

## Inhalt

	Seite
Vorwort.....	2
1 Anwendungsbereich.....	8
2 Normative Verweisungen.....	8
3 Begriffe.....	9
4 Liste der Messungen.....	11
4.1 Maße und Gewicht.....	11
4.2 Backöfen und Kombi-Dampfgarer.....	11
4.3 Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer.....	11
4.4 Grillgeräte.....	12
4.5 Wärmefächer.....	12
4.6 Reinigung.....	12
5 Allgemeine Bedingungen für die Messungen.....	12
5.1 Prüfraum.....	12
5.2 Stromversorgung.....	12
5.3 Messausrüstung.....	13
5.4 Aufstellen des Gerätes.....	13
5.5 Vorheizen.....	14
5.6 Einstellen der Regel- oder Steuereinrichtungen.....	14
6 Maße und Gewicht.....	14
6.1 Gesamtmaße.....	14
6.2 Nutzbare Innenmaße und kalkuliertes Volumen von Backöfen.....	16
6.2.1 Allgemeines.....	16
6.2.2 Nutzbare Höhe.....	18
6.2.3 Nutzbare Breite.....	18
6.2.4 Nutzbare Tiefe.....	18
6.2.5 Kalkuliertes Volumen.....	18
6.3 Gesamttinnenmaße und Gesamtvolumen von Backöfen.....	18
6.3.1 Allgemeines.....	18
6.3.2 Gesamthöhe ( $H$ ).....	19
6.3.3 Gesamtbreite ( $W$ ).....	19
6.3.4 Gesamttiefe ( $D$ ).....	19
6.3.5 Gesamtvolumen von rechteckigen Backofenmuffeln.....	19
6.3.6 Gesamtvolumen von nicht rechteckigen Backofenmuffeln.....	19
6.4 Maße des Backofenzubehörs.....	19
6.5 Maße der Grillroste.....	19
6.6 Maße der Wärmefächer.....	20
6.7 Horizontallage des Backofenzubehörs.....	20

	Seite
6.8 Gewicht des Gerätes.....	20
7 Backöfen und Kombi-Dampfgarer.....	21
7.1 Allgemeines.....	21
7.2 Vorheizen des leeren Backofens .....	21
7.3 Genauigkeit der Regel- und Steuereinrichtung.....	22
7.4 Energieverbrauch und Dauer für das Erhitzen einer Beladung .....	22
7.4.1 Allgemeines.....	22
7.4.2 Prüfbeladung.....	22
7.4.3 Messung.....	24
7.4.4 Bewertung und Berechnung.....	26
7.4.5 Angabe der Ergebnisse.....	28
7.Z1 Messunsicherheit der Ergebnisse.....	28
7.Z1.1 Energieverbrauch mit Beladung.....	28
7.Z1.2 Energieverbrauch zum Vorheizen eines leeren Backofens .....	28
7.Z1.3 Vorheizzeit des leeren Backofens.....	28
7.Z1.4 Dauer für das Erhitzen einer Beladung.....	29
7.Z1.5 Volumen des Backofens .....	29
7.Z1.6 Nutzbare Fläche des Backofenzubehörs .....	29
7.5 Wärmeverteilung .....	29
7.5.1 Allgemeines.....	29
7.5.2 Spritzgebäck .....	29
7.5.3 Small cakes (Kleine Kuchen).....	32
7.6 Wärmenachschub .....	38
7.6.1 Wasserbiskuit.....	38
7.6.2 Apfelkuchen .....	39
8 Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer.....	41
8.1 Dampfverteilung.....	41
8.1.1 Allgemeines.....	41
8.1.2 Zutaten .....	41
8.1.3 Menge .....	41
8.1.4 Verfahren.....	42
8.1.5 Bewertung .....	42
8.2 Dampfnachschub .....	43
8.2.1 Allgemeines.....	43
8.2.2 Zutaten .....	43
8.2.3 Verfahren.....	43
8.2.4 Bewertung .....	44
8.3 Prüfung der Performance mit maximaler Beladung.....	44

