

**TCVN 6737 : 2000  
(ISO 2410 : 1973)**

**TỦ LẠNH GIA DỤNG – PHƯƠNG PHÁP THỬ ĐỐI VỚI  
THÔNG TIN CỦA KHÁCH HÀNG**

*Household refrigerators –  
Methods of test for the information of the consumer*

## **Lời nói đầu**

TCVN 6737 : 2000 hoàn toàn tương đương với ISO 2410 : 1973.

TCVN 6737 : 2000 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC 86 Máy lạnh biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường (nay là Bộ Khoa học và Công nghệ) ban hành.

Tiêu chuẩn này được chuyển đổi năm 2008 từ Tiêu chuẩn Việt Nam cùng số hiệu thành Tiêu chuẩn Quốc gia theo quy định tại khoản 1 Điều 69 của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật và điểm a khoản 1 Điều 6 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 1/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.

## Tủ lạnh gia dụng –

## Phương pháp thử đối với thông tin của khách hàng

*Household refrigerators – methods of test for the information of the consumer*

### 1 Phạm vi và lĩnh vực áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các phương pháp thử cho tủ lạnh gia dụng, dùng làm cơ sở kỹ thuật cho các hoạt động sau: nhãn thông tin, thử so sánh, dấu chứng nhận...

Tiêu chuẩn áp dụng cho các kiểu thiết bị sau:

Kiểu A – Tủ lạnh có ngăn thực phẩm tươi sống;

Kiểu B – Tủ lạnh có ngăn thực phẩm tươi sống và ngăn làm nước đá;

Kiểu C – Tủ lạnh có ngăn thực phẩm tươi sống và ngăn bảo quản thực phẩm đông lạnh.

Tiêu chuẩn không qui định các đặc tính kỹ thuật và qui tắc cho làm nhãn hiệu, dấu chứng nhận, lấy mẫu thử...

Để so sánh giữa các kiểu và kết cấu khác nhau của một số sản phẩm, phải dùng cùng một phương pháp thử. Các phương pháp phải rõ ràng, không nhập nhằng.

### 2 Tiêu chuẩn trích dẫn

ISO/R 824 Tủ lạnh gia dụng – Phần 1: Các yêu cầu về tính năng.

ISO/R 825 Tủ lạnh gia dụng – Phần 2: Các ngăn nhiệt độ thấp chuyên dùng để bảo quản thực phẩm đông lạnh.

IEC 316 Các yêu cầu an toàn đối với thiết bị điện của tủ lạnh và tủ kết đông thực phẩm dùng trong gia đình và các mục đích tương tự.

### 3 Đặc tính

Các đặc tính sau là cần thiết cho thông tin về tủ lạnh được định rõ trong phần 1:

## **TCVN 6737 : 2000**

- an toàn của các chi tiết chịu áp suất
- an toàn của thiết bị điện
- an toàn của các thiết bị nung nóng (khác với thiết bị điện) của tủ lạnh hấp thụ (nếu sử dụng).
- thể tích thô, thể tích bảo quản, diện tích giá bảo quản.
- không gian tổng cần dùng, cửa mở.
- xả băng.
- sự kín khí của đệm kín cửa.
- độ bền cơ học của các giá.
- độ bền của các cửa và phụ tùng.
- đặc tính của vật liệu cấu trúc và sự gia công bề mặt lần cuối (tuổi thọ, sự không có mùi).
- kiểm tra tiếng ồn và rung động.
- sự cách nhiệt.
- kiểm tra nhiệt độ bên trong của ngăn thực phẩm tươi sống.
- kiểm tra nhiệt độ bên trong của ngăn bảo quản thực phẩm đông lạnh (chỉ dùng cho kiểu C).
- kiểm tra nhiệt độ bên trong của ngăn bảo quản bơ được lắp với bộ nung nóng (nếu sử dụng).
- đặc tính không chất tải của hệ thống lạnh (công suất tiêu thụ, phần trăm thời gian chạy).
- công suất tiêu thụ danh định.
- sản lượng nước đá (chỉ đối với kiểu B và C).
- thông tin miêu tả.

## **4 Phương pháp thử**

### **4.1 Các yêu cầu an toàn**

Áp suất: ISO / R 824, điều 10.3.7

Thiết bị điện: IEC 316

Thiết bị nung nóng (khác với thiết bị nung bằng điện) của tủ lạnh hấp thụ (nếu sử dụng): điều chỉnh vô cấp bằng tay.

### **4.2 Kích thước**

Đánh giá thể tích thô: ISO / R 824, điều 9.2.1

Đánh giá thể tích bảo quản: ISO / R 824, điều 9.2.3.

Đánh giá diện tích giá bảo quản: ISO / R 824, điều 9.3.1.

Đánh giá không gian tổng cần dùng, cửa mở: ISO / R824, điều 2.5.3.

#### 4.3 Đặc tính cấu trúc

Sự xả băng: kiểm tra để đảm bảo các điều kiện yêu cầu được đáp ứng: ISO / R 824, điều 10.2.4.2.

Độ kín khí của đệm kín cửa: ISO / R 824, điều 15.1.

Độ bền cơ học của giá: ISO / R824, điều 15.2.

Độ bền của cửa và phụ tùng: ISO / R824, điều 15.3.

Vật liệu kết cấu và sự hoàn thiện bề mặt lần cuối:

Độ bền: bằng tay

Sự không có mùi: ISO / R824, điều 15.7.

Kiểm tra tiếng ồn và rung động: bằng tay

Sự cách nhiệt: ISO/R824, điều 15.8.

#### 4.4 Đặc tính làm việc

Kiểm tra nhiệt độ bên trong của ngăn thực phẩm tươi sống: ISO / R824, điều 15.4.

Kiểm tra nhiệt độ bên trong của ngăn bảo quản thực phẩm đông lạnh (chỉ đối với kiểu C): ISO/R825.

Kiểm tra nhiệt độ bên trong của ngăn bảo quản bơ có trang bị bộ nung nóng (nếu sử dụng): bằng tay.

Kiểm tra tính năng không chất tải (công suất tiêu thụ, phần trăm thời gian chạy): ISO/R824 điều 15.5.1.

Đánh giá công suất tiêu thụ danh định: ISO/R824, điều 15.5.2.

Đo sản lượng nước đá (chỉ đối với kiểu B và C): ISO/R824, điều 15.6.

#### 4.5 Lời khuyên chung đặc biệt là

- các điều kiện cho bảo quản thực phẩm (sự bao gói, nhiệt độ thực phẩm trên tờ hướng dẫn đưa vào tủ lạnh, chọn ngăn tủ lạnh thích hợp với tính chất thực phẩm được bảo quản);
  - bố trí sắp xếp thực phẩm đông lạnh khi xả băng.
-