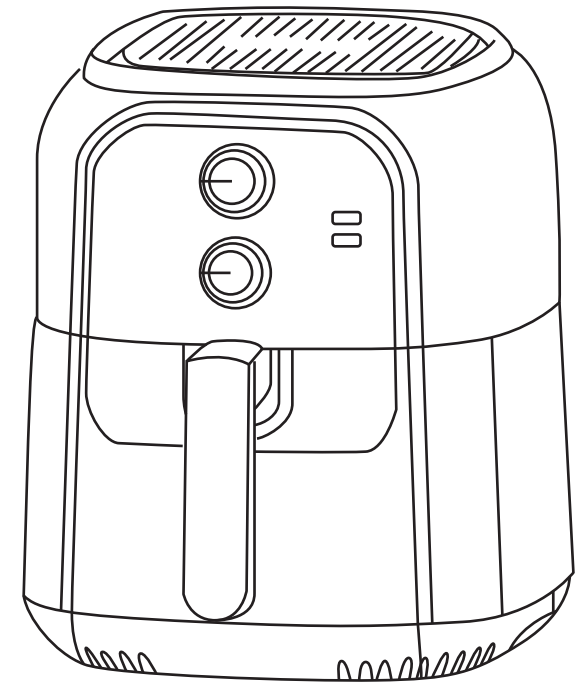


mayer

Air Fryer Penggoreng Kering MMAF505



Warranty & Customer Service

SCAN FOR



e-Warranty

e-Warranty Registration at www.khind.com.my/e-warranty.html

MAYER MALAYSIA SDN BHD

Customer Service Hotline: 1800-88-0032

Service Centre Operating Hours:

8.30am – 6.00pm (Monday - Friday)

Closed on Saturday, Sunday and Public Holidays

No. 2, Jalan Astaka U8/82, Bukit Jelutong, 40150 Shah Alam, Selangor D.E., Malaysia.

Waranti & Perkhidmatan Pelanggan

IMBAS UNTUK



E-Waranti

Pendaftaran e-Waranti di www.khind.com.my/e-warranty.html

MAYER MALAYSIA SDN BHD

Hotline Perkhidmatan Pelanggan: 1800-88-0032

Waktu Operasi Pusat Perkhidmatan:

8.30am – 6.00pm (Isnin-Jumaat)

Ditutup pada hari Sabtu, Ahad dan Cuti Umum

No. 2, Jalan Astaka U8/82, Bukit Jelutong, 40150 Shah Alam, Selangor D.E., Malaysia.

Please read this instruction manual thoroughly before operating and keep it for future reference
Sila baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan ketuhar ini dan simpan arahan penggunaan ini bagi tujuan rujukan masa hadapan.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water or rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid from entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the frying basket, prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet when the appliance is working.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance when it is operating.

WARNING

1. For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture.
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance.
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
4. This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
5. Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner.
7. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
8. Do not leave the cord hanging.
9. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
10. Always unplug the appliance after use.
11. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
12. Do not try to repair the appliance on your own. If the cable is faulty, contact or visit the Service Centre to get it replaced.
13. 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.
14. This appliance is intended for household use only. Do not use this appliance other than its intended use.

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.

Periuk, bakul menggoreng dan bahagian dalam perkakas mengandungi lapisan anti-lekatan. Jangan gunakan alatan dapur besi atau bahan pencuci yang menghakis untuk mencucinya, kerana tindakan ini akan merosakkan lapisan anti-letakan tersebut.

1. Cabut plug utama dari soket dan biarkan perkakas sejuk.

Nota: Tarik keluar periuk untuk mempercepatkan proses penyejukan penggoreng kering.

2. Lap bahagian luar perkakas dengan kain lembap.
3. Bersihkan periuk, bakul menggoreng dengan air panas, sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk dan span yang tidak menghakis. Anda boleh menggunakan cecair bersifat alkali (degreaser) bagi menanggalkan kotoran.

Nota: Periuk dan bakul menggoreng adalah kalis pencuci pinggan.

Tips: Sekiranya kotoran melekat pada bakul menggoreng, atau pada bahagian bawah periuk, isikan periuk dengan air panas dan sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk. Letakkan bakul menggoreng ke dalam periuk dan biarkan ia terendam selama lebih kurang 10 minit.

