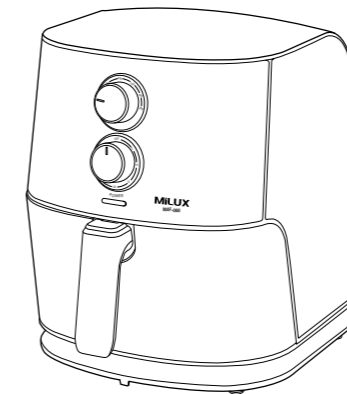


14.85 cm

MILUX®

PENGGORENG ELEKTRONIK
/ AIR FRYER / 空气电炸锅

MODEL: MAF-060



BUKU PANDUAN
INSTRUCTION MANUAL
说明指示书

21 cm

Distributed by:
MILUX SALES & SERVICE SDN. BHD. (302263-X)
No. 31, Lorong Jala 14/KS10, Off Jalan Telok Gong,
42000 Port Klang, Selangor, Malaysia.

Tel: 03-3134 1254 Fax: 03-3134 1193 Toll Free: 1800-88-MILUX (64589)
E-mail: customercare@milux.com.my
Website: www.milux.com.my

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

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。

14.85 cm

Awas / Caution / 注意

1. Perkakas ini adalah untuk kegunaan di dalam rumah sahaja. *This unit is intended for household use only.*
本产品仅供家庭使用。
2. Sila baca arahan ini dengan teliti sebelum digunakan dan simpan untuk rujukan di masa hadapan.
Please read these instructions carefully before use and keep them for future reference.
使用前，请仔细阅读这些说明。并妥善保存以备将来用作参考。
3. Sentiasa pastikan mematuhi langkah keselamatan asas semasa menggunakan perkakas ini. Periksa samada voltan yang ditunjukkan pada plat penilaian kuasa sesuai dengan voltan tempatan anda sebelum menyambungkan perkakas ke bekalan kuasa utama.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of your local voltage before connecting the appliance to the mains power supply.
使用本产品时，应确保遵守基本的安全预防措施。将本产品连接到主电源前，请检查铭牌上指示的电压是否与您的当地电压相符。

KESIHATAN DAN KESELAMATAN / HEALTH AND SAFETY / 健康和安

1. Penggunaan sebarang alat elektrik memerlukan aplikasi peraturan keselamatan akal.
The use of any electrical appliance requires the application of the following common sense safety rules.
使用任何电器都需要遵循以下常识安全规则。
2. Sekiranya tidak mematuhi peraturan keselamatan ini, pengguna akan menghadapi risiko kecederaan diri atau produk.
Failure to observe these safety rules might expose the user to the risk of personal injury or the product.
不遵守这些安全规则会使用户面临人身伤害或产品风险。

LOKASI / LOCATION / 位置

1. Sentiasa letakkan perkakas anda jauh dari hujung meja kerja.
Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
确保将本产品放在远离工作台边缘的位置。
2. Pastikan perkakas ini digunakan di atas permukaan yang tahan rata dan tahan panas.
Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
确保在平稳、耐热的台面上使用本产品。
3. Jangan gunakan perkakas di luar rumah, atau berdekatan dengan air.
Do not use the appliance outdoors, or near water.
请勿在室外或靠近水的地方使用本产品。

TALIKOD KUASA / MAIN CABLE / 电源线

1. Talikod kuasa harus disambungkan dari soket ke tapak unit tanpa menegangkan sambungannya.
The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
电源线应从插座延伸到本产品底部，切勿拉紧其电源线。
2. Jangan biarkan talikod kuasa tergantung di tepi meja kerja yang di mana kanak-kanak boleh mencapainya.
Do not allow the mains cable hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
请勿将电源线悬挂在儿童可能接触到的工作台边缘上。
3. Jangan biarkan talikod kuasa melintasi periuk memasak atau pembakar roti atau kawasan panas atau tajam lain yang boleh merosakkan talikod kuasa.
Do not allow the cable run across a cooker or toaster or other hot or sharp areas which may damage the cable.
请勿使电源线穿过电磁炉，烤面包机或其他可能损坏电源线的高温或锋利区域。
4. Sekiranya talikod kuasa rosak, JANGAN GUNAKAN PERKAKAS INI.
If the supply cable is damaged, DO NOT USE THE UNIT.
如果电源线损坏，请不要使用本产品。

1

Pembersihan & Penyelenggaraan / Cleaning & Maintenance / 清洁与保养

1. Pastikan Penggoreng Elektronik dicabut palam dan sejuk sebelum pembersihan.
Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
在清洁前，请确保拔下空气电炸锅的插头并冷却。
2. Setelah Penggoreng Elektronik dan bakul telah sejuk, keluarkan bakul dari Penggoreng Elektronik (jika belum dikeluarkan).
Gunakan pemegang bakul untuk mengeluarkan bakul. Gunakan span dan air sabun suam untuk mencuci bahagian dalam dan luar bakul dan dulang.
Once the Air Fryer and basket are cool, remove the basket from the Air Fryer (if it is not already removed). Use the basket handle to remove basket. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray.
空气电炸锅和煎炸篮子冷却后，将煎炸篮子从空气炸锅中取出（如果尚未将其取出）。使用煎炸篮子手柄卸下煎炸篮子。用海绵和温肥皂水清洗煎炸锅盘和煎炸篮子的内部和外部。
3. Lapkan luaran perkakas dengan kain lembap atau tuala kertas.
Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.
用湿布或纸巾轻轻擦拭外部。
4. Jangan sekali-kali rendamkan perkakas ini atau palamnya ke dalam air atau cecair lain.
Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquid.
切勿将本产品或其电源插头浸入水或任何其他液体中。

