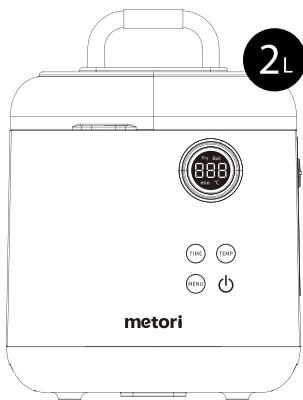


metori

BUKU PETUNJUK PENGUNAAN



Panci Listrik Multifungsi Pintar 5-in-1

MTHCSG-KCDF-020-WR1

HAL-HAL PENTING

Sebelum menggunakan produk ini, harap baca dengan saksama dan ikuti semua petunjuk yang diberikan.



PERINGATAN

Jika petunjuk berikut tidak dipatuhi, cedera serius atau kematian dapat terjadi.



PERHATIAN

Untuk mengurangi risiko kebakaran, sengatan listrik, dan cedera, harap patuhi petunjuk berikut saat menggunakan produk ini.



PERINGATAN

-  Jangan mencoba memperbaiki, membongkar, atau merakit sendiri unit utama produk ini.
-  Jangan merendam unit utama, kabel listrik, steker, atau bagian terkait lainnya ke dalam air maupun cairan lainnya.
-  Sebelum menghubungkan produk ke sumber listrik, pastikan tegangan yang tertera pada label produk sesuai dengan tegangan listrik yang digunakan (AC 220–240V).
-  Jika kabel daya rusak, kabel tersebut harus diganti oleh produsen, pusat layanan resmi, atau teknisi yang berkualifikasi untuk menghindari bahaya.
-  Hubungkan produk hanya ke stopkontak dinding yang memiliki sistem pembumian (grounding).
-  Jauhkan kabel listrik dari permukaan yang panas.
-  Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja tempat produk diletakkan.
-  Produk ini tidak boleh digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang memiliki keterbatasan fisik, sensorik, mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diawasi atau diberikan petunjuk oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
-  Anak-anak harus diawasi agar tidak menggunakan produk ini dengan cara yang tidak semestinya.
-  Jangan mengoperasikan produk ini tanpa pengawasan.

- ⊘ Untuk menghindari bahaya, produk ini tidak boleh dioperasikan menggunakan pengatur waktu eksternal atau sistem kendali jarak jauh yang terpisah.

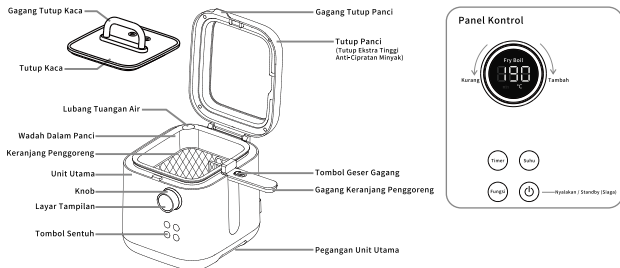


PERHATIAN

- ❗ Saat produk sedang digunakan atau baru selesai digunakan, tutup, wadah dalam, dan keranjang penggorengan akan menjadi sangat panas. Hati-hati terhadap uap panas yang dihasilkan untuk menghindari luka bakar. Jangan menyentuh bagian-bagian tersebut...
- ❗ Setelah selesai digunakan, matikan daya produk dan cabut steker dari stopkontak.
- ❗ Setelah digunakan, bersihkan produk ini sesuai dengan petunjuk perawatan dalam buku manual.
- ❗ Tunggu hingga produk benar-benar dingin sebelum melepas wadah dalam untuk dibersihkan atau disimpan.
- ❗ Jangan gunakan benda tajam, kasar, atau bahan pembersih korosif pada wadah dalam agar lapisan anti lengket tidak rusak.
- ❗ Setelah melepas wadah dalam, pastikan wadah telah dipasang kembali dengan benar dan kokoh.
- ❗ Produk ini hanya untuk penggunaan di dalam ruangan dan tidak boleh digunakan di luar ruangan.
- ❗ Jangan gunakan produk ini untuk tujuan komersial atau selain penggunaan rumah tangga. Produsen tidak bertanggung jawab atas risiko yang timbul akibat penggunaan yang tidak semestinya.
- ❗ Letakkan produk di atas permukaan yang datar dan stabil saat digunakan. Jangan memindahkan produk ketika sedang beroperasi.
- ❗ Jangan menggunakan produk secara terus-menerus dalam waktu yang lama. Disarankan untuk memberi jeda istirahat setelah digunakan selama satu jam berturut-turut.
- ❗ Jangan memelintir, menarik, atau menggunakan kabel listrik dengan cara yang tidak semestinya.

DESKRIPSI PRODUK

Nama Bagian



CARA PENGGUNAAN

Persiapan Sebelum Penggunaan

1. Saat pertama kali digunakan, harap lepaskan semua kantong plastik dan bahan kemasan lainnya terlebih dahulu. Bersihkan wadah dalam panci, keranjang penggoreng, tutup panci, dan tutup kaca secara menyeluruh menggunakan spons pembersih yang lembut atau kain lap dengan cairan pembersih netral, lalu seka airnya hingga kering dengan kain lap yang bersih dan lembut.
2. Masukkan wadah dalam panci ke dalam unit utama dari atas ke bawah, dan pastikan wadah dalam panci terpasang dengan benar pada tempatnya (saat memasang, pastikan sisi wadah dalam panci yang memiliki lubang tuangan air menghadap ke bagian belakang unit utama).

