

INTERNATIONAL STANDARD

NORME INTERNATIONALE



**Household electric cooking appliances –
Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills – Methods for measuring
performance**

**Appareils de cuisson électrodomestiques –
Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils – Méthodes de mesure de
l'aptitude à la fonction**

INTERNATIONAL
ELECTROTECHNICAL
COMMISSION

COMMISSION
ELECTROTECHNIQUE
INTERNATIONALE

PRICE CODE
CODE PRIX

XB

ICS 97.040.20

ISBN 978-2-88912-847-1

CONTENTS

FOREWORD.....	5
1 Scope.....	7
2 Normative references	7
3 Terms and definitions	8
4 List of measurements	9
4.1 Dimensions and mass	9
4.2 Oven and combi steam oven	10
4.3 Steam oven and combi steam oven	10
4.4 Grill	10
4.5 Warming compartments	10
4.6 Cleaning.....	10
5 General conditions for the measurements.....	10
5.1 Test room	10
5.2 Electricity supply	11
5.3 Instrumentation	11
5.4 Positioning the appliance	12
5.5 Preheating.....	12
5.6 Setting of controls	12
6 Dimensions and mass	12
6.1 Overall dimensions.....	12
6.2 Usable internal dimensions and calculated volume of ovens.....	14
6.2.1 General	14
6.2.2 Usable height	15
6.2.3 Usable width.....	16
6.2.4 Usable depth	16
6.2.5 Calculated volume	16
6.3 Overall internal dimensions and overall volume of ovens	16
6.3.1 General	16
6.3.2 Overall height (<i>H</i>)	17
6.3.3 Overall width (<i>W</i>).....	17
6.3.4 Overall depth (<i>D</i>).....	17
6.3.5 Overall volume of rectangular cavities	17
6.3.6 Overall volume of non-rectangular cavities	17
6.4 Dimensions of shelves.....	17
6.5 Dimensions of grill grids	17
6.6 Dimensions of warming compartments	17
6.7 Level of shelf.....	18
6.8 Mass of the appliance	18
7 Ovens and combi steam ovens	18
7.1 General	18
7.2 Preheating the empty oven	19
7.3 Accuracy of the control.....	19
7.4 Energy consumption and time for heating a load	20
7.4.1 General	20
7.4.2 Test load	20

7.4.3	Measurement.....	21
7.4.4	Evaluation and calculation	24
7.4.5	Reporting of test results	25
7.5	Heat distribution	25
7.5.1	General	25
7.5.2	Shortbread	25
7.5.3	Small cakes	27
7.6	Ability to supply heat	33
7.6.1	Fatless sponge cake.....	33
7.6.2	Apple pie	34
8	Steam ovens and combi steam ovens.....	36
8.1	Distribution of steam	36
8.1.1	General	36
8.1.2	Ingredients	36
8.1.3	Quantity.....	36
8.1.4	Procedure.....	36
8.1.5	Assessment.....	37
8.2	Ability to supply steam	38
8.2.1	General	38
8.2.2	Ingredients	38
8.2.3	Procedure.....	38
8.2.4	Assessment.....	38
8.3	Performance test with maximum load	39
8.3.1	General	39
8.3.2	Ingredients	39
8.3.3	Quantity.....	39
8.3.4	Procedure.....	39
8.3.5	Assessment.....	40
9	Grills	41
9.1	General	41
9.2	Grilling area	41
9.2.1	General	41
9.2.2	Procedure.....	42
9.2.3	Assessment.....	42
9.3	Grilling	42
9.3.1	General	42
9.3.2	Ingredients	42
9.3.3	Procedure.....	42
9.3.4	Assessment.....	43
10	Warming compartments	43
11	Cleaning.....	43
11.1	Pyrolytic self-cleaning ovens	43
11.2	Ovens with catalytic cleaning	44
12	Standby power	44
	Annex A (normative) Colour measuring instrument.....	46
	Annex B (normative) Shade chart	47
	Annex C (informative) Addresses of suppliers.....	49
	Annex D (normative) Description of the test brick.....	53

