

DIN EN 203-2-7



ICS 97.040.20

Entwurf

Einsprüche bis 2016-06-01
Vorgesehen als Ersatz für
DIN EN 203-2-7:2014-07

**Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe –
Teil 2-7: Spezifische Anforderungen –
Salamander und Grillgeräte;
Deutsche und Englische Fassung prEN 203-2-7:2016**

Gas heated catering equipment –
Part 2-7: Specific requirements –
Salamanders and rotisseries;
German and English version prEN 203-2-7:2016

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux –
Partie 2-7: Exigences particulières –
Salamandres et rôtissoires;
Version allemande et anglaise prEN 203-2-7:2016

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2016-04-01 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 DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH), 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 25 Seiten

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

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Diese Norm (EN 203-2-7:2014) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Gremium ist der Arbeitsausschuss NA 040-05-01 AA „Gasbeheizte Großküchengeräte – Deutscher Spiegelausschuss CEN/TC 106 Gasbeheizte Großküchengeräte“ im Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) des DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

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 Salamander und Grillgeräte festgelegt.

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung der prEN 203-2-7 beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

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 — Grillgeräte*
- Teil 2-11: *Spezifische Anforderungen — Nudelkocher*

DIN EN 203-3 „Materialien und Bauteile in Kontakt mit Lebensmitteln und sonstige hygienische Aspekte“

Änderungen

Gegenüber DIN EN 203-2-7:2014-07 wurden folgende Änderungen vorgenommen.

- a) Anpassung der Verweisungen

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-7: Spezifische Anforderungen — Salamander und Grillgeräte

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux — Partie 2-7: Exigences particulières — Salamandres et rôtissoires

Gas heated catering equipment — Part 2-7: Specific requirements — Salamanders and rotisseries

ICS:

Deskriptoren

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

STD Version 2.7g

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Klasseneinteilung	5
5 Anforderungen an die Bauweise	5
5.1 Allgemeines	5
5.2 Besondere Anforderungen an die gasführenden Teile	5
5.3 Besondere Anforderungen	5
6 Anforderungen an die Betriebsweise	6
6.1 Dichtheit	6
6.2 Erzielen der Wärmebelastungen	6
6.3 Sicherheit der Betriebsweise	6
6.4 Gegenseitige Beeinflussung der Brenner	6
6.5 Hilfszubehör	6
6.6 Einrichtung zum Nachweis des Luftstroms	6
6.7 Verbrennung	6
6.8 Besondere Anforderungen	6
6.9 Hilfsenergie	6
6.10 Rationelle Energienutzung	6
6.11 Betriebsanforderungen – Temperatur der LPG-Zylinders und seines Einstellfaches	7
7 Prüfbedingungen	7
7.1 Allgemeines	7
7.2 Dichtheit	7
7.3 Erzielen der Wärmebelastungen	7
7.4 Sicherheit der Betriebsweise	7
7.5 Gastechnische Ausrüstung	7
7.6 Verbrennung	8
7.7 Einrichtung zum Nachweis des Luftstroms	8
7.8 Sonderprüfungen	8
8 Bezeichnung	8
9 Kennzeichnung und Anleitungen	8
9.1 Allgemeines	8
9.2 Kennzeichnung am Gerät	8
9.3 Anleitungen	9
9.4 Verpackung	9
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2009/142/EG	10

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (prEN 203-2-7:2016) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur CEN-Umfrage vorgelegt.

Diese Europäische Norm ersetzt EN 203-2-7:2014.

Diese Norm muss im Zusammenhang mit EN 203-1 *„Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe, Allgemeine Sicherheitsanforderungen“* angewendet werden.

Dieser Teil 2 ergänzt oder ändert die entsprechenden Abschnitte der EN 203-1, um sie in eine Europäische Norm für gasbeheizte Salamander und Grillgeräte zu ändern.

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

Unterabschnitte und Bilder, die EN 203-1 ergänzen, sind beginnend mit 101 nummeriert.

Die wichtigsten Änderungen im Vergleich zu der früheren Version ist die Aktualisierung der Verweise zur EN 203-1:2014.

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.

1 Anwendungsbereich

Der Anwendungsbereich ist mit den folgenden Ergänzungen anzuwenden:

Diese Europäische Norm legt die Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise, bezogen auf die Sicherheit und Kennzeichnung von Salamander und Grill, fest.

Es werden auch Prüfverfahren angegeben, um die Eigenschaften zu überprüfen.

In dieser Europäischen Norm wird die rationelle Energienutzung nicht behandelt.

