

**NORME  
INTERNATIONALE  
INTERNATIONAL  
STANDARD**

**CEI  
IEC  
60705**

Troisième édition  
Third edition  
1999-04

---

---

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

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



Numéro de référence  
Reference number  
CEI/IEC 60705:1999

## Numéros des publications

Depuis le 1er janvier 1997, les publications de la CEI sont numérotées à partir de 60000.

## Publications consolidées

Les versions consolidées de certaines publications de la CEI incorporant les amendements sont disponibles. Par exemple, les numéros d'édition 1.0, 1.1 et 1.2 indiquent respectivement la publication de base, la publication de base incorporant l'amendement 1, et la publication de base incorporant les amendements 1 et 2.

## Validité de la présente publication

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

Des renseignements relatifs à la date de reconfirmation de la publication sont disponibles dans le Catalogue de la CEI.

Les renseignements relatifs à des questions à l'étude et des travaux en cours entrepris par le comité technique qui a établi cette publication, ainsi que la liste des publications établies, se trouvent dans les documents ci-dessous:

- «Site web» de la CEI\*
- **Catalogue des publications de la CEI**  
Publié annuellement et mis à jour régulièrement  
(Catalogue en ligne)\*
- **Bulletin de la CEI**  
Disponible à la fois au «site web» de la CEI\* et comme périodique imprimé

## Terminologie, symboles graphiques et littéraux

En ce qui concerne la terminologie générale, le lecteur se reportera à la CEI 60050: *Vocabulaire Electrotechnique International* (VEI).

Pour les symboles graphiques, les symboles littéraux et les signes d'usage général approuvés par la CEI, le lecteur consultera la CEI 60027: *Symboles littéraux à utiliser en électrotechnique*, la CEI 60417: *Symboles graphiques utilisables sur le matériel. Index, relevé et compilation des feuilles individuelles*, et la CEI 60617: *Symboles graphiques pour schémas*.

## Numbering

As from 1 January 1997 all IEC publications are issued with a designation in the 60000 series.

## Consolidated publications

Consolidated versions of some IEC publications including amendments are available. For example, edition numbers 1.0, 1.1 and 1.2 refer, respectively, to the base publication, the base publication incorporating amendment 1 and the base publication incorporating amendments 1 and 2.

## Validity of this publication

The technical content of IEC publications is kept under constant review by the IEC, thus ensuring that the content reflects current technology.

Information relating to the date of the reconfirmation of the publication is available in the IEC catalogue.

Information on the subjects under consideration and work in progress undertaken by the technical committee which has prepared this publication, as well as the list of publications issued, is to be found at the following IEC sources:

- **IEC web site\***
- **Catalogue of IEC publications**  
Published yearly with regular updates  
(On-line catalogue)\*
- **IEC Bulletin**  
Available both at the IEC web site\* and as a printed periodical

## Terminology, graphical and letter symbols

For general terminology, readers are referred to IEC 60050: *International Electrotechnical Vocabulary* (IEV).

For graphical symbols, and letter symbols and signs approved by the IEC for general use, readers are referred to publications IEC 60027: *Letter symbols to be used in electrical technology*, IEC 60417: *Graphical symbols for use on equipment. Index, survey and compilation of the single sheets* and IEC 60617: *Graphical symbols for diagrams*.

\* Voir adresse «site web» sur la page de titre.

\* See web site address on title page.

**NORME  
INTERNATIONALE  
INTERNATIONAL  
STANDARD**

**CEI  
IEC  
60705**

Troisième édition  
Third edition  
1999-04

---

---

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

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

© IEC 1999 Droits de reproduction réservés — Copyright - all rights reserved

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photo-copie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

No part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher.

International Electrotechnical Commission  
Telefax: +41 22 919 0300

3, rue de Varembe Geneva, Switzerland  
e-mail: [inmail@iec.ch](mailto:inmail@iec.ch) IEC web site <http://www.iec.ch>



Commission Electrotechnique Internationale  
International Electrotechnical Commission  
Международная Электротехническая Комиссия

CODE PRIX  
PRICE CODE

**V**

*Pour prix, voir catalogue en vigueur  
For price, see current catalogue*

## SOMMAIRE

	Pages
AVANT-PROPOS .....	4
Articles	
1 Domaine d'application.....	6
2 Références normatives .....	6
3 Définitions .....	6
4 Classification .....	8
5 Liste des mesures .....	8
6 Conditions générales de mesures .....	10
7 Dimensions et volume.....	12
8 Détermination de la puissance micro-ondes restituée .....	14
9 Rendement.....	14
10 Essais techniques d'aptitude à la fonction .....	16
11 Aptitude à la fonction de réchauffage .....	18
12 Aptitude à la fonction de cuisson.....	20
13 Aptitude à la fonction de décongélation .....	30
Annexe A (informative) Essais de cuisson optionnels – pâte .....	52
Annexe B (informative) Essais régionaux de décongélation .....	56
Annexe C (informative) Bibliographie .....	62

## CONTENTS

	Page
FOREWORD .....	5
Clause	
1 Scope .....	7
2 Normative reference .....	7
3 Definitions .....	7
4 Classification .....	9
5 List of measurements .....	9
6 General conditions for measurements .....	11
7 Dimensions and volume .....	13
8 Determination of microwave power output .....	15
9 Efficiency .....	15
10 Technical tests for performance .....	17
11 Heating performance .....	19
12 Cooking performance .....	21
13 Defrosting performance .....	31
Annex A (informative) Optional heating tests – batter .....	53
Annex B (informative) Regional defrosting tests .....	57
Annex C (informative) Bibliography .....	63

# COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

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

### AVANT-PROPOS

- 1) La CEI (Commission Electrotechnique Internationale) 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. 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 intéressés sont représentés dans chaque comité d'études.
- 3) Les documents produits se présentent sous la forme de recommandations internationales. Ils sont publiés comme normes, rapports techniques ou guides et agréés comme tels par les Comités nationaux.
- 4) Dans le but d'encourager l'unification internationale, les Comités nationaux de la CEI s'engagent à appliquer de façon transparente, dans toute la mesure possible, les Normes internationales de la CEI dans leurs normes nationales et régionales. Toute divergence entre la norme de la CEI et la norme nationale ou régionale correspondante doit être indiquée en termes clairs dans cette dernière.
- 5) La CEI n'a fixé aucune procédure concernant le marquage comme indication d'approbation et sa responsabilité n'est pas engagée quand un matériel est déclaré conforme à l'une de ses normes.
- 6) L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments de la présente Norme internationale peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. La CEI ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et de ne pas avoir signalé leur existence.

La Norme internationale CEI 60705 a été établie par le sous-comité 59H: Fours à micro-ondes, du comité d'études 59 de la CEI: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition parue en 1988 et ses amendements 1 (1993) et 2 (1993) dont elle constitue une révision technique.

Le texte de cette norme est issu des documents suivants:

FDIS	Rapport de vote
59H/97/FDIS	59H/98/RVD

Les rapports de vote indiqués dans le tableau ci-dessus donnent toute information sur le vote ayant abouti à l'approbation de cette norme.

Les annexes A, B et C sont données uniquement à titre d'information.

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 caractères gras** dans le texte sont définis à l'article 3.

Les différences suivantes existent dans certains pays:

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

## INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

HOUSEHOLD MICROWAVE OVENS –  
METHODS FOR MEASURING PERFORMANCE

## FOREWORD

- 1) The IEC (International Electrotechnical Commission) is a worldwide organization for standardization comprising all national electrotechnical committees (IEC National Committees). The object of the 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, the IEC publishes International Standards. 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. The 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 the 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 National Committees.
- 3) The documents produced have the form of recommendations for international use and are published in the form of standards, technical reports or guides and they are accepted by the National Committees in that sense.
- 4) In order to promote international unification, IEC National Committees undertake to apply IEC International Standards transparently to the maximum extent possible in their national and regional standards. Any divergence between the IEC Standard and the corresponding national or regional standard shall be clearly indicated in the latter.
- 5) The IEC provides no marking procedure to indicate its approval and cannot be rendered responsible for any equipment declared to be in conformity with one of its standards.
- 6) Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this International Standard may be the subject of patent rights. The IEC shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

International Standard IEC 60705 has been prepared by subcommittee 59H: Microwave ovens, of IEC technical committee 59: Performance of household electrical appliances.

This third edition of IEC 60705 cancels and replaces the second edition, issued in 1988, and its amendments 1 (1993) and 2 (1993); it constitutes a technical revision.

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

FDIS	Report on voting
59H/97/FDIS	59H/98/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.

Annexes A, B and C are for information only.

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.

The following differences exist in some countries:

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

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

## 1 Domaine d'application

Cette Norme internationale s'applique aux **fours micro-ondes** à usage domestique. Elle s'applique également aux **fours micro-ondes combinés**.

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

NOTE 1 – Cette norme ne traite pas

- des fours ne pouvant pas accepter une charge ayant un diamètre  $\geq 200$  mm;
- des règles de sécurité (voir la CEI 60335-2-25) [1]\* et la CEI 60335-2-90 [2]).

NOTE 2 – Cette norme ne s'applique pas à des fours incorporant seulement des éléments chauffants conventionnels (voir la CEI 60350) [3].

## 2 Références normatives

Le document normatif suivant contient des dispositions qui, par suite de la référence qui y est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Pour les références datées, les amendements ultérieurs ou les révisions de ces publications ne s'appliquent pas. Toutefois, les parties prenantes aux accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des documents normatifs indiqués ci-après. Pour les références non datées, la dernière édition du document normatif en référence s'applique. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur.

CISPR 11:1997, *Appareils industriels, scientifiques et médicaux (ISM) à fréquence radio-électrique – Caractéristiques de perturbations électromagnétiques – Limites et méthodes de mesure*

## 3 Définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les définitions suivantes s'appliquent.

### 3.1

#### **four micro-ondes**

appareil utilisant l'énergie électromagnétique dans la bande de fréquence ISM de 2 450 MHz, pour le chauffage d'aliments et de boissons dans la cavité.

NOTE 1 – Le four micro-ondes peut comporter un élément de brunissement.

NOTE 2 – Les bandes de fréquence ISM sont les fréquences électromagnétiques établies par l'UIT et retranscrites dans le CISPR 11.

### 3.2

#### **four micro-ondes combiné**

**four micro-ondes** dans lequel l'énergie micro-ondes est combinée à l'énergie thermique

\* Les chiffres entre crochets renvoient à la bibliographie donnée dans l'annexe C.



# HOUSEHOLD MICROWAVE OVENS – METHODS FOR MEASURING PERFORMANCE

## 1 Scope

This International Standard applies to **microwave ovens** for household use. It also applies to **combination microwave ovens**.

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

NOTE 1 – This standard does not deal with:

- ovens which cannot accept a load having a diameter of  $\geq 200$  mm;
- safety requirements (see IEC 60335-2-25 [1]\* and IEC 60335-2-90 [2]).

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

## 2 Normative references

The following normative document contains provisions which, through reference in this text, constitute provisions of this International Standard. For dated references, subsequent amendments to, or revisions of, any of these publications do not apply. However, parties to agreements based on this International Standard are encouraged to investigate the possibility of applying the most recent edition of the normative document indicated below. For undated references, the latest edition of the normative document referred to applies. Members of IEC and ISO maintain registers of currently valid International Standards.

CISPR 11:1997, *Industrial, scientific and medical (ISM) radio-frequency equipment – Electromagnetic disturbance characteristics – Limits and methods of measurement*

## 3 Definitions

For the purpose of this International Standard, the following definitions apply.

### 3.1

#### **microwave oven**

appliance using electromagnetic energy in the ISM frequency band of 2 450 MHz, for heating food and beverages in the cavity.

NOTE 1 – The microwave oven may incorporate a browning element.

NOTE 2 – ISM frequency bands are the electromagnetic frequencies established by the ITU and reproduced in CISPR 11.

### 3.2

#### **combination microwave oven**

**microwave oven** in which the microwave energy is combined with thermal energy

\* Figures in square brackets refer to the bibliography given in annex C.

### 3.3

#### **transparence aux micro-ondes**

propriété d'un matériau ayant une capacité d'absorption et de réflexion aux micro-ondes négligeable

NOTE – La permittivité relative d'un matériau transparent aux micro-ondes est inférieure à 7 et le facteur de perte relative est inférieur à 0,015.

### 3.4

#### **tension assignée**

tension assignée à l'appareil par le fabricant

## 4 Classification

Les appareils sont classés en fonction de leur type et de leurs caractéristiques.

### 4.1 En fonction du type

- fours micro-ondes;
- fours micro-ondes combinés.

Le type de l'appareil doit être précisé dans le rapport.

### 4.2 En fonction des caractéristiques

- dimensions utiles de la cavité;
- avec ou sans plateau tournant.

Les caractéristiques du four doivent être indiquées dans le rapport.

## 5 Liste des mesures

L'aptitude à la fonction est déterminée par les essais spécifiés dans le tableau 1.

### 3.3

#### **microwave transparent**

property of a material having negligible absorption and reflection of microwaves

NOTE – The relative permittivity of a microwave transparent material is less than 7 and the relative loss factor is less than 0,015.

### 3.4

#### **rated voltage**

voltage assigned to the appliance by the manufacturer

## 4 Classification

Appliances are classified according to their type and characteristics.

