

INTERNATIONAL STANDARD

NORME INTERNATIONALE



**Household electric cooking appliances –
Part 2: Hobs – Methods for measuring performance**

**Appareils de cuisson électrodomestiques –
Partie 2: Tables de cuisson – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction**

INTERNATIONAL
ELECTROTECHNICAL
COMMISSION

COMMISSION
ELECTROTECHNIQUE
INTERNATIONALE

ICS 97.040.20

ISBN 978-2-8322-6927-5

**Warning! Make sure that you obtained this publication from an authorized distributor.
Attention! Veuillez vous assurer que vous avez obtenu cette publication via un distributeur agréé.**

CONTENTS

FOREWORD.....	6
1 Scope.....	8
2 Normative references	8
3 Terms and definitions	8
4 List of measurements	11
4.1 Dimensions and mass.....	11
4.2 Cooking zones and cooking areas.....	11
4.3 Cleaning	12
5 General conditions for the measurements.....	12
5.1 Test room	12
5.2 Electricity supply.....	12
5.3 Instrumentation and measurements	12
5.4 Positioning the appliance	13
5.5 Initial conditions.....	14
5.6 Cookware	14
5.6.1 Standardized cookware	14
5.6.2 Alternative cookware	18
6 Dimensions and mass.....	19
6.1 Overall dimensions	19
6.2 Mass of the appliance	21
6.3 Cooking zones and cooking areas.....	21
6.3.1 Number of cooking zones per hob.....	21
6.3.2 Dimensions of cooking zones	21
6.3.3 Dimensions of cooking areas	22
6.4 Level of solid hotplates	22
6.5 Distance between cooking zones	23
7 Energy consumption and heating up time	23
7.1 General.....	23
7.2 Purpose	23
7.3 Determine a cookware set to assess a hob with cooking zones.....	23
7.4 Positioning the cookware on a cooking zone.....	24
7.5 Procedure for measuring the energy consumption of a cooking process.....	25
7.5.1 Preparation.....	25
7.5.2 Preliminary measurements	25
7.5.3 Measuring the energy consumption	27
7.5.4 Evaluation and calculation	28
7.6 Procedure for measuring the heating up time	29
8 Ability to control the temperature of a load.....	29
8.1 Lower control position	29
8.1.1 Purpose.....	29
8.1.2 Cookware, positioning and ingredients.....	30
8.1.3 Procedure.....	30
8.1.4 Assessment.....	31
8.2 Temperature overshoot of hotplates.....	31
8.2.1 Purpose.....	31
8.2.2 Ingredients and cookware.....	31

8.2.3	Procedure.....	31
8.2.4	Assessment.....	31
9	Heat distribution and heat supply.....	32
9.1	Measuring the heat distribution	32
9.1.1	Test purpose	32
9.1.2	Discs	32
9.1.3	Pre-test for determining the setting.....	33
9.1.4	Preparation of the disc for the main test	34
9.1.5	Main test	35
9.1.6	Assessment.....	35
9.2	Measuring the continuous frying.....	39
9.2.1	Purpose.....	39
9.2.2	Specification of the frying pan.....	40
9.2.3	Recipe for pancakes	40
9.2.4	Procedure.....	41
9.2.5	Assessment.....	41
10	Heat performance of cooking zones.....	41
10.1	Purpose	41
10.2	Procedure	41
11	Smallest detected diameter for induction cooking zones	43
11.1	Purpose	43
11.2	Procedure	43
12	Power measurement of low power modes	44
13	Spillage capacity of hobs.....	45
Annex A (normative) Further requirements for measuring the energy consumption and heating up time for cooking areas		46
A.1	General.....	46
A.2	Hob with cooking area	46
A.2.1	General	46
A.2.2	Cooking area without limitative marking.....	46
A.2.3	Hob with cooking area with limitative marking	47
A.2.4	Hob with cooking zones and cooking areas.....	48
A.3	Positioning on a cooking area	48
A.3.1	General	48
A.3.2	Positioning on a cooking area without limitative markings	48
A.3.3	Positioning on a cooking area with limitative markings	49
Annex B (informative) Aids for measuring the energy consumption according to Clause 7 ...		53
B.1	Fixing the temperature measurement instrument to the lid – Example	53
B.2	Marking the lowest possible simmering power setting	53
Annex C (informative) Examples how to select and position the cookware for measurements according to Clause 7 and Annex A.....		55
C.1	Example 1 – Cooking zones.....	55
C.2	Example 2 – cooking zones combined with cooking area with limitative markings	56
C.3	Example 3 – cooking area with limitative markings > 3 controls with the area of control in front.....	59
C.4	Example 4 – cooking area with limitative markings > 3 controls with the area of control at the side	62
Annex D (normative) Shade chart		65

