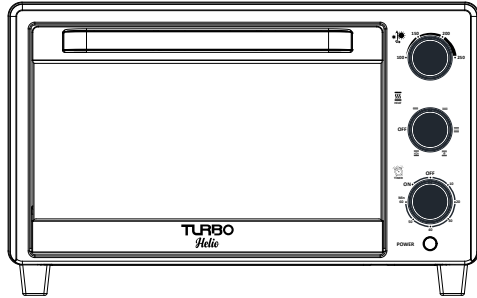


TURBO

EHL 5133

TURBO
Oven Listrik Portabel
EHL 5133
Atas 410W
Bawah 410W
220-240V, 50/60Hz
Dibuat di China



“Terima kasih telah menggunakan
Oven Listrik Portabel TURBO”

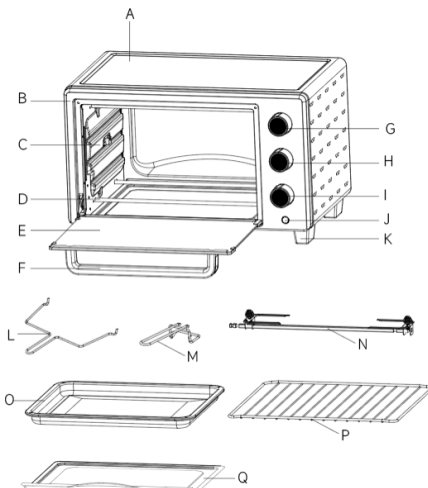
Hotline Service : 0800-11-TURBO (88726)
021-5664790
Jl. Sosial No.12 Jakarta Barat



Please read these instructions completely before operating the unit
Baca buku petunjuk pemakaian ini dengan teliti sebelum menggunakan

PARTS OF APPLIANCE BAGIAN DARI PRODUK

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference
Baca buku petunjuk ini secara menyeluruh sebelum penggunaan dan simpan untuk
kebutuhan di kemudian hari.



A: Housing	J: Power Indicator
B: Front Panel	K: Oven Foot
C: Inner Container	L: Rotisserie Handle
D: Heating Elements	M: Tray Handle
E: Glass Door	N: Rotisserie Fork
F: Door Handle	O: Baking Tray
G: Temperature Knob	P: Baking Grill
H: Function Knob	Q: Crumb Tray
I: Timer Knob	

Specifications / Spesifikasi

Model	EHL 5133
Daya	Atas 410W Bawah 410W
Voltage	220-240V, 50/60Hz

IMPORTANT SAFEGUARDS TINDAKAN PENCEGAHAN PENTING

- When using this electric oven, basic precautions should always be followed, included the followings:
Ketika menggunakan produk ini, tindakan pencegahan dasar harus selalu dipatuhi, termasuk point-point dibawah ini
- Read all instructions.
Baca seluruh petunjuk
- Do not touch hot surface, use handles and knobs.
Jangan memegang permukaan yang panas, gunakan pegangan & tombol
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
Pengawasan ketat diperlukan saat produk ini digunakan atau dekat anak-anak
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or other liquids.
Untuk menghindari korsleting, jangan mencelupkan kabel, colokan atau bagian dari oven lainnya ke dalam air atau cairan lainnya
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface
Jangan menggantung kabel di pinggir meja atau counter, atau menyentuh permukaan panas.
- Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or have been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
Jangan mengoperasikan alat ini jika kabel atau colokan rusak atau setelah salah pemakaian, atau dalam kondisi rusak apapun. Bawa alat ini ke authorized service terdekat untuk dipelajari, diperbaiki atau disesuaikan
- Do not use other mismatched accessory, it may cause hazard or injury.
Jangan menggabungkan aksesoris dengan produk lain, karena bisa menimbulkan bahaya/kecelakaan
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
Jangan menaruh diatas atau dekat gas panas atau kompor elektrik, atau di dalam oven yang panas atau di dalam microwave
- When operating the oven keep at least 4 inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
Ketika mengoperasikan oven, berikan jarak minimal 4 inchi di setiap sisi oven supaya cukup sirkulasi udara
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.

Cabut colokan dari saklar ketika tidak digunakan atau sebelum membersihkan. Diamkan sampai dingin sebelum menaruh kembali atau mengambil bagian2 oven atau sebelum membersihkan

12. To disconnect, turn the timer control knob to OFF position, then remove the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.