Annex E (informative) Calculation sheet: Energy consumption of electric ovens.....	55
Annex F (normative) Green shade chart – Cooked peas and broccoli	58
Annex G (informative) Reference system for assessing the steaming performance	60
Bibliography.....	61
Figure 1 – Position of the thermocouple for measuring ambient temperature.....	11
Figure 2 – Dimensions of appliances	13
Figure 3 – Dimensions of built-in ovens	14
Figure 4 – Usable internal dimensions and calculated volume of ovens	15
Figure 5 – Device for checking the level of shelves	18
Figure 6 – Example of a method of fixing a thermocouple for the test of 7.3.....	21
Figure 7 – Shape of the nozzle for extruding pastry	26
Figure 8 – Position of pastry strips on the baking sheet	26
Figure 9 – Convex colour sample.....	31
Figure 10 – Template for the sectioning of small cakes	32
Figure 11 – Reference values of cooking time (T_{ref})	41
Figure A.1 – Colour measuring instrument	46
Figure D.1 – Position of the thermocouples.....	54
Table 1 – Oven settings	22
Table 2 – Ingredients	28
Table B.1 – Classification of shade numbers.....	47
Table B.2 – Examples for the shade charts	47
Table C.1 – Ingredient specification	49
Table C.2 – Food mixer – revolutions.....	51
Table C.3 – mixing time and setting	51
Table F.1 – Specification of relevant green shade charts	58

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

HOUSEHOLD ELECTRIC COOKING APPLIANCES –**Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills –
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 60350-1 has been prepared by subcommittee 59K: Ovens and microwave ovens, cooking ranges and similar appliances, of IEC technical committee 59: Performance of household and similar electrical appliances.

This first edition of IEC 60350-1 is related to IEC 60350:1999 which shall be separated in two parts: one part for cooking ranges, ovens and steam ovens and the other part for hobs. This part 1 of IEC 60350 covers cooking ranges, ovens, steam ovens and grills, and IEC 60350-2 covers hobs.

This edition includes the following significant technical changes with respect to IEC 60350:1999:

- The scope (Clause 1) is revised so that ovens covered by this standard may be with or without microwave power;
- The usable volume is reworded in calculated volume (see 6.2);
- Performance measurements for steam ovens are described in 7.3 and in Clause 8;

- An option for assessing the heat distribution with a digital measurement system is included in 7.5.2.4.

IEC 60350:1999 will be withdrawn after the publication of IEC 60350-1 and IEC 60350-2.

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

This publication contains an attached file in the form of an Excel 97 file. This file is intended to be used as a complement and does not form an integral part of the publication.

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

FDIS	Report on voting
59K/232/FDIS	59K/235/RVD

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

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

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

The committee has decided that the contents of this publication will remain unchanged until the stability date indicated on 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.

The contents of the corrigenda of February 2012 and August 2013 have been included in this copy.

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 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills – Methods for measuring performance

1 Scope

This part of IEC 60350 specifies methods for measuring the performance of electric **cooking ranges, ovens, steam ovens, and grills** for household use.

The ovens covered by this standard may be with or without microwave function.

Manufacturers should define the primary cooking function of the appliance – microwave function or thermal heat. The primary cooking function has to be measured with an existing method according to energy consumption. If the primary cooking function is declared in the instruction manual as a microwave function, IEC 60705 is applied for energy consumption measurement. If the primary cooking function is declared as a thermal heat, then IEC 60350-1 is applied for energy consumption measurement.

NOTE 1 If the primary function is not declared by the manufacturer, microwave function and thermal heat should be measured as far as it is possible.

NOTE 2 For measurement of energy consumption and time for heating a load (see 7.4), this standard is furthermore not applicable to:

- microwave combination function;
- ovens with reciprocating trays or turntable;
- small cavity ovens;
- **ovens** without adjustable temperature control;
- heating functions other than defined in 3.12 to 3.14;
- appliances with only solo steam function (3.15).

NOTE 3 This standard does not apply to

- microwave ovens (IEC 60705),
- portable appliances for cooking, grilling, steaming and similar functions (IEC 61817).

This standard defines the main performance characteristics of these appliances which are of interest to the user and specifies methods for measuring these characteristics.

This standard does not specify requirements for performance.

NOTE 4 Some of the tests which are specified in this standard are not considered to be reproducible since the results may vary between laboratories. They are therefore intended for comparative testing purposes only.

NOTE 5 This standard does not deal with safety requirements (IEC 60335-2-6 and IEC 60335-2-9).

NOTE 6 Appliances covered by this standard may be built-in or for placing on a working surface or the floor.

NOTE 7 There is no measurement method for the energy consumption for grilling and steam functions available.

