

# Команда "ДВН"

7f91

Презентация

**"Какие электроприборы  
есть на кухне?"**

# Помощники человека XXI века

**Во многих сказках живут маленькие человечки – гномы, которые помогают добрым людям.**

**Гномы стараются оставаться незамеченными, делая за людей очень важную и трудную работу.**

**Много примеров сказочных воплощений в нашей жизни. Но как же гномы? Кем «стали» они? А вспомните о наших повседневных помощниках – привычных бытовых приборах! Разве не напоминают они в своей работе сказочных гномов? Только устают они намного меньше, потому что работают на электричестве.**



# Содержание.

---

- *Микроволновая печь*
- *Электрочайник*
- *Мясорубка*
- *Холодильник*
- *Соковыжималка*
- *Скороварка*
- *Тостер*
- *Вафельница*
- *Пароварка*

# Микроволновая печь



- История изобретения
- История
- Принцип
- Микро
- Современ

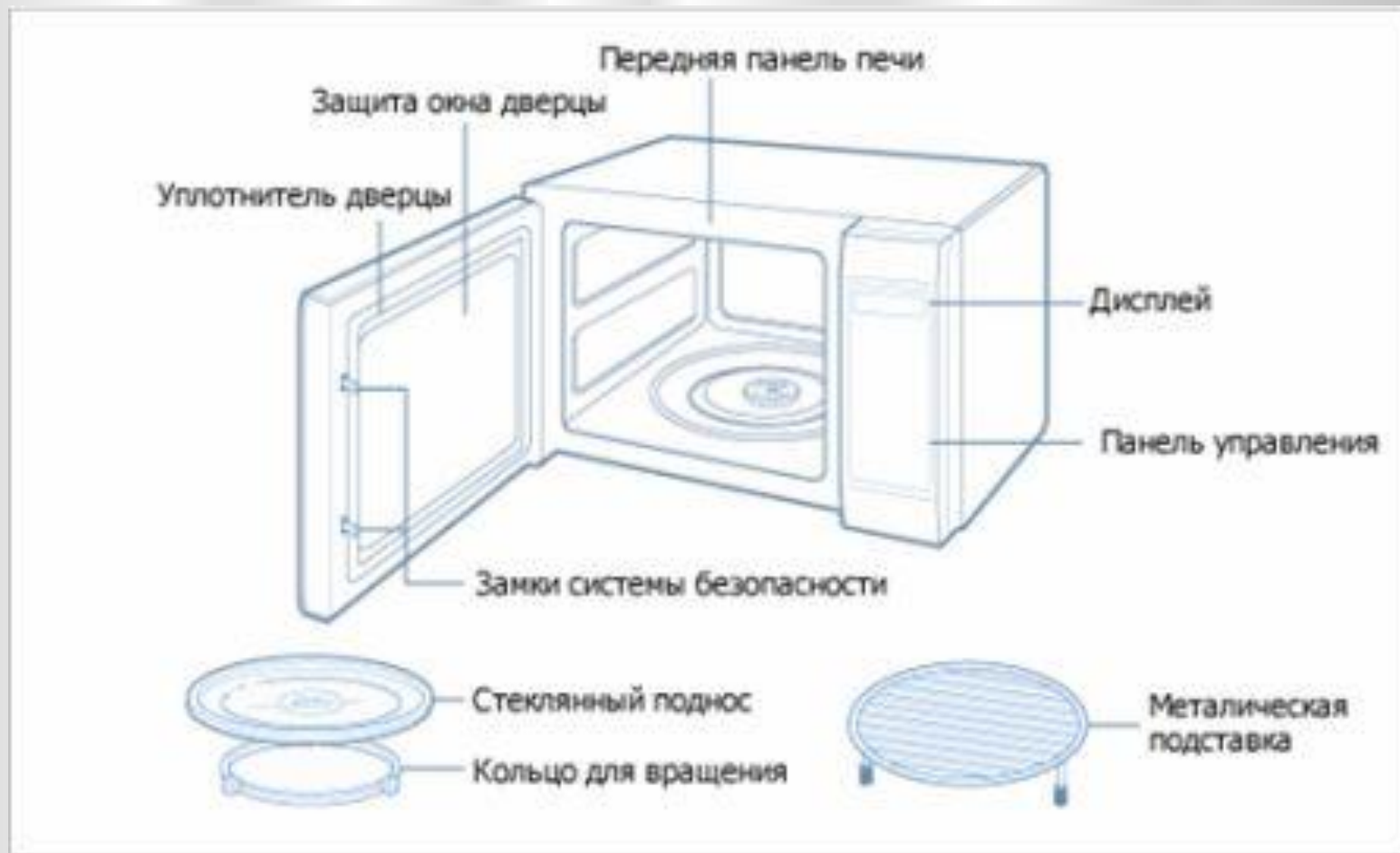


# История изобретения

25 октября 1955 года американская фирма «Тарран Компани» впервые представила микроволновую печь. Изобрел микроволновую печь американский инженер Перси Спенсер в 1946 году.



# Устройство микроволновой печи



# Исторические факты

Первая микроволновая печь была  
установлена в 1947 году в военно-морском  
резерватории в Санта-Монике, Калифорния  
испытывала на себе воздействие микроволн  
работала на частоте 2450 МГц для  
подогрева пищи эта  
модель называлась RADOM  
«Radco» и была разработана в  
Ее высота составляла около 1,5



м, а вес приближался к 400 кг.

Стоило это чудо техники аж

5000\$!



# Принцип работы

*Приготовление пищи при помощи микроволновой печи — это электромагнитное возбуждение содержащихся в продуктах молекул воды. Мгновенно проникая, допустим, в глубину приготовляемого продукта волны поглощаются содержащимися в нем молекулами воды. От этого молекулы возбуждаются, их тепловые колебания усиливаются, а это и есть причина повышения температуры.*



# Современный дизайн

*В настоящее время микроволновые  
