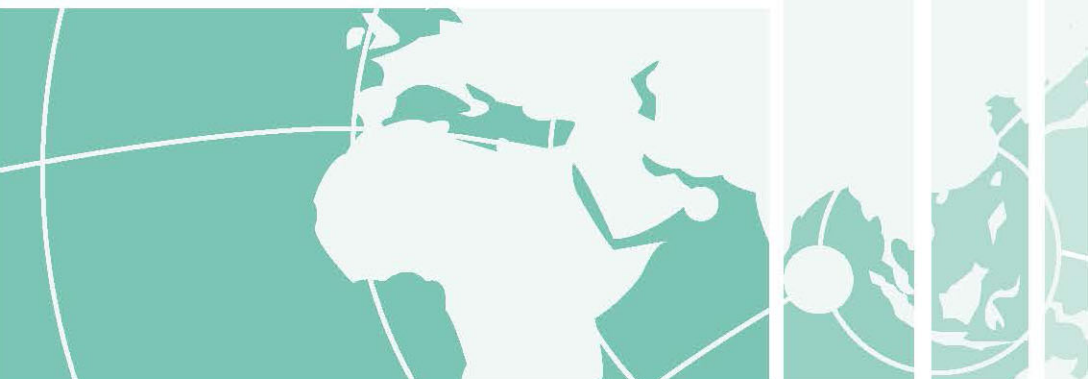




●●● Electric Oven / 电烘炉 / *Oven Elektrik*

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

Important / 重要 / *Mustahak*

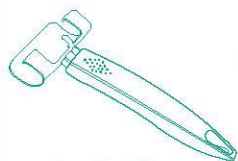
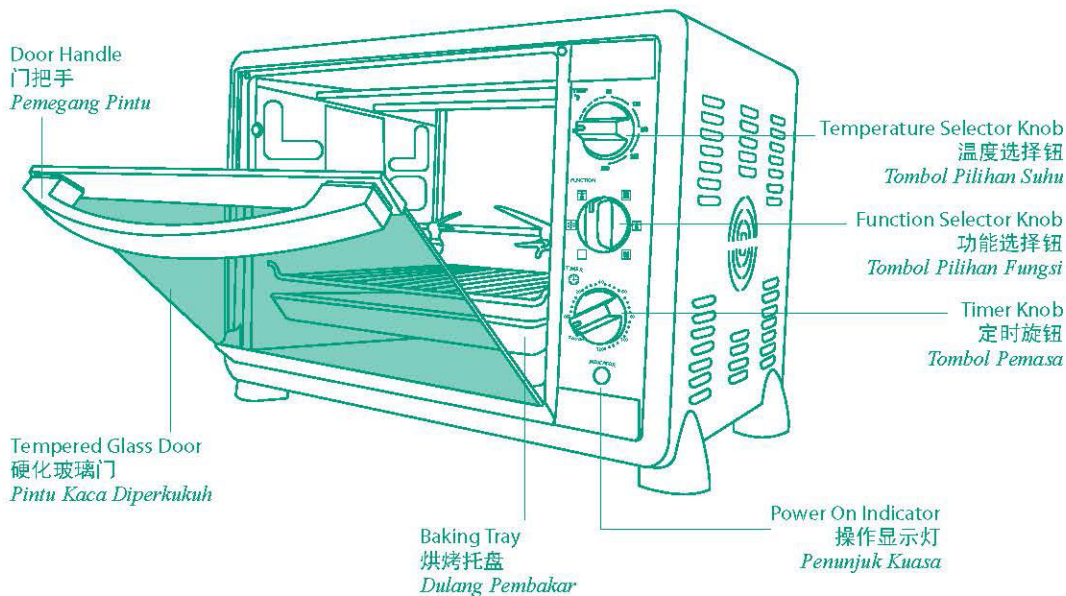
Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.

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。

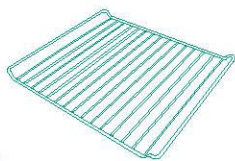
Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.



