

## Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort .....	2
1 Anwendungsbereich .....	7
2 Normative Verweisungen .....	7
3 Begriffe .....	8
4 Liste der Messungen .....	10
4.1 Maße und Gewicht .....	10
4.2 Backofen und Kombi-Dampfgarer .....	10
4.3 Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer .....	10
4.4 Grill .....	10
4.5 Wärmefächer .....	11
4.6 Reinigung .....	11
5 Allgemeine Bedingungen für die Messung .....	11
5.1 Prüfraum .....	11
5.2 Stromversorgung .....	11
5.3 Messausrüstung .....	12
5.4 Aufstellen des Geräts .....	12
5.5 Vorheizen .....	13
5.6 Einstellung der Regel- und Steuerelemente .....	13
5.7 Runden .....	13
6 Maße und Gewicht .....	13
6.1 Gesamtmaße .....	13
6.2 Nutzbare innere Maße und kalkuliertes Volumen .....	15
6.2.1 Allgemeines .....	15
6.2.2 Nutzbare Höhe .....	17
6.2.3 Nutzbare Breite .....	17
6.2.4 Nutzbare Tiefe .....	17
6.2.5 Berechnetes Volumen .....	17
6.3 Gesamttinnenmaße und Gesamtvolumen .....	17
6.3.1 Allgemeines .....	17
6.3.2 Gesamthöhe ( $H$ ) .....	18
6.3.3 Gesamtbreite ( $W$ ) .....	18
6.3.4 Gesamttiefe ( $D$ ) .....	18
6.3.5 Gesamtvolumen rechteckiger Garräume .....	18
6.3.6 Gesamtvolumen nicht rechtwinkliger Garräume .....	18
6.4 Maße von Backofen- und Dampfgarerzubehör .....	18
6.5 Maße der Grillroste .....	18
6.6 Maße von Wärmefächern .....	19
6.7 Horizontallage des Backofenzubehörs .....	19

	Seite
6.8	Gewicht des Gerätes ..... 19
7	Backöfen und Kombi-Dampfgarer ..... 20
7.1	Allgemeines ..... 20
7.2	Vorheizen des leeren Backofens..... 20
7.3	Genauigkeit der Steuer- und Regeleinrichtung ..... 21
7.4	Energieverbrauch und Dauer der Erwärmung einer Prüfbeladung..... 21
7.4.1	Zweck ..... 21
7.4.2	Prüfbeladung ..... 21
7.4.3	Messung ..... 23
7.4.4	Bewertung und Berechnung ..... 26
7.4.5	Angabe der Ergebnisse ..... 27
7.5	Wärmeverteilung ..... 28
7.5.1	Allgemeines ..... 28
7.5.2	Spritzgebäck..... 28
7.5.3	Small Cakes (Kleine Kuchen)..... 30
7.6	Wärmenachschub..... 36
7.6.1	Wasserbiskuit ..... 36
7.6.2	Apfelkuchen..... 37
8	Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer ..... 39
8.1	Dampfnachschub..... 39
8.1.1	Zweck ..... 39
8.1.2	Zutaten und Dampfgarzubehör ..... 39
8.1.3	Verfahren..... 39
8.1.4	Bewertung ..... 40
8.2	Dampfverteilung ..... 41
8.2.1	Zweck ..... 41
8.2.2	Zutaten, Dampfgarzubehör und Anzahl der Ebenen..... 42
8.2.3	Verfahren..... 42
8.2.4	Bewertung ..... 43
8.3	Gerätekapazität ..... 45
8.3.1	Zweck ..... 45
8.3.2	Zutaten ..... 45
8.3.3	Gewicht der Erbsen, Dampfgarzubehör und Anzahl der Ebenen ..... 45
8.3.4	Verfahren..... 45
8.3.5	Bewertung ..... 46
8.4	Genauigkeit der Temperaturregelung ..... 48
9	Grills..... 48
9.1	Zweck ..... 48
9.2	Grillbereich ..... 48

