電烤箱（家庭用）
使用說明書
TL1-MC32AZT(GR)



TOSHIBA

目錄

使用前的準備

安全注意事項 2
重要資訊 5

使用方法

各部件名稱及操作說明 6
使用前須知 9
使用方法 10
菜單 11
料理的製作要領 16
清潔方法 17
故障診斷 18

其他

規格 19

⚠ 注意

- 本產品僅限於家庭使用。
- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- 使用本產品前請務必仔細閱讀「安全注意事項」及「重要資訊」。(P. 2 - P. 5)
- 為確保您的權益，請務必請經銷商於保證書上記入購買日期、經銷商名稱，並妥善保管本使用說明書和保證書，以備將來之用。

安全注意事項

請務必遵守

為避免危害使用者以及給他人造成財產損失，請務必遵守以下事項。

■ **因錯誤操作產生的危害以及損失的程度，予以區分說明。**

⚠ **警告**	有可能導致重傷或死亡的潛在危險。
⚠ **注意**	有可能導致輕傷或財產損失的潛在危險。

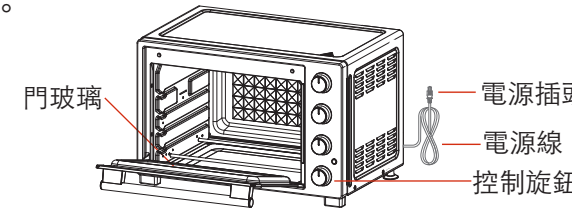
■ **以下符號說明務必需要遵守的事項。**

⃠ 此符號表示必須避免的行為。	❗ 此符號表示必須執行的行為。

⚠ **警告**	為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險

⃠ **•請勿自行拆解、維修或改裝本產品。**

•請勿損壞電源線或電源插頭。
嚴格禁止以下行為：
損傷、加工或將其放置在發熱部件附近，強行彎曲、扭轉、拉扯、從鋒利邊緣拉過電源線，在電源線上放置重物，纏繞電源線以及使用電源線移動本產品。



•切勿讓嬰兒和兒童玩耍包裝材料(可能會導致窒息)。

•電源線或電源插頭受損或插座鬆動時，切勿使用本產品。
→若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。

•烘烤前放入琺瑯質烤盤、烤網或其他烘烤用器皿時，須注意是否有沾黏不明物體，造成意外事件發生。

•請勿用潮濕的手插拔電源插頭。

•請勿將本產品、電源線和電源插頭浸泡在水裡(任何液體)或對其噴水。

•請勿讓電源線懸掛在桌子或工作臺邊緣，或使其觸碰到高溫表面。

安全注意事項

⚠ 警告 為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷或受傷的危險

- 本產品不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含孩童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩本產品。
- 請務必確保嬰兒和兒童遠離本產品及其電源線。
- 烘烤過程中食物可能會燃燒，因此請勿在易燃材料(如窗簾等)附近或下方使用本產品。
- 確保本產品標籤上指示的電壓與當地電源電壓一致。
  還應避免在同一電源插座中插入其它設備，以免電路過熱。
  但如果連接多個電源插頭，應確保總功率不超過電源插座的額定功率。
- 電源插頭須完全插入插座內。
- 若本產品發生運作異常時，請立即停止使用本產品，並拔出電源插頭。
  ＜異常、故障事例＞
  - 電源插頭或電源線異常發熱。
  - 電源線破損、無法通電。
  - 機身變形、出現明顯損壞或異常發熱。
  - 使用中發出異常聲響。
  - 出現其他異常或故障。