2 Normative references

The following referenced documents are indispensable for the application 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 60584-2:1982, *Thermocouples – Part 2: Tolerances*
Amendment 1(1989)

IEC 62301:2005¹, *Household electrical appliances – Measurement of standby power*

ISO 7724 (all parts), *Paints and varnishes – Colorimetry*

ISO 11664-2², *Colorimetry – Part 2: CIE standard illuminants for colorimetry*

CIE 15.2:1986, *Colorimetry*

¹ This document has been replaced by a new edition (2011), but for the purposes of this standard, the 2005 edition is cited.

² Also published as CIE S 014-2.

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	65
1 Domaine d'application	67
2 Références normatives	68
3 Termes et définitions	68
4 Liste des mesures	70
4.1 Dimensions et masse	70
4.2 Four et four à vapeur combiné	70
4.3 Four à vapeur et four à vapeur combiné	70
4.4 Gril	70
4.5 Compartiments de réchauffage	70
4.6 Nettoyage	70
5 Conditions générales d'exécution des mesures	71
5.1 Salle d'essai	71
5.2 Alimentation électrique	71
5.3 Instrumentation	72
5.4 Positionnement de l'appareil	72
5.5 Préchauffage	72
5.6 Positionnement des commandes	72
6 Dimensions et masse	73
6.1 Dimensions hors tout	73
6.2 Dimensions intérieures utiles et volume calculé des fours	74
6.2.1 Généralités	74
6.2.2 Hauteur utile	76
6.2.3 Largeur utile	76
6.2.4 Profondeur utile	76
6.2.5 Volume calculé	76
6.3 Dimensions intérieures globales et volume global des fours	76
6.3.1 Généralités	76
6.3.2 Hauteur globale (H)	77
6.3.3 Largeur globale (W)	77
6.3.4 Profondeur globale (D)	77
6.3.5 Volume global des cavités rectangulaires	77
6.3.6 Volume global des cavités non rectangulaires	77
6.4 Dimensions des étagères	77
6.5 Dimensions des grilles de gril	77
6.6 Dimensions des compartiments de réchauffage	78
6.7 Horizontalité de l'étagère	78
6.8 Masse de l'appareil	78
7 Fours et fours à vapeur combinés	79
7.1 Généralités	79
7.2 Préchauffage du four vide	79
7.3 Précision de la commande	80
7.4 Consommation d'énergie et temps de chauffage d'une charge	80
7.4.1 Généralités	80
7.4.2 Charge d'essai	80

7.4.3	Mesure	82
7.4.4	Evaluation et calcul	84
7.4.5	Rapport des résultats d'essai	86
7.5	Répartition de la chaleur	86
7.5.1	Généralités.....	86
7.5.2	Sablés	86
7.5.3	Petits gâteaux	88
7.6	Aptitude à produire de la chaleur.....	96
7.6.1	Biscuit de Savoie sans graisse	96
7.6.2	Tarte aux pommes.....	97
8	Fours à vapeur et fours à vapeur combinés	98
8.1	Répartition de la vapeur	98
8.1.1	Généralités.....	98
8.1.2	Ingrédients	98
8.1.3	Quantité	98
8.1.4	Procédure.....	99
8.1.5	Vérification	99
8.2	Aptitude à produire de la vapeur.....	100
8.2.1	Généralités.....	100
8.2.2	Ingrédients	100
8.2.3	Procédure.....	100
8.2.4	Vérification	101
8.3	Essai d'aptitude à la fonction en charge maximale.....	101
8.3.1	Généralités.....	101
8.3.2	Ingrédients	101
8.3.3	Quantité	102
8.3.4	Procédure.....	102
8.3.5	Vérification	103
9	Grils	104
9.1	Généralités.....	104
9.2	Surface de grillage	104
9.2.1	Généralités.....	104
9.2.2	Procédure.....	104
9.2.3	Vérification	104
9.3	Grillage	104
9.3.1	Généralités.....	104
9.3.2	Ingrédients	105
9.3.3	Procédure.....	105
9.3.4	Vérification	105
10	Compartiments de réchauffage	105
11	Nettoyage.....	106
11.1	Nettoyage des fours par pyrolyse	106
11.2	Nettoyage des fours par catalyse	106
12	Consommation en veille	107
	Annexe A (normative) Colorimètre	108
	Annexe B (normative) Nuancier	109
	Annexe C (informative) Adresses des fournisseurs	111
	Annexe D (normative) Description de la brique d'essai	115

