

KHIND
Delivering Happiness



●●● Electric Oven / *Oven Elektrik*
Instruction Manual / *Buku Panduan*

Important / *Mustahak*

Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.
Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini.
Simpanlah untuk rujukan masa depan.



This manual is also available online.

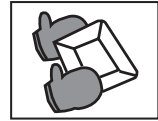
Safety Precaution Information

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 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.



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.

Safety Precaution Information

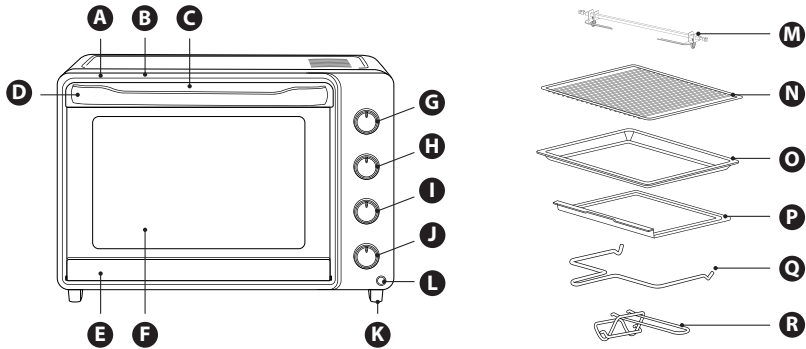
Cleaning & Maintenance

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.
5. Let all the parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

Part Identification



- A** Housing
- B** Front Panel
- C** Upper Door Frame
- D** Door Handle
- E** Lower Door Frame
- F** Door Glass
- G** Upper Temperature Control Knob
- H** Function Control Knob
- I** Down Temperature Control Knob
- J** Timer Control Knob
- K** Oven Foot
- L** Power Indicator Lamp
- M** Rotisserie Spit
- N** Baking Rack
- O** Baking Tray (2pcs)
- P** Crumb Tray
- Q** Rotisserie Spit Handle
- R** Tray Handle

*Pictures are for illustration purpose only.

Specifications

Model	: OT4030
Voltage	: 220-240V~ 50-60Hz
Power	: 2000W
Capacity (Litres)	: 40L
Net Weight	: 9.5kg
Product Dimension	: 530x410x370mm

Specifications are subject to change without prior notice.

Before Using Your Electric Oven

Before using your electric oven with rotisserie & convection for the first time, be sure to:

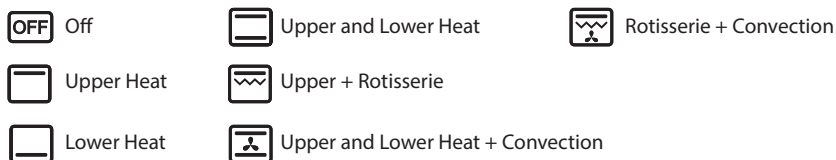
1. Read all of the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the Timer control is in the **OFF** position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and reassemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After reassembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (250°C) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.



Please 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 in the factory.

Using Your Electric Oven

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

- **Upper/Down Temperature Control :**
Choose the desired temperature from **90°C to 250°C** for baking broiling or toasting.
- **Time Control :**
When you turn activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell rings at the end of the programmed time.
- **Function Control :**
There're seven stages switch function selector:







Note : To optimize 250°C temperature , please select function  or  , together turn both upper and down temperature control knob to 250°C.

Using Your Electric Oven

- **Power ON Indicator** : It's illuminated whenever the oven is turned on.
- **Baking Tray** : For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. It can also hold the drippings from the food or oil when using the rotisserie.
- **Tray Handle** : Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.
- **Crumb Tray** : Catch the scrap when baking and then take it out for easy cleaning.



How To Use

How To Use Rotisserie



- Insert the first spit onto the skewer by pointing inward. Secure the first spit with thumbscrew provided.
- Place the skewer across the center of the food that you are going to prepare. Make sure the food is at the center before inserting the second spit onto the skewer. Secure the second spit with the thumbscrew.
- Insert the end-point of the skewer into the drive socket and rest the other end (square in shape) on the skewer support.
- You may insert the bake tray to a lower rack to catch the dripped oil.
- Turn the function control knob to  .
- The desired maximum temperature is 200°C degree if  function is selected.
- Switch on the power when turn the timer knob to your desired cooking time.
- The cycle is completed when the timer knob reaches  position.
- To remove the food, please lift up the skewer by using the rotisserie holder.
- Make sure that both hooks are evenly place at the edge of the skewer. Please lift up the end which rest on the support first and slowly remove the skewer out of the drive socket.
- Place the food on a cutting board or plate and remove the skewer by taking off the spit.
- If you need convection function at the same time, please set the function knob to the  which allow both convection and rotisserie functions.

