

model / 型号 **OT11H**

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.

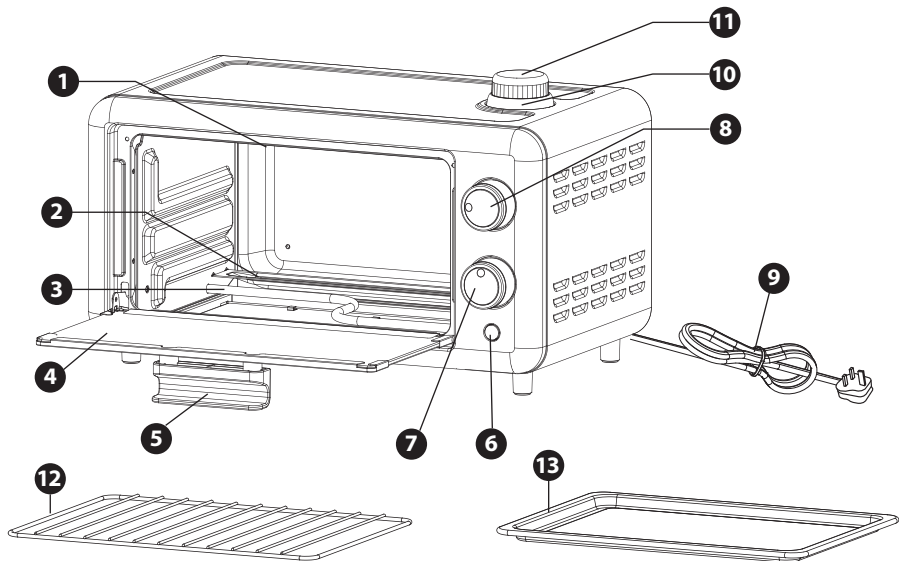
请在使用此产品前, 详读此说明书。并将之收藏以作日后参考。

Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.



This manual is also available online

Parts identification / 零件名称 / Pengenalan bahagian



1 Upper Heating Element /
顶部发热器 /
Elemen Pemanas Atas

2 Water Steamer Tray /
水汽蒸发盘 /
Dulang Pengukus Air

3 Lower Heating Element /
底部发热器 /
Elemen Pemanas Bawah

4 Glass Door /
玻璃门 /
Kaca Pintu

5 Door Handle /
门把手 /
Pemegang Pintu

6 Power On Indicator /
操作显示灯 /
Penunjuk Kuasa

7 Timer Selector Knob /
定时选择钮 /
Tombol Pilihan Pemasa

8 Temperature Selector Knob /
温度选择钮 /
Tombol Pilihan Suhu

9 Power Cord /
电源线 /
Talikod Kuasa

10 Water Receiver Hole /
接水孔 /
Lubang Masuk Air

11 10ml Measuring Cup /
10毫升测量杯 /
Cawan Penyukat 10mL

12 Baking Rack /
铁丝烤架 /
Rak Pemanggang

13 Baking Tray /
烘烤托盘 /
Dulang Pembakar

*Pictures are for illustration purpose only.

*图片仅供参考。

*Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.

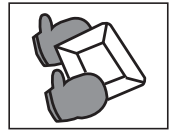
Specifications / 规格 / Spesifikasi

Model / 型号 / Model	: OT11H
Voltage / 电压 / Voltan	: 220-240V~ 50-60Hz
Power / 功率 / Kuasa	: 800W
Capacity / 容量 / Kapasiti	: 11 Litres/公升/Liter
Net Weight / 净重 / Berat Bersih	: 3.0kg / 公斤
Product Dimension / 产品尺寸 / Ukuran Produk	: 381 x 282 x 208mm / 毫米

*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 malfunctioned 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士使用; 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.
请勿用锡箔纸盖烤盘或此烘炉的任何部分 (以防过热)。锡箔纸只仅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 roasting 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. 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.
当操作此电器时和操作完毕后, 请勿触碰此电器的表面, 因为非常热。当要放入或移出炉内的食物时, 请戴隔热手套。
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。
17. This appliance is not intended to be operated by means of external timer.
外部的定时器不适用于此电器。



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 baking 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液如天那水或溶剂清洗。

