



This product must not be disposed of via normal household waste after its service life, but must be taken to a collection station for recycling of electrical and electronic devices. The symbol on the product, the operating instructions or the packaging indicates such disposal procedures. The materials are recyclable in accordance with their respective symbols. By means of re-use, material recycling or any other form of recycling old appliances, you are making an important contribution to the protection of our environment.



Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

Warranty & Customer Service

SCAN FOR



e-Warranty

e-Warranty Registration at <https://www.khind.com.my/e-warranty.html>

KHIND MARKETING (M) SDN. BHD. (199701026923) (442421-A)

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, Malaysia.

Waranti & Perkhidmatan Pelanggan

IMBAS UNTUK



e-Waranti

Pendaftaran e-Waranti di <https://www.khind.com.my/e-warranty.html>

KHIND MARKETING (M) SDN. BHD. (199701026923) (442421-A)

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, Malaysia.

Warranty & Customer Service

SCAN FOR



e-Warranty

e-Warranty Registration at www.mayer.sg

MAYER MARKETING PTE LTD

Customer Service Hotline: 6542-8383 (Mon - Fri 9:00am to 5:00 pm)

Service Centre Operating Hours:

Mon - Fri: 9:00am to 5:00pm

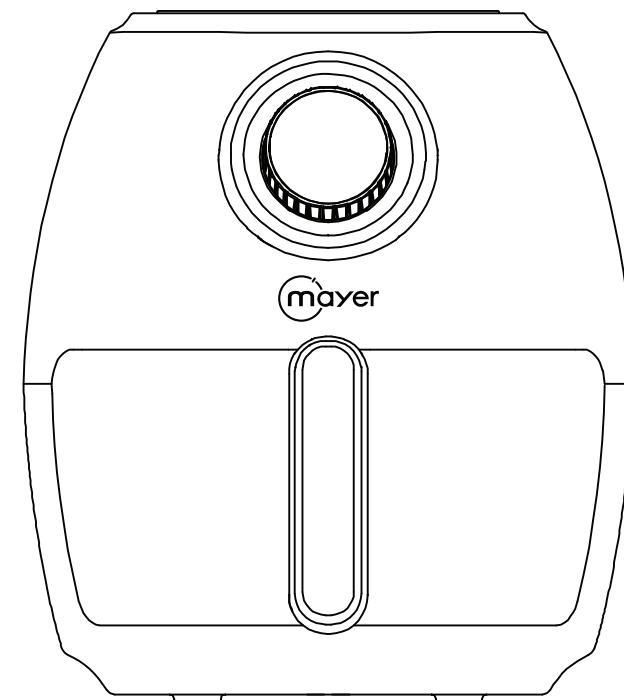
Sat: 9:00am to 12:00pm

Closed on Sunday & Public Holidays

71 Ubi Crescent, #06-02, Excalibur Centre, Singapore 408571.



Digital Glass Air Fryer MMGAF350D



AIR FRYER

Please read this instruction manual thoroughly before operating and keep it for future reference

SAFETY PRECAUTION INFORMATION

Safety & Warning Information

- 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 or instruction concerning the 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.
- 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. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury.
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Use the accessories from the appliance only, as other accessories not from the appliance may cause fire, electric shock or injury.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near hot gas, electric burner, or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance containing hot oil or other liquids.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 10cm of free space around the appliance when in use.
- Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
- Do not fill the frying basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Keep all ingredients in the frying basket, to prevent any contact with heating elements.
- Do not let the appliance burn empty for a long period without any food. It is recommended not to use it continuously for more than 3 hours.
- After cooking, the appliance would be hot, please pay attention to avoid scalding. Please use the basket handle or upper cover handle.
- Do not place any papers, plastics, and other flammable items into the appliance to avoid fire hazards.
- Do not place glassware, closed containers and other explosive articles in the drop test furnace for heating, to avoid explosion hazards.
- If baking acidic ingredients with pH<5 (such as dipping vinegar, lemon juice and other sauces), be sure to wrap them with tin foil.
- It is normal that there may be a small amount of smoke or slight peculiar smell when starting to use.

