

**NORME
INTERNATIONALE
INTERNATIONAL
STANDARD**

**CEI
IEC
60619**

1993

AMENDEMENT 2
AMENDMENT 2
2004-06

Amendement 2

**Appareils électriques pour la préparation
de la nourriture –
Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction**

Amendment 2

**Electrically operated food preparation
appliances –
Methods for measuring the 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 PRIS
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 59L: Petits appareils domestiques.

Le texte de cet amendement est issu des documents suivants:

FDIS	Rapport de vote
59G/156/FDIS	59L/3/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 la publication de base et de ses amendements 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 50

Ajouter, après l'annexe A, la nouvelle annexe B ci-dessous.

Annexe B (informative)

Informations à fournir au point de vente

Il convient de donner les informations énumérées ci-dessous au point de vente:

- Nom et adresse du constructeur/fournisseur
 - Dimensions (mm)
 - Alimentation électrique
 - Longueur du câble(m)
 - Poids (kg)
 - Fonctions disponibles/accessoires
 - Niveau de bruit
-

FOREWORD

This amendment has been prepared by 59L: Small household appliances.

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

FDIS	Report on voting
59G/156/FDIS	59L/3/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 the base publication and its amendments will remain unchanged until the maintenance result date indicated in 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 51

Add, after annex A, the following new annex B.

Annex B (informative)

Informations to be provided to the point of sale

The following information should be provided to the point of sale.

- Manufacturers/suppliers name and address
 - Dimensions (mm)
 - Electrical supply
 - Cord length (m)
 - Weight (kg)
 - Functions available/accessories
 - Noise level
-

ISBN 2-8318-7535-8



9 782831 875354

ICS 97.040.50

Typeset and printed by the IEC Central Office
GENEVA, SWITZERLAND

[This is a preview. Click here to purchase the full publication.](#)

NORME
INTERNATIONALE
INTERNATIONAL
STANDARD

CEI
IEC
619

1993

AMENDEMENT 1
AMENDMENT 1

1995-09

Amendement 1

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

Amendment 1

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

© CEI 1995 Droits de reproduction réservés — Copyright – all rights reserved

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

G

*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'études 59 de la CEI: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques.

Le texte de cet amendement est issu des documents suivants:

DIS	Rapport de vote
59G/49/DIS	59G/57/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.

Page 8

3 Définitions

Remplacer la note après 3.1.12 par les définitions suivantes:

- 3.1.13 **centrifuger:** Extraire le jus des fruits ou des légumes grâce à la force centrifuge après les avoir mis en morceaux.
- 3.1.14 **presser les agrumes:** Extraire le jus des agrumes en appliquant les moitiés de fruit sur un cône rotatif.
- 3.1.15 **moudre le café:** Réduire des grains de café entiers en petites particules au moyen de broyeurs à disques, cylindres ou cônes et mécanismes similaires ou au moyen de couteaux tournant à grande vitesse.

Page 10

Ajouter, après la note de 3.2.2, le paragraphe et les termes suivants:

- 3.3 **Termes utilisés pour définir la commodité d'emploi.**
 - 3.3.1 **éclaboussement et débordement:** Perte involontaire d'ingrédients pendant la mise en route et le fonctionnement de l'appareil.
 - 3.3.2 **efficacité et temps de nettoyage:** Travail et temps nécessaires pour vider, nettoyer et sécher l'appareil (ou les accessoires), en incluant le démontage de l'appareil.

4 Liste des mesures

Remplacer les trois dernières lignes par:

- éclaboussement et débordement (article 21);
- efficacité et temps de nettoyage (article 22).

FOREWORD

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

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

DIS	Report on voting
59G/49/DIS	59G/57/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.

Page 9

3 Definitions

Replace the note after 3.1.12 by the following:

- 3.1.13 **juice separation:** To remove juice from fruit or vegetables by centrifugal force after breaking them up.
- 3.1.14 **citrus juice extraction:** To remove juice from citrus fruits by applying fruit halves to a rotating cone.
- 3.1.15 **coffee milling and grinding:** To break up whole coffee-beans in small particles by means of grinding discs, cylinders or cones and similar devices or by means of high-speed rotating cutting blades.

Page 11

Add, after the note of 3.2.2, the subclause and following terms:

3.3 Terms used to define the convenience in use

- 3.3.1 **splashing and spillage:** Unintentional loss of ingredients during switching on and operation of an appliance.
- 3.3.2 **cleaning efficiency and cleaning time:** Effort and time necessary to empty, clean and dry an appliance (or separate parts), including the disassembling of the appliance.

4 List of measurements

Replace the last three lines by:

- splashing and spillage (clause 21);
- cleaning efficiency and cleaning time (clause 22).

Page 12

5.1 Généralités

Ajouter après la dernière ligne:

Tous les essais de 6 à 20 doivent être effectués trois fois (répétés deux fois).

Page 44

18 Centrifuger

Remplacer «A l'étude» par:

18.1 Ingrédients

- Carottes d'un diamètre de 20 mm à 40 mm, mises à tremper 24 h dans l'eau, débarrassées des extrémités, lavées, essuyées et coupées en morceaux d'approximativement 20 mm de long.
- Pommes lavées, séchées, non évidées et coupées en morceaux passant dans la cheminée de chargement de l'appareil.
- Raisins, lavés, séchés et égrappés.
- Tomates fermes, lavées, séchées et coupées en morceaux passant dans la cheminée de chargement de l'appareil.

18.2 Mode opératoire

18.2.1 Centrifugation de 350 g de fruits ou de légumes

Traiter 350 g de fruits ou de légumes. Laisser l'appareil tourner pendant 10 s après l'introduction du dernier morceau de fruit ou de légume et noter le temps de travail. Laisser reposer l'appareil 60 s après l'arrêt. Puis noter la quantité de jus obtenu en grammes. Verser le jus dans un tamis de 0,25 mm. Pour les tomates, utiliser un tamis de 1,4 mm. Attendre 60 s pour achever le travail de filtration et noter la quantité de jus filtré en grammes.

Nettoyer l'appareil.

L'essai sera répété.

18.2.2 Centrifuger la quantité maximale de fruits ou de légumes

Traiter la quantité maximale de fruits ou de légumes possible jusqu'à ce que l'appareil se bloque ou refoule ou demande à être vidé. Noter la quantité de fruits ou de légumes traitée. Dans le cas des pommes, l'essai devra être effectué pour déterminer le point où l'appareil commence à se colmater.

Refaire l'essai en diminuant la quantité de fruits ou de légumes au plus proche multiple de 50 g inférieur.

Temps de nettoyage entre lots successifs: enregistrer le temps mis pour démonter l'appareil, enlever la pulpe et remonter l'appareil sans le rincer.