

Inhalt

	Seite
Vorwort.....	2
Vorwort zu A11	3
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	13
5.3 Messausrüstung	13
5.4 Aufstellen des Gerätes	13
5.5 Vorheizen	14
5.6 Einstellen der Regel- oder Steuereinrichtungen	14
5.Z1 Runden	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

	Seite
6.7	Horizontallage des Backofenzubehörs 20
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 27
7.4.5	Angabe der Ergebnisse 28
7.5	Wärmeverteilung 29
7.5.1	Allgemeines 29
7.5.2	Spritzgebäck 29
7.5.3	Small cakes (Kleine Kuchen) 31
7.6	Wärmenachschub 37
7.6.1	Wasserbiskuit 37
7.6.2	Apfelkuchen 38
8	Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer 40
8.1	Dampfverteilung 40
8.1.1	Allgemeines 40
8.1.2	Zutaten 40
8.1.3	Menge 40
8.1.4	Verfahren 41
8.1.5	Bewertung 41
8.2	Dampfnachschub 42
8.2.1	Allgemeines 42
8.2.2	Zutaten 42
8.2.3	Verfahren 42
8.2.4	Bewertung 43
8.3	Prüfung der Performance mit maximaler Beladung 43
8.3.1	Allgemeines 43
8.3.2	Zutaten 43
8.3.3	Menge 43
8.3.4	Verfahren 44
8.3.5	Bewertung 44
9	Grills 45
9.1	Allgemeines 45

	Seite
9.2 Grillfläche.....	45
9.2.1 Allgemeines.....	45
9.2.2 Verfahren.....	46
9.2.3 Bewertung.....	46
9.3 Grillen.....	46
9.3.1 Allgemeines.....	46
9.3.2 Zutaten.....	46
9.3.3 Verfahren.....	46
9.3.4 Bewertung.....	47
10 Wärmefächer.....	47
11 Reinigung.....	47
11.1 Backöfen mit pyrolytischer Selbstreinigung.....	47
11.2 Backöfen mit katalytischer Reinigung.....	48
12 Verbrauchsmessung der low power modes (Betriebsarten mit geringer Leistungsaufnahme).....	48
Anhang A (normativ) Farbmessgerät.....	50
Anhang B (normativ) Farbkarte.....	51
Anhang C (informativ) Lieferantenanschriften.....	53
Anhang D (normativ) Beschreibung des Prüfziegelsteins.....	57
Anhang E (informativ).....	59
Berechnungsblatt: Energieverbrauch für das Erhitzen einer Beladung (7.4).....	59
Anhang F (normativ) Farbkarte Grün – Gegerate Erbsen und gegarter Brokkoli.....	62
Anhang G (informativ) Referenzsystem für die Bewertung der Leistungsfähigkeit beim Dampfgaren.....	64
Literaturhinweise.....	65
Anhang ZA (normativ) Überblick – Geforderte Abschnitte zur Richtlinie der Kommission zur Energiekennzeichnung.....	66
Anhang ZB (informativ) Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase.....	67
ZB.1 Allgemeines.....	67
ZB.2 Vorbereitende Messungen.....	67
ZB.3 Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase.....	68
ZB.4 Messunsicherheit – Energieverbrauch in der Abkühlphase.....	68
Anhang ZC (informativ) Überprüfung einer zugeschalteten Mikrowellenenergie während der Messung nach 7.4.....	69
ZC.1 Allgemeines.....	69
ZC.2 Verfahren.....	69
Anhang ZD (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen.....	70
Anhang ZE (informativ) Markierung der Temperatureinstellung zur Überprüfung der Backofentemperatur.....	71
Anhang ZZ (informativ) Zusammenhang mit den Anforderungen der Verordnung (EU) 66/2014, der Verordnung (EU) 65/2014 und (EG) 1275/2008 der Europäischen Kommission.....	72

Bilder

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 kalkuliertes 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.....	29
Bild 8 – Lage der Teigstreifen auf dem Backblech.....	30
Bild 9 – Konkaves Farbmuster	35
Bild 10 – Schablone für die Segmentierung von Small cakes.....	36
Bild 11 – Referenzwerte der Garzeit (T_{ref})	45
Bild A.1 – Farbmessgerät	50
Bild D.1 – Anordnung der Thermoelemente.....	58
Bild ZB.1 – Phasen des Energieverbrauchs in der Abkühlphase – Beispiel.....	67
Bild ZC.1 – Glühlampe	69
Bild ZE.1 – Polarkoordinatenpapier – Beispiel	71

Tabellen

Tabelle 1 – Einstellungen des Backofens	25
Tabelle 2 – Zutaten.....	31
Tabelle B.1 – Klassifikation der Farbnummern	51
Tabelle B.2 – Beispiele für Farbkarten	51
Tabelle C.1 – Festlegung der Zutaten.....	54
Tabelle C.2 – Rührmaschine – Drehzahlen	55
Tabelle C.3 – Rührzeiten und Einstellung	55
Tabelle F.1 – Spezifikation der entsprechenden Farbkarten Grün	62