

**NORME
INTERNATIONALE
INTERNATIONAL
STANDARD**

**CEI
IEC
619**

Deuxième édition
Second edition
1993-02

**Appareils électriques pour la préparation
de la nourriture –
Méthodes de mesure**

**Electrically operated food preparation
appliances –
Measuring methods**



Numéro de référence
Reference number
CEI/IEC 619: 1993

Numéros des publications

Depuis le 1^{er} janvier 1997, les publications de la CEI sont numérotées à partir de 60000.

Publications consolidées

Les versions consolidées de certaines publications de la CEI incorporant les amendements sont disponibles. Par exemple, les numéros d'édition 1.0, 1.1 et 1.2 indiquent respectivement la publication de base, la publication de base incorporant l'amendement 1, et la publication de base incorporant les amendements 1 et 2.

Validité de la présente publication

Le contenu technique des publications de la CEI est constamment revu par la CEI afin qu'il reflète l'état actuel de la technique.

Des renseignements relatifs à la date de reconfirmation de la publication sont disponibles dans le Catalogue de la CEI.

Les renseignements relatifs à des questions à l'étude et des travaux en cours entrepris par le comité technique qui a établi cette publication, ainsi que la liste des publications établies, se trouvent dans les documents ci-dessous:

- «Site web» de la CEI*
- **Catalogue des publications de la CEI**
Publié annuellement et mis à jour régulièrement
(Catalogue en ligne)*
- **Bulletin de la CEI**
Disponible à la fois au «site web» de la CEI* et comme périodique imprimé

Terminologie, symboles graphiques et littéraires

En ce qui concerne la terminologie générale, le lecteur se reportera à la CEI 60050: *Vocabulaire Electrotechnique International* (VEI).

Pour les symboles graphiques, les symboles littéraires et les signes d'usage général approuvés par la CEI, le lecteur consultera la CEI 60027: *Symboles littéraires à utiliser en électrotechnique*, la CEI 60417: *Symboles graphiques utilisables sur le matériel. Index, relevé et compilation des feuilles individuelles*, et la CEI 60617: *Symboles graphiques pour schémas*.

* Voir adresse «site web» sur la page de titre.

Numbering

As from 1 January 1997 all IEC publications are issued with a designation in the 60000 series.

Consolidated publications

Consolidated versions of some IEC publications including amendments are available. For example, edition numbers 1.0, 1.1 and 1.2 refer, respectively, to the base publication, the base publication incorporating amendment 1 and the base publication incorporating amendments 1 and 2.

Validity of this publication

The technical content of IEC publications is kept under constant review by the IEC, thus ensuring that the content reflects current technology.

Information relating to the date of the reconfirmation of the publication is available in the IEC catalogue.

Information on the subjects under consideration and work in progress undertaken by the technical committee which has prepared this publication, as well as the list of publications issued, is to be found at the following IEC sources:

- **IEC web site***
- **Catalogue of IEC publications**
Published yearly with regular updates
(On-line catalogue)*
- **IEC Bulletin**
Available both at the IEC web site* and as a printed periodical

Terminology, graphical and letter symbols

For general terminology, readers are referred to IEC 60050: *International Electrotechnical Vocabulary* (IEV).

For graphical symbols, and letter symbols and signs approved by the IEC for general use, readers are referred to publications IEC 60027: *Letter symbols to be used in electrical technology*, IEC 60417: *Graphical symbols for use on equipment. Index, survey and compilation of the single sheets* and IEC 60617: *Graphical symbols for diagrams*.

* See web site address on title page.

**NORME
INTERNATIONALE
INTERNATIONAL
STANDARD**

**CEI
IEC
619**

Deuxième édition
Second edition
1993-02

**Appareils électriques pour la préparation
de la nourriture –
Méthodes de mesure**

**Electrically operated food preparation
appliances –
Measuring methods**

© CEI 1993 Droits de reproduction réservés — Copyright – all rights reserved

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'éditeur.

