

INTERNATIONAL STANDARD

NORME INTERNATIONALE

AMENDMENT 1 AMENDEMENT 1

**Household and similar electrical appliances – Safety –
Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and
similar appliances**

**Appareils électrodomestiques et analogues – Sécurité –
Partie 2-6: Exigences particulières pour les cuisinières, les tables de cuisson,
les fours et les appareils fixes analogues**



THIS PUBLICATION IS COPYRIGHT PROTECTED

Copyright © 2018 IEC, Geneva, Switzerland

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either IEC or IEC's member National Committee in the country of the requester. If you have any questions about IEC copyright or have an enquiry about obtaining additional rights to this publication, please contact the address below or your local IEC member National Committee for further information.

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'IEC ou du Comité national de l'IEC du pays du demandeur. Si vous avez des questions sur le copyright de l'IEC ou si vous désirez obtenir des droits supplémentaires sur cette publication, utilisez les coordonnées ci-après ou contactez le Comité national de l'IEC de votre pays de résidence.

IEC Central Office
3, rue de Varembé
CH-1211 Geneva 20
Switzerland

Tel.: +41 22 919 02 11
info@iec.ch
www.iec.ch

About the IEC

The International Electrotechnical Commission (IEC) is the leading global organization that prepares and publishes International Standards for all electrical, electronic and related technologies.

About IEC publications

The technical content of IEC publications is kept under constant review by the IEC. Please make sure that you have the latest edition, a corrigendum or an amendment might have been published.

IEC publications search - webstore.iec.ch/advsearchform

The advanced search enables to find IEC publications by a variety of criteria (reference number, text, technical committee,...). It also gives information on projects, replaced and withdrawn publications.

IEC Just Published - webstore.iec.ch/justpublished

Stay up to date on all new IEC publications. Just Published details all new publications released. Available online and once a month by email.

IEC Customer Service Centre - webstore.iec.ch/csc

If you wish to give us your feedback on this publication or need further assistance, please contact the Customer Service Centre: sales@iec.ch.

Electropedia - www.electropedia.org

The world's leading online dictionary on electrotechnology, containing more than 22 000 terminological entries in English and French, with equivalent terms in 16 additional languages. Also known as the International Electrotechnical Vocabulary (IEV) online.

IEC Glossary - std.iec.ch/glossary

67 000 electrotechnical terminology entries in English and French extracted from the Terms and definitions clause of IEC publications issued between 2002 and 2015. Some entries have been collected from earlier publications of IEC TC 37, 77, 86 and CISPR.

A propos de l'IEC

La Commission Electrotechnique Internationale (IEC) est la première organisation mondiale qui élabore et publie des Normes internationales pour tout ce qui a trait à l'électricité, à l'électronique et aux technologies apparentées.

A propos des publications IEC

Le contenu technique des publications IEC est constamment revu. Veuillez vous assurer que vous possédez l'édition la plus récente, un corrigendum ou amendement peut avoir été publié.

Recherche de publications IEC -

webstore.iec.ch/advsearchform

La recherche avancée permet de trouver des publications IEC en utilisant différents critères (numéro de référence, texte, comité d'études,...). Elle donne aussi des informations sur les projets et les publications remplacées ou retirées.

IEC Just Published - webstore.iec.ch/justpublished

Restez informé sur les nouvelles publications IEC. Just Published détaille les nouvelles publications parues. Disponible en ligne et une fois par mois par email.

Service Clients - webstore.iec.ch/csc

Si vous désirez nous donner des commentaires sur cette publication ou si vous avez des questions contactez-nous: sales@iec.ch.

Electropedia - www.electropedia.org

Le premier dictionnaire d'électrotechnologie en ligne au monde, avec plus de 22 000 articles terminologiques en anglais et en français, ainsi que les termes équivalents dans 16 langues additionnelles. Egalement appelé Vocabulaire Electrotechnique International (IEV) en ligne.

