

TOSHIBA

东芝蒸汽烤箱说明书

User instructions for Toshiba steam oven

东芝スチームオーブン取扱説明書

ER-SE6261摩卡金



使用前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

目录

安全指引

开箱检查	3
安全方面的注意事项	4

使用说明

结构说明	5	蒸汽清洁	14
附件说明	5	省电功能	15
水盒使用说明	6	童锁功能	15
操作界面介绍	7	产品参数	15
石窑烧烤	8		
蒸汽功能	11		
蒸汽烘烤	12		
恒温发酵	13		
自动菜单	14		

维修保养

中国RoHS	16
维修保养	17
维修服务	18
保修卡	19

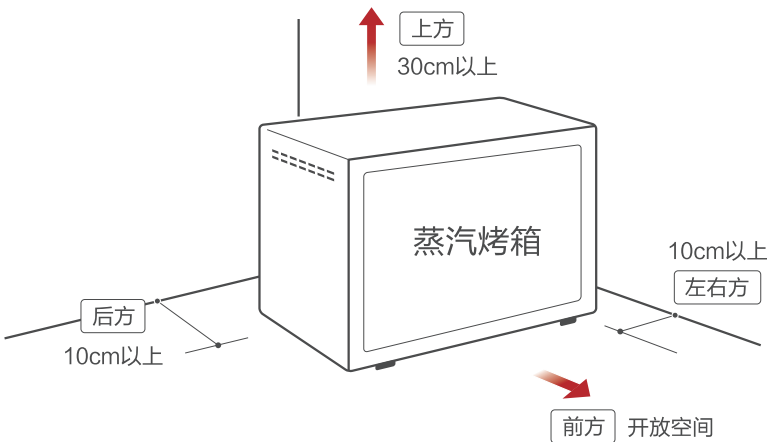
开箱检查

打开包装，请检查以下内容

1. 机体外罩有无因撞击或重压而变形的迹象。
2. 炉门与控制面板对接是否平整，开门是否顺畅灵活。
3. 炉门上的金属绝缘网孔是否弯曲或变形。
4. 电源线有无破损松脱的现象。
5. 请检查蒸汽烤箱铭牌上所标识的数据是否与当地电网相符。

蒸汽烤箱摆放

为避免烹调过程中，排气口排出的油、烟、蒸汽等污染家具，甚至过热引起火灾，蒸汽烤箱要和墙壁、橱柜保留一定距离，请按下图标记的安全距离摆放。



⚠ 注意

- 保持与周围物品的间距
- 烹调前请检查是否摆放平稳
- 远离高温或潮湿的地方放置
- 远离其他电器放置
- 确保蒸汽烤箱接地良好

安全方面的注意事项

为了避免给使用者带来伤害以及财产损失，产品机身及使用说明书记载着正确、安全的使用方法等重要文本内容；其次，图标、图释符号目的是帮助用户理解，可能与实物有所差异。使用前，请仔细阅读相关标识标注，并严格遵守；说明书请妥善保管，以备日后参考使用。

安全方面注意事项



使用方面注意事项

- 本产品仅做家用，严禁将蒸汽烤箱做食物加热以外的其他用途。
- 本产品严禁儿童操作使用，应尽量放置在儿童无法接触的地方。
- 蒸汽烤箱在工作时，严禁在其顶部上放置任何物品，以防造成火灾。
- 严禁在蒸汽烤箱内或者周围放置易燃易爆物品，不可使用蒸汽烤箱内胆储藏物品。
- 严禁将密闭的容器放置在蒸汽烤箱内加热，以免造成爆炸。
- 长期不使用蒸汽烤箱，请将其关闭并拔掉电源插头。
- 本产品不能在外接定时器或未经认可的独立遥控器控制下运行。
- 严禁拉拽电源线，在移动蒸汽烤箱前请先拔出电源线插头；严禁将电源线、插头及蒸汽烤箱浸入水中或其它液体中，以防触电。
- 蒸汽烤箱应单独使用一条线路，如果电路过载，可能停止工作或损坏。
- 请正确使用原厂配件，非原厂配件可能导致操作失误，引发安全事故。
- 使用玻璃或金属容器时，请特别小心，以防烫伤。
- 加热食物时，请保证容器与内胆周围留有足够的空间，以防液体沸腾溢泻，不要将食物过度加热，以免引起火灾。
- 蒸汽烤箱使用期间内胆温度非常高，注意避免接触发热管及内胆表面。
- 蒸汽烤箱工作中和工作结束后的一段时间内，外表面的温度较高，请勿触摸。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 发热管上涂有一层防受盐蚀保护膜，初次使用可能会有异味或油烟，这是正常现象。
- 烹调完成后，开门时高温蒸汽会外溢，端取食物时小心烫伤。
- 请勿堵塞吸气口和排气口。



1. 非维修人员不得拆除炉门
2. 手指不能插入转轴孔及门体铰链间隙
3. 小心整机百叶窗刮手
4. 取烤盘时需带手套以免烫伤
5. 在运行过程中勿触碰腔体以免烫伤

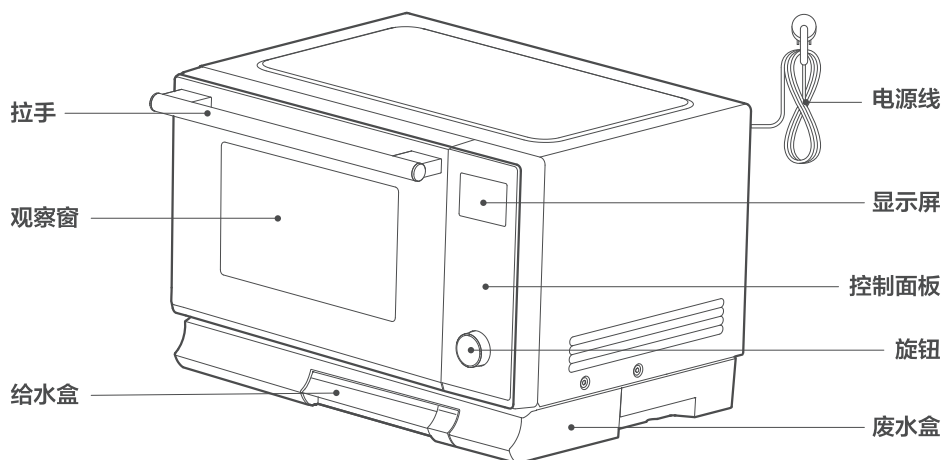
维修保养方面注意事项

- 移动或清洁蒸汽烤箱时，应先拔掉电源线插头，等蒸汽烤箱冷却后再进行；请定期清洁蒸汽烤箱，以防残留的油脂着火。
- 如果电源线或本产品有损坏时，为避免漏电危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员维修或者更换，不可私自拆卸或更换电源线，以防触电。

结构说明

使用产品前请先了解以下内容，以便您快速掌握产品使用

由于我们的产品不断的升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。



附件说明

搪瓷烤盘



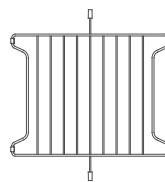
适用：石窑烘烤、蒸汽烘烤

硅胶手套



适用：取出烤箱内的高温物件

金属烤架

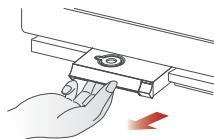


适用：石窑烘烤、蒸汽烘烤
蒸汽、自动菜单

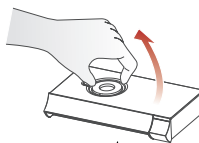
水盒使用说明

取出给水盒补水的方法

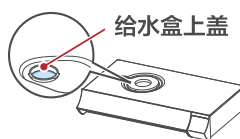
- 1 取出给水盒
水平拉出水盒



- 2 拉开水盒上盖
向上拉开给水盒上盖

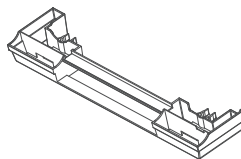


- 3 补水
将蒸馏水或纯净水倒入
给水盒，要倒满



接水盒说明

接水盒用于收集因低温而凝结溢出的水。使用蒸汽功能烹调前请确认是否安装到位。烹调后必须把水倒掉。不用蒸汽功能时也要和蒸汽烤箱组装在一起。



注意

1. 给水盒和接水盒需要经常清洁
2. 给水盒不能放置水以外的东西
3. 使用蒸汽功能前给水盒需要加满水，确认给水盒、接水盒安装到位
4. 蒸汽烹饪后，需要将残留的水倒掉，同时启动“快速清洁”功能取出导水管残留水
5. 请勿在5℃以下环境使用，温度过低会影响蒸汽功能使用
6. 产品为下拉门，门体承重不得超过3.5kg，请勿在门体盛放超重物体，避免损坏或跌落

