

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

1. Pastikan cabut palam perkakas ini dan biarkan ia 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 perkakas ini dan bakul menggoreng telah sejuk, keluarkan bakul dari perkakas ini (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篮子托盘和煎炸篮子的内部和外部。
3. Lapkan luaran perkakas dengan kain lembap atau tuaia 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 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 detergen lembut, biarkan bekas menggoreng direndam selama kira-kira 10 minit.

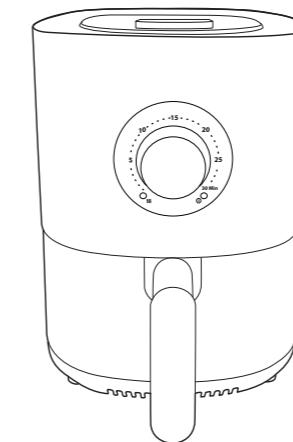
Tip: If dirt gets stuck to the Frying Basket, fill with hot water and mild detergent. Let the Frying Basket soak for approximately 10 minutes

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。



**PENGGORENG UDARA ELEKTRIK/
AIR FRYER / 空气电炸锅**

MODEL / 型号: EUAF-120



21 cm

**BUKU PANDUAN
INSTRUCTION MANUAL
说明指示书**

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。

Distributed by:

T.H.HIN SDN BHD (34573-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: 1800-88-64589
E-mail: customercare@milux.com.my

14.85 cm

21 cm

Awas / Caution / 注意

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- Sekiranya talikod kuasa rosak, JANGAN GUNAKAN PERKAKAS INI. Sekiranya talikod kuasa telah rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, wakil servisnya atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan dari sebarang bahaya.
If the supply cable is damaged, DO NOT USE THE UNIT. 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, 请不要使用本产品。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。

AMARAN / WARNING / 警告

- Untuk melindungi daripada kebakaran, kejutan elektrik dan kecederaan peribadi, jangan rendamkan talikod, palam dan / atau perkakas ini ke dalam air atau cecair lain.
To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse the cord, plug and / or appliance in water or any other liquid.
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。

1

Penyelesaian Masalah / Troubleshooting / 故障排除

Masalah / Problem / 故障	Sebab / Possible Cause / 原因	Penyelesaian / Solution / 解决方法
Penggoreng Elektrik 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。	Perkakas ini 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。
Bakul menggoreng tidak dimasukkan dengan betul./ <i>Frying basket not put in properly./</i> 煎炸篮子放置不正确。		Pastikan bakul menggoreng dimasukkan sepenuhnya./ <i>Ensure the frying basket is fully inserted./</i> 确保油煎炸篮子已完全插入。
Terdapat asap keluar dari penggoreng elektrik. / <i>There is smoke coming out of the Air Fryer. /</i> 空气炸锅冒烟。	Perkakas ini digunakan untuk pertama kali. / <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 keranggupan 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 Elektrik 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 sosis, 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 perkakas ini 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。

10



14.85 cm

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

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 dicelupkan ke dalam minyak sebelum digoreng. Sebilangan besar makanan sudah mengandungi minyak dan bahan-bahan lain yang meningkatkan keperangan dan keranggupan 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 ketika separuh proses memasak untuk masak secara merata.
If layering food, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
如果将食物分层堆叠，请确保在烹饪半途中摇晃煎炸篮子或翻转食物以促进均匀烹饪。
- Celupkan makanan seperti kentang goreng atau sayur-sayuran lain, dengan sedikit minyak untuk meningkatkan keperangan dan keranggupan makanan.
Toss food you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, 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 mencelup dengan sedikit minyak dan menggoreng dengan menggunakan perkakas ini untuk keranggupan 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。

Awas / Caution / 注意

- Perkakas ini tidak mengandungi bahagian yang dapat diservis oleh pengguna. Semua servis pembedahan hanya boleh dilakukan oleh juruteknik yang berkelayakan. Servis pembedahan yang tidak betul boleh menyebabkan pengguna menghadapi risiko bahaya.
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.
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。
- Jangan gunakan perkakas selepas kerosakan atau jika ia telah jatuh atau rosak dengan cara apa pun.
Do not use the appliance after a malfunction or if it has been dropped or damaged in anyway.
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。
- Jangan gunakan perkakas untuk tujuan lain selain penggunaannya.
Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
切勿将本产品用于未指定的其他用途。
- Berhati-hati semasa mengalihkan perkakas yang mengandungi makanan panas.
Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
移动带有高温食物的产品时，必须格外小心。
- 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.
仅在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 permerhatian 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，确保他们不玩要该产品。
- Kanak-kanak tidak boleh melakukan kerja penyelenggaraan atau pembersihan untuk perkakas ini.
Children shall not carry out maintenance or cleaning of this appliance.
儿童不得对本产品进行维护或清洁。
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas dan individu dengan kecacatan anggota, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan memahami risiko bahaya yang terbabit. Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak melainkan mereka berusia lebih dari 8 tahun dan diawasi.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
如果已接受有关安全使用本产品的监督或指导，并能理解其危害，则8岁及以上的儿童以及身体、感官或心智障碍的人士，缺乏相关经验或知识的人士均可使用本产品。儿童不得玩本产品。除非儿童已年满8岁且有监督，否则儿童不可对本产品进行维护或清洁。
- 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。