печи не ограничиваются лишь  
функцией излучения СВЧ-волн.*



Готовьте с музыкой и новостями!



СВЧ + вытяжка



Микроволновка с функцией кофеварки



Управление пультом

# Микроволновая печь сегодня

**Сегодня микроволновая печь заняла прочное место в нашей жизни. Если верить статистике, 85% семей по обе стороны Атлантического океана предпочитают микроволновую печь традиционным газовым и электрическим плитам и духовкам. А по всему миру количество пользователей микроволновок приближается к 700 млн. человек!**



# Электрочайник

- История изобретения
- Устройство электрочайника
- Принцип действия



# История изобретения

В 1900 году американский инженер Джеймс Уиткомб изобрел электрочайник. Получив в начале 40х современный кувшинообразный дизайн, стал постоянным жильцом на кухне и символом социального значения, вокруг которого собираются в тесном семейном или дружеском кругу.



# Устройство электроочайника

Современный электроочайник имеет цилиндрическую форму с диаметром большей, чем у традиционного чайника. Это позволяет быстрее нагревать воду на кухне, поскольку большая площадь поверхности способствует более быстрому теплообмену. При этом электроочайник нагревает воду быстрее, чем традиционный чайник, при этом не требует больше времени на нагрев. Это связано с тем, что электроочайник имеет более эффективную теплообменную поверхность.



корпус.

Электроочайник - это устройство, которое используется для быстрого нагрева воды. Он имеет цилиндрическую форму с диаметром, который больше, чем у традиционного чайника. Это позволяет быстрее нагревать воду на кухне, поскольку большая площадь поверхности способствует более быстрому теплообмену. При этом электроочайник нагревает воду быстрее, чем традиционный чайник, при этом не требует больше времени на нагрев. Это связано с тем, что электроочайник имеет более эффективную теплообменную поверхность. Кроме того, электроочайник имеет более прочный корпус, который защищает его от повреждений.