操作界面介绍



显示屏

烹饪功能

自动菜单

暂停/取消

1. 加热开始键

2. 温度/时间/重量调整旋钮

3. 自动菜单旋钮

按照以下步骤开启美食烹饪之旅~

1

选择需要的烹饪方式



温度/时间/重量/菜单



● 按烹饪方式或自动菜单

● 待机状态时，

旋转“加热开始”，选择自动菜单

2

设置需要的烹饪参数

温度/时间/重量/菜单



● 旋转“加热开始”旋钮
调整温度/时间/重量/菜单

3

轻按开始，坐等美食出炉

温度/时间/重量/菜单

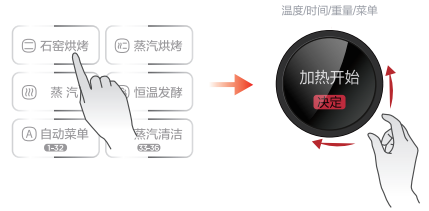


● 按“加热开始”开始烹饪

石窑烘烤

双管预热

1 按“石窑烘烤”键，进入**预热设置**功能，旋转“加热开始”旋钮，设定加热温度



2 按“加热开始”键，预热开始



3 蜂鸣器发出预热完成提示音屏幕区显示预热结束，放入食物关门，进入时间设置，旋转“加热开始”旋钮，设定烘烤时间

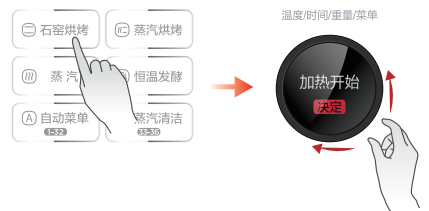


4 按“加热开始”键，加热开始，屏幕显示剩余时间



双管烘烤

1 按“石窑烘烤”键两次，进入**双管烘烤**功能，旋转“加热开始”旋钮，设定烘烤温度



2 按“加热开始”键进入烘烤时间设定



3 旋转“加热开始”旋钮，设定双管烘烤时间



4 按“加热开始”键，加热开始，屏幕显示剩余时间



上管烘烤

1 按“石窑烘烤”键三次，进入**上管烘烤**功能，旋转“加热开始”旋钮，设定烘烤温度



2 按“加热开始”键，进入烘烤时间设定



3 旋转“加热开始”旋钮，设定上管烘烤时间



4 按“加热开始”键，加热开始，屏幕显示剩余时间



石窑烘烤

下管烘烤

1 按“石窑烘烤”键四次，进入**下管烘烤**功能，旋转“加热开始”旋钮，设定烘烤温度



2 按“加热开始”键，进入烘烤时间设定。

温度/时间/重量/菜单



3 旋转“加热开始”旋钮，设定下管烘烤时间

温度/时间/重量/菜单



4 按“加热开始”键，加热开始，屏幕显示剩余时间

温度/时间/重量/菜单



蒸汽功能

- 1 按“蒸汽”键，进入**蒸汽设置**功能，旋转“加热开始”旋钮，设定蒸汽温度
- 2 按“加热开始”键，进入烹调时间设定
- 3 旋转“加热开始”旋钮，设定烹调时间
- 4 按“加热开始”键，加热开始，屏幕显示剩余时间



温度/时间/重量/菜单



温度/时间/重量/菜单



温度/时间/重量/菜单



蒸汽烘烤

双管预热

- 1 按“蒸汽烘烤”键，进入**预热设置**功能，旋转“加热开始”旋钮，设定预热温度
- 2 按“加热开始”键，预热开始，屏幕显示实时温度，预热完成蜂鸣器发出提示音温度区显示设定温度



温度/时间/重量/菜单



- 3 放入食物关门，进入时间设置，**旋转**“加热开始”旋钮，设定蒸汽烘烤时间

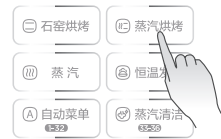


- 4 按“加热开始”键，加热开始



蒸汽烘烤

- 1 按“蒸汽烘烤”键两次，进入**蒸汽烘烤**功能，**旋转**“加热开始”旋钮，设定烘烤温度



- 2 按“加热开始”键，进入蒸汽烘烤时间设定。**旋转**“加热开始”旋钮，设定蒸汽烘烤时间



- 3 按“加热开始”键，加热开始，屏幕显示剩余时间



- 1 按“恒温发酵”键，进入**发酵设置**功能，旋转“加热开始”旋钮，设定发酵温度



- 2 按“加热开始”键，进入发酵时间设定

温度/时间/重量/菜单



- 3 旋转“加热开始”旋钮，设定发酵时间

温度/时间/重量/菜单



- 4 按“加热开始”键，加热开始，屏幕显示剩余时间

温度/时间/重量/菜单



自动菜单

自动菜单对应的食材与烹饪步骤请参看菜谱

屏幕上32个自动菜单，想做什么轻松完成~



- 1 待机状态下按“自动菜单”键进入**自动菜单**功能，旋转“加热开始”旋钮选择具体菜单



- 2 按“加热开始”键选择某一具体菜单，旋转“加热开始”旋钮，调节当前菜单重量



- 3 按下“加热开始”键启动程序，屏幕显示剩余时间



蒸汽清洁

- 1 按“蒸汽清洁”键，进入**蒸汽清洁**功能



- 2 旋转“加热开始”键，
选择33进入**奶瓶清洁**功能（默认10分钟清洁时间）
选择34进入**快速清洁**功能（默认10分钟清洁时间）
选择35进入**水垢清洁**功能（默认40分钟清洁时间）
选择36进入**腔体除味**功能（默认5分钟清洁时间）



- 3 按“加热开始”键，清洁开始，屏幕显示剩余时间



省电功能

- 1 待机状态下短按“取消”键，进入**省电模式**
- 2 待机状态下(包括炉门打开状态)连续5分钟不操作，进入**0W待机**

童锁功能

- 1 待机状态下按“取消”键3秒，操作界面进入**加锁状态**
- 2 加锁状态下按“取消”键3秒，蒸汽烤箱进入**待机状态**

产品参数

容积	26L	外形尺寸	518x348x500mm
额定电压/频率	220V~ 50Hz	炉腔尺寸	328x187x355mm
烘烤功率	1800W	转盘直径	无转盘
蒸汽功率	1500W	产品净重	13.5kg
产品噪声值	60dB(A)(声功率级)	认证	CQC

1. 产品尺寸为约数。
 2. 外形尺寸，深度值包含门拉手（若有拉手）、后板拉伸长度，高度值含炉脚。
 3. 炉腔尺寸，包含拉伸的长度，为两个面之间的最大值。
 4. 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体尺寸请参照实物。
- 执行标准号：GB4706.1-2005；GB4706.14-2008

中国RoHS

中国RoHS有害物质说明

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素						零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
赠品烤盘+烤架	○	○	○	○	○	○	电脑板	×	○	×	○	○	○
高压变压器	○	○	○	○	○	○	腔体组件	○	○	○	○	○	○
发热管组件	○	○	○	○	○	○	底板	○	○	○	○	○	○
卤素管	○	○	○	○	○	○	铰链组件	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○	外罩	○	○	○	○	○	○
电容/夹	○	○	○	○	○	○	隔热板	○	○	○	○	○	○
高压二极管组件	×	○	○	○	○	○	导风板	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○	烧烤架	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○	炉灯组件	○	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	○	○	○	○	搅拌组件	○	○	○	○	○	○
定时器	○	○	×	○	○	○	导风底板	○	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
高压保险管一体化	○	○	○	○	○	○	减震垫块	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○	发热管支撑	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○	转环组件	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○	扬声器	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○	湿度传感器	○	○	○	○	○	○
联锁组件(微动开关)	○	○	×	○	○	○	螺母/螺钉/螺母支架	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○	电源线	×	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○	启动按钮壳体	○	○	○	○	○	○
限位柱	○	○	○	○	○	○	垫片	○	○	○	○	○	○
按钮/按键	○	○	○	○	○	○	滤波板	×	○	×	○	○	○

备注：

1. 本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
2. ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。
3. ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。
4. 以上清单中所包含零部件依据不同产品型号略有不同。
5. 本产品在正常使用情况下，环保使用期限为15年，建议使用一定年限后更换新机。

维修保养

维修前须知，如您的产品需要维修，请仔细阅读以下内容。

下列情况均属正常

- **烹调时出现光和风**
产品工作时需要散热，门体四周及底盘会有热风排出，出现灯光及闻到气味属正常现象。
- **蒸气积聚炉门和有热风从排气口排出**
烹调时，食物散发的蒸汽会从排气口排出，凝聚在炉门上。这是正常现象。
- **工作时的响声**
高速散热风扇均会产生噪声，这是正常现象。

若蒸汽烤箱不能启动，请检查是否有如下情况

- **没有插紧电源:**
拔下插头，待10秒钟后重新插上
- **保险丝烧断或电路断路器发生作用**
重新装置保险丝或重新设定电路断路器(由本公司专业维修人员负责修理)
- **插座有问题**
用其他电器测试插座是否有问题若蒸汽烤箱不能加热，请检查是否炉门未关好,请注意关好炉门!

