

## 5. Posten: Steamer

Info für Lehrpersonen



<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS lesen den Text und schlagen ihnen fremde Wörter nach. Danach lösen sie das Arbeitsblatt und ergänzen es im Plenum.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS lernen das Küchengerät „Steamer“ und die Einsatzmöglichkeiten kennen.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lesetext</li><li>• Arbeitsblatt</li></ul>
<b>Sozialform</b>	PA EA
<b>Zeit</b>	10'

### Zusätzliche Informationen:

- Die SuS recherchieren und vergleichen den Energieverbrauch verschiedener Haushaltsgeräte. Es können auch die monatlichen oder jährlichen Kosten berechnet werden.
- Als gestalterische Auflockerung können die SuS aus Zeitschriften, Katalogen und Fotos aus dem Internet ihre Traumküche als Collage gestalten.

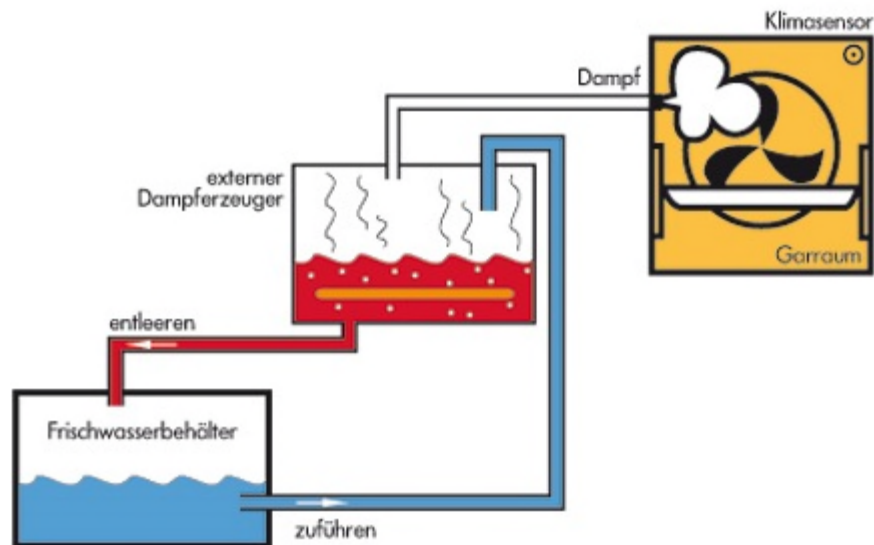
## 5. Posten: Steamer

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Studiere das Bild und fülle die passenden Begriffe in die Lücken ein.

## Steamer



gepumpt – Programm – Steamer – Energieverbrauch – Frischwasserbehälter – Feuchtigkeit – Garen – Lappen – Nachfüllen – Heissluft – Brotbacken – Restwasser – externe – intensivster – Kalk – Wasser – Klima – restliche

Der \_\_\_\_\_ Dampferzeuger macht den Unterschied. Denn er sorgt für entscheidende Vorteile: fein geregelter und schneller Dampfaufbau, rascher Klimawechsel, kein abgestandenes \_\_\_\_\_ in den Wasserleitungen, optimale Anpassung des Dampfes an das Gargut.

### Technologie Nutzen

In einem \_\_\_\_\_ steckt viel Technologie. Doch die Technik ist nicht zur Freude der Konstrukteure da, sondern dazu, um dir tagtäglich sorgloses Kochen mit perfekten Resultaten zu ermöglichen.

Dieses Ziel vor Augen, wird viel Wert auf praktische Details gelegt. Zum Beispiel den Wasserbehälter. Die 1,25 Liter Wasser reichen für über zwei Stunden \_\_\_\_\_ auf höchster Stufe. Nachfüllen ist unnötig. Ein Schwenkarm taucht in den Wasserbehälter und saugt das Wasser an. So wird sichergestellt, dass der Steamer kein Wasser verliert.

## 5. Posten: Steamer

Arbeitsunterlagen



Den Dampf produzieren Steamer ausserhalb des Garraums in einem externen Dampferzeuger.

