



電燒烤爐測試結果

| 樣本編號 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | |
|------------------------|------------------|------------------|--|------------------|----------------|-----------------|------------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|-------------|
| 牌子 | 象印 Zojirushi | 億世家 Echome | Princess | Cuisinart | 伊瑪牌 Imarflex | Turbo Italy | Récolte | Russell Hobbs | Origo | Hiraki | 大宇 Daewoo | |
| 型號 | EA-BNQ10 | BGC1200 | Table Chef Pure Compact 01.103035.02.001 | GR-5NHK | IHP-1478 | TGP-816 | RWG-1 | 17888-56 | BC1305 | HG-02 | SG-2717C | |
| 售價 | [1] \$848 | \$500 | \$1,198 | \$2,499 | \$359 | \$1,298 | \$1,380 | \$698 | \$898 | \$899 | \$880 | |
| 總評 | [2] ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | |
| 安全程度 | 整體 | [3] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| | 非正常操作及防觸電保護 | [4] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| | 溫升測試 | [4] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| | 接地裝置及結構 | [4] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| | 絕緣距離 | [4] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| 標示說明 | [4] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| 效能表現 | [5] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| 預熱表現 | [6] ●●●●● 39.9°C | ●●●●● 24.6°C | ●●●●● 39.7°C | ●●●●● 72.6°C | ●●●●● 50.7°C | ●●●●● 41.7°C | ●●●●● 26.0°C | ●●●●● 73.6°C | ●●●●● 82.6°C | ●●●●● 34.5°C | ●●●●● 23.4°C | |
| 燒烤表現 | [7] 234°C | 200°C | 283°C | 187°C | 225°C | 315°C | 197°C | 154°C | 257°C | 196°C | 113°C | |
| 塗層耐刮程度 | 整體 | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| | 食物的色澤 | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| | 食物的溫度均勻度 | [8] ●●●●● 3.8°C | ●●●●● 4.1°C | ●●●●● 2.7°C | ●●●●● 15.0°C | ●●●●● 3.5°C | ●●●●● 2.0°C | ●●●●● 6.9°C | ●●●●● 18.7°C | ●●●●● 11.4°C | ●●●●● 9.5°C | ●●●●● 7.5°C |
| | 油煙釋放量 | [9] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● |
| | 食物防黏表現 | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● |
| 量得的輸入功率(吻合度) | [10] 1204W +1.3% | 1069W -10.9% | 1402W -12.4% | 1597W -8.7% | 1275W +6.3% | 1232W +2.7% | 856W -4.9% | 1639W -0.7% | 1954W -11.2% | 1443W -3.8% | 1287W -4.7% | |
| 型號資料及規格 | [11] ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | |
| 額定電壓(伏特, V) | 220-230 | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 230 | 220 | 220-240 | |
| 額定功率(瓦特, W) | 1189-1300 | 1200 | 1600 | 1750 | 1200-1400 | 1200-1400 | 900 | 1650-1960 | 2200 | 1500 | 1350 | |
| 額定最高烹調溫度(°C) | — | 220 | 270 | 230 | 250 | 250 | 230 | 220-230 | — | 230 | 210 | |
| 體積(闊 x 深 x 高, 毫米) [13] | 490 x 390 x 140 | 400 x 190 x 140▲ | 450 x 220 x 75 | 400 x 220 x 350▲ | 500 x 230 x 90 | 315 x 140 x 315 | 265 x 230 x 130▲ | 550 x 330 x 90▲ | 585 x 295 x 58 | 497 x 300 x 214 | 365 x 285 x 171 | |
| 加熱指示燈 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | — | ■ | — | |
| 聲稱無煙燒烤爐 | — | — | — | — | — | ■ | — | — | — | ■ | ■ | |
| 用水量 | — | — | — | — | 少量水 | 500毫升 | — | — | 適量的水 | 400毫升 | 適量的冷水 | |
| 隨機附送鍋蓋 | ■ | — | — | — | — | — | — | — | — | ■ | ■ | |
| 燒烤烤盤類型 | 平面及坑紋二合一烤盤 | 坑紋烤盤 | 平面烤盤 | 平面及坑紋雙面烤盤 深鍋 | 坑紋烤盤 | 坑紋烤盤 | 平面烤盤 坑紋烤盤 | 坑紋烤盤 | 平面及坑紋二合一 烤盤 | 坑紋烤盤 平面烤盤 | 坑紋烤盤 章魚燒烤盤 | |
| 保用期(年) | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |

註

- 或★愈多, 表示該項測試表現愈好, 最多5粒。
- 表示該項適用或有該功能。
- 表示該項不適用、沒有該功能或沒有提供資料。

[1] 售價是約數, 乃由代理商提供或本會於2月在市面調查所得。不同零售商的售價或有差別。

[2] 總評的評分比重如下:
安全程度 45% 效能表現 55%
若樣本在安全項目表現不理想, 便會啟動限制因素, 總評分會受局限。

[3] 安全程度的評分比重如下:
非正常操作及防觸電保護 30% 溫升測試 30%
接地裝置及結構 15% 絕緣距離 15%
標示說明 10%
若非正常操作及防觸電保護、溫升測試、絕緣距離表現不理想, 整體安全評分會受限制。

[4] a 樣本溫度調節器的接駁位置可被測試棒插入並觸及內部的帶電部份, 防觸電保護不足。
b 在非正常操作測試下, 以1.15倍的額定輸入功率操作溫度調節器已經失靈的樣本時, 樣本#11出現冒煙及着火, 可能構成潛在火警危險。
c 樣本的部分部份(例如烤盤的手柄、溫度調節器、開關掣或桌面等)量得的溫度升幅超出標準上限。
d 在電源線被扯緊及穩固裝置失效時, 樣本地線的長度不足, 拉扯時並非最避拉緊。
e 溫度調節器的接地電線的接駁方式不夠穩妥。
f 測試棒可從樣本機身底部的細孔觸及內部零件。
g 部分內部帶電部分與用戶可接觸部份之間的絕緣距離不足。
h 樣本的說明書內容及/或產品標示未能符合標準要求。

[5] 效能表現的評分比重如下:
預熱表現 10% 燒烤表現 70%
塗層耐刮程度 20%

[6] 根據說明書的指示進行預熱, 量度烤盤的4個角落及中心位置的最高預熱溫度, 樣本於不同位置量得最高溫度差異愈少, 評分愈高。表列數值為最高與最低溫度的差異。

[7] 根據說明書的指示進行預熱, 計算烤盤的4個角落及中心位置量得最高預熱溫度的平均值。

[8] 量度放置於烤盤的4個角落及中心位置的迷你漢堡的中心溫度, 最高與最低中心溫度的差異愈少, 評分愈高。表列數值為最高與最低中心溫度的差異。

[9] 擺放4部油煙檢測器於電燒烤爐的四邊, 量度樣本煎煮漢堡扒期間最高的瞬間油煙釋放量, 並計算每個漢堡扒的平均油煙量。

[10] 在本港供電電壓220V下, 量度樣本烹調漢堡扒時的最高輸入功率, 並與標示功率作比較。

[11] 用略尖的硬度試筆分別以3、10及20牛頓的力度在烤盤的防黏塗層上刮, 每個力度刮1次, 然後檢視防黏塗層有否被刮走而令部分金屬內層外露。

[12] 資料由源自產品規格或代理商提供。

[13] ▲表列數值為把接觸式電燒烤爐的頂蓋合上時的體積。