

# 工艺半球电饼铛 红双喜电饼铛

产品名称	工艺半球电饼铛 红双喜电饼铛
公司名称	哈尔滨剑鸣生物科技开发有限公司
价格	80.00/台
规格参数	品牌:半球 型号:悬浮 饼铛类型:电饼铛
公司地址	中国 黑龙江 哈尔滨市南岗区 夹树街100号
联系电话	0086 0451 81050081 15196867777

## 产品详情

品牌	半球	型号	悬浮
饼铛类型	电饼铛	电饼铛功能	烙
电饼铛加热面	双面加热	烙盘设计	悬浮式
电饼铛功率	1000W及以下	饼铛口径	32-35cm
价格范围	90以下	额定电压	220 ( V )
额定功率	800 ( W )		

### 规格型号】

规格：32c

外箱尺寸：63.5 × 42 × 35.5cm

毛重/净重：3.8/3.3kg

### 【产品介绍】

专门为家庭使用设计，操作简单，方便快捷。

酚醛树脂外壳，无毒，无味，美观大方，便于清洁。

内胆全部采用优质不粘涂层，坚固耐磨一物多用，尽享烹调乐趣。

### 【性能特点】

全自动悬浮电饼铛：外壳采用酚醛树脂为原料，无毒、耐磨、卫生。

上下加热悬浮，不用翻锅。采用进口不沾层涂料，防沾效果极佳。

上下加热盘一次压铸成形，受热均匀不变形。

先进的双控电路，干烧不损坏。

### 何谓悬浮？

所谓悬浮就是电饼铛的上下加热面中间间隙是可以调整的，饼厚则两面上升，薄则两面下降，这样有效保证了双面的加热均匀，悬浮式电饼铛有简单易用，升温快速，清洗方便等特点，专为您的家庭而设计

半球电饼铛 红双喜电饼铛 电饼铛[家用电器]	
产品介绍：	【产品介绍】 专门为家庭使用设计，操作简单，方便快捷。 酚醛树脂外壳，无毒，无味，美观大方，便于清洁。 内胆全部采用优质不粘涂层，坚固耐磨一物多用，尽享烹调乐趣。【性能特点】 全自动悬浮电饼铛：外壳采用酚醛树脂为原料，无毒、耐磨、卫生。 上下加热悬浮，不用翻锅。采用进口不沾层涂料，防沾效果极佳。 上下加热盘一次压铸成形，受热均匀不变形。 先进的双控电路，干烧不损坏。何谓悬浮？所谓悬浮就是电饼铛的上下加热面中间间隙是可以调整的，饼厚则两面上升，薄则两面下降，这样有效保证了双面的加热均匀，悬浮式电饼铛有简单易用，升温快速，清洗方便等特点，专为您的家庭而设计
产品价格：	
价格单位：	

### 悬浮电饼铛产品特点：

采用先进的双控电路加热，上下盘可单独或同时加热，热效率高，

省时、省电。

?采用悬浮结构设计，烙饼不用翻锅，操作更方便。

?采用性能优良的电子元件，加热管采用高碳钢材质，干烧不会损坏，安全可靠，使用寿命长。

?加热盘用铝一次压铸成形。密度高、强度大、不变形、受热均匀。

?采用最新不粘涂层涂料、防粘效果极佳。

?采用优质温控器，灵敏度高。当内部温度达到设定值时，加温自动停止；当温度下降到一定值后加温自动开始。正常使用突跳寿命长达10万次，确保产品更安全、更耐用。

?外壳采用不锈钢冷板，酚醛树脂为原料，具有无毒、无味、耐磨、卫生等特点。

使用方法：

?第一次使用时，先用湿布将烤盘擦拭干净，上下加热盘擦上少量食用油。

?接通电源，打开电源开关，电饼铛开始预热（加温指示灯亮），当温度达到设定值时，完成预设过程（加温指示灯灭）；

?打开铛盖，放入将要制作的食品后盖好上盖，参照食品加工表计时，也可凭经验掌握，一般当电饼铛四周热气变小的时候，表示食品已熟，可启锅。

?根据烙出食品的火候，合理调整制作时间。

?食品加工表只供参考，它与电压、气温、加工食品的品、软硬、大小等都有关系。

?烙饼，烧烤多用炉使用说明：经饼铛打开成90°，向上提上盘手柄，同时向右翻转成180°，打开制成架放平（稍微有倾斜）在上盘最低位置设有导油孔，把剩油盘放到导油孔下方，把多余油拍到锅外，真正做到健康烧烤。

## 警告！

电饼铛只适用220v-50hz的交流电源使用，电压过低将延长食品加工时间。

电饼铛使用单相三孔插座，必须有接地保护，避免与其它电器共用一个插座。

如果电源线损坏，必须用专用软线或从其制造厂或维修部买到的专用组件来更换。

产品出现故障，必须到指定维修点去维修。请勿私自拆装检修，或带点拆下后盖。

## 注意事项！

一、请置于平稳的桌面或台案上，注意不要接近火源及易燃物。

二、加热时，严禁用手触摸烤盘，以免烫伤。

三、请勿让儿童单独使用。

四、放油过多溢出时，请及时擦拭，切忌让油污下流渗入开关或下盖，以免影响

电饼铛的正常工作。

五、在制作过程中，请勿用刀或金属器具在电饼铛内切割食品。

六、使用后，切断电源，请及时将内外污物清理干净，借助电饼铛的余温用餐巾纸或抹布擦拭即可。

七、切勿将产品放入水中或用水冲洗。

八、使用时因内部温度变化，零部件收缩膨胀时发出“咔咔”声，属正常现象。

九、本产品限于室内使用，如在室外使用时，必须有防护保护。

1、如何用电饼铛制作千层大饼？用上等面粉,加水加盐拌匀,行2小时(冬天4小时),然后拌匀摊开放油,扇壮折叠

成条壮再卷成饼坯,再做成所需的饼,锅加热放油然后放面饼,请记住不要勤翻,

不要少油,千层饼既成。

2、电饼铛可以做烧烤，铁板烧，煎鱼，烤鸡翅吗？当然可以咯，但是烤鸡翅要注意入味，最好是翅中，鸡翅要划刀，方便熟。

肉类要注意刀功不可切太厚。煎鱼要记得加面或蛋，因为电饼铛的功率不同，

火力不一定很猛，有可能鱼会碎。当然火力急就不怕。总的来说，只要加热

可以熟的，那都可以往上扔。不过用完要刷干净哟。

3、电饼铛和烤箱在功能和用途的区别是什么?电饼铛其实最重要的功能就在一个饼字，就是烙饼用的，可以变些花样的比如

做油饼、或是有些人拿来做面包或披萨。也有少部分人拿来烤鱿鱼和做烤鱼或

牛排。电烤箱的作用就不用太多介绍了吧，烤鱼、烤鸡、羊肉串等，如果你喜欢自己

做些蛋糕类的面点是非常不错的选择。

4

、电饼铛可以用来烙饼(包括煎饼)煎蛋做水煎包等吗?可以作很多吃的，现在的电饼铛，基本都具有烤、烙、煎、炸、炒等功能，不

光可以作饼，还可以煎荷包蛋，烤肉，炸东西，炒菜等，用途很大的。