

前 言

本标准等同采用 IEC 335-2-9:1993《家用和类似用途电器的安全第 2 部分:面包片烘烤器、烤架、电烤炉及类似用途器具的特殊要求》,是对 GB 4706.14—1986《家用和类似用途电器的安全 电烤箱、面包烘烤器、华夫烙饼模及类似用途器具的特殊要求》的首次修订。本标准应与 GB 4706.1—1998《家用和类似用途电器的安全通用要求》配合使用。

本标准中写明“适用”的部分,表示 GB 4706.1—1998 中的相应条文适用于本标准;本标准中写明“代替”或“修改”的部分应以本标准为准;本标准中写明“增加”的部分,表示除要符合 GB 4706.1—1998 中的相应条文外,还应符合本标准所增加的条文。

本标准实施之日起,同时代替 GB 4706.14—1986。

本标准由全国家用电器标准化技术委员会提出并归口。

本标准主要起草单位:广州日用电器研究所。

本标准主要起草人:陈淑琴、徐艳容。

本标准委托全国家用电器标准化技术委员会负责解释。

IEC 前言

1) IEC(国际电工委员会)是由所有的国家电工委员会(IEC 国家委员会)组成的国际标准化组织,其宗旨是促进在电气和电子领域有关标准化问题上的国际间合作。为此,IEC 除了开展其他活动之外,还出版国际标准。这些标准的制定委托各技术委员会完成。任何对该技术问题感兴趣的 IEC 国家委员会均可参加制定工作。与 IEC 有联系的国际、政府及非政府组织均可以参加这项工作。IEC 与国际标准化组织(ISO)在两个组织协议的基础上密切合作。

2) 由所有对该问题特别感兴趣的 国家委员会都参加的技术委员会所制定的 IEC 有关技术问题的正式决议或协议,尽可能代表了对所涉及的问题在国际上的一致意见。

3) 这些正式决议或协议,以标准、技术报告或导则等形式出版,并在此意义上被各国家委员会接受。

4) 为了在国际上取得一致,IEC 国家委员会同意在其国家及地区标准中尽可能最大范围地使用 IEC 国际标准。IEC 标准与相应的国家或地区标准之间的差异应在后者中清楚地标出。

5) IEC 并未制定认可标志的程序。对有某设备宣称其符合 IEC 的某一项标准时,IEC 对此不负任何责任。

本标准由 IEC 第 61 技术委员会(家用和类似用途电器的安全)制定。

本标准构成 IEC 335-2-9 的第 4 版并取代其第 3 版及修改件 1 和修改件 2。

本标准以下述文件为依据:

国际标准草案	投票报告
61(中办)756	61(中办)775

投票详情可查阅上表中提及的有关投票报告。

本标准应与 IEC 335-1 最新版本及其修改件结合使用,它以 IEC 335-1 第 3 版(1991)为依据。

本标准对 IEC 335-1 的有关条款作了补充修改,使其转变为 IEC 标准:面包片烘烤器、烤架、电烤炉及类似器具的安全要求。

凡在本标准中没有提及的 IEC 335-1 的具体条款,只要合理,即应采用。凡在此中注明“增加”、“修改”或“代替”者,其 IEC 335-1 的有关内容应作相应的修改。

注

1 使用下列印刷字体

——要求,罗马字体;

——测试规范;斜体字;

——说明,小罗马字体。

黑体字在第二条款中定义。

2 在 IEC 335-1 的基础上增加的条款和图从 101 开始编号。

3 在 IEC 335-1 的基础上增加的附录用 AA、BB 表示。

在某些国家中,存在其他一些差异:

2.2.9 采用不同的负载和试验方法(加拿大和美国)。

3 器具中性线中的直流部件是受限制的(澳大利亚)。

4.101 若器具中带有电机,则电机应在额定电压下进行试验(美国)。

7.12.1 器具中应设标志表明相应的连接器(加拿大和美国)。

11.2 测试角采用 9.5 mm 厚的胶合板(美国)。

11.7 试验时间的长短根据食物的数量来决定(美国)。

11.8 修改不适用(挪威)。

试验边壁的温升限制为 100 K(美国)。

15.2 采用不同的溶液,并且便携式电烤箱无需进行本试验(美国)。

15.101 器具仅浸没到作了标志的位置(美国)。

19.2 一个深 300 mm 的模拟盒放在计数器顶部上方 400 mm 的地方(加拿大和美国)。

19.101 一块可燃的布放在面包片烘烤器上面,残留的面包留在原来的位置上(加拿大和美国)。

20.101 不进行试验(美国)。

22.106 要求不适用(美国)。

22.107 采用不同的试验方法和周期数(加拿大和美国)。

25.7 规定了电源软线的自由长度;对于拟连到固定插座上的器具为 1.8 m 至 2.1 m,对于通常用于桌面或类似表面的器具为 0.6 m 至 2.1 m(加拿大和美国)。

规定了电源软线的最短长度(澳大利亚和新西兰)。

29.1 裸露的加热元件进行不同的试验(美国)。

中华人民共和国国家标准

家用和类似用途电器的安全
面包片烘烤器、烤架、电烤炉及
类似用途器具的特殊要求

GB 4706.14—1999
idt IEC 335-2-9:1993

代替 GB 4706.14—1986

Safety of household and similar electrical appliances
Particular requirements
for toasters, grills, roasters and similar appliances

1 范围

GB 4706.1—1998 中的该章由下述内容代替。

本标准规定作为家用的具有烘、烤、炙(烧)等烹调功能的便携式电器的安全。这些电器的额定电压应不超过 250 V。

注 1: 本标准范围内的电器举例为:

- 面包片烘烤器;
- 华夫饼炉;
- 便携式电烤箱;
- 电烤炉;
- 旋转烤架;
- 烤肉叉;
- 辐射烤架;
- 接触烤架(炙盘);
- 干酪烤架;
- 室内用烧烤炉。

附录 AA 中有例图。

实际上,本标准涉及的是室内或器具附近的人遇到由器具造成的一般危害。

本标准没有考虑:

- 无人照管的幼儿和残疾人使用的器具;
- 幼儿玩耍的器具。

注

2 需注意下列情况:

- 拟用于热带国家的器具必须增加特殊要求;
- 在许多国家,附加要求是由国家公共卫生部门、国家劳动保护部门或类似权力机构制订的。

3 本标准不适用于:

- 固定式电烤箱和固定式烤架(IEC 335-2-6);
- 高频加热器具;
- 拟用于商业化用餐的器具;
- 拟用于特殊环境条件下的器具,如腐蚀性环境或容易引起爆炸的环境(尘土、蒸汽或天然气);
- 室外用烧烤炉。

2 定义

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

2.2.9 代替:

正常工作是指器具在下列条件下工作:

面包片烘烤器以使用说明中规定的最大数量的白面包片为负载并以间歇方式运行,每次循环包括一个工作周期和一个休止周期。面包新鲜程度以已存放约 24 h 为宜,面包片的大小约为 100 mm×100 mm×10 mm。休止周期为 30 s 或自动控制器复位所需最短时间,两者选较长者。在每个休止期间更换面包片。工作周期以通过调节控制器使面包变成焦黄色为准。对非自动控制的面包片烘烤器,面包片一变成焦黄色,这个工作周期便告结束。

三明治烘烤附件上放置一块或多块三明治,摆放位置应在遵照使用说明书使用时为最不利的位置上。每个三明治由两片白面包夹一片奶酪组成,奶酪的面积与面包片面积一样,厚约 5 mm,然后,烘烤架根据使用说明书循环工作,每次循环包括一个烘烤工作周期,然后是一段休止周期,休止周期为 30 s 或自动控制器复位所需要的时间,两者取较长者。

注 1: 处理过的奶酪和加热时容易融化的奶酪是合适的。

旋转烤架是把食物放在旋转铁叉上进行工作的,如图 101 所示。

装有控温器的华夫饼炉应在控温器调到最高设定位置的情况下运行。其他华夫饼炉运行时,可通过开关接通和断开电源,使受热表面中心温度保持在 $210^{\circ}\text{C}\pm 15^{\circ}\text{C}$ 。