Der Nutzen: Sekundenschnell entsteht das richtige \_\_\_\_\_, der Wechsel zwischen Dampf und \_\_\_\_\_ verläuft äusserst präzise.

Der Klimasensor überwacht laufend die \_\_\_\_\_ im Garraum und steuert die Dampfzufuhr so, dass das Gargut unvergleichlich sanft gegart wird. Der Klimasensor garantiert zudem einen sehr tiefen Wasser- und \_\_\_\_\_.

Da gute Materialien verwendet werden, zeigt der Steamer auch bei \_\_\_\_\_ Dampfeynwirkung praktisch keine Verschleisspuren. Der unauffällig platzierte, grosse \_\_\_\_\_ erlaubt besonders langes Dämpfen (2 Stunden) ohne lästiges \_\_\_\_\_.

Das gewünschte \_\_\_\_\_ kannst du bequem über eine Textanzeige wählen. Diese informiert dich auch über den Stand der aktuellen Funktion, egal ob \_\_\_\_\_, Dämpfen, Regenerieren oder Blanchieren, und gibt dir nützliche Informationen.

Nach dem Garen wird das \_\_\_\_\_ Wasser im Dampferzeuger zurück in den Wasserbehälter \_\_\_\_\_. Somit ist der Steamer sofort für den nächsten Einsatz bereit. Die Reinigung der Steamer ist äusserst komfortabel. Ein Wisch mit einem \_\_\_\_\_ genügt. Dank dem externen Dampferzeuger gelangt kein \_\_\_\_\_ in den Backraum und es bleibt kaum \_\_\_\_\_ zurück.

## 5. Posten: Steamer

Lösungen



**Lösungshilfe: Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte, Lösungswege, Ideen etc.**

### Steamer

Der externe Dampferzeuger macht den Unterschied. Denn er sorgt für entscheidende Vorteile: fein geregelter und schneller Dampfaufbau, rascher Klimawechsel, kein abgestandenes Wasser in den Wasserleitungen, optimale Anpassung des Dampfes an das Gargut.

#### Technologie Nutzen

In einem Steamer steckt viel Technologie. Doch die Technik ist nicht zur Freude der Konstrukteure da, sondern dazu, um dir tagtäglich sorgloses Kochen mit perfekten Resultaten zu ermöglichen. Dieses Ziel vor Augen, wird viel Wert auf praktische Details gelegt. Zum Beispiel den Wasserbehälter. Die 1,25 Liter Wasser reichen für über zwei Stunden Garen auf höchster Stufe. Nachfüllen ist unnötig. Ein Schwenkarm taucht in den Wasserbehälter und saugt das Wasser an. So wird sichergestellt, dass der Steamer kein Wasser verliert.

Den Dampf produzieren Steamer ausserhalb des Garraums in einem externen Dampferzeuger.

Der Nutzen: Sekundenschnell entsteht das richtige Klima, der Wechsel zwischen Dampf und Heissluft verläuft äusserst präzise.

Der Klimasensor überwacht laufend die Feuchtigkeit im Garraum und steuert die Dampfzufuhr so, dass das Gargut unvergleichlich sanft gegart wird. Der Klimasensor garantiert zudem einen sehr tiefen Wasser- und Energieverbrauch.

Da gute Materialien verwendet werden, zeigt der Steamer auch bei intensiver Dampfeinwirkung praktisch keine Verschleisspuren. Der unauffällig platzierte, grosse Frischwasserbehälter erlaubt besonders langes Dämpfen (2 Stunden) ohne lästiges Nachfüllen.

Das gewünschte Programm kannst du bequem über eine Textanzeige wählen. Diese informiert dich auch über den Stand der aktuellen Funktion, egal ob Brotbacken, Dämpfen, Regenerieren oder Blanchieren, und gibt dir nützliche Informationen.

Nach dem Garen wird das restliche Wasser im Dampferzeuger zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Somit ist der Steamer sofort für den nächsten Einsatz bereit.

Die Reinigung der Steamer ist äusserst komfortabel. Ein Wisch mit einem Lappen genügt. Dank dem externen Dampferzeuger gelangt kein Kalk in den Backraum und es bleibt kaum Restwasser zurück.