

電鐵板燒器選購與使用指南

林昆平/標準局臺南分局技正
蔡孟廷/標準局臺南分局技士
鄭智瀚/標準局臺南分局技佐

一、前言



圖 1 電鐵板燒器各式機種 (圖片來源 a:[1], b:[2], c:[3], d:[4], e:[5], f:[6], g:[7], h:[8])

鐵板燒發源於日本歷史已超過 40 年，筆者在臺灣第一次嚐鮮已是 37 年前的事，依稀記得是在石門水庫內的某家飯店。鐵板燒是以上乘食材如龍蝦、大蝦、鮑魚、雞牛羊、蔬菜、豆腐等，由廚師於食客面前即時烹飪，除挑動食客味覺，更能欣賞廚師烹製過程，堪稱視覺與味覺大融合，對食慾促進有激化作用，對用餐而言是一大享受。為了實現民眾家中也能獨享鐵板燒的烹調樂趣，市面上這幾年來已有數款電鐵板燒器出現(圖 1)，強調鐵板採用不粘鍋鐵氟龍材質更易清洗，火源採用電熱管通電取代瓦斯，鐵板底下直接嵌入電熱管，熱傳導迅速均勻，功能上除增加自動保溫功能外，有些機種具備溫度調整能力，對於電器異常溫升則有溫控開關切離電源，因此對食材的煎、炒、烙等可掌控的更好，使用上也更安全，使此類電器漸漸受到喜歡生活品味之民眾所接受。其實電鐵板燒器在業界被稱為「電烤盤」，運作跟傳統電鍋很相似，只是不用添加水的蒸煮方式，而是添加食用油的煎炒，跟傳統家中油煎鍋是一樣的，不過鍋體被攤成平板狀，讓人可欣賞到食材的新鮮度與逐漸轉熟的過程，平添不少用餐樂趣。

二、構造與運作原理

圖 2 顯示電鐵板燒器外觀及結構，主要由塗有鐵氟龍之鐵板、高功率電熱管、集油盤、溫控開關、保過載保護熔絲構成，為了防止漏電，鐵板底部通常會有接地線連接至外部；為防止操作疏忽所引起鐵板異常溫升，鐵板底部裝置有溫控開關；為防止電器運轉於過載狀況，另於電源端串接保護熔絲；為了讓鐵板立即升溫，鐵板底端直接鑿溝嵌入電熱管，因此使用此器材需留意不要碰觸鐵板部位，因溫度可能都在 200 °C 左右，尤其家中有小孩及失能老人，尤應小心。



a. 外觀





b. 機座內部配線與鐵板底部(嵌入電熱管)

圖 3 電鐵板燒器外觀與內部結構 (購自樣品拆解)

三、選購技巧

電鐵板燒器列屬標準檢驗局強制性應施檢驗商品範圍，檢驗範圍為單相交流 300 V 以下者，其適用之檢驗標準為 CNS 3765、IEC 60335-2-9、CNS 13783-1。檢驗方式採「驗證登錄」或「型式認可逐批檢驗」雙軌並行制，無論國內產製或自國外進口前，須先取得本局認可之指定實驗室所出具之型式試驗報告，再向本局申請驗證登錄證書或型式認可證書，其中若採取「型式認可逐批檢驗」方式者，於取得型式認可證書後，尚需向本局報請檢驗，符合檢驗規定後，於商品本體上標

貼「商品安全標章」( 或 ) 始得出廠陳列銷售。故消費者購買時應檢視本體上是否有安全標章，若有疑義可至標準檢驗局「商品檢驗業務申辦服務系統」網站(網址 http://civil.bsmi.gov.tw/bsmi_pqn/index.jsp)查詢真偽，或撥打該局免付費服務電話：0800-007-123 詢問。

選購時應注意事項：

- (1) 檢視產品包裝是否標示產品規格(如電壓、功率或電流)、型號、廠商名稱、地址等，尤其本體上需貼有或印製「商品安全標章」。
- (2) 選購時要檢查是否附有產品使用說明書及保證書，讓消費者瞭解使用方法、保養維護方法、使用應注意事項及保固期限等。

