

NORME
INTERNATIONALE
INTERNATIONAL
STANDARD

CEI
IEC
61817

2000

AMENDEMENT 1
AMENDMENT 1
2004-08

Amendement 1

**Appareils mobiles à usage domestique
pour cuire, griller ou à usage similaire –
Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction**

Amendment 1

**Household portable appliances
for cooking, grilling and similar use –
Methods for measuring performance**

© IEC 2004 Droits de reproduction réservés — Copyright - all rights reserved

International Electrotechnical Commission, 3, rue de Varembé, PO Box 131, CH-1211 Geneva 20, Switzerland
Telephone: +41 22 919 02 11 Telefax: +41 22 919 03 00 E-mail: inmail@iec.ch Web: www.iec.ch



Commission Electrotechnique Internationale
International Electrotechnical Commission
Международная Электротехническая Комиссия

CODE PRIX
PRICE CODE

F

*Pour prix, voir catalogue en vigueur
For price, see current catalogue*

AVANT-PROPOS

Le présent amendement a été établi par le sous-comité 59L: Petits appareils de cuisine, du comité d'études 59 de la CEI: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques.

Le texte de cet amendement est issu des documents suivants:

FDIS	Rapport de vote
59L/2/FDIS	59L/6/RVD

Le rapport de vote indiqué dans le tableau ci-dessus donne toute information sur le vote ayant abouti à l'approbation de cet amendement.

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

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

Page 34

7.6 Mijotage

Remplacer le texte existant de ce paragraphe par le suivant:

L'objet de cet essai est de vérifier la capacité de maintenir la température en dessous du point d'ébullition pendant un temps déterminé et de faire cuire l'aliment lentement à travers un processus à deux niveaux:

- a) l'aliment est porté à ébullition selon 7.11;
- b) la température est légèrement réduite et maintenue à une valeur de $92\text{ °C} \pm 7\text{ °C}$.

7.6.1 Ingrédients

- Quantité d'eau selon le Tableau 4
- 100 g de pommes de terre crues épluchées, coupées en cubes de 2,5 cm
- 100 g de viande crue selon les prescriptions nationales, coupée en cubes de 2,5 cm
- Agent épaississant: farine blanche de blé sans levure, mélangée à raison de 50 g par litre d'eau potable

FOREWORD

This amendment has been prepared by subcommittee 59L: Small kitchen appliances, of IEC technical committee 59: Performance of household electrical appliances.

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

FDIS	Report on voting
59L/2/FDIS	59L/6/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 maintenance result date indicated on the IEC web site 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.

Page 35

7.6 Simmering

Replace the existing text of this subclause by the following:

The purpose of this test is to verify the capability to maintain a temperature below boiling for a specified time and to cook food gently by a two-stage process:

- a) food brought to the boil according to 7.11;
- b) temperature marginally reduced and maintained at a value of $92\text{ °C} \pm 7\text{ °C}$.

7.6.1 Ingredients

- Water quantity according to Table 4
- 100 g of peeled raw potatoes cut into 2,5 cm cubes
- 100 g of raw meat according to national requirements cut into 2,5 cm cubes
- Thickening agent: white wheat flour without raising agent, combined with 50 g per litre of potable water

7.6.2 Procédure

10 % du volume du liquide total est séparé et mis à part pour un usage ultérieur.

Mettre l'eau, la viande et les pommes de terre dans la casserole (voir Figure 6). Couvrir la casserole avec le couvercle et la placer au centre de la zone de cuisson.

Régler le dispositif de contrôle de la température au maximum. Porter rapidement les ingrédients à ébullition, mélanger le tout selon 7.11.1.

Après avoir atteint le point d'ébullition, mélanger la farine avec 10 % de liquide, tenu précédemment à part, pour obtenir une pâte moelleuse. Enlever le couvercle et mélanger graduellement pendant tout le temps de l'adjonction de la pâte. Couvrir la casserole avec le couvercle et porter le liquide à ébullition. Suivre les instructions du fabricant pour le mijotage. En l'absence de telles instructions, modifier la position du dispositif de contrôle pour atteindre une température du liquide de $92\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 7\text{ }^{\circ}\text{C}$. Il convient que la température soit maintenue constante. Mijoter pendant 2 h. Retirer la casserole de la source de chaleur.

NOTE Référence pour la température prise de: *The Experimental Study of Food* ¹⁾

NOTE Le mélangeur indiqué en 7.11.1 a un thermocouple attaché.

