

Baustein 1 b: (alternativ zu 1a) Sinnvoller Einsatz von technischen Haushaltsgeräten (z. B. Küchenmaschine, Schnellkochtopf, Mikrowelle) mit der STEX-Methode

1. Zeitlicher Umfang

20 - 24 Unterrichtsstunden

2. Kompetenzen

Fachkompetenz

Der Schüler kann:

- die Geräte unter Beachtung der Sicherheitshinweise sachgerecht einsetzen, bedienen und Wert erhaltend reinigen und pflegen
- das für die anfallende Arbeit geeignete Gerät (im Hinblick auf Kraft-, Zeit- und Energieersparnis) auswählen

Methodenkompetenz

Der Schüler kann:

- einer Bedienungsanleitung Informationen entnehmen und diese in sachgerechte Handlungen umsetzen
- selbstständig Informationen zu einem Gerät einholen und einer Schülergruppe präsentieren
- die Bedienung eines Gerätes mit Hilfe einer Anleitung erproben
- Informationen strukturiert, auf Wesentliches beschränkt, einer Schülergruppe als Experte weitergeben

Selbst- und Sozialkompetenz

Der Schüler kann:

- seine Fähigkeiten und Leistungen als Experte einschätzen und beurteilen
- als Experte Mitschülern behilflich sein
- Kritik einer Schülergruppe annehmen

3. Lerninhalte

- Geräteaufbau, Funktion und Wirkungsweise von anspruchsvolleren Geräten der Nahrungsmittelverarbeitung und der Speisenzubereitung (z. B. Schnellkochtopf, Mikrowelle)
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten von Geräten kennen lernen und aufgabengerecht auswählen
- Sachgerechter und sicherer Umgang mit technischen Haushaltsgeräten
- Sicherheitszeichen an elektrischen Geräten kennen und Sicherheitsbestimmungen beachten
- Geräte sachgerecht reinigen und pflegen
- Planung einer einfachen Aktion im Team
- Einfache Lösungsansätze suchen und anwenden

4. Lehrplanbezug

- HsB 8.1, ggf. 8.2.1, ggf. 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4.1, 8.4.2, 8.6.1, 8.8.2, 8.8.3

5. Rückmeldung

- Praktischer Leistungstest: Auswahl geeigneter Geräte für verschiedene Speisen und Zubereitungsverfahren
- Schriftliche Probearbeit, z. B. zu Fachbegriffen von Geräteteilen oder -zusätzen, zu physikalischen Vorgängen beim Garverfahren (Schnellkochtopf, Mikrowelle)
- Ausfüllen von Einschätzungs- und Bewertungsbögen als Experte und als Mitarbeiter

Anlagen

- 00 Informationen zur STEX-Methode
- 01 Methodenkarte: So erklärst du ein Werkzeug/Gerät richtig
- 02 Die Küchenmaschine zum Rühren und Kneten
- 03 Die Küchenmaschine mit dem Durchlaufschneider
- 04 Die Mikrowelle
- 05 Der Dampfdrucktopf
- 06 Bewertungsbögen (Fremd- und Selbsteinschätzung)

Volksschule Musterhausen Hauptschule

Schuljahr:

Jahrgangsstufe: 8

Bescheinigung

Der Schüler/ die Schülerin

.....

hat den 20 bis 24-stündigen Baustein

„Einsatz technischer Haushaltsgeräte“

der Berufsorientierung besucht und
folgende Kompetenzen weiterentwickelt:

Der Schüler/ Die Schülerin	selbstständig	begleitet	geführt
<ul style="list-style-type: none"> ▪ setzt das jeweilige Gerät unter Beachtung von Sicherheitshinweisen zweckentsprechend sowie sachgerecht ein und pflegt es Wert erhaltend 			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ erklärt und zeigt die Bedienung, die Funktion und die Reinigung eines Gerätes vor Mitschülern 			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ übernimmt Verantwortung für anvertraute Maschinen und Geräte 			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ bewertet sich und andere mit Hilfe eines Beurteilungsbogens 			

Musterhausen,

Unterschrift

Die STEX-Methode

Ziele dieser Methode:

- Die SchülerInnen eignen sich mit Hilfe von Informationsmaterial selbstständig Wissen an.
- Sie tauschen ihr Vorwissen im Team aus und machen sich durch gemeinsames Lernen zu Experten.
- Sie geben ihr Expertenwissen an die MitschülerInnen weiter und lernen einen Stoff intensiver, indem sie ihn lehren.
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein jedes Einzelnen für die Gruppe werden nachhaltig gefördert.