Nota: Jangan gunakan produk pencuci yang kasar, pad yang kasar atau berus dawai untuk membersihkan perkakas ini.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool to clean the appliance.
备注：不可使用研磨性清洁剂，百洁布或钢丝绒来清洁本产品。

Petua: Jika terdapat kotoran degil pada bekas menggoreng, isikan bekas menggoreng dengan air panas dan ditergen lembut, biarkan bekas menggoreng direndam selama kira-kira 10 minit.

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

贴士：如果污渍粘在煎炸篮子，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。

14

21 cm

14.85 cm

Penyelesaian Masalah / Troubleshooting / 故障排除

Masalah /Problem / 故障	Sebab / Possible Cause / 原因	Penyelesaian / Solution / 解决方法
Air Fryer tidak berfungsi / tidak dapat dihidupkan. / <i>The Air Fryer is not working/will not turn on.</i> / 空气炸锅不工作/无法启动。	Air Fryer tidak dipasang dengan betul. / <i>Air Fryer is not properly plugged in.</i> / 未正确插上插头及连接电源。	Pastikan palam terpasang dengan betul di soket dinding. / <i>Ensure that the plug is properly secured in wall outlet.</i> / 确保插头已正确连接至墙上插座中。
Terdapat asap keluar dari penggoreng elektronik. / <i>There is smoke coming out of the Air Fryer.</i> / 空气炸锅冒出烟。	Penggoreng elektronik digunakan untuk pertama kalinya. / <i>Air Fryer is being used for the first time.</i> / 第一次使用空气炸锅。	Asap akan hilang selepas penggunaan pertama. / <i>Smoke will subside after first use.</i> / 初次使用后, 烟雾会消散。
Makanan goreng tidak rangup. / <i>Air fried foods are not crispy.</i> / 空气油炸食品不脆。	Makanannya tidak cukup minyak. / <i>The food didn't have enough oil.</i> / 食物没有足够的油。	Hanya masukkan makanan segar bebas minyak dengan sedikit minyak untuk mencapai kerangupan yang maksimum. / <i>Only toss oil-free fresh foods in a small amount of oil to achieve the maximum crispiness.</i> / 仅将少量的无油食物扔进去, 以获得最大的酥脆度。
Penggoreng elektronik menghasilkan banyak asap. / <i>Air fryer is producing a significant amount of smoke.</i> / 空气炸锅产生大量烟雾。	Makanan dengan kandungan lemak tinggi, seperti sosej, akan mengeluarkan asap yang banyak ketika dimasak pada suhu yang tinggi. / <i>High fat content foods, such as sausage, tend to produce a significant amount of smoke when cooked at a high temperature setting.</i> / 高脂肪含量的食物 (例如香肠) 在高温环境下烹饪时往往会产生大量烟雾。	Ini tidak akan membahayakan penggoreng elektronik atau mempengaruhi hasil makanan, tetapi boleh goreng pada suhu yang lebih rendah untuk mengelakkan asap. / <i>This will not harm the air fryer or affect the final result of the food, but in order to avoid smoke, fry at a lower temperature.</i> / 这不会损坏空气电炸锅或影响食物的最终结果。但是为了避免冒烟, 请在较低的温度下油炸。

Awas / Caution / 注意

5. Sekiranya talikod kuasa telah rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, wakil servisnya atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan dari sebarang bahaya.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
如果电源线损坏, 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进行更换。

