

	DIN EN 60350-1 (VDE 0705-350-1)	DIN
	Diese Norm ist zugleich eine VDE-Bestimmung im Sinne von VDE 0022. Sie ist nach Durchführung des vom VDE-Präsidium beschlossenen Genehmigungsverfahrens unter der oben angeführten Nummer in das VDE-Vorschriftenwerk aufgenommen und in der „etz Elektrotechnik + Automation“ bekannt gegeben worden.	VDE

ICS 97.040.20

Ersatz für
DIN EN 60350-1
(VDE 0705-350-1):2016-10
Siehe Anwendungsbeginn

**Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch –
Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grills –
Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften
(IEC 60350-1:2016, modifiziert);
Deutsche Fassung EN 60350-1:2016, mit CD-ROM**

Household electric cooking appliances –
Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills –
Methods for measuring Performance
(IEC 60350-1:2016, modified);
German version EN 60350-1:2016, with CD-ROM

Appareils de cuisson électrodomestiques –
Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et grills –
Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction
(IEC 60350-1:2016, modifiée);
Version allemande EN 60350-1:2016, avec CD-ROM

Gesamtumfang 77 Seiten

DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik in DIN und VDE

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn für die von CENELEC am 2016-06-03 angenommene Europäische Norm als DIN-Norm ist 2018-04-01.

Für **DIN EN 60350-1 (VDE 0705-350-1):2016-10** besteht eine Übergangsfrist bis 2019-11-04.

Nationales Vorwort

Vorausgegangener Norm-Entwurf: E DIN EN 60350-1 (VDE 0705-350-1):2016-01 und E DIN EN 60350-1/A100 (VDE 0705-350-1/A100):2016-01.

Für dieses Dokument ist das nationale Arbeitsgremium UK 513.2 „Herde, Mikrowellengeräte und Dunstabzugshauben“ der DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik in DIN und VDE (www.dke.de) zuständig.

Die enthaltene IEC-Publikation wurde vom SC 59K „Ovens and microwave ovens, cooking ranges and similar appliances“ erarbeitet.

Das IEC-Komitee hat entschieden, dass der Inhalt dieser Publikation bis zu dem Datum (stability date) unverändert bleiben soll, das auf der IEC-Website unter „<http://webstore.iec.ch>“ zu dieser Publikation angegeben ist. Zu diesem Zeitpunkt wird entsprechend der Entscheidung des Komitees die Publikation

- bestätigt,
- zurückgezogen,
- durch eine Folgeausgabe ersetzt oder
- geändert.

In dieser Norm sind die gemeinsamen Abänderungen zur Internationalen Norm IEC 60350-1:2016 durch eine senkrechte Linie am linken Seitenrand gekennzeichnet.

Das Original-Dokument enthält Bilder in Farbe, die in der Papierversion in einer Graustufen-Darstellung wiedergegeben werden. Elektronische Versionen dieses Dokuments enthalten die Bilder in der originalen Farbdarstellung.

Änderungen

Gegenüber **DIN EN 60350-1 (VDE 0705-350-1):2016-10** wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Verschiedene Klarstellungen und redaktionelle Anpassungen mit dem Ziel der Optimierung der Prüfverfahren. Betroffen sind insbesondere die [Abschnitte 3, 7, 8 und 12](#).

Frühere Ausgaben

DIN 44546: 1937-04, 1970-10, 1980-04, 1983-04,
1990-12

DIN 44913: 1946-10, 1970-10, 1980-05, 1983-06

DIN 44916-1: 1955-01, 1965-03

DIN 44916-2: 1955-01, 1965-07

DIN 44913-1: 1956-03

DIN 44913-2: 1956-05, 1963-01

DIN 44927: 1956-07, 1968-03

DIN 44859: 1964-10

DIN 44548: 1970-10, 1990-12, 1991-09

DIN 44916: 1973-04, 1980-02

DIN 44547-100: 1981-04, 1985-09

DIN EN 60350: 2000-10

DIN EN 50304: 2001-11

DIN EN 50304/DIN EN 60350: 2009-10, 2011-07

DIN EN 60350-1 (VDE 0705-350-1): 2014-04, 2016-10

Nationaler Anhang NA (informativ)

Zusammenhang mit europäischen und internationalen Dokumenten

Für den Fall einer undatierten Verweisung im normativen Text (Verweisung auf ein Dokument ohne Angabe des Ausgabedatums und ohne Hinweis auf eine Abschnittsnummer, eine Tabelle, ein Bild usw.) bezieht sich die Verweisung auf die jeweils aktuellste Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments.

Für den Fall einer datierten Verweisung im normativen Text bezieht sich die Verweisung immer auf die in Bezug genommene Ausgabe des Dokuments.

Eine Information über den Zusammenhang der zitierten Dokumente mit den entsprechenden deutschen Dokumenten ist nachstehend wiedergegeben.

Tabelle NA.1

Europäisches Dokument	Internationales Dokument	Deutsches Dokument	Klassifikation im VDE-Vorschriftenwerk
EN 60335-2-6	IEC 60335-2-6	DIN EN 60335-2-6 (VDE 0700-6)	VDE 0700-6
EN 60335-2-9	IEC 60335-2-9	DIN EN 60335-2-9 (VDE 0700-9)	VDE 0700-9
EN 60350-2	IEC 60350-2	DIN EN 60350-2 (VDE 0705-350-2)	VDE 0705-350-2
EN 60584-2 <i>ersetzt durch:</i>	IEC 60584-2 <i>ersetzt durch:</i>	DIN EN 60584-2 <i>ersetzt durch:</i>	–
EN 60584-1	IEC 60584-1	DIN EN 60584-1	–
EN 60705	IEC 60705	DIN EN 60705 (VDE 0705-705)	VDE 0705-705
EN 61591	IEC 61591	DIN EN 61591 (VDE 0705-1591)	–
EN 61817	IEC 61817	DIN EN 61817	–
EN 50564	IEC 62301	DIN EN 50564 (VDE 0705-2301)	–
EN ISO 2813	ISO 2813	DIN EN ISO 2813	–
EN 11664-2	ISO 11664-2	DIN EN ISO 11664-2	–
–	IEC TR 61923	–	–
EN ISO 80000-1:2013	ISO 80000-1:2009 + Corr. 1:2011	DIN EN ISO 80000-1:2013-08	–

Nationaler Anhang NB (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN 60335-2-6 (VDE 0700-6), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-6: Besondere Anforderungen für ortsfeste Herde, Kochmulden, Backöfen und ähnliche Geräte*

DIN EN 60335-2-9 (VDE 0700-9), *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-9: Besondere Anforderungen für Grillgeräte, Brotröster und ähnliche ortsveränderliche Kochgeräte*

DIN EN 60350-2 (VDE 0705-350-2), *Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften*

DIN EN 60584-1, *Thermoelemente – Teil 1: Thermospannungen und Grenzabweichungen*

DIN EN 60705 (VDE 0705-705), *Mikrowellengeräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Verfahren zur Messung der Gebrauchstauglichkeit*

DIN EN 61591 (VDE 0705-1591), *Haushalt-Dunstabzugshauben und andere Absauger für Kochdünste – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaft*

DIN EN 61817, *Ortsveränderliche Haushaltsgeräte zum Kochen, Grillen und ähnlichem Gebrauch – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften*

DIN EN 50564 (VDE 0705-2301), *Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte – Messung niedriger Leistungsaufnahmen*

DIN EN ISO 2813, *Beschichtungsstoffe – Bestimmung des Glanzwertes unter 20°, 60° und 85° (ISO 2813:2014)*

DIN EN ISO 11664-2, *Farbmetrik – Teil 2: CIE – Normlichtarten*

DIN EN ISO 80000-1:2013-08, *Größen und Einheiten – Teil 1: Allgemeines (ISO 80000-1:2009 + Corr. 1:2011); Deutsche Fassung EN ISO 80000-1:2013*

Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch –
Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grills –
Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften
(IEC 60350-1:2016, modifiziert)

Household electric cooking appliances –
Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills –
Methods for measuring Performance
(IEC 60350-1:2016, modified)

Appareils de cuisson électrodomestiques –
Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et
grills –
Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction
(IEC 60350-1:2016, modifiée)

Diese Europäische Norm wurde von CENELEC am 2016-06-03 angenommen. CENELEC-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist.

Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim CEN-CENELEC Management Centre oder bei jedem CENELEC-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CENELEC-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem CEN-CENELEC Management Centre mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CENELEC-Mitglieder sind die nationalen elektrotechnischen Komitees von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung
European Committee for Electrotechnical Standardization
Comité Européen de Normalisation Electrotechnique

CEN-CENELEC Management Centre: Avenue Marnix 17, B-1000 Brüssel

© 2016 CENELEC – Alle Rechte der Verwertung, gleich in welcher Form und in welchem Verfahren, sind weltweit den Mitgliedern von CENELEC vorbehalten.

Ref. Nr. EN 60350-1:2016 D

Europäisches Vorwort

Der Text des Schriftstücks 59K/263/CDV, künftige 2. Ausgabe von IEC 60350-1, ausgearbeitet vom SC 59K „Performance of household and similar electrical cooking appliances“ des IEC/TC 59 „Performance of household and similar electrical appliances“, wurde der IEC-CENELEC Parallelen Abstimmung unterworfen und von CENELEC als EN 60350-1:2016 angenommen.

Ein Änderungsentwurf, welcher die gemeinsamen Abänderungen zu IEC 60350-1 (59K/263/CDV) beinhaltet, wurde vom CLC/TC 59X „Performance of household and similar electrical appliances“ ausgearbeitet und von CENELEC angenommen.

Nachstehende Daten wurden festgelegt:

- spätestes Datum, zu dem dieses Dokument auf nationaler Ebene durch Veröffentlichung einer identischen nationalen Norm oder durch Anerkennung übernommen werden muss (dop): 2017-05-04
- spätestes Datum, zu dem nationale Normen, die diesem Dokument entgegenstehen, zurückgezogen werden müssen (dow): 2019-11-04

Dieses Dokument ersetzt **EN 60350-1:2013**.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CENELEC [und/oder CEN] sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Abschnitte, Unterabschnitte, Anmerkungen, Tabellen, Bilder und Anhänge, welche eine Ergänzung zu IEC 60350-1:2016 darstellen, sind mit „Z“ gekennzeichnet.

Dieses Dokument wurde unter einem Mandat erstellt, das von der Europäischen Kommission und der EFTA (Europäische Freihandelsassoziation) an CENELEC gegeben wurde. Es erfüllt die grundlegenden Anforderungen von europäischen Richtlinien.

Für den Zusammenhang dieses Dokuments mit den EU-Richtlinien und Verordnungen siehe informative Anhänge ZZA, ZZB und ZZC, die integrale Bestandteile dieses Dokuments sind.

Anerkennungsnotiz

Der Text der Internationalen Norm IEC 60350-1:2016 wurde von CENELEC als Europäische Norm mit vereinbarten gemeinsamen Abänderungen angenommen.

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort	2
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	8
4 Liste der Messungen	10
4.1 Maße und Gewicht	10
4.2 Backofen und Kombi-Dampfgarer	10
4.3 Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer	10
4.4 Grill	10
4.5 Wärmefächer	11
4.6 Reinigung	11
5 Allgemeine Bedingungen für die Messung	11
5.1 Prüfraum	11
5.2 Stromversorgung	11
5.3 Messausrüstung	12
5.4 Aufstellen des Geräts	12
5.5 Vorheizen	13
5.6 Einstellung der Regel- und Steuerelemente	13
5.7 Runden	13
6 Maße und Gewicht	13
6.1 Gesamtmaße	13
6.2 Nutzbare innere Maße und kalkuliertes Volumen	15
6.2.1 Allgemeines	15
6.2.2 Nutzbare Höhe	17
6.2.3 Nutzbare Breite	17
6.2.4 Nutzbare Tiefe	17
6.2.5 Berechnetes Volumen	17
6.3 Gesamtinnenmaße und Gesamtvolumen	17
6.3.1 Allgemeines	17
6.3.2 Gesamthöhe (H)	18
6.3.3 Gesamtbreite (W)	18
6.3.4 Gesamttiefe (D)	18
6.3.5 Gesamtvolumen rechteckiger Garräume	18
6.3.6 Gesamtvolumen nicht rechtwinkliger Garräume	18
6.4 Maße von Backofen- und Dampfgarerbereich	18
6.5 Maße der Grillroste	18
6.6 Maße von Wärmefächern	19
6.7 Horizontallage des Backofenzubehörs	19

	Seite
6.8 Gewicht des Gerätes	19
7 Backöfen und Kombi-Dampfgarer	20
7.1 Allgemeines	20
7.2 Vorheizen des leeren Backofens.....	20
7.3 Genauigkeit der Steuer- und Regeleinrichtung	21
7.4 Energieverbrauch und Dauer der Erwärmung einer Prüfbeladung	21
7.4.1 Zweck	21
7.4.2 Prüfbeladung	21
7.4.3 Messung	23
7.4.4 Bewertung und Berechnung.....	26
7.4.5 Angabe der Ergebnisse	27
7.5 Wärmeverteilung	28
7.5.1 Allgemeines	28
7.5.2 Spritzgebäck.....	28
7.5.3 Small Cakes (Kleine Kuchen).....	30
7.6 Wärmenachschub.....	36
7.6.1 Wasserbiskuit	36
7.6.2 Apfelkuchen.....	37
8 Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer	39
8.1 Dampfnachschub.....	39
8.1.1 Zweck	39
8.1.2 Zutaten und Dampfgarzubehör	39
8.1.3 Verfahren	39
8.1.4 Bewertung	40
8.2 Dampfverteilung	41
8.2.1 Zweck	41
8.2.2 Zutaten, Dampfgarzubehör und Anzahl der Ebenen.....	42
8.2.3 Verfahren.....	42
8.2.4 Bewertung	43
8.3 Gerätekapazität	45
8.3.1 Zweck	45
8.3.2 Zutaten	45
8.3.3 Gewicht der Erbsen, Dampfgarzubehör und Anzahl der Ebenen	45
8.3.4 Verfahren.....	45
8.3.5 Bewertung	46
8.4 Genauigkeit der Temperaturregelung	48
9 Grills.....	48
9.1 Zweck	48
9.2 Grillbereich	48

