

model / 型号 **OT 2501 /
OT 2502**
(with rotisserie /
旋转烘烤功能 /
Fungsi memanggang golek)

KHIND

Delivering Happiness



●●● Electric Oven / 电烘炉 / *Oven Elektrik*

Instruction Manual / 说明指示书 / *Buku Panduan*

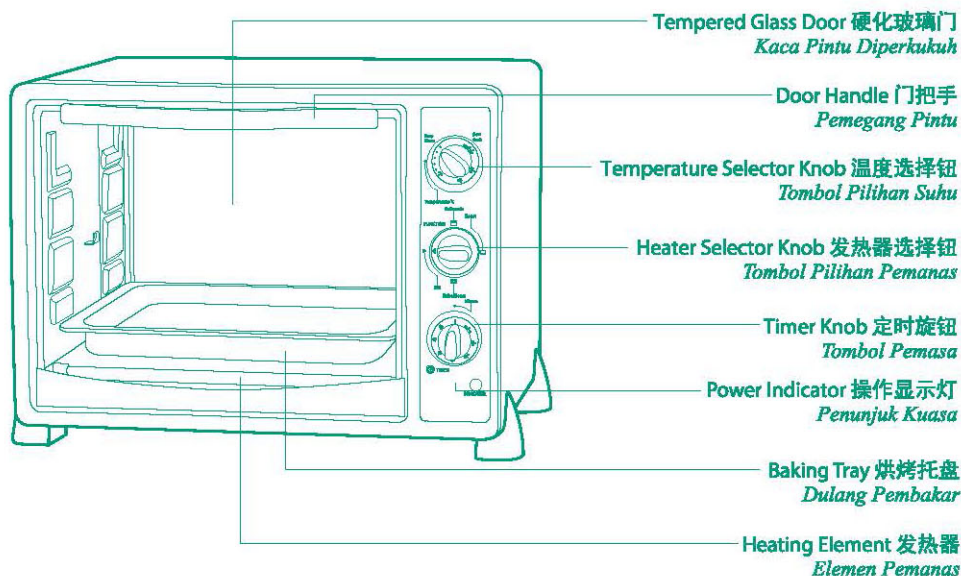
Important / 重要 / *Mustahak*

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。

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



This manual is also available online



Specifications / 规格 / Spesifikasi

Model / 型号 / Model	: OT 2501	OT 2502
Voltage / 电压 / Voltan	: 220-240V~ 50Hz	220-240V~ 50Hz
Power / 功率 / Kuasa	: 1400-1600 W	1400-1600 W
Capacity / 容量 / Kapasiti	: 25 Liters/公升/Liter	25 Liters/公升/Liter
Gross Weight / 毛重 / Berat Kasar	: 8.0Kg	8.0Kg

Specifications are subject to change without prior notice. 以上规格有任何的改变, 恕无另行通知。
Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis

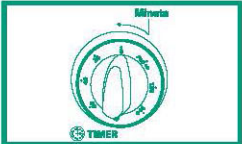
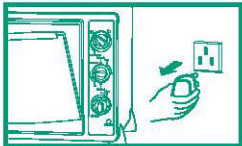
Caution / 注意事项

1. Carefully read all instructions before operating this appliance.
请在使用此烘炉前, 详读此说明书。
2. Do not use this appliance if the cord or plug is damaged, or if this unit is malfunctioning or damaged in any way.
假若电线或插头损坏, 或是此烘炉不能操作, 或在其他方面有损坏, 请勿使用此产品。
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 or 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.
此烘炉不适合这些人士使用; 小孩, 体力弱及感官, 精神上有障碍, 缺少经验及知识者; 除非有人监督或指示如何操作, 并负责操作人的安全。
小孩需紧密的监督, 此电器严禁被小孩当玩具玩。
4. 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.
当电源线损坏时, 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替换。
5. Do not place the appliance near hot gas or electric burner.
请勿将此烘炉放置接近热煤气或火炉边。
6. Allow 4 inches of free space on all sides when operating appliance to provide adequate air circulation.
在操作此烘炉时, 请让它的每一边都有4寸的空间以便空气流通。
7. Do not cover Baking Tray or any part of the appliance with metal foil (to prevent overheating).
请勿用锡箔纸遮盖烤盘或此烘炉的任何部分(以防过热)。
8. Be careful when removing hot tray or when disposing hot grease or other liquids.
当移开热盘或倒掉热油或任何液体时, 请加倍的小心。
9. Do not leave the appliance unattended while broiling or toasting food.
当正在烘烤食物时, 请勿让此烘炉无人看管。
10. Oversized food or metal containers must not be inserted in the appliance as they may cause fire or electric shocks.
份量过大或过多的食物及金属的容器, 决不能放入烘炉内因它们可能导致触电或烘炉着火。
11. Do not place any items on top of the appliance while in operation. Inflammable liquids can cause fire.
当此产品正在操作时, 请勿放置任何的物件在它上面。易燃液会导致火灾。
12. Extreme caution must be exercised while using containers other than ceramic or metal in the appliance.
请加倍的小心, 当使用非陶瓷或金属的容器在此烘炉内。
13. Do not place the following materials in the appliance when operating :
1) Paper 2) Cardboard 3) Plastic bag 4) Other combustible materials.
正在操作时, 请勿将这类的物品放入此烘炉内: 1) 纸张 2) 卡片 3) 塑胶袋 4) 易燃原料。
14. Do not store materials or utensils in the appliance other than the accessories provided.
请勿将其他的用品或厨具放置在此烘炉内, 除非是所提供的配件。
15.  Always wear oven insulated gloves when inserting or removing food from the appliance.
当要放入或移出炉内的食物时, 请戴隔热手套。
16. This appliance is intended for household use only. Do not use the appliance other than its intended use.
此产品只适用于家庭式使用。不可用于其他用途。