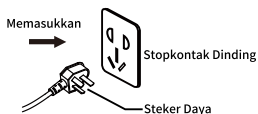


Mulai Menggunakan

1 Sambungan Daya (Koneksi Listrik)

1. Masukkan steker kabel daya ke stopkontak dinding.
2. Setelah tersambung ke daya, Produk akan berbunyi "Bip" sekali, seluruh layar akan menyala selama 1 detik, lalu menampilkan "---", yang menandakan bahwa produk telah masuk ke mode standby (siaga).

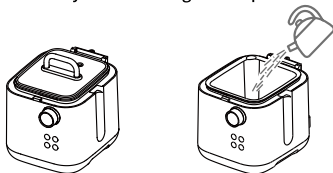
 Sebelum menyambungkan ke daya, pastikan tegangan stopkontak dinding sesuai dengan tegangan yang tertera pada papan nama produk (piringan spek).



2 Mengukus

1. Sebelum memasak dengan cara mengukus/merebus, tambahkan air dan makanan secukupnya ke dalam wadah dalam panci (jangan menambahkan air melebihi garis "Tinggi Air Maksimum/MAX" pada wadah dalam panci, disarankan agar air ditambahkan cukup sampai merendam makanan).
2. Sentuh tombol "Nyalakan/Standby" untuk menyalakan mesin, lalu sentuh tombol "Fungsi" untuk beralih ke fungsi "Mengukus/Merebus". Layar tampilan akan menunjukkan menu "Mengukus/Merebus" dengan suhu air bawaan (default) 100°C. Jika tidak ada pengoperasian tombol atau knob selama 5 detik, mesin akan mulai bekerja secara otomatis, dan lampu indikator berjalan pada layar tampilan akan menunjukkan status pemanasan.
3. Gunakan bersama dengan tutup kaca jika diperlukan.

 Gunakan tutup kaca saat mengukus/merebus makanan, tidak disarankan menggunakan tutup Kaca saat menggoreng. Jika menggunakan tutup panci, sejumlah besar uap akan bocor dari area sekitarnya, dan embun air dalam jumlah banyak akan mengembun pada bodi mesin.



- Saat pertama kali digunakan, produk mungkin akan mengeluarkan sedikit asap atau bau. Hal ini disebabkan oleh minyak pelindung pada elemen pemanas yang menguap karena panas saat keluar dari pabrik. Ini bukan merupakan kerusakan dan akan hilang seiring dengan penggunaan.

- Jika terdengar suara "kriet/derit" selama penggunaan, suara ini timbul akibat pemuatan dan penyusutan material karena panas dan dingin, dan bukan merupakan kerusakan.

3 Mengukus

1. Sebelum memasak telur, tambahkan air secukupnya dan telur utuh dengan cangkangnya ke dalam wadah dalam panci (disarankan menambahkan air sekitar 800mL atau cukup sampai merendam telur, jumlah telur tidak boleh lebih dari 6 butir setiap kali memasak).
2. Dalam kondisi mesin menyala, tekan dan tahan tombol "Fungsi" untuk beralih ke fungsi mengukus/merebus telur, layar tampilan akan menunjukkan "P1". Sentuh kembali tombol "Fungsi" secara singkat (atau putar knob) untuk beralih secara berurutan ke berbagai fungsi memasak telur yang berbeda (P1→P2→P3→P4). Silakan merujuk ke tabel di bawah ini untuk detail fungsinya. Jika tidak ada pengoperasian tombol atau knob selama 5 detik, mesin akan mulai memanaskan secara otomatis.
3. Harap tutup dengan tutup kaca saat mengukus/merebus telur.
 - Untuk memasak Telur Setengah Matang (Soft-Boiled) dan Telur Onsen, harap gunakan telur steril/bebas bakteri (karena telur tidak matang sepenuhnya).
 - Fungsi mengukus/merebus telur adalah fungsi terprogram (preset) yang tetap, suhu dan waktu memasak tidak dapat disesuaikan.

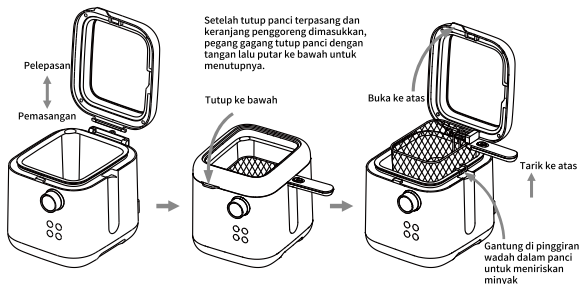
Tampilan Fungsi	P1	P2	P3	P4
Menu Fungsi	Telur Setengah Matang	Telur Onsen	Telur Rebus Matang	Tim Telur
Deskripsi Fungsi	Putih telur memadat, bagian tepi kuning telur memadat, bagian tengah kuning telur masih cair/belum memadat, setengah matang.	Putih telur agak memadat (lembut), kuning telur belum memadat, setengah matang.	Putih telur memadat, kuning telur memadat, tekstur cenderung lembut/pudar, matang sempurna.	Perlu digunakan bersama dengan rak kukus dan wadah tim telur yang ukurannya sesuai (tidak termasuk).

4 Menggoreng Makanan (Deep Fry)

1. Sebelum menggoreng, tambahkan minyak goreng secukupnya ke dalam wadah dalam panci. Jumlah minyak tidak boleh lebih rendah dari garis batas minimum ("MIN") dan tidak boleh lebih tinggi dari garis batas maksimum ("MAX") pada wadah dalam panci.
2. Jika diperlukan, Anda dapat memasang tutup panci (tutup ekstra tinggi anti-cipratan minyak). Masukkan tutup panci dari atas ke bawah ke dalam slot engsel penutup di bagian belakang unit utama.