KESELAMATAN DIRI / PERSONAL SAFETY / 人身安全

- AMARAN: Untuk melindungi daripada kebakaran, kejutan elektrik dan kecederaan peribadi, jangan rendamkan talikod, palam dan / atau perkakas ini ke dalam air atau cecair lain.
WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse the cord, plug and / or appliance in water or any other liquid.
警告: 为防止火灾, 电击和人身伤害, 请勿将电源线, 插头和/或本产品浸入水中或任何其他液体中。
- Penggunaan aksesori-aksesori yang tidak disyorkan oleh pengeluar boleh menyebabkan kerosakan pada unit dan risiko kecederaan diri. Ini juga akan membatalkan jaminan anda.
The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the unit and a risk of personal injury. It will also invalidate your warranty.
使用制造商不建议使用的附件可能会损坏本产品并造成人身伤害的危险。这也会使您的保修无效。
- AMARAN! Perkakas ini tidak mengandungi bahagian yang dapat diservis oleh pengguna. Semua servis pembaikan hanya boleh dilakukan oleh juruteknik yang berkelayakan. Servis pembaikan yang tidak betul boleh menyebabkan pengguna menghadapi risiko bahaya.
WARNING! This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs must only be carried out by a qualified technician. Improper repairs may place the user at risk of harm.
警告! 本产品不包含用户可维修的部件。所有维修只能由合格的技术人士进行。维修不当可能会导致用户受到伤害。
- AMARAN! Jangan gunakan perkakas selepas kerosakan atau jika ia telah jatuh atau rosak dengan cara apa pun.
WARNING. Do not use the appliance after a malfunction or if it has been dropped or damaged in anyway.
警告! 产品发生故障或掉落或以任何方式损坏后, 请勿使用本产品。
- AMARAN! Jangan gunakan perkakas untuk tujuan lain selain penggunaannya.
WARNING. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
警告! 切勿将本产品用于未指定的其他用途。
- AMARAN! Berhati-hati semasa mengalihkan perkakas yang mengandungi makanan panas.
WARNING! Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
警告! 移动带有高温食物的产品时, 必须格外小心。
- AMARAN! Jangan gunakan perkakas ini dengan tangan yang basah atau lembap.
WARNING. Do not use this appliance with wet or moist hands.
警告! 请勿用潮湿的手操作本产品。
- Bersihkan perkakas anda hanya setelah cabut plag dari bekalan kuasa dan biarkan ia sejuk sepenuhnya.
Only clean your Product after it has been disconnected from the Mains Supply and allowed to fully cool down.
仅从电源上拔下插头并使其完全冷却后, 才清洁本产品。
- Perkakas ini tidak direka untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai kecacatan anggota, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pemerhatian atau panduan mengenai penggunaan perkakas ini oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
Kanak-kanak haruslah diperhatikan untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas. 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 of 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.
本产品不适合以下人士使用 (包括儿童): 身体、感官或心智障碍的人士, 缺乏相关经验或知识的人士, 除非他们在负责其安全的人士给予指导或监督下使用。
应照看好儿童, 确保他们不玩耍该产品。

21 cm

Awat / Caution / 注意

- Jauhkan perkakas dan talikodnya dari capaian kanak-kanak kurang dari 8 tahun.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
将本产品及其电源线放在8岁以下儿童接触不到的地方。
- Jangan sekali-kali membenarkan kanak-kanak mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak boleh melakukan kerja penyelenggaraan atau pembersihan untuk perkakas ini.
Never allow a child to operate this appliance. Children shall not carry out maintenance or cleaning of this appliance.
切勿让儿童操作本产品。儿童不得对本产品进行维护或清洁。
- Anak-anak terdedah kepada bahaya di dapur, terutama ketika tidak diawasi dan jika perkakas ini sedang digunakan atau proses memasak sedang dilakukan.
Children are vulnerable in the kitchen, particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.
儿童在厨房中容易受到伤害，尤其是在无人看管的情况下，以及正在使用家用电器或正在烹煮的情况下。

PERTIMBANGAN KESELAMATAN KHAS UNTUK PRODUK INI / SAFETY CONSIDERATIONS SPECIFICALLY FOR THIS PRODUCT / 特别针对此产品的安全注意事项

- PENTING! Semasa mengoperasikan perkakas ini, pastikan sekurang-kurangnya 4 inci (10 cm) ruang kosong di semua sisi perkakas ini untuk membolehkan peredaran udara yang mencukupi.
IMPORTANT! When operating this Air Fryer, keep at least four inches (ten centimeters) of free space on all sides of the air fryer to allow for adequate air circulation.
重要! 操作此空气炸锅时，确保本产品的所有侧面至少保留四英寸（十厘米）的空间，以使空气充分流通。
- AMARAN! JANGAN letakkan perkakas ini di bawah almari, tirai atau langsir. Risiko terlampau panas / kebakaran.
WARNING! DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire.
警告! 请勿将空气炸锅放在橱柜，百叶窗或窗帘下面。过热/着火的风险。
- Untuk memutuskan sambungan, tutupkan bekalan kuasa di soket dinding sebelum cabutkan palam dari soket utama.
To disconnect, turn off at the wall socket before removing the plug from the mains outlet.
要断开连接，请先从墙壁插座上关闭电源，然后再从电源插座上拔下插头。
- Cabut dari soket apabila tidak digunakan dan sebelum membersihkan. Sentiasa tahan dan tarik pasangkan, jangan sekali-kali menarik kord.
Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Always hold and pull the plug, never pull the cord.
不使用时和清洁前，请从插座上拔下电源插头。始终握住并拔下插头，切勿拉扯电线。
- Biarkan perkakas ini sejuk terlebih dahulu sebelum memasang atau menanggalkan bahagian-bahagiannya, dan sebelum pembersihan.
Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
在组装或拆卸零件以及清洁前，请先让本产品冷却。
- AMARAN! Jangan menutup bahagian perkakas ini dengan kain atau bahan yang lain, ia akan menyebabkan perkakas terlalu panas dan risiko kebakaran.
WARNING! Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause overheating. Risk of fire.
警告! 请勿用布或类似物覆盖炸锅的任何部分，否则会导致过热。着火的风险。
- Jangan biarkan perkakas ini tanpa pengawasan semasa penggunaan.
Do not leave appliance unattended during use.
在使用过程中，请勿无人看管本产品。
- AMARAN! Ini adalah penggoreng elektronik. Ia memerlukan sedikit minyak untuk memasak. Jangan isi periuk dengan minyak atau lemak.
WARNING! This is an AIR FRYER. It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat.
警告! 这是空气炸锅。它只需很少的油即可烹饪。不要在锅中加油或油脂。