Untuk memutuskan aliran listrik, putar tombol control timer ke posisi OFF, kemudian cabut colokan. Selalu pegang steker, tapi jangan menarik kabel nya

13. Extreme cautions must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.

Peringatan ekstrim harus digunakan saat memindahkan produk yg ada minyak panas atau cairan panas lainnya

14. Do not use metal to touch any part of oven when operating.

Jangan menggunakan logam untuk menyentuh bagian oven saat sedang digunakan

15. Be extreme cautions when remove the tray or disposing of hot grease or other hot liquid.

Peringatan ekstrim ketika mengangkat baki atau membuang minyak panas atau cairan panas lainnya

16. Do not clean with metal scouring pads pieces can break off the pad and touch electric parts, creating a risk of electric shock.

Jangan membersihkan dengan sabuk logam karena bisa ada remahan dan menyentuh bagian listrik, sehingga menimbulkan resiko korsleting

17. Never leave the appliances unattended while broiling or toasting.

Jangan meninggalkan produk tanpa pengawasan ketika dipakai

18. Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create a fire or risk of electric shock.

Makanan yang melebihi kapasitas dan alat yg mengandung logam tidak boleh dimasukkan ke dalam oven karena bisa menimbulkan api atau resiko korsleting

19. A fire may cause if oven is covered or touching inflammable material, including curtains draperies, walls and like, when on operation, Do not store any item on the oven during operation.

Bisa terjadi kebakaran jika oven ditutupi atau menyentuh material yang mudah meledak, termasuk gordenn, popok, tembok dan sejenisnya ketika sedang digunakan. Jangan menyimpan barang apapun ketika oven sedang digunakan

20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.

Pengawasan ekstrim harus dilakukan ketika menggunakan wadah yang mengandung selain logam atau kaca

21. Do not place any of the following materials on the oven: cardboard, plastic, paper or anything similar.
Jangan menempatkan material sebagai berikut dalam oven : kardus, plastic, kertas atau pun sejenisnya
22. Do not store any materials, other than recommended accessories in the oven.
**Jangan menyimpan material apapun, selain aksesoris yang direkomen-
dasikan di dalam oven**
23. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing any items from the hot oven.
Selalu gunakan sarung tangan yg tahan panas ketika memasukkan atau mengeluarkan apapun ke dalam oven panas
24. This appliance is for household use only, do not use outdoor.
Produk ini diperuntukan hanya untuk rumah tangga tidak boleh digunakan di luar ruangan
25. Do not use appliance for other than intended use.
Jangan menggunakan produk ini selain untuk peruntukannya
26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
**Produk ini dapat digunakan anak berusia 8 tahun keatas dan orang dengan keterbatasan fisik, sensor atau mental atau kurang pengalaman dan pengeta-
huan jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai kegunaan produk ini secara aman dan mengerti tentang musibah yang bisa ditimbulkan**
27. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervised.
Anak-anak tidak boleh memainkan prouk ini. Pembersihan dan perawatan produk ini tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan
28. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the After-sales Service Center or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
Jika kabel rusak, harus diganti oleh After sales service center atau orang yang ahli untuk menghindari bahaya

OPERATING INSTRUCTION
PETUNJUK PENGGUNAAN

Before using the electric oven at the first time, please note:
Sebelum menggunakan oven ini untuk pertama kali, harap perhatikan beberapa hal sebagai berikut :

- Carefully read the instruction manual.
Baca petunjuk manual secara teliti
- Remove all accessories and fittings from the oven or packaging box.
Lepaskan segala aksesoris dan fitting dari oven atau kardusnya
- Clean the accessories i.e. baking tray, baking grill, etc. with warm water, wipe the inside of the oven with a soft damp cloth soaked in cleaning agent, and wait for it to completely dry before use.
Bersihkan aksesoris seperti baki pemanggang, baki grill dsb dengan air hangat, lap bagian dalam oven dengan kain yang halus yang sudah diberikan cairan pembersih, dan tunggu beberapa saat sampai kering sempurna
- Adequate space should be reserved around the oven to ensure a distance of at least 10cm from the surface of the oven to other items, and no items should be placed on the top of the oven.
Ruang yang cukup harus diberikan di sekitar oven untuk memastikan sedikitnya 10cm dari permukaan oven dengan barang lainnya, dan tidak ada barang yang diletakkan diatas oven
- Before operating the electric oven, the temperature knob should be adjusted to the maximum, and preheated for 10-15 minutes to remove any mechanical oil that may be left on the oven. Smoke is emitted during initial use, which is a normal phenomenon.
Sebelum mengoperasikan oven listrik ini, tombol temperature harus diatur ke maximum dan dipanaskan sekitar 10-15 menit untuk menghilangkan minyak