Glossaire IEC - std.iec.ch/glossary

67 000 entrées terminologiques électrotechniques, en anglais et en français, extraites des articles Termes et définitions des publications IEC parues entre 2002 et 2015. Plus certaines entrées antérieures extraites des publications des CE 37, 77, 86 et CISPR de l'IEC.

INTERNATIONAL STANDARD

NORME INTERNATIONALE

AMENDMENT 1 AMENDEMENT 1

**Household and similar electrical appliances – Safety –
Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and
similar appliances**

**Appareils électrodomestiques et analogues – Sécurité –
Partie 2-6: Exigences particulières pour les cuisinières, les tables de cuisson,
les fours et les appareils fixes analogues**

INTERNATIONAL
ELECTROTECHNICAL
COMMISSION

COMMISSION
ELECTROTECHNIQUE
INTERNATIONALE

ICS 13.120; 97.040.20

ISBN 978-2-8322-8559-6

**Warning! Make sure that you obtained this publication from an authorized distributor.
Attention! Veuillez vous assurer que vous avez obtenu cette publication via un distributeur agréé.**

FOREWORD

This amendment has been prepared by IEC technical committee 61: Safety of household and similar electrical appliances.

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

FDIS	Report on voting
61/5631/FDIS	61/5690/RVD

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

The committee has decided that the contents of this amendment and the base publication will remain unchanged until the stability date indicated on the IEC website under "<http://webstore.iec.ch>" in the data related to the specific publication. At this date, the publication will be

- reconfirmed,
- withdrawn,
- replaced by a revised edition, or
- amended.

NOTE The attention of National Committees is drawn to the fact that equipment manufacturers and testing organizations may need a transitional period following publication of a new, amended or revised IEC publication in which to make products in accordance with the new requirements and to equip themselves for conducting new or revised tests.

It is the recommendation of the committee that the content of this publication be adopted for implementation nationally not earlier than 12 months or later than 36 months from the date of publication.

3 Terms and definitions

3.1.6 *In the addition, replace the Note 101 to entry by the following:*

Note 101 to entry: For appliances having more than three **heating units** per phase, other than those that are controlled by programmable **electronic circuits** that limit the input of heating elements and/or motors from being energized at the same time, a diversity factor is applied to the **rated current** or **rated power input** when determining the current used to establish the size of the terminals and the nominal cross-sectional area of the **supply cord**. The diversity factor F is calculated from the following formula, where N is the number of **heating units** per phase that can be energized together:

$$F = 0,35 + \frac{0,65}{\sqrt{N}}$$

3.1.9.101 *Add the following text after the existing third paragraph:*

Induction hob elements in a **flexible induction cooking zone** are operated with:

- the maximum number of vessels which can be separately controlled at the same time, arranged to cover the **flexible induction cooking zone** as far as possible. Any combination of vessels giving the most unfavourable results shall be used for the test. Several vessels with the same diameter may be used;

- b) the vessel which provides the highest power density (W/cm^2);
- c) the smallest vessel that allows an **induction hob element** to operate.

Note 1 to entry: Vessels according to Figure 102 should be used for the tests. The vessel diameters specified in Figure 101 should be considered for the tests.

Operation as specified in a), b) or c), that results in the most unfavourable condition for the tests specified in the relevant subclauses is applied.

In the existing seventh paragraph, add before “induction wok elements” the words “those in a flexible induction cooking zone and”.

Add the following new term and definition:

3.124

flexible induction cooking zone

area on a **cooking zone** with **induction hob elements** that is not marked to indicate where vessels are to be placed for heating food

7 Marking and instructions

Add the following new subclause:

7.9 Addition:

Flexible induction cooking zone switches, **touch controls**, displays and the like shall be marked or placed so as to indicate clearly as to which vessel is assigned to which switch, **touch control**, display or the like.