您的蒸汽烤箱需要经常进行清洁、保养。

- 产品使用完毕后，请及时拔出电源插头，不要将其靠近火源或浸入水中，不要将电源线和插头直接放在外罩上面，以防外罩余热损坏电源线。
- 待产品冷却后进行一定的清洗。应定期清洁产品并清除腔内所有食物残渣。不清洁产品会致使器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。
- 可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精)的布块擦拭产品外壳，再用湿布擦干净，最后用干布擦干保持炉腔的干爽，严禁使用钢丝刷等硬物擦拭本产品。请勿清洁炉门安全锁系统。
警告 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，避免炉门玻璃表面擦伤或玻璃粉碎。
- 煮食过程中产生的油脂会腐蚀炉腔、影响加热效果，从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。
- 常用温水清洗金属烤盘、陶瓷盘和金属烤架。注意在产品长时间烹饪后，不要用冷水立即清洁。
- 清洁门封、腔体和临近的部件细节；长时间不使用产品，使用前请在烘烤功能状态下使用几分钟，以蒸发本产品内聚积的湿气。

维修服务内容

**东芝蒸汽烤箱（中国）严格遵照国家“三包”规定进行保修服务。
用户在正常使用产品的情况下，可为其提供相关免费维修服务：**

- 家庭整机保修一年，主要部件保修两年。
“主要部件”包括电脑板；
- 非家庭整机、及其主要部件保修半年。
如：经营、商用、公司集体的产品；
- 保修期内用户可享受免费上门维修（特殊地区除外）及更换零部件服务；
- 其它事项按照国家“三包”规定执行。

凡属下述情况之一的，不在保修范围内：

- 产品附件（如玻璃盘、烧烤架、说明书、烤盘等）和赠品；
- 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的；
- 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的；
- 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的；
- 非本公司专业服务人员拆卸、维修的；
- 因不可抗力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的；
- 产品超出保修期的；
- 发票或保修卡上记录的型号或编号与商品实物不符合的。

以上情况我公司将实施收费维修，费用类型包含维修费、零部件费、上门费、具体费用标准在相关部门许可范围内。

注意

本产品只限于家用，非家用出现任何问题本公司概不负责。

如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点和我司服务热线400-822-9088。如来信，请留下您的联系电话，以便您能及时得到回复。

保 修 卡

保 修 卡		修理时需出具发票
用户姓名	电 话	邮 编
通讯地址		
产品型号	编 号	
购买时间	发票号码	
购买商店		
维 修 点		

维 修 记 录					
日 期	故障内容	处理内容	维修单位名称	电 话	维修员签名

此保修卡在购买本公司产品时立即填写
此保修卡请妥善保存，购买者不必将卡寄回本公司
维修时请携带此证及有效发票正本

TEL 400-822-9088

制造商: 广东美的厨房电器制造有限公司
通讯地址: 佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮政编码: 528311 | 原产地: 中国

Manufacturer: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.
Mailing address: No.6 Yong'an Road, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City
Post code: 528311 | Country of origin: China

製造商: 廣東Midea台所電器製造有限公司
住 所: 佛山市順德區北滘鎮永安路6號
郵政番號: 528311 | 原產地: 中國

Contents

Safety Guidelines

Unpacking inspection.....	3
Safety considerations.....	4

Instructions

Structure description	5	Steam Cleaning.....	14
Appendix description.....	5	Power saving function.....	15
Water box instructions	6	Child-lock function.....	15
Operation interface introduction.....	7	Product parameters.....	15
Stone Kiln Barbecue.....	8		
Steam function.....	11		
Steam Baking.....	12		
Constant Temperature Fermentation.....	13		
Automatic Menus.....	14		

Repair and Maintenance

China RoHS.....	16
Repair and maintenance.....	17
Maintenance service.....	18
Warranty Card.....	19

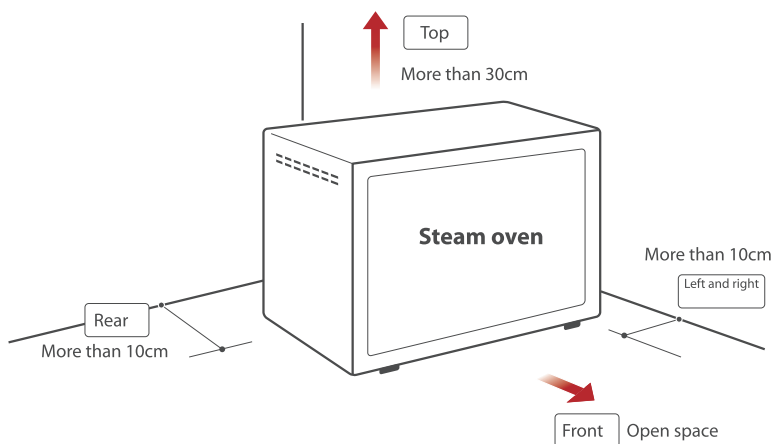
Unpacking Inspection

Open the package, please check the following contents

1. The outer cover of the machine has no signs of deformation due to impact or heavy pressure.
2. Whether the connection between the furnace door and the control panel is flat, and whether the opening of the door is smooth and flexible.
3. Whether the metal insulation mesh on the furnace door is bent or deformed.
4. Whether the power cord is broken or loose.
5. Please check whether the data marked on the nameplate of the steam oven are consistent with the local power grid

Layout of steam oven

In order to avoid contamination of the furniture caused by oil, smoke, steam, etc. in the cooking process, or even fire caused by overheating, the steam oven should be kept at a certain distance from the wall and the cabinet. Please place it at a safe distance as shown in the figure below.



! Notes	
-	Keep a distance from the surrounding items
-	Please check if it is placed smooth and steady before cooking.
-	Keep away from hot or humid places
-	Keep away from other electrical appliances
-	Make sure the steam oven is well grounded

Safety Considerations

In order to avoid damage to the user and property damage, the product body and the User Instructions contain important texts such as correct and safe use methods; Secondly, the purpose of the icons and graphical symbols is to help the users understand and may differ from the real thing. Before use, please read the relevant labels carefully and observe them strictly. Please keep the User Instructions properly for future reference.



Matters needing attention in use

- This product is for household use only. It is strictly forbidden to use the steam oven for other purposes than food heating.
- This product is strictly prohibited for children to use and should be placed in a place where children cannot reach.
- When the steam oven is working, it is strictly forbidden to place anything on top of it to prevent fire.
- It is strictly forbidden to place flammable or explosive materials in or around the steam oven. Do not use the inner container of the steam oven to store items.
- Closed containers are strictly prohibited to be placed in the steam oven for heating in order to avoid explosion.
- If the steam oven is not used for a long time, please turn it off and unplug the power cord.
- This product cannot be operated under the control of an external timer or an unauthorized remote control.
- Do not pull the power cord. Please unplug the power cord before moving the steam oven. It is strictly forbidden to immerse the power cord, plug and steam oven into water or other liquid to avoid electric shock.
- The steam oven should use a separate line. If the circuit is overloaded, it may stop working or be damaged.
- Please use the original accessories correctly. Non-original accessories may lead to operating errors and cause safety accidents.
- When using glass or metal containers, please take special care to prevent burns.
- When heating food, please make sure there is enough space around the container and the inner container to prevent the liquid from boiling and spilling. Do not overheat the food to avoid fire.
- The temperature of the inner container during the use of the steam oven is very high. Take care to avoid contact with the heating tube and the surface of the inner container.
- The temperature on the outer surface of the steam oven is higher during and after work, please do not touch.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by professionals of the manufacturer, its maintenance department or similar departments in order to avoid danger.
- The heating tube is coated with a layer of anti-salt protective film. There may be odor or soot when used for the first time. This is normal.
- After cooking, high-temperature steam will overflow when the door is opened. Beware of burns when serving food.
- Do not block the suction and exhaust ports.



Notes

1. Non-maintenance personnel shall not remove the furnace door
2. Fingers should not be inserted into the pivot hole and the door hinge gap
3. Be careful with the blinds of the whole machine to avoid scraping hands
4. Wear gloves when taking the baking tray to avoid burns
5. Do not touch the cavity during operation to avoid burns

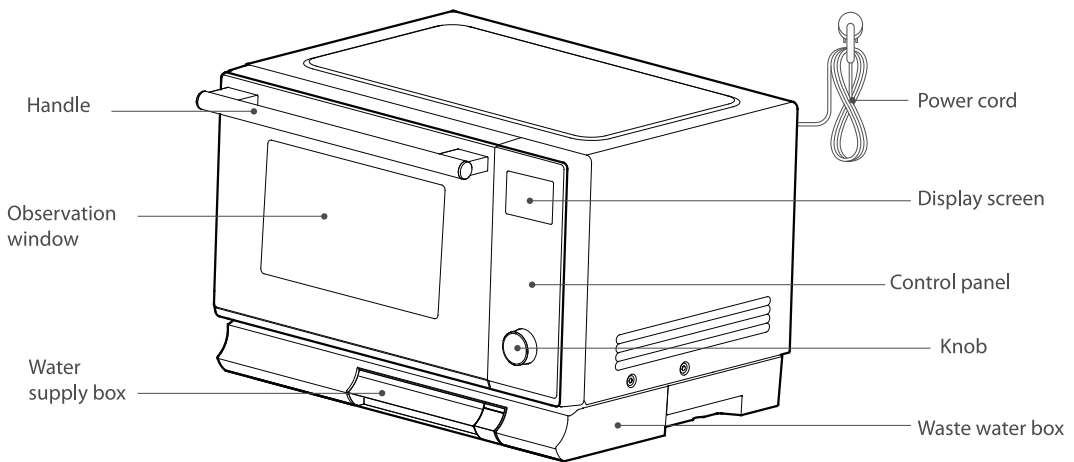
Matters needing attention in maintenance

- When moving or cleaning the steam oven, unplug the power cord and wait until the steam oven cools down. Please clean the steam oven regularly to prevent residual grease from catching fire.
- If the power cord or the product is damaged, it must be repaired or replaced by professionals of the manufacturer, its maintenance department or similar departments to avoid the risk of electrical leakage. Do not disassemble or replace the power cord without permission to avoid electric shock.

