

图书基本信息

书名：<<新型厨卫电器使用与维修技术初学问答>>

13位ISBN编号：9787111267133

10位ISBN编号：7111267133

出版时间：2009-6

出版时间：机械工业

作者：张新德//张云坤

页数：413

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

新型厨卫电器的变化日新月异,大大改善了人们的生活。但对于初学初修人员来说,新型厨卫电器还是个全新的东西。为此,本书通过问答的形式由浅入深.全面介绍了家用厨卫电器维修、保养、使用的相关知识,以满足广大读者的需要。

全书共分20篇,每篇分别对各类新型厨卫电器进行了介绍,其中基础知识部分主要介绍新型厨卫电器的常用知识、基本术语和基本概念;工作原理部分主要介绍新型厨卫电器的基本工作原理,为了让读者阅读起来比较轻松,原理部分采用化整为零的方法进行介绍,简单明了;使用与保养部分主要介绍新型厨卫电器的使用和保养方法;检拆部分主要介绍新型厨卫电器的检修工具、元器件拆卸、检测和装配步骤;维修部分主要介绍新型厨卫电器的检修方法和检修实例。

另外因各厂家资料中所给出的电路图形符号、文字符号等不尽相同,为了便于读者实际应用,本书未做完全统一,敬请读者原谅!

本书在出版过程中得到了出版社领导和编辑的大力支持和帮助,在此表示感谢!

张美兰、梁红梅、刘三秀、刘淑华、刘运和、袁文初、陈秋玲、张健梅、王光玉、刘文初、张新春、刘爱兰、胡红娟、王灿、刘桂华、胡代春、周志英、张和花、王娇、刘玉华、张泽宁、陈金桂等同志也参加了本书部分内容的编写工作。

由于作者水平有限,书中错漏之处在所难免,恳请广大读者批评指正。

内容概要

本书主要介绍新型厨卫电器（电磁炉、电饭锅、电压力锅、电炒锅、电火锅、电烤箱、电暖器、电浴霸、电子灭蚊灯、豆浆机、光波炉、净水机、开水器、空气除湿机、空气加湿器、空气净化器、热水器、微波炉、吸尘器、洗碗机、消毒柜、饮水机、榨汁机等）的基础知识、工作原理、使用与保养、拆卸方法、检修方法等内容，是一本全面介绍家用新型厨卫电器理论基础和操作维修实践的入门类图书。

全书采用问答的形式，分篇进行介绍，每一个问答力求解答一个具体的问题。让读者对家用厨卫电器有一个全面具体的了解，并具有一定的动手能力。

本书适用于家用厨卫电器使用、维修初学者及自学者，职业技能培训学校师生，岗位短期培训人员，电器厂装配工，家用厨卫电器营销人员和物业管理人员阅读。

书籍目录

前言第1篇 电磁炉第2篇 电饭锅、电压力锅、电炒锅、电火锅第3篇 电烤箱第4篇 电暖器第5篇
浴霸第6篇 电子灭蚊灯第7篇 豆浆机第8篇 光波炉第9篇 净化水机第10篇 电热水瓶第11篇 空
气除湿机第12篇 空气加湿器第13篇 空气净化器第14篇 热水器第15篇 微波炉第16篇 吸尘器
第17篇 洗碗机第18篇 消毒柜第19篇 饮水机第20篇 榨汁机

章节摘录

第3篇 电烤箱 1. 基础知识 【问答3】什么是热风烤箱？

热风烤箱，又称旋风烤箱，是电烤箱的一种。

热风烤箱是在传统电烤箱的基础上改进和发展起来的，它采用的发热源也有两种：一种是采用金属镁粉管发热，一般叫做普通热风烤箱；另一种是采用石英卤素管发热，通常叫做光波热风烤箱。

热风烤箱与传统电烤箱相比具有以下特点：（1）食物受热均匀 传统电烤箱是通过电热管直接发热，然后自然传递食物表面而使食物受热的。

往往受热不均匀；而热风烤箱是在传统电烤箱的电热管位置上安装一个小风扇，通过小风扇运转产生热旋风，热旋风包围食物，使食物的四周受热均匀。

（2）操作方便 传统的烹饪方式是由底部发热并通过金属或陶瓷器具来烹饪食物的，为了使食物加热均匀，在烹饪过程中需对食物不断地翻转。

传统的电烤箱尽管是通过空气直接传热给食物，但因其是从发热源自然传递，也会造成食物受热不均匀的现象。

而热风烤箱是由上往下加热，通过热旋风对流原理在一个圆形容器的上方烹饪食物的，食物摆放后不需任何操作，就可以对食物进行均匀地加热，操作方便。

（3）节约电耗 传统电烤箱由于采用自然传热，其传热速度慢，不但延长了烹饪时间，同时也因为热能容易散失而增加电耗。

而热风烤箱的热源安置在容器的上方，通过小旋式风扇产生热涡旋风。

在密封的容器内，热旋风压不但能让空气热分子穿透食物，而且因其传热速度很快，热能充分利用而达到节能省电的效果。

.....

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>