

KHIND[®]

Experience More



••• Mini Electric Oven / 迷你烤箱 / *Ketuhar Mini Elektrik*

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



@

KHIND[®]

Enjoy hassle-free customer service

1

Scan E-Warranty QR code or go to
<http://www.khind.com.my/e-warranty.html>

2

Fill-up your details, product information &
proof of purchase

☎

HOTLINE 1800-88-0032

khind.com.my

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.

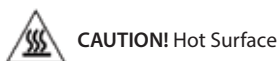
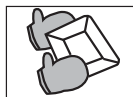


This manual is also available online.

⚠ Safety Precaution Information

Safety & Warning Information

1. Carefully read all instructions before operating this appliance.
2. Do not use this appliance if the cord or plug is damaged, or if this unit is malfunctioned or damaged in any way.
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.
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.
5. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner.
6. Allow 4 inches of free space clearance on all sides when operating the appliance to provide adequate air circulation.
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.
8. Be careful when removing hot tray or when disposing hot grease or other liquids.
9. Do not leave the appliance unattended while broiling or roasting food.
10. Oversized food or metal containers must not be inserted into the appliance as they may cause fire or electric shocks.
11. Do not place any items on top of the appliance while in operation. Inflammable liquids can cause fire.
12. Extreme caution must be exercised while using containers other than ceramic or metal in the appliance.
13. Do not place the following materials in the appliance when operating:
1) Cardboard 2) Plastic bag 3) Other combustible materials.
14. Do not store materials or utensils in the appliance other than the accessories provided.
15. **CAUTION!** The temperature of the door, outer surface or accessible surfaces may be high When the appliance is operating. Do not touch the appliance's surface during and after operating, it will be very hot! Always wear oven insulated gloves when inserting or removing food from the appliance.



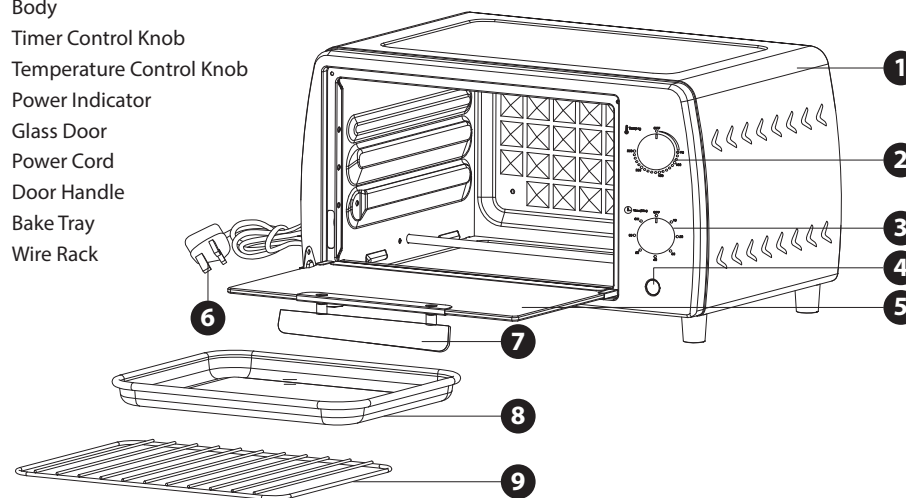
16. This appliance is intended for household use only. Do not use the appliance other than its intended use.
17. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Cleaning & Maintenance

1. Always switch off the appliance, unplug from the mains and let the appliance cool down when the appliance is not in use or before cleaning or before putting on or taking off accessories.
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.
3. Wash baking rack & baking tray in hot water with a sponge after each use.
4. Do not use abrasive cleaner like thinner or solvent to clean the appliance.

Parts Identifications

1. Body
2. Timer Control Knob
3. Temperature Control Knob
4. Power Indicator
5. Glass Door
6. Power Cord
7. Door Handle
8. Bake Tray
9. Wire Rack



* Pictures are for illustration purpose only.

Specifications

Model	: OT10
Voltage	: 220-240V ~ 50/60Hz
Power	: 550W
Capacity	: 10L
Net Weight	: 2.0kg
Product Dimension (LxWxH)	: 336 x 256 x 196mm

* Specifications are subject to change without prior notice.

Operating Features

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

1. Temperature Selector Knob: Select required temperature from 70°C to 250°C for baking, broiling or toasting.
2. Timer Selector Knob: Select required cooking time from 1 minute to 60 minutes, turn the knob clockwise to set the time. Bell rings at the end of cooking.
3. Power ON Indicator Light: Select required cooking setting and the indicator will light up.
4. Baking Tray: For broiling and roasting meat, poultry, fish and various food. Can also be used to catch the oil drippings.