Cara-cara Penggunaan / How To Use / 如何使用

种类	份量	时间 (分钟)	温度 (°C)	摇动/翻转	烹饪技巧
培根	4个	6 (嚼劲)	200	没有	烹饪后，用夹子将培根转移到衬有纸巾的盘子上。
		8 (脆皮)	200		
鸡胸肉 (厚约8盎司)	约3块	25-30	190	有	刷上油，用盐和所需的香料调味。
鸡腿/大腿 (每个5盎司)	约5块	16-18	200	没有	用盐和所需的香料调味。
鸡块	约20块	10	200	有	Nil
鸡翅 (翅中和翅根分开)	12块	18-20	200	有	用盐调味；可以按原样享用，或者在完成后再享用最喜欢的鸡翅酱。
鱼棒 (冷冻)	20块	7	200	有	Nil
炸薯条 (冷冻/薄片)	350-450克	16-20	200	有	摇两次。
炸薯条 (冷冻/厚片)	350-500克	18-22	200	有	摇两次。
汉堡 (每个4盎司/120克)	2个肉饼	12 (半生熟)	190	有	刷上油，用盐和所需的香料调味，例如黑胡椒粉。
鸡排 (带骨，约8盎司/220克)	2块	12	200	有	用盐和所需的香料调味。
鸡排 (去骨，约3盎司/90克)	4块	15	200	没有	用盐和所需的香料调味。
牛排	450克	12	200	没有	用盐和所需的香料调味。
鲑鱼 (1英寸宽，4.5盎司)	2片	10 (半生熟)	200	没有	刷上油，并朝下放在托盘上。用盐和所需的香料调味。
虾 (大)	900克	12	200	有	轻拍干后，撒上1/2汤匙橄榄油，加盐和所需的调味料调味；经常摇晃。

Nota: Jadual ini hanya panduan dan tidak mengandungi resipi yang tepat.

Nota: Berhati-hati semasa mengendalikan makanan panas di dalam bakul menggoreng. Minyak yang berlebihan akan menitis ke dalam bakul semasa memasak makanan berminyak. Kosongkan bakul menggoreng selepas setiap penggunaan.

Note: This table is only a guide and does not contain exact recipes.

Note: Use extreme caution while handling hot food in fryer basket. Excess oil will drip into basket when preparing greasy foods. Empty basket after every use.

备注: 此桌表仅作参考，不包含确切的配方。

备注: 在煎炸篮子中处理热食物时，要格外小心。准备油腻食物时，多余的油会滴到篮子里。每次使用后，请清空篮子。

14.85 cm

Cara-cara Penggunaan / How To Use / 如何使用

Type	Amount	Time(min)	Temp	Shake/Flip	Cooking Tips
Bacon	4 pieces	6 (chewy)	200	No	After cooking, use tongs to transfer bacon to a paper towel lined plate.
		8 (crispy)	200		
Chicken Breast (Thick, about 8 oz)	About 3 pieces	25-30	190	Yes	Brush with oil, season with salt and desired spices.
Chicken Drumsticks/ Thighs (5 oz each)	About 5 pieces	16-18	200	No	Season with salt and desired spices.
Chicken Nuggets	About 20 pieces	10	200	Yes	Nil
Chicken Wings (Flats and drumettes separated)	12 pieces	18-20	200	Yes	Season with salt; enjoy as is or, when done, toss in favorite chicken wing sauce.
Fish Sticks (Frozen)	20 pieces	7	200	Yes	Nil
French Fries (Frozen/ Thin)	350-450g	16-20	200	Yes	Shake twice.
French Fries (Frozen/ Thick)	350-500g	18-22	200	Yes	Shake twice.
Hamburgers (4 oz/120g each)	2 patties	12 (medium)	190	Yes	Brush with oil, season with salt and desired spices such as freshly ground black.
Chops (Bone-in, about 8 oz/ 220g))	2 pieces	12	200	Yes	Season with salt and desired spices.
Chops (Boneless, about 3 oz/90g)	4 pieces	15	200	No	Season with salt and desired spices.
Steak	450g	12	200	No	Season with salt and desired spices.
Salmon (1 inch wide, 4.5 oz)	2 pieces	10 (medium done)	200	No	Brush skin with oil and place on tray skin-side down. Season with salt and desired spices.
Shrimp (large)	900g	12	200	Yes	Pat dry, toss with 1/2 tbsp olive oil, season with salt and desired spices; shake often.

