ГОСТ 25036—81

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ БЫТОВЫЕ

МАШИНЫ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 12—99

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 621.3.002:64:006.354 Группа Е75

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Электроприборы бытовые

МАШИНЫ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 25036—81

Electric household appliances. Kitchen electric mechanical machines. Qeneral specifications

МКС 97.040
ОКП 51 5600

Дата введения 01.01.82

Настоящий стандарт распространяется на электромеханические кухонные машины и насадки, используемые с многофункциональными кухонными машинами, предназначенные для:

перемешивания жидкости;
измельчения овощей и фруктов;
измельчения продуктов;
протирания вареных овощей;
приготовления мороженого;
выжимания сока из овощей и фруктов;
выжимания сока из цитрусовых;
приготовления мясного фарша;
терки сырых овощей;
шинкования и резки овощей;
чистки картофеля;
нарезания продуктов ломтиками;
заточки ножей и ножниц;
открывания консервов.

Стандарт не распространяется на приборы для мойки посуды и размола кофе.

Настоящий стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 1113 и СТ СЭВ 2496.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 14087*.

Стандарт устанавливает требования и методы испытаний по безопасности и методы контроля функциональных параметров.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Классификация электромеханических кухонных машин — по ГОСТ 27570.7**.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ТИПЫ, ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И РАЗМЕРЫ

2.1. Типы кухонных машин и приборов, их основные параметры и размеры, масса и показатели энергетической эффективности должны устанавливаться в стандартах или технических условиях на конкретные виды машин и приборов.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52084—2003 (здесь и далее).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р МЭК 335-2-14—96 (здесь и далее).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1982
© ИПК Издательство стандартов, 2004

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1. Кухонные машины должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, стандартов или технических условий на отдельные виды машин и приборов по рабочим чертежам, утвержденным в установленном порядке.

3.2. Технические требования по безопасности кухонных машин — по ГОСТ 27570.7.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.2.1. Приборы для нарезания продуктов ломтиками должны быть обеспечены защитными устройствами вокруг режущего ножа, а подающие и направляющие устройства сконструированы таким образом, чтобы при работе в соответствии с инструкцией по эксплуатации исключалась возможность попадания пальцев рук на расстояние меньше 15 мм от режущей кромки ножа.

3.2.2. Ручные приборы, имеющие вращающиеся рабочие элементы с острыми режущими кромками, должны иметь защиту, предотвращающую при работе в соответствии с инструкцией по эксплуатации прикосновение к этим элементам. Внутренняя высота загрузочного бункера приборов для шинкования овощей, выжимания сока и приготовления мясного фарша должна быть не менее 100 мм.

3.2.3. Максимальный внутренний размер поперечного сечения загрузочного бункера приборов для приготовления мясного фарша должен быть не более 45 мм.

3.3 — 3.6.1. **(Исключены, Изм. № 2).**

3.7. Значения функциональных параметров должны устанавливаться в стандартах или технических условиях на отдельные виды приборов.

3.8. Показатели надежности и долговечности кухонных машин — по ГОСТ 17446. Значения показателей надежности устанавливают в стандартах и технических условиях на конкретные изделия.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

4.1. Правила приемки — по ГОСТ 14087. Количество образцов для различных испытаний должно быть указано в стандартах или технических условиях на кухонные машины конкретного типа.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5.1. Методы испытаний кухонных машин по безопасности — по ГОСТ 27570.7.

5.2. Общие условия функциональных испытаний

5.1, 5.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

5.2.1. Испытания должны проводиться на трех образцах. Кухонные машины, не предназначенные для закрепления при нормальной эксплуатации, испытываются как переносные приборы.

Приборы, удерживаемые в руках, подвергаются дополнительным испытаниям, установленным для этих приборов.

Если нагрузка приборов достигается при использовании тормоза, следует следить за тем, чтобы во время соответствующего испытания не нарушался тепловой режим работы прибора.

Примечание. Если прибор рассчитан на различные напряжения питания как переменного, так и постоянного тока, на различные скорости и т.д., для проведения испытаний может потребоваться более чем три образца.

