

Mikrowellengeräte für den Hausgebrauch

Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften
(IEC 60705 : 1999)
Deutsche Fassung EN 60705 : 1999

DIN**EN 60705**

Diese Norm enthält die deutsche Übersetzung der Internationalen Norm **IEC 60705**

ICS 97.040.20

Household microwave ovens – Methods for measuring performance
(IEC 60705 : 1999);
German version EN 60705 : 1999

Fours micro-ondes à usage domestique – Méthodes de mesure
de l'aptitude à la fonction (CEI 60705 : 1999);
Version allemande EN 60705 : 1999

Ersatz für
DIN EN 60705 : 1996-10
Siehe Beginn der
Gültigkeit

Die Europäische Norm EN 60705 : 1999 hat den Status einer Deutschen Norm.

Beginn der Gültigkeit

Die EN 60705 wurde am 1999-04-01 angenommen.

Nationales Vorwort

Für die vorliegende Norm ist das nationale Arbeitsgremium UK 513.2 „Herde und Mikrowellengeräte“ der Deutschen Elektrotechnischen Kommission im DIN und VDE (DKE) zuständig.

Norm-Inhalt war veröffentlicht als E DIN IEC 59H/76/CDV : 1997-08.

Fortsetzung Seite 2
und 20 Seiten EN

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

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

Der Zusammenhang der zitierten Normen mit den entsprechenden Deutschen Normen ist nachstehend wiedergegeben. Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieser Norm waren die angegebenen Ausgaben gültig.

IEC hat 1997 die Benummerung der IEC-Publikationen geändert. Zu den bisher verwendeten Normnummern wird jeweils 60000 addiert. So ist zum Beispiel aus IEC 68 nun IEC 60068 geworden.

Europäische Norm	Internationale Norm	Deutsche Norm	Klassifikation im VDE-Vorschriftenwerk
EN 55011 : 1998	CISPR 11 : 1997 (mod.)	DIN EN 55011 (VDE 0875 Teil 11) : 1998-12	VDE 0875 Teil 11

Änderungen

Gegenüber DIN EN 60705 : 1996-10 wurden folgende Änderungen übernommen:

- a) EN 60705 : 1999 übernommen.
- b) Norm inhaltlich und strukturell überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN 44566-1: 1983-01, 1989-11

DIN 44566-2: 1983-01, 1989-11

DIN 44566-3: 1989-11

DIN EN 60705: 1996-10

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN 55011 (VDE 0875 Teil 11) : 1998-12

Industrielle, wissenschaftliche und medizinische Hochfrequenzgeräte (ISM-Geräte) – Funkstörungen – Grenzwerte und Meßverfahren (IEC/CISPR 11 : 1997, mod.); Deutsche Fassung EN 55011 : 1998

Deutsche Fassung

Mikrowellengeräte für den Hausgebrauch

Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften
(IEC 60705 : 1999)

Household microwave ovens – Methods for measuring
performance
(IEC 60705 : 1999)

Fours micro-ondes à usage domestique – Méthodes de
mesure de l'aptitude à la fonction
(CEI 60705 : 1999)

Diese Europäische Norm wurde von CENELEC am 1999-04-01 angenommen.

Die 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 Zentralsekretariat 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 Zentralsekretariat mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CENELEC-Mitglieder sind die nationalen elektrotechnischen Komitees von Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Schweiz, Spanien, der Tschechischen Republik und dem Vereinigten Königreich.

CENELEC

EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR ELEKTROTECHNISCHE NORMUNG
European Committee for Electrotechnical Standardization
Comité Européen de Normalisation Electrotechnique

Zentralsekretariat: rue de Stassart 35, B-1050 Brüssel

Vorwort

Der Text des Schriftstücks 59H/76/FCDS, zukünftige 3. Ausgabe von IEC 60705, ausgearbeitet von dem SC 59H „Microwave oven“ des IEC TC 59 „Performance of household electrical appliances“, wurde der IEC-CENELEC Parallelen Abstimmung unterworfen und von CENELEC am 1999-04-01 als EN 60705 angenommen.

Diese Europäische Norm ersetzt EN 60705 : 1995.

Nachstehende Daten wurden festgelegt:

- spätestes Datum, zu dem die EN auf nationaler Ebene durch Veröffentlichung einer identischen nationalen Norm oder durch Anerkennung übernommen werden muß (dop): 2000-01-01
- spätestes Datum, zu dem nationale Normen, die der EN entgegenstehen, zurückgezogen werden müssen (dow): 2002-04-01

Anhänge, die als „normativ“ bezeichnet sind, gehören zum Norminhalt.

Anhänge, die als „informativ“ bezeichnet sind, enthalten nur Informationen.

In dieser Norm ist Anhang ZA normativ und sind die Anhänge A, B und C informativ.

Der Anhang ZA wurde von CENELEC hinzugefügt.

Anerkennungsnotiz

Der Text der Internationalen Norm IEC 60705 : 1999 wurde von CENELEC ohne irgendeine Abänderung als Europäische Norm angenommen.

In der offiziellen Fassung sind in Anhang C „Literaturhinweise“ zu den aufgelisteten Normen die nachstehenden Anmerkungen einzutragen:

IEC 60335-2-25

ANMERKUNG: Harmonisiert als EN 60335-2-25 : 1996 (modifiziert).

IEC 60335-2-90

ANMERKUNG: Harmonisiert als EN 60335-2-90 : 1997 (nicht modifiziert).

IEC 60335

ANMERKUNG: Harmonisiert als EN 60335 : 1999 (nicht modifiziert).

Auszug aus dem IEC-Vorwort:

Folgende Schriftarten werden in dieser Norm verwendet:

- *Prüfungen* in *Kursivschrift*
- Anmerkungen in Kleinschrift
- anderer Text in Normalschrift.

Worte in **Fettdruck** im Text sind in Abschnitt 3 definiert.

Folgende Unterschiede bestehen in einigen Ländern:

Abschnitt 7: Metrische Maßangaben sind nicht in allgemeinem Gebrauch (USA).

Inhalt

	Seite		Seite
Vorwort	2	10.2 Prüfung mit mehreren Bechern	6
1 Anwendungsbereich	3	11 Erwärmungseigenschaften	6
2 Normative Verweisungen	3	11.1 Erwärmung von Getränken	6
3 Definitionen	3	11.2 Erwärmung von simulierten Speisen	6
3.1 Mikrowellengeräte	3	12 Gareigenschaften	7
3.2 Mikrowellen-Kombinationsgeräte	3	12.1 Allgemeines	7
3.3 Mikrowellendurchlässigkeit	4	12.2 Auswertung	7
3.4 Bemessungsspannung	4	12.3 Prüfungen	7
4 Klassifizierung	4	13 Auftaueigenschaften	9
4.1 Nach der Art	4	13.1 Allgemeines	9
4.2 Nach den Merkmalen	4	13.2 Auswertung	9
5 Liste der Messungen	4	13.3 Auftauen von Fleisch	9
6 Allgemeine Meßbedingungen	4	Anhang A (informativ) Optionale Erwärmungs- prüfungen – Rührteig	17
6.1 Versorgungsspannung	4	A.1 Behälter	17
6.2 Prüfraum	5	A.2 Material	17
6.3 Wasser	5	A.3 Zutaten	17
6.4 Anfangszustand des Gerätes	5	A.4 Verfahren	17
6.5 Einstellung der Steuer- oder Regeleinrichtung	5	A.5 Auswertung	18
7 Maße und Volumen	5	Anhang B (informativ) Regionale Auftauprüfungen	18
7.1 Außenmaße	5	B.1 Einleitung	18
7.2 Nutzbare Garraummaße	5	B.2 Prüfverfahren	18
7.3 Nutzbares Garraumvolumen	5	B.3 Auswertung	19
8 Bestimmung der Mikrowellenausgangsleistung	5	Anhang C (informativ) Literaturhinweise	20
9 Wirkungsgrad	5	Anhang ZA (normativ) Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen	20
10 Technische Prüfungen der Gebrauchseigenschaften	6		
10.1 Prüfung mit quadratischem Behälter	6		

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für **Mikrowellengeräte** für den Hausgebrauch. Sie gilt auch für **Mikrowellen-Kombinationsgeräte**. Diese Norm definiert die wesentlichen Gebrauchseigenschaften von Haushaltsmikrowellengeräten, welche für den Benutzer von Interesse sind, und legt die Verfahren zur Messung dieser Eigenschaften fest.

ANMERKUNG 1: Diese Norm behandelt keine

- Geräte, die eine Last mit einem Durchmesser von ≥ 200 mm nicht aufnehmen können;
- Sicherheitsanforderungen (siehe IEC 60335-2-25 [1]*) und IEC 60335-2-90 [2]).

ANMERKUNG 2: Diese Norm gilt nicht für Geräte, die nur konventionelle Erwärmung besitzen (siehe IEC 60350) [3].

2 Normative Verweisungen

Die folgenden normativen Dokumente enthalten Festlegungen, die durch Verweisung in diesem Text Festlegungen dieser internationalen Norm darstellen. Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung waren die angegebenen Ausgaben gültig. Alle Normen unterliegen der Überarbeitung. Vertragspartner, deren Vereinbarungen auf dieser internationalen Norm basieren, werden gebeten, die Möglichkeit der Anwendung der jeweils neuesten Ausgabe der im folgenden genannten Normen zu überprüfen.

Die Mitglieder von IEC und ISO führen Verzeichnisse der gegenwärtig gültigen Internationalen Normen.

CISPR 11 : 1997

Industrial, scientific and medical (ISM) radio-frequency equipment – Electromagnetic disturbance characteristics – Limits and methods of measurement

3 Definitionen

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Definitionen.

3.1 Mikrowellengeräte

Gerät, das elektromagnetische Energie im ISM-Frequenzband von 2 450 MHz verwendet, um Speisen und Getränke zu erwärmen.

ANMERKUNG 1: Das Mikrowellengerät kann ein Bräunungselement beinhalten.

ANMERKUNG 2: ISM-Frequenzbänder sind die von der ITU aufgestellten und in CISPR 11 wiedergegebenen elektromagnetischen Frequenzen.

3.2 Mikrowellen-Kombinationsgerät

Mikrowellengerät, in dem Mikrowellenenergie mit Wärmeenergie kombiniert ist.

*) Die Ziffern in eckiger Klammer beziehen sich auf die in Anhang C angegebenen Literaturhinweise.

3.3 Mikrowellendurchlässigkeit

Eigenschaft eines Werkstoffs mit vernachlässigbarer Absorption und Reflexion von Mikrowellen.

ANMERKUNG: Die relative Dielektrizitätskonstante eines gegenüber Mikrowellen durchlässigen Werkstoffs beträgt weniger als 7 und der relative Verlustfaktor ist geringer als 0,015.

