

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。

電壓力煲一煲多用並節省能源

電壓力煲不但具備傳統壓力煲在壓力下達到高溫烹調的效果，利用內置發熱板及恆溫器等設備，更容易控制加熱火候，亦配備特設煮食模式，無論是煮飯、煲粥、燜牛腩或煲紅豆沙都只須按一個掣。本會是次測試了6款電壓力煲，比較它們的安全、效能及使用方便程度。



樣本

本會委託兩所檢定中心，分別參考歐洲傳統壓力煲標準EN 12778及相關的國際家庭電器安全標準IEC 60335-2-15，測試了6款樣本，售價約由\$500至\$3,000。全部樣本都以電子操控及聲稱可煮飯，部分樣本更聲稱為飯煲。此外，大部分預設多種烹調方式，包括粥、豆類、肉類、湯等。樣本的聲稱操作壓力由40kPa至90kPa，文中列舉的壓力數值則是相對於大氣壓力（約100kPa）的相對壓力，「樂聲牌 Panasonic」SR-P45（#1）有高、低壓力兩個選擇，用戶可調校以配合不同食材和分量。



聲稱容量6公升或以下

- 1 樂聲牌 Panasonic
SR-P45
總評：★★★★
\$1,880



- 2 飛利浦 Philips
HD4763
總評：★★★★
\$2,998



- 3 德國寶 German Pool
URC-6
總評：★★★★
\$1,280



- 4 Larette
LRPC615
總評：★★★★
\$538



樣本都有煮飯功能，所以都附有飯勺及量杯，個別樣本還額外配備內鍋、蒸架及湯杓等。

備有多重保護裝置

操作原理與傳統壓力煲相同，利用高氣壓提升水的沸點，高溫使鍋內的食物更快煮熟，但電壓力煲並非單靠限壓閥 (pressure control device) 去控制壓力及溫度，還配合恆溫器 (thermostat)、過熱保險絲 (thermal fuse) 等限溫裝置，達到更全面的安全保護。不過，不少型號都沒有傳統壓力煲的安全閥 (safety valve)，樣本中只有「樂聲牌Panasonic」(#1) 及「飛利浦Philips」HD4763 (#2) 有安全閥，其他樣本須靠膠圈排氣減低過高的壓力。

測試

包括操作壓力、效能表現、結構及耐用程度、安全程度及使用方便程度等項目。

電壓力煲與傳統壓力煲的比較

	電壓力煲 (是次測試樣本)	傳統壓力煲 (2011年6月發表報告中的測試樣本)
售價	較便宜，平均約\$1,500	較貴，平均約\$2,300
重量及大小	較重及較大 (4.4至7千克)	較輕及較小 (2.4至3.8千克)
操作壓力	普遍較低 (70至114kPa)	頗為參差 (58至131kPa)，部分型號壓力較高
煮食時間	較長，把2升水由15°C加熱至90°C需12至20分鐘，加熱至操作壓力則需16至44分鐘。	較短，把2升水由15°C加熱至90°C需10至12分鐘，加熱至操作壓力則需16至24分鐘。
降壓	若需自然降壓，要預留30分鐘。	可把整個煲放在冷水中加快降壓，惟冷水不可浸過煲邊。
使用	不少設自動烹調程序，不必時刻在旁「睇火」。	要自行計時及熄火。
耗能	把2升水由15°C加熱至90°C，樣本平均耗能252瓦小時，至操作壓力則耗能360瓦小時。 (註：煲身與內鍋之間有隔熱設計及以無火煮食，耗電較少，尤其在內鍋溫度較高的時候。)	把2升水由15°C加熱至90°C，以氣體燃料加熱，樣本平均耗能360瓦小時，至操作壓力則耗能560瓦小時。 (註：煲身為金屬，熱能較易流失，耗能較多，尤其在鍋身溫度較高的時候。)
能源費用	以每度電\$1.1計算，煲熱2升水至90°C約要\$1.1x0.252=\$0.28。	以煤氣爐加熱：以每兆焦耳煤氣\$0.27計算，煲熱2升水至90°C費用約為\$0.27x360x3,600/1,000,000=\$0.35 以電磁爐加熱：樣本平均耗能224瓦小時，以每度電\$1.1計算，煲熱2升水至90°C約要\$1.1x0.224=\$0.25，比電壓力煲的耗費少，但相差不遠。
清洗	只有內鍋、限壓閥及膠圈等可浸洗，機身只能用濕布抹去油漬，較麻煩。	可以整個煲浸洗，較方便。



