

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE
NORME DE LA CEI

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION
IEC STANDARD

Publication 335-2-9

Troisième édition — Third edition
1986

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

**Deuxième partie: Règles particulières pour les grille-pain,
les grils, les cocottes et appareils analogues**

Safety of household and similar electrical appliances

**Part 2: Particular requirements for toasters,
grills, roasters and similar appliances**



© CEI 1986

Droits de reproduction réservés — Copyright - all rights reserved

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

Révision de la présente publication

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

Les renseignements relatifs à ce travail de révision, à l'établissement des éditions révisées et aux mises à jour peuvent être obtenus auprès des Comités nationaux de la CEI et en consultant les documents ci-dessous:

- **Bulletin de la CEI**
- **Annuaire de la CEI**
- **Catologue des publications de la CEI**

Publié annuellement

Terminologie

En ce qui concerne la terminologie générale, le lecteur se reportera à la Publication 50 de la CEI: Vocabulaire Electrotechnique International (VEI), qui est établie sous forme de chapitres séparés traitant chacun d'un sujet défini, l'Index général étant publié séparément. Des détails complets sur le VEI peuvent être obtenus sur demande.

Les termes et définitions figurant dans la présente publication ont été soit repris du VEI, soit spécifiquement approuvés aux fins de cette publication.

Symboles graphiques et littéraux

Pour les symboles graphiques, symboles littéraux et signes d'usage général approuvés par la CEI, le lecteur consultera:

- la Publication 27 de la CEI: Symboles littéraux à utiliser en électrotechnique;
- la Publication 617 de la CEI: Symboles graphiques pour schémas.

Les symboles et signes contenus dans la présente publication ont été soit repris des Publications 27 ou 617 de la CEI, soit spécifiquement approuvés aux fins de cette publication.

Publications de la CEI établies par le même Comité d'Etudes

L'attention du lecteur est attirée sur les pages 3 et 4 de la couverture, qui énumèrent les publications de la CEI préparées par le Comité d'Etudes qui a établi la présente publication.

Revision 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 on the work of revision, the issue of revised editions and amendment sheets may be obtained from IEC National Committees and from the following IEC sources:

- **IEC Bulletin**
- **IEC Yearbook**
- **Catalogue of IEC Publications**

Published yearly

Terminology

For general terminology, readers are referred to IEC Publication 50, International Electrotechnical Vocabulary (IEV), which is issued in the form of separate chapters each dealing with a specific field, the General Index being published as a separate booklet. Full details of the IEV will be supplied on request.

The terms and definitions contained in the present publication have either been taken from the IEV or have been specifically approved for the purpose of this publication.

Graphical and letter symbols

For graphical symbols, and letter symbols and signs approved by the IEC for general use, readers are referred to:

- IEC Publication 27: Letter symbols to be used in electrical technology;
- IEC Publication 617: Graphical symbols for diagrams.

The symbols and signs contained in the present publication have either been taken from IEC Publications 27 or 617, or have been specifically approved for the purpose of this publication.

IEC publications prepared by the same Technical Committee

The attention of readers is drawn to pages 3 and 4 of the cover, which list IEC publications issued by the Technical Committee which has prepared the present publication.

