

報章  
Press

刊登日期  
Publish Date

標題  
Title

相關德國寶產品  
Related Product(s)

## 選擇 Choice

2014-07-15

麵包機焗製不同麵包效果參差

**自家製麵包機 BMR-7075**

Bread Maker BMR-7075



麵包機焗製不同麵包效果參差

# 首次測試除皺面霜效能 2款除皺及保濕表現相對理想

7款可換鏡頭相機套裝照片質素較出色

4款頭戴式耳筒音色靚

如何護理假牙？假牙黏着劑是否安全？

# 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。

《消費者委員會條例》第二十條第(1)款其中有規定，任何人未經委員會以書面同意，不得發布或安排發布任何廣告，以明示或默示的方式提述委員會、委員會的刊物、委員會或委員會委任他人進行的測試或調查的結果，藉以宣傳或貶損任何貨品、服務或不動產，或推廣任何人的形象。有關該條文的詳情，請參閱該條例。

本會試驗的產品樣本由本會指定的購物員，以一般消費者身份在市面上購買，根據實驗室試驗結果作分析評論及撰寫報告，有需要時加上特別安排試用者的意見和專業人士的評論。對某牌子產品的評論，除特別註明外，乃指經試驗的樣本，而並非指該牌子所有同型號或不同型號的產品，也非泛指該牌子的所有其他產品。

本會的產品比較試驗，並不測試該類產品的每一牌子或同牌子每一型號的產品。

本會的測試計劃由本會的研究及試驗小組委員會決定，歡迎消費者提供意見，但恕不能應外界要求為其產品作特別的測試，或刊登其他非經本會測試的產品資料。

# 麵包機焗製不同麵包效果參差



隨着生活環境改善，很多人追求理想的生活質素，也愈來愈重視健康。用麵包機自製麵包，方便簡單，每天早上有新鮮出爐的麵包做早餐，健康又美味，難怪麵包機大行其道！

我們測試了10款麵包機，發現多款的元件有改善空間，而樣本焗製白麵包、全麥麵包及多穀麵包的質素也參差，當中以用預拌粉焗製多穀麵包的效果較好。

## 操作原理

麵包機主要由一個攪拌器和一個小型焗爐組成，機內有一個可抽出的麵包桶，用戶只須將材料放入麵包桶，啟動麵包機，便可焗製出新鮮麵包。

麵包機都已內置廠商預設的焗製程序，只要按照說明書內食譜中的用料及分量，便可烘焙不同款式的麵包，包括白麵包（basic或normal）、全麥麵包（whole wheat）及法式麵包（French）等。不少型號也具備快速製作（eco, quick或fast bake）模式，可在短時間內焗製麵包，部分更備有果醬（jam）及蛋糕（cake）等模式。

除了全自動製作麵包程序外，部分型號亦具備搓揉麵團（dough）及/或淨焗（bake）功能。有些用戶喜歡自製麵團，然後利用麵包機的淨焗功能來焗製麵包，作用好比電焗爐。啟動搓麵團功能便可搓揉及發酵麵團，取出搓好的麵團，下一步即可自行製作特色麵包。不過，水分較多的麵團可能較難取出。

## 測試樣本價格差異大

測試的10款麵包機售價由\$499至\$2,380不等。5款樣本「德國寶German Pool」（#3）、「樂信牌Rasonic」（#5）、「飛利浦Philips」（#6）、「Kenwood」（#7）及「美的Midea」（#8）設有兩個或三個麵包重量供用戶選擇，分別是500克、750克及/或1000克。除了「Imarflex」（#9）及「億威Innoware」（#10）以外，其餘樣本都可讓用戶選擇麵包皮的焗烤程度或顏色，例如淺色（light）、普通（medium）或深色（dark），配合不同用戶的口味。