Annex E (informative) Data and calculation sheet: energy consumption of a cooking process (see Clause 7 and Annex A)	67
Annex F (informative) Addresses of suppliers	68
F.1 General.....	68
F.2 Disc material (C45) for measuring the smallest detected diameter	68
F.3 Stainless steel for bottom material of the standardized cookware.....	68
F.4 Cookware for measuring the energy consumption and heating up time.....	68
F.5 Disc for measuring the heat distribution	68
F.6 Lamp for digital measurement systems	68
F.7 Digital measurement system	69
F.8 Testcharts for checking the resolution of the imaging system.....	69
Annex G (informative) Example for assessing the lower control position	70
G.1 General.....	70
G.2 Criteria.....	70
Bibliography.....	71
Figure 1 – Standardized cookware	18
Figure 2 – Dimensions of appliances.....	20
Figure 3 – Dimensions of built-in hobs	21
Figure 4 – Device for checking the level of solid hotplates	22
Figure 5 – Overshoot measurement	25
Figure 6 – Energy consumption measurement process for a cooking process	27
Figure 7 – Diametral lines	39
Figure 8 – Disc to determine the smallest detected diameter	44
Figure A.1 – Layout for a hob with cooking area without limitative marking – Example	46
Figure A.2 – Layouts for a hob with a cooking area with limitative marking – Examples	47
Figure A.3 – Drawing layer.....	49
Figure A.4 – Position a cookware set on a cooking area with limitative markings ≤ 3 controls – Example	50
Figure A.5 – Position a cookware set on a cooking area with limitative markings > 3 controls – Example	52
Figure B.1 – Position of the temperature measurement instrument.....	53
Figure B.2 – Polar coordinate paper – Example	54
Figure C.1 – Example 1: tubular hotplates, solid hotplates, radiant cooking zone or induction cooking zone	55
Figure C.2 – Example 1: selecting and positioning of cookware	56
Figure C.3 – Example 2: induction or radiant cooking zones combined with a cooking area with limitative markings.....	57
Figure C.4 – Example 2: selecting and positioning of cookware	58
Figure C.5 – Example 3: Cooking area with limitative markings > 3 controls with the area of the control in front.....	59
Figure C.6 – Example 3: procedure how to shift the cookware into the correct position – Step 1	60
Figure C.7 – Example 3: Procedure how to shift the cookware into the correct position – Step 2	61
Figure C.8 – Example 4: Cooking area with limitative markings > 3 controls with the area of the control at the side	62

Figure C.9 – Example 4: procedure how to shift the cookware into the correct position – Step 1	63
Figure C.10 – Example 4: procedure how to shift the cookware into the correct position – Step 2	64
Table 1 – Instruments	13
Table 2 – Measurements	13
Table 3 – Sizes of standardized cookware and water amounts	15
Table 4 – Criteria for selecting the cookware set regarding cooking zones	24
Table 5 – Amount of oil	30
Table 6 – Specifications for discs used for measuring the heat distribution	33
Table 7 – maximum time t_{\max} for each size of disc	37
Table 8 – Ingredients and cooking durations	40
Table 9 – Quantities for heat performance test	42
Table 10 – Frying times for potato chips	42
Table A.1 – Criteria for the cookware set for measuring cooking areas without limitative marking	47
Table A.2 – Criteria for the cookware set for measuring cooking areas with limitative marking	48
Table D.1 – Classification of shade numbers regarding R_y	65
Table D.2 – Examples for the shade charts regarding L^* , R_y and the specification of the limiting samples H_{limit} and H_{lower}	66