11 Heating

11.7.102 *Delete the second sentence of the first paragraph and add a new paragraph stating “Ovens provided with a rotating spit are also operated with the spit rotating for 60 min”.*

11.101 *Add “except for the temperature setting” at the end of the first paragraph.*

15 Moisture resistance

15.2 *Replace the existing text by the following:*

Cooking ranges and **hobs** are positioned so that the **hob surface** is horizontal. A vessel having the largest diameter shown in Figure 101, that does not exceed the diameter of the **cooking zone**, is completely filled with the spillage solution and positioned centrally over the **cooking zone**. A further quantity of 0,5 l of the spillage solution is poured steadily into the vessel over a period of 15 s. The test is carried out on each **cooking zone** in turn, after removing any residual spillage solution from the appliance.

For **hob elements** incorporating a switch or a thermal control, 0,02 l of the spillage solution is poured over the **hob element** so that it flows over the switch or control. A vessel is then placed on the **hob element** to depress any movable part. If controls are mounted in the hob surface, 0,5 l of the spillage solution is poured over them in a period of 15 s.

For **hobs** having ventilating openings in the **hob surface**, 0,2 l of the spillage solution is poured steadily through a funnel onto the ventilating openings. The funnel has an outlet diameter of 8 mm and is positioned vertically with the outlet 200 mm above the **hob surface**. The funnel is positioned above the ventilating openings so that the spillage solution enters the appliance in the most unfavourable way.

*If the opening is protected, the funnel is positioned so that the spillage solution falls onto the **hob surface** as close as possible to the opening.*

Care is to be taken to ensure that the spillage solution is not poured over controls located close to ventilating openings.

*For **ovens** and **grills**, 0,5 l of the spillage solution is poured over the floor of the **oven** or grilling compartment.*

*For appliances having a drip tray or similar receptacle, the receptacle is filled with the spillage solution. A further quantity of the spillage solution, equal to 0,01 l per 100 cm² of the area of the top surface of the receptacle, is poured onto the receptacle through openings in the **hob surface**. However, the total quantity of spillage solution shall not exceed 3 l.*

*For **hobs** having a lid, 0,5 l of the spillage solution is poured uniformly over the closed lid. When the spillage solution has run off, the surface is dried and a further 0,125 l of the spillage solution is poured steadily from a height of approximately 50 mm onto the centre of the lid over a period of 15 s. The lid is then opened as in normal use.*

***Hobs** with controls mounted below the **hob surface** and **built-in ovens** that are intended for use installed under work surfaces shall be subjected to a spillage test with 0,5 l of the spillage solution. They shall be installed according to the manufacturer's instructions except that the front surface of the **oven** (excluding control knobs, handles) shall align with front edge of a 30 mm thick wooden work surface with a square front edge, see Figure 105. The spillage solution shall be poured on the work surface at the area which gives the most unfavourable conditions representing the pouring likely to occur, so that the spillage solution flows down the front surface of the **oven** over controls, joints, vents and similar openings. If necessary, the test is repeated until all different controls or gaps are covered by the spillage test. The appliance is dried between each test.*

The test is performed as follows:

A bottle with a shape similar to the one in Figure 107 and a cap is filled with 0,5 l of the spillage solution.

The cap of the bottle shall have a hole of 8 mm diameter, placed off-centre according to Figure 106. The bottle shall also have a hole of 8 mm diameter near the bottle base (see Figure 107) to equalize the liquid pressure.

Other suitable containers may be used provided the spillage solution amount is poured over the appliance under test in the same manner.

*The hole in the cap of the bottle is put on the horizontal work surface at approximately 80 mm horizontal distance with respect to the front of the **oven**. The inclination of the bottle shall be higher than 30° and lower than 45°. The lower part of the bottle hole in the cap shall be in contact with the work surface, with the hole in the cap placed down closest to the surface. See Figure 108.*

NOTE 101 The intention of the inclination and distance is avoiding the spillage "jumping" over the front of the **oven**.

NOTE 102 When using holes of 8 mm diameter, the specified solution amount is spilled in about 15 s.

When the 0,5 l of spillage solution has been poured, the remaining solution on the work surface is pushed towards the front so that the remaining solution spills homogeneously over the front with a suitably flat means.

