

Name:	Fach:	<b>Hauswirtschaftslehre</b>		<b>LOS!</b>
Datum:	Thema:	<b>Der Elektroherd</b>	Klasse:	Blatt-Nr.:

1. Im Umgang mit dem Backofen sollte man folgende Sicherheitsregeln beachten

5

**Nennen Sie mindestens drei.**



10

---



---



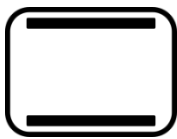
---

2. Piktogramme zeigen dem Verbraucher welche Back- und Garmöglichkeiten der jeweilige Backofen bietet.

15

**Erklären Sie die Bedeutung der folgenden Backofen -Piktogramme**

20



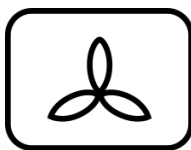

---

25




---

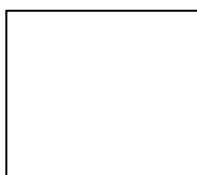
30




---

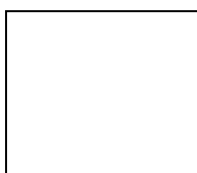
3. **Zeichnen** Sie die Backofen- Piktogramme für folgende Ausstattung

35



Umluftgrill

40

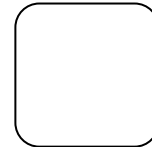


Unterhitze

4. **Ordnen** Sie folgenden Aussagen die richtigen Backofen-Piktogramme zu und zeichnen Sie diese auf der rechten Seite ein.

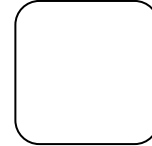
45

Im Inneren des Backofens sind die oberen und unteren Heizkörper aktiv. Hitze strahlt also von 2 Seiten in die Backofenmitte.



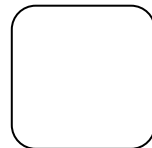
50

Mit der Funktion lassen sich Speisen wie Aufläufe knusprig goldbraun backen



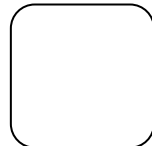
55

Diese Funktion ist dazu geeignet, Speisen schonend zu garen, wenn keine Umluft zur Verfügung steht.



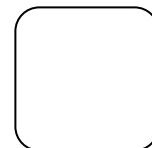
60

Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und ein Ventilator an der Rückseite des Backofens miteinander kombiniert.



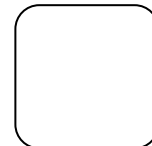
65

Durch diese Funktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Backofen gleichzeitig gebacken oder gegart werden. Die Temperatur ist im gesamten Backofen ungefähr gleich.



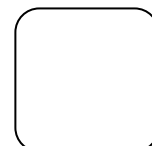
70

So wird die Hitze im Backofen noch gleichmäßiger als bei Umluft verteilt.



75

Ein Heizkörper strahlt intensiv Hitze von oben in das Backofen-Innere ab. So kann eine knusprige Bräunung von Speisen erreicht werden.



80

5. Was müssen Sie beachten, wenn Sie Speisen mit der Funktion Umluft garen?

85

---

---

---

---

---

90