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

HOUSEHOLD ELECTRIC COOKING APPLIANCES –

Part 2: Hobs – Methods for measuring performance

FOREWORD

- 1) The International Electrotechnical Commission (IEC) is a worldwide organization for standardization comprising all national electrotechnical committees (IEC National Committees). The object of IEC is to promote international co-operation on all questions concerning standardization in the electrical and electronic fields. To this end and in addition to other activities, IEC publishes International Standards, Technical Specifications, Technical Reports, Publicly Available Specifications (PAS) and Guides (hereafter referred to as “IEC Publication(s)”). Their preparation is entrusted to technical committees; any IEC National Committee interested in the subject dealt with may participate in this preparatory work. International, governmental and non-governmental organizations liaising with the IEC also participate in this preparation. IEC collaborates closely with the International Organization for Standardization (ISO) in accordance with conditions determined by agreement between the two organizations.
- 2) The formal decisions or agreements of IEC on technical matters express, as nearly as possible, an international consensus of opinion on the relevant subjects since each technical committee has representation from all interested IEC National Committees.
- 3) IEC Publications have the form of recommendations for international use and are accepted by IEC National Committees in that sense. While all reasonable efforts are made to ensure that the technical content of IEC Publications is accurate, IEC cannot be held responsible for the way in which they are used or for any misinterpretation by any end user.
- 4) In order to promote international uniformity, IEC National Committees undertake to apply IEC Publications transparently to the maximum extent possible in their national and regional publications. Any divergence between any IEC Publication and the corresponding national or regional publication shall be clearly indicated in the latter.
- 5) IEC itself does not provide any attestation of conformity. Independent certification bodies provide conformity assessment services and, in some areas, access to IEC marks of conformity. IEC is not responsible for any services carried out by independent certification bodies.
- 6) All users should ensure that they have the latest edition of this publication.
- 7) No liability shall attach to IEC or its directors, employees, servants or agents including individual experts and members of its technical committees and IEC National Committees for any personal injury, property damage or other damage of any nature whatsoever, whether direct or indirect, or for costs (including legal fees) and expenses arising out of the publication, use of, or reliance upon, this IEC Publication or any other IEC Publications.
- 8) Attention is drawn to the Normative references cited in this publication. Use of the referenced publications is indispensable for the correct application of this publication.
- 9) Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this IEC Publication may be the subject of patent rights. IEC shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

International Standard IEC 60350-2 has been prepared by subcommittee 59K: Performance of household and similar electrical cooking appliances, of IEC technical committee TC 59: Performance of household and similar electrical appliances.

This second edition cancels and replaces the first edition published in 2011. This edition constitutes a technical revision.

This bilingual version (2019-05) corresponds to the monolingual English version, published in 2017-08.

This edition includes the following significant technical changes with respect to the previous edition:

- a) terms and definitions revised and new definitions added (see 3);
- b) following the new market trend, requirements related to so-called flexible and free induction zones – in this document named as **cooking areas** – are added;

- c) specification for standardized and alternative cookware is introduced (see 5.6);
- d) measurement procedure reflecting a household-like cooking process for measuring the energy consumption is introduced (see Clause 7 and Annex A);
- e) revision of measurement procedure for determining the accuracy of control (see Clause 8);
- f) new reproducible measurement procedure for assessing the heat distribution (see Clause 9);
- g) additional requirements (according to IEC 62301:2011) on how to measure low-power modes.

In this document, terms in bold characters are defined in Clause 3.

This standard contains attached files in the form of a spreadsheet. These files are intended to be used as a complement and do not form an integral part of the standard.