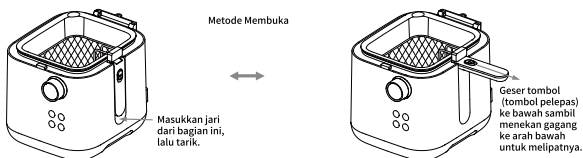
3. Saat perlu menggunakan keranjang penggoreng, masukkan makanan yang akan digoreng ke dalam keranjang terlebih dahulu.

- Disarankan menggunakan keranjang penggoreng saat menggoreng makanan yang jumlahnya banyak dan berukuran kecil (seperti: kacang tanah, kentang goreng, kacang koro, kerupuk udang, dll.). Untuk menggoreng makanan yang berukuran lebih besar, disarankan untuk memasukkannya langsung ke dalam wadah dalam panci (seperti: paha ayam besar, potongan ayam besar, dll.).
- Keranjang penggoreng dapat menampung maksimal 200g makanan (kira-kira setara dengan 4 sayap ayam ukuran sedang atau 2 paha ayam). Memasukkan terlalu banyak makanan berisiko merusak gagang keranjang penggoreng.



- Jika penutup kaca dipasang di atas tutup panci, harap lepaskan penutup kaca terlebih dahulu sebelum membuka tutup panci untuk mencegah penutup kaca merosot dan pecah saat tutup panci dibuka.
 - Tutup kaca sebagian besar digunakan untuk fungsi mengukus/merebus, sedangkan tutup panci sebagian besar digunakan untuk fungsi menggoreng. Sebisa mungkin jangan menggunakan keduanya secara bersamaan untuk menghindari kerusakan yang tidak disengaja.
4. Dalam kondisi mesin menyala, sentuh tombol "Fungsi" untuk masuk ke fungsi "Menggoreng". Layar tampilan akan menunjukkan menu "Menggoreng" dengan suhu minyak bawaan (default) 150°C. Jika tidak ada pengoperasian tombol atau knob selama 5 detik, mesin akan mulai bekerja secara otomatis, dan lampu indikator berjalan pada layar tampilan akan menunjukkan status pemanasan.

5. Ketika suhu minyak di dalam panci naik mencapai nilai yang diatur, mesin akan berbunyi "Bip" sekali untuk menandakan suhu yang ditentukan telah tercapai. Sejajarkan gagang keranjang penggoreng yang berisi makanan dengan celah di sisi kanan unit utama, lalu masukkan ke dalam wadah dalam panci untuk menggoreng, atau gunakan sumpit panjang untuk memasukkan makanan langsung ke dalam wadah dalam panci.
6. Setelah makanan matang digoreng, angkat keranjang penggoreng. Anda dapat menggantungkan keranjang penggoreng pada pinggiran wadah dalam panci untuk meniriskan minyak, atau langsung mengambil makanan dari dalam wadah menggunakan sumpit dan meletakkannya di piring saji.



- Sebelum menggoreng makanan, harap keringkan sebanyak mungkin sisa air pada wadah dalam panci, keranjang penggoreng, dan sumpit. Makanan yang akan digoreng sebaiknya dicairkan (thawing) terlebih dahulu, bersihkan kristal es di permukaannya, dan keringkan kandungan air di permukaannya. Jika tidak, kandungan air yang terlalu banyak akan lebih mudah memicu cipratan minyak akibat suhu minyak yang tinggi, sehingga berisiko menyebabkan luka bakar.
- Untuk makanan yang permukaannya dilapisi tepung roti, tepung terigu, dll., harap tepuk-tepuk untuk membuang kelebihan lapisan tersebut. Hal ini guna mencegah lapisan yang rontok ke dalam wadah dalam panci menjadi gosong akibat minyak bersuhu tinggi, sekaligus menjaga kebersihan minyak di dalam panci.
- Selama proses menggoreng, Anda dapat menggunakan sumpit panjang untuk membalik makanan agar hasil gorengannya lebih merata dan lezat.

5 Fungsi Pengatur Waktu (Timer) dan Penyesuaian Suhu

1. Setelah memilih fungsi, sentuh tombol "Timer" (Pengatur Waktu). Layar tampilan akan menunjukkan waktu timer dan pengaturan waktu dapat dilakukan. Putar knob untuk menyesuaikan waktu memasak: putar searah jarum jam untuk menambah waktu timer, dan putar berlawanan arah jarum jam untuk mengurangi waktu timer. Setelah waktu timer diatur, jika tidak ada pengoperasian tombol atau knob selama 5 detik, mesin akan mulai memanaskan secara otomatis. Layar tampilan akan menampilkan

hitungan mundur waktu timer. Setelah hitungan mundur selesai, mesin akan berbunyi "Bip" sebanyak 3 kali lalu berhenti memanaskan secara otomatis dan masuk kemode standby (siaga).

- Setelah memilih fungsi, layar tampilan secara bawaan (default) akan menunjukkan suhu memasak dan pengaturan suhu memasak dapat dilakukan. Putar knob untuk menyesuaikan suhu memasak: putar searah jarum jam untuk meningkatkan suhu memasak, dan putar berlawanan arah jarum jam untuk menurunkan suhu memasak. Setelah suhu memasak diatur, jikadidak ada pengoperasian tombol atau knob selama 5 detik, mesin akan mulai memanaskan secara otomatis. Dalam kondisi timer berjalan, sentuh tombol "Suhu" untuk mengalihkan layar ke status tampilan suhu, dan pada saat ini Anda juga dapat menyesuaikan suhu memasak dengan mengikuti langkah-langkah di atas.