21 cm

14.85 cm

Awas / Caution / 注意

12. PERTIMBANGAN KESELAMATAN KHAS UNTUK PRODUK INI

Ini adalah Pengoreng Udara Elektrik. Ia memerlukan sedikit minyak untuk memasak. Jangan isi periuk dengan minyak atau lemak.

SAFETY CONSIDERATIONS SPECIFICALLY FOR THIS PRODUCT

This is an AIR FRYER . It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat.

特别针对此产品的安全注意事项

这是空气电炸锅。它只需很少的油即可烹饪。不要在锅中加油或油脂。

SILA AMBIL PERHATIAN / PLEASE NOTE / 备注

1. Semasa mengoperasikan perkakas ini, pastikan sekurang-kurangnya 4 inci (10 cm) ruang kosong di semua sisi perkakas ini untuk membolehkan peredaran udara yang mencukupi.

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.

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。

2. JANGAN letakkan perkakas ini di bawah almari, tirai atau langsin. Risiko terlampaui panas / kebakaran. DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire.

请勿将空气炸锅放在橱柜，百叶窗或窗帘下面。过热/着火的危险。

3. Untuk memutuskan sambungan, tutupkan 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。

4. 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。

5. Biarkan perkakas ini sejuk terlebih dahulu sebelum memasangkan 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。

6. 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！不可用布或类似物覆盖炸锅的任何部分，否则会导致过热。着火的危险。

7. Jangan biarkan perkakas ini tanpa pengawasan semasa penggunaan.

Do not leave appliance unattended when operating.

在使用过程中，请勿无人看管本产品。

8. Jangan gunakan aksesori-aksesori selain yang dibekalkan oleh pengilang dalam perkakas ini.

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer.

不可使用其它附件（除本机配备的附件以外）。

9. 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本产品的表面和任何高温部件。

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

可参考以下桌表 (A) 选择您食物类型的设置

备注：这些设置仅供参考，根据您烹饪食物的大小和形状调整所需的烹饪时间。

6. Mula memasak

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

Untuk memeriksa makanan semasa perkakas ini sedang memasak:

(A) Gunakan pemegang bakul untuk mengeluarkan bakul.

Note: Lampu penunjuk kuasa dan lampu penunjuk pemanasan akan tertutup apabila bakul ditarik keluar, tetapi pemasakan 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. 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 and the heating 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.

Note: The power indicator light and the heating indicator light will turn off once the basket is pulled out, but the timer will continue to count down.

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

开始烹饪

设置温度和时间后，电源指示灯和加热指示灯将点亮，并且空气炸锅将开始烹饪。

在空气电炸锅烹饪时，检查食物：

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。

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。将煎炸篮子推入到位后，本产品将自动恢复烹饪。

7. Nikmati makanan goreng anda

Setelah kiraan undur pemasakan berakhir, perkakas ini akan berdering sekali dan menghenti operasi. Gunakan pemegang bakul untuk mengeluarkan bakul. Tanggalkan bakul secara berhati-hati dengan menarik keluar secara lurus untuk mengelakkan tumpahan minyak. Gunakan sarung tangan berpenebat dan / atau penyepit untuk memindahkan makanan panas dengan berhati-hati ke piring hidangan.

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

Enjoy your air-fried food.

Once the timer completely counts down, the Air Fryer will ding 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.

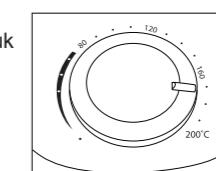
Unplug the Air Fryer and let cool completely before cleaning.

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。



21 cm

14.85 cm

21 cm

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

Rujuk jadual A di bawah untuk memilih tetapan asas untuk jenis makanan anda
Nota: Tetapan ini hanya untuk rujukan. Laraskan masa memasak yang diperlukan mengikut ukuran dan bentuk makanan yang anda masak.
Set desired cooking temperature and time.
The heating indicator light will illuminate when timer dial is turned past zero.
The power indicator light will illuminate when timer dial is turned past zero.
(Refer to the "Table A" to adjust the accurate temperature and time)
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.

