

NORME
INTERNATIONALE
INTERNATIONAL
STANDARD

CEI
IEC
619

1978

AMENDEMENT 1
AMENDMENT 1

1992-02

Amendement 1

**Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction
des appareils électriques pour la préparation
de la nourriture**

Amendment 1

**Methods for measuring the performance of
electrically operated food preparation machines**

© CEI 1992 Droits de reproduction réservés — Copyright — all rights reserved

International Electrotechnical Commission 3, rue de Varembé Geneva, Switzerland
Telefax: +41 22 919 0300 e-mail: inmail@iec.ch IEC web site <http://www.iec.ch>



Commission Electrotechnique Internationale
International Electrotechnical Commission
Международная Электротехническая Комиссия

CODE PRIX
PRICE CODE

B

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

AVANT-PROPOS

Le présent amendement a été établi par le Sous-Comité 59G: Petits appareils de cuisine, du Comité d'Etudes n° 59 de la CEI: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques.

Le texte de cet amendement est issu des documents suivants:

Règle des Six Mois	Rapport de vote
59G(BC)14	59G(BC)17

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

Page 40

23. Temps de nettoyage

Ajouter le nouveau paragraphe suivant:

23.1 Efficacité de nettoyage

Pour les gobelets des mélangeurs à base fixe, la vérification est effectuée selon la méthode suivante, à moins qu'une méthode différente ne soit indiquée par le constructeur.

Prendre le gobelet d'un mélangeur à base fixe qui a été utilisé pour préparer la quantité la plus grande de sauce émulsionnée qui peut être mélangée.

Enlever la plus grande quantité possible de résidu de sauce en utilisant un racloir flexible en plastique.

Remplir le gobelet en volume jusqu'à la ligne de niveau, ou suivant les recommandations du constructeur, avec de l'eau et du détergent à 60 °C.

Remettre le gobelet et le couvercle en position et faire fonctionner le mélangeur pendant 10 s à la vitesse maximale.

Verser l'eau et le détergent. Remplir de nouveau avec de l'eau propre de 10 °C à 15 °C. Faire fonctionner de nouveau le mélangeur suivant la même procédure qu'à l'alinéa précédent.

Verser l'eau et évaluer la propreté du gobelet.

Si, à l'oeil nu, il n'y a pas de salissure visible dans le gobelet ou sur le couvercle, on juge l'appareil «propre». Si la salissure est visible, on le juge «non propre».

Dans le cas où l'appareil est jugé «propre», il est désigné «facile à nettoyer». Si la salissure est visible, l'appareil est désigné «passable».

NOTE – Pour l'essai, utiliser une solution à 0,5 % de l'une des deux formules pour l'agent de rinçage normalisé indiquées dans l'annexe B, article B2 de la CEI 436, 1981: Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction des lave-vaisselle électriques.

Pour d'autres types d'appareils (par exemple batteurs, mélangeurs portatifs), la méthode de vérification est à l'étude.

FOREWORD

This amendment has been prepared by Sub-Committee 59G: Small kitchen appliances, of IEC Technical Committee No. 59: Performance of household electrical appliances.

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

Six Months' Rule	Report on Voting
59G(CO)14	59G(CO)17

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

Page 41

23. Cleaning time

Add the following new subclause:

23.1 Cleaning efficiency

For goblets of blenders with a fixed base, the checking is made in the following way, unless otherwise specified by the manufacturer.

Take the goblet of a blender with a fixed base that has been used for making the maximum quantity of emulsion sauce it is designed to blend.

Remove as much of the sauce residue as possible using a flexible plastic scraper.

Fill the goblet by volume to the level mark, or as recommended by the manufacturer, with water and detergent at 60 °C.

Replace the goblet and lid in position and operate the blender for 10 s using the highest speed setting.

Pour off the water and detergent. Refill with clean water at 10 °C to 15 °C. Repeat the procedure described in the paragraph above.

Pour off the water and assess the cleanliness of the goblet.

If, to the naked eye, there is no visible soil in the goblet or on the lid, the appliance is "clean". If soil is visible, it is "not clean".

If the appliance is "clean" it is designated as "easy to clean". If soil is visible, it is designated as "fair".

NOTE – Use a 0,5 % solution of one of the two formulae for standard rinse agents specified in appendix B, Clause B2 of IEC 436, 1981: Methods for measuring the performance of electric dishwashers.

For other types of appliances (e.g. mixers, hand-held blenders), the checking method is under consideration.