Methodisches Vorgehen:

1. Bildung von **STAMM-Gruppen (siehe Abb. 1)**:
Diese können gelost, bzw. frei gewählt werden.
2. Bildung von **EXPERTEN-Gruppen (siehe Abb. 2)**:
Aus jeder Stammgruppe begibt sich je ein Mitglied in eine (neue) Expertengruppe, z. B.:
Expertengruppe 01: Die Küchenmaschine zum Rühren und Kneten
Expertengruppe 02: Die Küchenmaschine mit dem Durchlaufschnitzler
Expertengruppe 03: Die Mikrowelle
Expertengruppe 04: Der Dampfdrucktopf
3. Die SchülerInnen bearbeiten innerhalb der Expertengruppe „ihr“ Thema mit verschiedenen Informationsunterlagen und –medien. Jede SchülerIn versetzt sich in die Lage, als „Experte“ fungieren zu können und übt ihre/seine Präsentation innerhalb der Expertengruppe.
4. Jeder Experte kehrt in seine Stammgruppe zurück. In dieser gibt er sein Wissen an die MitschülerInnen weiter (**siehe Abb. 3**).
5. Im abschließenden Plenum (z. B. am Ende der Unterrichtsstunde) werden noch offen gebliebene Fragen geklärt.

Beurteilung der Methode (Meta-Ebene) – Anmerkungen:

- Es empfiehlt sich ein „Warmstart“:
z. B. Wiederholung des Handrührgerätes unter dem Aspekt „So erklärst du ein Werkzeug/Gerät richtig!“
- Für die Erklärung der Methode ausreichend Zeit einplanen!
- Vorteil der Methode: Keine SchülerIn kann „sich drücken“; jede(r) muss ihren/seinen Beitrag zum Vorteil aller leisten!
- Die abschließenden Beurteilungsbögen tragen zur Kompetenzförderung im personellen und sozialen Bereich bei.

Abb. 1: Bildung von Stammgruppen

A	A	A	A	→ Stammgruppe
B	B	B	B	→ Stammgruppe
C	C	C	C	→ Stammgruppe
D	D	D	D	→ Stammgruppe

Abb. 2: Bildung von Expertengruppen

A	A	A	A
B	B	B	B
C	C	C	C
D	D	D	D
Expertengruppe 01 z. B. die Küchenmaschine zum Rühren und Kneten	Expertengruppe 02 z. B. die Küchenmaschine mit dem Durchlaufschneider	Expertengruppe 03 z. B. die Mikrowelle	Expertengruppe 04 z. B. der Dampfrücktopf

Abb. 3: Die SchülerInnen gehen als Experte in ihre Stammgruppe zurück

A	A	A	A	→ Stammgruppe
B	B	B	B	→ Stammgruppe
C	C	C	C	→ Stammgruppe
D	D	D	D	→ Stammgruppe
Experten 01	Experten 02	Experten 03	Experten 04	

Methodenkarte

So erklärst du ein Werkzeug/Gerät richtig!

1. **Namen und Geräteteile**

Werkzeug/ Gerät zeigen, benennen und Aussehen beschreiben!

„Dies ist ein Universalhobel! Mit ihm kann man verschiedene Formen schneiden!“

...

2. **Handhabung** des Werkzeuges/ Gerätes vorführen, erklären und begründen,
z.B.:

„Zum Hobeln dünner Scheiben benötigst du ...“

„Durch drehen am Einstellrad veränderst du die dicke der Scheiben! “ ...

3. **Sicherheitshinweise** geben, z.B.:

„Verwende immer den Resthalter! “...

4. **Reinigung und Pflege**

Erkläre und zeige wie das Gerät gereinigt wird, z.B.:

„Der Universalhobel wird im Spülwasser gereinigt ...“

Expertenausbildung

Die Küchenmaschine zum Rühren/Kneten

Aufgaben:

1. Gerät kennen lernen

- **Sichtet in der Gruppe das gesamte Material.**
- **Verteilt die Aufgaben innerhalb eures Teams.**

Zwei Schüler sind zuständig für:

Name und Geräteteile

Erstellt eine Tafelanschrift auf dem beigelegten Papier.

Zwei Schüler sind zuständig für:

Sicherheit

Besprecht wie ihr die Sicherheitsregeln allen Schülern erklärt.

Was kommt an die Tafel?

Schreibt Stichpunkte auf!

2. Gerät erproben

- **Erprobt das Gerät bei der Zubereitung von Limonadenkuchen.**
- **Folgende Unterlagen sind hilfreich:**

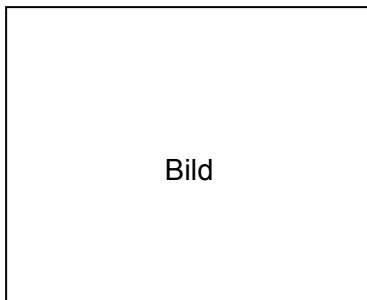
Handhabung/Funktion

Reinigung/Pflege

Schreibt stichpunktartig auf Vortragskarten, was ihr während der Vorführung sagt, zeigt und erklärt.