3.4 Bemessungsspannung

Spannung, die dem Gerät vom Hersteller zugeordnet wurde.

4 Klassifizierung

Die Geräte werden nach ihrer Art und ihren Merkmalen klassifiziert.

4.1 Nach der Art

- Mikrowellengeräte;
- Mikrowellen-Kombinationsgeräte.

Die Art des Gerätes ist in dem Bericht anzugeben.

4.2 Nach den Merkmalen

- nutzbare Garraummaße

- mit oder ohne Drehteller

Die Merkmale des Gerätes sind in dem Bericht anzugeben.

5 Liste der Messungen

Die Gebrauchseigenschaften werden durch die in der Tabelle 1 angegebenen Prüfungen gemessen.

6 Allgemeine Meßbedingungen

Wenn nicht anders festgelegt, werden die Messungen unter den folgenden Bedingungen durchgeführt:

6.1 Versorgungsspannung

Die Prüfungen werden bei **Bemessungsspannung** $\pm 1\%$ durchgeführt. Wenn das Gerät einen Bemessungsspannungsbereich hat, werden die Prüfungen bei der am besten passenden Spannung hinsichtlich des nationalen Versorgungssystems durchgeführt. Diese Spannung wird im Bericht angegeben.

ANMERKUNG: Die Versorgungsspannung sollte im wesentlichen sinusförmig sein. Andernfalls können die Prüfungsergebnisse beeinflusst werden.

Tabelle 1: Liste der Messungen

Art der Messung	Abschnitt	Reproduzierbarkeit	Mikrowellengeräte ¹⁾	Mikrowellen-Kombinationsgeräte
Außenmaße	7.1	Ja	*	*
Nutzbare Garraummaße	7.2	Ja	*	*
Nutzbare Garraumvolumen	7.3	Ja	*	*
Mikrowellenausgangsleistung	8	Ja	*	
Wirkungsgrad	9	Ja	*	
Quadratischer Behälter	10.1	Ja	*	
Mehrere Becher	10.2	Ja	*	
Erwärmung von Getränken	11.1	Ja	*	
Erwärmung von simulierten Speisen	11.2	Ja	*	
Eiercreme	12.3.1	Nein	*	
Sponge Cake	12.3.2	Nein	*	
Fleischklops	12.3.3	Nein	*	
Kartoffelgratin	12.3.4	Nein		*
Kuchen	12.3.5	Nein		*
Hähnchen	12.3.6	Nein		*
Fleisch auftauen	13.3	Nein	*	
Teig	Anhang A	Nein	*	

* Prüfung anwendbar.

¹⁾ Mit Ausnahme der Prüfungen nach 10.1 sind diese Prüfungen auch bei **Mikrowellen-Kombinationsgeräten** anzuwenden, wenn diese ausschließlich im Mikrowellenbetrieb betrieben werden.

6.2 Prüfraum

Die Prüfungen werden in einem weitgehend zugfreien Raum durchgeführt, der auf einer Umgebungstemperatur von $(20 \pm 5)^\circ\text{C}$ gehalten wird.

6.3 Wasser

Für die Prüfungen wird Trinkwasser verwendet.

6.4 Anfangszustand des Gerätes

Zu Beginn jeder Prüfung:

- befinden sich die Temperaturen des Magnetrons und des Leistungstransformators innerhalb von 5 K der Umgebungstemperatur oder
- wurde das Gerät über einen Zeitraum von mindestens 6 h nicht betrieben. Jedoch kann dieser Zeitraum verringert werden, wenn nachgewiesen werden kann, daß die Mikrowellenausgangsleistung, wie in Abschnitt 8 bestimmt, früher zur Verfügung steht.

ANMERKUNG: Zwangskühlung kann zur Unterstützung bei der Verringerung der Gerätetemperatur angewandt werden.

6.5 Einstellung der Steuer- oder Regeleinrichtung

Die Prüfungen werden mit derjenigen Einstellung der Steuer- oder Regeleinrichtung durchgeführt, die die maximale Ausgangsleistung ergibt.

7 Maße und Volumen

7.1 Außenmaße

Die Gesamthöhe, -breite und -tiefe des Gerätes, Knöpfe oder Griffe an der Vorderseite ausgenommen, werden gemessen. Die Tiefe wird auch mit vollständig geöffneter Tür gemessen. Die Maße sind in Bild 1 dargestellt. Wenn verstellbare Füße vorhanden sind, wird die Höhe des Gerätes mit den Füßen in ihrer kleinsten und größten Einstellung gemessen.

Die Maße werden in Millimeter angegeben.

7.2 Nutzbare Garraummaße

Die nutzbaren Garraummaße geben Auskunft über den für die Speisenbehälter zur Verfügung stehenden Raum. Größere hervorspringende Teile, wie Abdeckungen von Mikrowellenverteilern, werden berücksichtigt, nicht aber kleinere Teile, wie abgerundete Ecken.

Die nutzbaren Maße werden wie folgt bestimmt:

- nutzbare Höhe, senkrechter Abstand zwischen der Hauptebene der Aufstellfläche und der Deckenebene, welche durch den niedrigsten Punkt innerhalb eines Radius von 100 mm um die Senkrechte im Mittelpunkt des Garraums bestimmt wird;
- nutzbare Breite, waagerechter Abstand zwischen den Hauptebenen der Seitenwände;
- nutzbare Tiefe, waagerechter Abstand zwischen der Hauptebene der Innenseite der geschlossenen Tür und der Hauptebene der Rückwand;
- nutzbarer Durchmesser, das Doppelte des kleinsten Abstandes zwischen der Rotationsachse des Drehtellers und der nächstgelegenen Wand oder der Tür.

Ein Beispiel ist in Bild 2 dargestellt.

Die Maße werden in Millimeter angegeben.

7.3 Nutzbares Garraumvolumen

Das nutzbare Garraumvolumen gibt Informationen zur Klassifizierung von Garraumgrößen.

Das nutzbare Garraumvolumen wird aus der nutzbaren Höhe, Breite und Tiefe, die in 7.2 gemessen wurden, berechnet. Bei Geräten mit einem Drehteller ist das Volumen der Zylinder, berechnet aus dem Durchmesser und der Höhe.

Das Volumen wird in Liter angegeben, auf volle Liter gerundet.

8 Bestimmung der Mikrowellenausgangsleistung

Die Messung wird mit einer Wasserlast in einem Glasbehälter durchgeführt. Die Wassertemperatur liegt anfangs unter der Umgebungstemperatur und wird durch Erwärmung in dem Mikrowellengerät auf etwa Umgebungstemperatur angehoben. Dieses Verfahren stellt sicher, daß die Wärmeverluste und die Wärmekapazität des Behälters einen minimalen Einfluß haben, aber dennoch ist ein Korrekturfaktor eingeführt. Dieses Verfahren erfordert jedoch eine genaue Messung der Wassertemperatur.

Ein zylindrischer Behälter aus Borosilikatglas wird für die Prüfung verwendet. Er hat eine maximale Materialdicke von 3 mm, einen Außendurchmesser von etwa 190 mm und eine Höhe von etwa 90 mm. Das Gewicht des Behälters wird bestimmt.

Zu Beginn der Prüfung haben das Gerät und der leere Behälter Umgebungstemperatur. Für die Prüfung wird Wasser mit einer Ausgangstemperatur von $(10 \pm 1)^\circ\text{C}$ verwendet. Die Wassertemperatur wird gemessen, unmittelbar bevor es in den Behälter gegossen wird.

Eine Menge von $(1\,000 \pm 5)$ g Wasser wird in den Behälter gegeben und seine tatsächliche Masse ermittelt. Dann wird der Behälter sofort in die Mitte der Stellfläche gestellt, die sich in ihrer untersten Normalstellung befindet. Das Gerät wird betrieben, und die Zeit, die benötigt wird, um eine Wassertemperatur von $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ zu erlangen, wird gemessen. Das Gerät wird dann abgeschaltet und die Endtemperatur des Wassers innerhalb von 60 s gemessen.

ANMERKUNG 1: Das Wasser wird umgerührt, bevor seine Temperatur gemessen wird.

ANMERKUNG 2: Rühr- und Meßgeräte müssen eine geringe Wärmekapazität haben.

Die Mikrowellenausgangsleistung in Watt wird nach folgender Gleichung berechnet:

$$P = \frac{4,187 \cdot m_w \cdot (T_2 - T_1) + 0,55 \cdot m_c \cdot (T_2 - T_0)}{t} \quad (1)$$

Dabei ist:

- P die Mikrowellenausgangsleistung in Watt;
- m_w die Masse des Wassers in Gramm;
- m_c die Masse des Behälters in Gramm;
- T_0 die Umgebungstemperatur in $^\circ\text{C}$;
- T_1 die Ausgangstemperatur des Wassers in $^\circ\text{C}$;
- T_2 die Endtemperatur des Wassers in $^\circ\text{C}$;
- t die Erwärmungszeit in Sekunden.

Die Mikrowellenausgangsleistung wird in Watt angegeben, auf volle 50 W abgerundet.

9 Wirkungsgrad

Die während der Prüfung von Abschnitt 8 aufgenommene Energie wird gemessen.

Der Wirkungsgrad des Gerätes wird nach folgender Gleichung berechnet:

$$\eta = 100 \cdot \frac{P \cdot t}{W_{\text{in}}} \quad (2)$$

Dabei ist:

- P die berechnete Mikrowellenausgangsleistung in Watt;
- t die Erwärmungszeit in Sekunden;
- η der Wirkungsgrad;
- W_{in} die Energieaufnahme in Wattsekunden.

ANMERKUNG: Die Energieaufnahme beinhaltet die während der Aufheizzeit des Magnetronheizelements aufgenommene Energie.

Der Wirkungsgrad wird in % angegeben, auf ganze Zahlen abgerundet.

10 Technische Prüfungen der Gebrauchseigenschaften

Der Zweck dieser Prüfungen ist die Bestimmung der Gleichmäßigkeit der Erwärmung unter Verwendung von Wasser. Sie bieten den Vorteil, numerische Ergebnisse zu erhalten. Da das Erwärmen, das Garen sowie das Auftauen von Lebensmitteln die Geometrie und anderen Eigenschaften des Lebensmittelgutes einschließt, welche die Feldverteilung der Mikrowellen beeinflussen, sind die Ergebnisse dieser Prüfungen mit Vorsicht zu verwenden. Diese Prüfungen mit Wasser ergänzen die Prüfungen der Gebrauchseigenschaften der Abschnitte 11 bis 13 und liefern zusätzliche Informationen zur Gleichmäßigkeit der Erwärmung.