7.6.3 Vérification

Consigner les éléments suivants:

- le temps pour atteindre la première ébullition;
- le degré du dépôt des brûlures;
- pourcentage de la surface recouverte par les dépôts sur le fond intérieur de la casserole.

Page 38

7.10 Déshydratation

Remplacer le texte existant de ce paragraphe par le suivant:

L'objet de cet essai est d'éliminer l'eau de l'aliment.

7.10.1 Ingrédients

- 500 g de carottes crues épluchées coupées en tranches de 2,5 cm de diamètre et de 1 cm d'épaisseur environ
- Quantité d'eau par plateau selon le Tableau 4

1) Voir la Bibliographie.

7.6.2 Procedure

10 % by volume of the total liquid is separated and set aside for use later.

Place the water, meat and potatoes in the pan (see Figure 6). Cover the pan with the lid and place on the centre of the cooking zone.

Set the temperature control to maximum. Quickly bring the ingredients to the boil, stirring the mixture according to 7.11.1.

After boiling point is reached, blend the flour with the 10 % liquid, which has been set aside, to produce a smooth paste. Remove the lid and, gradually stirring all the time, add the paste. Cover the pan with the lid and bring the liquid to the boil. Follow the manufacturer's instructions for simmering. Should no instructions be given, change the control setting to achieve a liquid temperature of $92\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 7\text{ }^{\circ}\text{C}$. The temperature should be maintained continuously. Simmer for 2 h. Remove the pan from the heat source.

NOTE Temperature reference taken from *The Experimental Study of Foods*.¹⁾

NOTE The stirrer referred to in 7.11.1 has a thermocouple attached.

7.6.3 Assessment

The following is recorded:

- the time to reach first boil;
- the degree of scorch deposit;
- percentage of area covered with deposit on interior base of pan.

Page 39

7.10 Dehydrating

Replace the existing text of this subclause by the following:

The scope of this test is to remove water from the food.

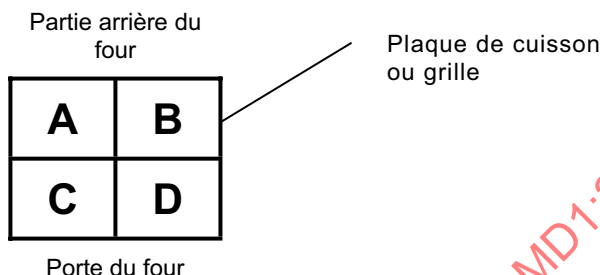
7.10.1 Ingredients

- 500 g of raw peeled carrots cut into slices of 2,5 cm diameter and 1 cm thick approximately
- Water quantity per tray according to Table 4

¹⁾ See the Bibliography.

7.10.2 Procédure

Couvrir les carottes préparées avec de l'eau froide et les laisser reposer pendant 24 h, les égoutter et éliminer l'eau. Éliminer l'excès d'humidité avec du papier absorbant. Diviser l'aire utilisable de la plaque de cuisson ou de la grille en quartiers comme indiqué ci-dessous:



IEC 1082/04

Placer les tranches de carottes en une seule couche uniformément distribuée sur la plaque de cuisson ou la grille. Sélectionner au hasard et marquer trois tranches de carottes de chaque quartier, qui seront ensuite pesées après déshydratation. Prendre note du poids initial de chaque groupe. Remettre les carottes à l'endroit initial de la plaque de cuisson ou de la grille.

Déshydrater selon les instructions du fabricant. En l'absence de telles instructions, mettre la plaque de cuisson ou la grille au centre du four et déshydrater à 80 °C pendant 24 h. Sortir la plaque du four et noter immédiatement le poids final des quatre groupes de trois tranches de carottes.

NOTE Pour une déshydratation à plusieurs niveaux, suivre les instructions du fabricant ou effectuer cette procédure et la vérification pour chaque niveau. Déshydrater toutes les couches simultanément.

7.10.3 Vérification

Consigner les éléments suivants:

- uniformité;
- pourcentage d'humidité perdue pour chacun des quatre groupes de tranches de carottes:

$$\text{Pourcentage d'humidité perdue} = \frac{(\text{poids initial des carottes}) - (\text{poids final des carottes})}{\text{poids initial des carottes}} \times 100;$$
- total de l'humidité perdue:

$$(\% A) + (\% B) + (\% C) + (\% D) / 4 = \text{pourcentage total de l'humidité perdue.}$$

Page 40

7.12 Fondre

Remplacer le texte existant de ce paragraphe par le suivant:

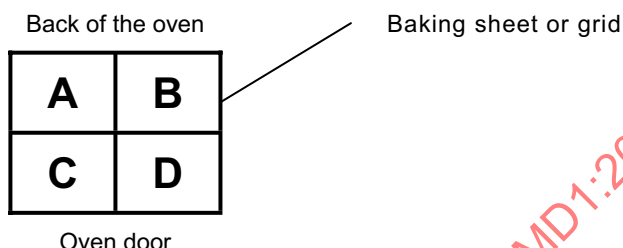
L'objet de cet essai est de fondre lentement un aliment sans le brûler.