2 Normative Verweisungen

Die Normativen Verweisungen sind mit folgender Ergänzung anzuwenden:

EN 203-1:2014, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen*

3 Begriffe

3.1

Begriffe bezüglich Gasen und Drücken

muss der EN 203-1:2014, 3.1 entsprechen

3.2

Allgemeine Begriffe für die Bauweise der Gasgeräte

muss der EN 203-1:2014, 3.2 entsprechen

3.3

Begriffe bezüglich der Betriebsweise der Gasgeräte

muss der EN 203-1:2014, 3.3 mit den folgenden Ergänzungen entsprechen:

3.3.101

Salamander

Gerät, das überwiegend zum Grillen aber auch zum Braten von Nahrungsmitteln oder anderer kulinarischer Produkte eingesetzt wird, die unter einem Wärmestrahlungskörper gebraten oder gebräunt werden

3.3.102

Grill

Gerät, mit dem Nahrungsmittel mittels langsamer Axialdrehung von einem horizontal oder vertikal angeordneten Wärmestrahlungskörper gebraten werden

3.3.103

Grillwanne

herausnehmbarer Auffangbehälter, der unter dem Grillrost angeordnet ist, um Bratensaft und Fett aufzufangen

3.3.104

Spieß

metallisches Zubehör zur Halterung des zu bratenden Nahrungsmittels und das motorisch angetrieben axial zum Strahlungskörper gedreht wird

ANMERKUNG 1 zum Begriff: Spieße können verschieden geformt sein: rund, quadratisch, rechteckig, korbformig, sie können horizontal oder vertikal eingebaut sein.

4 Klasseneinteilung

Muss der EN 203-1:2014, Abschnitt 4 entsprechen

5 Anforderungen an die Bauweise

5.1 Allgemeines

Muss der EN 203-1:2014, 5.1 entsprechen.

5.2 Besondere Anforderungen an die gasführenden Teile

Muss der EN 203-1:2014, 5.2 entsprechen.

5.3 Besondere Anforderungen

Muss der EN 203-1:2014, 5.3 mit folgenden Ergänzungen entsprechen:

5.3.1.101 Nahrungsmittelfüllverluste

Für die regelmäßige Reinigung der Luftöffnungen zum Brenner und der Gasaustrittsöffnungen von überge-
laufenem Kochgut, Bratensaft und Fett muss der Zugang gewährleistet sein.

5.3.2 Stabilität und mechanische Sicherheit

Bewegliche, vom Benutzer bediente mechanische Teile sind so zu konstruieren, dass keine Verletzungs-
gefahr besteht.

Geräte, die mit einer Grillwanne ausgestattet sind, müssen unter den Prüfbedingungen von 7.8.1 beständig
bleiben.

Grillwannen müssen so konstruiert sein, dass nur der korrekte, unverrückbare Einbau möglich ist.

5.3.101 Sicherheit gegenüber Feuer — Brandrisiko

Das Gerät muss einen abnehmbaren und/oder entleerbaren Sammelbehälter für Bratflüssigkeiten- und Fette
aufweisen. Dieser Behälter muss gegen übermäßige Hitze, die einen Brand hervorrufen könnte, geschützt
sein.

5.3.102 Entleerung

Grills, mit herausnehmbaren Behälter oder Grillwanne mit einem Volumen von mehr als 8 l muss mit einem
Entleerhahn ausgestattet sein.

5.3.103 Hygiene

Schmiermittel für mechanische Bauteile, die zum Bewegen des Grillspießes benutzt werden, dürfen unter
keinen Umständen auf die Nahrungsmittel, Auffangbehälter oder Grillwanne gelangen.

6 Anforderungen an die Betriebsweise

6.1 Dichtheit

Muss der EN 203-1:2014, 6.1 entsprechen.

6.2 Erzielen der Wärmebelastungen

Muss der EN 203-1:2014, 6.2 entsprechen.

6.3 Sicherheit der Betriebsweise

Muss der EN 203-1:2014, 6.3 mit folgenden Ergänzungen entsprechen:

6.3.2.1 Schutz gegen das Feuerrisiko

Die gemessene Temperatur im Auffangbehälter für Bratflüssigkeit- und Fett muss während der Prüfung nach EN 203-1:2016, 7.4.2.2, und nach 7.4.2.2.101 dieser Norm niedriger als 200 °C sein.

6.3.2.2 Schutz gegen das Brandrisiko

Glastüren von Grills, falls vorhanden, werden nicht als Arbeitsoberflächen angesehen und müssen daher die Anforderungen nach EN 203-1:2014, 6.3.2.2.2, erfüllen, d.h. 95 K. Wenn diese Anforderungen nicht erfüllt werden, muss eine Kennzeichnung in Form des festgelegten Symbols aus Abschnitt 9 auf der Glastür angebracht sein.

6.4 Gegenseitige Beeinflussung der Brenner

Muss der EN 203-1:2014, 6.4 entsprechen.

6.5 Hilfszubehör

Muss der EN 203-1:2014, 6.5 entsprechen.

6.6 Einrichtung zum Nachweis des Luftstroms

Muss der EN 203-1:2014, 6.6 entsprechen.

6.7 Verbrennung

Muss der EN 203-1:2014, 6.7 entsprechen.

6.8 Besondere Anforderungen

Muss der EN 203-1:2014, 6.8 entsprechen.

6.9 Hilfsenergie

Muss der EN 203-1:2014, 6.9 entsprechen.

6.10 Rationelle Energienutzung

Muss der EN 203-1:2014, 6.10 entsprechen.