Wasser mit einer Temperatur von $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ wird verwendet. Die nach Abschnitt 8 gemessene Mikrowellenausgangsleistung wird zur Berechnung der Erwärmungszeiten verwendet, und zwar entsprechend den für die verschiedenen Lebensmittel vorgegebenen Energiewerten.

10.1 Prüfung mit quadratischem Behälter

10.1.1 Verfahren

Der Behälter nach Bild 3 wird mit (1000 ± 10) g Wasser gefüllt. Die Wassertemperatur wird gemessen. Der Behälter wird in die Mitte der Stellfläche mit einer Seite parallel zur Vorderseite des Gerätes gestellt. Das Gerät wird eine Zeit betrieben, die 100 kW entspricht.

Der Behälter wird aus dem Gerät herausgenommen. Die Wassertemperatur wird innerhalb von 30 s nach Abschluß der Erwärmungsperiode gemessen.

ANMERKUNG: Die Temperaturmessung wird durch die Verwendung von Gerätschaften mit 25 Thermoelementen erleichtert.

Wenn das Gerät mehr als eine Stellflächenposition hat, wird die Prüfung durchgeführt, indem der Behälter der Reihe nach auf jeder Position steht.

10.1.2 Auswertung

Die Minimal- und Maximalwerte der Temperaturerhöhungen der 9 inneren Abteile werden in Prozent der mittleren Temperaturerhöhung aller 25 Abteile berechnet.

Die Minimal- und Maximalwerte der Temperaturerhöhungen der 16 äußeren Abteile werden in Prozent der mittleren Temperaturerhöhung aller 25 Abteile berechnet.

Die errechneten Werte werden, gerundet auf ganze Zahlen, angegeben.

10.2 Prüfung mit mehreren Bechern

10.2.1 Verfahren

Die fünf in Bild 4 spezifizierten Becher werden in das Wasser eingetaucht, um die Temperatur auszugleichen. Sie werden dann herausgenommen und an der Außenseite abgetrocknet. Jeder Becher ist mit (100 ± 1) g Wasser gefüllt und auf eine Isolierauflage gestellt. Die Wassertemperatur wird gemessen und die Becher auf die Stellfläche des Gerätes gestellt, wie in Bild 5 dargestellt. Sie werden dann eine Zeitdauer erwärmt, die 50 kW Energieabgabe entspricht.

Die Becher werden aus dem Gerät herausgenommen und auf die Isolierauflage gestellt. Das Wasser wird umgerührt und seine Temperatur gemessen. Die Messungen werden in numerischer Reihenfolge der Becher und innerhalb von 30 s nach Abschluß der Erwärmungsperiode ausgeführt.

Die Prüfung wird wiederholt, wobei die Endtemperaturen in der umgekehrten Reihenfolge gemessen werden.

10.2.2 Auswertung

Die mittlere Temperaturerhöhung des Wassers wird für jede Becherposition berechnet. Dann wird die Differenz zwischen dem Maximum und Minimum der fünf Werte berechnet und durch die gesamte durchschnittliche Temperaturerhöhung geteilt.

Das Ergebnis wird in Prozent angegeben, gerundet auf ganze Zahlen.

11 Erwärmungseigenschaften

11.1 Erwärmung von Getränken

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung der Gleichmäßigkeit der Temperaturverteilung und die Erwärmungsdauer, wenn das Gerät zur Erwärmung von Getränken eingesetzt wird.

11.1.1 Verfahren

Zwei Becher, wie in Bild 4 festgelegt, werden mit (100 ± 2) g Wasser mit einer Temperatur von $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ gefüllt. Die tatsächliche Wassertemperatur wird gemessen. Die Becher werden auf die Stellfläche in der in den Bildern 6a oder 6c dargestellten Position gestellt. Das Gerät wird betrieben, bis die durchschnittliche Temperatur der zwei Becher $(80 \pm 5)^\circ\text{C}$ beträgt. Die Erwärmungszeit wird gemessen. Nach der Erwärmung werden die Becher aus dem Gerät herausgenommen und auf eine Isolierauflage gestellt. Das Wasser wird umgerührt und die Temperaturen innerhalb von 10 s nach Abschluß der Erwärmungsperiode gemessen.

ANMERKUNG: Die Erwärmungszeit beinhaltet die Aufheizzeit des Magnetronheizelements.

Die Prüfung wird mit gleicher Erwärmungszeit wiederholt, wobei die Becher auf die in den Bildern 6b oder 6d dargestellten Position gestellt werden.

Wenn die durchschnittliche Wassertemperatur der vier Becher nicht innerhalb des Bereichs $(80 \pm 5)^\circ\text{C}$ liegt, wird die Prüfung wiederholt, um diese Bedingung durch Einstellung der Erwärmungszeit zu erreichen.

11.1.2 Auswertung

Die Erwärmungszeit wird für eine Temperaturerhöhung von 60 K berechnet. Das Ergebnis wird, gerundet auf volle Sekunden, angegeben.

Die durchschnittliche Temperaturerhöhung des Wassers der vier Becher wird berechnet. Die größte Abweichung vom Durchschnitt wird durch die durchschnittliche Temperaturerhöhung geteilt. Das Ergebnis wird als prozentuale Abweichung angegeben, gerundet auf ganze Zahlen.

11.2 Erwärmung von simulierten Speisen

Der Zweck dieser Prüfungen ist die Beurteilung der Fähigkeit des Gerätes, simulierte Speisen gleichmäßig zu erwärmen.

ANMERKUNG 1: Die Ergebnisse sollen zur Bewertung der Gleichmäßigkeit der Erwärmung einer Einzelportion einer Speise dienen.

ANMERKUNG 2: Eine zusätzliche Prüfung, die einen Rührteig als simulierte Speise verwendet, ist in Anhang A beschrieben.

11.2.1 Verfahren

Der Behälter nach Bild 7 wird auf ungefähr 10°C gekühlt. Er wird mit (400 ± 4) g Wasser, das eine Temperatur von $(10 \pm 2)^\circ\text{C}$ hat, gefüllt. Der Behälter wird in die Mitte der Stellfläche mit den längeren Seiten parallel zur Vorderseite des Gerätes gestellt. Eine Vorrichtung, die 25 gleichmäßig verteilte Thermoelemente enthält, wird auf dem Behälter angeordnet und das Wasser umgerührt. Es wird die

Wassertemperatur von jedem Abteil gemessen. Die Vorrichtung wird entfernt und das Gerät innerhalb von 15 s nach der Messung eingeschaltet.

Der Behälter wird erwärmt, bis die höchste Temperatur eines Abteils ungefähr $(40 \pm 5)^\circ\text{C}$ beträgt.

Die Vorrichtung wird so in dem Gerät auf dem Behälter angeordnet, daß sich die Thermoelemente in der Mitte eines jeden Abteils und ungefähr 10 mm oberhalb des Behälterbodens befinden. Das Wasser wird nicht umgerührt, und die Temperaturen werden innerhalb von 30 s nach Abschluß der Erwärmungsperiode gemessen.

11.2.2 Auswertung

Die durchschnittliche Temperaturerhöhung aller Abteile wird berechnet. Die höchsten und niedrigsten Temperaturerhöhungen werden jeweils durch den Durchschnitt geteilt. Die Ergebnisse werden als prozentuale Abweichungen angegeben, gerundet auf ganze Zahlen.

12 Gareigenschaften

12.1 Allgemeines

Dieser Abschnitt beschreibt Prüfverfahren unter Verwendung von Nahrungsmitteln, um so die Anwendung des Gerätes im Haushalt zum Garen, Backen und Rösten nachzubilden. Die Prüfungen werden nach den Angaben des Herstellers für die verschiedenen Arten von Speisen unter Verwendung von Geschirr aus Borosilikatglas mit einer maximalen Dicke von 6 mm durchgeführt.

ANMERKUNG: Sofern vom Hersteller nicht anders festgelegt, werden die Prüfungen in allen vorhandenen Betriebsarten, wie feste und drehende Stellfläche, ausgeführt.

12.2 Auswertung

Schnelligkeit, Ergebnis und Handhabung werden ausgewertet.

Die Schnelligkeit wird als die Gesamtgarzeit einschließlich der Ruhezeiten angegeben. Sie beinhaltet keine mögliche Ruhezeit nach dem Erwärmen.

Das Ergebnis wird ausgewertet durch Prüfung:

- der Gleichmäßigkeit des Garens, Backens, Bräunens und Röstens, beurteilt nach dem Aussehen und der Struktur verglichen mit den erwarteten Ergebnissen;
- nicht gebackener oder gegarter Stellen beurteilt nach Größe und Lage;
- verbrannter Stellen gebräunter Lebensmittel, beurteilt nach Größe und Lage.

Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

- kein Übergaren und kein Untergaren;
- einige Stellen leicht übergart oder einige Stellen leicht untergart;
- einige Stellen leicht übergart und einige Stellen leicht untergart;
- einige Stellen übergart und einige Stellen untergart;
- einige Stellen stark übergart und einige Stellen stark untergart.

Die Handhabung wird anhand der Anzahl der während des Garens erforderlichen Vorgänge bewertet. Beispiele sind:

- Aufteilen der Lebensmittel oder Herausnehmen von Teilen davon;
- manuelles Wenden der Lebensmittel;
- eine Wartezeit und manuelles Wiedereinschalten.

ANMERKUNG: Anfängliche Einstellvorgänge der Bedienelemente werden nicht gewertet.

12.3 Prüfungen

12.3.1 Eiercreme

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung des gleichmäßigen Garens eines großflächigen rechteckigen Lebensmittels mittlerer Dicke.

12.3.1.1 Behälter

Ein viereckiger Behälter mit einer:

- Höhe von (50 ± 10) mm;
- Oberfläche des Lebensmittelgutes von (500 ± 50) cm².

Die Höhe des Lebensmittelgutes beträgt (20 ± 3) mm, seine Nennmasse 1000 g.

Wenn dieser Behälter für das Gerät zu groß ist, kann statt dessen ein kleinerer Behälter mit einer Oberfläche des Lebensmittelgutes von (410 ± 40) cm² verwendet werden. In diesem Fall beträgt die Höhe des Lebensmittelgutes $20 \text{ mm} \pm 3 \text{ mm}$, seine Nennmasse 750 g.

12.3.1.2 Zutaten

750 g Frischmilch mit einem Fettgehalt zwischen 3 % und 4 %
375 g Eier, Eiweiß und Eigelb vermischt

125 g weißer Zucker

ANMERKUNG: Um den festgelegten Fettgehalt zu erreichen, sollte die Frischmilch nicht mit Wasser verdünnt werden. Wenn eine Verdünnung erforderlich ist, sollte sie aus einer Mischung von Frischmilch und halbentrahmter Frischmilch vorgenommen werden.