	Seite
9.2.1	Zweck..... 48
9.2.2	Verfahren ..... 48
9.2.3	Bewertung ..... 49
9.3	Grillen ..... 49
9.3.1	Zweck..... 49
9.3.2	Zutaten ..... 49
9.3.3	Verfahren ..... 49
9.3.4	Bewertung ..... 49
10	Wärmefächer..... 50
11	Reinigung ..... 50
11.1	Backöfen mit pyrolytischer Selbstreinigung ..... 50
11.2	Backöfen mit katalytischer Reinigung ..... 51
12	Verbrauchsmessung der low power modes (Betriebsart mit geringer Leistungsaufnahme) ..... 51
Anhang A (normativ) Farbmessgerät ..... 52	
Anhang B (normativ) Braune Farbkarten ..... 53	
Anhang C (informativ) Adressen von Lieferanten ..... 55	
C.1	Allgemeines..... 55
C.2	Prüfzutaten für Small Cakes ..... 55
C.3	Küchenmaschine..... 57
C.4	Lampen für digitale Messsysteme..... 57
C.5	Digitales Messsystem ..... 57
C.6	Farbmessgerät ..... 58
C.7	Ziegelstein für die Messung des Energieverbrauchs von Backöfen ..... 58
C.8	Dämpfeinsatz ..... 58
Anhang D (normativ) Beschreibung des Prüfziegelsteins..... 59	
D.1	Spezifikation ..... 59
D.2	Lieferant und Bestellangaben ..... 59
Anhang E (informativ) Daten- und Berechnungsblatt: Energieverbrauch zum Erwärmen einer Beladung (siehe 7.4) ..... 61	
Anhang F (normativ) Grüne Farbkarten ..... 63	
Anhang G (informativ) Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase ..... 65	
G.1	Zweck..... 65
G.2	Vorbereitende Messungen ..... 65
G.3	Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase..... 66
Anhang H (informativ) Überprüfung auf Mikrowellenenergie während der Messung nach 7.4 ..... 67	
H.1	Allgemeines..... 67
H.2	Verfahren..... 67
Anhang I (informativ) Kennzeichnung der Temperatureinstellung zur Überprüfung der Ofentemperatur ..... 68	
Literaturhinweise ..... 69	

	Seite
Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen .....	70
Anhang ZZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den Anforderungen zur Energieverbrauchskennzeichnung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission.....	71
Anhang ZZB (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.....	72
Anhang ZZC (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 der Kommission.....	73
<b>Bilder</b>	
Bild 1 – Anordnung des Thermoelements für die Messung der Umgebungstemperatur .....	11
Bild 2 – Maße von Geräten.....	14
Bild 3 – Maße von Einbaugeräten .....	15
Bild 4 – Nutzbare Innenmaße.....	16
Bild 5 – Messlehre für die Messung dieser Größen .....	16
Bild 6 – Vorrichtung zur Prüfung der Horizontallage von Backofenzubehör .....	19
Bild 7 – Beispiel eines Thermoelements für die Prüfung in 7.4.....	22
Bild 8 – Form der Düse für das Auspressen von Teig.....	28
Bild 9 – Anordnung der Teigstreifen auf dem Backblech .....	29
Bild 10 – Konkaves Farbmuster.....	34
Bild 11 – Vorlage für die Segmentierung von Small Cakes.....	35
Bild 12 – Referenzwerte der Gardauer ( $t_{ref}$ ) .....	47
Bild A.1 – Farbmessgerät .....	52
Bild D.1 – Anordnung der Thermoelemente .....	60
Bild G.1 – Phasen der Energieverbrauchsmessung – Beispiel.....	65
Bild H.1 – Glühlampe.....	67
Bild I.1 – Polarkoordinatenpapier – Beispiel.....	68
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 – Einstellungen .....	24
Tabelle 2 – Zutaten .....	30
Tabelle B.1 – Klassifizierung der Farbnummern .....	53
Tabelle B.2 – Beispiele für Farbkarten .....	54
Tabelle C.1 – Spezifikation der Zutaten .....	55
Tabelle C.1 – Spezifikation der Zutaten .....	56
Tabelle C.2 – Küchenmaschine – Drehzahl .....	57
Tabelle C.3 – Rührzeit und Einstellung .....	57
Tabelle F.1 – Spezifikation der entsprechenden grünen Farbkarten .....	63