

**Изменение № 2 ГОСТ 27570.7—87 Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Дополнительные требования к электрическим кухонным машинам и методы испытаний**

Утверждено введено в действие Постановлением Госстандарта России от 07.04.92 № 371

Дата введения 01.07.92

На обложке и первой странице под обозначением стандарта исключить обозначение: **СТ СЭВ 1113—86**.

Стандарт дополнить предисловием и введением (перед первой страницей):

### **«ПРЕДИСЛОВИЕ**

1. Официальные решения или соглашения Международной электротехнической комиссии по техническим вопросам, подготовленные техническими комитетами, в которых представлены заинтересованные национальные комитеты, выражают согласованную международную точку зрения по рассматриваемым вопросам.

2. Эти решения, оформленные в виде международных рекомендаций, принимаются национальными комитетами.

3. В целях развития международной унификации Международная электротехническая комиссия выражает пожелание, чтобы все национальные комитеты приняли за основу стандарт МЭК при разработке своих национальных стандартов, насколько позволяют условия каждой страны. Любое расхождение со стандартами МЭК должно быть четко указано в соответствующих национальных стандартах.

### **ВВЕДЕНИЕ**

Настоящий стандарт подготовлен Техническим комитетом Международной электротехнической комиссии № 61 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов».

Он представляет собой второе издание Публикации МЭК 335—2—14 и заменяет первое издание.

Это издание разработано на основе следующих документов:

По правилу шести месяцев	Результат голосования	По правилу двух месяцев	Результат голосования
61 (Центральное бюро) 104	61 (Центральное бюро) 143	61 (Центральное бюро) 176	61 (Центральное бюро) 238
61 (Центральное бюро) 130	61 (Центральное бюро) 171		
61 (Центральное бюро) 139	61 (Центральное бюро) 192		
61 (Центральное бюро) 187	61 (Центральное бюро) 214		
61 (Центральное бюро) 206	61 (Центральное бюро) 229		
61 (Центральное бюро) 275	61 (Центральное бюро) 278		
61 (Центральное бюро) 367	61 (Центральное бюро) 417		
61 (Центральное бюро) 513	61 (Центральное бюро) 550		
61 (Центральное бюро) 537	61 (Центральное бюро) 561		
61 (Центральное бюро) 587	61 (Центральное бюро) 630		

(Продолжение см. с. 100)

Дополнительную информацию можно получить из документов, указанных в таблице.

Настоящая часть 2 стандарта применяется совместно с Публикацией МЭК 335—1 (ГОСТ 27570.0—87). Она состоит из второго издания (1976) Публикации МЭК 335—1 (ГОСТ 27570.0—87) и изменений к ней № 1 (1977), № 2 (1979), № 3 (1982), № 4 (1984), № 5 (1986) и № 6 (1988). В дальнейшем будут учтены последующие изменения к Публикации МЭК 335—1—76 (ГОСТ 27570.0—87).

Настоящий стандарт дополняет или видоизменяет соответствующие разделы Публикации МЭК 335—1—76 (ГОСТ 27570.0—87) с целью превращения ее в Публикацию МЭК «Требования безопасности для электрических кухонных машин» (издание второе).

Если в настоящем стандарте отсутствует ссылка на конкретный пункт части 1, то этот пункт применяют, насколько это возможно. Если в настоящем стандарте указано: «изменение», «замена» или «дополнение», то требования, методы испытаний и применения части 1 корректируют.

В некоторых странах существуют свои национальные особенности: при испытании бытовых смесителей продуктов, поставляемых с венчиками, предназначенными для замешивания бисквитного теста, взбивания картофеля и т. п., вместо песка в качестве нагрузки используют продукты, которые применяют при испытаниях бытовых миксеров, поставляемых с месилками для замешивания дрожжевого теста, но перед началом испытания добавляют количество воды, равное 1,7 количества, необходимого для того, чтобы получить необходимую консистенцию смеси (п. 2.2.30);

допускается для кухонных машин класс 0 (п. 22.1);

применяется другое определение термина нормальной нагрузки для пищевых процессоров (п. 2.2.30);

требуются дополнительные предупреждения для пищевых процессоров (п. 7.12);

допускается узел в шнуре (п. 25.11).

В настоящем стандарте номера пунктов или чертежей, которые дополняют пункты и чертежи части 1, начинаются с цифры 101, дополнительные приложения обозначаются буквами АА, ВВ и т. д.».

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования настоящего стандарта являются обязательными».

