

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА НА КУХНЕ

МИРЗАБЕКОВОЙ ЛЕРЫ 8Д

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- Узнать о бытовой технике на кухне
- Узнать разделы приборов
- Найти информацию о расположении техники на кухне
- Посмотреть старые и новые приборы

ПОНЯТИЕ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

- **Бытовая техника** — электрические, механические приборы, которые выполняют некоторые бытовые функции , такие как приготовление пищи или чистка.



КРУПНЫЕ БЫТОВЫЕ ПРИБОРЫ

К крупной бытовой технике относят крупные машины, используемые для повседневных хозяйственных задач, таких как приготовление пищи, стирка или сохранение продуктов питания, и которые, в отличие от сантехники, используют для своей работы электричество или топливо. Основные крупные бытовые приборы включают в себя:

- Холодильник
- Посудомоечная машина
- Плита
- Кулер



МАЛАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА



- Малая бытовая техника имеет меньшие размеры чем крупная, может быть легко передвинута с места установки и как правило не требует специального монтажа.
- К ним относятся мультиварки, микроволновые печи, йогуртницы. Аппараты для очистки, шинковки, нарезки, взбивания продуктов. Наиболее популярны предметы из этой группы – блендеры, мультирезки, миксеры, мясорубки, кухонные комбайны и машины.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ С ХОЛОДИЛЬНИКОМ



- Открывайте холодильник ровно настолько, насколько это нужно, это позволит уменьшить проникновение в него теплого воздуха помещения.

-По возможности ставьте холодильник в прохладном месте. Учитывайте расстояние до радиаторов отопления, плиты и избегайте прямого попадания солнечных лучей.

-Между задней стенкой холодильника и стеной должен быть зазор около 10 сантиметров. Воздух за холодильником должен свободно циркулировать.

-Регулярно очищайте теплообменник с задней стороны холодильника, т.к. запыление значительно увеличивает потребление электроэнергии.

-Обязательно размораживайте холодильник, если его внутренние стенки покрываются льдом.

-Ни в коем случае не кладите в холодильник еще теплые продукты, сначала дайте им остыть.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ГАЗОВЫМИ ПЛИТАМИ

1. НЕ ОТХОДИТЬ ДАЛЕКО ОТ ЗАЖЕННОЙ ПЛИТЫ
2. ОБЕСПЕЧИТЬ ВЕНТИЛЯЦИЮ (ОТКРЫТЬ ФОРТОЧКУ НО НЕ СОЗДАВАТЬ СКВОЗЬНЯК)
3. СЛЕДИТЬ ЗА ПЛАМЕНЕМ - ПЛАМЯ ДОЛЖНО БЫТЬ РОВНЫМ И ГОЛУБЫМ, ЕСЛИ ОНО КРАСНОЕ ИЛИ ЖЕЛТОЕ – ГАЗ ПОЛНОСТЬЮ НЕ СГОРАЕТ, НАДО ВЫЗВАТЬ МАСТЕРА, ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ГОРЕЛКУ

Найдите недостатки данной газовой плиты



Красное пламя горелки

Что и как загружают в посудомоечную машину



- Загружают посуду в подключенную посудомоечную машину
 - в самом низу расположить большие кастрюли и сковородки,
 - а сверху – более мелку посуду – чашки, тарелки и столовые приборы.
- Машина способна мыть практически любую кухонную утварь, стекло пластик, фарфор и т.д. Не рекомендуется использовать ее лишь для мойки изделий из дерева, кости, олова, меди, латуни, перламутра и серебра.

Правила пользования мультиваркой

1. Открыть крышку Мультиварки, вынуть решетку, мерный стаканчик, провод, ложечку, чашу. Проверить, что между чашей и нагревательным элементом на дне нет посторонних предметов.
2. Вставить шнур в разъем на корпусе мультиварки и воткнуть в розетку.
3. При помощи мерного стаканчика налить в чашу 200 мл воды. Положить 1/4 пачки масла (пачка 200 гр.), засыпать 0,5 кг пельменей. Закрыть крышку.
4. При помощи кнопки "Меню" выбрать режим "Выпечка"
5. При помощи кнопки "Время приготовления" выбрать время для первой варки 25 минут, последующая варка 20 минут
6. Нажать на "Старт"
7. После того, как пельмени будут готовы (мультиварка запищит три раза). Их можно держать в ней около получаса в закрытом режиме, потом надо готовить новую партию, а эту переключать в контейнер, но лучше успеть все отдать на пробу покупателям, так как масло станет холодным.



