

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 kecacaatan 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 berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahan.

5. Jangan letakkan perkakas berhampiran gas panas atau penuru elektrik.

6. Sediakan / biarkan jarak 4 inci dari semua sisi apabila mengendali perkakas bagi membenarkan kitaran udara di dalamnya.

7. Jangan menutup dulang pembakar atau sebarang bahagian pada perkakas dengan kerajang logam (untuk mengelakkan terlalu panas). Kerajang logam boleh digunakan untuk membungkus makanan yang ingin dibakar di atas dulang pembakar.

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) Kadbur 2) Beg plastik 3) 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 membersih.

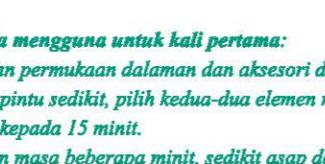
2. Untuk membersih perkakas, lap dengan kain lembut atau span yang dicelup dengan cecair pembersih neutral. Jangan gunakan berus keras, ia mungkin mencalarkan permukaan.

Pembersihan dan Penyelenggaraan

3. Bersihkan dulang pembakar dan rak pembakar di dalam air panas dan basuh dengan span setiap kali selepas digunakan.

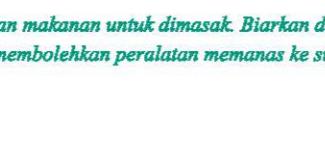
4. Jangan gunakan pembersih yang kasar seperti bahan pencair atau pelarut untuk membersih perkakas.

Cara-cara penggunaan



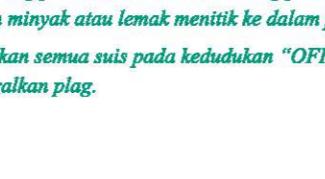
Apabila mengguna untuk kali pertama:

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



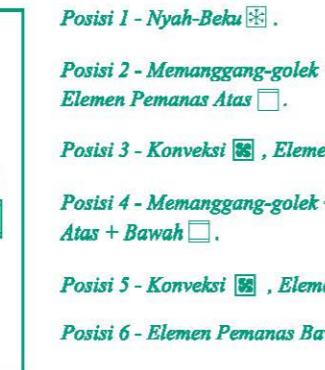
Sediakan makanan untuk dimasak. Biarkan dahulu ketuhar memanas selama 15 minit. (Bagi membolehkan peralatan memanas ke suhu yang telah dipilih).

3. Sapukan minyak atau marjerin di atas dulang pembakar sebelum letakkan 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. 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.



Laraskan semua suis pada kedudukan "OFF" selepas digunakan.

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

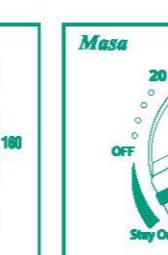


Posisi 1 - Nyah-Beku

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

Cara-cara penggunaan

9. Fungsi Memanggang

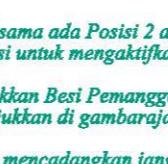


Langkah 1
 - Pilih kedua-dua elemen memanas atas dan bawah, fungsi memanggang-golek dan konveksi (kedudukan 4).

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 mendcadangkan 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 kepal 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 Pemasak:

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

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

15. Penunjuk Lampu Kuasa:

Lampu akan menyala apabila ketuhar berfungsi memasak.

Nota

Pemanggang-golek akan berhenti berpusing 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 berpusing apabila masa yang ditetapkan telah tercapai.



