

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章 / 內容 / 資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章 / 內容 / 資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。



貴價電蒸爐 蒸煮食物表現不一

蒸煮食物一般認為是比較健康的烹調方法，繼1月的電蒸籠報告，今次我們刊登近年新推出的嵌入式電蒸爐的測試結果，比較各型號蒸煮不同食物的表現。測試的7款嵌入式電蒸爐及電蒸焗爐售價約由\$8,800至\$60,000，爐內設置了不同蒸煮程式，並可設定蒸煮的溫度，比起電蒸籠，功能較全面。

測試 6 款電蒸爐及 1 款蒸焗爐

測試由國際消費者研究及試驗組織 (International Consumer Research & Testing, 簡稱ICRT) 統籌，委託歐洲一所檢定中心進行測試和評審，樣本購自歐洲多國，本會選取當中6款於本港有售的電蒸爐及1款電蒸焗爐，發表試驗結果。

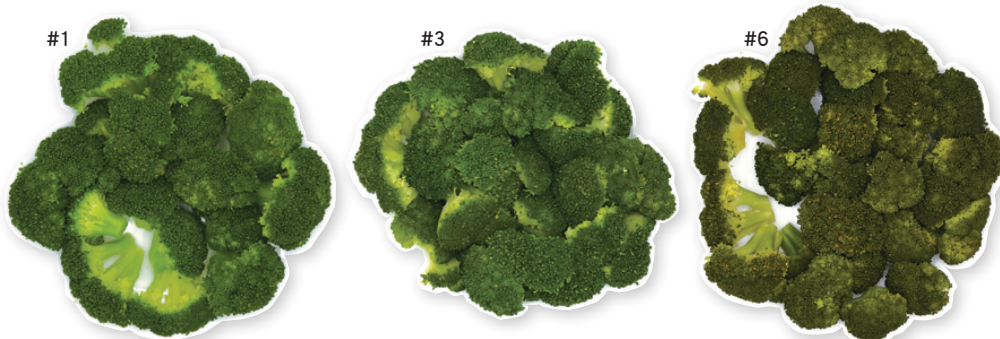
測試項目包括效能表現、溫度均勻度、溫度準確度、省電程度、預備蒸煮速度、說明書、使用方便程度及安全程度。部分項目參考國際標準IEC 60350-1及EN 60335-1進行測試。

測試結果 效能表現

所有樣本都進行4款食物的蒸煮測試，分別是西蘭花、急凍青豆、馬鈴薯及混合食材，而電蒸焗爐另加豬肉及麵包兩項烤焗測試。

蒸煮食物

西蘭花：目的是測試樣本的蒸汽分布是否均勻及蒸汽量是否足夠。測試時，根據生產商建議的方法蒸煮500克西蘭花，並與一般用沸水煮的效果作比較。結果顯示，「Miele」DG 3460 (#1)及「惠而



蒸煮西蘭花的比較

電蒸爐



1 **Miele**
DG 3460
\$25,000
★★★★★



2 **西門子 Siemens**
HB25D5L2
\$19,800
★★★★★



3 **惠而浦 Whirlpool**
AMW582/IX
\$15,990
★★★★★

浦 Whirlpool」AMW582/IX (#3) 蒸煮西蘭花的顏色及味道較佳；而「德格 Teka」HK-930 S (#6) 有點過度，令西蘭花變黃。

此外，測試也發現用樣本蒸煮西蘭花所需時間較用沸水煮為長，不過煮食的水量則較小。

急凍青豆：目的是測試樣本的蒸煮能力及速度。所用的青豆分量是各樣本所列的最大煮食分量，若樣本沒有提供最大分量，則把青豆加到約40毫米的高度。測試時，根據生產商建議的方法蒸煮青豆，直至青豆溫度達到85°C或以上。「西門子 Siemens」HB25D5L2 (#2) 及「惠而浦 Whirlpool」AMW582/IX (#3) 蒸煮急凍青豆較為均勻，評分較佳。

馬鈴薯：將馬鈴薯切成每件約28克，並根據生產商建議的方法蒸煮，再與一般用沸水煮的結果作比較。測試發現，樣本所需時間與用沸水煮相若，約25至30分鐘，但蒸煮後馬鈴薯的表面較平滑及有一層澱粉質薄膜，效果比用沸水煮的馬鈴薯佳。

混合食材：預備2人的食物分量，重量約1000克，包括300克西蘭花、400克馬鈴薯及300克三文魚。由於食物所需的蒸煮時間不同，會分兩次放入食物。測試發現，食物的味道及顏色並沒有在蒸煮期間轉移，整體表現不錯。由於第二次放入食物時，蒸汽會流失，樣本需要重新加熱而不能依從生產商建議的蒸煮時間。

