

model / 型号 **OT 5205**
(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*

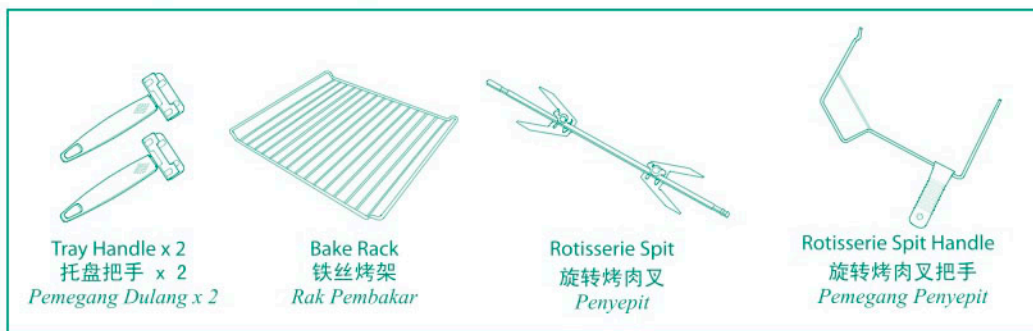
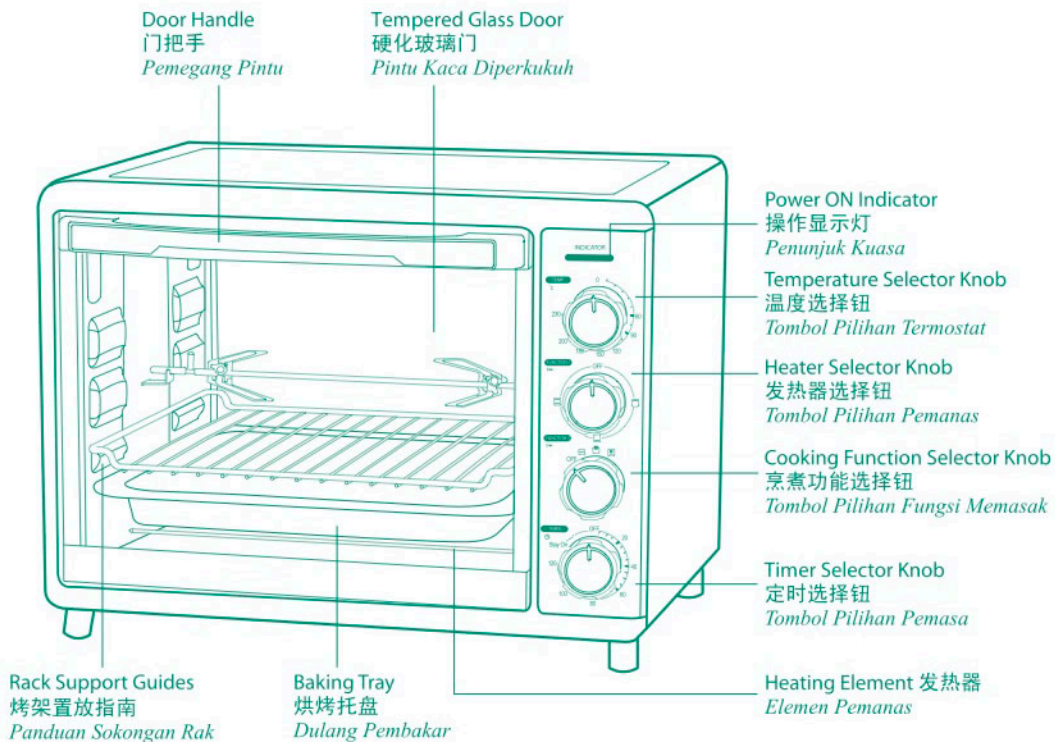
Important / 重要 / *Mustahak*

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 5205
Voltage / 电压 / Voltan	: 220-240V~ 50/60Hz
Power / 功率 / Kuasa	: 1800-2200W
Capacity / 容量 / Kapasiti	: 52 Liters/公升/Liter

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, 请勿使用此电器。
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 a 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 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。
7. 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)。锡箔纸只用来包裹欲放在烤盘上的烘烤的食材。
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 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。
11. 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。
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) 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。
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 down 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 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。
3. Wash bake rack & 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。
4. Do not use abrasive cleaner like thinner or solvent to clean the appliance.
不可使用刺激性的清洁剂如天那水或溶剂清洗。



When using for the first time: Wipe interior surfaces and accessories with wet cloth. Place the oven on a flat surface. 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。确保烘炉置放在平坦的表面上。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。

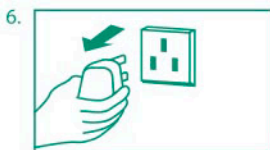


Prepare food to be cooked. Allow the appliance to preheat for 15 minutes. (For the appliance to heat up to selected temperature)
 准备好食物。先让烘烤炉加热15分钟（预热食物至所需温度）。