「Panasonic」（#2）及「德國寶German Pool」（#3）都設有自動投放酵母及乾果的格子。

「法國名家Famous」（#4）、「飛利浦Philips」（#6）及「Kenwood」（#7）設有無麩質（gluten-free）焗製程序，用戶可購買特別材料或麵粉，製作無麩質麵包。麩質（gluten）俗稱「麵筋」，一些穀類例如小麥和燕麥等含有麩質，而粥樣瀉（coeliac

disease) 的患者會對此物質有過敏反應。

除了「Imarflex」(#9) 以外,其他樣本都設有時間掣,可延遲啟動(delay start)或設定完成時間。焗製約500克的白麵包需時約3至4小時,若希望早晨享用新鮮出爐的麵包,用戶可於睡前設定啟動時間或完成時間。除了「Panasonic」(#2)外,其餘9款麵包機完成焗製後會自動進入保溫狀態,保溫1小時。

## 安全測試

本會委託本港獨立實驗室參考最新版本的國際標準IEC 60335-1及IEC 60335-2-9進行安全測試,項目包括溫升、絕緣距離、元件、標示說明等。

### 1款溫度升幅高於標準

根據標準,產品各部分的溫升不能超過指定上限,以免過熱及影響產品安全。標準容許的溫升幅度是按物料種類、結構及散熱設計等因素而定。測試發現,「樂信牌Rasonic」(#5)樣本馬達線圈的溫升稍高於標準上限。「Kenwood」(#7)用戶可接觸的表面頗熱,根據最新版本安全標準的規定,需加上合適的警告字句或標誌提醒用戶,但樣本欠缺「表面會變熱」的警告字句或標誌。

### 另1款絕緣距離不足

產品帶電部分之間,以及帶電部分與



可接觸部分之間,必須有一定距離,以防止因漏電、短路或跳火而引致危險。「美的Midea」(#8)樣本扼流線圈(choke coil)的絕緣距離不足,有待改善。

### 根據最新標準 9款元件有改善空間

最新版本的安全標準要求連接馬達線圈的電容器及其附近物料加強阻燃性,萬一電容器故障並產生火燄,電容器及其附近物料必須不易燃着及能阻止燃燒擴散。除了「Kenwood」(#7)外,其餘9款樣本的電容器均有改善空間。現時《電氣產品(安全)規例》沒有規定在本港供應的電氣產品須符合最新版本的標準,因此電氣產品不符合最新版本的標準並沒有違反規例。

### 逾半標示說明不完善

「象印Zojirushi」(#1)、「德國寶German Pool」(#3)、「法國名家Famous」(#4)、「Imarflex」(#9)及「億

威Innoware」(#10)樣本的說明書都有不足,主要是欠缺一些警告字句或指示,詳情見列表。

「德國寶German Pool」(#3)不同測試樣本所標示的額定電壓稍有出入,其中2個樣本標示220-240V,另1個則標示230V。

「Kenwood」(#7)欠缺接地端子的標誌,有待改善。

## 效能測試

本會聯同國際消費者研究及試驗組織(International Consumer Research & Testing),委託歐洲一所實驗室進行測試。評審項目包括焗製麵包質素、省電程度、使用方便程度、寧靜程度及構造,全部項目在本港的220V電壓下進行。

### 焗製三款麵包 多穀麵包效果較好

使用麵包機樣本分別焗製三款麵包(白麵包、全麥麵包及多穀麵包),同時量度製作速度及耗電量。

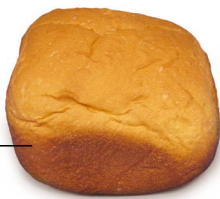
試驗人員根據樣本說明書的指示,放入食譜所需的材料分量,然後選擇合適的內置程序,焗製白麵包及全麥麵包,前者選用日本麵粉,後者選用英國麵粉。

