



Домашние хлопоты

**Все о бытовой
технике**

Домашние хлопоты

Все о бытовой технике

«Мельников И.В.»

2012

Все о бытовой технике / «Мельников И.В.», 2012 — (Домашние хлопоты)

Дом, квартира – психологическое убежище человека в наше время, когда ускоряется темп жизни с ее стрессовыми ситуациями. Здесь можно отключиться от шума, повседневной суеты, сосредоточиться и отдохнуть. Но под видом комфортабельных и уютных предметов быта и новых синтетических материалов в дома проникают экологически вредные вещества и излучения. Эта книга поможет правильно выбрать и использовать в доме бытовую технику, а также расскажет как максимально оградить себя и своих домочадцев от вредного излучения этой самой техники. Книга рассчитана на широкий круг читателей.

, 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

Бытовая техника	5
Плита	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Все о бытовой технике

Бытовая техника

Плита

В настоящее время наибольшее распространение в быту получили газовые и электрические плиты. Существует множество современных моделей электро- и газовых плит.

Газовые плиты нового поколения снабжаются встроенной системой зажигания, которая приводится в действие кнопкой на пульте. В самых совершенных моделях воспламенение газа производится автоматически при его подаче к конфорке.

При случайном погашении пламени в духовке или конфорке специальная система автоматически прекращает подачу газа. Существуют плиты, которые имеют конфорки с двумя уровнями-ярусами подачи газа для создания более равномерного теплового поля под дном посуды. Особая конфорка создана для приготовления соусов. Она исключает прямой контакт пламени с посудой. В лучших моделях газовых духовок имеется термостат, поддерживающий заданную температуру. На эмалированных поверхностях газовых и электрических плит при повышенных температурах образуются загрязнения из окисленных жиров, белковых соединений и смолистых веществ. Для того чтобы этих отложений было меньше, на очищенную поверхность плиты наносят тонким слоем специальные средства. Слой этот на плите незаметен, зато любая грязь смывается без усилий. Для этих целей можно применять и хозяйственное мыло, которым натирают эмалированную поверхность плиты, либо состав из трех столовых ложек кальцинированной соды, одной столовой ложки любого стирального порошка, одной столовой ложки силикатного клея и одного стакана воды. Смесь хорошенько перемешивают. Она может храниться длительное время.

Электрическую кухонную плиту моют губкой, смочив ее жидким мылом. Затем промокают мыльную пену бумагой и протирают плиту чистой влажной тряпкой. Для удаления с плиты засохших пятен используют пищевую соду, затем протирают тряпкой, смоченной в смеси из одного литра воды и столовой ложки нашатырного спирта.

Части плиты, которые можно снять, моют щеткой в горячей воде с жидким мылом.

Чтобы удалить из духовки скопившийся там жир, надо поставить туда сковороду, налив в нее 60 г нашатырного спирта. Духовка должна быть холодной. Плитой в это время не пользуются. Чтобы не пахло горелым, когда что-то на конфорку пролилось, ее посыпают солью и брызгают уксусом.

По сравнению с газовыми электрические плиты имеют более гибкую систему управления. Традиционные электроплиты в большинстве своем оснащены одной или двумя чугунными конфорками быстрого нагрева с ограничителем мощности, предохраняющим их от перегрева. В комплект таких плит могут входить чугунные конфорки с термостатом: двенадцать фиксированных положений регулятора позволяют точно установить температуру, необходимую для приготовления блюд.

Наиболее совершенные модели электроплит снабжены набором режимов приготовления продуктов. Они позволяют размораживать, запекать с верхним и нижним жаром, подогревать блюдо, используя циркуляцию горячего воздуха, жарить в гриле, а также имеют гриль с циркуляцией горячего воздуха, который дает возможность выпекать в мягком режиме кондитерские изделия.

Некоторые духовки имеют емкости с водой, что позволяет готовить паровые блюда.

Пользуясь электроплитой, надо иметь в виду, что электроконфорка медленно нагревается и медленно остывает. Значит, включать ее нужно заранее, как и выключать до того, как блюдо будет готово.

Диаметр кастрюль и сковородок должен быть таким же, как диаметр электроконфорки, или отличаться от него не более чем на 1 см, а дно – новым, чтобы обеспечивался полный контакт с конфоркой. Поэтому тяжелые кастрюли с солидными крышками для электроплиты предпочтительнее. Кастрюли с закругляющимся, как у котелка, дном, не годятся.

Снаружи посуда должна быть сухой и чистой – это требование электробезопасности.

Жаренье, тушение и иные виды готовки, происходящие без воды, должны осуществляться в режиме падающей температуры. Конфорка нагревается до максимума, на нее ставятся емкости с продуктами и постепенно, через определенные промежутки времени, нагрев снижается на единицу, а незадолго до окончания готовки конфорка выключается полностью.

При условии, что посуда закрыта герметично и из-за специфики электронагрева вода на электроплите почти не выкипает. Поэтому при отваривании продуктов воды нужно брать на 1/10 часть меньше количества, указанного в рецепте.

Кастрюлю можно заполнять наполовину или недоливать до краев пяти сантиметров, чтобы жидкость не выливалась на диск конфорки. Молоко нужно оканчивать кипятить с выключенной конфоркой, иначе оно убежит.

Прежде чем пользоваться электродуховкой, необходимо определить ее возможности. Положите на середину противня, установленного в средней полке духовки, лист белой бумаги и замерьте время, в течение которого она потемнеет до светло-коричневого цвета. Один раз, когда включен сильный нагрев, второй – слабый. Это и будет время предварительного разогрева духовки в соответствующем режиме. С этого времени нужно ставить блюдо в печь и отсчитывать время приготовления.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.