Пункт 1.1 дополнить абзацем (перед первыми): «Замена пункта»; первый абзац. Заменить слово: «универсальными» на «многофункциональными»;

примечание. Заменить слово: «лапшерезки» на «насадки для профилирования теста».

Пункт 1.2 изложить в новой редакции:

«1.2. Замена пункта

Настоящий стандарт также распространяется на кухонные машины, не предназначенные для бытового применения, но которые могут быть источником опасности для людей, не являющихся специалистами электротехники, но пользующихся машинами во время своей рабочей деятельности, например, в магазинах, кустарном производстве, подсобном хозяйстве.

Многофункциональные кухонные машины, применяемые с насадками, которые входят в область распространения других государственных стандартов, также должны соответствовать этим стандартам, насколько это приемлемо. Примером такой машины является миксер с насадкой-кофемолкой.

Настоящий стандарт не учитывает специфических условий возникновения опасности в детских учреждениях и других местах, где находятся дети и престарелые люди без присмотра, в таких случаях необходимы дополнительные требования».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.3:

«1.3. Замена пункта

Настоящий стандарт не распространяется на:

кухонные машины с нагревательными элементами;

(Продолжение см. с. 101)

режущие машины с циркулярными ножами, лезвия которых наклонены под углом около 45° к вертикали;

кухонные машины, предназначенные исключительно для промышленных и торговых целей;

кухонные машины, предназначенные для работы в помещениях со специфическими условиями, такими как коррозионная или взрывоопасная среда, (пыль, пар или газ);

кофемолки и кофедробилки (входят в область распространения ГОСТ 27570.3—87);

измельчители пищевых отходов».

Раздел 2 после наименования дополнить абзацем: «Термины и определения — по ГОСТ 27570.0—87 со следующим изменением».

Пункт 2.2.30 изложить в новой редакции:

«2.2.30. Замена пункта

Нормальная нагрузка — нагрузка, которой подвергается кухонная машина, работающая в условиях, указанных ниже, или для кухонных машин, маркированных значением номинальной потребляемой мощности,— нагрузка, необходимая для достижения номинальной потребляемой мощности при номинальном напряжении или верхнем пределе диапазона номинального напряжения, если она выше.

Кухонные машины, оснащенные реле времени, работают максимальное время, на которое может быть установлено реле времени.

Это время составляет один рабочий период в тех случаях, когда для испытаний предусмотрено несколько периодов.

Примечания:

1. Если продолжительность периода работы, указанная ниже для различных видов кухонных машин, превышает указанную изготовителем в инструкции, и если при работе машин в условиях, указанных ниже, машина перегревается по сравнению с допустимыми в п. 11.8 значениями температур, то испытания по разд. 11 проводят с ингредиентами, количество которых равно максимальному количеству, указанному изготовителем, а время работы машины по отношению к максимальным значениям, указанным изготовителем, определяют следующим образом:

при продолжительности не более 1 мин — удвоенный максимальный период времени, указанный изготовителем;

при продолжительности более 1 мин (до 7 мин включительно) — максимальный период времени, указанный изготовителем, плюс 1 мин;

при продолжительности более 7 мин — максимальный период времени, указанный изготовителем.

2. После паузы, продолжительность которой определяют временем, необходимым для догрузки рабочей емкости или ее полного опорожнения, испытание повторяют; количество рабочих циклов, должно быть максимальным и таким, чтобы общее рабочее время не превышало указанную продолжительность или пять максимальных периодов времени, указанных изготовителем, в зависимости от того, что короче.

3. Нагрузка, необходимая для достижения машиной, работающей при номинальном напряжении или верхнем пределе диапазона номинального напряжения, номинальной потребляемой мощности, не считается выше, если значение потребляемой мощности, определенное по п. 10.1, отличается от номинальной потребляемой мощности не более, чем указано в таблице.

Номинальная мощность, Вт	Отклонение
До 33,3 включ.	—10 Вт
От 33,3 до 150 включ.	—30 %
» 150 » 300 »	—45 Вт
» 300	—15 %

(Продолжение см. с. 102)

4. Нагрузка, необходимая для достижения машиной номинальной потребляемой мощности, имитируется путем приложения постоянного крутящего момента, когда машина установлена в нормальном эксплуатационном положении.