How To Use



How To Use Convection



- Insert the removable baking rack with food and baking tray.
- Turn the function control knob to .
- Select the needed cooking temperature.
- Switch on the power when turn the timer knob to your desired cooking time.
- The cycle is completed when the timer knob reaches **OFF** position.
- If you need rotisserie function at the same time, please set the function knob to the  which allow both convection and rotisserie functions.

How To Use Bake

- Place the removable rack into the desired position.
- Insert the bake tray with food and close the oven door.
- Turn the timer knob to the desired cooking time.
- Turn the function select knob to .
- The desired maximum temperature is 200°C degree if  function is selected.
- When finished baking, bell will ring to signal the end of the bake cycle.
- You may also turn the timer to **OFF** position to switch off the oven.


How To Use Broil

- Insert the removable baking rack with food and baking tray.
- Close the glass door.
- Turn the function select knob to .
- Select temperature and timer. Please note that the desired maximum temperature is 200°C degree when  is selected.
- You may also turn the timer to **OFF** position to switch off the oven.
- When finished broiling, bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note : To optimize 250°C temperature , please select function  or  , together turn both upper and down temperature control knob to 250°C.

How To Use

How To Toast

- a) Insert the removable bake rack with food and bake tray.
- b) Close the glass door.
- c) Turn the function select knob to  .
- d) Select the temperature and timer.
- e) When finished toasting, bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- f) You may also turn the timer to **OFF** position to switch off the oven.

Note: Baking Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

- **Positioning of the Wire Racks**

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.

Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).

Pies – Use bottom and middle Support Guides.



CAUTION: Always use extreme care when removing baking tray, baking rack or any hot container from a hot oven. Always use the tray handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

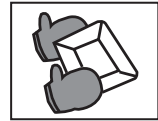
Maklumat Keselamatan

Maklumat Keselamatan dan Amaran

1. Baca semua arahan dengan teliti 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 digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatan atau pihak yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.
5. **AMARAN!** Suhu pada pintu oven, permukaan luar atau permukaan yang dapat disentuh mungkin tinggi apabila perkakas beroperasi. Jangan sentuh permukaan perkakas semasa dan selepas beroperasi, ia akan sangat panas! Sentiasa memakai sarung tangan berpenebat semasa memasukkan atau mengeluarkan makanan dari perkakas.



AMARAN! Permukaan panas

6. Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas ini selain daripada kegunaannya.
7. Perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
8. Jangan letakkan perkakas berhampiran gas panas atau penunu elektrik.
9. Sediakan / biarkan jarak 4 inci dari semua sisi apabila mengendalikan 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.
14. Jangan letakkan sebarang benda di atas perkakas ketika sedang menggunakannya. Cecair yang mudah terbakar boleh menyebabkan kebakaran.
15. Berhati-hati ketika menggunakan bekas selain daripada seramik atau logam ke dalam perkakas.
16. Jangan letakkan bahan-bahan berikut di dalam ketuhar ketika mengendalikan perkakas:
 - 1) Kadbod 2) Beg plastik 3) Bahan-bahan mudah terbakar.
17. Jangan simpan sebarang perkakas dapur yang lain selain daripada aksesori yang dibekalkan di dalam ketuhar.

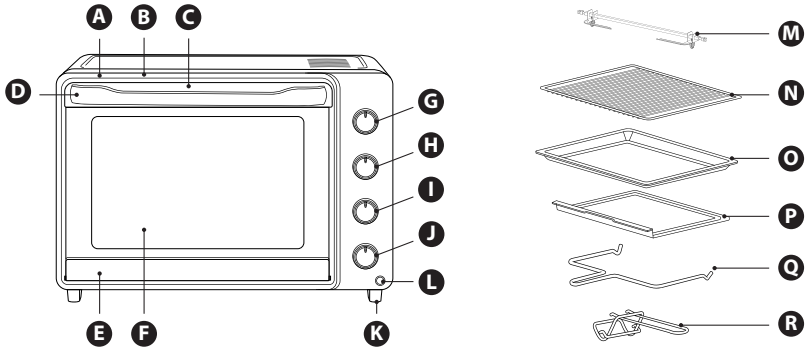
Pembersihan & Penyelenggaraan

1. Sentiasa matikan perkakas, cabut dari sesalur kuasa dan biarkan perkakas menyejuk apabila perkakas tidak digunakan atau sebelum membersihkan atau sebelum memasang atau menanggalkan aksesori.
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.
5. Biarkan semua bahagian dan permukaan kering dengan bersih sebelum memasang oven dan menggunakannya.