### 4.1 According to type

- **microwave ovens;**
- **combination microwave ovens.**

The type of oven shall be stated in the report.

### 4.2 According to characteristics

- usable cavity dimensions;
- with or without a turntable.

The characteristics of the oven shall be stated in the report.

## 5 List of measurements

Performance is measured by the tests listed in table 1.

**Tableau 1 – Liste des mesures**

Objet de la mesure	Article ou paragraphe	Reproductibilité	Four micro-ondes <sup>1)</sup>	Fours micro-ondes combinés
Dimensions externes	7.1	oui	*	*
Dimensions utiles de la cavité	7.2	oui	*	*
Volume utile de la cavité	7.3	oui	*	*
Puissance micro-ondes restituée	8	oui	*	
Rendement	9	oui	*	
Récipient carré	10.1	oui	*	
Bechers multiples	10.2	oui	*	
Chauffage de boissons	11.1	oui	*	
Réchauffage des aliments simulés	11.2	oui	*	
Crème aux oeufs	12.3.1	non	*	
Gâteau de Savoie	12.3.2	non	*	
Pain de viande	12.3.3	non	*	
Gratin de pommes de terre	12.3.4	non		*
Gâteau	12.3.5	non		*
Poulet	12.3.6	non		*
Décongélation de viande	13.3	non	*	
Pâte	Annexe A	non	*	
* L'essai s'applique.				
<sup>1)</sup> A l'exception des essais de 10.1, ces essais s'appliquent également aux fours micro-ondes combinés lorsqu'ils sont mis en fonctionnement micro-ondes seulement.				

## 6 Conditions générales de mesures

*Sauf spécifications contraires, les mesures sont faites dans les conditions suivantes.*

### 6.1 Tension d'alimentation

*Les essais sont réalisés à la **tension assignée**  $\pm 1$  %. Si l'appareil couvre une plage de tension assignée, les essais sont réalisés à la tension nominale du pays dans lequel l'appareil est destiné à être utilisé. Cette tension est indiquée dans le rapport.*

NOTE – Il est recommandé que la tension d'alimentation soit essentiellement sinusoïdale. Dans le cas contraire, les résultats d'essais peuvent en être affectés.

### 6.2 Température ambiante

*Les essais sont réalisés dans une salle exempte de tout courant d'air dans laquelle la température ambiante est maintenue à  $20\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$ .*

### 6.3 Eau

*On utilise de l'eau potable pour les essais.*

Table 1 – List of measurements

Item of measurement	Clause or subclause	Reproducibility	Microwave ovens <sup>1)</sup>	Combination microwave ovens
External dimensions	7.1	Yes	*	*
Usable cavity dimensions	7.2	Yes	*	*
Usable cavity volume	7.3	Yes	*	*
Microwave power output	8	Yes	*	
Efficiency	9	Yes	*	
Square tank	10.1	Yes	*	
Multiple cup	10.2	Yes	*	
Heating beverages	11.1	Yes	*	
Heating simulated food	11.2	Yes	*	
Egg custard	12.3.1	No	*	
Sponge cake	12.3.2	No	*	
Meatloaf	12.3.3	No	*	
Potato gratin	12.3.4	No		*
Cake	12.3.5	No		*
Chicken	12.3.6	No		*
Meat defrosting	13.3	No	*	
Batter	Annex A	No	*	
* Test is applicable.				
<sup>1)</sup> Except for the tests of 10.1, these tests are also applicable to <b>combination microwave ovens</b> when operated in the microwave only mode.				

## 6 General conditions for measurements

*Unless otherwise specified, the measurements are made under the following conditions.*

### 6.1 Supply voltage

*The appliance is supplied at **rated voltage**  $\pm 1$  %. If the appliance has a rated voltage range, the tests are carried out at the nominal voltage of the country where the appliance is intended to be used. This voltage is stated in the report.*

NOTE – The supply voltage should be essentially sinusoidal. Results of the tests may otherwise be affected.

### 6.2 Test room

*The tests are carried out in a substantially draught-free room in which the ambient temperature is maintained at  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .*

### 6.3 Water

*Potable water is used for the tests.*

## 6.4 Les conditions de départ du four

*Au début de chaque essai*

- les températures du magnétron et du transformateur de puissance doivent être comprises dans les limites de 5 K par rapport à la température ambiante, ou
- le four n'a pas fonctionné pendant une durée d'au moins 6 h. Cependant, cette durée peut être réduite s'il peut être démontré que la puissance restituée du micro-ondes, définie dans l'article 8, peut être atteinte plus vite.

NOTE – On peut utiliser une ventilation forcée pour réduire la température du four.

## 6.5 Programmation

*Les essais sont réalisés le réglage étant positionné de telle sorte que la puissance restituée soit la plus élevée.*

## 7 Dimensions et volume

### 7.1 Dimensions extérieures

*On mesure la hauteur, la largeur et la profondeur hors tout de l'appareil sans prendre en compte les boutons et poignées en façade. La profondeur est également mesurée porte grande ouverte. Les dimensions sont à la figure 1. Si l'appareil est fourni avec des pieds réglables, on détermine la hauteur de l'appareil avec les pieds réglés à leur position minimale puis à leur position maximale.*

Les dimensions sont indiquées en millimètres.

### 7.2 Dimensions utiles de la cavité

Les dimensions utiles de la cavité renseignent sur l'espace disponible pour des récipients alimentaires. On prend en compte des protubérances significatives telles que les caches de brasseur d'ondes, mais pas des détails insignifiants tels que des bords arrondis.

*Les dimensions utiles sont déterminées comme suit :*

- la hauteur utile est la distance verticale entre le plan principal de l'étagère et le plan du plafond, qui est déterminé par le point le plus bas dans un rayon de 100 mm à partir de la ligne verticale du centre de la cavité;
- la largeur utile est la distance horizontale entre les plans principaux des parois latérales;
- la profondeur utile est la distance horizontale entre le plan principal de la partie intérieure de la porte, fermée, et le plan principal de la paroi arrière;
- le diamètre utile est égal à deux fois la distance la plus courte entre l'axe de rotation du plateau tournant et la paroi la plus proche ou la porte.

Un exemple est présenté en figure 2.

Les dimensions sont indiquées en millimètres.

### 7.3 Volume utile

Le volume utile de la cavité fournit des informations pour classer les tailles de cavités.

Le volume utile est calculé à partir de la hauteur, de la largeur et de la profondeur utiles mesurées comme indiqué en 7.2. Pour des fours ayant un plateau tournant, le volume utile est représenté par le cylindre circulaire calculé à partir du diamètre et de la hauteur.

Le volume est énoncé en litres, arrondi au litre le plus proche.

## 6.4 Initial condition of the oven

*At the beginning of each test,*

- *the temperatures of the magnetron and the power transformer shall be within 5 K of the ambient temperature, or*
- *the oven has not been operated for a period of at least 6 h. However, this period may be reduced if it can be demonstrated that the microwave power output, as determined in clause 8, is available earlier.*

NOTE – Forced cooling may be used to assist in reducing the oven temperature.

## 6.5 Control setting

*The tests are carried out with the controls set to give the highest power output.*

## 7 Dimensions and volume

### 7.1 External dimensions

*The overall height, width and depth of the appliance, excluding any knobs and handles on the front surface, are measured. The depth is also measured with the door fully open. The dimensions are shown in figure 1. If adjustable feet are provided, the height of the appliance is determined with the feet in their minimum and maximum positions.*

The dimensions are stated in millimetres.

### 7.2 Usable cavity dimensions

The usable cavity dimensions provide information on the space available for food containers. Significant protrusions such as stirrer covers are taken into account, but not minor details such as rounded edges.

*The usable dimensions are determined as follows:*

- *usable height, the vertical distance between the major plane of the shelf and the plane of the ceiling, which is determined by the lowest point within a 100 mm radius from the vertical centre line of the cavity;*
- *usable width, the horizontal distance between the major planes of the side walls;*
- *usable depth, the horizontal distance between the major plane of the inside of the closed door and the major plane of the rear wall;*
- *usable diameter, twice the shortest distance from the centre of rotation of the turntable to the nearest wall or the door.*

An example is shown in figure 2.

Dimensions are stated in millimetres.

### 7.3 Usable volume

The usable volume provides information for classification of cavity sizes.

The usable volume is calculated from the usable height, width and depth measured in 7.2. For ovens with a turntable, the usable volume is the circular cylinder calculated from the diameter and height.

The volume is stated in litres, rounded to the nearest litre.

## 8 Détermination de la puissance micro-ondes restituée

La mesure est effectuée avec une charge d'eau dans un récipient en verre. La température initiale de l'eau est inférieure à la température ambiante, et elle est chauffée au micro-ondes pour atteindre approximativement la température ambiante. Ce procédé permet d'être sûr que les pertes de chaleur et la capacité de chauffage du récipient, pour lesquels on introduit un facteur de correction, aient un effet minimum. Cependant, le procédé requiert que la température de l'eau soit mesurée de façon précise.

*Pour cet essai, on utilise un récipient cylindrique en verre de borosilicate, de 3 mm d'épaisseur maximum, d'environ 190 mm de diamètre extérieur et 90 mm de hauteur. Le poids du récipient est constaté.*

*Au départ de l'essai, le four et le récipient vide sont à température ambiante. Pour l'essai, on utilise de l'eau dont la température initiale est de  $10\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ . La température de l'eau est mesurée immédiatement avant qu'elle ne soit versée dans le récipient.*

*Une quantité de  $1\,000\text{ g} \pm 5\text{ g}$  d'eau est versée dans le récipient, pour obtenir la masse effective. Le récipient est alors immédiatement placé au centre de l'étagère du four située à sa position la plus basse. Le four est mis en fonctionnement et on mesure le temps que met l'eau à atteindre  $20\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ . Ensuite, on arrête le four et on mesure la température finale de l'eau dans les 60 s suivantes.*

NOTE 1 – On agite l'eau avant d'en mesurer la température.

NOTE 2 – Pour remuer et mesurer, il convient d'utiliser des ustensiles ayant une faible capacité thermique.

*La puissance micro-ondes restituée est calculée d'après la formule suivante:*

$$P = \frac{4,187 \cdot m_w (T_2 - T_1) + 0,55 \cdot m_c (T_2 - T_0)}{t}$$

où

$P$  est la puissance micro-ondes restituée, en watts;

$m_w$  est la masse de l'eau, en grammes;

$m_c$  est la masse du récipient, en grammes;

$T_0$  est la température ambiante en degrés Celsius;

$T_1$  est la température initiale de l'eau, en degrés Celsius;

$T_2$  est la température finale de l'eau, en degrés Celsius;

$t$  est le temps de chauffage, en secondes, à l'exclusion de la durée de chauffage du filament de magnétron.

La puissance micro-ondes restituée, est indiquée en watts, arrondie aux 50 W les plus proches.

## 9 Rendement

*L'énergie consommée pendant l'essai de l'article 8 est mesurée.*

*Le rendement du four est calculé d'après la formule suivante:*

$$\eta = 100 \frac{Pt}{W_{in}}$$



## 8 Determination of microwave power output

The measurement is made with a water load in a glass container. The water temperature is initially below ambient temperature and is raised to approximately ambient temperature by heating in the microwave oven. This procedure ensures that the heat losses and the heat capacity of the container have a minimum effect, but in any case a correction factor is introduced. However, the procedure requires the water temperature to be measured accurately.

*A cylindrical container of borosilicate glass is used for the test. It has a maximum thickness of 3 mm, an external diameter of approximately 190 mm and a height of approximately 90 mm. The mass of the container is determined.*

*At the start of the test, the oven and the empty container are at ambient temperature. Water having an initial temperature of  $10\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$  is used for the test. The water temperature is measured immediately before it is poured into the container.*

*A quantity of  $1\,000\text{ g} \pm 5\text{ g}$  of water is added to the container and its actual mass obtained. The container is then immediately placed in the centre of the oven shelf, which is in its lowest normal position. The oven is operated and the time for the water temperature to attain  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$  is measured. The oven is then switched off and the final water temperature is measured within 60 s.*

NOTE 1 – The water is stirred before its temperature is measured.

NOTE 2 – Stirring and measuring devices are to have a low heat capacity.

The microwave power output is calculated from the formula:

$$P = \frac{4,187 \cdot m_w (T_2 - T_1) + 0,55 \cdot m_c (T_2 - T_0)}{t}$$

where

$P$  is the microwave power output, in watts;

$m_w$  is the mass of the water, in grams;

$m_c$  is the mass of the container, in grams;

$T_0$  is the ambient temperature, in degrees Celsius;

$T_1$  is the initial temperature of the water, in degrees Celsius;

$T_2$  is the final temperature of the water, in degrees Celsius;

$t$  is the heating time, in seconds, excluding the magnetron filament heating-up time.

The microwave power output is stated in watts, rounded off to the nearest 50 W.

## 9 Efficiency

*The energy consumed during the test of clause 8 is measured.*

*The efficiency of the oven is calculated from the formula:*

$$\eta = 100 \frac{Pt}{W_{in}}$$

où

$P$  est la puissance micro-ondes restituée, en watts;

$t$  est la durée de chauffage, en secondes;

$\eta$  est le rendement;

$W_{in}$  est la consommation d'énergie, en watt-secondes.