- Silakan lihat tabel di bawah ini untuk rentang dan kelipatan pengaturan suhu memasak serta waktu pada menu fungsi:

Tampilan Fungsi	Item Pengaturan	Bawaan	Rentang Penyesuai	Interval Penyesuai	Catatan
Menggoreng	Suhu Memasak	150°C	70-190°C	1°C	Menggoreng kentang goreng, sayap ayam, paha ayam, kacang tanah, iga, bistik babi (pork chop), kerupuk udang, kacang koro, tahu, dll.
	Waktu Timer	1min	1-30min	1min	
Mengukus	Suhu Memasak	100°C	60-100°C	1°C	Oden, sate Malatang, Maocai, merebus bakso, bihin hotpot kecil (Mixian), dll.
	Waktu Timer	10min	1-90min	1min	

- Setelah proses memasak selesai, kipas pendingin di dalam mesin masih akan bekerja selama beberapa saat untuk membuang panas internal. Jangan langsung mencabut steker daya, hal ini dapat memperpanjang masa pakai produk.

6 Setelah Selesai Memasak

- Sentuh tombol "Nyalakan/Standby", layar tampilan akan menunjukkan "- - -", menandakan mesin kembali ke mode standby (siaga).
- Setelah kipas pendingin berhenti berputar, cabut steker daya dari stopkontak dan jauhkan dari stopkontak.
- Setelah produk benar-benar dingin, angkat wadah dalam panci dengan kedua tangan untuk melepaskannya dari bodi mesin. Tuangkan minyak/lemak dari dalam panci ke dalam wadah khusus penyimpanan minyak, lalu simpan di dalam kulkas. Jika memungkinkan, disarankan untuk menyaring minyak goreng bekas pakai tersebut sebelum disimpan.



-  Harap berhati-hati terhadap risiko luka bakar saat melepaskan wadah dalam panci. Sebaiknya mungkin jangan menyimpan minyak/lemak bekas menggoreng di dalam wadah dalam panci. Penyimpanan dalam jangka waktu lama dapat menyebabkan minyak berbau tengik, berjamur, atau memengaruhi masa pakai lapisan anti-lengket pada permukaan wadah dalam panci.

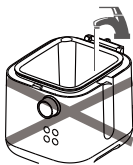
CARA PERAWATAN / PENYIMPANAN

Sebelum melakukan pembersihan dan perawatan, pastikan steker kabel daya telah dicabut sepenuhnya dari stopkontak. Biarkan mesin mendingin secara alami sepenuhnya sebelum dibersihkan. Jangan menggunakan detergen korosif, pembersih abrasif (kasar/scrub), atau thinner, bensin, atau zat pelarut lainnya saat membersihkan.

Perawatan Bodi Mesin

- Harap seka noda ringan pada bodi mesin dengan kain lap yang agak lembap, kemudian bersihkan noda minyak menggunakan kain lap lembut yang telah dibasahi detergen netral.
- Silakan seka kembali bodi mesin dengan kain lap yang agak lembap, dan terakhir keringkan sisa air pada bodi mesin dengan handuk lembut yang bersih.

-  Jangan pernah mencuci bodi mesin langsung dengan air untuk menghindari sengatan listrik atau memicu kerusakan.



Perawatan Tutup Panci dan Tutup Kaca

1. Tutup panci dan tutup kaca dapat dimasukkan seluruhnya ke dalam air untuk dicuci atau dibilas.



2. Bersihkan terlebih dahulu menggunakan spons atau kain lap lembut yang telah dibasahi dengan cairan pembersih netral, kemudian keringkan sisa air dengan kain lap bersih.

Perawatan Wadah Dalam Panci

1. Wadah dalam panci dapat dibilas langsung di bawah kran air, tetapi jangan merendamnya seluruhnya ke dalam air untuk dicuci.
2. Bersihkan terlebih dahulu menggunakan spons atau kain lap lembut yang mengandung cairan pembersih netral khusus dapur, lalu bilas hingga bersih dengan air mengalir.
3. Terakhir, seka hingga kering sisa air dengan kain lap lembut yang bersih (terutama bagian elektroda pipa pemanas harus dikeringkan), kemudian letakkan di tempat yang berventilasi hingga kering secara alami.

Cara Penyimpanan

- Setelah dibersihkan, harap masukkan wadah dalam panci ke dalam bodi mesin, pasang tutup panci, lalu tutup dengan tutup kaca.
- Harap simpan produk di tempat yang kering dan berventilasi baik untuk mencegah kelembapan dan pertumbuhan jamur.
- Jika produk tidak digunakan dalam jangka waktu lama, bungkus produk dengan kantong plastik untuk mencegah debu, lalu simpan di dalam kotak kemasan.

 Jika tidak digunakan dalam jangka waktu lama, pastikan produk telah dicuci bersih dan dikeringkan sepenuhnya sebelum disimpan.

