

# CONSOLIDATED VERSION

## VERSION CONSOLIDÉE



**Household microwave ovens – Methods for measuring performance**

**Fours à micro-ondes à usage domestique – Méthodes de mesure de l'aptitude  
à la fonction**

INTERNATIONAL  
ELECTROTECHNICAL  
COMMISSION

COMMISSION  
ELECTROTECHNIQUE  
INTERNATIONALE

ICS 97.040.20

ISBN 978-2-8322-5777-7

**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.**

# REDLINE VERSION

## VERSION REDLINE



**Household microwave ovens – Methods for measuring performance**

**Fours à micro-ondes à usage domestique – Méthodes de mesure de l'aptitude  
à la fonction**



## CONTENTS

|   |          |
|---|----------|
| FOREWORD.....   | 5        |
| <b>INTRODUCTION to Amendment 1.....</b>                                     | <b>7</b> |
| 1 Scope.....  | 8        |
| 2 Normative references.....   | 8        |
| 3 Terms and definitions .....   | 8        |
| 4 Classification .....  | 10       |
| 4.1 According to type.....  | 10       |
| 4.2 According to characteristics .....                                      | 10       |
| 5 List of measurements .....  | 10       |
| 6 General conditions for measurements .....                                 | 12       |
| 6.1 General .....   | 12       |
| 6.2 Supply voltage .....  | 12       |
| 6.3 Test room.....  | 12       |
| 6.4 Water .....   | 13       |
| 6.5 Initial condition of the appliance .....                                | 13       |
| 6.6 Control setting .....   | 13       |
| 6.7 <b>Instruments and measurements</b> .....                               | 13       |
| 6.8 <b>Positioning the appliance</b> .....                                  | 14       |
| 7 Dimensions and volume.....  | 14       |
| 7.1 External dimensions .....   | 14       |
| 7.2 Usable internal dimensions and <del>usable</del> calculated volume..... | 15       |
| 7.2.1 General .....   | 15       |
| 7.2.2 Usable height.....  | 17       |
| 7.2.3 Usable width .....  | 17       |
| 7.2.4 Usable depth .....  | 18       |
| 7.2.5 Reciprocating tray.....   | 18       |
| 7.2.6 <del>Usable</del> Calculated volume.....                              | 18       |
| 7.2.7 Dimensions of food support.....                                       | 18       |
| 7.3 Overall internal dimensions and overall volume .....                    | 18       |
| 7.3.1 General .....   | 18       |
| 7.3.2 Overall height ( $H$ ) .....  | 19       |
| 7.3.3 Overall width ( $W$ ) .....   | 19       |
| 7.3.4 Overall depth ( $D$ ) .....   | 19       |
| 7.3.5 Overall volume of rectangular cavities .....                          | 19       |
| 7.3.6 Overall volume of non-rectangular cavities .....                      | 19       |
| 8 Determination of microwave power output .....                             | 19       |
| 9 Efficiency.....   | 20       |
| 10 Technical tests for performance .....                                    | 21       |
| 10.1 General .....  | 21       |
| 10.2 Square tank test .....   | 21       |
| 10.2.1 Procedure.....   | 21       |
| 10.2.2 Evaluation.....  | 22       |
| 10.3 Multiple- <del>cup</del> beakers test .....                            | 22       |
| 10.3.1 Procedure.....   | 22       |

|   |    |
|---|----|
| 10.3.2 Evaluation.....  | 25 |
| 11 Heating performance .....  | 25 |
| 11.1 Heating beverages.....   | 25 |
| 11.1.1 General .....  | 25 |
| 11.1.2 Procedure.....   | 25 |
| 11.1.3 Evaluation.....  | 26 |
| 11.2 Heating simulated food .....   | 26 |
| 11.2.1 Test purpose .....   | 26 |
| 11.2.2 Procedure.....   | 26 |
| 11.2.3 Evaluation.....  | 27 |
| 12 Cooking performance.....   | 27 |
| 12.1 General .....  | 27 |
| 12.2 Evaluation .....   | 27 |
| 12.3 Tests.....   | 28 |
| 12.3.1 Egg custard .....  | 28 |
| 12.3.2 Sponge cake.....   | 28 |
| 12.3.3 Meatloaf .....   | 29 |
| 12.3.4 Potato gratin .....  | 30 |
| 12.3.5 Cake.....  | 31 |
| 12.3.6 Chicken .....  | 31 |
| 13 Defrosting performance .....   | 32 |
| 13.1 General .....  | 32 |
| 13.2 Evaluation .....   | 32 |
| 13.3 Meat defrosting.....   | 33 |
| 13.3.1 Purpose of test .....  | 33 |
| 13.3.2 Container.....   | 33 |
| 13.3.3 Ingredients .....  | 34 |
| 13.3.4 Procedure.....   | 34 |
| 14 Energy consumption for the microwave function .....  | 35 |
| 14.1 General .....  | 35 |
| 14.2 Test load .....  | 35 |
| 14.3 Preparation.....   | 35 |
| 14.4 Positioning the load in the appliance .....  | 36 |
| 14.5 Measurement of energy consumption for a cooking cycle .....  | 36 |
| 14.6 Calculation for the energy consumption of a cooking cycle .....  | 37 |
| 14.7 Final result .....   | 38 |
| 14.8 Reporting of test results.....   | 38 |
| 15 Consumption measurement of low power modes .....   | 38 |
| Annex A (informative) Regional defrosting tests.....  | 40 |
| A.1 General .....   | 40 |
| A.2 Introduction .....  | 40 |
| A.3 Test methods .....  | 40 |
| A.4 Evaluation .....  | 41 |
| Annex B (informative) Dishes for Clause 12 and 13 .....   | 42 |
| Annex C (informative) Stirrer .....   | 43 |
| Annex D (informative) Glass container for Clauses 8 and 14 .....  | 44 |
| Annex E (informative) Data and calculation sheet: Energy consumption for a cooking cycle with microwave function (Clause 14)..... | 45 |