The text of this International Standard is based on the following documents:

FDIS	Report on voting
59K/293/FDIS	59K/294/RVD

Full information on the voting for the approval of this International Standard can be found in the report on voting indicated in the above table.

The French version of this standard has not been voted upon.

This document has been drafted in accordance with the ISO/IEC Directives, Part 2.

A list of all parts in the IEC 60350 series, published under the general title *Household electric cooking appliances*, can be found on the IEC website.

The committee has decided that the contents of this document will remain unchanged until the stability date indicated on the IEC website under "<http://webstore.iec.ch>" in the data related to the specific document. At this date, the document will be

- reconfirmed,
- withdrawn,
- replaced by a revised edition, or
- amended.

IMPORTANT – The 'colour inside' logo on the cover page of this publication indicates that it contains colours which are considered to be useful for the correct understanding of its contents. Users should therefore print this document using a colour printer.

HOUSEHOLD ELECTRIC COOKING APPLIANCES –

Part 2: Hobs – Methods for measuring performance

1 Scope

This part of IEC 60350 defines methods for measuring the performance of electric **hobs** for household use.

Appliances covered by this document can be built-in or designed to be placed on a work surface. The **hob** can also be a part of a cooking range.

This document does not apply to portable appliances for cooking, grilling and similar functions (see IEC 61817).

This document defines the main performance characteristics of **hobs** which are of interest to the user and specifies methods for measuring these characteristics.

This document does not specify a classification or ranking for performance.

NOTE 1 Some of the tests which are specified in this document are not considered to be reproducible since the results can vary between laboratories. They are therefore intended for comparative testing purposes only.

NOTE 2 This document does not deal with safety requirements (IEC 60335-2-6 and IEC 60335-2-9).

2 Normative references

The following documents are referred to in the text in such a way that some or all of their content constitutes requirements of this document. For dated references, only the edition cited applies. For undated references, the latest edition of the referenced document (including any amendments) applies.

IEC 62301:2011, *Household electrical appliances – Measurement of standby power*

IEC 60364-5-54, *Low-voltage electrical installations – Part 5-54: Selection and erection of electrical equipment – Earthing arrangements and protective conductors*

ISO 80000-1:2009, *Quantities and units – Part 1: General*

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	76
1 Domaine d'application	78
2 Références normatives	78
3 Termes et définitions	78
4 Liste des mesures	81
4.1 Dimensions et masse	81
4.2 Zones de cuisson et surfaces de cuisson	81
4.3 Nettoyage	82
5 Conditions générales d'exécution des mesures.....	82
5.1 Salle d'essai	82
5.2 Alimentation électrique.....	82
5.3 Instrumentation et mesures.....	82
5.4 Positionnement de l'appareil	83
5.5 Conditions initiales.....	84
5.6 Ustensiles de cuisine	84
5.6.1 Ustensiles de cuisine normalisés	84
5.6.2 Ustensile de cuisine alternatif	88
6 Dimensions et masse	89
6.1 Dimensions hors tout	89
6.2 Masse de l'appareil	91
6.3 Zones de cuisson et surfaces de cuisson	91
6.3.1 Nombre de zones de cuisson par table de cuisson.....	91
6.3.2 Dimensions des zones de cuisson	91
6.3.3 Dimensions des surfaces de cuisson	92
6.4 Horizontalité des plaques chauffantes pleines.....	92
6.5 Distance entre les zones de cuisson	93
7 Consommation d'énergie et temps de montée en température	93
7.1 Généralités	93
7.2 Objet.....	93
7.3 Détermination d'une batterie de cuisine pour évaluer une table de cuisson avec des zones de cuisson	93
7.4 Positionnement de l'ustensile de cuisine sur une zone de cuisson	94
7.5 Procédure de mesure de la consommation d'énergie d'un processus de cuisson	95
7.5.1 Préparation.....	95
7.5.2 Mesures préliminaires.....	95
7.5.3 Mesure de la consommation d'énergie	97
7.5.4 Evaluation et calcul	98
7.6 Procédure de mesure du temps de montée en température.....	99
8 Aptitude à commander la température d'une charge	100
8.1 Position de commande basse.....	100
8.1.1 Objet	100
8.1.2 Ustensile de cuisine, positionnement et ingrédients	100
8.1.3 Procédure.....	101
8.1.4 Evaluation	101
8.2 Dépassement de température des plaques chauffantes	101
8.2.1 Objet	101