四、使用及其他注意事項

詳細閱讀產品使用說明書，遵照說明書內容使用，尤其所列警告、注意事項(如：接地及使用後之清洗作業等)，另下列事項也需留意：

- (1) 爲了避免燙傷，請勿以手或身體觸碰發熱部位。
- (2) 請勿將電烤盤曝置於雨水或濺水處的環境使用，以免發生短路及觸電的危險。
- (3) 切勿以尖銳物品敲擊電烤盤面，以免發生觸電危險，如發現烤盤有裂痕，請勿再使用並洽廠商。
- (4) 電烤盤沒有防水，不可在水龍頭下或浸泡於水中清洗。
- (5) 爲避免觸電危險，勿將機體拆開，如需維修時請委託專門維修人員。

- (6)勿將機體側邊散熱通氣孔遮蓋，以免造成散熱不良。
- (7)使用時切勿將電源線壓於烤盤下、擱置於發熱體表面或掛於銳利物品上，以免受損壞。
- (8)沒有成人的正確指引下，請勿讓兒童或殘弱人士單獨使用電烤盤，以免發生燙傷或觸電之危險。
- (9)接地線應適當的連接，以避免因漏電短路或絕緣體劣化所產生的電擊。
- (10)電烤盤使用時，應放置於平穩平面上，切勿置於傾斜或不平穩的檯面上，以免使用中機體翻覆發生危險。
- (11)集油盤的使用：
 - a. 集油盤的作用是當烹煮時有過多的油或水份，使用者可將這些油或水撥至集油盒裡，使用時注意集油盒中的液體不要過滿，以免取出時溢出而發生燙傷危險。
 - b. 勿讓兒童自行拿取集油盤，以免盒內液體高溫燙傷；另請取出者應戴用烹調手套，以免燙傷。
 - c. 集油盤若為塑膠製品，請勿敲擊、碰撞及掉落地面，以免破裂造成高溫液體滲出而燙傷。
- (12)電烤盤屬高功率電熱產品，電源插座應使用獨立電源插座，避免與其它電器共用，且避免使用延長線連接電烤盤。
- (13)所附電源線插頭應儘可能牢固插入電源插座，如果插頭未完全插入時，可能因接觸不良產生高溫而發生危險。
- (14)如長時間不使用電烤盤時，請將電源線插頭從插座拔出。

五、清潔保養

- (1)清洗時，切記不可用清潔球等硬質工具清洗烤盤表面，以免刮傷不粘塗層。
- (2)每次燒烤完畢清洗烤盤表面時，可趁烤盤餘溫用清水澆淋少許，再以帶柄鬃毛刷清洗盤體，並將污水推入集油盒內，最後以濕布擦淨即可，注意烤盤及污水具高溫，應防燙傷。
- (3)清洗集油盤時，注意油水水位不要過高，以免不易取出。
- (4)若於清洗時不慎讓水流入機體內部，切記不可插電使用，一定要等到水份完全乾燥才可插電使用。

六、參考文獻

1. 圖1a，2014/11/1檢索，超級商城網，取自網址<https://tw.mall.yahoo.com/item/ZOJIRUSHI-象印鐵板燒電烤爐-EB-CF15-免運費-p01451208898>。
2. 圖1b，2014/11/1檢索，阿里巴巴網，取自網址<http://tw.1688.com/pic/-BAABB9FABFBEC8E2BFBE5CC.html>。
3. 圖1c，2014/11/1檢索，露天網，取自網址<http://goods.ruten.com.tw/item/show?21404269561550>。
4. 圖1d，2014/11/1檢索，東京美眉購物網，取自網址<http://www.tokyomm.com.tw/tokyomm/goods.php?gdsid=1875>。
5. 圖1e，2014/11/1檢索，馬哇哇網，取自網址<http://mawawa.com/tag/view/k/jiayongwuyandianshaokaoluhanshibuzhandiankaoludahaodiankaopandiankaoroujikaorouguotiebanshao.htm>。
6. 圖1f，2014/11/1檢索，愛逛街網，取自網址http://tshop.iguang.tw/tw/product.php?pid=tmall_1202257。
7. 圖1g，2014/11/1檢索，淘寶網，取自網址http://tw.taobao.com/item_suggests/40321745628.htm。

8. 圖1h，2014/11/1檢索，kuai3網，取自網址<http://www.tkec.com.tw/pt.aspx?pid=146439>。