

Inhalt

	Seite
Vorwort	2
Vorwort zu A11	3
1 Anwendungsbereich	8
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Verzeichnis der Messungen	10
4.1 Maße und Gewicht	10
4.2 Kochzonen und Kochflächen	11
4.3 Reinigung	11
5 Allgemeine Bedingungen für die Messungen	11
5.Z1 Einleitung	11
5.1 Prüfraum	11
5.2 Stromversorgung	11
5.3 Messausrüstung und Messungen	12
5.4 Anordnung des Gerätes	12
5.5 Anfangsbedingungen	12
6 Maße und Gewicht	13
6.1 Gesamtmaße	13
6.2 Kochzonen je Kochfeld	14
6.3 Horizontallage bei Massekochplatten	15
6.4 Abstand zwischen den Kochzonen	16
6.5 Gewicht des Gerätes	16
7 Kochzonen und Kochflächen	16
7.Z1 Allgemeines	16
7.1 Energieverbrauch und Aufheizdauer	16
7.2 Fähigkeit, die Temperatur einer Beladung zu regeln	27
7.3 Wärmeverteilung einer Kochzone	29
7.4 Belastbarkeit von Kochfeldern	30
7.5 Kleinster erkannter Durchmesser bei Induktions-Kochzonen	32
8 Leistungsmessung bei Kleinstleistungsmodus (en: low power mode)	34
9 Überlauf-Fassungsvermögen von Kochfeldern	34
Anhang A (normativ) Farbkarte	35
Anhang B (informativ) Adressen von Lieferanten	37
Literaturhinweise	38
Anhang ZA (normativ) Zusätzliche Anforderungen für die Messung der Aufheizzeit und des Energieverbrauchs von Kochflächen	39
Anhang ZB (informativ) Hilfsmittel für die Messung des Energieverbrauchs (siehe 7.1.Z6)	47

	Seite
Anhang ZC (informativ) Beispiele zur Auswahl und Positionierung von einem Kochgeschirrset zur Messung der Aufheizzeit (7.1.Z5) und des Energieverbrauchs (7.1.Z6)	49
Anhang ZD (informativ) Beispiel – Mehrelementkochzonen	56
Anhang ZE (informativ) Berechnungsblatt: Energieverbrauch für einen Kochprozess (siehe 7.1.Z6).....	57
Anhang ZF (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen	58
Anhang ZZ (informativ) Zusammenhang mit Grundlegenden Anforderungen der Europäischen Kommission (EU) Nr. 66/2014 und (EG) 1275/2008.....	59
Bilder	
Bild 1 – Gerätemaße.....	13
Bild 2 – Maße von Einbau-Kochfeldern	14
Bild 3 – Vorrichtung zur Überprüfung der Horizontallage bei Massekochplatten	15
Bild Z1 – Kochgeschirr zur Ermittlung des Energieverbrauchs und der Aufheizdauer	21
Bild Z2 – Messung des Temperaturüberschwingers	24
Bild Z3 – Verfahren zur Messung des Energieverbrauchs im Betriebszustand (en: active mode) mit einem Kochgeschirr	26
Bild 4 – Kochgeschirr	28
Bild 5 – Bratpfanne	29
Bild 6 – Ronde zur Bestimmung des kleinsten erkannten Durchmessers.....	33
Bild ZA.1 – Layout-Beispiel eines Kochfeldes mit Kochfläche ohne begrenzende Markierung.....	39
Bild ZA.2 – Layout-Beispiele eines Kochfeldes mit einer Kochfläche mit begrenzender Markierung.....	41
Bild ZA.3 – Beispiel für die Positionierung eines Kochgeschirrsets zur Messung des Energieverbrauches bei einer Kochfläche mit begrenzender Markierung und ≤ 3 Bedienelementen/Kontrollmöglichkeiten	43
Bild ZA.4 – Beispiele für die Positionierung eines Kochgeschirrsets zur Messung des Energieverbrauches bei einer Kochfläche mit begrenzender Markierung und > 3 Bedienelementen/Kontrollmöglichkeiten	46
Bild ZB.1 – Positionierung der Temperaturmesseinrichtung	47
Bild ZB.2 – Polarkoordinatenpapier – Beispiel	48
Bild ZC.1 – Kochfeldbeispiel 1: Kochplatten mit Rohrheizkörpern, Massekochplatten, Strahlungs-Kochzonen oder Induktions-Kochzonen.....	49
Bild ZC.2 – Kochfeldbeispiel 2: Kochfläche kombiniert mit zwei Induktions- oder Strahlungs-Kochzonen.....	49
Bild ZC.3 – Ablaufschema für die Auswahl und Positionierung von Kochgeschirr – Beispiel 1.....	50
Bild ZC.4 – Ablaufschema für die Auswahl und Positionierung von Kochgeschirr – Beispiel 2.....	51
Bild ZD.1 – Runde Mehrelementkochzonen für drei unterschiedliche Kochgeschirrgrößen.....	56
Bild ZD.2 – Mehrelementkochzone rund und elliptisch	56
Tabellen	
Tabelle Z1 – Messausrüstung	12
Tabelle Z2 – Messungen	12
Tabelle Z3 – Größen des standardisierten Kochgeschirres und Wassermengen.....	18
Tabelle Z4 – Kriterien für das Kochgeschirrset zur Prüfung von Kochfeldern mit Kochzonen.....	22

	Seite
Tabelle 2 – Zutaten und Garzeiten.....	30
Tabelle 3 – Mengen.....	31
Tabelle 4 – Frittierdauer	32
Tabelle A.1 – Klassifikation der Farbnummern	35
Tabelle A.2 – Beispiele für Farbkarten	35
Tabelle ZA.1 – Kriterien für das Kochgeschirrset zur Prüfung von Kochflächen ohne begrenzendes Markierung	40
Tabelle ZA.2 – Kriterien für das Kochgeschirrset zur Prüfung von Kochflächen mit begrenzender Markierung	40