PENYELESAIAN MASALAH

Masalah	Penyebab Isu	Penyelesaian
Perkakas tidak dihidupkan.	Talian kuasa tidak dipasang pada soket utama.	Sambungkan perkakas pada soket utama.
	Perkakas berada dalam mod siap sedia.	Tekan butang Suhu / Masa dan Paparan LED akan menyala. Kemudian pilih suhu dan masa yang diinginkan.
Bahan-bahan tidak masak sepenuhnya.	Jumlah bahan yang dimasak terlalu banyak.	Masukkan jumlah bahan yang sedikit dalam satu masa.
	Suhu yang ditetapkan terlalu rendah.	Pusingkan tombol mengikut arah jam untuk naikkan suhu masakan.
	Masa yang ditetapkan terlalu pendek.	Pusingkan tombol mengikut arah jam untuk naikkan masa masakan.
Bahan-bahan tidak dimasak sekata.	Sesetengah jenis bahan perlu dibalikkan pada pertengahan waktu masakan.	Pada pertengahan waktu masakan, tarik keluar bakul penggoreng untuk hentikan masakan seketika, hati-hati semasa membalikkan makanan, kemudian luncurkan semula bakul ke dalam perkakas untuk teruskan memasak.
Apabila asap putih keluar dari perkakas.	Perkara biasa apabila asap putih keluar semasa penyediaan bahan-bahan berminyak.	Jika memasak bahan berminyak di dalam perkakas, akan ada edikit minyak melekat pada dulang bakul. Minyak menghasilkan asap putih dan dulang mungkin menjadi panas lebih daripada biasa. Ini tidak menganggu perkakas ataupun hasil akhir.
	Dulang bakul ada sisa minyak.	Sila pastikan bakul penggoreng udara dan dulang bakul dibersihkan sepenuhnya selepas setiap penggunaan.
Paparan "E1"	Terdapat litar terbuka.	Sila hubungi Pusat Servis untuk baik pulih.
Paparan "E2"	Terdapat litar pintas.	Sila hubungi Pusat Servis untuk baik pulih.
Paparan "E3"	Papan PCB rosak.	Sila hubungi Pusat Servis untuk baik pulih.

- Do not use heat-resistant containers such as plastic or paper to carry food into the air fryer.
- Note

This appliance is equipped with a timer. When the timer has reached 0, the appliance produces a beep sound and switches off automatically.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Before the first use

- Remove all packaging materials.
- Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label)
- Thoroughly clean the frying basket, basket tray and grill plate with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- This healthy electric oil-free air fryer works using hot air. Do not fill the frying basket with oil or frying fats.

During use

- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or sources of heat.
- When in operation, never leave the appliance unattended.
- This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (frying basket, air outlet).
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains, etc.) or close to an external heat source (gas stove, hot plate, etc.).
- 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.
- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- Never immerse the appliance in water.

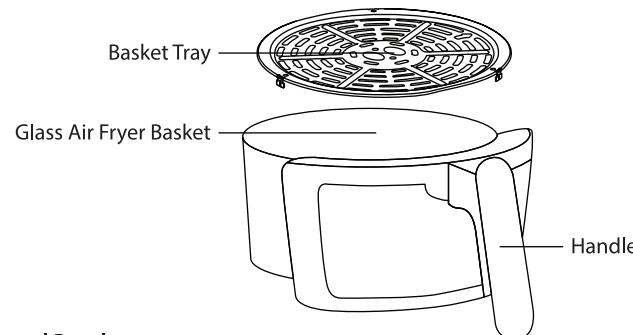
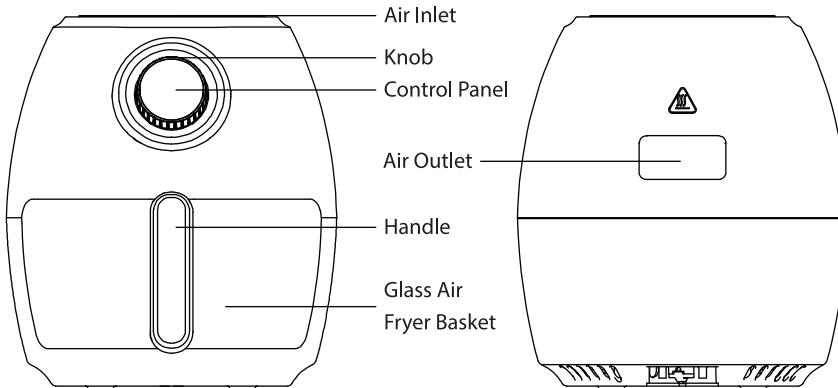
IMPORTANT: Do not fill the frying basket with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance.