Name und Geräteteile

Grundgerät mit Rühr- und Knetwerk



1. Rührschüssel mit Deckel
2. Schlagbesen
3. Rührbesen
4. Knethacken

Symbole auf der Küchenmaschine mit Leistungsstufen:



1. Durchlaufschnitzler (zum Raspeln, Reiben, Hobeln)

Sicherheit

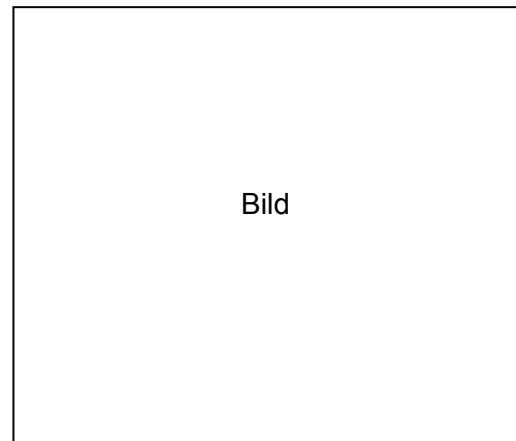
- Setze alle Rühr- und sonstigen Zusatzteile nur bei abgeschalteter Küchenmaschine ein.
- Greife nie in die Rührschüssel oder ins Zusatzgerät solange die Küchenmaschine läuft.
Achtung! Auch nach dem Ausschalten läuft die Küchenmaschine noch kurze Zeit nach.
- Verwende beim Durchlaufschnitzler den Stopfer zum Nachdrücken.
- Lasse das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Ziehe nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Handhabung/Funktion

Drehschalter/Parkstellung

Der Drehschalter hat vier Schaltstufen:

1	Langsame Drehzahl
2+3	Mittlere Drehzahl
4	Schnelle Drehzahl



Mit Hilfe der **Parkstellung (P)** ist der Antrieb **vor und nach jedem Arbeitsgang** mit Rührschüssel und Werkzeug in die Schwenkposition zu bringen. Der Drehschalter ist dabei so lange in der Parkstellung zu halten, bis die Küchenmaschine sich selbstständig ausschaltet. Nur in dieser Stellung ist der Antrieb nach dem Entriegeln schwenkbar und die Werkzeuge sowie die Rührschüssel können angebracht oder abgenommen werden.

Einsetzen der Besen, des Knethakens und der Rührschüssel



1. Entriegelungstaste drücken und Antrieb hochschwenken.
2. Rührschüssel in die Bodenplatte einsetzen.
3. Besen bzw. Knethaken bis zum Einrasten einstecken.
4. Entriegelungstaste drücken und Antrieb in Arbeitsposition bringen.
5. Staubdeckel aufsetzen: dieser verhindert das Austreten von Mehlstaub bei Beginn des Rühr- und Knetvorganges.

Reinigung/Pflege

- Ziehe vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Wische das Grundgerät mit einem feuchten Tuch ab und reibe es anschließend trocken.
- Tauche das Gerät niemals in Wasser oder reinige es nicht unter fließendem Wasser.
- Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Spüle die Zubehörteile im Spülwasser.

Limonadenkuchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 175 g 1 Päckchen 125 ml	Eier Zucker Vanillinzucker Öl	Die Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillinzucker zugeben. Zum Schluss das Öl unterrühren.
125 ml	Orangenlimonade	Orangenlimonade zugeben.
400 g 1 Päckchen	Mehl Backpulver	Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Merke: Mehl schnell einrühren, sonst wird der Teig zäh!
	Backblech Backpapier	Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
	abgetropfte Kir- schen oder Mandarinen	Abgetropfte Kirschen oder Mandarinen auf dem Teig verteilen.
		Backtemperatur: 170 ° C Umluft Backzeit: ca. 20 Minuten

Hefteintrag

Die Küchenmaschine

1. Grundgerät mit Rühr- und Knetwerk

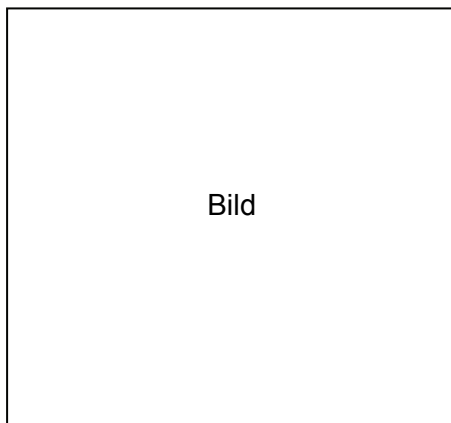


1. Rührschüssel mit Deckel
2. Schlagbesen
3. Rührbesen
4. Knethaken

Symbole auf der Küchenmaschine mit Leistungsstufen:



2. Durchlaufschnitzler



1. Stopfer
2. Gehäuseoberteil
3. Gehäuseunterteil
4. Antriebswelle
5. Mitnehmer
6. Wendeschneidscheibe
7. Seite Nr. 1 für grobe Scheiben
8. Seite Nr. 3 für feine Scheiben
9. Wenderaspelscheibe
10. Seite Nr. 2 für grobe Raspel

In der Gebrauchsanweisung findest du genaue Anleitungen zum Aufbau und Einsatz der Küchenmaschine.