*Steam generators intended to be connected to the water mains are supplied at **rated water pressure**. Control devices for the supply of water are held open. If more than one device is used, they are tested in turn. Water is allowed to flow for 1 min after the first evidence of overflow, unless the inflow stops automatically.*

21 Mechanical strength

21.1 Add the following sentence to the third paragraph of the addition:

This test is carried out without removing any guard of the heating elements.

21.101 In the column "Side dimensions of vessels" in Table 105, replace the value 160 with 160 × 160 and the value 200 with 200 × 200.

22 Construction

22.102 Replace the existing text by the following:

22.102 Remote operation and timers intended to delay the operation of a heating element shall not control a **grill**, unless the **grill** is thermally controlled, incorporated in an **oven** or compartment and it is only possible to operate the **grill** with the door of the **oven** or compartment being closed. Delayed start timers shall not control a **hob element**.

*Compliance is checked by inspection. However, if monitoring of the door is by a programmable **electronic circuit**, the software shall contain measures to control the fault/error conditions specified in Table R.1 and is evaluated in accordance with the relevant requirements in Annex R.*

22.122 Add the following text to the end of the first paragraph:

This requirement also does not apply to shelves that are designed to be used in **steam ovens**, having a depth lower than 320 mm and perforated to contain vegetables.

Add the following text to the end of the second paragraph:

"or 50 % of the depth of the shelf whichever is less".

Add after 22.137 the following new subclause:

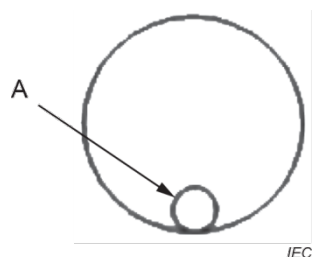
22.138 For appliances that are controlled by programmable **electronic circuits** that limit the number of heating elements and motors from being energised at the same time, simultaneous activation of any combination of heating elements and motors shall not render the appliance unsafe.

Compliance is checked as follows:

- the fault/error conditions specified in Table R.1 are applied and evaluated in accordance with the relevant requirements of Annex R; or
- the appliance is operated under the conditions of Clause 11 while being supplied at **rated voltage**, the programmable **electronic circuits** being modified to allow simultaneous activation of all heaters and motors under their control. Under these conditions, compliance with 19.13 shall be fulfilled.

Figures

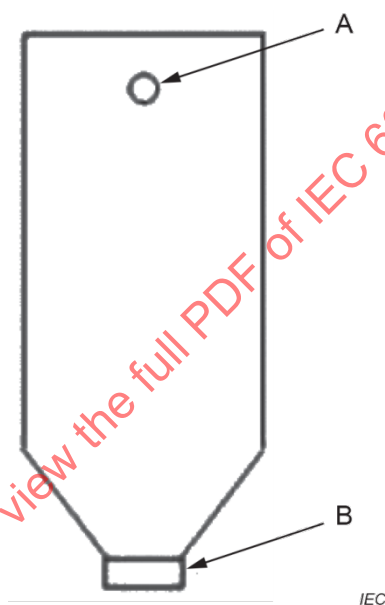
Add the following new figures:



Key

A bottle cap hole – diameter 8 mm

Figure 106 – Detail of bottle cap and position of hole



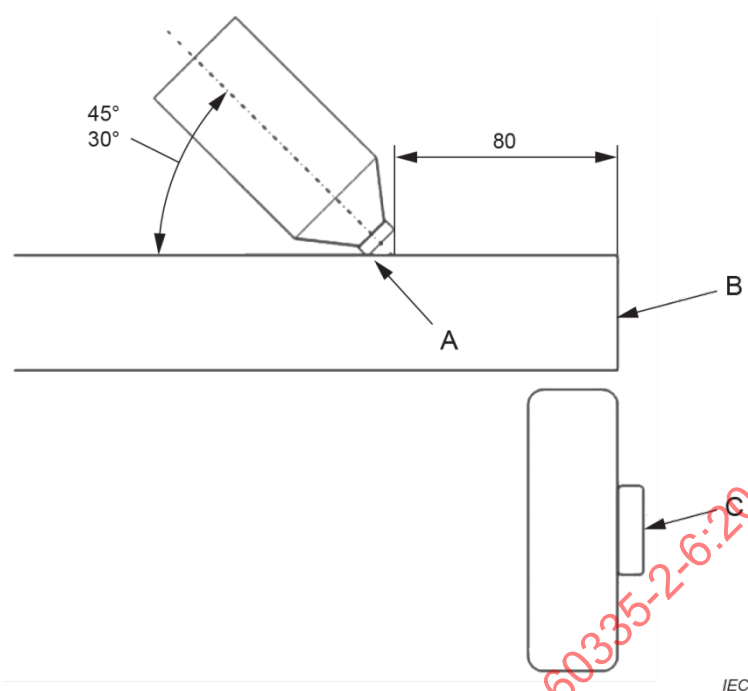
Key

A bottle hole with diameter 8 mm

B bottle cap

Figure 107 – Spillage solution bottle

Dimensions in millimetres



Key

- A bottle cap hole position
- B edge of work surface
- C front of oven

Figure 108 – Bottle position for the spillage test

Annex R – Software evaluation

R.2.2.5 Replace “22.123, 22.124, 22.134” by “22.102, 22.123, 22.124, 22.134, 22.138”.

R.2.2.9 Replace “22.123, 22.124, 22.134” by “22.102, 22.123, 22.124, 22.134, 22.138”.

AVANT-PROPOS

Le présent amendement a été établi par le comité d'études 61 de l'IEC: Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.

La présente version bilingue (2020-08) correspond à la version anglaise monolingue publiée en 2018-05.

La version française de cet amendement n'a pas été soumise au vote.

Le comité a décidé que le contenu de cet amendement et de la publication de base ne sera pas modifié avant la date de stabilité indiquée sur le site web de l'IEC sous "http://webstore.iec.ch" dans les données relatives à la publication recherchée. À cette date, la publication sera

- reconduite,
- supprimée,
- remplacée par une édition révisée, ou
- amendée.

NOTE L'attention des Comités nationaux est attirée sur le fait que les fabricants d'appareils et les organismes d'essai peuvent avoir besoin d'une période transitoire après la publication d'une nouvelle publication IEC, ou d'une publication amendée ou révisée, pour fabriquer des produits conformes aux nouvelles exigences et pour adapter leurs équipements aux nouveaux essais ou aux essais révisés.

Le comité recommande que le contenu de cette publication soit entériné au niveau national au plus tôt 12 mois et au plus tard 36 mois après la date de publication.

3 Termes et définitions

3.1.6 Dans l'addition, remplacer la Note 101 à l'article par la suivante:

Note 101 à l'article: Pour les appareils comportant plus de trois **unités chauffantes** par phase, autres que ceux qui sont commandés par des **circuits électroniques** programmables qui limitent le nombre d'éléments chauffants et/ou de moteurs pouvant être alimentés en même temps, un facteur de simultanéité est appliqué au **courant assigné** ou à la **puissance assignée** lorsqu'on détermine le courant utilisé pour définir les dimensions des bornes et la section nominale du **câble d'alimentation**. Le facteur de simultanéité F est calculé à partir de la formule suivante, où N est le nombre d'**unités chauffantes** par phase pouvant être alimentées simultanément:

$$F = 0,35 + \frac{0,65}{\sqrt{N}}$$

3.1.9.101 Ajouter le texte suivant après le troisième alinéa existant:

Les **foyers de cuisson à induction** dans une **zone de cuisson à induction flexible** sont mis en fonctionnement avec:

- a) le nombre maximal de récipients qui peuvent être commandés séparément en même temps, disposés de façon à couvrir la **zone de cuisson à induction flexible** autant que possible. Toute combinaison de récipients donnant les résultats les plus défavorables doit être utilisée pour l'essai. Plusieurs récipients de même diamètre peuvent être utilisés;
- b) le récipient qui fournit la densité de puissance la plus élevée (W/cm^2);

c) le récipient le plus petit qui permet à un **foyer de cuisson à induction** de fonctionner.