Бытовые миксеры, поставляемые с взбивалками, предназначенными для замешивания бисквитного теста, взбивания картофеля и т. п., работают в течение 15 мин; при этом рабочий орган нагружают сухим песком с размером зерен от 170 до 250 мкм, который засыпают предварительно в чашу. Уровень песка должен быть таким, чтобы рабочая часть взбивалок была покрыта примерно на 80 % длины при разровненной поверхности песка и когда они установлены как можно ближе к дну чаши и не вращаются.

Первые 30 с миксер работает при установке регулятора скорости в положение, соответствующее минимально возможной скорости при замешивании теста, а затем скорость регулируют до максимально возможной для той же операции.

Для определения положений регулятора скорости используют указания, данные в инструкции изготовителя. При отсутствии таких указаний в инструкции миксер работает последовательно при скоростях, дающих наиболее неблагоприятный результат.

**Примечание.** Если при указанном выше количестве песка при включении машины с минимальной скоростью рабочий орган тормозится, то часть песка отбирают (для испытаний только на этой скорости), пока рабочий орган не придет в движение.

Бытовые миксеры, поставляемые с месилками, предназначенными для замешивания дрожжевого теста, работают при взаимодействии рабочих органов со смесью муки и воды, которой заполняют чашу. Мука должна содержать протеина  $(10 \pm 1)$  %, быть без следов воды и свободной от химических примесей.

**Примечание.** Допускается содержание протеина в муке не учитывать.

Перед началом смешивания чашу заполняют мукой в количестве, равном 65 % общей вместимости чаши, а количество воды составляет 1,2 количества воды, необходимого для достижения требуемой консистенции смеси.

**Примечание.** Допускается количество воды использовать равное 80 % от общего количества муки.

Миксер в течение 30 с работает при установке регулятора скорости в положение, соответствующее самой минимальной скорости; затем регулятор скорости устанавливают в соответствии с инструкцией изготовителя в положение, определенное для замешивания теста, при отсутствии таких указаний в инструкции — в наиболее неблагоприятное положение, при этом миксер работает в течение:

5 мин — ручные миксеры, кроме миксеров со стойкой;

10 мин — другие миксеры.

У ручных миксеров смешивающий орган во время работы перемешивает так, чтобы он описывал в чаше цифру «8» и при этом слегка касался стен чаши в диаметрально противоположных точках. Во время движения он также должен слегка касаться дна чаши. Скорость его перемещения должна быть такой, чтобы в течение 1 мин описать 10—15 «восьмерок».

Для миксеров, поставляемых без чаши, при испытаниях используют чашу глубиной около 13 см, внутренним диаметром в верхней части около 17 см с постепенным сужением книзу до 15 см. Внутренняя поверхность чаши должна быть гладкой, а стены должны плавно переходить в дно.

**Примечания:**

1. Чтобы определить требуемое соотношение между мукой и водой в смеси, воду, имеющую температуру  $(25 \pm 1)$  °С, добавляют в муку до получения консистенции в 500 единиц по Брабендеру при температуре  $(29 \pm 1)$  °С, что измеряется фаринографом.

2. В сомнительных случаях должна использоваться мука не ранее, чем через 2 недели и не позднее, чем через 4 мес после ее изготовления. Хранить ее надо в пластмассовых мешках, по возможности, без доступа воздуха.

(Продолжение см. с. 103)

3. Если у ручных миксеров со стойкой происходит автоматическая разгрузка миксера, когда тесто готово, то разгружающий механизм не блокируют.

Кремозбивалки и яйцевзбивалки работают в течение 10 мин при погружении рабочего органа в воду примерно на 80 % его рабочей (активной) части, при этом регулятор скорости должен быть установлен в положение, соответствующее самой большой скорости.

Смесители жидкостей работают согласно приведенным ниже указаниям. Испытательная чаша должна быть на  $\frac{2}{3}$  ее вместимости заполнена водой, если обозначен верхний уровень, то до него.

Для ручных смесителей и настольных смесителей, у которых выключатель поддерживается во включенном состоянии рукой, проводят последовательно пять периодов работы по 1 мин с перерывом между периодами в течение 1 мин. Для других настольных смесителей проводят 10 периодов работы по 3 мин с перерывом между периодами в течение 1 мин.

Регулятор скорости должен быть установлен в положение, дающее наиболее неблагоприятный результат.

Если смеситель поставляется без чаши, то для испытаний используют цилиндрическую чашу емкостью 1 л с внутренним диаметром около 11 см.