3. Reinigung

- Ziehe vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Wische das Grundgerät mit einem feuchten Tuch ab und reibe es anschließend trocken.
- Tauche das Gerät niemals in Wasser oder reinige es nicht unter fließendem Wasser.
- Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Spüle die Zubehörteile im Spülwasser.
- Entferne roten Belag vom Karottenraspeln, indem du ein paar Tropfen Speiseöl auf einen Lappen gibst und den Durchlaufschnitzler damit innen abreibst.

4. Sicherheitshinweise

- Setze alle Rühr- und sonstigen Zusatzteile nur bei abgeschalteter Küchenmaschine ein.
- Greife nie in die Rührschüssel oder ins Zusatzgerät solange die Küchenmaschine läuft.
Achtung! Auch nach dem Ausschalten läuft die Küchenmaschine noch kurze Zeit nach.
- Verwende beim Durchlaufschnitzler den Stopfer zum Nachdrücken.
- Lasse das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Ziehe nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Expertenausbildung

Die Küchenmaschine mit Durchlaufschnitzler

Aufgaben:

1. Gerät kennen lernen

- **Sichtet in der Gruppe das gesamte Material.**
- **Verteilt die Aufgaben innerhalb eures Teams.**

Zwei Schüler sind zuständig für:

Name und Geräteteile

Erstellt eine Tafelanschrift auf dem beigelegten Papier.

Zwei Schüler sind zuständig für:

Sicherheit

Besprecht wie ihr die Sicherheitsregeln allen Schülern erklärt.
Was kommt an die Tafel?
Schreibt Stichpunkte auf!

2. Gerät erproben

- **Erprobt das Gerät bei der Zubereitung von Karottensalat (reiben oder raspeln) und Gurkensalat (hobeln).**
- **Folgende Unterlagen sind hilfreich:**

Handhabung/Funktion

Reinigung/Pflege

Schreibt stichpunktartig auf Vortragskarten, was ihr während der Vorführung sagt, zeigt und erklärt!

Name und Geräteteile

Küchenmaschine mit Durchlaufschnitzler

Einzelteile des Schnitzlers:

1. Stopfer
2. Gehäuseoberteil
3. Gehäuseunterteil
4. Antriebswelle
5. Mitnehmer
6. Wendeschneidscheibe
Seite Nr. 1 für grobe Scheiben
Seite Nr. 3 für feine Scheiben
7. Wenderaspelscheibe
Seite Nr. 2 für grobe Raspel
Seite Nr. 4 für feine Raspel
8. Reibescheibe



Bild

Reinigung/Pflege

- Ziehe vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Wische das Grundgerät mit einem feuchten Tuch ab und reibe es anschließend trocken.
- Tauche das Gerät niemals in Wasser oder reinige es nicht unter fließendem Wasser.
- Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Spüle die Zubehörteile im Spülwasser.
- Entferne roten Belag vom Karottenraspeln, indem du ein paar Tropfen Speiseöl auf einen Lappen gibst und den Durchlaufschnitzler damit innen abreibst.

Sicherheit

- Setze alle Rühr- und sonstigen Zusatzteile nur bei abgeschalteter Küchenmaschine ein.
- Greife nie in die Rührschüssel oder ins Zusatzgerät solange die Küchenmaschine läuft.
Achtung! Auch nach dem Ausschalten läuft die Küchenmaschine noch kurze Zeit nach.
- Verwende beim Durchlaufschnitzler den Stopfer zum Nachdrücken.
- Lasse das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Ziehe nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Handhabung/Funktion

a) Zusammenbau des Durchlaufschnitzlers

1. Gehäuseunterteil
2. Antriebswelle
3. Gewünschte Scheibe
4. Gehäuseoberteil
5. Stopfer



Bild

b) Aufsetzen des Schnitzlers auf das Gerät

- Das Gehäuseunterteil auf den Antrieb im Gerät aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.
- Die Antriebswelle und darauf die gewünschte Scheibe einsetzen.
- Das Gehäuseoberteil ebenfalls im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.

Der „Gerätearm“ kann je nach Größe der Schüssel variiert werden.



Bild

Expertenausbildung

Die Mikrowelle

Aufgaben:

1. Gerät kennen lernen

- **Sichtet in der Gruppe das gesamte Material**
- **Verteilt die Aufgaben innerhalb eures Teams**

Zwei Schüler sind zuständig für:

Name und Geräteteile

Erstellt eine Tafelanschrift auf dem beigelegten Papier.

Zwei Schüler sind zuständig für:

Sicherheit

Besprecht wie ihr die Sicherheitsregeln allen Schülern erklärt.
Was kommt an die Tafel?
Schreibt Stichpunkte auf!

