BERUFS-KUNDE

Kapitel 3

Backgeräte und Mikrowelle

38

Fragen und Antworten

3. Auflage
29. Mai 2007

Bearbeitet durch:

Niederberger Hans-Rudolf
dipl. Elektroingenieur FH/HTL/STV
dipl. Betriebsingenieur HTL/NDS
Vordergut
8772 Nidfurn

Telefon	055 654 12 87	P
Telefax	055 654 12 88	P
E-Mail	hn@ibn.ch	
Web	www.ibn.ch	

EST 3 1 Wie gross ist der Anschlusswert von neueren Backöfen?

EST 3 2 Zählen Sie die elektrischen Teile von Backofens auf?

EST 3 3 Wie schnell muss ein leerer Backofen nach SEV-Vorschrift auf 200°C erhitzt werden?

EST 3 4 Welche Backgeräte kennen Sie?

EST 3 5 Welche Selbstreinigungsverfahren kennen Sie? –

EST 3 6 Wie wird die Wärme beim Mikrowellengerät im Kochgut erzeugt?

EST 3 7 Wie verhalten sich Mikrowellen in den drei folgenden Materialien?

a) Metall
b) Glas
c) Wasser

EST 3 8 Wie funktioniert die pyrolytische Selbstreinigung bzw. wie läuft sie ab?

EST 3 9	Wie funktioniert die kathalytische Selbstreinigung?

EST 3 10	Wie gross ist der Leistungsbedarf bei einer Grilleinrichtung?

EST 3 11	Welche Heizkörper werden bei Backöfen eingesetzt?

EST 3 12	Wie wird bei einem konvebtionellen Backöfen der grösste Teil der Wärmeenergie übertragen?

EST 3 13	Von was ist die Strahlungshitze beim Grillen stark abhängig?

EST 3 14	Was versteht man unter einem Bratautomaten?

EST 3 15	Wie funktioniert das Mikrowellensystem?

EST 3 16	Aus welchem Material sollte das Geschirr in einer Mikrowelle unbedingt sein?

EST 3 17	Mit welcher Frequenz wird im Mikrowellengerät gearbeitet?

EST 3 18	Mit welchem Teil werden die Mikrowellen im Mikrowellen-Gerät erzeugt?

EST 3 19	Was ist ein wesentlicher Vorteil und ein Nachteil beim Backen mit einem Umluftofens?

EST 3 20	Was muss man in eine Mikrowelle noch einbauen, dass die Nahrungsmittel auch noch gebräunt werden?

EST 3 21	Welche Leistung hat ein Mikrowellengerät?

EST 3 22	Mit welchem System wird die Temperatur in einem Backofen geregelt?

EST 3 23	Wie Tief dringt die Mikrowellen-Energie in einen Körper ein?

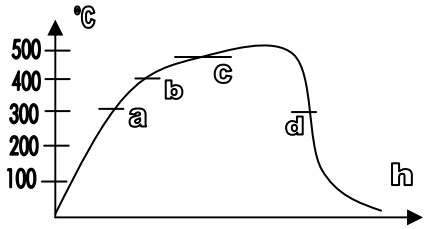
EST 3 24	Wie konstant muss ein Backofen die Temperatur halten?

EST 3 25

Welche Werte darf die Leckstrahlung bei einem Mikrowellengerät betragen?

EST 3 26

Zeichnen Sie in die untenstehende Grafik das zeitliche Ablaufdiagramm der pyrolytischen Reinigung ein und beschreiben Sie die Punkte a-d!



EST 3 27

Mit was kann man einen konventionellen Backofen vergleichen?

EST 3 28

Wie werden bei neueren Modellen die Ober- und Unterhitze in Backöfen geschaltet?

EST 3 29

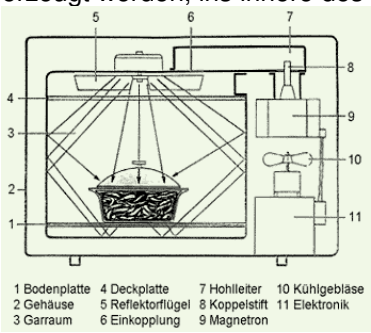
Was braucht man bekanntlich zum Grillen?

EST 3 30

Wo wird die Kurzwellenstrahlung auch noch angewendet?

EST 3 31

Wie werden die Mikrowellen die vom Sender erzeugt werden, ins innere des Garfachs geleitet?



EST 3 32

Was wird unternommen, dass bei der pyrolytischen Backofenreinigung keine Selbstentzündung entsteht?

EST 3 33

Welche Gefahr besteht, wenn im Mikrowellengerät Metallteile eingebracht werden?

EST 3 34

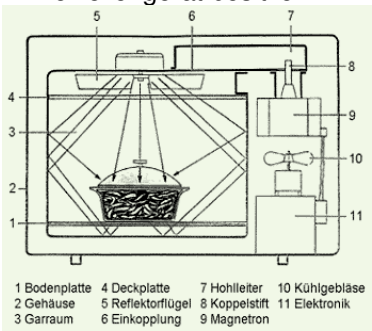
Welche Massnahmen werden getroffen um in Backgeräten unangenehme Gerüche zu eliminieren?

EST 3 35

Wieso sollte man einen Backofen mit einer katalytischen Selbstreinigung von Zeit zu Zeit einer Handreinigung unterziehen?

EST 3 36

Welche grundlegenden Bestandteile muss ein Mikrowellengerät besitzen?



EST 3 37	Welche Schutzmassnahmen werden bei der Mikrowelle getroffen um den Menschen und die Tiere zu schützen?	

EST 3 38	Zählen Sie drei Heizungen eines Bachofens auf. Welche Leistunge sind zu erwarten?	Grillstab, 2 kW - Unterhitze 1,25 kW - Oberhitze, 0,95 kW