How to Use

A. Before using your oven for the first time, ensure the following:

1. Make sure that the oven is unplugged and Timer Selector Knob is at "OFF" position.
2. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new oven.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (250°C) for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue after shipping. This will also remove all traces of odour initially present.

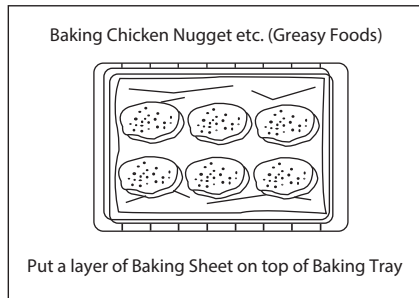
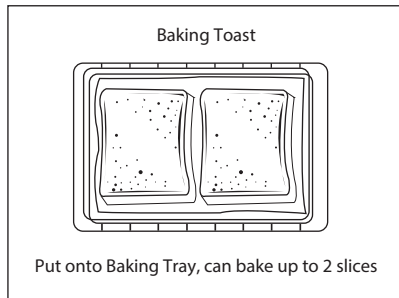
Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements.

B. Operating Instruction

1. Place the baking rack into the appliance's shelves latch.
2. Place food on the baking rack or baking tray.
3. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
4. Turn Temperature Selector Knob to the desired cooking temperature.
5. Turn Timer Selector Knob to the desired cooking time.
6. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
7. When broiling is completed, turn Timer Selector Knob to "OFF".

C. Cooking Tips

Put the ingredients in the middle of the Baking Rack, and then spread evenly (as shown below).



How to Use

D. Cooking Setting (references)

Food	Bread	Hotdog	Sausage	Chicken Nugget	Chicken Wing (Frozen)
Amount	2 slices	9 pcs (170g)	24 pcs (240g)	9 pcs (180g)	6 pcs (220g)
Cooking Temperature	230°C	230°C	230°C	230°C	230°C
Cooking Time	4 ~ 5 min	8 ~ 10 min	12 ~ 14 min	18 ~ 20 min	15 ~ 17 min

Note:

- * Frozen food must be thawed before cooking.
- ** Preheat the oven at 250°C for 10 minutes before cooking.
- *** Above table is for references only.

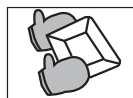
Reminder:

- a) Random placement may cause some portion of food to be burnt.
- b) If the oil from the food drips on the heating element, it may cause burn. Please use a baking tray to collect oil.
- c) Use a baking tray to bake different food. Please spread the ingredients evenly or use heat-resistant ceramic tableware.
- d) When baking or toast bread, do not bake for more than 6 minutes to avoid the risk of fire and burning due to the charring of toasted bread.

△ 安全注意事项

安全和警告信息

1. 请在使用此烘炉前,详读此说明书。
2. 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. 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. 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. 请勿将此烘炉放置接近热煤气或火炉边。
6. 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. 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. 当移开热盘或倒掉热油或任何液体时,请加倍的小心。
9. 当正在烘烤食物时,请勿让此烘炉无人看管。
10. 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. 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. 请加倍的小心,当使用非陶瓷或金属的容器在此烘炉内。
13. 正在操作时,请勿将这类的物品放入此烘炉内:
1)纸板 2)塑料袋 3)易燃原料。
14. 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. **注意!** 在操作本产品时,烘炉门、外壳、或可触及表面的温度可能很高。当操作本产品时和操作完毕后,请勿触碰本产品的表面,因为非常热。当要放入或移出炉内的食物时,请戴隔热手套。



注意! 热烫表面

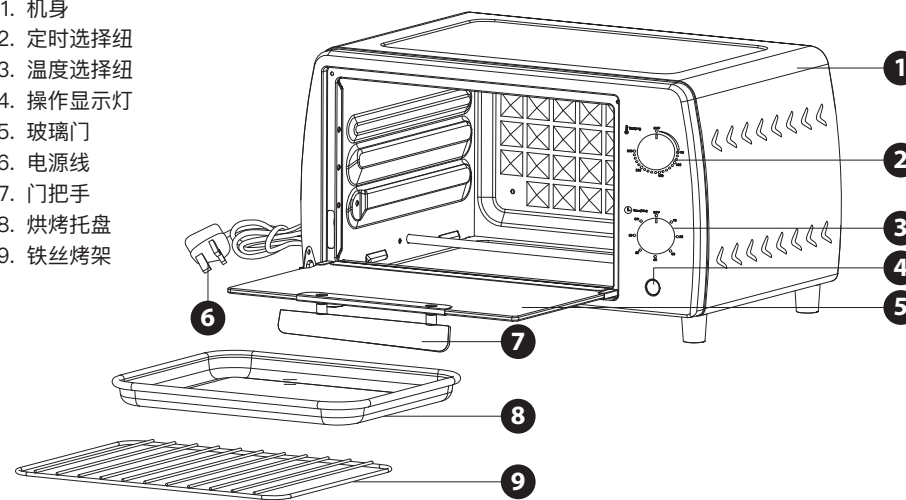
16. 此产品只适用于家庭式使用。不可用于其他用途。
17. 本产品不能使用外部的定时器或独立的遥控器系统来操作。