SPECIFICATIONS

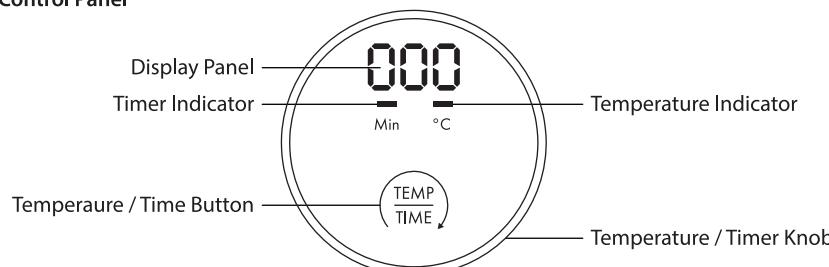
MODEL	RATED VOLTAGE	RATED POWER	NET WEIGHT
MMGAF350D	220-240V, 50/60Hz	1300W	2.9KG
GROSS CAPACITY		PRODUCT DIMENSION	
3.5L		L265*W330*H300 mm	

* Specifications are subject to changes without prior notice.

PARTS OF IDENTIFICATION



Control Panel



*Pictures are for illustration purpose only.

PEMBERSIHAN & PENYELENGGARAAN

- Bersihkan penggoreng udara selepas setiap penggunaan dan sebelum menyimpan.
- Tanggalkan penggoreng udara daripada soket kuasa, keluarkan bakul penggoreng, dan biarkan perkakas sejuk sepenuhnya.
- Lapkan luaran penggoreng udara dengan kain lembap.
- Jangan gunakan peralatan besi atau bahan pembersih kasar untuk membersihkan perkakas.
- Bersihkan bakul penggoreng dan dulang bakul dengan air panas, sedikit cecai pencuci dan span yang tidak kasar. Jika kotoran melekat, isikan air panas ke dalam bakul penggoreng dan rendamkan selama 10 minit.
- Gunakan kain lembap atau berus pembersih untuk menghilangkan sisa makanan dari dalam rongga dalaman penggoreng udara dan elemen pemanas selepas perkakas sejuk sepenuhnya.
- Pastikan semua bahagian bersih dan kering sepenuhnya sebelum disimpan.
- Jangan simpan penggoreng udara ketika ianya panas atau lembap
- Simpan penggoreng udara di dalam kotaknya atau di tempat yang bersih dan kering.

Petua masakan

1. Bahan-bahan lebih kecil biasanya mengambil masa penyediaan sedikit pendek berbanding bahan-bahan lebih besar.
2. Jumlah bahan yang lebih banyak mengambil masa penyediaan yang agak panjang, manakala jumlah bahan yang lebih sedikit mengambil masa penyediaan yang agak pendek.
3. Makanan dimasak lebih bagus dan sekata jika masing-masing dengan saiz dan ketebalan yang agak sama.
4. Menggoncang bahan yang sedikit pada pertengahan waktu penyediaan mengoptimumkan hasil akhir dan boleh mengelakkan makanan yang dimasak tidak sekata.
5. Untuk hasil yang terbaik, susunkan makanan di atas dulang dalam satu lapisan.
6. Apabila menggoreng sayuran segar, pastikan sayuran telah dikeringkan sepenuhnya sebelum dicampurkan dengan minyak dan udara sewaktu digoreng bagi memastikan kerangupan maksimum.
7. Tambahkan sedikit minyak pada kentang segar bagi hasil rangup. Gorengkan bahan anda dalam penggoreng udara dalam beberapa minit selepas minyak ditambah.
8. Jangan sediakan bahan yang ada minyak berlebihan seperti soset ke dalam penggoreng udara.
9. Snek yang boleh disediakan dalam ketuhar juga boleh disediakan dengan penggoreng udara.
10. Semasa menggoreng makanan disaluti tepung, gunakan tepung jenis tebal dan pekat. Adunan tepung nipis seperti yang digunakan untuk tempura, tidak akan masak sempurna seperti menggunakan penggoreng celur.
11. Menyalut makanan dengan adunan tepung panko (serbuk roti gaya Jepun) ataupun bertih beras, kemudian disembur dengan minyak, boleh menghasilkan makanan goreng kegemaran anda versi lebih rangup dan sihat. Gunakan doh prabuatan untuk menyediakan snek dengan lebih cepat dan senang. Doh prabuatan juga mengambil masa lebih sedikit berbanding doh buatan sendiri.
12. Anda juga boleh menggunakan penggoreng udara untuk memanaskan semula bahan. Untuk pemanasan semula, laraskan suhu ke 150°C selama 10 minit.