	Seite
9.2.1 Zweck	48
9.2.2 Verfahren	48
9.2.3 Bewertung	49
9.3 Grillen	49
9.3.1 Zweck	49
9.3.2 Zutaten	49
9.3.3 Verfahren	49
9.3.4 Bewertung	49
10 Wärmefächer	50
11 Reinigung	50
11.1 Backöfen mit pyrolytischer Selbstreinigung	50
11.2 Backöfen mit katalytischer Reinigung	51
12 Verbrauchsmessung der low power modes (Betriebsart mit geringer Leistungsaufnahme)	51
Anhang A (normativ) Farbmessgerät	52
Anhang B (normativ) Braune Farbkarten	53
Anhang C (informativ) Adressen von Lieferanten	55
C.1 Allgemeines	55
C.2 Prüfbrot für Small Cakes	55
C.3 Küchenmaschine	57
C.4 Lampen für digitale Messsysteme	57
C.5 Digitales Messsystem	57
C.6 Farbmessgerät	58
C.7 Ziegelstein für die Messung des Energieverbrauchs von Backöfen	58
C.8 Dämpfeinsatz	58
Anhang D (normativ) Beschreibung des Prüfziegelsteins	59
D.1 Spezifikation	59
D.2 Lieferant und Bestellangaben	59
Anhang E (informativ) Daten- und Berechnungsblatt: Energieverbrauch zum Erwärmen einer Beladung (siehe 7.4)	61
Anhang F (normativ) Grüne Farbkarten	63
Anhang G (informativ) Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase	65
G.1 Zweck	65
G.2 Vorbereitende Messungen	65
G.3 Messung des Energieverbrauchs in der Abkühlphase	66
Anhang H (informativ) Überprüfung auf Mikrowellenenergie während der Messung nach 7.4	67
H.1 Allgemeines	67
H.2 Verfahren	67
Anhang I (informativ) Kennzeichnung der Temperatureinstellung zur Überprüfung der Ofentemperatur	68
Literaturhinweise	69

Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen	70
Anhang ZZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den Anforderungen zur Energieverbrauchskennzeichnung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission.....	71
Anhang ZZB (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.....	72
Anhang ZZC (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 der Kommission.....	73

Bilder

Bild 1 – Anordnung des Thermoelements für die Messung der Umgebungstemperatur	11
Bild 2 – Maße von Geräten.....	14
Bild 3 – Maße von Einbaugeräten	15
Bild 4 – Nutzbare Innenmaße	16
Bild 5 – Messlehre für die Messung dieser Größen	16
Bild 6 – Vorrichtung zur Prüfung der Horizontallage von Backofenzubehör	19
Bild 7 – Beispiel eines Thermoelements für die Prüfung in 7.4	22
Bild 8 – Form der Düse für das Auspressen von Teig.....	28
Bild 9 – Anordnung der Teigstreifen auf dem Backblech	29
Bild 10 – Konkaves Farbmuster.....	34
Bild 11 – Vorlage für die Segmentierung von Small Cakes.....	35
Bild 12 – Referenzwerte der Gardauer (t_{ref})	47
Bild A.1 – Farbmessgerät	52
Bild D.1 – Anordnung der Thermoelemente	60
Bild G.1 – Phasen der Energieverbrauchsmessung – Beispiel.....	65
Bild H.1 – Glühlampe	67
Bild I.1 – Polarkoordinatenpapier – Beispiel.....	68

Tabellen

Tabelle 1 – Einstellungen	24
Tabelle 2 – Zutaten	30
Tabelle B.1 – Klassifizierung der Farbnummern	53
Tabelle B.2 – Beispiele für Farbkarten	54
Tabelle C.1 – Spezifikation der Zutaten	55
Tabelle C.1 – Spezifikation der Zutaten	56
Tabelle C.2 – Küchenmaschine – Drehzahl	57
Tabelle C.3 – Rührzeit und Einstellung	57
Tabelle F.1 – Spezifikation der entsprechenden grünen Farbkarten	63

1 Anwendungsbereich

Dieser Teil von IEC 60350 legt Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften elektrischer **Herde, Backöfen, Dampfgarer** und **Grills** für den Hausgebrauch fest.

Die in dieser Norm behandelten **Backöfen** können über eine Mikrowellenfunktion verfügen.

Hersteller sollten die primäre Garfunktion des Gerätes definieren – Mikrowellenfunktion oder thermische Beheizung. Die primäre Garfunktion sollte mit einem bestehenden Verfahren bezüglich des Energieverbrauchs gemessen werden. Wenn die primäre Garfunktion in der Bedienungsanleitung als Mikrowellenfunktion angegeben ist, gilt **IEC 60705** für die Messung des Energieverbrauchs. Wenn thermische Beheizung als primäre Garfunktion angegeben ist, gilt IEC 60350-1 für die Messung des Energieverbrauchs.

Wenn die primäre Funktion nicht vom Hersteller angegeben ist, sollten die Gebrauchseigenschaften von Mikrowellenfunktion und thermischer Beheizung gemessen werden, sofern möglich.

ANMERKUNG 1 Für die Messung des Energieverbrauchs und der Dauer für das Erwärmen einer Beladung (siehe 7.4) ist diese Norm weiterhin nicht anwendbar für:

- Mikrowellen-Kombinationsfunktion;
- Backöfen mit hin und her beweglichen Bodenblechen oder Drehteller;
- Backöfen mit kleinem Garraum;
- Backöfen ohne einstellbare Temperaturregelung;
- andere als die in 3.12 bis 3.14 festgelegten Heizarten;
- Geräte, die ausschließlich mit einer **Dampfgarfunktion** (3.15) ausgestattet sind.

ANMERKUNG 2 Diese Norm gilt nicht für:

- Mikrowellengeräte (**IEC 60705**);
- tragbare Geräte zum Kochen, Grillen, Dampfgaren und für ähnliche Funktionen (IEC 61817).

Diese Norm definiert die wichtigsten Gebrauchseigenschaften dieser Geräte, die für den Benutzer von Interesse sind, und legt Messverfahren zur Bestimmung dieser Gebrauchseigenschaften fest.

Diese Norm legt keine Klassifizierung oder Rangfolge für die Gebrauchseigenschaften fest.

ANMERKUNG 3 Einige der Prüfungen, die in dieser Norm beschrieben sind, sind als nicht reproduzierbar anzusehen, da die Ergebnisse zwischen den Laboratorien verschieden sein können. Sie sind deshalb nur für Vergleichsprüfungen bestimmt.

ANMERKUNG 4 Diese Norm behandelt keine Anforderungen an die Sicherheit (**IEC 60335-2-6** und **IEC 60335-2-9**).

ANMERKUNG 5 Die in dieser Norm behandelten Geräte können eingebaut oder für die Aufstellung auf der Arbeitsplatte oder dem Fußboden vorgesehen sein.

ANMERKUNG 6 Es gibt kein Messverfahren für den Energieverbrauch bei Grill- und **Dampfgarfunktionen**.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

IEC 60584-2, *Thermocouples – Part 2: Tolerances*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

3.1

Herd

Gerät mit einem **Kochfeld** und mindestens einem **Backofen**, in welchem ein **Grill** integriert sein kann

3.2

Kochfeld

Gerät oder Teil eines Gerätes, in dem eine oder mehrere **Kochzonen** und/oder **Kochbereiche** mit einer **Steuerungseinheit** integriert sind

Anmerkung 1 zum Begriff: Ein **Kochfeld** ist auch als Herdplatte bekannt.

Anmerkung 2 zum Begriff: Die **Steuerungseinheit** kann im **Kochfeld** selbst enthalten oder in den **Herd** eingebaut sein.

