



Steam Oven MMSO2050



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

Warranty & Customer Service

SCAN FOR



e-Warranty

e-Warranty Registration at www.khind.com.my/e-warranty.html

KHIND MARKETING (M) SDN. BHD. (199701026923) (442421-A)

No. 2, Jalan Astaka U8/82, Bukit Jelutong, 40150 Shah Alam, Selangor, Malaysia.

Customer Service Hotline: 03-7839 2090 / 018-223 3389 (WhatsApp only)

Service Centre Operating Hours: 8.30am – 6.00pm (Monday - Friday)

Closed on Saturdays, Sundays and Public Holidays

Waranti & Perkhidmatan Pelanggan

IMBAS UNTUK



e-Waranti

Pendaftaran e-Waranti di www.khind.com.my/e-warranty.html

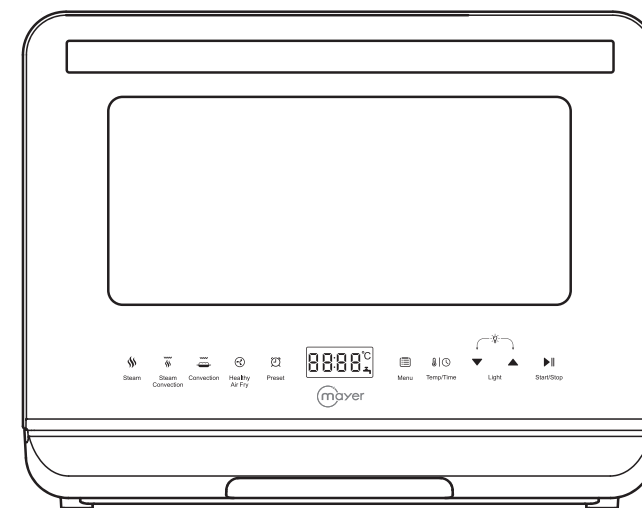
KHIND MARKETING (M) SDN. BHD. (199701026923) (442421-A)

No. 2, Jalan Astaka U8/82, Bukit Jelutong, 40150 Shah Alam, Selangor, Malaysia.

Hotline Perkhidmatan Pelanggan: 03-7839 2090 / 018-223 3389 (WhatsApp sahaja)

Waktu Operasi Pusat Perkhidmatan: 8.30am – 6.00pm (Isnin-Jumaat)

Ditutup pada hari Sabtu, Ahad dan Cuti Umum



STEAM OVEN

Please read this instruction manual thoroughly before operating and keep it for future reference

SAFETY PRECAUTION INFORMATION

Safety & Warning Information

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Insert power plug to AC mains securely. Never operate with wet hands or when the plug is wet, otherwise it may lead to electric shock.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have given supervision or instruction, concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. The steam oven is for household use only and not for commercial use. Do not use the steam oven outdoor.
5. This appliance is designed to use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapor in this appliance. This type of steam oven is specially designed to heat, cook or dry food only, use for industrial or laboratory use will void the warranty.
6. Do not operate the steam oven when it is empty.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorized service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently to the possibility of ignition of deterioration of food container.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If smoke is observed, switch off or unplug the appliance immediately and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 - The oven is intended for heating food and beverages. Drying of clothing and heating of warming slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
 - 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.
9. **WARNING:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
10. The steam oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the steam oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface adversely affect the lifespan of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
11. It is recommended to fill the water tank up to the maximum gradation with distilled water. Make sure the water tank is properly inserted in place before operation to avoid lack of water in oven when it works.
12. Avoid opening the oven door frequently during the cooking process to avoid loss of steam.
13. If it is necessary to open the oven door during the cooking process, please keep a reasonable distance from the oven door to avoid close contact with high temperature steam.

14. After the reheating of milk or baby food, please mix the food well and check the temperature before feeding to avoid burn injuries.
15. The steam oven is only used in freestanding.
16. The steam oven shall not be placed in a cabinet.
17. The steam oven shall be placed against a wall.
18. Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliances. If installed and damaged happened and the warranty would be avoided.
19. The temperature of steam door, outer surface and accessible surface may be high when the appliance is operating. Do not touch with bare hand.
20. The back steam exhaust port will discharge high temperature steam during operation. Do not approach the back exhaust port to avoid scald.
21. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the steam oven must not be operated until it has been repaired by a manufacturer, authorized service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
22. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23.



WARNING: During use the appliances becomes hot. Attention should be taken to avoid touching heating elements inside the steam oven, cooking ranged and outside of steam ovens.
24. Use oven insulated gloves if you take off any heated food.
25. Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
26. During the process of operation, please keep at least 10cm distance.
27. **CAUTION:** It is dangerous to repair or maintain the appliance by no other than a specialist. This applies to changing the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to the nearest service centre.
28. Please turn off the product and unplug the power plug after use.

Cleaning & Maintenance

1. Always switch off the appliance, unplug from the mains and let the appliance cool down when it is not in use, before cleaning and putting on or taking off accessories.
2. Always keep the steam oven interior clean. When food splatters or spilled liquids adhere to steam oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the steam oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface. Make sure the oven cavity is dried.
3. The outside of the steam oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the steam oven, water should not be allowed to seep into the ventilation opening.

4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Always keep the control panel or control knob dry. If it's wet, clean it with a soft, damp cloth. Remind to always keep the steam oven door open when cleaning the control knob to prevent it accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the steam oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the steam oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
7. It is important to empty the water tank and water drip tray after each use. You can take out the water tank and water drip tray to clean and put back when fully dried.
8. Open the oven door for 10-15 minutes to air dry the oven cavity and door frame after each use.
9. Always clean the oven door and the sealing ring. Failure to keep the sealing clean may result in damages on the front and adjacent units. Use soft cloth to clean the sealing ring.
10. After operation, use boiled vinegar to clean the oven cavity, and then start steam function for few minutes for further cleaning. Wipe the oven cavity with a dry cloth.
11. If the light bulb burns out, please contact customer service to have it replaced.
12. The steam oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the steam oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
13.  Please do not dispose appliance into the domestic rubbish bin. It should be disposed to the particular disposal centre provided by the municipalities.