Operating Features / 操作特征

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

首次使用前，请熟悉以下烘烤炉功能和配件：

- **Temperature Selector Knob:** Select required temperature from 100°C to 230°C for baking, broiling or toasting.
温度选择钮：在100°C至230°C之间选择所需的烘烤温度。
- **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.
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。
- **Power ON Indicator Light:** Select required cooking setting and the indicator will light up.
操作显示灯：选择所需的烹煮设置，指示灯将亮起。
- **Baking Tray:** For broiling and roasting meat, poultry, fish and various food. Can also be used to catch the oil drippings.
烘烤托盘：用于烘烤肉，家禽，鱼和各类食物。也可以用来接滴下来的油。
- **Steam Function:** Pour 10ml water with the measuring cup into the water receiver hole before oven operating, around 10ml each cooking session. Water bath steaming method for uniform oven temperature and better cooking results.
蒸汽功能：在操作烘烤炉前，用测量杯将10毫升水倒入接水孔中，每次烹饪约10毫升。水浴蒸汽方式，可让烤炉的温度均匀，烹饪效果更佳。

How to use / 使用方法

Before using your oven for the first time, ensure the following / 首次使用烘烤炉前，请确保以下事项：

1. Make sure that the oven is unplugged and Timer Selector Knob is at "OFF" position.
确保已拔下本产品的插头，和定时选择钮处于“OFF”位置。
2. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
用热水，肥皂水或洗碗机清洗所有配件。
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new oven.
让所有配件彻底干燥后，再重新组装在烘烤炉中，插入插头，即可使用新的烘烤炉。
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.
重新组装烘烤炉后，建议以最高温度（230°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。

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.

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。

Operating Instruction / 操作方式

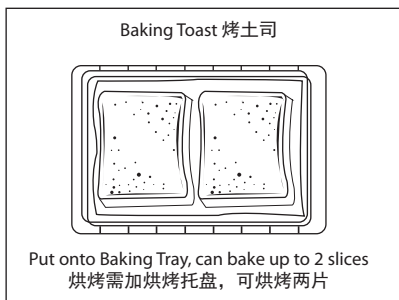
1. Place the baking rack into the appliance's shelves latch.
将烤架放在本产品的层架上。
2. Place food on the baking rack or baking tray.
将食物放在烤架或烘烤托盘上。
3. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
尽可能把食物放置在靠近顶部加热器的位置，但是不要碰到它。
4. Turn Temperature Selector Knob to the desired cooking temperature.
将温度选择钮转到所需的烘烤温度。

How to use / 使用方法

5. Turn Timer Selector Knob to the desired cooking time.
将定时选择钮转到所需的烘烤时间。
6. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
在设定的烹饪时间半途翻转食物。
7. When broiling is completed, turn Timer Selector Knob to "OFF".
烘烤完成后，将定时选择钮转到“OFF”位置。

Cooking Tips / 烘烤贴士

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



Cooking Setting (reference) / 食物烹调时间参考

Food 食物	Toast 土司	Hotdog 热狗	Sausage 香肠	Chicken Nugget 鸡块	Chicken Wing (Frozen) 冷冻鸡翅
Amount 食物份量	2 slices 2片	9pcs (170g) 9条 (170克)	24pcs (240g) 24个 (240克)	9pcs (180g) 9块 (180克)	6pcs (220g) 6块 (220克)
Cooking temperature 烘烤温度	230°C	230°C	230°C	230°C	230°C
Cooking Time 烘烤时间	4 ~ 5 min 4 ~ 5分钟	8 ~ 10 min 8 ~ 10分钟	12 ~ 14 min 12 ~ 14分钟	18 ~ 20 min 18 ~ 20分钟	15 ~ 17 min 15 ~ 17分钟

Note / 注意：

1. Frozen food must be thawed before cooking.
冷冻食品需先解冻后，才可烘烤。
2. Preheat the oven at 230°C for 10 minutes before cooking.
先将本产品以230°C预热10分钟后，才可烘烤。

REMINDER / 提醒

- a) Random placement may cause some portion of food to be burnt.
任意乱放易造成部分食物烤焦。
- b) If the oil from the food drips on the heating element, it may cause burn. Please use a baking tray to collect oil.
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) Use a baking tray to bake different food. Please spread the ingredients evenly or use heat-resistant ceramic tableware.
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) 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.
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。

How to use / 使用方法

e) When baking bread, it is recommended to use the water steamer tray so that the bread is crispy on the outside and soft on the inside.

面包烘烤时，建议使用水气蒸发盘，可以保持面包的外酥内软。

f) It is normal phenomenon if uneven browning of bread occurs when using water steamer tray.