KODE GANGGUAN

Kode	Gejala Gangguan	Solusi / Cara Mengatasi
E1	Sirkuit Sensor Terputus (Open Circuit)	Silakan hubungi layanan purna jual (after-sales service) untuk perbaikan
E2	Korsleting Sensor (Short Circuit)	Silakan hubungi layanan purna jual (after-sales service) untuk perbaikan
E3	Suhu Sensor Terlalu Tinggi (Overheat)	Mesin akan pulih secara otomatis setelah suhu turun
E4	Wadah Dalam Panci Belum Terpasang dengan Benar	Harap pasang wadah dalam panci dengan benar, mesin akan pulih secara otomatis

SPEKIFIKASI TEKNIS

Nama Produk	metori 5-in-1 Smart Multi-Cooker	Model Produk	MTHCSG-KCDF-020-WR1
Tegangan Terukur	220-240V~	Frekuensi Terukur	50Hz
Daya Terukur	800W	Kapasitas Maksimum	2L(Air)
Tinggi Minyak Maksimum	800mL	Tinggi Minyak Minimum	550mL
Dimensi Produk	196 mm (L) × 256 mm (W) × 260 mm (H)		

PENANGANAN MASALAH

Jika terjadi kondisi "Tidak Dapat Dioperasikan" atau "Operasi Tidak Normal", harap periksa poin-poin berikut terlebih dahulu. Jika masalah masih belum dapat diatasi, silakan bawa produk ke pusat perbaikan profesional untuk diperbaiki.

Gejala Gangguan	Penyebab Gangguan	Metode Penanganan
Mesin Tidak Menyala	Kabel daya belum dicolokkan dengan benar atau stopkontak tidak ada aliran listrik	Colokkan kembali steker dengan benar dan sambungkan ke daya listrik
	Tegangan stopkontak daya tidak sesuai dengan yang tertera pada papan nama produk	Gunakan stopkontak berspesifikasi 220V~/10A atau lebih
Mesin Mengeluarkan Suara Peringatan (Alarm)	Suhu mesin terlalu tinggi, alarm berbunyi dan menampilkan E3	Tunggu hingga mesin mendingin sebelum digunakan kembali
	Alarm berbunyi dan menampilkan E1, E2	Kirim ke pusat perbaikan yang ditentukan untuk diperbaiki
Mesin Berhenti Bekerja Secara Otomatis Setelah Beroperasi Beberapa Saat	Hitungan mundur timer telah selesai	Nyalakan dan hidupkan kembali mesin
	Mesin mati otomatis karena bekerja terlalu lama tanpa adanya pengoperasian	Nyalakan dan hidupkan kembali mesin
Tidak Memanaskan atau Suhu Terlalu Rendah	Apakah wadah dalam panci sudah terpasang dengan benar dan terhubung ke aliran listrik	Pasang kembali wadah dalam panci dengan benar sesuai buku petunjuk manual
	Suhu yang diatur disetel terlalu rendah	Naikkan pengaturan suhu
Bagian Bawah Wadah Panci Mengeluarkan Asap atau Bau Menyengat	Terdapat benda asing atau noda minyak di bagian bawah wadah dalam panci.	Bersihkan benda asing dan seka noda minyak hingga bersih
	Minyak pelindung pada elemen pemanas belum menguap sepenuhnya pada awal penggunaan	Akan hilang seiring dengan penggunaan yang terus-menerus

★ Setelah digunakan dalam jangka waktu lama, harap periksa kondisi produk Anda!

Apakah situasi berikut terjadi saat digunakan?

- Setelah daya dinyalakan, terkadang mesin tidak dapat dioperasikan.
- Kabel daya rusak, steker atau kabel daya tidak dapat mengalirkan listrik.
- Mengeluarkan suara tidak normal selama pengoperasian.
- Bodi mesin mengalami deformasi (perubahan bentuk) dan menjadi panas secara tidak normal.
- Mengeluarkan bau hangus/gosong.
- Situasi tidak normal lainnya, atau terjadi kerusakan.

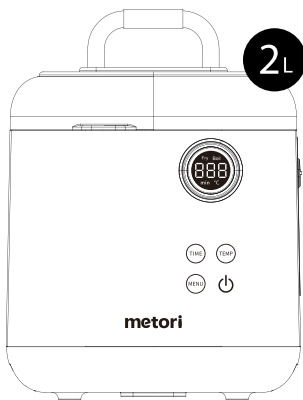


HARAP HENTIKAN PENGGUNAAN

Untuk mencegah terjadinya kerusakan dan kecelakaan, harap cabut steker kabel dari stopkontak dan segera hubungi agen/distributor lokal untuk memeriksa produk. Jika masa garansi produk telah berakhir, agen mungkin akan mengenakan biaya pemeriksaan produk dan biaya perbaikan suku cadang yang terkait.

metori

INSTRUCTION MANUAL



5-in-1 Smart Multi-Cooker

MTHCSG-KCDF-020-WR1



IMPORTANT MATTERS

Please read carefully and strictly observe these instructions before using this product.



WARNING

Failure to follow the instructions below may result in death or serious injury.



CAUTION

To reduce the risk of fire, electric shock, and personal injury, please comply with the following when using this product.



WARNING

-  Do not attempt to repair, disassemble, or assemble the main body of this product by yourself.
-  Do not immerse the main body, power cord, power plug, or other related parts in water or any other liquids.
-  Before connecting the product to the power supply, please confirm that the voltage indicated on the product rating plate matches the local voltage used (AC 220-240V).
-  If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
-  Only connect the product to a grounded wall outlet.
-  Keep the power cord away from hot surfaces.
-  Do not let the power cord hang over the edge of the table where the product is placed.
-  This product 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 the use of the product by a person responsible for their safety.
-  Children should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the product.