Clearing Water Scale

1. If there is a lot of scale on the steam heater or the cavity wall, it should be cleaned in time. You can mix water with citric acid and pour it directly into the steam heater and start the steam function for about 15 minutes. After the cavity is cooled, open the door and wipe it with a rag.
2. If you realize that the steam emission is slower than before or not as smooth or if the steam is found to have white powdery residues, try adding citric acid or white vinegar to the storage tank, and then start the steam oven to remove the scale from the pipe. After performing these steps, normal operation should resume. If the amount of water scale is too high, perform this procedure repeatedly. After the procedure(s), it is recommended to run the oven once again with pure water.
3. If the product does not emit steam at all, it is likely that the pipe has been seriously clogged due to excessive accumulation of scale, so the steam is unable to pass through. Contact the maintenance personnel for repair as soon as possible.
4. It is recommended that the user perform the above mentioned descaling procedure every one and a half to two months.

Grounding Instructions

1. This appliance must connect to a grounded electrical main switch. This steam oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.
2. In the event of an electrical short circuit, grounding will reduce risk of electric shock by providing an escape wire for the electric.
3. It is recommended that a separate circuit serving only for the steam oven. As using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident to cause steam oven damage.
4. **WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.
5. **Note:**
 - a. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
 - b. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the steam oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow = EARTH (E)

Blue = NEUTRAL (N)

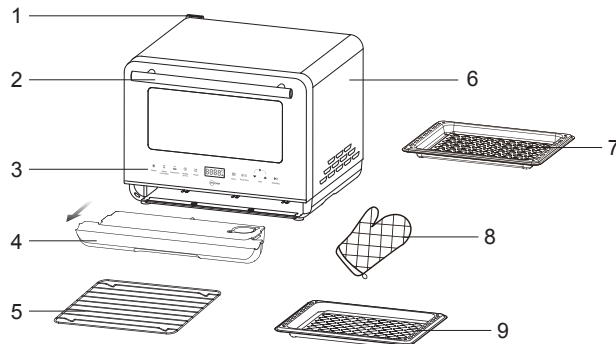
Brown = LIVE (L)

Installation Guide

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the steam oven.
2. **WARNING:** Please do not operate the oven on below situations:
 - a) Steam Oven misaligned or bent door.
 - b) Damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges, latches and dents inside the cavity or on the door.
Please contact a qualified service personnel or send to nearest authorized service center if found problem above.
3. This steam oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the steam oven must have sufficient airflow. Allow 20 cm of space above the top surface of oven, 10 cm at back and 5 cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Make sure that the power cord is undamaged and does not place under the oven or over any hot or sharp surface.
7. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
8. As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odour, even a slight smoke, it is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation.

PARTS IDENTIFICATION

1. Exhaust Vent
2. Door Handle
3. Display Screen
4. Water Tank
5. Grill Rack
6. Machine Body
7. Food Tray
8. Anti-Scald Glove
9. Bake Tray



*Pictures are for illustration purposes only.

SPECIFICATIONS

Model	MMSO2050
Type of Electric Oven	Portable
Heating Function	Convectional and Steam
Voltage	220-240V ~ 50-60Hz
Power	2000W
Gross Capacity	20L
Net Capacity	15.6L
Net Weight	12.5kg
Product Dimension (LxWxH)	440 x 463 x 346mm
Usable Internal Dimension (HxWxD)	165 x 355 x 208mm

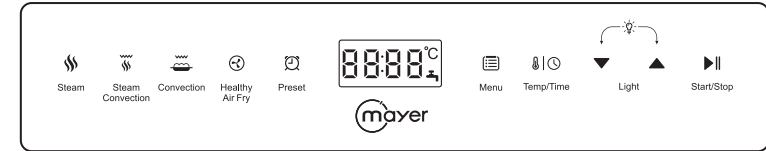
*Specifications are subject to change without prior notice.

OPERATING FEATURES

How to Use

1. Always switch off the appliance, unplug from the mains and let the appliance cool down when it is not in use, before cleaning and putting on or taking off accessories.
2. In standby state, machine will turn to operation mode if user is on press button or open door. Buzzer will have "beep" sound.

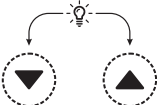
Control Panel



'Steam' function, 'Steam Convection' function, 'Convection' function, 'Healthy Air Fryer' function 'Preset' Indicator, 'Display' Indicator, 'Menu' Indicator, 'Temp/Time' Indicator, 'Light' Indicator, 'Start/Stop' Indicator, 'Decrease/Increase' Indicator

Control Panel Function

Control Panel Touch Sensor	Operation Instruction
Steam 	1. Press "Steam" 2. Use with "Time/Temp", "√/∧", and "Start/Stop" 3. Directly press "Start/Stop" to start cooking, the machine will start working with the default temp. and time.
Steam Convection 	1. Press "Steam Convection" 2. Use with "Time/Temp", "√/∧", and "Start/Stop" 3. Directly press "Start/Stop" to start cooking, the machine will start working with the default temp. and time.
Convection 	1. Press "Convection" 2. Use with "Time/Temp", "√/∧", and "Start/Stop" 3. Directly press "Start/Stop" to start cooking, the machine will start working with the default temp. and time.
Healthy Air Fryer 	1. Press "Healthy Air Fryer" 2. Use with "Time/Temp", "√/∧", and "Start/Stop" 3. Directly press "Start/Stop" to start cooking, the machine will start working with the default temp. and time.
Preset 	1. Press "Preset", it will blinking, display will show "0:10" and "10" will blinking. 2. Press one of the function buttons. 3. Press "Temperature/Time", it will show default temperature setting 100°C and start blinking. Press "√/∧" to decrease or increase the temperature. 4. Press again will switch to time setting for cooking, default cooking time is 0:10. Press "√/∧" to decrease or increase the time. 5. Preset timer range: 1min to 24 hours.
Display	Time, temperature and lack of water indicators are displayed.