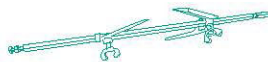
This manual is also available online



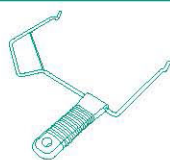
Tray Handle
钳子
Penyepit



Wire Grill
铁丝烤架
Wayar Pemanggang



Rotisserie Spit
旋转烤肉叉
Besi Pemanggang



Rotisserie Spit Handle
旋转烤肉叉把手
Pemegang Besi Pemanggang

Specifications / 规格 / Spesifikasi

Model / 型号 / <i>Model</i>	: OT 52R
Voltage / 电压 / <i>Voltan</i>	: 220-240V~ 50Hz
Power / 功率 / <i>Kuasa</i>	: 1750-2000W
Capacity / 容量 / <i>Kapasiti</i>	: 52 Litres/公升/ <i>Liter</i>
Quantity / 数量 / <i>Kuantiti</i>	: 1 Unit
Gross Weight / 毛重 / <i>Berat Kasar</i>	: 12.6 Kg

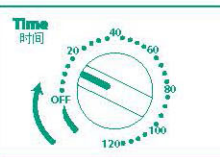
*Specifications are subject to change without prior notice. *Spesifikasi boleh ditukar tanpa sebarang notis. *以上规格有何更改，恕无通知。

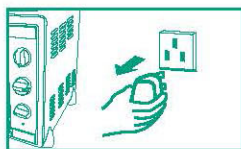
1. Read this instruction manual carefully before you start to operate this appliance.
请在**使用**烘炉前, 详读此说明书。
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given 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.
此电器不适合这些人使用; 小孩, 体力弱及感官, 精神上有所障碍, 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。
3. Do not use this appliance if the cord or plug is damaged, or if this unit is malfunctioned or damaged in any way.
假若电线或插头损坏, 或是此产品不能操作, 或在其他方面有损坏, 请勿使用此产品。
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. 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。
6. To clean the appliance, wipe with soft cloth or sponge dipped in neutral cleaning agent. Do not use hard brush, it may scratch surfaces.
若要清洗此产品, 用已浸过中性清洗液的软布或海绵来抹擦。请勿使用硬刷, 它会刮花表面。
7. Wash wire grill and baking tray in hot water with sponge after each operation.
每次使用烘烤托盘及铁丝烤架后, 请用热水及海绵清洗。
8. 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。
9. Do not place the appliance near hot gas or electric burner.
请勿将烘炉放置接近热煤气或电火炉边。
10. When oven is in operation, allow 4 inches of space (clearance) on all sides of the appliance to provide adequate air circulation.
在使用烘炉时, 让它的每一边都有4寸的空间让空气流通。
11. Do not cover Baking Tray or any part of the appliance with metal foil (to prevent overheating).
请勿用锡箔纸覆盖烤盘或烘炉的任何部分 (以防过热)。
12. Use extreme caution when removing hot tray or when disposing hot grease or other liquids.
当移动热盘或倒掉热油或任何液体时, 请加倍小心。
13. Do not leave the appliance unattended while broiling or toasting food.
当烘烤食物时, 请勿擅自离开。
14. Oversized food or metal containers must not be inserted into the appliance as they may cause fire or electric shocks.
份量过多的食物及过大的金属容器, 不可放入烘炉内因它们可能导致触电或烘炉着火。
15. Do not place any items on top of the appliance while in operation. Inflammable liquids can cause fire.
当烘炉正在操作时, 勿放置任何物件在上面。易燃液会导致火灾。
16. Extreme caution must be exercised while using containers other than glass or metal in the appliance.
当烘炉内的使用容器不是玻璃或金属时, 请加倍小心。
17. Do not place the following materials in the appliance when operating :
1) Paper 2) Cardboard 3) Plastic bag 4) Combustible materials.
操作时, 请勿将这类的物品放入烘炉内:
1) 纸张 2) 卡片 3) 塑料袋 4) 易燃原料。
18. Do not store materials or utensils in the appliance other than those accessories provided.
请勿将其他的用品或厨具放置在烘炉内, 除非是所提供的配件。

19.  Always wear oven insulated gloves when inserting or removing food from the appliance.
当放入或移出炉内的的食物时请戴隔热手套。

20. This appliance is intended for household use only. Do not use the appliance for 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。

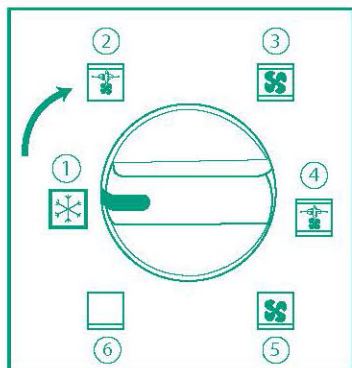
How to use / 使用方法

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，用软湿布抹擦烘炉内部的表面和其他附件。把玻璃门稍微打开，启动上下发热器操作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. Refer to Rotisserie function below.
烘烤时，您可旋转食物。请参考以下旋转烘烤的功能说明。
6. When Food is cooked on baking tray, insert baking tray into the lowest shelves latch to prevent oil grease dripping onto lower heater.
如欲用烘烤铁网来烘烤食物，请将烘烤托盘放进最底层，以免食物所渗出的油汁滴到下方的发热器。



Adjust all Selectors to OFF position after use. Unplug from AC mains.
每当使用完毕后，调整所有的选制钮至OFF的位置，拔出插头。

8. Function Selector (See diagram):
The Function Selector controls the operation of the Upper and Lower Heating Elements, Rotisserie function and the convection (fan) function.
功能选择钮 - 控制旋转烘烤，对流扇，顶部及底部发热器的操作。



Position 1 - Defrost 
位置1 - 解冻 .