Structure Description

Please understand the following before using the product, so that you can quickly master the product use.

As our products are constantly upgraded, if there is any difference between the real object and the picture below, please refer to the real object.



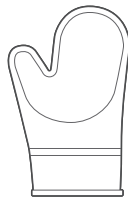
Description of Accessories

Enamel baking tray



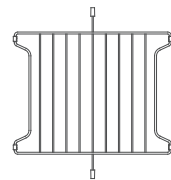
Applicable to: Stone kiln baking, steam baking

Silicone gloves



Applicable to: Remove the high temperature objects in the oven

Metal grill



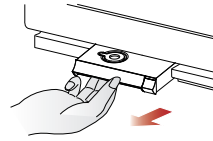
Applicable to: Stone kiln baking, steam baking, steam, automatic menu

Instructions for Water Box

The method of taking out the water supply box to supplement water

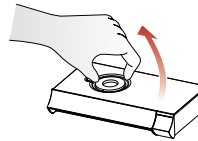
1

Take out the water supply box
Pull out the water box horizontally



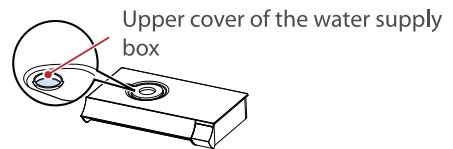
2

Pull open the upper cover of the water tank
Pull up the upper cover of the water supply box



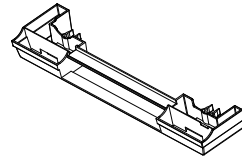
3

Supplement water
Pour distilled or purified water into the water supply box and fill it up.



Description of water receiver

The water receiver is used to collect water that has condensed and overflowed due to low temperatures. Before using the steam function, please confirm whether it is installed in place. The water must be drained after cooking. It should also be assembled with the steam oven when the steam function is not used.



Notes

1. The water supply box and the water receiver need to be cleaned frequently
2. The water supply box should not hold anything other than water
3. Before using the steam function, the water supply box needs to be filled with water. Confirm that the water supply box and the water receiver are installed in place.
4. After steam cooking, the residual water needs to be drained, and the "quick cleaning" function should be activated to remove the residual water from the water manifold.
5. Do not use in environments below 5 C . Too low temperature will affect the use of steam function.
6. The product has a pull-down door, the bearing capacity of the door body should not exceed 3.5kg. Please do not put overweight objects on the door body to avoid damage or fall.

Operation Interface Introduction



Follow the steps below to start a gourmet cooking trip ~

1 Select the cooking method needed



Temperature / time / weight / menu



- Press cooking mode or automatic menu
- In the standby state, **rotate** "Start Heating" and select the automatic menu

2 Set the cooking parameters required

Temperature / time / weight / menu



- **Rotate** the "Start Heating" knob to adjust the temperature / time / weight / menu

3 Press Start, wait for the food to come out

Temperature / time / weight / menu

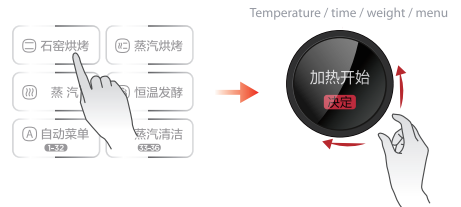


- **Press** "Start Heating" and start cooking

Stone Kiln Baking

Double tube preheating

- 1 Press the "Stone Kiln Baking" button to enter the **preheating setting** function, and **rotate** the "start heating" knob to set the heating temperature
- 2 Press the "Start Heating" button to start preheating
- 3 The buzzer emits a preheating completion prompt tone, and the screen area shows the end of preheating. Put the food in and close the door. It gives a beep and enters time setting. **Rotate** the "Start Heating" knob to set the baking time
- 4 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time



Temperature / time / weight / menu



Temperature / time / weight / menu

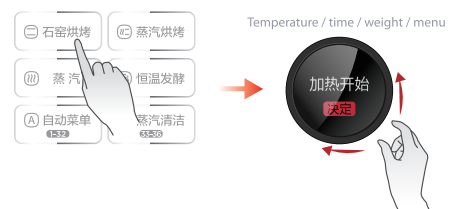


Temperature / time / weight / menu



Double Tube Baking

- 1 Press the "Stone Kiln Baking" button twice to enter the **double tube baking** function, and rotate the "Start Heating" knob to set the baking temperature
- 2 Press the "Start Heating" button to enter baking time setting.



Temperature / time / weight / menu



Stone Kiln Baking

3 Rotate the "Start Heating" knob to set the double tube baking time

Temperature / time / weight / menu



4 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time

Temperature / time / weight / menu



Upper Tube Baking

1 Press the "Stone Kiln Baking" button three times to enter the **upper tube baking** function, and rotate the "Start Heating" knob to set the baking temperature



2 Press the "Start Heating" button to enter baking time setting.

Temperature / time / weight / menu



3 Rotate the "Start Heating" knob to set the upper tube baking time.

Temperature / time / weight / menu



4 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time

Temperature / time / weight / menu



Stone Kiln Baking

Lower Tube Baking

1 Press the "Stone Kiln Baking" button four times to enter the **lower tube baking** function, and rotate the "Start Heating" knob to set the baking temperature



2 Press the "Start Heating" button to enter baking time setting.

Temperature / time / weight / menu



3 Rotate the "Start Heating" knob to set the lower tube baking time

Temperature / time / weight / menu



4 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time

Temperature / time / weight / menu



Steam Function

1 Press the "Steam" button to enter the **steam setting** function, and rotate the "Start Heating" knob to set the steam temperature.



Temperature / time / weight / menu

2 Press the "Start Heating" button to enter cooking time setting.



Temperature / time / weight / menu

3 Rotate the "Start Heating" knob to set the cooking time.



Temperature / time / weight / menu

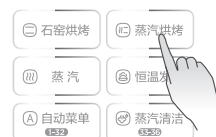
4 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time.



Steam Baking

Double Tube Preheating

1 Press the "Steam Baking" button to enter the **preheating setting** function, and rotate the "Start Heating" knob to set the preheating temperature.



Temperature / time / weight / menu

2 Press the "Start Heating" button, preheating starts, the screen displays the real-time temperature. After preheating, the buzzer emits a prompt tone, and the temperature area displays the set temperature.



Steam baking

3 Put the food in and close the door. enters time setting. **Rotate** the "Start Heating" knob to set the double tube baking time

Temperature / time / weight / menu



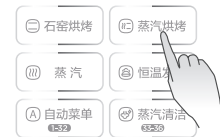
4 Press the "Start Heating", heating starts.

Temperature / time / weight / menu



Steam Baking

1 Press the "Steam Baking" button twice to enter the **steam baking** function, and rotate the "Start Heating" knob to set the baking temperature



2 Press the "Start Heating" button to enter steam baking time setting. **Rotate** the "Start Heating" knob to set the steam baking time

Temperature / time / weight / menu Temperature / time / weight / menu



3 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time

Temperature / time / weight / menu



Constant Temperature Fermentation

- 1 Press the "Constant Temperature Fermentation" button to enter the **fermentation setting** function, and rotate the "Start Heating" knob to set the fermentation temperature.



- 2 Press the "Start Heating" button to enter fermentation time setting.

Temperature / time / weight / menu



- 3 Rotate the "Start Heating" knob to set the fermentation time

Temperature / time / weight / menu



- 4 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time

Temperature / time / weight / menu



Automatic Menu

Please refer to the recipe for the corresponding ingredients and cooking steps of the automatic menu.

There are 32 automatic menus on the screen, you can do what you want easily



- 1 In the standby mode, press the "Automatic Menu" button to enter the **automatic menu** function, and rotate the "Start Heating" knob to select the specific menu.



Temperature / time / weight / menu



- 2 Press the "Start Heating" button to select a specific menu, and **rotate** the "Start Heating" knob to adjust the current menu weight

Temperature / time / weight / menu



Temperature / time / weight / menu



- 3 Press the "Start Heating" button to start the program and the screen displays the remaining time

Temperature / time / weight / menu



Steam Cleaning

- 1 Press the "Steam Cleaning" button to enter the **steam cleaning** function.



