

## ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ МЭК 60335-2-15-2006

**Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 2-15  
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИБОРАМ ДЛЯ НАГРЕВАНИЯ  
ЖИДКОСТЕЙ**

**Бытавыя і аналагічныя электрычныя прыборы. Бяспека. Частка 2-15  
ДАДАТКОВЫЯ ПАТРАБАВАННІ ДА ПРЫБОРАЎ ДЛЯ НАГРАВАННЯ  
ВАДКАСЦЕЙ**

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28.10.2011 № 78

Дата введения 2012-02-01

Предисловие. Пункт 3 дополнить словами: «включая изменение А1:2005 + А2:2008».

Раздел 1. Примечание 102 дополнить перечислением:

«– рисоварки.»;

третий абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт также распространяется на приборы, предназначенные для обычного бытового и аналогичного применения и которые могут также использоваться неспециалистами в магазинах, на предприятиях легкой промышленности и сельского хозяйства. Однако если прибор предназначен для использования специалистами при обработке пищевых продуктов промышленного применения, то он не считается прибором только для бытового и аналогичного применения.»;

четвертый абзац. Перечисления изложить в новой редакции:

«– эксплуатации приборов лицами (включая детей), которым:

- физические, сенсорные или умственные способности; или
- отсутствие опыта или знаний

мешают использовать прибор безопасным образом без контроля над ними или без наставления;

– использования приборов детьми для игр.».

Терминологическую статью 3.1.9 дополнить подпунктом – 3.1.9.106:

«**3.1.9.106 Рисоварки** работают с емкостями для риса, заполненными водой до максимального уровня номинального объема. Во время кипения вода добавляется для поддержания уровня.

В режиме поддержания тепла **рисоварка** работает с пустой емкостью для риса.».

Раздел 3 дополнить терминологическими статьями – 3.109, 3.110:

«**3.109 Рисоварка** (rice cooker): Прибор, предназначенный для приготовления риса в съемной емкости, которую во время приготовления помещают в прибор.

Прибор может иметь режим поддержания тепла.

Примечание – Рисоварки могут использоваться для приготовления других продуктов питания, кроме риса.

**3.110 Индукционные рисоварки** (induction rice cooker): Рисоварка, нагревающая емкость для риса с помощью вихревых токов.

Примечание – Вихревые токи индуцируются электромагнитным полем катушки в емкости для риса, или крышке, или емкости для риса и крышке.».

Раздел 5 дополнить пунктом – 5.101:

«**5.101 Индукционные рисоварки** испытываются как *электромеханические приборы*.».

Пункт 7.12 дополнить абзацами и примечанием:

«В инструкции должно быть включено следующее.

Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения:

- в местах общественного питания магазинов, офисов и других рабочих местах;
- в фермерских хозяйствах;
- потребителями гостиниц, отелей и других мест, предназначенных для проживания;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.

Примечание 101 – Если изготовитель желает ограничить применение прибора одним или несколькими из приведенных выше назначений, то это должно быть четко указано в инструкциях.».

Раздел 11 дополнить пунктом – 11.3:

**«11.3 Дополнение**

Примечание 101 – Если магнитное поле **индукционной рисоварки** влияет на результаты измерений, то превышения температуры можно определить, используя платиновое сопротивление с витыми соединительными проводами или другим эквивалентным способом.»

Пункт 11.7.103 после слов *«Приборы медленной варки»* дополнить словом: **«рисоварки»**.

Пункт 11.7.104 дополнить абзацами (после первого):

*«Для автоматических **экспресс-кофеварок** и **экспресс-кофеварок**, снабженных сосудами для кофе, период варки составляет время, которое необходимо для приготовления максимального количества кофе, допускаемое таймером или вместимостью сосуда.*

*Для **экспресс-кофеварок** с ручным управлением период варки составляет время, необходимое для приготовления 100 мл кофе в каждом цикле, если максимальное количество приготавливаемого кофе не указано в инструкциях.»;*

второй абзац изложить в новой редакции:

*«Для **экспресс-кофеварок**, имеющих выходное отверстие для подачи пара или горячей воды, период варки предшествует периоду, в течение которого подается пар или вода за время, указанное в инструкции, или за период, указанный ниже, в зависимости от того, какой из них наиболее неблагоприятен:*

– для **экспресс-кофеварок**, имеющих выходное отверстие для подачи пара, 1 мин;

– для **экспресс-кофеварок**, имеющих выходное отверстие для подачи горячей воды, время, необходимое для выработки 100 мл воды.»

Пункт 15.2. Дополнение дополнить абзацем:

*«Для **кофеварок**, снабженных съёмными сосудами для кофе, ёмкость для жидкости заполняют максимальным количеством воды, содержащей 1 % NaCl. Испытание проводят при установленной воронке и снятом сосуде для кофе. Прибор включают, и он работает до опустошения ёмкости.»;*

изменение дополнить абзацем:

*«Для **рисоварок** испытание по части 1 должно проводиться с установленной ёмкостью для риса.»*

Раздел 15 дополнить пунктом – 15.103:

**«15.103** Внутренние части **рисоварок** не должны подвергаться воздействию воды.

*Соответствие проверяют следующим испытанием.*

***Рисоварку** со снятой ёмкостью для риса располагают на горизонтальной поверхности и в центр дна внутренней части **рисоварки** выливают 30 мл воды, содержащей приблизительно 1 % NaCl. Раствор в течение 2 с равномерно выливают через трубку, имеющую внутренний диаметр 8 мм и длину 30 мм, при этом нижний конец трубки должен быть на 200 мм выше дна **рисоварки**.*

Примечание 101 – Вид установки для проведения испытания показан на рисунке 101.

***Рисоварка** должна выдержать испытание на электрическую прочность по 16.3.»*

Пункт 19.2 дополнить абзацем:

*«**Индукционные рисоварки** работают при условиях, указанных в разделе 11, с пустой ёмкостью для риса.»*

Пункт 19.13 дополнить абзацами:

*«Превышение температуры обмоток **индукционных рисоварок** не должно быть больше значений, указанных в 19.7.*

*Испытание напряжением **индукционных рисоварок** проводят сразу после выключения прибора.»*

Библиографию дополнить ссылкой:

«ISO 13732-1:2006 Ergonomics of the thermal environment – Methods for the assessment of human responses to contact with surfaces – Part 1: Hot surfaces  
(Эргономика температурной среды. Методы оценки реакции человека при контакте с поверхностями. Часть 1. Горячие поверхности)».

(ИУ ТНПА № 10-2011)