

DIN EN 203-2-2



ICS 97.040.20

Teilweiser Ersatz für
DIN EN 203-2:1995-03

**Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe –
Teil 2-2: Spezifische Anforderungen –
Backöfen;
Deutsche Fassung EN 203-2-2:2006**

Gas heated catering equipment –
Part 2-2: Specific requirements –
Ovens;
German version EN 203-2-2:2006

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux –
Partie 2-2: Exigences particulières –
Fours;
Version allemande EN 203-2-2:2006

Gesamtumfang 17 Seiten

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

Beginn der Gültigkeit

Die Norm gilt ab 2006-09-01.

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Diese Norm EN 203-2-2 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 Reihe 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 Backöfen 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 Getränkezubereitung*
- Teil 2-7: *Spezifische Anforderungen – Salamander und Grillgeräte (in Vorbereitung)*
- 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 203-2:1995-03 wurden folgende Änderungen vorgenommen.

- a) die Norm wurde in mehrere Teile aufgeteilt;
- b) die Anforderung an die Rationale Energienutzung wurde vollständig überarbeitet;
- c) Anforderungen an die Sicherheit spezifischer Gerätetypen wurden aufgenommen.

Frühere Ausgaben

DIN 3363: 1979-07

DIN EN 203-2: 1995-03

Deutsche Fassung

**Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe —
Teil 2-2: Spezifische Anforderungen —
Backöfen**

Gas heated catering equipment —
Part 2-2: Specific requirements —
Ovens

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les
combustibles gazeux —
Partie 2-2: Exigences particulières —
Fours

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 24. Mai 2006 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 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, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



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

Management-Zentrum: rue de Stassart, 36 B-1050 Brüssel

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen.....	4
6.3.101 Betriebsablauf.....	7
6.3.102 Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Backraum	7
6.7 Verbrennung	7
6.8.1 Stabilität und mechanische Sicherheit	7
6.8.101 Abschaltvorrichtung bei Kombi-Backöfen mit direkter Beheizung	8
6.10 Rationelle Energienutzung	8
6.10.101 Backöfen, ausgenommen Bäckereibacköfen	8
6.10.102 Bäckereibacköfen.....	8
7.4.101 Betriebsablauf.....	8
7.4.102 Überhitzungsgrenze des Backraumes	8
7.6.101 Verbrennung (Kombi-Backöfen mit direkter Beheizung).....	9
7.8.1 Stabilität und mechanische Sicherheit	9
7.8.101 Türsicherheit (Umluftbacköfen)	9
7.8.102 Isolations-sicherheitsvorrichtung für Kombi-Backöfen mit direkter Beheizung	9
7.101 Rationelle Energienutzung bei Backöfen, ausgenommen Bäckereibacköfen	10
9.3.2 Bedienungs- und Wartungsanleitung	11
9.3.3 Installationsanleitung für Installation und Einstellung	11
Anhang ZA (informativ) Abschnitte dieser Europäischen Norm EN 203-2-2, die grundlegende	
Anforderungen oder andere Bestimmungen der EG-Richtlinie betreffen.....	12
Literaturhinweise	15
 Tabellen	
Tabelle ZA.1 — Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und der Richtlinie	
(90/396/EWG).....	12

Vorwort

Dieses Dokument (EN 203-2-2:2006) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Dezember 2006, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Dezember 2008 zurückgezogen werden.

Diese Europäische Norm ersetzt EN 203-2:1995, zusammen mit EN 203-2-1, EN 203-2-2, EN 203-2-4, EN 203-2-5, EN 203-2-6, EN 203-2-7, EN 203-2-8, EN 203-2-9, EN 203-2-10 und EN 203-2-11.

Diese Europäische Norm wurde im Rahmen eines Mandats, das dem CEN von der Europäischen Kommission und der Europäischen Freihandelszone erteilt wurde, erarbeitet und unterstützt grundlegende Anforderungen der EG-Richtlinie.

Für den Zusammenhang mit der/den EG-Richtlinie(n) siehe informativen Anhang ZA, der Bestandteil dieses Dokuments ist.

Diese Europäische Norm legt Anforderungen in Bezug auf die Sicherheit und die rationelle Energienutzung fest, sowie spezifische Prüfungen für konventionelle Backöfen, Umluftbacköfen, Kombi-Backöfen und Dampfbacköfen sowie Bäckereibacköfen und Pizzabacköfen.

Diese Europäische Norm muss in Verbindung mit EN 203-1:2005 angewendet werden.

Dieser Teil 2 ergänzt oder ändert die entsprechenden Abschnitte der EN 203-1:2005.

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“ angegeben 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.

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

1 Anwendungsbereich

Ergänzung

Diese Europäische Norm legt die Prüfverfahren und die Anforderungen für die Bau- und die Betriebsweise bezüglich Sicherheit und rationelle Energienutzung bei gewerblichen gasbeheizten konventionellen Backöfen, Umluftbacköfen, Kombibacköfen und Dampfbacköfen mit und ohne Druckbehaltung fest.

Gewerbliche Bäckereibacköfen mit einer Bodenplatte oder einem Wagen sowie Pizzabacköfen sind ebenfalls durch diese Norm abgedeckt.

Diese Europäische Norm gilt nicht für Geräte, die spezifisch für gewerbliche Zwecke in Betriebsstätten entwickelt wurden.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokumentes erforderlich. 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 203-1:2005, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen*

EN 60335-1:2002, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:2001, modifiziert)*

3.101

konventioneller Backofen

Gerät, in dem die Speisen innerhalb des Backraumes bei natürlicher Konvektion gegart werden

3.102

Umluftbackofen

Gerät, das mit einem Backraum ausgestattet ist, in dem heiße Luft durch ein Gebläse zirkuliert wird

3.103

Kombibackofen

Gerät mit mehreren Kochmodi:

- konventioneller Modus: Erhitzen des Backraumes auf Grund von natürlicher Konvektion
- Heißluftmodus: Erhitzen des Backraumes durch Umluft
- Dampfmodus: Ein Dampferzeuger stellt Dampf bereit, der dem Backraum zugeführt wird. Der Backofen kann als Dampfgargerät ohne Druck verwendet werden.
- Kombimodus: Eine Kombination aus Heißluft- und Dampfmodus. Die Dampfzuführung erfolgt kontinuierlich oder zeitweise nach Wahl des Anwenders.

ANMERKUNG Bestimmte Backöfen besitzen keine Dampferzeuger. Dampf wird durch Einspritzung von Wasser erzeugt.

3.104

gewerbliche Bäckereibackofen

Backofen für Brot, Kuchen und Feingebäck. Die Produkte werden auf einer herausnehmbaren, festen oder rotierenden Vorrichtung im Backraum, auf einer Bodenplatte oder einem Gitterrost oder auf Blechen in den verschiedenen Backräumen des Backofens (im Falle eines Backofens mit Bodenplatte) gebacken.