Note 1 à l'article: Il convient d'utiliser pour les essais les récipients conformes à la Figure 102. Il convient de prendre en compte pour les essais les diamètres de récipients spécifiés à la Figure 101.

Un fonctionnement tel que spécifié en a), b) ou c), qui entraîne la condition la plus défavorable pour les essais spécifiée dans les paragraphes correspondants, est appliqué.

Dans le septième alinéa existant, ajouter avant "les éléments woks à induction", les termes "ceux dans une zone de cuisson à induction flexible et".

Ajouter le nouveau terme suivant et sa définition:

3.124

zone de cuisson à induction flexible

région d'une **zone de cuisson** avec des **foyers de cuisson à induction**, qui ne comprend pas de marquages pour indiquer où les récipients doivent être placés lors de la cuisson des aliments

7 Marquage et instructions

Ajouter le nouveau paragraphe suivant:

7.9 Addition:

Les interrupteurs de la **zone de cuisson à induction flexible**, les **touches sensibles**, les affichages et éléments analogues doivent être marqués ou placés de façon à indiquer clairement quel récipient est attribué à quel interrupteur, quelle **touche sensible**, quel affichage ou quel élément analogue.

11 Échauffements

11.7.102 *Supprimer la deuxième phrase du premier alinéa et ajouter un nouvel alinéa indiquant "les **fours** comportant une broche tournante sont de plus mis en fonctionnement pendant 60 min avec la broche en rotation".*

11.101 *Ajouter "sauf pour le réglage de température" à la fin du premier alinéa.*

15 Résistance à l'humidité

15.2 Remplacer le texte existant par le suivant:

Les **cuisinières** et les **tables de cuisson** sont placées de telle façon que le **plan de cuisson** soit horizontal. Un récipient ayant le plus grand diamètre indiqué à la Figure 101, qui ne dépasse pas le diamètre de la **zone de cuisson**, est complètement rempli d'une solution à base d'eau contenant environ 1 % de NaCl et 0,6% d'agent de rinçage acide et placé au centre de la **zone de cuisson**. Une quantité supplémentaire de 0,5 l de solution est versée régulièrement dans le récipient en 15 s. L'essai est effectué sur chaque **zone de cuisson** séparément, après avoir enlevé toute la solution pouvant rester sur l'appareil.

Pour les **foyers de cuisson** comportant un interrupteur ou un dispositif de commande thermique, une quantité de 0,02 l de solution est versée sur le **foyer de cuisson** de telle façon que la solution coule sur l'interrupteur ou le dispositif de commande. Un récipient est ensuite placé sur le **foyer de cuisson** de façon à enfoncer toute partie mobile. Si les dispositifs de commande sont montés dans le **plan de cuisson**, 0,5 l de la solution est versée sur eux pendant 15 s.

Pour les **tables de cuisson** comportant des ouvertures de ventilation sur le **plan de cuisson**, une quantité de 0,2 l de solution est versée régulièrement sur les ouvertures de ventilation, à l'aide d'un entonnoir. Ce dernier a un diamètre de sortie de 8 mm et est placé verticalement, son extrémité étant située à 200 mm au-dessus du **plan de cuisson**. L'entonnoir est placé au-dessus des ouvertures de ventilation de façon telle que la solution pénètre dans l'appareil de la manière la plus défavorable.

Si l'ouverture est protégée, l'entonnoir est placé de telle façon que la solution tombe sur le **plan de cuisson**, aussi près que possible de l'ouverture.

Il faut veiller à ce que la solution ne soit pas versée sur des dispositifs de commande proches des ouvertures de ventilation.