# Принцип действия и устройство

Вода нагревается в чайнике от электронагревателя, включенного в сеть. Для защиты от влаги он размещен внутри металлической трубки, служащей экраном. Корпус электрочайника размещается на подставке, он легко устанавливается на ней и так же легко с нее снимается. Подставка имеет контактный разъем, одна его половина соединяется со шнуром питания электросети, а другая находится в дне корпуса, где через выключатели напрямую связывается с нагревательным элементом



# Мясорубка

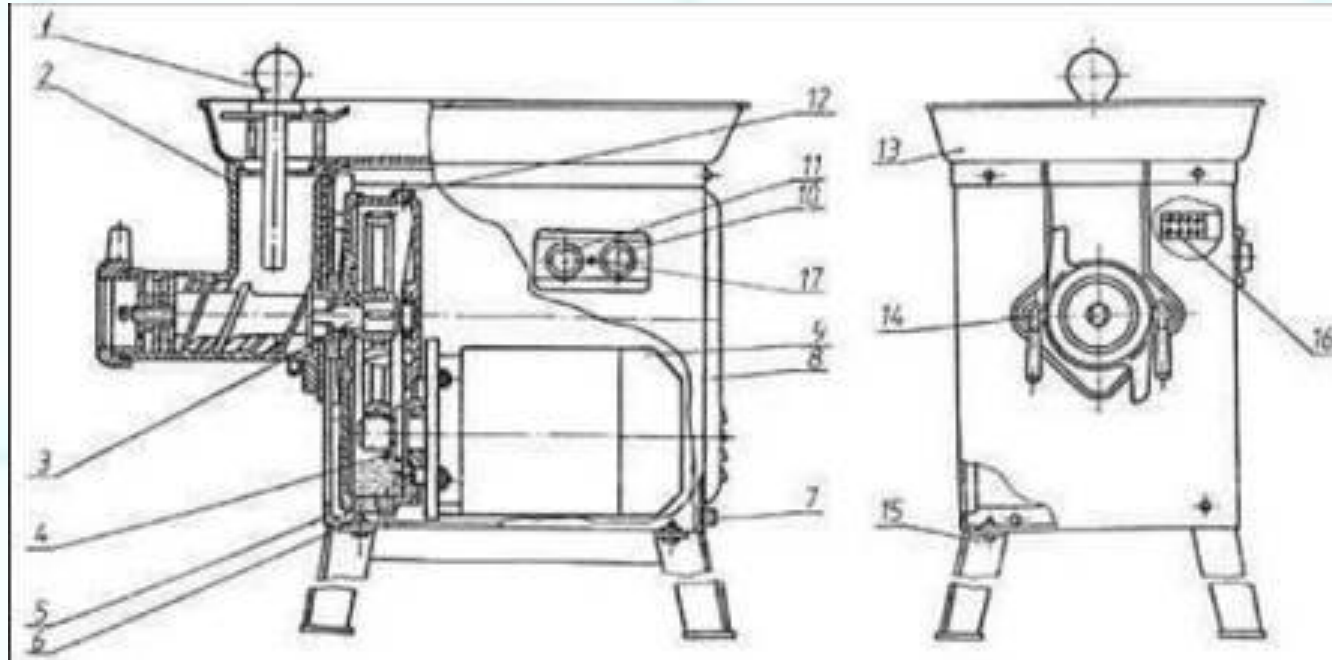
- История изобретения
- Устройство
- Принцип работы



# История изобретения

**Насколько известно,  
первую мясорубку изобрел в  
середине XIX века Карл Фридрих  
Христиан Людвиг барон Дрез фон  
Зауэрбронн.**

**Вслед за ним подобную конструкцию  
предложил, желая облегчить труд  
своей жене, австрийский  
изобретатель Петер Миттерхофер.**



1-Толкач; 2-Собственно мясорубка.

Привод: 3-Вал приводной; 4-Отверстие для контроля уровня масла; 5-Облицовка передняя; 6-Пробка сливная; 7-Зажим заземления; 8-Облицовка задняя; 9-Электродвигатель; 10-Кнопка "Пуск"; 11-Кнопка "Стоп"; 12-Пробка; 13-Чаша с предохранителем; 14-Зажим; 15-Опора; 16-Блок зажимов; 17-Индикатор.

# Принцип работы мясорубки XXI века

Мясорубка измельчает мясо вращающимися от электродвигателя изогнутыми ножами, результат достигается не за счет силы, а за счет скорости.