HOW TO USE
CARA PENGGUNAAN

1. General Operating Steps
Langkah Umum pengoperasian

- According to the height of the food, place the baking grill on the appropriate shelf of the oven container or string the food on the Rotisserie fork.
Sesuai dengan tinggi makanan, tempatkan namanan untuk grill di rak yg cocok di oven atau ikatkan makanan pada tusukkan rotisseries
- Place the prepared food on a baking grill or Rotisserie fork.
Tempatkan makanan yang sudah disiapkan di baki pemanggang atau tusukan rotisserie
- Use the temperature knob [G] to select the desired temperature.
Gunakan tombol suhu [G] untuk memilih suhu yang diinginkan

- Turn the function knob [H] clockwise to select the appropriate function, and choose the degree of food ripeness according to personal preferences.
Tekan tombol fungsi [H] searah jarum jam untuk memilih fungsi yang cocok, kemudian pilih tingkat kematangan sesuai dengan selera masing-masing
- According to the size, thickness, and baking color of the food, set the baking time clockwise using the timer knob [I]. If the baked food needs to be set for more than 60 minutes, rotate counterclockwise to “ON” position. Under this situation, the timer will not turn off automatically and needs to be turned off manually.
Sesuai ukuran, ketebalan dan warna yg diinginkan dari hasil makanan, atur waktu pemanggangan searah jarum jam dengan menggunakan tombol timer [I]. Jika hasil makanan perlu diatur lebih dari 60 menit, putar berlawanan arah jarum jam ke posisi “ON”. Di posisi ini, timer tidak akan mati secara otomatis dan perlu dimatikan secara manual
- After completion, turn the function knob [H] to “OFF”. Turn the time knob [I] to “OFF”.
Setelah selesai, putar tombol fungsi [H] ke posisi “OFF”. Putar tombol waktu [I] ke posisi “OFF”
- Use a tray clamp or fork to remove food.
Gunakan penjepit nampam atau garpu untuk membersihkan makanan
Kind reminder: Do not use flammable materials such as plastic or paper on containers. Do not use glass or ceramic plates or lids. Please do not allow oil drips directly onto the bottom of the oven. When baking food with high oil content, please place the baking tray on the grill and the crump tray at the bottom of the inner container. Set the temperature you want according to the recipe or personal preference
Peringatan : Jangan menggunakan material yang mudah terbakar seperti plastic atau kertas sebagai wadah. Jangan menggunakan piring dan penutup yang terbuat dari kaca atau keramik. Jangan biarkan minyak menetes secara langsung ke dasar oven. Ketika memanggang makanan yang mengandung banyak minyak, tempatkan baki pemanggang pada grill dan baki remahan di bawahnya dekat dengan container yang digunakan. Atur suhu sesuai yang diinginkan berdasarkan resep yang akan dibuat

2. Functions Use
Macam-macam Fungsi

- Top Heater I Api Atas**
This function is suitable for grilling fish, beef, vegetables, etc.
Fungsi ini cocok untuk memanggang ikan, sapi, sayuran dan sebagainya

