

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 Bratzyklus.....	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 Bratzyklus.....	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

<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>