

**Organisme certificateur**

11, rue Francis de Pressensé  
93571 LA PLAINE ST DENIS Cedex  
Tél. : 01 41 62 80 00 - Fax : 01 49 17 90 00  
[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)

**Organisme mandaté par  
AFNOR Certification**

1, rue Gaston Boissier  
75724 PARIS Cedex 15  
Tél. : 01 40 43 37 00 - Fax : 01 40 43 37 37  
[www.lne.fr](http://www.lne.fr)

**REGLES DE CERTIFICATION**

**MARQUE NF CUISSON**

**PARTIE 2**

**EXIGENCES QUALITE A RESPECTER PAR LE FABRICANT**

**SOMMAIRE**

- 2.1. Exigences concernant les produits**
- 2.2. Exigences concernant le système de management de la qualité**
- 2.3. Exigences concernant le marquage des produits**

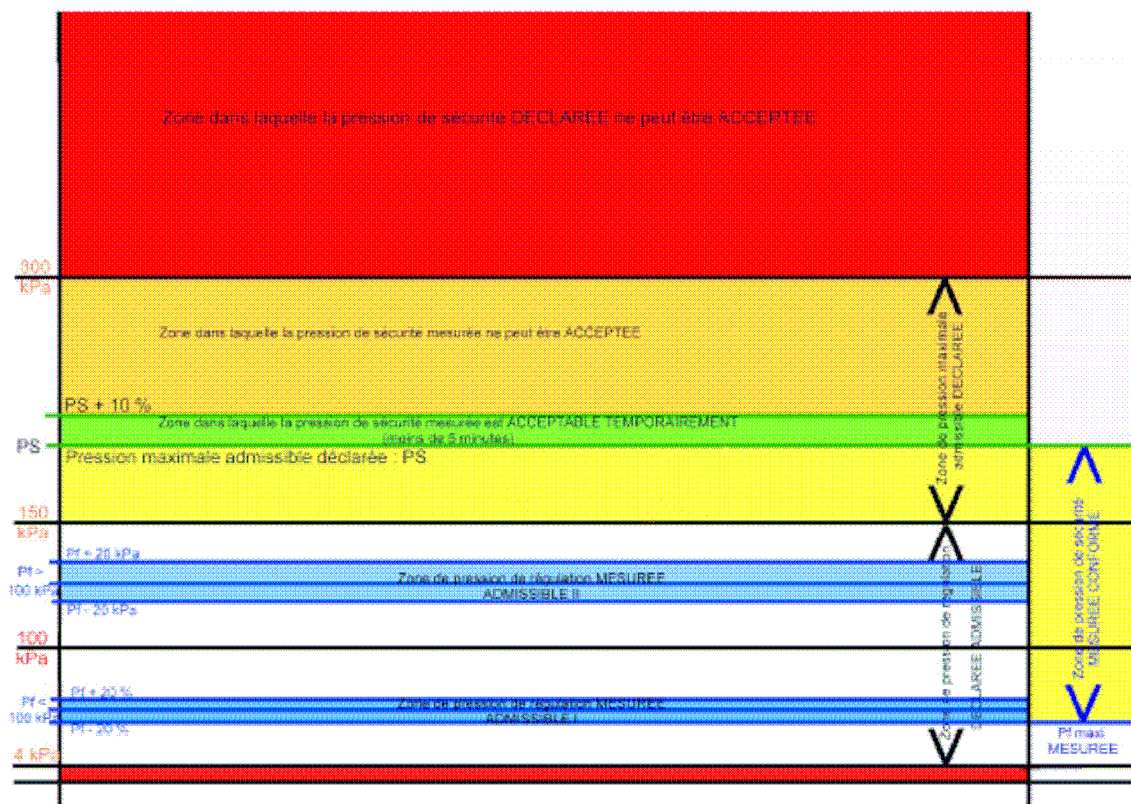
## 2.1. – EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS

### 2.1.1. NORMES DE REFERENCE

NF EN 12 778 (04/2003) + A1 (Novembre 2005)	Articles culinaires à usage domestique, autocuiseurs à usage domestique.
NF EN 12983-1 (07/2000)	Articles culinaires. Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson. Partie 1 : prescriptions générales.
NF EN 601 (07/2004)	Aluminium et alliages d'aluminium - Pièces moulées – Composition chimique des pièces moulées destinées à entrer en contact avec les aliments.
NF EN 602 (07/2004)	Aluminium et alliages d'aluminium - Produits corroyés – Composition chimique des demi-produits utilisés pour la fabrication d'articles destinés à entrer en contact avec les aliments.
NF EN 30-1-1 (01/2004)	Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux – partie 1 : Sécurité, généralités
NF EN 60335-1(01/2005) et ses amendements :	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Première partie (Règles CEI 60335-1 : 1991, modifié) :
NF EN 60335-2-15 (02/2004) et ses amendements	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues – Partie 2 (Règles particulières pour les appareils de chauffage des liquides ( CEI 60335-2-15 : 1995) :

## 2.1.2. SPECIFICATIONS ET METHODES D'ESSAIS COMPLEMENTAIRES

### 2.1.2.1 Définition des différentes pressions



### 2.1.2.2. Mesure de la pression de fonctionnement du dispositif de sécurité et décisions quant sa conformité suivant NF EN 12778.

On distingue :

- la pression maximale admissible PS qui est la pression maximale pour laquelle l'autocuiseur est conçu. Cette pression est déclarée par le constructeur.
- la pression de fonctionnement du système de sécurité qui est la pression de régulation du système de sécurité mesurée suivant le paragraphe 5.5.4.2 de la norme.

Le paragraphe 4.5.4.2 de la norme indique que la pression de fonctionnement du système de sécurité doit être supérieure à la pression de régulation la plus élevée mesurée, tout en étant inférieure à PS (déclarée), et JAMAIS supérieure à 300 kPa.

Cependant, une surpression momentanée limitée à 10 % de PS est acceptable.

La mesure de la pression de fonctionnement du système de sécurité se faisant sur une durée de 5 minutes, une surpression est considérée comme momentanée si la valeur mesurée redevient inférieure à PS avant la fin de l'acquisition, soit avant 5 minutes.

Ainsi, toute mesure de pression de fonctionnement du dispositif de sécurité comprise entre PS et PS+10% pendant 5 minutes est considérée comme non conforme aux exigences de la norme la norme

## **2.2. EXIGENCES CONCERNANT LE SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITE**

### **2.2.1. EXIGENCES GENERALES**

Le système qualité du fabricant doit être conforme, pour les produits concernés par l'application de cette marque aux chapitres cités ci-dessous de la norme NF EN ISO 9001: 2008- systèmes de management de la qualité – exigences.

#### § 4. Système de management de la qualité

- 4.1. Exigences générales
- 4.2. Exigences relatives à la documentation

#### § 5. Responsabilité de la direction

- 5.5.1. Responsabilité et autorité

#### § 6. Management des ressources

- 6.3. Infrastructures

#### § 7. Réalisation du produit

- 7.4.3 Vérification du produit acheté
- 7.5.3. Identification et traçabilité
- 7.5.5. Préservation du produit
- 7.6. Maîtrise des dispositifs de surveillance et de mesure

#### § 8. Mesures, analyse et amélioration

- 8.2.4. Surveillance et mesure du produit
- 8.3. Maîtrise du produit non conforme
- 8.5.2. Action corrective

Toutes les exigences explicites se rapportant aux notions "d'améliorations continues" ne sont pas prises en compte

### **2.2.2. EXIGENCES QUALITE SPECIFIQUES**

#### **2.2.2.1 Vérification du produit acheté - § 7.4.3. de la norme ISO 9001**

Le fabricant doit s'assurer de la qualité des matières premières intervenant dans la fabrication des produits pour lesquels il est titulaire du droit d'usage de la Marque NF.

Par exemple, contrôles définis et réguliers à la réception ou certificat de conformité à des spécifications techniques des fournisseurs ou un cahier des charges permettant de montrer la conformité aux articles 4 et 8 de la norme NF EN 12 983-1.

Les contrôles effectués doivent donner lieu à enregistrements avec mention des critères d'acceptation et des décisions prises en cas de non-conformité.