5.2.2. Определение функциональных параметров должно проводиться для операций, предусмотренных инструкцией по эксплуатации. Если в инструкции по эксплуатации указано большее или меньшее количество продуктов, чем в настоящем стандарте, то применяется количество, указанное в стандартах или технических условиях на конкретные виды машин и приборов или в инструкции по эксплуатации.

Испытания для определения функциональных параметров должны проводиться при номинальном напряжении с отклонением ±2 % и при номинальной частоте с отклонением ±1 %, а также при температуре окружающей среды (20±5) °С и относительной влажности воздуха от 40 до 80 %.

Продукты, используемые для испытаний, для которых не указана исходная температура, должны иметь температуру (23±2) °С.

5.2.3. Ручные приборы, которые во время эксплуатации держат в руках, должны во время

испытания находиться в таком положении, чтобы обеспечивался хороший захват обрабатываемой массы. Если в инструкции по эксплуатации даны соответствующие указания, они должны соблюдаться.

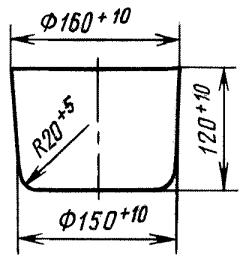
5.2.4. Для ручных приборов, предназначенных для выполнения операций взбивания и замешивания, движение в сосуде должно соответствовать конфигурации восьмерки, за исключением того случая, если это практически невыполнимо. Количество полных циклов этого движения не должно превышать 15 в минуту.

Для других операций движение ручных приборов должно осуществляться соответствующим образом с целью обеспечения хорошей эффективности, причем количество движений не должно превышать 30 циклов в минуту.

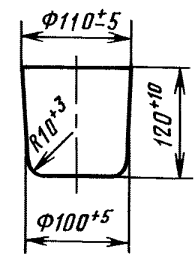
5.2.5. Приборы с регулируемым числом оборотов должны испытываться согласно инструкции по эксплуатации.

5.2.6. Ручные приборы, комплектуемые стойкой и рабочей емкостью, должны испытываться согласно инструкции по эксплуатации. Указания инструкции по эксплуатации относительно движения рабочей емкостью должны быть соблюдены и учтены при оценке.

Для приборов, в комплект которых не входит рабочая емкость или, если в инструкции по эксплуатации не указана определенная рабочая емкость, то для замешивания теста или крема используется емкость, размеры которой указаны на черт. 1, а для взбивания яиц и сливок, майонеза, коктейля, измельчения овощей и фруктов — на черт. 2.



Черт. 1



Черт. 2

5.3 — 5.11. **(Исключены, Изм. № 2).**

5.12. Методы функциональных испытаний

5.12.1. Взбивание яиц

Яйца, используемые для испытаний, должны иметь массу брутто от 54 до 58 г, должны быть не более недельной давности и перед испытанием выдержаны в холодильнике в течение 96 ч при температуре от 4 до 8 °С. Затем яйца вынимаются из холодильника и выдерживаются в течение 3 ч при комнатной температуре (23±2) °С.

Для проведения испытаний необходимо приготовить 30 и 180 $см^3$ белка.

Если время взбивания обоих объемов белка не указано в инструкции по эксплуатации, то испытания проводятся следующим образом.

Белок должен взбиваться в сухой миске без следов жира до консистенции, при которой на поверхности не обрисуются четкие контуры и взбитый белок останется в течение 5 с в опрокинутой миске без вытекания жидкого белка. По окончании испытаний необходимо измерить объем взбитого белка раздельно для 30 и 180 $см^3$.

При испытаниях определить минимальное время, необходимое для взбивания белка до указанной консистенции. Время определяется повторными испытаниями.

Степень взбивания (E) для объема 30 $см^3$ и для объема 180 $см^3$ в процентах вычисляют по формуле

$$E = \frac{V_2 - V_1}{V_2} 100\ \%, \qquad (1)$$

где V_1 — начальный объем массы, $см^3$;

V_2 — объем взбитой массы, $см^3$.

