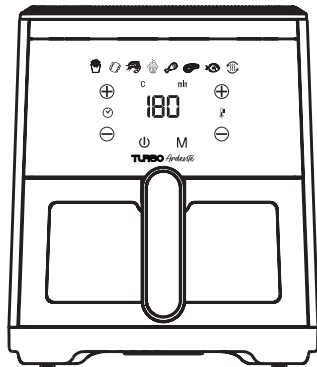


TURBO

EHL 5328

TURBO
Digital Air Fryer
EHL 5328
550 W
220V~50Hz
Dibuat di China



“Terima kasih telah menggunakan
DIGITAL AIR FRYER TURBO”

Hotline Service : 0800-11-TURBO (88726)
021 5664790
Jl. Sosial No.12 Jakarta Barat



Didistribusikan oleh:



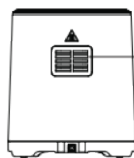
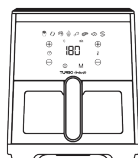
Please read these instructions completely before operating the unit
Baca lah buku petunjuk pemakaian ini dengan teliti sebelum menggunakan

REMINDER PERINGATAN

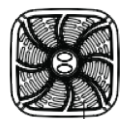
- 1 . Do not use plastic or paper containers that are not heat resistant to carry food into the air fryer.
Jangan menggunakan plastic atau container kertas yang tidak tahan panas ke dalam Air Fryer
- 2 . Do not use glass or ceramic plates or lids.
Jangan menggunakan material gelas atau piring atau tutup keramik
- 3 . The time can be adjusted according to personal taste. During the process, it is recommended that you regularly check the food to avoid burning it.
Waktu bisa diatur sesuai dengan keinginan masing-masing. Selama diproses, dianjurkan untuk mengecek secara rutin makanan untuk mencegah hangus.
- 4 . It is recommended to preheat for 5 - 10 minutes before use to ensure a better effect.
Dianjurkan untuk memanaskan terlebih dulu 5-10 menit sebelum penggunaan untuk memastikan efek yang lebih bagus
- 5 . When the machine is in working state and a period of time after the work, the temperature of the outer surface and the air outlet may be very high, please do not touch or move it freely to avoid danger.
Saat produk sedang bekerja dan beberapa waktu setelahnya, suhu di permukaan produk dan lubang pembuang udara mungkin dalam keadaan sangat panas. Jangan menyentuh atau sembarangan memindahkannya untuk menghindari bahaya
- 6 . Please use the original accessories of this product.
Harap menggunakan aksesoris yang asli dari produk ini
- 7 . When the machine is first used, slight smoke and odor may appear during the heating process, which is a normal phenomenon and will disappear after 2 - 3 uses.
Saat penggunaan pertama kali, akan ada sedikit asap & bau yang mungkin terjadi ketika proses pemanasan, dimana hal ini adalah fenomena normal dan akan hilang setelah 2-3 penggunaan
- 8 . The fryer is not a water holding component. when the water level in the fryer is too high, it can cause water leakage, which is a normal

Please read this manual carefully and keep it properly
Baca manual ini dengan cermat dan simpan dengan benar

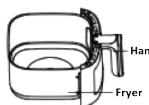
Product Structure Struktur Produk



Air outlet



Baking Tray

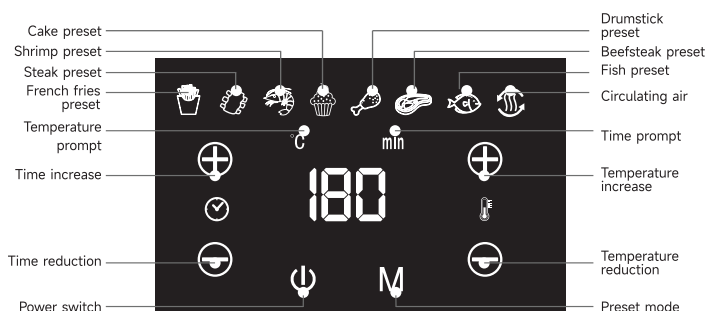


Handle

Fryer

Product prevails in kind, the picture is for reference only
Produk berlaku dalam bentuk barang, gambar hanya untuk referensi