3.3

Backofen

Gerät oder Fach eines **Herdes**, in dem Lebensmittel durch Strahlung, natürliche Konvektion, Umluft oder eine Kombination dieser Heizverfahren gegart werden

3.4

Backofen mit pyrolytischer Selbstreinigung

Backofen, in dem anhaftender Schmutz durch Erwärmen des **Backofens** auf eine ausreichend hohe Temperatur beseitigt werden

3.5

Dampfgarer

Gerät oder Fach eines **Herdes**, in dem Lebensmittel hauptsächlich durch Dampfkondensation bei Umgebungsdruck gegart werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Geräte sind mit einem eigenen Dampferzeuger ausgestattet.

Anmerkung 2 zum Begriff: Mit Dampf ist nicht das aus der Beladung verdampfende Wasser gemeint.

3.6

Kombi-Dampfgarer

Gerät oder Fach eines **Herdes**, in dem Lebensmittel hauptsächlich durch eine Kombination aus **Backofen** (3.3) und **Dampfgarer** (3.5) gegart werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Es gibt auch Geräte mit lediglich einer Dampfunterstützungsfunktion. Bei diesen **Backöfen** kann die **Dampfgarfunktion** nur geprüft werden, wenn sie in der Bedienungsanleitung beschrieben ist oder das Gerät eine Einstellung für die **Dampfgarfunktion** aufweist.

Anmerkung 2 zum Begriff: Mit Dampf ist nicht das aus dem Lebensmittel verdampfende Wasser gemeint.

3.7

Grill

Gerät oder Teil eines Gerätes, in dem Lebensmittel durch Strahlungswärme gegart werden

3.8

Backofen mit katalytischer Reinigung

Backofen, in dem anhaftender Schmutz durch Zersetzung an einer speziellen Beschichtung beseitigt werden

3.9

Wärmefach

separates Fach, in dem Geschirr vor dem Servieren erwärmt wird oder in dem Lebensmittel auf Serviertemperatur gehalten werden

3.10

Backöfen mit kleinem Garraum

Backofen mit folgenden Maßen:

- nutzbare Breite und nutzbare Tiefe jeweils < 250 mm oder
- nutzbare Höhe < 120 mm

Anmerkung 1 zum Begriff: Die in dieser Norm definierte maximale Größe der **Backöfen** mit kleinem Garraum resultiert aus den Abmessungen der in 7.4 verwendeten Prübeladung.

3.11

Gerät mit mehreren Garräumen

Gerät, das mit mehr als einem getrennten Garraum ausgestattet ist, in denen Lebensmittel gegart werden und die unabhängig voneinander geregelt, aber nicht getrennt installiert werden können

3.12

konventionelle Heizart

Energieübertragung auf Lebensmittel nur durch Strahlung und natürliche Konvektion

Anmerkung 1 zum Begriff: **Konventionelle Heizfunktionen**, die ausschließlich durch ein Heizelement an der Oberseite (z. B. **Grillelement**) betrieben werden, sind nicht eingeschlossen.

3.13

Umluftfunktion

Wärmeübertragung auf die Lebensmittel durch erzwungene Konvektion, d. h. durch Zirkulation der Luft mithilfe eines Ventilators

Anmerkung 1 zum Begriff: Umluftfunktionen, die nur ein Heizelement von oben (z. B. **Grillelement**) betreiben, sind nicht eingeschlossen.

3.14

Heißdampffunktion

Wärmeübertragung auf die Lebensmittel durch erzeugten Dampf in Kombination mit Strahlung und/oder Konvektion bei Umgebungsdruck (etwa 1 bar) und mit einer Temperatur > 100 °C

3.15

Dampfgarfunktion

Wärmeübertragung auf die Lebensmittel hauptsächlich durch Kondensation von Dampf bei Umgebungsdruck (etwa 1 bar) und mit einer Temperatur ≤ 100 °C

3.16

Abkühlphase

instabiler Zustand, der nach Beendigung der aktiven Betriebsart besteht und bei dem sich das Gerät im Modus **Setzen in den Aus-Zustand** befindet, wobei sich die Energieaufnahme ohne jegliche Einflussnahme durch den Nutzer ändern kann

3.17

Setzen in den Aus-Zustand

Handlung, durch die das Gerät ausgeschaltet wird, um die niedrigste Energieaufnahme zu erreichen, die für eine unbestimmte Dauer anhalten kann, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, wobei Bedienelemente und Schalter, die zugänglich sind und zur Benutzung durch den Nutzer im sachgemäßen Gebrauch vorgesehen sind, nach den Anweisungen des Herstellers verwendet werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Alle Handlungen, die zum **Setzen in den Aus-Zustand** erforderlich sind, wie z. B. das Entleeren von Wassertanks, das Entfernen von Speisen, das Schließen der Tür usw., müssen ausgeführt werden.

Anmerkung 2 zum Begriff: Für die Erklärung des Begriffs Aus-Zustand ist **IEC 62301** maßgeblich.

3.18

Setzen in den Bereitschaftszustand

Handlung, durch die das Gerät in den Bereitschaftszustand versetzt wird, um die niedrigste Energieaufnahme zu erreichen, die für eine unbestimmte Dauer anhalten kann, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, wobei Bedienelemente und Schalter, die zugänglich und zur Benutzung durch den Nutzer im sachgemäßen Gebrauch vorgesehen sind, nach den Anweisungen des Herstellers verwendet werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Für die Erklärung des Begriffs Bereitschaftszustand ist **IEC 62301** maßgeblich.

4 Liste der Messungen

4.1 Maße und Gewicht

Es werden folgende Messungen durchgeführt:

- Gesamtmaße (siehe 6.1);
- Innenmaße (siehe 6.2);
- Maße von Backofen- und Dampfgarzubehör (siehe 6.4);
- Maße von Grillrosten (siehe 6.5);
- Maße von Wärmefächern (siehe 6.6);
- Horizontallage des Backofenzubehörs (siehe 6.7);
- Masse des Geräts (siehe 6.8).

4.2 Backofen und Kombi-Dampfgarer

Es werden folgende Messungen durchgeführt:

- Vorheizen des leeren **Backofens** (siehe 7.2);
- Genauigkeit der Regel- und Steuereinrichtung (siehe 7.3);
- Energieverbrauch und Dauer des Erwärmens einer Beladung (siehe 7.4);
- Wärmeverteilung (siehe 7.5);
- Wärmenachschub (siehe 7.6).

4.3 Dampfgarer und Kombi-Dampfgarer

Es werden folgende Messungen durchgeführt:

- Fähigkeit zur Dampfversorgung (siehe 8.1);
- Dampfverteilung (siehe 8.2);
- Bestimmung der Kapazität (siehe 8.3).

4.4 Grill

Es werden folgende Messungen durchgeführt:

- Grillfläche (siehe 9.2);
- Grillen (siehe 9.3).

4.5 Wärmefächer

Es werden folgende Messungen durchgeführt:

- Temperaturregelung und Energieverbrauch (siehe [Abschnitt 10](#)).

4.6 Reinigung

Es werden folgende Messungen durchgeführt:

- Reinigung von **Backöfen** mit pyrolytischer Selbstreinigung (siehe [11.1](#));
- Reinigung von **Backöfen** mit katalytischer Reinigung (siehe [11.2](#)).