电烤箱在整个工作期间,应把门关闭。装有控温器的电烤箱运行时应使电烤箱有效空间中心的平均温度保持在 $240^{\circ}\text{C}\pm 4^{\circ}\text{C}$ 或保持在控温器调至最高设定位置时得到的温度,两者中取较低值。其他电烤箱运行时,用接通和断开电源的方法,使电烤箱有效空间中心温度保持在 $240^{\circ}\text{C}\pm 15^{\circ}\text{C}$ 。

电烤炉在盖子闭合状态下运行。容器中心的温度应保持在 $240^{\circ}\text{C}\pm 4^{\circ}\text{C}$,如有必要,可通过开关接通和断开电源的方法保持该温度。

辐射烤架、旋转烤架和干酪器具应在按照使用说明书的要求调好控制器的情况下运行,若无使用说明书,则将控制器调至最高位置。门或罩应打开,除非使用说明书中另有规定。

装有控温器的接触烤架在控温器调至最高设定值的情况下运行。其他接触烤架运行时,通过开关接通和断开电源使受热表面中心的温度保持在 $275^{\circ}\text{C}\pm 15^{\circ}\text{C}$ 。

干酪烤架应空载运行。门或罩打开,除非使用说明书中另有规定。平煎锅放在适当位置或不放,两者取较不利者,热控制器按照使用说明书的要求设置。

烧烤架运行时,若装有热控制器则调到最高设定值,若配有盖或罩则按照使用说明书的要求放置好,食物支架则放在最低位置上。

注 2: 即使建议使用水的烧烤架也应无水运行。

未提及的但可以完成上述一个或多个功能的器具,尽量按照其功能规定的条件运行。

如果同时可进行两个或多个烹调功能的器具,则同时对这些功能进行试验。

2.101 面包片烘烤器 toaster

拟用辐射热来烘烤面包片的器具。

2.102 华夫饼炉 waffle iron

用铰链将两块装有发热元件的模连接起来,用模可将调制成的面糊烘烤成华夫饼的器具。

2.103 电烤箱 oven

带门的箱内装有电热元件,将放置在箱内架或烤盘上的食物加热烘烤的器具。

2.104 电烤炉 roaster

由带盖的加热容器组成,可将食物放进该容器的器具。

2.105 旋转烤架 rotary grill

由一个辐射电热元件和一个可以将食物支起来放在其内部或其上并暴露在热辐射中的旋转部件组成的器具。

注：旋转烤架也称为烤肉铁叉。

2.106 辐射烤架 radiant grill

由一个辐射电热元件和一个可将食物放在其上并暴露在热辐射中的支架组成的器具。

注：辐射烤架可放在带门或不带门的箱体内。

2.107 接触烤架 contact grill

由一个或两个可与食物接触的发热表面或面上可放置食物的发热表面所组成的器具。

注：只有一个发热表面的接触烤架也称为炙盘。

2.108 三明治烘烤附件 sandwich toasting attachment

和面包片烘烤器一起使用来烘烤三明治的附件。

2.109 干酪烤架 raclette grill

用来融化奶酪片或烹调放在位于加热元件下面的烤盘内食物的器具。

2.110 干酪器具 raclette appliance

用来融化大块奶酪表面的辐射烤架。

2.111 烧烤架 barbecue

加热元件位于食物支架下面的辐射烤架。

3 总体要求

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

4 试验的一般条件

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外，均适用。

4.2 增加：

对清洁时要浸入水中的电器，在进行 15.101 的试验时，需要增加 3 个试样。

4.3 增加：

对面包片烘烤器，22.107 的试验应在第 19 章的试验之前进行。

对带三明治烘烤附件的面包片烘烤器，第 11 章的试验一结束，则应立即进行 22.105 的试验。

4.101 除非另有规定，否则，即使器具中包含电机，也应按电热器具进行试验。

4.102 如果从器具的结构明显看出，一个功能的试验不比另一个功能的试验严酷，则该功能的试验不用进行。

5 空章

6 分类

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

7 标志和说明

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外，均适用。

7.1 增加：

在清洗时需局部浸入水中的器具，应明显地用横线标出最深浸入位置，并给出警告：浸入不能超过此线。

7.12 增加：

装有器具插座而且清洁时拟部分或全部浸水的器具,应在其使用说明书中声明:在清洁器具之前必须取下连接器,而要再次使用器具时,则必须擦干器具插座。

拟与装有控温器的连接器一起使用的器具,应在其使用说明书中声明:只能使用合适的连接器。

电烤箱的使用说明书中应包括如下内容:

器具工作时,门或外部表面的温度可能较高。

面包片烘烤器的使用说明书应包括如下内容:

面包可能燃烧,因此面包片烘烤器不得在靠近窗帘及其他可燃材料的地方或在窗帘及其他可燃材料的下方使用。使用时必须有人看管。

烧烤架的使用说明书应包括以下警告内容:

警告:本器具不得使用木炭或类似燃料。

拟用水的烧烤架的使用说明书应说明倒入器具中的水的最大数量。

8 对触及带电部件的防护

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

8.1.1 增加:

配有面包屑盘的面包片烘烤器,试验指不适用于穿过面包屑盘的开口而碰触到的通过两极开关断电的带电部件。但图 3 中的试验探棒应不可能触到这些部件。

9 电动器具的启动

GB 4706.1—1998 中的该章不适用。

10 输入功率和电流

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

11 发热

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

11.2 增加:

需从前部加载的辐射烤架和干酪烤架、旋转烤架和电烤箱的背面要尽量靠近测试角的一边壁而远离另一边壁。其他器具试验时应远离测试角的边壁。

11.4 增加:

如果装有电机、变压器或电子电路的器具超过其温升限值和输入功率比额定输入功率低,则试验在该器具上以额定电压的 1.06 倍重复进行。

11.7 代替:

面包片烘烤器在正常工作条件下运行 15 min。对于其结构可同时烘烤一片以上面包片的面包片烘烤器,应在插入多个单片面包片的情况下再继续运行 5 min,以产生最不利的结果。

装有加热面包卷装置的面包片烘烤器应承受无面包片的附加试验。面包卷间室应根据使用说明书中规定的最大数量的面包卷来加载,面包片烘烤器运行 5 个循环。每个循环包括一个工作周期然后一个 30 s 的休止周期,在休止周期里将面包卷翻转或替换。热控制器应根据使用说明书中的规定设置。如果说明书中没有规定,则按照烘烤情况设置。

带三明治烘烤附件的面包片烘烤器应在正常工作条件下再运行 5 个循环,然后在三明治位于最不利的位上再运行一个循环。

辐射烤架应运行 15 min 或定时器允许的最长时间(如果定时器允许的时间更长),控制器设定在最高位置。如果烤架带有降低输入功率的装置,则调节控制器使输入功率约为预先测得的一半,烤架再继

续运行 15 min。

烧烤架运行到稳定状态建立。

电烤箱、电烤炉和旋转烤架均应运行到稳定状态建立或运行 60 min,两者取时间较短者。带有定时器的旋转烤架,定时器复位次数以达到稳定状态所必需的次数为准。

装有控温器的接触烤架应运行到稳定状态建立。其他接触烤架应在加热表面中心处温度达到 275℃之后再运行 30 min。

华夫饼炉应运行到稳定状态建立或在加热表面中心处温度达到 210℃后再运行 30 min,两者取时间较短者。

干酪烤架应运行到稳定状态建立。

注:如果器具要承受一个以上的试验,则应在每次试验前冷却到室温。

11.8 修改:

对于辐射烤架、旋转烤架和干酪烤架,其测试角边壁的温升不得超过 75 K(而不是 65 K)。

增加:

若器具连接器装有控温器,器具插座的插销的温升限值不适用。

当器具在额定输入功率的 1.15 倍状态下运行时,电机、变压器及直接受其影响的部件的温升可以超过限值。

12 空章

13 工作温度下的泄漏电流和电气强度

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

14 空章

15 耐潮湿

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

15.2 增加:

对电烤箱,用 0.5 L 约含 1%NaCl 的水均匀地倒在加热间的底板表面上。

对在正常使用中在电热元件上方放置烤盘的器具,要按下述要求进行溢水试验:

以每 100 cm² 受热表面用 0.1 L 约含 1%NaCl 的水在 1 min 内均匀地倒在表面上。

电烤炉不进行溢水试验。

15.101 拟清洁时部分或全部浸水的电器应对浸水的影响有足够的防护。

可通过在 3 个附加的试样上进行如下试验来确定是否合格。

器具在正常工作条件下,供以额定输入功率 1.15 倍的电源电压,直至控温器第一次动作为止。无控温器的器具应运行到稳定状态建立。

然后,将连接器卸掉,或以其他方式切断电源,并立即将器具全部浸入温度在 10℃与 25℃之间的水中,但已标出最大浸没深度的器具除外,这类器具应浸至高出标志深度 5 cm。

1 h 后,将器具从水中取出并抹干,按 16.2 的规定测定泄漏电流。

注:应特别注意将器具插座的插销附近绝缘体上的水份完全消除。

上述试验应进行 5 次。然后使器具经受 16.3 规定的电气强度试验,试验电压为 1 000 V。

将经过第 5 次浸水后泄漏电流最大的试样拆开,检查应表明器具没有任何会导致爬电距离和电气间隙降低到 29.1 规定值的水迹。

然后,其余两个试样在正常工作条件下运行 240 h。

在这个工作周期之后,将连接器卸掉,或以其他方式切断电源,重复前述的浸水试验,试验后,器具应能经受 16.3 规定的电气强度试验,试验电压为 1 000 V。

检查应表明绝缘体上没有任何会导致爬电距离和电气间隙降低到低于 29.1 规定值的水迹。

16 泄漏电流和电气强度

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

17 变压器和相关电路的过载保护

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

18 耐久性

GB 4706.1—1998 中的该章不适用。

19 非正常工作

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

19.1 增加:

拟用于烹调操作的电烤箱、电烤炉和旋转烤架至少持续试验 60 min,若带定时器,则要经受 19.4 和 19.5 规定的试验。

带有电机的器具不做 19.8 至 19.10 规定的试验。

面包片烘烤器要附加经受 19.101 规定的试验。

19.2 增加:

器具应空载试验,盖、门或罩打开或关闭,取条件较不利者。

可拆卸的反射器和烤盘,放在正常位置或取下,取条件较不利的状态。

烤架和电烤箱应放在测试角的底板上,尽量靠近边壁。

19.13 增加:

在 19.101 规定的试验中,从面包里冒出的火焰或烟雾均可忽略。

19.101 面包片烘烤器按正常工作装载规定的面包,并在额定输入功率下运行。在定时器完成其周期后,应阻止弹出机构释放,并继续给加热元件供电。直至火焰熄灭,清除面包片烘烤器中剩余的面包,结束试验。

20 稳定性和机械危险

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

20.101 在下部装有水平铰链门而且门上可能要放负载物的电烤箱,当门打开并承受负载时,应有足够的稳定性。

通过以下试验确定是否合格。

将电烤箱放在水平面上,将门打开,并将一个质量为 3.5 kg 的重物轻轻放在门的几何中心上。

注:可使用沙袋。

电烤箱不得倾斜。

在下部有水平铰链门,而且从铰链到对面边缘的尺寸小于 225 mm 的电烤箱和烤箱门在全开的位置上无法支撑盘子的电烤箱,均不进行此项试验。

21 机械强度

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

22 结构

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

22.24 增加:

电热元件应设计成,在正常使用包括搬动器具中不发生位移。

通过观察确定是否合格。

22.101 辐射烤架不得装有用以延迟电热元件工作的定时器,除非该器具带有控温器并装在电烤箱内或其他加热间内。

通过观察确定是否合格。

22.102 烧烤架不能装有裸露式电热元件。

电烤箱的裸露式电热元件只能设置在加热间的顶部。

通过观察确定是否合格。

22.103 电烤箱排气口的结构应使其不排出任何致使影响 29.1 中规定的爬电距离和电气间隙的水分和油脂。

通过观察确定是否合格。

22.104 电烤箱的设计应使得:当把搁板放在最边(偏)位置时,能容易地将搁板滑进支架而不会掉出。

是否合格,通过观察和人工试验进行鉴定。

22.105 三明治烘烤附件的设计应防止三明治夹心料渗入至可能产生危险的地方,诸如使爬电距离和电气间隙降至低于 29.1 中规定值的地方。

通过在第 11 章试验后的检查确定是否合格。

22.106 器具的设计应防止由于物质渗入底板表面而造成的危险。

通过观察和测量(必要时)检查是否合格。

注:无柱脚的器具,如果带电部件与支撑面的距离无论从任何开孔处测量均不少于 6 mm,则认为符合本要求。如果器具具有柱脚,则拟放于桌面的器具该距离应增加到 10 mm,而拟放于地板的器具应增加到 20 mm。