清洗及保养

1. 没有使用本产品时,拆卸配件或清洗前,请关闭本产品的电源及拔出插头。待本产品冷却后才处理。
2. 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. 每次使用烘烤托盘及铁丝烤架后,请用热水及海绵清洗。
4. 不可使用刺激性的清洁剂如天那水或溶剂清洗。

零件名称

1. 机身
2. 定时选择钮
3. 温度选择钮
4. 操作显示灯
5. 玻璃门
6. 电源线
7. 门把手
8. 烘烤托盘
9. 铁丝烤架



*图片仅供参考。

规格

型号	: OT10
电压	: 220-240V ~ 50/60Hz
功率	: 550W
容量	: 10公升
净重	: 2.0公斤
产品尺寸(长x宽x高)	: 336 x 256 x 196毫米

*规格如有更改,恕不另行通知。

操作特征

首次使用前,请熟悉以下烘烤炉功能和配件:

1. 温度选择钮: 在70°C至250°C之间选择所需的烘烤温度。
2. 定时选择钮: 在1分钟至60分钟之间选择所需的烘烤时间。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。
3. 操作显示灯: 选择所需的烹煮设置,指示灯将亮起。
4. 烘烤托盘: 用于烘烤肉,家禽,鱼和各类食物。也可以用来承接滴下来的油。

使用方法

A. 在第一次使用之前请确定一下:

1. 确保已拔下本产品的插头, 和定时选择钮处于“OFF”位置。
2. 用热水, 肥皂水或洗碗机清洗所有配件。
3. 让所有配件彻底干燥后, 再重新组装在烘烤炉中, 插入插头, 即可使用烘烤炉。
4. 重新组装烘烤炉后, 建议以最高温度 (250°C) 操作大约15分钟, 以消除运输后的任何包装残留物。这也可清除最初存在的异味。

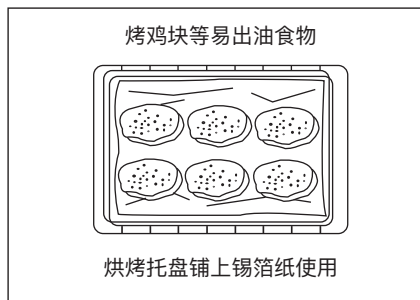
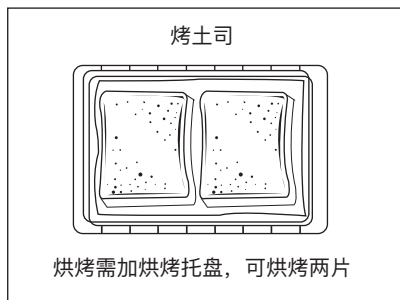
注意: 初次启动操作时, 可能会有少许异味和冒烟 (约15分钟)。此乃正常且无害。这是因加热器上的保护性物质燃烧所致。

B. 操作方式

1. 将烤架放在本产品的层架上。
2. 将食物放在烤架或烘烤托盘上。
3. 尽可能把食物放置在靠近顶部加热器的位置, 但是不要碰到它。
4. 将温度选择钮转到所需的烘烤温度。
5. 将定时选择钮转到所需的烘烤时间。
6. 在设定的烹饪时间半途中翻转食物。
7. 烘烤完成后, 将定时选择钮转到“OFF”位置。

C. 烘烤贴士

放入食材, 将食材放在铁丝烤架的中间位置, 尽可能均等平放 (如下图)。



How to Use

D. 食物烹调时间参考:

食物	面包	热狗	香肠	鸡块	冷冻鸡翅
食物分量	2片	9条 (170克)	24个 (240克)	9块 (180克)	6块 (220克)
烘烤温度	230°C	230°C	230°C	230°C	230°C
烘烤时间	4 ~ 5分钟	8 ~ 10分钟	12 ~ 14分钟	18 ~ 20分钟	15 ~ 17分钟