DISPLAY DESCRIPTION KETERANGAN TAMPILAN



Specifications / Spesifikasi

Model	EHL 5328
Daya	550 W
Tegangan	220 - 240V ~ 50/60Hz

phenomenon. It is recommended to put the fryer in the sink to clean, do not hold water while it is put into machine.
Penggunaan bukan merupakan komponen yang bisa terkena air, ketika level air di dalam alat ini sudah terlalu tinggi, akan menyebabkan kebocoran, dimana hal ini adalah fenomena normal. Dianjurkan untuk meletakkan alat ini di wastafel untuk di cuci, jangan ada air saat ditempatkan di mesinnya

BEFORE USE SEBELUM PENGGUNAAN

- 1 . Remove all packaging materials.
Lepaskan semua pembungkus
- 2 . Remove the plastic film from the product.
Lepaskan semua plastic dari produk
- 3 . Place this machine on a stable, horizontal, and smooth surface and do not place it on a non heat resistant surface
Tempatkan alat ini pada permukaan yang stabil, horizontal dan rata, dan jangan menempatkan di permukaan yang tidak tahan panas
- 5 . Our company will not be responsible for any damage caused by improper use of the product, or its use for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in this manual.
Perusahaan kami tidak bertanggung jawab terhadap kerusakan yang disebabkan oleh salah penggunaan dari produk, atau digunakan untuk tujuan profesional atau semi profesional, atau tidak digunakan sesuai dengan aturan yang terdapat di buku petunjuk ini
- 4 . Use a clean cloth to wipe the inside and outside of the machine. The product is suitable for hot air and does not require the use of oil.
Gunakan kain yang bersih untuk membersihkan bagian dalam dan luar dari produk ini. Produk ini cocok untuk udara panas dan tidak memerlukan minyak

DURING USE SELAMA PENGGUNAAN

- 1 . Please place the device in a stable place and do not place it on a non heat-resistant surface
Tempatkan alat ini di permukaan yang stabil dan jangan ditempatkan di permukaan yang tidak tahan panas

2 . Place the baking tray in the fryer, and do not add oil or any liquid in the fryer.

Tempatkan baki pemanggang air fryer, dan jangan menambahkan minyak atau cairan lainnya ke dalam air fryer

3 . Place the food in the fryer and then place the fryer in the device.
Taruh makanan di dalam penggorengan dan kemudian masukkan penggorengan ke alatnya

4 . Set the time and temperature according to the food, press the "switch" button after setting, and the device starts to run.
If the function is wrongly selected, you can press the " Mode" button and then reset the time and temperture.

Atur waktu dan suhu sesuai dengan makanan yang diproses, tekan tombol “Switch” setelah pengaturan, kemudian alat ini akan bekerja. Jika fungsi salah dipilih, Anda dapat menekan tombol “Mode” kemudian reset waktu dan suhunya lagi

5 . During operation, if you need to pause, you can directly take out the fryer and it will continue to run after putting it in again ;
If you need to stop midway, You can press the "switch" button first, and then take out the fryer. After putting it in again, you need to reset the time and temperature.

Selama pemakaian, jika Anda memerlukan untuk berhenti, anda dapat mengeluarkan wadah penggorengan dan produk akan kembali bekerja setelah wadah penggorengan dimasukkan lagi ke dalam produknya. Jika anda perlu stop di tengah jalan, anda dapat menekan tombol “Switch” terlebih dulu, dan keluarkan penggorengan. Setelah dimasukkan kembali, anda bisa mengatur ulang waktu dan suhunya

Note: After pressing the function button, the time and temperature need to be adjusted. In the panel, there are two time adjustment buttons: “+” and “-“. Each time one of the buttons is pressed , the time will increase or decrease by 1 minute. Long press one of the buttons, the time quickly increases or decreases by 1minute. There are also two temperature adjustment buttons: " + and "- " Each time one of the buttons is pressed , the temperature will increase or decrease by 5 . Long press one of the buttons, and the temperature quickly increases or decreases by 5 . When the device is running , the corresponding mode icon will flash , and the time and temperature icons will be displayed alternately. When the temperature reaches the set temperature, the heating tube stops working and the light goes out. When the temperature is lower than the set temperature ,the heating

tube will work again and the light will be on to maintain the set temperature.

