

## 前 言

本标准参照欧共体标准 BS EN203.1—1995《大型燃气加热设备》第一部分：安全要求、第二部分：合理利用能源的部分内容制定。

本标准代替 GB 7824—1987《中餐燃气炒菜灶》和经确认的 CJ/T 28—1999《中餐燃气炒菜灶》，本标准是对 CJ/T 28—1999《中餐燃气炒菜灶》的第一次修订。

本标准与 CJ/T 28—1999 相比主要技术内容的改变如下：

- 增加了鼓风式中餐燃气炒菜灶的试验内容；
- 增加了电气部件的性能要求和试验方法；
- 取消了热效率的性能要求和试验方法。

本标准附录 A 和附录 C 为规范性附录，附录 B 为资料性附录。

本标准的某些内容有可能涉及专利，本标准的发布机构不应承担识别这些专利的责任。

本标准由建设部标准定额研究所提出。

本标准由建设部城镇燃气标准技术归口单位中国市政工程华北设计研究院归口。

本标准由北京市公用事业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人陈力生、颜谨、孟大为、闫亮。

# 中餐燃气炒菜灶

## 1 范围

本标准规定了中餐燃气炒菜灶(以下简称炒菜灶)的定义、分类、基本参数、结构要求、技术要求、试验方法和标志、包装、储存、运输。

本标准适用于额定热流量小于或等于 60 kW 的中餐燃气炒菜灶。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 3768 声学 声压法测定噪声源声功率级 反射面上方采用包络测量表面的简易法

GB 4706.1—1998 家用和类似用途电器的安全 第一部分 通用要求

GB 5023.3 额定电压 450 V/750 V 及以下聚氯乙烯绝缘电缆 第三部分 固定布线用无护套电缆

GB 5013.4 额定电压 450 V/750 V 及以下橡皮绝缘电缆 第四部分 软线和软电缆

GB 6932—2001 家用燃气快速热水器

GB/T 7306.1 55°密封管螺纹 第 1 部分:圆柱内螺纹与圆锥外螺纹

GB/T 7306.2 55°密封管螺纹 第 2 部分:圆锥内螺纹与圆锥外螺纹

GB/T 7307 55°非密封管螺纹

GB/T 13611 城市燃气分类

GB/T 15482 产品质量监督小总体计数一次抽样检验程序及抽样表

## 3 术语和定义

### 3.1

**间接排烟式 indirect vent smoke**

燃烧时所需空气取自室内,燃烧后的烟气经灶具上的排烟罩或外墙上的直流风机排至室外。

### 3.2

**烟道排烟式 flue vent smoke**

燃烧时所需空气取自室内,燃烧后的烟气经烟道排至室外。

## 4 标准必要性评定

### 4.1 标准化项目的目的和用途

4.1.1 促进贸易。

4.1.2 保护环境。

4.1.3 改善安全和健康。

### 4.2 实施标准的可行性

4.2.1 实施标准可促进新技术的发展。

4.2.2 实施标准可改善安全性并降低成本。

5 设计与结构要求

5.1 通用结构

5.1.1 炒菜灶灶体外形结构尺寸一般为：

- a) 灶体高度(地面至锅支架上平面距离) 750 mm~850 mm
- b) 灶体前沿至主火燃烧器中心的距离  $\leq 450$  mm
- c) 灶体宽度  $\leq 1\ 200$  mm

5.1.2 炒菜灶结构应安全、坚固、耐用、操作方便,并在正常操作时不得有损坏或影响使用的变形。

5.1.3 炒菜灶各部件应易于清扫和维修,手可触及的部位表面应光滑,在维修、保养时必须拆卸的部件应能使用一般工具装卸。

5.1.4 炒菜灶部件间连接用的螺钉、螺母、铆钉等连接处应坚固,使用中不得松动。

5.1.5 进气管应设在不易受腐蚀和过热的位置,灶体左右两侧均应与室内供气管连接,进气管应采用硬管连接,管螺纹应符合 GB/T 7306.1、GB/T 7306.2和 GB/T 7307 的要求,进气接头距地面净高度不应小于 200 mm。

