

NORME INTERNATIONALE INTERNATIONAL STANDARD

CEI
IEC
335-2-6

1986



Commission Electrotechnique Internationale

International Electrotechnical Commission

Международная Электротехническая Комиссия

MODIFICATION
n° 1
AMENDMENT
No. 1

Août 1988
August

Modification n° 1 à la Publication 335-2-6 (1986)

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

Deuxième partie: Règles particulières pour les cuisinières,
les réchauds, les fours et appareils analogues à usage domestique

Amendment No. 1 to Publication 335-2-6 (1986)

Safety of household and similar electrical appliances

Part 2: Particular requirements for cooking ranges,
cooking tables, ovens and similar appliances for household use

PRÉFACE

La présente modification a été établie par le Comité d'Etudes n° 61 de la CEI: Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.

Le texte de cette modification est issu des documents suivants:

Règle des six Mois	Rapports de vote
61(BC)470 61(BC)505	61(BC)502 61(BC)546

Les rapports de vote indiqués dans le tableau ci-dessus donnent toute information sur le vote ayant abouti à l'approbation de cette modification.

Page 4

PRÉFACE

Remplacer le deuxième alinéa sous le tableau par:

La présente deuxième partie est destinée à être utilisée conjointement avec la Publication 335-1 de la CEI. Elle a été établie sur la base de la deuxième édition (1976) de cette publication, modifiée par les modifications n° 1 (1977), n° 2 (1979), n° 3 (1982), n° 4 (1984), n° 5 (1986) et n° 6 (1988). Les éditions ou modifications futures de la Publication 335-1 de la CEI pourront être prises en considération.

Page 6

Ajouter ce qui suit à la liste des notes concernant les différentes pratiques nationales:

- L'indication concernant le fonctionnement du four pendant le nettoyage n'est pas exigée (paragraphe 7.12) (Australie, Canada, Etats-Unis).
- Les conditions d'essai, les dispositifs de mesure et les limites de température sont différents (paragraphe 11.101) (Australie, Canada, Etats-Unis).

Page 16

7. Marques et indications

7.12 Ajouter:

Si le constructeur indique à l'utilisateur d'utiliser le four comme gril avec la porte ouverte, la notice d'instructions doit contenir en substance l'avertissement suivant:

ATTENTION — Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

PREFACE

This amendment has been prepared by IEC Technical Committee No. 61: Safety of household and similar electrical appliances.

The text of this amendment is based upon the following documents:

Six Months' Rule	Reports on Voting
61(CO)470 61(CO)505	61(CO)502 61(CO)546

Full information on the voting for the approval of this amendment can be found in the Voting Reports indicated in the above table.

Page 5

PREFACE

Replace the second paragraph below the table by:

This Part 2 is intended to be used in conjunction with IEC Publication 335-1. It was established on the basis of the second edition (1976) of that publication, as modified by Amendments No. 1 (1977), No. 2 (1979), No. 3 (1982), No. 4 (1984), No. 5 (1986) and No. 6 (1988). Consideration may be given to future editions of, or amendments to, IEC Publication 335-1.

Page 7

Add the following to the list of notes regarding differing national practices:

- The statement related to the operation of the oven in the cleaning mode is not required (Sub-clause 7.12) (Australia, Canada, USA).
- The test conditions, measuring instruments and temperature limits are different (Sub-clause 11.101) (Australia, Canada, USA).

Page 17

7. Marking

7.12 Add:

If the manufacturer instructs the user to use the oven as a grill with the door open, then the instruction sheet shall contain the substance of the following:

CAUTION — Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

Si le constructeur indique à l'utilisateur de régler pour le nettoyage le dispositif de commande à une position plus élevée que pour les opérations normales de cuisson, la notice d'instructions doit contenir une indication précisant que, dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et que les enfants doivent être éloignés.

11. Echauffements

11.1 Ajouter:

La vérification est de plus effectuée par l'essai du paragraphe 11.101.

Ajouter:

Paragraphe complémentaire:

11.101 *Les cuisinières et les fours sont mis en place comme indiqué au paragraphe 11.2 pour les appareils de type X et sont mis en fonctionnement à la tension nominale dans les conditions de dégagement utile de chaleur. Tous les éléments, autres que des éléments de gril, qui dans les conditions normales d'emploi peuvent être reliés en même temps à l'alimentation, sont mis sous tension.*

Les fours sont mis en fonctionnement sans accessoires. La température moyenne au centre du volume utile du four est maintenue à $(200 \pm 5)^\circ\text{C}$.

Si un appareil comporte deux fours, ceux-ci sont mis en fonctionnement simultanément.

Les foyers de cuisson et les grils par contact sont mis en fonctionnement conformément au paragraphe 11.7.

Les tiroirs chauffants et placards chauffés sont mis en fonctionnement, leurs dispositifs de contrôle réglés à la position la plus haute.

L'appareil est mis en fonctionnement, en partant de la température ambiante, pendant 60 min ou jusqu'à obtention des conditions de régime, suivant la période la plus courte.

Les échauffements de la surface frontale accessible sont mesurés à l'aide d'une sonde.

Une sonde appropriée est représentée à la figure 106.

La sonde est appliquée sur la surface avec une force de (4 ± 1) N de façon à assurer le meilleur contact possible entre la sonde et la surface.

Tout appareil de mesure donnant les mêmes résultats que la sonde représentée à la figure 106 peut être utilisé.

Les échauffements sont mesurés sauf:

- sur les surfaces qui ne sont pas accessibles à un calibre d'essai de 75 mm de diamètre ayant une extrémité hémisphérique;*
- sur les surfaces qui, sur les cuisinières, sont dans les 25 mm en dessous du niveau du plan de travail* ou sont au-dessus de ce plan;*
- sur les petites parties telles qu'orifices d'aération des fours, charnières et garnitures dont la largeur de la surface accessible est inférieure à 10 mm.*

* Au paragraphe 2.2 le terme anglais «hob» a été traduit par «plateau supérieur», le terme «plan de travail» est plus adapté, aussi est-il utilisé ici. La même modification sera apportée au paragraphe 2.2 lors de la prochaine édition de la présente publication.

If the manufacturer instructs the user to set the control for cleaning to a position higher than for normal cooking purposes, then the instruction sheet shall contain a statement that under such conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

11. Heating

11.1 Add:

Compliance is also checked by the test of Sub-clause 11.101.

Add:

Additional sub-clause:

11.101 *Cooking ranges and ovens are placed as specified in Sub-clause 11.2 for Type X appliances and operated at rated voltage under conditions of adequate heat discharge. All elements, other than grill elements, that can be connected to the supply at the same time under normal conditions of use are switched on.*

Ovens are operated without accessories. The mean oven temperature in the centre of the useful oven space is maintained at $(200 \pm 4)^\circ\text{C}$.

If an appliance incorporates two ovens, they are operated simultaneously.

Hob elements and griddles are operated in accordance with Sub-clause 11.7.

Warming drawers and heated cupboards are operated with the controls adjusted to the highest setting.

The appliance is operated from ambient temperature for a period of 60 min or until steady conditions are established, whichever is the shorter.

Temperature rises of the accessible front surface are measured using a probe.

A suitable probe is shown in Figure 106.

The probe is applied with a force of (4 ± 1) N to the surface in such a way that the best possible contact between the probe and the surface is ensured.

Any measuring instrument giving the same results as the probe shown in Figure 106 may be used.

The temperature rises are not measured on:

- surfaces which are not accessible with a 75 mm diameter probe having a hemispherical end;*
- surfaces of ranges which are within 25 mm below the level of the hob* or are above the hob;*
- small parts such as oven vents, hinges and trim where the width of the accessible surface is less than 10 mm.*

* Concerns French text only.

Si le four peut être utilisé pour griller et que le constructeur indique que pour l'opération de grillage la porte doit être fermée, l'essai est répété sur l'appareil mais avec le four fonctionnant en gril avec les dispositifs de commande réglés conformément aux instructions du constructeur.

Le gril est mis en fonctionnement pendant 30 min, conformément au paragraphe 11.7. Toutefois, si le four comporte une broche tournante, la durée de l'essai est de 60 min, les dispositifs de commande étant réglés sur la position conduisant aux conditions les plus défavorables indiquées dans les instructions du constructeur.

Pendant l'essai, les échauffements ne doivent pas dépasser les valeurs suivantes:

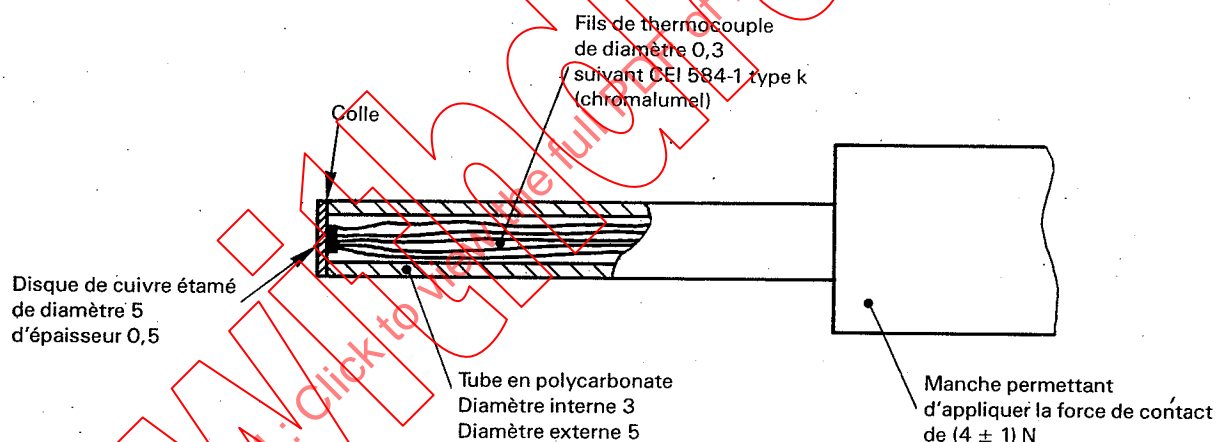
Métal et surfaces métalliques peintes	60 K
Surfaces métalliques émaillées	65 K
Surfaces en verre et en céramique	80 K
Surfaces en matière plastique	100 K

La limitation des échauffements des parois latérales des cuisinières indépendantes est à l'étude.

22. Construction

22.102 À la première ligne du premier alinéa de la prescription, supprimer le mot «amovible».

Supprimer dans la modalité d'essai les mots «et par un essai à la main».



Dimensions en millimètres

724/88

Note. — La surface de contact du disque doit être plane.
Le thermocouple doit être soudé avec soin afin de s'assurer que la température du disque est mesurée.

FIG. 106. — Sonde pour la mesure de la température de surface.