剛煲好粥切勿馬上排氣，避免灼熱的流質食物於高壓下噴出。

操作壓力較傳統壓力煲低

測試量度樣本在正常操作時的煲內壓力，壓力愈高溫度愈高，煮熟食物的時間便愈短。樣本量得的操作壓力由70至114kPa，其中以「樂聲牌Panasonic」(#1)最高，但不及近期本會傳統壓力煲測試（第416期，今年6月）中兩個樣本錄得的最高操作壓力（131kPa）。

效能表現

按各樣本說明書的指示操作，把2升水從15°C初步加熱至90°C，量度所需時間及耗電量，以比較它們的加熱速度及能源效益。及後試驗人員繼續量度直至樣本達到操作壓力作參考。

加熱速度

理論上樣本的額定功率愈高，將同分量食物加熱所需的時間便愈短，但也要視乎保溫設計能否減少熱能的散失。6款樣本以「飛利浦Philips」(#2)及「德國寶

German Pool」URC-6 (#3)的速度較高，12分鐘內已經完成初步加熱，另外3款能在15分鐘內完成，惟「樂聲牌Panasonic」(#1)需超過20分鐘，可能跟它的功率較低及只有金屬頂蓋（其他樣本另有一層膠蓋），以致熱能較易散失有關。要加熱至操作壓力，樣本需時約16至44分鐘。

能源效益

6款樣本在初步加熱階段耗用電能由238至276瓦小時（1000瓦小時為1度電），「Larette」LRPC615 (#4)用電較少，「寶康達Primada」PC-8500 (#5)則較多。

結構及耐用程度

鍋底耐變形程度

樣本的內鍋底與機身的發熱面緊貼，若鍋底因受熱變形，可能影響加熱效能。參考歐洲標準EN 12778，評估樣本內鍋底內外的弧度，再把內鍋（不連煲蓋）加熱至220°C，然後浸入水中降溫至15°C至20°C，重複加熱25次，再評估鍋底的耐變形程度。「Larette」(#4)由於鍋內壁有微微凸起的網紋，儀器不能量度其弧度而不能進行這項評估，其他樣本測試下都沒有變形。

耐壓能力

參考歐洲標準EN 12778，測試在限壓閥及安全閥等裝置同告失效的情況下，

樣本能否抵受其聲稱最高可承受相對壓力的2倍壓力或360kPa，並維持5分鐘而不變形。樣本#3至#6未設有安全閥，利用膠圈排氣減低過高壓力，因此不會長時間保持較高壓力。樣本#1和#2都可維持較高壓力，可進行加壓測試，都沒有出現永久變形，「飛利浦Philips」(#2)承受2倍壓力時煲蓋的膠圈位置出現洩氣，「樂聲牌Panasonic」(#1)則沒有。參考標準，若樣本沒有洩氣，便繼續加壓至500kPa，並維持1分鐘，樣本不應破裂及煲蓋不應鬆開，結果「樂聲牌Panasonic」(#1)通過第二階段測試，獲得較高評分。

防錯誤安裝限壓閥

由檢定中心的專家評估限壓閥及安全閥（如適用）是否容易被人錯誤安裝，大

高壓加熱令沸點上升

壓力煲的應用不只在於讓需長時間烹煮的食物快些完成，在特別環境下也派上用場，例如在高山地區，氣壓較低以致水的沸點下降，如果水未及100°C已經沸騰，煲水或煮食均可能出現問題，例如煲水溫度不能達到100°C，水中個別細菌及孢子便未能完全殺掉。使用壓力煲可提供相對較高壓的環境，提升煮食溫度。

聲稱容量6公升以上



5 寶康達 Primada PC-8500
總評：★★★★
\$1,688



6 金樂 Golden Well YBW80-130
總評：★★★★
\$899

部分樣本的限壓閥以重量壓在排氣孔上，沒有錯誤擺放的機會，即使沒有安裝也不會構成危險。樣本#3至#6的限壓閥須由用戶調校至密封或排氣的位置，因有重量，通常不會放在兩者中間的尷尬位置，4款樣本的限壓閥中以「金樂Golden Well」YBW80-130（#6）的較小，較難對準正確位置。

「Larette」（#4）的限壓閥手柄向前或向後都能裝上，但向前才是正確位置，向後裝則會令「密封」及「排氣」的功能對掉，用戶必須注意，否則明明已把限壓閥關上，壓力煲仍會不斷噴出蒸汽。

「樂聲牌Panasonic」（#1）及「飛利浦Philips」（#2）設安全閥，但都不須經用戶安裝或操作，其他樣本不設安全閥。

安全程度

安全測試主要參考IEC60335-2-15進行，項目包括防觸電保護（包括絕緣分隔）、正常及非正常操作、結構、標示說明及手柄溫度等。

防觸電保護

全部樣本都沒有可觸碰的帶電部分，但「德國寶German Pool」（#3）、「Larette」（#4）及「金樂Golden Well」（#6）電路板上的低電壓部分與帶電部分之間的分隔距離少於標準規定，有待改善。