12.3.1.3 Verfahren

Die Milch wird auf etwa 60°C erwärmt. Die Eier werden aufgeschlagen und die erwärmte Milch darüber gegossen. Der Zucker wird zugegeben und mit einem Haushaltrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit geschlagen. Das Gemisch wird durch ein Sieb in den Behälter gegossen. Anschließend wird er mit einer Frischhaltefolie abgedeckt und in den Kühlschrank gestellt, bis die Temperatur der Mischung $(5 \pm 2)^\circ\text{C}$ beträgt.

Die Frischhaltefolie wird entfernt, und es wird nach den Angaben des Herstellers für ein derartiges Lebensmittelgut erwärmt. Fehlen solche Angaben, wird der Behälter in die Mitte der Stellfläche gestellt, mit der langen Seite parallel zur Tür gestellt. Die Prüfung kann mit einer reduzierten Leistungsstufe durchgeführt werden, wenn dies nach der Bewertung als geeignet angesehen wird.

Der Behälter wird aus dem Gerät herausgenommen. Nach einer Ruhezeit von 2 h erfolgt die Bewertung.

12.3.2 Sponge Cake

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung des gleichmäßigen Backens eines kreisförmigen, dicken und aufgehenden Lebensmittels.

12.3.2.1 Behälter

Ein runder Behälter mit einer:

- Höhe von (50 ± 10) mm;
- Außendurchmesser des Behälters von (230 ± 10) mm.

Die Höhe des Lebensmittelgutes beträgt (15 ± 2) mm, seine Nennmasse 475 g.

12.3.2.2 Zutaten

170 g lockeres Weizenmehl (geringer Glutengehalt)

170 g weißer Zucker

10 g Backpulver

100 g Wasser

50 g Margarine mit 80 % bis 85 % Fettgehalt

125 g Eier, Eiweiß und Eigelb vermischt

Backpapier von ungefähr 200 mm Durchmesser.

12.3.2.3 Verfahren

Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Die Eier und der Zucker werden 2 min bis 3 min geschlagen, und die Margarine wird geschmolzen und hinzugegeben. Nach und nach werden Mehl, Backpulver und Wasser hinzugefügt. Das Backpapier wird auf den Boden des Behälters gelegt und der Teig in den Behälter gegeben.

Innerhalb von 10 min nach dem Mischen wird der Behälter in das Gerät gestellt, und es wird entsprechend den Angaben des Herstellers für ein derartiges Lebensmittelgut gegart. Fehlen solche Angaben, wird der Behälter in die Mitte der Stellfläche gestellt. Die Prüfung kann mit einer reduzierten Leistungsstufe durchgeführt werden, wenn dies nach der Bewertung als geeignet angesehen wird.

Der Behälter wird aus dem Gerät genommen. Nach einer Ruhezeit von 5 min wird die größte und die kleinste Höhe des Kuchens gemessen. Der Kuchen wird in acht Stücke geschnitten und bewertet.

12.3.3 Fleischklops

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung des gleichmäßigen Garens eines dicken, quaderförmigen Lebensmittels.

12.3.3.1 Behälter

Ein rechteckiger Behälter mit einem:

- Verhältnis Länge zu Breite von 2,25 zu 1;
- Höhe: (75 ± 15) mm;
- Oberfläche des Lebensmittelgutes: (225 ± 25) cm².

Die Höhe des Lebensmittelgutes beträgt (45 ± 3) mm, seine Nennmasse 900 g.

12.3.3.2 Zutaten

800 g gehacktes Rindfleisch mit maximal 20 % Fettgehalt
115 g Eier, Eiweiß und Eigelb vermischt
2 g Speisesalz
Frischhaltefolie.

12.3.3.3 Verfahren

Die Eier werden geschlagen, und Hackfleisch und Salz werden darunter gemischt. Die Masse wird sorgfältig unter Vermeidung von Luftlöchern in den Behälter eingefüllt. Die Masse wird mit einem weiteren Behälter zusammengedrückt und eine glatte Oberfläche geschaffen. Der Behälter wird mit der Frischhaltefolie abgedeckt und im Kühlschrank aufbewahrt, bis die Temperatur der Masse (5 ± 2) °C erreicht hat.

Die Frischhaltefolie wird entfernt und das Gerät entsprechend den Angaben des Geräteherstellers für ein derartiges Lebensmittelgut erwärmt. Fehlen solche Angaben, wird der Behälter in die Mitte der Stellfläche gestellt, mit der langen Seite parallel zur Tür. Die Prüfung kann mit einer reduzierten Leistungsstufe durchgeführt werden, wenn dies nach der Bewertung als geeignet angesehen wird.

Der Behälter wird aus dem Gerät genommen. Nach einer Ruhezeit von 5 min wird die Temperatur in der Mitte des Fleischklops gemessen. Der Fleischklops wird in sechs Stücke geschnitten und bewertet.

12.3.4 Kartoffelgratin

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung des gleichmäßigen Garens und Bräunens eines großen, runden Lebensmittels von mittlerer Dicke.

12.3.4.1 Behälter

Ein runder Behälter mit einer:

- Höhe von (50 ± 10) mm;
- Außendurchmesser des Behälters von (230 ± 10) mm.

Die Höhe des Lebensmittelgutes beträgt ungefähr 40 mm, seine Nennmasse 1,1 kg.

12.3.4.2 Zutaten

750 g geschälte Kartoffeln
100 g geriebener Käse mit einem Fettgehalt von 25 % bis 30 % in der Trockenmasse
50 g Eier, Eiweiß und Eigelb vermischt
200 g Mischung aus Milch und Sahne mit 15 % bis 20 % Fettgehalt
5 g Speisesalz

12.3.4.3 Verfahren

Die Kartoffeln werden in Scheiben von 3 mm bis 4 mm Dicke geschnitten. Der ungefettete Behälter wird ungefähr mit der Hälfte der Menge geschnittener Kartoffeln gefüllt und mit ungefähr der Hälfte des geriebenen Käses bedeckt. Dann wird der Rest der geschnittenen Kartoffeln hinzugegeben und mit dem restlichen geriebenen Käse bedeckt. Dann werden die Eier, die Sahne und das Salz miteinander vermischt und über die Kartoffeln gegossen.

Es wird entsprechend den Angaben des Herstellers für ein derartiges Lebensmittelgut erwärmt, und zwar mit der Kombination von Mikrowellen und thermischer Erwärmung zum Garen. Die thermische und die Mikrowellen-Erwärmung können gleichzeitig oder aufeinanderfolgend eingeschaltet werden, je nach Angaben. Fehlen solche Angaben, werden die Einstellungen so vorgenommen, daß die Mikrowellenausgangsleistung 300 W bis 400 W beträgt und mit der thermischen Erwärmung eine Temperatur von 180 °C bis 220 °C erhalten wird. Die Garzeit beträgt 20 min bis 30 min.

Der Behälter wird aus dem Gerät genommen. Nach einer Ruhezeit von 5 min erfolgt die Bewertung.

Die Prüfung kann mit einer anderen Einstellung durchgeführt werden, wenn dies nach der Bewertung als geeignet angesehen wird.

12.3.5 Kuchen

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung des gleichmäßigen Backens und Bräunens eines zylinderförmigen, dicken, aufgehenden Lebensmittels.

12.3.5.1 Behälter

Ein runder Behälter mit einer:

- Höhe von (50 ± 10) mm;
- Außendurchmesser des Behälters von (230 ± 10) mm.

Die Höhe des Lebensmittelgutes beträgt ungefähr (22 ± 10) mm, seine Nennmasse 700 g.

12.3.5.2 Zutaten

250 g lockeres Weizenmehl (geringer Glutengehalt)
250 g weißer Zucker
15 g Backpulver
150 g Wasser
75 g Margarine mit 80 % bis 85 % Fettgehalt
185 g Eier, Eiweiß und Eigelb vermischt
Backpapier von ungefähr 200 mm Durchmesser.

12.3.5.3 Verfahren

Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Die Eier und der Zucker werden 2 min bis 3 min geschlagen. Die Margarine wird geschmolzen und hinzugegeben. Nach und nach werden Mehl, Backpulver und Wasser hinzugefügt. Das Backpapier wird auf den Boden des Behälters gelegt und der Teig in den Behälter gegeben.

Innerhalb von 10 min nach dem Mischen wird der Behälter in das Gerät gestellt, und es wird entsprechend den Angaben

des Herstellers für ein derartiges Lebensmittelgut gegart. Die thermische und die Mikrowellen-Erwärmung können gleichzeitig oder aufeinanderfolgend eingeschaltet werden, je nach Angaben. Fehlen solche Angaben, wird das Gerät mit thermischer Erwärmung auf 180 °C vorgewärmt. Die Einstellung wird so vorgenommen, daß die Mikrowellenausgangsleistung 180 W bis 220 W beträgt und mit der thermischen Erwärmung eine Temperatur von 190 °C bis 230 °C erhalten wird. Die Backzeit beträgt 15 min bis 25 min.

Der Behälter wird aus dem Gerät herausgenommen. Nach einer Ruhezeit von 5 min wird der Kuchen in acht Stücke geschnitten und bewertet.

Die Prüfung kann mit einer anderen Leistungsstufe durchgeführt werden, wenn dies nach der Bewertung als geeignet angesehen wird.

12.3.6 Hähnchen

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung des gleichmäßigen Röstens und Garens von Geflügel.

12.3.6.1 Behälter

Grillrost und einer Fettauffangschale oder ein anderer vom Hersteller spezifizierter Behälter.

12.3.6.2 Zutaten

Hähnchen, (1200 ± 200) g, ohne Innereien
Frischhaltefolie.

12.3.6.3 Verfahren

Das Hähnchen wird gewaschen und abgetrocknet. Dann wird es mit der Frischhaltefolie abgedeckt und im Kühlschrank bei einer Temperatur von (5 ± 2) °C für mindestens 12 h aufbewahrt.

Die Folie wird entfernt und das Hähnchen auf den Grillrost und die Fettauffangschale gelegt. Die Fettauffangschale wird in das Gerät eingesetzt und nach Angabe des Herstellers gegart. Die Mikrowellen und die thermische Erwärmung können gleichzeitig oder aufeinanderfolgend nach Angabe des Herstellers verwendet werden. Wenn keine Anleitung vorliegt, wird die Fettauffangschale in der Mitte des Geräts eingesetzt, und die Bedienelemente werden entsprechend dieser Art von Lebensmittel eingestellt.

Das Hähnchen wird dem Gerät entnommen und 2 min stehengelassen.

Es wird die Temperatur der kältesten Stelle des Hähnchens mit einem Fühlerthermometer gemessen.