7.12.1 Ingrédients

- 500 g de chocolat non sucré de fabrication artisanale, en un seul morceau
- 50 g de beurre non salé en un seul morceau
- 50 g de sucre semoule (grandeur maximale des grains 0,3 mm).

7.10.2 Procedure

Cover the prepared carrots with cold water and condition for 24 h, drain and discard the water. Remove excess moisture with absorbent paper. Divide the usable area of the baking sheet or grid into quarters as shown below:



IEC 1082/04

Arrange the carrot slices in a single layer uniformly distributed over the baking sheet or grid. Randomly select and mark the three carrot slices from each quarter, which will be re-weighed after dehydrating. Record the initial weight of each group. Return the carrots to original location on the baking sheet or grid.

Dehydrate according to the manufacturer's instructions. If no instructions are available, place the baking tray or grid in the centre of the oven and dehydrate at 80 °C for 24 h. Remove the tray from the oven and immediately record the final weight of the four groups of three carrots slices.

NOTE For multiple levels dehydrating, follow the manufacturer's instructions or perform this procedure and assessment for each level. Dehydrate all the layers simultaneously.

7.10.3 Assessment

The following is recorded:

- uniformity;
- percentage of moisture loss of each of the four groups of carrot slices:

$$\text{Percentage of moisture loss} = \frac{(\text{initial weight of carrots}) - (\text{final weight of carrots})}{\text{initial weight of carrots}} \times 100;$$
- overall moisture loss:

$$(\% A) + (\% B) + (\% C) + (\% D) / 4 = \text{overall percentage moisture loss.}$$

Page 41

7.12 Melting

Replace the existing text of this subclause by the following:

The purpose of this test is to melt by gently heating a food product without scorching.

7.12.1 Ingredients

- 500 g of block unsweetened bakers chocolate
- 50 g of block unsalted butter
- 50 g of caster sugar (maximum grain size 0,3 mm)

7.12.2 Procédure

Utiliser la casserole comme indiqué dans les instructions du fabricant. Si la casserole n'est pas fournie, utiliser la casserole comme indiqué à la Figure 6.

Mettre le chocolat, puis le beurre et couvrir avec le sucre. Placer la casserole au centre de la zone de cuisson. Programmer le dispositif de contrôle de la température au minimum ou selon les instructions du fabricant. Mélanger initialement pendant 1 min, puis laisser sans mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients aient fondu. Retirer la casserole de la source de chaleur.

7.12.3 Vérification

Consigner les éléments suivants:

- temps nécessaire à une fusion complète;
- pourcentage de la surface recouverte par les dépôts de brûlures sur le fond intérieur de la casserole.

Noter chaque changement défavorable apparu dans la consistance des ingrédients.

8.2 Instructions d'utilisation

Remplacer texte existant de ce paragraphe par le suivant:

On note s'il y a des instructions pour l'utilisation et si celles-ci comprennent ce qui suit:

- précautions de sécurité;
- installation;
- information sur l'appareil;
- utilisation et entretien;
- assistance;
- élimination.

Les instructions pour l'utilisation doivent être pleinement compréhensibles pour l'utilisateur.

Page 56

Ajouter, après l'Annexe C, la nouvelle Annexe D suivante:

7.12.2 Procedure

Use the pan as given in the manufacturer's instructions. If no pan is given, use the pan as given in Figure 6.

Add the chocolate, then the butter and cover with the sugar. Place the pan in the centre of the cooking zone. Turn the temperature control to the minimum setting or according to the manufacturer's instructions. Initially stir for 1 min then leave unstirred until all the ingredients have melted. Remove the pan from the heat source.

7.12.3 Assessment

The following is recorded:

- time to completely melt;
- percentage of area covered with scorch deposit on interior base of the pan.

Note any adverse changes in the consistency of the ingredients.

8.2 User Instructions

Replace the existing text by the following:

It is noted if there are instructions for use, and if they include the following:

- safety precautions;
- installation;
- appliance information;
- use and care;
- service;
- disposal.

The instructions for use shall be fully comprehensible to the user.

Page 57

Add, after Annex C, the following new Annex D.