Правила эксплуатации микроволновой печи

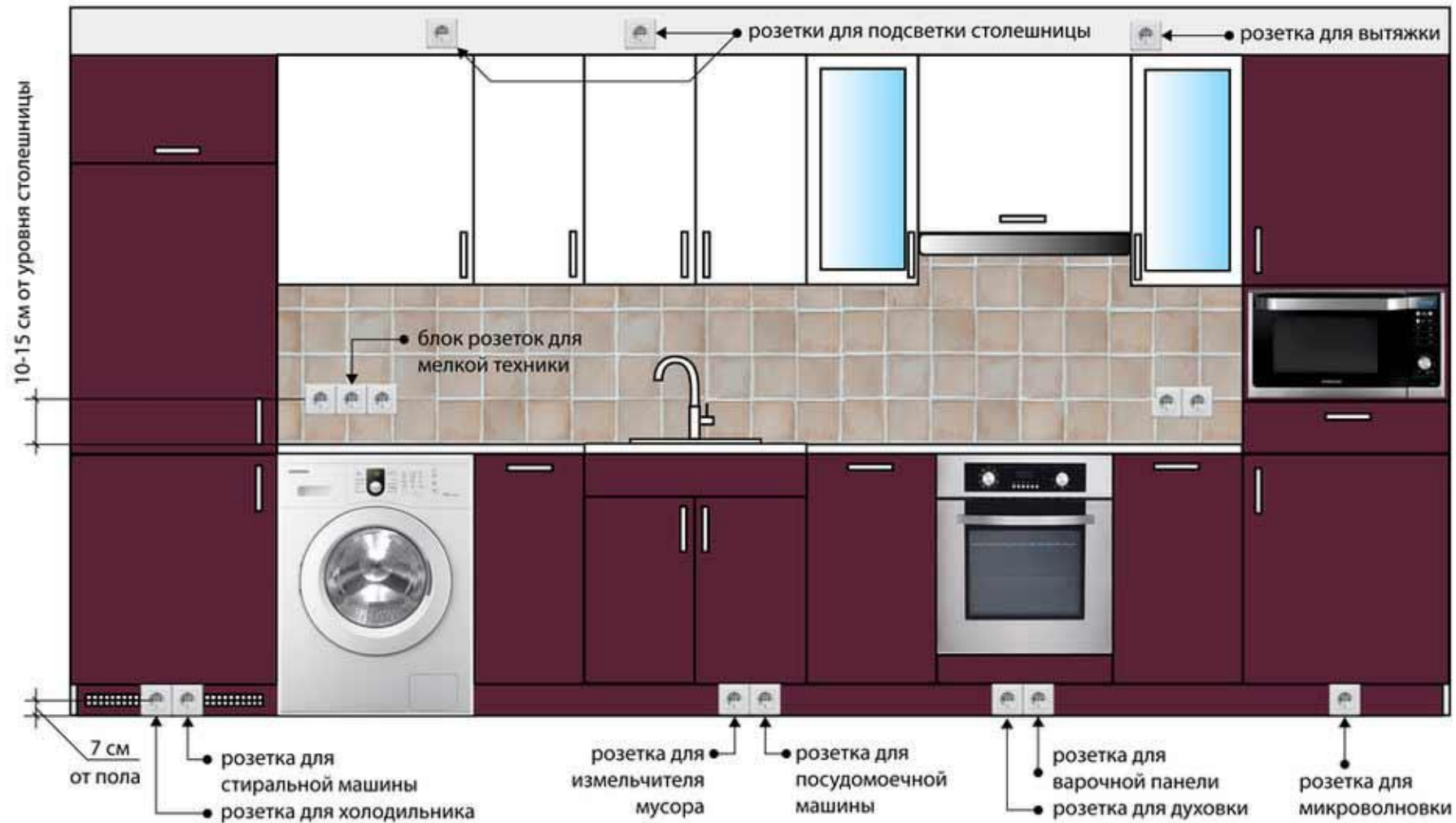


1. Перед началом эксплуатации микроволновой печи необходимо изучить инструкцию по ее использованию.
2. Следить за тем, чтобы продукты не перегревались в печи
3. Не разогревать жидкости или продукты в герметичной упаковке, чтобы избежать взрыва.
4. Следует ограничить приготовление продуктов в большом количестве масла, так как при закипании масло может разбрызгаться и повредить стенки камеры и посуду.
5. Не следует готовить в микроволновой печи яйца, так как они могут взорваться и повредить стенки камеры.