NOTE – L'énergie absorbée comprend l'énergie consommée pendant la durée de chauffage du filament du magnétron.

Le rendement est exprimé en pourcentage, arrondi au chiffre entier le plus proche.

## 10 Essais techniques d'aptitude à la fonction

Le but de ces essais est d'évaluer l'uniformité de chauffage en utilisant de l'eau. Ils présentent l'avantage de fournir des résultats numériques directs. Puisque le chauffage, la cuisson et la décongélation des aliments dépendent de la géométrie et des autres caractéristiques de la charge en affectant la répartition des micro-ondes, il est recommandé d'utiliser les résultats de ces essais avec précaution. Les essais réalisés avec de l'eau sont complémentaires des essais d'aptitude à la fonction des articles 11 à 13, et fournissent un complément d'évaluation sur l'uniformité du chauffage.

*On utilise de l'eau ayant une température de  $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .*

*La puissance micro-ondes restituée, mesurée selon l'article 8, est utilisée pour calculer les temps de chauffage correspondant aux valeurs énergétiques attribuées aux différentes charges.*

### 10.1 Essai avec le récipient carré

#### 10.1.1 Mode opératoire

*Le récipient, tel que spécifié à la figure 3, est rempli de  $1\,000\text{ g} \pm 10\text{ g}$  d'eau. On mesure la température de l'eau. On place le récipient au centre de l'étagère, un côté parallèle à la face avant de l'appareil. Le four est mis en fonctionnement pour une durée correspondant à une énergie restituée de 100 kWh.*

*On retire le récipient du four. On mesure la température de l'eau dans les 30 s suivant la fin de la période de chauffage.*

NOTE – La mesure de température est facilitée en utilisant un équipement composé de 25 thermocouples.

*Si le four comporte plus d'une position d'étagère, l'essai est réalisé autant de fois avec le récipient.*

#### 10.1.2 Evaluation

Les valeurs minimale et maximale de montée en température des neuf compartiments intérieurs sont calculées en pourcentage de la montée en température moyenne des 25 compartiments.

Les valeurs minimale et maximale de montée en température des 16 compartiments extérieurs sont calculées en pourcentages de la montée en température moyenne des 25 compartiments.

Les valeurs calculées sont relevées, arrondies au nombre entier le plus proche.

where

$P$  is the calculated microwave power output in watts;

$t$  is the heating time, in seconds;

$\eta$  is the efficiency;

$W_{in}$  is the energy input, in watt-seconds.

NOTE – The energy input includes the energy consumed during the magnetron filament heat-up time.

The efficiency is stated in per cent, rounded off to the nearest whole number.

## 10 Technical tests for performance

The purpose of these tests is to evaluate uniformity of heating by using water. They offer the advantage of expressing the results numerically. Since heating, cooking and defrosting of food involves the geometry and other characteristics of the load affecting the microwave field distribution, the results of these tests should be used with caution. These water tests are complementary to the performance tests of clauses 11 to 13 and provide additional evaluation of heating uniformity.

*Water having a temperature of  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$  is used.*

*The microwave power output measured according to clause 8 is used to calculate the heating times corresponding to the energy values given for the various loads.*

### 10.1 Square tank test

#### 10.1.1 Procedure

*The tank specified in figure 3 is filled with  $1\,000\text{ g} \pm 10\text{ g}$  of water. The water temperature is measured. The tank is placed centrally on the shelf, one side being parallel to the front of the oven. The oven is operated for a time corresponding to an output energy of 100 kW.*

*The tank is removed from the oven. The water temperature is measured within 30 s after the end of the heating period.*

NOTE – The temperature measurement is facilitated by using equipment having 25 thermocouples.

*If the oven has more than one shelf position, the test is carried out with the tank on each position in turn.*

#### 10.1.2 Evaluation

The minimum and maximum values of the temperature rises of the nine inner compartments are calculated as percentages of the average temperature rise of all 25 compartments.

The minimum and maximum values of the temperature rises of the 16 outer compartments are calculated as percentages of the average temperature rise of all 25 compartments.

The calculated values are stated, rounded to the nearest whole number.

## 10.2 Essai avec bechers multiples

### 10.2.1 Mode opératoire

*On immerge les cinq bechers, tels que spécifiés à la figure 4, dans l'eau pour homogénéiser la température. Ensuite, on les retire de l'eau avant de sécher les parois extérieures. Chaque becher, posé sur un tapis d'isolation thermique, est rempli de  $100 \text{ g} \pm 1 \text{ g}$  d'eau. On mesure la température de l'eau avant de placer les bechers sur l'étagère du four comme indiqué à la figure 5. Ils sont ensuite chauffés pour une période correspondant à une énergie restituée de 50 kW.*

*On retire les bechers du four pour les replacer sur le tapis. On agite l'eau avant d'en mesurer la température. On effectue les mesures dans l'ordre numérique des bechers et dans les 30 s suivant la fin de la période de chauffage.*

*L'essai est répété en mesurant les températures finales dans l'ordre inverse.*

### 10.2.2 Evaluation

On calcule la montée en température moyenne de l'eau pour chaque position de becher. Ensuite, on calcule la différence entre le maximum et le minimum des cinq valeurs pour la diviser par la montée en température moyenne totale. Le résultat est exprimé en pourcentage, arrondi au nombre entier le plus proche.

## 11 Aptitude à la fonction de réchauffage

### 11.1 Chauffage de boissons

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité des températures et le temps de chauffage lorsque le four est utilisé pour chauffer des boissons.

#### 11.1.1 Mode opératoire

*Chacun des deux bechers, tels que décrits à la figure 4, est rempli de  $100 \text{ g} \pm 2 \text{ g}$  d'eau ayant une température de  $20 \text{ °C} \pm 2 \text{ °C}$ . On mesure la température réelle de l'eau. Les bechers sont placés sur l'étagère, comme indiqué aux figures 6a ou 6c. Le four est mis en fonctionnement jusqu'à ce que la température moyenne des deux bechers atteigne  $80 \text{ °C} \pm 5 \text{ °C}$ , on mesure la durée de montée en température. Après le chauffage, on enlève les bechers du four pour les placer sur un tapis d'isolation thermique. On brasse l'eau et on mesure les températures dans les 10 s après la fin de la période de chauffage.*

NOTE – Le temps de chauffage comprend le temps de montée en température du filament du magnétron.

*On refait l'essai, mais avec les bechers placés comme indiqué figures 6b ou 6d, le temps de chauffage restant identique.*

*Si la température moyenne de l'eau des quatre bechers n'est pas située dans la plage de  $80 \text{ °C} \pm 5 \text{ °C}$ , on refait l'essai en ajustant le temps de chauffage pour remplir cette condition.*

#### 11.1.2 Evaluation

Le temps de chauffage est calculé pour une montée en température de 60 K. Le résultat exprimé est arrondi à la seconde la plus proche.

On calcule l'échauffement moyen de l'eau des quatre bechers. L'écart le plus grand par rapport à la moyenne est divisé par l'échauffement moyen. Le résultat est exprimé en pourcentage variable, arrondi au nombre entier le plus proche.

## 10.2 Multiple cup test

### 10.2.1 Procedure

*The five cups as specified in figure 4 are immersed in water to equalise the temperature. They are then removed from the water and dried on the outside. Each cup is filled with  $100\text{ g} \pm 1\text{ g}$  of water and placed on a pad of thermal insulation. The water temperature is measured and the cups are placed on the oven shelf as shown in figure 5. They are then heated for a time corresponding to an output energy of 50 kW.*

*The cups are removed from the oven and replaced on the pad. The water is stirred and its temperature is measured. The measurements are carried out in numerical order of the cups and within 30 s after the end of the heating period.*

*The test is repeated, the final temperatures being measured in the reverse order.*

### 10.2.2 Evaluation

The average temperature rise of the water is calculated for each cup position. The difference between the maximum and minimum of the five values is then calculated and divided by the total average temperature rise.

The result is stated as a percentage, rounded to the nearest whole number.

## 11 Heating performance

### 11.1 Heating beverages

The purpose of the test is to evaluate the evenness of temperatures and the heating time when the oven is used for heating beverages.

#### 11.1.1 Procedure

*Two cups, as specified in figure 4, are each filled with  $100\text{ g} \pm 2\text{ g}$  of water having a temperature of  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ . The actual water temperature is measured. The cups are placed on the shelf in the position shown in figures 6a or 6c. The oven is operated until the average temperature of the two cups is  $80\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , the heating time being measured. After heating, the cups are removed from the oven and placed on a pad of thermal insulation. The water is stirred and the temperatures measured within 10 s of the end of the heating period.*

NOTE – The heating time includes the magnetron filament heat-up time.

*The test is repeated but with the cups placed in the position shown in figures 6b or 6d, the heating time being the same.*

*If the average water temperature of the four cups is not within the range  $80\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , the test is repeated to achieve this condition by adjusting the heating time.*

#### 11.1.2 Evaluation

The heating time is calculated for a 60 K temperature rise. The result is stated, rounded to the nearest second.

The average water temperature rise of the four cups is calculated. The maximum deviation from the average is divided by the average temperature rise. The result is stated as a percentage variation, rounded to the nearest whole number.

## 11.2 Réchauffage des aliments simulés

Le but de cet essai est d'évaluer la capacité du four à chauffer de façon uniforme en utilisant des simulations d'aliments.

NOTE 1 – Les résultats sont destinés à être utilisés pour vérifier l'uniformité de chauffage d'une seule portion d'aliments.

NOTE 2 – Un essai supplémentaire nécessitant une pâte comme aliment simulé est décrit dans l'annexe A.

### 11.2.1 Mode opératoire

*Le récipient spécifié à la figure 7 est ramené à une température approximative de 10 °C. On le remplit de 400 g ± 4 g d'eau ayant une température de 10 °C ± 2 °C. On place le récipient au centre de l'étagère, les côtés les plus longs parallèles à la façade du four. On place un équipement constitué de 25 thermocouples espacés de façon régulière sur le récipient et on agite l'eau. On mesure la température de l'eau dans chaque compartiment. On retire l'équipement et le four est mis en fonctionnement dans un délai de 15 s suivant la mesure.*

*On fait chauffer le récipient jusqu'à ce que la température la plus élevée atteigne environ 40 °C ± 5 °C.*

*Le récipient toujours dans le four, l'équipement est placé sur le récipient de telle façon que les thermocouples soient au centre de chaque compartiment, approximativement à 10 mm au-dessus de la base, en prenant soin de ne pas agiter l'eau. On mesure les températures dans les 30 s suivant la fin de la période de chauffage.*

### 11.2.2 Evaluation

On calcule la montée en température moyenne de tous les compartiments. On divise l'échauffement le plus élevé et l'échauffement le plus bas par la moyenne.

On exprime les résultats en variations de pourcentage, arrondis au nombre entier le plus proche.

## 12 Aptitude à la fonction de cuisson

### 12.1 Généralités

Cet article définit des méthodes d'essais en utilisant des aliments pour vérifier les performances de cuisson et de rôtissage du four. Les essais sont réalisés selon les instructions du fabricant pour les différents types d'aliments, en utilisant des plats en verre de borosilicate ayant une épaisseur maximale de 6 mm.

NOTE – Sauf spécification donnée par le constructeur, les essais sont réalisés en utilisant tous les modes de fonctionnement préconisés, par exemple avec plateau fixe ou tournant.

### 12.2 Evaluation

La vitesse, le résultat et la commodité d'emploi du four sont évalués.

La vitesse est le temps total de cuisson, y compris les périodes de repos. La période de repos spécifiée après le chauffage n'est pas prise en compte.

Le résultat est évalué en vérifiant:

- l'uniformité de cuisson, du brunissement et du rôtissage en termes d'aspect et de texture en relation avec les résultats attendus;

## 11.2 Heating simulated food

The purpose of the test is to evaluate the ability of the oven to heat uniformly by using a simulated food load.

NOTE 1 – The results are intended to be used to assess the evenness of heating a single portion of food.

NOTE 2 – An additional test using batter as a simulated food is described in annex A.

### 11.2.1 Procedure

*The tank specified in figure 7 is cooled to approximately 10 °C. It is filled with 400 g ± 4 g of water having a temperature of 10 °C ± 2 °C. The tank is placed in the centre of the shelf with the longer sides parallel to the front of the oven. A fixture incorporating 25 regularly spaced thermocouples is placed on the tank and the water is stirred. The water temperature of each compartment is measured. The fixture is removed and the oven is operated within 15 s of the measurement.*

*The tank is heated until the highest temperature is 40 °C ± 5 °C.*

*With the tank still in the oven, the fixture is placed on the tank so that the thermocouples are located centrally in each compartment and approximately 10 mm above the bottom, taking care not to stir the water. The temperatures are measured within 30 s of the end of the heating period.*

### 11.2.2 Evaluation

The average temperature rise of all the compartments is calculated. The highest and lowest temperature rises are each divided by the average.

The results are stated as percentage variations, rounded to the nearest whole numbers.

## 12 Cooking performance

### 12.1 General

This clause provides test methods using foodstuffs to assess the cooking, baking and roasting performance of the oven. The tests are carried out in accordance with the manufacturer's instructions for the various types of foods using borosilicate glass dishes having a maximum thickness of 6 mm.