Control Panel Touch Sensor	Operation Instruction
Menu 	1. Press "Menu" 2. It will show 01 to 50 3. Press "v/^" to adjust the preset menu 4. Press "Start/Stop" to start cooking
Temperature/Time 	1. Display current setting temperature and time 2. Use with "v/^" to adjust time and temperature.
v/^	Press to decrease or increase time and temperature.
Lamp 	Press two buttons together to turn on and off the lamp.
Start/Stop 	1. Press once to start cooking 2. Press another time to pause ongoing procedure 3. Press twice in a row to cancel the cooking mode.

Cooking Tips

Table 1: Introduction for menus

Code	Name	Function	Temp	Time
01	Steamed Fish	Steam	100°C	± 16mins
02	Steamed Egg	Steam	100°C	± 20mins
03	Sweet Potato Rice	Steam	100°C	± 30mins
04	Steamed Vegetables	Steam	100°C	± 15mins
05	Dim Sum	Steam	100°C	± 15mins
06	Steamed Mud Crab	Steam	115°C	± 25mins
07	Bird's Nest	Steam	105°C	± 50mins
08	Chiffon Cake	Convection	130°C	± 50mins
09	Baked Potato	Convection	200°C	± 45mins
10	Pizza	Convection	180°C	± 20mins
11	Grilled Steak	Convection	230°C	± 20mins
12	Roasted Chicken	Convection	230°C	± 40mins
13	Steamed & Bake Sausage	Steam & Conv.	180°C	± 12mins
14	Steamed & Bake Chicken Leg	Steam & Conv.	230°C	± 25mins
15	Steamed & Bake Pork Belly	Steam & Conv.	230°C	± 18mins

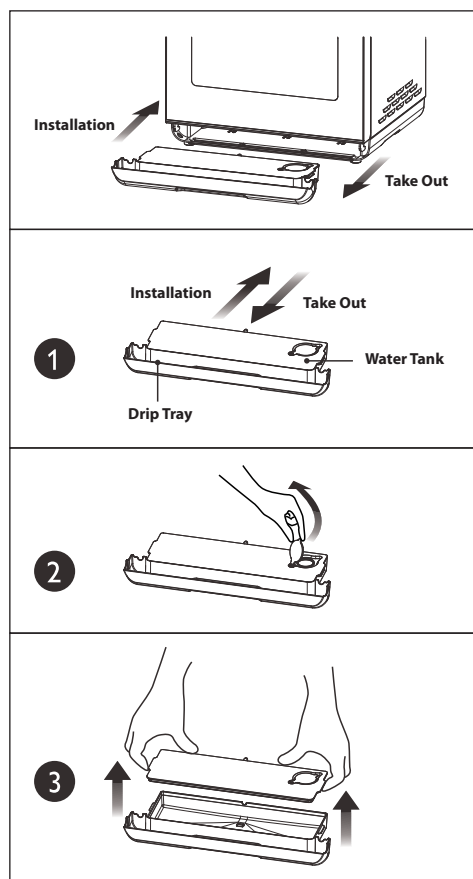
Code	Name	Function	Temp	Time
16	Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce	Steam	115°C	± 20mins
17	Steamed Tofu with Minced Pork	Steam	100°C	± 15mins
18	White Fungus Soup with Lotus Seeds	Steam	100°C	± 60mins
19	Steamed Pork with Vermicelli	Steam	100°C	± 60mins
20	Steamed Egg, Tofu with Shrimp	Steam	100°C	± 12mins
21	Steamed Eggplant	Steam	100°C	± 25mins
22	Double-Steamed Snow Pear with Lily Bulb	Steam	100°C	± 60mins
23	Steamed Scallop with Vermicelli	Steam	100°C	± 12mins
24	Steamed Pumpkin with Garlic	Steam	100°C	± 25mins
25	Steamed Shrimps	Steam	100°C	± 10mins
26	Cookies	Convection	150°C	± 30mins
27	Swiss Roll	Convection	130°C	± 30mins
28	Coconut Bread	Convection	140°C	± 25mins
29	Grilled Corn	Convection	200°C	± 25mins
30	Roasted Nuts	Convection	180°C	± 20mins
31	Barbecue Ribs	Convection	230°C	± 20mins
32	Grilled Meat Skewers	Convection	230°C	± 20mins
33	Grilled Chicken Wings	Convection	230°C	± 20mins
34	Grilled Rice with Vegetable	Steam	100°C	± 50mins
35	Steamed Glutinous Rice with Pork Ribs	Steam	115°C	± 50mins
36	Steamed Luffa with Shrimps	Steam	100°C	± 18mins
37	Steamed Fish Head	Steam	105°C	± 25mins
38	Steamed Fish Fillet	Steam	100°C	± 10mins
39	Lemon Madeleine	Convection	150°C	± 20mins
40	Steamed Pork Patty	Steam	100°C	± 12mins
41	Steamed Pork Slice with Pickled Mustard	Steam	115°C	± 20mins
42	Steamed Chicken with Shiitake Mushroom	Steam	115°C	± 25mins
43	Steamed Pork with Taro	Steam	115°C	± 60mins
44	Steamed Soft-Shell Turtle with Lotus Leaf	Steam	115°C	± 25mins
45	Steamed Abalone	Steam	105°C	± 12mins
46	Dough Fermentation	Steam	40°C	± 60mins
47	Defrost	Steam	50°C	± 60mins
48	Dry	Convection	70°C	± 60mins
49	Tableware Disinfection	Steam & Conv.	105°C	± 15mins
50	Deodorization and Degreasing	Steam	100°C	± 30mins

* Above chart is for suggestion cooking purpose only.

* You may follow own preferences to cook your perfect meal.

* The "±" symbol indicates approximate time. Actual cooking time may vary depending on quantity, food type, and user preference.

Water tank and drip tray Instruction



*Pictures are for illustration purposes only.