5.12.2. Взбивание сливок

Используемые сливки перед взбиванием должны выдерживаться не менее 24 ч в холодильнике

при температуре от 4 до 8 °С. Общий срок хранения сливок должен быть не более 120 ч. Сливки должны быть (33±5) % жирности. Испытания проводятся при начальной температуре сливок (10±1) °С.

Взбивание сливок должно производиться со 125 и 250 $см^3$ сливок из одной партии.

Если время взбивания обоих объемов не указано в инструкции по эксплуатации, то испытания проводятся следующим образом.

Сливки должны взбиваться в сухой миске без следов жира до консистенции, при которой на поверхности обрисуются четкие контуры и взбитые сливки останутся 5 с в опрокинутой миске без вытекания жидких сливок.

Если сливки не поддаются взбиванию, испытание должно быть повторено со сливками из другой партии.

Степень взбивания вычисляют по формуле (1).

5.12.3. Взбивание крема

Для испытаний необходимо приготовить две порции массы из одинакового количества маргарина и сахарного песка, равных 150 и 600 г. Если время взбивания крема не указано в инструкции по эксплуатации, то испытания проводятся следующим образом.

Маргарин необходимо нарезать кубиками с длиной кромки 2 см и взбивать вместе с сахарным песком в миске до образования однородного пенистого крема.

Во время испытания смесь один раз переводится со стенок на дно миски. При этом нужно зафиксировать время приготовления крема. Степень взбивания вычисляют по формуле (1).

5.12.4. Замешивание густого теста

Тесто готовят из следующих продуктов из расчета на одно яйцо: маргарин 45 г; сахарный песок 45 г; мука 57 г; изюм султанский 30 г; корица 30 г; вишни глазурованные 20 г; цукаты из кожицы цитрусовых 20 г.

Густое тесто готовят с минимальной загрузкой, используя не менее трех яиц, а также с максимальной нагрузкой в соответствии с инструкцией по эксплуатации или с номинальной вместимостью миски, размеры которой указаны на черт. 1.

Вымешивание продуктов в миске должно проводиться согласно указаниям в инструкции по эксплуатации. Если нет таких указаний, то необходимо сначала приготовить крем из маргарина и сахарного песка в соответствии с п. 5.12.3. После этого добавить муку и продолжить вымешивание до получения однородной массы. Добавить остальные продукты и продолжить вымешивание в течение 3 мин. Допускается снятие массы со стенок миски с переводом ее на дно миски один раз при приготовлении крема, второй раз при добавлении муки и третий раз при добавлении фруктов.

После окончания вымешивания необходимо три раза отобрать шесть проб, каждая массой 30 г, следующим образом:

одна проба из середины смеси;

одна проба со дна смеси;

две пробы с верхней стороны смеси;

две пробы с боковых сторон смеси.

Каждая проба должна промываться отдельно в горячей воде на сите со стороной квадрата 1 мм. Оставшиеся на сите плоды необходимо просушить на промокательной бумаге в одинаковых условиях и взвесить их. Вышеуказанное испытание должно быть проведено три раза.

Определить в каждом из трех испытаний среднее арифметическое значение содержания плодов из шести проб. Определить процентное отклонение каждой пробы от среднего арифметического значения.

5.12.5. Замешивание дрожжевого теста

Тесто готовят из следующих продуктов: мука пшеничная 500 г; сахарный песок 100 г; маргарин 150 г; дрожжи 25 г; соль 5 г; молоко 250 $см^3$.

Тесто готовят следующим образом: дрожжи и 5 г сахарного песка растворяют в молоке с температурой (40±5) °С, используя для этого сухую миску, и выдерживают эту смесь в течение 10 мин.

Нарезанный кубиками с длиной кромки 2 см маргарин помещают в миску с жидкостью и затем включают прибор. После этого в миску добавляют все остальные продукты и в течение 5 мин тесто вымешивается.

Полученному тесту придают продолговатую форму, которую после этого разрезают поперек в пяти местах. Качество теста считают удовлетворительным, если на поверхностях разреза не обнаруживают комьев муки или жира.

