

ILNAS

Institut luxembourgeois de la normalisation
de l'accréditation, de la sécurité et qualité
des produits et services

ILNAS-EN 13834:2020

Kochgeschirre - Ofengeschirre zur Verwendung in Haushalts-Backöfen

Cookware - Ovenware for use in
traditional domestic ovens

Articles culinaires - Articles culinaires à
usage domestique pour la cuisson au
four traditionnel

09/2020

A decorative graphic in the bottom right corner featuring several interlocking gears in shades of blue and yellow. Overlaid on the gears is a vertical column of binary code (0s and 1s) and various mathematical symbols like plus, minus, and multiplication signs.

Nationales Vorwort

Diese Europäische Norm EN 13834:2020 wurde als luxemburgische Norm ILNAS-EN 13834:2020 übernommen.

Alle interessierten Personen, welche Mitglied einer luxemburgischen Organisation sind, können sich kostenlos an der Entwicklung von luxemburgischen (ILNAS), europäischen (CEN, CENELEC) und internationalen (ISO, IEC) Normen beteiligen:

- Inhalt der Normen beeinflussen und mitgestalten
- Künftige Entwicklungen vorhersehen
- An Sitzungen der technischen Komitees teilnehmen

<https://portail-qualite.public.lu/fr/normes-normalisation/participer-normalisation.html>

DIESES WERK IST URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT

Kein Teil dieser Veröffentlichung darf ohne schriftliche Einwilligung weder vervielfältigt noch in sonstiger Weise genutzt werden - sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopien oder auf andere Art!

EUROPÄISCHE NORM

ILNAS-EN 13834:2020

EN 13834

EUROPEAN STANDARD

NORME EUROPÉENNE

September 2020

ICS 97.040.60

Ersetzt EN 13834:2007+A1:2009

Deutsche Fassung

Kochgeschirre - Ofengeschirre zur Verwendung in Haushalts- Backöfen

Cookware - Ovenware for use in traditional domestic
ovens

Articles culinaires - Articles culinaires à usage
domestique pour la cuisson au four traditionnel

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 3. August 2020 angenommen.

Die CEN-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 CEN-CENELEC-Management-Zentrum oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, der Republik Nordmazedonien, Rumänien, Schweden, der Schweiz, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

CEN-CENELEC Management-Zentrum: Rue de la Science 23, B-1040 Brüssel

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Werkstoffe	8
5 Allgemeine Prüfbedingungen	8
6 Konstruktion	8
6.1 Allgemeines	8
6.1.1 Einleitung	8
6.1.2 Stabilität.....	8
6.1.3 Hygiene.....	8
6.1.4 Mechanische Gefährdungen.....	8
6.1.5 Griffanordnung in Bezug auf Ofengeschirr	8
6.1.6 Deckel-Konstruktion.....	8
6.1.7 Deckel-Knopf-Konstruktion	9
6.1.8 Temperaturwechsel-Prüfung von zerbrechlichen Werkstoffen	9
6.1.9 Hitzebeständigkeit.....	9
6.1.10 Auslaufbeständigkeit	9
6.2 Geometrie	9
6.2.1 Allgemeines	9
6.2.2 Nenninhalt.....	9
6.2.3 Maße.....	9
7 Beschlagteile	10
7.1 Allgemeines	10
7.2 Werkstoffe.....	10
7.3 Hitzebeständigkeit.....	10
7.4 Dauerfestigkeit.....	10
8 Beschichtungen	10
8.1 Allgemeines	10
8.2 Antihaft-Beschichtungen	10
8.2.1 Gitterschnitt-Haftprüfung	10
8.2.2 Antihaft-Prüfungen	11
8.3 Email auf Stahl und Gusseisen	11
8.3.1 Prüfung mit kochender Zitronensäure.....	11
8.3.2 Prüfung mit kochendem Wasser.....	11
8.3.3 Thermoschockprüfung.....	11
8.3.4 Schlagfestigkeit	11
8.4 Prüfung der Haftung von Email auf Aluminium	11
8.5 Hartanodisiertes Aluminium	11
8.5.1 Dicke.....	11
8.5.2 Fleckenbeständigkeit.....	11
8.5.3 Alkali-Beständigkeit.....	12
8.5.4 Härte.....	12
8.6 Organische Beschichtung — Gitterschnitt-Haft-Prüfung.....	12