Les opérations de sous-traitance sont régies par les deux principes suivants :

elles ne sont autorisées qu'entre titulaires de la Marque (le fabricant effectuant la sous-traitance devant être admis pour les références concernées) le titulaire, demandeur de la sous-traitance est responsable de la conformité des produits certifiés NF suivant les dispositions des Règles de certification sachant qu'en cas de non-conformité les vérifications nécessaires sont entreprises chez le fabricant ou le demandeur de la sous-traitance en fonction des dispositions qualité adoptées pour cette sous-traitance.

### **2.2.2.2 Identification et traçabilité - § 7.5.3. de la norme ISO 9001**

Le fabricant doit prévoir des instructions pour l'identification du produit avec un marquage en conformité avec les exigences du § 2.3. ci-après.

La traçabilité est une exigence de la marque NF ; en conséquence, les dispositions définies dans la norme ISO 9001 au niveau de l'identification unique du produit doivent être prises en compte.

Cette identification doit permettre d'assurer la traçabilité et de retrouver les éléments de l'historique du produit tels le site réel de fabrication, l'ordre de fabrication, le lot de matières premières utilisées, les essais réalisés...

Le système qualité doit permettre de retrouver les enregistrements qualité relatifs aux lots produits pour que, dans le cas où une défectuosité grave serait constatée sur un produit d'un lot, le fabricant puisse engager, sur demande, le retour de tous les produits appartenant à ce lot.

Le fabricant doit donc définir, pour chaque produit certifié NF, la notion de lot.

Un lot est une quantité de produits ayant des caractéristiques jugées identiques, c'est-à-dire, répondant à un même dossier de définition produit, et issus d'un même processus de fabrication, dont le fabricant assure la maîtrise au travers de son système qualité.

Le dossier de définition produit comporte au minimum :

- la liste de toutes les pièces composant le produit,
- pour chaque pièce, la nature du matériau et des caractéristiques géométriques dimensionnelles,
- l'ensemble des spécifications techniques liées aux composants et/ou au produit.

### **2.2.2.3 Préservation du produit - § 7.5.5. de la norme ISO 9001**

#### Stockage

Le fabricant doit utiliser les aires ou les locaux de stockage désignés afin d'empêcher l'endommagement ou la détérioration du produit lorsqu'il est en attente d'utilisation ou de livraison.

Pour détecter toute détérioration, l'état du produit en stock doit être évalué à intervalles appropriés et définis.

### **2.2.2.4 Maîtrise des dispositifs de surveillance et de mesure - § 7.6. de la norme ISO 9001**

Les exigences a, b, c, d, e, de la norme doivent être prises en compte pour les équipements de contrôle et d'essais susceptibles d'avoir une influence sur les essais effectués dans le cadre de la marque NF.

Les équipements de contrôle, de mesure et d'essais doivent être utilisés de façon à assurer que l'incertitude de mesure est connue et compatible avec l'aptitude requise en matière de mesurage.

### **2.2.2.5 Surveillance et mesures du produit - § 8.2.4. de la norme ISO 9001**

Lors de la planification de la réalisation du produit, le fabricant doit prendre en compte les points c et d du § 7.1. de la norme.

Dans le cadre de la marque NF, le plan de contrôle mis en place doit obligatoirement comporter au minimum les essais et contrôles énoncés ci-après :

- En cours de fabrication : les contrôles portent au minimum sur
  - un enregistrement des caractéristiques mécaniques des lots matières. Ces relevés pourront être effectués par le fournisseur de matière, à condition que les lots matière soient parfaitement identifiés,
  - un suivi du relevé dimensionnel des pièces,
  - dans le cadre d'assemblage de pièces, tout contrôle approprié à la maîtrise de l'assemblage,
  - pour les régulateurs de pression, un contrôle unitaire fonctionnel,
  - pour les soupapes de sécurité, une analyse de risques sera effectuée par le fabricant afin de déterminer les modalités de contrôle fonctionnel des soupapes. Ces contrôles seront :
    - l au minimum des contrôles réalisés suivant les règles statistiques d'échantillonnage,
    - l au maximum des contrôles unitaires.

Les soupapes destructibles devront être testées en conditions normales d'usage.