烤焗食物

測試電蒸焗爐樣本「Miele」DGC 5080 XL (#7) 烤焗豬肉及麵包的效能表現，結果不俗，獲4點評分。

總括各種食物的結果，各樣本蒸煮不同食物的表現不一，而整體表現較佳的是「Miele」DG 3460 (#1)，獲4.5點評分。

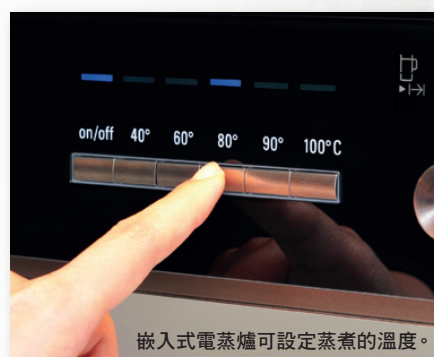
溫度均勻度

為了測試爐內溫度的均勻度，首先把蒸煮溫度設定在90°C，待溫度穩定後，量度爐內的最高溫度及最低溫度。若樣本的蒸煮溫度不能設定在90°C，則設定為80°C。

此外，又測試了電蒸焗爐樣本「Miele」DGC 5080 XL (#7) 在使用熱風對流及傳統烤焗煮食模式時溫度的均勻度，首先將目標溫度設為150°C，當溫度穩定後，再調高至200°C，待穩定後，再調校至樣本可設的最高溫度。

若樣本在每個蒸煮及目標溫度設定下，量得的爐內最高與最低溫度相差越小，均勻度的評分越高。

測試發現，「惠而浦 Whirlpool」AMW582/IX (#3) 及「Smeg」S45VX2 (#5) 在設定為90°C時，最高與最低溫度僅相差約3°C，表現理想，同獲5點評分。



嵌入式電蒸爐可設定蒸煮的溫度。

溫度準確度

測試電蒸焗爐樣本「Miele」DGC 5080 XL (#7) 使用熱風對流、傳統烤焗及蒸煮模式時溫度的準確度，在前兩個模式將樣本調校至最高溫度，而蒸煮模式則設為90°C。若樣本於不同的煮食模式量得的平均溫度與設定值相差越小，評分越高。結果#7量得的平均溫度與設定值非常接近，獲5點評分。

省電程度

量度各樣本蒸煮西蘭花、馬鈴薯等食物時及備用狀態下的耗電量，而電蒸焗爐樣本「Miele」DGC 5080 XL (#7) 則另量度烤焗食物、預熱及加熱時的耗電量。樣本的耗電量越低，評分越高，但若備用狀態下的耗電量過高，省電程度的整體評分會受到局限。

#7蒸煮急凍青豆及馬鈴薯時的耗電量較高，而備用狀態的耗電量也超過2瓦

嵌入式電蒸爐測試結果

蒸爐類別		電蒸爐					
編號		1	2	3	4	5	6
牌子		Miele	西門子 Siemens	惠而浦 Whirlpool	Miele	Smeg	德格 Teka
型號		DG 3460 [△]	HB25D5L2	AMW582/IX	DG 5061	S45VX2	HK-930 S
售價		[1] \$25,000	\$19,800	\$15,990	\$33,000	\$17,800	\$8,800
聲稱出產地		[2] 德國	法國	瑞典	德國	葡萄牙	葡萄牙
總評		[3] ★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★	★★★
效能表現		[4]					
蒸煮食物		●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
西蘭花		●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●
急凍青豆		●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●
馬鈴薯		●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●●●	●●●●
混合食材		●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
烤焗食物		[5]	不適用				
豬肉							
麵包							
溫度均勻度		●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
溫度準確度		不適用					
省電程度		●●●●	●●●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●
預備蒸煮速度		●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●	●●●
說明書		●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●	●●●●
使用方便程度		●●●●	●●	●●●●	●●●●	●●	●
安全程度		●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●
型號規格與資料 [2]	體積：高x闊x深(厘米)	37.2 x 59.5 x 33	38.2 x 59.5 x 30	45.5 x 59.5 x 51.7	45.6 x 59.5 x 46.7	45.5 x 59.5 x 54	45.5 x 59.5 x 47.2
	容量(公升)	20	22	34	30	35	35
	水箱容量(公升)	1.2	0.9	1.5	1.2	1.2	1.2
	額定電壓(V)	230-240	220-240	230	230-240	220-240	220-240
	額定功率(W)	2300	1250	1450	2500	1500	1500
	層格數目	3	3	3	3	3	4
	可設定的最長蒸煮時間(分鐘)	599	120	90	599	590	590
	解凍程式	■	■	■	■	■	■
	安全鎖	—	—	■	■	■	■
	保用期(年)	1	2	1	1	1	1