CATATAN : Setelah menekan tombol fungsi, waktu dan suhu perlu diatur. Di panel, ada 2 tombol pengaturan waktu “+” dan “-“. Setiap tombol ditekan, waktu akan naik atau turun 1 menit. Jika ditekan lebih lama, waktu akan secara cepat naik atau turun 1 menit. Ada 2 tombol pengaturan suhu juga: “+” dan “-“. Setiap kali ditekan, suhu akan naik atau turun 5 derajat Celcius. Kalau ditekan lebih lama, suhu akan secara cepat naik atau turun 5 derajat celcius. Ketika Produk ini sedang bekerja, mode icon yang dipilih akan berkedip dan ikon waktu dan suhu akan terlihat bergantian.

Ketika suhu mencapai titik yang sudah diatur, tube pemanas akan berhenti bekerja dan cahaya akan mati. Ketika suhu di bawah dari yang sudah dtentukan, tube pemanas akan bekerja lagi dan sinar akan kembali menyala untuk menjaga suhu yang sudah ditentukan

6 . The timer starts counting down.
Pengaturan waktu akan bekerja
7 . Excess oil in the food will be left at the bottom of the fryer.
Kelebihan minyak yang ada di makanan akan ada di bagian bawah penggorengan

8 . When you hear 5 bells, it means that the set heating time has reached , and you can take the fryer out and place it on the insulation pad.

Ketika anda mendengar 5x bell, hal itu berarti waktu pemanasan yang sudah diatur sudah tercapai, dan anda dapat mengeluarkan penggorengan dan menempatkan nya pada bantalan yang tahan panas

Note : After the product stops heating the fan will continue to work for 20 seconds, and the machine will shut down after 5 bells.

CATATAN : Setelah produk berhenti bekerja, kipas akan tetap bekerja sampai 20 detik, dan produk akan mati setelah 5x bell berbunyi

9. Make sure the food is cooked well
Pastikan makanan sudah termasak dengan sempurna
Note : If the food has not been cooked yet put the fryer back into the device, press the temperature and time buttons to reset. Then press the “Switch” button , and the machine starts running and heating
CATATAN : Jika makanan belum termasak dengan sempurna, kembalikan penggorengan ke alatnya, tekan tombol suhu dan waktu untuk mengatur. Kemudian tekan tombol “Switch” dan mesin akan kembali bekerja

10 . Take out the food.

Keluarkan makanan

Note: Do not invert the fryer as excess oil in the fryer may leak onto the food.

Catatan : Jangan membalikkan penggorengan, karena sisa minyak yang ada dapat jatuh ke makanan

Settings and Prompts Pengaturan dan Peringatan

Note: The following settings are for reference only.
CATATAN : Pengaturan di bawah ini adalah sebagai referensi saja

- We cannot guarantee that the table below is the best cooking setting because the cooking results may vary depending on the source , size, shape and brand of the ingredients, as we las individual tastes.**Kami tidak menjamin table di bawah ini adalah pengaturan yang paling baik karena hasil memasak sangat bergantung pada sumber, ukuran, bentuk dan merek dari bahan yang sesuai dengan selera kita**
- Since the quick air change technology instantly reheats the air inside the product, taking the fryer out quickly during use hardly impacts the cooking process. **Karena teknologi quick air change dapat secara instant memanaskan udara di dalam produk, mengeluarkan penggorengan secara cepat selama pemakaian tidak akan mempengaruhi proses memasak**
- Smaller ingredients take less time to cook than larger ones.
Bahan makanan yang kecil akan memerlukan waktu yang lebih sedikit dalam memasak dibanding dengan yang besar
- When the amount of ingredients is large, the cooking time needs to be increased slightly; when the amount is small, the cooking process can be slightly shortened.
Ketika bahan dalam jumlah yang banyak, proses memasak memerlukan waktu yang lebih lama, ketika bahan dalam jumlah yang sedikit, proses memasak bisa lebih pendek
- During the cooking process, flipping over smaller ingredients can improve the final cooking effect and help the ingredients fry more evenly .
Selama proses memasak, membalikkan bahan yang kecil dapat memperbaiki hasil akhir dari masak dan menolong bahan tersebut digoreng secara lebih merata