5.12.6. Приготовление майонеза

Майонез готовят из следующих продуктов: желток яичный 1 шт.; масло растительное 100 $см^3$; горчица $^1/_2$ чайной ложки; сок лимонный 5 $см^3$; соль 0,2 г.

Вышеуказанные продукты представляют собой минимальное количество для перемешивания. Если время приготовления майонеза не указано в инструкции по эксплуатации, то приготовление должно производиться следующим образом:

желток, горчицу и соль перемешивают в чаше прибора в течение 10 с. Затем, при непрерывно работающем приборе, добавляют по капле растительное масло. После этого добавляют лимонный сок и продолжают перемешивание до получения однородной массы. Для оценки качества майонеза необходимо изготовить пять проб, для чего майонез выдавливают из шприца для отделки тортов на мелкую тарелку с получением проб, каждая высотой 15 мм, и выдерживают при температуре окружающей среды (23±2) °С. После испытаний определить:

продолжительность перемешивания, с;

максимальное количество перемешиваемого продукта, $см^3$;

длительность хранения контуров проб, ч.

5.12.7. Перемешивание жидкости

Для проведения испытаний необходимо приготовить смесь:

молоко пастеризованное при 3,2 % жира по ГОСТ 13277* — 180 г; мороженое — пломбир без наполнителя по нормативно-технической документации — 100 г; сироп фруктовый — 20 г.

Молоко и сироп должны быть охлаждены до 2 — 4 °С.

Чаша и венчики должны быть сухими и чистыми. Если в инструкции по эксплуатации не указано иначе, включить прибор на 1 мин.

Взбивание и измерение проводятся в одной и той же чаше. Чашу необходимо отградуировать с точностью до 10 $см^3$.

Степень взбитости вычисляют по формуле (1).

5.12.8. Измельчение овощей и фруктов

Продукты: морковь, картофель, лук, краснокочанная или белокочанная капуста.

Для испытаний необходимо нарезать овощи на кубики с длиной кромки 2 см. Заполнить посуду нарезанными овощами (по два кубика каждого вида овощей) и затем добавить столько воды, чтобы общая масса составила 125 г. Если в инструкции по эксплуатации не указано иначе, включить прибор на 1 мин.

Смешанные и измельченные овощи просеивают через сито со стороной квадрата 8 мм. Оставшиеся на сите овощи необходимо просушить на промокательной бумаге и взвесить.

Повторить вышеуказанную процедуру, применяя те же пропорции ингредиентов с посудой, заполненной приблизительно до максимального уровня или на $^2/_3$ объема, если максимальный уровень не указан.

После испытаний определить:

степень измельчения, %;

максимальное количество (включая воду), г, которое машина может перерабатывать;

время работы прибора, мин;

массу остатка овощей на сите, г.

Отношение остатка на сите к начальной массе овощей (N) вычисляют по формуле

$$N = \frac{m_2}{m_1} \cdot 100\,\%, \qquad (2)$$

где m_1 — начальная масса овощей, г;

m_2 — масса остатка овощей на сите, г.

5.12.9. Измельчение продуктов

Испытание проводится со следующими продуктами:

голландский сыр по ГОСТ 7616 или костромской — по ГОСТ 7616;

морковь, которая вымачивалась в воде в течение 24 ч;

сырая говядина без жира, костей и сухожилий;

очищенный лук;

очищенный миндаль (для удаления кожуры миндаль предварительно обдать кипятком).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003.

Продукты необходимо подготовить согласно инструкции по эксплуатации. Если нет таких указаний, необходимо нарезать сыр, морковь, мясо и лук на кубики с длиной кромки краев 2 см.

Прибор заполняется одним из указанных нарезанных продуктов до номинальной вместимости. Виды продуктов выбирают согласно инструкции по эксплуатации. Если время измельчения не указано в инструкции по эксплуатации, то провести необходимое количество циклов работы до получения измельченной массы.

Измельченную массу просеять с помощью воды через сито со стороной квадрата в миллиметрах для:

сыра — 3,15,
моркови — 5,0,
сырой говядины — 6,3,
лука — 5,0,
миндаля — 3,5.

Остатки продуктов необходимо просушить на промокательной бумаге и взвесить их.

