

INTERNATIONAL STANDARD

NORME INTERNATIONALE

Electric cooking ranges, hobs, ovens and grills for household use – Methods for measuring performance

Cuisinières, foyers de cuisson, fours électriques et grils à usage domestique – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

IEC 60350:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iec/68488cbe-7048-4701-92f8-b0a507ff6114/iec-60350-1999>



THIS PUBLICATION IS COPYRIGHT PROTECTED

Copyright © 2005 IEC, Geneva, Switzerland

All rights reserved. Unless otherwise specified, 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 either IEC or IEC's member National Committee in the country of the requester.

If you have any questions about IEC copyright or have an enquiry about obtaining additional rights to this publication, please contact the address below or your local IEC member National Committee for further information.

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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 photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de la CEI ou du Comité national de la CEI du pays du demandeur.

Si vous avez des questions sur le copyright de la CEI ou si vous désirez obtenir des droits supplémentaires sur cette publication, utilisez les coordonnées ci-après ou contactez le Comité national de la CEI de votre pays de résidence.

IEC Central Office
3, rue de Varembe
CH-1211 Geneva 20
Switzerland
Email: inmail@iec.ch
Web: www.iec.ch

About the IEC

The International Electrotechnical Commission (IEC) is the leading global organization that prepares and publishes International Standards for all electrical, electronic and related technologies.

About IEC publications

The technical content of IEC publications is kept under constant review by the IEC. Please make sure that you have the latest edition, a corrigenda or an amendment might have been published.

- Catalogue of IEC publications: www.iec.ch/searchpub

The IEC on-line Catalogue enables you to search by a variety of criteria (reference number, text, technical committee,...). It also gives information on projects, withdrawn and replaced publications.

- IEC Just Published: www.iec.ch/online_news/justpub

Stay up to date on all new IEC publications. Just Published details twice a month all new publications released. Available on-line and also by email.

- Electropedia: www.electropedia.org

The world's leading online dictionary of electronic and electrical terms containing more than 20 000 terms and definitions in English and French, with equivalent terms in additional languages. Also known as the International Electrotechnical Vocabulary online.

- Customer Service Centre: www.iec.ch/webstore/custserv

If you wish to give us your feedback on this publication or need further assistance, please visit the Customer Service Centre FAQ or contact us:

Email: csc@iec.ch

Tel.: +41 22 919 02 11

Fax: +41 22 919 03 00

A propos de la CEI

La Commission Electrotechnique internationale (CEI) est la première organisation mondiale qui élabore et publie des normes internationales pour tout ce qui a trait à l'électricité, à l'électronique et aux technologies apparentées.

A propos des publications CEI

Le contenu technique des publications de la CEI est constamment revu. Veuillez vous assurer que vous possédez l'édition la plus récente, un corrigendum ou amendement peut avoir été publié.

- Catalogue des publications de la CEI: www.iec.ch/searchpub/cur_fut-f.htm

Le Catalogue en-ligne de la CEI vous permet d'effectuer des recherches en utilisant différents critères (numéro de référence, texte, comité d'études,...). Il donne aussi des informations sur les projets et les publications retirées ou remplacées.

- Just Published CEI: www.iec.ch/online_news/justpub

Restez informé sur les nouvelles publications de la CEI. Just Published détaille deux fois par mois les nouvelles publications parues. Disponible en-ligne et aussi par email.

- Electropedia: www.electropedia.org

Le premier dictionnaire en ligne au monde de termes électroniques et électriques. Il contient plus de 20 000 termes et définitions en anglais et en français, ainsi que les termes équivalents dans les langues additionnelles. Egalement appelé Vocabulaire Electrotechnique International en ligne.

- Service Clients: www.iec.ch/webstore/custserv/custserv_entry-f.htm

Si vous désirez nous donner des commentaires sur cette publication ou si vous avez des questions, visitez le FAQ du Service clients ou contactez-nous:

Email: csc@iec.ch

Tél.: +41 22 919 02 11

Fax: +41 22 919 03 00

INTERNATIONAL STANDARD

NORME INTERNATIONALE

Electric cooking ranges, hobs, ovens and grills for household use – Methods for measuring performance

Cuisinières, foyers de cuisson, fours électriques et grils à usage domestique – Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

IEC 60350:1999

<https://standards.iteh.ai/standards/iec/68488cbe-7048-4701-92f8-b0a507ff6114/iec-60350-1999>