Position 2 - Rotisserie , Convection , Upper Heating Element 
位置2 - 旋转烘烤 , 对流扇 , 顶部发热器 .

Position 3 - Convection , Upper + Lower Heating Element 
位置3 - 对流扇 , 顶部+底部发热器 .

Position 4 - Rotisserie , Convection , Upper + Lower Heating Element 
位置4 - 旋转烘烤 , 对流扇 , 顶部+底部发热器 .

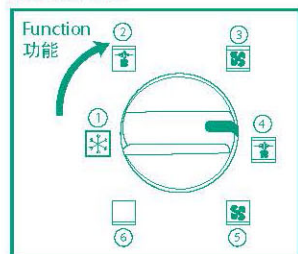
Position 5 - Convection , Lower Heating Element 
位置5 - 对流扇 , 底部发热器 .

Position 6 - Lower Heating Element 
位置6 - 底部发热器 .

Position 6 - Lower Heating Element 
位置6 - 底部发热器 .

9. Grill Cooking Function :

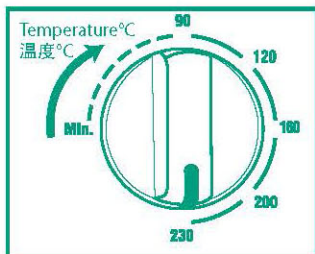
烧烤烹煮功能:



Step 1

步骤1

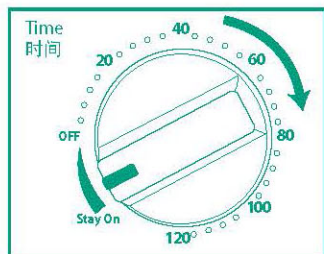
- Select both Lower and Upper Heating Elements, Rotisserie and Convection Cooking Function (Position 4).
选择底部及顶部发热器, 旋转烘烤与对流扇功能。(位置4)。



Step 2

步骤2

- Select required cooking temperature.
选择所需烘烤温度。



Step 3

步骤3

- Select required cooking time.
选择所需的烹饪时间。

10. Rotisserie Cooking Function :

旋转烘烤功能



Insert sharp end
放入尖端



Place safety end
放入安全尾端
Rotisserie Latch
烤肉叉放置处

- Select either Position 2 or Position 4 from function selector to activate this function.
旋转功能选择钮至位置2或位置4以启动此功能。
- 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)。
- We suggest you do not cook more than 2 Kg of food with Rotisserie Function.
于旋转烘烤时, 不可烘烤超过二公斤的食物。

11. Convection Cooking Function / 对流功能 :

This Convection function is perfect for baking cakes. It can also be combined with the Rotisserie function to achieve well balanced grilling of chicken or other meat.

对流功能适合来烘烤蛋糕。在烘烤肉类时，对流功能及旋转烘烤功能可以同时使用以避免烧焦。

12. 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. Select Position 2 or Position 4. 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。沙嗲枝（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。旋转功能选择钮至位置2或位置4。选择所需温度，及烘烤时间。

13. Defrost Function :

解冻功能

Turn Heat Select Knob to position () and you can cool down roasted meat or baked cakes to room temperature.

旋转发热器选择钮至 () 定位，可使烤肉或蛋糕解冻至室内温度。

14. Timer Knob / 定时旋钮:

Turn knob to "Stay On" (counter clockwise) and the oven will continue operation until it is manually shut off.

Turn knob clockwise to select time (minutes) required for cooking. The bell will ring when programmed time is reached. Always keep Timer Knob at "0" before food is placed into oven.

旋转定时旋钮至 "Stay On" 定位时，烘炉将操作至用手关上为止。顺时针方向转此钮至所需烘烤时间（分钟）的定位，烘炉操作至预定时间完毕后，铃声将响。在食物放入烘炉前确保定时钮被调至 "0" 定位。

15. Power-On Indicator / 操作显示灯:

Light is on when oven is in any cooking function.

