

model / 型号 **OT100E**

**KHIND**®

Delivering Happiness • Everyday •



••• 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.*

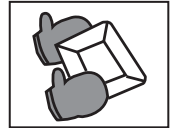


This manual is also available online

## Safety Precaution Information

### Safety and 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. **CAUTION!** The temperature of 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.



**CAUTION!** Hot Surface

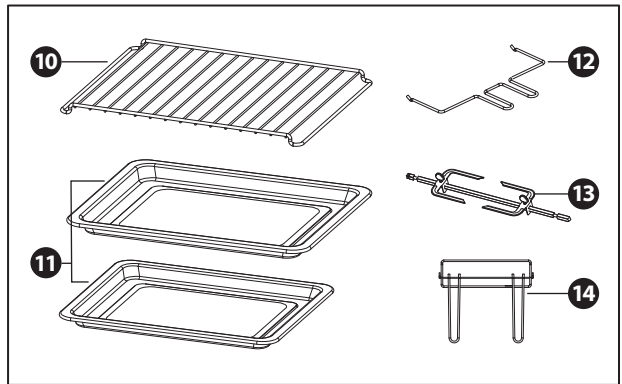
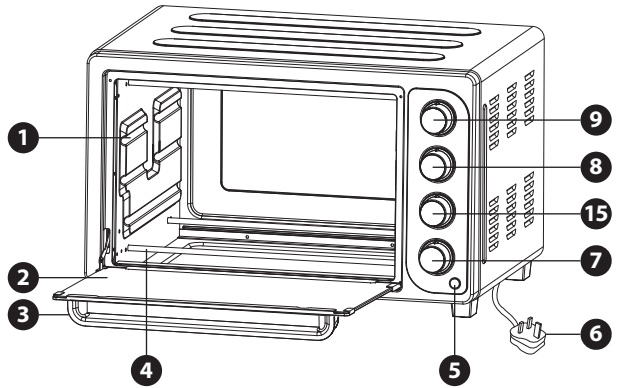
6. This appliance is intended for household use only. Do not use the appliance other than its intended use.
7. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner.
9. Allow 4 inches of free space clearance on all sides when operating the appliance to provide adequate air circulation.
10. 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.
11. Be careful when removing hot tray or when disposing hot grease or other liquids.
12. Do not leave the appliance unattended while broiling or roasting food.
13. Oversized food or metal containers must not be inserted into the appliance as they may cause fire or electric shocks.
14. Do not place any items on top of the appliance while in operation. Inflammable liquids can cause fire.
15. Extreme caution must be exercised while using containers other than ceramic or metal in the appliance.
16. Do not place the following materials in the appliance when operating.  
1) Cardboard 2) Plastic bag 3) Other combustible materials.
17. Do not store materials or utensils in the appliance other than the accessories provided.

### Cleaning & Maintenance

1. Always switch off the appliance, unplug from the mains and let the appliance is cooled 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 Identification

1. Rack Support Guides
2. Tempered Glass Door
3. Door Handle
4. Heating Element
5. Power ON Indicator
6. Power Cord
7. Timer Selector Knob
8. Cooking Function Selector Knob
9. Temperature Selector Knob
10. Bake Rack
11. Baking Tray x2
12. Rotisserie Spit Handle
13. Rotisserie Spit
14. Tray Handle
15. Heating Selector Knob



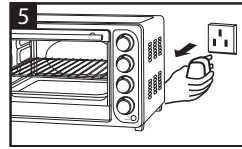
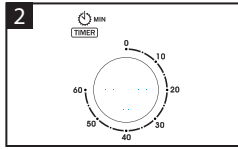
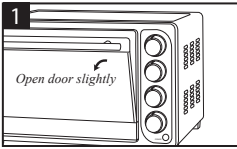
\*Pictures are for illustration purpose only.