11

Awat / Caution / 注意

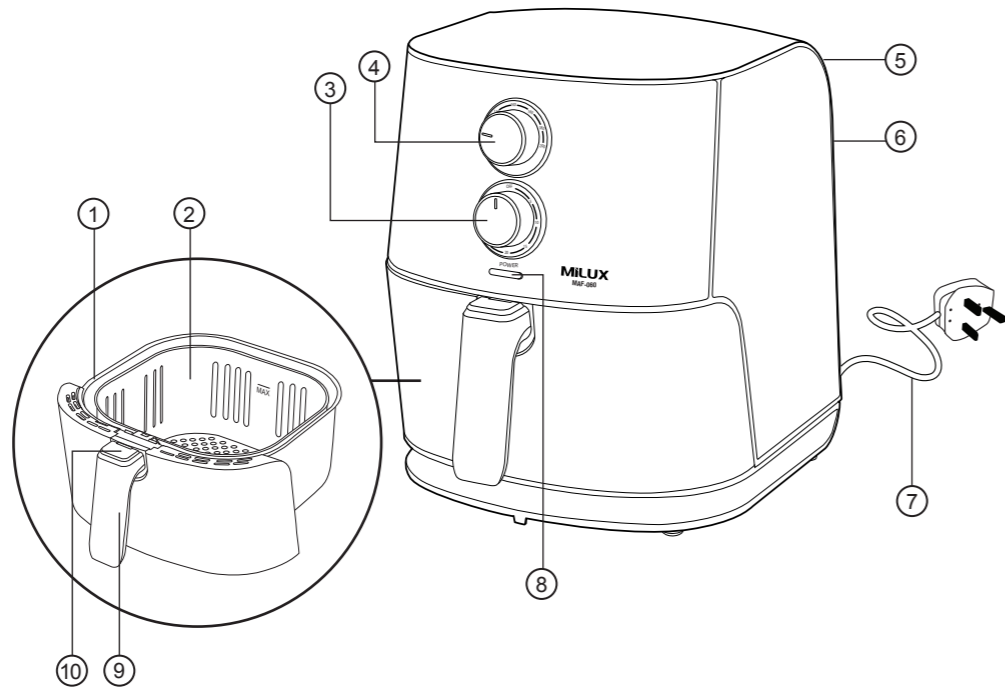
- Jangan gunakan aksesori-aksesori selain yang dibekalkan dengan perkakas ini.
Do not use accessory other than those supplied with this unit.
不可使用其它附件 (除本机配备的附件以外)。
- Permukaan yang dapat disentuh mungkin mempunyai suhu yang tinggi ketika perkakas ini beroperasi. Jangan sentuhkan permukaan ini atau mana-mana bahagian perkakas yang masih panas selepas digunakan.
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the surface and any hot parts of the appliance during use or immediately after use.
在使用过程中, 本产品可触及表面的温度可能很高。在使用过程中或使用后不要立即触摸产品的表面和任何高温部件。
- Sentiasa memakai sarung tangan berpenyakit semasa memasukkan atau mengeluarkan bahan makanan dari Penggoreng Elektronik yang panas.
Always wear protective, insulated gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.
从热空气炸锅中装入或取出食物时, 请务必戴好隔热手套。
- AMARAN! Jangan gunakan sebarang pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan untuk mengendalikan perkakas ini.
WARNING! This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
警告! 本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
- Penggunaan Penggoreng Elektronik untuk pertama kali mungkin mengeluarkan sedikit bau atau asap. Ini adalah perkara biasa disebabkan pembakaran sisa-sisa pembuatan perkakas.
The first time you use your Air Fryer there may be a slight odour or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.
首次使用空气炸锅时, 可能会发出轻微的气味或散发少量烟雾。这是正常现象, 只是制造残留物燃烧掉。
- Sentiasa letakkan bahan makanan yang hendak digoreng ke dalam bakul menggoreng untuk mengelakkannya bersentuhan dengan elemen pemanas.
Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements.
确保将要炸的食物放在炸篮中, 以防止其与加热元件接触。
- AMARAN! JANGAN mengisi periuk menggoreng dengan minyak kerana ini boleh menyebabkan risiko kebakaran.
WARNING! DO NOT fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
警告! 请勿在炸锅中注油, 否则可能引起火灾。

4

21 cm

Pengenalan Bahagian / Parts Identification / 零件名称

1. Dulang Menggoreng / *Frying Pan Tray* / 煎炸锅盘
2. Bakul Menggoreng / *Frying Basket* / 煎炸篮子
3. Tombol Kawalan Suhu / *Temperature Control Knob* / 温度控制旋钮
4. Tombol Pemasa / *Timer Knob* / 定时旋钮
5. Saluran Udara Masuk / *Fryer Air Inlet* / 进气口
6. Buang Keluar Udara / *Fryer Air Exhaust Vent* / 排气口
7. Soket Talikod Kuasa / *Power Cord Socket* / 电源线插座
8. Penunjuk Kuasa / *Power Indicator* / 电源指示灯
9. Pemegang Bakul / *Basket Handle* / 煎炸篮子手柄
10. Butang Pelepas Bakul / *Basket Release Button* / 篮子释放按钮



Spesifikasi / Specifications / 规格

Modell / Model / 型号 : MAF-060
 Voltan / Voltage / 电压 : 220-240~ 50/60Hz
 Kuasa / Power / 功率 : 1700W
 Kapasiti / Capacity / 容量 : 7 Liter / 7 Litres / 7升

Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis. *Specification subject to change without prior notice.*
 若以上的规格有任何更改, 恕无另行通知。