INTERNATIONAL
ELECTROTECHNICAL
COMMISSION

COMMISSION
ELECTROTECHNIQUE
INTERNATIONALE

PRICE CODE
CODE PRIX

CR

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS.....	4
1 Domaine d'application	8
2 Références normatives.....	8
3 Définitions	10
4 Liste des mesures	14
5 Conditions générales d'exécution des mesures	16
6 Dimensions et masse	18
7 Plaques chauffantes et zones de cuisson	24
8 Fours.....	32
9 Grils	58
10 Compartiments de réchauffage.....	62
11 Nettoyage.....	62
Annexe A (normative) Colorimètre	84
Annexe B (normative) Echelle des couleurs.....	86
Annexe C (informative) Adresses des fournisseurs.....	88
Annexe D (normative) Description de la brique d'essai	90
Annexe E (informative)	94
Bibliographie.....	100
Figure 1 – Dimensions des appareils	66
Figure 2 – Dimensions des fours à encastrer	68
Figure 3 – Dimensions des tables de cuisson à encastrer	70
Figure 4 – Dimensions internes des fours	72
Figure 5 – Appareillage pour la vérification de l'horizontalité des plaques chauffantes.....	74
Figure 6 – Casserole	76
Figure 7 – Poêle à frire	78
Figure 9 – Dimensions de la buse d'extrusion de la pâte.....	80
Figure 10 – Position des bandes de pâte sur la plaque à pâtisserie	80
Figure 11 – Position du couple thermoélectrique pour la mesure de la température ambiante	82
Figure 12 – Exemple d'une méthode de fixation d'un couple thermoélectrique pour l'essai de 8.3	82
Figure A.1 – Colorimètre.....	84
Figure D.1 – Position des couples thermoélectriques	92
Tableau 1 – Quantité d'eau dans la casserole.....	24
Tableau 2 – Ingrédients et durées de cuisson	28
Tableau 3 – Ingrédients	50
Tableau 4 – Quantités.....	30
Tableau 5 – Temps de friture	32
Tableau 6 – Réglages du four	40

CONTENTS

FOREWORD.....	5
1 Scope.....	9
2 Normative references	9
3 Definitions	11
4 List of measurements	15
5 General conditions for the measurements.....	17
6 Dimensions and mass	19
7 Hotplates and cooking zones.....	25
8 Ovens.....	33
9 Grills	59
10 Warming compartments.....	63
11 Cleaning.....	63
Annex A (normative) Colour measuring instrument	85
Annex B (normative) Shade chart	87
Annex C (informative) Addresses of suppliers.....	89
Annex D (normative) Description of the test brick	91
Annex E (informative) Calculation sheet: Energy consumption of electric ovens	95
Bibliography.....	101
Figure 1 – Dimensions of appliances	67
Figure 2 – Dimensions of built-in ovens	69
Figure 3 – Dimensions of built-in hobs	71
Figure 4 – Internal dimensions of ovens.....	73
Figure 5 – Device for checking the level of hotplates and shelves.....	75
Figure 6 – Saucepan.....	77
Figure 7 – Frying pan.....	79
Figure 9 – Shape of the nozzle for extruding pastry	81
Figure 10 – Position of pastry strips on the baking sheet	81
Figure 11 – Position of the thermocouple for measuring ambient temperature.....	83
Figure 12 – Example of a method of fixing a thermocouple for the test of 8.3.....	83
Figure A.1 – Colour measuring instrument	85
Figure D.1 – Position of the thermocouples.....	93
Table 1 – Quantity of water in the saucepan	25
Table 2 – Ingredients and cooking durations.....	29
Table 3 – Ingredients	51
Table 4 – Quantities.....	31
Table 5 – Frying times	33
Table 6 – Oven settings	41

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

**CUISINIÈRES, FOYERS DE CUISSON, FOURS ÉLECTRIQUES
ET GRILS À USAGE DOMESTIQUE –
MÉTHODES DE MESURE DE L'APTITUDE À LA FONCTION**