## Specifications

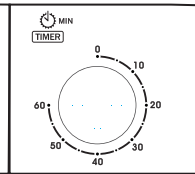
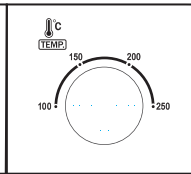
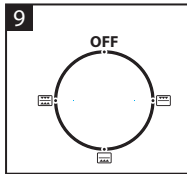
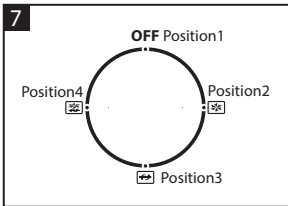
- Model : **OT100E**  
Voltage : 220-240V~ 50/60Hz  
Power : 2200W  
Capacity : 100 Litres  
Net Weight : 16.2kg  
Product Dimension : 682 x 560 x 425mm

\*Specifications are subject to change without prior notice.

# How To Use



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.
2. Prepare food to be cooked. Allow the appliance to preheat for 15 minutes. (For the appliance to heat up to selected temperature)
3. Spread oil or margarine on baking tray before placing food. Insert baking tray into oven. Close door.
4. Select required temperature and time for cooking.
5. When Food is cooked on baking rack, insert baking tray into the lowest shelves. Latch to prevent oil grease dripping onto lower heater.
6. Adjust all Selectors to OFF position after use. Unplug from AC mains.



Step 1

Step 2

Step 3

## 7. Cooking Function Selector Knob

The Heat Selector control the operation of the Upper and Lower Heater Elements.

Position1 - OFF

Position2 - Operates Convection.

Position3 - Operates Rotisserie.

Position4 - Operates both Convection and Rotisserie.

8. Power ON indicator : illuminated whenever oven is turned on.  
 Bake rack : use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various types of food.  
 Rotisserie spit : use to roast a variety of meat and poultry.  
 Rotisserie spit handle : to remove hot rotisserie spit from oven.

## 9. Heating Selector Knob







**Step 1** - Set your desired heating way (top, bottom or both).

**Step 2** - Select required cooking temperature.

**Step 3** - Select required cooking time. Turn the knob clockwise to set the time. Bell rings at the end of cooking time.

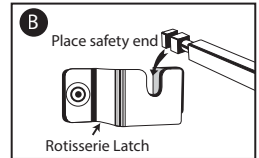
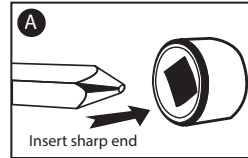
## How to use

### # Cooking Tips

- 1)  Lower Heating Element : for baking cake, pies, cookies.
- 2)  Upper & Lower Heating Element & Convection : for toasting bread, pizza, fish, steak, poultry, chicken, etc., with more even heating.
- 3)  Upper Heating Element & Convection : for broiling fish, steak, poultry, etc., with more even heating.
- 4)  Upper & Lower Heating Element : for baking bread, muffins, pizza etc.
- 5)  Upper Heating Element & Rotisserie : for broiling meat loaf, steak, poultry, chicken, etc., spinning the food.
- 6)  Upper & Lower Heating Element & Convection & Rotisserie : for toasting meat loaf, steak, poultry, chicken, etc., spinning the food with more even heating.

### 10. Rotisserie Cooking Function

- Insert Rotisserie Spit as shown in diagram A and B.
- Tip: Do not cook more than 3.5 kg of food with Rotisserie Function.



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

### # Cooking Tips

- 1) 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.
- 2) Defrost function. Recommendation setting : set the temperature to 100°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.

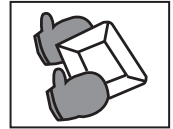
### Note

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.

To set cooking time less than 10 minutes, please turn the timer selector knob exceed the 10 minutes first and then return to the desired time setting.

