

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 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

6.4.3 Auswertung	31
Literaturhinweise	33

Bilder

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