

DIN EN 484:2020-06 (D)

Festlegungen für Flüssiggasgeräte - Flüssiggasbetriebene Kochgeräte einschließlich solcher mit Grillteilen zur Verwendung im Freien; Deutsche Fassung EN 484:2019+AC:2020

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	7
4 Klassifizierung.....	12
4.1 Einteilung der verwendeten Gase	12
4.2 Einteilung der Geräte	13
5 Konstruktionsmerkmale	13
5.1 Betrieb mit unterschiedlichen Gasen	13
5.2 Werkstoffe	14
5.3 Leichte Reinigung und Instandhaltung	14
5.4 Handhabung der Grills.....	14
5.4.1 Kontaktgrills	14
5.4.2 Strahlungsgrills.....	14
5.5 Festigkeit.....	15
5.6 Zusammenbau	15
5.7 Standsicherheit.....	15
5.7.1 Standsicherheit des Gerätes auf einer waagerechten Ebene	15
5.7.2 Standsicherheit des Gerätes auf einer geneigten Ebene.....	15
5.7.3 Standsicherheit von Kochgefäßen	15
5.8 Konstruktion der gasführenden Teile	15
5.9 Anschlüsse	16
5.10 Verriegelung von Rädern und Rollen	16
5.11 Einstellgeräte.....	17
5.12 Bedienungsgriffe	17
5.12.1 Bauweise	17
5.12.2 Kennzeichnung.....	17
5.13 Düsen.....	18
5.14 Zündeinrichtungen	18
5.15 Flammenüberwachungseinrichtungen	19
5.16 Brenner.....	19
5.17 Gerät mit eingestellter Gasflasche	19
5.18 Dauerhaftigkeit der Kennzeichnungen	20
5.19 Hilfsenergie	20
5.20 Widerstandsfähigkeit gegen Verschütten von Flüssigkeit.....	20
6 Leistungsmerkmale	20
6.1 Dichtheit.....	20
6.2 Verifizierung der Nennwärmebelastung	20
6.3 Flammenüberwachungseinrichtungen	20
6.4 Betriebssicherheit.....	21
6.4.1 Zündung, Überzündung.....	21
6.4.2 Stabilität der Flammen	21
6.4.3 Beständigkeit gegen Windeinfall	21

6.4.4	Beständigkeit gegen Überhitzung.....	21
6.4.5	Dichtheit der Brennerteile.....	21
6.5	Temperaturen.....	21
6.6	Überhitzung der Gasflasche.....	22
6.7	Verbrennung.....	23
6.8	Rußablagerung.....	23
6.9	Rationelle Energienutzung: Leistung der Brenner.....	23
6.9.1	Offene Brenner.....	23
6.9.2	Verdeckter Brenner.....	23
6.10	Widerstandsfähigkeit gegen Verschütten von Flüssigkeit.....	23
7	Prüfverfahren.....	23
7.1	Allgemeines.....	23
7.1.1	Prüfgase.....	23
7.1.2	Prüfdrücke.....	24
7.1.3	Durchführung der Prüfungen.....	25
7.2	Verifizierung der Konstruktionsmerkmale.....	25
7.2.1	Umstellung auf andere Gase.....	25
7.2.2	Werkstoffe.....	25
7.2.3	Leichte Reinigung und Instandhaltung.....	25
7.2.4	Handhabung der Grills.....	25
7.2.5	Festigkeit.....	26
7.2.6	Zusammenbau.....	26
7.2.7	Standsicherheit des Gerätes.....	26
7.2.8	Dichtheit der gasführenden Teile.....	27
7.2.9	Anschlüsse.....	27
7.2.10	Verriegelung von Rädern und Rollen.....	27
7.2.11	Einstellgeräte.....	27
7.2.12	Bedienungsgriffe.....	27
7.2.13	Düsen.....	27
7.2.14	Zündeinrichtungen.....	27
7.2.15	Flammenüberwachungseinrichtungen.....	27
7.2.16	Brenner.....	27
7.2.17	Geräte mit eingestellter Gasflasche.....	27
7.3	Verifizierung der Leistungsmerkmale.....	28
7.3.1	Dichtheit.....	28
7.3.2	Verifizierung der Nennwärmebelastung.....	28
7.3.3	Flammenüberwachungseinrichtung.....	28
7.3.4	Betriebssicherheit.....	28
7.3.5	Temperaturen.....	30
7.3.6	Überhitzung der Flüssiggasflasche.....	31
7.3.7	Verbrennung.....	32
7.3.8	Rußbildung.....	33
7.3.9	Rationelle Energienutzung.....	33
7.3.10	Dauerhaftigkeit der Kennzeichnung.....	36
8	Kennzeichnung.....	36
8.1	Geräte kennzeichnung.....	36
8.2	Kennzeichnung der Verpackung.....	37
8.3	Aufbau- und Bedienungsanleitung sowie Instandhaltungsanweisung.....	37
Anhang A (normativ) Nationale Situationen.....		43
A.1	Allgemeines.....	43
A.2	In den einzelnen Ländern vertriebene Gerätekategorien und zugehörige Druckwerte.....	43
A.3	In einzelnen Ländern gebräuchliche Anschlussarten.....	44
A.4	Geräteanschlüsse.....	46
Anhang B (normativ) Verfahren zur Berechnung der Nennwärmebelastung.....		50
B.1	Nennwärmebelastung.....	50
B.2	Korrigierter Massenstrom.....	50

B.3	Verwendung eines Feuchtemessgerätes.....	51
B.4	Korrektur des gemessenen Volumens.....	52
Anhang C (normativ) Zusammensetzung der Prüfgase		53
C.1	Allgemeines.....	53
C.2	Wobbe-Index.....	53
C.3	Reinheit	53
Anhang D (normativ) Oberflächentemperaturfühler		54
D.1	Auslegung.....	54
D.2	Validierungsprüfung	54
D.2.1	Kurzbeschreibung.....	54
D.2.2	Durchführung	54
D.2.3	Validierung.....	55
Literaturhinweise		56