正常及非正常操作

測試正常操作時，「金樂Golden Well」（#6）的恆溫器量得溫度升幅較標準上限高，而生產商又沒有提供資料證明恆溫器可承受較高溫度，有待改善。非正常操作時，「Larette」（#4）曾在顯示屏顯示代碼「E3」及「E4」，但說明書沒有解釋代碼的意思。

內部電線保護及膠料不完善

「德國寶German Pool」（#3）及「Larette」（#4）的內部低電壓電線外皮

有機會接觸到鋒利的金屬邊緣；「Larette」（#4）的電源線接線座膠料阻燃能力不足，被溫度高達850℃的灼熱線燃點起來，此外，接線座膠料亦抵擋不了小火焰，燃燒起來後，火焰不能在標準規定的30秒內自然熄滅，有改善空間。

標示說明

4款樣本的標示說明有缺漏，主要是欠缺說明特定使用場所及最新版國際安全標準有關小孩、老人等需要照顧人士的警告字句，其餘的不足包括錯誤標示單位標誌及中英文說明書資料不同。

「Larette」（#4）及「金樂Golden Well」（#6）都缺乏英文說明書，不懂中文的用戶不能得悉相關安全使用要點，相對下其他型號不但有中英文說明，「樂聲牌Panasonic」（#1）、「德國寶German Pool」（#3）及「寶康達Primada」（#5）更備彩色中英文食譜。

手柄溫度

參考歐洲標準EN 12778，測試煮食時樣本手柄溫度會否過高，及手柄內高溫的金屬螺絲能否被試驗手指觸及。結果全部樣本的溫度都沒有超出容許的溫度上限（70℃）。「德國寶German Pool」（#3）蓋頂的手柄位置在出氣孔旁邊，完成煮食程序之後內壓慢慢下降期間，用戶若不經意碰到限壓閥，就會噴出蒸汽，所以這時切勿移動壓力煲，應待降壓後，所有蒸汽都排出後才握住手柄。「飛利浦Philips」（#2）的手柄有溫度稍高的金屬螺絲可被用者接觸到。

使用方便程度

包括操作限壓閥、開合鍋蓋、傾倒、清洗及使用說明等項目。

操作限壓閥及開合鍋蓋

只有「樂聲牌Panasonic」（#1）可



▲大部分樣本有浮子閥顯示鍋內壓力。

設定操作壓力，按動面板按鈕便可，十分方便。顯示壓力方面，#1有搶眼的紅色浮子閥，其他則不太明顯，「飛利浦Philips」（#2）及「Larette」（#4）尤甚。開合鍋蓋方面，各樣本得分接近，而#2及#4不須轉動整個煲蓋，開合較為方便。

傾倒及清洗

傾倒設計以「飛利浦Philips」（#2）較優異，內鍋備有手柄而鍋邊沒有附帶膠圈。「樂聲牌Panasonic」（#1）鍋邊的膠圈要先除下，否則液體會從環邊依鍋身流下。其他樣本的內鍋都沒有手柄，要用厚布或隔熱手套才可拿出。

清洗樣本的程序大同小異，惟試驗人員覺得#2、「Larette」（#4）及「寶康達Primada」（#5）的膠圈，及#4的限壓閥較難裝上，而#1內鍋的邊緣坑道容易積油，清洗較麻煩。