Смесители для пищевых продуктов работают в течение ряда последовательных циклов в соответствии с приведенными ниже указаниями. Чаша при этом должна быть заполнена смесью из моркови, нарезанной кусками размером не более 15 мм (две части по массе), и воды (три части). Чашу заполняют на  $\frac{2}{3}$  ее вместимости или до верхнего уровня, если он указан.

Для ручных смесителей и настольных смесителей, выключатель которых поддерживают во включенном состоянии рукой, проводят пять последовательных периодов работы по 1 мин с паузой между периодами в течение 1 мин. Для других настольных смесителей проводят последовательно 10 периодов работы по 3 мин каждый с паузой между ними в течение 1 мин. Во время паузы смесь каждый раз заменяют новой.

Смесители с регулятором скорости сначала испытывают при установке регулятора в положение, обеспечивающее самую высокую скорость, и с указанной выше нагрузкой; затем устанавливают скорость до минимально возможной и проводят испытание с использованием в качестве нагрузки только воды. В последнем случае чашу заполняют на  $\frac{2}{3}$  ее вместимости или до верхнего уровня, если он указан.

Если смеситель поставляется без чаши, то при испытаниях используют цилиндрическую чашу емкостью 1 л с внутренним диаметром около 11 см.

#### Примечания:

1. Перед приготовлением смеси морковь выдерживают в воде в течение 24 ч.

2. Следует следить за тем, чтобы не происходило случайных торможений смесителя.

Просеивающие машины работают на холостом ходу в течение 30 мин.

Маслобойки работают в течение 30 мин с емкостью, полностью заполненной смесью, состоящей из 8 частей (по массе) густых сливок и одной части пахты. Первоначальное количество смеси должно быть таким, чтобы она при работе не вытекала.

Мороженицы, предназначенные для установки в холодильник, работают без нагрузки при температуре от минус 3 до минус 5 °С в течение 5 мин, затем их затормаживают на 25 мин.

Другие мороженицы работают в течение 30 мин, при этом внутреннюю емкость заполняют смесью, состоящей из 0,5 л воды, 200 г сахара, 50 г лимонного сока и 50 г взбитого яичного белка, а в наружную охлаждающую емкость засыпают кубики льда и соль в соответствии с указаниями изготовителя. На каждый килограмм льда добавляют 200 г соли.

Соковыжималки для цитрусовых работают в течение 10 периодов, причем во время каждого из них две половинки апельсина или грейпфрута прижимают

(Продолжение см. с. 104)

в течение 15 с к вращающемуся конусу с силой 20 Н. Эти периоды должны разделяться периодом холостой работы в течение 15 с или, если холостая работа невозможна из-за автоматического выключения, паузой в течение 15 с.

Центробежные соковыжималки для фруктов и овощей работают следующим образом:

с повторно-кратковременным режимом работы — 10 рабочих периодов, в течение каждого из которых в соковыжималку подают морковь, расход которой составляет 0,5 кг за 2 мин, если нет других указаний в инструкции изготовителя. Каждый период работы отделен от другого паузой в течение 2 мин;

с продолжительным режимом работы — в течение 30 мин. Общее количество переработанной моркови при этом должно составлять 5 кг. Морковь подают в машину постепенно.

К толкателю, при его наличии, прикладывают силу 5 Н в направлении толкания.

**Примечание.** Перед началом испытаний морковь замачивают в воде в течение 24 ч.

Шнековые мясорубки, насадки для профилирования теста и соковыжималки для ягод работают в течение 15 мин с нагрузкой, необходимой для достижения потребляемой мощности, измеренной при испытаниях по п. 10.1; нагрузка имитируется торможением.

Ломтерезки для хлеба, сыра, мяса и аналогичных продуктов и ломтерезки для бобовых работают на холостом ходу в течение:

10 мин — для машин, у которых номинальная продолжительность непрерывной работы не превышает 10 мин;

30 мин — для других ломтерезок.

Картофелечистки работают в течение ряда последовательных периодов в соответствии с приведенными ниже указаниями; при этом емкость должна быть заполнена водой и 5 кг картофеля практически сферической формы с количеством клубней 12—15 в 1 кг.

**Примечание.** При необходимости картофель можно очищать порциями.

Картофелечистки повторно-кратковременного режима работают в течение столько периодов, сколько необходимо, чтобы нормально очистить весь картофель. Каждый период работы отделен от другого паузой в течение 2 мин. При наличии реле времени проводят его включение столько раз подряд, сколько необходимо, чтобы нормально очистить весь картофель.