  → 如有以上情況，請立即拔出電源插頭。
- 請定期清除電源插頭上的灰塵。
  → 拔出電源插頭，並用乾布擦拭。

緊　急　處　理　方　法

■發生異常時（使用期間發生冒煙、起火、燒焦味等）請立即停止使用，並拔掉電源插頭，若繼續使用，可能因發熱引起火災或觸電等危險。

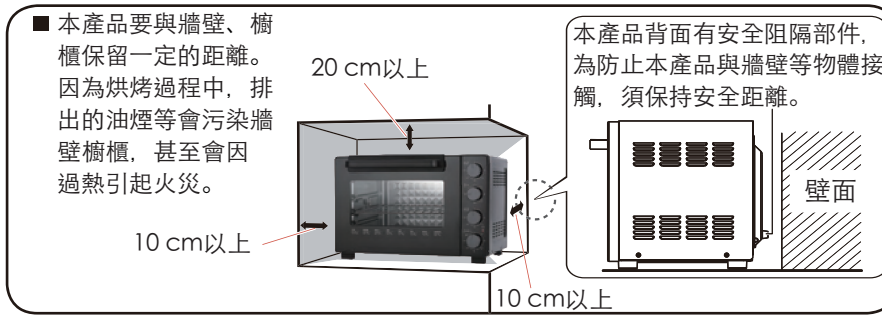
■發生異常時，請勿自行進行修理工作，修理不善可能造成火災及觸電等危險。

■若電源線或電源插頭損壞時，由專業人員進行更換，以避免危險。

安全注意事項

⚠ 注意 為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷、受傷或財產損失的危險

- **請勿將本產品用於本說明書所示以外的其他用途。**
- **請勿在下列場所使用本產品。**
  - 不平坦的表面、地毯上面、非耐熱表面或鋪有桌布等場所。
  - 可能會被濺到水的地方或靠近熱源附近。
  - 靠近水槽等任何開放式水源的附近。
- **切勿在靠近牆壁、傢俱或封閉空間(如嵌入式櫥櫃)的場所使用本產品。(可能導致變色或變形)**
- **使用本產品時請勿離開。**
- **烘烤時如出現冒煙或起火現象，請勿打開門玻璃。**
  - 立即關閉定時器並拔出電源插頭。
  - 火未熄滅前請勿打開門玻璃。
  - 請勿用水來滅火。
- **請勿直接加熱罐裝或玻璃瓶裝食物。**
- **請勿單獨將油放入琺瑯質烤盤內加熱。**
- **請勿用潮濕的手觸摸本產品。**
- **使用中請勿觸碰、堵塞或蓋住散熱孔。**
- **切勿在使用本產品時或剛使用後觸碰高溫表面，如機身頂部表面、琺瑯質烤盤、烤網等部位，本產品在使用時容易變熱，使用期間表面溫度很高，待冷卻後再進行使用後的清潔。**
  - 請特別小心使用後的餘熱。



安全注意事項

⚠ 注意 為了避免出現觸電、火災、燒傷、燙傷、受傷或財產損失的危險

- **請勿在本產品頂部放置或在底部插入任何物體。**
- **請勿往電烤箱縫隙裡插入任何物體。**
- **請勿使用刀具、尖銳物品或利器，以免損傷發熱管。**
- **請勿使用外接定時器等。**
  - 本產品不能在外接定時器或外接獨立遙控系統的方式下運行。
- **請將本產品放置在穩固、乾燥、清潔且平坦耐熱的工作檯上。**
- **使用本產品時請確保集屑盤清潔乾淨並正確安裝。**
- **使用時小心不要被電源線絆倒或纏繞。**
- **使用和清潔旋轉烤叉時應特別小心。**
- **在手握取物夾或取物支架拿取配件時，應夾取配件的中央部位，避免於移動中重心不穩或搖晃，導致液體溢出、食材掉落地面或配件分離脫落，造成意外事件發生。**
- **拔出電源插頭時不可拉扯電源線，請務必握住電源插頭拔出。**
- **不使用本產品時，移動或清潔前請務必確保已關閉本產品電源並從電源插座中拔出電源插頭。**
- **移動、清潔或收納本產品前請確保本產品處於冷卻狀態。**
- **使用後請務必清潔本產品，特別是與食品接觸的表面。**
  (參照 P. 17 「清潔方法」)