- Add a little oil to fresh potatoes to make them more crispy. It is recommended to use spray oil bottle to make them more even. After adding oil, the potatoes should be marinated for a few minutes before cooking.
Tambahkan sedikit minyak untuk menyegarkan kentang untuk membuat lebih garing. Disarankan untuk menggunakan minyak yang disemprotkan sehingga lebih merata. Setelah menambahkan minyak, kentang harus di marinasi beberapa menit sebelum digoreng
- It is not recommended to cook ingredients with high oil content, such as fat meat, sausages, etc.
Tidak disarankan untuk menggoreng bahan dengan kandungan minyak yang tinggi seperti lemak daging, sosis dan sebagainya
- 300 to 500 grams is the best amount of ingredients to cook crispy French fries.
300 - 500 gram adalah jumlah yang terbaik untuk memasak kentang goreng hingga garing
- Pre-fermented dough can be used to make sandwiches easily and quickly. compared to homemade dough , pre-fermented dough requires less cooking time. **Adonan yang sudah di fermentasi dapat digunakan untuk membuat sandwich secara mudah dan cepat. Dibandingkan dengan adonan yang dibuat di rumah, adonan yang sudah terfermentasi membutuhkan waktu memasak yang lebih sedikit.**
- If you want to bake cakes or tarts, or Cook crumbly or sandwich foods, you can use a tray or mold to place them in the baking tray (you need to prepare them separately).
Jika anda ingin memanggang kue atau kue tart, atau membuat kremes atau sandwich, anda dapat menggunakan baki atau wadah dan menempatkannya di baki pemanggang (anda perlu mempersiapkan secara terpisah)
- You can use this device to heat ingredients. please set the temperature to 150 and Cook for a maximum of 10 minutes. **Anda dapat menggunakan alat ini untuk memanaskan bahan, atur suhu di 150 derajat celcius dan masak untuk maximum waktu 10 menit**
Note : when using ingredients that will expand [such as cakes quiches or muffins],do not fill more than half the baking dish.
Catatan : Ketika menggunakan bahan yang dapat mengembang (seperti kue, quice atau muffin) jangan mengisi baki lebih dari setengah nya

Note : If this product is cold started [not preheated] , the cooking time should be increased by 3 minutes.
Catatan : Jika produk dalam kondisi dingin (tidak dipanaskan) waktu yang dibutuhkan untuk memasak dilebihkan 3 menit

Settings and Prompts Pengaturan dan Peringatan

- The shell of the fryer has electronic and heating components. It can not be soaked in water or washed underwater.
Bagian luar Air fryer terdapat komponen elektronik dan pemanas. Tidak dapat direndam atau dicuci dengan air
- Do not allow water or other liquids to enter the product to avoid electric shock.
Jangan membiarkan air atau cairan lainnya masuk ke dalam produk untuk menghindari korsleting listrik
- Place cooking ingredients in the baking tray, avoid contacting with the heating Elements
Tempatkan bahan yang akan dimasak ke baki penggorengan, hindari kontak dengan elemen pemanas
- Do not add oil in the fryer, as it may cause a fire.
Jangan menambahkan minyak ke dalam penggorengan, karena bisa menyebabkan kebakaran
- Do not touch the interior of the product while it is working.
Jangan menyentuh interior produk saat produk sedang digunakan

Cleaning and Maintenance Pembersihan dan Pemeliharaan

- 1 . Clean the machine immediately after each use.
Bersihkan mesin segera setiap kali setelah dipakai
- 2 . The fryer, baking tray and the inside of the machine are coated. Do not use metal utensil or abrasive cleaning materials for cleaning as this will destroy the non-stick coating
Penggorengan, baki penggorengan dan bagian dalam mesin dilapisi. Jangan menggunakan peralatan metal atau pembersih yang mengandung material yang kasar, karena dapat merusak lapisan anti lengket .
- 3 . After cooking remove the power plug from the power socket and let the air fryer cool. Removing the fryer will allow the machine to cool

down faster.