Картофелечистки с непрерывным режимом работы работают в течение времени, необходимого для нормальной очистки всего картофеля; картофель подают постепенно.

**Примечание.** При оценке качества очистки «глазки» не принимают во внимание.

Терки и шинковки для фруктов и овощей работают в течение 5 периодов, продолжительность каждого периода должна быть достаточной для переработки 0,5 кг моркови, предварительно разрезанной на соответствующие куски. Каждый период работы отделен от другого паузой в течение 2 мин.

К толкателю, при его наличии, прикладывают силу 5 Н в направлении толкания.

**Примечание.** Перед началом испытаний морковь замачивают в воде в течение 24 ч.

Терки для сыра работают в течение времени, достаточного для истирания 250 г твердого сыра. Сыр подают постепенно, прижимая его с силой 10 Н, если подача сыра не производится автоматически.

**Примечание.** Кусок твердого сыра для испытаний так вырезают из головки сыра, изготовленного более 16 мес назад, чтобы была одна ровная поверхность.

Ножеточки работают на холостом ходу в течение 10 мин.

Консервовскрыватели для жестяных банок работают 5 периодов, в течение каждого периода проводят открывание одной жестяной банки диаметром около 10 см, каждый период работы отделен от другого паузой в 30 с.

(Продолжение см. с. 105)

Ножи работают в течение 15 мин. За это время операция разрезания имитируется с частотой 10 разрезов в минуту. Нагрузку на лезвие ножа создают бруском мягкой древесины с поперечным сечением около 5×10 см, разгрузку лезвия проводят путем выведения ножа из бруска древесины и его подъема, как в условиях нормальной эксплуатации. В период разрезания постепенно увеличивают прикладываемую к ножу силу до тех пор, пока не будет достигнута мощность, соответствующая измеренной по п. 10.1.

Кухонные машины, которые не приведены в настоящем пункте, работают в течение:

5 мин — для машин с кратковременным и повторно-кратковременным режимом работы;

30 мин — для машин с продолжительным режимом работы, если более длительные периоды не указаны в маркировке машины; в этом случае выбирают более длительное время.

Машины работают под нагрузкой, необходимой для достижения номинальной потребляемой мощности при номинальном напряжении или верхнем пределе диапазона номинальных напряжений, или под нагрузкой, указанной в инструкции изготовителя, в зависимости от того, что является более жестким условием.

Пищевые процессоры работают со смесью муки с водой, аналогичной указанной выше для испытания миксеров, укомплектованных месилками для замешивания дрожжевого теста. Количество смеси равно максимальному, указанному изготовителем. Скорость и продолжительность работы — в соответствии с инструкцией изготовителя.

Испытание проводят пять раз или столько раз, сколько необходимо для замешивания 1500 г муки, в зависимости от того, что меньше. Между каждым испытанием должна быть пауза 2 мин.

Если изготовителем не предусмотрено замешивание дрожжевого теста, испытание проводят с использованием тех ингредиентов, при такой скорости и в течение времени, которые указаны для конкретной операции, или используют рецепт, который приведет к наиболее неблагоприятному результату. В этом случае испытания проводят три раза с паузой между испытаниями 2 мин.

Пункты 2.2.101, 2.2.102 изложить в новой редакции: «2.2.101. Миксер для пищевых продуктов — смешивающее устройство, предназначенное для перемешивания пищевых продуктов.

Примечание. Миксеры для пищевых продуктов считают приборами кратковременного или повторно-кратковременного режима работы.

2.2.102. Миксер, устанавливаемый на стойке, — миксер для пищевых продуктов, поставляемый со стойкой, предназначенной для поддержания миксера и его чаши в таком положении, чтобы помещаемые в чашу продукты можно было взбивать или месить.

Примечание. Миксер может сниматься со стойки».

Пункт 2.2.103. Первый абзац изложить в новой редакции: «Пищевой процессор — прибор, предназначенный преимущественно для измельчения порций таких пищевых продуктов, как мясо, сыр, овощи и т. п., до мелкоизрубленного состояния при помощи ножей, вращающихся с высокой скоростью внутри контейнера».

Раздел 4. Наименование и первый абзац изложить в новой редакции:

#### «4. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ИСПЫТАНИЙ.

Общие условия испытаний — по ГОСТ 27570.0—87, кроме пп. 4.8, 4.12, со следующим дополнением».

Пункт 4.5 дополнить абзацем (перед первым): «Дополнение к пункту»:

первый, второй абзаца исключить.