ANMERKUNG: Die kälteste Stelle ist wahrscheinlich:

- in dem dicksten Teil;
- in der Nähe der Knochen;
- unter den Flügeln oder den Keulen.

Wenn die Temperatur weniger als 85 °C beträgt, wird die Prüfung für eine längere Dauer oder mit anderen Einstellungen wiederholt.

Das Hähnchen wird bewertet nach Bräunung und Knusprigkeit.

13 Auftaueigenschaften

13.1 Allgemeines

Dieser Abschnitt beschreibt ein Prüfverfahren für das Auftauen eines massiven Lebensmittelstückes. Die Prüfung wird nach den Angaben des Herstellers für ein derartiges Lebensmittelgut durchgeführt.

ANMERKUNG: Zusätzliche Auftauprüfungen zur regionalen Anwendung sind in Anhang B angegeben.

13.2 Auswertung

Die Schnelligkeit, das Ergebnis und die Handhabung des Geräts werden bewertet.

Die Schnelligkeit ist die Gesamtauftauzeit einschließlich der Ruhezeiten. Sie beinhaltet keine Standzeit nach dem Auftauen.

Das Ergebnis wird durch Prüfung der Gleichmäßigkeit des Auftauvorganges bewertet.

Das Ergebnis kann wie folgt bewertet werden:

- keine Teile wärmer als 25 °C und keine Teile kühler als 0 °C;
- keine Teile wärmer als 25 °C und einige Teile kühler als 0 °C;
- einige Teile wärmer als 25 °C, aber nicht gegart, und einige Teile kühler als 0 °C;
- einige Teile wärmer als 25 °C, teilweise gegart, und kein Teil kühler als 0 °C;
- einige Teile wärmer als 25 °C, teilweise gegart, und einige Teile kühler als 0 °C;

ANMERKUNG 1: Die Temperaturen werden an verschiedenen Höhen des Fleisches mit hypodermischen Fühlern gemessen.

Die Handhabung wird anhand der Anzahl der erforderlichen Vorgänge während des Auftauens bewertet. Hierbei sind die am Anfang vorzunehmenden Einstellvorgänge nicht inbegriffen.

Beispiele sind:

- Aufteilen der Lebensmittel oder Herausnahme von Teilen davon;
- manuelles Wenden der Lebensmittel;
- eine Wartezeit und ein manuelles Wiedereinschalten.

ANMERKUNG 2: Anfängliche Einstellvorgänge der Bedienelemente werden nicht gewertet.

13.3 Auftauen von Fleisch

Der Zweck dieser Prüfung ist die Beurteilung des gleichmäßigen Auftauens eines dicken Lebensmittelstückes.

13.3.1 Behälter

Behälter, wie in Bild 8 festgelegt.

Eine ebene, mikrowellendurchlässige Kunststoffplatte von etwa 3 mm Dicke.

Die Höhe des Lebensmittelgutes beträgt (25 ± 4) mm, seine Nennmasse beträgt 500 g.

13.3.2 Zutaten

500 g Hackfleisch mit einem Fettanteil von 20 %

Frischhaltefolie oder Aluminiumfolie.

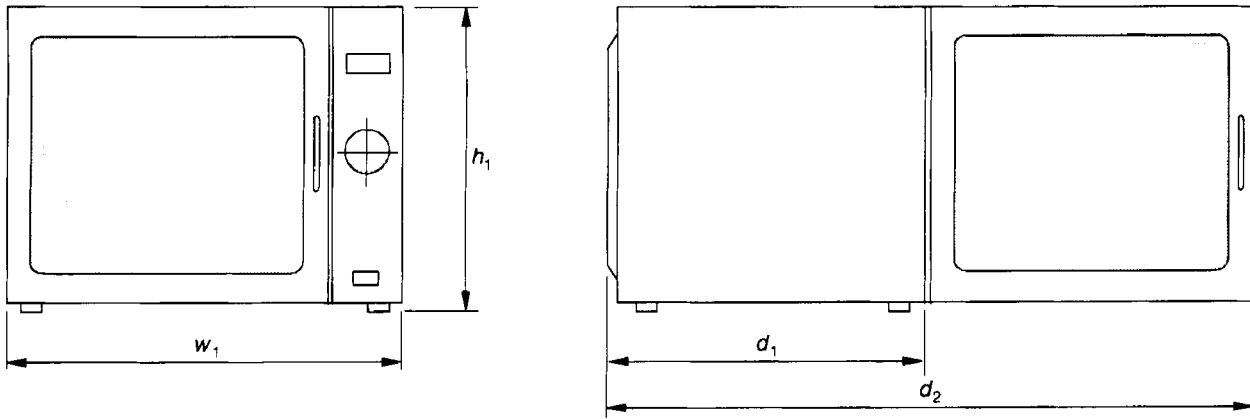
13.3.3 Verfahren

Der Behälter wird mit der Frischhaltefolie oder Aluminiumfolie ausgelegt. Dann wird das Fleisch in den Behälter eingebracht und so weit wie möglich verdichtet, um sicherzustellen, daß keine Luftlöcher vorhanden sind und die Oberfläche flach ist. Die Frischhaltefolie oder Aluminiumfolie wird über dem Fleisch zusammengefaltet, dann wird das Fleisch aus dem Behälter herausgenommen und auf einen flachen Teller gelegt. Das Fleisch wird in ein Gefriergerät gelegt und dort bei einer Temperatur von ungefähr –20 °C mindestens 12 h gelassen.

Die Frischhaltefolie oder Aluminiumfolie wird entfernt und das gefrorene Stück auf die flache Kunststoffplatte gelegt. Dann wird nach Angabe des Herstellers für ein derartiges Lebensmittelgut aufgetaut. Wenn keine Angaben vorliegen, kann es notwendig sein, zusätzliche Prüfungen durchzuführen, um die Auftaueigenschaften des Gerätes zu bestimmen.

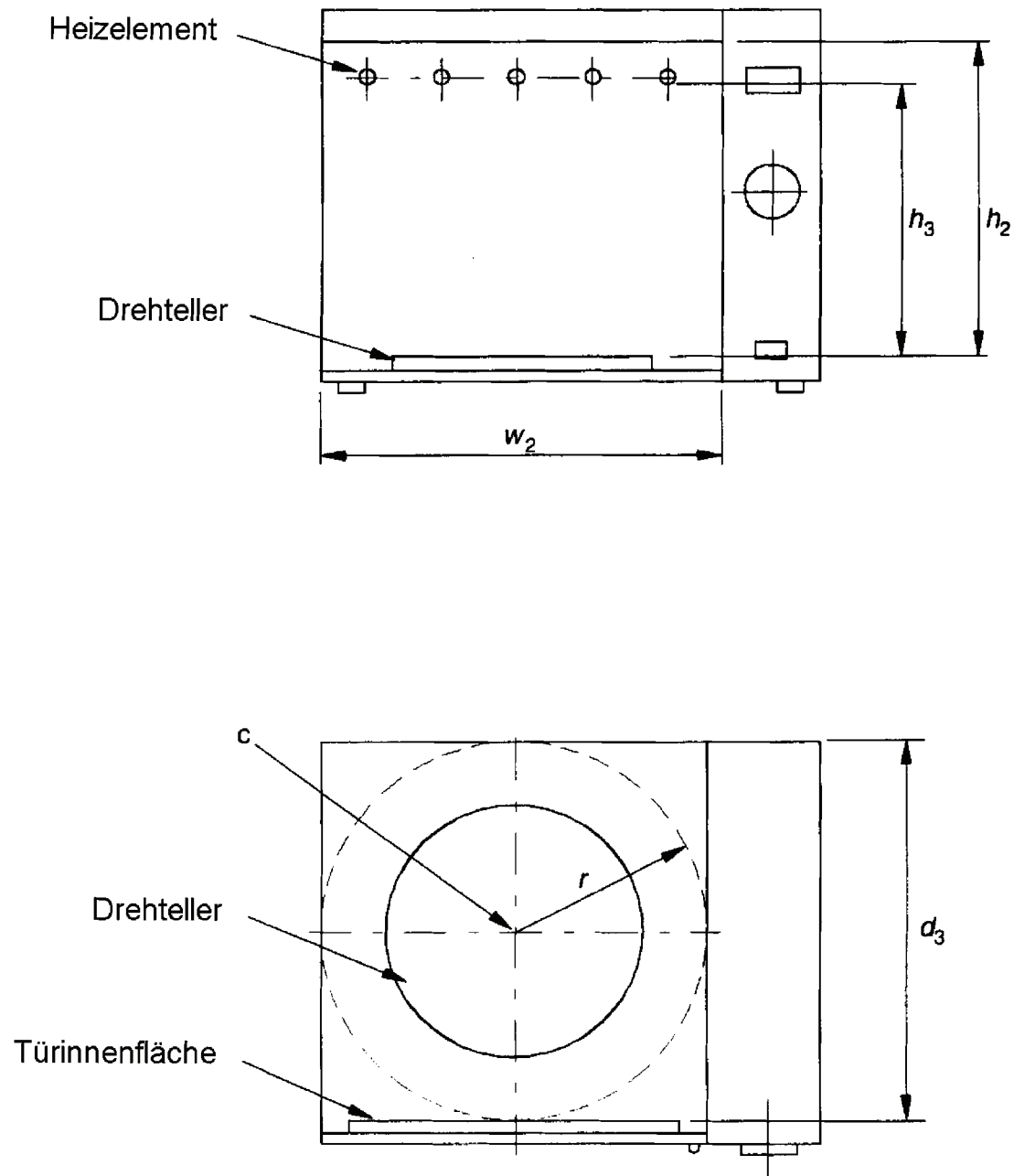
Das Fleisch wird dem Gerät entnommen. Nach einer Ruhezeit von 5 min erfolgt die Bewertung.

ANMERKUNG: Geräte mit automatischer Auftaufunktion werden ebenfalls bei manuellem Auftauen geprüft.