Setelah menggoreng, cabut colokan dari saklar dan biarkan Air fryer menjadi dingin. Angkat penggorengan dapat membuat mesin menjadi dingin dengan lebih cepat

4 . If stains are attached to baking tray and the bottom of the fryer, please add hot water to the fryer and let it soak for about 10 minutes before cleaning. Add some detergent and use non abrasive sponge for cleaning.

Jika terdapat noda yang menempel di baki dan dasar penggorengan, berikan air panas dan diamkan selama 10 menit sebelum dibersihkan. Tambahkan sedikit sabun dan gunakan spons yang halus untuk membersihkan

5 . If you need to clean the heating tube on the top of the machine, please use a cleaning brush to remove food residue. **Jika anda perlu membersihkan tabung pemanas yang terdapat diatas mesin, gunakan sikat pembersih untuk membersihkan sisa makanan**

Storage Penyimpanan

1. Unplug the product and allow it to cool completely
Cabut colokan dan diamkan sampai dingin
- 2 . Ensure that all components have been cleaned and dried.
Pastikan seluruh komponen sudah dibersihkan dan dikeringkan
- 3 · Turn off the power supply ·
Matikan aliran listrik

Precautions Pencegahan

- This product is not suitable for use by individuals [including children] with physical/sensory or mental disabilities, or those lacking relevant experience and knowledge unless under supervision and guidance from the person responsible for their safety.
Produk ini tidak cocok digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan sensor atau keterbatasan mental atau tidak berpengalaman dan pengetahuan kecuali diawasi dan dibimbing oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatannya
- Before connecting the product to the power supply please check whether the voltage marked on the product matches the local power supply voltage.

Sebelum menghubungkan produk ke aliran listrik, cek apakah voltase yang tertera sesuai dengan kondisi lokal.

- Do not use this product if the plug , power cord, or product itself is damaged.
Jangan menggunakan produk ini jika colokan, kabel atau produk dalam kondisi rusak
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similar dedicated personnel.
Jika kabel rusak, untuk menghindari bahaya, harus digantikan oleh pabrik, atau divisi pemeliharaan atau orang yang khusus bisa mengatasi hal ini.
- Children should be taken good care of to ensure that they do not play with this product.
Anak-anak harus diawasi supaya tidak bermain-main dengan produk ini
- After using the machine or while the machine is cooling, the product & its power cord should be kept out of reach of children under 8 years old.
Setelah menggunakan alat ini atau sementara menunggu alat ini dingin, produk ini serta colokan harus dijauhkan dari jangkauan anak-anak dibawah usia 8 tahun

● Do not let the power cord come into contact with high temperature surfaces.

Jangan membiarkan kabel berhubungan dengan permukaan yang panas tinggi

● Do not insert the power plug or operate the control panel with wet hands

Jangan mencolokkan kabel atau mengoperasikan control panel dengan tangan yang basah

● The product must be plugged into a grounded socket and ensure that it is correctly plugged in.

Produk harus dicolokkan ke soket ground dan memastikan dicolok dengan sempurna

● Do not connect this product to an external timer to avoid danger.

Jangan menghubungkan produk ini dengan timer external untuk menghindari bahaya

● Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths, curtains, etc.

Jangan menempatkan produk ini pada atau dekat material yang mudah terbakar seperti taplak meja, gorden dan sebagainya

● Do not place the product against the wall or against other products. Leave at least 10 cm of space behind and above the product.

Jangan menempatkan produk ini menempel pada dinding atau produk lainnya. Berikan jarak sekitar 10 cm di belakang dan atas produk

● Do not place objects above the product.