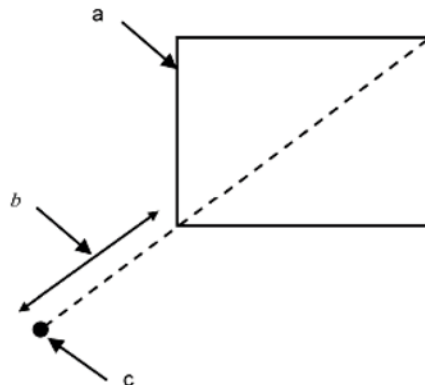
5 Allgemeine Bedingungen für die Messung

5.1 Prüfraum

Die Prüfungen sind in einem praktisch zugluftfreien Raum durchzuführen, in dem die Umgebungstemperatur bei $(20 \pm 5) ^\circ\text{C}$ gehalten wird.

Für die Prüfungen [7.2](#), [7.4](#) und [7.5.3](#) muss während der gesamten Prüfung eine Temperatur von $(23 \pm 2) ^\circ\text{C}$ eingehalten werden.

Diese Umgebungstemperatur wird in gleicher Höhe wie der Mittelpunkt des berechneten Volumens des zu prüfenden Garraumes des **Backofens** gemessen, in einem Abstand von 0,5 m diagonal von einer der vorderen Kanten des Gerätes (siehe Bild 1).



Legende

- a **Backofen** (Draufsicht)
- b 0,5 m
- c Thermoelement

Bild 1 – Anordnung des Thermoelements für die Messung der Umgebungstemperatur

Die Messung der Umgebungstemperatur darf nicht von dem zu prüfenden Gerät oder von irgendeinem anderen Gerät beeinflusst werden.

5.2 Stromversorgung

Das Gerät wird mit Bemessungsspannung von $\pm 1 \%$ versorgt.

Falls das Gerät einen Bemessungsspannungsbereich hat, werden die Prüfungen mit der Nennspannung des Landes durchgeführt, in dem das Gerät verwendet werden soll.

Bei den Prüfungen 7.2, 7.4 und 7.5.3:

„muss die Versorgungsspannung an den Anschlussklemmen auf $230\text{ V} \pm 1\%$ oder auf $400\text{ V} \pm 1\%$ gehalten werden, wie in der Installationsanleitung des Herstellers festgelegt, während die Heizelemente eingeschaltet sind. Die Netzfrequenz muss $50\text{ Hz} \pm 1\%$ betragen.

ANMERKUNG Im Falle eines fest angeschlossenen Kabels bildet der Stecker (oder das Kabelende) den Bezugspunkt für die Bleibhaltung der Spannung.

Für [Abschnitt 12](#) und [Anhang G](#) müssen die Anforderungen für die Leistungsmessung der [IEC 62301](#) entsprechen.

5.3 Messausrüstung

Das Temperaturmessgerät einschließlich der Thermoelemente müssen eine Genauigkeit von $\pm 0,5\text{ K}$ innerhalb des Temperaturbereichs von 0 °C bis 100 °C und eine Genauigkeit von $\pm 2\text{ K}$ innerhalb des Temperaturbereichs von 100 °C bis 300 °C aufweisen.

Das Energiemessgerät muss eine Genauigkeit von $\pm 1\%$ der Ablesung aufweisen.

Für die Prüfungen 7.2 und 7.4:

- werden die Messungen der Lufttemperatur in einem leeren **Backofen** mit einem Thermoelement mit geschweißter Verbindungsstelle (nicht mit einer schwarzen Kupferplatte) durchgeführt;
- werden die Temperaturmessungen im Ziegelstein (siehe 7.4) mit zwei Thermoelementen mit 1 mm Durchmesser des Stahlrohres, Klasse 1 nach IEC 60584-2, durchgeführt. Das Thermoelement muss auf $\pm 1,5\text{ K}$ genau sein.

ANMERKUNG Das Stahlrohr des Thermoelements erleichtert das Einführen des Thermoelements in den Ziegelstein. Andere Bauarten von Thermoelementen dürfen unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie nachweisbar die gleichen Ergebnisse liefern. Der Messpunkt ist der erste Berührungspunkt der beiden Thermodrähte.

- muss das Temperaturmesssystem mit Ausnahme des Thermoelements eine Genauigkeit von $\pm 1,0\text{ K}$ haben;
- müssen die Energiemessungen eine Genauigkeit von $\pm 1,5\%$ der Ablesung oder $\pm 10\text{ Wh}$ haben, je nachdem, welcher größer ist;
- muss die Spannungsmessung eine Genauigkeit von $\pm 0,5\%$ der Ablesung haben;
- müssen die Messungen der Masse eine Genauigkeit von $\pm 3\text{ g}$ haben;
- müssen die Zeitmessungen eine Genauigkeit von $\pm 5\text{ s}$ haben;
- muss die Waage zum Wägen der Zutaten eine Genauigkeit von $\pm 0,1\text{ g}$ haben.

Bei Prüfungen nach [Abschnitt 8](#) werden die Temperaturmessungen in der Prüfbeladung mit einem Thermoelement mit einem Durchmesser des Stahlrohres von $0,5\text{ mm}$, Klasse 1 nach IEC 60584-2, durchgeführt. Das Thermoelement muss eine Genauigkeit von $\pm 1,5\text{ K}$ haben.

Für [Abschnitt 12](#) und [Anhang G](#) müssen die Anforderungen für die Messung [IEC 62301](#) entsprechen.

5.4 Aufstellen des Geräts

Einbaugeräte werden entsprechend den Installationsanweisungen eingebaut. Andere Geräte werden mit ihrer Rückwand gegen eine Wand aufgestellt, sofern in den Anweisungen nicht anders angegeben.

Auf dem Fußboden stehende Geräte werden zwischen Küchenschränken aufgestellt. Tischgeräte werden entfernt von Seitenwänden aufgestellt.

Beim Aufbau der Geräte sollte sichergestellt werden, dass die Fläche waagrecht ist.

Für die Prüfungen 7.2 und 7.4 an **Backöfen** mit integrierter Luftabsaugung durch einen Ventilator (oder eine ähnliche Einrichtung) wird der Luftauslass in einen Abgaskanal abgeführt, der bei einem Luftstrom von 200 m³/h einen Druckabfall von 50 Pa aufweist.

ANMERKUNG Die Messbedingung für **Backöfen** mit eingebauter Luftabsaugung entspricht der in IEC 61591.

5.5 Vorheizen

Das Gerät hat anfangs Raumtemperatur. Wenn jedoch Vorheizen festgelegt ist, ist das Gerät entsprechend der Gebrauchsanweisung vorzuheizen. Wenn keine Anweisungen angegeben sind, ist das Gerät als vorgeheizt anzusehen, wenn das Thermostat zum ersten Mal ausgeschaltet hat.

5.6 Einstellung der Regel- und Steuerelemente

Das Bedienelement ist auf die für die Prüfung festgelegte Temperatur einzustellen. Wenn die Temperatur jedoch aufgrund der Konstruktion des Bedienelements nicht erreicht werden kann, ist die Einstellung zu wählen, die der festgelegten Temperatur am nächsten liegt.

Das Gerät wird bei allen Prüfungen im Auslieferungszustand ohne Änderung der voreingestellten Einstellungen betrieben. Es ist sicherzustellen, dass für die Dauer der Messung das Gerät mit keinem Netzwerk verbunden ist.

5.7 Runden

Wenn es erforderlich ist Zahlen zu runden, müssen sie nach ISO 80000-1:2009, Abschnitt B.3, Regel B gerundet werden.