• • • Electric Oven / 电烘炉 / Oven Elektrik

Instruction Manual / 说明指示书 / Buku Panduan

Important / 重要 / Mustahak

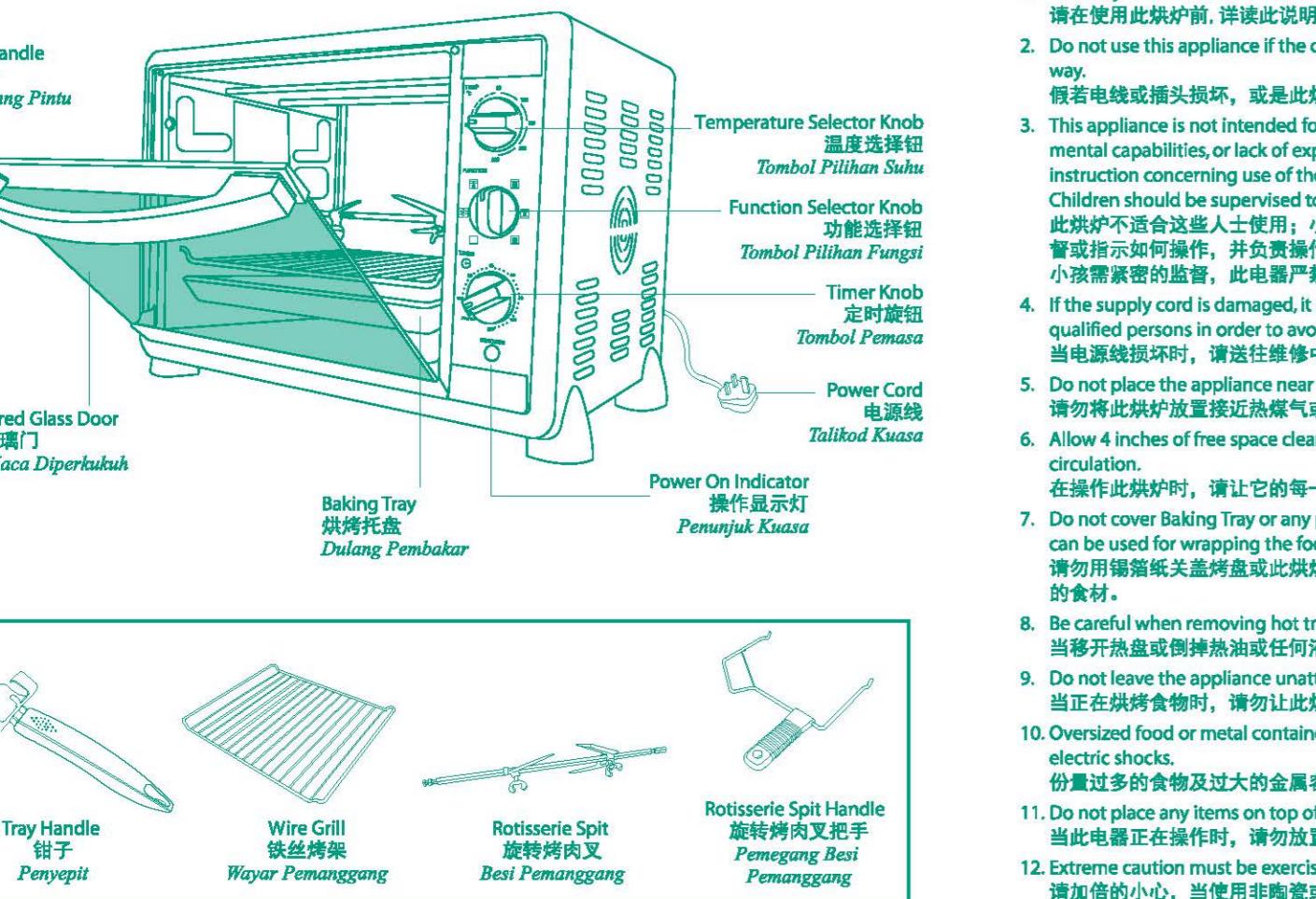
Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.
请在使用此产品前, 详读此说明书。并将其收藏以作日后参考。

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

Nota

Pemanggang-golek akan berhenti berpusing 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 berpusing apabila masa yang ditetapkan telah tercapai.