После испытаний определить:

процентное отношение остатка по формуле (2);

время измельчения, мин.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.12.10. Протирание вареных овощей

Испытания проводятся с 500 г очищенного, вареного и неохлажденного картофеля через протирочное сито со стороной квадрата 0,16 мм.

Протирочный стержень необходимо вести таким образом, чтобы обеспечился хороший захват картофеля.

Во время протирки допускается однократное переведение вниз находящейся внутри протирочного стержня массы.

Если картофель окажется непригодным для протирки, испытание должно быть повторено с другим сортом картофеля.

После испытаний определить:

время протирки, мин;

производительность, г/мин.

5.12.11. Выжимание сока из овощей и фруктов

Испытания проводятся с морковью, максимальный диаметр которой не более 40 мм, предварительно замоченной в воде в течение 24 ч. Перед испытанием морковь промыть, обрезать верхушки и хвостики, нарезать кружочки толщиной примерно 20 мм, не очищая.

Для машин с периодической подачей продуктов провести пять циклов работы. Каждый цикл включает выжимание сока, 15 с дополнительной работы, выбрасывание мезги, повторную сборку (если необходимо).

Если в инструкции по эксплуатации не указано иначе, то во время каждого цикла перерабатывается 500 г моркови.

Машины с непрерывным циклом работы должны переработать 2,5 кг моркови.

Если в инструкции по эксплуатации не указано иначе, то давление пробкой-толкателем должно быть силой 5 Н. Полученное после испытаний количество сока следует отфильтровать через сито со стороной квадрата 0,25 мм.

Поле испытаний определить:

массу сока до и после фильтрования, г;

процентное соотношение массы отфильтрованного сока к массе сырья;

время выжимания (включая чистку и повторную сборку), мин;

производительность, г/мин;

массу перерабатываемой моркови, г.

5.12.12. Приготовление мясного фарша

2 кг сырой говядины без жира, костей, сухожилий и хрящей нарезать на полосы приблизительно 25 мм длиной и не более 25 мм шириной, 12 мм толщиной.

Установить в прибор перфорированный диск из собственного комплекта с диаметром отверстий от 4 до 4,5 мм.

Включить прибор и равномерно подавать в него мясо до заполнения всех отверстий перфорированного диска фаршем. Затем выключить прибор и удалить фарш с поверхности диска. Установить вторую емкость для сбора фарша. Снова включить прибор и одновременно секундомер и продолжать

подавать равномерно мясо. Прибор и секундомер должны оставаться включенными до захвата шнеком последней мясной полосы. В этот момент выключить прибор и остановить секундомер. Удалить фарш с поверхности диска в емкость и взвесить весь собранный во вторую емкость фарш. Опять включить прибор и после прекращения выхода фарша из него отключить. Удалить фарш с диска и взвесить остатки фарша в приборе.

Примечания:

1. Подача мясных полос должна быть равномерной для обеспечения захвата шнеком.
2. Допускается использование пробки-толкатели для обеспечения захвата шнеком мясной полосы.
3. Возможное вытекание жидкости из перфорированного диска проверяется осмотром.
4 Температура нагрева фарша измеряется при определении производительности прибора и не должна превышать 5 °С.

После испытаний определить:

массу измельченного мяса во второй емкости, г;

массу остатка мяса в приборе, г;

производительность, г/мин.

5.12.13. Терка сырых овощей

Испытания проводятся с 3 кг очищенного сырого картофеля. Если в инструкции по эксплуатации не указано иначе, то давление пробкой-толкателем должно быть силой 7 Н.

Для определения остатка вся приготовленная масса картофеля должна просеиваться через сито со стороной квадрата 1 мм. При этом допускается прополаскивание массы на сите водой и протирание его кисточкой.

После испытания определить:

массу остатка, г;

время размельчения на терке картофеля, мин;

производительность, г/мин.

5.12.14. Шинкование овощей

В зависимости от вида шинковочного диска прибор должен быть использован для шинкования нижеперечисленных овощей:

500 г моркови для мелкого шинковочного диска или шинковочной приставки (подготовка моркови по п. 5.12.11);

500 г капусты или свеклы при помощи крупного шинковочного диска или шинковочной приставки.