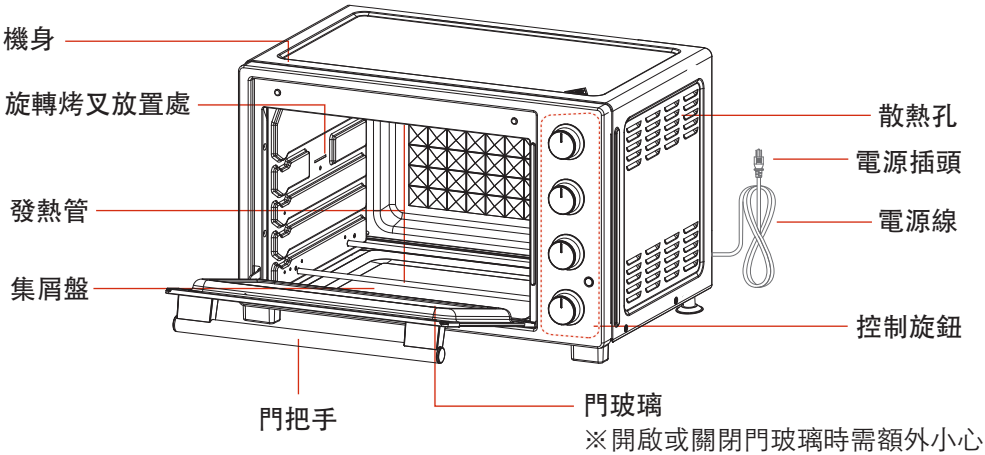
重要資訊

- 請勿摔落本產品，以免損壞產品。
- 打開門玻璃時，請勿在門玻璃上放置重物或用力向下壓門玻璃。
- 請勿以外力撞擊門玻璃。
- 請勿用本產品進行不必要的加熱。
- 請勿將本產品靠近水槽等任何有開放式水源的附近。
- 每次使用後，請務必清洗本產品。



此符号表示：本產品表面高温，觸碰时请小心谨慎。

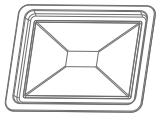
各部件名稱及操作說明



附註

- 門玻璃處印有烘烤菜單。 (P. 11 - P. 15)
- 說明書的所有圖片僅供參考，請以實物為準。

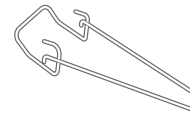
配件 ※用來取出琺瑯質烤盤的隔熱厚手套，請顧客自備。



琺瑯質烤盤

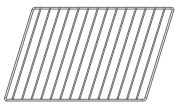
- 用來烘烤多油食物，如肉類和魚類。

※建議在琺瑯質烤盤上舖一層鋁箔紙，防止烘烤殘渣附著於琺瑯質烤盤。



取物夾

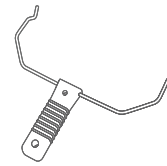
- 用來取出琺瑯質烤盤和烤網。



烤網

- 用來烘烤麵包或其他食物，以及用來放置烘烤容器。

※使用烤網前需確保集屑盤確實裝入正確位置，防止麵包屑掉落或油脂滴落。



取物支架

- 用來拿取旋轉烤叉。

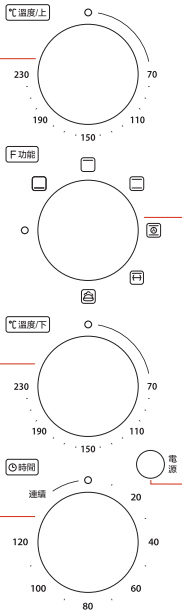
※烘烤完畢後取出旋轉烤叉時，稍微向左傾斜並慢慢取出。

各部件名稱及操作說明

控制旋鈕

●上、下管溫度旋鈕：
溫度可設定在 70 °C 至 230 °C 之間。

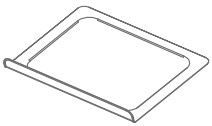
●定時器：
定時器可設定在 0 - 120 分鐘之間。設定烘烤時間後，電源指示燈亮起。電烤箱發出鈴聲表示烘烤完畢。如烘烤時間少於 20 分鐘，將定時器調整至大於 40 分鐘的位置後，再轉回所需設定時間的位置。如選擇“連續”模式，由於定時器無法自動調節，烘烤完畢後需手動關閉定時器。



