

DIN EN 203-2-1

ICS 97.040.20

Einsprüche bis 2013-06-29
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN 203-2-1:2006-02

Entwurf

**Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe –
Teil 2-1: Spezifische Anforderungen –
Offene Brenner und Wok-Brenner;
Deutsche Fassung prEN 203-2-1:2013**

Gas heated catering equipment –
Part 2-1: Specific requirements –
Open burners and wok burners;
German version prEN 203-2-1:2013

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux –
Partie 2-1: Exigences particulières –
Brûleurs découverts et woks;
Version allemande prEN 203-2-1:2013

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2013-04-29 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an fnh@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN, 60494 Frankfurt am Main, Postfach 71 04 01 (Hausanschrift: Lyoner Str. 9, 60528 Frankfurt am Main).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 18 Seiten

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN
Normenausschuss Gastechnik (NAGas) im DIN

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 203-2-1:2013) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird. Der Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (FNH) war mit einem Spiegelausschuss für das DIN Deutsches Institut für Normung e.V. an ihrer Erstellung beteiligt.

Diese Norm gehört zu den Normen der Normenreihe DIN EN 203 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ und steht in Verbindung mit DIN EN 203-1 „Allgemeine Sicherheitsanforderungen“. In dieser Norm sind spezifische Anforderungen an offene Brenner und Wok-Brenner festgelegt.

DIN EN 203-2, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe* besteht aus:

- Teil 2-1: Spezifische Anforderungen — Offene Brenner und Wok-Brenner
- Teil 2-2: Spezifische Anforderungen — Backöfen
- Teil 2-3: Spezifische Anforderungen — Kochkessel
- Teil 2-4: Spezifische Anforderungen — Friteusen
- Teil 2-6: Spezifische Anforderungen — Wasserkocher für Getränkezubereiter
- Teil 2-7: Spezifische Anforderungen — Salamander und Grillgeräte
- Teil 2-8: Spezifische Anforderungen — Brat- und Paellapfannen
- Teil 2-9: Spezifische Anforderungen — Glühplatten, Wärmeplatten und Grillplatten
- Teil 2-10: Spezifische Anforderungen — Gasgrills und Grillgeräte
- Teil 2-11: Spezifische Anforderungen — Nudelkocher

Änderungen

Gegenüber DIN EN 203-2-1:2006-02 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Ergänzung eines Topfes und eines Rings zur Entnahme von Abgasproben mit einem Innendurchmesser von 600 mm;
- b) Überarbeitung der Prüfung zur Messung der Verbrennungsgüte unter normalen Bedingungen bei offenen und seitlich offenen Brennern.

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Spezifische Anforderungen — Teil 2-1: Offene Brenner und Wok-Brenner

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux — Exigences particulières — Partie 2-1 : Brûleurs découverts et woks

Gas heated catering equipment — Specific requirements — Part 2-1: Open burners and wok burners

ICS:

Deskriptoren

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokument-Stage: CEN-Umfrage
Dokument-Sprache: D

STD Version 2.4e - RC2

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
5.1.6 Zufuhr von Verbrennungsluft und Entsorgung von Abgasen	5
5.3.1 Überlaufen von Speisen	5
5.3.2 Stabilität und mechanische Sicherheit	5
6.7.101 Einigermassen vorhersehbare Fehlanwendung	5
6.10 Rationelle Energienutzung	5
6.10.101 Offene Brenner	5
7.1.5.2 Bedingungen für Versorgung und Voreinstellungen von Geräten	5
7.4.2.1 Allgemein	5
7.4.3 Zündung – Durchzünden – Flammenstabilität	6
7.4.3.3 Einfluss von Wind und Strömung	6
7.6.2.101 offene Brenner	7
7.6.2.102 Wok-Brenner und bedeckte Brenner mit seitlichen Öffnungen	9
7.6.2.103 Brenner mit Sequenzsteuerung	10
7.6.2.104 Einigermassen vorhersehbare Fehlanwendung	10
7.8.101 Überlaufen	10
7.101 Rationelle Energienutzung	10
7.101.1 Allgemeines	10
7.101.2 Prüfung	11
9.3.2 Bedienungs- und Wartungsanleitung	12
9.3.3 Installationsanleitung für Aufstellung und Einstellung	12
Anhang ZA (informativ) Abschnitte dieser Europäischen Norm EN 203-2-1, die grundlegende Anforderungen oder andere Vorgaben der EU-Richtlinie(n) betreffen	14