- Place the baking grill on the bottom or middle shelf of the inner container.-
Tempatkan baki pemanggang di bagian bawah atau tengah
- Place the prepared food on a baking grill or baking tray.
Letakkan makanan yang sudah disiapkan pada pemanggang kue atau baki pemanggang
- Use the temperature knob [G] to select the desired temperature.
Gunakan tombol suhu [G] untuk memilih suhu yang diinginkan
- Set the function knob [H] clockwise to the top baking level, and when the power is turned on, the two heating tubes on top will heat up simultaneously.
Putar tombol fungsi [H] searah jarum jam ke posisi api atas, dan ketika daya sudah menyala, dua tabung pemanas diatas akan memanaskan secara serentak
- After plugging in the power, the indicator light will light up, and the baking time can be set clockwise using the timer knob [I].
Setelah kabel dicolok, lampu indicator akan menyala, dan waktu memanggang akan diatur searah jarum jam menggunakan tombol timer [I]
- Hearing a 'ding' sound, the pre-set time has been completed. Ensure that the food is fully cooked and can be removed using specialized accessories.
Akan ada bunyi “ding”, saat waktu yang diatur sudah selesai. Pastikan makanan sudah matang dengan sempurna dan bisa diangkat menggunakan aksesoris yang special.

- Bottom Heater – Api Bawah**
This function is suitable for grilling meat, shrimp, etc.
Fungsi ini cocok untuk memanggang daging, udang, dsb
- Place the baking grill on the bottom or middle shelf of the inner contaier.
Letakkan baki pemanggang dibagian bawah atau tengah oven
- Place the prepared food on a baking grill or baking tray.
Tempatkan makanan yang sudah disiapkan di pemanggang kue atau baki pemanggang
- Use the temperature knob [G] to select the desired temperature.
Gunakan tombol suhu [G] untuk memilih suhu yang diinginkan
- Set the function knob [H] clockwise to the bottom baking level, and when the power is turned on, the two heating tubes at bottom will heat up simultaneously.
Atur tombol fungsi [H] searah jarum jam ke posisi api bawah, dan ketika sudah ada daya, dua tabung pemanas di bawah akan memanaskan secara serentak
- After plugging in the power, the indicator light will light up, and the baking time can be set clockwise using the timer knob [I].
Setelah kabel dicolok, lampu indicator akan menyala, dan waktu memanggang bisa diatur searah jarum jam dengan menggunakan tombol timer [I]

⑥ Hearing a 'ding' sound, the pre-set time has been completed. Ensure that the food is fully cooked and can be removed using specialized accessories.
Akan ada bunyi “ding”, saat waktu yang diatur sudah selesai. Pastikan makanan sudah matang dengan sempurna dan bisa diangkat menggunakan aksesoris yang special.

■ **Top & Bottom Heater – Api Atas & Bawah**

This function is suitable for baking various types of bread, pizza, cookies, meat cutlets, etc.

Fungsi ini cocok untuk memanggang berbagai macam roti, pizza, biscuit, potongan daging dsb

① Place the baking grill on the bottom or middle shelf of the inner container.

Letakkan baki pemanggang dibagian bawah atau tengah oven

④ Set the function knob [H] clockwise to the top & bottom baking level, and when the power is turned on, the heating tubes on top and at bottom will heat up simultaneously.

Atur tombol fungsi [H] searah jarum jam ke posisi api atas & bawah, dan ketika sudah ada daya, dautabung pemanas atas dan bawah akan memanass secara serentak

⑤ After plugging in the power, the indicator light will light up, and the baking time can be set clockwise using the timer knob [I].

Setelah menyalakan oven, lampu indicator akan menyala, dan waktu pemanggangan dapat diatur searah jarum jam menggunakan tombol timer [I]

⑥ Hearing a 'ding' sound, the pre-set time has been completed. Ensure that the food is fully cooked and can be removed using specialized accessories. **Akan terdengar suara “ding”, pengaturan waktu sudah selesai. Pastikan makanan sudah matang dengan sempurna dan bisa diangkat dengan menggunakan special aksesoris**

■ **Top & Bottom Heater with Convection –Api atas & bawah & Convection**

This function is suitable for baking various meats, bread, and cookies.

Fungsi ini cocok untuk memanggang daging, roti dan biskuit

① **Place the baking grill on the bottom or middle shelf of the inner container.**

Letakkan baki pemanggang dibagian bawah atau tengah oven

② Place the prepared food on a baking grill or baking tray.

Tempatkan makanan yang sudah disiapkan di pemanggang kue atau baki pemanggang

③ Use the temperature knob [G] to select the desired temperature.

Gunakan tombol pengatur suhu [G] untuk memilih suhu yang diinginkan

④ Set the function knob [H] clockwise to the top & bottom plus convention baking level, and when the power is turned on, the heating tubes on top and at bottom and built-in fan will work simultaneously.