使用說明

以「樂聲牌Panasonic」（#1）的說明書較清晰及全面。

選購要訣

■ 電壓力煲容量愈大，售價會較貴，儲存亦較難，但功率會稍大一點，應按自己的實際需要選擇適合的容量，以免浪費金錢。

■ 購買時留意煲身是否有花痕、手柄等是否牢固、鎖蓋裝置等是否操作正常，不滿意的話便要求更換。

電壓力煲測試結果

樣本編號		1	2	3	4	5
種類		聲稱容量6公升或以下				聲稱容量
牌子		樂聲牌 Panasonic	飛利浦 Philips	德國寶 German Pool	Larette	寶康達 Primada
型號		SR-P45	HD4763	URC-6	LRPC615	PC-8500
售價		[1] \$1,880	\$2,998	\$1,280	\$538	\$1,688
聲稱原產地		[2] 泰國	韓國	中國	中國	中國
總評		[3] ★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
操作壓力		●●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
效能表現		[4] ●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●
加熱速度		●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●
能源效益		●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●
結構及耐用程度		[5] ●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●
鍋底耐變形程度		●●●●●	●●●●●	●●●●●	—	●●●●●
耐壓能力 (kPa)		[5] ●●●● 270	●●●● 131	●●● △	●●● △	●●● △
限壓閥		●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●●
安全氣閥		●●●●●	●●●●●	●●	●●	●●
安全程度		[6] ●●●●●●	●●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●●
防觸電保護		●●●●●	●●●●●	●●●●● a	●●●●● a	●●●●●
正常及非正常操作		●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●● b	●●●●●
結構		●●●●●	●●●●●	●●●●● d	●●●● d e f	●●●●●
標示說明		●●●●●	●●●●●	●●●● g h	●●●● g i j k	●●●● g i l
手柄溫度		●●●●	●●●	●● m	●●●●	●●●●
使用方便程度		[7] ●●●●●	●●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
操作限壓閥		●●●●●	●●●	●●●	●●	●●●
開合鍋蓋		●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●
傾倒		●●●●	●●●●●	●●●	●●●	●●●
清洗		●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●
使用說明		●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●
量得操作壓力 (kPa)		114	85	76	70	78
容量 (升)	聲稱	4.5	5	6	6	8
	量得	4.1	4.6	5.6	5.7	7.6
重量 (千克)	全機	4.4	6.7	5.6	5.9	7.0
	內鍋 [8]	1.1	1.0	0.7 (0.9)	0.7	0.9 (0.9)
型號資料 [2]	產品描述	電子高速煲	壓力電飯煲	超級全能飯煲	電子壓力煲	快速智能煲
	聲稱操作壓力 (kPa)	90	78.5	40 - 70	0 - 80	0 - 70
	最大容許壓力 (kPa)	—	—	100	80	90
	附送配件	飯杓、量杯、蒸架	飯杓、量杯、蒸架	額外加送一個不銹鋼內鍋、飯杓、量杯、湯杓	飯杓、量杯、湯杓	額外加送一個陽極內膽連玻璃蓋、說明光碟及食譜
	聲稱特點	高低壓力設定	7款米飯程式 5款烹調程式 11項安全裝置	自動保溫 採用「壓控斷電」技術	輕觸式設計、隱藏式安全閥、不粘塗層內鍋	大容量
	重量 (千克)	4.4	6.7	6.5	6.8	7
大小 (長x闊x高)		32 x 27 x 33	44 x 31 x 30	29 x 32 x 33	35 x 32 x 31	36 x 37 x 33
保用期 (年)		2	2	1	1	1

測試報告

手動降壓
或觸摸限
壓閥要小心，高壓
下蒸汽會
一洩如注。



■ 切勿在烹煮流質食物（如煲粥或煲湯）或易膨脹的食物時，使用排汽方法降壓，否則流質食物有機會隨蒸汽噴出，易膨脹的食物則有機會堵塞閥門。

清洗及保養

■ 每次使用後，應依說明書指示清洗，切勿使用鋼絲刷等有機會損害壓力煲的清潔用品清洗，尤其是內鍋的易潔塗層表面。

■ 電壓力煲身內藏電線，切勿沖洗或浸洗，只能用濕布去除邊緣或機身的污漬。清洗後所有部分要乾透才可再用。

■ 儲存時，應將壓力煲的煲身和煲蓋分開，或將煲蓋反轉蓋在煲身上，不要將壓力煲合蓋儲存，以免膠圈因長期受壓而加快變形。

■ 應將電壓力煲儲存在沒有陽光直

選擇指南



聲稱容量6公升或以下：「樂聲牌Panasonic」SR-P45（#1，\$1,880）及「飛利浦Philips」HD4763（#2，\$2,998）得分較高，但#1的特定烹調模式較少，而#1及#2的容量都相對小；「德國寶German Pool」URC-6（#3，\$1,280）及「Larette」LRPC615（#4，\$538）備較大容量的6升內鍋，雖然得分稍低，但售價都較#1及#2低，可以考慮，#3附送連蓋不銹鋼內鍋。

聲稱容量6公升以上：「寶康達Primada」PC-8500（#5，\$1,688）及「金樂Golden Well」YBW80-130（#6，\$899）得分接近，操作程序也相若，兩款都是8升型號，#5附送連蓋內鍋，#6則售價較廉宜。

接照射的陰涼地方。

廠商意見

「德國寶German Pool」（#3）的代理商提供了產品的安全證書及測試報告，並稱會改善說明書及在有關零件上加上合適的套管。

「Larette」（#4）的代理商提供了產品的安全證書及測試報告，並表示會改善標籤上的資料，接線座物料的阻燃能力及在內部電線加上合適的保護套管。該代理商指產品內部零件有足夠接地保護，設計經安全測試，符合標準要求，又指用戶

如按說明書指示使用，絕不會錯誤安裝限壓閥。

「寶康達Primada」（#5）的代理商提供了產品的安全證書及測試報告，並承諾改善標籤及中文說明書。

「金樂Golden Well」（#6）的生產商承諾改善標籤和說明書，及在有關零件上加上合適的套管。

機電署的跟進

機電工程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。🌱