Cleaning & Maintenance / 清洗及保养

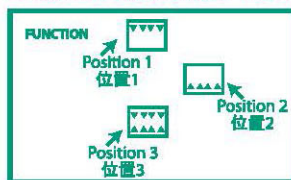
1. Unplug the appliance from AC mains and allow to cool before cleaning.
将插头从电源插座拔出，并在冷却后才清洗。
2. To clean the appliance, wipe with soft cloth or sponge dipped in neutral cleaning solution. Do not use hard brush, it may scratch surfaces.
若要清洗此烘炉，用已浸过中性清洗液的软布或海绵来抹擦。请勿使用硬刷，它可能会刮花表面。
3. Wash baking and grill tray in hot water with sponge after each use.
每次使用烘烤托盘及铁丝烤架后，请用热水及海绵清洗。
4. Do not use abrasive cleaner like thinner or solvent to clean the appliance.
不可使用刺激性的清洁液如天那水或溶剂清洗。

How to use / 使用方法

1.  When using for the first time: Wipe interior surfaces and accessories with wet cloth. Open door slightly, select both Upper and Lower heating Elements and set time to 15 minutes. In a few minutes, some smoke and smell may come out of the appliance. Do not worry. It is normal.
在第一次使用时，用软湿布抹擦炉内部的表面和其他附件。把玻璃门稍微打开，选择启动上下发热器和设定时间15分钟。几分钟后，烟雾和异味会出现。此乃正常。
2.  Prepare food to be cooked. Allow the appliance to preheat for 15 minutes. (For the appliance to heat up to selected temperature)
准备好食物。先让烘烤炉加热15分钟（可选择所需温度）。
3. Spread oil or margarine on baking tray before placing food. Insert baking tray into oven. Close door.
食物放在烘烤托盘之前，请先涂上奶油或菜油在盘上，然后把盘推进炉里。关上门。
4. Select required temperature and time for cooking. 选择所需温度和时间来烘烤。
5. Rotate food if necessary during cooking period. (OT 2502 only) Refer to Rotisserie function below.
烘烤时，您可旋转食物。（只限于OT 2502）请参考以下旋转烘烤的功能说明。
6. When Food is cooked on grill tray, insert baking tray into the lowest shelves. Latch to prevent oil grease dripping onto lower heater.
如欲用铁丝烤架来烘烤食物，请将烘烤托盘放进最低的层架，以免食物所渗出的油渍滴到下方的发热器。
7.  Adjust all Selectors to OFF position after use.
Unplug from AC mains.
每当使用完后，调整所有的控制钮至OFF的位置，拔出插头。

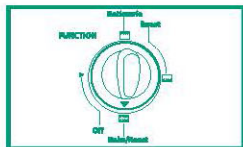
8. Heat Selector 发热器选择钮

The Heat Selector control the operations of the Upper and Lower Heater Elements, Rotisserie function.
控制顶部及底部发热器，旋转烘烤的功能。



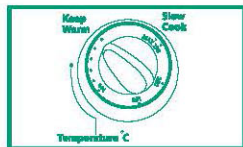
- Position1 位置1 - The Rotisserie and Upper Heater is selected.
选择旋转烘烤和顶部发热器。
- Position2 位置2 - The Lower Heater is selected.
选择底部发热器。
- Position3 位置3 - Both the Upper and Lower Heater is selected.
选择顶部及底部发热器。