NOTE – Unless otherwise specified by the manufacturer, the tests are carried out using all modes of operation provided, such as a fixed and rotating shelf.

### 12.2 Evaluation

The speed, result and convenience of using the oven are evaluated.

Speed is the total cooking time including rest periods. It does not include any standing period after heating.

The result is evaluated by assessing:

- uniformity of cooking, baking, browning or roasting in terms of appearance and texture compared with expected results;



- les zones qui ne sont pas cuites en termes de dimensions et d'emplacement;
- les zones brûlées des aliments soumis au brunissement en termes de dimensions et d'emplacement.

Les résultats peuvent être évalués comme suit:

- pas de surcuisson ni de sous-cuisson;
- quelques parties légèrement trop cuites ou quelques parties pas tout à fait assez cuites;
- quelques parties légèrement trop cuites et quelques parties pas tout à fait assez cuites;
- quelques parties trop cuites et quelques parties pas assez cuites;
- quelques parties très surcuites et quelques parties très «sous-cuites».

La commodité d'emploi est évaluée en notant le nombre de modes opératoires requis pendant la cuisson. Par exemple,

- la séparation de l'aliment ou de certaines parties;
- l'action de retourner l'aliment;
- une période de repos suivie d'une remise en marche manuelle.

NOTE – Les modes opératoires pour la programmation initiale des commandes ne sont pas évalués.

## 12.3 Essais

### 12.3.1 Crème aux oeufs

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité de cuisson d'un aliment ayant la forme d'un grand carré et une épaisseur modérée.

#### 12.3.1.1 Récipient

Un plat carré ayant les dimensions suivantes:

- une hauteur de  $50 \text{ mm} \pm 10 \text{ mm}$ ;
- une surface supérieure de l'aliment de  $500 \text{ cm}^2 \pm 50 \text{ cm}^2$ ;

La hauteur de l'aliment est de  $20 \text{ mm} \pm 3 \text{ mm}$ , sa masse nominale est de 1 000 g.

Si le plat est trop grand pour le four, on peut utiliser un plat plus petit ayant une surface de  $410 \text{ cm}^2 \pm 40 \text{ cm}^2$ . Dans ce cas, la hauteur de l'aliment est de  $20 \text{ mm} \pm 3 \text{ mm}$ , sa masse nominale étant de 750 g.

#### 12.3.1.2 Ingrédients

750 g de lait frais ayant environ 3 % à 4 % de matière grasse

375 g d'oeufs battus

125 g de sucre en poudre blanc.

NOTE – Ne pas diluer le lait avec de l'eau pour obtenir le pourcentage de matière grasse spécifié. S'il est nécessaire de diluer, il convient d'utiliser une combinaison de lait entier et de lait demi-écrémé.

#### 12.3.1.3 Mode opératoire

*Chauffer le lait à environ 60 °C. Battre les oeufs et verser le lait chaud sur le mélange. Ajouter le sucre et battre à vitesse moyenne en utilisant un batteur domestique. Passer et verser le mélange dans le récipient. Couvrir d'un film étirable et placer le tout dans le réfrigérateur jusqu'à ce que la température du mélange soit de  $5 \text{ °C} \pm 2 \text{ °C}$ .*



- parts which are not baked or cooked in terms of size and position;
- burnt areas of browned foods in terms of size and position.

The results may be evaluated as follows:

- no overcooking and no undercooking;
- some parts slightly overcooked or some parts slightly undercooked;
- some parts slightly overcooked and some parts slightly undercooked;
- some parts overcooked and some parts undercooked;
- some parts very overcooked and some parts very undercooked.

Convenience is evaluated by noting the number of procedures required during cooking. Examples are:

- separation of the food or removal of parts of it;
- manual turning of the food;
- a resting period and manual restarting.

NOTE – Initial setting procedures for the controls are not evaluated.

## 12.3 Tests

### 12.3.1 Egg custard

The purpose of this test is to evaluate the cooking uniformity of a large square food of moderate thickness.

#### 12.3.1.1 Container

Square dish having:

- height of 50 mm  $\pm$  10 mm;
- area at the top of the food of 500 cm<sup>2</sup>  $\pm$  50 cm<sup>2</sup>.

The height of the food is 20 mm  $\pm$  3 mm, its nominal mass being 1 000 g.

If this dish is too large for the oven, a smaller dish providing an area at the top of the food of 410 cm<sup>2</sup>  $\pm$  40 cm<sup>2</sup> may be used instead. In this case the height of the food is 20 mm  $\pm$  3 mm, its nominal mass being 750 g.

#### 12.3.1.2 Ingredients

750 g fresh milk with a fat content of 3 % to 4 %

375 g beaten eggs

125 g white castor sugar

NOTE – Milk should not be diluted using water to achieve the specified fat content. If dilution is required, it should be carried out using a combination of full-fat and semi-skimmed milk.

#### 12.3.1.3 Procedure

*Heat the milk to approximately 60 °C. Beat the eggs and pour the milk over them. Add the sugar and beat at medium speed using a food mixer. Strain and pour the mixture into the container. Cover with clingfilm and place in a refrigerator until the temperature of the mixture is 5 °C  $\pm$  2 °C.*

*Retirer le film étirable et faire cuire selon les instructions du constructeur pour ce type d'aliments. Si de telles instructions ne sont pas fournies, placer le plat au centre de l'étagère, les côtés parallèles à la porte. L'essai peut être recommencé à un niveau de puissance réduite si cela se révèle utile après l'évaluation.*

*Retirer le plat du four. Procéder à l'évaluation après une période de 2 h.*

### **12.3.2 Gâteau de Savoie**

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité de cuisson d'un aliment levé, rond et épais.

#### **12.3.2.1 Récipient**

Un récipient circulaire ayant les dimensions suivantes:

- une hauteur de 50 mm  $\pm$  10 mm;
- un diamètre extérieur de 230 mm  $\pm$  10 mm.

La hauteur de l'aliment est de 15 mm  $\pm$  2 mm, sa masse nominale étant de 475 g.

#### **12.3.2.2 Ingrédients**

170 g de farine de blé fluide ayant un faible taux de gluten

170 g de sucre en poudre blanc

10 g de levure

100 g d'eau

50 g de margarine contenant 80 % à 85 % de matière grasse

125 g d'oeufs battus

Du papier sulfurisé d'environ 200 mm de diamètre.

#### **12.3.2.3 Mode opératoire**

*S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante. Battre les oeufs et le sucre pendant 2 min à 3 min et ajouter la margarine fondue. Ajouter progressivement la farine, la levure et l'eau. Placer le papier sulfurisé au fond du plat et y verser la pâte.*

*Dans les 10 min suivant le mélange, placer le plat dans le four et cuire selon les instructions du fabricant pour ce type de charge. Si de telles instructions ne sont pas fournies, placer le plat au centre de l'étagère. L'essai peut être répété à un niveau de puissance réduite si cela s'avère utile après l'évaluation.*

*Retirer le plat du four. Après une période de 5 min, mesurer les hauteurs maximale et minimale du gâteau. Couper le gâteau en huit parts et procéder à l'évaluation.*

### **12.3.3 Pain de viande**

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité de cuisson d'un aliment épais et rectangulaire.

#### **12.3.3.1 Récipient**

Un plat rectangulaire dont les dimensions présentent les caractéristiques suivantes:

- rapport de la longueur à la largeur d'environ 2,25 sur 1;

*Remove the clingfilm and cook according to the manufacturer's instructions for this type of food. If instructions are not provided, place the dish in the centre of the shelf with its sides parallel to the door. The test may be repeated at a reduced power level if this is considered appropriate after evaluation.*

*Remove the dish from the oven. Make the evaluation after a period of 2 h.*

### **12.3.2 Sponge cake**

The purpose of this test is to evaluate the baking uniformity of a circular, thick, expanding food.

#### **12.3.2.1 Container**

A circular dish having:

- height of 50 mm  $\pm$  10 mm;
- external diameter of 230 mm  $\pm$  10 mm.

The height of the food is 15 mm  $\pm$  2 mm, its nominal mass being 475 g.

#### **12.3.2.2 Ingredients**

170 g soft white wheat flour, low gluten content  
170 g white castor sugar  
10 g baking powder  
100 g water  
50 g margarine with a fat content of 80 % to 85 %  
125 g beaten eggs  
Baking paper approximately 200 mm diameter.

#### **12.3.2.3 Procedure**

*Ensure that the ingredients are at room temperature. Whisk the eggs and sugar for 2 min to 3 min and add the melted margarine. Gradually add the flour, baking powder and water. Place the baking paper in the bottom of the dish and pour in the batter.*

*Within 10 min of mixing, place the dish in the oven and cook according to the manufacturer's instructions for this type of load. If instructions are not provided, place the dish in the centre of the shelf. The test may be repeated at a reduced power level if this is considered appropriate after evaluation.*

*Remove the dish from the oven. After a period of 5 min, measure the maximum and minimum heights of the cake. Cut the cake into eight pieces and make the evaluation.*

### **12.3.3 Meatloaf**

The purpose of this test is to evaluate cooking uniformity of a thick, rectangular food.

#### **12.3.3.1 Container**

Rectangular dish having:

- length to width ratio of approximately 2,25 to 1;

- hauteur de 75 mm  $\pm$  15 mm;
- surface de la partie supérieure de l'aliment de 225 cm<sup>2</sup>  $\pm$  25 cm<sup>2</sup>;

La hauteur des aliments est de 45 mm  $\pm$  3 mm, leur masse nominale étant de 900 g.

#### 12.3.3.2 Ingrédients

800 g de viande de boeuf hachée ayant une teneur maximale en graisse de 20 %

115 g d'oeufs battus

2 g de sel

Du film étirable

#### 12.3.3.3 Mode opératoire

*Battre les oeufs, les mélanger au boeuf haché et saler. Placer le mélange dans le plat et tasser de façon à s'assurer qu'il n'y ait pas de poches d'air et que la surface soit plate. Couvrir avec le film étirable et mettre dans un réfrigérateur jusqu'à ce que la température du mélange atteigne 5 °C  $\pm$  2 °C.*

*Retirer le film étirable et faire cuire conformément aux instructions du fabricant pour ce type d'aliments. Si de telles instructions ne sont pas fournies, placer le plat au centre de l'étagère, les côtés les plus longs parallèles à la porte. L'essai peut être répété à un niveau de puissance réduite si cela s'avère nécessaire pour l'évaluation.*

*Retirer le plat du four. Après un délai de 5 min, mesurer la température au centre du pain de viande. Couper le pain de viande verticalement en six parts égales et procéder à l'évaluation.*

#### 12.3.4 Gratin de pommes de terre

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité de cuisson et de brunissement d'aliments de forme circulaire, de surface importante et d'une épaisseur modérée.

##### 12.3.4.1 Récipient

Un plat circulaire ayant les dimensions suivantes:

- une hauteur de 50 mm  $\pm$  10 mm;
- un diamètre extérieur de 230 mm  $\pm$  10 mm.

Les aliments ont une hauteur approximative de 40 mm, la masse nominale étant de 1,1 kg.

##### 12.3.4.2 Ingrédients

750 g de pommes de terre pelées, à texture ferme

100 g de fromage râpé avec une teneur en matière grasse comprise entre 25 % et 30 %

50 g d'oeufs battus

200 g d'un mélange lait et crème avec une teneur en matière grasse comprise entre 15 % et 20 %

5 g de sel

- height of 75 mm  $\pm$  15 mm;
- area at the top of the food of 225 cm<sup>2</sup>  $\pm$  25 cm<sup>2</sup>.

The height of the food is 45 mm  $\pm$  3 mm, its nominal mass being 900 g.

#### 12.3.3.2 Ingredients

800 g minced beef with a maximum fat content of 20 %

115 g beaten eggs

2 g salt

Clingfilm

#### 12.3.3.3 Procedure

*Beat the eggs and mix in the minced beef and salt. Place the mixture in the dish and compact it as much as possible to ensure that there are no air pockets and that the surface is flat. Cover with the clingfilm and place in a refrigerator until the temperature of the mixture is 5 °C  $\pm$  2 °C.*

*Remove the clingfilm and cook according to the manufacturer's instructions for this type of food. If instructions are not provided, place the dish in the centre of the shelf with the longer sides parallel to the door. The test may be repeated at a reduced power level if this is considered appropriate after evaluation.*

*Remove the dish from the oven. After a period of 5 min, measure the temperature in the centre of the meatloaf. Cut the meatloaf vertically into six equal sections and make the evaluation.*

#### 12.3.4 Potato gratin

The purpose of this test is to evaluate the cooking and browning uniformity of a large circular food of moderate thickness.

##### 12.3.4.1 Container

A circular dish having:

- height of 50 mm  $\pm$  10 mm;
- external diameter of 230 mm  $\pm$  10 mm.

The height of the food is approximately 40 mm, its nominal mass being 1,1 kg.