- En contrôle final : le plan de contrôle mis en place doit permettre d'assurer la conformité des produits aux spécifications des normes de référence. Il devra comporter au minimum les essais énoncés ci-après :

NOMBRE D'ECHANTILLONS	TYPE D'ESSAIS
<p><u>POUR CHAQUE GAMME :</u></p> <p>- EN CONTINU (1) Pour un lancement de nouvelle gamme :   2 pour 10 000 autocuiseurs pendant 1an</p> <p>Pour les gammes en série depuis plus d'un an :   1 pour 10 000 autocuiseurs</p> <p>En cas de non-conformité constatée lors d'un prélèvement :   2 pour 10 000 autocuiseurs pour les 10000 autocuiseurs suivants</p> <p>- AUTRES CAS DE PRODUCTION (2) Pour un lancement de nouvelle gamme :   2 par tranche de 5000 autocuiseurs</p> <p>Pour les gammes en série depuis plus d'un an :   1 par tranche de 5000 autocuiseurs</p> <p>En cas de non-conformité constatée lors d'un prélèvement :   2 par tranche de 5000 autocuiseurs pour les 5000 autocuiseurs suivants</p>	<p>Fonctionnement des dispositifs de régulation et de sécurité (§ 5.5)</p> <p>Résistance à la pression : § 5.7.1 (3) et 5.7.2.</p> <p>et</p> <p>Sécurité ouverture/fermeture (§ 5.6) (suivant les protocoles définis dans la norme NF EN 12 778)</p>

(1) ligne de fabrication dédiée aux autocuiseurs

(2) ligne de fabrication utilisée pour les autocuiseurs et d'autres produits

(3) une autre méthode peut être utilisée à condition que son équivalence avec la méthode normalisée ait été démontrée.

**NOTE :**

Les contrôles sur produits finis ne sont effectués que pour vérifier que le système qualité est efficace. Leur nombre est bien trop faible pour avoir une connaissance statistique de la production. Ils ne peuvent donc, à eux seuls, constituer une preuve de conformité du lot aux spécifications des Règles.

Les autres essais peuvent être considérés comme des essais de type et éventuellement sous-traités.

Ces contrôles doivent donner lieu à enregistrements avec mention des critères d'acceptation et des décisions prises en cas de non-conformité.

### **Maîtrise du produit non conforme - § 8.3. de la norme ISO 9001**

Le fabricant doit traiter un produit marqué NF non conforme suivant l'une des manières suivantes :

- en menant les actions permettant d'éliminer la non-conformité
- en autorisant son utilisation, sa libération ou son acceptation par dérogation : dans ce cas, l'accord préalable du LNE doit être obtenu
- en menant les actions permettant d'empêcher son utilisation (rebut par exemple).

### **Actions correctives - § 8.5.2 de la norme ISO 9001**

Des enregistrements mettant en évidence les réclamations sur les produits certifiés et leur traitement doivent être effectués et conservés.

## **2.3. EXIGENCES CONCERNANT LE MARQUAGE DES PRODUITS**

### **2.3.1. MARQUAGE DES PRODUITS**

Le marquage suivant doit être apposé de façon indélébile (gravure mécanique ou chimique par exemple) en des parties principales de l'appareil et correspondre à ceux indiqués sur le plan de marquage déposé au LNE :

- q monogramme NF dans une ellipse, reproduit conformément à la charte graphique disponible auprès du LNE,
- q capacité de l'appareil en litres, avec une décimale s'il y a lieu (exemples : 6 l ou 4,5 l),
- q Monogramme CE conforme à la directive 97/23/CE.
- q Pression de fonctionnement maximale.
- q date de fabrication : - année et mois ou semaine ou jour, ou quantième de l'année  
Aucune spécification concernant l'ordre de ces données n'est imposée.
- q Valeur de Pression de Sécurité revendiquée

### **2.3.2. FICHE INFORMATIVE**

Chaque appareil commercialisé sur le marché français doit être accompagné d'une fiche informative présentée sous la forme d'une étiquette informative définie ci-après.

Au moins une étiquette doit être livrée avec chaque appareil admis en étant :

- a) soit apposée sur l'appareil,
- b) soit apposée sur l'emballage de livraison,
- c) soit jointe à l'appareil dans son emballage de livraison.