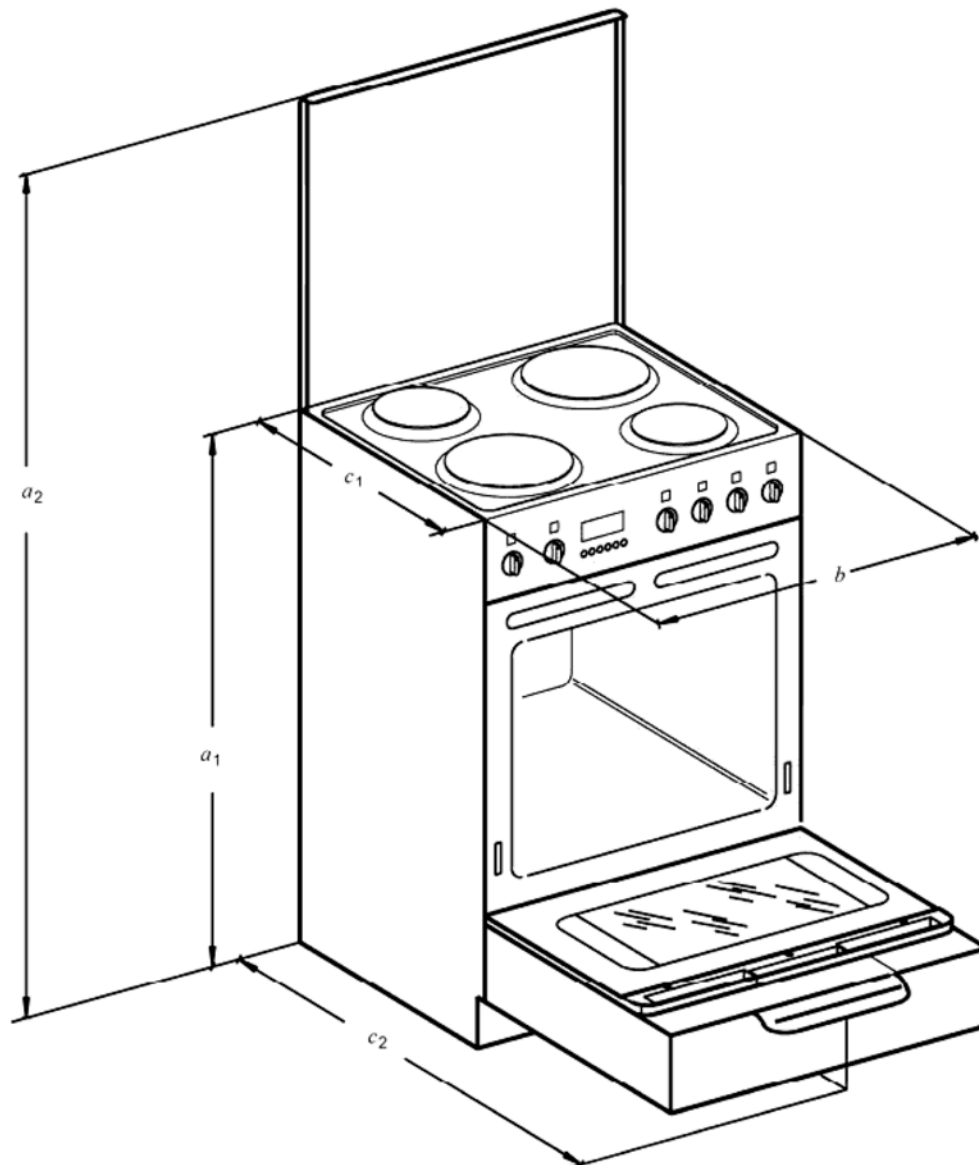
6 Maße und Gewicht

6.1 Gesamtmaße

Die Gesamtmaße des Geräts werden wie folgt gemessen und in Millimeter angegeben:

Herde und andere auf einer Fläche angeordnete Geräte werden wie in Bild 2 gezeigt gemessen.

Eingebaute **Backöfen** werden wie in Bild 3 gezeigt gemessen.



Legende

a_1 Höhe von der Aufstellfläche bis zur Oberfläche des **Kochfeldes**

ANMERKUNG Wenn einstellbare Füße vorhanden sind, wird die Höhe mit den Füßen in beiden Extremstellungen gemessen.

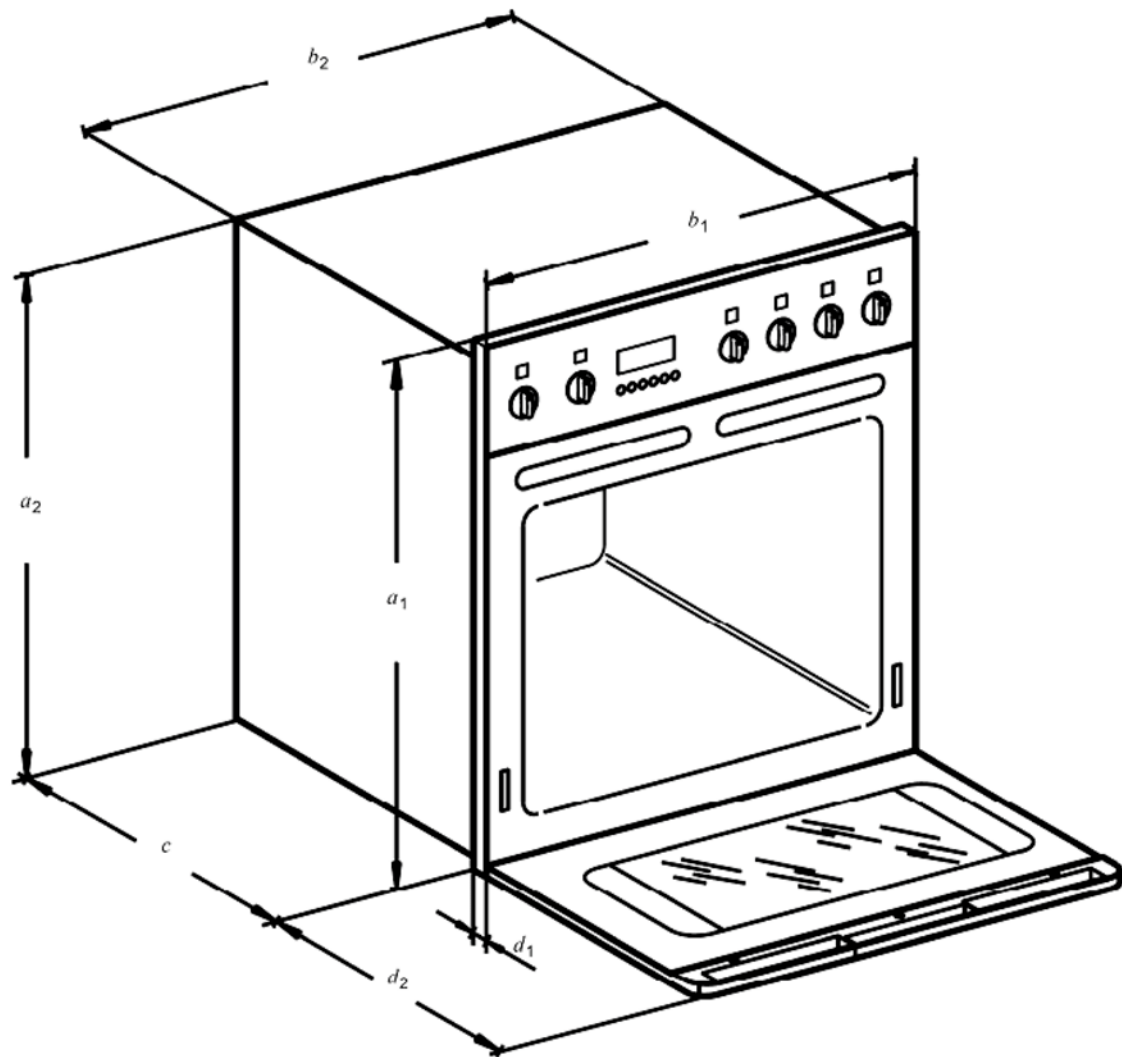
b Gesamtbreite des Geräts

a_2 maximale Höhe von der Aufstellfläche bis zum höchsten Teil des Geräts, wobei ein eventuell vorhandener Deckel geöffnet ist

c_1 Tiefe des Geräts, alle Bedienungsknöpfe usw. vernachlässigt

c_2 maximale Tiefe des Geräts, wenn alle Türen und Einschubelemente vollständig geöffnet sind

