CLP

More than light

常見問題

CLP 中 中電

電壓問題：

首先，“電壓問題”, 多是指"是否足夠供電"。 [因電壓是Voltage; 在香港，我們統一的單相供電電壓爲220V]

至於供電方面，一般爲60A (全部的公屋均已upgrade至60A)，最可能有問題的，多是舊樓或一些很舊的村屋，因他們有機會是30A供電，如有電熱水爐及冷氣，更需留意。不過，這些客户多已知此問題，因在日常買其他電器時，都需/已留意。

請也留意以下數點:

1. 無論13A, 20A 及30A都只是單相, 所有家庭均可安裝 (除了以上樓宇要多加注意)

2. 60A是否足夠? 如用13A型號,應沒有問題。20A 及30A, 則建議不要同時使用下列電器:

- 電熱水爐(儲水式)
- 電熱水煲 (那種只需數分便可煮熱那種)
- 乾衣機 (包括2in1中時的乾衣)
- 電磁爐

但相信可以看到以上4件產品同時使用的機會不大，此外電熱水煲開的時間也只不過是數分鐘，故此應不難配合。

3. 曾經聽到有顧客說:用了電磁爐後，有天突然全屋跳掣，甚辦?

有些情況可能是電磁爐問題，但有不小的過案，卻是室內之電線引致，要知一般的電線，在使用十年以上，已可能開始”老化”，加上天氣潮濕，及其間因裝修而損害了電線又不察覺，因電磁爐所需的電流較大，故此會把這些隱藏的問題帶出來，特別是如顧客是全屋跳掣，此類的可能性更大 (因如問題是由爐引發，多只會使到厨房之獨立掣跳，但如引致全屋停電，則可能是屋內之線路問題)所以顧客除了找供應商外，也可能需要聘請電工檢查。特別是如顧客已有此情況發生了數次以上 (因上門修理之供應商電工，只會檢查其電磁爐的供電線路，而不會檢查室內其他裝置或線路)

玻璃面問題：

所有電磁爐的煮食區均爲陶瓷片(Ceramic)，與玻璃不同，其特性如下：

1. 煮食時熱力只會向上下傳送而不會橫泄，從而令煮食區保持涼快

耐熱可達攝氏750度

2. 承受强大的撞力（一個重約1.8kg的標準鍋具於0.5米高處墜下的撞擊力）

但要留意其撞力是以整片平面撞擊計數，如以尖角或鍋邊撞擊，則可能撞裂爐面，而保養是不包括有關破壞。

撞擊力並不是承受力，ceramic的承受力也很高，家用的鍋具在全滿的重量下也不會有問題。

有些爐面在一段時間使用後，會產生”花痕”，這是由於鐵鍋與陶瓷面摩擦導至，雖然外表上不美觀，但在結構及使用上並沒有影響。如想減低此情況發生，可留意避免此摩擦。此外也可選擇備有”暗花”之爐面，其損害應較低。

一般的清潔很簡單，於每次使用後，以濕布輕抹，即能清潔並降溫 (煮食區也會由鍋具傳送部份的溫度至陶瓷表面)；但如遇上頑固污積，可在表面塗上清潔液 (eg Jeff)並以錫紙/保鮮紙以”打圈”方式清潔，(不使用抹布的原因是布質會吸收了清潔液而降低了效能)之後以濕布輕抹則可。

電線安裝問題：

爐頭的總火力	安裝要求	留意
6,600 火 (W) <總火力	需要三相供電	只有很少 (多是超高價)爐需三相
4,400 火 (W) <總火力<6,600 火 (W)	30A	#
3,300 火 (W) <總火力<4,400 火 (W)	20A	#
2,800 火 (W) <總火力<3,300 火 (W)	15A 或 20A	15A 或 20A
總火力<2,800 火 (W)	13A	需要獨立插頭供應 *

*多頭拖板及萬能插蘇均不適用，因這些爐頭在最高段數時可能已接近13A，如拖板及萬能插蘇駁上任何電器會可能導致其fuse 保險絲因過度負苛而燒斷。

13A插頭多數爲環形線路其總最高輸出需低於32A

#20A及30A爲獨立供應線路，除非爐頭旁已預先安裝了有關電源接駁位，否則需於總制箱中拖出以“明線”安裝。故此如客户想以“暗線”安裝，則需於屋內裝修時預備好。

從以往案例，大部份購買20A及30A型號的顧客，多是於裝修厨房時一併購買，故此請提醒他們把供電位如上表所列準備好。

爐面安裝問題：

大部份的嵌入式電磁爐供應商，都已考慮了普遍家庭因要更換現已使用的爐頭而沒有電源或開孔尺吋不同的情況。他們都能爲客户安排有關的”上門□位”，”明線”安裝以至因開孔太大而需改動之有關工程。價錢會因不同公司及不同工作範圍而有所不同。

基本上有下列情況:

大小剛好	**直接更換**
太小	**把開孔放大，有些供應商能代為開大，但視乎物料，有些能代做有些不能，當然價錢也有所不同**
太大	**客户可選擇自行更換桌面或以 Adoptor Plate (一塊不銹鋼片 / 强化玻璃，其呎吋能蓋過現時過大的開孔，而片上則會有合適的開孔**

此外，大部份的供應商都能替客户封上氣喉。

鍋具小貼士：

爲能幫助客户能更得心應手，以下爲一些鍋具小貼士。

物料	特質	煮食留意事項
生/熟鐵鍋	傳熱快，重手及有機會生銹	如想減少黏底情況，可要依以下情序: 1. 熱鍋 2. 關爐 / 移開鍋具 3.下油及食物 3. 開爐 / 放回鍋具於煮食區
不銹鋼鍋	傳熱快，重手;較厚身的，能提供更皆效果	如想減少黏底情況，可要依以下情序: 1. 熱鍋 2. 關爐 / 移開鍋具 3.下油及食物 3. 開爐 / 放回鍋具於煮食區
鋁鍋 (備有導磁複合底)	傳熱快，輕身;但如經常過熱，會較易變形而導至不再能在電磁爐使用	基本上不用特別技巧，凍油凍鏟
易潔 (多是備有導磁複合底的鋁鍋)	傳熱快，輕身;但如經常過熱，會較易變形而導至不再能在電磁爐使用	基本上不用特別技巧，凍油凍鏟 但如發現易潔塗層開始出現”花痕”或脫落，便應停用
瓦煲/沙鍋(適合電磁爐)	保温能力高	因 瓦煲/沙鍋保温及吸熱能力高，而電磁爐之加熱能力特强，故此需使用中火或以下煮食，否則鍋具容易破裂

CLP

More than light

例題

CLP 中 中電

CLP

More than light

第1部份: 爐頭

CLP 中 中電

用電,D電費係唔係好貴? :

當然不是，電磁爐的效能高達90%，所以燃料費上可節省5成以上。

有數可計，一度電爲1千火用足1小時，1個2千火的電磁爐煮半個鐘(此乃大部份人煮食的時間)也只不個爲大約1度電，換言之差不多$1左右，相對用氣體卻要貴1倍有多！

聽講電磁爐有幅射,長期咁用,對身體有影響喎! :

當然不是，電磁爐和一般電器同樣地會產生電磁波，但都遠低於國際標準的標準值以下。

其實電磁爐已在工業上應用了好一段時間，如酒樓餐廳的厨房，他們更長期的使用，都沒見問題。

個電磁爐在你公司買,點解唔係你地做保養維修呀,你地會唔會好似煤氣公司咁,定期有人檢查呀!

我們中電沒有出自己品牌的電磁爐，而在本公司銷售的均是市場出名而普遍的品牌，所以所有的保養維修均由原廠負責。

至於檢查方面，我們不像煤氣公司每月已收取檢查費，所以並沒有提供有關服務。

你地公司都唔專業嘅,我買咗個電磁爐,無人話比我知嵌入式嘅電磁爐要留位散熱,攪到我失晒預算.

嵌入式電磁爐是需要留小許位置作通風散熱，但因不同組合(如桌面安上電磁爐，而下方安裝如洗衣乾衣機，與下方是抽櫃)其預留空間都有所不同，故此這些技術建議，均需由原廠提供。

煲水滾瀉晒,個爐會唔會漏電□,唔識自動CUT 咪好危險.

首先，據國際及香港的安全條例要求下，電磁爐在煲水滾瀉的情況下都不會引起任何安全問題。

此外，輕觸式的按鍵如接觸到熱水 (多是滾瀉水的情況下)，也會自動關閉。

在煲乾水時，鍋具也會過熱而導致電磁爐自動關閉。[但需留意，此乃最後之保障，經常過熱，是會減低爐頭之壽命]

用電磁爐,睇唔到D火,都唔知有幾大火,幾細火,點調較呀! / 1-9 段火力,1段火力有多少火啊??9段火力有多少火啊??