L'étiquette jointe (cas c)) doit pouvoir être facilement apposée sur l'appareil par le revendeur.

Les titulaires prennent ainsi l'engagement d'attirer l'attention de leurs revendeurs sur cette disposition et de leur fournir les moyens de la satisfaire.

Les étiquettes informatives doivent être présentées conformément au modèle ci-après.

## FICHE INFORMATIVE

# NF CUISSON



Marque NF délivrée par le LNE  
sous mandat AFNOR Certification  
11 rue Francis De Préssensé  
93571 La Plaine Saint-Denis Cedex

[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)

### **AUTOUISEUR A USAGE DOMESTIQUE CONFORME A LA NORME NF EN 12 778 ET AUX REGLES DE CERTIFICATION NF 018**

#### **PRINCIPALES CARACTERISTIQUES CERTIFIEES**

- compatibilité alimentaire des matériaux utilisés
- sécurité à la fermeture, en fonctionnement, à l'ouverture
- résistance à la pression
- isolation thermique des moyens de préhension
- information pour l'utilisation et l'entretien

Modèle(s) : ... (marque(s) et référence(s) commerciale(s))

- Capacité(s) : .... L
- Diamètre du fond : ... cm
- Matériau de la cuve :
- Température(s) de cuisson : ... °C  
(correspondant à la pression de régulation, déclarée par le fabricant)

Pour d'autres informations

- se référer à la notice technique jointe à l'appareil
- contacter ... (adresse ou tél. du fabricant ou du distributeur)

Les modalités d'application sont les suivantes.

### **Dimensions de l'étiquette**

Les dimensions de l'étiquette sont données à titre indicatif, les titulaires ayant la faculté de réduire ou d'agrandir cette étiquette, en la maintenant lisible.

### **Caractères typographiques**

Ils sont définis dans la charte graphique de la marque NF, disponible auprès du LNE.

### **Couleurs**

La couleur du logo est définie dans la charte graphique de la marque NF.

## **LISTE DES CARACTERISTIQUES ET INFORMATIONS CERTIFIEES**

### **Principales caractéristiques certifiées**

Les principales caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- o compatibilité alimentaire des matériaux utilisés,
- o sécurité à la fermeture, en fonctionnement, à l'ouverture,
- o résistance à la pression,
- o isolation thermique des éléments de préhension,
- o information pour l'utilisation et l'entretien.

### **Caractéristiques vérifiées pour le modèle (annoncées par le fabricant)**

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Marque</b>           | Marque commerciale de l'appareil et marquage CE.                        |
| <b>Capacité</b>         | Capacité nominale de l'appareil, telle que vérifiée lors de la demande. |
| <b>Diamètre du fond</b> | Plus grand diamètre plan du fond extérieur de l'appareil.               |

La valeur mesurée ne doit pas s'écarter de plus de 1 cm de la valeur annoncée. Elle est exprimée en cm avec une décimale si nécessaire.

Matériau de la cuve

par exemple :

- o acier inoxydable,
- o acier revêtu,
- o aluminium,
- o aluminium revêtu.

### Température de cuisson

Température(s) d'ébullition de l'eau correspondant à la (ou les) pression(s) de fonctionnement normal de l'appareil, telle(s) que vérifiée(s) lors de la demande.

La table suivante devra être respectée pour la correspondance entre la température de cuisson annoncée et la pression de fonctionnement normal de l'appareil.

Température en °C	Pression relative en kPa
101	4
105	20
111	50
112	55
113	60
114	65
115	70
116	75
117	80
118	85
119	90 (95)
120	100
121	105
122	110
123	120 (115)
124	125
125	130
127	140
128	150

### 2.3.3. NOTICES D'EMPLOI

La notice d'emploi doit se présenter sous la forme d'un fascicule à part entière, ou bien sous la forme d'un chapitre bien identifié. Elle doit être de caractère durable et facilement identifiable par le consommateur. Elle doit être écrite dans la langue du pays de commercialisation et comporter autant de schémas qu'il est nécessaire pour la bonne compréhension des instructions de montage et de manipulation par des personnes non techniciennes.

