

Inhalt

	Seite
Vorwort	2
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Klassifizierung	6
4.1 Nach der Art	7
4.2 Nach den Merkmalen	7
5 Liste der Messungen	7
6 Allgemeine Messbedingungen	8
6.1 Allgemeines	8
6.2 Versorgungsspannung	8
6.3 Prüfraum	9
6.4 Wasser	9
6.5 Anfangszustand des Gerätes	9
6.6 Einstellung der Steuer- oder Regeleinrichtung	9
6.7 Messgeräte und Messungen	9
6.8 Positionieren des Gerätes	10
7 Maße und Volumen	10
7.1 Außenmaße	10
7.2 Nutzbare Innenmaße und berechnetes Volumen	11
7.3 Gesamtinnenmaße und Gesamtvolumen	14
8 Bestimmung der Mikrowellenausgangsleistung	15
9 Wirkungsgrad	16
10 Technische Prüfungen der Gebrauchseigenschaften	16
10.1 Allgemeines	16
10.2 Prüfung mit quadratischem Behälter	16
10.3 Prüfung mit mehreren Bechern	17
11 Erwärmungseigenschaften	20
11.1 Erwärmung von Getränken	20
11.2 Erwärmung von simulierten Speisen	21
12 Gareigenschaften	22
12.1 Allgemeines	22
12.2 Auswertung	22
12.3 Prüfungen	23
13 Auftaueigenschaften	28
13.1 Allgemeines	28
13.2 Auswertung	28
13.3 Auftauen von Fleisch	28

	Seite
14 Energieverbrauch der Mikrowellenfunktion	30
14.1 Allgemeines	30
14.2 Prüflast.....	30
14.3 Vorbereitung	30
14.4 Positionierung der Last im Gerät.....	31
14.5 Messung des Energieverbrauchs für einen Garvorgang.....	31
14.6 Berechnung des Energieverbrauchs für einen Garvorgang.....	32
14.7 Endergebnis	33
14.8 Bericht über die Prüfergebnisse	33
15 Energieverbrauch bei Kleinstleistungsmodus (low power mode).....	33
Anhang A (informativ) Regionale Auftauprüfungen	35
Anhang B (informativ) Geschirr für die Abschnitte 12 und 13	37
Anhang C (informativ) Rührstab	38
Anhang D (informativ) Glasbehälter für die Abschnitte 8 und 14	39
Anhang E (informativ)	40
Anhang F (informativ) Energieverbrauch während der Abkühlphase.....	42
Literaturhinweise.....	44
Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen	45
Bilder	
Bild 1 – Äußere Maße des Mikrowellengerätes	10
Bild 2 – Nutzbare Innenmaße	12
Bild 3 – Quadratischer Behälter.....	17
Bild 4 – Becher.....	18
Bild 5 – Becherpositionen für die Prüfungen nach 10.3	19
Bild 6 – Becherpositionen für die Prüfungen von 11.1	20
Bild 7 – Rechteckiger Behälter	21
Bild 8 – Flaches Geschirr.....	29
Bild C.1 – Rührstab aus Kunststoff.....	38
Bild C.2 – Beispiel eines Rührstabes.....	38
Bild D.1 – Beispiel eines Glasbehälters: Kleiner Messbecher (600 ml)	39
Bild F.1 – Beispielmessung der Phasen des Energieverbrauchs.....	43
Tabellen	
Tabelle 1 – Liste der Messungen.....	7
Tabelle 2 – Messgeräte	9
Tabelle 3 – Messungen	10
Tabelle 4 – Prüflasten zur Messung des Energieverbrauchs.....	30
Tabelle D.1 – Spezifikation der Glasbehälter	39
Daten- und Berechnungsblatt: Energieverbrauch für einen Garvorgang bei Mikrowellenfunktion (Abschnitt 14)	40