

迷你烘焙电烤箱 控温定时家用小型烤箱

产品名称	迷你烘焙电烤箱 控温定时家用小型烤箱
公司名称	深圳市龙岗区伊卡斯电器厂
价格	1.00/台
规格参数	产地:中山 包装:彩盒 电源线
公司地址	深圳市龙岗区坂田街道雪象社区雪岗南路142号 象角工业区B栋103
联系电话	0186 - 76564321 18676564321

产品详情

一般操作

电烤箱一般具备三个按键：

功能按钮：选择电烤箱的工作模式。

温度按钮：调节电烤箱的温度。

定时按钮：配置电烤箱的运作时间。

按键带微显屏幕的电烤箱，操作参数比较直观，但按键寿命有限，旋钮式电烤箱，则使用寿命更长，选择哪款见仁见智。

电烤箱功能

一些高档的电子电烤箱可以按预先编制好的程序改变加热方式、加热时间以及食品的转动等。比如“360度旋转烘烤功能”就可以使得烤制鸡鸭等肉品时进行360度的旋转烘烤，使食物受热均匀。有的电烤箱还配置了烤鱼网等实用配件，可以给你更大地尽情发挥厨艺的空间。

电烤箱

一是上火、下火既能分别单独开也能同时开。

二是定时设置通常0到60分钟可调，有的还有始终加热档。

三是温度控制在100到250摄氏度可调，有的还有40到100摄氏度的低温档。

四是有些烤箱有旋转叉架可以烤整鸡用，有的烤箱下面有旋转托盘。烤箱的外观应该密封良好，减少热量散失。开门大多是从上开，也不能太松，以免掉下来砸坏玻璃门。烤箱内部应该有至少三个烤盘位置，能分别接近上火、接近下火和位于中间。

有些烤箱底部活动可拆卸，便于清理油渍和碎渣。

烤箱的有效容积从13升到34升都有，但是便于挑选的方式是测量烤箱内部的宽度，看能容下多大的蛋糕，蛋糕尺寸用英寸计量，1英寸=2.54厘米，常见的最小蛋糕是6寸的。烤箱的功率大约在1000到2000瓦，但是烤箱工作时不是始终通电，所以大功率烤箱不一定比小功率烤箱更费电。除了要考虑耗电量之外，还要选择合适的插座。烤箱的配件应该有烤盘、烤网和能方便拿取烤盘烤网的叉子，有的烤箱配有旋转烤架和相应的叉子。与某型号烤箱相配的烤盘烤网不是很容易买到，所以应该检点清楚。烤箱的外表最好不要太白，否则被油污弄脏后很难看。

烤箱预热时，只要看到加热管一会变红一会变黑就是温度达到了，应该立刻把食物放进去烘烤。烘焙时，在食物表面遮一层锡纸能有效防止表面烤焦同时不影响烤熟。

任何食物不要碰到加热管，也要防止油、面糊等滴到加热管上，否则油渣会烤成碳附着在加热管上，难

于清洗，也影响加热效率。烤肉时最好用锡纸完全包裹起来，可以防止表面烤焦，也可以避免油汽化之后冷凝在烤箱内壁。烤完后，最好及时清理，以免积累。不要把冷水碰到刚用完的烤箱门上，以免玻璃门炸裂。

烤箱不用时，各旋钮应置于off档。

40摄氏度，可以用来发

50摄氏度，可以将食物脱水，制成各种水果干、蔬菜干、肉干，以便于保存，烘干的时候要稍微打开烤箱门，以利于水分散发。60摄氏度，可以用来制作香肠、腊肉。

电烤箱用途

一、干燥食物

大家都知道，瓜子、饼干等食物在家中放置一段时间之后就会变潮湿，不但影响味觉，而且严重影响食物的存储时间，而家用电烤箱就可以将这些回潮的食物，重新干燥成我们刚买时的状态。好吃而且健康。

二、零食加工diy

每个人都热爱美食，特别是孩子，对于吃零食特别的敏感。如果家中购买有家用电烤箱，那么孩子可以在其中烤面包、烤饼干等方式，享受零食的美味。

三、在家也能吃烤肉

只要调料给力，可以在自家进行烧烤。想吃啥就吃啥，方便而且干净。

四、发酵面团、做巧克力食物。将需要发酵的面团放入电烤箱中，将温度调节到最低，就能尽快做好面团了。而巧克力也是同样的道理，将巧克力融化之后可以自由发挥用在什么地方。

电烤箱工作原理

电烤箱是利用电用它我们可以制作烤鸡、烤鸭、烘烤面包、糕点等。根据烘烤食品的不同需要，电烤箱的温度一般可在50-250 范围内调节。

电烤箱主要由箱体、电热元件、调温器、定时器和功率调节开关等构成。其箱体主要由外壳、中隔层、内胆组成三层结构，在内胆的前后边上形成卷边，以隔断腔体空气；在外层腔体中充填绝缘的膨胀珍珠岩制品，使外壳温度大大减低；同时在门的下面安装弹簧结构，使门始终压紧在门框上，使之有较好的密封性。

电烤箱的加热方式可分为面加热)和上下同时加热三种。

电烤箱区别

电烤箱和微波炉在加热原理上的不同，决定了食物烹饪效果质的区别。微波炉是通过微波使物质分子之间相互碰撞、磨擦振动而产生热量。分子运动越快。温度越高。通俗的说。也就是自己给自己加热。而电烤箱是电阻丝在电流作用下发热，一个是磁能一个是热能，通过热传导的原理来加热食物，是传统的食物烹饪方式。微波炉加热是由内至外，而烤箱是由外至内，微波炉加热效果不均匀，水份容易流失。烤箱可使食物均衡受热，更好的保持食物的水份和原有的营养成份。简单的说。微波炉最好的功能就是对食物快速加热；但是要做面包、蛋糕、比萨类，或是烤鸡、肉类的烹调，还是用烤箱的好。