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 the publisher.

Bureau Central de la Commission Electrotechnique Internationale 3, rue de Varembe Genève, Suisse



Commission Electrotechnique Internationale
International Electrotechnical Commission
Международная Электротехническая Комиссия

CODE PRIX
PRICE CODE

U

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

SOMMAIRE

	Pages
AVANT-PROPOS	6
Articles	
1 Domaine d'application et objet	8
1.1 Domaine d'application	8
1.2 Aspects exclus du domaine d'application	8
2 Références normatives	8
3 Définitions	8
4 Liste des mesures	10
5 Conditions générales de mesures	12
5.1 Généralités	12
5.2 Alimentation électrique	12
5.3 Température ambiante	12
5.4 Mouvement des appareils portatifs	14
5.5 Type du bol	14
5.6 Ingrédients	14
5.7 Essais préliminaires	14
5.8 Température de cuisson au four	14
6 Battre les blancs d'oeufs en neige	14
6.1 Ingrédients	14
6.2 Mode opératoire	16
6.3 Volume spécifique	16
6.4 Résultats	16
7 Fouetter la crème	16
7.1 Ingrédients	16
7.2 Mode opératoire	18
7.3 Mesure du volume spécifique	18
7.4 Résultats	18
8 Battre	18
8.1 Ingrédients	18
8.2 Mode opératoire	20
8.3 Résultats	20
9 Réaliser un mélange lourd	22
9.1 Ingrédients	22
9.2 Mode opératoire	22
9.3 Résultats	24

CONTENTS

	Page
FOREWORD	7
Clause	
1 Scope and object	9
1.1 Scope	9
1.2 Aspects excluded from the scope	9
2 Normative references	9
3 Definitions	9
4 List of measurements	11
5 General conditions for measurements	13
5.1 General	13
5.2 Electrical supply	13
5.3 Ambient temperature	13
5.4 Movement of hand-held machines	15
5.5 Type of bowl	15
5.6 Ingredients	15
5.7 Preliminary tests	15
5.8 Baking temperature	15
6 Whisking	15
6.1 Ingredients	15
6.2 Procedure	17
6.3 Specific volume	17
6.4 Result	17
7 Whipping cream	17
7.1 Ingredients	17
7.2 Procedure	19
7.3 Measurement of specific volume	19
7.4 Result	19
8 Beating	19
8.1 Ingredients	19
8.2 Procedure	21
8.3 Result	21
9 Heavy mixing	23
9.1 Ingredients	23
9.2 Procedure	23
9.3 Result	25

Articles	Pages
10 Mélange/Malaxer	24
10.1 Ingrédients	24
10.2 Mode opératoire	24
10.3 Résultats	26
11 Pétrir	26
11.1 Ingrédients	26
11.2 Mode d'emploi	26
11.3 Résultats	28
12 Mixer/Réduire en purée	28
12.1 Ingrédients	28
12.2 Mode d'emploi	28
12.3 Résultats	28
13 Emulsionner	30
13.1 Ingrédients	30
13.2 Mode opératoire	30
13.3 Résultats	30
14 Hacher	30
14.1 Hacher de la viande	30
14.2 Hacher les oignons	32
14.3 Hacher les amandes	32
15 Trancher	34
15.1 Trancher les carottes	34
15.2 Trancher les concombres	36
15.3 Trancher les poireaux	38
16 Râper	38
16.1 Râper les carottes	38
16.2 Râper du fromage	40
17 Couper des frites	42
17.1 Ingrédients	42
17.2 Mode opératoire	42
17.3 Résultats	42
18 Centrifuger	44
19 Presser les agrumes	44
20 Moudre du café avec un moulin à broyeur ou à couteaux	44
21 Eclaboussement	44
22 Débordement	44
23 Nettoyage	44
Annexe A Ingrédients utilisés pour l'établissement de la présente norme	48