

DIN EN 203-2-2



ICS 97.040.20

Ersatz für
DIN EN 203-2-2:2006-09

**Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe –
Teil 2-2: Spezifische Anforderungen –
Öfen;
Deutsche Fassung EN 203-2-2:2021**

Gas heated catering equipment –
Part 2-2: Specific requirements –
Ovens;
German version EN 203-2-2:2021

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux –
Partie 2-2: Exigences particulières –
Fours;
Version allemande EN 203-2-2:2021

Diese Norm wurde in das DVGW-Regelwerk aufgenommen.

Gesamtumfang 20 Seiten

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

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung der Fundstelle dieser Norm im Amtsblatt der Europäischen Union kann der Hersteller bei ihrer Anwendung davon ausgehen, dass er die von der Norm behandelten Anforderungen der Verordnung 2016/426/EU Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe und zur Aufhebung der Richtlinie 2009/142/EG eingehalten hat (so genannte Vermutungswirkung). Hinweise hierzu erhalten die Anwender der Norm auf den entsprechenden Webseiten der Europäischen Union.

Dieses Dokument (EN 203-2-2:2021) 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 DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH).

Dieses Dokument 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 Öfen festgelegt.

DIN EN 203 besteht unter dem allgemeinen Titel „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ aus den folgenden Teilen:

- Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen
- Teil 2-1: Spezifische Anforderungen — Offene Brenner und Wok-Brenner
- Teil 2-2: Spezifische Anforderungen — Öfen
- Teil 2-3: Spezifische Anforderungen — Kochkessel
- Teil 2-4: Spezifische Anforderungen — Fritteusen
- 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 Griddleplatten
- Teil 2-10: Spezifische Anforderungen — Grillgeräte
- Teil 2-11: Spezifische Anforderungen — Nudelkocher

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN EN 203-2-2:2006-09 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Anpassung an EN 203-1:2021;
- b) Präzisierung des Anwendungsbereichs nach EN 203-1:2021;
- c) Präzisierung der Definitionen, insbesondere für Bäckereiofen, Garraum, Nutzvolumen eines Garraums und Isoliervorrichtung;
- d) Aktualisierung des Absatzes über Stabilität und mechanische Sicherheit (5.3.2);
- e) Ergänzung einer Leistungsanforderung für Abschalteneinrichtung für Multifunktionsöfen mit Direktbeheizung (6.5.101);
- f) Präzisierung der Funktionsweise eines sequentiellen Brenners (6.7.2);
- g) Aktualisierung der Anforderungen der rationellen Energienutzung in 6.9;
- h) Präzisierung der Prüfung auf Stabilität und mechanische Sicherheit bei beweglichen Teilen (7.8.1);
- i) Präzisierung der Prüfung zur rationellen Energienutzung (7.10) für Öfen und Bäckereiofen;
- j) Aktualisierung der Berechnung des Index für rationelle Energienutzung (7.10.103);
- k) Aktualisierung von Abschnitt 8 über Kennzeichnung und Anleitungen.

Frühere Ausgaben

DIN 3363: 1979-07

DIN EN 203-2: 1995-03

DIN EN 203-2-2: 2006-09

— Leerseite —

Deutsche Fassung

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-2: Spezifische Anforderungen — Öfen

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 3. Oktober 2021 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	3
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
3.101 Begriffe, die sich auf die Geräteart beziehen	5
4 Klassifizierung	7
5 Anforderungen an die Bauweise	7
5.1 Allgemeines	7
5.2 Besondere Anforderungen an die gasführenden Teile	8
5.2.3 Zusätzliche Ausrüstung	8
5.3 Besondere Anforderungen	8
5.3.2 Stabilität und mechanische Sicherheit	8
6 Anforderungen an die Leistung	8
6.3 Sicherheit der Betriebsweise	8
6.3.101 Betriebsablauf	8
6.5 Hilfsausrüstung	9
6.5.101 Abschaltvorrichtung für Multifunktionsöfen mit Direktbeheizung	9
6.7 Verbrennung	9
6.7.2 Besondere Bedingungen	9
6.9 Rationelle Energienutzung	9
6.9.101 Öfen, ausgenommen Bäckereiöfen	9
6.9.102 Bäckereiöfen	9
7 Prüfbedingungen	10
7.4 Sicherheit der Betriebsweise	10
7.4.3 Zünden - Durchzünden - Flammenstabilität	10
7.6 Verbrennung	10
7.6.101 Verbrennung (Multifunktionsöfen mit direkter Beheizung)	10
7.8 Sonderprüfungen	10
7.8.1 Stabilität und mechanische Sicherheit	10
7.8.101 Sicherheit während des Öffnens der Tür	11
7.8.102 Trennvorrichtung für Multifunktionsöfen mit direkter Beheizung	11
7.10 Rationelle Energienutzung	11
7.10.101 Öfen, ausgenommen Bäckereiöfen	12
7.10.102 Bäckereiöfen	12
7.10.103 Berechnung des Index für rationelle Energienutzung	12
8 Kennzeichnung und Anleitungen	13
8.4 Bedienungs- und Wartungsanleitung	13
8.4.1 Anforderungen an die Bedienungs- und Wartungsanleitung	13
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Verordnung (EU) 2016/426	14