PELUPUSAN: Jangan buang produk ini sebagai sampah perbandaran yang tidak disusun. Pengumpulan sampah buangan tersebut secara berasingan untuk rawatan khas adalah perlu.

Pengenalan Bahagian



- A** Badan Luaran
- B** Panel Hadapan
- C** Rangka Pintu Atas
- D** Pemegang pintu
- E** Rangka Pintu Bawah
- F** Kaca Pintu
- G** Tombol Kawalan Suhu Atas
- H** Tombol Kawalan Fungsi
- I** Tombol Kawalan Suhu Bawah
- J** Tombol Kawalan Pemasa
- K** Kaki Oven
- L** Lampu Penunjuk Kuasa
- M** Penyepit
- N** Rak Pembakar
- O** Dulang Pembakar (2pcs)
- P** Dulang Serbuk
- Q** Pemegang Penyepit
- R** Pemegang Dulang

*Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Spesifikasi

Model	: OT4030
Voltan	: 220-240V ~ 50-60Hz
Kuasa	: 2000W
Kapasiti (Liter)	: 40L
Berat Bersih	: 9.5kg
Dimensi Produk	: 530x410x370mm

Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis.

Sebelum Menggunakan Oven Elektrik Anda

Sebelum menggunakan oven elektrik anda dengan penyepit & perolakan untuk kali pertama, pastikan anda:

1. Baca semua arahan yang disertakan dalam buku panduan ini.
2. Pastikan plag dicabut dan tombol kawalan pemasa berada dalam kedudukan **OFF**.
3. Basuhkan semua aksesori dalam air sabun panas atau di mesin basuh pinggan mangkuk.
4. Keringkan semua aksesori dengan sepenuhnya dan pasang semula ke dalam oven, sambungkan palam ke bekalan kuasa dan anda sudah bersedia untuk menggunakan oven baru anda.
5. Setelah pemasangan semula oven anda, kami mengesyorkan bahawa anda menjalankannya pada suhu tertinggi (250°C) pada fungsi roti bakar selama kira-kira 15 minit untuk menghapuskan sisa pembungkusan yang mungkin kekal selepas penghantaran. Ini juga akan menghilangkan semua kesan bau terdapat pada mulanya.

Sila Ambil Perhatian: Operasi permulaan awal boleh mengakibatkan sedikit bau dan asap (selama 15 minit). Ini adalah perkara biasa dan tidak membahayakan. Ia adalah disebabkan oleh pembakaran pada bahan pelindung yang terdapat pada elemen pemanasan.

Menggunakan Oven Elektrik Anda

Sila membiasakan diri anda dengan fungsi dan aksesori oven sebelum penggunaan pertama:

- **Kawalan Suhu Atas/Bawah :**
Pilih suhu yang dikehendaki dari **90°C ke 250°C** untuk membakar, memanaskan atau memanggang.
- **Kawalan Masa :**
Apabila anda putar aktifkan pemasa segmen kawalan, pusing ke kanan (mengikut arah jam) untuk membakar roti atau menggunakan sebagai pemasa. Fungsi ini juga mempunyai loceng berbunyi pada akhir waktu yang diprogramkan.
- **Kawalan Fungsi :**
Terdapat tujuh peringkat pemilihan fungsi suis:



Off



Pemanas Atas & Bawah



Pemutar + Perolakan



Pemanas Atas





Pemanas Atas + Pemutar



Pemanas Bawah



Pemanas Atas & Bawah + Perolakan




Catatan: Untuk mencapai tahap suhu maksimum 250°C, pilih fungsi  atau , bersama-sama putar tombol kawalan suhu atas dan bawah menjadi 250°C.

Menggunakan Oven Elektrik Anda

- **Petunjuk Kuasa :** Lampu akan menyala apabila oven dihidupkan.
- **Dulang Pembakar :** Untuk memanggang ayam, daging, ikan dan pelbagai jenis makanan lain. Ia juga dapat memegang tetesan dari makanan atau minyak apabila menggunakan pemutar.
- **Pemegang Dulang :** Digunakan untuk mengambil rak dawai, dan dulang pembakar semasa panas.
- **Dulang Serbuk :** Menangkap sekerap apabila membakar dan boleh dikeluarkan untuk memudahkan pembersihan.