Pour les **fours** et les **grils**, on verse 0,5 l de la solution sur la sole du **four** ou du compartiment de grillage.

Pour les appareils comportant un tiroir de débordement ou autre réceptacle analogue, le réceptacle est rempli avec la solution. Une quantité supplémentaire de solution égale à 0,01 l par 100 cm² de surface supérieure du réceptacle est versée dans ce dernier à travers les ouvertures du **plan de cuisson**. Toutefois, la quantité totale de solution ne doit pas dépasser 3 l.

Pour les **tables de cuisson** comportant un couvercle, une quantité de 0,5 l de solution est versée de façon uniforme sur le couvercle fermé. Lorsque la solution s'est écoulée, la surface est séchée et une quantité supplémentaire de 0,125 l de solution est alors versée régulièrement en 15 s, d'une hauteur d'environ 50 mm, au milieu du couvercle. Le couvercle est ensuite ouvert comme en usage normal.

Les **tables de cuisson** avec des dispositifs de commande montés sous le **plan de cuisson** et les **fours encastrés** destinés à être installés sous des plans de travail doivent être soumis à l'essai de débordement avec 0,5 l de la solution. Ils doivent être installés conformément aux instructions du fabricant, mais la surface frontale du **four** (sauf les boutons de commande et les poignées) doit être alignée avec le bord avant de la surface du plan de travail en bois d'une épaisseur de 30 mm avec un bord avant carré, voir la Figure 105. La solution doit être versée sur le plan de travail au niveau de la surface qui donne les conditions les plus défavorables représentant le versement susceptible de se produire, de façon à ce que la solution coule le long de la surface frontale du **four**, sur les commandes, les joints, les événements et ouvertures similaires. Si nécessaire, l'essai est répété jusqu'à ce que toutes les différentes commandes ou tous les différents interstices soient couverts par l'essai de débordement. L'appareil est séché entre chaque essai.

L'essai est réalisé comme suit:

Une bouteille de forme semblable à celle de la Figure 107 et munie d'un bouchon est remplie avec 0,5 l de la solution.

Le bouchon de la bouteille doit avoir un orifice de 8 mm de diamètre et être excentré, conformément à la Figure 106. La bouteille doit également avoir un orifice de 8 mm de diamètre à proximité de son fond (voir Figure 107), afin d'équilibrer la pression du liquide.

D'autres récipients appropriés peuvent être utilisés, à condition que la quantité de solution soit versée sur l'appareil en essai de la même manière.

L'orifice dans le bouchon de la bouteille est placé sur le plan de travail horizontal à une distance horizontale d'environ 80 mm par rapport à l'avant du **four**. L'inclinaison de la bouteille doit être supérieure à 30° et inférieure à 45°. La partie inférieure de l'orifice de la bouteille dans le bouchon doit être en contact avec le plan de travail, l'orifice dans le bouchon étant situé vers le bas le plus proche de la surface. Voir la Figure 108.

NOTE 101 Le but de l'inclinaison et de la distance est d'éviter une "projection" de solution sur l'avant du **four**.

NOTE 102 En utilisant des orifices de 8 mm de diamètre, la quantité de solution spécifiée est répandue en l'espace de 15 s environ.

Lorsqu'une quantité de 0,5 l de solution a été versée, la solution restante sur le plan de travail est poussée vers l'avant, de telle sorte que la solution restante se répande de façon homogène sur l'avant en suivant une trajectoire suffisamment plane.

*Les générateurs de vapeur destinés à être raccordés au réseau d'alimentation en eau sont alimentés sous la **pression d'eau assignée**. Les dispositifs de commande de l'alimentation en eau sont maintenus complètement ouverts. Si plusieurs dispositifs sont utilisés, ils sont soumis à l'essai tour à tour. On laisse l'eau s'écouler pendant 1 min après le premier signe de débordement ou jusqu'à ce que l'arrivée d'eau s'arrête automatiquement.*

21 Résistance mécanique

21.1 Ajouter la phrase suivante au troisième alinéa de l'addition:

Cet essai est effectué sans retirer aucun dispositif de protection des éléments chauffants.