多穀麵包則選用本地品牌的預拌粉(bread premix),根據產品包裝上的指示放入適量材料,並選用白麵包的程序焗製。

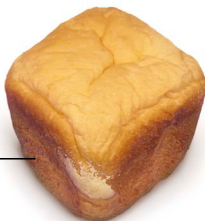
用不同產地及類別的麵粉焗製麵包,

### 焗製出來的麵包外表、顏色、厚度各異

麵包外表及顏色：佳



麵包顏色不均勻



麵包皮厚度不均勻



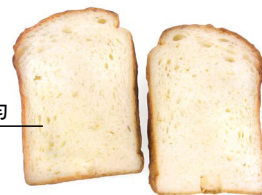
麵包外表凹凸不平



麵包顏色太淺



麵包皮厚度均勻





1 象印 Zojirushi  
BB-HAQ10  
\$1,888



2 Panasonic  
SD-PM105  
\$2,380



3 德國寶 German Pool  
BMR-7075  
\$1,680



4 法國名家 Famous  
FBM-10L(FAM)  
\$599



5 樂信牌 Rasonic  
RBM-H12  
\$1,180



6 飛利浦 Philips  
HD9045  
\$1,288



7 Kenwood  
BM366  
\$1,388



8 美的 Midea  
THS15BB-P  
\$899



9 Imarflex  
IBM-12L  
\$699



10 億威 Innoware  
BM10W  
\$499

效果亦可能有差異，因此測試時選用三個產地及類別的麵粉焗製三款麵包，以作比較。

麵包質素的評審包括觀察麵包的形狀及色澤均勻度、切開麵包後量度麵包皮的厚度、觀察麵包皮及麵包心的均勻程度。麵包皮厚度以2至3毫米最為理想，若製成品受熱程度不同，較熱處的麵包皮可能較厚。

測試發現，「象印Zojirushi」(#1)焗製麵包的整體質素較佳，獲4.5點評分。根據「億威Innoware」(#10)樣本說明書內所提供的食譜焗製白麵包及全麥麵包，完成焗製的麵包太大，麵包的頂部貼着麵包機的頂蓋，整體評分較低。

此外，部分可焗製不同重量麵包的型號，即使焗製同一款麵包，選擇不同重量，效果也有差異，例如「美的Midea」(#8)在焗製500克全麥麵包的測試中獲4.5點評分，但焗製750克的全麥麵包卻只獲2.5點評分。

### 焗製時間相差逾兩小時

各樣本焗製500克或內置程序最接近500克的麵包所需時間由168至300分鐘，焗製白麵包速度較快的是「美的Midea」(#8)，而全麥麵包則以「Kenwood」(#7)較快。「飛利浦Philips」(#6)焗製麵包約需4小時，而「Panasonic」(#2)焗製全麥麵包長達5小時，影響了焗製麵包表現的評分。

使用同一款麵包機製作不同大小的麵包，製作時間相差不遠，最多相差30分鐘。

焗製速度的評分包括在各款麵包的整體評分內。

### 2款的攪拌槳防黏設計差

完成焗製後，試驗人員從樣本取出麵包，檢查攪拌槳是否與麵包相黏。相黏次數越少，評分越高，代表攪拌槳的防黏設計較佳。「飛利浦Philips」(#6)及「億威Innoware」(#10)每次取出麵包時都發現麵包黏着攪拌槳，表現最差；相反，「Panasonic」(#2)的攪拌槳每次都留在

麵包桶內，沒有與麵包相黏，表現最佳。

### 省電程度

比較樣本在焗製麵包時及待機狀態下的耗電量。

### 焗製麵包耗電量

比較各樣本焗製三款麵包的平均耗電量。

焗製500克或內置程序最接近500克的麵包時，量度到的平均耗電量約為0.216至0.272千瓦小時(kWh，即1度電)。

「Imarflex」(#9)樣本的耗電量較低，獲4點評分；而「德國寶German Pool」(#3)的耗電量相對較高，只獲2點評分。

焗製750克麵包時，量得的平均耗電量約為0.237至0.297千瓦小時，而1000克麵包則為0.249至0.344千瓦小時。「飛利浦Philips」(#6)及「美的Midea」(#8)焗製750克或1000克麵包的整體表現較佳。

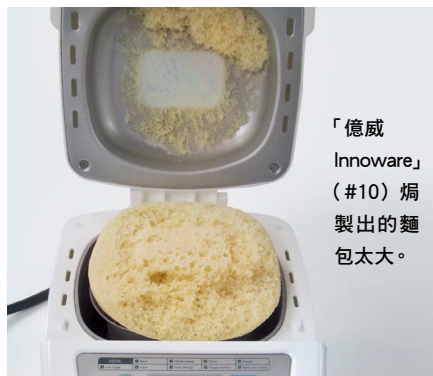
以每度電\$1.1計，焗製麵包的電費少於\$0.4，製作麵包的成本可參閱第18頁。

