

# Электродуховка Харьков-2 Инструкция

Инструкции позволяют: Знать и понимать как работает и как устроена электродуховка. Находить любые поломки самостоятельно и правильно. Открыть ваш прибыльный бизнес ремонта электрических духовок.

□ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении ПРОДУКТОВ на гриле ОПАСНО! Остерегайтесь ожогов горячим паром! Во время работы духовки и сразу после ее выключения перед тем, как открыть дверцу полностью, приоткройте ее, чтобы из духовки вышел пар. Советы по выпечке • Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.

- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуется располагать форму посередине решетки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.
- Советы по приготовлению жареных блюд
- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут.

Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете резать мясо. • Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень. Советы по приготовлению продуктов на гриле При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук). • Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке для жарения или на решетке с поддоном так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента. • Вставьте решетку для жарения или противень в духовку на нужный уровень.

Если продукты готовятся на решетке, установите на дно поддон для сбора жира. • Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды. Правила эксплуатации электрической духовки • Важно! 1) Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать. 1 Ручка выбора функций 2 Ручка термостата Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.

Духовка – незаменимый помощник в домашних хлопотах кулинара. С её помощью легко можно приготовить курицу или утку с хрустящей корочкой, запечь мясо, выпечь большой пирог или торт ко дню рождения, сделать пиццу и ещё целый ряд вкусной и питательной пищи. Кроме этого, многие сладкие выпечки правильно приготовить можно только при соблюдении специальных температурных режимов, придерживаться которых в условиях газовой духовки весьма сложно. Пожалуй, именно в этом одно из главных преимуществ электродуховки: она может справиться практически с любым блюдом, что и газовая, но при этом обладает и рядом своих уникальных возможностей. Но в тоже время, эклектическая духовка значительно более дорогая в использовании – при работе на полную мощность потребление электроэнергии может достичь 3-4 кВт в час.

Как и прочая крупная бытовая техника, электродуховка может быть отдельно стоящей либо встраиваемой. В последнем случае устройство встраивается в кухню, скажем в один из шкафчиков, и не портит общего дизайна помещения.

Основные параметры любой духовки – это полезный объем и ширина корпуса, потребляемая мощность, наличие гриля или конвекции, а также набор дополнительных функций. Skype Для Пк Скачать Бесплатно [далее](#). Так, полезный объем характеризует вместительность устройства.

[Зразок Подання На Нагородження Грамотою, Інстаграм Скачать Для Компьютера Бесплатно](#)