8.2.2	Ingrédients et ustensile de cuisine	101
8.2.3	Procédure.....	102
8.2.4	Evaluation	102
9	Répartition de la chaleur et apport de chaleur.....	102
9.1	Mesure de la répartition de la chaleur	102
9.1.1	Objet de l'essai.....	102
9.1.2	Disques	102
9.1.3	Essai préalable pour la détermination du réglage.....	104
9.1.4	Préparation du disque pour l'essai principal.....	104
9.1.5	Essai principal.....	105
9.1.6	Evaluation	106
9.2	Mesure de la cuisson par friture continue.....	110
9.2.1	Objet	110
9.2.2	Spécification de la poêle.....	110
9.2.3	Recette de crêpes	110
9.2.4	Procédure.....	111
9.2.5	Evaluation	111
10	Performance thermique des zones de cuisson	111
10.1	Objet.....	111
10.2	Procédure	112
11	Plus petit diamètre détecté pour les zones de cuisson par induction.....	113
11.1	Objet.....	113
11.2	Procédure	113
12	Mesure de puissance des modes de faible puissance	114
13	Capacité des tables de cuisson à retenir les liquides répandus.....	115
Annexe A (normative) Exigences supplémentaires de mesure de la consommation d'énergie et temps de montée en température des surfaces de cuisson		116
A.1	Généralités	116
A.2	Table de cuisson avec surface de cuisson	116
A.2.1	Généralités	116
A.2.2	Surface de cuisson sans marquages de délimitation	116
A.2.3	Table de cuisson équipée d'une surface de cuisson avec marquages de délimitation.....	117
A.2.4	Table de cuisson avec zones de cuisson et surfaces de cuisson	118
A.3	Positionnement sur une surface de cuisson	118
A.3.1	Généralités	118
A.3.2	Positionnement sur une surface de cuisson sans marquages de délimitation.....	118
A.3.3	Positionnement sur une surface de cuisson avec marquages de délimitation.....	119
Annexe B (informative) Aides à la mesure de la consommation d'énergie selon l'Article 7.....		123
B.1	Fixation de l'instrument de mesure de la température sur le couvercle – Exemple.....	123
B.2	Marquage du réglage de frémissement le plus bas possible.....	123
Annexe C (informative) Exemples de choix et de positionnement de l'ustensile de cuisine pour procéder à des mesures selon l'Article 7 et l'Annexe A		125
C.1	Exemple 1 – Zones de cuisson	125
C.2	Exemple 2 – Zones de cuisson combinées à une surface de cuisson avec marquages de délimitation	127

