

| Inhalt   | Seite |
|--|-------|
| Vorwort .....  | 4     |
| 1 Anwendungsbereich.....   | 6     |
| 2 Normative Verweisungen .....   | 6     |
| 3 Begriffe .....   | 6     |
| 4 Liste der Messungen.....   | 8     |
| 4.1 Modus Frittieren.....  | 8     |
| 4.1.1 Aufheizzyklus .....  | 8     |
| 4.1.2 Warmhaltezyklus .....  | 8     |
| 4.1.3 Frittierzyklus .....   | 8     |
| 4.2 Modus Braten.....  | 8     |
| 4.2.1 Aufheizzyklus .....  | 8     |
| 4.2.2 Warmhaltezyklus .....  | 8     |
| 4.2.3 Bratzzyklus.....   | 8     |
| 4.3 Modus Druckdämpfen.....  | 8     |
| 4.4 Modus Kochen .....   | 9     |
| 4.4.1 Aufheizzyklus .....  | 9     |
| 4.4.2 Warmhaltezyklus .....  | 9     |
| 4.4.3 Kochzyklus.....  | 9     |
| 5 Allgemeine Bedingungen für die Messungen .....   | 9     |
| 5.1 Allgemeines.....   | 9     |
| 5.2 Umgebungstemperatur .....  | 9     |
| 5.3 Umgebungsluftdruck.....  | 9     |
| 5.4 Energieversorgung Elektrisch.....  | 9     |
| 5.5 Energieversorgung Gas.....   | 9     |
| 5.6 Messgeräte.....  | 10    |
| 6 Durchführung der Messungen.....  | 10    |
| 6.1 Modus Frittieren.....  | 10    |
| 6.1.1 Allgemeine Anforderungen.....  | 10    |
| 6.1.2 Aufheizzyklus .....  | 11    |
| 6.1.3 Warmhaltezyklus .....  | 14    |
| 6.1.4 Frittierzyklus .....   | 15    |
| 6.1.5 Auswertung .....   | 18    |
| 6.2 Modus Braten.....  | 19    |
| 6.2.1 Aufheizzyklus .....  | 19    |
| 6.2.2 Warmhaltezyklus .....  | 21    |
| 6.2.3 Bratzzyklus.....   | 21    |
| 6.2.4 Bemessungsgröße zum spezifischen Energieverbrauch eines multifunktionalen<br>Gargerätes im Betrieb als Vergleichswert..... | 25    |
| 6.3 Modus Druckdämpfen.....  | 25    |
| 6.3.1 Aufheizzyklus .....  | 25    |
| 6.3.2 Druckdampfzyklus.....  | 26    |
| 6.3.3 Berechnung .....   | 27    |
| 6.4 Modus Kochen .....   | 28    |
| 6.4.1 Aufheizzyklus .....  | 28    |
| 6.4.2 Warmhaltezyklus .....  | 30    |

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>6.4.3 Auswertung</b> .....  | <b>31</b> |
| <b>Literaturhinweise</b> ..... | <b>33</b> |

**Bilder**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Bild 1 — Platzierung der Messfühler bei Verwendung mehrerer Frittierkörbe</b> .....                     | <b>13</b> |
| <b>Bild 2 — Anordnungen der Messstellen auf der Betriebsoberfläche</b> .....                               | <b>19</b> |
| <b>Bild 3 — Anordnung einer oder beliebig vieler Hackfleischplatte(n) auf der Betriebsoberfläche</b> ..... | <b>22</b> |