●功能旋鈕：
- 下管加熱 / 上管加熱
- 上下管同時加熱
- 熱風對流
- 旋轉燒烤
- 發酵 (P. 16)

●電源指示燈：
使用產品時，電源指示燈會持續亮起。

集屑盤

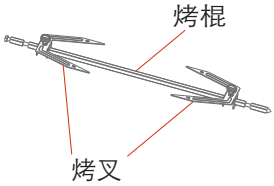


●用來收集非油性食物烘烤時所掉下的殘渣和油脂。

●安裝集屑盤
1. 使用前，請保持盤面朝上。
2. 確保集屑盤完全插入最底層處。

●取出集屑盤
1. 打開門玻璃。
2. 先讓本產品冷卻再取出集屑盤。

旋轉烤叉



●用來烘烤全雞或大塊肉類。（使用旋轉烤叉 / 取物支架，請見頁碼P. 8。）

各部件名稱及操作說明

旋轉烤叉 / 取物支架



1 將烤棍穿過烤叉。



2 旋緊螺絲，使烤叉固定在合適的位置。



3 將烤棍穿過大塊食物中央，另一端用烤叉固定。



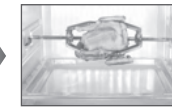
4 將另一個烤叉穿入烤棍，緊緊壓住食物。



5 旋緊螺絲，使烤叉固定。



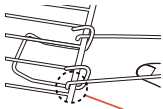
6 使用取物支架將食物放入電烤箱。



7 將旋轉烤叉放入旋轉烤叉放置處，烤棍的尖端插入右側旋轉孔。

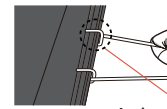
注意 ●使用和清洗旋轉烤叉時應特別小心。

取物夾



底部卡鉤

●用來取出烤網。取出烤網前必須確保兩端的底部卡鉤都已經夾著烤網。



上部卡鉤

●用來取出琺瑯質烤盤。取出琺瑯質烤盤前必須確保兩端的上部卡鉤都已經夾著琺瑯質烤盤。

使用前須知

使用前先將所有包裝和膠帶取下，如首次使用或已長久未使用時，請按照以下步驟清潔電烤箱。

1. 清洗所有的配件。(P. 17)
2. 將琺瑯質烤盤、烤網、集屑盤放入烤箱。（請勿放入任何食物）
3. 將功能旋鈕調至“⊟”，上下管溫度旋鈕調至 230 °C，定時器設定 10 分鐘開始烘烤。（將定時器調至 40 分鐘以上，再調回至 10 分鐘的位置）

附註

- 第一次使用本產品時可能會散發異味，這是正常現象。因為發熱管上塗有一層防止發熱管在運輸過程中受鹽蝕的保護膜。
- 第一次空燒時，本產品會發出聲響，屬於正常現象。
- 空燒時，會釋放出煙霧與異味。請將門玻璃打開，讓其容易消散。之後使用時將不會發出。
- 空燒後，待其冷卻後再使用。