AVANT-PROPOS

- 1) La Commission Electrotechnique Internationale (CEI) est une organisation mondiale de normalisation composée de l'ensemble des comités électrotechniques nationaux (Comités nationaux de la CEI). La CEI a pour objet de favoriser la coopération internationale pour toutes les questions de normalisation dans les domaines de l'électricité et de l'électronique. A cet effet, la CEI – entre autres activités – publie des Normes internationales, des Spécifications techniques, des Rapports techniques, des Spécifications accessibles au public (PAS) et des Guides (ci-après dénommés "Publication(s) de la CEI"). Leur élaboration est confiée à des comités d'études, aux travaux desquels tout Comité national intéressé par le sujet traité peut participer. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec la CEI, participent également aux travaux. La CEI collabore étroitement avec l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO), selon des conditions fixées par accord entre les deux organisations.
- 2) Les décisions ou accords officiels de la CEI concernant les questions techniques représentent, dans la mesure du possible, un accord international sur les sujets étudiés, étant donné que les Comités nationaux de la CEI intéressés sont représentés dans chaque comité d'études.
- 3) Les Publications de la CEI se présentent sous la forme de recommandations internationales et sont agréées comme telles par les Comités nationaux de la CEI. Tous les efforts raisonnables sont entrepris afin que la CEI s'assure de l'exactitude du contenu technique de ses publications, la CEI ne peut pas être tenue responsable de l'éventuelle mauvaise utilisation ou interprétation qui en est faite par un quelconque utilisateur final.
- 4) Dans le but d'encourager l'uniformité internationale, les Comités nationaux de la CEI s'engagent, dans toute la mesure possible, à appliquer de façon transparente les Publications de la CEI dans leurs publications nationales et régionales. Toutes divergences entre toutes Publications de la CEI et toutes publications nationales ou régionales correspondantes doivent être indiquées en termes clairs dans ces dernières.
- 5) La CEI n'a prévu aucune procédure de marquage valant indication d'approbation et n'engage pas sa responsabilité pour les équipements déclarés conformes à une de ses Publications.
- 6) Tous les utilisateurs doivent s'assurer qu'ils sont en possession de la dernière édition de cette publication.
- 7) Aucune responsabilité ne doit être imputée à la CEI, à ses administrateurs, employés, auxiliaires ou mandataires, y compris ses experts particuliers et les membres de ses comités d'études et des Comités nationaux de la CEI, pour tout préjudice causé en cas de dommages corporels et matériels, ou de tout autre dommage de quelque nature que ce soit, directe ou indirecte, ou pour supporter les coûts (y compris les frais de justice) et les dépenses découlant de la publication ou de l'utilisation de cette Publication de la CEI ou de toute autre Publication de la CEI, ou au crédit qui lui est accordé.
- 8) L'attention est attirée sur les références normatives citées dans cette publication. L'utilisation de publications référencées est obligatoire pour une application correcte de la présente publication.
- 9) L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments de la présente Publication de la CEI peuvent faire l'objet de droits de 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 60350 a été établie par le sous-comité 59B: Cuisinières, réchauds, fours et appareils analogues, du comité d'études 59 de la CEI: Aptitude à la fonction des appareils électrodomestiques.

La présente version consolidée de la CEI 60350 comprend la deuxième édition (1999) [documents 59B/67/FDIS et 59B/68/RVD] et son amendement 1 (2005) [documents 59K/104/FDIS et 59K/111/RVD].

Le contenu technique de cette version consolidée est donc identique à celui de l'édition de base et à son amendement; cette version a été préparée par commodité pour l'utilisateur.

Elle porte le numéro d'édition 2.1.

Une ligne verticale dans la marge indique où la publication de base a été modifiée par l'amendement 1.

Les termes figurant en caractères **gras** dans les textes sont définis à l'article 3.

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

**ELECTRIC COOKING RANGES, HOBS, OVENS AND GRILLS
FOR HOUSEHOLD USE –
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 provides no marking procedure to indicate its approval and cannot be rendered responsible for any equipment declared to be in conformity with an IEC Publication.
- 6) All users should ensure that they have the latest edition of this publication.
- 7) No liability shall attach to IEC or its directors, employees, servants or agents including individual experts and members of its technical committees and IEC National Committees for any personal injury, property damage or other damage of any nature whatsoever, whether direct or indirect, or for costs (including legal fees) and expenses arising out of the publication, use of, or reliance upon, this IEC Publication or any other IEC Publications.
- 8) Attention is drawn to the Normative references cited in this publication. Use of the referenced publications is indispensable for the correct application of this publication.
- 9) Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this IEC Publication may be the subject of patent rights. IEC shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

International Standard IEC 60350 has been prepared by subcommittee 59B: Cooking ranges, working tables, ovens and similar appliances, of IEC technical committee 59: Performance of household electrical appliances.

This consolidated version of IEC 60350 consists of the second edition (1999) [documents 59B/67/FDIS and 59B/68/RVD] and its amendment 1 (2005) [documents 59K/104/FDIS and 59K/111/RVD].

The technical content is therefore identical to the base edition and its amendment and has been prepared for user convenience.

It bears the edition number 2.1

A vertical line in the margin shows where the base publication has been modified by amendment 1.