Cara-cara Penggunaan / How To Use / 如何使用

Jenis	Amaun	Masa (minit)	Suhu	Goncang/ terbalik	Tip-tip memasak
Kepak Ayam ("Flats" dipisahkan dari "Drumettes")	12 ketul	18-20	200	Ada	Perasa dengan garam; nikmati apa adanya atau, setelah selesai, masukkan sos kepak ayam kegemaran.
Filet Ikan (Beku)	20 ketul	7	200	Ada	Nil
Kentang Goreng (Beku / Nipis)	350-450g	16-20	200	Ada	Goncang dua kali.
Kentang Goreng (Beku / Tebal)	350-500g	18-22	200	Ada	Goncang dua kali.
Hamburger (4 oz /120g setiap satu)	2 patties	12(masak sederhana)	190	Ada	Beruskan dengan minyak, perasa dengan garam dan rempah yang diingini seperti serbuk lada hitam.
Potongan Ayam (tulang, lebih kurang 8 oz / 220g)	2 ketul	12	200	Ada	Perasa dengan garam dan rempah yang diingini.
Potongan Ayam (tanpa tulang, lebih kurang 3 oz / 90g)	4 ketul	15	200	Tiada	Perasa dengan garam dan rempah yang diingini.
Steak	450g	12	200	Tiada	Perasa dengan garam dan rempah yang diingini.
Salmon (lebar 1 inci, 4.5 oz)	2 keping	10(masak sederhana)	200	Tiada	Beruskan kulit makanan dengan minyak dan letakkan di atas dulang dengan sisi kulit menghadap ke bawah. Perasa dengan garam dan rempah yang diingini.
Udang (besar)	900g	12	200	Ada	Tepuk kering, taburkan dengan 1/2 sudu besar minyak zaitun. Perasa dengan garam dan rempah yang diingini. Goncang dengan kerap.

14.85 cm

21 cm

Cara-cara Penggunaan / How To Use / 如何使用

- Celurkan makanan seperti kentang goreng atau sayur-sayuran lain, dengan sedikit minyak untuk meningkatkan keperangan dan keranggapan makanan.
Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
将食物（例如炸薯条或其他蔬菜）刷上少量的油，以促进食物表层呈现金黄色和食物酥脆。
- Keringkan sayur-sayuran segar sepenuhnya sebelum mencelur dengan sedikit minyak dan menggoreng dengan menggunakan perkakas ini untuk keranggapan yang maksimum.
When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
用空气电炸锅炸新鲜蔬菜时，请确保将其彻底拍干后再刷上少量的油，以确保最佳食物酥脆。
- Penggoreng Elektronik sesuai untuk memanaskan semula makanan, termasuk pizza. Tetapkan suhu hingga 150°C selama 10 minit untuk memanaskan makanan. Gunakan termometer untuk memastikan makanan yang dipanaskan semula mencapai suhu makanan yang selamat (75°C).
Suhu dan masa yang disyorkan di bawah jadual adalah berdasarkan amaun dan berat yang disyorkan. Sekiranya menggunakan amaun dan berat yang lebih kecil, sila periksa makanan lebih awal daripada masa yang disyorkan kerana kemungkinan makanan akan lebih cepat masak.
Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat your food, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes. Use a thermometer to ensure reheated foods reach food safe temperatures (75°C).
The temperatures and times recommended below are based off of the listed recommended amounts and weights. If using a smaller amount or weight, check food sooner than the recommended time because it will likely cook faster.
空气电炸锅非常适合用来加热食物，包括比萨饼。要重新加热食物，请将温度设置为150°C最多10分钟。使用温度计确保重新加热的食品达到食品安全温度（75°C）。
以下推荐的烹饪温度和时间是依据所列的推荐份量和重量。如果使用较少份量或重量的食物，请比建议的时间提早检查食物，因为它可能会煮得更快。

Jenis	Amaun	Masa (minit)	Suhu	Goncang/ terbalik	Tip-tip memasak
"Bacon"	4 keping	6 (kenyal)	200	Tiada	Setelah memasak, gunakan tong untuk memindahkan bacon ke pinggan dengan tuala kertas.
		8 (rangup)	200		
Dada ayam (tebal, kira-kira 8 oz)	Lebih kurang 3 ketul	25-30	190	Ada	Beruskan dengan minyak, perasa dengan garam dan rempah yang diinginkan.
Peha Ayam / Thigh Peha (5 oz setiap satu)	Lebih kurang 5 ketul	16-18	200	Tiada	Perasa dengan garam dan rempah yang diinginkan.
Nuget Ayam	Lebih kurang 20 ketul	10	200	Ada	Nil