##### 12.3.4.2 Ingredients

750 g peeled potatoes, firm texture

100 g shredded cheese with a fat content between 25 % to 30 %

50 g beaten eggs

200 g mixture of milk and cream with a fat content between 15 % to 20 %

5 g salt

### 12.3.4.3 Mode opératoire

*Couper les pommes de terre en tranches de 3 mm à 4 mm d'épaisseur. Remplir le plat non beurré avec approximativement la moitié des pommes de terre, et couvrir avec environ la moitié du fromage. Ajouter le reste de pommes de terre et couvrir avec le reste de fromage. Mélanger les oeufs, la crème et le sel et verser le mélange sur les pommes de terre.*

*Faire cuire selon les instructions du fabricant pour ce type d'aliments. Les énergies micro-ondes et thermiques peuvent être utilisées simultanément ou séquentiellement selon les instructions. Si de telles instructions ne sont pas fournies, programmer de telle sorte que le niveau de puissance micro-ondes soit dans la plage de 300 W à 400 W, et que le chauffage thermique soit dans une plage de 180 °C à 220 °C. Le temps de cuisson est compris entre 20 min à 30 min.*

*Retirer le plat du four. Procéder à l'évaluation après une période 5 min.*

*Cet essai peut être répété à différents niveaux de programmation si cela s'avère nécessaire après évaluation.*

### 12.3.5 Gâteau

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité de cuisson et de brunissement d'aliments à lever, épais et de forme circulaire.

#### 12.3.5.1 Récipient

Plat circulaire ayant les dimensions suivantes:

- une hauteur de 50 mm  $\pm$  10 mm,
- un diamètre extérieur de 230 mm  $\pm$  10 mm

La hauteur des aliments est de 22 mm  $\pm$  3 mm, la masse nominale étant de 700 g.

#### 12.3.5.2 Ingrédients

250 g de farine fluide blanche, à faible taux en gluten.

250 g de sucre en poudre blanc

15 g de levure

150 g d'eau

75 g de margarine ayant un taux de matière grasse compris entre 80 % et 85 %

185 g d'oeufs battus

Du papier sulfurisé d'un diamètre d'environ 200 mm.

#### 12.3.5.3 Mode opératoire

*S'assurer que les ingrédients sont à température ambiante. Battre les oeufs et le sucre pendant 2 min à 3 min et ajouter la margarine fondue. Ajouter progressivement la farine, la levure et l'eau. Placer le papier sulfurisé au fond du plat et y verser la pâte.*

*Dans les 10 min qui suivent, placer le plat dans le four et faire cuire selon les instructions du fabricant pour ce type d'aliments. Les énergies micro-ondes et thermique peuvent être utilisées simultanément ou séquentiellement selon les instructions. Si de telles instructions ne sont pas fournies pour ce type d'aliments, préchauffer le four à 180 °C. Programmer de telle sorte que le niveau de puissance micro-ondes soit dans la plage de 180 W à 220 W et que le chauffage thermique soit compris dans une gamme de température de 190 °C à 230 °C. Le temps de cuisson est compris entre 15 min et 25 min.*

### 12.3.4.3 Procedure

*Cut the potatoes into slices of 3 mm to 4 mm thickness. Fill the ungreased dish with approximately half the amount of potatoes and cover with about half of the cheese. Add the remaining potatoes and cover with the remaining cheese. Mix the eggs, cream and salt together and pour the mixture over the potatoes.*

*Cook according to the manufacturer's instructions for this type of food. The microwave and thermal energy may be used simultaneously or sequentially in accordance with the instructions. If instructions are not provided, set the controls so that the microwave power level is in the range of 300 W to 400 W and the thermal heating results in a temperature of 180 °C to 220 °C. The cooking time is 20 min to 30 min.*

*Remove the dish from the oven. After a period of 5 min, make the evaluation.*

*The test may be repeated at different control settings if this is considered appropriate after evaluation.*

### 12.3.5 Cake

The purpose of the test is to evaluate the baking and browning uniformity of a circular, thick, expanding food.

#### 12.3.5.1 Container

Circular dish having:

- height of 50 mm  $\pm$  10 mm;
- external diameter of 230 mm  $\pm$  10 mm

The height of the food is 22 mm  $\pm$  3 mm, its nominal mass being 700 g.

#### 12.3.5.2 Ingredients

250 g soft white wheat flour, low gluten content

250 g white castor sugar

15 g baking powder

150 g water

75 g margarine with a fat content between 80 % to 85 %

185 g beaten eggs

Baking paper approximately 200 mm diameter

#### 12.3.5.3 Procedure

*Ensure that the ingredients are at room temperature. Whisk the eggs and sugar for 2 min to 3 min and add the melted margarine. Gradually add the flour, baking powder and water. Place the baking paper in the bottom of the dish and pour in the batter.*

*Within 10 min of mixing, place the dish in the oven and heat according to the manufacturer's instructions for this type of food. The microwave and thermal energy may be used simultaneously or sequentially in accordance with the instructions. If instructions are not provided for this type of food, preheat the oven to 180 °C. Set the controls so that the microwave power level is in the range of 180 W to 220 W and the thermal heating results in a temperature of 190 °C to 230 °C. The baking time is 15 min to 25 min.*



*Retirer le plat du four. Après une période de 5 min, couper le gâteau en huit parts et procéder à l'évaluation.*

*Les essais peuvent être refaits à des niveaux de programmation différents si cela s'avère utile après l'évaluation.*

### **12.3.6 Poulet**

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité de rôtissage et de cuisson de la volaille.

#### **12.3.6.1 Récipient**

Un grilloir et une lèchefrite ou tout autre récipient recommandé par le fabricant.

#### **12.3.6.2 Ingrédients**

Un poulet de 1 200 g  $\pm$  200 g, sans les abats

Du film étirable

#### **12.3.6.3 Mode opératoire**

*Laver et sécher le poulet. Le couvrir avec le film étirable et le placer dans le réfrigérateur à une température de 5 °C  $\pm$  2 °C pendant au moins 12 h.*

*Retirer le film étirable et placer le poulet sur la grille et la lèchefrite. Placer la lèchefrite dans le four et faire cuire selon les instructions du fabricant. Les micro-ondes et l'énergie thermique peuvent être utilisées simultanément ou séquentiellement selon les instructions du fabricant. Si de telles instructions ne sont pas fournies, placer le plateau au centre de l'étagère et régler les commandes de façon appropriée pour ce type d'aliment.*

*Retirer le poulet du four et le laisser reposer pendant 2 min.*

*Mesurer la température de la partie la plus froide du poulet, en utilisant une sonde thermique.*

NOTE – La partie la plus froide est probablement:

- la partie la plus épaisse;
- proche des os;
- sous les ailes ou les pattes.

*Si la température est inférieure à 85 °C, l'essai est répété pendant un temps plus long ou à une programmation différente.*

*Le poulet est évalué pour son brunissement et son croustillant.*

## **13 Aptitude à la fonction de décongélation**

### **13.1 Généralités**

Cet article définit une méthode d'essais pour vérifier la décongélation d'un bloc d'aliments solides. L'essai est réalisé selon les instructions du fabricant pour la décongélation de ce type d'aliments.

NOTE – Des essais supplémentaires de décongélation, spécifiques aux régions, sont décrits dans l'annexe B.



*Remove the dish from the oven. After a period of 5 min, cut the cake into eight pieces and make the evaluation.*

*Tests may be repeated at different control settings if this is considered appropriate after evaluation.*

### **12.3.6 Chicken**

The purpose of this test is to evaluate the roasting and cooking uniformity of poultry.

#### **12.3.6.1 Container**

Grill grid and drip tray or other container specified by manufacturer.

#### **12.3.6.2 Ingredients**

Chicken, 1 200 g  $\pm$  200 g, without offal

Clingfilm

#### **12.3.6.3 Procedure**

*Wash and dry the chicken. Cover it with the clingfilm and place it in a refrigerator having a temperature of 5 °C  $\pm$  2 °C for at least 12 h.*

*Remove the clingfilm and place the chicken on the grill grid and drip tray. Place the tray in the oven and cook according to the manufacturer's instructions. The microwave and thermal energy may be used simultaneously or sequentially in accordance with the manufacturer's instructions. If instructions are not provided, place the tray in the centre of the shelf and set the controls as appropriate for this type of food.*

*Remove the chicken from the oven and allow it to stand for 2 min.*

*Measure the temperature of the coldest part of the chicken using a probe thermometer.*

NOTE – The coldest part is likely to be:

- the thickest part;
- close to the bone;
- under the wings or legs.

*If the temperature is less than 85 °C, the test is repeated for a longer time or with different control settings.*

*The chicken is evaluated for brownness and crispness.*

## **13 Defrosting performance**

### **13.1 General**

This clause provides a test method to assess the defrosting of a solid food block. The test is carried out in accordance with manufacturer's instructions for defrosting this type of food.

NOTE – Additional defrosting tests for regional use are specified in annex B.

### 13.2 Evaluation

La vitesse, le résultat et la commodité d'emploi du four sont évalués.

La vitesse représente le temps total de décongélation y compris les périodes de repos. Elle n'inclut pas le temps d'attente après la décongélation.

Le résultat est évalué en vérifiant l'uniformité de décongélation.

Les résultats peuvent être évalués comme suit:

- aucune zone supérieure à 25 °C et aucune zone inférieure à 0 °C;
- aucune zone supérieure à 25 °C et plusieurs zones inférieures à 0 °C;
- plusieurs zones supérieures à 25 °C, mais non cuites, et plusieurs zones inférieures à 0 °C;
- plusieurs zones supérieures à 25 °C avec des parties cuites, et aucune zone inférieure à 0 °C;
- quelques zones supérieures à 25 °C avec des parties cuites, et quelques zones inférieures à 0 °C.

NOTE 1 – Les températures sont mesurées à des hauteurs différentes de la viande en utilisant des sondes hypodermiques.

La commodité d'emploi est évaluée en notant le nombre de modes opératoires nécessaires pendant la décongélation. Les exemples sont:

- séparation des aliments, en totalité ou en partie;
- nécessité de retourner les aliments manuellement;
- un temps de repos et un redémarrage manuel.

NOTE 2 – Les procédés de programmation initiaux ne sont pas évalués.

### 13.3 Décongélation de viande

Le but de cet essai est d'évaluer l'uniformité de décongélation d'aliments épais.

#### 13.3.1.1 Récipient

Plat tel que décrit à la figure 8.

Une assiette plate, en plastique transparent aux micro-ondes, d'une épaisseur approximative de 3 mm.

*La hauteur des aliments est de 25 mm ± 4 mm, la masse nominale étant de 500 g.*

#### 13.3.1.2 Ingrédients

500 g de viande hachée ayant un taux de matière grasse maximal de 20 %

Du film étirable ou du papier aluminium

#### 13.3.1.3 Mode opératoire

*Recouvrir le plat film étirable ou de papier d'aluminium. Placer la viande hachée dans le plat et la tasser autant que possible pour s'assurer qu'il n'y ait pas de poches d'air et que la surface soit plate. Replier le film étirable ou le papier d'aluminium sur la viande, la retirer du plat et la placer sur une assiette plate. Placer la viande dans un congélateur, dont la température est approximativement de –20 °C, pendant au moins 12 h.*

## 13.2 Evaluation

The speed, result and convenience of using the oven are evaluated.

Speed is the total defrosting time including rest periods. It does not include any standing period after defrosting.

The result is evaluated by assessing the uniformity of defrosting.

The results may be evaluated as follows:

- no parts warmer than 25 °C and no parts cooler than 0 °C;
- no parts warmer than 25 °C and some parts cooler than 0 °C;
- some parts warmer than 25 °C but not cooked and some parts cooler than 0 °C;
- some parts warmer than 25 °C with portions cooked and no parts cooler than 0 °C;
- some parts warmer than 25 °C with portions cooked and some parts cooler than 0 °C.

NOTE 1 – The temperatures are measured at different heights of the meat using hypodermic probes.

Convenience is evaluated by noting the number of procedures required during defrosting. Examples are:

- separation of the food or removal of parts of it;
- manual turning of the food;
- a resting period and manual restarting.

NOTE 2 – Initial setting procedures for the controls are not evaluated.

## 13.3 Meat defrosting

The purpose of this test is to evaluate the uniformity of defrosting of a thick food item.

### 13.3.1.1 Container

Dish as specified in figure 8.

Flat, microwave transparent plastic plate approximately 3 mm thick.

*The height of the food is 25 mm ± 4 mm, its nominal mass being 500 g.*

### 13.3.1.2 Ingredients

500 g minced meat having a maximum fat content of 20 %

Clingfilm or aluminium foil

### 13.3.1.3 Procedure

*Line the dish with the clingfilm or aluminium foil. Place the minced meat in the dish and compact it as much as possible to ensure that there are no air pockets and the surface is flat. Fold the clingfilm or aluminium foil over the meat, take it out of the dish and place it on a flat plate. Place the meat in a freezer having a temperature of approximately –20 °C for at least 12 h.*

*Retirer le film étirable ou le papier d'aluminium et placer le bloc congelé sur une assiette plate en plastique. Décongeler selon les instructions du fabricant pour ce type d'aliments. Si les instructions ne sont pas fournies, il peut s'avérer nécessaire de réaliser des essais complémentaires pour déterminer la capacité de décongélation du four.*

*Retirer la viande du four. Procéder à l'évaluation après un délai de 5 min.*

NOTE – Les fours ayant une fonction de décongélation automatique sont également testés en décongélation manuelle.

IEC NORM.COM: Click to view the full PDF of IEC 60705:1999

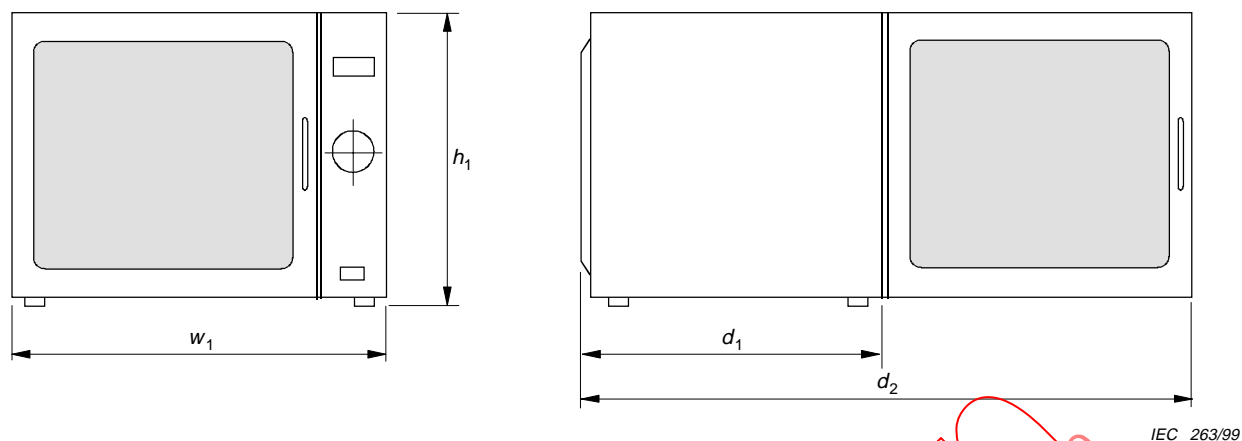
Withdawn

*Remove the clingfilm or aluminium foil and place the frozen block on the flat plastic plate. Defrost according to the manufacturer's instructions for this type of food. If instructions are not provided, it may be necessary to carry out additional tests to determine the defrost capability of the oven.*

*Remove the meat from the oven. After a period of 5 min, make the evaluation.*

NOTE – Ovens with an automatic defrosting function are also tested using manual defrosting.

Withdawn  
IECNORM.COM: Click to view the full PDF of IEC 60705:1999



IEC 263/99

- $h_1$  hauteur
- $w_1$  largeur
- $d_1$  profondeur
- $d_2$  profondeur, porte ouverte

Figure 1 – Dimensions hors tout du four micro-ondes

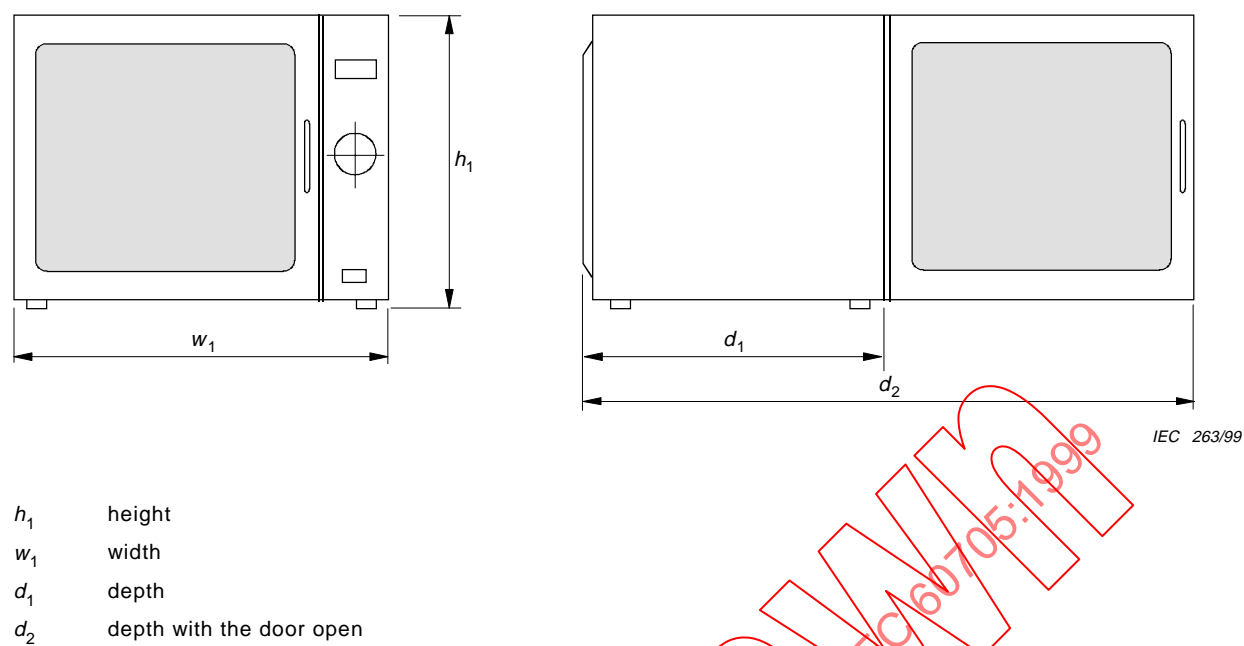
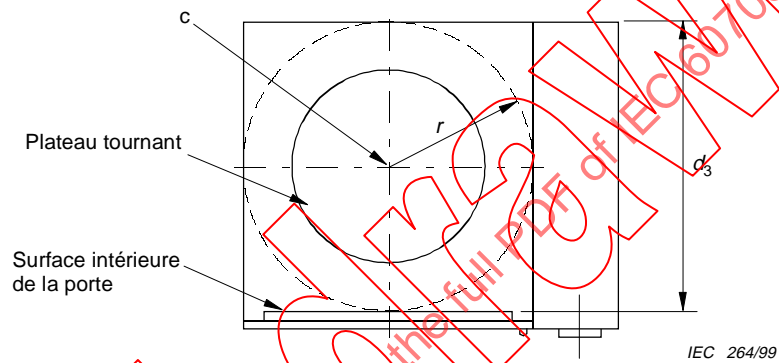
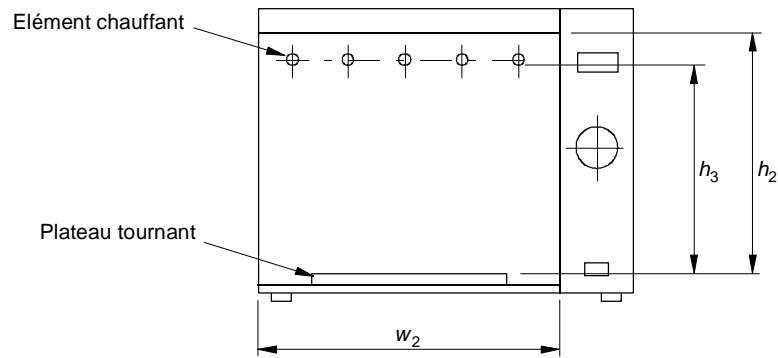


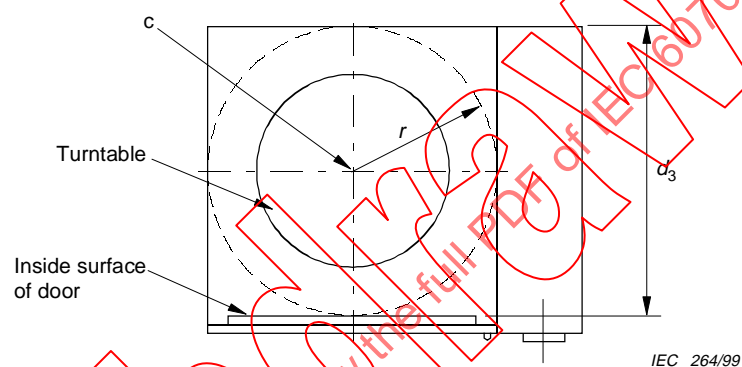
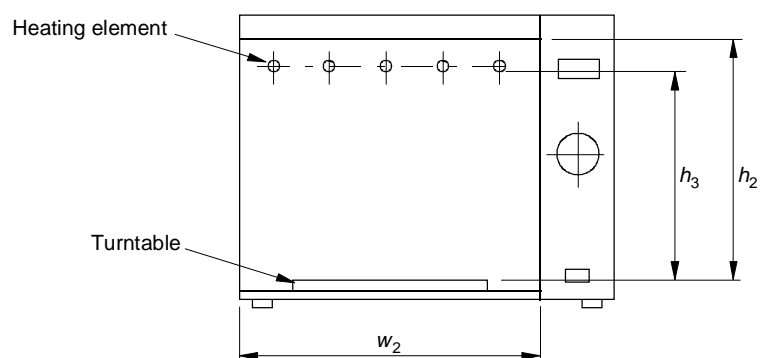
Figure 1 – External dimensions of the microwave oven



- $c$  centre de rotation du plateau tournant
- $h_2$  hauteur totale de la cavité
- $h_3$  hauteur utile de la cavité
- $w_2$  largeur utile de la cavité
- $d_3$  profondeur utile de la cavité
- $r$  distance de  $c$  à la paroi la plus proche

Figure 2 – Exemple des dimensions utiles de la cavité

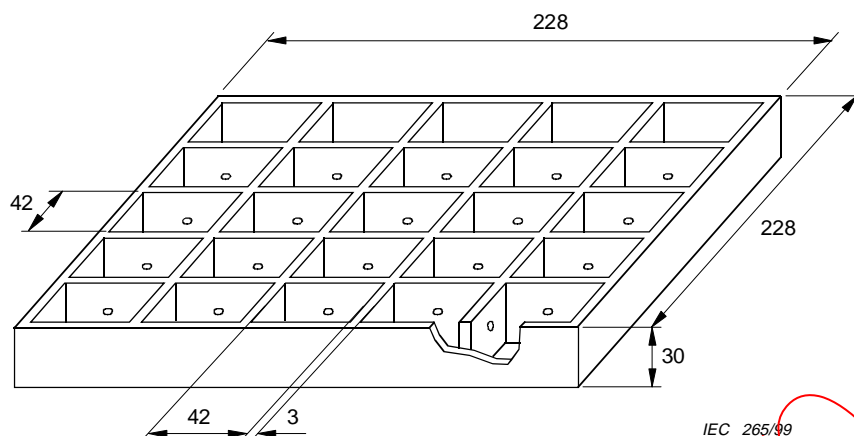




IEC 264/99

- c centre of rotation of the turntable
- $h_2$  overall height of the cavity
- $h_3$  usable height of the cavity
- $w_2$  usable width of the cavity
- $d_3$  usable depth of the cavity
- $r$  distance from c to the nearest wall

**Figure 2 – Example of usable cavity dimensions**



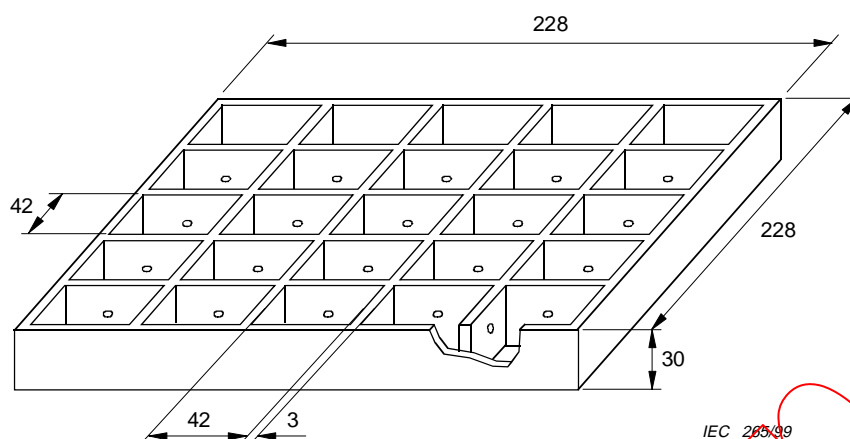
IEC 265/99

Dimensions en millimètres

NOTE 1 – Il y a un petit trou approximativement au centre de chaque séparateur.

NOTE 2 – Le récipient est fait dans un matériau transparent aux micro-ondes.

**Figure 3 – Récipient carré**



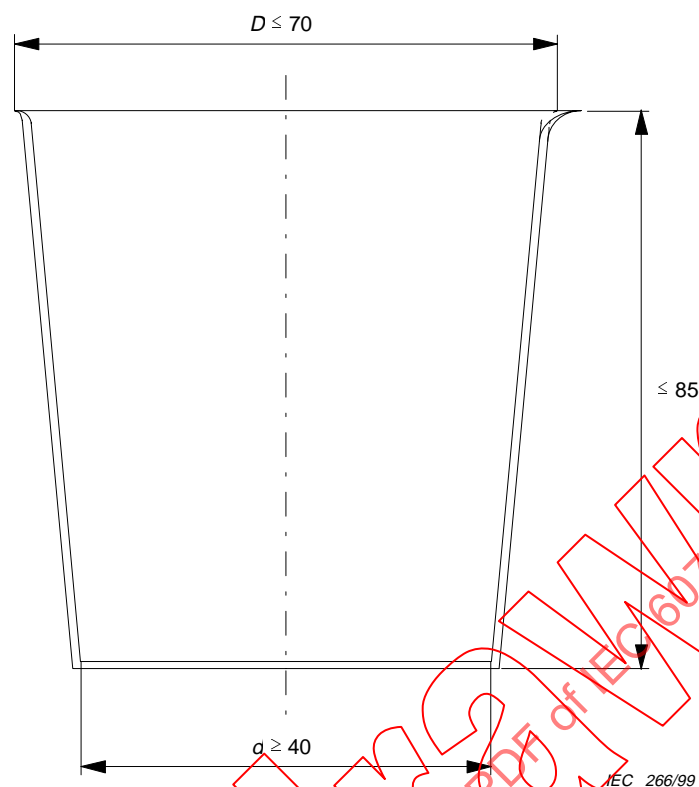
IEC 265/99

Dimensions in millimetres

NOTE 1 – There is a small hole approximately in the centre of each separator.

NOTE 2 – The tank is made from microwave transparent material.

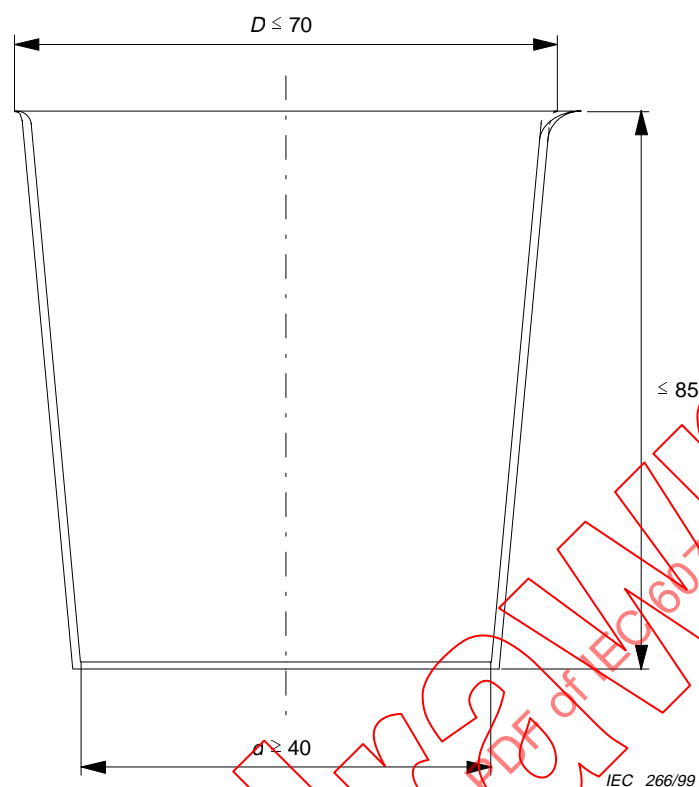
**Figure 3 – Square tank**



*Dimensions en millimètres*

NOTE – Le becher, de forme circulaire, est fait dans un matériau à paroi mince et transparent aux micro-ondes

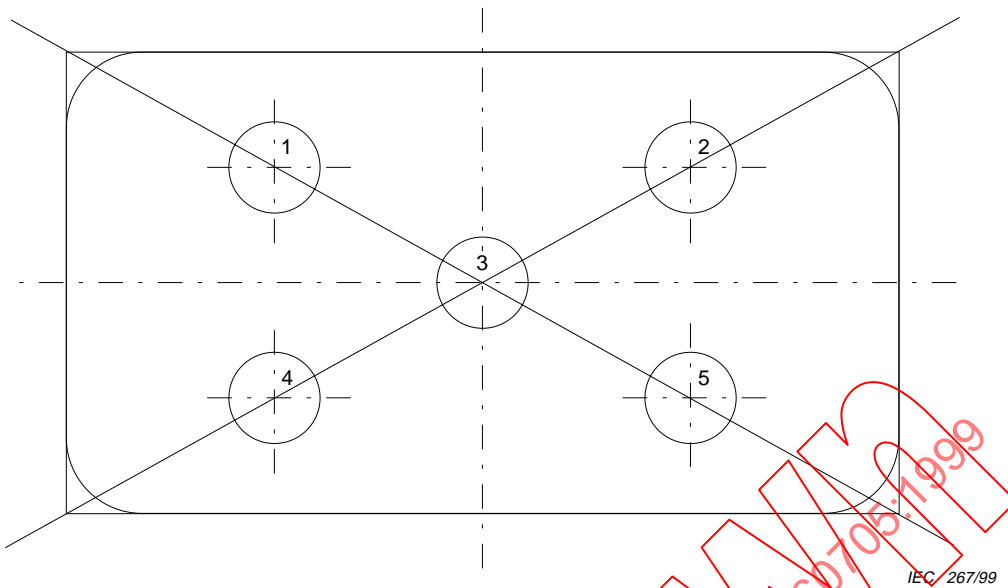
**Figure 4 – Becher**



*Dimensions in millimetres*

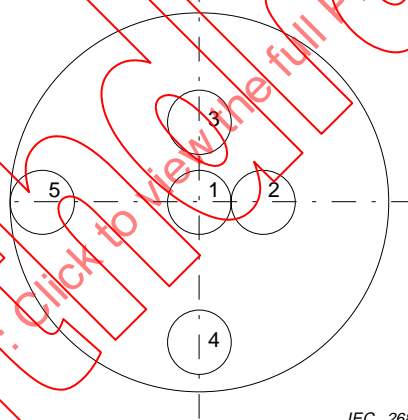
NOTE – The cup is made from thin wall microwave transparent material and has a circular cross-section

**Figure 4 – Cup**



Le becher 3 est placé au centre. Les autres bechers sont placés sur la diagonale à mi-distance entre le centre et chaque coin.

**Figure 5a – Position des bechers sur les étagères rectangulaires**



Le becher 1 est au centre du plateau tournant

Le becher 2 est contigu au becher 1

Le becher 3 est centré à une distance de  $r/3 + d/2$  à partir du centre du plateau tournant

Le becher 4 est centré à une distance  $2r/3$  à partir du centre du plateau tournant

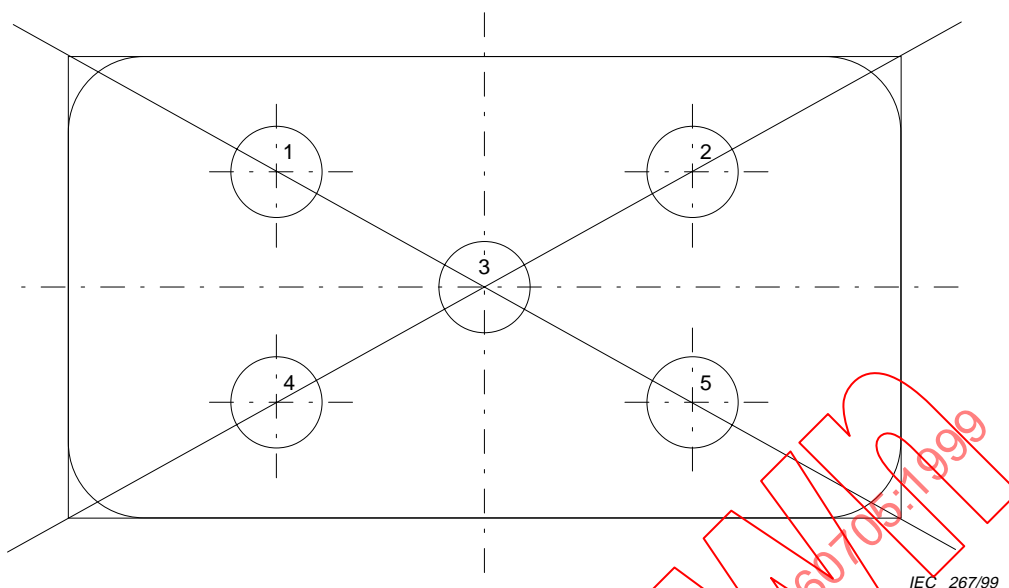
Le becher 5 est contigu au bord du plateau tournant

$r$  est le rayon du plateau tournant

$d$  est le diamètre maximal du becher

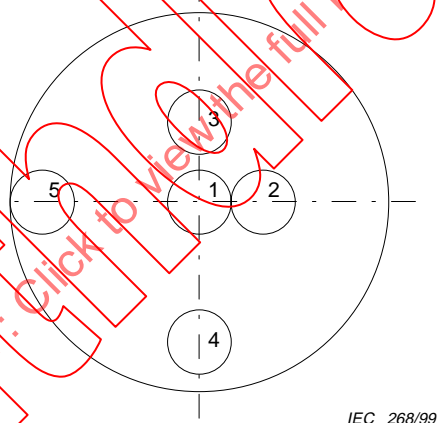
**Figure 5b – Position des bechers sur le plateau tournant**

**Figure 5 – Position des bechers pour l'essai du 10.2**



Cup 3 is placed at the centre. The other cups are placed on the diagonal midway between the centre and each corner.

**Figure 5a – Position of cups on rectangular shelves**



Cup 1 is at the centre of the turntable

Cup 2 is contiguous with cup 1

Cup 3 is centred at distance  $r/3 + d/2$  from the centre of the turntable

Cup 4 is centred at distance  $2r/3$  from the centre of the turntable

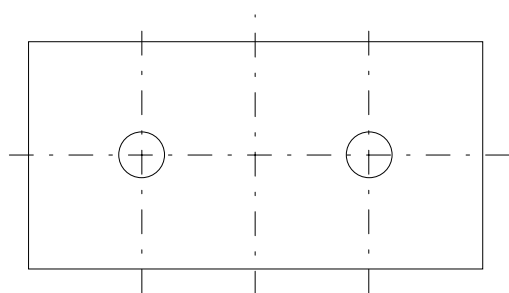
Cup 5 is contiguous with the edge of the turntable

$r$  is the radius of the turntable

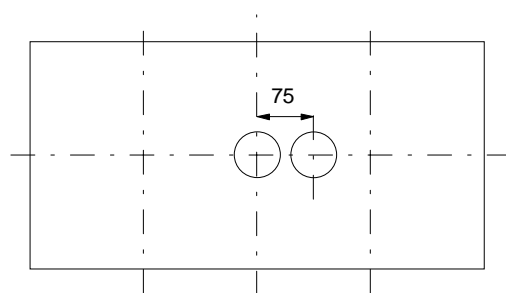
$d$  is the maximum diameter of the cup

**Figure 5b – Position of cups on the turntable**

**Figure 5 – Cup positions for the test of 10.2**



IEC 269/99

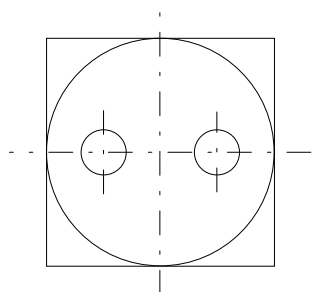


IEC 270/99

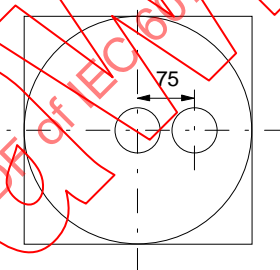
Dimensions en millimètres

**Figure 6a – Première position pour des étagères rectangulaires**

**Figure 6b – Seconde position pour des étagères rectangulaires**



IEC 271/99



IEC 272/99

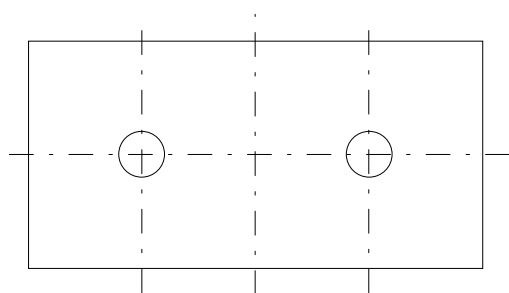
Dimensions en millimètres

**Figure 6c – Première position pour des étagères circulaires**

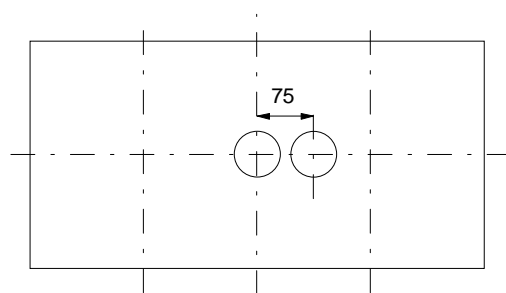
**Figure 6d – Seconde position pour des étagères circulaires**

**Figure 6 – Position des bechers pour l'essai du 11.1**

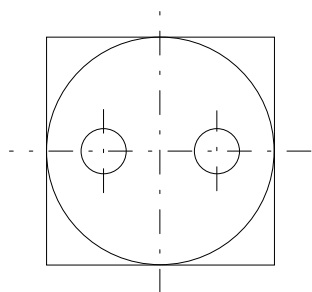




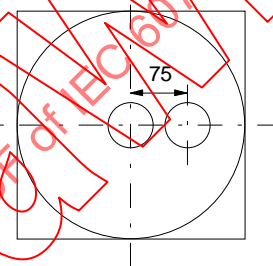
IEC 269/99



IEC 270/99

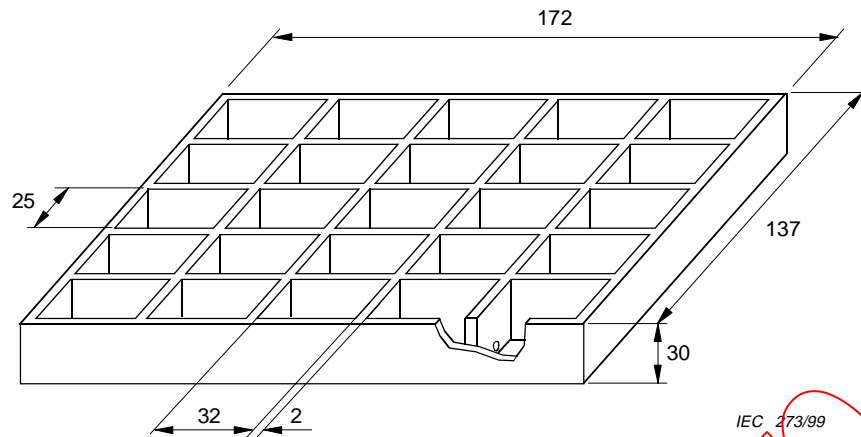
*Dimensions in millimetres***Figure 6a – First position for rectangular shelves****Figure 6b – Second position for rectangular shelves**

IEC 271/99



IEC 272/99

*Dimensions in millimetres***Figure 6c – First position for circular shelves****Figure 6d – Second position for circular shelves****Figure 6 – Cup position for the test of 11.1**



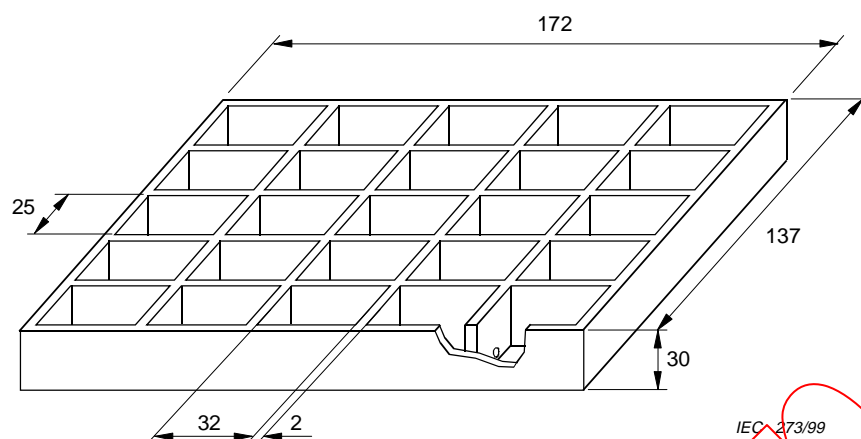
IEC 273/99

Dimensions en millimètres

NOTE 1 – Il y a un petit trou en bas de chaque séparateur de compartiment.

NOTE 2 – Le récipient est fait dans un matériau transparent aux micro-ondes.

**Figure 7 – Récipient rectangulaire**



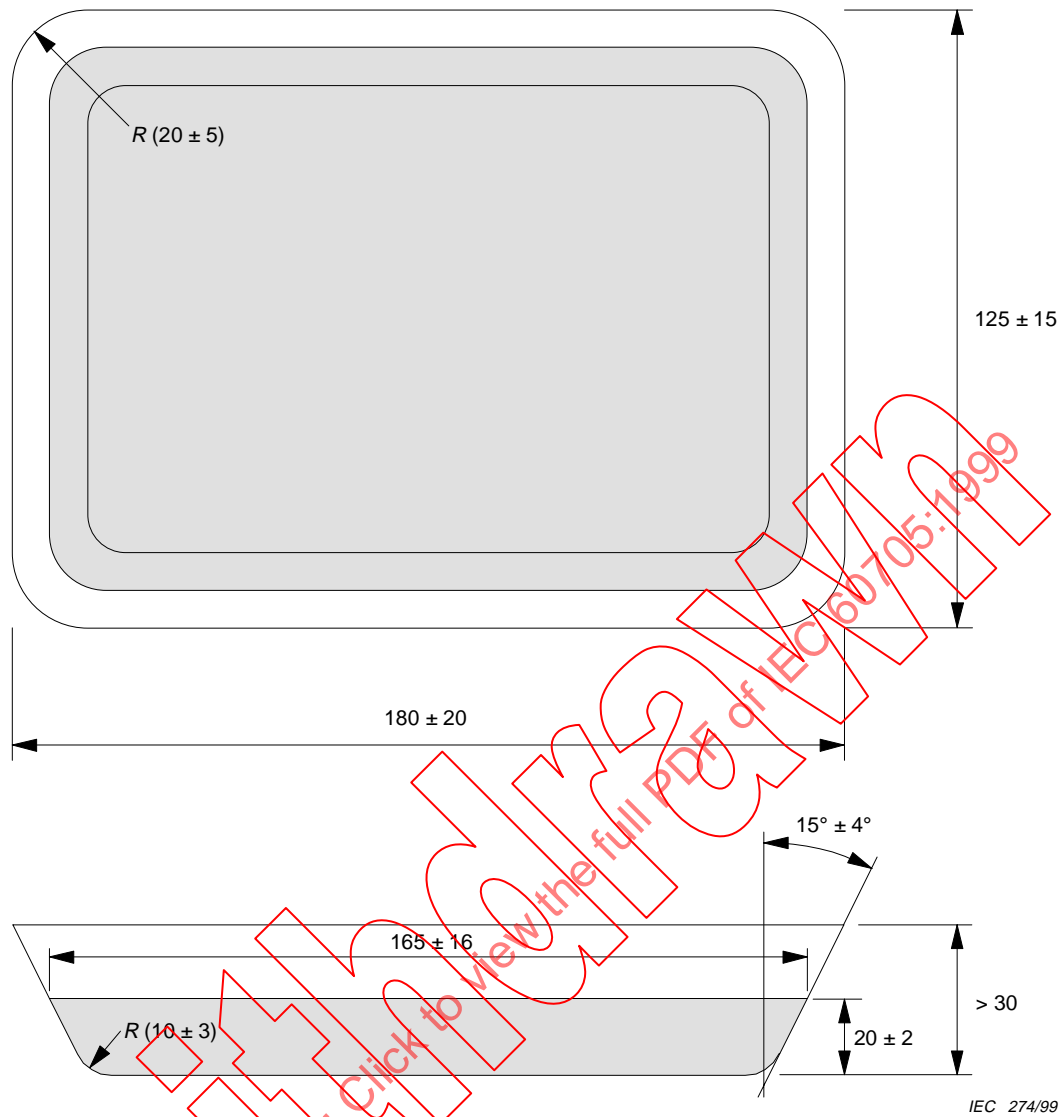
IEC 273/99

Dimensions in millimetres

NOTE 1 – There is a small hole in each separator at the bottom of the compartment.

NOTE 2 – The tank is made from microwave transparent material.

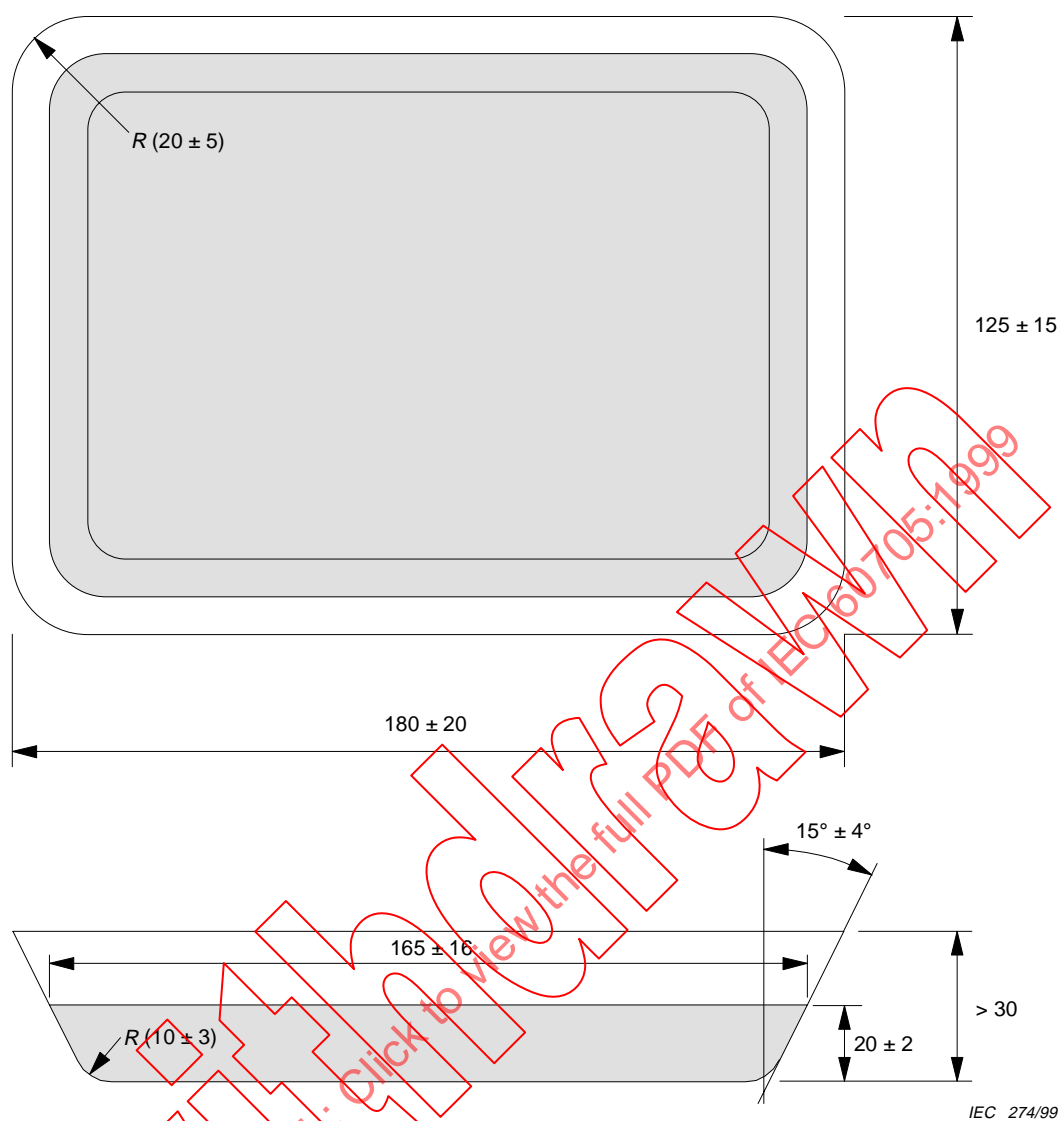
**Figure 7 – Rectangular tank**



*Dimensions en millimètres*

NOTE – Le plat, à paroi fine, est fait dans un matériau transparent aux micro-ondes.

**Figure 8 – Plat creux**



Dimensions in millimetres

NOTE – The dish is made from thin wall microwave transparent material.

**Figure 8 – Shallow dish**

## **Annexe A** (informative)

### **Essais de cuisson optionnels – pâte**

L'essai est introduit pour permettre aux utilisateurs de cette norme d'expérimenter l'utilisation de ce type d'aliments simulés. Il est appelé à être reconsidéré en temps voulu.

Le but de cet essai est d'évaluer la possibilité de cuire de façon uniforme du four, en utilisant une charge d'aliments simulés.

#### **A.1 Récipient**

Plat tel que décrit à la figure 8.

#### **A.2 Matériel**

Balance digitale à 0,1 g de résolution

Matériel de mesure de température à 0,1 K de résolution

Une grille plate avec des alvéoles de 10 mm de côté sur un plat comme spécifié à la figure 8

#### **A.3 Ingrédients**

200 g de farine de blé fluide, ayant un faible taux de gluten

70 g d'oeufs battus

20 g de sucre en poudre blanc

4 g de sel

165 g d'eau

NOTE – Il est possible d'utiliser de la poudre d'oeufs à la place des oeufs entiers

#### **A.4 Mode opératoire**

*Mélanger la farine, le sucre, le sel et l'eau avant d'y ajouter progressivement les oeufs. Verser la pâte dans un récipient, fermer hermétiquement et placer dans un réfrigérateur à une température de  $5\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ .*

*Tarer le plat sur un tapis d'isolation thermique. Ajouter  $350\text{ g} \pm 4\text{ g}$  d'eau ayant une température de  $5\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ . Agiter l'eau et mesurer sa température et sa masse. Placer le plat au centre de l'étagère en plaçant les côtés les plus longs parallèles à la porte.*

*Programmer le four selon les instructions du fabricant pour le réchauffage d'une seule portion d'aliments. Si de telles instructions ne sont pas fournies, les commandes sont réglées sur le niveau de puissance le plus élevé. Mettre l'appareil en fonctionnement et mesurer le temps nécessaire pour que la température de l'eau atteigne  $30\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$ .*

NOTE – Le temps de fonctionnement du four comprend le temps de montée en température du filament du magnétron.

*Retirer le plat du four et le replacer sur le tapis. Remuer l'eau et mesurer la température dans un délai de 30 s.*