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

Le comité a décidé que le contenu de la publication de base et de ses amendements ne sera pas modifié avant la date de maintenance indiquée sur le site web de la CEI sous "http://webstore.iec.ch" dans les données relatives à la publication recherchée. A cette date, la publication sera

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

Withdrawing

iTech Standards
(<https://standards.itih.ai>)
Document Preview

[IEC 60350:1999](https://standards.itih.ai/standards/iec/60350:1999)

<https://standards.itih.ai/standards/iec/60350:1999>

The committee has decided that the contents of the base publication and its amendments will remain unchanged until the maintenance result 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.

Withdawn

iTech Standards
(<https://standards.itih.ai>)
Document Preview

<https://standards.itih.ai/standards/iec/68488cbe-7048-4701-92f8-b0a507ff6114/iec-60350-1999>

CUISINIÈRES, FOYERS DE CUISSON, FOURS ÉLECTRIQUES ET GRILS À USAGE DOMESTIQUE – MÉTHODES DE MESURE DE L'APTITUDE À LA FONCTION

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale définit des méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction des **cuisinières**, des **tables de cuisson**, des **fours** électriques et des **grils** à usage domestique.

NOTE 1 Les appareils couverts par la présente norme peuvent être posés sur le sol, encastrés ou prévus pour être placés sur un plan de travail.

NOTE 2 Cette norme ne s'applique pas

- aux fours à micro-ondes (CEI 60705);
- aux appareils de cuisson mobiles, aux grilloirs et appareils de fonction analogue*

La présente norme a pour objet d'énumérer et de définir les principales caractéristiques d'aptitude à la fonction des appareils concernés qui intéressent le consommateur et de décrire des méthodes normalisées pour la vérification de ces caractéristiques.

NOTE 3 Etant donné que les résultats de certains essais peuvent varier d'un laboratoire à un autre, il est considéré que ces essais ne sont pas reproductibles. Ils sont donc destinés uniquement à des fins d'essais comparatifs.

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

NOTE 4 Cette norme ne traite pas des prescriptions de sécurité (CEI 60335-2-6 et CEI 60335-2-9).

NOTE 5 Pour la mesure de la consommation d'énergie et du temps de chauffage d'une charge (voir 8.3), la présente norme n'est plus applicable aux:

- **fours** micro-ondes combinés;
- **fours de petite cavité**;
- **fours** sans dispositif de commande de température;
- fonctions de chauffage autres que celles qui sont définies en 3.16 à 3.18.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

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

ISO 7724-1:1984, *Peintures et vernis – Colorimétrie – Partie 1: Principes*

ISO 7724-2:1984, *Peintures et vernis – Colorimétrie – Partie 2: Mesurage de la couleur*

ISO 7724-3:1984, *Peintures et vernis – Colorimétrie – Partie 3: Calcul des différences de couleur*

ISO/CIE 10526:1991, *Illuminants colorimétriques normalisés CIE*

* CEI 61817, en préparation.

ELECTRIC COOKING RANGES, HOBS, OVENS AND GRILLS FOR HOUSEHOLD USE – METHODS FOR MEASURING PERFORMANCE

1 Scope

This International Standard defines methods for measuring the performance of electric **cooking ranges, hobs, ovens** and **grills** for household use.

NOTE 1 Appliances covered by this standard may be built-in or for placing on a working surface or the floor.

NOTE 2 This standard does not apply to

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

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

NOTE 3 Some of the tests which are specified in this standard are not considered to be reproducible since the results may vary between laboratories. They are therefore intended for comparative testing purposes only.

This standard does not specify requirements for performance.

NOTE 4 This standard does not deal with safety requirements (IEC 60335-2-6 and IEC 60335-2-9).

NOTE 5 For measurement of energy consumption and time for heating a load (see 8.3), this standard is furthermore not applicable to:

- microwave combination **ovens**;
- small cavity ovens;
- **ovens** without adjustable temperature control;
- heating functions other than defined in 3.16 to 3.18.

2 Normative references

The following referenced documents are indispensable for the application of this document. For dated references, only the edition cited applies. For undated references, the latest edition of the referenced document (including any amendments) applies.

IEC 60584-2:1982, *Thermocouples – Part 2: Tolerances*
Amendment 1 (1989)

ISO 7724-1:1984, *Paints and varnishes – Colorimetry – Part 1: Principles*

ISO 7724-2:1984, *Paints and varnishes – Colorimetry – Part 2: Colour measurement*

ISO 7724-3:1984, *Paints and varnishes – Colorimetry – Part 3: Calculation of colour differences*

ISO/CIE 10526:1991, *CIE standard colorimetric illuminants*

* IEC 61817, in preparation.