### Maklumat-maklumat Keselamatan dan Amaran

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



**BERHATI-HATI!** Permukaan Panas

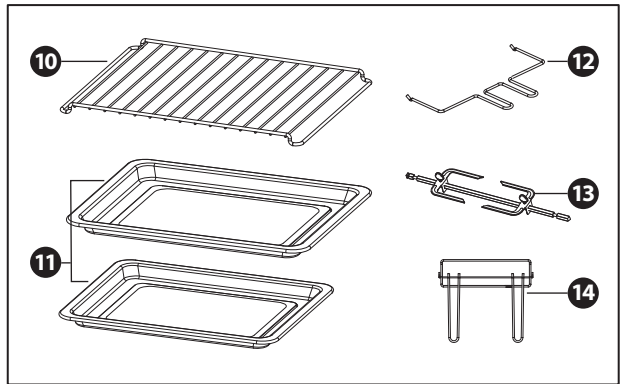
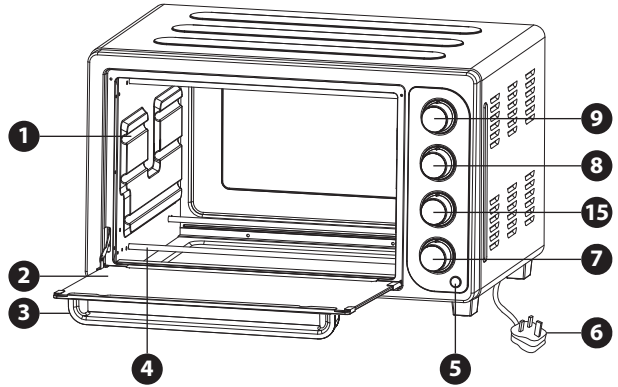
6. Perkakas ini adalah untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas selain daripada yang disyorkan.
7. Jangan gunakan sebarang pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan untuk mengendalikan perkakas.
8. Jangan letakkan perkakas berhampiran gas panas atau penunu elektrik.
9. Sediakan / biarkan jarak 4 inci dari semua sisi apabila mengendali perkakas bagi membenarkan kitaran udara di dalamnya.
10. 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.
11. Ambil langkah berjaga-jaga apabila mengalihkan dulang yang panas atau ketika membuang minyak.
12. Jangan biarkan perkakas tanpa pengawasan ketika memanggang atau membakar makanan.
13. Jangan masukkan makanan yang terlalu besar atau bekas logam yang terlalu besar ke dalam perkakas kerana ia boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik. Jangan letakkan sebarang benda di atas perkakas ketika sedang menggunakannya. Cecair yang mudah terbakar boleh menyebabkan kebakaran.
14. Berhati-hati ketika menggunakan bekas selain daripada seramik atau logam ke dalam perkakas.
15. Jangan letakkan bahan-bahan berikut di dalam ketuuh ketika mengendalikan perkakas:  
16. 1) Kadkod 2) Beg plastik 3) Bahan-bahan mudah terbakar.
17. Jangan simpan sebarang perkakas dapur yang lain selain daripada aksesori yang dibekalkan di dalam ketuuh.

### Pembersihan dan Penyelenggaraan

1. Tutupkan suis, tanggalkan plag dan biarkan perkakas ini sejuk apabila perkakas tidak digunakan, atau setiap kali menanggalkan dan memasangkan 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 mencalarkan 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.

## Pengenalan Bahagian

1. Panduan Sokongan Rak
2. Pintu Kaca Diperlukan
3. Pemegang Pintu
4. Elemen Pemanas
5. Penunjuk Kuasa
6. Talikod Kuasa
7. Tombol Pilihan Pemasa
8. Tombol Pilihan Fungsi Memasak
9. Tombol Pilihan Suhu
10. Rak Pembakar
11. Dulang Pembakar x2
12. Pemegang Penyepit
13. Penyepit
14. Pemegang Dulang
15. Tombol Pemilih Pemanasan



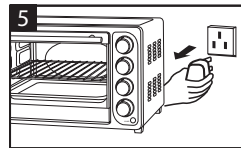
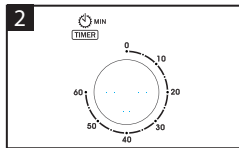
\*Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.