Caution:

1. The water tank cannot use any liquid other than water. Must use purified water or distilled water. Do not use hot water.
2. Before filling water into the water tank, make sure the water tank cover sealing ring is well installed on the top of the water tank.
3. Fill the water tank with water until full and cannot exceed the water tank inlet on the water tank. Make sure the water tank cover close securely. Then push the water tank back to the bottom of the oven until pressed tightly.
4. Must empty the water tank after cooking every time.

Troubleshooting

Problem	Reason	Solution
Nothing appears on the display	Oven is not connected to power; or the main power switch is not turned on	Connect the appliance to power supply; turn on the main power switch
	Defective power cord	Contact customer service
Display is not working normally	Display screen is damaged	Contact customer service
	Parts in circuit board are damaged	
The appliance fails to work	Power supply is not connected properly	Connect the power supply again
	Oven door is not closed properly	Close the oven door again
The appliance fails to work	Water tank is not in correct position	Reposition the water tank
	Circuit board is damaged	Contact customer service
Water or steam leaks from oven door during operation	Oven door is not closed tightly	Close the oven door again
	Door sealing ring is damaged	Contact customer service
Oven lamp fails to light	Lamp is damaged	Contact customer service
	Master PCB is damaged	
Fan fails to work	Fan motor is damaged	Contact customer service
	Master PCB is damaged	
Button fails to work	Control panel is damaged	Contact customer service
	Master PCB is damaged	
Steam emission is slow or unsmooth, or contains white powdery residues	Pipe clogged by water scale	Clear the water scale
No steam produced	Water tube is stuffed or damaged	Contact customer service
	Water tank is not inserted properly in place	Insert the water tank again
	Water pump is damaged	Contact customer service

Error Code

Code	Describe
E-0	High temperature protection of the cavity higher than 280°C
E-1	High temperature protection for evaporation plate at the bottom
E-2	Open circuit protection for cavity sensor
E-3	Short circuit protection for cavity sensor
E-4	Open circuit protection for sensor of evaporation plate
E-5	Short circuit protection for sensor of evaporation plate

⚠ Maklumat Langkah-langkah Keselamatan

Maklumat Keselamatan & Amaran

1. Baca semua arahan sebelum menggunakan perkakas ini.
2. Masukkan talikod ke suis utama AC dengan selamat. Jangan sekali-kali beroperasi dengan tangan yang basah atau apabila palamnya basah, ia boleh mengakibatkan renjatan elektrik.
3. Perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, kurang pengalaman atau pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan, mengenai penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas.
4. Ketuhar wap adalah untuk kegunaan isi rumah sahaja dan bukan untuk kegunaan komersial. Jangan gunakan ketuhar wap di luar rumah.
5. Perkakas ini direka bentuk untuk digunakan seperti yang diterangkan dalam arahan manual. Jangan gunakan bahan kimia atau wap yang menghakis dalam perkakas ini. Ketuhar wap jenis ini direka khas untuk memanaskan, memasak atau mengeringkan makanan sahaja, penggunaan untuk kegunaan industri atau makmal akan membatalkan waranti.
6. Jangan kendalikan ketuhar wap apabila ia kosong.
7. Jika talikod bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya yang diberi kuasa atau orang yang berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
8. Untuk mengurangkan risiko kebakaran dalam rongga ketuhar:
 - Apabila makanan dipanaskan atau dimasak dalam bekas pakai buang plastik, kertas atau bahan mudah terbakar lain, periksa ketuhar dengan kerap untuk kemungkinan penyalan kemerosotan bekas makanan.
 - Tanggalkan ikatan pental wayar dari kertas atau beg plastik sebelum meletakkan beg di dalam ketuhar.
 - Jika asap diperhatikan, matikan atau cabut talikod perkakas dengan segera dan pastikan pintu ditutup untuk memadamkan sebarang api.
 - Jangan gunakan rongga untuk tujuan penyimpanan. Jangan biarkan produk kertas, peralatan memasak atau makanan di dalam rongga apabila tidak digunakan.
 - Ketuhar wap bertujuan untuk memanaskan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan padas, selipar, span, kain lembap & seumpamanya boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalan atau kebakaran.
 - 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.
9. **AMARAN:** Cecair atau makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam bekas bertutup kerana ia boleh meletup.
10. Ketuhar wap hendaklah dibersihkan dengan kerap dan sebarang sisa makanan harus dikeluarkan. Kegagalan untuk mengekalkan ketuhar wap dalam keadaan bersih boleh menyebabkan kemerosotan permukaan yang boleh menjejaskan hayat perkakas dan mungkin mengakibatkan keadaan berbahaya.

11. Adalah disyorkan untuk mengisi tangki air sehingga penggredan maksimum dengan air suling. Pastikan tangki air dimasukkan dengan betul di tempatnya sebelum beroperasi untuk mengelakkan kekurangan air dalam ketuhar apabila ia berfungsi.
12. Elakkan membuka pintu ketuhar dengan kerap semasa proses memasak untuk mengelakkan kehilangan wap.
13. Jika perlu membuka pintu ketuhar semasa proses memasak, sila pastikan jarak yang munasabah dari pintu ketuhar untuk mengelakkan sentuhan rapat dengan wap suhu tinggi.
14. Selepas memanaskan semula susu atau makanan bayi, sila campurkan makanan dengan baik dan periksa suhu sebelum menyusu untuk mengelakkan kecederaan melecur.
15. Ketuhar wap hanya digunakan dalam keadaan berdiri bebas.
16. Ketuhar wap tidak boleh diletakkan di dalam cabinet.
17. Ketuhar wap hendaklah diletakkan pada dinding.
18. Jangan pasang ketuhar wap di atas atau peralatan yang berhaba. Jika dipasang dan menjadikannya rosak dan jaminan akan dielakkan.
19. Suhu pintu ketuhar, permukaan luar dan permukaan aksesori mungkin tinggi apabila perkakas beroperasi. Jangan sentuh dengan tangan.
20. Pelabuhan ekzos stim belakang akan mengeluarkan wap suhu tinggi semasa operasi. Jangan mendekati port ekzos belakang untuk mengelakkan melecur.
21. **AMARAN:** Jika pintu atau pengedap pintu rosak, ketuhar wap tidak boleh dikendalikan sehingga ia dibaiki oleh pengilang, ejen servis yang diberi kuasa atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.
22. Perkakas tidak bertujuan untuk dikendalikan melalui pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
23.