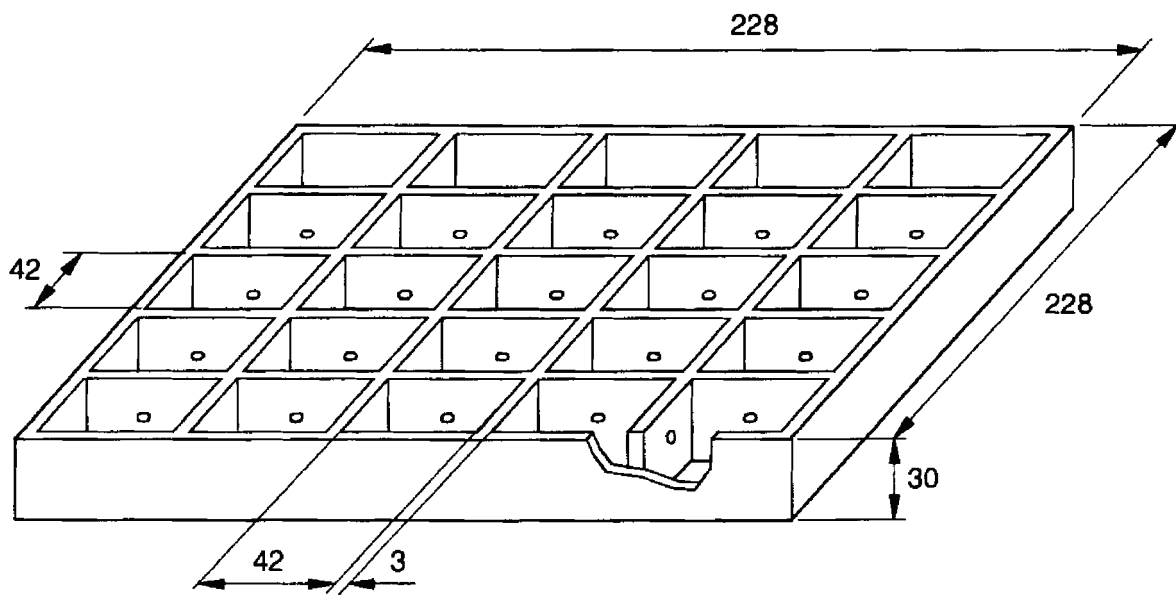
- h_1 Höhe
- w_1 Breite
- d_1 Tiefe
- d_2 Tiefe mit geöffneter Tür

Bild 1: Äußere Maße des Mikrowellengerätes



- c Drehpunkt des Drehtellers
- h_2 Gesamthöhe des Garraums
- h_3 nutzbare Höhe des Garraums
- w_2 nutzbare Breite des Garraums
- d_3 nutzbare Tiefe des Garraums
- r Abstand von c zur nächsten Wand

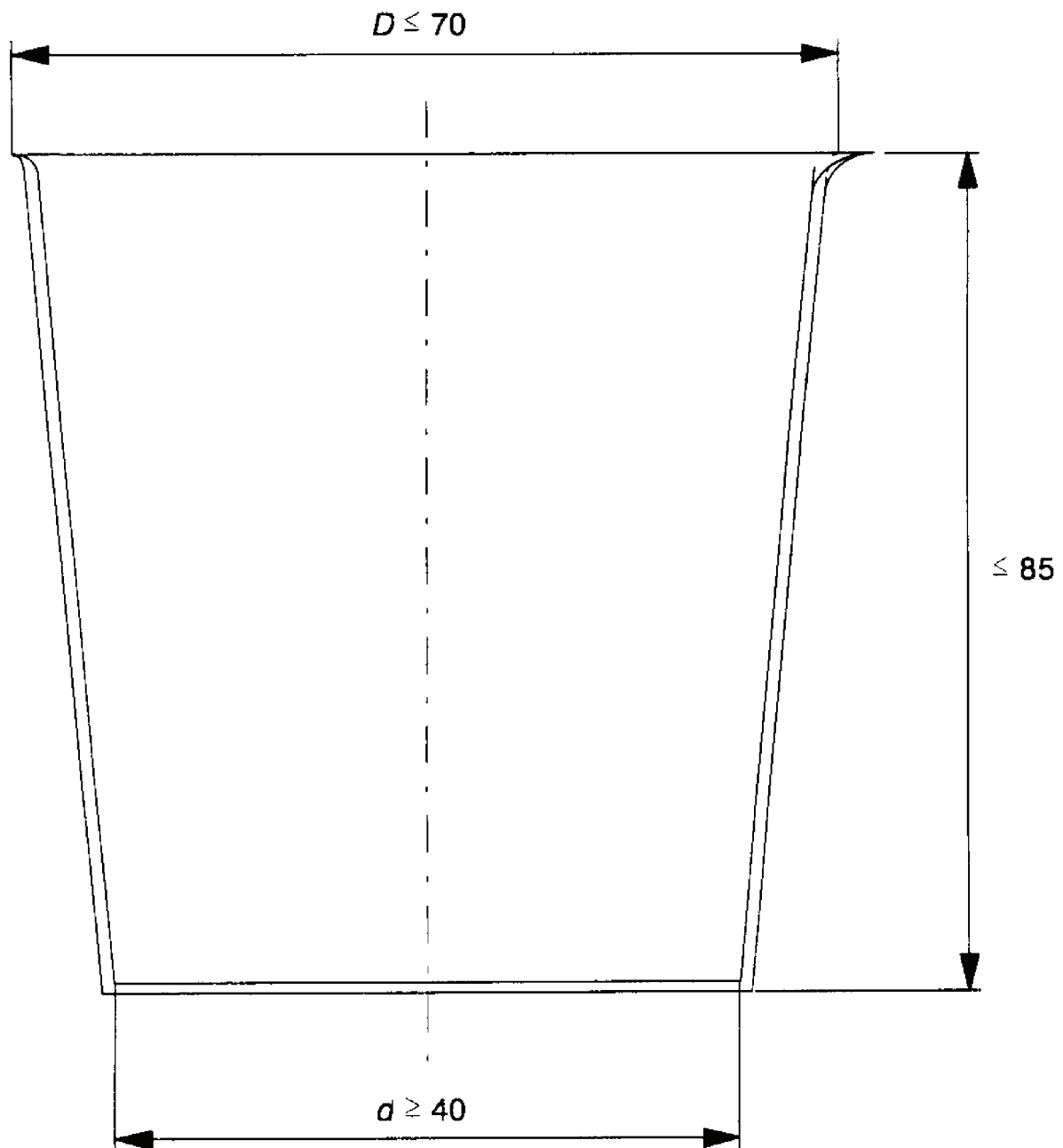
Bild 2: Beispiel für nutzbare Garraummaße



ANMERKUNG 1: Es gibt ein kleines Loch etwa in der Mitte jeder Trennwand.
ANMERKUNG 2: Der Behälter ist aus einem mikrowellendurchlässigen Werkstoff.

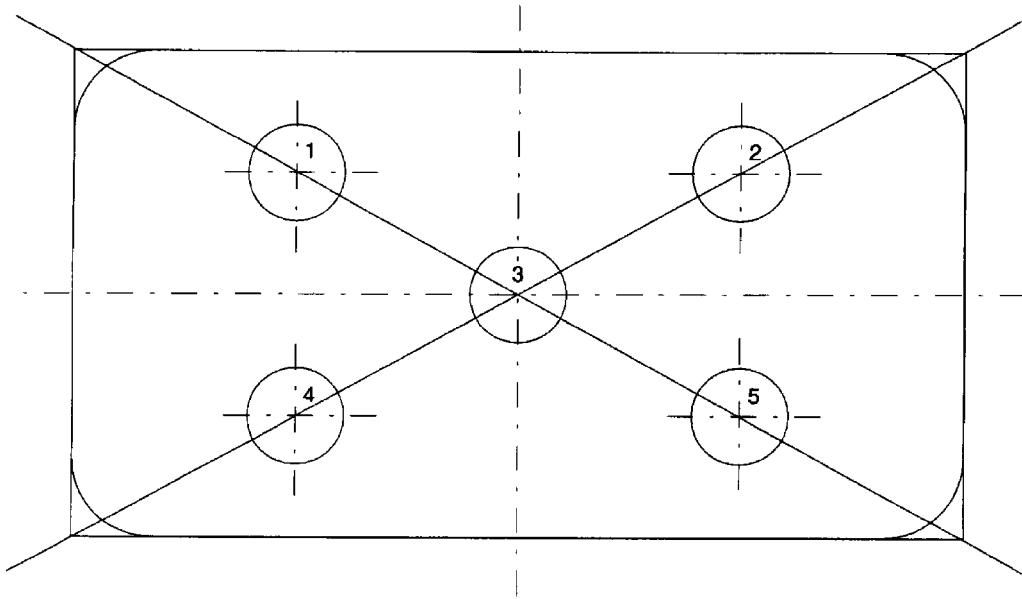
Bild 3: Quadratischer Behälter

Maße in mm



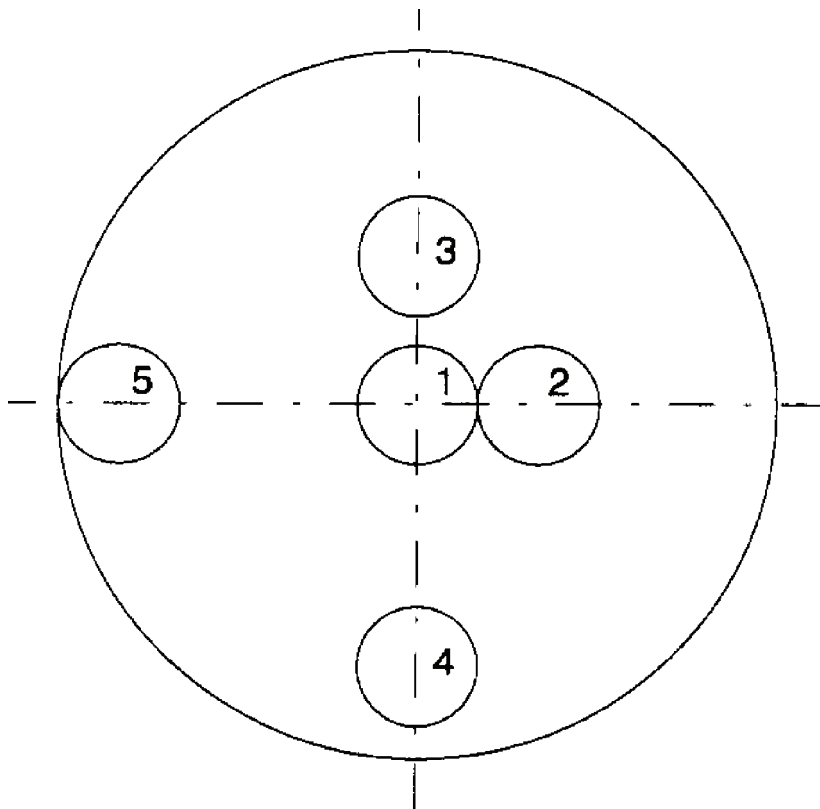
ANMERKUNG: Der Becher ist aus einem dünnwandigen mikrowellendurchlässigen Werkstoff und hat einen kreisrunden Querschnitt.

Bild 4: Becher



Becher 3 wird in der Mitte plaziert. Die anderen Becher werden in der Mitte der Diagonale zwischen dem Mittelpunkt und jeder Ecke plaziert.