Atur tombol fungsi [H] searah jarum jam ke posisi api atas – bawah dengan convection, kemudian ketika daya sudah menyala, tabung pemanas atas & bawah dan kipas akan menyala serentak

⑤ After plugging in the power, the indicator light will light up, and the baking time can be set clockwise using the timer knob [I].

Setelah menyalakan daya, lampu indicator akan menyala, dan waktu pemanggang dapat diatur searah jarum jam dengan menggunakan tombol pengaturan waktu [I]

⑥ Hearing a 'ding' sound, the pre-set time has been completed. Ensure that the food is fully cooked and can be removed using specialized accessories.

Suara “ding” akan terdengar, waktu yang diatur sudah selesai. Pastikan makanan sudah matang sempurna dan diangkat dengan menggunakan aksesoris yg special

■ **Top & Bottom Heater with Rotisserie**

Api atas & Bawah dengan Rotisserie

This function is suitable for baking whole chickens, ducks, etc.

Fungsi ini cocok untuk memanggang ayam utuh, bebek dsb

① Place the baking tray on the bottom shelf of the inner container.

Tempatkan baki pemanggang di bagian bawah oven

② Thread the prepared food onto the rotisserie fork and place it into the internal slot of the machine.

Tusuk makanan yang sudah disiapkan di tusukan rotisserie dan tempatkan di slot yang sudah ada

③ Use the temperature knob [G] to select the desired temperature.

Gunakan tombol suhu [G] untuk memilih suhu yang diinginkan

④ Set the function knob [H] clockwise to the top & bottom plus rotisserie baking level. After turning on the power, the heating tubes on top and at bottom and rotisserie fork will work simultaneously.

Atur tombol fungsi [H] searah jarum jam ke posisi api atas & bawah dengan rotisserie. Setelah daya menyala, tabung pemanas atas dan bawah dan garpu rotisserie akan bekerja secara serentak

⑤ After plugging in the power, the indicator light will light up, and the baking time can be set clockwise using the timer knob [I].

Setelah menyalakan daya, lampu indicator akan menyala, dan waktu pemanggangan dapat diatur searah jarum jam dengan menggunakan tombol pengaturan waktu [I]

⑥ Hearing a 'ding' sound, the pre-set time has been completed. Ensure that the food is fully cooked and can be removed using specialized accessories.

Suara “ding” akan terdengar, waktu yang ditentukan sudah selesai. Pastikan makanan sudah matang dengan sempurna dan dapat diangkat dengan menggunakan aksesoris yang spesial.

Attention: The baking time may be adjusted according to the temperature and size of the food. Generally speaking, the frozen and large pieces of food require longer baking time.

Perhatian : Waktu pemanggangan bisa diatur sesuai dengan suhu dan ukuran makanan. Secara umum, makanan dalam ukuran besar dan beku memerlukan waktu pemanggangan yang lebih lama

3. Cooking Guide
Panduan Memasak

1. The cooking time varies depending on the temperature, quality, and amount of food used for cooking. Please refer to the recipe and adjust according to the actual situation.

Waktu memasak bervariasi tergantung suhu, kualitas dan banyaknya makanan yang digunakan untuk memasak. Harap memperhatikan resep dan diatur sesuai dengan kondisi saat memasak

2. When cooking continuously, the cooking time will be shorter than the first use due to higher starting temperature inside. Please adjust according to the actual situation.

Ketika memasak secara terus menerus. Waktu pemanggangan akan lebih pendek dibanding yang pertama kali memasak karena kondisi dalam oven sudah panas

3. When the heating temperature inside is too high, the built-in thermostat will disconnect automatically, and the heating tubes will not work and resume working after cooling. If food is taken out halfway, insufficient heating may occur.