 **AMARAN! Permukaan Panas**
- AMARAN:** Semasa penggunaan peralatan menjadi panas. Penjagaan harus diambil untuk mengelak daripada menyentuh elemen pemanas di dalam ketuhar wap, untuk jarak memasak dan di luar ketuhar gelombang mikro.
24. Gunakan sarung tangan jika anda mengalihkan sebarang makanan yang dipanaskan.
25. Jangan sekali-kali tanggalkan pemegang jarak di belakang atau di sisi, kerana ia memastikan jarak minimum dari dinding untuk peredaran udara.
26. Semasa proses operasi, sila pastikan jarak sekurang-kurangnya 10cm.
27. **AWAS:** Adalah bahaya jika perkakas dibaiki atau dikendali oleh orang yang bukan pakar. Dalam keadaan ini, penutupnya perlu ditanggalkan. Ini termasuk penukaran kord kuasa atau lampu cahaya. Hantar perkakas dalam kes ini ke pusat servis terdekat.
28. Sila matikan produk dan cabut palam kuasa selepas digunakan.

Pembersihan & Penyelenggaraan

1. Sentiasa matikan perkakas, cabut dari punca kuasa dan biarkan perkakas menyejuk apabila perkakas tidak digunakan sebelum membersihkan dan sebelum memasang atau menanggalkan aksesori.
2. Pastikan bahagian dalam ketuhar wap bersih. Apabila makanan terpercik atau tertumpah cecair melekat pada dinding ketuhar wap, lap dengan kain lembap. Detergen lembut boleh digunakan jika ketuhar wap menjadi sangat kotor. Elakkan menggunakan semburan atau pembersih keras yang lain. Itu mungkin mengotorkan atau mengotori permukaan pintu.
3. Bahagian luar ketuhar wap hendaklah dibersihkan dengan kain lembap. Untuk mengelakkan kerosakan pada bahagian operasi di dalam ketuhar wap, cecair tidak boleh dibiarkan meresap ke dalam bukaan pengudaraan.
4. Lap pintu dan tingkap pada kedua-dua belah, pengedap pintu dan bahagian bersebelahan dengan kerap menggunakan kain lembap untuk mengeluarkan sebarang tumpahan atau percikan. Jangan gunakan pembersih yang kasar.
5. Jangan biarkan panel kawalan atau tombol kawalan menjadi basah. Bersihkan dengan kain lembut dan lembap. Apabila membersihkan panel kawalan atau tombol kawalan, biarkan pintu ketuhar wap terbuka untuk mengelakkan ketuhar daripada menyala secara tidak sengaja.
6. Jika wap terkumpul di dalam atau di sekeliling luar pintu ketuhar wap, lap dengan kain lembut. Ini mungkin berlaku apabila ketuhar wap dikendalikan dalam keadaan kelembapan yang tinggi. Dan ia adalah perkara biasa.
7. Adalah penting untuk mengosongkan tangki air dan dulang titisan air selepas setiap penggunaan. Anda boleh mengeluarkan tangki air dan dulang titisan air untuk membersihkan dan meletakkan kembali apabila kering sepenuhnya.
8. Buka pintu ketuhar selama 10-15 minit untuk mengeringkan rongga ketuhar dan bingkai pintu selepas setiap penggunaan.
9. Sentiasa bersihkan pintu ketuhar dan cincin pengedap. Kegagalan untuk memastikan pengedap bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada unit hadapan dan bersebelahan. Gunakan kain lembut untuk membersihkan cincin pengedap.
10. Selepas operasi, gunakan cuka rebus untuk membersihkan rongga ketuhar, dan kemudian mulakan fungsi wap selama beberapa minit untuk pembersihan selanjutnya. Lap rongga ketuhar dengan kain kering.
11. Jika lampu dalam terbakar, sila hubungi perkhidmatan pelanggan untuk menggantikannya.
12. Ketuhar wap hendaklah sentiasa dibersihkan dan sebarang mendapan makanan hendaklah dibuang. Kegagalan untuk mengekalkan ketuhar wap dalam keadaan bersih boleh menyebabkan kemerosotan permukaan yang boleh menjejaskan hayat unit dan berkemungkinan boleh mengakibatkan keadaan berbahaya.
13.  Tolong jangan buang perkakas ini ke dalam tong sampah awam; ia hendaklah dilupuskan di pusat pelupusan tertentu yang disediakan oleh majlis perbandaran.

Pembersihan Kerak Air

1. Jika terdapat banyak kerak pada pemanas stim atau dinding rongga, ia perlu dibersihkan dalam masa. Anda boleh campurkan air dengan asid sitrik dan tuangkan terus ke dalam pemanas stim dan mulakan fungsi stim selama kira-kira 15 minit. Selepas rongga disejukkan, buka pintu dan lap dengan kain.
2. Jika anda menyedari bahawa pelepasan wap lebih perlahan daripada sebelumnya atau tidak sehalus atau jika stim didapati mempunyai sisa serbuk putih, cuba tambah asid sitrik atau cuka putih ke dalam tangki simpanan, dan kemudian mulakan ketuhar stim untuk mengeluarkan skala dari paip. Selepas melakukan langkah-langkah ini operasi normal harus disambung semula. Jika jumlah kerak air terlalu tinggi, lakukan prosedur ini berulang kali. Selepas prosedur, adalah disyorkan untuk menghidupkan ketuhar sekali dengan air tulen.
3. Jika produk tidak mengeluarkan wap sama sekali, kemungkinan paip telah tersumbat dengan teruk akibat pengumpulan skala yang berlebihan, jadi wap tidak dapat melaluinya. Hubungi kakitangan penyelenggaraan untuk pembaikan secepat mungkin.
4. Adalah disyorkan bahawa pengguna melakukan prosedur penyahkerak yang dinyatakan di atas setiap satu setengah hingga dua bulan.

