

n° 1
Novembre 1988
à la

No. 1
November 1988
to

Publication 335-2-15
1986

Sécurité des appareils électrodomestiques
et analogues

Deuxième partie: Règles particulières pour
les appareils de chauffage des liquides

Safety of household and similar
electrical appliances

Part 2: Particular requirements for
heating liquids

© CEI 1988

Droits de reproduction réservés — Copyright - all rights reserved

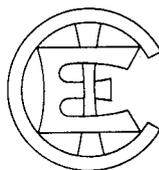
COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE
NORME DE LA CEI

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION
IEC STANDARD

Modification

Amendment

IECNORM.COM: Click to view the full PDF of IEC 60335-2-15:1986/AMD1:1988
Withdrawn



Bureau Central de la Commission Electrotechnique Internationale

3, rue de Varembe
Genève, Suisse

PREFACE

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

Le texte de cette modification est issu des documents suivants:

Règle des Six Mois	Rapports de vote
61(BC)510 61(BC)511	61(BC)538 61(BC)539

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

PREFACE

Page 4

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:

- Aux Etats-Unis, une pression interne différente est appliquée pour l'essai (paragraphe 22.28).
- Aux Etats-Unis, une force supérieure est appliquée (paragraphe 22.106).

Page 8

1. Domaine d'application

1.1 *Remplacer "aux appareils de cuisson sous pression" de la liste par:*

- aux appareils de cuisson sous pression dont la pression nominale de cuisson est au plus égale à 140 kPa (1,4 bar) et dont la capacité nominale est au plus égale à 10 litres;

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	Report on Voting
61(C0)510	61(C0)538
61(C0)511	61(C0)539

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

PREFACE

Page 5

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:

- In the U.S.A. a different internal test pressure is applied (Sub-clause 22.28).

In the U.S.A. a higher force is applied (Sub-clause 22.106).

Page 9

1. Scope

1.1 *Replace "pressure cookers" in the list by:*

- pressure cookers having a nominal cooking pressure not exceeding 140 kPa (1.4 bar) and a rated capacity not exceeding 10 litres;

Ajouter:

Pour les appareils incorporant des récepteurs radio ou autre équipement acoustique, l'attention est attirée sur la Publication 65 de la CEI.

L'attention est attirée sur le fait que dans de nombreux pays, des prescriptions pour les récipients sous pression sont applicables aux appareils de cuisson sous pression.

Page 10

2. Définitions

2.2.29 *Supprimer* "appareils de cuisson sous pression" du deuxième alinéa.

Ajouter:

Les appareils de cuisson sous pression sont mis en fonctionnement conformément aux instructions du fabricant mais avec le récipient rempli d'eau, initialement froide, jusqu'à une hauteur de 25 mm.

Ajouter les définitions suivantes:

2.2.104 Un *dispositif régulateur de pression* est un dispositif de commande équipant un appareil de cuisson sous pression afin de maintenir en usage normal la pression à une valeur donnée.

2.2.105 Un *dispositif limiteur de pression* est un dispositif de commande équipant un appareil de cuisson sous pression, afin de réduire la pression dans les conditions de fonctionnement anormal.

2.2.106 La *pression nominale de cuisson* est la pression assignée à l'appareil par le fabricant.

Page 14

7. Marques et indications

7.1 Ajouter:

Si la position fermée du couvercle d'un appareil de cuisson sous pression n'est pas évidente, cette position doit être marquée sur l'appareil.

7.12 Ajouter:

Pour les appareils de cuisson sous pression, la notice d'instructions doit indiquer que les passages ménagés dans le dispositif régulateur de pression pour permettre à la vapeur de s'échapper devraient être régulièrement vérifiés afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Cette notice d'instructions doit également donner des détails sur la façon d'ouvrir le récipient de façon sûre et doit indiquer que le récipient ne doit pas être ouvert avant que la pression n'ait diminué suffisamment.

Add:

For appliances incorporating radio receivers or other audio equipment, attention is drawn to the requirements of IEC Publication 65.

Attention is drawn to the fact that in many countries requirements for pressure vessels are applied to pressure cookers.

Page 11

2. Definitions

2.2.29 *Delete "pressure cookers" from the second paragraph.*

Add:

Pressure cookers are operated in accordance with the manufacturer's instructions but with the container filled with a quantity of initially cold water to a depth of 25 mm.

Add the following definitions:

2.2.104 *Pressure regulating device* denotes a control fitted to a pressure cooker in order to maintain the pressure at a particular value during normal use.

2.2.105 *Pressure relief device* denotes a control fitted to a pressure cooker in order to reduce the pressure under abnormal operating conditions.

2.2.106 *Nominal cooking pressure* denotes the pressure assigned to the appliance by the manufacturer.

Page 15

7. Marking**7.1 Add:**

If the closed position of the lid of a pressure cooker is not obvious, this position shall be marked on the appliance.

7.12 Add:

For pressure cookers, the instruction sheet shall state that the passages in the pressure regulating device allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked. This instruction sheet shall also give details of how to open the container safely and shall state that the container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.

Page 16

11. Echauffement

11.7 Remplacer le dernier alinéa par:

Les appareils de cuisson sous pression sont mis en fonctionnement pendant 15 min après que la pression nominale maximale de cuisson, indiquée dans les instructions du fabricant, a été atteinte.