Ketika suhu dalam oven sudah terlalu panas, thermostat di dalam oven akan mati secara otomatis, dan tabung pemanas tidak akan bekerja dan mulai bekerja setelah kondisi suhu menurun (dingin). Jika makanan diambil separuh jalan, pemanasan yang tidak sempurna bisa terjadi

Food Type Jenis makanan	Temperature Suhu	Cooking Time Waktu yang dibutuhkan
Bread Slice Potongan roti	200 ^o	3-6min

Hot Dog Hot Dog	200 ^o	3-6min
Toast Roti Pangang	200 ^o	3-6min
Cookies Kue	200 ^o	3-6min
Fish Ikan	250 ^o	20-30 min
Chicken legs and wings Paha & sayap ayam	250 ^o	25-35 min
Whole Chicken or Duck Ayam atau bebek utuh	250 ^o	30-40 min
Ribs Iga	250 ^o	30-40 min

CLEANING
PEMBERSIHAN

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.

Penting untuk membersihkan produk ini setelah pemakaian untuk mencegah penumpukan minyak dan bau yang tidak enak.

2. The appliance must be cool down and unplug from outlet before cleaning.

Produk ini harus dalam kondisi dingin dan dicabut dari saklar sebelum dibersihkan

3. Clean the inner and outer surface and accessories of appliance with soft cotton cloth or sponge dipped in neutral detergent.

Bersihkan bagian dalam dan permukaan luar dan aksesoris alat ini dengan kain yang halus atau sepon yang dicelup di deterjen yang netral

4. Do not use hard brushes or objects to scrub or scrape to avoid damaging the surfaces of electric oven as well as the protective layer of accessories.

Jangan menggunakan sikat atau benda yang keras untuk menggosok atau mengikis untuk menghindari kerusakan di permukaan oven dan juga lapisan yang melapisi aksesoris nya

5. Do not use toxic and corrosive cleaning agents such as gasoline, thinner, polishing agents, etc. for cleaning.
Jangan menggunakan pembersih yang racun dan korosif seperti bensin, tiner, pembersih dan sebagainya untuk membersihkan
6. It is strictly prohibited to immerse the electric oven in liquids such as water.
Dilarang keras untuk mencelupkan oven listrik ke dalam cairan seperti air

TROUBLESHOOTING PEMECAHAN MASALAH		
Trouble Masalah	Trouble Cause Penyebab Masalah	Solution Solusi
Don't Work Tidak berfungsi	1. The power is not connected Aliran listrik tidak terhubung	Check if the plug and socket are intact and properly inserted Cek apakah colokan dan saklar dalam kondisi baik dan dicolok
	2. Timer knob is on "OFF" or "0" Tombol Timer di posisi "OFF" atau "0"	Turn the time knob to the set time Putar tombol pengaturan
Food Burnt Makanan hangus	1. Baking time is too long Waktu pemanggang terlalu panjang	Preheat 5-10 minutes Panaskan dulu 5-10 menit
	2. Baking food is too large Makanan terlalu besar	Check if the food touches the heating tubes Cek apakah makanan menyentuh tabung pemanas
	3. There is a foreign object in the heating tube Ada benda asing di tabung pemanas	Clean up foreign objects thoroughly Bersihkan benda asing secara menyeluruh
	1. Baking time is too long Waktu memanggang terlalu lama	Preheat 5-10minutes Panasakan dulu 5-10 menit

Odor Bau	2. There are foreign objects on baking tray, baking grill, and heating tube Ada benda asing di baki dan tabung pemanas	Preheat 5-10minutes Panasakan dulu 5-10 menit
	3. The baked oil was not caught by the baking tray Sisa minyak memanggang ada di baki	Place the baking tray in the bottom slot Tempatkan baki di slot yang bawah
Baking time too long Waktu memanggang terlalu panjang	1. Check if frozen food used Cek makanan beku yang digunakan	Preheat 5-10minutes Panasakan dulu 5-10 menit
Timer does not reset to zero or ends without "Ding" sound Timer tidak diatur ulang ke posisi 0 atau terdengar suara "Ding"	1. The time is too short, and the force of the mainspring is insufficient Waktu terlalu pendek dan kurang ditekan	Turn the timer to maximum first, and then adjust it to the time you need Putar tombol timer ke maksimum, dan kemudian diatur ke waktu yang dibutuhkan

Note: The types of faults and common problems include but are not limited to the above. If the problem still exists or if other problems occur, please contact the agent or after-sales service

Catatan : Kendala dan problem lain bisa terjadi dan tidak hanya terbatas pada hal yang sudah disebutkan diatas. Jika problem masih ada atau problem masih terjadi, segera hubungi agen atau layanan purna jual