Для испытания необходимо овощи нарезать на куски подходящих для загрузочной воронки размеров.

Давление пробкой-толкателем должно соответствовать указаниям инструкции по эксплуатации. Если нет таких указаний, оно должно быть силой 5 Н.

После испытаний определить:

массу шинкованных овощей, г;

массу остатка в приборе, г;

время шинкования, мин;

производительность, г/мин.

5.12.15. Резка овощей мелкими ломтиками

При испытаниях необходимо нарезать 500 г моркови (подготовка моркови по п. 5.12.11), капусты или сырого очищенного картофеля.

Для испытания необходимо овощи нарезать на куски подходящих для загрузочной воронки размеров.

Если в инструкции по эксплуатации не указано иначе, то давление пробкой-толкателем должно быть силой 5 Н.

После испытания определить:

массу мелко нарезанных овощей, г;

массу остатка в приборе, г;

время мелкой резки, мин;

производительность, г/мин.

5.12.16. Чистка картофеля

Для испытаний используется не менее 750 г картофеля, картофелины должны быть практически круглой формы массой от 60 до 90 г каждая.

Промытый картофель должен подвергаться чистке вместе с указанным в инструкции по эксплуатации количеством воды. Время чистки берется из инструкции по эксплуатации. При осмотре очищенного картофеля вогнутые поверхности и глазки не должны приниматься во внимание.

После чистки необходимо еще раз промыть картофель и после этого определить его массу. Если время чистки не указано, то цикл чистки считается законченным, когда картофелины чистые. Должно быть проведено три цикла чистки с расчетом среднего арифметического результата из полученных значений.

После испытаний определить:

массу очищенного картофеля, г;

время чистки (для приборов, в которых не указано время чистки), мин;

количество обрабатываемого картофеля при максимальной загрузке, г;

отношение массы очищенного картофеля к исходной массе.

5.12.17. Нарезка продуктов ломтиками

Для испытаний используются пшенично-ржаной хлеб, колбаса салями и аналогичная ей твердая копченая колбаса диаметром 55 мм и голландский или костромской сыр. Перед испытанием необходимо выдержать колбасу и сыр в холодильнике при температуре от 4 до 8 °С в течение 24 ч. Хлеб должен быть двух-, трехдневной давности.

Нарезают по 10 ломтиков из каждого вышеуказанного продукта следующих толщин в миллиметрах:

для колбасы — 1; сыра — 5; хлеба — 10.

Проверить возможность регулировки толщины ломтиков до нуля. Определить минимальную и максимальную толщину ломтиков, которую возможно получить при резке.

После испытаний определить:

максимальное отклонение толщины ломтиков от установленного значения для исходного продукта длиной 100 мм;

максимальную и минимальную толщину ломтиков, мм.

5.12.18 Заточка ножей и ножниц

Прибор должен быть использован для заточки ножей и ножниц согласно инструкции по эксплуатации.

Качество стали должно соответствовать закаливаемой стали (хром—никель). Для оценки качества заточки обработанных ножей необходимо нарезать пять ломтиков сырой свинины, толщина которых приблизительно равна 10 мм, без костей и сухожилий, поперек волокна. Максимальная длина разреза должна быть не больше длины режущей кромки ножа.

Результат испытания ножей считают удовлетворительным, если поверхности разреза мяса гладкие.

Для оценки качества заточки обработанных ножниц необходимо несколько раз прорезать копировальную бумагу для пишущих машин, предварительно замоченную в течение 15 мин в воде.

Результаты испытания ножниц считают удовлетворительными, если было возможно прорезать бумагу без ее растрепывания и надрывов.

5.13. Испытания надежности кухонных машин и приборов — по ГОСТ 17446.

6. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Упаковка, транспортирование и хранение кухонных машин должны устанавливаться в стандартах или технических условиях на кухонные машины конкретного типа.