### 待機狀態

所有樣本在待機狀態下的耗電量都不超過1瓦特，表現不俗。

### 使用方便程度

評審樣本的說明書是否詳細清晰、準備及使用、設定程序、取出麵包及清洗是否方便。



攪拌槳與麵包相黏。



### 說明書均有食譜教製作麵包

各樣本的說明書均附有食譜，其中4款樣本「象印Zojirushi」(#1)、「Panasonic」(#2)、「德國寶German Pool」(#3)及「Kenwood」(#7)的說明書較詳細清晰，評分較高，#1更備有DVD。「億威Innoware」(#10)說明書的中英文版本內容不一致，評分較低。

### 準備及使用

評審包括量度材料的方便程度、標示進度及觀察視窗的清晰度。

**量度材料：**各樣本均提供量杯及量匙，「Panasonic」(#2)及「德國寶German Pool」(#3)的量杯較大及備有清晰的刻度，使用時較為方便。

**標示進度：**「Imarflex」(#9)沒有顯示屏顯示焗製的進度，用戶難以知道何時完成。「樂信牌Rasonic」(#5)、「飛利浦Philips」(#6)及「Kenwood」(#7)在不同的角度及高度都可清楚閱讀顯示屏，亦有剩餘操作時間顯示，方便用戶查看進度。

**觀察視窗：**除了「Panasonic」(#2)以外，其他9款樣本的頂蓋都有觀察視窗，用戶可觀察及瞭解麵包的焗製情況（例如麵包的發酵是否理想），其中「象印Zojirushi」(#1)、「法國名家Famous」(#4)、「樂信牌Rasonic」(#5)及「Imarflex」(#9)在焗製麵包的過程中，視窗沒有凝結很多水點，用戶能清楚觀看進度。「Kenwood」(#7)爐內設燈泡照明，但若燈泡燒掉需由代理商更換燈泡。