Si des instructions sont données en ce qui concerne une utilisation de l'appareil de cuisson sous pression autre que la cuisson sous pression, l'appareil est en outre essayé suivant ces instructions.

Page 26

19. Fonctionnement anormal

19.1 Ajouter "les appareils de cuisson sous pression" à la liste des appareils figurant au troisième alinéa des modalités d'essais.

Ajouter:

19.4 Addition:

Les dispositifs régulateurs de pression des appareils de cuisson sous pression sont rendus inopérants successivement avec chacun des dispositifs de sécurité.

Les dispositifs limiteurs de pression et les coupe-circuit thermiques sont des exemples de dispositifs de sécurité.

Ajouter:

19.11 Addition:

Les dispositifs limiteurs de pression des appareils de cuisson sous pression doivent fonctionner, lors de l'essai du paragraphe 19.4, avant que la pression interne n'ait dépassé la pression atmosphérique de 350 kPa (3,5 bar).

Ajouter le nouveau paragraphe suivant:

19.102 Pour les appareils comportant des récipients détachables pour l'eau ou la boisson, le transfert automatique de l'eau d'un récipient à l'autre ne doit pas donner lieu à risque électrique dans le cas d'une mise en place incorrecte des récipients.

La vérification est effectuée en assemblant l'appareil, le récipient collecteur placé de façon incorrecte ou enlevé. Le tuyau d'écoulement d'eau est placé de façon incorrecte si cela conduit à une condition plus défavorable. L'appareil est mis en fonctionnement comme indiqué à l'article 11 mais pour un cycle seulement. L'appareil est alors soumis à l'essai de l'article 16 et l'examen doit montrer qu'il n'y a pas de traces d'eau sur l'isolation qui pourraient conduire à une réduction des lignes de fuite et distances dans l'air au-dessous des limites prescrites au paragraphe 29.1.

Page 17

11. Heating

11.7 Replace the final paragraph by:

Pressure cookers are operated for 15 min after attaining the maximum nominal cooking pressure indicated in the manufacturer's instructions.

If instructions are given regarding the use of the pressure cooker for purposes other than pressure cooking, the appliance is additionally tested accordingly.

Page 27

19. Abnormal operation

19.1 Add: "pressure cookers" to the appliances stated in the third paragraph of the test specification.

Add:

19.4 Addition:

Pressure regulating devices of pressure cookers are made inoperative together with each safety device in turn.

Pressure relief devices and thermal cut-out are examples of safety devices.

Add:

19.11 Addition:

Pressure relief devices of pressure cookers shall operate during the test of Sub-clause 19.4 before the internal pressure has exceeded atmospheric pressure by 350 kPa (3.5 bar).

Add the following new sub-clause:

19.102 For appliances with detachable liquid containers, the automatic transfer of liquid from one container to another shall not give rise to an electrical hazard in the event of incorrect positioning of these containers.

Compliance is checked by assembling the appliance with its receiving container incorrectly positioned or removed. The water discharge pipe is incorrectly positioned if this produces a more unfavourable condition. The appliance is operated as specified in Clause 11 but for one cycle only. The appliance is then subjected to the test of Clause 16 and inspection shall show that there is no trace of water on insulation which could result in the reduction of creepage distances and clearances below the limits specified in Sub-clause 29.1.

Page 30

22. Construction

22.28 Ajouter:

Pour les appareils de cuisson sous pression la vérification est effectuée par l'essai suivant:

Tous les dispositifs régulateurs et limiteurs de pression sont rendus inopérants et, le couvercle étant en position fermée, la pression interne est augmentée progressivement hydrauliquement jusqu'à six fois la pression nominale maximale de cuisson. Le récipient ne doit pas se rompre.

Ajouter les nouveaux paragraphes suivants:

22.105 Les appareils de cuisson sous pression doivent comporter un dispositif limiteur de pression sensible à la température ou à la pression qui doit être au moins partiellement remplacé après fonctionnement.

La vérification est effectuée par examen.

22.106 Les appareils de cuisson sous pression doivent être construits de telle sorte que le couvercle ne puisse pas être enlevé tant que la pression à l'intérieur du récipient est excessive. Ils doivent être munis de moyens pour réduire la pression dans le récipient jusqu'à une valeur telle que le couvercle puisse être enlevé sans risque.

La vérification est effectuée par l'essai suivant:

L'appareil de cuisson sous pression est mis en fonctionnement dans les conditions spécifiées à l'article 11 jusqu'à ce que le dispositif régulateur de pression fonctionne pour la première fois.

L'appareil est alors déconnecté de l'alimentation et on laisse baisser la pression à l'intérieur du récipient jusqu'à la valeur de 4 kPa (0,04 bar). Une force de 100 N est alors appliquée à l'endroit le plus défavorable ou le couvercle, ou sa poignée, peut être saisi. Il ne doit pas être possible d'enlever le couvercle.

La pression interne est alors progressivement abaissée. Lorsque le couvercle est enlevé, il ne doit pas se produire de déplacement dangereux de celui-ci.

Cet essai n'est pas effectué sur les appareils de cuisson sous pression dont le couvercle est fixé au moyen d'étriers vissés ou autres dispositifs assurant que la pression à l'intérieur du récipient est automatiquement réduite de façon contrôlée avant que le couvercle puisse être enlevé.