

DIN EN 30-1-1:2022-06 (D)

Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 1-1: Sicherheit - Allgemeines; Deutsche Fassung EN 30-1-1:2021

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	5
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	9
3.1 Allgemeine Begriffe	9
3.2 Gerätebezogene Begriffe.....	10
3.3 Begriffe für Gase und Drücke	12
3.3.1 Begriffe für Gase	12
3.3.2 Begriffe für Drücke	13
3.4 Begriffe für die einzelnen Geräteteile.....	14
3.4.1 Brenner.....	14
3.4.2 Hilfseinrichtungen, Einstelleinrichtung	15
3.4.3 Sonstige Komponenten.....	17
3.5 Begriffe der Betriebsweise.....	18
4 Klasseneinteilung.....	20
4.1 Gase und Gerätekategorien.....	20
4.2 Klasseneinteilung der Geräte	20
5 Anforderungen an die Bauweise	20
5.1 Allgemeines	20
5.1.1 Umstellung auf die verschiedenen Gase	20
5.1.2 Werkstoffe	22
5.1.3 Leichtigkeit der Reinigung und Wartung	24
5.1.4 Festigkeit.....	24
5.1.5 Dichtheit der gasführenden Teile	25
5.1.6 Anschlüsse	25
5.1.7 Ortsveränderliche Geräte.....	27
5.1.8 Befestigung oder Stabilisierung der Geräte.....	27
5.1.9 Zusätzliche Komponenten	27
5.1.10 Sicherheit der Betriebsweise bei Schwankungen, Ausfall und Wiedereinsetzen der Hilfsenergie	27
5.1.11 Elektrotechnische Sicherheit der Geräte und Störfestigkeit gegenüber elektromagnetischen Phänomenen	27
5.2 Besondere Anforderungen	28
5.2.1 Einstellgeräte.....	28
5.2.2 Knebel	29
5.2.3 Düsen und Einstellvorrichtungen	31
5.2.4 Backofen-Temperaturregler	32
5.2.5 Zündeinrichtungen	32
5.2.6 Flammenüberwachungseinrichtungen	33
5.2.7 Druckregler	33
5.2.8 Kochmulde.....	33
5.2.9 Backöfen und Strahlungsgrilleinrichtungen	36
5.2.10 Einstellraum für die Gasflasche	39
5.2.11 Geräte mit Kühlgebläse	39
5.2.12 Ansammlung von unverbranntem Gas.....	40

5.2.13	Zusätzliche Anforderungen für Geräte mit einem oder mehreren Brennern die dem Benutzer ermöglichen den verzögerten Start und das Ende eines Kochzyklus zu programmieren	41
5.2.14	Mehrfachstellgeräte	42
5.2.15	Absperrventile	42
6	Anforderungen an die Betriebsweise	42
6.1	Allgemeines	42
6.1.1	Dichtheit.....	42
6.1.2	Erzielen der Wärmebelastungen	42
6.1.3	Flammenüberwachungseinrichtungen.....	43
6.1.4	Sicherheit der Betriebsweise	43
6.1.5	Erwärmung.....	43
6.1.6	Temperatur der Flüssiggasflasche und des Einstellraumes	46
6.1.7	Gesamtdurchfluss des Gerätes.....	47
6.1.8	Wirksamkeit des Druckreglers.....	47
6.1.9	Blockierung des Kühlgebläses und Ausfall des Temperaturreglers	47
6.2	Besondere Anforderungen für Kochmulden	47
6.2.1	Zünden, Durchzünden, Stabilität der Flammen	47
6.2.2	Verbrennungsgüte	48
6.3	Besondere Anforderungen für Backöfen und Strahlungsgrilleinrichtungen	49
6.3.1	Zünden, Durchzünden, Stabilität der Flammen	49
6.3.2	Verbrennungsgüte	50
7	Prüfungen	51
7.1	Allgemeines.....	51
7.1.1	Normprüfgase und Prüfgase.....	51
7.1.2	Prüfdrücke.....	51
7.1.3	Durchführung der Prüfungen.....	51
7.1.4	Gefäße	56
7.1.5	Temperatur des Backofens und der Strahlungsgrilleinrichtung.....	58
7.1.6	Geräte mit elektrischem Netzanschluss.....	58
7.1.7	Geräte mit einem oder mehreren Mehrfachring-Kochmuldenbrennern	58
7.2	Überprüfung der Eigenschaften der Bauweise.....	58
7.2.1	Festigkeit.....	58
7.2.2	Festigkeit, Stabilität.....	60
7.2.3	Geräte mit Klappdeckel aus Glas und einer Absperrereinrichtung für die Gaszufuhr zu den Kochmuldenbrennern	62
7.3	Überprüfung der Betriebsmerkmale.....	62
7.3.1	Allgemeine Prüfungen	62
7.3.2	Spezielle Prüfungen der Kochmulden	77
7.3.3	Spezielle Prüfungen für Backöfen und Strahlungsgrilleinrichtungen	86
7.4	Genauigkeit der Messungen.....	93
8	Kennzeichnung und Anweisungen	94
8.1	Kennzeichnung	94
8.1.1	Allgemeines.....	94
8.1.2	Kennzeichnung und Warnhinweise auf dem Gerät.....	94
8.1.3	Zusätzliche Kennzeichnung und Warnungen auf dem Gerät.....	95
8.1.4	Kennzeichnung und Warnung auf der Verpackung	95
8.1.5	Zusätzliche Kennzeichnung auf der Verpackung.....	95
8.2	Allgemeine Anweisungen	96
8.3	Anweisungen für die Installation.....	96
8.3.1	Allgemeines.....	96
8.3.2	Anweisungen für die Installation und die Einstellung.....	96
8.3.3	Zusätzliche Anweisungen für die Installation.....	98
8.4	Bedienungs- und Wartungsanweisungen.....	98
Anhang A (informativ)	Nationale Besonderheiten	115
A.1	Allgemeines.....	115