Type	Amount	Time (min)	Temp	Shake/Flip	Cooking Tips
Frozen Fries	90 - 150	13 - 22	200°C	Yes	Shake twice.
Frozen Chicken Wings	100 - 200	25 - 30	180°C	Yes	Season with salt; enjoy as is or, when done, toss in favorite chicken wing sauce.
Fish	70 - 150	12 - 22	180°C	Yes	Nil
Shrimp	60 - 120	8 - 15	160°C	Yes	Pat dry, toss with 1/2 tbsp olive oil, season with salt and desired spices; shake often.
Steak	100 - 150	20 - 25	180°C	Nil	Season with salt and desired spices.
Drumstick	100 - 150	25 - 30	200°C	Yes	Season with salt and desired spices.

Below table (A) to select the basic settings for your food types

NOTE: These settings are indications only, time adjustment will be required depending on the size and shape of foods you are cooking.

设置所需的烹饪温度和时间。

当定时旋钮转到超过"0", 加热指示灯将亮起。

当定时旋钮转到超过"0", 电源指示灯将点亮。

(请参阅 "Table A" 以调整准确的烹饪温度和时间)

调整时间: 将定时旋钮转到所需时间。选择时间后, 空气电炸锅将开始倒数计。

备注: 最长烹饪时间为30分钟。

种类	份量	时间 (分钟)	温度 (°C)	摇动/翻转	烹饪技巧
冷冻薯条	90 - 150	13 - 22	200°C	有	摇两次。
冷冻鸡翅	100 - 200	25 - 30	180°C	有	加盐调味, 可以原味享用, 或者在完成后蘸上最喜欢鸡翅酱。
鱼	70 - 150	12 - 22	180°C	有	Nil
虾	60 - 120	8 - 15	160°C	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。
牛排	100 - 150	20 - 25	180°C	没有	加盐和所需的香料调味。
鸡腿	100 - 150	25 - 30	200°C	有	加盐和所需的香料调味。

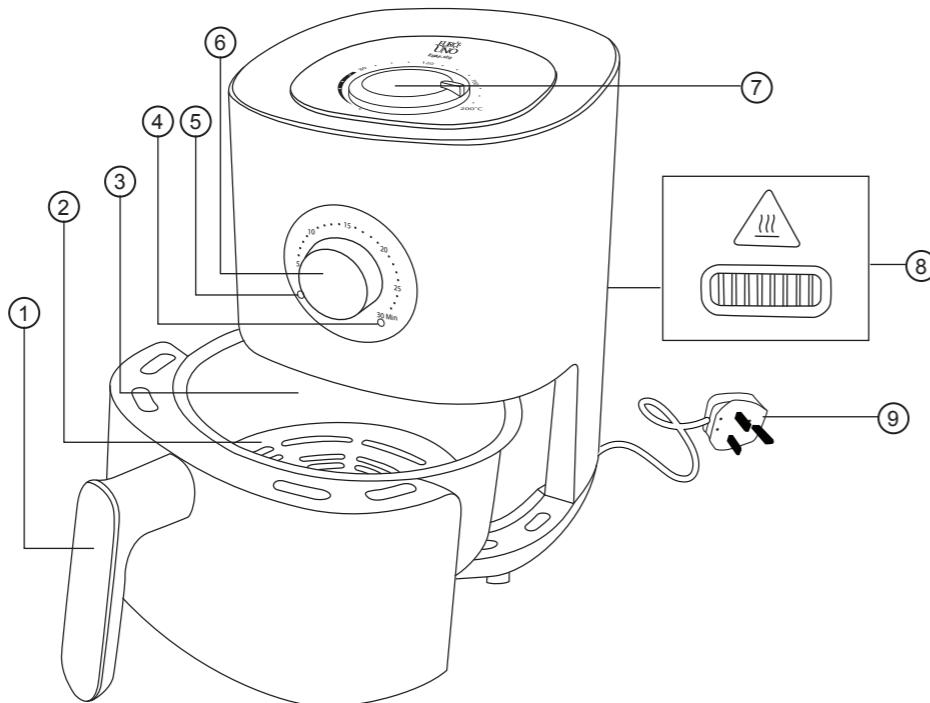
Awas / Caution / 注意

10. Jangan sentuh terus dengan tangan. Sentiasa memakai sarung tangan berpenebat semasa memasukkan atau mengeluarkan bahan makanan dari Penggoreng Elektronik yang panas.
Do not touch with bare hands. Always wear protective, insulated gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.
不可裸手触摸。从热空气炸锅中装入或取出食物时, 请务必戴好隔热手套。
11. Jangan gunakan sebarang pemasu luaran atau sistem kawalan jauh berasingan untuk mengendalikan perkakas ini.
This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
12. Penggunaan perkakas ini 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。
13. 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。
14. 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。