Cara-cara Penggunaan / How To Use / 如何使用

1. Sediakan bakul dan makanan yang diinginkan.
Gunakan pemegang bakul untuk memasukkan dulang menggoreng ke dalam bakul menggoreng. Tekan ke bawah untuk memastikannya terkunci dan berada dalam kedudukan yang rata. Pastikan terdapat sedikit ruang antara dulang dan bahagian bawah bakul.
Nota: Penggoreng Elektronik dengan dulang di tempatnya membolehkan peredaran udara yang maksimum, untuk memasak dengan sekata dan ranggup.
Amaran: Jangan sekali-kali mengisi bakul menggoreng dengan minyak. Penggoreng elektronik memerlukan sedikit minyak untuk menghasilkan makanan yang ranggup jika berbanding dengan penggoreng dalam.
Sekiranya anda memilih untuk menggunakan minyak, celurkan makanan ke dalam mangkuk lain dengan minyak dan kemudian pindahkan makanan ke dulang di dalam bakul.
Prepare the basket and desired food.
Use the tray handle to insert the tray into the basket. Push down to ensure it is secure and in a leveled position. There should be a small amount of space between the tray and bottom of the basket.
Note: Using the Air Fryer with the tray in place allows for maximum amount air circulation, which promotes even cooking and crispiness.
Warning: Never fill the basket with oil. Unlike deep fryers, air fryers require little to no oil to produce crispy results. If you choose to use oil, toss food with oil in a separate bowl and then transfer food to the tray inside the basket.
准备煎炸篮子和所需的食物。
使用煎炸篮子手柄将煎炸锅盘装入煎炸篮子内。向下推以确保其安全锁定和处于水平位置。煎炸锅盘和煎炸篮子底部之间应留有少量空间。
备注：装有煎炸锅盘的空气电炸锅可以最大程度地促进空气流通，从而均匀烹饪和食物酥脆。
警告：切勿在煎炸篮子里加油。与油炸锅相比，空气油炸锅只需少量的油即可产生食物酥脆的效果。如果选择使用油，请将食物倒入另一个装有油的碗中，然后将食物转移到煎炸篮子中的煎炸锅盘中。
2. Masukkan makanan ke dalam dulang menggoreng.
Lihat jadual untuk amaun makanan maksimum, masa, suhu dan tip-tip memasak yang disyorkan.
Put food into tray.
Refer to the table for recommended maximum amounts of food, cooking times, temperatures and cooking tips.
将食物放入煎炸锅盘。
建议的最大食物份量、烹饪时间、温度和烹饪技巧，请参考桌表。
3. Masukkan bakul ke dalam perkakas ini.
Gunakan Pemegang Bakul untuk memasukkan bakul ke dalam perkakas ini. Tekan masuk untuk menutupi ia.
Put the basket into the Air Fryer.
Use the Basket Handle to insert the basket into the Air Fryer. Push to close.
将煎炸篮子放入空气电炸锅。
用煎炸篮子手柄将煎炸篮子装入空气电炸锅内直至其推入到位。
4. Sambungkan palam perkakas ke bekalan kuasa.
Lampu penunjuk kuasa akan menyala apabila memusingkan tombol pemasa.
Nota: Penggoreng Elektronik tidak akan beroperasi jika bakul tidak dimasukkan sepenuhnya ke tempatnya.
Plug in the Air Fryer.
The power indicator light will illuminate when timer dial is turned past zero.
Note: The Air Fryer will not operate if the basket is not fully pushed into place.
插上插头，连接电源。
当转定时旋钮时，电源指示灯将亮起。
备注：如果未将煎炸篮子完全推入到位，空气电炸锅将无法工作。
5. Pilihlah suhu dan masa memasak yang diinginkan.
Pelarasan suhu: Pusingkan Tombol Kawalan Suhu ke suhu yang diinginkan antara 80°C hingga 200°C.
Pelarasan masa: Pusingkan Tombol Pemasa ke masa yang dikehendaki. Setelah memilih masa, perkakas ini akan mula mengundur mengira masa.
Nota: Masa memasak yang maksimum ialah 30 minit.
Set desired cooking temperature and time.
Adjust the temperature: Turn the temperature dial to the desired temperature between 80°C and 200°C.

Cara-cara Penggunaan / How To Use / 如何使用

Adjust the time: Turn the timer dial to the desired time. Once a time is selected, the Air Fryer will begin to tick, indicating the time is counting down.

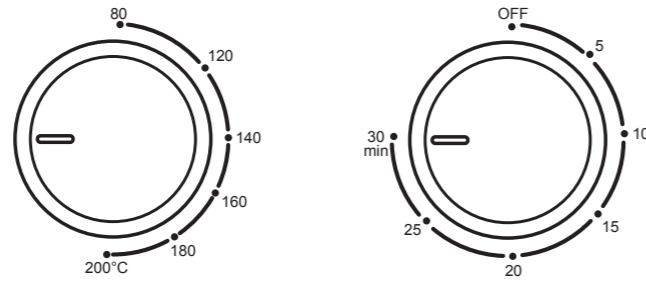
Note: Maximum cooking time is 30 minutes.

设置所需的烹饪温度和时间。

调节温度：将温度控制旋钮旋转至所需温度（80°C至200°C之间）。

调节时间：将定时旋钮旋转至所需时间。选择时间后，空气电炸锅将开始倒计时。

备注：最长烹饪时间为30分钟。



6. Mula memasak

Setelah menetapkan suhu dan masa, lampu penunjuk kuasa akan menyala dan perkakas ini akan mula memasak.

Untuk memeriksa makanan semasa perkakas ini sedang memasak:

(A) Gunakan pemegang bakul untuk mengeluarkan bakul.

Nota: Lampu penunjuk kuasa dan lampu penunjuk pemanasan akan tertutup apabila bakul ditarik keluar, tetapi pemasa akan terus mengira.

(B) Gunakan pemegang bakul untuk mengoncangkan dan mengagihkan semula makanan di dalam bakul (atau menggunakan penyepit untuk membalikkan makanan) jika perlu. Kemudian, tolak bakul kembali ke dalam perkakas ini.