Arahan Pembumian

1. Perkakas ini mesti disambungkan ke suis utama AC elektrik yang dibumikan. Ketuhar wap ini dilengkapi dengan talikod kausa yang mempunyai wayar grounding dengan palam grounding.
2. Sekiranya berlaku litar pintas elektrik, pembumian akan mengurangkan risiko kejutan elektrik dengan menyediakan wayar pelarian untuk elektrik.
3. Adalah disyorkan bahawa litar berasingan hanya berfungsi untuk ketuhar wap. Memandangkan penggunaan voltan tinggi adalah berbahaya dan boleh mengakibatkan kebakaran atau kemalangan lain yang menyebabkan kerosakan ketuhar wap.
4. **AMARAN:** Penggunaan palam pembumian yang tidak betul boleh mengakibatkan risiko renjatan elektrik.
5. **Nota:**
 - a. Jika anda mempunyai sebarang soalan tentang arahan pembumian atau elektrik, rujuk kepada perkhidmatan atau juruelektik yang berkecuali.
 - b. Baik pengilang mahupun peniaga tidak boleh menerima sebarang liabiliti untuk kerosakan pada ketuhar wap atau kecederaan diri akibat kegagalan mematuhi prosedur sambungan elektrik.

Wayar dalam kabel utama ini diwarnakan mengikut kod berikut:

Hijau & Kuning = EARTH (E)

Biru = NEUTRAL (N)

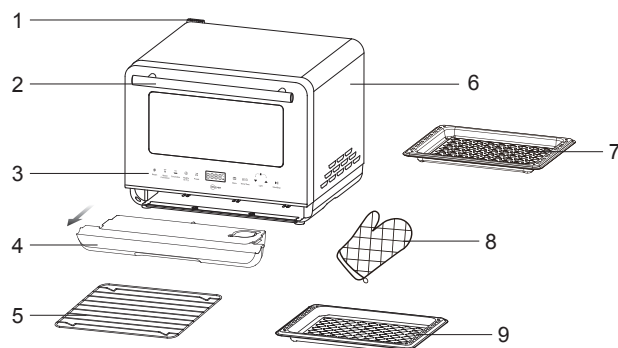
Coklat = LIVE (L)

Panduan Pemasangan

- Pastikan semua bahan pembungkusan dikeluarkan dari bahagian dalam ketuhar wap.
- AMARAN:** Tolong jangan kendalikan ketuhar pada situasi di bawah:
 - Pintu ketuhar wap tidak sejajar atau bengkok.
 - Pengedap pintu rosak dan permukaan pengedap, engsel pintu pecah atau longgar dan selak serta kemek di dalam rongga atau pada pintu.
Jika terdapat sebarang kerosakan, jangan kendalikan ketuhar dan hubungi kakitangan perkhidmatan yang berkeelayakan atau hantar ke pusat servis yang terdekat.
- Ketuhar wap ini mesti diletakkan di atas permukaan yang rata dan stabil untuk menahan beratnya dan makanan yang paling berat mungkin dimasak di dalam ketuhar.
- Jangan letakkan ketuhar di mana haba, lembapan atau kelembapan tinggi terhasil, atau berhampiran bahan mudah terbakar.
- Untuk operasi yang betul, ketuhar wap mesti mempunyai aliran udara yang mencukupi. Benarkan ruang 20cm di atas ketuhar, 10cm di belakang dan 5cm di kedua-dua belah. Jangan tutup atau sekat sebarang bukaan pada perkakas. Jangan keluarkan kaki bawah perkakas itu.
- Pastikan talikod kuasa tidak rosak dan tidak mengalir di bawah ketuhar atau di atas sebarang permukaan panas atau tajam dan pasangkan ke Suis Utama AC.
- Soket mestilah mudah diakses supaya ia boleh dicabut dengan mudah semasa kecemasan.
- Ketuhar wap terdapat sisa pembuatan atau minyak yang tinggal pada rongga ketuhar atau elemen haba, ia biasanya akan menghidu bau, walaupun sedikit asap, ia adalah kes biasa dan tidak akan berlaku selepas beberapa kali digunakan, pastikan pintu atau tingkap terbuka untuk memastikan pengudaraan yang baik.

Pengenalan Bahagian

- Bolong Ekzos
- Pemegang Pintu
- Paparan Skrin
- Tangki Air
- Rak Pemanggang
- Badan Ketuhar Wap
- Dulang Makanan
- Sarung Tangan Anti-Melecur
- Dulang Bakar



*Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.

SPECIFIKASI

Model	MMSO2050
Jenis Ketuhar Wap	Mudah Alih
Fungsi Pemanasan	Konveksi dan Stim
Voltan	220-240V ~ 50-60Hz
Kuasa	2000W
Kapasiti Kasar	20L
Kapasiti Bersih	15.6L
Berat Bersih	12.5kg
Dimensi Produk (PxLxT)	440 x 463 x 346mm
Dimensi Dalaman Yang Boleh Guna (TxLxD)	165 x 355 x 208mm

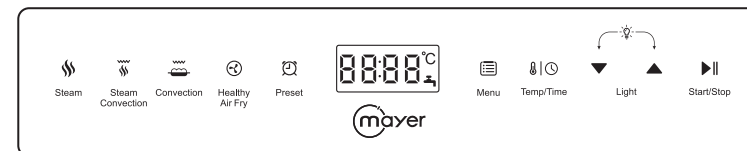
* Spesifikasi tertakluk kepada perubahan tanpa notis terlebih dahulu.

CIRI-CIRI OPERASI

Cara Penggunaan

- Paparan menyala apabila dipalamkan dalam bekalan kuasa. Ia akan masuk ke keadaan siap sedia jika tiada arahan selama 3 minit.
- Dalam keadaan siap sedia, mesin akan beralih kepada mod operasi jika pengguna menekan butang atau membuka pintu. Buzzer akan mempunyai bunyi "bip".