使用水气蒸发盘时，面包烘烤颜色或许会不均匀，此乃正常现象。



WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN THIS APPLIANCE IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.

警告：为避免受伤或灼伤的危险，使用本产品时请勿触摸热表面。请戴上隔热手套。



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.

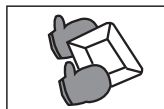
注意：从热烘烤炉中取出烘烤托盘，铁丝烤架或任何热容器时，请务必格外小心。从烘烤炉中取出高温物品时，请务必使用托盘把手或戴上隔热手套。

Troubleshooting / 故障排除

Phenomenon 现象	Reason 原因	Solution 解决方式
Unable to bake 无法烘烤	1. The plug is not inserted. 插头未插。 2. Timer Selector Knob is not turned. 定时选择钮未转动。 3. A power outage occurs during baking. 烘烤时发生停电。	1. Plug in the power plug. 插上插头。 2. Turn the Timer Selector Knob. 转动定时选择钮。 3. Please check if there is power outage and try to restore power. 请检查是否停电，尝试恢复电力。
Broiling / baking time is too long 烘烤时间过长	Check whether frozen food is used. 是否使用冷冻食品。	Defrost food before broiling / baking. 请解冻后再烘烤。
Burnt food 食物焦黑	1. The broiling / baking time is too long. 烘烤时间过长。 2. The size of baked/broiled food is too large. 烘烤食物过大。 3. The same food is baked / broiled twice. 同一种食物烘烤两次。 4. There are foreign particles on the heating element 发热器有异物。	1. Shorten the broiling / baking time. 缩短烘烤时间。 2. Broil / bake appropriate size of food. 烘烤适当大小的食物。 3. Please avoid this situation. 请避免此情况。 4. Remove the foreign particles on the heating element. 清除发热器的异物。
Odour 出现异味	1. The broiling / baking time is too long. 烘烤时间过长。 2. There are foreign particles on the baking tray/ baking rack / internal oven's bottom/ heating elements. 烘烤托盘/ 烤架/ 烤炉内的底部/ 发热器有异物。 3. The baking tray is not in place during broiling / baking greasy food. 烘烤油脂食物未放烘烤托盘。	1. Shorten the broiling / baking time. 缩短烘烤时间。 2. Remove the foreign particles on the baking tray / baking rack / internal oven's bottom / heating elements. 清除托盘 / 烤架/ 烤炉内的底部 / 发热器的异物。 3. Insert a baking tray. 放入托盘烘烤。
Poor browning of food 烤色不良	1. The size of baked / broiled food is too large. 烘烤食物过大。 2. The same food is baked / broiled twice. 同一种食物烘烤两次。 3. Check whether frozen food is used. 是否使用冷冻食品。	1. Broil / bake appropriate size of food. 烘烤适当大小的食物。 2. Please avoid this situation. 请避免此情况。 3. Defrost food before broiling / baking. 请解冻后再烘烤。

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. Jangan sentuh permukaan perkakas semasa dan selepas operasi memasak. Ia sangat panas!. Sentiasa memakai sarung tangan berpengebat ketika memasukkan atau mengalihkan makanan daripada perkakas.
16. Perkakas ini adalah untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan gunakan perkakas selain daripada yang disyorkan.
17. Pemasa luaran tidak boleh dioperasi bersama dengan perkakas ini.



Pembersihan dan Penyelenggaraan

1. Tanggalkan plag daripada bekalan kuasa dan biarkan ia menyejuk sebelum membersihkannya.
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.

Ciri-ciri Operasi

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

- **Tombol Pilihan Suhu:** untuk memilih suhu yang dikehendaki dari 100°C hingga 230°C untuk membakar, memanaskan dan memanggang.
- **Tombol Pilihan Pemasa:** untuk memilih tempoh memasak dari 1 minit hingga 60 minit. Untuk menetapkan, putarkan tombol mengikut arah pusingan jam. Loceng akan berbunyi apabila tempoh masakan tamat.
- **Lampu Indikasi Kuasa :** pilih tetapan masakan yang diinginkan dan lampu indikasi akan menyala.
- **Dulang Pembakar:** boleh digunakan untuk memanggang dan memanaskan daging, ayam, ikan dan pelbagai makanan lain. Ia juga boleh digunakan sebagai dulang tadahan.
- **Fungsi Kukusan:** Tuangkan 10ml (untuk setiap masakan) air menggunakan cawan penyukat yang disediakan ke dalam lubang masuk air sebelum memulakan operasi oven. Kaedah kukusan adalah untuk menyeragamkan suhu oven dan menghasilkan masakan yang lebih baik.