## Spesifikasi

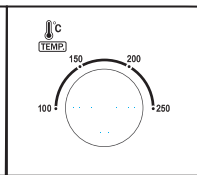
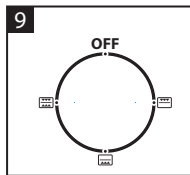
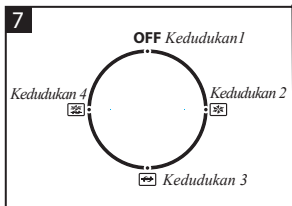
Model	: OT100E
Voltan	: 220-240V~ 50/60Hz
Kuasa	: 2200W
Kapasiti	: 100 Liter
Berat Bersih	: 16.2kg
Ukuran Produk	: 682 x 560 x 425mm

\*Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis.

## Cara-cara penggunaan



1. Apabila guna untuk kali pertama:
  - Lapkan permukaan dalaman dan aksesori dengan kain basah.
  - 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.
3. Sapukan minyak atau marjerin di atas dulang pembakar sebelum meletakkan makanan. Masukkan dulang pembakar ke dalam ketuhar dan tutup pintu.
4. Pilih suhu 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.



**Langkah 1**

**Langkah 2**

**Langkah 3**

7. Tombol Pemilih untuk Fungsi Memasak
 

Pilih Pemanas untuk mengawal operasi elemen Pemanas Atas dan Bawah.

Kedudukan 1 - OFF / Tamat atau Matikan operasi

Kedudukan 2 - Mengendalikan Pemanasan Perolakan

Kedudukan 3 - Mengendalikan Pemanasan Rotisserie

Kedudukan 4 - Mengendalikan pemanasan Perolakan & Rotisserie
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 / dulang pembakar semasa panas.

Penyepit: digunakan untuk memanggang pelbagai jenis daging dan ayam.

Pemegang penyepit: untuk memindahkan penyepit yang panas daripada oven.
9. Tombol Pemilih Pemanasan
 

**Langkah 1** - Tetapkan cara pemanasan yang anda mahukan (atas, bawah atau kedua-duanya)







**Langkah 2** - Pilih suhu masakan yang diperlukan

**Langkah 3** - Pilih tempoh masa memasak yang diperlukan. Putar tombol mengikut arah jam untuk menetapkan masa. Loceng berbunyi pada akhir waktu memasak



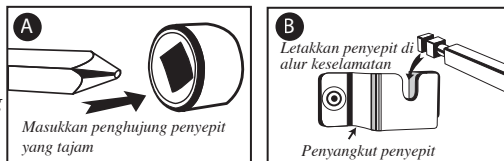
## Cara-cara penggunaan

### # Tips Memasak:

- 1)  Elemen Pemanas Bawah: dipilih untuk membakar kek, pai, biskut, ayam, daging dan sebagainya.
- 2)  Elemen Pemanasan Atas & Bawah & Perolakan: untuk membakar roti, pizza, ikan, stik, ayam, dan lain-lain, dengan pemanasan lebih rata
- 3)  Elemen Pemanasan Atas & Perolakan: untuk memanggang ikan, stik, ayam, dan lain-lain, dengan pemanasan yang lebih rata
- 4)  Elemen Pemanas Atas dan Bawah: dipilih untuk membakar roti, muffin, piza dan sebagainya.
- 5)  Elemen Pemanasan Atas & Memanggang Golek: untuk membakar roti daging, stik, ayam, dan lain-lain, memutar makanan
- 6)  Elemen Pemanasan Atas & Bawah & Perolakan & Memanggang Golek: untuk membakar roti daging, stik, ayam, dan lain-lain, memutar makanan dengan pemanasan yang lebih rata

### 10. Fungsi memanggang-golek.

- Masukkan penyepit seperti yang ditunjukkan di gambarajah A dan B.
- Tip: Jangan memasak makanan melebihi 3.5 kg dengan fungsi memanggang-golek.



### 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 100°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 bungkusan makanan.

#### Note

Pemanggang-golek akan berhenti dari berputing 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 berputing.

Pemanggang-golek juga akan berhenti berputing apabila masa yang ditetapkan tercapai.

Untuk menetapkan tempoh memasak kurang dari 10 minit. Sila pusing tombol pilihan pemasa melebihi 10 minit dahulu & pusingkan kembali ke tempoh memasak yang diinginkan.