Пункт 4.9 дополнить абзацем (перед первым): «Дополнение к пункту»:

первый абзац и примечания исключить.

(Продолжение см. с. 106)

Пункт 4.102 изложить в новой редакции: «4.102. Если нагрузка на машину создается путем торможения, необходимо следить, чтобы машина не подвергалась силам дисбаланса, превышающими их значения в условиях нормальной эксплуатации».

Пункт 7.12. Первый абзац изложить в новой редакции: «Дополнение к пункту»;

четвертый абзац. Заменить слова: «режущих машин» на «ломтерезок», «основание снимают» на «держатель снимают»;

пятый абзац. Заменить слово: «поставляемые» на «поступающие в продажу».

Раздел 9 изложить в новой редакции:

## **«9. ПУСК ПРИБОРОВ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ**

Пуск приборов с электроприводом — по ГОСТ 27570.0—87 со следующими дополнениями и изменениями.

9.1. Изменение к пункту

Пятый абзац заменить новым: «Кухонная машина нагружается в соответствии с условиями нормальной нагрузки и поддерживается к началу испытаний при температуре, указанной в п. 4.5. Регулятор скорости устанавливают в положение, соответствующее самой низкой скорости из диапазона, рекомендуемого изготовителем для всех видов операций».

Дополнительное примечание — 2:

«2. В процессе испытания необходимо следить, чтобы не было случайных торможений рабочего органа машины».

9.2. Дополнительное примечание — 2:

«2. В процессе испытания необходимо следить, чтобы не было случайных торможений рабочего органа машины».

Раздел 10. Первый абзац дополнить словами: «со следующим изменением».

Пункт 10.1. Первый абзац изложить в новой редакции: «Изменение к пункту»;

пятый абзац. Заменить слова: «выдавливания лапши» на «профилирования теста».

Раздел 11. Первый абзац дополнить словами: «со следующим дополнением и изменением».

Пункт 11.2. Первый абзац изложить в новой редакции: «Дополнение к пункту»;

заменить слова: «с опорой» на «со стойкой», «опоре» на «стойке».

Пункт 11.7 дополнить абзацем (перед первым): «Замена пункта».

Пункт 11.8. Первый абзац изложить в новой редакции: «Дополнение к пункту».

Раздел 15. Первый абзац дополнить словами: «со следующим дополнением».

Пункт 15.3 дополнить абзацем (перед первым): «Дополнение к пункту»;

Раздел 18. Первый абзац дополнить словами: «со следующим дополнением и изменением».

Пункт 18.2 дополнить абзацем (перед первым): «Замена пункта»;

второй абзац. Заменить слова: «нормальном напряжении» на «номинальном напряжении»; приложение 2. Заменить слова: «режущие машины» на «ломтерезки»;

десятый абзац. Заменить слова: «с каждой насадкой» на «для каждой насадки».

Пункт 18.4 дополнить абзацем (перед первым): «Дополнение к пункту».

Пункт 18.6 изложить в новой редакции:

«18.6. Изменение к пункту

Первый абзац заменить новым: «Во время испытаний по пп. 18.2 и 18.3 допускается срабатывание устройств защиты от перегрузки».

Раздел 19. Первый абзац дополнить словами: «со следующими дополнениями».

(Продолжение см. с. 107)



Пункт 19.6 изложить в новой редакции:

«19.6. **Дополнительные примечания**

Примечание 4. Миксеры, смесители пищевых продуктов, маслособойки, мороженицы, в том числе эксплуатируемые в холодильниках, и центробежные соковыжималки — для фруктов и овощей, пищевые процессоры считают приборами, имеющими движущиеся части, склонные к заклиниванию.

Примечание к таблице 8. Миксеры, смесители пищевых продуктов, пищевые процессоры и центробежные соковыжималки работают в течение 30 с».

Пункт 19.9. Заменить слова: «По ГОСТ 27570.0—87 со следующим дополнением» на «Дополнение к пункту».

Раздел 20. Первый абзац дополнить словами: «со следующим дополнением».

Пункт 20.2 изложить в новой редакции:

«20.2. **Дополнение к пункту**

При использовании испытательного пальца все чехлы и съемные приспособления удаляют, крышки открывают, кроме:

у центробежных соковыжималок для овощей и фруктов крышка или защитная заслонка и емкость для сбора мезги остаются в нормальном положении;

у трюших и шинкующих машин удаляют только те приспособления, которые можно удалить при работе машины.