22.107 面包片烘烤器的设计应使其机构能承受重复使用的应力。

通过下述试验确定是否合格。

面包片烘烤器在额定输入功率下运行,控制器按照正常工作的规定设置,并承受 6 个循环的无负载运行,休止期和正常工作的规定一样。然后允许器具冷却到近于室温。

这项试验进行 500 次。

该机构应正常运行,不应出现持续电弧,电气连接应不松脱,器具应承受 16.3 规定的电气强度试验。

注

1 可采用强制冷却。

2 机构的操作可能需要面包或模拟负载。

22.108 烧烤架的设计应使其加热元件能牢固地固定在适当位置或者使得当加热元件偏离使用的正常位置时便不能工作。

通过观察确定是否合格。

23 内部布线

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

23.3 增加:

对于可以开启到两个位置的器具,则移动到全开启位置上的部件弯曲 1 000 次,另一个位置上再弯曲剩余的次数。

24 元件

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

24.1 增加:

在连接器中装有控温器、热断路器或熔断器的器具耦合器,应符合 IEC 320 的要求,但:

——连接器的接地触头可以是易触及的,在连接器中插入或拔出时,应不可能卡住此触头;

——第 17 章试验要求的温度是第 11 章的发热试验中在器具插座的插销上测得的温度;

——用器具的插座进行第 18 章的分断容量试验;

——不测定第 20 章中规定的载流部件的温升。

注:在符合 IEC 320 标准活页要求的连接器中不允许有控温器。

25 电源连接和外部软线

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

25.1 增加:

装有不符合 IEC 320 的器具插座的器具应备有一套软线组件。

26 外部导线用接线端子

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

27 接地措施

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

27.1 增加:

接地连续性不应依靠金属软管、螺旋形弹簧或导线固定线夹。

28 螺钉和连接

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

29 爬电距离、电气间隙和穿通绝缘距离

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

29.1 增加:

如果装在电烤箱、电烤炉或烤架内的裸露电热元件和供电热元件用的连接器件在正常使用中,可能会受到油或其他液体的溅泼,则爬电距离和电气间隙应不小于规定值的 1.5 倍。

29.2 增加:

本要求不适用于用图 3 所示的试验探棒触及不到的可见发光加热元件的外壳。

30 耐热、耐燃和耐漏电起痕

GB 4706.1—1998 中的该章除下述内容外,均适用。

30.1 增加:

不考虑 19.101 试验中产生的温升。

30.2 增加:

30.2.2 适用于其他器具。

30.2.3 适用于装有定时器的和拟用于烹调操作时间至少为 60 min 的电烤箱、电烤炉和旋转烤架。

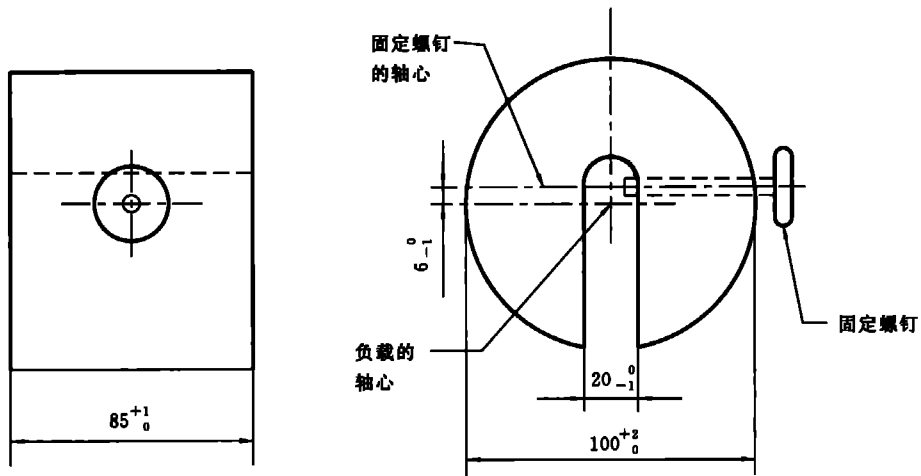
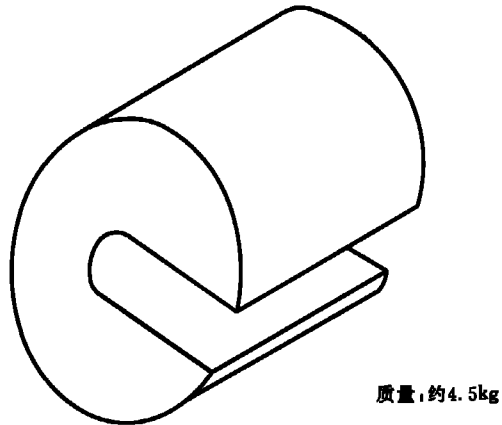
31 防锈