当烘炉操作时，显示灯将亮起。

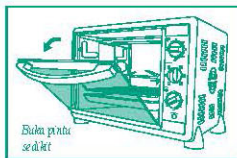
Note / 提示

Rotisserie will stop turning when the heaters are switched off. This can happen during normal cooking operations, when the oven reaches selected temperature. It will automatically switch heaters OFF and ON. The rotisserie will also stop turning when the time selected has reached.

当关掉发热器时，旋转烘烤功能将停止。此现象会发生在正常的烘烤操作，当烘炉已达到所选的温度，它将会自动关掉发热器。当我们所选择的烘烤时间结束时，旋转烘烤功能也会停止。

1. Baca semua arahan sebelum mengoperasikan perkakas ini.
2. 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.
3. Jangan gunakan perkakas ini jika talikod kuasa atau plag telah rosak, atau berlaku kerosakan pada unit ini.
4. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkeelayakan untuk mengelakan sebarang bahaya.
5. Tanggalkan plag daripada bekalan kuasa dan biarkan ia menyejuk sebelum membersihkan.
6. Untuk membersihkan perkakas, lap dengan kain lembut atau span yang dicelup dengan cecair pembersih neutral. Jangan gunakan berus keras, ia mungkin mencalarakan permukaan.
7. Bersihkan dulang membakar dan memanggang di dalam air panas dan basuh dengan span setiap kali selepas digunakan.
8. Jangan gunakan pembersih yang kasar seperti bahan pencair atau pelarut untuk membersihkan perkakas.
9. Jangan letakkan perkakas berhampiran gas panas atau penunu elektrik.
10. Apabila ketuهار beroperasi, biarkan 4 inci disetiap sisi pada ketuهار bagi membenarkan kitaran udara di dalamnya.
11. Jangan menutup dulang sisa atau sebarang bahagian pada perkakas dengan kerajang logam (untuk mengelakkan terlampau panas).
12. Ambil langkah berjaga-jaga apabila mengalihkan dulang yang panas atau ketika membuang minyak.
13. Jangan biarkan perkakas tanpa pengawasan ketika memanggang atau membakar makanan.
14. Jangan masukkan makanan yang terlalu besar atau bekas logam yang terlalu besar ke dalam perkakas kerana ia boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik.
15. Jangan letakkan sebarang benda di atas perkakas ketika sedang menggunakannya. Cecair yang mudah terbakar boleh menyebabkan kebakaran.
16. Berhati-hati ketika menggunakan bekas selain daripada kaca atau logam ke dalam perkakas.
17. Jangan letakkan bahan-bahan berikut di dalam ketuهار ketika mengendalikan perkakas:
1) Kertas 2) Kadbod 3) Beg plastik 4) Bahan-bahan mudah terbakar
18. Jangan simpan sebarang perkakas dapur yang lain selain daripada aksesori yang dibekalkan di dalam perkakas.
19.  Sentiasa memakai sarung tangan berpengebat ketika memasukkan atau mengalihkan makanan daripada perkakas.
20. Perkakas ini adalah untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas selain daripada yang disyorkan.

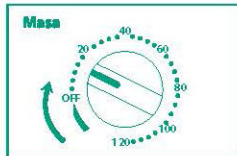
1.



Apabila mengguna untuk kali pertama:

- Lapkan permukaan dalaman dan aksesori dengan kain basah.
- Buka pintu sedikit, pilih kedua-dua elemen memanaskan 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.

2.



Sediakan makanan untuk dimasak. Biarkan dahulu ketuohar memanaskan selama 15 minit. (Bagi membolehkan peralatan memanaskan ke suhu yang telah dipilih).

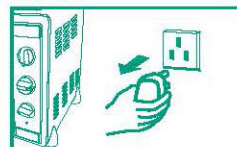
3. Sapukan minyak atau marjerin di atas dulang pembakar sebelum meletakkan makanan. Masukkan dulang membakar ke dalam ketuohar dan tutup pintu.

4. Pilih suhu dan masa yang dikehendaki untuk memasak.

5. Pusingkan makanan jika perlu sepanjang tempoh memasak. Sila rujuk fungsi memanggang-golek di bawah.

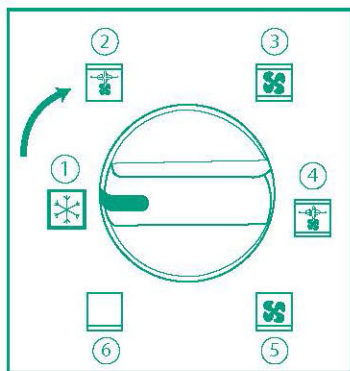
6. Apabila makanan dimasak di atas dulang pembakar masukkan dulang pembakar ke dalam bahagian kancing rak paling bawah untuk mengelakkan minyak atau lemak menitik ke dalam pemanas bawah.