Появление электромотора многое изменило в трудоемком процессе измельчения мяса и твердых продуктов. Прежде всего, он просто заменил мускульную силу человека. Первые электрические мясорубки появились в начале XX века.

# Холодильник



- История изобретения
- Устройство холодильника
- Принцип работы

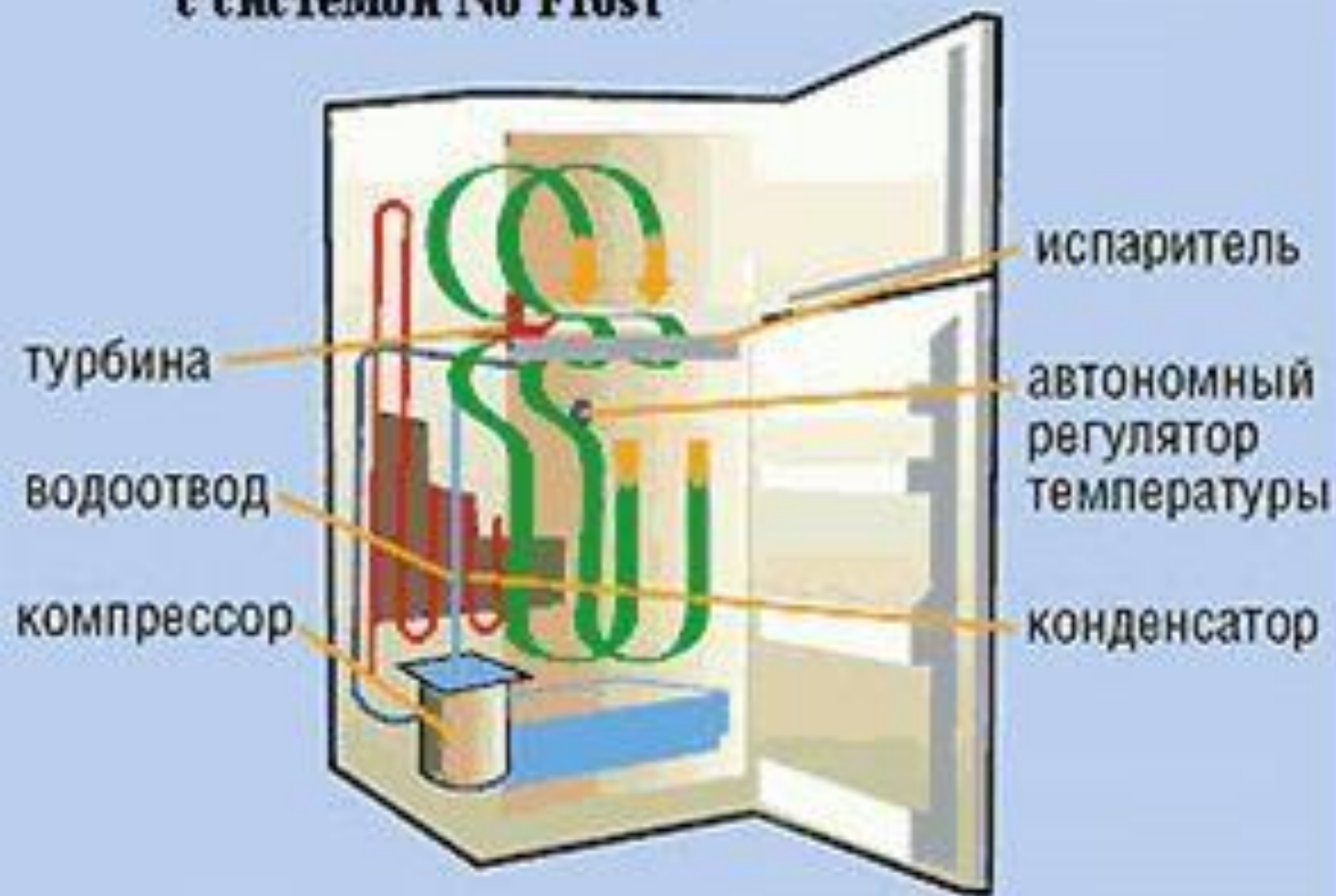
# История изобретения

«Отца» холодильника зовут Джон Горри. По специальности он был врачом, по призванию – изобретателем.