Bild 5a: Position der Becher auf rechteckigen Stellflächen



- Becher 1 in der Mitte des Drehtellers
- Becher 2 in Berührung mit Becher 1
- Becher 3 mittig in einem Abstand $r/3 + d/2$ von der Mitte des Drehtellers
- Becher 4 in einem Abstand $2r/3$ von der Mitte des Drehtellers
- Becher 5 in Berührung mit dem Rand des Drehtellers
- r Radius der Stellfläche
- d maximaler Durchmesser des Bechers

Bild 5b: Position der Becher auf dem Drehteller
Bild 5: Becherpositionen für die Prüfungen von 10.2

Maße in mm

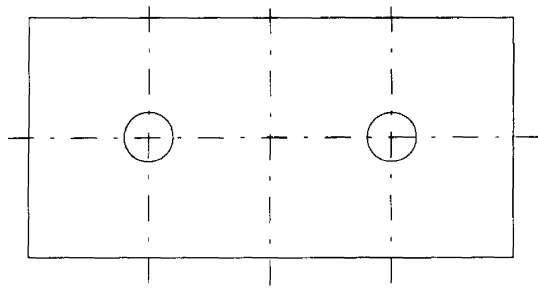


Bild 6a: Erste Position für rechteckige Stellflächen

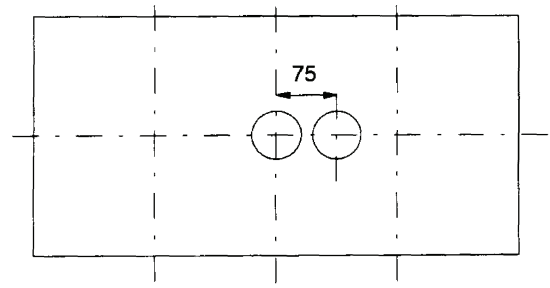


Bild 6b: Zweite Position für rechteckige Stellflächen

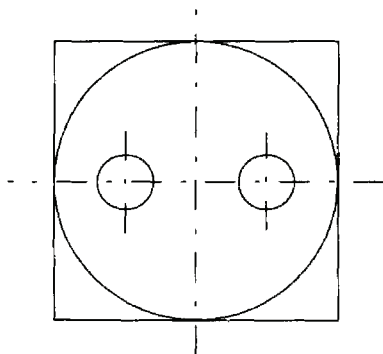


Bild 6c: Erste Position für runde Stellflächen

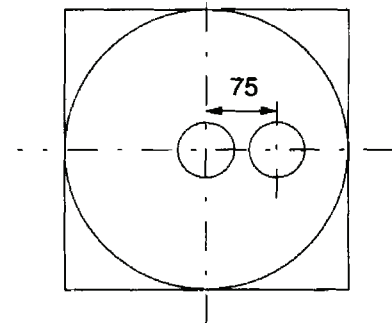
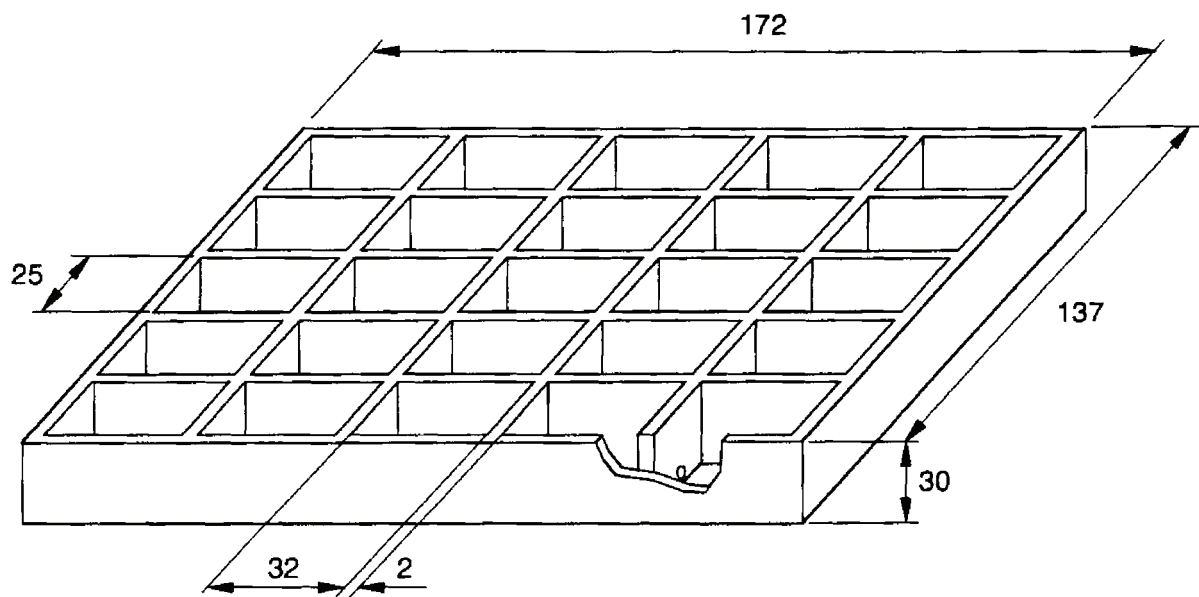


Bild 6d: Zweite Position für runde Stellflächen

Bild 6: Becherpositionen für die Prüfungen von 11.1

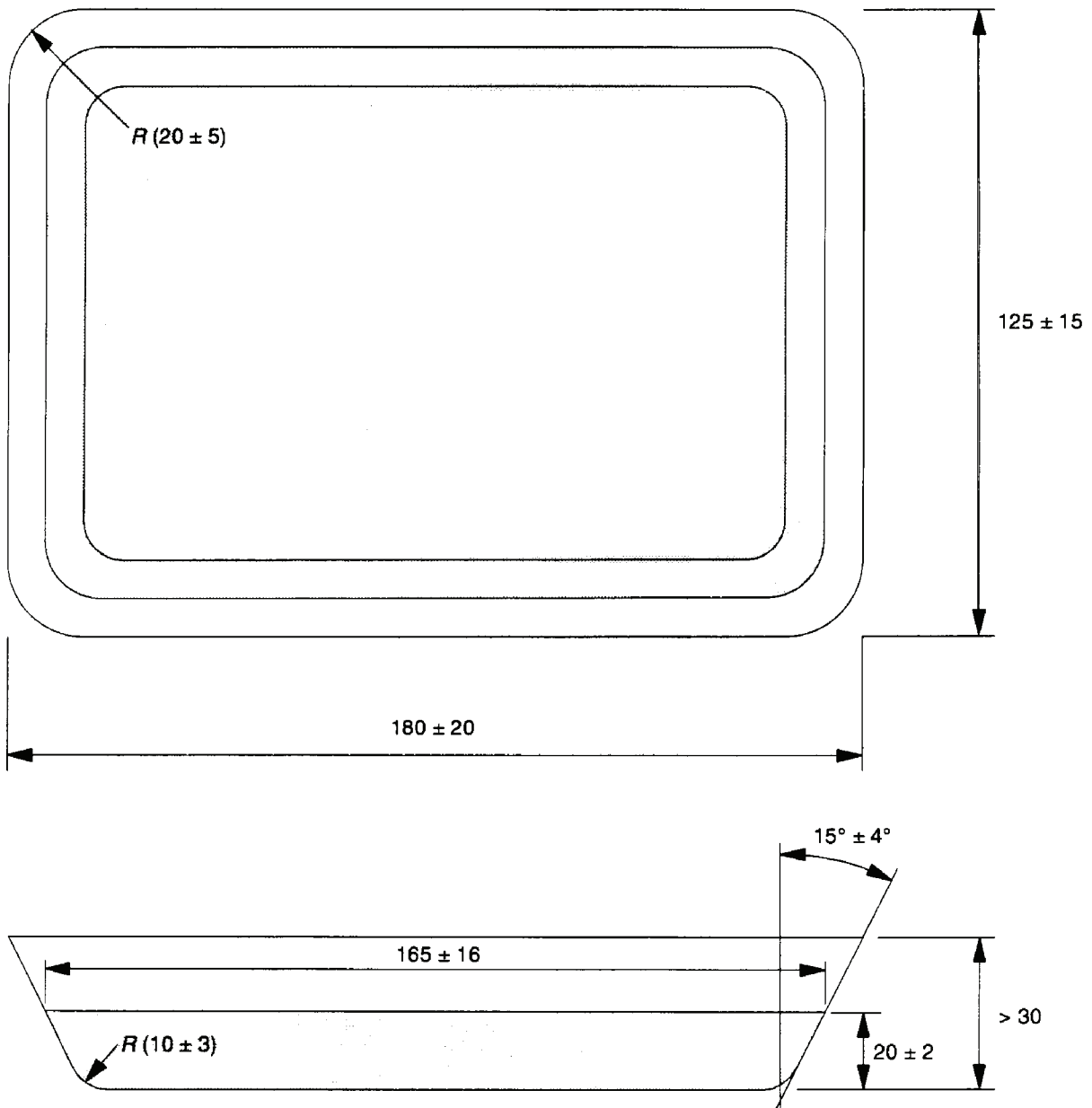
Maße in mm



ANMERKUNG 1: Es befindet sich ein kleines Loch in jeder Trennwand am Boden jeder Abteilung.
ANMERKUNG 2: Der Behälter ist aus einem mikrowellendurchlässigen Werkstoff.

Bild 7: Rechteckiger Behälter

Maße in mm



ANMERKUNG: Der Behälter ist aus einem dünnwandigen, mikrowellendurchlässigen Werkstoff.

Bild 8: Flacher Behälter

Anhang A (informativ)

Optionale Erwärmungsprüfungen – Rührteig

Diese Prüfung wurde aufgenommen, um dem Anwender dieser Norm die Möglichkeit zu geben, mit dieser Art simulierter Speise Erfahrungen zu sammeln. Sie wird zu gegebener Zeit erneut beraten werden.

Der Zweck dieser Prüfung ist es, die gleichmäßige Erwärmung einer simulierten Speise durch das Mikrowellengerät zu bewerten.

A.1 Behälter

Behälter nach Bild 8.

A.2 Material

Digitalwaage mit 0,1 g Auflösung

Temperaturmeßgerät mit 0,1 K Auflösung

Flaches Gitter mit 10 mm großen quadratischen Maschen auf einem Behälter nach Bild 8.

A.3 Zutaten

200 g lockeres weißes Weizenmehl, geringer Glutengehalt

70 g Eier, Eiweiß und Eigelb vermischt

20 g weißer Zucker

4 g Kochsalz

165 g Wasser

ANMERKUNG: Eipulver kann anstelle von ganzen Eiern verwendet werden.