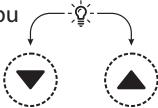
Panel Kawalan



'Stim' fungsi, 'Perolakan Wap' fungsi, 'Perolakan' fungsi, 'Penggoreng Udara' fungsi 'Preset' Penunjuk, 'Display' Penunjuk, 'Menu' Penunjuk, 'Temp/Time' Penunjuk, 'Light' Penunjuk, 'Start/Stop' Penunjuk, 'Decrease/Increase' Penunjuk

Fungsi Panel Kawalan

Panel kawalan skrin sentuh	Arahan Operasi
Stim 	- Tekan "Stim" - Gunakan dengan "Masa/Suhu", "√/∧", dan "Mula/Berhenti" - Tekan terus "Mula/Berhenti" untuk mula memasak, mesin akan mula berfungsi dengan suhu dan masa lalai.
Perolakan Wap 	- Tekan "Perolakan Wap" - Gunakan dengan "Masa/Suhu", "√/∧", dan "Mula/Berhenti" - Tekan terus "Mula/Berhenti" untuk mula memasak, mesin akan mula berfungsi dengan suhu dan masa lalai.

Panel kawalan skrin sentuh	Arahan Operasi
Perolakan 	1. Tekan "Perolakan" 2. Gunakan dengan "Masa/Suhu", "v/^", dan "Mula/Berhenti" 3. Tekan terus "Mula/Berhenti" untuk mula memasak, mesin akan mula berfungsi dengan suhu dan masa lalai.
Penggoreng Udara 	1. Tekan "Penggoreng Udara" 2. Gunakan dengan "Masa/Suhu", "v/^", dan "Mula/Berhenti" 3. Tekan terus "Mula/Berhenti" untuk mula memasak, mesin akan mula berfungsi dengan suhu dan masa lalai.
Pratetap 	1. Tekan "Pratetap", ia akan berkelip, paparan akan menunjukkan "0:10" dan "10" akan berkelip. 2. Tekan salah satu butang fungsi menu. 3. Tekan "Suhu/Masa", ia akan menunjukkan tetapan suhu lalai 100°C dan mula berkelip. Tekan "v/^" untuk menurunkan atau meningkatkan suhu. 4. Tekan sekali lagi akan bertukar kepada tetapan masa untuk memasak, masa memasak lalai ialah 0:10. Tekan "v/^" untuk mengurangkan atau menambah masa. 5. Julat pemasa pratetap: 1min hingga 24 jam.
Paparan Digital	Penunjuk masa, kuasa dan fungsi dipaparkan.
Menu 	1. Tekan "Menu" 2. Ia akan menunjukkan 01 hingga 50 3. Tekan "v/^" untuk melaraskan menu pratetap 4. Tekan "Mula/Berhenti" untuk mula memasak
Suhu/Masa 	1. Paparkan suhu dan masa tetapan semasa 2. Gunakan dengan "v/^" untuk melaraskan masa dan suhu.
v/^	Tekan untuk mengurangkan atau meningkatkan masa dan suhu.
Lampu 	Tekan dua butang bersama-sama untuk menghidupkan dan mematikan lampu.
Mula/Berhenti 	1. Tekan sekali untuk mula memasak. 2. Tekan masa lain untuk menjeda prosedur yang sedang berjalan. 3. Tekan dua kali berturut-turut untuk membatalkan mod memasak.

Petua Memasak

Jadual 1: Pengenalan untuk menu

Kod	Nama	Fungsi	Suhu	Masa
01	Ikan Kukus	Stim	100°C	± 16mins
02	Telur Kukus	Stim	100°C	± 20mins
03	Nasi Keledek	Stim	100°C	± 30mins
04	Sayur Kukus	Stim	100°C	± 15mins
05	Dim Sum	Stim	100°C	± 15mins
06	Ketam Kukus	Stim	115°C	± 25mins
07	Sarang Burung	Stim	105°C	± 50mins
08	Kek Chiffon	Konveksi	130°C	± 50mins
09	Kentang Bakar	Konveksi	200°C	± 45mins
10	Pizza	Konveksi	180°C	± 20mins
11	Steak Panggang	Konveksi	230°C	± 20mins
12	Ayam Bakar	Konveksi	230°C	± 40mins
13	Sosej Kukus & Bakar	Konveksi & Stim	180°C	± 12mins
14	Kaki Ayam Kukus & Bakar	Konveksi & Stim	230°C	± 25mins
15	Kukus & Bakar Daging Perut Khinzir	Konveksi & Stim	230°C	± 18mins
16	Iga Khinzir Kukus dengan Sos Kacang Hitam	Stim	115°C	± 20mins
17	Tahu Kukus dengan Daging Khinzir Cincang	Stim	100°C	± 15mins
18	Sup Kulat Putih dengan Biji Teratai	Stim	100°C	± 60mins
19	Khinzir Kukus dengan Bihun	Stim	100°C	± 60mins
20	Telur Kukus, Tauhu dengan Udang	Stim	100°C	1± 2mins
21	Terung Kukus	Stim	100°C	± 25mins
22	Pear Salji Kukus dengan Mentol Teratai	Stim	100°C	± 60mins
23	Kerang Kukus dengan Bihun	Stim	100°C	± 12mins
24	Labu Kukus dengan Bawang Putih	Stim	100°C	± 25mins
25	Udang Kukus	Stim	100°C	± 10mins
26	Biskuit	Konveksi	150°C	± 30mins
27	Swiss Roll	Konveksi	130°C	± 30mins
28	Roti Kelapa	Konveksi	140°C	± 25mins
29	Jagung Bakar	Konveksi	200°C	± 25mins
30	Kacang Panggang	Konveksi	180°C	± 20mins
31	Tulang Rusuk Barbeku	Konveksi	230°C	± 20mins
32	Lidi Daging Bakar	Konveksi	230°C	± 20mins
33	Kepak Ayam Bakar	Konveksi	230°C	± 20mins
34	Nasi Bakar dengan Sayur	Stim	100°C	± 50mins