- 2 Rotate the "Start Heating" button, Select 33 to enter the **feeding bottle cleaning** function (10 minutes cleaning time by default)
Select 34 to enter the **quick cleaning** function (10 minutes cleaning time by default)
Select 35 to enter the **scale cleaning** function (40 minutes cleaning time by default)
Select 36 to enter the **cavity deodorization** function (5 minutes cleaning time by default)

Temperature / time / weight / menu



Temperature / time / weight / menu

- 3 Press the "Start Heating" button, heating starts, the screen shows the remaining time



Power Saving Function

- 1 Short press the "Cancel" button in standby state to enter the **power saving mode**.
- 2 In standby state (including the furnace door open state), it will enter **0W standby** if not operated for 5 minutes

Child-lock Function

- 1 Press the "Cancel" button for 3 seconds in the standby state, and the operation interface enters the **locked state**.
- 2 Press the "Cancel" button for 3 seconds in the locked state, steam oven enters the **standby state**.

Product Parameters

Volume	26L	Boundary dimensions	518x348x500mm
Rated voltage / frequency	220V-50Hz	Cavity size	328x187x355mm
Baking power	1,800W	Diameter of turnplate	No turnplate
Steam power	1,500W	Net weight of product	13.5kg
Product noise value	60 dB(A) Sound power level	Certification	CQC

1. The product size is approximate.
2. Boundary dimensions, depth values include the door handle (if there is a handle) and the stretch length of the rear plate, and the height value includes the oven foot.
3. The size of the cavity, including the length of the stretch, is the maximum value between the two faces.
4. As our products are constantly improving, the physical parameters may be different from the labels. Please refer to the physical size.

Executive standard number: GB4706.1-2005; GB4706.14-2008

China RoHS

China RoHS Hazardous Substances Description

Part name	China RoHS Controlled Substances or Elements						Part name	China RoHS Controlled Substances or Elements					
	Plumbum (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent chromium (Cr(VI))	Polybrominated diphenyls (PBDS)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDEs)		Plumbum (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent chromium (Cr(VI))	Polybrominated diphenyls (PBDS)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDEs)
Gift baking tray + baking clip	○	○	○	○	○	○	Computer board	×	○	×	○	○	○
High-voltage transformer	○	○	○	○	○	○	Cavity assembly	○	○	○	○	○	○
Heating tube assembly	○	○	○	○	○	○	Baseplate	○	○	○	○	○	○
Halogen tube	○	○	○	○	○	○	Hinge assembly	○	○	○	○	○	○
Lighting lamp	○	×	○	○	○	○	Outer cover	○	○	○	○	○	○
Capacitor/clip	○	○	○	○	○	○	Thermal baffle	○	○	○	○	○	○
High voltage diode assembly	×	○	○	○	○	○	Air deflector	○	○	○	○	○	○
Protective tube assembly	○	○	○	○	○	○	Grill	○	○	○	○	○	○
Temperature controller	○	○	×	○	○	○	Oven light assembly	○	○	○	○	○	○
Microswitch	○	○	○	○	○	○	Mixing assembly	○	○	○	○	○	○
Timer	○	○	×	○	○	○	Air deflector	○	○	○	○	○	○
Lead	○	○	○	○	○	○	Spring	○	○	○	○	○	○
High voltage protective tube integration	○	○	○	○	○	○	Pressure reducing block	○	○	○	○	○	○
Furnace door assembly	○	○	○	○	○	○	Heating tube support	○	○	○	○	○	○
Control panel assembly	○	○	○	○	○	○	Swivel assembly	○	○	○	○	○	○
Knob assembly	○	○	○	○	○	○	Speaker	○	○	○	○	○	○
Fan assembly	○	○	○	○	○	○	Humidity sensor	○	○	○	○	○	○
Interlocking assembly (microswitch)	○	○	×	○	○	○	Nut / screw / nut bracket	○	○	○	○	○	○
Bracket	○	○	○	○	○	○	Power cord	×	○	○	○	○	○
Oven foot	○	○	○	○	○	○	Start button housing	○	○	○	○	○	○
Limited post	○	○	○	○	○	○	Spacer	○	○	○	○	○	○
Button/key	○	○	○	○	○	○	Filter board	×	○	×	○	○	○

Remarks:

1. This Table is prepared in accordance with SJ/T11364.
2. ○: Indicates that the content of this hazardous substance in all homogeneous materials of this component is below the limit prescribed in GB/T 26572.
3. ×: Indicates that the content of this hazardous substance in at least one homogeneous material of this component is above the limit prescribed in GB/T 26572.
4. The parts included in the above list are slightly different depending on the product model.
5. Under normal use, the product has an environmental protection period of 15 years. It is recommended to replace the machine after a certain number of years.

Repair and Maintenance

Instructions before maintenance. If your product needs repair, please read the following carefully.

The following conditions are normal

- **Light and wind appear during cooking**
The product needs to dissipate heat during operation. There will be hot air exhaust around the door body and the chassis, lights and smell, which are normal phenomena.
- **The steam accumulates at the furnace door and hot air exhausts from the exhaust port**
When cooking, the steam emitted by the food will be discharged from the exhaust port and condensed on the furnace door. This is a normal phenomenon.
- **Sound at work**
High-speed cooling fans generate noise, which is a normal phenomenon.

If the steam oven does not start, check for the following

- **The power is not plugged tightly**
Unplug the plug and wait for 10 seconds before plugging it in again
- **Fuse blown or circuit breaker works**
Re-install the fuse or reset the circuit breaker (repaired by our professional maintenance personnel)
- **There is a problem with the socket**
Use other electrical appliances to test the socket. If the steam oven cannot be heated, please check if the furnace door is not closed. Please pay attention to the furnace door!

Your steam oven needs to be cleaned and maintained frequently.

- After using the product, please unplug the power plug in time. Do not place it near fire source or immerse it in water. Do not place the power cord and plug directly on the outer cover to prevent the heat from damaging the power cord.
Clean the product after it is cooled. The product should be cleaned regularly and all food debris in the chamber should be removed. If the product is not cleaned, it will cause deterioration of the surface of the appliance, which will affect the life of the appliance and lead to dangerous situations.
- Wipe the product casing with a cloth dipped in soft detergent (such as detergent), then wipe it with a damp cloth, and finally dry it with a dry cloth and keep the oven cavity dry. Do not wipe the product with a hard object such as wire brush. Do not clean the door security lock system.
Warning Do not use a rough scrub or a sharp metal scraper to clean the glass of the furnace door, to avoid glass surface abrasions or glass shattering of the furnace door.
- The grease produced during cooking can corrode the furnace cavity and affect the heating effect, thus changing the taste of the food. Therefore, please clean the furnace cavity in time after use.
- Clean metal baking trays, ceramic plates and metal grills with warm water. Be careful not to clean the product immediately with cold water after cooking for a long time.
- Clean door seals, cavities and adjacent parts details; If the product is not used for a long time. Please use it in the baking function state for a few minutes to evaporate the moisture accumulated in the product.

Service and Maintenance

Toshiba Steam Oven (China) strictly follows the national "New Three Guarantees" regulations for warranty service.

In the case of normal use of the product, related free maintenance services can be provided for the user:

- **The family complete machine is guaranteed for one year and the main components are guaranteed for two years.**
"Main components" include computer board
- **The non-family complete machine and its main components are guaranteed for half a year.**
For example, Business, commercial, and company collective products;
- **During the warranty period, users can enjoy free on-site repair** (except special areas) and parts replacement service;
- Other matters are implemented in accordance with the national "New Three Guarantees" regulations.

Any of the following conditions is not covered by the warranty:

- Product accessories (such as glass plates, grills, User Instructions, baking trays, etc.) and gifts;
- The product is damaged caused by improper handling, use, maintenance and storage of the user;
- The product is damaged by using voltages below 187 volts or above 240 volts;
- The product is damaged because it is not used, maintained or repaired according to the User Instructions;
- The product is not disassembled or repaired by professional service personnel of the company;
- The product is damaged because of force majeure (such as lightning, fire, earthquake, flood and other natural disasters);
- The product is out of warranty;
- The model or number recorded on the invoice or warranty card does not match the physical product.

In the above situation, our company will carry out paid maintenance. The fee type includes maintenance fee, spare parts fee, door-to-door service fee, and the specific cost standard is within the scope permitted by relevant authorities.

Notes

This product is for home use only, and the company is not responsible for any problems caused by non-home use.

If you find that the product needs service, please contact the local special service outlets and our service hotline 400-822-9088.

If you write, please leave your contact number so that you can get a reply in time.

Warranty Card

Warranty Card		Invoice is required for repair
User name	Telephone	Postcode
Mailing address		
Product model	Number	
Purchasing date	Invoice number	
Purchase store		

Maintenance record					
Date	Failure content	Processing content	Name of maintenance unit	Telephone	Signature of repairer

This warranty card shall be filled in immediately when the product is purchased.
Please keep this warranty card properly, and the buyer does not need to send the card back to the company
Please bring this certificate and the original valid invoice for repair.