整體而言，「樂信牌Rasonic」(#5)的表現最佳。

# 麵包機測試結果

| 編號          | 1                   | 2                | 3                      | 4                  | 5                  | 6                  |              |            |            |
|-------------|---------------------|------------------|------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|------------|------------|
| 牌子          | 象印 <b>Zojirushi</b> | <b>Panasonic</b> | 德國寶 <b>German Pool</b> | 法國名家 <b>Famous</b> | 樂信牌 <b>Rasonic</b> | 飛利浦 <b>Philips</b> |              |            |            |
| 型號          | BB-HAQ10            | SD-PM105         | BMR-7075               | FBM-10L(FAM)       | RBM-H12            | HD9045             |              |            |            |
| 聲稱原產地       | [1] 中國              | 中國               | 中國                     | 中國                 | 中國                 | 中國                 |              |            |            |
| 售價          | [2] \$1,888         | \$2,380          | \$1,680                | \$599              | \$1,180            | \$1,288            |              |            |            |
| 總評          | [3] ★★★★★           | ★★★★★            | ★★★★★                  | ★★★★★              | ★★★★★              | ★★★★★              |              |            |            |
| 麵包重量        | 1磅 (454克)           | 1磅 (454克)        | 500克                   | 750克               | 1磅 (454克)          | 500克               | 750克         | 750克       | 1000克      |
| 安全程度        | [4] ●●●●●           | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 溫度升幅        | [5] ●●●●●           | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 絕緣距離        | [5] ●●●●●           | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 元件          | [5] ●●●● d          | ●●●● d           | ●●●● d                 | ●●●● d             | ●●●● d             | ●●●● d             | ●●●● d       | ●●●● d     | ●●●● d     |
| 標示說明        | [5] ●●●● e f g      | ●●●●             | ●●●● e h i             | ●●●● e g h j k     | ●●●●               | ●●●●               | ●●●●         | ●●●●       | ●●●●       |
| 效能表現        | [6] ●●●●●           | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 焗製麵包表現      | [7] ●●●●●           | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 白麵包         | ●●●● (220)          | ●●●● (240)       | ●●●● (203)             | ●●●● (206)         | ●●●● (180)         | ●●●● (197)         | ●●●● (202)   | ●●●● (235) | ●●●● (240) |
| 全麥麵包        | ●●●● (220)          | ●●●● (300)       | ●●●● (234)             | ●●●● (238)         | ●●●● (220)         | ●●●● (206)         | ●●●● (211)   | ●●●● (235) | ●●●● (240) |
| 多穀麵包*       | ●●●● (220)          | ●●●● (240)       | ●●●● (203)             | ●●●● (206)         | ●●●● (180)         | ●●●● (197)         | ●●●● (202)   | ●●●● (235) | ●●●● (240) |
| 攪拌槳<br>防黏設計 | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 省電程度        | [8] ●●●●●           | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 焗製麵包        | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 待機狀態        | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 使用方便程度      | [9] ●●●●●           | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 說明書         | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 準備及使用       | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 設定程序        | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 取出麵包        | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 清洗          | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 寧靜程度        | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 構造          | ●●●●●               | ●●●●●            | ●●●●●                  | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●              | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      |
| 型號資料及規格 [1] | 高 x 闊 x 深 (厘米)      | 31 x 22 x 29     | 35 x 24 x 30           | 33 x 24 x 33       | 25 x 24 x 30       | 29 x 28 x 35       | 33 x 28 x 29 |            |            |
|             | 重量 (公斤) [10]        | 5.7              | 6.2                    | 8.1                | 3.7                | 5.0                | 5.1          |            |            |
|             | 麵包烘焗顏色/程度           | 淺色、正常            | 淡、標準、濃                 | 淺色、普通、深色           | 柔軟、正常、香脆           | 淺色、深色              | 淡、中、深        |            |            |
|             | 麵包程式數目              | 9                | 19                     | 14                 | 12                 | 12                 | 14           |            |            |
|             | 最長預校時間 (小時)         | 13               | 13                     | 13                 | 12                 | 15                 | 13           |            |            |
|             | 自動保溫功能 (分鐘)         | 60               | —                      | 60                 | 60                 | 60                 | 60           |            |            |
|             | 控制版面                | 英文               | 中文                     | 中文及英文              | 中文及英文              | 中文                 | 英文           |            |            |
| 附送配件        | 量杯、量匙               | 量杯、量匙            | 量杯、量匙、攪拌槳提取勾           | 量杯、量匙、麵包桶勾         | 量杯、量匙、麵包桶勾         | 量杯、量匙、攪拌槳提取勾       |              |            |            |
| 保用期 (年)     | 1                   | 1                | 1                      | 1                  | 1                  | 2                  |              |            |            |

## 設定程序

所有樣本的基本操作相若，放入材料、設定程序及烘焗程度等便開始操作。「Imarflex」(#9)及「億威Innoware」(#10)不可選擇麵包皮的烘焗程度，只獲3點評分。

## 取出麵包

所有樣本都可輕易從麵包桶取出麵包，但測試人員指「飛利浦Philips」(#6)、

「Kenwood」(#7)及「Imarflex」(#9)的麵包桶較難取出，取出麵包時攪拌槳經常與麵包相黏，較為不便。

## 清洗

用戶每次使用麵包機後，必須清洗機身及每件配件，各樣本說明書都建議用戶拔出插頭及待機身冷卻後用濕布及海綿清潔。「象印Zojirushi」(#1)及「Kenwood」(#7)的頂蓋可拆下來，清洗較方便，得分