9. Grill Cooking Function 烧烤烹煮功用



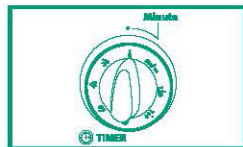
Step 1 步骤1

- Select both Lower and Upper Heating Elements (Position 3).
选择顶部及底部发热器 (位置3)。



Step 2 步骤2

- Select maximum cooking temperature to 230 °C.
选择最高烘烤温度230 °C



Step 3 步骤3

- Select required cooking time.
选择所需的烘烤时间。

10. Rotisserie Cooking Function (for OT 2502 only) 旋转烘烤功能 (只限于OT 2502)



• Insert Rotisserie Spit as shown in diagram A and B.
把烤肉叉放入炉内 (如图A及B所示)。

• Tip: Do not cook more than 2 kg of food with Rotisserie Function.
贴士: 使用旋转烘烤功能时, 请勿烘烤超过两公斤的食物。



11. Select position 1 for Rotisserie and Upper Heater to activate.

选择位置1来启动旋转烘烤和顶部发热器。

Cooking Tips/ 烘烤贴士

Prepare chicken and insert rotisserie spit into chicken (or other food). Then secure chicken with the clamp attached with rotisserie spit. Use satay stick (or other device) to bind chicken wings to body. Insert rotisserie spit with food secured (see diagram No.10). Select rotisserie and upper heater. Select required temperature. Select required time.
准备鸡只, 然后用旋转烤肉叉插进鸡身 (或其它食物)。然后用两个固定叉把鸡只夹紧。沙爹枝 (或其他用具) 可用来固定鸡翼, 最后才将烤肉叉与食物一起放进炉里 (参考图10)。选择旋转烘烤和顶部发热器。选择所需温度, 及烘烤时间。

Note / 备注

Rotisserie may stop turning during cooking operations. This is because the desired temperature is achieved and power to the heater is cut off. When temperature drops, the appliance will resume power to the heater and rotisserie will turn again. The rotisserie will also stop turning when the pre set time is reached.
旋转烘烤可能在烘烤时停止旋转, 这是因为已达到所需的温度。发热器的电源将中断。当温度降低时, 此烘炉将恢复发热器的电源, 旋转烘烤功能将重新启动。当预设时间到达, 旋转烘烤功能也将停止。

Perhatian

1. Baca semua arahan sebelum menggunakan perkakas ini.
2. Jangan gunakan perkakas ini jika talikod kuasa telah rosak, atau berlaku kerosakan pada unit ini.
3. Perkakas ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau kecacatan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diberi perhatian atau tunjuk ajar berkaitan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. Kanak-kanak haruslah diperhatikan untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
4. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkeelayakan untuk mengelakan sebarang bahaya
5. Jangan letakkan perkakas berhampiran gas panas atau penunu elektrik.
6. Sediakan / biarkan jarak 4 inci dari semua sisi apabila mengendalikan perkakas bagi membenarkan kitaran udara di dalamnya.
7. Jangan menutup dulang pembakar atau sebarang bahagian pada perkakas dengan kerajang logam (untuk mengelakkan terlampau panas).
8. Ambil langkah berjaga-jaga apabila mengalihkan dulang yang panas atau ketika membuang minyak.
9. Jangan biarkan perkakas tanpa pengawasan ketika memanggang atau membakar makanan.
10. Jangan masukkan makanan yang terlalu besar atau bekas logam yang terlalu besar ke dalam perkakas kerana ia boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik.
11. Jangan letakkan sebarang benda di atas perkakas ketika sedang menggunakannya. Cecair yang mudah terbakar boleh menyebabkan kebakaran.
12. Berhati-hati ketika menggunakan bekas selain daripada seramik atau logam ke dalam perkakas.
13. Jangan letakkan bahan-bahan berikut di dalam ketuhar ketika mengendalikan perkakas:
1) Kertas 2) Kadbod 3) Beg plastic 4) Bahan-bahan mudah terbakar
14. Jangan simpan sebarang perkakas dapur yang lain selain daripada aksesori yang dibekalkan di dalam ketuhar.
15.  Sentiasa memakai sarung tangan berpenebat ketika memasukkan atau mengalihkan makanan daripada perkakas.
16. Perkakas ini adalah untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas selain daripada yang disyorkan.