TEL 400-822-9088

Manufacturer: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.
Mailing address: No. 6 Yong'an Road, Beijiao Town, Shunde District, Foshan City
Post code: 528311 | Country of origin: China

目次

安全ガイド

パッケージ検査.....	3
安全に関する注意事項.....	4

使用説明

構造説明.....	5	スチームクリーニング.....	14
付属品の説明.....	5	節電機能.....	14
ウォーターボックスの使用説明.....	6	チャイルドロック機能.....	14
操作インターフェースの紹介.....	7	製品パラメーター.....	14
石釜オープン.....	8		
スチーム機能.....	11		
スチームオープン.....	12		
恒温発酵.....	13		
自動メニュー.....	13		

メンテナンス

中国RoHS.....	15
メンテナンス.....	16
メンテナンスサービス.....	17
保証書.....	18

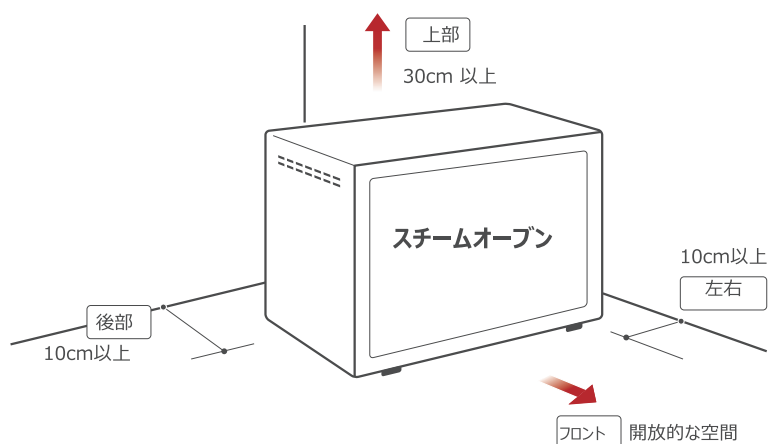
パッケージ検査

パッケージを開いた後、以下の内容をチェックしてください

1. 本体の外観は衝突や重圧によって変形していることがあるかどうか。
2. 扉と操作パネルは完璧に接しているかどうか、ドアを順調に開けるかどうか。
3. 扉にある金属絶縁メッシュは曲がっているかまたは変形しているかどうか。
4. 電源コードが破損または緩まっているかどうか。
5. スチームオープンプレートに表示されているデータが現地の電子回路ネットワークと一致しているかチェックしてください。

スチームオープンの置く場所

調理中により排出される油、煙、蒸気などが家具を汚すことを避けるため、更に熱が掛け過ぎて火災が起こることもあるので、スチームオープンは壁や食器棚をある程度の距離から離れてください。下記写真通りの安全な距離で取り付けてください。



ご注意

- オープンを周囲のものから遠ざけてください。
- 調理前に機械が穏やかな場所に置かれているかどうかを確認してください。
- 高温または湿気のあるところから避けてください。
- 他の電気器具から離れてください。
- スチームオープンが地面と繋がることを十分確認してください。

安全面に関する注意事項

使用者へのダメージや財産の損失を避けるために、製品本体や取扱説明書には、正しい、安全な使用方法などの重要な内容が記載されています。また、アイコンや写真記号の目的はユーザーを理解できるように表示しているため、実物と異なる場合があります。使用する前に、関連標記やレーベリングをよく読んで上で厳格に遵守してください。説明書をきちんと保管し、今後のご利用に参考してください。

安全面に関する注意事項



安全警告

使用に関する注意事項

- 本製品は家庭用に限っているので、食物加熱以外の用途にスチームオープンの使用は禁止されています。
- 本製品では子供の使用が禁止されています。成るべく子供が接触できないところに置いてください。
- スチームオープンが作動する時には、オープンの上にものを置くことを厳禁します。火事の原因となります。
- スチームオープンの中または周囲に燃えやすい物や爆発しやすいものを置くことを厳禁します。スチームオープンの内部を保存箱として物を置かないでください。
- 密閉された容器をスチームオープンで加熱することを厳禁します。爆発の原因となります。
- 長期間スチームオープンを使用しない場合は、オープンを閉じて電源プラグを抜いてください。
- 本製品は外部から接続されたタイマーまたは承認されていない独立のリモコンで制御して動作することはできません。
- 電源コードを引っ張ることは禁止されており、オープンを移動する前に電源プラグを抜いてください。電源コード、プラグ及びスチームオープンを水または他の液体の中に浸入することを厳禁します。感電の原因となります。
- スチームオープンは単独の1本の電気回路を使用するべきです。もし回路が超負荷すると、動作停止または壊れる原因となります。
- 正しくオリジナル工場の部品を使用してください。オリジナル工場ではない部品を使用すると、操作ミスや安全事故の原因となります。
- ガラスや金属の容器を使う時には、やけどをしないように十分気をつけてください。
- 食物を加熱する時は、容器とインナータンクの周囲に十分な空間を確保してください。液体の沸騰による溢れの原因となります。食べ物を加熱し過ぎないようにしてください。火事の原因となります。
- 使用中にスチームオープン内の温度が非常に高いため、ヒーターやインナータンクを接触しないよう注意してください。
- 動作中または動作終了の一定時間内のスチームオープンの表面温度が高いため、触らないでください。
- 電源コードが壊れている場合は、危険を避ける為、メーカーや修理部門、あるいは類似部門の専門業者から交換して貰ってください。
- ヒーター上に塩による腐食を防止できる保護膜が塗られています。初回のご利用には異味や油煙がありますが、これは正常な現象です。
- 調理完成后、ドアを開けると高温のスチームが出る為、食べ物を取るときは気をつけてやけどをしないようにしてください。
- 吸気口と排気口を塞がらないでください。



ご注意

1. メンテナンススタッフ以外の人は扉を取り外さないでください。
2. ヒンジ穴や機械の隙間に指を入れないでください
3. 製品パールによりケガする恐れがあります。
4. 焼き皿を取る時には手袋を付けて下さい。やけどの原因となります。
5. 器械稼働中には容器内部を触らないでください。やけどの原因となります。

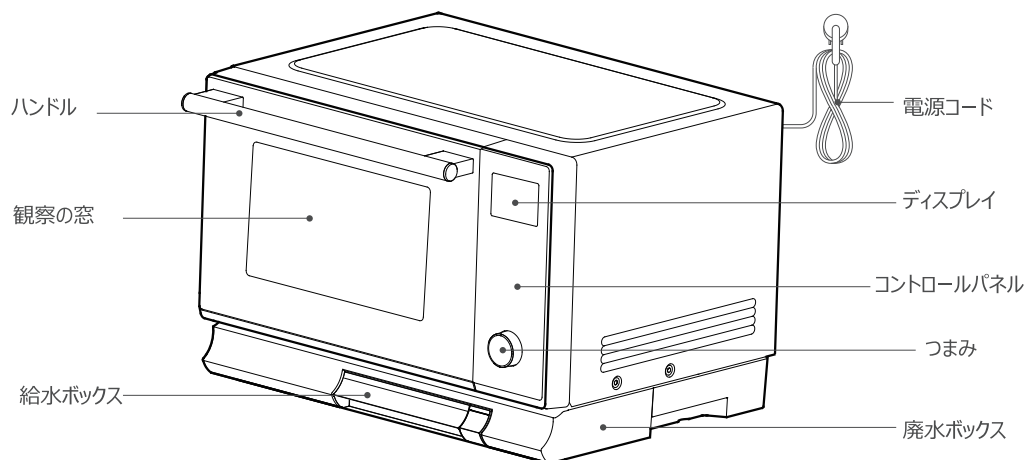
メンテナンス点検方面による注意事項

- スチームオープンを移動または清掃する時には事前に電源プラグを抜いてください。オープンを冷却してから行ってください。定期的にスチームオープンを綺麗にしてください。残留している油脂は火事の原因となります。
- 電源コードや本製品が破損している場合は、漏電危険を避けるため、必ずメーカーやまたメーカーの修理部、あるいは専門業者が修理または交換しなければなりません。感電する原因となりますので、ご自分で勝手に電源コードを取り外したり、交換したりしてはいけません。

構造説明

製品の使用方法を早く把握する為に、製品をご利用する前に先ず以下の内容をよくご理解ください。

私たちの製品は常にグレードアップしている為、実物は下記の写真と差異が出た場合は実物を基準としてください。



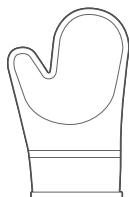
付属品説明

琺瑯製角皿



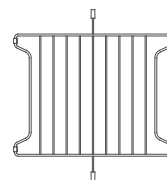
適用：石釜オープン、
スチームオープン

シリコン手袋



適用：オープン内の高温食
品を取り出す

金属焼き網

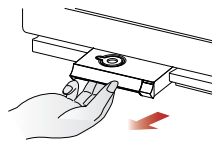


適用：石釜オープン、
スチームオープン
スチーム、自動メニュー

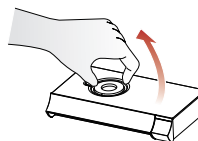
水タンクの使用説明

給水ボックスを取り出して水を補う方法

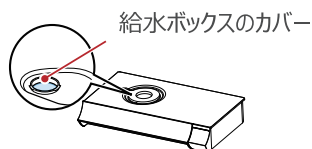
- 1** 給水ボックスを取り出す
水平面から給水ボックスを取り出す。



- 2** 給水ボックスの蓋を引っ張ってください
給水ボックスの上部カバーを垂直に引き出します

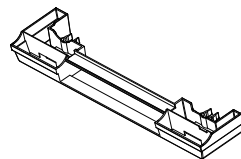


- 3** 給水
給水ボックスに蒸留水または純水を満タンまで入れます。



水タンクの説明

水タンクは低温で凝結した水を集める為に用いられています。スチーム機能で調理機能を使用する前に、水タンクがきちんと取り付けられているか確認してください。調理後は必ず水を出してください。スチーム機能を使わない時にもスチームオープンと一緒に組み立ててください。