較佳；評審員認為「德國寶German Pool」(#3)的自動投放酵母及乾果格子較難清洗，得分受影響。

## 搓麵粉時 3款較寧靜

使用時所有樣本都發出聲響，準備在睡眠時間焗製麵包的用戶，最好將麵包機放在遠離睡房的位置，以免影響睡眠。3款樣本「象印Zojirushi」(#1)、「Panasonic」(#2)及「飛利浦Philips」(#6)在搓麵粉

| 7            |            |            | 8            |            | 9              | 10             |
|--------------|------------|------------|--------------|------------|----------------|----------------|
| Kenwood      |            |            | 美的 Midea     |            | lmarflex       | 億威 Innware     |
| BM366        |            |            | THS15BB-P    |            | IBM-12L        | BM10W          |
| 中國           |            |            | 中國           |            | 中國             | 中國             |
| \$1,388      |            |            | \$899        |            | \$699          | \$499          |
| ★★★★         | ★★★★       | ★★★★       | ★★★★         | ★★★★       | ★★★★           | ★★★★           |
| 500克         | 750克       | 1000克      | 500克         | 750克       | 1.2磅 (545克)    | 1磅 (454克)      |
| ●●●●●        |            |            | ●●●●●        |            | ●●●●●          | ●●●●●          |
| ●●●●● b      |            |            | ●●●●●        |            | ●●●●●          | ●●●●●          |
| ●●●●●        |            |            | ●●●●● c      |            | ●●●●●          | ●●●●●          |
| ●●●●●        |            |            | ●●●●● d      |            | ●●●●● d        | ●●●●● d        |
| ●●●●● l      |            |            | ●●●●●        |            | ●●● e g h j    | ●●●●● e        |
| ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●      | ●●●●●        | ●●●●●      | ●●●●●          | ●●●●●          |
| ●●● (180)    | ●●●● (190) | ●●●● (210) | ●●●● (168)   | ●●●● (170) | ●●●● (180)     | ●●● (188)      |
| ●●●● (183)   | ●●●● (195) | ●●●● (205) | ●●●● (208)   | ●●● (210)  | ●●●● (220)     | ●●● (205)      |
| ●●●● (180)   | ●●●● (190) | ●●●● (210) | ●●●● (168)   | ●●●● (170) | ●●●● (180)     | ●●●● (188)     |
| ●●           | ●          | ●          | ●●●●         | ●●         | ●              | ●              |
| ●●●●         | ●●●●       | ●●●        | ●●●●         | ●●●●       | ●●●●           | ●●●●           |
| ●●●●         | ●●●        | ●●         | ●●●●         | ●●●●       | ●●●●           | ●●●●           |
| ●●●●         | ●●●●       | ●●●●       | ●●●●         | ●●●●       | ●●●●           | ●●●●           |
| ●●●●         |            |            | ●●●●         |            | ●●●            | ●●●            |
| ●●●●         |            |            | ●●●          |            | ●●●●           | ●●             |
| ●●●●         |            |            | ●●●●         |            | ●●●            | ●●●            |
| ●●           |            |            | ●●●●         |            | ●●             | ●●●            |
| ●●●●         |            |            | ●●●●         |            | ●●●●           | ●●●●           |
| ●●●●         |            |            | ●●●●         |            | ●●●●           | ●●●●           |
| 30 x 28 x 33 |            |            | 35 x 25 x 27 |            | 25 x 23 x 30   | 23 x 23 x 30   |
| 6.0          |            |            | 4.7          |            | 3.8            | 3.5            |
| 淺色、普通、深色     |            |            | 淺色、普通、深色     |            | —              | —              |
| 11           |            |            | 12           |            | 5              | 9              |
| 15           |            |            | 13           |            | —              | 13             |
| 60           |            |            | 60           |            | 60             | 60             |
| 符號           |            |            | 英文           |            | 英文             | 中文及英文          |
| 量杯、量匙        |            |            | 量杯、量匙        |            | 量杯、量匙、<br>麵包桶勾 | 量杯、量匙、<br>麵包桶勾 |
| 1            |            |            | 2.5          |            | 2              | 1              |

註

●或★愈多，表示該項測試表現愈好，最多5粒。  
—表示該項不適用。

[1] 資料由代理商提供或源自標籤。

[2] 售價是約數，乃由代理商提供或本會於6月在市面調查所得。不同零售商的售價或有差別。

[3] 總評比重：  
安全程度 40%  
效能表現 60%  
測試項目眾多，表中只列出部分較重要項目的試驗結果，各項分類整體分數的計算，亦包括了一些並未列出的細項的結果。

