

Тема Універсальні кухонні машини

План

1. Призначення та класифікація УКМ.
2. Будова кухонного комбайну KENWOOD, характеристика насадок.
3. Правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці кухонних комбайнів.

Призначення та класифікація УКМ

Універсальною кухонною машинною називають електричний привод з комплектом змінних виконавчих механізмів.

Спеціалізованого призначення комплектуються змінними виконавчими механізмами для обробки продуктів в одному з виробничих цехів.

Використовуються у спеціалізованих закладах та у спеціалізованих цехах великих підприємств харчування. Загального призначення комплектуються змінними механізмами для обробки продуктів різного технологічного призначення. Використовуються у закладах харчування невеликої і малої потужності.

Будова кухонного комбайну KENWOOD, характеристика насадок

Кухонний комбайн має такі основні частини: високошвидкісний привод, адаптер з середньою швидкістю обертів, низько швидкісний привод, гніздо для під'єднання насадок, головка міксера, фіксатор для насадок, чаша для продуктів, механізм для піднімання головки комбайна, пристрій для вмикання / вимикання комбайну та перемикання швидкості, електричний двигун, захисна кришка з метою техніки безпеки.

Для обробки продуктів кухонний комбайн комплектується насадками:

- насадки для збивання продуктів: К – подібна – для швидкого приготування легкого тіста, тіста на печиво, кекси, картопляного пюре;
- пруткова насадка для збивання яєць та вершків, вершкового масла;
- гакоподібна насадка для замішування різних видів тіста;
- м'ясорубка із нержавіючої сталі, до комплекту входять три диска – решітки з дрібними, середніми та крупними отворами;
- млин для зерна для приготування натурального борошна;
- дві насадки для приготування сосисок;
- блендер на 1,5л. Має ножі з нержавіючої сталі. Для приготування напоїв, подрібнення льоду. Кришка виконана так що під час роботи можна завантажувати компоненти;

- екстрактор для відтискання соку з фруктів, ягід, овочів. Має розвантажувальне вікно для жому з захистом від розбризкування та отвір для зливу соку. Відпадає потреба у видаленні серцевини та обчищенні шкірочки;
- насадка для розкочування тісто тонким шаром. Має практичний валик із нержавіючої сталі та бронзи для зручності розкочування тіста;
- низько швидкісна насадка для дрібної та крупної нарізки, шаткування та натирання сиру «Пармезон», горіхів та шоколаду;
- прес для цитрусових на 600 мл. Має ємкість для соку, фільтр з нержавіючої сталі, ручку та носик для зливу соку;
- професійні насадки для нарізування та шаткування. До комплекту входять диски з нержавіючої сталі: нарізки, шаткування, для картоплі фрі;
- насадка для швидкого обчищення картоплі і других коренеплодів.

Правила експлуатації кухонного комбайну для збивання напівфабрикатів

1. Машину встановлюють на столі пультом керування до себе.
2. Для установки насадки поверніть важіль підйому головки по часовій стрілці та підніміть головку до фіксації у верхнє положення.
3. Встановити кришку.
4. Закріпити насадку у гніздо до упора та повернути її.
5. Встановити чашу.
6. Поверніть важіль по часовій стрілці та опустіть головку комбайну в нижнє положення.
7. Перемикачем вмикають необхідну швидкість.
8. Слідкують за процесом роботи.
9. Після закінчення роботи машину вимикають, розбирають та проводять санітарну обробку, для чого чаша та насадки миються уручну а потім висушуються. Корпус витираємо.

Технічні вимоги безпеки праці та практичні поради по використанню кухонного комбайну

1. Перш ніж виконувати складання машини, її санітарну обробку треба машину від'єднати від електромережі.
2. Спостерігайте за тим щоб вода не потрапляла на електричний двигун.
3. Регулярно перевіряйте справність захисних пристроїв.
4. Не вмикайте комбайн, якщо головка в верхньому положенні.

5. Не торкайтесь руками до обертаючих частин комбайну.
6. Не вмикайте машину, якщо робоча камера не заповнена продуктами.
7. Якщо комбайн під час роботи зупинився, це свідчить про те що ви перевантажили робочу камеру і спрацював механізм захисту. Треба виключити, від'єднати від електромережі та видалити частину інгредієнтів.

Питання для самоперевірки до теми №3

1. Яку будову має кухонний комбайн?
2. Який пристрій забезпечує безпечну роботу?
3. Якщо комбайн під час роботи зупинився, про що це свідчить?
4. Якими приладами управління забезпечені сучасні УКМ?
5. Чому сучасна УКМ повинна бути забезпечена декількома швидкостями?
6. В якому випадку і в якому напрямку повертають важіль УКМ?
7. Якими насадками комплектується універсальний привод KENWOOD?
8. Технічні вимоги безпеки праці УКМ.