Jangan menempatkan benda apapun diatas produk

● Do not use this product for any purpose other than those described in this manual.

Jangan menggunakan produk ini untuk tujuan lainnya selain yang sudah disebutkan dalam buku petunjuk ini

● The product must be supervised during use.

Produk ini harus diawasi selama pemakaian

● During the frying process, high-temperature steam will be released from the air outlet. Keep hands and face at a safe distance from steam and air outlet. And when removing the fryer from the product, it is also important to pay attention to the high-temperature steam and hot gas.

Selama proses penggorengan, uap dari temperature panas akan keluar dari lubang. Jauhkan tangan dan wajah dari lubang tersebut dalam batas yang aman. Ketika mengangkat penggorengan dari produk, penting untuk diperhatikan uap suhu tinggi dan gas panas

● When using the product, the accessible surfaces may become very hot.
Ketika menggunakan produk, permukaan bisa menjadi sangat panas.

● If the product emits black smoke, disconnect the power immediately. Wait until the product stops smoking before removing the fryer from the product.

Jika produk mengeluarkan asap hitam, segera putuskan aliran listrik. Tunggu sampai produk tidak mengeluarkan asap sebelum mengeluarkan penggorengan dari produk

● Place this product on a stable, level, and smooth surface, and do not place it on a non heat-resistant surface.

Tempatkan produk ini pada permukaan yang stabil dan rata, jangan menempatkan pada permukaan yang tidak tahan panas

● Use a dry cloth to wipe the interior and exterior of the product. The product is suitable for hot air and does not require the use of oil.
Gunakan kain yang kering untuk membersihkan interior dan eksterior dari produk. Produk cocok untuk udara panas dan tidak perlu menggunakan minyak

Note : During the operation of the appliance , certain surfaces may experience high temperatures.

Catatan : Selama pemakaian produk ini.
Permukaan tertentu bisa menjadi sangat panas
NOTE : The temperature and time settings in the following recipe are for reference only, please refer to the amount of the actual ingredients. (You can adjust the time properly)

Catatan : Pengaturan suhu & waktu dalam resep berikut ini hanya merupakan referensi, mohon diperhatikan dari jumlah bahan yang sebenarnya (Anda bisa mengatur waktu yang dibutuhkan)

Attention Pembersihan dan Pemeliharaan

Please remember that these settings are for reference only. Ingredients vary in origin, size, shape and brand, as well as the ambient temperature, so we cannot guarantee the best configuration for your ingredients. Since the quick air change technology instantly reheats the air inside the product, taking the fryer out quickly during use hardly impacts the cooking process. **Harap diingat bahwa pengaturan ini hanya merupakan referensi. Bahan yang digunakan bisa berbeda dari segi keasliannya, ukuran, bentuk dan merek, dan juga suhu ruangan, jadi kami tidak bisa menjamin pengaturan yang terbaik untuk bahan yang anda gunakan. Karena teknologi quick air change secara cepat memanaskan udara di dalam produk, mengambil penggorengan secara cepat jarang berpengaruh terhadap proses memasak.**

Ingredient Bahan	Minimum and Maximum portions (g)	Time (min)	Temperature (°C)
 Drumstick	100-500	1-47	150-200
 Beef steak	100-500	1-47	150-180
 Ribs	100-500	1-47	150-180
 Shrimp	100-500	1-47	150-180
 Fish	100-500	1-47	150-180
 French Fries	100-500	1-47	150-200
 Cake	100-500	1-47	130-180
 Preheating (circulating air)	I	1-60	40 -70

Smaller ingredients take less time to cook than larger ones. During the cooking process, flipping sllle over smaller ingredients can improve the final cooking effect and help the ingredients fry more evenly.

Bahan yang sedikit membutuhkan waktu yang lebih sedikit dibanding-kan quantity yang lebih banyak. Selama proses memasak,membalik-kan bahan yang sedikit bisa mempengaruhi hasil akhir dari memasak dan membantu bahan yang diolah digoreng lebih merata Attention: The preheating temperature is between 40 -70. Flipping the food during thehalf of the process

will have a better effect. The corresponding time displayed in the table is the recommended cooking time, and consumers can adjust the cooking time according to the actual needs of the ingredients.