CONTROLS AND OPERATIONS

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

Steps:

1. Plug in the power plug to a grounded socket, the Control Panel will display 00 with the timer indicator lighted up before entering standby mode.
2. Carefully pull the handle of the air fryer.
3. Prepare the basket and desired food.
4. 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.
5. Put the ingredients into the frying basket.
Note: Never fill the frying basket exceeding the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.
6. Slide the frying basket back into the air fryer.
Note: Never use the frying basket without the basket tray 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.

7. With the timer indicator lighted up, turn the knob to adjust the timer, the display shows 0 mins and can be adjusted up to 60 mins.
8. Press the Temp / Time button on the control panel again and the temperature indicator will light up. Turn the knob to adjust the temperature, it will display 200°C and can be adjusted between 50 - 200°C.
9. After setting the temperature and time, leave the appliance alone for about 5 seconds and it will start operating on its own and start the cooking.

Note:

- The time and temperature can be adjusted halfway through cooking.
- If the air fryer is used immediately when switched on, add 3 mins more to the preparation time. Alternatively, preheat the appliance without any ingredients for about 4 mins.
- 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.
- 10. The air fryer will beep and will display "00" when the cooking has finished.
- 11. To turn off the air fryer earlier than set cooking time, press and hold the Power On button, and the display will show "00". The fan will run for about 1 minute to cool off and then turn off by itself. The air fryer will beep again once it turns off by itself.

12. Pull the pot out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Check if the ingredients are cooked. If not, slide the pot back into the air fryer and set the timer to a few more minutes, once completed use a fork (or tongs) to take out the ingredients. Empty the frying basket into a bowl or onto a plate.

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

13. After using the appliance, turn off and unplug the main socket to power off the appliance.

Note:

- The appliance will not work until it is fully closed.
- Do not touch the frying basket during and after use, as it is hot after frying, only hold the frying basket by the handle.
- After hot air frying, the basket tray, the frying basket and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot frying basket / basket tray.
- To turn off the air fryer earlier than the set cooking time, press power button. Once the air fryer beeps this means it is off and you can open the frying basket to take out the food.

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.

Cooking Information Guide

Type of Food	Min - Max (g)	Recommended Time (min)	Recommended Temperature (°C)	Remarks
Frozen French Fries	100 - 500	9 - 20	200	Shake if needed
Homemade Potato Fries	100 - 500	12 - 20	200	Add ½ spoon of oil and shake if needed
Chicken Nuggets	100 - 400	10 - 15	200	-
Chicken Fillet	100 - 350	18 - 24	200	Turn over if needed
Drumsticks	100 - 400	18 - 24	180	Turn over if needed
Steak	100 - 400	8 - 12	180	Turn over if needed
Hamburger	100 - 400	7 - 14	180	Add ½ spoon of oil if needed
Frozen Fish Fingers	100 - 300	10 - 14	200	Add ½ spoon of oil if needed
Mozzarella Cheese Sticks	100 - 400	7 - 14	180	Add ½ spoon of oil if needed
Cupcake	4 pcs	13 - 15	170	-

Jenis Makanan	Min - Max (g)	Masa disarankan (min)	Suhu disarankan (°C)	Tambahan
Kentang Goreng Sejuk Beku	100 - 500	9 - 20	200	Goncang jika perlu
Kentang Goreng Buatan Sendiri	100 - 500	12 - 20	200	Tambah ½ sudu minyak dan goncang jika perlu
Nugget Ayam	100 - 400	10 - 15	200	-
Filet Ayam	100 - 350	18 - 24	200	Terbalikkan jika perlu
Drumstik	100 - 400	18 - 24	180	Terbalikkan jika perlu
Stik Daging	100 - 400	8 - 12	180	Terbalikkan jika perlu
Hamburger	100 - 400	7 - 14	180	Tambah ½ sudu minyak dan goncang jika perlu
Jejari Ikan Sejuk Beku	100 - 300	10 - 14	200	Tambah ½ sudu minyak dan goncang jika perlu
Jejari Keju Mozzarella	100 - 400	7 - 14	180	Tambah ½ sudu minyak dan goncang jika perlu
Kek Cawan	4 pcs	13 - 15	170	-