8.7	Verzinnung.....	12
8.8	Leicht zu reinigende Beschichtungen.....	12
9	Festigkeit — Formbeständigkeitsprüfung.....	12
9.1	Mittige Belastung.....	12
9.2	Exzentrische Belastung.....	12
9.3	Reißfestigkeit.....	13
10	Produktinformation.....	13
10.1	Informationen am Verkaufsort.....	13
10.2	Pflege- und Gebrauchsanleitungen.....	13
Anhang A (normativ) Prüfung der Hitzebeständigkeit des Ofengeschirrs und der Beschlagteile.....		14
A.1	Vorrichtungen.....	14
A.2	Durchführung.....	14
Anhang B (normativ) Dauerprüfung der Griffe.....		15
B.1	Vorrichtungen.....	15
B.2	Durchführung.....	17
Anhang C (normativ) Antihafprüfung für Backgeschirr — Funktionsprüfung der leichten Reinigung von metallischem und keramischem Backgeschirr — Korrosionsprüfung von verzinnem Backgeschirr.....		18
C.1	Durchführung.....	18
Anhang D (normativ) Antihafprüfung für Grill- und Gratin-Geschirre — Funktionsprüfung der leichten Reinigung von Grill- und Gratin-Geschirren — Korrosionsprüfung von verzinnem Grill- und Gratin-Geschirren.....		19
D.1	Durchführung.....	19
Anhang E (normativ) Beständigkeit hartanodisierter Überzüge gegen Fleckenbildung.....		20
E.1	Vorrichtungen.....	20
E.2	Reagenzien.....	20
E.3	Durchführung.....	20
Anhang F (normativ) Beständigkeit des hartanodisierten Aluminiums gegen Alkali.....		21
F.1	Vorrichtungen.....	21
F.2	Reagenzien.....	21
F.3	Durchführung.....	21
Anhang G (normativ) Mittige Belastungsprüfung.....		22
G.1	Vorrichtungen.....	22
G.2	Durchführung.....	22
Anhang H (normativ) Exzentrische Belastungsprüfung.....		24
H.1	Vorrichtungen.....	24
H.2	Durchführung.....	24
Anhang I (normativ) Prüfung der Reißfestigkeit für flexibles Ofengeschirr.....		27
I.1	Vorrichtungen.....	27
I.2	Durchführung.....	27

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (EN 13834:2020) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 194 „Bedarfsgegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln“ erarbeitet, dessen Sekretariat von AFNOR gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis März 2021, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis März 2021 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Dieses Dokument ersetzt EN 13834:2007+A1:2009.

Die wesentlichen technischen Änderungen in diesem Dokument im Vergleich zu EN 13834:2007+A1:2009 betreffen die Anforderungen an die Dauerfestigkeit der Griffe (7.4 und Anhang B).

Entsprechend der CEN-CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, die Republik Nordmazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt Sicherheits- und Leistungsanforderungen an Ofengeschirre fest, die in Haushalts-Backöfen verwendet werden. Es ist anzuwenden auf Ofengeschirre unabhängig von Werkstoff oder Herstellungsverfahren.

Es ist anzuwenden für Produkte, die sowohl auf dem Herd als auch im Backofen verwendet werden.