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

32 辐射、毒性和类似危险

GB 4706.1—1998 中的该章适用。

单位：mm



说明，负载加在旋转烤肉叉上，使固定螺钉接触烤肉叉的直径。

图 101 旋转烤肉叉试验负载

附录

GB 4706.1—1998 中的附录除下述内容外,均适用。

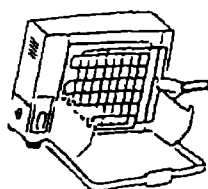
附录 C
(标准的附录)
在电动机上进行的老化试验

增加:
 p 值=2 000

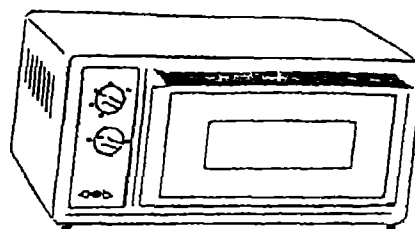
附录 AA
(提示的附录)
器具范例



华夫饼炉



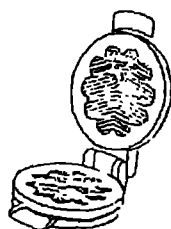
辐射烤架



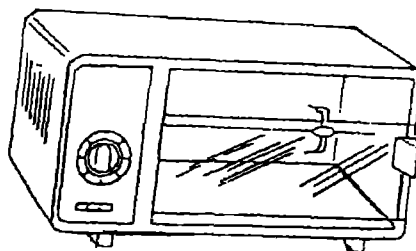
电烤箱



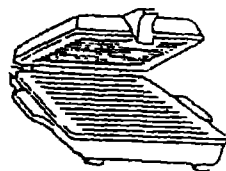
辐射烤架(烧烤架)



华夫饼炉



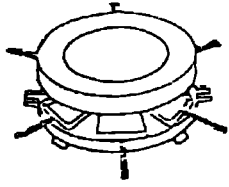
旋转烤架



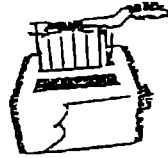
接触烤架



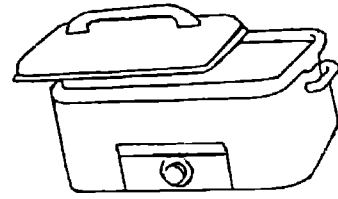
接触烤架



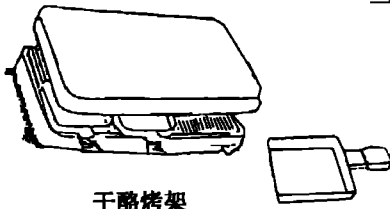
干酪烤架



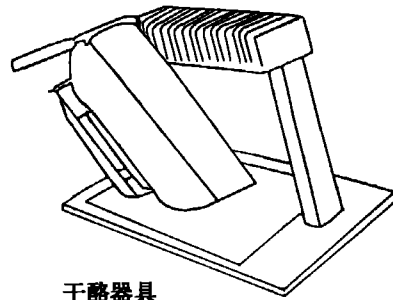
三明治烘烤附件



电烤炉



干酪烤架



干酪器具

续图(完)