Cara-cara penggunaan

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 (230°C) selama lebih kurang 15minit 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.

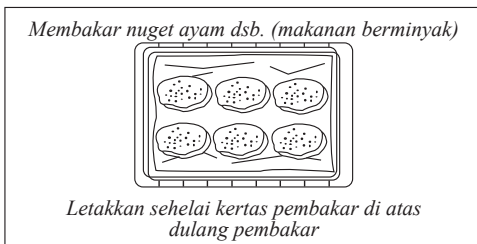
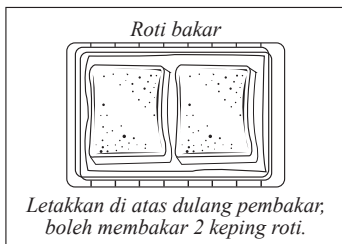
Arahan penggunaan

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".

Cara-cara penggunaan

Tip-tip memasak

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



Tetapan Memasak (rujukan)

Makanan	Bakar	Hotdog	Sosej	Nuget ayam	Kepak ayam (beku)
Amaun	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 memasak	4 ~5 minit	8 ~10 minit	12 ~14 minit	18 ~20 minit	15 ~17 minit

Nota:

1. Nyah-bekukan dahulu makanan beku sebelum memasak.
2. Panaskan dahulu oven pada 230°C untuk selama 10 minit sebelum memasak.

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.
- e) Adalah disarankan untuk menggunakan dulang kukusan air untuk menghasilkan roti yang rangup di luar dan lembut di dalam.
- f) Fenomena biasa jika membakar roti tidak sekata berlaku apabila menggunakan dulang pengukus air.



AMARAN: PANAS PADA PERKAKAS SEMASA SEDANG DIGUNAKAN. SENTIASA GUNAKAN SARUNG TANGAN.



PERHATIAN: Sentiasa berhati-hati ketika memindahkan dulang membakar, rak membakar atau apa-apa bekas semasa ia masih panas. Gunakan pemegang dulang atau sarung tangan apabila ingin memindahkan peralatan yang disebut.

Penyelesaian Masalah

<i>Fenomena</i>	<i>Sebab</i>	<i>Penyelesaian</i>
<i>Tidak boleh memasak</i>	1. Plag tidak dimasukkan. 2. Tombol Pilihan Pemasa tidak diputar. 3. Berlaku kegagalan kuasa semasa memasak.	1. Masukkan plag dengan kemas. 2. Putarkan tombol tersebut 3. Periksa bekalan kuasa dan sambungkannya.
<i>Tempoh memasak terlalu lama</i>	<i>Periksa samada makanan sejuk beku yang dimasak</i>	<i>Nyah- bekukan makanan sebelum memasak.</i>
<i>Masakan menjadi hangus</i>	1. Tempoh memasak terlalu lama. 2. Saiz makanan yang terlalu besar. 3. Makanan yang sama dimasak 2 kali. 4. Terdapat bendasing pada permukaan elemen pemanas.	1. Pendekkan tempoh masakan. 2. Masak makanan dengan saiz bersesuaian. 3. Hindari situasi ini. 4. Buangkan bensasing dari elemen pemanas
<i>Bau</i>	1. Tempoh memasak terlalu lama. 2. Terdapat bendasing pada dulang pembakar / rak pembakar/ permukaan bawah oven / elemen pemanas. 3. Dulang pembakar tidak berada pada tempatnya ketika memasak / memasak makanan berminyak.	1. Pendekkan tempoh memasak. 2. Buangkan segala bendasing yang terdapat pada dulang pembakar/ rak membakar/ permukaan bawah oven/ elemen pemanas. 3. Masukkan dulang pembakar ke tempatnya.
<i>Makanan tidak cukup masak</i>	1. Saiz makanan terlalu besar. 2. Makanan yang sama dimasak sekali lagi. 3. Periksa samada makanan sejuk beku yang dimasak.	1. Masak makanan mengikut saiz yang sesuai. 2. Elakkan dari berlaku situasi ini. 3. Nyah-bekukan dahulu makanan tersebut.