ご注意

1. 給水ボックスと水タンクを常に清掃することです。
2. 給水ボックスには水以外の物を入れないで下さい。
3. スチーム機能を利用する前に給水ボックスには水を満タンまで入れてください。給水ボックスと水タンクをよく取り付けたことを確認することです。
4. スチーム調理後、残留している水を出す必要があります。その同時に“急速洗浄”機能を起動し、水道管に残っている水を取り除きます。
5. 5℃以下の環境で使用しないことです。温度が低すぎるとスチーム機能の使用に影響が出ます。
6. 製品はブルダウンドアです。ドアの耐荷重性は3.5kgを超えてはいけません。ドアに重すぎるものを置かないでください。損害または落ちる原因となります。

操作部のご紹介



以下の手順で美味しい調理を始めましょう～

1 必要な調理仕方を選びます



温度、時間、重量、メニュー



- 調理仕方または自動メニューを押します。
- 待機状態で“加熱開始”ボタンを回し、自動メニューを選びます。

2 必要な調理パラメーターを設置します

温度、時間、重量、メニュー



- “加熱開始”つまみを回し、温度/時間/重量/メニューを調整できます。

3 簡単に開始し美味しい料理の出来上がりを待ちます。

温度、時間、重量、メニュー

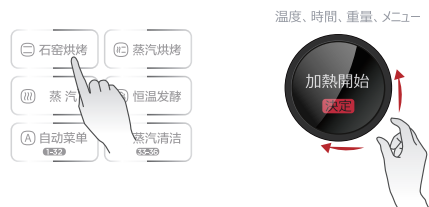


- “加熱開始”ボタンを押して調理開始

石釜オープン

上下ヒーターの予熱

- 1 “石釜オープン”ボタンを押し、予熱設置機能に入り、“加熱開始”つまみを回し、加熱温度を設定します。
- 2 “加熱開始”ボタンを押し、予熱が始まります。
- 3 ブザーから予熱完成の提示音が鳴り、パネルエリアに予熱完了と表示されます。食べ物を入れてドアを閉め、音が鳴った後に、時間設定に入って、「加熱開始」つまみを回し、オープン時間を設定します。
- 4 “加熱開始”ボタンを押し、加熱が始まります。パネルに残り時間が表示されます。



温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



上下ヒーター焼

- 1 「石釜オープン」ボタンを2回押しして上下ヒーター焼機能に入り、「加熱開始」つまみを回してオープン温度を設定します。
- 2 “加熱開始”ボタンを押し、オープン時間の設定に入ります。



温度、時間、重量、メニュー



石釜オーブン

- 3 “加熱開始”つまみを回して、上下ヒーター焼の時間を設定します。

温度、時間、重量、メニュー



- 4 “加熱開始”ボタンを押し、加熱が始まります。パネルに残り時間が表示されます。

温度、時間、重量、メニュー



上ヒーターオーブン

- 1 「石釜オープン」ボタンを3回押し、上ヒーターオープン機能に入り、「加熱開始」つまみを回してオープン温度を設定します。



温度、時間、重量、メニュー



- 2 「加熱開始」ボタンを押し、オープン時間設定に入ります。

温度、時間、重量、メニュー



- 3 「加熱開始」つまみを回し、上ヒーターオープン時間を設定します。

温度、時間、重量、メニュー



- 4 「加熱開始」ボタンを押し、加熱が始まります。パネルに残り時間が表示されます。

石釜オープン

下ヒーターオープン

- 1 “石釜オープン”ボタンを四回押し、**下ヒーターオープン機能**に入ります。“加熱開始”つまみを回して、オープン温度を設定します。



- 2 「加熱開始」ボタンを押し、**下ヒーターオープン**時間を設定します。

温度、時間、重量、メニュー



- 3 「加熱開始」つまみを回し、**下ヒーターオープン**時間を設定します。

温度、時間、重量、メニュー



- 4 「加熱開始」ボタンを押し、加熱が始まります。パネルに残り時間が表示されます。

温度、時間、重量、メニュー



スチーム機能

- 1 "スチーム"ボタンを押して、**スチーム設定**機能に入ります。「加熱開始」つまみを回してスチーム温度を設定します。



温度、時間、重量、メニュー

- 2 「加熱開始」ボタンを押し、調理時間の設定に入ります。



温度、時間、重量、メニュー

- 3 「加熱開始」つまみを回し、調理時間を設定します。



温度、時間、重量、メニュー

- 4 「加熱開始」ボタンを押し、加熱が始まります。パネルに残り時間が表示されます。



スチームオープン

上下ヒーターの予熱

- 1 「スチームオープン」ボタンを押して、**予熱設定**の機能に入り、「加熱開始」つまみを回して、予熱温度を設定します。



温度、時間、重量、メニュー

- 2 「加熱開始」ボタンを押し、予熱が開始し、パネルにリアルタイムの温度が表示され、予熱完了後、ブザーから提示音が鳴り、温度エリアに設定温度が表示されます。



スチームオーブン

- 3 食べ物を入れてドアを閉め、時間の設定に入って、「加熱開始」つまみを回して、**蒸気焼き**時間を設定します。

温度、時間、重量、メニュー



- 4 「加熱開始」ボタンを押して、加熱が始まります。

温度、時間、重量、メニュー



スチームオーブン

- 1 「スチームオーブン」ボタンを2回押し、**スチームオーブン**機能に入ります。「加熱開始」つまみを回して、オープン温度を設定します。



- 2 「加熱開始」ボタンを押して、スチームオーブン時間の設定に入ります。「加熱開始」つまみを回し、スチームオーブン時間を設定します。

温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



- 3 「加熱開始」ボタンを押して、加熱が始まります。パネルに残り時間が表示されます。

温度、時間、重量、メニュー



恒温発酵

- 1 “恒温発酵”ボタンを押し、発酵設置機能に入ります。“加熱開始”つまみを回して、発酵温度を設定します。
- 2 “加熱開始”ボタンを押し、発酵時間の設定に入ります。
- 3 “加熱開始”つまみを回して、発酵時間を設定します。
- 4 “加熱開始”ボタンを押し、加熱が始まります。パネルに残り時間が表示されます。



温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



自動メニュー

自動メニューに相応しい食材と調理手順はレシピをご参照ください。

パネルには32個の自動メニューがあり、何を作りたいか簡単に作れます。

- 1 待機状態で「自動メニュー」ボタンを押し、自動メニュー機能に入り、「加熱開始」つまみを回して、具体的なメニューを選択します。
- 2 「加熱開始」ボタンを押し、特定のメニューを選択し、「加熱開始」つまみを回して、現在メニューの重さを調節します。
- 3 「加熱開始」ボタンを押し、プログラムを起動し、パネルに残り時間が表示されます。



温度、時間、重量、メニュー



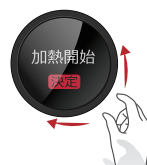
温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



スチームクリーニング



温度、時間、重量、メニュー



温度、時間、重量、メニュー



- 1 「スチームクリーニング」ボタンを押して、**スチームクリーニング**機能に入ります。
- 2 「加熱開始」ボタンを回し、33を選択し、**ミルクボトル清掃機能**（デフォルト値は10分間の清掃時間）に入ります。
34を選択し、**高速清掃機能**（デフォルト値は10分間の清掃時間）に入ります。
35を選択し、**水垢を清潔にする機能**（デフォルト値は40分間の清掃時間）に入ります。
36を選択して、**容器内部のおいを取り除く機能**（デフォルト値は5分間の清掃時間）に入ります。
- 3 「加熱開始」ボタンを押して、清掃が開始し、パネルに残り時間が表示されます。

節電機能

- 1 待機状態で「取り消し」ボタンを**短く押し**て、**節電モード**
- 2 待機状態（ストーブの扉が開いた状態も含む）では5分間**無操作**しない場合は**待機**に入ります。

チャイルドロック機能

OW

- 1 待機状態で「取り消し」ボタンを3秒**長押し**して、操作インターフェースが
- 2 ロックを掛けた状態で「取り消し」ボタンを3秒**長押し**して **ロック状態**に入ります。

製品パラメーター

、蒸気オープンは待機状態に入ります

容積	26L	外観寸法	518x348x500mm
定額電圧/周波数	220V-50Hz	庫内寸法	328x187x355mm
オープン消費電力	1800W	回転皿直径	回転皿無し
スチーム消費電力	1500W	製品質量	13.5kg
製品騒音レベル	60dB(A)(音響パワーレベル)	認証	CQC

1. 製品サイズは約数です。
2. 製品の外観サイズ、深度値には、ドアハンドル（ドアハンドルがある場合）、バックプレートの伸びる長さが含まれています。高度値には炉の足が含まれています。
3. ストーブ内部のサイズは、伸びる長さを含んで、二つの面の間の最大値です。
4. 私たちの製品は絶えずずっと改善しているため、実物のパラメーターは標記と異なる可能性があり、具体的なサイズは実物をご参照ください。

執行標準番号：GB4706.1-2005；GB4706.14-2008

中国RoHS

中国RoHS有害物質説明について

部品名称	中国RoHS規制物質または素子						部品の名称	中国RoHS規制物質または素子					
	鉛(Pb)	水銀(Hg)	鉛(Cd)	六価クロム(Cr(VI))	ポリブフェニル(PBBs)	ポリ臭素化ジフェニルエーテル(PBDEs)		鉛(Pb)	水銀(Hg)	鉛(Cd)	六価クロム(Cr(VI))	ポリブフェニル(PBBs)	ポリ臭素化ジフェニルエーテル(PBDEs)
景品角皿+オープンクリップ	○	○	○	○	○	○	ロジックボード	×	○	×	○	○	○
高圧変圧器	○	○	○	○	○	○	庫内ユニット	○	○	○	○	○	○
ヒーターユニット	○	○	○	○	○	○	ベースプレート	○	○	○	○	○	○
ハロゲンチューブ	○	○	○	○	○	○	ヒンジユニット	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○	カバー	○	○	○	○	○	○
コンデンサー/挟み	○	○	○	○	○	○	断熱板	○	○	○	○	○	○
高電圧ダイオードユニット	×	○	○	○	○	○	ストッパー	○	○	○	○	○	○
ヒューズユニット	○	○	○	○	○	○	焼き網	○	○	○	○	○	○
温度制御器	○	○	×	○	○	○	ランプユニット	○	○	○	○	○	○
マイクロスイッチ	○	○	○	○	○	○	アンテナユニット	○	○	○	○	○	○
タイマー	○	○	×	○	○	○	風ガイド底板	○	○	○	○	○	○
リード線	○	○	○	○	○	○	パネ	○	○	○	○	○	○
高圧ヒューズセット	○	○	○	○	○	○	震動減りクッション	○	○	○	○	○	○
扉ユニット	○	○	○	○	○	○	ヒーターの支え	○	○	○	○	○	○
コントロールパネルユニット	○	○	○	○	○	○	回り継ぎ手ユニット	○	○	○	○	○	○
つまみユニット	○	○	○	○	○	○	スピーカー	○	○	○	○	○	○
ファンユニット	○	○	○	○	○	○	湿度センサー	○	○	○	○	○	○
インターロックユニット(マイクロスイッチ)	○	○	×	○	○	○	ナット/ネジ/ナットの支え	○	○	○	○	○	○
スタンド	○	○	○	○	○	○	電源コード	×	○	○	○	○	○
脚元	○	○	○	○	○	○	スタートボタンホーシング	○	○	○	○	○	○
リブ	○	○	○	○	○	○	ガスカート	○	○	○	○	○	○
つまみ/ボタン(キー)	○	○	○	○	○	○	フィルターバンド	×	○	×	○	○	○

備考：

1. 本グラフはSJ/T11364の規定により作り上げました。
2. ○：この有害物質は、この部品にあるすべての均質材料中の含有量が、GB/T26572によって規定された限量要求以下のことを示します。
3. ×：この有害物質は、少なくともこの部品にある某均質材料中の含有量が、GB/T26572によって規定された限量要求を超えていることを示します。
4. 上記のリストに含まれる部品が製品型番が違うことによって若干異なります。
5. 本製品は正常に使用される場合、使用期限が15年間になり、一定の年数を使用したら新しい機器に交換することをおすすめします。

メンテナンス点検について

メンテナンスする前の注意事項：あなたの製品にはメンテナンスする必要があるれば、以下の内容をよくお読みください。

下記の状況はすべて正常な状況です常状況です。

- **調理時に光と風が出ます。**
製品が稼動時に放熱する必要があります。本体の扉の周りと底の皿から熱風が排出し、光が現れてにおいもするのが正常な現象です。
- **スチームは扉に溜め、排気口から熱い空気を排出します。**
調理時に、食品によって放出されたスチームは排気口から排出され、オープンのドアに凝縮されます。これは正常現象です。
- **動作中の音**
高速冷却ファンはノイズを発生させますが、これも正常です。

もしスチームオープンが起動できない場合は、以下の現象をチェックしてくださいの状況があるかどうかチェックしてください。

- **電源をしっかりと入れていない：**
プラグを抜き出して、約10秒後再度差し込んでください。
- **ヒューズが焼き切られたり、また回路遮断器が効いたりしています。**
ヒューズを再度取り付けるかまたは回路遮断器の再設定します。（当社の専門メンテナンススタッフが修理を引き受けます。）
- **コンセントに問題があります。**
他の電気製品でコンセントに問題はるかテストしてください。もしスチームオープンが加熱できない場合は、ストーブのドアが閉まっていないかどうかをチェックしてください！

あなたのスチームオープンを常に清掃、点検する必要があります。

- 製品使用完了後、電源プラグを即時に抜いてください。火のそばに近付かないことと水に侵さないで下さい。電源コードやプラグを直接外殻の上に置いてはいけません。外殻の余熱による電源コードの損傷原因となります。
- 製品が冷却してから洗います。定期的に製品を清潔に清掃し、容器内のすべての食べ物の余剰を一掃します。製品を清潔にしないと、器具表面の劣化になるので、器具の使用寿命にも影響が出て危険になるかもしれません。
- 製品外殻をソフト洗剤（食器用洗剤）を付けた布で綺麗に拭き、また濡れた布で再度綺麗に拭き、容器内部の乾燥状態をキープするために、最後に乾いた布で乾かしてください。ワイヤーブラシなどの硬いもので本製品を拭かないでください。
警告：粗末の洗剤や鋭利な金属ナイフでストーブの扉のガラスを清掃しないでください。ガラスがスクラッチや碎ける原因となります。
- 煮る過程で発生した油脂はストーブの内部を腐食し、加熱効果にも影響しますので、それで食べ物の味も変わります。使用後には適時にストーブの内部を綺麗にしてください。
- 常に温水で金属角皿や陶磁皿と焼き網を洗います。製品を長い時間調理した後は、すぐに冷たい水で洗わないようにしてください。
- オープン扉の隙間や容器内部及び付近部品の細かい所を清掃してください；長時間本製品を使用しない場合は、機械を使う前に何分かオープン機能を使って、本製品内に溜まった湿気を蒸発させてください。

メンテナンスサービス内容

東芝スチームオーブン（中国）厳密に国家規定の "新しい3つの保証"ルールに従ってメンテナンスサービスを提供致します。

お客様が製品を通常使用する場合、製造業者は関連する無料修理サービスを提供することができます：

- 家庭用製品の保証期間は1年間、主要パーツの保証期間は2年間となります。
主要部品はロジックボードを含んでいます。
- 非家庭用製品及び主要パーツの保証期間は半年となります。
例えば：経営、商業用、会社団体の製品；
- 保証期間内には無料の引取修理サービス（特別地域を除く）や部品交換サービスを提供することができます；
- 他の事項は国家規定の"新しい3つの保証"ルールに従って執行します。

次のいずれかに該当する場合は、保証対象外です：

- 製品付属品（例えばガラス皿、焼き網、説明書、焼き皿など）と景品；
- お客様が運搬、使用、メンテナンス、不適切な保管による損傷；
- 187V以下または240V以上の電圧を使用することによる損傷；
- 製品取扱説明書通りに従わないご使用やメンテナンス、点検による損傷；
- 当社の専門メンテナンススタッフではない人が取り外しや修理による損傷；
- 不可抗力（雷、火災、地震、洪水などの自然災害）による損害；
- 保証期間外の製品；
- 伝票または保証書に記録された型番や番号が実際の商品と一致しないもの。

上記の場合、当社は修理費を請求してメンテナンスを実施します。料金種類はメンテナンス費、部品費、訪問費を含んでいます。具体的な費用標準は関連部門の許可範囲以内になります。

ご注意

本製品は家庭用に限られている為、当社は家庭用以外のご使用に伴ういかなる問題については一切責任を負いません。

本製品にはサービスが必要と判明された場合は直接ローカルのサービス特約拠点と連絡してください。本社のサービスホットラインは400-822-9088となります。メールでご連絡を頂く場合すぐ返信できるよう電話番号を残してください。

保証書

保証書

修理時には伝票を出す必要有り

お名前	電話番号	郵便番号
連絡先		
製品型番	番号	
ご購入時間	伝票番号	
ご購入店名		
メンテナンス拠点		

メンテナンス記録

日付	故障内容	処理内容	メンテナンス機構名	電話番号	メンテナンススタッフサイン

本保証書では、当社の製品を購入する際にご記入してください。
この保証書を大切に保存してください。購入者は、保証書を当社まで返送する必要はありません。
修理に出す時に、この保証書と伝票を提示してください。

TEL 400-822-9088

製造元：広東美的厨房電器製造有限公司
住所：佛山市順德區北滘鎮永安路6号
〒：528311
原産地：中国