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE
NORME DE LA CEI

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION
IEC STANDARD

Publication 335-2-9

Troisième édition — Third edition
1986

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

**Deuxième partie: Règles particulières pour les grille-pain,
les grills, les cocottes et appareils analogues**

Safety of household and similar electrical appliances

**Part 2: Particular requirements for toasters,
grills, roasters and similar appliances**



© CEI 1986

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

SOMMAIRE

	Pages
PRÉAMBULE	4
PRÉFACE	4
Articles	
1. Domaine d'application	8
2. Définitions	8
3. Prescription générale	12
4. Généralités sur les essais	12
5. Caractéristiques nominales	12
6. Classification	14
7. Marques et indications	14
8. Protection contre les chocs électriques	14
9. Démarrage des appareils à moteur	16
10. Puissance et courant	16
11. Echauffements	16
12. Fonctionnement en surcharge des appareils comportant des éléments chauffants	18
13. Isolement électrique et courant de fuite à la température de régime	18
14. Réduction des perturbations de radiodiffusion et de télévision	20
15. Résistance à l'humidité	20
16. Résistance d'isolement et rigidité diélectrique	22
17. Protection contre les surcharges	24
18. Endurance	24
19. Fonctionnement anormal	24
20. Stabilité et dangers mécaniques	28
21. Résistance mécanique	28
22. Construction	30
23. Conducteurs internes	30
24. Eléments constitutifs	32
25. Raccordement au réseau et câbles souples extérieurs	32
26. Bornes pour conducteurs externes	32
27. Dispositions en vue de la mise à la terre	32
28. Vis et connexions	34
29. Lignes de fuite, distances dans l'air et distances à travers l'isolation	34
30. Résistance à la chaleur, au feu et aux courants de cheminement	34
31. Protection contre la rouille	34
32. Rayonnements, toxicité et dangers analogues	34
FIGURE	37
ANNEXES	38

CONTENTS

	Page
FOREWORD	5
PREFACE	5
Clause	
1. Scope	9
2. Definitions	9
3. General requirement	13
4. General notes on tests	13
5. Rating	13
6. Classification	15
7. Marking	15
8. Protection against electric shock	15
9. Starting of motor-operated appliances	17
10. Input and current	17
11. Heating	17
12. Operation under overload conditions of appliances with heating elements	19
13. Electrical insulation and leakage current at operating temperature	19
14. Radio and television interference suppression	21
15. Moisture resistance	21
16. Insulation resistance and electric strength	23
17. Overload protection	25
18. Endurance	25
19. Abnormal operation	25
20. Stability and mechanical hazards	29
21. Mechanical strength	29
22. Construction	31
23. Internal wiring	31
24. Components	33
25. Supply connection and external flexible cables and cords	33
26. Terminals for external conductors	33
27. Provision for earthing	33
28. Screws and connections	35
29. Creepage distances, clearances and distances through insulation	35
30. Resistance to heat, fire and tracking	35
31. Resistance to rusting	35
32. Radiation, toxicity and similar hazards	35
FIGURE	37
APPENDICES	39

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

**SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES
ET ANALOGUES****Deuxième partie: Règles particulières pour les grille-pain, les grils,
les cocottes et appareils analogues**

PRÉAMBULE

- 1) Les décisions ou accords officiels de la CEI en ce qui concerne les questions techniques, préparés par des Comités d'Etudes où sont représentés tous les Comités nationaux s'intéressant à ces questions, expriment dans la plus grande mesure possible un accord international sur les sujets examinés.
- 2) Ces décisions constituent des recommandations internationales et sont agréées comme telles par les Comités nationaux.
- 3) Dans le but d'encourager l'unification internationale, la CEI exprime le vœu que tous les Comités nationaux adoptent dans leurs règles nationales le texte de la recommandation de la CEI, dans la mesure où les conditions nationales le permettent. Toute divergence entre la recommandation de la CEI et la règle nationale correspondante doit, dans la mesure du possible, être indiquée en termes clairs dans cette dernière.

PRÉFACE

La présente publication a été établie par le Comité d'Etudes n° 61: Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.

Elle constitue la troisième édition de la Publication 335-2-9 de la CEI et remplace la deuxième édition (1980) et la modification n° 1 (1983).

Le texte de cette publication est issu de la deuxième édition, de sa modification et des documents suivants:

Règle des Six Mois	Rapports de vote
61(BC)365 61(BC)443	61(BC)416, 416A 61(BC)463

Pour de plus amples renseignements, consulter les rapports de vote correspondants mentionnés dans le tableau ci-dessus.

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) et n° 4 (1984). Les éditions ou modifications futures de la Publication 335-1 de la CEI pourront être prises en considération.

La présente deuxième partie complète ou modifie les articles correspondants de la Publication 335-1 de la CEI, de façon à la transformer en norme de la CEI: Règles de sécurité pour les grille-pain, les grils, les cocottes et appareils analogues (troisième édition).

Lorsqu'un paragraphe particulier de la première partie n'est pas mentionné dans cette deuxième partie, ce paragraphe s'applique pour autant qu'il est raisonnable. Lorsque cette troisième édition spécifie «Addition», «Modification» ou «Remplacement», la prescription, la modalité d'essai ou le commentaire correspondant de la première partie doit être adapté en conséquence.