- ❗ This product must not be operated unattended.
- ⊘ To avoid hazards, this product must not be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

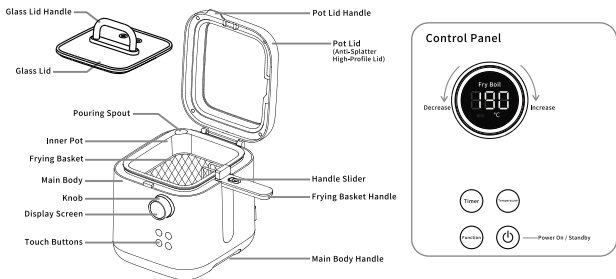


CAUTION

- ❗ While the product is working or immediately after use, the lid, inner pot, frying basket, and the steam generated during cooking are extremely hot. Do not touch them to avoid burns.
- ❗ After use, be sure to turn off the power of the product first, and unplug the plug from the wall outlet.
- ❗ After use, please clean this product properly according to the maintenance instructions in the manual.
- ❗ Please wait until the product has completely cooled down before removing the inner pot for cleaning and storage.
- ❗ Never use sharp or rough items, or other corrosive detergents, to touch the inner pot, so as to avoid damaging the non-stick coating surface.
- ❗ After removing the inner pot, please make sure to reassemble it correctly and install it securely.
- ❗ This product is for indoor use only and must not be used outdoors.
- ❗ Do not use the product for commercial purposes or any purpose other than general household use. The manufacturer will not be held responsible for any risks caused by improper use of this product.
- ❗ The product must be placed on a stable and flat countertop for use. Do not move the product arbitrarily while it is operating.
- ❗ Do not use the product continuously for a long period of time. It is recommended to let the product rest after one hour of continuous use.
- ❗ Do not twist, pull, or improperly use the product's power cord.

PRODUCT OVERVIEW

Parts & Features



HOW TO USE

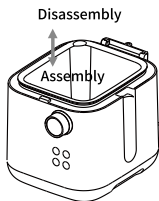
Preparation Before Use

1. When using for the first time, please remove all plastic bags and other packaging materials first. Thoroughly clean the inner pot, frying basket, pot lid, and glass lid using a soft cleaning sponge or cloth with a neutral detergent, then wipe away any moisture with a clean, soft cloth.
2. Place the inner pot into the main unit from top to bottom, and confirm that the inner pot is correctly installed in place (when inserting, the side of the inner pot with the pouring spout must face toward the back of the main unit).

Starting Operation

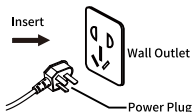
① Power Connection

1. Insert the power plug of the power cord into a wall outlet.



2. After connecting to the power supply, the appliance will make a "beep" sound, the entire screen will light up for 1 second, and then display "---", entering the standby state.

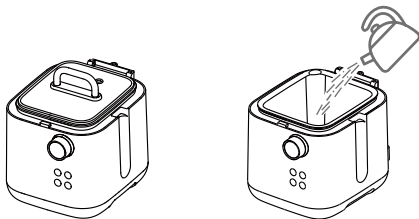
 Before connecting to the power supply, please confirm that the power voltage of the wall outlet matches the voltage indicated on the product rating plate.



② Steaming

1. Before cooking, add an appropriate amount of water and food into the inner pot (do not exceed the "MAX" water level line on the inner pot; it is recommended to add enough water just to submerge the food).
2. Touch the "Power/Standby" key to power on, then touch the "Function" key to switch to the "Steam/Boil" function. The display screen will show the "Steam/Boil" menu with a default water temperature of 100°C. If there is no key or knob operation for 5 seconds, the machine will start working automatically, and a marquee animation on the display screen will indicate the heating status.
3. Use with the glass lid if necessary.

 Please use the glass lid when steaming or boiling food; using the main pot lid (air fryer lid) is not recommended. When using the main pot lid, a large amount of steam will escape from the edges, causing significant condensation build-up on the machine body.



- During initial use, the product may emit slight smoke or an odor. This is due to the volatilization of the protective oil on the heating elements from the factory when heated. This is not a malfunction and will disappear with continued use.

- If a creaking or squeaking sound is heard during operation, this is caused by the thermal expansion and contraction of materials and is not a malfunction.

③ Boiling/Steaming Eggs

1. Before cooking eggs, add an appropriate amount of water and eggs in their shells into the inner pot (it is recommended to add about 800mL of water, just enough to submerge the eggs; do not cook more than 6 eggs at a time).
2. While the machine is powered on, long press the "Function" key to switch to the egg boiling function, and the screen will display "P1". Short press the "Function" key again (or rotate the knob) to cycle through the different egg cooking modes (P1→P2→P3→P4). Refer to the table below for specific functions. If there is no operation of the keys or knob for 5 seconds, the machine will automatically start heating.
3. Please cover with the glass lid when boiling/steaming eggs.
 - Please use pasteurized/sterile eggs when making soft-boiled or Onsen eggs (as the eggs are not fully cooked).
 - The egg cooking function consists of fixed presets; the cooking temperature and time cannot be adjusted manually.

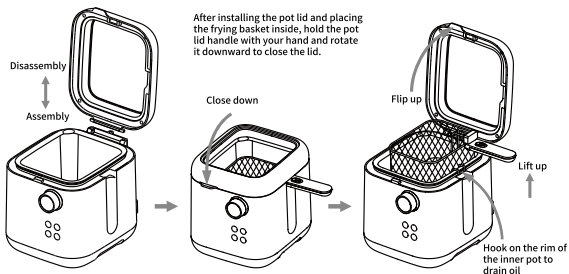
Display	P1	P2	P3	P4
Menu	Soft-Boiled Egg	Onsen Egg	Jinsha Egg	Egg Custard
Description	Egg white is set, the edge of the yolk is set, but the center is runny/unset; medium-soft.	Egg white is softly set, yolk is unset and creamy; soft-boiled.	Egg white and yolk are fully set, with a tender texture; hard-boiled.	Needs to be used with an appropriately sized steaming rack and egg custard container (not included).

