

双蚊香管能炒菜煮饭一直加热价格低廉电热炉

产品名称	双蚊香管能炒菜煮饭一直加热价格低廉电热炉
公司名称	慈溪市腾龙电器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:OEM 型号:HP-106C 功率范围:800 (W)
公司地址	慈溪市坎墩街道沈五村
联系电话	86-057413958290876 13958290876

产品详情

品牌	OEM	型号	HP-106C
功率范围	800 (W)	电源电压	220 (V)
电源频率	50 (Hz)		

【基本信息】：电压：220-240v~功率3100w容量:28l特大容量，黑色面板

【产品配件】：烤盘1个烤网1个手柄1个【产品特点】：烤箱内温度在0 ° c-250 ° c调节，多种营养美味烧烤功能,可以低温烘烤果干用。3档发热调节（上发热、下发热、上下发热），另外上面具备电炉功能，可放任意器皿加热，可左加热、右加热、同时加热。源自欧洲时尚，全新流线形外观设计。烤箱做工较为精细,体现在面板设计操控方便,接缝细致,视觉舒适,空间宽敞更能有效转换储存热能,使制作的蛋糕,面包类食物更加柔软,细腻.专业的体现.

【适用范围】：厨房小家电,烘焙烤小家电

【注意事项】：

1、先空烤去异味烤箱在正式使用前，要先高温空烤一次，以排出新烤箱的加热异味。使用前先以干净湿布将烤箱内外擦拭一遍，将烤箱门半开后，即将上下火全开，温度调至最高温（250 ° c）空烤10分钟。因为过程中会有一些异味甚至白烟自烤箱中散出（正常现象），所以室内要保持空气畅通，10分钟后可让烤箱门全开以加速散热，之后便可依照一般程序使用。

2、烤箱预热程序 烤箱预热在烘烤任何食物前，烤箱都需先预热至指定温度，才能符合食谱上的烘烤时间。烤箱预热约需10分钟，若烤箱预热空烤太久，也有可能影响烤箱的使用寿命。 烘烤高度用小烤箱烤东西，基本上只要把食物放进去就可以了，但中型烤箱通常含有上、中、下三层高度可供选择，只要食谱上未特别注明上下火温度的，将烤盘置于中层即可；若上火温度高而下火温度低时，除非烤箱的上下火可单独调温，不然此时通常都是将上下火温度相加除以二，然后将烤盘置于上层即可，但仍需随时

留意表面是否过焦。食物过焦时的处理小烤箱较容易发生的情况，此时可以在食物上盖一层铝箔纸，或稍打开烤箱门散热一下即可；中型烤箱因空间足够且能控温，除非炉温过高、离上火太近或烤得太久，比较少会有烤焦的情况。炉温不均时的处理中型烤箱虽可控温，但仍难媲美专业大烤箱。以制作中西点心为例，因中型烤箱炉温不如专业大烤箱稳定，所以在烘烤时必须更小心注意炉温的变化，必须适时将点心换边掉头或者降温，以免蛋糕或面包两侧膨胀高度不均，或者饼干有的过无有的未熟等情形发生。避免烫伤正在加热中的烤箱除了内部的高温，外壳以及玻璃门也很烫，所以在开启或关闭烤箱门时要小心，以免被玻璃门烫伤。

3、特别注意，烤箱在开始使用时，应先将温度，上火，下火，上下火调整好，然后顺时针拧动时间旋钮（千万不要逆时针拧），此时电源指示灯发亮，证明烤箱在工作状态。在使用过程中，假如我们设定30分钟烤食物，但是通过观察，20分钟食物就烤好，那么我们这个时候不要逆时针拧时间旋钮，请把三个旋钮中间的火位档，调整到关闭就可以了，这样可以延长机器的使用寿命。

4、补充要点：烤箱一定要摆放在通风的地方，不要太靠墙，便于散热。烤箱最好不要放在靠近水源的地方，因为工作的时候烤箱整体温度都很高，如果碰到水的话会造成温差。烤箱长时间工作时不要长时间守在烤箱前面。如果烤箱的玻璃门发现有裂痕之类的请立刻停止使用。

