**№111207157 Никола Алексиев Попов 48гр**

Метод:Модификация на идеи

ТО - миксер

**Модул 1„кражба на идеи”:**

1. Една възможна нова функция на миксера е да загрява сместа която миксира.

1)загрява, смес,миксира

2)загрява – топли, пари, изгаря, нажежава, грее, нагрява

 Смес – смесица, смешение, комбинация

 Миксира – разбърква, смесва

3,4) загрява

* Топли – затопля сместа до определена температура чрез вграден термометър
* Пари,изгаря – включва сигналана лампа ако температурата на съда е достатъчно висока за да причини изгаряне
* Нажежава – купата има termospot в средата като при tefal
* Грее – миксрът свети чрез прикрепени диоди към него

 Смес

* смесица – миксерът да има функция за перфектно разбиване при което да се получава „смесица” от избраните продукти
* Смешение – миксерът да има вградена програма за разпознаване на сортовете(ако става дума за плодове например) и да алармира при неподходящ избор на смесване
* Комбинация – към миксерът да има и книга с рецепти за подходящите комбинации между продуктите

 Миксира

* Разбърква – да има функция за работа на много ниски обороти с цел разбъркване на храна например
* Смесва – да има функция за изчисляването на точнто количество смес необходимо за да се получи точно определен вкус от 2 или повече други вкуса
1. Само да загрява ли?
* Да има функция за избиране на точната темепература на загряване и да се изключва автоматично след достигането и
* Да има функция не само за загряване а и за изстудяване

Само за производството на смес ли да се използва?

* Да има функция за производство на захарен памук
* Да има функция за газиране на течности

Само да миксира ли?

* Да има функция за пасиране
* Да има функция за разбиване(на лед например)
* Да има функция за разделяне на сместа
1. Класификация.

1)загрява

* Според силата на загряване купата може да извърва – изпичане, нагорещяване, затопляне , охлаждане и замръзяване
* Освен загряване което е заложено в изходната идея всичко останали решения се явяват модификации

2)смес

* Според състоянието си сместа може да бъде – твърда, течна, мека, песъчлива
* Според температурата си сместа може да бъде – гореща, студена, вряща
* Според съдържанието си сместа може да бъде – сладка, лютива, солена, кисела, горчива

3)миксира

* Според мощността си да може да работи на бързи бавни и средни обороти което да позволява различна степен на миксиране на сместа
* Да има функция за изчисляване на точното време необходимо за миксиране на сместа и да се изключва автоматично след това