A.4 Verfahren

Mehl, Zucker, Salz und Wasser werden miteinander vermischt. Die Eier werden langsam untergemengt. Der Teig wird in einen verschlossenen Behälter gegeben, verschlossen und in einem Kühlschrank bei einer Temperatur von $(5 \pm 1)^\circ\text{C}$ aufbewahrt.

Der Behälter wird auf einer Isolieraufgabe tariert. Dann werden (350 ± 4) g Wasser mit einer Temperatur von $(5 \pm 1)^\circ\text{C}$ eingefüllt und umgerührt. Die Temperatur des Wassers und seine Masse werden gemessen. Der Behälter wird in die Mitte der Stellfläche mit den längeren Seiten parallel zur Gerätetür gestellt.

Das Mikrowellengerät wird nach den Angaben des Herstellers zum Wiedererwärmen einer Einzelportion einer Speise eingestellt. Falls keine Angaben vorliegen, wird die höchste Leistungseinstellung gewählt. Das Mikrowellengerät wird betrieben und die Zeit gemessen, die benötigt wird, bis eine Temperatur von $(30 \pm 5)^\circ\text{C}$ erreicht ist.

ANMERKUNG: Die Betriebszeit des Mikrowellengerätes schließt die Aufheizzeit des Magnetrons ein.

Dann wird der Behälter aus dem Gerät herausgenommen und auf die Isolieraufgabe gestellt. Das Wasser wird umgerührt und die Temperatur innerhalb von 30 s gemessen.

Die aufgenommene Leistung wird nach folgender Gleichung berechnet:

$$P_a = \frac{4,19 \cdot m_w \cdot (T_2 - T_1)}{t_w} \quad (\text{A1})$$

Dabei ist:

P_a die aufgenommene Leistung in Watt;

m_w die Masse des Wassers in Gramm;

T_1 die Ausgangstemperatur des Wassers in $^\circ\text{C}$;

T_2 die Endtemperatur des Wassers in $^\circ\text{C}$;

t_w die Erwärmungszeit in Sekunden.

Die Zeit zum Erwärmen des Teigs wird nach folgender Gleichung berechnet:

$$\frac{130\,000}{P_a} \quad (\text{A2})$$

Wenn die Temperatur des Teigs sich stabilisiert hat, aber innerhalb 24 h, wird er aus dem Kühlschrank genommen und umgerührt. (415 ± 5) g werden in den Behälter gegeben und seine Temperatur und seine Masse gemessen.

Der Behälter wird mit den längeren Seiten parallel zur Gerätetür in die Mitte der Stellfläche des Mikrowellengerätes gestellt. Das Gerät wird mit dem gleichen Leistungsniveau für die berechnete Zeit betrieben.

Dann wird der Behälter aus dem Mikrowellengerät genommen und auf die Isolieraufgabe gestellt. Die Gesamtmasse wird innerhalb von (15 ± 2) s, nachdem das Gerät abgeschaltet wurde, gemessen. Die Masse des Teigs wird berechnet.

Innerhalb 60 s nach Abschalten des Mikrowellengerätes wird die niedrigste Temperatur des Teigs in einer Höhe zwischen 5 mm und 15 mm bestimmt.

Die Masse des Behälters und des Maschengitters wird ermittelt. Der Teigbehälter wird umgekehrt auf das Maschengitter gestellt. Nach 1 min wird der Teigbehälter und die festen Teile des Teigs von den Maschen entfernt. Dann wird die Masse des flüssigen Teigs bestimmt.

A.5 Auswertung

Die Temperaturerhöhung der kältesten Teile des Teigs wird berechnet. Sie wird in Kelvin angegeben, gerundet auf das nächste 1 K.

Der Masseverlust durch Verdunstung während der Erwärmung wird berechnet. Er wird in Gramm angegeben, gerundet auf volle Gramm.

Die Masse des flüssigen Teigs wird angegeben, gerundet auf die nächsten 5 g.

Anhang B (informativ)

Regionale Auftauprüfungen

Diese zusätzlichen Auftauprüfungen sind in einigen Ländern anzuwenden.

B.1 Einleitung

Diese Prüfungen ermöglichen die Bewertung des gleichzeitigen Auftauens einer Anzahl kleiner Teile. Die Auswahl des wärmsten und kältesten Teils wird durch Verwendung vieler kleiner diskreter Teile erleichtert, die eine homogene physikalische Veränderung während des Auftauens aufweisen.

B.2 Prüfverfahren

Die Prüfung des Auftauens kleiner Teile kann mit Lebensmitteln wie Himbeeren oder mit künstlichen Substanzen durchgeführt werden, welche Lebensmittel simulieren.

B.2.1 Himbeeren

Der Zweck dieser Prüfung ist es, die Gleichmäßigkeit des Auftauens kleiner Früchte zu bewerten.

B.2.1.1 Behälter

Eine flache, mikrowellendurchlässige Kunststoffplatte von etwa 3 mm Dicke und 250 mm Durchmesser.

ANMERKUNG 1: Bei kleinen Mikrowellengeräten darf der Durchmesser 200 mm betragen.

B.2.1.2 Zutaten

Gefrorene, ganze Himbeeren ähnlicher Größe und so ausgewählt, daß 60 Beeren mindestens 250 g wiegen.

B.2.1.3 Verfahren

(250 ± 20) g gefrorener Himbeeren sind gleichmäßig auf der Platte zu verteilen und nach Angaben des Herstellers aufzutauen. Falls keine Angaben vorliegen, werden die Himbeeren mit einer Einstellung der Mikrowellenleistung von etwa 180 W aufgetaut bei einer Auftauzeit von 7 min.

Die Prüfungen dürfen mit einem anderen Leistungsniveau oder mit einer anderen Zeitdauer wiederholt werden, bei der mindestens 70 % der Himbeeren aufgetaut werden.

ANMERKUNG 2: Mikrowellengeräte mit automatischer Auftaufunktion werden ebenfalls mit manuellem Auftauen geprüft.

Nach einer Wartezeit von 3 min werden die Himbeeren dem Mikrowellengerät entnommen. Die Temperatur der wärmsten Himbeere und die Masse der noch teilweise gefrorenen werden bestimmt.

B.2.2 Gel

Der Zweck dieser Prüfung ist es, die Gleichmäßigkeit des Auftauens kleiner Teile künstlicher Lebensmittel zu bewerten.

B.2.2.1 Behälter

Eine flache, mikrowellendurchlässige Kunststoffplatte von etwa 3 mm Dicke und 250 mm Durchmesser.

ANMERKUNG 1: Bei kleinen Mikrowellengeräten darf der Durchmesser 200 mm betragen.

B.2.2.2 Zutaten

3,15 g Tri(Hydroxymethyl)-Aminomethan

1,32 g Zitronensäure (trocken)

5,3 g Kaliumacetat

5 g Kaliumchlorid

100 g normales 87%iges Glycerin

100 g weißer Zucker

830 g Wasser

15 g Geliermittel (Karrageen-Kappa)

3 ml Indikatorlösung (Kresolphthalein-Ortho-Lösung, aus einer Lösung von 2 g je 100 g 96%igem Ethylalkohol)

B.2.2.3 Verfahren

Alle festen Zutaten außer Zucker, Geliermittel und Glycerin werden in einer Kasserolle mit dem Wasser vermischt. Dann wird der Zucker hinzugegeben und so lange gerührt, bis er aufgelöst ist. Dann wird das Glycerin zugefügt und verrührt. Dann wird das Geliermittel hinzugegeben und unter häufigem Rühren bis zum Kochen erhitzt. Dann wird unter Rühren langsam die Indikatorlösung zugefügt. Dann wird die Kasserolle von der Wärmequelle genommen. Die Lösung wird in einzelne Formen gegossen, welche die Form eines Zylinders mit einem Durchmesser von $(27 \pm 0,5)$ mm und eine Höhe von etwa 10 mm mit einem halbkugelförmigen Ende haben.

Nachdem das Gel sich abgekühlt und verfestigt hat, werden die Teile den Formen entnommen, einzeln auf Platten positioniert und mit Frischhaltefolie abgedeckt. Die Platten werden in einem Gefriergerät bei einer Temperatur von etwa -20 °C mindestens 12 h stengelassen.

(250 ± 20) g des gefrorenen Gels sind gleichmäßig auf der Platte zu verteilen und nach Angaben des Herstellers aufzutauen. Falls keine Angaben vorliegen, wird das Gel mit einer Einstellung der Mikrowellenleistung von etwa 180 W aufgetaut bei einer Auftauzeit von 7 min.

Die Prüfungen dürfen mit einem anderen Leistungsniveau oder mit einer anderen Zeitdauer wiederholt werden, bei der mindestens 70 % der Teile aufgetaut werden.

ANMERKUNG 2: Mikrowellengeräte mit automatischer Auftaufunktion werden ebenfalls mit manuellem Auftauen geprüft.

Nach einer Wartezeit von 3 min werden die Himbeeren dem Mikrowellengerät entnommen. Die Temperatur der wärmsten Himbeere und die Masse der noch teilweise gefrorenen werden bestimmt.

B.3 Auswertung

Die Auswertung wird wie in 13.2 festgelegt durchgeführt.

Die Temperatur des wärmsten Stückes und die Masse der noch teilweise gefrorenen Stücke wird angegeben.

Anhang C (informativ)

Literaturhinweise

- [1] IEC 60335-2-25 : 1996, Safety of household and similar electrical appliances – Part 2: Particular requirements for microwave ovens
ANMERKUNG: Harmonisiert als EN 60335-2-25 : 1996 (modifiziert).
- [2] IEC 60335-2-90 : 1997, Safety of household and similar electrical appliances – Part 2: Particular requirements for commercial microwave ovens
ANMERKUNG: Harmonisiert als EN 60335-2-90 : 1997 (nicht modifiziert).
- [3] IEC 60350 : 1999, Electric cooking ranges, hobs, ovens and grills for household use – Methods for measuring performance
ANMERKUNG: Harmonisiert als EN 60350 : 1999 (nicht modifiziert).

Anhang ZA (normativ)

Normative Verweisungen auf internationale Publikationen mit ihren entsprechenden europäischen Publikationen

Diese Europäische Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen zu dieser Europäischen Norm nur, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation (einschließlich Änderungen).

ANMERKUNG: Wenn internationale Publikationen durch gemeinsame Abänderungen geändert wurden, durch (mod) angegeben, gelten die entsprechenden EN/HD.

Publikation	Jahr	Titel	EN/HD	Jahr
CISPR 11 (mod)	1997	Industrial, scientific and medical (ISM) radio-frequency equipment – Radio disturbance characteristics Limits and methods of measurement	EN 55011	1998