La notice d'emploi doit comporter les nom et coordonnées du fabricant ou du distributeur ainsi que la référence du (ou des) produit(s) visé(s).

Outre les informations décrites dans la norme NF EN 12 778, la notice doit comporter les indications suivantes :

### 2.3.3.1. Instructions d'utilisation

– L'indication suivante doit figurer le cas échéant sur la notice :

"En cas d'utilisation sur plaque électrique, se servir d'une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'appareil".

#### – Instructions d'utilisation et mode d'usage (NF EN 12 778)

Nota : Les photographies et les schémas devront être privilégiés.

- F Donner le niveau de remplissage à ne pas dépasser en fonction du type d'aliment pour éviter les fuites ou l'obturation des dispositifs de sécurité ou de régulation de la pression,
- F Indiquer le mode de décompression et en particulier la conduite à tenir si le couvercle reste bloqué du fait d'un refroidissement sous vide,
- F Donner, s'il y a lieu, les manoeuvres déconseillées,
- F Donner toute information utile sur les restrictions d'emploi éventuelles, en particulier en ce qui concerne la vérification de la non obstruction des soupapes Pour ce point, les avertissements correspondants devront renvoyer vers le chapitre de la notice où cela est traité et non au guide d'utilisation comme précisé dans le tableau 4 de la norme EN 12778 (m).
- F Indiquer, s'il y a lieu, ce qu'il faut faire avant la première utilisation,
- F Indiquer, s'il y a lieu, comment procéder au salage pour éviter les piqûres sur le fond, et d'une façon générale, lister les produits alimentaires pour lesquels un contact prolongé avec la cuve peut être nuisible.

### 2.3.3.3. Maintenance

- Mentionner la nature des matériaux constitutifs (nature du ou des matériau(x) intérieur(s) ou extérieur(s) de la cuve de l'appareil) et donner des indications pour le nettoyage (NF EN 12 778), en particulier :
- F Compatibilité ou non avec le lavage en machine, avec l'eau de javel, les éponges métalliques ou autres,
- F Indiquer la nécessité de vérifier avant chaque utilisation, la non obstruction du dispositif de régulation de la pression interne et dire comment,
- F Donner, s'il y a lieu, les conseils d'entretien pour le système de verrouillage,
- F Indiquer les accessoires pouvant être utilisés avec l'appareil, en précisant s'ils sont livrés avec l'appareil ou en option
- F Donner la liste des pièces qui doivent être changées régulièrement et en particulier le joint,
- F Préciser les pièces pouvant être changées par l'utilisateur et la façon de s'y prendre. Donner les références des seules pièces pouvant être utilisées pour ces interventions,

- F Préciser les parties pour lesquelles l'utilisateur doit impérativement faire appel au service de maintenance.
- F Indiquer un numéro de téléphone où l'on peut se procurer une adresse proche pour un dépannage.

#### 2.3.4. EMBALLAGE

L'utilisation éventuelle de pictogrammes relatifs aux modes de chauffage doit être accompagnée de la mention correspondante permettant de les expliquer : gaz, électricité, induction, vitrocéramique radiant ou vitrocéramique halogène.

Sur l'emballage la marque NF est matérialisée par le monogramme NF conforme au modèle ci-dessous.



#### 2.3.5. DOCUMENTATIONS

Les couleurs prescrites pour le monogramme NF dans la documentation sont

Lettres "NF"	: blanc
Fond de l'ovale	: bleu pantone 293 C
Mention « Contrôlé par LNE »	: bleu pantone 293 C

L'utilisation de couleurs différentes doit faire l'objet d'une demande de dérogation auprès du LNE.

Les références à la marque NF dans les documents commerciaux (confirmations de commandes, factures, bordereaux de livraison, dépliants publicitaires, catalogues, etc...), doivent être effectuées de façon à ce qu'il n'existe pas de risque de confusion entre les produits admis et les autres.

Il est recommandé au titulaire de soumettre préalablement au LNE tout document commercial où il est fait état de la Marque, y compris lors des modifications de ces documents.

Le titulaire doit communiquer, sur demande du LNE, tout document dans lequel il est fait référence, directement ou indirectement, à la marque NF.