使用方法

1 插入電源插頭

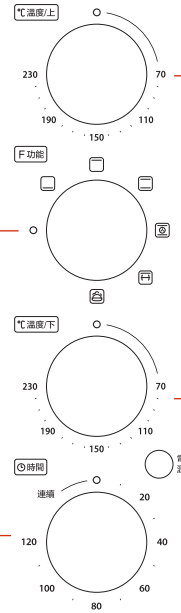


2 放入食物並關上門玻璃

- 將食物放在琺瑯質烤盤或烤網中間。
- 按照食物高度，將烤網放在合適的位置。
- 烘烤時請勿打開門玻璃。

3 功能選擇

- 按照食物份量和種類選擇功能。



4 設定溫度

- 按照食物份量和個人喜好選擇溫度。

5 設定時間開始烘烤

- 選擇所要的烘烤時間。
- 關閉定時器即可停止烘烤。

6 烘烤完畢後取出食物

（使用取物夾或隔熱厚手套）

- 需小心打開門玻璃，避免不同份量或形狀的食物掉落到烤網下方。



7 拔出電源插頭



- 使用後請拔出電源插頭。
- 即使電烤箱電源已關閉，定時器轉動時依然會發出聲音，並非出現故障。

菜單

電烤箱內部從上至下共有四層烤盤放置處，分別為第 1 層、第 2 層、第 3 層和第 4 層。

烤牛排



選擇 ⊟ 或 ⊡ 功能
上下管加熱：210 - 230 °C
時間：10 分鐘

材料 (厚度約 1.5 cm)

解凍牛排	1 片(約 150 g)
橄欖油	10 g
黑胡椒粒	適量
鹽	適量
迷迭香	適量

料理方法

1. 牛排洗乾淨放在保鮮袋裡捶打斷筋至厚度1.5 cm 左右。
2. 黑胡椒粒、鹽、迷迭香均勻的抹在牛排兩面，醃製 20 分鐘後，再抹上橄欖油。
3. 設定上下管加熱 220 °C 預熱 10 分鐘後，將牛排放在舖有鋁箔紙的琺瑯質烤盤上，並將琺瑯質烤盤放置第 2 層，以 220 °C 烘烤 10 分鐘。

烤全雞



選擇 ⊟ 功 能
上下管加熱：210 - 230 °C
時間：85 分鐘

材料

全雞	1 隻(約 1000 g)
醬油	35 g
米酒	55 g
檸檬	2 顆
黑胡椒粒	適量

料理方法

1. 將全雞的雞頭和雞腳切除後洗淨。
2. 將醬油、米酒、黑胡椒粒放入鍋中混勻，放入全雞，並將調味料塗抹在雞身表面，醃製 2 小時。
3. 檸檬切半，塞入雞身內。
4. 將烤棍插入全雞，再用烤叉固定。
5. 將全雞放入烤箱，琺瑯質烤盤放置下方，防止油脂直接滴落在發熱管上，以 230 °C 烘烤 80 - 90 分鐘。

附註

- 如使用冷凍雞，應事先完全解凍。
- 根據食材重量及個人喜好口感適當增減調理時間。

菜單

烤地瓜



選擇 ⊟ 或 ⊡ 功能
上下管加熱：200 - 230 °C
時間：30 分鐘

材料 (直徑約 3 - 4 cm)
地瓜 ..... 3 個(約 110 g / 個)

料理方法

1. 將地瓜用鋁箔紙包裹後放置在琺瑯質烤盤上。
2. 將琺瑯質烤盤放置第 3 層。
3. 設定上下管加熱 230 °C 烘烤 30 分鐘。

附註

- 若 230 g / 個、直徑為 5 - 6 cm 則需烘烤 60 分鐘。
- 使用琺瑯質烤盤時先在上面鋪鋁箔紙較方便清洗。
- 直接用鋁箔紙把整個地瓜包裹起來，烤色更深更漂亮。
- 不需轉面。

烤蝦



選擇 ⊟ 或 ⊡ 功能
上下管加熱：170 - 190 °C
時間：10 分鐘

材料
蝦 ..... 7 隻(約 15 cm)
鹽 ..... 適量
蛋清 ..... 1 顆

料理方法

1. 將蝦洗乾淨後擦乾水分。
2. 將蝦沾上蛋清，並平放在鋪有鋁箔紙的琺瑯質烤盤上。
3. 均勻撒上鹽，依個人口味做調整。
4. 設定上下管加熱 180 °C 預熱 10 分鐘後，將琺瑯質烤盤放置第 2 層，以 180 °C 烘烤 10 分鐘。

菜單

披薩



選擇 ▭ 或 ▣ 功能
上下管加熱：210 - 230 °C
時間：15 分鐘

材料 (直徑約 19 cm)