4. Bersihkan bahagian dalam perkakas dengan air panas dan span yang tidak menghakis.
5. Bersihkan elemen pemanasan dengan brus pembersih untuk menanggalkan apa-apa sisa makanan.
6. Tanggalkan plug perkakas dan biarkannya sejuk.
7. Pastikan semua bahagian telah dicuci dan dikeringkan.

Tips masakan

1. Bahan makanan yang kecil selalunya memerlukan masa penyediaan yang lebih singkat berbanding bahan makanan yang besar.
2. Jumlah bahan makanan yang lebih banyak memerlukan masa penyediaan yang lebih lama, manakala jumlah bahan makanan yang sedikit memerlukan masa penyediaan yang lebih singkat.
3. Goncangkan bahan makanan yang kecil semasa penyediaan bagi memaksimumkan hasil masakan dan bagi membantu mengelakkan gorengan yang tidak sekata.
4. Tambah sedikit minyak pada kentang yang segar bagi mendapatkan hasil masakan yang rangup. Goreng bahan makanan di dalam penggoreng kering selama beberapa minit selepas anda menambah minyak ke dalamnya.
5. Jangan goreng bahan makanan yang terlalu berminyak seperti sosej di dalam penggoreng kering.
6. Snek yang boleh disediakan di dalam ketuhar juga boleh disediakan menggunakan penggoreng kering.
7. Jumlah maksima bagi penyediaan kentang goreng yang rangup adalah 500 gram.
8. Gunakan doh segera bagi penyediaan snek yang cepat dan mudah. Doh segera memerlukan masa penyediaan yang lebih singkat berbanding doh yang dibuat sendiri di rumah.
9. Anda juga boleh menggunakan penggoreng kering untuk memanaskan semula masakan. Untuk tujuan tersebut, tetapkan suhu pada 150°C selama 10 minit.

NOTE

This appliance is equipped with a timer. When the timer has reached 0, the appliance produces a ring sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Before the first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label)
3. Thoroughly clean the pot, frying basket with hot water, and a non-abrasive sponge. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
4. This healthy electric oil-free air fryer works using hot air. Do not fill the fryer pot with oil or frying fats.

During use

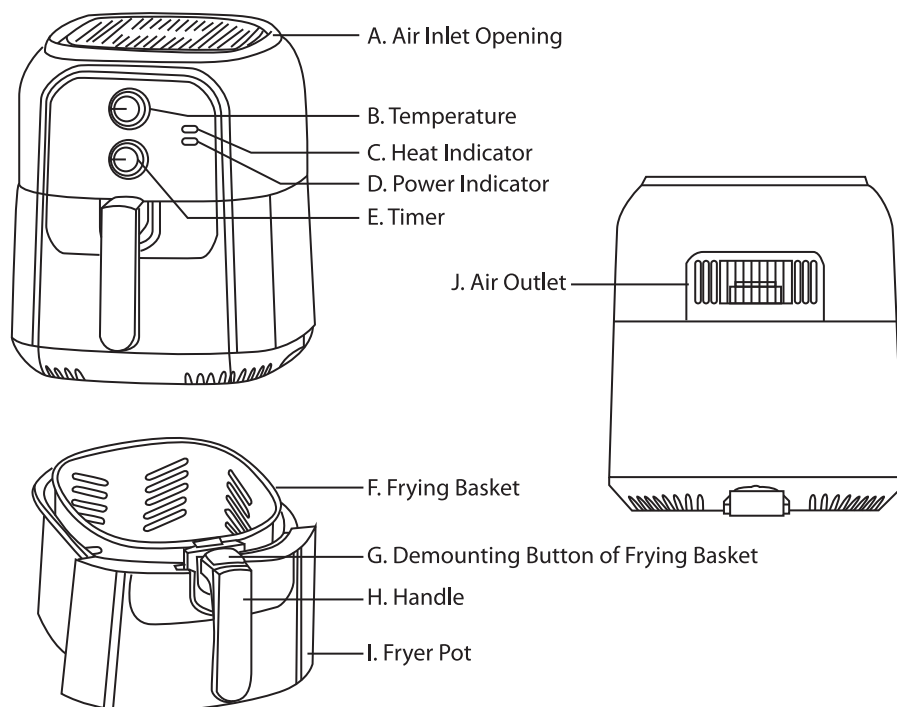
1. Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or sources of heat.
2. When in operation, never leave the appliance unattended.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision of instruction, concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (pot, air outlet).
6. Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains, etc.) or close to an external heat source (gas stove, hot plate, etc.).
7. In the event of fire, never try to extinguish the flame with water if it is not dangerous to do so. Unplug the appliance and close the lid, smother the flame with a damp cloth.
8. Do not move the appliance when it is full of hot food.
9. Never immerse the appliance in water.