- Sesetengah bahan perlu digoncang atau diterbalikkan pada pertengahan masa penyediaan. Untuk menggoncang atau membalik bahan tersebut, tarik periuk daripada perkakas menggunakan pemegang dan goncangkan atau terbalikkan bahan-bahan itu menggunakan garfu (atau penyeprit). Kemudian, masukkan semula periuk tersebut.
 - Penggoreng udara akan berbunyi bip dan memaparkan "00" apabila masakan selesai.
 - Untuk matikan penggoreng udara lebih awal dari waktu masakan yang telah ditetapkan, tekan dan tahan butang Power On, dan paparan akan menunjukkan "00". Kipas akan berpusing selama 1 minit untuk menurunkan suhu dan kemudian dimatikan secara sendiri. Penggoreng udara akan berbunyi bip sekali lagi apabila dimatikan dengan sendiri.
12. Keluarkan periuk daripada penggoreng udara dan letakkan di atas permukaan kalis haba. Periksa jika bahan-bahan dimasak sempurna. Jika tidak, luncurkan semula periuk ke dalam penggoreng udara dan tetapkan pemasak ke beberapa minit lagi. Setelah selesai, gunakan garfu (atau penyeprit) untuk keluarkan bahan masakan. Kosongkan bakul penggoreng ke dalam manguk atau pinggan.
- Nota: Jangan balikkan bakul penggoreng, kerana ini akan menyebabkan lebihan minyak terkumpul di bawah periuk penggoreng melekat pada bahan masakan.
13. Selepas selesai menggunakan perkakas, matikan dan tanggalkan soket utama.

Nota:

- Perkakas tidak akan berfungsi sehingga ditutup sepenuhnya.
- Jangan sentuh bakul penggoreng semasa dan selepas penggunaan, kerana ianya panas selepas gorengan, hanya gunakan pemegangnya sahaja.
- Selepas digoreng dengan udara panas, dulang bakul, bakul penggoreng, dan makanan yang dimasak adalah sangat panas. Langkah-langkah waspada sangatlah penting semasa mengendalikan barang-barangan panas tersebut.
- Untuk matikan penggoreng udara lebih awal daripada waktu masakan yang telah ditetapkan, tekan butang kuasa. Setelah penggoreng udara berbunyi bip, ia menandakan telah dimatikan dan anda boleh menarik keluar bakul penggoreng untuk dapatkan makanan.
- Jadual berikut dapat membantu anda memilih ketetapan asas bagi bahan-bahan yang anda ingin sediakan.

Nota: Ambil perhatian bahawa ketetapan ini hanya panduan am. Waktu masakan sebenar mungkin berbeza bergantung kepada pelbagai jenis makanan, contohnya saiz dan jumlah makanan, ketebalan daging. Tiada jaminan ketetapan terbaik untuk bahan anda.

Tips for cooking

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than bigger ingredients.
2. A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount of ingredients requires a slightly shorter preparation time.
3. Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.
4. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent uneven fried ingredients.
5. For best results, arrange food on the tray in a single layer.
6. When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
7. 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.
8. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
9. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
10. When air frying battered food, stick to thick, pasty batters. Thin batters, such as the batters used to make tempura, will run and not set fast enough like they do in a deep fryer.
11. Coating battered foods in panko (Japanese-style breadcrumbs) or puffed rice, and then spraying them with oil, helps create crispy, healthier versions of your favorite fried foods. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
12. 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 air fryer after every use and before storage.
- Unplug the air fryer from the power socket, remove the frying basket, and allow the appliance fully cool down.
- Wipe the outside of the air fryer with a damp cloth.
- Do not use metal utensils or abrasive cleaning material to clean them.
- Clean the frying basket and basket tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If dirt is stuck, fill the frying basket with hot water with some dish-washing liquid and soak for approximately 10 minutes.
- Use a damp cloth or a cleaning brush to remove food residues from the inside of the air fryer cavity and the heating element after the appliance has fully cooled down.
- Make sure all the parts are clean and dry thoroughly before storage.
- Never store the air fryer when it is hot or damp.
- Store the air fryer in its box or in a clean and dry place.