Cara-cara Penggunaan

Cara Mengguna untuk Memanggang Secara Bergolek / Rotisserie



- Masukkan meludah pertama ke pencucuk dengan menghalakan ke dalam. Selamatkan meludah pertama dengan skru ibu jari yang disediakan.
- Letakkan pencucuk di tengah-tengah makanan yang anda akan sediakan. Pastikan makanan berada di tengah sebelum memasukkan meludah kedua ke pencucuk. Selamatkan meludah kedua dengan skru ibu jari.
- Masukkan hujung pencucuk ke dalam soket pemacu dan letakkan hujung yang lain (bentuk persegi) untuk sokongan pencucuk.
- Anda boleh memasukkan dulang pembakar ke rak bawah untuk menangkap minyak yang menetes.
- Putar tombol kawalan fungsi ke  .
- Suhu maksimum adalah 200°C sekiranya fungsi  telah dipilih.
- Hidupkan kuasa semasa putar tombol pemasa ke masa memasak yang anda dikehendaki.
- Kitaran selesai apabila tombol pemasa mencapai kedudukan **OFF** .
- Untuk mengeluarkan makanan, mengangkat pencucuk dengan menggunakan pemegang penyepit.
- Pastikan kedua-dua cangkuk berada pada kedudukan yang sama rata di tepi pencucuk. Sila angkat hujung yang terletak di atas sokongan terlebih dahulu dan perlahan-lahan keluarkan pencucuk dari soket pemacu.
- Letakkan makanan di atas papan pemotong atau pinggan dan keluarkan pencucuk dengan melepaskan meludah.
- Jika anda memerlukan fungsi perolakan pada waktu yang sama, putarkan tombol fungsi ke  yang membolehkan fungsi perolakan dan pemutar.

Cara-cara Penggunaan



Cara Mengguna untuk Perolakan



- Masukkan rak pembakar yang boleh ditanggalkan dengan makanan dan dulang pembakar.
- Putar tombol kawalan fungsi ke .
- Pilih suhu memasak yang dikehendaki.
- Hidupkan kuasa semasa putar tombol pemasa ke masa memasak yang anda dikehendaki.
- Kitaran selesai apabila tombol pemasa mencapai kedudukan **OFF**.
- Sekiranya anda memerlukan fungsi pemutar pada masa yang sama, putarkan tombol fungsi ke  yang membolehkan fungsi perolakan dan pemutar.

Cara Mengguna untuk Membakar Kek / Kuih


- Letakkan rak yang boleh ditanggalkan ke kedudukan yang dikehendaki.
- Masukkan dulang pembakar dengan makanan dan tutup pintu oven.
- Putar tombol pemasa ke masa memasak yang dikehendaki.
- Putar tombol kawalan fungsi ke .
- Pilih suhu dan pemasa. Harap maklum bahawa suhu maksimum adalah 200°C sekiranya fungsi  telah dipilih.
- Apabila selesai membakar, loceng akan berbunyi untuk isyarat akhir kitaran bakar.
- Anda juga boleh putarkan pemasa ke kedudukan **OFF** untuk mematikan oven.

Cara Mengguna untuk Memanggang / Menyalai

- Masukkan rak pembakar yang boleh ditanggalkan dengan makanan dan dulang pembakar.
- Tutup pintu kaca.
- Putar tombol kawalan fungsi ke .
- Pilih suhu dan pemasa. Harap maklum bahawa suhu maksimum adalah 200°C sekiranya fungsi  telah dipilih.
- Anda juga boleh putarkan pemasa ke posisi **OFF** untuk mematikan oven.
- Apabila selesai memanggang, loceng akan berbunyi untuk isyarat akhir kitaran memanggang.

Catatan: Untuk mencapai tahap suhu maksimum 250°C, pilih fungsi  atau , bersama-sama putar tombol kawalan suhu atas dan bawah menjadi 250°C.

Cara Mengguna untuk Membakar Roti

- Masukkan rak pembakar yang boleh ditanggalkan dengan makanan dan dulang pembakar.
- Tutup pintu kaca.
- Putar tombol kawalan fungsi ke  .
- Pilih suhu dan pemasa.
- Apabila selesai membakar, loceng akan berbunyi untuk isyarat akhir kitaran roti bakar.
- Anda juga boleh putarkan pemasa ke kedudukan **OFF** untuk mematikan oven.

Catatan: Rak Pembakar harus diletakkan di tengah oven dengan lekuk menghala ke bawah.

• Kedudukan Rak Wayar

Biskut - Gunakan panduan sokongan bawah dan tengah.

Lapisan Kek - Gunakan panduan sokongan bawah sahaja (bakar satu demi satu).

Pai - Gunakan panduan sokongan bawah dan tengah.



PERHATIAN: Sentiasa berhati-hati semasa mengeluarkan dulang pembakar, rak pembakar atau bekas panas dari oven panas. Sentiasa gunakan pemegang dulang, atau sarung oven apabila mengeluarkan barang panas dari oven.