IMPORTANT: Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance.

PRODUCT TECHNICAL PARAMETERS

MODEL	RATED VOLTAGE	RATED POWER	GROSS CAPACITY
MMAF505	220-240V~ 50-60Hz	1400W	5.5L

INTRODUCTION OF PARTS



10. Untuk mengeluarkan bahan makanan, tarik keluar periuk, tekan punat pelepasan untuk melepaskan bakul menggoreng dan angkat keluar bakul dari periuk. Periuk dan bahan makanan berada dalam keadaan yang panas. Anda boleh menggunakan garfu (atau penyepit) untuk mengeluarkan bahan makanan. Untuk mengeluarkan bahan makanan yang besar atau rapuh, gunakan sepasang penyepit untuk mengeluarkannya dari bakul menggoreng. Alihkan bahan makanan ke dalam mangkuk ataupun pinggan.

Nota: jangan terbalikkan bakul menggoreng sebelum melepaskannya dari periuk penggoreng, kerana minyak yang terkumpul di bahagian bawah periuk akan mengalir masuk ke dalam bahan makanan.

Jadual di bawah dapat membantu anda untuk memilih tetapan asas bag bahan-bahan yang ingin disediakan.

Nota: Ingat bahawa tetapan ini hanyalah panduan umum. Tetapan masa memasak yang sebenar mungkin berbeza terhadap jenis-jenis makanan yang berbeza. Sebagai contoh saiz dan jumlah makanan, ketebalan daging. Tiada jaminan terhadap tetapan terbaik untuk bahan-bahan makanan anda.

Jenis	Minima-Maksima (g)	Masa (mins)	Suhu (°C)	Catatan
Kentang goreng	600 - 1000	18 - 25	200	Balikkan makanan jika perlu
Tulang rusuk	350 - 450	15 - 20	180	Balikkan makanan jika perlu
Udang	150 - 250	15 - 20	160	Balikkan makanan jika perlu
Kek	550 - 650 8 - 10 cups	35 - 45	160	Balikkan makanan jika perlu
Peha ayam	700 - 900 10 - 13 pcs	20 - 25	180	Balikkan makanan jika perlu. Tambah 1/2 sudu minyak, goncangkan
Stik	450 3 - 5 pcs	15 - 25	160	Balikkan makanan jika perlu. Tambah 1/2 sudu minyak, goncangkan
Ikan	200 - 300	15 - 20	180	Balikkan makanan jika perlu
Nuget Ayam	500 - 600	18 - 25	180	Balikkan makanan jika perlu

PENGGUNAAN DAN KAWALAN

Penggoreng kering ini boleh digunakan bagi menyediakan pelbagai jenis bahan-bahan. Sila rujuk muka surat 5 untuk mendapatkan tips dan panduan berkenaan pemakaian penggoreng kering ini.

Langkah-langkah:

1. Sambungkan plug pada soket yang dibumikan.
2. Tarik pemegang penggoreng kering secara berhati-hati.
3. Masukkan bahan-bahan ke dalam bakul menggoreng.

Nota: Jangan letakkan bahan-bahan melebihi kadar yang ditetapkan dalam jadual (rujuk muka surat 5), kerana tindakan ini akan memberi kesan kepada kualiti masakan.

4. Tolak masuk semula periuk ke dalam penggoreng kering.

Nota: jangan sesekali menggunakan periuk tanpa bakul menggoreng di dalamnya.

Amaran: Jangan sentuh periuk ketika dan sejurus selepas penggunaan, kerana ia sangat panas. Hanya pegang pada bahagian pemegang periuk.