Perhatian : suhu untuk pre-heating berkisar di 40 – 70 derajat celcius. Membalikkan makanan di pertengahan proses akan memberikan efek yang lebih baik. Waktu yang didisplay merupakan rekomendasi waktu yang dibutuhkan untuk memasak, konsumen bisa mengatur waktu memasak sesuai dengan bahan yang diolah

Trouble Masalah	Cause Penyebab	Troubleshooting Masalah
Product doesn't not work Produk tidak bekerja	1 . The power plug is not plugged in Colokan belum dicolok 2 . The timing function has not been set yet Fungsi pengaturan waktu belum dipilih	Insert the plug into a grounded power outlet Colok kabel ke outlet grounded
Food is not ripe Makanan belum matang	1 . There is too much food in the fryer Terlalu banyak bahan yang diolah 2 . The temperature is settoo low Suhu terlalu rendah 3 . The cooking time is too short Waktu terlalu singkat	1 . Take out the ingredients into the fryer & leave it in small batches, which will heat more evenly Keluarkan bahan& sisakan sedikit sehingga hasil penggorengan bisa lebih merata 2 . Adjust the temperature to the desired temperature Atur suhu sesuai dengan hasil yang diinginkan 3 . Adjust the time to the desired cooking time Atur waktu sesuai dengan hasil yang diinginkan
Food is not evenly fried Hasil penggorengan makanan tidak merata	Some ingredients need to be flipped during the cooking process. Beberapa bahan perlu dibalikkan selama proses penggorengan	If certain ingredients are on top or overlap with other ingredients [such as French fries] , it is necessary to flip the ingredients during the cooking process Jika bahan tertentu bagian atasnya tertutup dengan bahan lainnya (seperti kentang goreng), perlu di-balikkan bahan tersebut selama proses penggorengan
The pastry is not crispy Pastry tidak renyah	Fried pastry should be cooked in traditional fryer Pastry yang digoreng harus diolah dalam penggorengan yang tradisional	You can use an oven to make pastry, or add a little oil to the pastry to increase its crispness Anda bisa menggunakan oven untuk membuat pastry, atau tambahkan sedikit minyak ke pastry supaya lebih renyah
Unable to correctly put the fryer back into the product Tidak bisa menempatkan penggorengan ke dalam produk	Excessive amount of ingredients in the fryer Kelebihan bahan di dalam penggorengan	Do not let the amount of ingredients in the fryer exceed the maximum capacity Jangan menempatkan bahan melebihi kapasitas maximum

White smoke emits from the product Asap putih keluar dari produk	1 . High oil content in cooking ingredients Bahan yang diolah mempunyai kandungan minyak yang tinggi 2 . The bottom of the fryer has oil residue from last use Bagian bawah penggorengan terdapat sisa dari penggunaa sebelumnya	1 . when cooking ingredients with high oil content, a large amount of oil will penetrate the fryer and white smoke will be generated from the high temperature, but it will not affect the final cooking effect of the ingredients Penggunaan bahan yang me-ngandung kandungan minyak yang tinggi, jumlah minyak yang banyak akan menembus penggorengan dan asap putih akan dihasilkan dari suhu yang tinggi. Tapi hal ini tidak akan berpengaruh pada hasil penggorengan 2 . Ensure that you clean the fryer correct y after each use Pastikan untuk membersihkan penggorengan secara benar setiap kali pemakaian
French fries is not crispy Kentang goreng tidak renyah	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the ingredients Kerenyahan kentang goreng ter-gantung dari banyaknya minyak dan air dari bahan	1 . Make sure to drain the potatoes the right way before adding oil. Pastikan untuk mengeringkan kentang sebelum menanamkannya minyak 2 . slice the potatoes a little finer to make them crispier. Potong kentang lebih tipis supaya lebih renyah 3 . Add a little oil to make it Tambahkan sedikit minyak supaya lebih renyah