Раздел 6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

7. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

7.1. Гарантии изготовителя должны устанавливаться в стандартах или технических условиях на кухонные машины конкретного типа.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

УСЛОВИЯ РАБОТЫ ПРИБОРОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ НОРМАЛЬНОЙ НАГРУЗКЕ

1. За нормальную нагрузку принимается нагрузка, необходимая для достижения номинальной потребляемой мощности, получаемой путем приложения постоянного тормозящего момента.

Примечание. Нагрузка, необходимая для получения номинальной потребляемой мощности, не рассматривается как более высокая нагрузка, если измеренная потребляемая мощность отличается от номинальной потребляемой мощности не более, чем указано в таблице.

Номинальная потребляемая мощность, Вт	Отклонение
До 33,3	Минус 10 Вт
Св. 33,3 до 150	Минус 30 %
» 150 » 300	Минус 45 Вт
» 300	Минус 15 %

2. Взбивание яиц, сливок, крема

Ручные приборы, включая и те, которые могут работать на стойке, работают в течение 10 мин при установке на максимальную скорость, при этом 80 % длины рабочей части венчиков должно быть погружено в воду.

Для приборов, в комплект которых не входит рабочая емкость, используется емкость, размеры которой указаны на черт. 2 настоящего стандарта, если в инструкции по эксплуатации не указан другой размер.

Остальные приборы работают в режиме и условиях, указанных в инструкции по эксплуатации.

3. Замешивание густого и дрожжевого теста

Приборы работают в течение 30 с при установке на минимальную скорость, затем в течение 5 мин для ручных приборов, включая и такие, которые могут работать на стойках, и 10 мин для всех остальных приборов при максимальной скорости, установленной в инструкции по эксплуатации, со смесью муки и воды. Ручные приборы следует вести в миске восьмеркой с тем, чтобы венчики слегка касались стенки и днища сосуда. Число полных циклов от 10 до 15 в минуту.

Количество муки должно быть 500 г. Количество воды должно быть 400 г.

Для приборов, в комплект которых не входит рабочая емкость, используется емкость, размеры которой указаны на черт. 1 настоящего стандарта.

4. Перемешивание жидкости

Ручные приборы и настольные приборы, включенное состояние которых поддерживается вручную, работают в течение пяти одноминутных циклов, разделенных одноминутными перерывами. Другие приборы работают в течение десяти трехминутных циклов, разделенных одноминутными перерывами. При этом рабочая емкость заполняется водой на $^2/_3$ объема или до максимального уровня, если он указан, а регуляторы скорости устанавливаются в положение максимальной скорости.

5. Приготовление майонеза

Прибор работает в режимах по п. 1 или по п. 3 настоящего приложения согласно инструкции по эксплуатации.

6. Измельчение овощей и фруктов

Приборы работают в режиме, указанном в п. 4 настоящего приложения, при этом рабочая емкость заполняется смесью, состоящей из двух весовых частей моркови столовой по ГОСТ 1721, нарезанной на кусочки размером не более 15 мм, и трех весовых частей воды. Емкость заполняется смесью на $^2/_3$ объема или до максимального уровня, если он указан. Во время каждой паузы смесь заменяется новой.

Смесь моркови и воды готовится за 24 ч до начала испытаний.

Многоскоростные приборы должны испытываться при наиболее высокой и низкой скоростях, при этом при низкой скорости вместо смеси в емкость наливается вода.

7. Измельчение продуктов

Приборы работают согласно инструкции по эксплуатации.

8. Протирание вареных овощей

Приборы работают на холостом ходу в течение 30 мин или в соответствии с периодом работы, указанным для этой операции в инструкции по эксплуатации.

9. Приготовление мороженого

Приборы с наружным охлаждающим сосудом работают в течение 30 мин со смесью из 0,5 $дм^3$ воды; 250 г сахара; 50 г лимонного сока; 50 г взбитых белков.

При этом наружный охлаждающий сосуд заполняется смесью из льда и соли в соотношении 5:1, если в руководстве по эксплуатации не указан иной состав смеси.

Приборы, предназначенные для работы внутри холодильника, работают в течение 5 мин на холостом ходу и 25 мин в заторможенном состоянии при температуре окружающей среды минус 4 °С.