5. Putarkan tombol suhu untuk mendapatkan suhu yang dikehendaki.
6. Putarkan tombol tetapan masa dan tetapkan mengikut citarasa yang dikehendaki. Pada ketika ini, perkakas akan dihidupkan, dengan lampu penunjuk kuasa akan menyala.

Nota: Lampu penunjuk kepanasan akan menyala dan terpadam secara berterusan, kerana komponen pemanasan akan hidup dan mati secara berterusan bagi mengekalkan suhu pada kadar yang ditetapkan. Apa-apa lebih minyak daripada bahan makanan akan terkumpul di bahagian bawah periuk.

7. Sekiranya perkakas digunakan sejurus selepas dihidupkan atau tidak dipanaskan terlebih dahulu, anda boleh menambah 3 minit lebih masa bagi tujuan penyediaan. Selain itu, anda boleh memanaskan perkakas terlebih dahulu tanpa meletakkan sebarang bahan makanan selama 4 minit.
8. Seseengah bahan-bahan memerlukan proses goncangan atau pembalikan sepanjang proses penyediaan. Untuk menggoncang atau membalikkan bahan-bahan makanan tersebut, tarik keluar periuk dengan memegang pemegang dan goncangkan ia atau balikkan bahan makanan tersebut dengan garfu (atau penyepit). kemudian, masukkan semula periuk ke dalam penggoreng kering.

Berhati-hati: jangan tekan punat pelepasan semasa menggoncang atau semasa membalikkan bahan makanan.

9. Apabila bunyi deringan terhasil, ia menunjukkan bahawa tetapan masa penyediaan telah tamat. Tarik keluar periuk dari perkakas dan letakkannya di atas permukaan yang tahan panas. Periksa sama ada bahan makanan tersebut telah masak ataupun tidak. Sekiranya bahan makanan tidak masak, masukkan semula periuk ke dalam penggoreng kering dan tetapkan masa untuk beberapa minit lagi.

CONTROLS AND OPERATION

The airfryer can be used to prepare a large range of ingredients. Refer to page 5 and 6 for some tips and guide on using the airfryer.

Steps:

1. Connect the mains plug to a grounded socket.
2. Carefully pull the handle of the airfryer.
3. Put the ingredients into the frying basket.

Note: Never fill the frying basket exceeding the amount indicated in the table (refer to Page 5), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the pot back into the airfryer.

Note: Never use the pot without the frying basket in it.

Warning: Do not directly touch the pot during and right after use, as it gets very hot. Only hold handle of the pot.

5. Turn the temperature control knob to adjust to your desired temperature.
6. Turn the timer knob and adjust according to your desired cooking time. At this point of time, your product should be switched on, with the power indicator lighted on.

Note: Heating indicator lamp will turn on and off continuously, as the heating components are turned on and off continuously to maintain at the set temperature. Any redundant oil from food ingredients will be collected at the bottom of the pot.

7. If the appliance is used immediately when turned on or not heated up, you may add 3 minutes more to your preparation time. Alternatively, you may preheat the appliance without any ingredients first for about 4 minutes.
8. Some ingredients require shaking or turning over halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients with a fork (or tongs). Then put the pot back into the airfryer.

Caution: Do not press the demounting button during shaking or when turning over the ingredients.

9. When you hear a ring sound, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Check if the food ingredients are cooked. If the ingredients are not cook yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few more extra minutes.

10. To remove the ingredients, pull the pot, press the demounting button to release the frying basket and lift the basket out of the pot. The pot and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to take the ingredients out of the frying basket. Empty the frying basket into a bowl or onto a plate.

Note: Do not overturn the frying basket before demounting it from the fryer pot, as this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying pan to leak onto the food ingredients.

