

DIN 3360-12:2009-10 (D)

Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 12: Gebrauchstauglichkeit

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	7
4 Anforderungen und Prüfungen hinsichtlich der Bauweise	7
5 Anforderungen und Prüfung hinsichtlich der Reinigung.....	8
5.1 Reinigung des Backofens	8
5.1.1 Prüfung	8
5.1.2 Bewertung	8
5.2 Reinigung der Kochmulde.....	8
5.2.1 Allgemeines	8
5.2.2 Bewertung	9
6 Anforderungen und Prüfungen hinsichtlich der Betriebsweise.....	9
6.1 Allgemeines	9
6.2 Inbetriebnahme offener Kochstellenbrenner.....	9
6.2.1 Allgemeines	9
6.2.2 Zündzeit der Flamme.....	11
6.2.3 Zeit bis zum Halten der Flamme	11
6.3 Einstellbarkeit des Gasdurchflusses	11
6.4 Kochfeld	11
6.4.1 Fähigkeit, Wasser zu erwärmen	11
6.4.2 Ankochzeit	11
6.4.3 Wärmeverteilung bei mittlerer Einstellung	12
6.4.4 Wärmeverteilung bei Kleinstellung	13
6.5 Backeignung des Backofens	14
6.5.1 Allgemeines	14
6.5.2 Senkrechte Temperaturverteilung und Wärmezufuhr im Backraum	14
6.5.3 Waagerechte Temperaturverteilung im Backraum	18
6.6 Brateignung des Backofens	20
6.6.1 Allgemeines	20
6.6.2 Zubereitung Schweinebraten	20
6.6.3 Bewertung	20
6.7 Eignung der Strahlungsgrilleinrichtung	20
6.7.1 Allgemeines	20
6.7.2 Grillfläche	20
6.7.3 Gleichmäßigkeit des Grillens und Bräunens.....	21
7 Bedienungsanleitung	22
Anhang A (normativ) Farbmessgerät	23
Anhang B (normativ) Farbkarte	25
Anhang C (informativ) Herstellung eines Plattenkuchens.....	26
C.1 Rezept zur Herstellung eines Plattenkuchens	26
C.2 Zutaten.....	26
C.3 Verfahren.....	26
C.4 Backvorgang.....	27
C.5 Bewertung	27