3. Spread oil or margarine on baking tray before placing food. Insert the baking tray into the oven. Close the 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。

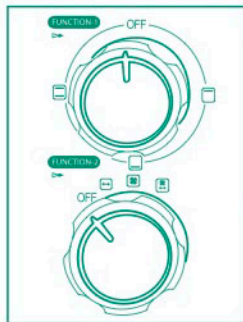
4. Select the required temperature, function and time for cooking.
 选择所需的温度，功能和时间来烘烤。

5. When Food is cooked on the bake rack, insert baking tray into the lowest shelves latch to prevent oil grease dripping onto the 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汁滴到下方的发热器。



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

7. Heater selector knob & cooking function selector knob.
 发热器选择钮 & 烹煮功能选择钮。



• Function-1: Heater selector knob. 功能1：发热器选择钮。

- Upper heating element working
选择顶部发热器。
- Lower heating element working
选择底部发热器。
- Upper and lower heating element working
选择顶部及底部发热器。

• Function-2: Cooking function selector knob. 功能2：烹煮功能选择钮。

- Rotisserie : can cook up to 3 kg chicken.
旋转烘烤功能：可烘烤至三公斤的鸡。
- Convection : bread, muffin, waffles, pizza etc.
对流扇功能：面包、松饼、华夫饼、比萨饼等。
- Rotisserie and convection : cake, pies, cookies, poultry, beef etc.
旋转烘烤和对流扇功能：蛋糕、馅饼、饼干、家禽肉类。

8. Power ON indicator: illuminated whenever oven is turned on.

操作显示灯：每当启动烘炉时将亮起。

Bake rack: use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various types foods.

烤架：用于烘烤肉、家禽、鱼和各类食材。

Tray / rack handle: use to pick up bake rack when hot.

托盘/烤架把手：从烤炉内移出热的烤架。

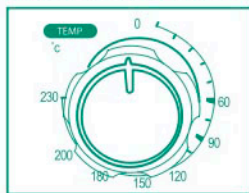
Rotisserie spit: use to roast a variety of meats and poultry.

旋转烤肉叉：用于烘烤各肉类及家禽。

Rotisserie spit handle: to remove hot rotisserie spit from oven

旋转烤肉叉把手：从烤炉内移出热的旋转烤肉叉。

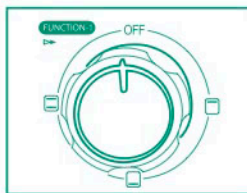
9. Cooking instruction 烹煮功能。



Temperature selector knob (step 1)

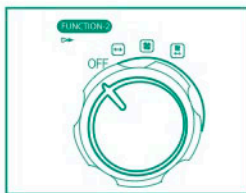
Select cooking temperature. Turn the knob clockwise to set the temperature.

温度选择钮（步骤一）
顺时针方向旋转此钮以选择所需的烘烤温度。



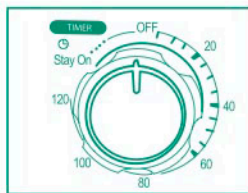
Function switch-1 (step 2)
Select heat source: upper heating element, lower heating element, or upper + lower heating element.

功能选择钮1（步骤二）
选择所需的发热源：顶部、底部、或顶部+底部发热器。



Function switch-2 (step 3)
Select cooking function: rotisserie, convection or rotisserie + convection cooking function.

功能选择钮2（步骤三）
选择所需的烹煮功能：旋转烘烤、对流扇、或旋转烘烤+对流扇功能。



Timer selector knob (step 4)
Select cooking time. Turn the knob clockwise to set the time. Bell rings at the end of cooking time. "Stay On" position: always power-on without timing, suited for some food which is of big size and needs cooking for a long time.

定时选择钮（步骤四）
顺时针方向旋转此钮以选择所需的烹煮时间。响铃将在烹煮时间完毕后响起。
“Stay On”位置：无限时操作，适用于份量较大或需长时间烹煮的食材。

10. Rotisserie Cooking Function 旋转烘烤功能。

- 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）。
- Tip: Do not cook more than 3 kg of food with Rotisserie Function.
贴士：使用旋转烘烤功能时，请勿烘烤超过三公斤的食物。



11. Select cooking temperature, heat source, function & time to start cooking.

选择所需的烘烤温度、发热源、烹煮功能及时间以开启操作。

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。沙撈枝（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。
- Defrost function. Recommendation setting : set the temperature to 90°C, select lower heating element & convection function. Defrosting time : 40 to 50 minutes, depending on the size of the food. You may also refer to the recommended defrosting instruction available in food packaging. 解冻功能：推荐设置：设定温度90°C，选择底部发热器及对流扇功能。解冻时间：40至50分钟，依据食物的尺寸。请参阅食品包装中推荐的解冻指示。

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 berkelayakan untuk mengelakkan 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). 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) Kadbod 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 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 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 membersihkan perkakas.