Примечание. Толкатель продуктов является примером такого приспособления.

Испытательный палец прикладывают без заметного усилия.

Для настольных смесителей, настольных терок и шинковок для овощей и фруктов проверку проводят испытательным пальцем, аналогичным изображенному на черт. 1, но имеющем круглую стопорную пластину диаметром 125 мм вместо некруглой, а расстояние между концом испытательного пальца и стопорной пластиной должно составлять 100 мм.

Испытательный палец не применяют для проверки:

миксеров;

ручных смесителей;

просеивающих машин;

морожениц, включая эксплуатируемые в холодильниках;

соковыжималок для цитрусовых;

ломтерезок для хлеба, сыра, мяса и т. п.;

ломтерезок для бобовых;

картофелечисток;

ножеточек;

консервовскрывателей для жестяных банок;

ножей.

Испытательный палец не применяют для проверки загрузочных отверстий при условии, что они соответствуют одновременно трем следующим требованиям: отверстие расположено на высоте не менее 102 мм от верхней кромки лезвия режущего инструмента;

среднее арифметическое максимального и минимального размеров поперечного сечения загрузочного отверстия не превышает 65,5 мм;

максимальный размер поперечного сечения загрузочного отверстия не превышает 76 мм.

**Дополнительные примечания**

3. Части, которые снимают только при чистке машины, не считаются частями, которые должны удаляться при работе машины.

4. Примеры частей, которые необязательно должны быть защищены:

гладкие оси диаметром не более 8 мм, вращающиеся с частотой не более 1500 об/мин, соединенные с двигателем, мощность которого не превышает более 200 Вт;

конусы соковыжималок для цитрусовых;

движущиеся части кухонных машин, при эксплуатации которых потребитель должен пользоваться обеими руками, например одной рукой загружать машину, а другой удерживать во включенном состоянии выключатель;

(Продолжение см. с. 108)

выходная сторона трущихся и режущих дисков, вращающихся с частотой не более 1500 об/мин.

5. Если кухонная машина имеет несколько приводных осей, которые движутся при работе машины, то неиспользуемые оси могут быть соответствующим образом закрыты, например, фиксированной втулкой, или могут располагаться в нишах».

Пункт 20.101. Первый абзац. Заменить слово: «режущих» на «острых».

Пункт 20.102. Первый, второй абзацы изложить в новой редакции: «Насадки ручных смесителей должны иметь такую защиту, чтобы ножи были полностью закрыты сверху и при вращении не могли соприкоснуться с плоскостью.

Выключатели ручных смесителей должны быть спроектированы таким образом, чтобы работа смесителя обеспечивалась только при удержании его во включенном состоянии рукой; в то же время переключающий орган выключателя должен быть размещен в нише или защищен другим способом для предотвращения случайного включения смесителя»;

четвертый абзац. Заменить слово: «лопастям» на «ножам».

Пункт 20.103 изложить в новой редакции: «20.103. Центробежные соковыжималки для фруктов и овощей, должны быть спроектированы так, чтобы во время работы крышки и заслонки не могли открываться из-за воздействия вибрационных и аналогичных нагрузок.

Вращающиеся части должны быть закреплены так, чтобы было невозможным их ослабление во время работы. Винты и гайки должны быть соответствующим образом закреплены.

Для соковыжималок, имеющих части, которые вращаются с частотой более 5000 об/мин, приспособления, применяемые для закрепления вращающихся частей, должны быть спроектированы так, чтобы крышку или заслонку можно было закрыть только после удаления этого приспособления. Зубцы трущихся дисков не должны быть высотой более 1,5 мм.

Зубцы на фильтрующем барабане не должны выступать по оси и радиусу более, чем на 4 мм за корпус барабана.

Соковыжималки должны иметь толкатель такого размера и формы, чтобы он полностью перекрывал отверстие загрузочной воронки.

Соответствие требованию проверяют осмотром, измерением и испытанием вручную.

На крышки и заслонки воздействуют силой 5 Н в наиболее неблагоприятном направлении, при этом они не должны открываться.

Примечание. Закрепление винтов и гаек в направлении, противоположном направлению вращения движущихся частей, считается достаточным».

Пункт 20.104. Первый абзац. Заменить слова: «подающего винта» на «шнека».

Пункт 20.105. Третий абзац. Заменить слова: «зеркально-гладкой» на «стеклянной».