Bild 2 – Maße von Geräten



Legende

- a_1 Fronthöhe des Geräts
- b_1 Frontbreite des Geräts
- c maximale Tiefe des Geräts innerhalb des Küchenmöbels
- a_2 maximale Höhe des Geräts innerhalb des Küchenmöbels
- b_2 maximale Breite des Geräts innerhalb des Küchenmöbels
- d_1 Tiefe des Geräts außerhalb des Küchenmöbels, alle Bedienelemente usw. vernachlässigt
- d_2 Tiefe des Geräts außerhalb des Küchenmöbels, wobei alle Türen und Einschubelemente vollständig geöffnet sind

Bild 3 – Maße von Einbaugeräten

6.2 Nutzbare innere Maße und kalkuliertes Volumen

6.2.1 Allgemeines

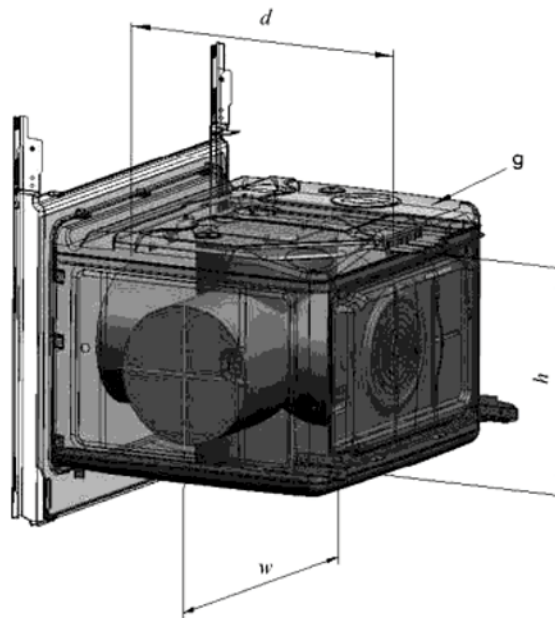
Vor der Durchführung der Messungen müssen die Teile entfernt werden, die gemäß Gebrauchsanleitung herausnehmbar und nicht für den beabsichtigten Betrieb notwendig sind.

Die Sicherheit des Betriebs sollte sichergestellt sein. Hierfür erforderliche Teile können für die Messung des kalkulierten Volumens nicht entfernt werden.

Die Messung des kalkulierten Volumens ist bei Umgebungstemperatur durchzuführen.

Höhe, Breite und Tiefe des kalkulierten Volumens im Garraum müssen nach 6.2.2 bis 6.2.4 gemessen werden. Die Messungen sind in Bild 4 dargestellt.

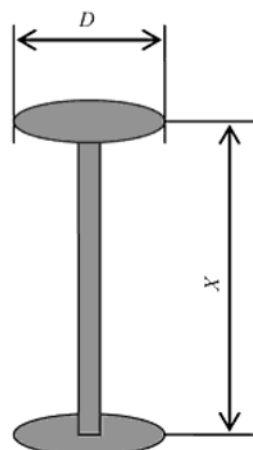
Für die Messung der drei Größen muss eine Messlehre, wie in Bild 5 dargestellt, verwendet werden. Die Messlehre ist ohne merkliche Kraft anzuwenden. Die Maße werden in Millimeter angegeben.



Legende

- d nutzbare Tiefe
- g Heizelement
- h nutzbare Höhe
- w nutzbare Breite

Bild 4 – Nutzbare Innenmaße



Legende

- $D = 200 \text{ mm}$ oder 120 mm
- $X = \text{zu messendes Maß}$

Bild 5 – Messlehre für die Messung dieser Größen

6.2.2 Nutzbare Höhe

Die nutzbare Höhe ist die maximale Länge eines Zylinders mit 200 mm Durchmesser, der vertikal von der Mitte des Garraumbodens bis zum niedrigsten Punkt an der Decke reicht. Den niedrigsten Punkt an der Decke, den die Fläche des Zylinders berührt, kann eine Lampe, ein Heizelement oder ein ähnlicher Gegenstand darstellen.

Falls entweder die Breite oder die Tiefe des Garraumes kleiner als 250 mm ist, muss der Durchmesser des Zylinders bei den Messungen auf 120 mm verringert werden.

ANMERKUNG Die Mitte des Garraumbodens ist definiert als die Mitte der nutzbaren Tiefe und die Mitte der nutzbaren Breite.

6.2.3 Nutzbare Breite

Die nutzbare Breite ist die maximale Länge eines Zylinders mit 200 mm Durchmesser, der horizontal von der linken Seitenwand des Garraums bis zur rechten Seitenwand des Garraums reicht.

Falls entweder die Höhe oder die Tiefe des Garraumes kleiner als 250 mm ist, muss der Durchmesser des Zylinders bei der Messung auf 120 mm verringert werden.

ANMERKUNG Die Mitte der Seitenwand des Garraums ist definiert als die Mitte der nutzbaren Tiefe und die Mitte der nutzbaren Höhe.

6.2.4 Nutzbare Tiefe

Die nutzbare Tiefe ist die maximale Länge eines Zylinders mit 200 mm Durchmesser, der horizontal von der Mitte der Rückwand bis zur Innenseite der geschlossenen Tür reicht.

Falls entweder die Breite oder die Höhe des Garraumes kleiner als 250 mm ist, muss der Durchmesser des Zylinders bei den Messungen auf 120 mm verringert werden.

Bei der Messung der nutzbaren Tiefe wird die Messlehre auf einer Auflage so angeordnet, dass deren Achse horizontal in der Mitte des Garraumes liegt, wobei sie auf eine Länge ausgezogen wird, die leicht über der erwarteten nutzbaren Tiefe liegt. Die Tür wird vorsichtig geschlossen, so dass die Messlehre zusammengeschoben wird und so die nutzbare Tiefe angibt.

ANMERKUNG Die Mitte der Rückwand des Garraums ist definiert als die Mitte der nutzbaren Höhe und die Mitte der nutzbaren Breite.

6.2.5 Berechnetes Volumen

Das berechnete Volumen wird aus diesen drei Größen bestimmt und in Liter, gerundet auf den nächsten ganzen Liter, angegeben.