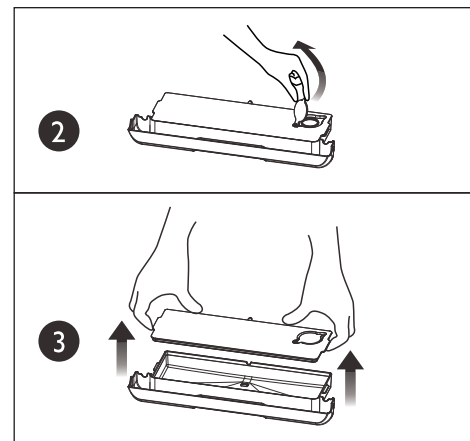
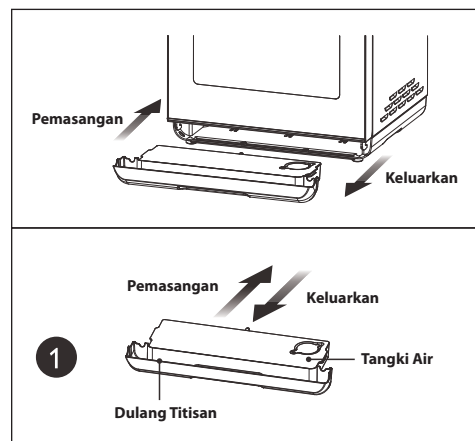
Kod	Nama	Fungsi	Suhu	Masa
35	Pulut Kukus dengan Tulang Rusuk Khinzir	Stim	115°C	± 50mins
36	Luffa Kukus dengan Udang	Stim	100°C	± 18mins
37	Kepala Ikan Kukus	Stim	105°C	± 25mins
38	Isi Ikan Kukus	Stim	100°C	± 10mins
39	Lemon Madeleine	Konveksi	150°C	± 20mins
40	Patty Daging Khinzir Kukus	Stim	100°C	± 12mins
41	Potongan Daging Khinzir Kukus dengan Jeruk Sawi	Stim	115°C	± 20mins
42	Ayam Kukus dengan Cendawan Shiitake	Stim	115°C	± 25mins
43	Daging Khinzir Kukus dengan Keladi	Stim	115°C	± 60mins
44	Penyu Kulit Lembut Kukus dengan Daun Teratai	Stim	115°C	± 25mins
45	Abalon Kukus	Stim	105°C	± 12mins
46	Penapaian Doh	Stim	40°C	± 60mins
47	Nyabhoku	Stim	50°C	± 60mins
48	Kering	Konveksi	70°C	± 60mins
49	Pembasmian Kuman Pinggan Mangkuk	Konveksi & Stim	105°C	± 15mins
50	Penyahbauan/Penyahgris	Stim	100°C	± 30mins

* Carta di atas adalah untuk tujuan cadangan memasak sahaja.

* Anda boleh mengikut pilihan sendiri dalam menghasilkan hidangan yang sempurna.

* Simbol "±" menunjukkan masa anggaran. Masa memasak sebenar mungkin berbeza bergantung pada kuantiti, jenis makanan, dan pilihan pengguna.

Arahan Tangki Air dan Dulang Titisan



*Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Awat:

1. Tangki air tidak boleh menggunakan sebarang cecair selain air. Mesti menggunakan air tulen atau air suling. Jangan gunakan air panas.
2. Sebelum mengisi air ke dalam tangki air, pastikan cincin pengedap penutup tangki air dipasang dengan baik di bahagian atas tangki air.
3. Isi tangki air dengan air sehingga penuh dan tidak boleh melebihi salur masuk tangki air pada tangki air. Pastikan penutup tangki air ditutup dengan selamat. Kemudian tolak tangki air kembali ke bahagian bawah ketuhar sehingga ditekan dengan kuat.
4. Mesti mengosongkan tangki air selepas masak setiap kali.

Panduan Penyelesaian Masalah

Masalah	Sebab	Penyelesaian
Tiada apa-apa yang muncul pada paparan	Ketuhar tidak disambungkan kepada kuasa; atau suis kuasa utama tidak dihidupkan	Sambungkan perkakas kepada bekalan kuasa; hidupkan suis kuasa utama
	Kord kuasa rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan
Paparan tidak berfungsi seperti biasa	Skrin paparan rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan
	Bahagian dalam papan litar rosak	
Perkakas gagal berfungsi	Bekalan kuasa tidak disambungkan dengan betul	Sambungkan bekalan kuasa sekali lagi
	Pintu ketuhar tidak ditutup dengan betul	Tutup pintu ketuhar sekali lagi
Perkakas gagal berfungsi	Tangki air tidak berada dalam kedudukan yang betul	Letakkan semula tangki air
	Papan litar rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan

Masalah	Sebab	Penyelesaian
Air atau wap bocor dari pintu ketuhar semasa operasi	Pintu ketuhar tidak ditutup rapat	Tutup pintu ketuhar sekali lagi
	Cincin pengedap pintu rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan
Lampu ketuhar gagal menyala	Lampu rosak PCB induk rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan
Kipas gagal berfungsi	Motor kipas rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan
	PCB induk rosak	
Butang gagal berfungsi	Panel kawalan rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan
	PCB induk rosak	
Pelepasan wap adalah perlahan atau tidak licin, atau mengandungi sisa serbuk putih	Paip tersumbat oleh skala air	Kosongkan skala air
Tiada wap dihasilkan	Tiub air disumbat atau rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan
	Tangki air tidak dimasukkan dengan betul di tempatnya	Masukkan semula tangki air
	Pam air rosak	Hubungi perkhidmatan pelanggan

Kod Ralat

Kod	Penerangan
E-0	Perlindungan suhu tinggi rongga lebih tinggi daripada 280°C
E-1	Perlindungan suhu tinggi untuk plat penyejatan di bahagian bawah
E-2	Perlindungan litar terbuka untuk penderia rongga
E-3	Perlindungan litar pintas untuk penderia rongga
E-4	Perlindungan litar terbuka untuk penderia plat penyejatan
E-5	Perlindungan litar pintas untuk penderia plat penyejatan