# Устройство двухкамерного холодильника с системой No Frost





# Принцип работы

Основной принцип работы  
холодильных установок:  
сжатый компрессором воздух  
охлаждается при расширении,  
когда проходит через змеевик.



# Соковыжималка

- Кто изобрел?
- Разновидность и принцип действия
- Сколько стоит соковыжималка?



# *История изобретения*

**Изобретателем первой электрифицированной соковыжималки, которая появилась в США в 1933 году, считается доктор Уокер.**

# Принцип работы

Сама  
ц  
эле  
ребр  
пол  
руко  
пуст  
след  
сто  
Вла



ия  
ся  
ить  
ть  
сья,  
ить  
том  
р.  
в

рабочей камере.



**Вторая, разновидность соковыжималок – универсальные или центробежные.**

**В них  
вращае  
дейс  
фрукто  
сетку фи  
в спец  
мякоть**



**тся во  
иске. Под  
й силы  
вается на  
ок стекает  
отжатая  
циальном**



# СКОЛЬКО СТОИТ СОКОВЫЖИМАЛКА?

<b>Цитрус-пресс</b>	<b>420–920 руб.</b>
<b>Импортная центробежная</b>	<b>600–6600 руб.</b>
<b>Отечественная центробежная</b>	<b>900–1400 руб.</b>

# Скороварка

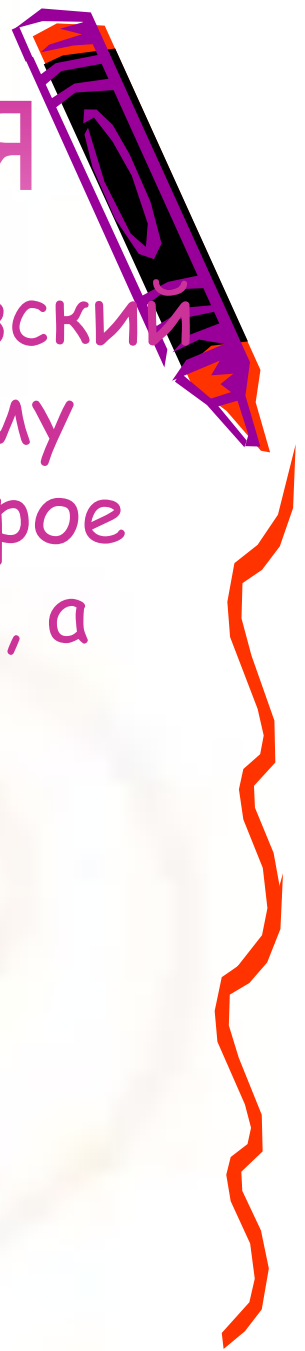
- **История изобретения**
- **Устройство скороварки**





# История изобретения

ДЭНИ ПАПЕН - знаменитый французский физик XVII столетия. Именно ему принадлежит изобретение, которое широко используется в наши дни, а именно сковородка.



# Устройство скороварки

Устройство скороварки несложно. Скороварка имеет герметически закрывающуюся крышку, в которой установлены два клапана - рабочий и аварийный. Рабочий клапан открывается и выпускает наружу излишек пара при превышении определённого уровня давления внутри скороварки. Аварийный клапан делает то же самое, но с более высоким уровнем давления. Это обеспечивает варку при повышенном давлении, что создаёт соответственно повышенную температуру приготовления.