2. Gerät erproben

- **Erprobt das Gerät bei der Zubereitung von Schoko-Nuss-Pudding.**
- **Folgende Unterlagen sind hilfreich:**

Handhabung/Funktion

Reinigung/Pflege

Schreibt stichpunktartig auf Vortragskarten, was ihr während der Vorführung sagt, zeigt und erklärt!

Name und Geräteteile

Die Mikrowelle



Elektronische Zeitanzeige

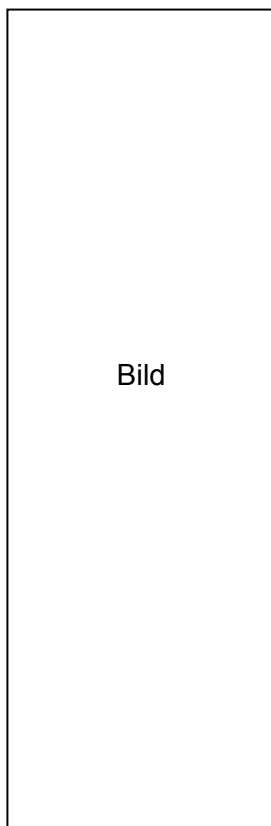
Bedienfeld

Türöffner

Glas-Drehteller

Garraumtür mit Sichtfenster

Das Bedienfeld



①

Elektronische Zeitanzeige

②

Drehwähler für die Zeiteinstellung
Start-Taste

③

④

Stopp-Taste

⑤

Leistungswähler für Mikrowelle

Sicherheit

- Schalte das Gerät nur ein, wenn sich Speisen im Garraum befinden.
- Verwende nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Erhitze keine Speisen in fest verschlossenen Gefäßen. **Explosionsgefahr!**
- Gare oder erwärme keine Eier in der Schale.

Reinigung/Pflege

Gerät außen:

- Wische die Mikrowelle mit einem feuchten Tuch ab und reibe sie trocken.
- Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel.

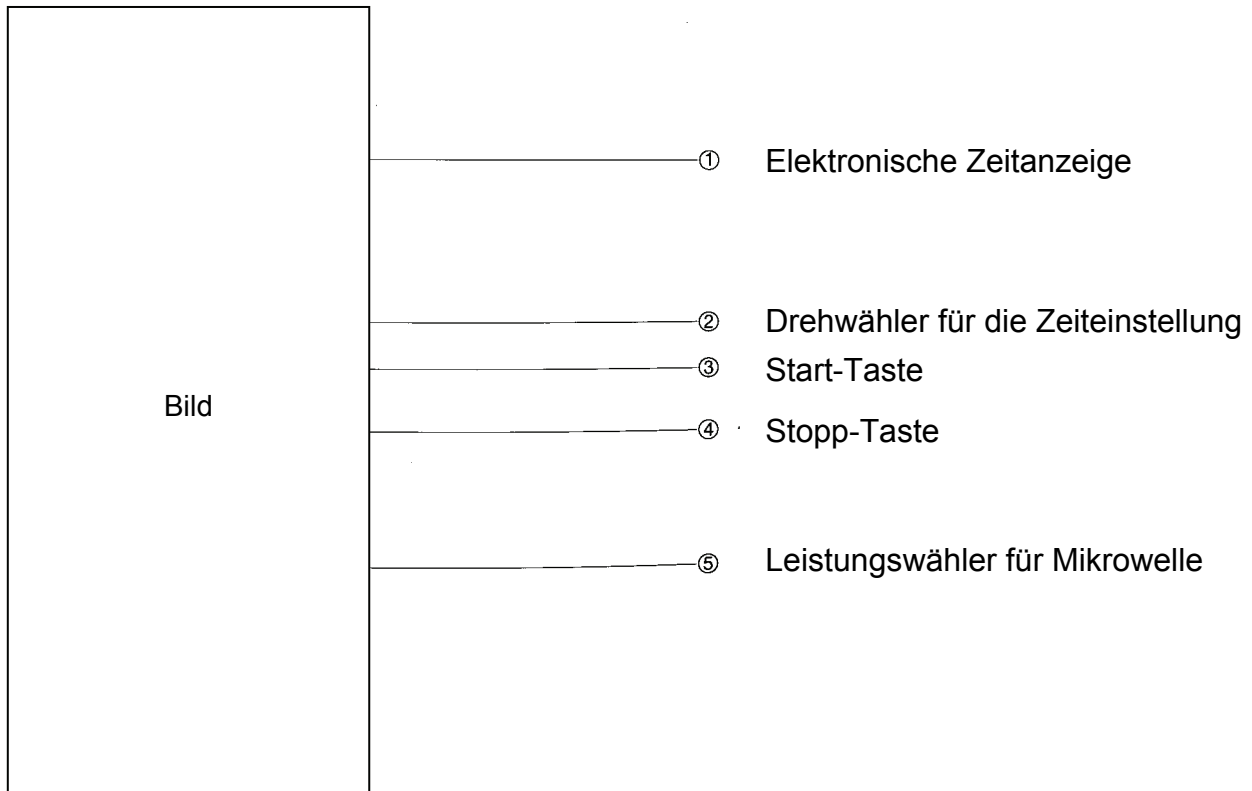
Garraum:

- Lasse das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Wische den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.
- Verwende kein Backofenspray.