④ Deep Frying Food

1. Before deep frying, add an appropriate amount of cooking oil to the inner pot. The amount of oil must not be lower than the "MIN" line or higher than the "MAX" line on the inner pot.
2. If needed, you can install the pot lid (anti-splatter high-profile lid) by inserting it from top to bottom into the slot of the lid hinge bracket at the back of the main unit.

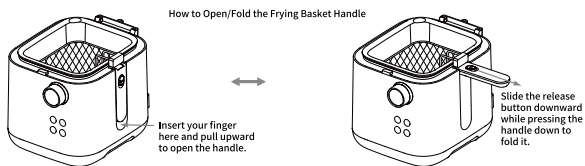
3. When using the frying basket, place the food to be fried into the basket first.

- It is recommended to use the frying basket when frying small foods in large quantities (e.g., peanuts, french fries, broad beans, prawn crackers, etc.). For larger food items (e.g., large chicken drumsticks, large chicken pieces, etc.), it is recommended to place them directly into the inner pot.
- The frying basket can hold a maximum of 200g of food (approximately 4 medium-sized chicken wings or 2 drumsticks). Overloading it poses a risk of damaging the frying basket handle.



- If the glass lid is placed on top of the main pot lid, please remove the glass lid before lifting the pot lid to prevent the glass lid from sliding off and shattering.
 - The glass lid is mainly used for steaming/boiling, while the main pot lid is mostly used for deep frying. Try not to use both simultaneously to avoid accidental damage.
4. While the machine is powered on, touch the "Function" key to select the "Deep Fry" function. The screen will show the "Deep Fry" menu with a default oil temperature of 150°C. If there is no operation of the keys or knob for 5 seconds, the machine will start working automatically, and the marquee on the display will show the heating status.
5. When the oil temperature reaches the set value, the appliance will "beep" once to prompt you. Align the handle of the frying basket containing food with the notch on the right side of the main unit and lower it into the inner pot, or use long chopsticks to put the food directly into the inner pot to fry.

6. Once the food is fried, lift the frying basket. You can hook the frying basket onto the rim of the inner pot to drain the oil, or simply use chopsticks to remove the food directly from the pot onto a plate.



- Before frying food, please wipe dry any water on the inner pot, frying basket, and chopsticks as much as possible. Food to be fried should be thawed thoroughly, surface ice crystals removed, and surface moisture wiped dry; otherwise, excessive moisture under high oil temperatures will easily cause oil splatters, posing a risk of burns.
- For foods coated with breadcrumbs, flour, etc., gently tap off any excess coating to prevent loose particles from dropping into the inner pot and burning in the high-temperature oil, which also helps keep the oil clean.
- During the frying process, you can use long chopsticks to turn the food so that it fries more evenly and tastes better.

5 Timer and Temperature Adjustment Functions

1. After selecting a function, touch the "Timer" key. The display will show the timer setting. Turn the knob to adjust the cooking time: rotate clockwise to increase the time, and counter-clockwise to decrease it. Once the time is set, if there is no operation of keys or the knob for 5 seconds, the machine will automatically start heating, and the screen will show the countdown. When the countdown ends, the machine will beep 3 times, automatically stop heating, and enter standby mode.
2. After selecting a function, the display defaults to showing the cooking temperature, allowing you to set it. Rotate the knob clockwise to increase the temperature, and counter-clockwise to decrease it. Once set, if there is no operation for 5 seconds, the machine will automatically start heating. While the timer is running, touching the "Temperature" key switches the display back to the temperature status, where you can also adjust the temperature using the same method.

3. Please refer to the table below for the adjustment ranges and increments of cooking temperature and time for each function menu:

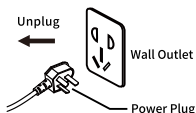
Display	Setting Item	Default	Adjustable Range	Adjustment Step	Remarks
Deep Fry	Cooking Temperature	150°C	70-190°C	1°C	Frying french fries, chicken wings, drumsticks, peanuts, ribs, pork chops, prawn crackers, broad beans, tofu, etc.
	Timer Duration	1min	1-30min	1min	
Steam/Boil	Cooking Temperature	100°C	60-100°C	1°C	Oden, Malatang skewers, Maocai, boiling meatballs, mini rice noodles hotpot, etc.
	Timer Duration	10min	1-90min	1min	

- After cooking is complete, the cooling fan inside the machine will continue to run for a short period to dissipate internal heat. Please do not unplug the power plug immediately, as this helps extend the service life of the product.

⑥ After Cooking is Complete

1. Touch the "Power/Standby" key, and the display screen will show "---", returning to the standby state.

2. After the cooling fan stops running, unplug the power plug from the socket and move it away from the outlet.



3. Once the product has fully cooled down, lift the inner pot with both hands to remove it from the main body. Pour the oil or fat from the pot into a dedicated oil storage container and store it in the refrigerator. If conditions permit, it is recommended to filter the used cooking oil before storing it.