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

**SAFETY OF HOUSEHOLD AND SIMILAR ELECTRICAL
APPLIANCES****Part 2: Particular requirements for toasters, grills,
roasters and similar appliances**

FOREWORD

- 1) The formal decisions or agreements of the IEC on technical matters, prepared by Technical Committees on which all the National Committees having a special interest therein are represented, express, as nearly as possible, an international consensus of opinion on the subjects dealt with.
- 2) They have the form of recommendations for international use and they are accepted by the National Committees in that sense.
- 3) In order to promote international unification, the IEC expresses the wish that all National Committees should adopt the text of the IEC recommendation for their national rules in so far as national conditions will permit. Any divergence between the IEC recommendation and the corresponding national rules should, as far as possible, be clearly indicated in the latter.

PREFACE

This publication has been prepared by IEC Technical Committees No. 61: Safety of Household and Similar Electrical Appliances.

It forms the third edition of IEC Publication 335-2-9 and replaces the second edition (1980) and Amendment No. 1 (1983).

The text of this publication is based upon the second edition and its amendment and the following documents:

Six Months' Rule	Reports on Voting
61(CO)365 61(CO)443	61(CO)416, 416A 61(CO)463

Further information can be found in the relevant Reports on Voting indicated in the table above.

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) and No. 4 (1984). Consideration may be given to future editions of or amendments to IEC Publication 335-1.

This Part 2 supplements or modifies the corresponding clauses in IEC Publication 335-1, so as to convert that publication into the IEC standard: Safety requirements for toasters, grills, roasters and similar appliances (third edition).

Where a particular sub-clause of Part 1 is not mentioned in this Part 2, the sub-clause applies as far as is reasonable. Where this third edition states "addition", "modification" or "replacement", the relevant requirement, test specification or explanatory matter in Part 1 should be adapted accordingly.

Les différences suivantes existent dans certains pays:

- Des essais spécifiques sont prescrits pour s'assurer que le réglage du thermostat n'est pas modifié à la suite d'un coup (paragraphe 21.1).
- Les appareils de la classe 0 et de la classe 0I sont autorisés (paragraphe 22.1).
- La longueur libre du câble d'alimentation est spécifiée; dans certains cas, elle est de 1,8 m à 2,1 m pour les appareils destinés à être raccordés à des socles de prises de courant fixes, alors que dans d'autres cas, elle est de 0,6 m à 2,1 m pour les appareils normalement utilisés sur une table ou une surface analogue (paragraphe 25.6).
- Des nœuds dans le câble sont autorisés pour les fixations du type M et du type Y (paragraphe 25.11).

Dans la présente publication:

1) les caractères d'imprimerie suivants sont utilisés:

- prescriptions proprement dites: caractères romains;
- *modalités d'essais: caractères italiques;*
- commentaires: petits caractères romains;

2) les paragraphes et les figures qui sont complémentaires à ceux de la première partie sont numérotés à partir de 101; les annexes complémentaires sont appelées AA, BB, etc.

Withdrawn

The following differences exist in some countries:

- Specific tests are required to ensure that the setting of the thermostat does not change as a result of a blow (Sub-clause 21.1).
- Class 0 and Class 0I appliances are permitted (Sub-clause 22.1).
- The free length of the power supply cord is specified; in some cases, it is 1.8 m to 2.1 m for appliances intended to be connected to fixed socket-outlets, while in others it is 0.6 m to 2.1 m for appliances normally used on a table or similar surface (Sub-clause 25.6).
- Knots in the cord are used for type M and type Y attachments (Sub-clause 25.11).

In this publication:

1) the following print types are used:

- requirements proper: in roman type;
- *test specifications: in italic type;*
- explanatory matter: in smaller roman type;

2) sub-clauses or figures which are additional to those in Part 1 are numbered starting from 101; additional appendices are lettered AA, BB, etc.

Withdrawn

SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES ET ANALOGUES

Deuxième partie: Règles particulières pour les grille-pain, les grils, les cocottes et appareils analogues

1. Domaine d'application

L'article de la première partie est applicable avec l'exception suivante:

1.1 Remplacement:

La présente norme s'applique aux appareils électriques mobiles ayant une fonction de cuisson telle que cuisson au four, rôtissage et grillage et qui sont destinés à des usages domestiques seulement.