C.3	Exemple 3 – surface de cuisson avec marquages de délimitation > 3 commandes, surface de commande à l'avant	132
C.4	Exemple 4 – surface de cuisson avec marquages de délimitation > 3 commandes, surface de commande sur le côté	135
Annexe D (normative) Nuancier		138
Annexe E (informative) Fiche technique et feuille de calcul: consommation d'énergie d'un processus de cuisson (voir Article 7 et Annexe A)		140
Annexe F (informative) Adresses de fournisseurs		141
F.1	Généralités	141
F.2	Matériau de disque (C45) pour la mesure du plus faible diamètre détecté	141
F.3	Acier inoxydable pour le matériau du fond de l'ustensile de cuisine normalisé	141
F.4	Ustensile de cuisine pour la mesure de la consommation d'énergie et du temps de montée en température	141
F.5	Disque pour la mesure de la répartition de chaleur	141
F.6	Lampes pour les systèmes de mesure numérique	141
F.7	Système de mesure numérique	142
F.8	Mires d'essai pour la vérification de la résolution du système d'imagerie	142
Annexe G (informative) Exemple d'évaluation de la position de commande basse		143
G.1	Généralités	143
G.2	Critères	143
Bibliographie		144
Figure 1 – Ustensile de cuisine normalisé		88
Figure 2 – Dimensions des appareils		90
Figure 3 – Dimensions des tables de cuisson encastrées		91
Figure 4 – Dispositif pour la vérification de l'horizontalité des plaques chauffantes pleines		92
Figure 5 – Mesure du dépassement		96
Figure 6 – Processus de mesure de la consommation d'énergie dans le cadre d'un processus de cuisson		97
Figure 7 – Diamètres		109
Figure 8 – Disque pour déterminer le plus petit diamètre détecté		114
Figure A.1 – Disposition d'une table de cuisson équipée d'une surface de cuisson sans marquages de délimitation – Exemple		116
Figure A.2 – Dispositions d'une table de cuisson équipée d'une surface de cuisson avec marquages de délimitation – Exemples		117
Figure A.3 – Plan de dessin		119
Figure A.4 – Position d'une batterie de cuisine sur une surface de cuisson avec marquages de délimitation ≤ 3 commandes – Exemple		120
Figure A.5 – Position d'une batterie de cuisine sur une surface de cuisson avec marquages de délimitation > 3 commandes – Exemple		122
Figure B.1 – Position de l'instrument de mesure de la température		123
Figure B.2 – Papier à coordonnées polaires – Exemple		124
Figure C.1 – Exemple 1: plaques chauffantes tubulaires, plaques chauffantes pleines, zone de cuisson rayonnante ou zone de cuisson par induction		125
Figure C.2 – Exemple 1: choix et positionnement de l'ustensile de cuisine		127
Figure C.3 – Exemple 2: zones de cuisson par induction ou rayonnantes combinées à une surface de cuisson avec marquages de délimitation		128

Figure C.4 – Exemple 2: choix et positionnement de l'ustensile de cuisine.....	131
Figure C.5 – Exemple 3: Surface de cuisson avec marquages de délimitation > 3 commandes, surface de commande à l'avant.....	132
Figure C.6 – Exemple 3: procédure de déplacement de l'ustensile de cuisine dans la position correcte – Etape 1.....	133
Figure C.7 – Exemple 3: Procédure de déplacement de l'ustensile de cuisine dans la position correcte – Etape 2.....	134
Figure C.8 – Exemple 4: Surface de cuisson avec marquages de délimitation > 3 commandes, surface de commande sur le côté.....	135
Figure C.9 – Exemple 4: procédure de déplacement de l'ustensile de cuisine dans la position correcte – Etape 1.....	136
Figure C.10 – Exemple 4: procédure de déplacement de l'ustensile de cuisine dans la position correcte – Etape 2.....	137
Tableau 1 – Instruments.....	83
Tableau 2 – Mesures.....	83
Tableau 3 – Tailles d'ustensile de cuisine normalisé et volumes d'eau.....	85
Tableau 4 – Critères de choix de la batterie de cuisine concernant les zones de cuisson.....	94
Tableau 5 – Quantité d'huile.....	101
Tableau 6 – Spécifications des disques utilisés pour mesurer la répartition de la chaleur.....	103
Tableau 7 – Durée maximale t_{\max} pour chaque taille de disque.....	107
Tableau 8 – Ingrédients et temps de cuisson.....	111
Tableau 9 – Quantités pour l'essai de performance thermique.....	112
Tableau 10 – Temps de friture des pommes frites.....	113
Tableau A.1 – Critères de choix de la batterie de cuisine pour la mesure des surfaces de cuisson sans marquages de délimitation.....	117
Tableau A.2 – Critères de choix de la batterie de cuisine pour la mesure des surfaces de cuisson avec marquages de délimitation.....	118
Tableau D.1 – Classification des numéros de nuance concernant R_y	138
Tableau D.2 – Exemples de nuanciers relatifs à L^* , R_y et spécification des échantillons limites H_{limit} et H_{lower}	139