TROUBLESHOOT

Problem	Cause of Issue	Solution
The appliance is not switched on.	The power cord is not plugged into main socket.	Plug in the appliance into a main socket.
	The appliance is in standby mode.	Press the Temp / Time button and the LED Display will turn on. Then select your desired time and temperature.
The ingredients are not fully cooked.	The amount of ingredients being cooked is too much.	Place smaller amount of ingredients at one time.
	The set temperature is too low.	Turn the knob clockwise to increase the cooking temperature.
	The set time is too short.	Turn the knob clockwise to increase the cooking time.
The ingredients are not evenly cooked.	Certain types of ingredients need to be turned over halfway during the cooking.	Halfway of the cooking time, pull open the basket to pause the appliance, carefully turn the food over, then put back the frying basket into the appliance to continue cooking the food with the same recipe and temperature with the remaining 1/2 time.
When white smoke comes out of the appliance.	It is normal for white smoke to appear when prepping greasy ingredients.	When cooking greasy ingredients in the appliance, some oils will leak onto the basket tray. The oil produces white smoke and the tray may heat up more than the usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket tray has grease residues.	Please make sure the air fryer basket and basket tray is thoroughly cleaned after every use.
Display "E1"	There is an open circuit.	Please contact the Service Centre for repair.
Display "E2"	There is an short circuit.	Please contact the Service Centre for repair.
Display "E3"	The PCB board is faulty.	Please contact the Service Centre for repair.

CARA-CARA OPERASI & PENGUNAAN

Pengoreng udara ini boleh digunakan untuk menyediakan pelbagai jenis bahan. Rujuk halaman 5 dan 6 untuk beberapa petua dan panduan menggunakan pengoreng udara ini. Langkah-langkah:

1. Pasangkan palam kuasa pada soket dibumikan, Panel Kawalan akan memaparkan 00 dengan penanda pemasak menyala sebelum memasuki mod siap sedia.
 2. Tarik pemegang pengoreng udara dengan teliti.
 3. Sediakan bakul serta makanan yang diinginkan.
 4. Masukkan dulang ke dalam bakul. Tolakkan ke bawah agar lebih selamat dan dalam kedudukan rata. Pastikan ada ruang kecil di antara dulang dan bawah bakul.
 5. Masukkan bahan-bahan ke dalam bakul penggoreng.
- Nota: Menggunakan pengoreng udara dengan dulang di tempatnya membolehkan jumlah peredaran udara yang maksimum, serta menjamin masakan dan kerangupan yang sekata.
6. Luncurkan bakul penggoreng ke dalam pengoreng udara.
- Nota: Jangan penuhkan bakul penggoreng melebihi jumlah yang dinyatakan dalam jadual, kerana ini akan memberi kesan kepada mutu hasil akhir masakan.
- Luncurkan bakul penggoreng ke dalam pengoreng udara.
- Nota: Jangan penuhkan bakul penggoreng melebihi jumlah yang dinyatakan dalam jadual, kerana ini akan memberi kesan kepada mutu hasil akhir masakan.
7. Setelah penanda pemasak menyala, pusingkan tombol untuk laraskan pemasak, paparan akan menunjukkan 0 minit dan boleh dilaraskan sehingga 60 minit.
 8. Tekan butang Suhu / Masa pada panel kawalan sekali lagi dan penanda suhu akan menyala. Pusingkan tombol untuk laraskan suhu, akan dipaparkan 200°C dan boleh dilaraskan antara 50 - 200°C.
 9. Selepas suhu dan masa ditetapkan, biarkan perkakas selama 5 saat dan ia akan mula beroperasi sendiri dan memulakan proses masakan.

Nota:

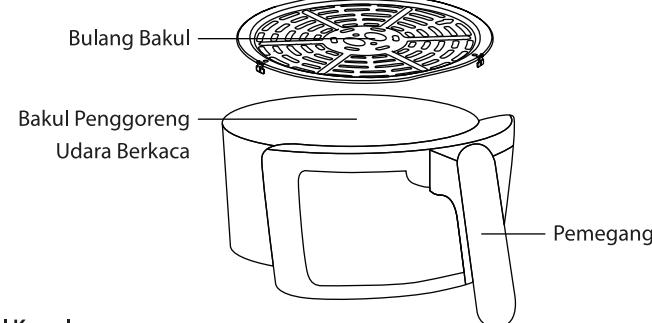
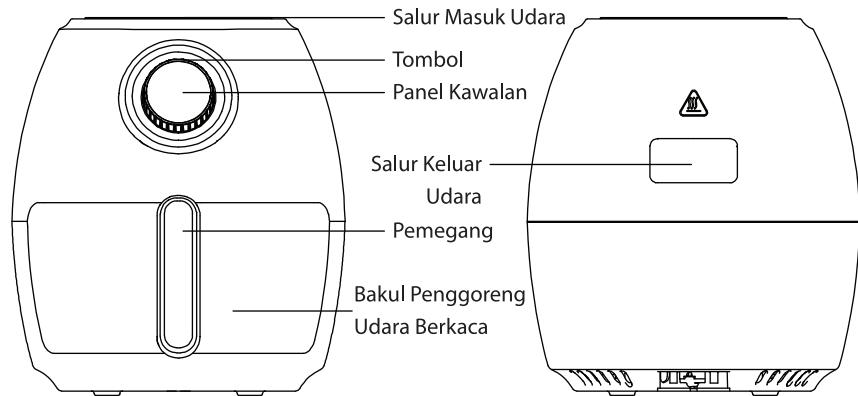
- Masa dan suhu boleh dilaraskan ketika masakan sedang berjalan.
- Jika pengoreng udara digunakan terus sebaik sahaja selepas dihidupkan, tambahkan 3 minit ke masa penyediaan. Selain itu, panaskan dahulu perkakas tanpa sebarang bahan selama 4 minit.