A.2	Verwendung der im Hauptteil der Norm aufgelisteten Kategorien in den verschiedenen Ländern	115
A.3	Anschlussdrücke der Geräte (siehe 7.1.2)	115
A.4	National oder örtlich anwendbare Sonderkategorien	115
A.4.1	Nationale Verteilung	115
A.4.2	Kategorien	115
A.4.3	Für den Gasartenwechsel zulässige Eingriffe.....	115
A.5	Prüfgase entsprechend den in A.4 angegebenen Kategorien.....	115
A.6	Besondere Bedingungen	116
A.7	Gültige Anschlussbedingungen in den verschiedenen Ländern (siehe 5.1.6)	116
Anhang B (informativ) Leitlinien zur Ausdehnung auf andere Kategorien		120
B.1	Allgemeines	120
Anhang C (normativ) Merkmale der benötigten Gefäße		121
C.1	Gefäße für die Prüfung von Gasbrennern.....	121
C.2	Eigenschaften der Gefäße für die Prüfung von Elektrokochmulden	123
Anhang D (normativ) Messfühler für die Oberflächentemperatur (7.3.1.5.3.2)		124
D.1	Konstruktion.....	124
D.2	Eignungsprüfung	124
D.2.1	Grundsätzliches	124
D.2.2	Durchführung	124
D.2.3	Eignung	125
Anhang E (normativ) Verwendung von Symbolen auf Gerät und Verpackung.....		126
E.1	Angaben, die nach Abschnitt 8 auf Gerät und Verpackung erfolgen müssen.....	126
E.1.1	Stromversorgung.....	126
E.1.2	Gasart	126
E.1.3	Druck.....	126
E.1.4	Bestimmungsländer	127
E.1.5	Kategorie.....	127
E.2	Sonstige optionale Angaben.....	127
E.2.1	Allgemeines	127
E.2.2	Nennwärmebelastung eines Brenners	127
E.2.3	Nennwärmebelastung aller Brenner	127
E.3	Angaben, die nach 8.1 und 8.2 auf Gerät und Verpackung erfolgen müssen	127
Anhang F (normativ) Geforderte Zersplitterung von vorgespannten Kalk-Natron-Glas		129
F.1	Anforderung.....	129
F.2	Prüfmethode	129
Anhang G (informativ) Beispiele von Mehrfachring- Kochmuldenbrennern und ihren Betriebsarten.....		131
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Verordnung 2016/426/EU		133
Literaturhinweise		136