⚠ Be careful to avoid burns when removing the inner pot. Try not to leave the remaining oil or fat inside the inner pot for a long time; prolonged storage may lead to rancidity, mold, or negatively affect the lifespan of the non-stick coating on the inner pot's surface.

➤ MAINTENANCE AND STORAGE METHOD

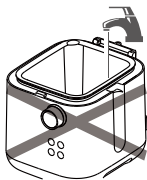
Before cleaning and maintenance, the power cord plug must be completely removed from the outlet. Allow the machine to cool down completely and naturally before starting to clean. Do not use corrosive detergents, abrasive cleaners, or gasoline thinners during cleaning.

Main Body Maintenance

- Please wipe away minor stains on the main body with a slightly damp cloth, and then remove oil grease using a soft wipe dipped in neutral detergent.
- Wipe the main body again with a slightly damp cloth, and finally wipe off any moisture on the main body with a clean, soft towel.



Never rinse the main body directly with water to avoid electric shock or causing a malfunction.



Pot Lid and Glass Lid Maintenance

1. The pot lid and glass lid can be completely immersed in water for washing or rinsing.
2. Wash first using a sponge or soft cloth soaked in neutral cleaning liquid, then wipe dry with a clean cloth.



Inner Pot Maintenance

1. The inner pot can be rinsed under the tap, but do not submerge it completely in water for washing.
2. Clean first with a sponge or soft cloth using a kitchen-use neutral detergent, then rinse thoroughly with clean water.
3. Finally, wipe dry all moisture with a clean, soft cloth (especially make sure to dry the heating tube electrodes), then place it in a ventilated area to air dry.

Storage Method

- After cleaning, please assemble the inner pot back into the main body, fit the pot lid, and place the glass lid on top.
- Please store the product in a dry and well-ventilated place to avoid moisture and mold.
- When not in use for a long period, put the product into a plastic bag for dust protection, and keep it inside the packaging box.



If the appliance is not to be used for a long time, please ensure it is completely washed and thoroughly dried before storing it away.

FAULT CODES

Error Code	Fault Phenomenon	Solution / Corrective Actions
E1	Sensor Open Circuit	Please contact after-sales service for repair
E2	Sensor Short Circuit	Please contact after-sales service for repair
E3	Sensor Over-temperature	Will automatically recover after the temperature drops
E4	Inner Pot Not Properly Installed	Will automatically recover once the inner pot is correctly installed

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product Name	metori 5-in-1 Smart Multi-Cooker	Product Model	MTHCSG-KCDF-020-WR1
Rated Voltage	220~240V~	Rated Frequency	50Hz
Rated Power	800W	Maximum Capacity	2L(Water)
Maximum Oil Level (MAX)	800mL	Minimum Oil Level (MIN)	550mL
Product Dimensions	196 mm (L) × 256 mm (W) × 260 mm (H)		

TROUBLESHOOTING

In case of "unable to operate" or "abnormal operation", please check the following items first. If the fault still cannot be cleared, please send it to a professional repair department for maintenance.

Fault Phenomenon	Possible Cause	Troubleshooting Method
Appliance Does Not Power On	The power cord is not plugged in properly or the outlet has no power	Re-plug the power cord correctly and switch on the power
	The power outlet voltage does not match the product rating plate	Use an outlet rated 220V~ / 10A or higher
Appliance Alarms	High appliance temperature; alarm sounds and displays E3	Wait for the appliance to cool down before using it again
	Alarm sounds and displays E1, E2	Send to the designated service center for repair
Automatically Shuts Down After Working for a Period of Time	The timer countdown has finished	Restart and reboot the machine
	Automatic shutdown due to long working hours without operation	Restart and reboot the machine
No Heating or Temperature is Too Low	Check if the inner pot is correctly installed and powered	Re-install the inner pot correctly according to the manual
	The set temperature is adjusted too low	Increase the set temperature
Smoke or Odor Emitting from the Bottom of the Inner Pot	Foreign objects or grease stains are present at the bottom of the inner pot	Clear foreign matters and wipe away grease stains cleanly
	Protective oil on the heating elements has not completely volatilized during early use	Will disappear with continued use

★ After extended use, please inspect your multi-cooker!

Do any of the following situations occur during use?
● Sometimes the appliance cannot be operated after turning on the power. ● The power cord is damaged, or the power plug and cord fail to supply electricity. ● Unusual sounds are emitted during operation. ● The main body is deformed or abnormally hot. ● A burnt odor is emitted. ● Other abnormal conditions or malfunctions occur.



PLEASE DISCONTINUE USE IMMEDIATELY
To prevent malfunctions and accidents, please unplug the power cord from the outlet and contact your local dealer as soon as possible to inspect the product. If the warranty period has expired, the dealer may charge for product inspection and component repair



SCAN & EXPLORE MORE



**Scan to contact
Customer Service**
Scan untuk menghubungi
Customer Service kami



@metori.global
**Follow us on TikTok for
more product updates**
Ikuti kami di TikTok
untuk update terbaru



@metori.global
**Follow us on Instagram
for more product updates**
Follow Instagram kami untuk
update produk terbaru



@metori.global
**Subscribe to our YouTube channel
for more product updates**
Subscribe YouTube kami untuk
update produk terbaru

Designed for Better Living

Didesain untuk Kehidupan yang Lebih Baik

metori

Distributed by:

PT. MITU PERALATAN RUMAH TANGGA



Website: www.matori.id



Email: service@matori.id



PIK 2 Edu City, Ruko Harvard RHS-5 Salembaran Jati,
Kosambi, Kabupaten Tangerang, Banten 15214, Indonesia