SPESIFIKASI PRODUK

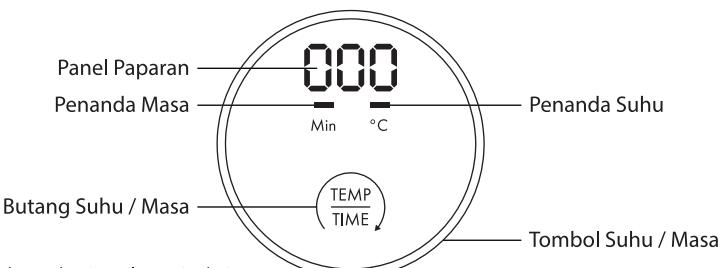
MODEL	VOLTAN TERKADAR	KUASA TERKADAR	BERAT BERSIH
MMGAF350D	220-240V, 50/60Hz	1300W	2.9KG
KAPASITI KASAR		DIMENSI PRODUK	
3.5L		L265*W330*H300 mm	

*Spesifikasi tertakluk kepada perubahan tanpa notis terlebih dahulu.

PENGENALAN BAHAGIAN



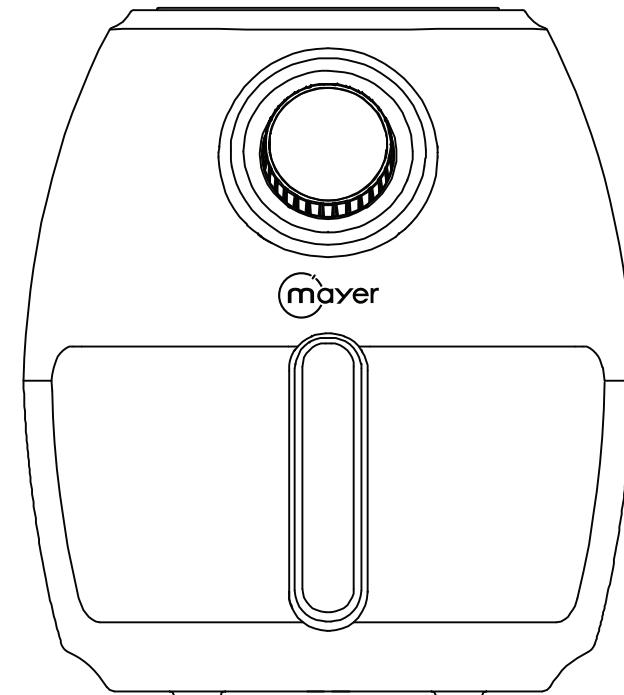
Panel Kawalan



* Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.



Digital Glass Air Fryer MMGAF350D



AIR FRYER

Please read this instruction manual thoroughly before operating and keep it for future reference