Comme exemples d'appareils compris dans le domaine d'application de la présente norme, on peut citer:

- les grille-pain;
- les gaufriers;
- les fours mobiles;
- les cocottes;
- les grils tournants;
- les rôtissoires;
- les grils par rayonnement;
- les grils par contact.

La présente norme ne tient pas compte des dangers spéciaux existant dans les garderies d'enfants et autres locaux où de jeunes enfants ou des personnes âgées ou infirmes sont laissés sans surveillance; dans de tels cas, des prescriptions supplémentaires peuvent être nécessaires.

La présente norme ne s'applique pas:

- aux fours et grils qui ne sont pas mobiles; ces appareils sont couverts par une deuxième partie séparée;
- aux appareils pour chauffage à haute fréquence.

Pour les appareils destinés à être utilisés dans les véhicules ou à bord des navires ou des avions, des prescriptions supplémentaires peuvent être nécessaires.

Pour les appareils destinés à être utilisés dans les pays tropicaux, des règles spéciales peuvent être nécessaires.

L'attention est attirée sur le fait que dans de nombreux pays des prescriptions supplémentaires sont imposées par les organismes nationaux de la santé publique et les organismes responsables de la protection des travailleurs.

2. Définitions

L'article de la première partie est applicable avec les exceptions suivantes:

2.2.29 Remplacement:

Les conditions de dégagement utile de chaleur correspondent à un fonctionnement de l'appareil dans les conditions suivantes.

Les grille-pain sont chargés du nombre maximal de tranches de pain blanc spécifié dans les instructions du fabricant et sont mis en fonctionnement de façon intermittente en air calme, chaque cycle comprenant une période de fonctionnement et une période de repos. Le pain est vieux d'environ 24 h et les dimensions des tranches sont approximativement de 100 mm × 100 mm × 10 mm. Les périodes de repos ont une durée de 30 s ou la période minimale prescrite par un dispositif de commande automatique quelconque suivant la période la plus longue. Les

SAFETY OF HOUSEHOLD AND SIMILAR ELECTRICAL APPLIANCES

Part 2: Particular requirements for toasters, grills, roasters and similar appliances

1. Scope

This clause of Part 1 is applicable except as follows:

1.1 Replacement:

This standard applies to portable electric appliances having a cooking function, such as baking, roasting and grilling, and intended for household use only.

Examples of appliances which are within the scope of this standard are:

- toasters;
- waffle irons;
- portable ovens;
- roasters;
- rotary grills;
- rotisseries;
- radiant grills;
- contact grills (griddles).

This standard does not take into account the special hazards which exist in nurseries and other places where there are young children or aged or infirm persons without supervision; in such cases, additional requirements may be necessary.

This standard does not apply to:

- ovens and grills which are not portable; these appliances are covered by a separate Part 2;
- appliances for high-frequency heating.

For appliances intended to be used in vehicles or on board ships or aircraft, additional requirements may be necessary.

For appliances intended to be used in tropical countries, special requirements may be necessary.

Attention is drawn to the fact that in many countries additional requirements are specified by the national health authorities and the national authorities responsible for the protection of labour.

2. Definitions

This clause of Part 1 is applicable except as follows:

2.2.29 Replacement:

Conditions of adequate heat discharge denote that the appliance is operated under the following conditions.

Toasters are loaded with the maximum number of slices of white bread specified in the manufacturer's instructions and operated intermittently in still air, each cycle comprising an operating period and a resting period. The bread is about 24 h old and the dimensions of the slices are approximately 100 mm × 100 mm × 10 mm. The resting periods have a duration of 30 s or the minimum period required by any automatic control, whichever is the longer. The slices of bread are replaced during each resting period. For non-automatically controlled

tranches de pain sont remplacées pendant chaque période de repos. Pour les grille-pain à commande non automatique, chaque période de fonctionnement est terminée aussitôt que le pain présente une couleur brun doré. Pour les grille-pain à commande automatique, la période de fonctionnement est celle obtenue en réglant le dispositif de commande de façon que le pain présente une couleur brun doré.