Annexe E (informative) Feuille de calcul: Consommation d'énergie des fours électriques	117
Annexe F (normative) Nuancier de verts – Pois et brocolis cuits	120
Annexe G (informative) Système de référence pour évaluer l'aptitude à la fonction de vapeur	122
Bibliographie.....	123
Figure 1 – Position du couple thermoélectrique pour la mesure de la température ambiante.....	71
Figure 2 – Dimensions des appareils	73
Figure 3 – Dimensions des fours à encastrer	74
Figure 4 – Dimensions intérieures utiles et volume utile des fours	75
Figure 5 – Appareillage pour la vérification de l'horizontalité des étagères	78
Figure 6 – Exemple d'une méthode de fixation d'un couple thermoélectrique pour l'essai de 7.3	81
Figure 7 – Dimensions de la buse d'extrusion de la pâte.....	87
Figure 8 – Position des bandes de pâte sur la plaque à pâtisserie	87
Figure 9 – Echantillon de couleur convexe.....	93
Figure 10 – Gabarit pour la division en sections des petits gâteaux	93
Figure 11 – Valeurs de référence du temps de cuisson (T_{ref})	103
Figure A.1 – Colorimètre	108
Figure D.1 – Position des couples thermoélectriques	116
Tableau 1 – Réglages du four	83
Tableau 2 – Ingrédients	89
Tableau B.1 – Classification des numéros de nuance	109
Tableau B.2 – Exemples de nuanciers	109
Tableau C.1 – Spécification des ingrédients	111
Tableau C.2 – Batteur – tours/min	113
Tableau C.3 – Temps de mélange et réglage.....	113
Tableau F.1 – Spécification des nuanciers de verts pertinents	120

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

APPAREILS DE CUISSON ÉLECTRODOMESTIQUES –**Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils –
Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction**

AVANT-PROPOS

- 1) La Commission Electrotechnique Internationale (CEI) est une organisation mondiale de normalisation composée de l'ensemble des comités électrotechniques nationaux (Comités nationaux de la CEI). La CEI 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, la CEI – 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 la CEI"). 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 la CEI, participent également aux travaux. La CEI 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 la CEI concernant les questions techniques représentent, dans la mesure du possible, un accord international sur les sujets étudiés, étant donné que les Comités nationaux de la CEI intéressés sont représentés dans chaque comité d'études.
- 3) Les Publications de la CEI se présentent sous la forme de recommandations internationales et sont agréées comme telles par les Comités nationaux de la CEI. Tous les efforts raisonnables sont entrepris afin que la CEI s'assure de l'exactitude du contenu technique de ses publications; la CEI 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 la CEI s'engagent, dans toute la mesure possible, à appliquer de façon transparente les Publications de la CEI dans leurs publications nationales et régionales. Toutes divergences entre toutes Publications de la CEI et toutes publications nationales ou régionales correspondantes doivent être indiquées en termes clairs dans ces dernières.
- 5) La CEI 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 la CEI. La CEI 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 la CEI, 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 la CEI, 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 la CEI ou de toute autre Publication de la CEI, 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 la CEI peuvent faire l'objet de droits de brevet. La CEI 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 CEI 60350-1 a été établie par le sous-comité 59K: Fours et fours à micro-ondes, cuisinières et appareils analogues, du comité d'études 59 de la CEI: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques et analogues.

Cette première édition de la CEI 60350-1 est liée à la CEI 60350:1999 qui doit être séparée en deux parties: une partie consacrée aux cuisinières, aux fours et aux fours à vapeur, et l'autre aux tables de cuisson. La présente partie 1 de la CEI 60350 traite des cuisinières, des fours, des fours à vapeur et des grils, et la CEI 60350-2 traite des tables de cuisson.

Cette édition inclut les modifications techniques majeures suivantes par rapport à la CEI 60350:1999:

- Le domaine d'application (Article 1) est révisé de sorte que les fours couverts par cette norme puissent être avec ou sans micro-ondes;

- Le volume utile est remplacé par le volume calculé (voir 6.2);
- Les mesures de performance pour les fours à vapeur sont décrites en 7.3 et dans l'Article 8;
- Une option pour l'évaluation de la distribution de chaleur avec un système de mesure digital est incluse en 7.5.2.4.

La CEI 60350:1999 sera supprimée après la publication de la CEI 60350- 1 et de la CEI 60350-2.

Dans la présente norme, les termes en caractères gras sont définis à l'Article 3.

La présente publication contient un fichier joint de type de fichier Excel 97. Ce fichier est destiné à être utilisé comme complément et ne fait pas partie intégrante de la publication.

Le texte de cette norme est issu des documents suivants:

FDIS	Rapport de vote
59K/232/FDIS	59K/235/RVD

Le rapport de vote indiqué dans le tableau ci-dessus donne toute information sur le vote ayant abouti à l'approbation de cette norme.

Cette publication a été rédigée selon les Directives ISO/CEI, Partie 2.

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

Le comité a décidé que le contenu de cette publication ne sera pas modifié avant la date de stabilité 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.

Le contenu des corrigends de février 2012 et août 2013 a été pris en considération dans cet exemplaire.

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 ÉLECTRODOMESTIQUES –

Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

1 Domaine d'application

La présente partie de la CEI 60350 définit des méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction des **cuisinières**, des **fours**, des **fours à vapeurs** et des **grils** à usage domestique.

Les fours couverts par la présente norme peuvent disposer ou non d'une fonction micro-ondes.

Il convient que les fabricants définissent la fonction de cuisson principale de l'appareil, micro-ondes ou thermique. La fonction de cuisson principale doit être mesurée au moyen d'une méthode existante en fonction de la consommation d'énergie. Lorsque la fonction de cuisson principale est déclarée dans le manuel d'instruction comme étant la fonction micro-ondes, la CEI 60705 s'applique pour la mesure de la consommation d'énergie. Lorsque la fonction de cuisson principale est déclarée comme étant la chaleur thermique, la CEI 60350-1 s'applique pour la mesure de la consommation d'énergie.

NOTE 1 Lorsque la fonction principale n'est pas déclarée par le fabricant, il convient de mesurer autant que possible la fonction micro-ondes et la chaleur thermique.

NOTE 2 Pour la mesure de la consommation d'énergie et du temps de chauffage d'une charge (voir 7.4), la présente norme n'est de plus pas applicable aux:

- fonctions micro-ondes combinées;
- fours avec plateau coulissant ou plateau tournant;
- fours de petite cavité;
- **fours** sans dispositif de commande de température;
- fonctions de chauffage autres que celles qui sont définies en 3.12 à 3.14;
- appareils avec fonction à vapeur uniquement (3.15).

NOTE 3 Cette norme ne s'applique pas

- aux fours à micro-ondes (CEI 60705),
- aux appareils de cuisson mobiles, aux grilloirs, aux appareils à ébullition et appareils de fonction analogue (CEI 61817).

La présente norme définit les principales caractéristiques d'aptitude à la fonction des appareils concernés qui intéressent le consommateur et décrit les méthodes pour la vérification de ces caractéristiques.

La présente norme ne spécifie pas les exigences d'aptitude à la fonction.

NOTE 4 Etant donné que les résultats de certains essais peuvent varier d'un laboratoire à un autre, il est considéré que certains essais décrits dans la présente norme ne sont pas reproductibles. Ils sont donc destinés uniquement à des fins d'essais comparatifs.

NOTE 5 La présente norme ne traite pas des exigences de sécurité (CEI 60335-2-6 et CEI 60335-2-9).

NOTE 6 Les appareils couverts par la présente norme peuvent être posés sur le sol, encastrés ou prévus pour être placés sur un plan de travail.

NOTE 7 Il n'existe aucune méthode de mesure disponible de la consommation d'énergie pour les fonctions de gril et de vapeur.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application 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).

CEI 60584-2:1982, *Couples thermoélectriques – Partie 2: Tolérances*
Amendement 1:1989

CEI 62301:2005¹, *Appareils électrodomestiques – Mesure de la consommation en veille*

ISO 7724 (toutes les parties), *Peintures et vernis – Colorimétrie*

ISO 11664-2², *Colorimétrie – Partie 2: Illuminants CIE normalisés*

CIE 15.2:1986, *Colorimétrie*

¹ Ce document a été remplacé par une nouvelle édition (2011), mais pour les besoins de la présente norme, l'édition de 2005 est citée.

² Publié également avec la référence CIE S 014-2.