreng Elektrik untuk memanaskan semula makanan, seperti pizza.