[4] 安全程度分數的比重：  
溫度升幅 35%  
絕緣距離 35%  
元件 20%  
標示說明 10%  
若樣本的溫度升幅或絕緣距離得分不理想，安全程度整體分數會受到限制。

[5] a 馬達線圈的溫升稍高於標準上限。  
b 機身欠缺「表面會變熱」的警告字句或標誌，未能符合最新版本標準的要求。  
c 內部部分元件的絕緣距離不足。  
d 連接馬達線圈的電容器未符合最新版本安全標準的要求。  
e 說明書欠缺產品可盛載的麵粉及酵母分量。  
f 缺乏照顧小孩老人等需要照顧人士使用時須監督的警告字句。  
g 缺乏不應讓幼童玩弄此產品的警告字句。  
h 欠缺不可接駁外置計時器或其他開關設備的警告字句。  
i 測試樣本間標示的額定電壓稍有出入。  
j 缺乏只適合於家居環境使用該產品的字句。  
k 缺乏切勿自行更換電源線的警告字句。  
l 欠缺接地端子的標誌。

[6] 效能表現分數比重：  
焗製麵包表現（包括速度） 60%  
省電程度 10%  
使用方便程度 25%  
寧靜程度 3%  
構造 2%

[7] 焗製麵包表現分數比重：  
白麵包 30%  
全麥麵包 30%  
多穀麵包 15%  
攪拌槳防黏設計 25%  
括號內為焗製麵包所需時間（分鐘）。由於焗製多穀麵包時選用白麵包程序，所需時間與白麵包一樣。  
\*使用預拌粉焗製多穀麵包。

[8] 省電程度分數比重：  
焗製麵包 66.67%  
待機狀態 33.33%

[9] 使用方便程度分數比重：  
說明書 8.33%  
準備及使用 41.67%  
設定程序 16.67%  
取出麵包 16.67%  
清洗 16.67%

[10] 根據實驗室量度獲得，與製造商聲稱的或有出入。

時較寧靜，表現優異，獲5點評分。「法國名家Famous」（#4）的提示聲太響亮，評分較低。

## 個別樣本構造相對遜色

7款樣本的機身邊緣及角落都平滑，塑膠用料也恰當，獲4.5點或以上評分。「樂信牌Rasonic」（#5）需較用力把頂蓋合上，「lmarflex」（#9）的按鈕不太堅固，「億威Innware」（#10）機身邊緣不太平

滑，表現略為遜色。

## 使用貼士

**參考說明書：**使用麵包機前先詳細閱讀說明書。用戶應根據說明書的指示順序放入材料，但不需完全依足食譜上的用料及分量，可自行調整分量，焗製適合自己口味的麵包。

**操作時避免接觸麵包機表面：**焗製麵包時，機身表面也許較熱，應避免觸

摸，更切勿讓小朋友單獨使用或觸碰。

**使用易變壞食材勿用時間製：**若選用容易變壞的食材（例如牛奶及牛油）製作麵包，不宜長時間儲存在危險的溫度範圍內（4℃至60℃），否則致病菌有機會大量繁殖，因此不宜使用時間製功能延遲啟動麵包機。

**勿在機內使用利器以免刮花塗層：**若麵包較難取出，切勿使用金屬製的刀具或尖銳的器具刮出麵包，建議使用矽膠製產



切勿使用尖銳的器具  
將麵包刮出。

品，以免刮花麵包桶的防黏塗層。取出麵包後，應檢查攪拌槳是否黏附在麵包底部。

**新鮮麵包即日吃掉最好：**若製成的麵包太大不能一次過吃完，剩餘的麵包要包好或放入存氣盒，並即日吃掉。如果要留到另一日，應包好後馬上放入冰格冷凍儲存。

## 機電署的跟進

機電署詳細分析測試報告後，已聯絡供應商跟進有關事宜。雖然樣本在部分測試項目未能完全符合安全標準的要求，但機電署認為整體安全結果滿意，在正常操作下，不會構成危險。另外，機電署提醒消費者若發現電氣產品出現不正常情況，應立即停用，把電源關掉，並聯絡供應商檢查和維修，確保家居安全。