6.3 Gesamtinnenmaße und Gesamtvolumen

6.3.1 Allgemeines

Wenn in den Oberflächen, die die Begrenzung des Garraums bilden, Vorsprünge oder Vertiefungen enthalten sind, dann müssen für die Messungen diejenigen Ebenen verwendet werden, die den größten prozentualen Anteil der Gesamtfläche der Oberflächen ausmachen. Bei der Flächenberechnung für diese Bestimmung sind Löcher in den Oberflächen zu vernachlässigen.

Die folgenden Volumina oder Zwischenräume sind zu vernachlässigen:

- diejenigen, von herausnehmbaren Teilen, welche vom Hersteller festgelegt und für den Betrieb des Gerätes nicht unbedingt erforderlich sind, wie z. B. Backofenzubehör, Einschubgestelle oder Temperaturfühler;

- diejenigen, die von Hezelementen eingenommen werden;
- diejenigen, die sich durch kleine Unregelmäßigkeiten in den Garraumwänden ergeben, einschließlich Abdeckungen über Temperatursensoren und Lampen;
- diejenigen, die durch Konvektionsbleche eingenommen werden;
- Eckenradien kleiner als 50 mm an den Stoßstellen von inneren Oberflächen des Garraumes.

Die Maße werden in Millimeter angegeben.

6.3.2 Gesamthöhe (H)

Der maximale vertikale Abstand in Millimeter zwischen der Ebene des Garraumbodens und der Ebene der Garraumdecke.

6.3.3 Gesamtbreite (W)

Der maximale horizontale Abstand in Millimeter zwischen den Ebenen der Seitenwände des Garraums.

6.3.4 Gesamttiefe (D)

Der maximale horizontale Abstand in Millimeter von der Ebene der Innenseite der geschlossenen Tür zur Ebene der Rückwand des Garraums.

6.3.5 Gesamtvolumen rechteckiger Garräume

Das Gesamtvolumen ist das gesamte Innenvolumen des Garraums, in dem das Garen stattfindet, angegeben als Produkt aus H , W und D , wie sie oben bestimmt sind, dividiert durch 10^6 und auf den nächsten Liter gerundet.

6.3.6 Gesamtvolumen nicht rechtwinkliger Garräume

Für nicht rechtwinklige Garräume ist das Volumen jedes nicht übereinstimmenden Bereiches wie z. B. einer gekrümmten Tür oder eines gekrümmten Garraums durch direkte Messung und die Anwendung konventioneller geometrischer Berechnungen zu bestimmen. Der Rest des Garraums ist als rechtwinkliger Garraum zu behandeln und die einzelnen Volumen sind zu addieren. Das Volumen ist mit dem nächsten Liter aufgerundet anzugeben.

6.4 Maße von Backofen- und Dampfgarerzubehör

Die nutzbare Breite und die nutzbare Tiefe des Zubehörs werden gemessen. Die Maße werden 5 mm oberhalb der Oberfläche des Zubehörs bestimmt.

Die Oberfläche wird berechnet und in Quadratzentimeter angegeben, gerundet auf die nächsten 10 cm^2 .

ANMERKUNG Das Zubehör kann ein Backblech oder ein Dampfgarerzubehör sein.

6.5 Maße der Grillroste

Breite und Tiefe des Grillrostes werden gemessen.

Oberfläche wird berechnet und in Quadratzentimeter angegeben, gerundet auf die nächsten 10 cm^2 .

ANMERKUNG Wenn der Grillrost das Zubehör eines **Backofens** ist, werden die Maße nach 6.4 gemessen.

6.6 Maße von Wärmefächern

Die Höhe, Breite und Tiefe des berechneten Volumens innerhalb des **Wärmefachs** werden gemessen und in Millimeter angegeben.

ANMERKUNG Wenn sich im Innern des **Wärmefachs** ein Heizelement befindet, werden die Maße bis hin zu dessen am weitesten hervorstehenden Teil gemessen.

6.7 Horizontallage des Backofenzubehörs

Das Zubehör ist mittig im **Backofen** anzuordnen.

ANMERKUNG 1 Das Zubehör kann ein Rost oder ein Backblech sein.

Eine Vorrichtung, die aus einer Scheibe und einem kranzförmigen Ring besteht, wird mittig auf dem Zubehör angeordnet. Eine Wasserwaage wird mittig auf den Ring gesetzt, wie in Bild 6 gezeigt. Die Wasserwaage wird in die Position gedreht, in der sie die größte Neigung gegenüber der Waagerechten anzeigt. Ihre niedrigere Seite wird nun bis zur Waagerechten angehoben, indem eine Fühlerblattlehre zwischen Wasserwaage und Ring geschoben wird.

Für die Messung der Horizontallage von Backofenzubehör werden dieselben Vorrichtungen wie für Kochplatten verwendet (siehe IEC 60350-2).

Maße in Millimeter

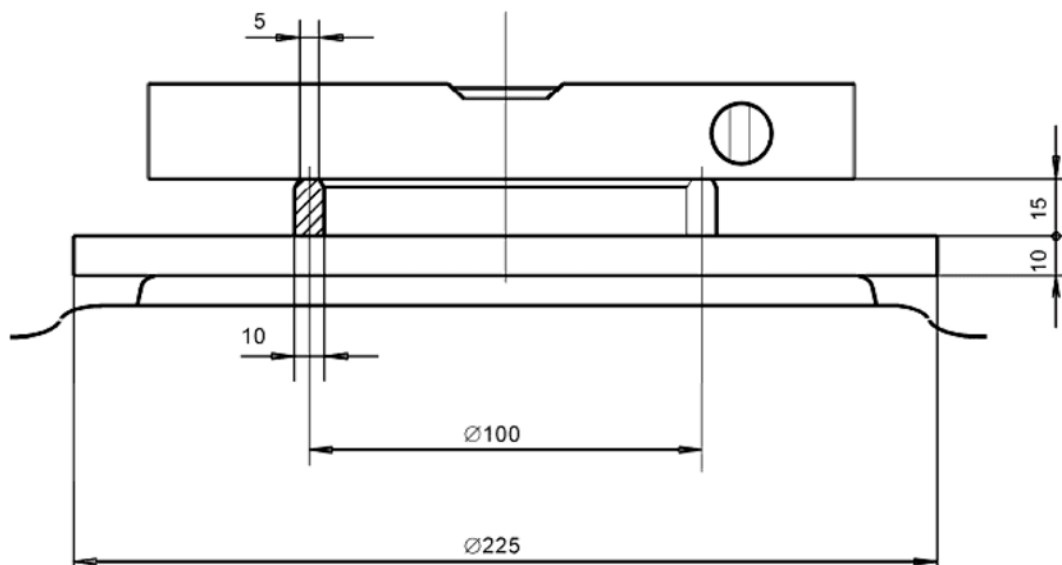


Bild 6 – Vorrichtung zur Prüfung der Horizontallage von Backofenzubehör

Die Abweichung von der Horizontalen ist gegeben durch die Dicke der Lehre in Millimeter mit zwei Dezimalstellen. Sie wird als Prozentwert ausgedrückt, gerundet auf die nächsten 0,1 %.

ANMERKUNG 2 Die direkte Umrechnung von Millimeter auf einen Prozentwert ist möglich, da der Ring einen Durchmesser von 100 mm aufweist.

6.8 Gewicht des Gerätes

Das Gewicht des Gerätes wird einschließlich nur desjenigen Backofenzubehörs bestimmt, das für die Prüfung in 7.4 benötigt wird, und in Kilogramm angegeben, gerundet auf volle Kilogramm.