	Seite
8.3.1 Allgemeines .....	44
8.3.2 Zutaten .....	44
8.3.3 Menge.....	44
8.3.4 Verfahren.....	45
8.3.5 Bewertung .....	45
9 Grills.....	46
9.1 Allgemeines .....	46
9.2 Grillfläche.....	47
9.2.1 Allgemeines .....	47
9.2.2 Verfahren.....	47
9.2.3 Bewertung .....	47
9.3 Grillen .....	47
9.3.1 Allgemeines.....	47
9.3.2 Zutaten .....	47
9.3.3 Verfahren.....	47
9.3.4 Bewertung .....	48
10 Wärmefächer .....	48
11 Reinigung .....	48
11.1 Backöfen mit pyrolytischer Selbstreinigung.....	48
11.2 Backöfen mit katalytischer Reinigung .....	49
12 Verbrauchsmessung der Low Power Modes (Betriebsart mit geringer Leistungsaufnahme).....	50
Anhang A (normativ) Farbmessgerät.....	51
Anhang B (normativ) Farbkarte .....	52
Anhang C (informativ) Lieferantenanschriften .....	54
Anhang D (normativ) Beschreibung des Prüfziegelsteins .....	58
Anhang E (informativ) Berechnungsblatt: Energieverbrauch zum Erhitzen einer Beladung (7.4) (1 von 3).....	60
Anhang F (normativ) Farbkarte Grün – Gegarte Erbsen und gegarter Brokkoli .....	63
Anhang G (informativ) Referenzsystem für die Bewertung der Leistungsfähigkeit beim Dampfgaren .....	65
Literaturhinweise.....	66
Anhang ZA (normativ) Überblick – Geforderte Abschnitte zur Richtlinie der Kommission zur Energiekennzeichnung.....	67
Anhang ZB (informativ) Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase.....	68
ZB.1 Allgemeines .....	68
ZB.2 Vorbereitende Messungen .....	68
ZB.3 Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase.....	69
ZB.4 Messunsicherheit – Energieverbrauch in der Abkühlphase .....	69
Anhang ZC (informativ) Überprüfung einer zugeschalteten Mikrowellenenergie während der Messung nach 7.4 .....	70
ZC.1 Allgemeines .....	70

	Seite
ZC.2 Verfahren.....	70
Anhang ZD (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen .....	71
 <b>Bilder</b>	
Bild 1 – Position des Thermoelements beim Messen der Umgebungstemperatur .....	12
Bild 2 – Maße der Geräte .....	15
Bild 3 – Maße von Einbau-Backöfen .....	16
Bild 4 – Nutzbare Innenabmessungen und nutzbares Volumen von Backöfen .....	17
Bild 5 – Gerät zur Überprüfung der Horizontallage von Herdkochplatten und Backofenzubehör.....	20
Bild 6 – Beispiel für eine Methode zum Befestigen eines Thermoelements für die Prüfung nach 7.3 .....	23
Bild 7 – Form der Düse zum Auspressen von Teig.....	30
Bild 8 – Lage der Teigstreifen auf dem Backblech.....	30
Bild 9 – Konkaves Farbmuster .....	36
Bild 10 – Schablone für die Segmentierung von Small cakes.....	37
Bild 11 – Referenzwerte der Garzeit ( $T_{ref}$ ).....	46
Bild A.1 – Farbmessgerät.....	51
Bild D.1 – Anordnung der Thermoelemente.....	59
Bild ZB.1 – Phasen des Energieverbrauchs in der Abkühlphase – Beispiel.....	68
Bild ZC.1 – Glühlampe .....	70
 <b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 – Einstellungen des Backofens .....	25
Tabelle 2 – Zutaten.....	32
Tabelle B.1 – Klassifikation der Farbnummern .....	52
Tabelle B.2 – Beispiele für Farbkarten .....	52
Tabelle C.1 – Festlegung der Zutaten.....	55
Tabelle C.2 – Rührmaschine – Drehzahlen .....	56
Tabelle C.3 – Rührzeiten und Einstellung.....	56
Tabelle F.1 – Spezifikation der entsprechenden Farbkarten Grün .....	63