Cara-cara penggunaan

1. Apabila mengguna untuk kali pertama:



- Lapkan permukaan dalaman dan aksesori dengan kain basah.
- Letakkan perkakas ini di atas permukaan rata.
- 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.

2. Sediakan makanan untuk dimasak. Biarkan ketuhar memanas selama 15 minit. (untuk memanaskan perkakas mengikut suhu yang dipilih).



3. Sapukan minyak atau marjerin di atas dulang pembakar sebelum meletakkan makanan.

Masukkan dulang pembakar ke dalam ketuhar dan tutup pintu.

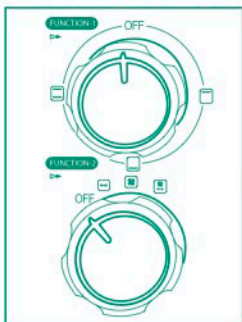
4. Pilih suhu, fungsi dan masa yang dikehendaki untuk memasak.

5. 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.

6. Laraskan semua suis pada kedudukan OFF selepas digunakan. Tanggalkan plag.



7. Tombol Pilihan Pemanas dan Tombol Pilihan Fungsi Memasak.



Fungsi-1 : Tombol Pilihan Pemanas

- Elemen pemanas atas beroperasi
- Elemen pemanas bawah beroperasi
- Elemen pemanas atas dan bawah beroperasi

Fungsi-2 : Tombol Pilihan Fungsi Memasak

- Perutang: boleh memasak memanggang ayam sehingga 3 kg
- Perolakan: roti, muffin, waffle, piza dan lain-lain
- Perutang dan perolakan: kek, pie, biskut, ayam, daging dan lain-lain

8. Penunjuk Kuasa: menerangi apabila oven dihidupkan.

Rak pembakar: untuk memanggang ayam, daging, ikan dan pelbagai jenis makanan lain.

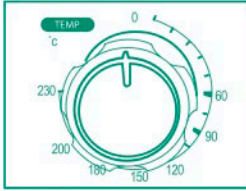
Pemegang dulang / pemegang rak: untuk mengangkat rak pembakar semasa panas.

Penyepit: digunakan untuk memanggang pelbagai jenis daging dan ayam.

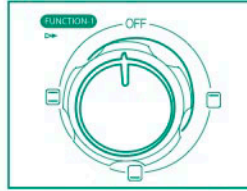
Pemegang penyepit: untuk memindahkan penyepit yang panas daripada oven.

Cara-cara penggunaan

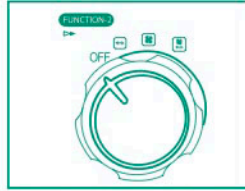
9. Panduan memasak.



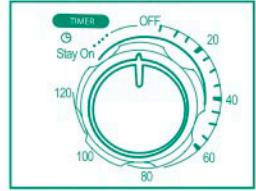
Tombol pilihan suhu (langkah 1)
Pilih suhu memasak.
Putarkan tombol mengikut arah jam untuk memilih suhu.



Suis fungsi-1 (langkah 2)
Pilih pilihan pemanas:
Elemen pemanas atas,
elemen pemanas bawah,
atau elemen pemanas atas + bawah.



Suis fungsi-2 (langkah 3)
Pilih fungsi memasak:
memanggang golek,
perolakan atau memanggang golek + perolakan.



Tombol pilihan pemasa (langkah 4)
Pilih masa memasak.
Putarkan tombol ikut arah jam untuk memilih masa.
Loceng akan berbunyi di hujung masa memasak.
Posisi "Stay On": Sentiasa hiduapkan kuasa tanpa pemasa, sesuai untuk makanan bersaiz besar dan memerlukan masa memasak yang panjang.

10. Fungsi memanggang-golek.

- Masukkan penyepit seperti yang ditunjukkan di gambarajah A dan B.
- Tip: Jangan memasak makanan melebihi 3 kg dengan fungsi memanggang-golek.



Masukkan penghujung penyepit yang tajam



Letakkan penyepit di alur keselamatan
Penyangkut penyepit

11. Pilih suhu memasak, elemen pemanas, fungsi dan masa untuk mula memasak.

Tips memasak

- {1} Sediakan ayam dan masukkan penyepit ke dalam ayam (atau daging), kemudian pastikan ayam disemat dengan pengapit pada penyepit. Gunakan lidi satay (atau peralatan lain) untuk mengikat kepak ayam pada badan ayam. Masukkan penyepit dengan makanan (lihat gambarajah No.10). Pilih Fungsi Memanggang-Golek dan Elemen Pemanas Atas . Pilih suhu dan masa yang dikehendaki.
- {2} Fungsi nyahbeku. Cadangan tetapan: tetapkan suhu pada 90°C, pilih elemen pemanas bawah & fungsi perolakan. Masa nyahbeku: 40 hingga 50 minit, bergantung pada saiz makanan. Anda juga boleh merujuk pada panduan cadangan nyahbeku yang terdapat pada bungkus makanan.

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.