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

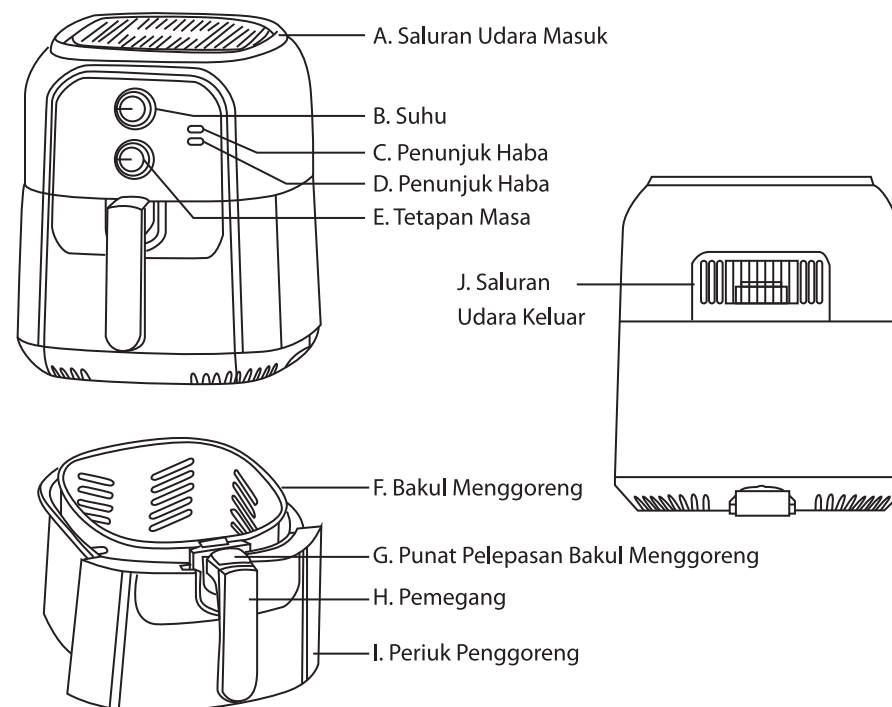
Note: Keep in mind that these settings are just a general guideline. Actual cooking timing may vary by the different types of food. E.g. size and quantity of food, thickness of meat. There is no guarantee on the best setting for your ingredients.

Type	Min to Max (g)	Time (mins)	Temp (°C)	Remark
Chips/ Fries	600 - 1000	18 - 25	200	Turn over if needed
Rib	350 - 450	15 - 20	180	Turn over if needed
Shrimp	150 - 250	15 - 20	160	Turn over if needed
Cake	550 - 650 8 - 10 cups	35 - 45	160	Turn over if needed
Drumstick	700 - 900 10 - 13 pcs	20 - 25	180	Turn over if needed. Add 1/2 spoon of oil, shake
Steak	450 3 - 5 pcs	15 - 25	160	Turn over if needed. Add 1/2 spoon of oil, shake
Fish	200 - 300	15 - 20	180	Turn over if needed
Chicken Nugget	500 - 600	18 - 25	180	Turn over if needed

PRODUCT TECHNICAL PARAMETERS

MODEL	KADAR VOLTAN	KASAR KUASA	KAPASITI KASAR
MMAF505	220-240V~ 50-60Hz	1400W	5.5L

PARAMETER TEKNIKAL PRODUK



NOTA

Perkakas ini didatangkan dengan tetapan masa. Apabila tetapan masa pada angka 0, perkakas akan menghasilkan bunyi deringan dan akan dimatikan secara automatik. Untuk mematikan perkakas secara manual, putar tombol tetapan masa secara arah lawan jam ke angka 0.

Sebelum penggunaan kali pertama

1. Sila buka semua bahan-bahan pembungkusan.
2. Cabut apa-apa pelekat atau label dari perkakas. (Kecuali label penilaian)
3. Secara teliti, bersihkan periuk, bakul menggoreng dengan air panas, sedikit cecair pencuci pinggan dan span yang tidak menghakis.
4. Lap bahagian dalam dan luar perkakas dengan kain lembap.
5. Penggoreng kering tanpa minyak yang sihat ini berfungsi dengan menggunakan udara yang panas. Jangan isi periuk menggoreng dengan minyak atau menggoreng lemak.