Пункт 20.106. Чертеж 101. Заменить слова: «суппорт» на «основание», «доска» на «каретка»;

чертеж 102. Заменить слово: «доска» на «каретка»;

шестой абзац. Заменить слова: «над лезвием» на «за лезвие»;

десятый абзац изложить в новой редакции: «Режущие машины должны иметь подающую каретку с опорой для руки, устройством защиты большого пальца и держателем ломтей. Защита большого пальца должна быть так спроектирована, чтобы другие пальцы руки находились, по крайней мере, на расстоянии  $f = 30$  мм от лезвия ножа и должна обеспечивать защиту по всей высоте рабочего отверстия. Расстояние  $d$  между пластиной, защищающей большой палец, и лезвием ножа не должно превышать 5 мм. В конце хода вперед подающей каретки защита большого пальца должна выступать радиально, по крайней мере, на 8 мм над наружной окружностью лезвия ножа»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции: «При снятой подающей каретке опорная доска, служащая для передвижения каретки, не должна иметь поверхности, которую можно использовать для подачи пищи в машину в случае, когда:».

(Продолжение см. с. 109)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 27570.7—87)*

Пункт 20.111 дополнить абзацами: «Любой выключатель блокировки крышки должен быть сконструирован так, чтобы он автоматически возвращался в положение «ВЫКЛ» после прекращения воздействия внешней силы на орган, который способствует срабатыванию контактов выключателя.

Соответствие требованию проверяют осмотром и испытанием вручную».

Пункт 21.1 дополнить абзацем (перед первым): «Дополнение к пункту».

Раздел 22. Первый абзац дополнить словами: «со следующим изменением».

Пункт 22.1 дополнить абзацем (перед первым): «Замена пункта».

Раздел 24. Первый абзац дополнить словами: «со следующими дополнениями».

Пункт 24.1 изложить в новой редакции:

«24.1. Дополнительное примечание — 6:

6. Не требуется, чтобы выключатели, смонтированные в кухонные машины, были выключателями для частого пользования».

Пункт 24.3 изложить в новой редакции:

«24.3. Дополнение к пункту

Выключатели в положении «ВЫКЛ» должны выключать также цепи питания электронных устройств, как например, устройств регулирования скорости.

Дополнительное примечание — 2:

2. Микровыключатели, используемые в схемах блокировки крышек и дверей, не считаются выключателями, предназначенными для отключения стационарных приборов от сети питания».

Раздел 25. Первый абзац дополнить словами: «со следующими дополнениями».

Пункты 25.2—25.4. Заменить слова: «По ГОСТ 27570.0—87 со следующим дополнением» на «Дополнение к пункту».

Пункт 25.6 дополнить абзацем (перед первым): «Замена пункта»; восьмой — одиннадцатый абзацы изложить в новой редакции: «Соответствие требованиям проверяют по ГОСТ 27570.0—87.

Шнуры питания в поливинилхлоридной оболочке для мороженниц, эксплуатируемые в холодильниках проверяют на стойкость к воздействию пониженной

*(Продолжение см. с. 110)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 27570.7—87)*

температуры по ГОСТ 20.57.406—81 (метод 203—1) методом изгиба по ГОСТ 17491—80. Испытание проводят при температуре минус  $(25 \pm 2)^\circ\text{C}$ . Время выдержки образцов шнура при температуре испытаний не менее 1 ч до начала изгиба.

Кроме того, должно быть проведено определение физико-механических параметров изоляции и оболочки из поливинилхлорида — пластиката по ГОСТ 25018—81 до и после испытаний на старение. Испытание на тепловое старение должно быть проведено по следующему режиму. Образцы выдерживают в термостате при температуре минус  $(25 \pm 2)^\circ\text{C}$  в течение 168 ч. Сразу после окончания указанного периода охлаждения образцы шнуров извлекают из термостата и выдерживают не менее 16 ч при температуре  $(25 \pm 10)^\circ\text{C}$ , избегая попадания на них прямых солнечных лучей.

Два образца, подвергнутые испытанию на тепловое старение, должны пройти испытание на изгиб по ГОСТ 17491—80».

Стандарт дополнить приложениями — F, 2:

**«ПРИЛОЖЕНИЕ F**  
**Обязательное**

Двигатели, не изолированные от питающей сети и имеющие основную изоляцию, которая не рассчитана на номинальное напряжение прибора,— по ГОСТ 27570.0—87.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**Обязательное**

Дополнительные требования и методы испытаний устройств автоматического управления — по ГОСТ 27570.0—87».

(ИУС № 7 1992 г.)