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

APPAREILS DE CUISSON ELECTRODOMESTIQUES –

Partie 2: Tables de cuisson – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

AVANT-PROPOS

- 1) La Commission Electrotechnique Internationale (IEC) est une organisation mondiale de normalisation composée de l'ensemble des comités électrotechniques nationaux (Comités nationaux de l'IEC). L'IEC a pour objet de favoriser la coopération internationale pour toutes les questions de normalisation dans les domaines de l'électricité et de l'électronique. A cet effet, l'IEC – entre autres activités – publie des Normes internationales, des Spécifications techniques, des Rapports techniques, des Spécifications accessibles au public (PAS) et des Guides (ci-après dénommés "Publication(s) de l'IEC"). Leur élaboration est confiée à des comités d'études, aux travaux desquels tout Comité national intéressé par le sujet traité peut participer. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'IEC, participent également aux travaux. L'IEC collabore étroitement avec l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO), selon des conditions fixées par accord entre les deux organisations.
- 2) Les décisions ou accords officiels de l'IEC concernant les questions techniques représentent, dans la mesure du possible, un accord international sur les sujets étudiés, étant donné que les Comités nationaux de l'IEC intéressés sont représentés dans chaque comité d'études.
- 3) Les Publications de l'IEC se présentent sous la forme de recommandations internationales et sont agréées comme telles par les Comités nationaux de l'IEC. Tous les efforts raisonnables sont entrepris afin que l'IEC s'assure de l'exactitude du contenu technique de ses publications; l'IEC ne peut pas être tenue responsable de l'éventuelle mauvaise utilisation ou interprétation qui en est faite par un quelconque utilisateur final.
- 4) Dans le but d'encourager l'uniformité internationale, les Comités nationaux de l'IEC s'engagent, dans toute la mesure possible, à appliquer de façon transparente les Publications de l'IEC dans leurs publications nationales et régionales. Toutes divergences entre toutes Publications de l'IEC et toutes publications nationales ou régionales correspondantes doivent être indiquées en termes clairs dans ces dernières.
- 5) L'IEC elle-même ne fournit aucune attestation de conformité. Des organismes de certification indépendants fournissent des services d'évaluation de conformité et, dans certains secteurs, accèdent aux marques de conformité de l'IEC. L'IEC n'est responsable d'aucun des services effectués par les organismes de certification indépendants.
- 6) Tous les utilisateurs doivent s'assurer qu'ils sont en possession de la dernière édition de cette publication.
- 7) Aucune responsabilité ne doit être imputée à l'IEC, à ses administrateurs, employés, auxiliaires ou mandataires, y compris ses experts particuliers et les membres de ses comités d'études et des Comités nationaux de l'IEC, pour tout préjudice causé en cas de dommages corporels et matériels, ou de tout autre dommage de quelque nature que ce soit, directe ou indirecte, ou pour supporter les coûts (y compris les frais de justice) et les dépenses découlant de la publication ou de l'utilisation de cette Publication de l'IEC ou de toute autre Publication de l'IEC, ou au crédit qui lui est accordé.
- 8) L'attention est attirée sur les références normatives citées dans cette publication. L'utilisation de publications référencées est obligatoire pour une application correcte de la présente publication.
- 9) L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments de la présente Publication de l'IEC peuvent faire l'objet de droits de brevet. L'IEC ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de brevets et de ne pas avoir signalé leur existence.

La Norme internationale IEC 60350-2 a été établie par le sous-comité 59K: Aptitude à la fonction des appareils de cuisson électrodomestiques et analogues, du comité d'études 59 de l'IEC: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques et analogues.

La présente version bilingue (2019-05) correspond à la version anglaise monolingue publiée en 2017-08.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition parue en 2011. Cette édition constitue une révision technique.