Drehteller:

- Wische den Drehteller und Rollenring feucht ab.

Handhabung/Funktion



1. Stelle den Leistungswähler auf die gewünschte Leistungsstufe.
2. Wähle mit dem Drehwähler die gewünschte Zeit.
3. Drücke die Start-Taste.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät ist automatisch abgeschaltet. Die elektronische Zeitanzeige zeigt "0", bis die Tür geöffnet oder die Stopp-Taste gedrückt ist.

Durch Drücken der Stopp-Taste oder Öffnen der Garraumtür wird der Betrieb unterbrochen. Er wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen und erneut die Start-Taste gedrückt wird.

Betrieb vorzeitig beenden: Stopp-Taste zweimal drücken.

Auswahl des Kochgeschirrs:

- Mikrowellen durchdringen Glas, Porzellan, Steingut, Keramik, Pappe, Papier und Kunststoff. Gefäße aus diesen Materialien sind deshalb als Mikrowellengeschirr geeignet.
- Treffen Mikrowellen auf Metall, so werden sie reflektiert. Lebensmittel, die sich in Metallgefäßen befinden, werden demnach nicht von Mikrowellen erreicht. Deshalb sind Metallgefäße oder Metallfolien (z.B. Alufolie) als Materialien für die Mikrowelle ungeeignet.

Abbildungen

Weitere Tipps:

- Stelle alle Speisen abgedeckt in das Gerät.
- Wähle die Einschaltdauer abhängig von der Menge:
doppelte Menge - fast doppelte Gardauer
halbe Menge - fast halbe Gardauer.
- Rühre bei größeren Mengen die Speisen zwischendurch um.

Drehteller:

- Wische Drehteller und Rollenring feucht ab.

Schoko-Nuss-Pudding

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 7 EL 40 g 100 g 20 g 1 TL 2 EL	Eigelb Sahne Zucker geriebene Haselnüsse Semmelbrösel Backpulver Kakao	mit verrühren.
2	Eiweiß	steif schlagen, unter die Eigelbmasse heben. Diese Masse in eine gefettete Glasbackform füllen. Garen: In der Mikrowelle bei 600 Watt 5 – 6 Minuten. Pudding 5 -10 Minuten stehen lassen, stürzen. Nach Belieben mit Schlagsahne, Puderzucker oder Apfelschaumsoße servieren.

Apfelschaumsoße

Menge	Zutaten	Zubereitung
½ P. 30 g 2 ⅜ l 1 EL	Soßenpulver (Vanille) Zucker Eier Apfelsaft Zitronensaft	Alle Zutaten verrühren und unter mehrmaligem Umrühren in der Mikrowelle garen: 600 Watt 3 – 4 Minuten

Hefteintrag

Die Mikrowelle – unentbehrlich im modernen Haushalt?

Aufbau und Funktion des Mikrowellengerätes

Bild einer Mikrowelle an der die Funktion gezeigt wird.

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen hoher Frequenz – ähnlich den Radio- oder Fernsehwellen. Sie werden mit Hilfe elektrischer Energie im Magnetron erzeugt und von dort in den Garraum des Gerätes geleitet.

Wirkung von Mikrowellen

- Treffen Mikrowellen auf Lebensmittel, dringen sie bis ins Innere des Gargutes ein. Dort versetzen sie die kleinsten Bestandteile (=Moleküle) in Schwingungen. Bevorzugt erwärmen sich Wassermoleküle, aber auch andere Lebensmittelbestandteile wie z.B. Fett.
Die Moleküle bewegen sich durch die Mikrowellen schnell hin und her, dadurch entsteht eine starke Reibung, die die Lebensmittel erwärmt.

Auswahl des Kochgeschirrs

- Mikrowellen durchdringen Glas, Porzellan, Steingut, Keramik, Pappe, Papier und Kunststoff. Gefäße aus diesen Materialien sind deshalb als Mikrowellengeschirr geeignet.
- Treffen Mikrowellen auf Metall, so werden sie reflektiert. Lebensmittel, die sich in Metallgefäßen befinden, werden demnach nicht von Mikrowellen erreicht. Deshalb sind Metallgefäße oder Metallfolien (z.B. Alufolie) als Materialien für die Mikrowelle ungeeignet.

Weitere Tipps:

- **Alle Speisen abgedeckt in das Gerät stellen.**
So wird ein Austrocknen der Lebensmittel und eine Verschmutzung des Garraumes verhindert.

- **Die Einschaltdauer abhängig von der Menge wählen:**
doppelte Menge - fast doppelte Gardauer
halbe Menge - fast halbe Gardauer.
So wird ein Überhitzen der Speisen verhindert.

- **Bei größeren Mengen die Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.**
So wird die Wärme gleichmäßig verteilt.

- **Lebensmittel mit fester Schale oder Haut wie Äpfel, Würstchen usw. (keine Eier) vorher mit der Gabel einstechen.**
So kann die Schale während des Garens nicht platzen und der Garraum bleibt sauber.

- **Gerät nur einschalten, wenn sich Speisen im Garraum befinden.**
So wird das Gerät geschützt und seine Nutzungsdauer erhöht.

Reinigung und Pflege

Gerät außen:

- Wische die Mikrowelle mit einem feuchten Tuch ab und reibe sie trocken.
- Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel.

Garraum:

- Lasse das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Wische den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.
- Verwende kein Backofenspray.

Drehteller:

- Wische den Drehteller und Rollenring feucht ab.

Expertenausbildung

Der Dampfdrucktopf

Aufgaben:

1. Gerät kennen lernen

- **Sichtet in der Gruppe das gesamte Material**
- **Verteilt die Aufgaben innerhalb eures Teams**

Zwei Schüler sind zuständig für:

Name und Geräteteile

Erstellt eine Tafelanschrift auf dem beigelegten Papier.

Zwei Schüler sind zuständig für:

Sicherheit

Besprecht wie ihr die Sicherheitsregeln allen Schülern erklärt.
Was kommt an die Tafel?
Schreibt Stichpunkte auf!

2. Gerät erproben

- **Erprobt das Gerät bei der Zubereitung von Wurzelbrühe.**
- **Folgende Unterlagen sind hilfreich:**

Handhabung/Funktion

Reinigung/Pflege

Schreibt stichpunktartig auf Vortragskarten, was ihr während der Vorführung sagt, zeigt und erklärt!

Name und Geräteteile

Es gibt zwei Bezeichnungen für den Topf:

Dampfdrucktopf (DDT) oder

Schnellkochtopf (SKT)

Bild

Geräteteile:

Abbildungen der Geräteteile




Sicherheit

- Achte immer auf ausreichende Flüssigkeitsmenge (mindestens 250 ml).
- Fülle den Topf nur zwei Drittel voll; bei quellenden oder schäumenden Speisen nur halbvoll.
- Öffne den Topf nie mit Gewalt.
- Verändere auf keinen Fall etwas an Topf, Deckel und schon gar nicht an den Griffen oder Sicherheitseinrichtungen.

Reinigung/Pflege

- Reinige den Topf sofort nach Gebrauch.
- Spüle den Deckel unter fließendem heißem Wasser (evtl. mit etwas Spülmittel) ab.
- Nimm den Gummiring herausnehmen und spüle ihn ebenfalls.
- Gib den Deckel nie in die Spülmaschine.

Handhabung/Funktion

- | | | |
|----|-------------|---|
| 1. | Abbildungen | ⇒ Zum Gargut mind. 250 ml Flüssigkeit zur Dampfentwicklung zugeben. |
| 2. | | ⇒ Topfrand gut abwischen , weil Fettspritzer der Gummichtung schaden.
⇒ Deckel mit Gummiring kontrollieren. |
| 3. | | ⇒ Deckel schließen : Topfgriffe müssen, wie auf Topf und Deckel markiert, genau übereinander stehen. Deckel auf den Topf drücken und Deckelgriff nach links drehen.
⇒ Kochregler auf die gewünschte Stufe schieben. |
| 4. | | ⇒ Mit größter Hitze ankochen. |
| 5. | | ⇒ Druckanzeiger/Druckanzeigestift beobachten, bis der gelbe Ring erscheint. |
- 

Herdplatte zurückschalten

Wichtig: Ab jetzt beginnt die angegebene Garzeit!

Topf öffnen:

1. Gewaltsames Öffnen bedeutet große Gefahr, deshalb:
Topf abkühlen lassen oder **unter fließendes Wasser halten**.

Merke: Öffne den Topf erst, wenn der Druckanzeiger ganz zurückgegangen ist.

2. Kochregler nach unten schieben, Deckel nach rechts drehen und abheben.

Wurzelbrühe

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 1 ¼ 1 1	Karotte Petersilienwurzel Sellerie Lauch Zwiebel mit Schale	Ersatzweise einen Bund Wurzelwerk. Das Gemüse waschen, putzen, grob zerkleinern.
10 g	Fett	Die Zwiebel mit Schale vierteln. Das Fett im Dampfdrucktopf erhitzen, das Gemüse darin anbraten.
1 ½ l	Wasser Salz Salz, Pfeffer, Brühpulver	Wasser aufgießen, Suppe salzen. Garzeit im DDT: 25 Minuten Die Suppe abseihen, Suppenbrühe mit Salz, Pfeffer, Brühpulver würzen.