Скороварки могут иметь однослойное или многослойное, толстое или тонкое дно, крышки овальной формы прижимающиеся



иметь внутренний объём от 0,5 до 40 литров

# Тостер

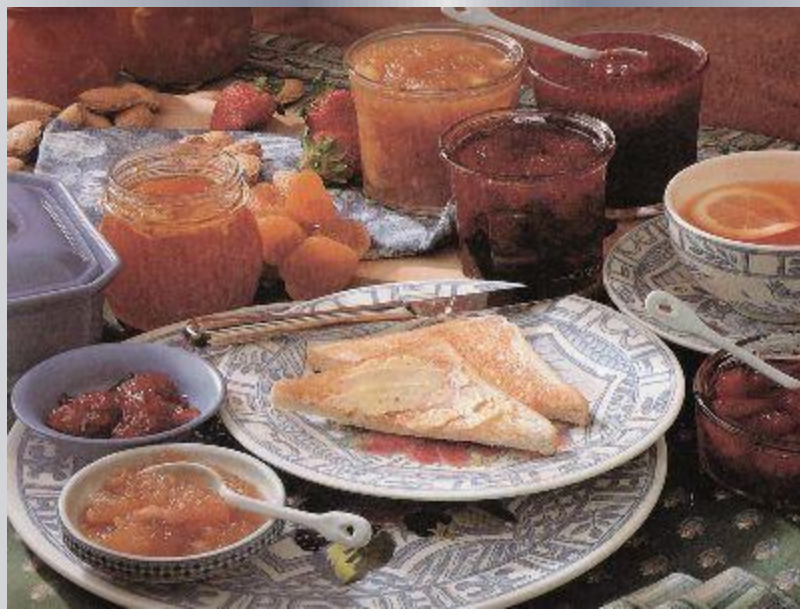
- Кто изобрёл?
- Тостер в жизни человека
- Немного из истории
- Принцип действия



# ТОСТЕР

Тостер – электроприбор на кухне, конечно, не самый важный,

Но любители готовых тостов знают, какие они получаются поджаристые и хрустящие! Готовые ломтики хлеба – не жирные, благодаря тому, что в тостере они готовятся без использования масла. Такая еда, безусловно, здоровая, и что главное – вкусная!

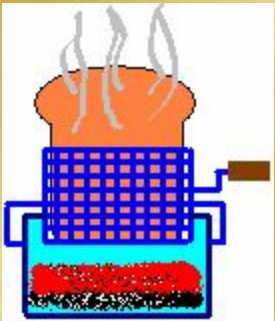


# Немного из истории...

Появились тостеры очень давно. Первые модели были настолько примитивны, что сейчас, практически, никто и не поверит, что когда-то существовали такие чудные приборы. К примеру: первые модели тостеров работали на раскалённых угольках, а чтобы ломтик хлеба обжаривался равномерно, и не пригорел с одной из сторон, использовалась механическая ручка, прикреплённая к пластинкам, между которыми и устанавливался ломтик хлеба.

В июле 1909 года служащий компании General Electric Фрэнк Шейлор запатентовал изобретение электрического тостера.

В одном из штатов Америки даже имеется музей ТОСТЕРОВ! В нём собрана уникальная коллекция от антеквариатных экземпляров, до современных!



Вот так давно человеку хотелось сделать из обычного хлеба какое-то лакомство!

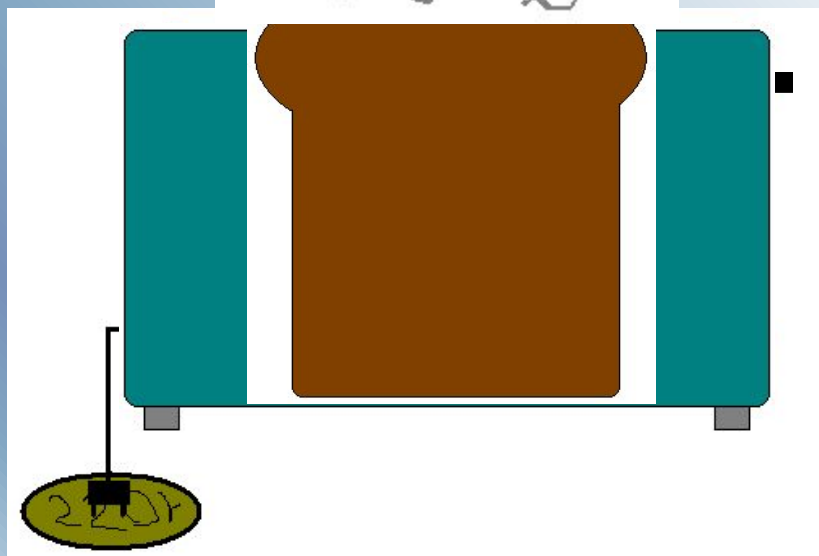
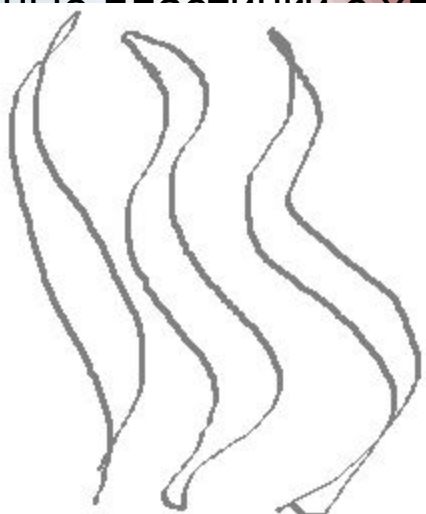
# Прибор ЭТОТ не замысловат...

