

# 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