Parts identification / 零件名称 / Pengenalan bahagian



Specifications / 规格 / Spesifikasi

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Model / 型号 / Model | : OT 52R |
| Voltage / 电压 / Voltan | : 220-240V~ 50Hz |
| Power / 功率 / Kuasa | : 1750-2000W |
| Capacity / 容量 / Kapasiti | : 52 Litres/公升/Liter |
| Quantity / 数量 / Kuantiti | : 1 Unit |

*Specifications are subject to change without prior notice. *Spesifikasi boleh ditukar tanpa sebarang notis. *以上规格有无更改，恕不通知。

Caution / 注意事项

- Carefully read all instructions before operating this appliance.
请在使用此烘炉前, 详读此说明书。
- 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, 请勿使用此电器。
- 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.
此烘炉不适合这些人士使用; 小孩, 体力弱及感官, 精神上有障礙, 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。
- 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, 请送至维修中心, 所授权的维修中心或拥有同等技术的人士替换。
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner.
请勿将此烘炉放置接近热煤气或火炉边。
- Allow 4 inches of free space clearance on all sides when operating the 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。
- Do not cover Baking Tray or any part of the appliance with metal foil (to prevent overheating). The metal foil can be used for wrapping the food to be baked on the baking tray.
请勿用锡箔纸关盖烤盘或此烘炉的任何部分 (以防过热)。锡箔纸只仅用来包裹欲放在烤盘上的烘烤的食材。
- 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, 请加倍小心。
- 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。
- 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, 决不能放入烘炉内因它们可能导致触电或烘炉着火。
- Do not place any items on top of the appliance while in operation. Inflammable liquids can cause fire.
当此电器正在操作时, 请勿放置任何的物件在它上面。易燃液会导致火灾。
- Extreme caution must be exercised while using containers other than ceramic or metal in the appliance.
请加倍小心, 当使用非陶瓷或金属的容器在此烘炉内。
- Do not place the following materials in the appliance when operating:
1) Cardboard 2) Plastic bag 3) Other combustible materials.
正在操作时, 请勿将这类的物品放入此烘炉内: 1) 卡片 2) 塑胶袋 3) 易燃原料。
- 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。
- 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。
- 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

- Unplug the appliance from AC mains and allow to cool down before cleaning.
将插头从电源插座拔出, 并在冷却后才清洗。
- To clean the appliance, wipe with a soft cloth or sponge dipped in neutral cleaning solution. Do not use a 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。
- Wash bake rake & baking tray in hot water with a 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。
- 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



Position 1 - Defrost



Position 2 - Rotisserie



Position 3 - Convection



Position 4 - Convection



Position 5 - Convection



Position 6 - Lower Heating Element



How to use / 使用方法



Convection Cooking Function



Position 3 - Convection



Upper + Lower Heating Element



Position 4 - Convection



Upper + Lower Heating Element



Position 5 - Convection



Lower Heating Element



Position 6 - Lower Heating Element



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

烘烤贴示
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.

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。顺时钟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。

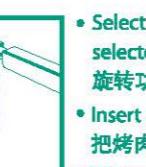
Note / 提示

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。

10. Rotisserie Cooking Function

旋转烘烤功能



• Select either Position 2 or Position 4 from function selector to activate this function.

旋转功能选择纽至位置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。

How to use / 使用方法

11. Convection Cooking Function / 对流功能



Position 3 - Convection



Upper + Lower Heating Element



Position 4 - Convection



Upper + Lower Heating Element



Position 5 - Convection



Lower Heating Element



Position 6 - Lower Heating Element



9. Grill Cooking Function

烧烤烹煮功能



Step 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)。



- Select required cooking temperature.

选择所需的烹饪温度。



- Select required cooking time.

选择所需的烹饪时间。



Step 2



- Select required cooking temperature.

选择所需的烹饪温度。



Step 3



- Select required cooking time.

选择所需的烹饪时间。



Step 4



- Select required cooking temperature.

选择所需的烹饪温度。



Step 5



- Select required cooking time.

选择所需的烹饪时间。



Step 6



- Select required cooking temperature.

选择所需的烹饪温度。



Step 7

- Select required cooking time.

选择所需的烹饪时间。

Step 8

- Select required cooking temperature.

选择所需的烹饪温度。