14.85 cm

Pengenalan Bahagian / Parts Identification / 零件名称

1. Pemegang Bakul / Basket Handle / 煎炸篮子手柄
2. Dulang Bakul / Basket Tray / 煎炸篮子托盘
3. Bakul Menggoreng / Frying Basket / 煎炸篮子
4. Lampu Penunjuk Pemanas / Heating Indicator Light / 加热指示灯
5. Lampu Penunjuk Kuasa / Power Indicator Light / 电源指示灯
6. Dial Pemasra / Timer Dial / 定时旋钮
7. Dial Suhu / Temperature Dial / 温度旋钮
8. Saluran Udara Keluar / Fryer Air Outlet / 电炸锅出风口
9. Palam dan Talikod Kuasa / Power Cord and Plug / 电源线和插头



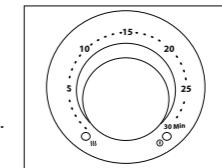
Spesifikasi / Specifications / 规格

Model/ Model / 型号 : EUAF-120
Voltan / Voltage / 电压 : 220-240V~ 50/60Hz
Kuasa / Power / 功率 : 800W
Kapasiti / Capacity / 容量 : 1.2 Liter/ Litres / 公升

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

1. Keluarkan Bakul Menggoreng dari perkakas dengan pemegang bakul.
Remove frying basket from appliance with the basket handle.
握着煎炸篮子手柄从本产品上移出煎炸篮子。
2. Masukkan makanan ke dalam Bakul Menggoreng.
Rujuk jadual untuk amanau makanan maksimum, masa, suhu dan tip-tip memasak yang disyorkan.
Put food into frying basket.
Refer to the chart on for recommended maximum amounts of food, cooking times, temperatures and cooking tips.
把食物放进煎炸篮子。
推荐的最大食物量、烹饪时间、温度和烹饪技巧，请参考桌表。
3. Masukkan Bakul Menggoreng ke dalam perkakas ini. Gunakan Pemegang Bakul untuk memasukkan bakul ke dalam perkakas ini. Tolak untuk menutup ia.
Insert the frying basket into the Air Fryer. Use the Basket Handle to insert the basket into the Air Fryer. Push to close.
将煎炸篮子插入炸锅内。握着煎炸篮子手柄将煎炸篮子装入炸锅内。推动关闭。
4. Sambungkan palam perkakas ke bekalan kuasa.
Nota: Perkakas ini tidak akan beroperasi jika bakul tidak ditolak sepenuhnya ke tempatnya.
Plug in the Air Fryer to the mains and switch on power.
Note: The Air Fryer will not operate if the basket is not fully pushed into place.
插上插头，将空气炸锅连接至电源。
注意：如果未将煎炸篮子完全推入到位，空气炸锅将无法操作。
5. Tetapkan suhu dan masa memasak yang diingini.
Lampu penunjuk pemanas akan menyala apabila dial pemasra dipusingkan melebihi sifar '0'
Lampu penunjuk lampu akan menyala apabila dial pemasra diputar melebihi sifar '0'
(Rujuk "Jadual A" untuk mlaraskan suhu dan masa yang tepat)
Pelarasn masa: Pusingkan Dial Pemasra ke masa memasak yang dikehendaki. Setelah memilih masa yang dikehendaki, perkakas ini akan mula berdetak, menunjukkan perkakas ini sedang mengundur
Nota: Masa memasak maksimum ialah 30 minit mengira masa.



Jenis	Amaun	Masa (minit)	Suhu	Goncang/ terbalik	Tip-tip memasak
Kentang Beku	90 - 150	13 - 22	200°C	Ada	Goncang dua kali.
Kepak Ayam Beku	100 - 200	25 - 30	180°C	Ada	perasa dengan garam dan nikmati atau celupkan dengan sos sayap ayam yang diingini setelah selesai.
Ikan	70 - 150	12 - 22	180°C	Ada	Nil
Udang	60 - 120	8 - 15	160°C	Ada	Tepuk kering, taburkan dengan 1/2 sudu besar minyak zaitun. Perasa dengan garam dan rempah yang diingini. Goncang dengan kerap.
'Steak'	100 - 150	20 - 25	180°C	Tiada	Perasa dengan garam dan rempah yang diingini.
Peha Ayam	100 - 150	25 - 30	200°C	Ada	Perasa dengan garam dan rempah yang diingini.