

Hautamine ja küpsetamine: Tööleht „AHJUD“

Õpetaja juhised

See tööleht on koostatud õppekõõgis kasutatavate ahjude Metos SelfCooking Center ja konvektsoonahju Metos Chef 240 põhjal. Töölehte on võimalik kohandada vastavalt kasutatavatele seadmetele.

Vajaminevad õppevahendid (ülesannet võib sooritada nii klassiruumis kirjalikult kui ka kasutades digitaalseid vahendeid):

- ahjud õppekõõgis,
- ahjude kasutusjuhendid (digitaalselt või printituna),
- tööleht printitult õppijatele individuaalselt.

Valmista ette loosid erinevate ahjude küpsetustemperatuuride seadistamiseks (nt. küpsetusrežiim 175 °C ja küpsetamisaeg 75 minutit, küpsetusrežiim 160 °C ja 45 % niiskust, küpsetamisaeg 15 minutit. Kuidas kontrollida ahju hetke temperatuuri? Kuidas ahju jahutada? Kuidas seadistada ahjus olevat ventilaatori tugevust jne).

Anna õppijale tagasisidet kuidas ülesanne sooritati ning mida peaks veel kordama.

*Kui õppija sooritab ülesannet iseseisvalt ja ahjusid pole võimalik füüsiliselt vaadelda ning seadistada saab töölehe teha ainult ahjude kasutusjuhendite abiga.

Juhised õppijale

Tööjuhised

1. Tutvu õppekõõgis olevate ahjudega.
2. Tee vihikusse ahju juhtpaneeli joonis.
3. Täida ahjude kasutusjuhendi abil tööleht "Ahjud".
4. Tõmba loosiga ülesanne ja seadista ahi vastavalt sellele.



Hautamine ja küpsetamine: Tööleht „AHJUD“

Metos SelfCooking Center võimaldab kasutada erinevaid kuumtöötlemismeetodeid.

Metos SelfCooking Center ahjul on võimalik seadmesse programmeerida ettevõttes vajalikud kuumtöötlemise režiimid. Meie kasutame koolis peamiselt kombiahju režiimi, sest ahju kasutajaid on palju ning kombi-ahju režiimi on võimalik käsitsi seadistada.

Tööjuhised

1. Uuri Metos SelfCooking Centeri kasutusjuhendit ning täida tööleht.
2. Tutvu õppeköögis olevate ahjudega.
3. Tee vihikusse ahju juhtpaneeli joonis.
4. Täida ahjude kasutusjuhendi abil tööleht "Ahjud".
5. Tõmba loosiga ülesanne ja seadista ahi vastavalt sellele.



Ülesanne 1

Kirjuta pildile juurde ahju tabloolülitite/nuppude selgitused.



Kombiahju režiim **niiske kuumus** – võib kasutada temperatuure vahemikuskuni

Režiim **niiske kuumus** sobib järgmiste küpsetusviiside jaoks:

.....
.....

Kombi- ahju režiim **kuiv kuumus** – võib kasutada temperatuure vahemikuskuni
Režiim **kuiv kuumus** sobib järgmiste küpsetusviiside jaoks:

.....
.....

Kirjuta punktide kaupa kuidas käivitad ahju, kui toitu on vaja küpsetada temperatuuril 180 °C 45 minutit.
Alusta ahju sisse lülitamisest ning joonista juurde ka ahju tablool olevad tingmärgid.

- 1
- 2
- 3
- 4

Kombi- ahju režiim **niiske ja kuiv kuumus** - võib kasutada temperatuure vahemikuskuni
Režiim **niiske ja kuiv kuumus** sobib järgmiste küpsetusviiside jaoks:

.....
.....

Kirjuta punktide kaupa kuidas käivitad ahju, kui toitu on vaja küpsetada temperatuuril 160 °C ja 30 %
niiskust 1 tund ja 20 minutit. Alusta ahju sisse lülitamisest ning joonista juurde ka ahju tablool olevad
tingmärgid

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Joonista tingmärk, millega reguleeritakse aega Metos SelfCooking Center ahjul

Kirjelda kuidas saab reguleerida taimeri pideva kasutuses ehk kestuse peale?

.....
.....
.....
.....
.....

Kirjelda kuidas saab reguleerida taimeri eelkuumutamise peale?

.....
.....
.....
.....

Funktsiooni aurutamine abil on võimalik saavutada

.....

Joonista õhu ringlemiskiirust reguleeriv nupp.

Õhu ringlemiskiirust on vaja muuta kui asetad ahju

Cool Down ehk kasutatakse kui

Cool Down režiimi käivitamiseks

Funktsioon CleanJet on küpsetuskambri

Kirjuta MetosSelfCooking Centeri kasutusjuhendis peatüki Funktsioon CleanJet alt 3 ahju puhastamisega seotud ohtusnõuet.

1.
2.
3.

Ahju puhastamise vajadusest annab teada ahju tablool kiri CleanJet Care. Sellisel juhul pöördu õpetaja poole, kes otsustab kas ahi puhastatakse kohe või tunni lõpus.

KUI JÄÄD AHJU KASUTAMISEL HÄTTA – KUTSU ALATI ÕPETAJA!!!

Õppevara on koostatud Euroopa Sotsiaalfondi meetme „Kaasaegse ja uuendusliku õppevara arendamine ja kasutuselevõtt“ toetusel. Projekt nr 2014-2020.1.03.21-0311



KONVEKTSIOONAHJI Metos Chef 240

Kirjuta pildile juurde juhtpaneeli lülitite tähendused.



Konvektsioonahjus toimub küpsetamineabil.

Küpsetamist võib veelgi intensiivistada kasutades....., mis mõjutab ja

Parima küpsetustulemuse saamiseks tuleb jätta ahju asetatud nõudele vähemaltcm vahe.

Ahi annab signaaliga märku kui,

Ohupunktid ahju kasutamisel on:

.....

.....

.....

.....

.....

KUI JÄÄD AHJU KASUTAMISEL HÄTTA- KUTSU ALATI ÕPETAJA !!

Õppevara on koostatud Euroopa Sotsiaalfondi meetme „Kaasaegse ja uuendusliku õppevara arendamine ja kasutuselevõtt“ toetusel. Projekt nr 2014-2020.1.03.21-0311