Cette édition inclut les modifications techniques majeures suivantes par rapport à l'édition précédente:

- a) termes et définitions révisés et nouvelles définitions ajoutées (voir 3);
- b) compte tenu des nouvelles tendances du marché, des exigences relatives aux zones à induction dites libres et flexibles (appelées **surfaces de cuisson** dans le présent document) ont été ajoutées;
- c) une spécification relative aux ustensiles de cuisine normalisés et alternatifs a été introduite (voir 5.6);
- d) une procédure de mesure propre à un mode de cuisson domestique pour mesurer la consommation d'énergie a été introduite (voir Article 7 et Annexe A);
- e) révision de la procédure de mesure permettant de déterminer l'exactitude de la commande (voir Article 8);
- f) nouvelle procédure de mesure reproductible pour évaluer la répartition de la chaleur (voir Article 9);
- g) exigences supplémentaires (conformes à l'IEC 62301:2011) relatives à la manière de mesurer les modes de faible puissance.

Les termes en gras dans le présent document sont définis à l'Article 3.

La présente norme contient des fichiers joints sous forme de feuilles de calcul. Ces fichiers sont destinés à être utilisés comme complément et ne font pas partie intégrante de la norme.

Le texte anglais de cette norme est issu des documents 59K/293/FDIS et 59K/294/RVD.

Le rapport de vote 59K/294/RVD donne toute information sur le vote ayant abouti à l'approbation de cette norme.

La version française de cette norme n'a pas été soumise au vote.

Ce document a été rédigé selon les Directives ISO/IEC, Partie 2.

Une liste de toutes les parties de la série IEC 60350, publiées sous le titre général *Appareils de cuisson électrodomestiques*, peut être consultée sur le site web de l'IEC.

Le comité a décidé que le contenu de ce document ne sera pas modifié avant la date de stabilité indiquée sur le site web de l'IEC sous "<http://webstore.iec.ch>" dans les données relatives au document recherché. A cette date, le document sera

- reconduit,
- supprimé,
- remplacé par une édition révisée, ou
- amendé.

IMPORTANT – Le logo "colour inside" qui se trouve sur la page de couverture de cette publication indique qu'elle contient des couleurs qui sont considérées comme utiles à une bonne compréhension de son contenu. Les utilisateurs devraient, par conséquent, imprimer cette publication en utilisant une imprimante couleur.

APPAREILS DE CUISSON ELECTRODOMESTIQUES –

Partie 2: Tables de cuisson – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

1 Domaine d'application

La présente partie de l'IEC 60350 définit les méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction des **tables de cuisson** électriques à usage domestique.

Les appareils couverts par le présent document peuvent être encastrés, ou prévus pour être placés sur un plan de travail. La **table de cuisson** peut également faire partie d'une cuisinière.

Le présent document ne s'applique pas aux appareils de cuisson mobiles, aux grils et fonctions analogues (voir IEC 61817).

Le présent document a pour objet de définir les principales caractéristiques d'aptitude à la fonction des **tables de cuisson** qui intéressent l'utilisateur, et de spécifier des méthodes pour la mesure de ces caractéristiques.

Le présent document ne spécifie pas de classification pour l'aptitude à la fonction.

NOTE 1 Certains essais spécifiés dans le présent document ne sont pas jugés reproductibles, les résultats pouvant varier d'un laboratoire à un autre. Ils sont donc destinés uniquement à des fins d'essais comparatifs.

NOTE 2 Le présent document ne traite pas des exigences de sécurité (IEC 60335-2-6 et IEC 60335-2-9).

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

IEC 62301:2011, *Appareils électrodomestiques – Mesure de la consommation en veille*

IEC 60364-5-54, *Installations électriques basse-tension – Partie 5-54: Choix et mise en œuvre des matériels électriques – Installations de mise à la terre et conducteurs de protection*

ISO 80000-1:2009, *Grandeurs et unités – Partie 1: Généralités*