

Inhalt

	Seite
Vorwort.....	2
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Verzeichnis der Messungen	8
4.1 Maße und Gewicht	8
4.2 Kochzonen und Kochflächen.....	9
4.3 Reinigung	9
5 Allgemeine Bedingungen für die Messungen.....	9
5.Z1 Einleitung.....	9
5.1 Prüfraum.....	9
5.2 Stromversorgung	9
5.3 Messausrüstung und Messungen	10
5.4 Anordnung des Gerätes	10
5.5 Anfangsbedingungen.....	10
6 Maße und Gewicht	11
6.1 Gesamtmaße.....	11
6.2 Kochzonen je Kochfeld.....	12
6.3 Horizontallage bei Massekochplatten.....	13
6.4 Abstand zwischen den Kochzonen	13
6.5 Gewicht des Gerätes	14
7 Kochzonen und Kochflächen.....	14
7.Z1 Allgemeines.....	14
7.1 Energieverbrauch und Aufheizdauer.....	14
7.2 Fähigkeit, die Temperatur einer Beladung zu regeln	23
7.3 Wärmeverteilung einer Kochzone	24
7.4 Belastbarkeit von Kochfeldern.....	26
7.5 Kleinster erkannter Durchmesser bei Induktions-Kochzonen	27
8 Leistungsmessung bei Kleinstleistungsmodus (low power mode).....	29
9 Überlauf-Fassungsvermögen von Kochfeldern.....	29
Anhang A (normativ) Farbkarte	30
Anhang B (informativ) Adressen von Lieferanten.....	32
Literaturhinweise.....	33
Anhang ZA (normativ) Zusätzliche Anforderungen für die Messung der Aufheizzeit und des Energieverbrauchs von Kochflächen.....	34
Anhang ZB (informativ) Hilfsmittel für die Messung des Energieverbrauchs (siehe 7.1.Z6).....	38
Anhang ZC (informativ) Beispiele zur Auswahl und Positionierung von einem Kochgeschirrset zur Messung der Aufheizzeit (7.1.Z5) und des Energieverbrauchs (7.1.Z6)	40
Anhang ZD (informativ) Beispiel – Mehrelementkochzonen	43

	Seite
Anhang ZE (informativ) Daten- und Berechnungsblatt: Energieverbrauch eines Kochprozesses (siehe 7.1.Z6)	44
Anhang ZF (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen	45
 Bilder	
Bild 1 – Gerätemaße	11
Bild 2 – Maße von Einbau-Kochfeldern	12
Bild 3 – Vorrichtung zur Überprüfung der Horizontallage bei Massekochplatten	13
Bild Z1 – Kochgeschirr zur Ermittlung des Energieverbrauchs und der Aufheizdauer	18
Bild Z2 – Messung des Temperaturüberschwingers	20
Bild Z3 – Verfahren zur Messung des Energieverbrauchs im Betriebszustand (en. active mode) mit einem Kochgeschirr	22
Bild 5 – Bratpfanne	25
Bild 6 – Ronde zur Bestimmung des kleinsten erkannten Durchmessers	28
Bild ZA.1 – Layout-Beispiel eines Kochfeldes mit Kochfläche ohne begrenzende Markierung	34
Bild ZA.2 – Layout-Beispiel eines Kochfeldes mit Kochfläche mit begrenzender Markierung	36
Bild ZB.1 – Positionierung der Temperaturmeseinrichtung	38
Bild ZB.2 – Polarkoordinatenpapier – Beispiel	39
Bild ZC.1 – Kochfeldbeispiel 1: Kochplatten mit Rohrheizkörpern, Massekochplatten, Strahlungs- Kochzonen oder Induktions-Kochzonen	40
Bild ZC.2 – Kochfeldbeispiel 2: Kochfläche kombiniert mit zwei Induktions- oder Strahlungs- Kochzonen	40
Bild ZC.3 – Ablaufschema für die Auswahl und Positionierung von Kochgeschirr – Beispiel 1	41
Bild ZC.4 – Ablaufschema für die Auswahl und Positionierung von Kochgeschirr – Beispiel 2	42
Bild ZD.1 – Runde Mehrelementkochzonen für drei unterschiedliche Kochgeschirrgrößen	43
Bild ZD.2 – Mehrelementkochzone rund und elliptisch	43
 Tabellen	
Tabelle Z1 – Messausrüstung	10
Tabelle Z2 – Messungen	10
Tabelle Z3 – Größen des standardisierten Kochgeschirres und Wassermengen	15
Tabelle Z4 – Kriterien für das Kochgeschirrset zur Prüfung von Kochfeldern mit Kochzonen	18
Tabelle 2 – Zutaten und Garzeiten	25
Tabelle 3 – Mengen	26
Tabelle 4 – Frittierdauer	27
Tabelle A.1 – Klassifikation der Farbnummern	30
Tabelle A.2 – Beispiele für Farbkarten	30
Tabelle ZA.1 – Kriterien für das Kochgeschirrset zur Prüfung von Kochflächen ohne begrenzende Markierung	35
Tabelle ZA.2 – Kriterien für das Kochgeschirrset zur Prüfung von Kochflächen mit begrenzender Markierung	35