電蒸爐



4 Miele
DG 5061
\$33,000
★★★★



5 Smeg
S45VX2
\$17,800
★★★★



6 德格 Teka
HK-930 S
\$8,800
★★

電蒸焗爐	
7	
Miele	
DGC 5080 XL	
\$60,000	
德國	
★★★★	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
●●●●●	
45.6 x 59.5 x 57	
48	
1.2	
230	
3400	
3	
599	
■	
■	
1	

註

●或★愈多，表示表現愈佳，最多5點。

■：表示有該功能或設備。

—：表示沒有該功能或設備。

△：生產商表示該型號經已停產，只剩餘少量存貨。

[1] 售價是約數，乃代理商提供，不同零售店的售價或有差別。

[2] 資料由代理商提供。

[3] 總評按下列比重計算：

效能表現	35%
溫度均勻度	7%
溫度準確度	2%
省電程度	20%
預備蒸煮速度	13%
說明書	5%
使用方便程度	15%
安全程度	3%

[4] 蒸焗食物的表現按下列比重計算：

西蘭花	30%
急凍青豆	10%
馬鈴薯	20%
混合食材	40%

[5] 烤焗食物的表現按下列比重計算：

豬肉	50%
麵包	50%

電蒸焗爐



7 Miele
DGC 5080 XL
\$60,000
★★★★

特，評分只有1點。

預備蒸煮速度

比較各樣本預備蒸煮食物所需的時間，另測試電蒸焗爐樣本「Miele」DGC 5080 XL (#7) 預備烤焗食物、加熱及預熱所需的時間等。由於「Smeg」S45VX2 (#5) 預備時間相對較長，速度評分較低。

說明書

說明書愈詳盡清晰，此項得分愈高。評分包括說明書的印刷質素是否優良、插圖是否清晰易明、內容是否易明及操作資料是否充足等。「Miele」DG 3460 (#1) 及 DG 5061 (#4) 的說明書比較詳細及容易閱讀，獲5點評分。

使用方便程度

評分涵蓋多個項目，包括安裝方法、門柄設計、水箱設計、屏幕顯示是否清晰、設定時間、溫度、內置蒸煮程式等是否方便。

「西門子 Siemens」HB25D5L2 (#2)、「Smeg」S45VX2 (#5) 及「德格 Teka」HK-930 S (#6) 的水箱設計令注水、放入或取出水箱時比較不便，方便程度的整體評分受到局限，評分為2點或以下。

安全程度

根據標準EN 60335-1進行安全測試，測試項目包括防觸電保護、電線裝置、結構、電氣絕緣及漏電電流、電源連接及外部軟線、溫升等。「Smeg」S45VX2 (#5) 及「德格 Teka」HK-930 S (#6) 樣本於切斷電源後1秒，電源插頭腳的電壓超過34V，整體評分只獲3點。「Miele」DGC 5080 XL (#7) 測試樣本上的穩線裝置不妥善，在測試拉力下電源線的移位幅度超出標準可接受上限(2毫米)；不過，由於電蒸焗爐入於固定的位置，電源線出現移位的機會較低。

此外，「Miele」DG 3460 (#1) 及「西門子 Siemens」HB25D5L2 (#2) 不設安全鎖，使用時要避免兒童接觸，免生意外。

總評

總評根據以下比重計算：

效能表現	35%
溫度均勻度	7%
溫度準確度	2%
省電程度	20%
預備蒸煮速度	13%
說明書	5%
使用方便程度	15%
安全程度	3%

除根據各項目比重計算外，計算程式亦包括限制因素 (limiting factor)，若樣本在一些重要項目表現不理想，便會啟動限制因素，減低總評分數。

廠商意見

「Miele」(#1、#4及#7) 的生產商稱收到測試報告後，已自行抽取#7的樣本進行安全測試，並檢查所有存貨，結果全符合標準要求。此外，該生產商表示其所有產品均經過嚴謹測試以符合安全標準，生產過程中會定期進行測試。生產商指已向機電署提供測試報告及測試證書。

「Smeg」(#5) 和「德格 Teka」(#6) 的代理商表示產品經認可的實驗所測試符合安全標準，並已向機電署提供測試報告及測試證書。

機電署的意見

機電工程署收到測試結果後，詳細分析及評估風險，並聯絡供應商跟進有關產品的事宜。雖然個別樣本未能符合測試的部分要求，但在正常操作下，不會構成危險。為確保市民安全，機電署已敦促有關供應商改善其產品質量，亦會繼續跟進及監察這些產品的改善進度，務求令產品更安全可靠及符合國際安全標準的要求。