Dieses Dokument ist nicht anzuwenden auf Einwegartikel, Wegwerf-Ofengeschirr oder Ofengeschirr, das nur zum Gebrauch in der Mikrowelle bestimmt ist.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

EN 1183:1997, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Prüfverfahren für Temperaturschock und Temperaturwechselbeständigkeit*

EN 12875-1:2005, *Spülmaschinenbeständigkeit von Gegenständen — Teil 1: Referenz-Prüfverfahren für Haushaltswaren*

EN 14916, *Haushaltskochgeschirre — Bildzeichen (Piktogramme)*

EN ISO 2064, *Metallische und andere anorganische Schichten — Definitionen und Festlegungen, die die Messung der Schichtdicke betreffen (ISO 2064)*

EN ISO 2360, *Nichtleitende Überzüge auf nichtmagnetischen metallischen Grundwerkstoffen — Messen der Schichtdicke — Wirbelstromverfahren (ISO 2360)*

EN ISO 2409:2013, *Beschichtungsstoffe — Gitterschnittprüfung (ISO 2409:2013)*

EN ISO 28706-2:2017, *Emails und Emailierungen — Bestimmung der Beständigkeit gegen chemische Korrosion — Teil 2: Bestimmung der Beständigkeit gegen chemische Korrosion durch kochende Säuren, kochende neutrale Flüssigkeiten, alkalische Flüssigkeiten und/oder deren Dämpfe (ISO 28706-2:2017)*

ISO 2747, *Vitreous and porcelain enamels — Emailed cooking utensils — Determination of resistance to thermal shock*

ISO 4532, *Vitreous and porcelain enamels — Determination of the resistance of enamelled articles to impact — Pistol test*

ISO 13805, *Vitreous and porcelain enamels for aluminium — Determination of the adhesion of enamels on aluminium under the action of electrolytic solution (spall test)*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

ISO und IEC stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

- ISO Online Browsing Platform: verfügbar unter <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: verfügbar unter <http://www.electropedia.org/>

3.1

Ofengeschirr

Geschirr in Form eines hohlen oder flachen Behälters, bestimmt zum Gebrauch beim Garen von festen oder flüssigen Lebensmitteln

Anmerkung 1 zum Begriff: Ofengeschirr schließt die folgenden Artikel ein, ist aber nicht auf diese beschränkt:

- Geschirr zum Grillen und Überbacken zur Zubereitung und zum Garen von Gemüse- und Fleischgerichten;
- Keramik-Kasserollen zur Zubereitung und zum Garen von Fleisch und/oder Gemüse;
- Backgeschirr zur Zubereitung und zum Garen von verschiedenen Arten von Teigmischungen (die Backgeschirre haben unterschiedliche Formen und können abnehmbare Teile einschließen);
- Pastetenform zur Zubereitung und zum Garen von Pasteten.

3.2

Befestigungssystem

Anbringungsmethode oder -methoden, einen Griff am Körper eines Ofengeschirrs zu befestigen oder einen Knopf am Deckel zu fixieren, wenn der Griff oder der Knopf kein integrierter Teil des Körpers oder des Deckels ist

3.3

Beschlagteile

Griffe und Knöpfe, die am Körper oder Deckel des Ofengeschirrs unter Verwendung eines Befestigungssystems (3.2) befestigt werden und dazu bestimmt sind, das Tragen und die Handhabung des Geschirrs bei normalem Gebrauch zu erleichtern

3.4

abnehmbare Beschlagteile

Beschlagteile, die so gestaltet sind, dass sie ohne Benutzung von Werkzeug vom Körper oder Deckel des Ofengeschirrs abgenommen oder an diesen angebracht werden können

3.5

Nenninhalt

Wassermenge, die enthalten ist, wenn das Ofengeschirr auf einer ebenen Fläche steht und bis zum Rand gefüllt ist

3.6

Nutzinhalt

zwei Drittel des Nenninhalts

Anmerkung 1 zum Begriff: Der tatsächliche Nutzinhalt des Ofengeschirrs variiert mit dem Lebensmittel, das gegart wird. Der hier angegebene Wert ist ein Durchschnittswert und dient nur zur Verwendung in Prüfsituationen und nicht zur Information für den Verbraucher.

3.7

Beschichtung

Ablagerung und/oder Beschichtung auf einem Substrat, um bestimmte Leistungseigenschaften zu erzielen, unabhängig von den Eigenschaften des Substrates

3.8

Antihaf-Beschichtung

Beschichtung, die auf der Innenseite des Ofengeschirrs aufgebracht ist und für die der Anspruch erhoben wird, einen Antihafteffekt während des Kochens zu erreichen und die Reinigung zu erleichtern