21.101 Dans la colonne "Dimensions latérales des récipients" au Tableau 105, remplacer la valeur 160 par 160 × 160 et la valeur 200 par 200 × 200.

22 Construction

22.102 Remplacer le texte existant par le suivant:

22.102 La **commande à distance** et les minuteries destinées à retarder la mise en fonctionnement d'un élément chauffant ne doivent pas commander un **gril**, à moins que le **gril** ne soit commandé thermiquement, incorporé dans un **four** ou un compartiment, et qu'il ne soit possible que de faire fonctionner le **gril** avec la porte du **four** ou le compartiment fermé. Les minuteries retardant la mise en fonctionnement ne doivent pas contrôler de **foyer de cuisson**.

*La vérification est effectuée par examen. Néanmoins, si le contrôle de la porte est réalisé par un **circuit électronique** programmable, le logiciel doit contenir des mesures pour contrôler les conditions de défaut/d'erreur spécifiées dans le Tableau R.1, et il est évalué conformément aux exigences correspondantes de l'Annexe R.*

22.122 Ajouter le texte suivant à la fin du premier alinéa:

Cette exigence ne s'applique pas non plus aux étagères qui sont destinées à être utilisées dans les **fours à vapeur**, ayant une profondeur inférieure à 320 mm et perforées pour contenir des légumes.

Ajouter le texte suivant à la fin du deuxième alinéa:

"ou 50 % de la profondeur de l'étagère, suivant la valeur la plus faible".

Ajouter, après le 22.137, le nouveau paragraphe suivant:

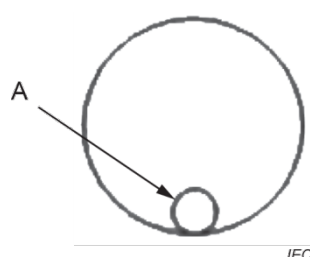
22.138 Pour les appareils qui sont commandés par des **circuits électroniques** programmables qui limitent le nombre d'éléments chauffants et de moteurs pouvant être alimentés en même temps, l'activation simultanée de toute combinaison d'éléments chauffants et de moteurs ne doit pas rendre l'appareil dangereux.

La vérification est effectuée comme suit:

- les conditions de défaut/d'erreur spécifiées dans le Tableau R.1 sont appliquées et évaluées conformément aux exigences applicables de l'Annexe R; ou
- l'appareil est mis en fonctionnement dans les conditions de l'Article 11 alors qu'il est alimenté sous la **tension assignée**, les **circuits électroniques** programmables étant modifiés pour permettre l'activation simultanée de tous les éléments chauffants et tous les moteurs qu'ils commandent. Dans ces conditions, la conformité au 19.13 doit être assurée.

Figures

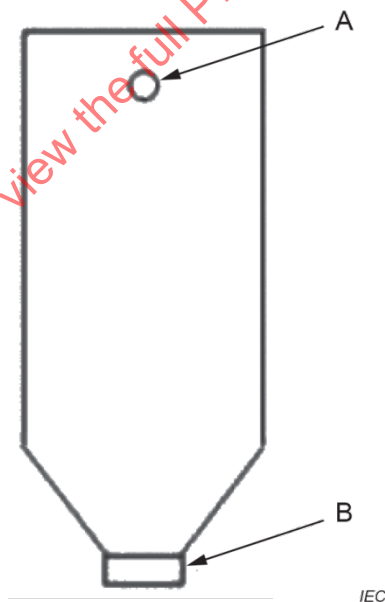
Ajouter les nouvelles figures suivantes:



Légende

A orifice dans le bouchon de la bouteille – diamètre 8 mm

Figure 106 – Détail du bouchon de la bouteille et emplacement de l'orifice



Légende

A orifice dans la bouteille de diamètre 8 mm

B bouchon de la bouteille

Figure 107 – Bouteille remplie d'une solution