Les autres appareils sont essayés vides; les grils tournants sont mis en fonctionnement sans aucune charge sur le support d'aliments tournant.

Les gaufriers à commande automatique sont mis en fonctionnement avec le thermostat au réglage le plus élevé. Les autres gaufriers sont mis en fonctionnement, si nécessaire en les mettant sous et hors tension, de façon que la température moyenne au centre de la surface chauffée soit aussi proche que possible de, mais non inférieure à 210°C , les variations de température ne dépassant pas $\pm 15^{\circ}\text{C}$ ($\pm 15\text{ K}$).

Les fours sont mis en fonctionnement avec la porte fermée pendant toute la période de fonctionnement. Les fours munis d'un thermostat sont mis en fonctionnement de façon que la température moyenne au cours d'un cycle du thermostat, au centre du volume utile du four, soit maintenue à $240 \pm 4^{\circ}\text{C}$ ou à la valeur obtenue lorsque le thermostat est à son réglage maximal, suivant la valeur la plus basse. Les autres fours sont mis en fonctionnement de façon que la température au centre du volume utile du four soit maintenue à $240 \pm 15^{\circ}\text{C}$ en mettant l'appareil sous et hors tension.

Les cocottes sont mises en fonctionnement avec le couvercle fermé. Les cocottes à commande automatique sont mises en fonctionnement avec tout dispositif de commande réglé de façon que la température moyenne au cours d'un cycle commandé, au centre du volume utile, soit de $240 \pm 4^{\circ}\text{C}$. Les cocottes à commande non automatique sont mises en fonctionnement de façon à maintenir la même température moyenne, si nécessaire, en les mettant sous et hors tension.

Les grils par rayonnement et les grils tournants sont mis en fonctionnement avec les dispositifs de commande au réglage indiqué dans les instructions du fabricant ou, en l'absence de telles instructions, dans la position donnant la température la plus élevée. Les portes ou auvents éventuels sont ouverts au maximum sauf si les instructions du fabricant indiquent qu'ils doivent être dans une autre position, auquel cas ils sont placés dans cette position. Tout réflecteur destiné à être placé au-dessus des éléments chauffants est placé en position. Tout lèche-frite, gril ou support de nourriture est placé dans la position la plus haute pour les grils à rayonnement et dans la position la plus basse pour les grils tournants.

Les grils par contact, les toasteurs à sandwich par contact et les appareils analogues à commande automatique sont mis en fonctionnement avec le thermostat au réglage le plus élevé. Les autres grils par contact, les autres toasteurs à sandwich par contact et les autres appareils analogues sont mis en fonctionnement, si nécessaire, en les mettant sous et hors tension, de façon que la température moyenne au centre de la surface chauffée soit aussi proche que possible de, mais non inférieure à 275°C , les variations de température ne dépassant pas $\pm 15^{\circ}\text{C}$ ($\pm 15\text{ K}$).

Les appareils ayant plus d'une fonction de cuisson sont mis en fonctionnement successivement, conformément à chacune de ces fonctions, chaque période commençant avec l'appareil froid. Si plusieurs fonctions de cuisson peuvent être effectuées simultanément, l'appareil est mis en fonctionnement conformément à ces fonctions en même temps.

Les appareils qui ne sont pas mentionnés ci-dessus, mais qui peuvent néanmoins assurer une ou plusieurs des fonctions décrites ci-dessus, sont mis en fonctionnement conformément aux conditions correspondantes de dégagement utile de chaleur pour autant qu'elles soient raisonnables.

toasters, each operating period is terminated as soon as the bread shows a golden-brown colour. For automatically controlled toasters, the operating period is that obtained by adjusting the control to give the bread a golden-brown colour.

Other appliances are operated empty; rotary grills are operated with no load on the rotating food support.

Automatically controlled waffle irons are operated with the thermostat at the highest setting. Other waffle irons are operated, if necessary, by switching the supply on and off, so that the mean temperature at the centre of the heated surface is as close as possible to, but not less than, 210°C , with temperature variations not exceeding $\pm 15^{\circ}\text{C}$ ($\pm 15\text{ K}$).