Ketika penggunaan

1. Sila gunakan perkakas di atas permukaan yang rata dan stabil, permukaan yang tahan panas, jauh daripada sebarang percikan air atau sumber haba.
2. Sewaktu menggunakannya, jangan tinggalkan perkakas tanpa pengawasan.
3. Perkakas ini tidak direka bagi tujuan digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan terhadap arahan, dan juga cara-cara penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
4. Kanak-kanak hendaklah diawasi agar mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
5. Perkakas ini beroperasi pada suhu yang tinggi dan boleh menyebabkan kebakaran. Jangan sentuh permukaan perkakas yang panas (periuk, saluran udara keluar).
6. Jangan hidupkan perkakas berdekatan dengan bahan yang mudah terbakar (bidai, langsir dan sebagainya) atau berdekatan dengan sumber haba luaran (dapur gas, plate panas dan sebagainya).
7. Sekiranya berlaku kebakaran, jangan cuba memadamkan api dengan air. Cabut wayar dan tutup penutup, padamkan api dengan kain basah.
8. Jangan alihkan perkakas yang dipenuhi dengan makanan yang panas.
9. Jangan sesekali merendam perkakas ke dalam air.

PENTING: Jangan letak minyak atau apa-apa cecair lain ke dalam periuk. Jangan letakkan apa-apa benda di bahagian atas perkakas.

Tips for cooking

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than bigger ingredients. A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount of ingredients requires a slightly shorter preparation time. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent uneven fried ingredients. Add some oil on to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
2. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
3. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
4. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough. You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

The pot, frying basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the airfryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot, frying basket with hot water, use a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the frying basket, or the bottom of the pot, fill the pot with hot water. Put the frying basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
6. Unplug the appliance and let it cool down.
7. Make sure all parts are clean and dry.

ARAHAN-ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BAHAYA

- Jangan rendam perumah, yang mengandungi bahagian-bahagian elektrik dan elemen pemanasan ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.
- Elakkan sebarang cecair daripada masuk ke dalam perkakas bagi mengelakkan renjatan elektrik atau litar pintas.
- Pastikan segala bahan-bahan berada di dalam bakul menggoreng, dan elakkan daripada menyentuh elemen pemanasan.
- Jangan tutup saluran udara masuk dan keluar ketika perkakas sedang digunakan.
- Jangan isi periuk dengan minyak kerana tindakan ini boleh menyebabkan kebakaran.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas semasa ia sedang digunakan.

AMARAN

1. Bagi tujuan keselamatan anda, perkakas ini mematuhi peraturan dan arahan keselamatan yang dikuatkuasakan ketika perkakas ini dibuat.
2. Sila periksa voltan bekalan kuasa setara dengan voltan yang dinyatakan pada perkakas.
3. Given the diverse standards in effect, sekiranya perkakas ini digunakan selain dari tempat ia dibeli, pastikan perkakas ini diperiksa oleh pusat perkhidmatan yang sah.
4. Perkakas ini direka bagi tujuan kegunaan domestik sahaja. Sekiranya digunakan bagi tujuan profesional, manufacturer tidak akan bertanggungjawab terhadap sebarang sebarang salahguna atau kegagalan mematuhi arahan-arahan, dan jaminan adalah tidak terpakai/ tidak sah untuk digunakan.
5. Sila baca dan ikut arahan-arahan penggunaan. Simpan arahan ini bagi tujuan rujukan masa hadapan.
6. Jangan gunakan perkakas sekiranya wayar atau plug didapati rosak, atau selepas perkakas gagal berfungsi, atau perkakas telah terjatuh atau rosak dengan cara-cara yang lain.
7. Jangan gunakan wayar sambungan. Jika anda bertanggungjawab ke atas perbuatan tersebut, hanya wayar sambungan yang berada dalam keadaan yang baik sahaja boleh digunakan dan yang sesuai dengan kuasa perkakas.
8. Jangan biarkan wayar tergantung.
9. Jangan cabut plug dengan cara menarik wayar.
10. Pastikan plug dicabut setiap kali selepas penggunaan.
11. Perkakas ini tidak direka untuk tujuan digunakan bersama tetapan masa luaran atau sistem alat kawalan jauh yang berasingan.
12. Jangan cuba untuk membaiki perkakas ini sendiri. Sekiranya kabel rosak, hubungi atau lawati Pusat Perkhidmatan untuk menggantinya.
13. Sekiranya wayar rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, agen perkhidmatan atau mana-mana orang yang berkecualan mengelakkan sebarang bahaya.
14. Perkakas ini direka untuk kegunaan isi rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas ini selain daripada tujuan ia direka.