注意:

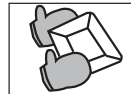
- * 冷冻食品需先解冻后, 才可烘烤。
- ** 先将本产品以250°C预热10分钟后, 才可烘烤。
- *** 以上图表仅供参考而已

提醒:

- a) 任意乱放易造成部分食物烤焦。
- b) 食物的油若滴到发热器, 易造成燃烧, 请务必使用烘烤托盘承接。
- c) 利用烘烤托盘进行不同食物的加热, 请尽可能均等平放食材, 或使用耐热陶餐具加热。
- d) 烘烤土司或面包时, 烘烤时间请勿超过6分钟, 以免土司或面包焦黑碳化造成起火燃烧之危险。

Maklumat Keselamatan & Peringatan

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. **AWAS!** Permukaan-permukaan pada perkakas mungkin panas semasa perkakas sedang beroperasi. Jangan sentuh pintu dan permukaan perkakas semasa dan selepas operasi memasak. Ia sangat panas! Sentiasa memakai sarung tangan berpenepat ketika memasukkan atau mengalihkan makanan daripada perkakas.



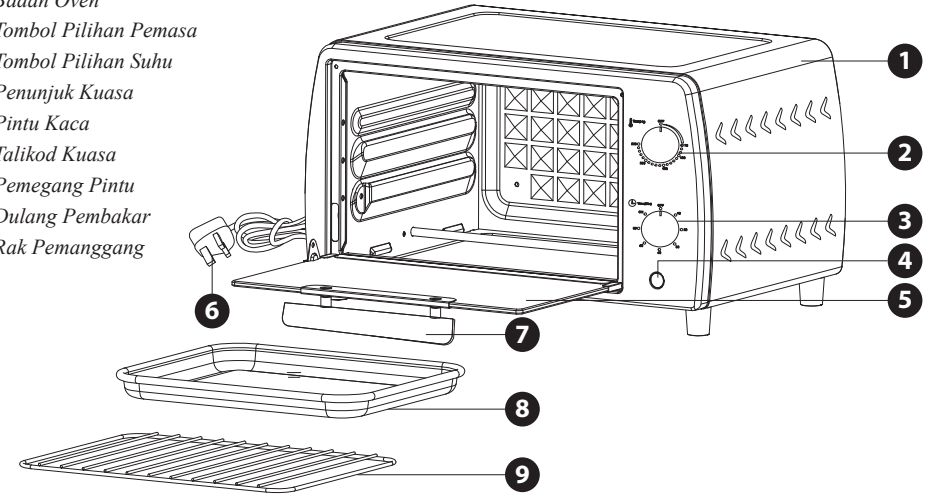
 **AWAS!** Permukaan Panas

16. Perkakas ini adalah untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas selain daripada yang disyorkan.
17. Jangan gunakan sebarang pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan untuk mengendalikan perkakas.

Pembersihan & Penyelenggaraan

1. Tutupkan suis, tanggalkan plag dan biarkan perkakas ini sejuk apabila perkakas tidak digunakan, atau setiap kali menanggalkan dan memasang aksesori-aksesori atau ketika perlu dibersihkan.
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.

1. Badan Oven
2. Tombol Pilihan Pemasa
3. Tombol Pilihan Suhu
4. Penunjuk Kuasa
5. Pintu Kaca
6. Talikod Kuasa
7. Pemegang Pintu
8. Dulang Pembakar
9. Rak Pemanggang



* Gambar-Gambar hanyalah untuk tujuan ilustrasi.

Spesifikasi

Model	: OT10
Voltan	: 220-240V ~ 50/60Hz
Kuasa	: 550W
Kapasiti	: 10L
Berat Bersih	: 2.0kg
Dimensi Produk (PxLxT)	: 336 x 256 x 196mm

* Spesifikasi tertakluk kepada perubahan tanpa notis terlebih dahulu.