|  |    |
|--|----|
| Annex F (informative) Energy consumption for the cooling down period ..... | 47 |
| Bibliography .....   | 49 |
| Figure 1 – External dimensions of the microwave oven.....                  | 14 |
| Figure 2 – Usable internal dimensions .....                                | 17 |
| Figure 3 – Square tank .....   | 21 |
| Figure 4 – <del>Cup</del> Beaker .....                                     | 22 |
| Figure 5 – <del>Cup</del> Beaker positions for the test of 10.3.....       | 24 |
| Figure 6 – <del>Cup</del> Beaker position for the test of 11.1 .....       | 25 |
| Figure 7 – Rectangular tank .....  | 26 |
| Figure 8 – Shallow dish .....  | 34 |
| Figure C.1 – Plastic stirring adapter.....                                 | 43 |
| Figure C.2 – Example stirrer.....  | 43 |
| Figure D.1 – Example: small beaker (600 ml) .....                          | 44 |
| Figure F.1 – Phases of energy consumption measurement – example .....      | 48 |
| Table 1 – List of measurements .....                                       | 11 |
| Table 2 – Instruments .....  | 13 |
| Table 3 – Measurements .....   | 14 |
| Table 4 – Test loads for measuring the energy consumption.....             | 35 |
| Table D.1 – Specification – glass containers.....                          | 44 |

## INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

---

### HOUSEHOLD MICROWAVE OVENS – 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.

#### DISCLAIMER

This Consolidated version is not an official IEC Standard and has been prepared for user convenience. Only the current versions of the standard and its amendment(s) are to be considered the official documents.

This Consolidated version of IEC 60705 bears the edition number 4.2. It consists of the fourth edition (2010-04) [documents 59K/195/FDIS and 59K/198/RVD], its amendment 1 (2014-06) [documents 59K/252/FDIS and 59K/255/RVD] and its amendment 2 (2018-05) [documents 59K/297/FDIS and 59K/299/RVD]. The technical content is identical to the base edition and its amendments.

In this Redline version, a vertical line in the margin shows where the technical content is modified by amendments 1 and 2. Additions are in green text, deletions are in strikethrough red text. A separate Final version with all changes accepted is available in this publication.

International Standard IEC 60705 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.

The main changes from the previous edition are as follows:

- the definition of rounding is given in 3.5;
- the usable volume and the overall volume are respectively determined in 7.2 and 7.3.

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

In this standard, the following print types are used:

- *test specifications: in italic type*
- notes: in small roman type
- other texts: in roman type.

Words in **bold** in the text are defined in Clause 3.

This standard contains an attached file in the form of an Excel®<sup>1</sup> 97-2003 data sheet program. This file is intended to be used as a complement and does not form an integral part of the standard.

The following differences exist in some countries:

Clause 7: Metric dimensional measures are not in common use (USA).

The committee has decided that the contents of the base publication and its amendments 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.

**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 publication using a colour printer.**

<sup>1</sup> Excel® is the trademark of a product supplied by Microsoft®. This information is given for the convenience of users of this document and does not constitute an endorsement by IEC of the product named. Equivalent products may be used if they can be shown to lead to the same results.

## INTRODUCTION to Amendment 1

This amendment includes the following significant technical changes:

- the usable volume is renamed to calculated volume and the measurement method for the calculated volume is revised (see 7.2), which is in accordance with IEC 60350-1;
- new definitions for **microwave function**, **combination microwave function**, **set to off mode**, **set to standby mode**, **cooling down period** and **food support** in Clause 3;
- a method for measuring the energy consumption of the **microwave function** in Clause 14;
- more precise requirements for instruments and measurements in Table 2;
- additional product specific requirements for measuring the energy consumption of low power modes in Clause 15;
- a method for measuring the energy consumption for the **cooling down period** in Annex F (informative).

## HOUSEHOLD MICROWAVE OVENS – METHODS FOR MEASURING PERFORMANCE

### 1 Scope

This **International Standard** document applies to **microwave ovens** for household use. It also applies to **microwave ovens with grills** and **combination microwave ovens**.

This **standard** document defines the main performance characteristics of **household microwave ovens** these appliances, which are of interest to the user, and it specifies methods for measuring these characteristics.

NOTE 1 This **standard** document does not deal with

- **microwave ovens** that cannot accept a load having a diameter of  $\geq 200$  mm or a height of  $\geq 120$  mm;
- safety requirements (see IEC 60335-2-25 [1]<sup>2</sup> and IEC 60335-2-90 [2]).

NOTE 2 This **standard** document does not apply to ovens incorporating conventional heating means only (see IEC 60350) [3].

### 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 60350-1:2011, *Household electric cooking appliances – Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills – Methods for measuring performance*

IEC 60584-2, *Thermocouples – Part 2: Tolerances*

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

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

<sup>2</sup> Figures in square brackets refer to the Bibliography.

## SOMMAIRE

|  |           |
|--|-----------|
| AVANT-PROPOS .....   | 53        |
| <b>INTRODUCTION à l'Amendement 1 .....</b>                             | <b>55</b> |
| 1 Domaine d'application.....   | 56        |
| 2 Références normatives .....  | 56        |
| 3 Termes et définitions .....  | 56        |
| 4 Classification .....   | 58        |
| 4.1 En fonction du type .....  | 58        |
| 4.2 En fonction des caractéristiques .....                             | 58        |
| 5 Liste des mesures.....   | 59        |
| 6 Conditions générales de mesures .....                                | 60        |
| 6.1 Généralités.....   | 60        |
| 6.2 Tension d'alimentation .....                                       | 60        |
| 6.3 Température ambiante.....  | 61        |
| 6.4 Eau .....  | 61        |
| 6.5 Conditions initiales de l'appareil .....                           | 61        |
| 6.6 Programmation .....  | 61        |
| 6.7 <b>Instruments et mesures .....</b>                                | <b>61</b> |
| 6.8 <b>Positionnement de l'appareil .....</b>                          | <b>62</b> |
| 7 Dimensions et volume.....  | 62        |
| 7.1 Dimensions extérieures .....                                       | 62        |
| 7.2 Dimensions intérieures utiles et volume <b>utile calculé .....</b> | <b>63</b> |
| 7.2.1 Généralités .....  | 63        |
| 7.2.2 Hauteur utile .....  | 65        |
| 7.2.3 Largeur utile .....  | 66        |
| 7.2.4 Profondeur utile .....   | 66        |
| 7.2.5 Plateau à mouvement alterné.....                                 | 66        |
| 7.2.6 Volume <b>utile calculé .....</b>                                | <b>66</b> |
| 7.2.7 <b>Dimensions du support alimentaire.....</b>                    | <b>66</b> |
| 7.3 Dimensions intérieures globales et volume global.....              | 67        |
| 7.3.1 Généralités .....  | 67        |
| 7.3.2 Hauteur globale ( <i>H</i> ).....                                | 67        |
| 7.3.3 Largeur globale ( <i>W</i> ) .....                               | 67        |
| 7.3.4 Profondeur globale ( <i>D</i> ) .....                            | 67        |
| 7.3.5 Volume global des cavités rectangulaires .....                   | 67        |
| 7.3.6 Volume global des cavités non rectangulaires .....               | 67        |
| 8 Détermination de la puissance micro-onde restituée.....              | 68        |
| 9 Rendement.....   | 69        |
| 10 Essais techniques d'aptitude à la fonction .....                    | 69        |
| 10.1 Généralités .....   | 69        |
| 10.2 Essai avec le récipient carré .....                               | 69        |
| 10.2.1 Mode opératoire.....  | 69        |
| 10.2.2 Evaluation.....   | 70        |
| 10.3 Essai avec bêchers multiples .....                                | 70        |
| 10.3.1 Mode opératoire.....  | 70        |
| 10.3.2 Evaluation.....   | 73        |

|   |    |
|---|----|
| 11 Aptitude à la fonction de réchauffage .....  | 73 |
| 11.1 Chauffage de boissons .....  | 73 |
| 11.1.1 Généralités .....  | 73 |
| 11.1.2 Mode opératoire.....   | 73 |
| 11.1.3 Evaluation.....  | 74 |
| 11.2 Réchauffage des aliments simulés .....   | 74 |
| 11.2.1 But de l'essai .....   | 74 |
| 11.2.2 Mode opératoire.....   | 74 |
| 11.2.3 Evaluation.....  | 75 |
| 12 Aptitude à la fonction de cuisson.....   | 75 |
| 12.1 Généralités.....   | 75 |
| 12.2 Evaluation .....   | 75 |
| 12.3 Essais .....   | 76 |
| 12.3.1 Crème aux œufs .....   | 76 |
| 12.3.2 Gâteau de Savoie .....   | 77 |
| 12.3.3 Pain de viande .....   | 77 |
| 12.3.4 Gratin de pommes de terre .....  | 78 |
| 12.3.5 Gâteau .....   | 79 |
| 12.3.6 Poulet .....   | 80 |
| 13 Aptitude à la fonction de décongélation .....  | 80 |
| 13.1 Généralités.....   | 80 |
| 13.2 Evaluation .....   | 80 |
| 13.3 Décongélation de viande.....   | 81 |
| 13.3.1 But de l'essai .....   | 81 |
| 13.3.2 Récipient .....  | 81 |
| 13.3.3 Ingrédients.....   | 82 |
| 13.3.4 Mode opératoire.....   | 82 |
| 14 Consommation d'énergie pour la fonction micro-ondes.....   | 83 |
| 14.1 Généralités.....   | 83 |
| 14.2 Charge d'essai .....   | 83 |
| 14.3 Préparation.....   | 83 |
| 14.4 Positionnement de la charge dans l'appareil.....   | 84 |
| 14.5 Mesure de la consommation d'énergie pour un cycle de cuisson .....   | 84 |
| 14.6 Calcul de la consommation d'énergie d'un cycle de cuisson .....  | 85 |
| 14.7 Résultat final .....   | 86 |
| 14.8 Rapport des résultats d'essai .....  | 86 |
| 15 Mesure de la consommation des modes faible puissance .....   | 86 |
| Annexe A (informative) Essais régionaux de décongélation.....   | 88 |
| A.1 General .....   | 88 |
| A.2 Introduction .....  | 88 |
| A.3 Méthodes d'essais .....   | 88 |
| A.4 Evaluation .....  | 90 |
| Annexe B (informative) Plats pour les Articles 12 et 13 .....   | 91 |
| Annexe C (informative) Agitateur .....  | 92 |
| Annexe D (informative) Récipient en verre pour les Articles 8 et 14 .....   | 94 |
| Annexe E (informative) Feuille de données et de calcul: Consommation d'énergie pour un cycle de cuisson avec fonction micro-ondes (Article 14)..... | 95 |
| Annexe F (informative) Consommation d'énergie pour la période de refroidissement .....  | 99 |

|   |     |
|---|-----|
| Bibliographie .....   | 101 |
| Figure 1 – Dimensions extérieures du four à micro-ondes .....                 | 63  |
| Figure 2 – Dimensions intérieures utiles .....                                | 65  |
| Figure 3 – Récipient carré .....  | 70  |
| Figure 4 – Bécher .....   | 71  |
| Figure 5 – Position des bêchers pour l'essai de 10.3 .....                    | 72  |
| Figure 6 – Position des bêchers pour l'essai de 11.1 .....                    | 73  |
| Figure 7 – Récipient rectangulaire .....                                      | 74  |
| Figure 8 – Plat creux .....   | 82  |
| Figure C.1 – Adaptateur agitateur en plastique .....                          | 92  |
| Figure C.2 – Exemple d'agitateur .....  | 93  |
| Figure D.1 – Exemple: petit bêcher (600 ml) .....                             | 94  |
| Figure F.1 – Phases de mesure de la consommation d'énergie – exemple .....    | 100 |
| Tableau 1 – Liste des mesures .....   | 59  |
| Tableau 2 – Instruments .....   | 62  |
| Tableau 3 – Mesures .....   | 62  |
| Tableau 4 – Charges d'essai pour la mesure de la consommation d'énergie ..... | 83  |
| Tableau D.1 – Spécifications – récipients en verre .....                      | 94  |

## COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

### FOURS À MICRO-ONDES À USAGE DOMESTIQUE – 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.

#### DÉGAGEMENT DE RESPONSABILITÉ

Cette version consolidée n'est pas une Norme IEC officielle, elle a été préparée par commodité pour l'utilisateur. Seules les versions courantes de cette norme et de son(ses) amendement(s) doivent être considérées comme les documents officiels.

Cette version consolidée de l'IEC 60705 porte le numéro d'édition 4.2. Elle comprend la quatrième édition (2010-04) [documents 59K/195/FDIS et 59K/198/RVD], son amendement 1 (2014-06) [documents 59K/252/FDIS et 59K/255/RVD] et son amendement 2 (2018-05) [documents 59K/297/FDIS et 59K/299/RVD]. Le contenu technique est identique à celui de l'édition de base et à ses amendements.

Dans cette version Redline, une ligne verticale dans la marge indique où le contenu technique est modifié par les amendements 1 et 2. Les ajouts sont en vert, les suppressions sont en rouge, barrées. Une version Finale avec toutes les modifications acceptées est disponible dans cette publication.

La Norme internationale IEC 60705 a été établie par le sous-comité 59K: Fours et fours à micro-ondes, cuisinières et appareils analogues, du comité d'études 59 de l'IEC: Aptitude à la fonction des appareils électroménagers.

Les changements principaux par rapport à l'édition précédente sont les suivants:

- le terme « arrondi » est défini en 3.5;
- le volume utile et le volume global sont déterminés respectivement en 7.2 et 7.3.

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

Dans la présente norme, les caractères d'imprimerie suivants sont utilisés:

- *modalités d'essais: caractères italiques;*
- notes: petits caractères romains;
- autres textes: caractères romains.

Les mots en **gras** dans le texte sont définis à l'Article 3.

La publication contient un fichier attaché sous format d'un programme d'évaluation Excel®<sup>1</sup> 97-2003. Ce fichier est prévu pour être utilisé comme un complément et ne forme pas une partie complète de la publication.

Les différences suivantes existent dans certains pays:

Article 7: Les mesures dimensionnelles métriques ne sont pas d'usage courant (USA).

Le comité a décidé que le contenu de la publication de base et de ses amendements 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 à la publication recherchée. A cette date, la publication sera

- reconduite,
- supprimée,
- remplacée par une édition révisée, ou
- amendée.

**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.**

<sup>1</sup> Excel® est l'appellation commerciale d'un produit distribué par Microsoft®. Cette information est donnée à l'intention des utilisateurs du présent document et ne signifie nullement que l'IEC approuve ou recommande l'emploi exclusif du produit ainsi désigné. Des produits équivalents peuvent être utilisés s'il est démontré qu'ils conduisent aux mêmes résultats.

## INTRODUCTION à l'Amendement 1

Cet amendement inclut les modifications techniques majeures suivantes:

- le volume utile est renommé volume calculé et la méthode de mesure du volume calculé est révisée (voir 7.2), conformément à l'IEC 60350-1
- de nouvelles définitions de la **fonction micro-ondes**, de la **fonction micro-ondes combinée**, de la **mise en mode arrêt**, de la **mise en mode veille**, de la **période de refroidissement** et du **support alimentaire** à l'Article 3;
- une méthode de mesure de la consommation d'énergie de la **fonction micro-ondes** à l'Article 14;
- des exigences plus précises relatives aux instruments et aux mesures dans le Tableau 2;
- des exigences supplémentaires spécifiques au produit pour la mesure de la consommation d'énergie des modes "faible puissance" à l'Article 15;
- une méthode de mesure de la consommation d'énergie durant la **période de refroidissement** à l'Annexe F (informative).

# FOURS À MICRO-ONDES À USAGE DOMESTIQUE – MÉTHODES DE MESURE DE L'APTITUDE À LA FONCTION

## 1 Domaine d'application

**La présente Norme internationale** Le présent document s'applique aux **fours à micro-ondes** à usage domestique.**Elle** Il s'applique également aux **fours à micro-ondes avec gril** et aux **fours à micro-ondes combinés**.

**Cette norme** Ce document définit les principales caractéristiques d'aptitude à la fonction **des fours à micro-ondes à usage domestique** de ces appareils qui intéressent les utilisateurs, et spécifie les méthodes de mesure pour évaluer ces caractéristiques.

NOTE 1 **Cette norme** Ce document ne traite pas

- des **fours à micro-ondes** ne pouvant pas accepter une charge ayant un diamètre  $\geq 200$  mm ou une hauteur  $\geq 120$  mm;
- des **règles** exigences de sécurité (voir l'IEC 60335-2-25 [1]<sup>2</sup> et l'IEC 60335-2-90 [2]).

NOTE 2 **Cette norme** Ce document ne s'applique pas à des fours incorporant seulement des éléments chauffants conventionnels (voir l'IEC 60350) [3].

## 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).

IEC 60350-1:2011, *Appareils de cuisson électrodomestiques – Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction*

IEC 60584-2, *Couples thermoélectriques – Partie 2: Tolérances*

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

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

2 Les chiffres entre crochets se réfèrent à la Bibliographie.

# FINAL VERSION

# VERSION FINALE



**Household microwave ovens – Methods for measuring performance**

**Fours à micro-ondes à usage domestique – Méthodes de mesure de l'aptitude  
à la fonction**

## CONTENTS

|  |    |
|--|----|
| FOREWORD.....  | 5  |
| INTRODUCTION to Amendment 1.....                           | 7  |
| 1 Scope.....   | 8  |
| 2 Normative references.....                                | 8  |
| 3 Terms and definitions .....                              | 8  |
| 4 Classification .....                                     | 10 |
| 4.1 According to type.....                                 | 10 |
| 4.2 According to characteristics .....                     | 10 |
| 5 List of measurements .....                               | 10 |
| 6 General conditions for measurements .....                | 11 |
| 6.1 General .....  | 11 |
| 6.2 Supply voltage .....                                   | 12 |
| 6.3 Test room.....   | 12 |
| 6.4 Water .....  | 12 |
| 6.5 Initial condition of the appliance .....               | 12 |
| 6.6 Control setting .....                                  | 12 |
| 6.7 Instruments and measurements .....                     | 12 |
| 6.8 Positioning the appliance .....                        | 13 |
| 7 Dimensions and volume.....                               | 13 |
| 7.1 External dimensions .....                              | 13 |
| 7.2 Usable internal dimensions and calculated volume ..... | 14 |
| 7.2.1 General .....  | 14 |
| 7.2.2 Usable height.....                                   | 17 |
| 7.2.3 Usable width .....                                   | 17 |
| 7.2.4 Usable depth .....                                   | 17 |
| 7.2.5 Reciprocating tray.....                              | 17 |
| 7.2.6 Calculated volume .....                              | 17 |
| 7.2.7 Dimensions of food support.....                      | 18 |
| 7.3 Overall internal dimensions and overall volume .....   | 18 |
| 7.3.1 General .....  | 18 |
| 7.3.2 Overall height ( $H$ ) .....                         | 18 |
| 7.3.3 Overall width ( $W$ ) .....                          | 18 |
| 7.3.4 Overall depth ( $D$ ) .....                          | 18 |
| 7.3.5 Overall volume of rectangular cavities .....         | 18 |
| 7.3.6 Overall volume of non-rectangular cavities .....     | 19 |
| 8 Determination of microwave power output .....            | 19 |
| 9 Efficiency.....  | 19 |
| 10 Technical tests for performance .....                   | 20 |
| 10.1 General .....   | 20 |
| 10.2 Square tank test .....                                | 20 |
| 10.2.1 Procedure.....                                      | 20 |
| 10.2.2 Evaluation.....                                     | 21 |
| 10.3 Multiple beakers test.....                            | 21 |
| 10.3.1 Procedure.....                                      | 21 |

|   |    |
|---|----|
| 10.3.2 Evaluation.....  | 24 |
| 11 Heating performance .....  | 24 |
| 11.1 Heating beverages.....   | 24 |
| 11.1.1 General .....  | 24 |
| 11.1.2 Procedure.....   | 24 |
| 11.1.3 Evaluation.....  | 25 |
| 11.2 Heating simulated food .....   | 25 |
| 11.2.1 Test purpose .....   | 25 |
| 11.2.2 Procedure.....   | 25 |
| 11.2.3 Evaluation.....  | 26 |
| 12 Cooking performance.....   | 26 |
| 12.1 General .....  | 26 |
| 12.2 Evaluation .....   | 26 |
| 12.3 Tests.....   | 27 |
| 12.3.1 Egg custard .....  | 27 |
| 12.3.2 Sponge cake.....   | 27 |
| 12.3.3 Meatloaf .....   | 28 |
| 12.3.4 Potato gratin .....  | 29 |
| 12.3.5 Cake.....  | 30 |
| 12.3.6 Chicken .....  | 30 |
| 13 Defrosting performance .....   | 31 |
| 13.1 General .....  | 31 |
| 13.2 Evaluation .....   | 31 |
| 13.3 Meat defrosting.....   | 32 |
| 13.3.1 Purpose of test .....  | 32 |
| 13.3.2 Container.....   | 32 |
| 13.3.3 Ingredients .....  | 33 |
| 13.3.4 Procedure.....   | 33 |
| 14 Energy consumption for the microwave function .....  | 34 |
| 14.1 General .....  | 34 |
| 14.2 Test load .....  | 34 |
| 14.3 Preparation.....   | 34 |
| 14.4 Positioning the load in the appliance .....  | 35 |
| 14.5 Measurement of energy consumption for a cooking cycle .....  | 35 |
| 14.6 Calculation for the energy consumption of a cooking cycle .....  | 36 |
| 14.7 Final result .....   | 37 |
| 14.8 Reporting of test results.....   | 37 |
| 15 Consumption measurement of low power modes .....   | 37 |
| Annex A (informative) Regional defrosting tests.....  | 39 |
| A.1 General .....   | 39 |
| A.2 Introduction .....  | 39 |
| A.3 Test methods .....  | 39 |
| A.4 Evaluation .....  | 40 |
| Annex B (informative) Dishes for Clause 12 and 13 .....   | 41 |
| Annex C (informative) Stirrer.....  | 42 |
| Annex D (informative) Glass container for Clauses 8 and 14.....   | 43 |
| Annex E (informative) Data and calculation sheet: Energy consumption for a cooking cycle with microwave function (Clause 14)..... | 44 |

|  |    |
|--|----|
| Annex F (informative) Energy consumption for the cooling down period ..... | 46 |
| Bibliography .....   | 48 |
| <br>   |    |
| Figure 1 – External dimensions of the microwave oven .....                 | 14 |
| Figure 2 – Usable internal dimensions .....                                | 16 |
| Figure 3 – Square tank .....   | 21 |
| Figure 4 – Beaker .....  | 22 |
| Figure 5 – Beaker positions for the test of 10.3 .....                     | 23 |
| Figure 6 – Beaker position for the test of 11.1 .....                      | 24 |
| Figure 7 – Rectangular tank .....  | 25 |
| Figure 8 – Shallow dish .....  | 33 |
| Figure C.1 – Plastic stirring adapter .....                                | 42 |
| Figure C.2 – Example stirrer .....   | 42 |
| Figure D.1 – Example: small beaker (600 ml) .....                          | 43 |
| Figure F.1 – Phases of energy consumption measurement – example .....      | 47 |
| <br>   |    |
| Table 1 – List of measurements .....                                       | 11 |
| Table 2 – Instruments .....  | 13 |
| Table 3 – Measurements .....   | 13 |
| Table 4 – Test loads for measuring the energy consumption .....            | 34 |
| Table D.1 – Specification – glass containers .....                         | 43 |

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

---

**HOUSEHOLD MICROWAVE OVENS –  
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.

**DISCLAIMER**

**This Consolidated version is not an official IEC Standard and has been prepared for user convenience. Only the current versions of the standard and its amendment(s) are to be considered the official documents.**

**This Consolidated version of IEC 60705 bears the edition number 4.2. It consists of the fourth edition (2010-04) [documents 59K/195/FDIS and 59K/198/RVD], its amendment 1 (2014-06) [documents 59K/252/FDIS and 59K/255/RVD] and its amendment 2 (2018-05) [documents 59K/297/FDIS and 59K/299/RVD]. The technical content is identical to the base edition and its amendments.**

**This Final version does not show where the technical content is modified by amendments 1 and 2. A separate Redline version with all changes highlighted is available in this publication.**

International Standard IEC 60705 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.

The main changes from the previous edition are as follows:

- the definition of rounding is given in 3.5;
- the usable volume and the overall volume are respectively determined in 7.2 and 7.3.

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

In this standard, the following print types are used:

- *test specifications*: in italic type
- notes: in small roman type
- other texts: in roman type.

Words in **bold** in the text are defined in Clause 3.

This standard contains an attached file in the form of an Excel®<sup>1</sup> 97-2003 data sheet program. This file is intended to be used as a complement and does not form an integral part of the standard.

The following differences exist in some countries:

Clause 7: Metric dimensional measures are not in common use (USA).

The committee has decided that the contents of the base publication and its amendments 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.

**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 publication using a colour printer.**

---

<sup>1</sup> Excel® is the trademark of a product supplied by Microsoft®. This information is given for the convenience of users of this document and does not constitute an endorsement by IEC of the product named. Equivalent products may be used if they can be shown to lead to the same results.

## INTRODUCTION to Amendment 1

This amendment includes the following significant technical changes:

- the usable volume is renamed to calculated volume and the measurement method for the calculated volume is revised (see 7.2), which is in accordance with IEC 60350-1;
- new definitions for **microwave function**, **combination microwave function**, **set to off mode**, **set to standby mode**, **cooling down period** and **food support** in Clause 3;
- a method for measuring the energy consumption of the **microwave function** in Clause 14;
- more precise requirements for instruments and measurements in Table 2;
- additional product specific requirements for measuring the energy consumption of low power modes in Clause 15;
- a method for measuring the energy consumption for the **cooling down period** in Annex F (informative).

## HOUSEHOLD MICROWAVE OVENS – METHODS FOR MEASURING PERFORMANCE

### 1 Scope

This document applies to **microwave ovens** for household use. It also applies to **microwave ovens with grills** and **combination microwave ovens**.

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

NOTE 1 This document does not deal with

- **microwave ovens** that cannot accept a load having a diameter of  $\geq 200$  mm or a height of  $\geq 120$  mm;
- safety requirements (see IEC 60335-2-25 [1]<sup>2</sup> and IEC 60335-2-90 [2]).

NOTE 2 This document does not apply to ovens incorporating conventional heating means only (see IEC 60350) [3].

### 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 60350-1:2011, *Household electric cooking appliances – Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills – Methods for measuring performance*

IEC 60584-2, *Thermocouples – Part 2: Tolerances*

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

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

---

<sup>2</sup> Figures in square brackets refer to the Bibliography.

## SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| AVANT-PROPOS .....  | 53 |
| INTRODUCTION à l'Amendement 1 .....                       | 55 |
| 1 Domaine d'application.....                              | 56 |
| 2 Références normatives .....                             | 56 |
| 3 Termes et définitions .....                             | 56 |
| 4 Classification .....                                    | 58 |
| 4.1 En fonction du type .....                             | 58 |
| 4.2 En fonction des caractéristiques .....                | 58 |
| 5 Liste des mesures.....                                  | 58 |
| 6 Conditions générales de mesures .....                   | 59 |
| 6.1 Généralités.....                                      | 59 |
| 6.2 Tension d'alimentation .....                          | 60 |
| 6.3 Température ambiante.....                             | 60 |
| 6.4 Eau .....   | 60 |
| 6.5 Conditions initiales de l'appareil .....              | 60 |
| 6.6 Programmation .....                                   | 60 |
| 6.7 Instruments et mesures .....                          | 60 |
| 6.8 Positionnement de l'appareil .....                    | 61 |
| 7 Dimensions et volume.....                               | 61 |
| 7.1 Dimensions extérieures .....                          | 61 |
| 7.2 Dimensions intérieures utiles et volume calculé.....  | 62 |
| 7.2.1 Généralités .....                                   | 62 |
| 7.2.2 Hauteur utile .....                                 | 65 |
| 7.2.3 Largeur utile .....                                 | 65 |
| 7.2.4 Profondeur utile .....                              | 65 |
| 7.2.5 Plateau à mouvement alterné.....                    | 65 |
| 7.2.6 Volume calculé .....                                | 65 |
| 7.2.7 Dimensions du support alimentaire.....              | 66 |
| 7.3 Dimensions intérieures globales et volume global..... | 66 |
| 7.3.1 Généralités .....                                   | 66 |
| 7.3.2 Hauteur globale ( $H$ ).....                        | 66 |
| 7.3.3 Largeur globale ( $W$ ) .....                       | 66 |
| 7.3.4 Profondeur globale ( $D$ ) .....                    | 66 |
| 7.3.5 Volume global des cavités rectangulaires .....      | 67 |
| 7.3.6 Volume global des cavités non rectangulaires .....  | 67 |
| 8 Détermination de la puissance micro-onde restituée..... | 67 |
| 9 Rendement.....  | 68 |
| 10 Essais techniques d'aptitude à la fonction .....       | 68 |
| 10.1 Généralités .....                                    | 68 |
| 10.2 Essai avec le récipient carré .....                  | 68 |
| 10.2.1 Mode opératoire.....                               | 68 |
| 10.2.2 Evaluation.....                                    | 69 |
| 10.3 Essai avec bêchers multiples .....                   | 69 |
| 10.3.1 Mode opératoire.....                               | 69 |
| 10.3.2 Evaluation.....                                    | 72 |

|   |    |
|---|----|
| 11 Aptitude à la fonction de réchauffage .....  | 72 |
| 11.1 Chauffage de boissons .....  | 72 |
| 11.1.1 Généralités .....  | 72 |
| 11.1.2 Mode opératoire.....   | 72 |
| 11.1.3 Evaluation.....  | 73 |
| 11.2 Réchauffage des aliments simulés .....   | 73 |
| 11.2.1 But de l'essai .....   | 73 |
| 11.2.2 Mode opératoire.....   | 73 |
| 11.2.3 Evaluation.....  | 74 |
| 12 Aptitude à la fonction de cuisson.....   | 74 |
| 12.1 Généralités.....   | 74 |
| 12.2 Evaluation .....   | 74 |
| 12.3 Essais .....   | 75 |
| 12.3.1 Crème aux œufs .....   | 75 |
| 12.3.2 Gâteau de Savoie .....   | 76 |
| 12.3.3 Pain de viande .....   | 76 |
| 12.3.4 Gratin de pommes de terre .....  | 77 |
| 12.3.5 Gâteau .....   | 78 |
| 12.3.6 Poulet .....   | 79 |
| 13 Aptitude à la fonction de décongélation .....  | 79 |
| 13.1 Généralités.....   | 79 |
| 13.2 Evaluation .....   | 79 |
| 13.3 Décongélation de viande.....   | 80 |
| 13.3.1 But de l'essai .....   | 80 |
| 13.3.2 Récipient .....  | 80 |
| 13.3.3 Ingrédients.....   | 81 |
| 13.3.4 Mode opératoire.....   | 81 |
| 14 Consommation d'énergie pour la fonction micro-ondes .....  | 82 |
| 14.1 Généralités.....   | 82 |
| 14.2 Charge d'essai .....   | 82 |
| 14.3 Préparation.....   | 82 |
| 14.4 Positionnement de la charge dans l'appareil.....   | 83 |
| 14.5 Mesure de la consommation d'énergie pour un cycle de cuisson .....   | 83 |
| 14.6 Calcul de la consommation d'énergie d'un cycle de cuisson .....  | 84 |
| 14.7 Résultat final .....   | 85 |
| 14.8 Rapport des résultats d'essai .....  | 85 |
| 15 Mesure de la consommation des modes faible puissance .....   | 85 |
| Annexe A (informative) Essais régionaux de décongélation.....   | 87 |
| A.1 General .....   | 87 |
| A.2 Introduction .....  | 87 |
| A.3 Méthodes d'essais .....   | 87 |
| A.4 Evaluation .....  | 89 |
| Annexe B (informative) Plats pour les Articles 12 et 13 .....   | 90 |
| Annexe C (informative) Agitateur .....  | 91 |
| Annexe D (informative) Récipient en verre pour les Articles 8 et 14 .....   | 93 |
| Annexe E (informative) Feuille de données et de calcul: Consommation d'énergie pour un cycle de cuisson avec fonction micro-ondes (Article 14)..... | 94 |
| Annexe F (informative) Consommation d'énergie pour la période de refroidissement .....  | 98 |

|   |     |
|---|-----|
| Bibliographie .....   | 100 |
| Figure 1 – Dimensions extérieures du four à micro-ondes .....                 | 62  |
| Figure 2 – Dimensions intérieures utiles .....                                | 64  |
| Figure 3 – Récipient carré .....  | 69  |
| Figure 4 – Bécher .....   | 70  |
| Figure 5 – Position des bêchers pour l'essai de 10.3 .....                    | 71  |
| Figure 6 – Position des bêchers pour l'essai de 11.1 .....                    | 72  |
| Figure 7 – Récipient rectangulaire .....                                      | 73  |
| Figure 8 – Plat creux .....   | 81  |
| Figure C.1 – Adaptateur agitateur en plastique .....                          | 91  |
| Figure C.2 – Exemple d'agitateur .....  | 92  |
| Figure D.1 – Exemple: petit bêcher (600 ml) .....                             | 93  |
| Figure F.1 – Phases de mesure de la consommation d'énergie – exemple .....    | 99  |
| Tableau 1 – Liste des mesures .....   | 59  |
| Tableau 2 – Instruments .....   | 61  |
| Tableau 3 – Mesures .....   | 61  |
| Tableau 4 – Charges d'essai pour la mesure de la consommation d'énergie ..... | 82  |
| Tableau D.1 – Spécifications – récipients en verre .....                      | 93  |

## COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

### FOURS À MICRO-ONDES À USAGE DOMESTIQUE – 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.

#### DÉGAGEMENT DE RESPONSABILITÉ

Cette version consolidée n'est pas une Norme IEC officielle, elle a été préparée par commodité pour l'utilisateur. Seules les versions courantes de cette norme et de son(ses) amendement(s) doivent être considérées comme les documents officiels.

Cette version consolidée de l'IEC 60705 porte le numéro d'édition 4.2. Elle comprend la quatrième édition (2010-04) [documents 59K/195/FDIS et 59K/198/RVD], son amendement 1 (2014-06) [documents 59K/252/FDIS et 59K/255/RVD] et son amendement 2 (2018-05) [documents 59K/297/FDIS et 59K/299/RVD]. Le contenu technique est identique à celui de l'édition de base et à ses amendements.

Cette version Finale ne montre pas les modifications apportées au contenu technique par les amendements 1 et 2. Une version Redline montrant toutes les modifications est disponible dans cette publication.

La Norme internationale IEC 60705 a été établie par le sous-comité 59K: Fours et fours à micro-ondes, cuisinières et appareils analogues, du comité d'études 59 de l'IEC: Aptitude à la fonction des appareils électroménagers.

Les changements principaux par rapport à l'édition précédente sont les suivants:

- le terme « arrondi » est défini en 3.5;
- le volume utile et le volume global sont déterminés respectivement en 7.2 et 7.3.

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

Dans la présente norme, les caractères d'imprimerie suivants sont utilisés:

- *modalités d'essais: caractères italiques;*
- notes: petits caractères romains;
- autres textes: caractères romains.

Les mots en **gras** dans le texte sont définis à l'Article 3.

La publication contient un fichier attaché sous format d'un programme d'évaluation Excel®<sup>1</sup> 97-2003. Ce fichier est prévu pour être utilisé comme un complément et ne forme pas une partie complète de la publication.

Les différences suivantes existent dans certains pays:

Article 7: Les mesures dimensionnelles métriques ne sont pas d'usage courant (USA).

Le comité a décidé que le contenu de la publication de base et de ses amendements 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 à la publication recherchée. A cette date, la publication sera

- reconduite,
- supprimée,
- remplacée par une édition révisée, ou
- amendée.

**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.**

<sup>1</sup> Excel® est l'appellation commerciale d'un produit distribué par Microsoft®. Cette information est donnée à l'intention des utilisateurs du présent document et ne signifie nullement que l'IEC approuve ou recommande l'emploi exclusif du produit ainsi désigné. Des produits équivalents peuvent être utilisés s'il est démontré qu'ils conduisent aux mêmes résultats.

## INTRODUCTION à l'Amendement 1

Cet amendement inclut les modifications techniques majeures suivantes:

- le volume utile est renommé volume calculé et la méthode de mesure du volume calculé est révisée (voir 7.2), conformément à l'IEC 60350-1
- de nouvelles définitions de la **fonction micro-ondes**, de la **fonction micro-ondes combinée**, de la **mise en mode arrêt**, de la **mise en mode veille**, de la **période de refroidissement** et du **support alimentaire** à l'Article 3;
- une méthode de mesure de la consommation d'énergie de la **fonction micro-ondes** à l'Article 14;
- des exigences plus précises relatives aux instruments et aux mesures dans le Tableau 2;
- des exigences supplémentaires spécifiques au produit pour la mesure de la consommation d'énergie des modes "faible puissance" à l'Article 15;
- une méthode de mesure de la consommation d'énergie durant la **période de refroidissement** à l'Annexe F (informative).

## FOURS À MICRO-ONDES À USAGE DOMESTIQUE – MÉTHODES DE MESURE DE L'APTITUDE À LA FONCTION

### 1 Domaine d'application

Le présent document s'applique aux **fours à micro-ondes** à usage domestique. Il s'applique également aux **fours à micro-ondes avec gril** et aux **fours à micro-ondes combinés**.

Ce document définit les principales caractéristiques d'aptitude à la fonction de ces appareils qui intéressent les utilisateurs, et spécifie les méthodes de mesure pour évaluer ces caractéristiques.

NOTE 1 Ce document ne traite pas

- des **fours à micro-ondes** ne pouvant pas accepter une charge ayant un diamètre  $\geq 200$  mm ou une hauteur  $\geq 120$  mm;
- des exigences de sécurité (voir l'IEC 60335-2-25 [1]<sup>2</sup> et l'IEC 60335-2-90 [2]).

NOTE 2 Ce document ne s'applique pas à des fours incorporant seulement des éléments chauffants conventionnels (voir l'IEC 60350) [3].

### 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).

IEC 60350-1:2011, *Appareils de cuisson électrodomestiques – Partie 1: Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction*

IEC 60584-2, *Couples thermoélectriques – Partie 2: Tolérances*

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

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

---

<sup>2</sup> Les chiffres entre crochets se réfèrent à la Bibliographie.