7.



Taraskan semua suis pada kedudukan "OFF" selepas digunakan. Tanggalkan plag.

8. Pilihan Fungsi Pemanas (lihat gambarajah): Pilihan Fungsi Pemanas akan mengawal operasi elemen pemanas atas dan elemen pemanas bawah, fungsi memanggang-golek dan fungsi konveksi (kipas).



Posisi 1 - Nyalakan-Bekukan

Posisi 2 - Memanggang-golek , Konveksi , Elemen Pemanas Atas

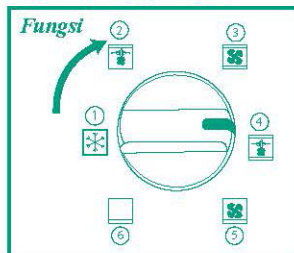
Posisi 3 - Konveksi , Elemen Pemanas Atas + Bawah

Posisi 4 - Memanggang-golek , Konveksi , Elemen Pemanas Atas + Bawah

Posisi 5 - Konveksi , Elemen Pemanas Bawah

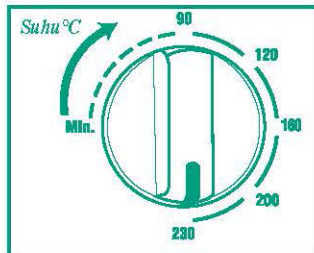
Posisi 6 - Elemen Pemanas Bawah

9. Fungsi Memanggang



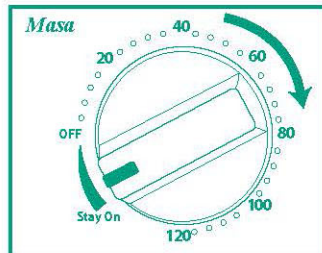
Langkah 1

- Pilih kedua-dua elemen memanas atas dan bawah, fungsi memanggang-golek dan konveksi (kedudukan 4).



Langkah 2

- Pilih suhu memasak yang dikehendaki.



Langkah 3

- Pilih masa memasak yang dikehendaki.

10. Fungsi Memanggang-Golek



- Pilih sama ada Posisi 2 atau Posisi 4 dari Pilihan Fungsi untuk mengaktifkan fungsi ini.
- Masukkan Besi Pemanggang seperti yang ditunjukkan di gambarajah A dan B.
- Kami mencadangkan jangan memasak makanan melebihi 2kg dengan fungsi memanggang-golek.

11. Fungsi Memasak Perolakan

Fungsi memasak perolakan sungguh sempurna bagi membuat kek. Ia juga boleh digabungkan dengan fungsi memanggang-golek bagi memastikan setiap bahagian memanggang ayam atau daging adalah sekata.

12. Tips memasak:

Sediakan ayam dan masukkan besi pemanggang ke dalam 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 gambar rajah No.10). Pilih sama ada Posisi 2 atau Posisi 4 dari Pilihan Fungsi. Pilih suhu yang dikehendaki. Pilih masa yang dikehendaki.

13. Fungsi Nyah-Beku

Pusingkan Tombol Pemilihan Fungsi ke posisi () dan anda boleh menyejukkan daging atau kek yang dibakar ke suhu yang boleh dihidangkan.

14. Tombol Pemasa:

Pusing tombol ke “kekal hidup” (lawan arah jam) dan ketuhar akan menyambung operasi sehingga ianya mati secara normal.

Pusing tombol ikut arah jam bagi memilih masa (minit) yang dikehendaki untuk memasak. Loceng akan berbunyi apabila tetapan telah tercapai. Sentiasa pastikan Tombol Pemasa diposisi “0” sebelum makanan dimasukkan ke dalam oven

15. Penunjuk Lampu Kuasa:

Lampu akan menyala apabila ketuhar berfungsi memasak

Nota

Pemanggang-golek akan berhenti berputar apabila pemanas dimatikan. Ini akan berlaku ketika operasi memasak biasa, apabila ketuhar mencapai suhu tertentu. Ianya akan bertukar secara automatik kepada pemanas “OFF” dan “ON. Pemanggang-golek juga akan berhenti berputar apabila masa yang ditetapkan telah tercapai.

Distributed by / *Diedarkan oleh:*

KHIND-MISTRAL (M) SDN.BHD. (442421-A)

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

www.khind.com.my