Pembersihan dan Penyelenggaraan

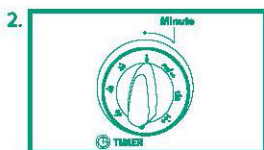
1. Tanggalkan plag daripada bekalan kuasa dan biarkan ia menyejuk sebelum membersihkan.
2. Untuk membersihkan perkakas, lap dengan kain lembut atau span yang dicelup dengan cecair pembersih neutral. Jangan gunakan berus keras, ia mungkin mencalarakan permukaan.
3. Bersihkan dulang pembakar dan wayar pemanggang di dalam air panas dan basuh dengan span setiap kali selepas digunakan.
4. Jangan gunakan pembersih yang kasar seperti bahan pencair atau pelarut untuk membersihkan perkakas.

Cara-cara penggunaan



Apabila mengguna untuk kali pertama:

- Lapkan permukaan dalaman dan aksesori dengan kain basah.
- Buka pintu sedikit, pilih kedua-dua elemen pemanas atas dan bawah dan tetapkan masa kepada 15 minit.
- Dalam masa beberapa minit, sedikit asap dan bau mungkin keluar daripada perkakas. Jangan bimbang. Ini adalah biasa.



Sediakan makanan untuk dimasak.

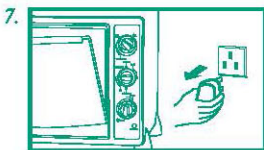
Biarkan ketuhar memanaskan selama 15 minit.

3. Sapukan minyak atau marjerin di atas dulang pembakar sebelum meletakkan makanan. Masukkan dulang pembakar ke dalam ketuhar dan tutup pintu.

4. Pilih suhu dan masa yang dikehendaki untuk memasak.

5. Pusingkan makanan jika perlu sepanjang tempoh memasak (untuk OT 2502 sahaja).

6. Apabila makanan dimasak di atas dulang pembakar masukkan dulang pembakar ke dalam bahagian kancing rak paling bawah untuk mengelakkan minyak atau lemak menitik ke dalam pemanas bawah.

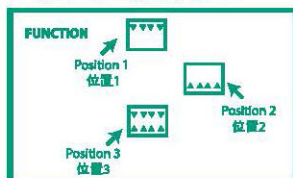


Laraskan semua suis pada kedudukan OFF selepas digunakan.

Tanggalkan plag.

8. Pilihan Pemanas

Pilihan Pemanas mengawal operasi elemen pemanas atas dan elemen pemanas bawah, fungsi memanggang-golek.

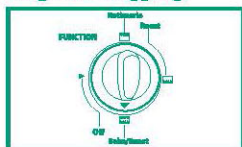


Kedudukan 1 - Fungsi Memanggang-Golek dan Elemen Pemanas Atas dipilih.

Kedudukan 2 - Elemen Pemanas Bawah dipilih.

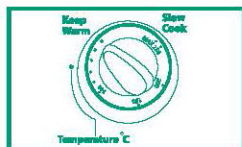
Kedudukan 3 - Hanya Elemen Pemanas Atas dan Bawah dipilih.

9. Fungsi memanggang



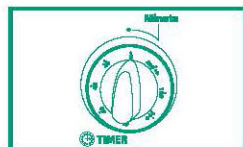
Langkah 1

- Pilih kedua-dua elemen pemanas atas dan bawah (kedudukan 3).



Langkah 2

- Pilih suhu memasak maksimum kepada 230° C.



Langkah 3

- Pilih masa memasak yang dikehendaki.

10. Fungsi memanggang-golek (untuk OT 2502 sahaja)



- Masukkan Besi Pemanggang seperti yang ditunjukkan di gambarajah A dan B.
- Tip: Jangan memasak makanan melebihi 2 kg dengan fungsi memanggang-golek.

11. Pilih kedudukan 1 untuk mengaktifkan pemanggang-golek dan pemanas atas.

Tips memasak

Sediakan ayam dan masukkan besi pemanggang kedalam ayam (atau daging) kemudian pastikan ayam disemat dengan pengapit pada besi pemanggang. Gunakan lidi satay (atau peralatan lain) untuk mengikat kepek ayam pada badan ayam. Masukkan besi pemanggang dengan makanan (lihat gambarajah No.10). Pilih Fungsi Memanggang-Golek dan Elemen Pemanas Atas. Pilih suhu yang dikehendaki. Pilih masa yang dikehendaki.

Nota

Pemanggang-golek akan berhenti dari berpusing semasa operasi memasak. Ini adalah kerana suhu yang dikehendaki telah dicapai dan kuasa untuk pemanas telah dihentikan. Apabila suhu turun, perkakas akan membekalkan kembali kuasa pada pemanas dan pemanggang-golek akan kembali berpusing. Pemanggang-golek juga akan berhenti berpusing apabila masa yang ditetapkan tercapai.