



www.tcyllife.com.tw



TCY-3819
全雞電烤箱
19公升

使用說明書

安全注意事項

凡購買大家源家電系列商品，有任何維修服務需求時，請務必洽原廠指定之服務人員，若自行更換非原廠零件而造成意外，原廠不負任何責任。

維修諮詢說明

大家源提供您方便的商品諮詢、故障維修服務。

您可以撥打上述服務據點電話進行相關問題詢問，也可以直接撥打本公司客服電話，進行維修申報。

服務時間為週一至週五08:30-12:30，13:30-17:30(國定例假日除外)

市話直撥免付費專線
0800-52-5266

行動電話請撥打
08-777-2633

將由專人為您解答商品問題，或為您安排取件維修流程

取件維修由快遞公司運送，為確保運送安全、保護您的商品，請以合適紙盒包裝妥當，再交付收件人員。



總公司：91344屏東縣萬丹鄉聖賢路796巷166號2-1
大家源商標即是責任，大家源家電用心生活好精采



家庭用

- 感謝您選購大家源的產品。
- 產品限台灣區域使用，本公司產品設計為一般家庭使用，營業或公用場所高頻率使用，不在本公司之正常保固範圍內。
- 使用產品前，務必詳讀本說明書，以避免不當使用造成的故障或危險。請妥善保存說明書以便日後參考。
- 建議每二年定期送原廠檢修，以維護機器使用安全。
- 本手冊業經仔細檢查及檢對，但仍不排除文字拼寫及技術錯誤之可能，此種錯誤或疏漏將於新版予以修正。手冊之全部內容，本公司享有隨時修改之權利，且不另行通知。



產品各部件名稱



產品規格表

商品型號	TCY-3819	總額定消耗電功率	1200W
額定電壓/頻率	110V / 60Hz	容量	19L

台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址：<http://www.tcyife.com.tw/>
請選擇「訊息快報」→「RoHS認證」

使用方法

1. 確保計時器處於關位置，然後將插頭插入插座。(請用交流電110V 15A以上之插座)
2. 將要烘烤的食品放入烤箱內。
3. 首次使用，不免有些異味及白煙的現象，使用幾次後就會消失，請安心使用。
4. 將計時器旋鈕轉至適當的烹調時間位置。
5. 當設定時間經過時，會有鈴聲響起。打開玻璃門並從烤箱內取出烘烤好的食品。
要在烤箱使用中取出食品時，務必將計時器旋鈕轉回關位置。此時，鈴聲響起，表示可以安全地取出烘烤的食品。
6. 用完時，拔出插頭，等到本體冷卻後方可清理。

安全注意事項，請詳閱

1. 第一次使用前，請確認使用電壓為110V/60Hz，若不是，請立即連絡本公司，避免意外事故的發生。
2. 為了避免高耗電商品同時佔用家中的電壓，在使用狀態下請盡量避免使用其他高耗電商品，避免意外事故的發生。

3. 若是必須要在同一條延長線使用多樣高耗電商品，請務必使用超過15A的交流電，若是低於10A則可能造成電線過熱，增加發生意外的可能性。
4. 由於烘烤時會產生高溫，切勿在使用中碰觸機體或不斷開啟烤箱門板，為了預防燙傷，將烤盤取出時，請使用烤盤夾，避免意外的發生。
5. 請勿讓水濺濕機身內部，或用潮濕的雙手搬動本機，避免觸電或是機身故障。
6. 當烘烤過程中發生『啪、啪』聲響為正常狀況。
7. 關閉電源後，請務必在機身冷卻後再移動，以免意外的發生。
8. 將烤箱放置在開放空間使用，避免使用時的高熱狀態影響週遭的環境，以免意外的發生。
9. 烘烤食物時請務必將托盤放置在底層，讓烘烤食物時所產生的油脂，不會影響到發熱元件的運作，以免意外的發生。
10. 確定食物烘烤的狀態時，在開關門的過程中，請務必盡速將門關上，以免熱能的流失造成用電的浪費。
11. 烘烤結束後，請務必將電源關閉以及拔除電源線，以免熱能的流失造成用電的浪費，並將食物取出。
12. 烤箱處於工作狀態時，表面溫度很高，請勿觸摸以免灼傷，僅可使用旋鈕或把手。
13. 請勿將電器移至戶外使用。
14. 不使用時，不要將電源線插入插座內。
15. 長時間不使用時，應將插頭從插座上拔出，並置於通風乾燥處收藏。
16. 警告：除非在適合監管或指引下，為安全起見，此產品不適合殘疾、反應遲緩、精神病患者、兒童或缺乏相關經驗及知識人士使用。
17. 若發現電源線或插頭有破損、斷裂的情況，切勿再繼續使用，應立即與本公司或指定服務據點聯絡更換電源線，以避免危險。
18. 需要維修服務時，請務必送回原廠指定的服務站，若是自行更換、拆卸內部元件導致危險情況的發生，恕本公司不負損害賠償之責。
19. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
20. 本電器不預期供生理、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。

烘烤時間/溫度參照表

實物名稱	溫度	時間	實物名稱	溫度	時間
麵包	190°C	9-12分鐘	鴨	220-250°C	30-40分鐘
蛋糕	190°C	25-35分鐘	披薩	160°C	7-10分鐘
魚	250°C	10-15分鐘	牛肉	250°C	8-15分鐘
雞	220-250°C	30-40分鐘	花生	125-150°C	6-10分鐘