Tabellen

Tabelle 101 — zu verwendender Topf nach Wärmebelastung des Brenners	7
Tabelle 102 — Eigenschaften für Töpfe, die für den Verbrennungstest vorausgesetzt werden	8
Tabelle 103 — Beispiele für Abgase durch Ringe	9
Tabelle ZA.1	14

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 203-2-1:2013) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur CEN-Umfrage vorgelegt.

Dieses Dokument wird die EN 203-2-1:2005 ersetzen.

Dieses Dokument wurde unter einem Mandat erarbeitet, das die Europäische Kommission und die Europäische Freihandelszone dem CEN erteilt haben, und unterstützt grundlegende Anforderungen der EU-Richtlinien.

Zum Zusammenhang mit EU-Richtlinien siehe informativen Anhang ZA, der Bestandteil dieses Dokuments ist.

Diese Europäische Norm legt spezifische Anforderungen in Bezug auf die Sicherheit und die rationelle Energienutzung für offene Brenner und Wok-Brenner fest.

Diese Norm muss im Zusammenhang mit EN 203-1, "Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Teil 1: Allgemeine Sicherheit", angewendet werden.

Dieser ergänzende Teil 2 vervollständigt oder ändert die entsprechenden Abschnitte der EN 203-1, um sie in eine Europäische Norm für gasbeheizte offene und seitlich offene Brenner zu ändern.

Geschlossene Platten und Glühplatten sind durch EN 203-9 abgedeckt.

Wenn ein Unterabschnitt von EN 203-1 in diesem ergänzenden Teil 2 nicht genannt wird, gilt dieser Unterabschnitt soweit anwendbar. Wenn in dieser Europäischen Norm „Ergänzung“, „Änderung“ oder „Ersatz“ genannt sind, ist der relevante Text von EN 203-1 entsprechend anzupassen.

Unterabschnitte und Bilder, die ergänzend zu denen in EN 203-1 sind, sind mit .101 nummeriert.

1 Anwendungsbereich

Ergänzung

Diese Europäische Norm spezifiziert die Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise, bezogen auf die Sicherheit, rationelle Energienutzung und Kennzeichnung von gewerbsmäßigen atmosphärischen gasbeheizten offenen Brennern, abgedeckten Brennern und seitlich offenen Brennern.

Ebenso enthält sie die Prüfverfahren, um diese Eigenschaften zu prüfen.

2 Normative Verweisungen

Ergänzung

EN 203-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheit*

EN 631-1, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Speisebehälter — Teil 1: Maße der Behälter*

3 Begriffe

3.3.2.101

offene Brenner

Kochstellenbrenner, bei dem der Topf durch die Flamme direkt erhitzt und die Abgase direkt an die Umgebung abgegeben wird, ohne einer bestimmten Führung zu folgen

3.3.2.102

verdeckter Brenner mit seitlichen Öffnungen

Brenner bei dem der erwärmte Topf oder das erwärmte Geschirr vor direktem Flammenkontakt durch eine Abdeckung, auf der sie stehen, geschützt sind. Alle Abgase werden direkt an die Umgebung abgegeben, z. B. am Rand der Platte. Der Brenner wurde so entworfen, dass es möglich ist, die Flamme bei normaler Benutzung zum Teil zu sehen.

Ein verdeckter Brenner mit seitlichen Öffnungen kann sein:

- ständig, d. h. entworfen, um nur mit der Platte in Position benutzt zu werden;
- zweifache Nutzung, d. h. entworfen, so dass er auch als ein offener Brenner nach Entfernung der Platte benutzt werden kann.

3.3.2.103

Wok-Brenner

offener Brenner mit vom Hersteller spezifizierter Umgebung und Kochzubehör, im Besonderen dem Topfträger

3.3.101

Arbeitsfläche

Fläche, auf der Topf steht oder Nahrung be- und verarbeitet wird, sowie die oberste, horizontale Oberfläche von einem Gerät