Ovens are operated with the door closed throughout the period of operation. Ovens provided with a thermostat are operated so that the mean temperature, over a cycle of the thermostat, in the centre of the usable oven space is maintained at $240 \pm 4^{\circ}\text{C}$ or at the value obtained when the thermostat is at the highest setting, whichever is the lower. Other ovens are operated so that the temperature in the centre of the usable oven space is maintained at $240 \pm 15^{\circ}\text{C}$ by switching the supply on and off.

Roasters are operated with the lid closed. Automatically controlled roasters are operated with any control set so that the mean temperature over the controlled cycle in the centre of the usable space is $240 \pm 4^{\circ}\text{C}$. Non-automatically controlled roasters are operated to maintain the same mean temperature, if necessary by switching the supply on and off.

Radiant grills and rotary grills are operated with the controls set in accordance with the manufacturer's instructions or, in the absence of such instructions, to the highest position. Doors or hoods, if any, are fully opened except that, if the manufacturer's instructions indicate that they should be in another position, they are placed in that position. Any reflectors intended to be placed above heating elements are placed in position. Any grill pans, grids or food supports are placed in the highest position for radiant grills and in the lowest position for rotary grills.

Automatically controlled contact grills (griddles), contact sandwich toasters and similar appliances are operated with the thermostat at the highest setting. Other contact grills (griddles), contact sandwich toasters and similar appliances are operated, if necessary, by switching the supply on and off, so that the mean temperature at the centre of the heated surface is as close as possible to, but not less than 275°C , with temperature variations not exceeding $\pm 15^{\circ}\text{C}$ ($\pm 15\text{ K}$).

Appliances having more than one cooking function are operated consecutively in accordance with each of these functions, each time starting with the cold appliance. If more than one cooking function can be performed simultaneously, the appliance is operated in accordance with these functions at the same time.

Appliances not mentioned above but which nevertheless perform one or more of the above functions are operated in accordance with the relevant conditions of adequate heat discharge as far as is reasonable.

Définitions complémentaires:

- 2.2.101 *Un grille-pain* est un appareil destiné à griller des tranches de pain par rayonnement de chaleur.
- 2.2.102 *Un gaufrier* est un appareil comprenant deux plaques à charnières qui sont chauffées et de forme telle que la préparation puisse être versée dans l'une d'elles.
- 2.2.103 *Un four* est un appareil comportant un compartiment chauffé muni d'une porte et conçu de telle façon que la nourriture à chauffer, cuire ou rôtir, puisse être placée sur une étagère séparée ou dans un récipient séparé à l'intérieur du compartiment.
- 2.2.104 *Une cocotte* est un appareil comprenant un récipient chauffé muni d'un couvercle et conçu de façon que la nourriture à chauffer, cuire ou rôtir puisse être placée dans le récipient.
- 2.2.105 *Un gril tournant* est un appareil comportant un élément chauffant rayonnant et une partie tournante dans ou sur laquelle la nourriture à griller ou à cuire peut être supportée de façon à être exposée au rayonnement de chaleur.
- Un gril tournant peut être placé dans un compartiment avec ou sans porte. Un gril tournant placé dans un compartiment est également connu sous le nom de rôtissoire et peut être combiné avec un four.
- 2.2.106 *Un gril par rayonnement* est un appareil comprenant un élément chauffant rayonnant et un support sur lequel la nourriture à griller ou à cuire peut être placée de façon à l'exposer au rayonnement de chaleur.
- Un gril par rayonnement peut être placé dans un compartiment avec ou sans porte.
- 2.2.107 *Un gril par contact* est un appareil comprenant une ou deux surfaces chauffées qui peuvent être mises en contact avec la nourriture à griller ou à cuire, ou sur laquelle la nourriture à cuire peut être placée.

3. Prescription générale

L'article de la première partie est applicable.

4. Généralités sur les essais

L'article de la première partie est applicable avec les exceptions suivantes:

4.2 *Addition:*

Pour les appareils destinés à être immergés dans l'eau pour le nettoyage, trois échantillons supplémentaires sont nécessaires pour les essais du paragraphe 15.101.

Paragraphe complémentaire:

- 4.101 *Les appareils conçus pour plus d'une fonction sont soumis aux essais appropriés pour chaque fonction.*

5. Caractéristiques nominales

L'article de la première partie est applicable.