5、烤箱使用过程中，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。烘烤时，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或0档。

【烤箱的选购】：

从实用的角度，选择一台基本功能齐全的家用型烤箱，就完全可以满足需求。那么，烤箱需要哪些基本功能呢？——有上下两组加热管，并且上下加热管可同时加热，也可以单开上火或者下火加热，能调节温度，具有定时功能，烤箱内部至少分为两层（三层或以上更佳）。

另外还需要注意一点，如果你对烤箱的使用不仅仅停留在烤土司片、烤鸡翅烤肉的层面，而是希望能烤出各种丰富多彩的西点，就一定要购买一台容积在24L以上的烤箱。

【烤箱使用要注意的几个地方】：

1、烤箱使用的时候一定要预热。预热是为了让食物在放进烤箱前，烤箱就已经达到所需的温度。如果不经过预热，直接把食物放进去烤焙，此时加热管全力加热，食物会面临受热不均、水分流失、表面容易烤焦等问题，影响品质。

预热的方法：比如烤饼干，配方要求温度为190度，在把饼干放进烤箱之前，先将烤箱接通电源，调到190度，让烤箱空烧一会儿，当烤箱内部达到190度以后再放入饼干进行烘烤。

预热的时间：国内的烤箱一般都没有预热指示灯。因此需要注意观察加热管的情况，当加热管由红色转为黑色的时候，就表示预热好了。根据温度、烤箱大小不同，预热的时间也不一样，理论上说，功率越大，体积越小的烤箱预热越快。一般预热需要5-10分钟。预热的时间不要过长，如果烤箱空烧时间过长，不仅浪费能源，也会缩短烤箱寿命。

2、目前的家用烤箱基本上都不能实现上下管分别调节温度。在遇到要求上下管温度不一样的配方，例如“烤箱中层，上管180度，下管200度”，我们可以取它的平均值，即上下管190度加热，并把烤盘放在靠下一层。

3、在根据配方进行烘焙的时候，配方的温度不一定适合你的烤箱。这时就需要我们灵活的调整。如果你按照配方上的要求用200度烤15分钟，发现饼干糊了，你就该明白，下次应该降低一些温度或缩短点时间了。

4、烤箱是利用加热管加热的。所以在烤箱内部，靠近加热管的地方与烤箱中心的温度差距非常大。如果烤箱的内部容积比较小，食物在烘焙的时候很容易出现加热不均的现象——靠近内侧的可能快焦了，靠近外侧的却还没有上色，会不会让你感到很郁闷？

改善加热不均，有几个方法，比如在烤到中途的时候将烤盘取出，换个方向再放回去。或者将烤盘里的食物换个位置。在上色过快的食物表面盖一层锡纸等等。

烤箱越大，加热不均匀的情况越轻。这也是不推荐买小烤箱的原因之一。市面上很多容量9l、10l的烤箱，如果用来烤蛋糕或者面包，很难烤出高品质的产品，这类烤箱更适合来烤面包片或者鸡翅、各种肉类。

【diy乐趣】：6寸戚风蛋糕配方

a：蛋白2个细砂糖30克玉米淀粉5克，b：蛋黄2个细砂糖8克牛奶30克色拉油30克，朗姆酒少许，盐少许c：低粉38克做法:1、a料中，糖和玉米淀粉混合均匀，蛋白打至粗泡，分两次加入糖和玉米淀粉的混合物，接着打至干性发泡；2、b料中，蛋黄+砂糖+牛奶+油+朗姆酒+盐，混合，低速搅打一分钟；3、筛入低粉到2中，用橡皮刮刀搅拌均匀，切勿划圈；4、将刚才打好的蛋白，用手动打蛋器搅拌几下，使之浓缩；5、烤箱预热160度；6、将蛋白分三次加入蛋黄糊中，搅拌均匀；7、倒入模具中，振动几下模具，抖出大气泡。160度，烤20分钟。