Ciri-ciri Operasi

Sila biasakan fungsi-fungsi yang terdapat pada oven ini serta segala aksesoriya sebelum digunakan:

1. **Tombol Pilihan Suhu:** untuk memilih suhu yang dikehendaki dari 70°C hingga 250°C untuk membakar, memanaskan dan memanggang.
2. **Tombol Pilihan Pemasa:** untuk memilih tempoh memasak dari 1 minit hingga 60 minit. Untuk menetapkannya, putarkan tombol mengikut arah pusingan jam. Loceng akan berbunyi apabila tempoh masakan tamat.
3. **Lampu Indikasi Kuasa :** pilih tetapan masakan yang diinginkan dan lampu indikasi akan menyala.
4. **Dulang Pembakar:** boleh digunakan untuk memanggang dan memanaskan daging, ayam, ikan dan pelbagai makanan lain. Ia juga boleh digunakan sebagai dulang tadahan

Cara-cara Penggunaan

A. Semasa pertama kali digunakan, sila pastikan:

1. Plag ditanggalkan dan tombol pilihan pemasa berada pada posisi "OFF".
2. Basuh terlebih dahulu segala aksesori dengan bersih.
3. Keringkan aksesori-aksesori tersebut sebelum dipasang semula ke dalam oven, sambungkan plag ke bekalan kuasa utama dan oven telah sedia untuk digunakan.
4. Setelah itu, kami sarankan anda untuk jalankan oven pada suhu tertinggi (250°C) selama lebih kurang 15 minit untuk menghilangkan sisa-sisa pembungkusan. Ini juga dapat menghilangkan bau permulaan pada perkakas.

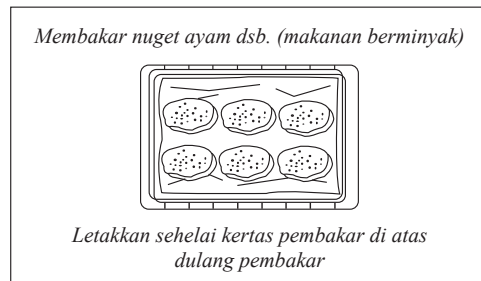
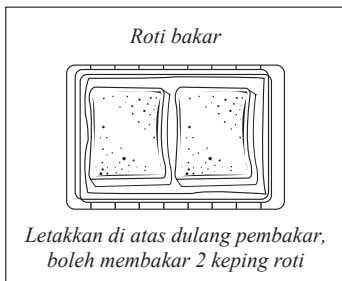
Nota: Pada permulaan perkakas digunakan, ia akan mengeluarkan sedikit bau dan asap (selama 15 minit). Ini adalah biasa dan tidak membahayakan. Ia adalah disebabkan oleh pembakaran pada bahan pelindung yang terdapat pada elemen pemanas.

B. Arahan penggunaan

1. Letakkan rak pembakar ke dalam selak rak.
2. Letakkan makanan yang ingin dimasak di atas rak pembakar atau dulang pembakar.
3. Makanan tersebut perlulah diletakkan berdekatan dengan elemen pemanas atas tanpa menyentuhnya.
4. Putarkan tombol pilihan suhu ke suhu yang dikehendaki.
5. Putarkan tombol pilihan pemasa ke tempoh yang dikehendaki.
6. Terbalikkan makanan yang dimasak dipertengahan tempoh masakan.
7. Apabila masakan telah siap dimasak, putarkan tombol pilihan pemasa ke posisi "OFF".

C. Tip-tip memasak

Masukkan ramuan-ramuan di bahagian tengah rak pembakar, dan leraikan dengan sekata (seperti dibawah).



Cara-cara Penggunaan

D. Tetapan Memasak (rujukan)

Makanan	Roti	Hotdog	Sosej	Nuget Ayam	Kepak Ayam (Beku)
Bilangan	2 keping	9 ketul (170g)	24 ketul (240g)	9 ketul (180g)	6 ketul (220g)
Suhu Memasak	230°C	230°C	230°C	230°C	230°C
Tempoh Masak	4 ~ 5 minit	8 ~ 10 minit	12 ~ 14 minit	18 ~ 20 minit	15 ~ 17 minit

Nota:

- * Nyah-bekukan dahulu makanan beku sebelum memasak.
- ** Panaskan dahulu oven pada 250°C untuk selama 10 minit sebelum memasak.
- *** Jadual di atas adalah untuk rujukan sahaja.

Peringatan:

- a) Meletak secara rawak mungkin mengakibatkan masakan menjadi hangus.
- b) Jika terdapat minyak dari makanan menitik jatuh ke atas elemen pemanas, bakaran mungkin boleh berlaku. Gunakan dulang pembakar untuk menadah titisan minyak tersebut
- c) Gunakan dulang pembakar untuk memasak makanan berlainan. Sila leraikan ramuan dengan sekata atau gunakan peralatan memasak berunsur seramik yang tahan panas.
- d) Jangan membakar roti melebihi 6 minit untuk mengelakkan roti tersebut dari menjadi hangus dan terbakar.