№1 Вставляется ломтик хлеба в тостер, подключенный к сети

№2 Опущенным рычагом хлеба включают таймер.

№3 Находясь в тостере, нагревательный элемент  
заставляет ломтик хлеба подружиться с обеими сторонами, которые и поджаривают ломтик хлеба

№4 Когда ломтик хлеба подружится с обеими сторонами, таймер автоматически отключит тостер и вытащит готовый ломтик хлеба.





# Вафельница

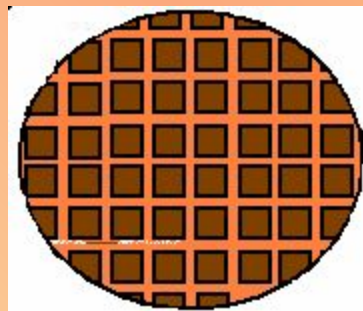
- Немного вафельнице
- Из истории вафельниц
- Разновидности вафельниц



# Вафельница

Красивые и вкусные вафли делаются из прессованного теста горячими рельефными пластинками.

Вафельница так же работает с нагревательным элементом. Только в вафельнице используется давление на тесто, его прессование.



# Какие вафельницы были...

Сейчас широко используются вафельницы, работающие от электричества. Там, как уже было сказано, используется нагревательный элемент, который накаляет поверхности, на которые накладывается тесто.

Но вот первые вафельницы работали без всякого электричества, по принципу сковороды.



В отличие от современных электрических вафельниц, такие вафельницы неудобны тем, что их необходимо на плите периодически переворачивать, чтобы вафли не пригорели.


# Разновидности вафельниц...

Для изготовителей вафельниц существует огромный простор для фантазий! Дело в том, что рельеф поверхности, которая и спрессовывает тесто, может быть самой непредсказуемой!

От банальных узоров и орнаментов, до удивительных цветов, и гениальных орешков!

И это заметно как на устаревших моделях, так и на современных!





# Пароварка

- 
- На заметку
  - Готовка на пару: основные принципы



# Пароварка

Далеко не самый распространённый электроприбор на кухне. За то приготовленная в пароварке пища не вредна, и даже, полезна для здоровья!





# Готовка на пару...

Как и многие приборы на кухне, работающие от электросети, пароварка содержит нагревательный элемент.

В пароварке готовятся крупы, бобы и т. п.

Открыв крышку обычной пароварки, мы увидим металлический сосуд цилиндрической формы. Убрав этот сосуд, мы увидим металлическое покрытие, с круглым отверстием по центру.

Заливаем воды в отверстие, ставим сосуд – ведёрко на место, в него кладём в определённой пропорции крупу с водой (пропорции как правило записаны в руководстве по эксплуатации). Закрываем пароварку, включаем.

Нагревательный элемент начнёт нагревать воду, залитую в отверстие. Она начнет вскипать, и нагревать сосуд. В сосуде скоро и будет готова каша. Пар, кстати, выходит через миниатюрные отверстия в крышке.



# КОНЕЦ

**Спасибо за внимание,  
Надеемся, было интересно,  
И Вам понравилось!**