10. Выжимание сока из овощей и фруктов

Переносные приборы с периодической загрузкой продуктов работают в течение десяти двухминутных циклов, разделенных двухминутными перерывами. Если в инструкции по эксплуатации нет других указаний, то за каждый цикл обрабатывается 0,5 кг моркови.

Приборы с непрерывной загрузкой работают в течение 30 мин, при этом в прибор равномерно загружается 5 кг моркови.

Приставки к ручным приборам, включая и такие, которые работают на стойке, работают в режиме, указанном в руководстве по эксплуатации, при этом общее количество переработанной моркови должно составить 0,75 кг.

Толкатель, если он имеется, прижимается к моркови усилием 5 Н.

Морковь должна быть замочена перед началом испытания в течение 24 ч.

Приборы, предназначенные для получения сока только из одного вида овощей или фруктов, должны работать в вышеуказанных условиях, но с тем видом овощей или фруктов, для которых они предназначены.

11. Выжимание сока из цитрусовых

Приборы работают в течение десяти циклов, состоящих из 15 с работы с нагрузкой и 15 с работы в режиме холостого хода. В течение каждого цикла отжимается сок из двух половинок апельсина или грейпфрута, прижимаемых усилием 20 Н.

12. Приготовление мясного фарша

Приборы с непрерывной загрузкой продукта работают в течение 2 мин при равномерной загрузке говядины без жил, костей и жира, нарезанной кусками с приблизительными размерами 20 х 20 х 60 мм. Если приборы эксплуатируют с использованием толкателей, тогда мясо придавливают с усилием 5 Н.

13. Шинкование, терка и резка овощей

Приборы работают в течение пяти рабочих периодов с перерывами между ними по 2 мин. В течение каждого рабочего периода перерабатывается 0,5 кг моркови, предварительно замоченной в воде в течение 24 ч.

Толкатель прижимается усилием 5 Н.

14. Чистка картофеля

Приборы работают циклами с максимальным количеством картофеля и соответствующим количеством воды, указанным в руководстве по эксплуатации. Количество рабочих периодов должно быть таким, чтобы общее количество очищенного картофеля составило 5 кг.

Между рабочими периодами выдерживается перерыв по 2 мин каждый.

Приборы с непрерывной загрузкой работают в течение времени, необходимого на переработку 5 кг картофеля.

Длительность рабочего периода должна быть достаточной для качественной чистки поверхности картофелин. Глазки, а также вогнутые неочищенные места не принимаются во внимание.

Картофелины должны быть практически круглой формы с массой 60 — 90 г.

15. Нарезание продуктов ломтиками

Приборы работают в течение времени, указанного в руководстве по эксплуатации, под нагрузкой, создаваемой нарезанием 12 — 15 ломтиков в минуту свежего сыра (40 % жира в сухом веществе), сечением 110 х 100, толщиной ломтиков от 1 до 2 мм.

16. Заточка ножей и ножниц

Приборы работают на холостом ходу в течение 10 мин.

17. Открывание консервов

Приборы работают в течение пяти циклов, за каждый из которых открывается одна консервная банка из белой жести диаметром 10 см. Перерывы между циклами — 30 с.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством электротехнической промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И. П. Бекерис, В. В. Карамышкин, З. И. Ненахова, И. И. Чиблис

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 09.12.81 № 5323

3. Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 1113—86, СТ СЭВ 2496—80 и международному стандарту МЭК 335-2-14

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, приложение
ГОСТ 1721—85	Приложение
ГОСТ 7616—85	5.12.9
ГОСТ 13277—79	5.12.7
ГОСТ 14087—88	Вводная часть, 4.1
ГОСТ 17446—86	3.8, 5.13
ГОСТ 27570.7—87	1.1, 3.2, 5.1

6. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 15.07.92 № 701

7. ИЗДАНИЕ (март 2004 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1986 г., августе 1988 г. (ИУС 3—87, 12—88)

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 17.03.2004. Подписано в печать 08.04.2004. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,35. Тираж 141 экз. С 1716. Зак. 398.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru