



Kochfelder

Das Glaskeramik-Kochfeld bedienen

Zur „Standardausstattung“ eines Glaskeramik-Kochfeldes gehören:

- meistens vier Einkreis-Kochfelder,
- eine Restwärmeanzeige,
- ein Timer und
- ggf. Mehrkreis-Kochfelder

Glaskeramik-Kochfelder (auch Ceranfelder genannt; Ceran ist eine sehr bekannte Marke für Kochfelder, deshalb wird sie oft umgangssprachlich als Gattungsbegriff benutzt) bestehen aus einer durchgehenden Glas-Oberfläche, auf der meistens vier runde Kochfelder in weiß markiert sind. Diese **Einkreis-Kochfelder** unterscheiden sich in Größe und Funktion.

Die **Restwärmeanzeige** zeigt einerseits an, ob ein Kochfeld noch zu heiß ist, um es zu berühren oder zu reinigen. Andererseits erkennt man, ob mit der Restwärme ein Topf noch warmgehalten werden kann.

Die **Timer-Funktion** kann vielseitig genutzt werden: als Stoppuhr, Kurzzeitwecker oder Countdown. Eine zusätzliche Ausschaltfunktion stellt das Kochfeld automatisch ab.

Zusätzliche Kochfeld-Aufteilung und Funktionen

Neben den Einkreis-Kochfeldern sind **zuschaltbare Mehrkreis-Kochfelder** möglich. Bei den Zweikreis- und Dreikreis-Kochfeldern kann das Kochfeld der Größe des Topfbodens entsprechend angepasst werden. Zusätzlich kann es

ein zuschaltbares, ovales Bräter-Feld für Schmortöpfe geben.

Bei einigen Kochfeldern muss die Wärmezufuhr mit der Hand durch Herauf- und Herunterschalten des Schalters gesteuert werden, andere haben eine Touch-Screen-Funktion zum Antippen. Hat z. B. das Gargut die entsprechende Temperatur erreicht, muss die Wärmezufuhr auf die gewünschte Stufe zurückgeschaltet werden.

Um Gerichte schneller kochen zu können, gibt es die **Ankochautomatik**. Nach dem Ankochen auf höchster Stufe, wird die Hitze automatisch auf die gewählte Fortgartemperatur abgesenkt. Bei der **Stop und Go** Funktion können die Kochfelder auf die niedrigste Stufe runtergeschaltet werden, um danach wieder auf die vorherige Stufe eingestellt zu werden. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn man die Küche kurz verlässt. Die **Überkochkontrolle** schaltet die Kochfelder automatisch runter auf die niedrigste Stufe oder schaltet sie komplett ab.

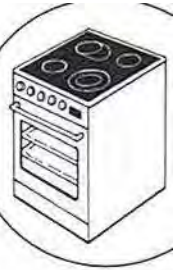
Ob ein Kochfeld ein Automatikfeld ist, steht in der Gebrauchsanweisung.



- ➔ 1. Lest euch den Informationstext über die verschiedenen Kochfelder des Glaskeramik-Kochfeldes aufmerksam durch.

Schalter am Glaskeramik-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld bedienen



Glaskeramik-Kochfelder können unterschiedliche Bedienelemente haben, (versenkbarer) **Dreh-Schalter**, abnehmbarer magnetischer **Bedienknopf**, eingeschliffener **Slider-Schalter** oder **Touch-Bedienung**.

(versenkbarer) Drehschalter

Meistens werden Glaskeramik-Kochfelder mit **Dreh-Schaltern** bedient, die teilweise zur leichteren Reinigung oder aus Sicherheitsgründen versenkbar sind. Einige Schalter rasten bei jeder gewählten Einstellung ein. Diese Schaltung nennt man Siebentaktschaltung. Ihre Skala reicht von 0–3 oder von 0–6. Die stufenlosen Temperaturwähler haben eine Skala von 0–9 oder von 0–12.

abnehmbarer magnetischer Bedienknopf

Auf manchen Glaskeramik-Kochfeldern ist ein **abnehmbarer, magnetischer Bedienknopf** angebracht, der sich auch zur leichteren Reinigung oder als Kindersicherung abnehmen lässt. Dieser Schalter liegt direkt auf der Glasober-

fläche auf und wird durch Antippen in Richtung des gewünschten Kochfeldes aktiviert. Durch das Drehen nach links oder rechts kann die Leistungsstärke ausgewählt werden.

eingeschliffener Slider-Schalter

Auch die Bedienung per Slider, bei der man mit dem Finger von links nach rechts fährt, um die Temperatur einzustellen, ist beliebt. Man kann aber auch durch Antippen die entsprechende Leistungsstufe einstellen.

Touch-Bedienung

Vor allem beim Induktion-Kochfeld gibt es häufig die **Touch-Bedienfelder** per Fingerdruck, die sich stark in der Anzahl der Bedienflächen und Größe unterscheiden. Auf einem hochauflösenden **Digitaldisplay** werden alle wichtigen Informationen wie z. B. Temperatur und Kochzeiten angezeigt. Einstellungen lassen sich einfach über Berührung des Touchscreens oder von Steuerelementen vornehmen.

Anwendungsbereiche	Schaltereinstellungen			
aufkochen, ankochen	3	6	9	12
braten, schmoren	2●	4–5	6–8	9–11
fortkochen	1●	2–3	4–5	5–8
erwärmen, schmelzen	●	1	1–3	1–4

- ➔ 1. Lest euch den Informationstext über die Schalter bzw. die Schaltung des Glaskeramik-Kochfeldes aufmerksam durch.

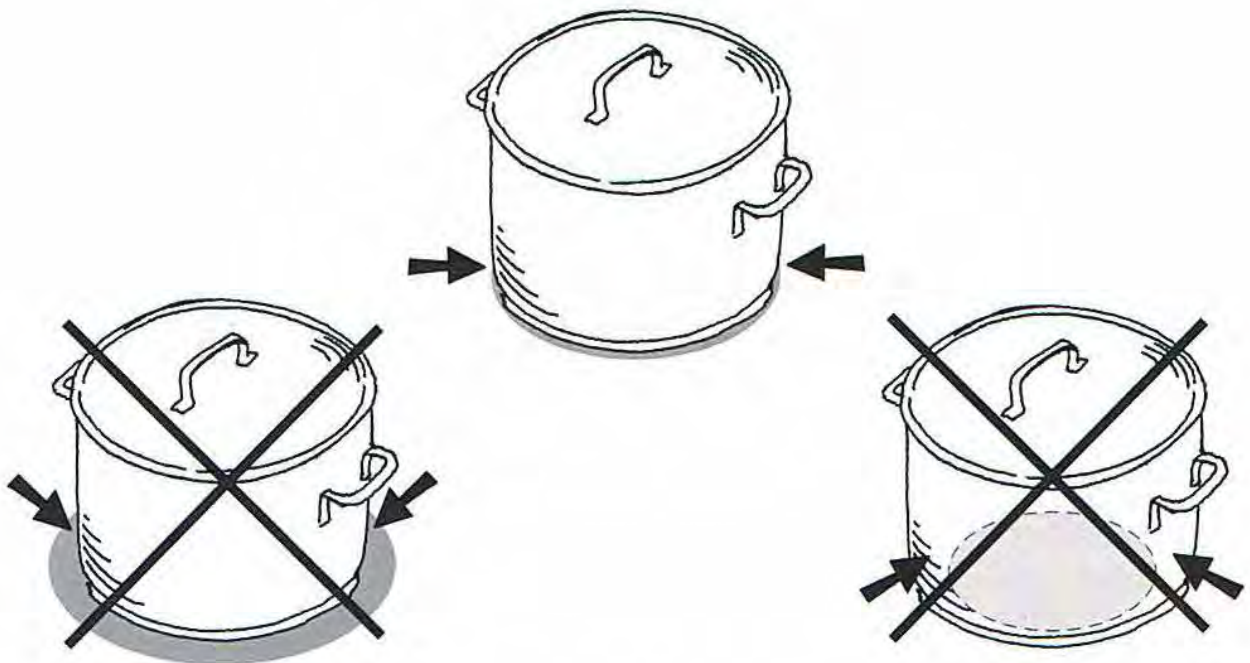


Die richtige Topfwahl

Das Glaskeramik-Kochfeld bedienen

Ein hochwertiger Topf hat einen ebenen Boden, der die Wärme des Kochfeldes gut weiterleiten kann. Der Topf sollte genau auf das Kochfeld passen. Ist der Topf **kleiner** als das Kochfeld, kann das Feld überhitzen, da die Wärme nicht vollständig an den Topf weitergeleitet werden kann. Ist der Topf **zu groß** für die Kochstelle, ist mehr Hitze nötig, um das Essen zu erhitzen. In beiden Fällen wird Energie verschwendet.

Um auf Induktions-Kochfeldern kochen zu können, braucht man spezielles Kochgeschirr. Die Wärme wird nicht auf dem Kochfeld, sondern im Boden des Geschirrs selbst erzeugt. Geeignete Töpfe und Pfannen müssen über eine elektromagnetische Leitfähigkeit verfügen. Dafür ist Geschirr aus Eisen oder Gusseisen am besten geeignet. Geschirr aus Glas oder Keramik kann man nicht verwenden.



Der Topfboden darf **nicht nass** sein, da die Wärme sonst nicht von dem Kochfeld an den Topf weitergeleitet werden kann.

Der Topfdeckel sollte **fest aufliegen**, und der Deckelrand sollte in den Topf hineinragen. Das spart beim Kochen Energie, weil weniger Dampf entweichen kann. Kochen ohne Topfdeckel verbraucht die dreifache Energie.

Griffe und Deckelknöpfe eines Topfes sollten **gut in der Hand** liegen.



1. Lest euch den Informationstext über Tipps und Regeln für die richtige Topfwahl aufmerksam durch.

Reinigung & Pflege des Kochfeldes

Das Glaskeramik-Kochfeld bedienen



Die Kochfelder eines Herdes müssen sofort nach der Benutzung gereinigt werden. Herde können unterschiedliche Kochfelder haben: ein **Glaskeramikfeld**, ein **Induktionsfeld**, vier **Gussplatten** oder vier **Gaskochplatten**.

Glaskeramik-Kochfeld

Meistens ist ein Herd mit einem **Glaskeramikfeld** ausgestattet. Glaskeramik-Kochfelder dürfen nur mit flüssigen Reinigungsmitteln bzw. mit speziellen Glaskeramikschabern gereinigt werden. Für **hartnäckige Verkrustungen** gibt es spezielle Reinigungsmittel. Hier muss man besonders vorsichtig sein, damit die Oberfläche nicht zerkratzt.

Induktions-Kochfeld

Mittlerweile gibt es häufig Induktionsherde. Die Induktion-Kochfelder heizen sehr schnell auf und kühlen direkt wieder ab. **Induktions-Kochfelder** lassen sich sehr leicht reinigen, denn sie heizen nur dort auf, wo Töpfe hingestellt werden. Spritzer oder Übergekochtes können gar nicht erst anbrennen.

Kochfeld mit vier Gussplatten

Früher war der Elektroherd mit einem **Kochfeld mit vier Gussplatten** ausgestattet: Für seine Reinigung ist Spülmittellösung geeignet. Die Chromringe der Gussplatten werden mit Scheuerpulver und Putzschwämmchen gereinigt. Am

besten werden übergekochte Speisen im noch feuchten Zustand weggewischt, damit nichts einbrennt. **Doch Vorsicht:** Immer darauf achten, dass die Kochfelder vor der Reinigung ausgeschaltet werden.

Bei **hartnäckigen Verkrustungen** sollte man die Stelle einweichen lassen, z.B. indem man etwas Wasser und Spülmittel auf die Verkrustung gibt. Dann sollte man vorsichtig mit einem weichen Tuch reiben, damit das Kochfeld nicht zerkratzt.

Gaskochplatten

Seltener gibt es Herde mit vier **Gaskochplatten**. Sie werden gereinigt, indem alle abnehmbaren Teile in heißem Spülmittelwasser gespült werden. Die Oberfläche wird mit etwas Spülmittel und einem Schwamm gesäubert.

Es empfiehlt sich, einen Blick in die **Gebrauchsanweisung** des Herdes zu werfen. Dort gibt es oftmals spezielle Pflegehinweise.



1. Lest euch den Informationstext über die Reinigung und Pflege des Kochfeldes aufmerksam durch.



Wissenstest Glaskeramik-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld bedienen

1. Mit welchem **Kochfeld** ist der Herd in deiner Kochgruppe ausgestattet?

2. Was gehört zur „**Standardausstattung**“ des Glaskeramik-Kochfeldes?

3. Beschreibe kurz das **Einkreis-Kochfeld** und das **Mehrkreis-Kochfeld**. Verwende dafür die folgenden Stichwörter:

Glasoberfläche – weiß markiert – zuschaltbar – Topfboden

4. Beschreibe kurz die **Ankochautomatik**. Verwende dafür die folgenden Stichwörter: *automatisch – Hitze – Fortgartemperatur*

5. Welche **Schalter** hat der Herd in deiner Kochgruppe?
Markiere die entsprechende Spalte in der Tabelle!

	Drehschalter	versenkbarer Drehschalter	abnehmbarer Bedienknopf	eingeschliffener Slider-Schalter	Touch-Bedienung	Touch-Bedienung mit Digitaldisplay
bei uns vorhanden						

Wissenstest Glaskeramik-Kochfeld

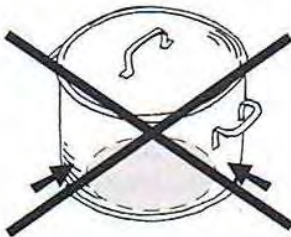
Das Glaskeramik-Kochfeld bedienen



6. Welche Tipps kannst du zur richtigen Topfwahl geben?
Schreibe zu jeder Abbildung mindestens einen Satz auf!







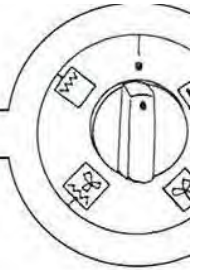
7. Wie werden die Kochfelder des Herdes richtig gereinigt? Kreuze an!

Reinigungsmaßnahmen	richtig	falsch
a) Kochfelder vor dem Kochen reinigen		
b) Glaskeramikkochfelder mit speziellen Glaskeramikschaibern reinigen		
c) Chromringe der Gussplatten feucht abwischen		
d) übergekochte Speisen mit Spülmittellösung entfernen		
e) Induktions-Kochfelder heizen sehr langsam auf		
f) Gaskochplatten vorsichtig mit einem weichen Tuch abreiben		

8. Schreibe nun die „falschen“ Reinigungsmaßnahmen (7. Aufgabe) **verbessert** auf!

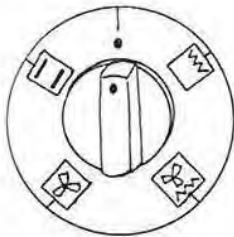
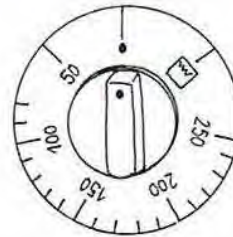
Der Backofen

Speisen garen im Backofen



Infokarte: Schalter des Backofens

Jeder Backofen hat einen **Temperaturwähler**. Der Temperaturwähler befindet sich an der Bedienblende des Backofens. Mit dem Temperaturwähler wird die gewünschte Wärme von 50 bis 250 Grad stufenlos eingestellt.



Der **Funktionswähler** befindet sich ebenfalls an der Bedienblende des Backofens. Diesen Schalter hat der Backofen jedoch nur, wenn er über mehr Funktionen als Ober-/Unterhitze und ggf. Grillen verfügt. Mit dem Funktionswähler werden die jeweiligen Funktionen, also Ober-/Unterhitze, Umluft oder Grill, eingestellt.

Infokarte: Einschubmöglichkeiten des Backofens

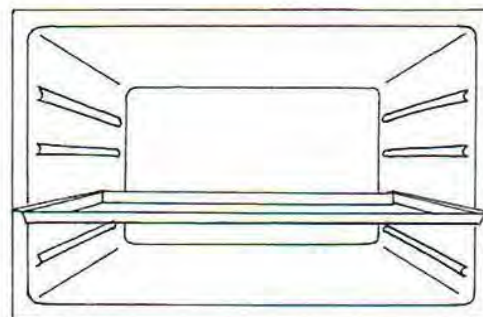
Ein gutes Back- oder Bratergebnis erhält man, indem man die **richtige Einschubhöhe** wählt. Sie hängt sowohl vom Gargut als auch vom Heizsystem des Backofens ab.

Grundsätzlich ist die Einschubleiste so zu wählen, dass sich das Gargut **in der Mitte** des Backofens befindet. So trifft die Strahlungswärme gleichmäßig von oben und unten auf das Gargut.

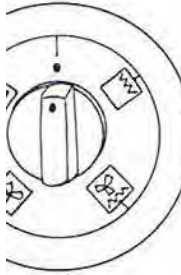
Die **obere Einschubleiste** wird zum **Überbacken** genutzt.

Die **untere Einschubleiste** ist für **saftigen Kuchen oder Pizza** geeignet, denn dadurch wird ein Durchweichen des Bodens vermieden.

Bei einem Backofen mit **Umluftfunktion** können mehrere Bleche **gleichzeitig** in den Backofen geschoben werden. Empfohlen wird bei zwei Blechen (z.B. Plätzchen oder Kuchen) die Einschubhöhe 1+3 oder 2+4.



Bleche immer mit **Backpapier** auslegen, damit sie nicht zu stark verunreinigen und das Essen nicht am Blech festklebt.

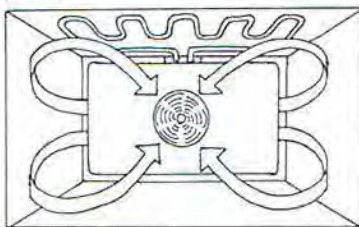
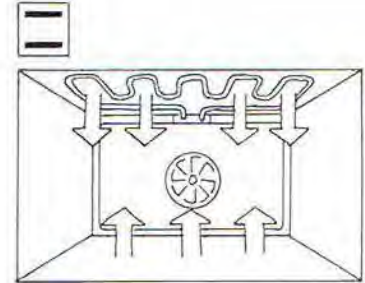


Der Backofen

Speisen garen im Backofen

Infokarte: Heizsysteme des Backofens

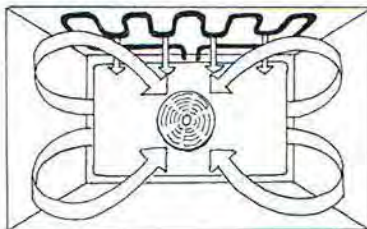
Jeder Backofen ist mit dem Heizsystem **Ober- und Unterhitze** ausgestattet. Die Heizart wird deswegen so bezeichnet, weil die Wärme von oben und unten in den Backofen gelangt. Denn die Heizungen des Backofens sind an der Decke sowie im Boden des Backofeninnenraums angebracht. **Dieses Heizsystem ist geeignet zum Braten und Backen auf einer Ebene.**



Damit im Backofen **auf mehreren Ebenen** gegart werden kann, muss die Wärme von allen Seiten an das Gargut transportiert werden. Dies geschieht durch einen Ventilator an der Backofenrückseite. Die Heizart wird deswegen als **Umluft** bezeichnet. Der Backofen wird bei dieser Heizart schnell heiß, daher kann man die Temperatur ca. 20–30 Grad niedriger einstellen.

Für das **Grillen oder Überbacken** kleinerer Mengen ist die einfache Grillfunktion zu wählen.

Die Grillbeheizung befindet sich an der Decke des Backofens.



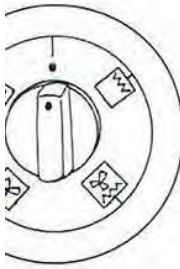
Größere Fleischstücke oder Geflügel werden durch die Kombination von **Grill und Umluft** gegrillt. Durch die Verbindung der beiden Heizsysteme braucht das Grillgut nicht mehrmals gewendet werden. Die Backofentür bleibt geschlossen.

Infokarte: Reinigung des Backofens

Für die Reinigung des Backofens werden **Lappen, Spülmittellösung** und eventuell **Scheuermilch** benötigt.

Putzschwämme oder **Scheuerkissen** kratzen die Oberfläche des Backofeninnenraums. Auch darf der Ventilator an der Rückwand des Backofeninnenraums nicht mit Wasser oder Lappen in Berührung kommen.

Die Reinigung ist recht problemlos, wenn die Verschmutzungen **sofort nach Auskühlen** des Backofens entfernt werden. Brennen Verschmutzungen oder Verkrustungen durch weitere Back- oder Bratvorgänge ein, ist die Reinigung schwer bis unmöglich. **Bleche und Gitter** werden, wenn nötig, mit Lappen, Spülmittellösung und eventuell Scheuermilch in der Spüle gereinigt.



Backofen-Quiz!

Speisen garen im Backofen

1. Seht euch die Schalter am Backofen an. Lest dann die Infokarte „Schalter des Backofens“, und tragt eure Ergebnisse auf dem Arbeitsblatt ein.

a) Was geben die Ziffern auf dem Schalter an? Wie heißt dieser Schalter?	
b) Was geben die Symbole auf dem Schalter an? Wie heißt dieser Schalter?	

2. Seht euch den Funktionswähler am Backofen an. Lest dann die Infokarte „Heizsysteme des Backofens“, und füllt die Tabelle aus.

Heizsystem/Heizart	Symbol	geeignet zum ...
Ober- und Unterhitze		
Umluft		
Grill		
Grill + Umluft		

3. Seht euch den Innenraum des Backofens an.

- a) Auf wie vielen Ebenen könnt ihr ein Backblech in den Ofen schieben? _____
- b) Lest euch die Infokarte „Einschubmöglichkeiten des Backofens“ durch.
In welcher Einschubhöhe und mit welcher Heizart gart man ein Toast Hawaii?
Für Toast Hawaii wählt man die _____ Einschubhöhe.
Als Heizart nimmt man _____.

4. Seht euch die verschiedenen Reinigungsmittel an. Lest dann die Infokarte „Reinigung des Backofens“, und tragt eure Ergebnisse auf dem Arbeitsblatt ein.
Zum Reinigen des Backofens benötigen wir: _____