Hefteintrag

Der Dampfdrucktopf/Schnellkochtopf

Geräteteile



Deckel mit Gummiring

Bild

Druckanzeiger/Druckanzeigestift



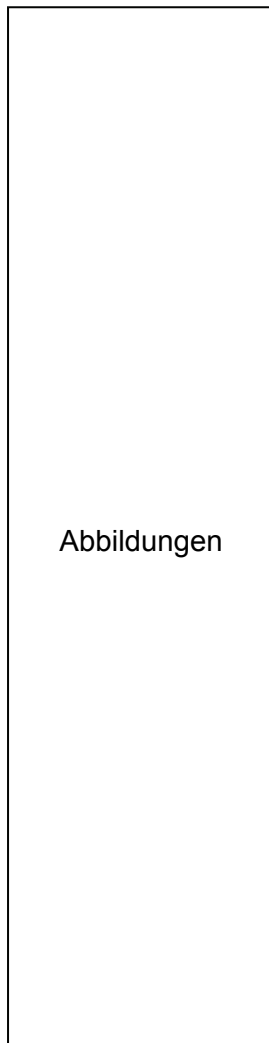
Bild

Abdampfregler/Kochregler

Griffe

Handhabung

1.



Abbildungen

⇒ Zum Gargut mind. **250 ml** Flüssigkeit zur Dampfentwicklung zugeben.

2.

⇒ **Topfrand gut abwischen**, weil Fettspritzer der Gummidichtung schaden.
 ⇒ Deckel mit Gummiring kontrollieren.

3.

⇒ **Deckel schließen**: Topfgriffe müssen, wie auf Topf und Deckel markiert, genau übereinander stehen. Deckel auf den Topf drücken und Deckelgriff nach links drehen.
 ⇒ Kochregler auf die gewünschte Stufe schieben.

4.

⇒ Mit **größter** Hitze ankochen.

5.

⇒ **Druckanzeiger/Druckanzeigestift** beobachten, bis der **gelbe Ring** erscheint.



Herdplatte zurückschalten

Wichtig: Ab jetzt beginnt die angegebene Garzeit!

Topf öffnen:

1. Gewaltsames Öffnen bedeutet große Gefahr, deshalb:
Topf abkühlen lassen oder **unter fließendes Wasser halten**.

Merke: Öffne den Topf erst, wenn der Druckanzeiger ganz zurückgegangen ist.

2. Kochregler nach unten schieben, Deckel nach rechts drehen und abheben.

Sicherheit

- Achte immer auf ausreichende Flüssigkeitsmenge (mindestens 250 ml).
- Fülle den Topf nur zwei Drittel voll; bei quellenden oder schäumenden Speisen nur halbvoll.
- Öffne den Topf nie mit Gewalt.
- Verändere auf keinen Fall etwas an Topf, Deckel und schon gar nicht an den Griffen oder Sicherheitseinrichtungen.

Reinigung/Pflege

- Reinige den Topf sofort nach Gebrauch.
- Spüle den Deckel unter fließendem heißem Wasser (evtl. mit etwas Spülmittel) ab.
- Nimm den Gummiring herausnehmen und spüle ihn ebenfalls.
- Gib den Deckel nie in die Spülmaschine.



Fremdeinschätzung: „Experte“

Name:..... Datum:

Ich beurteile den Experten:

Name des Experten:

	+2	+1	-1	-2
1. Der Experte war freundlich.				
2. Der Experte beherrscht die Namen der Geräteteile und konnte diese Fachsprache anwenden.				
3. Er war konzentriert und blieb bei der Sache.				
4. Der Experte beherrscht das Gerät, er überzeugte durch Sicherheit!				
5. Er konnte Fragen beantworten.				
Vorführung	+2	+1	-1	-2
1. Die Vorführung zum Geräteaufbau war klar strukturiert. (Ich kann das Gerät ohne weitere Hilfe aufbauen.)				
2. Das Gerät kann ich nach der Vorführung ohne Hilfe sicher bedienen.				

So habe ich mich gefühlt:

.....
.....

Was ich dir noch sagen wollte:

.....
.....



Selbsteinschätzung: „Experte“

Name:.....

Datum:

	+2	+1	-1	-2
1. Ich war freundlich, höflich.				
2. Ich beherrsche die Namen der Geräteteile und konnte diese Fachsprache anwenden.				
3. Ich war konzentriert und blieb bei der Sache.				
4. Ich beherrsche die Handhabung des Geräts und überzeugte durch Sicherheit!				
5. Ich konnte Fragen beantworten.				
Vorführung	+2	+1	-1	-2
1. Die Vorführung zum Geräteaufbau war klar strukturiert.				
2. Die anderen können jetzt das Gerät ohne weitere Hilfe aufbauen.				

So habe ich mich gefühlt:

.....
.....

Was ich meinem Team noch sagen wollte:

.....
.....