5.1.6 燃气喷嘴与燃烧器的引射器的位置应相对固定,并易于装卸。燃气开关宜采用旋塞阀或球阀,“开”、“关”标志应明显、清晰。有多个阀门时,应加便于识别的标示。

5.1.7 燃烧器的结构应坚固、易于装卸、清扫和维修,燃烧器的火孔应均匀,不应发生影响使用的变形,燃烧器、点火燃烧器、电点火装置、熄火保护装置等部件的相互位置应准确固定,在正常使用中不应松动和脱落。

5.1.8 调风装置应坚固耐用,操作简便,易于调节,在使用中不应有自行滑动的现象。调风旋钮或手柄应设在易于操作的位置,并清晰地标出“开”、“关”的调节方向。

5.1.9 承液盘应易于取放,便于清洗,与灶面连成一体的承液盘应能用普通工具装卸,其容积应能承受烹饪时溢落的液体。

5.1.10 点火燃烧器的点火方式可以是人工点火棒、常明小火或电点火器。采用电点火方式时,应同时设置人工点火装置。点火燃烧器的供气管内径不得小于 2 mm,其结构应能防止被异物堵塞。

5.1.11 点火燃烧器的位置,应易点燃主燃烧器,且不接触主燃烧器火焰,不使其他部件过热。

5.1.12 鼓风式炒菜灶应设置点火燃烧器或加装熄火保护装置,加装熄火保护装置的炒菜灶须在燃气电磁阀前加装手动式快速切断阀。

5.1.13 电点火装置的两个点火电极之间的间距、电极与点火燃烧器之间、点火燃烧器与主燃烧器火孔之间的相对位置应准确固定,在正常使用状态下不应移动。

5.1.14 点火器高压带电部件与非带电金属部件之间的距离应大于点火电极之间的距离,点火操作时不应发生漏电,手可能接触的高压带电部位应进行良好的绝缘。

5.1.15 导线应尽量缩短并加以固定,必要处应采取绝缘、隔热等措施。

5.1.16 鼓风灶的风机开关应为防漏电保护开关,安装部位应防水。

5.1.17 鼓风式炒菜灶的鼓风机应设在不易受腐蚀和过热的位置,应稳定牢固,工作时不发生滑动。

5.1.18 进水接头应设在便于安装的位置,并采用硬管连接,管螺纹应符合 GB/T 7306.1、GB/T 7306.2和 GB/T 7307 的要求。可设置水龙头和排水槽,并使之与灶体固定连接。排水出口应设过滤装置。

5.2 电气结构

5.2.1 用试验指检验外壳开孔时,试验指不应接触带电部件和转动部件。

5.2.2 电源软线插座如装在炒菜灶外壳上应增加防水措施,应在插座或插座安装处,有警示标志并永久性标明其额定值。

5.2.3 炒菜灶在正常使用状态时,水不能浸到带电部位上;水也不能由外部软线连接处浸入到器件内。炒菜灶带电部位距电机底面的距离应大于 5 cm。

#### 5.2.4 标志

5.2.4.1 电源插头和电源线等电气部件应有“CCC”认证标志。

5.2.4.2 炒菜灶内部的接地线端子和电源软线插头的接地端应有永久性标志。I类电器的电源软线中应有一根绿/黄双色接地线。

5.2.4.3 直接使用交流电源的点火器应有明显的永久性警示标志。

5.2.5 在正常使用状态下,人可能触及的转动部件,应装有防护网或保护罩。

5.2.6 直接使用交流电源的炒菜灶应设置过流保护装置。

5.2.7 炒菜灶的防触电等级和防水等级

炒菜灶的防触电等级是 I 类器具。

炒菜灶的防水等级为普通型。

#### 5.3 外观要求

炒菜灶外壳应平整、匀称,表面应无明显缺陷。

### 6 技术要求

炒菜灶应符合表 1 的规定。

表 1 技术要求

项 目		性 能	试验方法	
气密性	燃气系统漏气量	7.5 kPa 压力下,漏气量应小于 0.07 L/h	A. 5	
	从炒菜灶进口至燃烧器火孔前	1.5 Pn 下点燃无泄漏		
热流量准确度	热流量准确度	$\leq \pm 10\%$	A. 6	
	总热流量准确度	两个燃烧器炒菜灶不应小于 90%,三个及以上燃烧器不应小于 85%。		
燃 烧 工 况	火焰传递	点燃一处火孔后,火焰应在 4 s 内传递所有火孔,且无爆燃	A. 7	
	火焰状态	清晰、均匀、无黄焰、无黑烟		
	主火燃烧器稳定性	无熄火、无回火、离焰火孔数不超过 10%		
	燃烧噪声	非鼓风式		$\leq 65$ dB(A)
		鼓风式		$\leq 85$ dB(A)
	熄火噪声	非鼓风式		$\leq 85$ dB(A)
		鼓风式		$\leq 85$ dB(A)
	干烟气中 CO( $\alpha=1$ )	间接排烟式		$\leq 0.10\%$ ( $O_2 < 16\%$ )
烟道排烟式		$\leq 0.20\%$ ( $O_2 < 16\%$ )		
小火燃烧器火焰稳定性	不得产生离焰或回火,在主火燃烧器点燃或熄灭时,不得产生熄火现象			

表 1(续)

项 目		性 能		试验方法
挠度和热变形挠度		工作静荷载	≤5 mm	A. 8
		热变形	≤10 mm	
熄火保 护装置	热电偶方式	开阀时间	45 s 以内	A. 9
		闭阀时间	60 s 以内	
	脉冲自动 点火方式	开阀时间	10 s 内点燃且无爆燃,如不能点燃燃烧器,应及时关闭燃气阀门	
		闭阀时间	10 s 内关闭阀门	
点火率		连续启动 10 次,其点燃次数不得少于 8 次,且不得有 2 次连续失效,无爆燃		A. 10
电气性能		耐压强度	1 250 V 不击穿、不闪络	A. 11
		绝缘性能	>2 MΩ	
		电源引线	符合 GB 5023.3 或 GB 5013.4 的要求,其截面积应大于 1 mm <sup>2</sup> ,且电线不能用于温度大于 70℃ 的部位	
表面温升	易接触部位 (旋钮等)	金属及其相同材料	不大于室温加 35 K	A. 12
		陶瓷及其相同材料	不大于室温加 45 K	
	灶具壳体部位	金属及其类似材料	不大于室温加 80 K	
		陶瓷及其类似材料	不大于室温加 95 K	
	阀门外壳的表面温度		不大于室温加 50 K	
	燃气接头的表面温度		不大于室温加 20 K	
电点火器及导线的表面温度		不大于室温加 50 K		
耐久性能试验	燃气阀门	12 000 次,符合气密性要求且功能正常		A. 13
	点火装置	12 000 次,点火功能正常		
	熄火保护装置	1 000 次,符合性能要求		

## 7 标志

每台炒菜灶均应在明显位置安装铭牌及安全注意事项。

### 7.1 铭牌内容

- a) 产品标准号、许可证号;
- b) 炒菜灶的名称和型号;
- c) 使用燃气种类;
- d) 燃气额定压力;
- e) 额定热流量;
- f) 原产地、生产厂名称;
- g) 制造年、月或代号。

### 7.2 安全注意事项

炒菜灶应有以下警告:“本灶应按照规范安装在通风良好的位置。使用前应详细阅读安装使用说明书”。

## 8 包装、运输、储存

### 8.1 包装

- 8.1.1 包装箱应牢固,便于运输,箱体外面应标明产品名称、型号、使用燃气种类、重量和出厂日期。应有“小心轻放、请勿倒置、防潮、防震”等字样。
- 8.1.2 包装箱内应有产品清单、合格证和安装使用说明书。
- 8.1.3 包装、储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 运输

- 8.2.1 运输过程中应防止剧烈震动、挤压、雨淋及化学物品的侵蚀。
- 8.2.2 搬运时严禁滚动和抛掷。

### 8.3 储存

- 8.3.1 储存仓库里应干燥通风,周围无腐蚀性气体。
- 8.3.2 单层码放,不得堆放、损坏。

### 8.4 产品使用说明书

炒菜灶使用说明书应包括下列内容:

- a) 燃气种类、燃气额定压力、额定热流量;
- b) 外形尺寸、气、水管接口规格;
- c) 使用及调节方法;
- d) 维护保养方法和安全使用规定;
- e) 维修及联系事项。

**附录 A**  
(规范性附录)  
**试验方法**

**A.1 实验室条件**

A.1.1 室温应为  $20^{\circ}\text{C} \pm 15^{\circ}\text{C}$ ，在每次试验过程中温度波动应小于  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。室温测定方法：距炒菜灶 1.5 m 处，将温度计水银球固定在与灶面大致等高位置，在正前方、左、右三点测量温度，其平均值既为室温。

A.1.2 实验室内空气中的一氧化碳含量应小于 0.002%，二氧化碳含量应小于 0.2%，同时在换气良好的前提下室内不得有影响燃烧的气流。

**A.2 检验用燃气**

A.2.1 试验用燃气种类应采用 GB/T 13611 所规定的燃气。试验用燃气的种类及代号可按表 A.1 的规定采用。

表 A.1 试验用燃气的种类及代号

代 号	试验用燃气
0	基准气
1	黄焰界限气
2	回火界限气
3	离焰界限气

A.2.2 炒菜灶在进行技术性能检验时，燃气的华白数变化不得大于  $\pm 2\%$ 。

A.2.3 试验用燃气压力及代号应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 试验用燃气的压力

代 号	试验用燃气压力/Pa		
	液化石油气 (19Y、20Y、22Y)	天然气 (10T、12T、13T)	人工煤气(5R、6R、7R) 天然气(4T、6T)
1. (最高压力)	3 300	6 000	1 500
2. (额定压力)	2 800	5 000	1 000
3. (最低压力)	2 300	4 000	500

A.2.4 本标准使用的试验用燃气条件代号为：

试验用燃气-试验用燃气压力

例：0-1 表示基准气-最高压力

**A.3 检验用仪器和设备**

A.3.1 检验用仪器和设备可按表 A.3 规定采用，也可采用具有同等可靠性和精度的仪器设备。

表 A.3 检验用仪器和设备

检验项目	名称	规格	最小刻度或最小检出力
室温	干湿球温度计	0~50℃	0.5℃
燃气温度	玻璃球温度计	0~50℃	0.5℃
燃气湿度	干湿球温度计	—	—
水温	玻璃球温度计	0~100℃	0.2℃
表面温度	表面温度计	0~250℃	2.0℃
燃气通路气密性	气体检漏仪	—	—
大气压力	空盒式气压计 动槽式水银气压计 定槽式水银气压计	81 kPa~107 kPa	0.1 kPa
燃气压力	U型压力计	0~10 000 Pa	10 Pa
燃气流量	湿式气体流量计 干式气体流量计	0~2 m <sup>3</sup> /h	0.2 L
		0~20 m <sup>3</sup> /h	
燃气热值	水流式热值仪	—	—
燃气密度	气体密度计	—	—
燃气成分	气相色谱仪或吸收式气体分析仪	—	—
氧	热磁仪或吸收式气体分析仪	0~21%	0.1%
一氧化碳	红外仪或气体分析仪	0~0.2%	0.001%
二氧化碳	红外仪或气体分析仪	0~15%	0.01%
噪声	声级计	40 dB~120 dB	0.5 dB
时间	秒表	—	0.1 s
电气强度	耐电压强度试验仪	—	—
绝缘电阻	兆欧表	500 V	—
		0~500 MΩ	

A.3.2 所用仪器和设备均应按有关规定校准。

#### A.4 结构、尺寸及外观检验

##### A.4.1 外观和结构检验

A.4.1.1 用常用测量工具检查炒菜灶的结构、尺寸、安装位置,目测外观。

A.4.1.2 检查炒菜灶的燃气阀门、点火燃烧器、电点火装置、燃烧器、调风装置、熄火保护装置等部件的安装位置是否准确,操作是否灵活,运行是否正常。

##### A.4.2 电气结构检验

###### A.4.2.1 试验指检验

用 GB 4706.1—1998 中的图 1 规定的标准试验指对炒菜灶外壳开孔进行防触电试验,具体试验按 GB 4706.1—1998 中的第 8 章进行时,加在试验指上的力为 20 N,试验指不应接触带电部件和转动部件。

###### A.4.2.2 电源引线标志检验

目测检验炒菜灶外壳上的电源插头、插座,其标志是否符合 5.2.2 的规定。

###### A.4.2.3 防水浸入性能检验

目测检验炒菜灶带电部位和电机,其位置及引线方式是否符合 5.2.3 的规定。

A.4.2.4 标志检验

目测检验炒菜灶各引线端子、电源零线端的标志,是否符合 5.2.4 的规定。

A.4.2.5 防护性能检验

目测检验炒菜灶鼓风机等可转动部件,其设置是否符合 5.2.5 的规定。

A.4.2.6 过流保护装置

目测检验是否符合 5.2.6 的规定。

A.5 燃气系统气密性检验

a) 燃气阀门处于关闭状态,在燃气进口连接检漏仪,通入压力为 7.5 kPa 压缩空气或惰性气体,稳压 1 min,检测燃气系统的漏气量,并计算出 0℃、101.3 kPa 标准状态下的漏气量。

b) 燃气条件为 0-1,使炒菜灶全部燃烧器处于点燃状态,用检漏液检查进气口至燃烧器火孔前各燃气阀体、管道及其连接部位是否有漏气现象。

A.6 热流量准确度检验

A.6.1 热流量准确度试验

按 GB 6932—2001 中表 13 规定试验计算。

A.6.2 在 0-2 条件下测定炒菜灶的总燃气消耗量,计算出总热流量,按式(A.1)计算出实测总热流量与实测各燃烧器热流量之和的百分比值:

$$\text{实测总热流量的百分比值} = \frac{\text{实测总热流量}}{\text{每个燃烧器实测热流量之和}} \times 100\% \quad \dots\dots(A.1)$$

A.7 燃烧工况检验

A.7.1 炒菜灶燃烧工况试验项目和试验气条件应符合表 A.4 的规定。

表 A.4 燃烧工况试验项目和试验气条件

试验项目		试验气条件
火焰传递		3-2
熄火		3-1,3-3
离焰		3-1
火焰状态		0-2
回火		2-3
燃烧噪声		0-1
熄火噪声		0-2
一氧化碳含量		0-2
黄焰		1-1
黑烟		1-1
小火燃烧器	熄火	3-1,3-3
	回火	2-3
	离焰	3-1

A.7.2 燃烧工况

A.7.2.1 火焰传递检验

点燃主火燃烧器一处火孔,检验火焰传递全部火孔的时间和有无爆燃现象。

A.7.2.2 火焰状态检验

主火燃烧器点燃 15 min 后,目测火焰是否清晰、均匀。



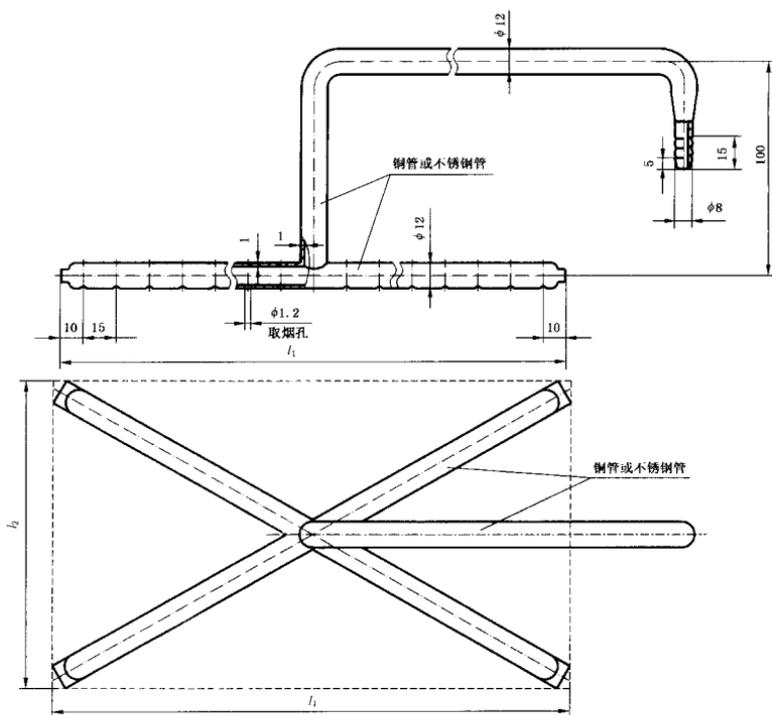


图 A.2 十字型取样器

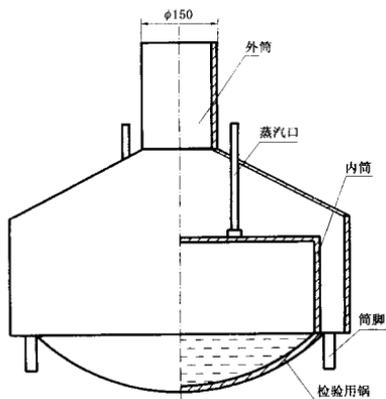


图 A.3 取样罩

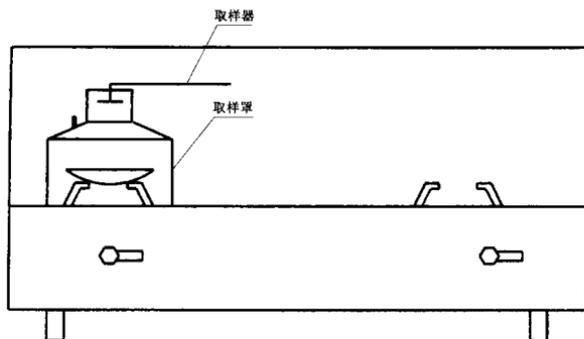


图 A.4 间接排烟式炒菜灶取样方式

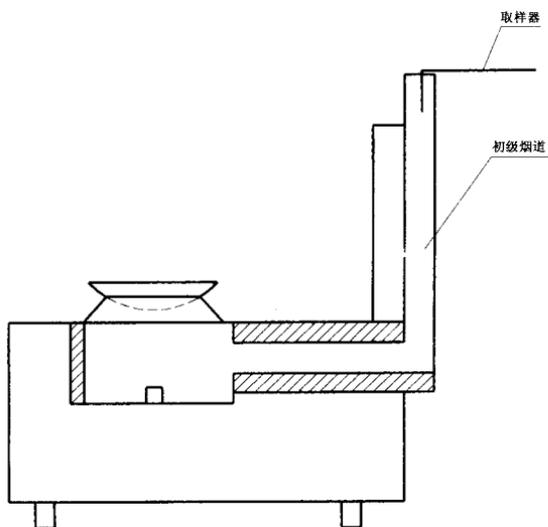


图 A.5 烟道排烟式炒菜灶取样方式

取样的同时应测定室内试验环境的一氧化碳含量,按式(A.2)计算在过剩空气系数等于1时烟气中一氧化碳的体积分数,%。

$$\varphi_{\text{CO}_{2-1}} = \frac{\varphi_{\text{CO}}' \cdot \varphi_{\text{CO}}'' (\varphi_{\text{O}_2}' / 20.9)}{1 - \varphi_{\text{O}_2}' / 20.9} \dots\dots\dots (\text{A.2})$$

式中：

$\varphi_{\text{CO}_2}$ ——过剩空气系数  $a=1$  时，烟气样中的一氧化碳体积分数，%；

$\varphi_{\text{CO}}^t$ ——实测烟气样中一氧化碳体积分数，%；

$\varphi_{\text{CO}}^n$ ——室内空气空气中一氧化碳体积分数，%；

$\varphi_{\text{O}_2}^t$ ——烟气样中氧体积分数，%；

20.9——室内空气正常氧体积分数，%。

#### A.8 灶面中心位置挠度和热变形检验

A.8.1 在炒菜灶的各火眼锅支架上加 20 kg 静荷载，持续 5 min，检查灶面中心部位的挠度。

A.8.2 炒菜灶点燃 30 min 后，测量灶面热变形的挠度。

#### A.9 熄火保护装置的检验

##### A.9.1 热电式熄火保护装置

A.9.1.1 在 0-2 试验气条件下，使炒菜灶正常运行，然后停止运行，待冷却至接近室温后，重新点火，用秒表测定从小火燃烧器点燃到电磁阀开启的时间。

A.9.1.2 在 0-2 试验气条件下，使炒菜灶运行 20 min 后，关闭燃气阀，用秒表测定从火焰熄灭到电磁阀关闭的时间。

##### A.9.2 自动熄火保护装置

A.9.2.1 对直接点燃主燃烧器的点火器，从点火器产生电火花到主燃烧器未点燃，主燃烧器电磁阀关闭的时间间隔。

对点燃小火燃烧器的点火器，从点火器产生电火花到小火燃烧器未被点燃，小火燃烧器电磁阀关闭的时间间隔。

A.9.2.2 在 0-2 试验气条件下，在炒菜灶运行 20 min 后，切断燃气供给，测定从主燃烧器火焰熄灭到主燃烧器电磁阀关闭的时间间隔。

#### A.10 点火率的检验

A.10.1 使用干电池的点火器，电源电压应调节为额定电压的 70%；使用交流电源的点火器，电源电压应调节为额定电压的 90%。

A.10.2 反复点火 10 次，记录着火次数，有无连续两次不着火的情况，有无爆燃现象。

#### A.11 电气部件的检验

##### A.11.1 耐电压强度的检验

炒菜灶电源输入相线插头和风机外壳(或燃具外壳)之间用容量大于 2 000 VA 的耐压试验仪，试验电压 1 250 V、泄漏电流 10 mA，试验时间 1 min，检查是否产生破坏性的闪络或击穿。

##### A.11.2 绝缘电阻的检验

炒菜灶电源输入相线插头和燃具外壳之间施加 500 V 电压，持续 1 min，检查其绝缘电阻阻值。

##### A.11.3 电源引线的检验

检查炒菜灶电源引线应采用符合表 1 的规定。

#### A.12 表面温升检验

在 0-1 试验气条件下，点燃全部燃烧器，运行 5 min 后，用温度计检验各部位的表面温度。

### A. 13 耐久性能试验

#### A. 13.1 燃气阀门

以 5~20 次/min 的速率,按说明书规定的方法连续开关 12 000 次,检查气密性及使用功能。

#### A. 13.2 点火装置

以 5~20 次/min 的速率,按说明书规定的方法连续开关 12 000 次,检查点火性能。

#### A. 13.3 熄火保护装置

在 0.2 试验气条件下点燃燃烧器,加热热电偶 1 min,然后熄火,通空气吹冷 1 min,使熄火保护装置关闭为一次,连续操作 1 000 次,检查熄火保护装置性能。

**附录 B**  
**(资料性附录)**  
**检验规则**

**B.1 检验分类**

型式试验、出厂检验。

**B.2 型式检验**

**B.2.1 型式检验的时机**

- B.2.1.1 新产品试制鉴定或老产品转厂定型鉴定。
- B.2.1.2 产品在结构、材料、工艺上有较大改变,可能影响其性能。
- B.2.1.3 产品长期停产,恢复生产时。
- B.2.1.4 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- B.2.1.5 合同中要求进行型式检验时。

**B.2.2 型式检验项目**

项目为本标准中产品的全部性能、材料、结构要求,包括产品的标志、包装和产品使用说明书等。

**B.2.3 型式检验的判定原则**

型式检验的全部项目均符合标准规定时,判定该型式检验合格。任何项目不合格时,需改进不合格项目,重新复验,直至所有项目合格,判定该型式检验合格。

**B.3 出厂检验**

**B.3.1 出厂抽查总体量和抽样方案**

出厂检验按 GB/T 15482 进行。

**B.3.1.1 A类不合格项目**

不通过判定数: $r=1$ ;  
质量水平: $D_0=1$ ;  
总体量: $N=15$ ;  
样本量: $n=1$ 。  
样本有 1 项 A 类不合格项时为 A 类不合格品。

**B.3.1.2 B类不合格项目**

不通过判定数: $r=2$ ;  
质量水平: $D_0=4$ ;  
总体量: $N=15$ ;  
样本量: $n=2$ 。  
样本有 1 项 B 类不合格项时为 B 类不合格品。

**B.3.2 出厂检验不合格项目分类**

不合格分类见表 B.1。

表 B.1 不合格项目分类

检验项目		不合格分类	
		A	B
技术要求	气密性	※	
	热流量准确度		※
	火焰传递		※
	火焰状态		※
	主火燃烧器稳定性	※	
	燃烧噪声		※
	熄火噪声		※
	干烟气中 CO( $\alpha=1$ )	※	
	小火燃烧器火焰稳定性	※	
	挠度和热变形挠度		※
	熄火保护装置	※	
	点火率		※
	耐压强度	※	
	绝缘性能	※	
	电源引线	※	
	表面温升	※	
耐久性能试验	点火装置		※
	熄火保护装置		※
	电磁阀		※
结构要求	通用结构		※
	电气结构		※
	外观		※
标志	炒菜灶的名称和型号		※
	使用燃气种类	※	
	燃气额定压力		※
	额定热流量		※
	制造厂名称		※
	制造年、月或代号		※
	安全注意事项	※	
包装(标志)		※	
说明书		※	

**附 录 C**  
(规范性附录)  
标准化项目标记

**C.1 炒菜灶的分类**

C.1.1 按使用燃气种类可分为:液化石油气灶、天然气灶和人工煤气灶,其代号见表 C.1。

**表 C.1 按燃气种类分类**

名 称	代 号
液化石油气灶	Y
天然气灶	T
人工煤气灶	R

C.1.2 按燃烧后的排烟方式可分为:间接排烟式、烟道排烟式,其代号见表 C.2。

**表 C.2 按排烟方式分类**

名 称	代 号
间接排烟式	J
烟道排烟式	Y

C.1.3 按灶具火眼数:单眼灶、双眼灶、多眼灶,其代号见表 C.3。

**表 C.3 按灶具火眼数分类**

名 称	代 号
单眼灶	1
双眼灶	2
多眼灶	$n$ (火眼数)

**C.2 炒菜灶的型号**

**C.2.1 炒菜灶的型号编制**

代号	燃气种类	火眼数	-	主火额定热流量/总额定热流量	改型序号
----	------	-----	---	----------------	------

C.2.2 炒菜灶产品改型序号用英文字母 A、B、C、D……表示:

A——第一次改型;B——第二次改型;……以此类推。

C.2.3 举例:3眼中餐炒菜灶,使用天然气,主火额定热流量 14 kW,总额定热流量 35 kW,第一次改型的炒菜灶用以下方式表示。