冷凍披薩	1 片(約 350 g)

料理方法

1. 將(從冰箱中取出)冷凍披薩完全解凍後放在鋪有鋁箔紙的琺瑯質烤盤上。
2. 設定上下管加熱 220 °C 預熱 10 分鐘後，將琺瑯質烤盤放置第 2 層，以 220 °C 烘烤 15 分鐘。

餅乾



選擇 ▭ 功能
上下管加熱：140 - 160 °C
時間：25 分鐘

材料 (約 25 個)

無鹽奶油	130 g
糖粉	130 g
雞蛋	1 顆(約 60 g)
低筋麵粉	260 g
鹽	適量
香草精	適量
蛋白	30 g
無糖可可粉	20 g

料理方法

1. 糖粉加入軟化的奶油，混和並打至鬆軟。
2. 雞蛋及鹽分次加入步驟 1，攪拌均勻。
3. 將無鹽奶油麵糰分兩份，取一份麵糰滴少許香草精，加入過篩的 140 g 低筋麵粉進行攪拌。
4. 再將另一份麵糰與 120 g 低筋麵粉及可可粉進行攪拌。
5. 將兩份麵糰放入保鮮袋內，並擀成 1.5 公分厚，放入冰箱冷凍 1 小時。
6. 麵糰凝固後取出，用刷子在兩個麵糰上刷上一層薄薄的蛋清，將兩個麵糰重疊放在一起，且切掉四周的麵糰，將麵糰的周邊修整齊。
7. 將麵糰切成 1.5 公分長條，再交叉放好，在麵糰表面塗抹上蛋清，使各個小麵糰互相黏貼。
8. 將切去的邊料擀成薄片塗上蛋清後，放入冰箱稍做冷凍。
9. 將麵糰取出切成 1.5 公分的小片，將餅乾片均勻擺上在琺瑯質烤盤上。
10. 設定上下管加熱 150 °C 預熱 10 分鐘後，將琺瑯質烤盤放置第 2 層，以上下管加熱 150 °C 烘烤 25 分鐘，完成後取出晾乾即可。

菜單

蘋果派



選擇 ▭ 或 ▣ 功能
上下管加熱： 170 - 190 °C
時間：55 分鐘

材料 (6 吋)

[A 餅皮]

無鹽奶油	75 g
低筋麵粉	100 g
糖粉	10 g
冷水	20 g
鹽	1 g

[B 內餡]

無鹽奶油	40 g
雞蛋液	25 g
杏仁粉	50 g
糖粉	40 g
蘋果	1 顆

料理方法

[A 餅皮]

1. 將奶油丁與過篩後的低筋麵粉攪拌均勻，再加入糖粉和鹽。
2. 加入冷水，攪拌均勻即可。
3. 揉成表面平滑的麵團，用保鮮紙封存好，放置冰箱冷藏 1 小時。
4. 取出麵團，桿平後平鋪在 6 吋圓形派模上，用叉子刺小孔。
5. 設定上下管加熱 180 °C 預熱 10 分鐘後。
6. 餅皮上鋪烘焙紙及烘焙用重石(紅豆亦可) ，將派模放在琺瑯質烤盤上，並將琺瑯質烤盤放置第 2 層，以 180 °C 烘烤 10 分 鐘。
7. 10 分鐘後，移除重石，再烘烤 10 分鐘，完成後擺放在一旁放涼。

[B 內餡]

1. 將奶油丁打至乳霜狀，再加入糖粉、杏仁粉、雞蛋液攪拌均勻。
2. 裝入擠花袋，並擠入烤好放涼的派皮中。
3. 將蘋果片排列在餡料上。
4. 設定上下管加熱 180 °C 預熱 10 分鐘後，將派模放在琺瑯質烤盤上，並將琺瑯質烤盤放置第 2 層烘烤 35 分鐘。

菜單

蛋糕



選擇 ㊀ 或 ㊁ 功能
上下管加熱：160 - 180 °C
時間：30 分鐘

材料 (6 吋蛋糕模)

雞蛋	3 顆(約 150 g)
低筋麵粉	90 g
砂糖	90 g
無鹽奶油	30 g
全脂牛奶	30 g

料理方法

1. 6 吋蛋糕模底部和周圍用烘培紙墊上或塗上一層油，方便脫模。
2. 雞蛋、砂糖放到盆裡，放置於熱水鍋(50 °C 左右) 內，用打蛋器隔熱水打發，直到蛋液顏色變淺，大氣泡變少，組織濃稠細膩，提起打蛋器留下的蛋糊不會立刻消失。
3. 奶油融化後加入牛奶，混合均勻，隔水放置在熱水鍋裡備用，以防奶油再次凝結。
4. 分兩次加入過篩好的低筋麵粉，攪拌均勻。
5. 倒入牛奶奶油混合液，繼續攪拌，盡量輕柔以免消泡，攪拌好的麵糊光澤細膩。
6. 將攪拌好的麵糊倒入蛋糕模中，震動搖出氣泡。
7. 設定上下管加熱 170 °C 預熱 10 分鐘後。模具放在琺瑯質烤盤上，並將琺瑯質烤盤放置第 3 層，烘烤 30 分鐘左右。
8. 用牙籤扎不會帶出麵糊即代表蛋糕已烤熟了。

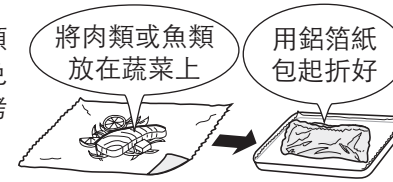
附註

- 如果表面上色很快，可以放一張鋁箔紙在上面以免烤焦。
- 待蛋糕完全冷卻才可脫模。
- 可按照個人味覺喜好和蛋糕模大小調整烘烤時間。
- 也可以塗上奶油，並用水果點綴。

料理的製作要領

- 菜單設定的標準時間會因食物溫度、種類、份量(重量)和烘烤所用的容器而有所不同。請按照實際烘烤需求作出調整。
- 請將食物放在電烤箱中間。
- 烘烤時勿打開門玻璃。(可能會影響烘烤效果)
- 請勿用電烤箱蒸煮食物。(可能會導致故障)
- 在琺瑯質烤盤上鋪上鋁箔紙時，應避免鋁箔紙接觸發熱管。

持續烘烤	● 第二次使用時應減少烘烤時間。 ※ 建議先等電烤箱冷卻再進行烘烤。如食物受熱不足，可自行調整時間。
烘烤較厚或較高的食物	● 蓋上鋁箔紙再進行烘烤，避免食物過焦或受熱不足。
烤肉或烤魚	● 先用鋁箔紙將肉類或魚類包好再放入電烤箱，避免油脂四濺。請勿直接烘烤未包覆鋁箔紙的食物。



發酵功能（40 ±10 ˚C）

- 選擇發酵功能並預熱 3 分鐘，再將麵團放入電烤箱。
- 發酵溫度已為固定溫度，上下管無法自主設定溫度。
- 發酵會因材料、氣候和麵團質地而有所不同，請按照實際情況調整發酵時間。

注意

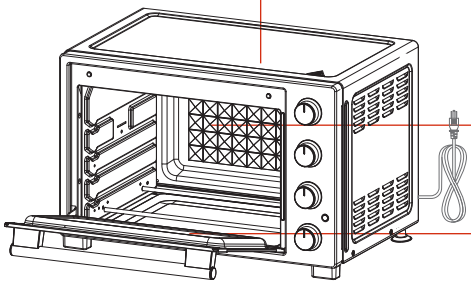
- 琺瑯質烤盤、烤網在進出最下層烤層時因爐門的角度關係會較不方便，使用上請注意。
- 第 1 層烤盤放置處的兩側分為前端和後端，中間留有空隙。將琺瑯質烤盤和烤網放置第 1 層時，請確保後端位置正確插入，避免琺瑯質烤盤或烤網翻倒。

清潔方法

清潔前，關閉電源，拔出電源插頭，並讓電烤箱完全冷卻。

注意

- 勿使用揮發油、稀釋劑、酒精、漂白劑、拋光粉、金屬刷或尼龍刷進行清洗，可能會造成機身損壞。
- 清洗完畢後，需將琺瑯質烤盤、烤網和集屑盤放回原先位置。
- 請勿使用洗碗機清洗本產品的所有部件。
- 請小心關閉門玻璃，若門玻璃出現裂痕或已損壞，請勿使用電烤箱。
- 請勿將重物放置在烤網上。

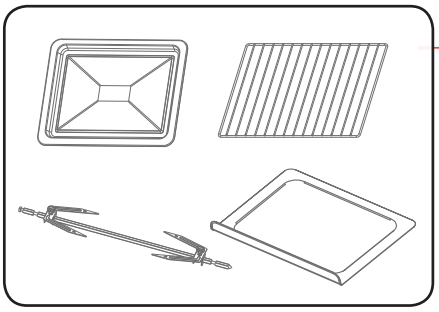


機身和電烤箱內部

以擰乾的布來擦拭。
※勿擦拭發熱管。
（可能會造成損壞）

門玻璃

以稀釋的洗潔精(中性) 及軟海綿清洗並擦乾。



琺瑯質烤盤 / 烤網
旋轉烤叉 / 集屑盤

以稀釋的洗潔精(中性)及軟海綿清洗，並用水洗淨晾乾。
※如烘烤殘渣黏著在琺瑯質烤盤或烤網上難以去除，倒入少量熱水，靜置片刻再進行清洗。

故障診斷

安排維修前，請先檢查下列要點。

問題	原因和解決方法
無法烘烤	● 電源插頭未完全插入。 → 將電源插頭完全插入插座。 ● 出現故障。 → 請聯繫直屬服務站。
出現異味	● 烘烤時間過長。 → 關閉電源，拔下電源插頭，清除電烤箱內導致異味的食物。 ● 琺瑯質烤盤出現異味，或烤網上黏有食物殘渣。 → 清洗琺瑯質烤盤和烤網。 ● 確認是否有任何油漬或食物碎屑掉落在集屑盤上。 → 清洗集屑盤。

規格

電源		110 V ~ 60 Hz			
功率		1500 W			
容積		32 L			
爐心溫度		設定值 70 ~ 230 ˚C（誤差溫度 ± 30 ˚C ）			
自動溫度調節器		上下管　可調式溫控器	功能切換約	上下管	1500 W
		發酵　固定式溫控器		上管	700 W
定時器		120 分鐘/連續		下管	800 W
淨重（約）		9.1kg			
電源線長度		1.0 m			
尺寸（約）	外觀尺寸	寬 49.5 cm	深 40.5 cm	高 32.5 cm	
	烤箱內部	寬 36.0 cm	深 30.0 cm	高 27.5 cm	
	琺瑯質烤盤（內部）	寬 31.7 cm	深 24.0 cm	高 1.7 cm	

●電源插頭插入插座後，待機功率為 0 W。

產品中有害物質的名稱及含量

設備名稱：電烤箱　Equipment name: Oven

型號（型式）：TL1-MC32AZT(GR)　Type designation (Type) : TL1-MC32AZT(GR)

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr^{+6})	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
塑膠部件	○	○	○	○	○	○
金屬部件	○	○	○	○	○	○
電源線、內部配線	○	○	○	○	○	○
電器迴路組件	–	○	–	○	○	○
加熱配件	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
玻璃部件	○	○	○	○	○	○

備考 1.「超出 0.1 wt %」及「超出 0.01 wt %」係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考 2.「○」係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考 3.「—」係指該項限用物質為排除項目。

Note 3 : The “–” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

進口商: 台灣美芝消費電器股份有限公司
公司地址: 105台北市松山區健康路152號3樓
連絡電話: (02) 27600066