



中华人民共和国国家标准

GB/T 38609—2020/IEC 61309:1995

家用深油炸锅 性能测试方法

Deep-fat fryers for household use—Methods for measuring the performance

(IEC 61309:1995, IDT)

2020-03-31 发布

2020-10-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围和目的	1
1.1 范围	1
1.2 不适用范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 测试清单	2
5 测试的一般条件	3
5.1 电源	3
5.2 环境温度	3
5.3 木支架	3
5.4 测试用油或油脂	3
5.5 测试用速冻法式薯条	3
5.6 设备和深油炸锅的操作	3
5.7 收集试验前的数据	4
6 外形尺寸	4
7 质量	4
8 电源软线或电线组件的长度	4
9 油/油脂温度	4
10 最小油/油脂量	4
11 最大油/油脂量	4
12 最大油炸量	5
13 油炸能力	5
14 加热升温时间	5
15 加工时间	5
16 能耗	6
17 油炸结果	6
17.1 颜色的判定	7
17.2 油脂含量判定	7
17.3 质感	8
18 倾倒能力与滤网的效果	8
18.1 步骤	9
18.2 结果	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用翻译法等同采用 IEC 61309:1995《家用深油炸锅 性能测试方法》。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国家用电器标准化技术委员会(SAC/TC 46)归口。

本标准起草单位:浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司、武汉产品质量监督检验所、万源众享联盟科技(北京)有限公司、中国家用电器研究院、国家家用电器质量监督检验中心。

本标准主要起草人:孟城城、孙作斌、李一、陈伟、徐正翱、关阳。

家用深油炸锅 性能测试方法

1 范围和目的

1.1 范围

本标准适用于油或油脂容量不超过 4.0 L 的家用电深油炸锅。

本标准的目的是说明和定义用户感兴趣的深油炸锅的主要性能特征,描述测量这些特征的试验方法并给出某些用于评价试验结果的准则。

考虑到由于时间、试验材料、组分以及受试验测试人员主观判断等变化因素带来的低准确性和低可重复性,所述测试方法更切实地适用于对若干器具,在大致相同的时间内,由相同的测试员,用相同的工具,在同一实验室进行的比对试验,而不是在不同的实验室测试单个器具。

1.2 不适用范围

本标准既不涉及安全,也不涉及性能要求。

2 规范性引用文件

空章。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油脂 fat

任何一种适用于深油炸的推荐用油脂。

3.2

油 oil

任何一种适用于深油炸的推荐油。

3.3

油炸温度 frying temperature

由制造商推荐的深油炸锅油炸速冻法式薯条的油/油脂温度。

3.4

最小油/油脂量 minimum oil/fat capacity

由制造商标明可用于油炸的油/油脂的最小量。

注:油脂需先熔化。

3.5

最大油/油脂量 maximum oil/fat capacity

由制造商标明可用于油炸的油/油脂的最大量。

注:油脂需先熔化。