ISO/CIE 10527:1991, *Observateurs de références colorimétriques CIE*

CIE 15.2:1986, *Colorimétrie*

3 Définitions

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

3.1

cuisinière

appareil possédant une **table de cuisson** et au moins un **four**. Elle peut comporter un **gril**

3.2

table de cuisson

appareil ou partie d'un appareil qui comporte une ou plusieurs **zones de cuisson**

NOTE Une table de cuisson est également appelée plaque de cuisson.

3.3

zone de cuisson

partie de la **table de cuisson** ou zone repérée sur la surface d'une **table de cuisson** sur laquelle on place les casseroles à chauffer

3.4

plaque chauffante

partie solidaire de la surface de la **table de cuisson** qui forme la **zone de cuisson**

3.5

plaque chauffante pleine

plaque chauffante ayant une surface pleine, généralement en fonte, incorporant un élément chauffant

3.6

plaque chauffante tubulaire

plaque chauffante dont l'élément chauffant est constitué d'une gaine tubulaire placée dans un plan pratiquement plat

3.7

table de cuisson vitrocéramique

table de cuisson dans laquelle les éléments chauffants sont situés sous une surface vitrocéramique

3.8

table de cuisson par induction

table de cuisson sur laquelle la casserole est chauffée au moyen de courants de Foucault

NOTE 1 Les courants de Foucault sont induits dans le fond de la casserole par un champ magnétique généré par une bobine.

NOTE 2 La surface de la table de cuisson peut être vitrocéramique.

3.9

gril

appareil ou partie d'appareil dans lequel l'aliment est cuit au moyen de chaleur rayonnante

ISO/CIE 10527:1991, *CIE standard colorimetric observers*

CIE 15.2:1986, *Colorimetry*

3 Definitions

For the purposes of this International Standard the following definitions apply.

3.1

cooking range

appliance having a **hob** and at least one **oven**. It may incorporate a **grill**

3.2

hob

appliance or part of an appliance which incorporates one or more **cooking zones**

NOTE A hob is also known as a cooktop.

3.3

cooking zone

part of the **hob** or area marked on the surface of a **hob** on which pans are placed for heating

3.4

hotplate

part attached to the surface of a **hob** which forms a **cooking zone**

3.5

solid hotplate

hotplate having a closed surface which is usually constructed from cast iron with an integrated heating element

3.6

tubular hotplate

hotplate having a surface which is formed by the configuration of a tubular sheathed heating element in a substantially flat plane

3.7

glass ceramic hob

hob in which the heating elements are located beneath a glass ceramic surface

3.8

induction cooking zone

cooking zone on which the pan is heated by means of eddy currents

NOTE 1 The eddy currents are induced in the bottom of the pan by the electromagnetic field of a coil.

NOTE 2 The hob surface may be of glass ceramic.

3.9

grill

appliance or part of an appliance in which food is cooked by radiant heat

3.10

four

appareil ou compartiment d'une **cuisinière** dans lequel l'aliment est cuit par rayonnement, par convection naturelle, par circulation forcée de l'air ou par combinaison de ces méthodes de chauffage

3.11

four autonettoyant par pyrolyse

four dans lequel les salissures de cuisson sont enlevées par élévation de la température du four à une valeur suffisamment haute

3.12

four autonettoyant par catalyse

four dans lequel les salissures de cuisson sont enlevées par décomposition sur un revêtement spécial

3.13

compartiment de réchauffage

compartiment séparé, dans lequel les assiettes sont placées pour être préchauffées avant le service ou dans lequel les aliments sont maintenus à une température adaptée au service

3.14

four de petite cavité

four avec les dimensions suivantes liées au volume utilisable:

- largeur et profondeur <250 mm,
- ou hauteur <120 mm

NOTE La définition des fours de petite cavité dans la présente norme est due à la taille de la charge d'essai utilisée en 8.3.

3.15

appareil à cavité multiple

appareil qui a plus d'une cavité de **four** séparée dans laquelle la nourriture est cuite et qui peut être commandé de façon indépendante, mais qui ne peut être installé séparément

3.16

fonction de chauffage conventionnelle

transmission de chauffage à la nourriture par radiation et convection naturelle uniquement

NOTE Cela n'inclut pas les **fours** qui n'ont qu'un élément chauffant supérieur (c'est-à-dire la fonction **grill**).

3.17

fonction à ventilation forcée

transmission de chaleur à la nourriture par convection d'air pulsé, c'est-à-dire en faisant circuler l'air à l'aide d'un ventilateur

NOTE Cela n'inclut pas les fonctions de circulation d'air ne faisant fonctionner qu'un élément **grill**.

3.18

fonction de vapeur brûlante

transmission de chaleur à la nourriture avec vapeur chaude (température $\gg 100$ °C) à pression ambiante (1 bar)