## 廠商意見

「象印Zojirushi」(#1)向本會提供產品的安全測試報告，指產品已符合本港的《電氣產品(安全)規例》。該公司又表示

## 選擇指南

「象印Zojirushi」(#1，\$1,888)總評分最高，焗製麵包的表現(包括速度)突出，「Panasonic」(#2，\$2,380)安全表現不俗，內置19個預設程序，「德國寶German Pool」(#3，\$1,680)焗500克麵包所得總評分亦不俗，有兩個麵包重量供選擇，#1及#2操作時非常寧靜，#2及#3設有投放酵母及乾果的格子。

## 製作一個500克麵包 成本需多少？

一磅方包約重454克，一個500克麵包也許足夠四口之家做早餐，但成本是多少？

假設1千克高筋麵粉(bread flour)約售\$30，250克牛油約\$30，800克奶粉約\$120，38克酵母約\$11，每度電\$1.1。焗製一個500克麵包的成本約\$12(見右表)。

若想簡化焗製程序，可選用預先包裝的麵包預拌粉(bread premix)，只需將預拌粉、酵母、牛油及水放入麵包機，啟動程式便可焗製麵包，非常方便，但成本會較高，可製成約500克麵包的預拌粉連酵母約\$20，16克牛油約\$1.9，0.23度電約\$0.25，成本最少\$22.1。

雖然自製麵包成本不低，但可以控制用料，配合自己的口味，又可以和家人朋友分享親手炮製特色麵包的樂趣，溫馨又好玩！

|          |        |
|----------|--------|
| 250克高筋麵粉 | \$7.5  |
| 16克牛油    | \$1.9  |
| 6克奶粉     | \$0.9  |
| 4克酵母     | \$1.16 |
| 0.23度電   | \$0.25 |
| 總成本*     | \$11.7 |

\*購買麵包機的費用及其他較便宜的材料如糖、鹽、水未有計算在內。

自2月生產的批次已加入有關小孩及老人等需要照顧人士的警告字句，稍後亦會修改說明書及改善馬達線圈的電容器，以符合最新版本安全標準的要求。

「Panasonic」(#2)指《電氣產品(安全)規例》並沒有訂明產品須通過最新版本的IEC國際安全標準，產品符合機電工程署現行的IEC國際標準已經滿足法例要求。該公司向本會提供產品的安全測試報告，又認為最新標準對馬達線圈電容器的新要求並不適用於此產品。

「德國寶German Pool」(#3)表示自第二批次生產的產品已統一額定電壓為220-240V，說明書亦已加入產品可盛載的麵粉及酵母分量。該公司又表示會在新生產時修改說明書及選用符合未來最新版本安全標準的馬達線圈電容器。

「法國名家Famous」(#4)及「Imarflex」(#9)表示新產品會更新設計及說明書內容，以符合最新版本安全標準的要求。

「樂信牌Rasonic」(#5)向本會提供產品的安全測試報告，指型號測試時溫升符合標準要求，又表示計劃修改額定電壓。該公司指市面上預拌粉的成分比例與其說

明書內提供的食譜並不相同，用預拌粉焗製麵包未必理想，認為根據廠方的建議食譜焗製麵包的品質會較佳。

「飛利浦Philips」(#6)表示產品符合機電工程署現行的IEC國際標準，但本會採用了不同的準則進行測試。該公司又指說明書提供的食譜以歐陸口味為準，食譜不用牛油及少糖，全麥麵包食譜以100%全麥麵粉為原材料，用戶可按個人口味自行調校材料的分量。

「Kenwood」(#7)表示會加入接地標誌，而自2013年10月生產的批次已加入「表面會變熱」的警告標誌。

「美的Midea」(#8)表示產品經認可實驗室測試，產品生產時符合當時最新的IEC國際標準，稍後會按最新版本的標準生產產品。又指產品符合絕緣要求，稍後會提供第三方測試報告，而廠方檢驗了存貨發現全部符合標準要求。

「億威Innoware」(#10)表示產品已通過國際安全標準測試，亦會改善說明書。該公司又表示麵包發酵的效果受溫度、濕度、材料等條件影響，而說明書提供的食譜分量为最大分量，用戶可自行調校材料的分量。