РАСПОЛОЖЕНИЕ И ЗОНЫ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ



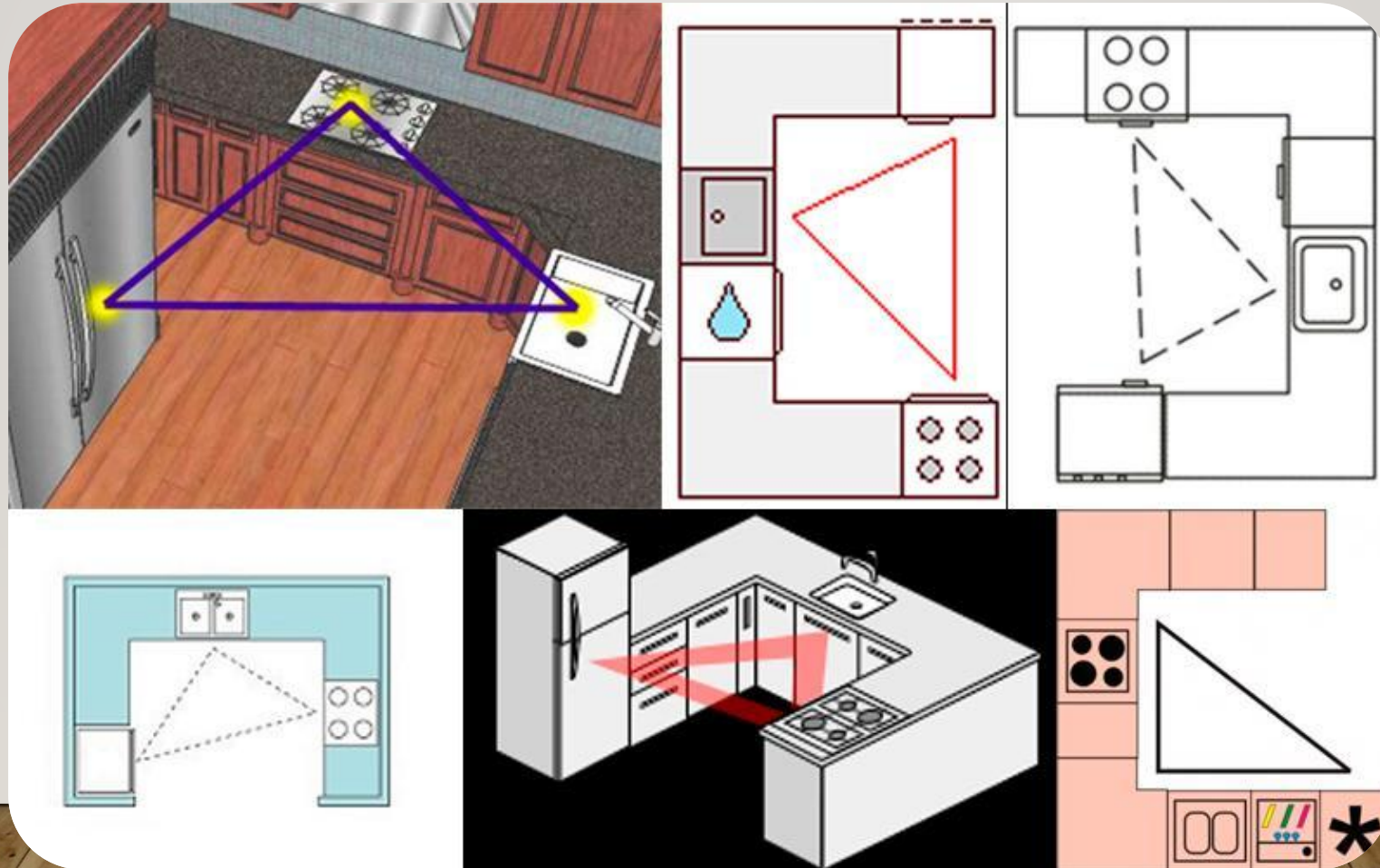
Схема расположения розеток на кухне



❗ За стиральной и посудомоечной машинами нельзя размещать розетки

❗ В «мокрых» зонах устанавливаются розетки с защитой от влаги

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЛИТЫ, ХОЛОДИЛЬНИК И РАКОВИНЫ



РАСПОЛОЖЕНИЕ МАЛОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ



СТАРИННЫЕ БЫТОВЫЕ ПРИБОРЫ



НОВЫЕ БЫТОВЫЕ ПРИБОРЫ



ВЫВОД:

По окончанию проекта мы:

- узнали о бытовой технике
- Нашли информацию о правильном расположении всей бытовой технике на кухне
- И нашли разницу между старыми и новыми приборами

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА НА КУХНЕ

МИРЗАБЕКОВОЙ ЛЕРЫ 8Д