(C) Perkakas ini akan menyambung semula memasak secara automatik apabila bakul dimasukkan ke tempat asalnya.

Start cooking

After setting the temperature and time, the power indicator light will illuminate and the Air Fryer will begin cooking.

To check food while the Air Fryer is cooking:

(A) Use the basket handle to pull out the basket.

(B) Use the basket handle to shake and redistribute the food inside the basket (or use tongs to flip food) if necessary, then push the basket back into the unit.

(C) The unit will automatically resume cooking when the basket is replaced.

开始烹饪

设置温度和时间后，电源指示灯将亮起，并且空气电炸锅将开始烹饪。

在空气电炸锅烹饪时，检查食物：

(A) 用煎炸篮子手柄拉出煎炸篮子。

备注：一旦拉出煎炸篮子，电源指示灯和加热指示灯将熄灭，但计时器将继续倒计时。

(B) 如有必要，使用煎炸篮子手柄摇动并重新分配煎炸篮子内的食物（或使用夹子翻转食物），然后将煎炸篮子推回本产品中。

(C) 推入煎炸篮子到位后，本产品将自动恢复烹饪。

7. Nikmati makanan goreng anda

Setelah kiraan undur pemasa berakhir, perkakas ini akan berdering sekali dan berhenti operasi.

Gunakan pemegang bakul untuk mengeluarkan bakul. Tanggalkan bakul secara berhati-hati dengan menarik keluar secara lurus untuk mengelakkan tumpahan minyak.

Gunakan sarung tangan berpenyepit dan / atau penyepit untuk memindahkan makanan panas dengan berhati-hati ke piring hidangan.

Perhatian: Bakul, dulang dan bahan makanan akan menjadi PANAS setelah dimasak.

Cara-cara Penggunaan / How To Use / 如何使用

Enjoy your air-fried food

Once the timer completely counts down, the Air Fryer will ring once and turn off.

Use the basket handle to pull out the basket. Remove basket carefully by pulling out straight to prevent oil spillage.

Use protective gloves and/or tongs to carefully transfer the hot food to a serving plate.

Caution: The basket, tray and contents will be HOT after cooking.

享受您的油炸食物

一旦计时器完全倒计时完毕时，空气炸锅将响一次并停止操作。

使用煎炸篮子手柄拉出煎炸篮子。笔直式拉出并小心地取出篮子，以防止漏油。

使用隔热手套和/或夹子将热的食物转移到盘子上。

注意：烹饪后，煎炸篮子、煎炸锅盘和食物会很热。

8. Cabutkan palam perkakas ini dan biarkan sejuk sepenuhnya sebelum pembersihan.

Unplug the Air Fryer and let cool completely before cleaning.

拔下空气电炸锅的插头，让其完全冷却后再进行清洁。

9. Bersihkan bakul dan dulang selepas setiap penggunaan.

Clean the basket and tray after every use.

每次使用后，都要清洁煎炸篮子和煎炸锅盘。

Tip-tip Memasak / Cooking Tips / 烹饪技巧

• Hampir semua makanan yang dimasak secara tradisional di dalam ketuhar boleh digoreng dengan menggunakan penggoreng elektronik.

Almost any food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.

几乎所有用烤箱烹饪的食物都可以用空气电炸锅烹饪。

• Makanan dimasak dengan baik dan sekata apabila mempunyai saiz dan ketebalan yang sama.

Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.

当食物的大小和厚度相近时，能达到最佳的烹饪效果，且最均匀。

• Saiz makanan yang lebih kecil memerlukan masa memasak yang sedikit daripada saiz makanan yang lebih besar.

Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.

小型食物比大型食物需要更少的烹饪时间。

• Untuk hasil terbaik dalam jangka masa terpendek, gorengkan makanan dalam jumlah kecil. Elakkan menyusun secara lapisan jika boleh.

For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.

为了在最短时间内获得最佳效果，请分批空炸食物。尽可能避免堆叠或分层。

• Sebilangan besar makanan pra-bungkusan tidak perlu dicelurkan ke dalam minyak sebelum digoreng. Sebilangan besar makanan sudah mengandungi minyak dan bahan-bahan lain yang meningkatkan keperangan dan keranggapan makanan.

Most pre-packaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.

使用空气电炸锅烹饪前，无需将大多数预包装食品刷上油。大多数预包装食品已经包含油和其他成分，可促进食物表层呈现金黄色和食物酥脆。

• Pembuka selera beku atau "hors d'oeuvres" dapat dimasak dengan baik dengan perkakas ini. Dicadangkan susun di atas dulang dalam satu lapisan untuk hasil masakan yang terbaik.

Frozen appetizers and hors d'oeuvres air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.

冷冻开胃菜和开胃小菜在空气电炸中炸得很好。为了获得最佳效果，请将它们单层放置在煎炸锅盘上。

• Sekiranya makanan berlapis, pastikan menggoncangkan bakul atau membalikkan makanan pada separuh proses memasak untuk masak secara merata.

If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.

如果将食物分层堆叠，请确保将在烹饪半途时摇晃煎炸篮子或翻转食物以促进均匀烹饪。