△ MAKLUMAT LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN

Maklumat Keselamatan & Amaran

- Perkakas ini bukan untuk kegunaan orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria dan mental, atau yang kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka dipantau dan diberi tunjuk ajar tentang cara penggunaannya oleh seseorang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak perlu dipantau untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
- Jangan gunakan apa-apa perkakas dengan talian atau palam rosak atau selepas perkakas gagal berfungsi, atau setelah terjatuh atau rosak dengan apa cara sekalipun. Sekiranya talikod kuasa telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.
- Semasa menggunakan perkakasan elektrik, langkah-langkah keselamatan asas perlu dipatuhi untuk mengurangkan risiko kebakaran, elektrik, renjatan, dan/atau kecederaan.
- Jangan rendam perkakas, talian atau palam dalam air atau cecair lain.
- Cabutkan palam daripada soket apabila tidak digunakan dan sebelum pembersihan.
- Jangan matikan perkakas dengan mencabut talian.
- Gunakan aksesori daripada perkakas sahaja, kerana aksesori lain yang bukan daripada perkakas boleh menyebabkan kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan.
- Jangan biarkan talian kuasa tergantung di hujung meja atau kaunter, atau tersentuh permukaan panas.
- Jangan letakkan perkakas pada atau berdekatan gas panas, pembakar elektrik, atau dalam ketuhar panas.
- Sila berhati-hati ketika mengalihkan perkakas yang mengandungi minyak panas atau cecair lain.
- Jangan gunakan perkakas untuk kegunaan selain daripada sepatutnya.
- Jangan letakkan perkakas bersandarkan dinding atau bersebelahan perkakas lain. Tinggalkan ruang sekurangnya 10cm di sekeliling perkakas semasa menggunakan.
- Jangan tutup ruang masuk udara atau soket kuasa semasa perkakas berfungsi.
- Jangan isikan bakul penggoreng dengan minyak kerana boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Pastikan semua bahan diletakkan di dalam bakul penggoreng, untuk mengelakkan tersentuh dengan komponen pemanas.
- Jangan biarkan perkakas panas secara kosong dalam tempoh yang lama tanpa sebarang makanan. Amat disarankan untuk tidak guna berterusan lebih daripada 3 jam.
- Selepas memasak, perkakas akan menjadi panas, jadi sila berhati-hati untuk elakkan melecur. Sila gunakan pemegang bakul atau pemegang penutup atas.
- Jangan masukkan apa-apa kertas, plastik, dan barang mudah terbakar lain ke dalam perkakas untuk elakkan bahaya kebakaran.

- Jangan masukkan barang kaca, bekas tertutup dan barang mudah meletup lain ke dalam relau uji jatuh untuk pemanasan, bagi mengelakkan bahaya.
- Jika membakar bahan berasid dengan pH<5 (seperti cuka penciah, jus lemon, dan sos lain), pastikan dibalut dengan kerajang timah.
- Perkara biasa apabila terdapat sedikit asap atau bau yang sedikit aneh semasa mula menggunakan.
- Jangan gunakan bekas tahan haba seperti plastik atau kertas untuk mengisi makan ke dalam penggoreng udara.

Nota

Perkakas ini dilengkapi dengan pemas. Apabila pemas sampai ke 0, perkakas ini akan mengeluarkan bunyi bip dan dimatikan secara automatik.

Perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan melalui pemas luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.

Sebelum penggunaan kali pertama

- Buangkan semua bahan pembungkusan.
- Buangkan segala pelekat atau label daripada perkakas (kecuali label penilaian).
- Bersihkan bakul penggoreng, dulang bakul dan piring pemanggang secara menyeluruh dengan air panas, sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk dan span yang tidak kasar.
- Lapkan dalaman dan luaran perkakas dengan kain lembap
- Penggoreng udara elektrik bebas minyak yang sihat ini menggunakan udara panas. Jangan isikan bakul penggoreng dengan minyak atau lemak gorengan.

Semasa menggunakan

- Gunakan pada permukaan yang rata dsn stabil, tahan haba, jauh daripada segala percikan air atau sumber haba.
- Semasa berfungsi, jangan biarkan perkakas tidak diawasi.
- Perkakas ini beroperasi pada suhu tinggi yang boleh menyebabkan lecuran. Jangan sentuh permukaan panas pada perkakas (bakul penggoreng, salur keluar udara)
- Jangan hidupkan perkakas berdekatan dengan bahan mudah terbakar (bidai, langsir, dsb.) atau berhampiran sumber haba luaran (dapur gas, pinggan panas, dsb.)
- Jika berlaku kebakaran, jangan cuba padamkan api dengan air sekiranya tidak berbahaya berbuat demikian. Tanggalkan perkakas dan tutup penutup, padamkan bara api menggunakan kain lembap.
- Jangan alihkan perkakas semasa penuh dengan makanan panas.
- Jangan rendam perkakas di dalam air.

PENTING: Jangan isi bakul penggoreng dengan minyak atau apa juu cecair lain. Jangan letak apa-apa di atas perkakas.