所有的電磁爐都有數字顯示現時之火力。

因不同型號不同火力，段數都代表不同，大約上小 (1-3)多是數百至１千火，中(4-6)千多火，大(7-9)千多到2千多

其實煮食時，需留意的是鍋中的清況，電磁多有九段以上的調教 (相對於氣體爐的3-4火力)，應更容易調至所需的效果。

如果A型號有７段火力，B型號有9段火力，但它們的總輸出是一樣，例如2.8kW,是否B型號較好?

段數只是眾多功能的一種，每款電磁爐都有不同的功能 (時間制、兒童鎖...)，大小、外形、品牌、售後服務、贈品、價錢 。全都是考慮的因素。

「電磁爐都唔夠力，聽講用「智能分電」的型號，趕時間過陣，兩邊爐頭不可以同時一起用來炒有鑊氣的「送」，如果一邊爐炒菜，另一邊最好唔好開，會唔夠力，都係用煤氣爐好D」如何回答客人較好呢?

一個13A插頭只能支持最高2800火的輸出。

配合「智能電源分配系統」，每邊爐頭均可輸出2800火（視乎型號），但兩邊總和輸出仍然不會超過2800火。

例如當一邊輸出爲2000火時，另一邊最高可輸出800火，一邊爲1400 火時，另一邊最高亦1400火，如此類推。

這種安排完全配合大部份香港家庭煮食習慣，一邊爐炒餸時，另一邊可以煲湯。

所有設有該系统的電磁爐只須一個獨立13A插頭。

這是一項既方便又環保的設計。

如客户想要 “兩邊都能勁抄” ， 可選擇20A / 30A型號

個爐面平,個鑊會滑來滑去,好容易滑落地,咁咪好危險

當鍋具內有食物時，其重量已使鍋具不容易滑走，加上可以用手幫助。需保持爐面及鍋底乾爽，因水份會使爐面特別滑。

此外，某些型號爐面備有“暗花”，此能增加其對鍋具的摩擦力。

長時間使用低段數煲老火湯, 電磁爐會否自動關爐?如何避免中途自動關爐? / 電磁爐有持續恆溫運作措施. 如長期用低火段煲湯，會中途停火(湯水會大約停5秒唔滾，持續又滾又停)，何解?

原因在於某些加熱設計。要知能達到低火數 (假切 200W)有兩個方法：1. 以輸出火力控制 2. 以時間控制

輸出火力: 輸出不同大小火力，200W便輸出200W

時間控制: 爐頭的最低輸出假切是 1,000W，它便會以開 1秒關 5秒的方法達致最終 200W的輸出

前者會較小出現 “滾-停-滾”的情況; 但需留意這情形可能是因鍋具已很熱而導致電磁爐自動恆溫

後者方法不會對煮食時間或電費有影響。但如想平均這情況，可用鍋壁較厚，吸熱能力較高的鍋具。

以時間控制方法運作的爐頭，多用於 “打邊爐” 式爐頭，在中電售買的牌子，多是採用前者(輸出火力)設計

白色陶瓷表面(炉面)經過10次8次使用後，會出現焦黑，如何清潔?

一般的清潔很簡單，於每次使用後，以濕布輕抹，便能清潔並降溫 (煮食區也會由鍋具傳送部份的溫度至陶瓷表面)。

但如遇上頑固污積，可在表面塗上清潔液 **(eg Jeff)** 並以錫紙/保鮮紙以”打圈”方式清潔，(不使用抹布的原因是布質會吸收了清潔液而降低了清潔效能)之後以濕布輕抹則可。

究竟所謂合乎世衛電磁波標準，此標準之定義及基數是如何演譯方可解釋給顧客清楚明白

所有電器運作時都會產生電磁波

一些世界組織, 例如世界衛生組織(WHO), 已發出有關安全及測試指引，並有國際組織定立相關標準 EN50366

基本上在不同的波段 (Hz)，也有不同的標準及測試方法，而電磁爐除了和一般電器在50Hz有讀數，在一些高頻 (1k-100k)波段也有其獨特的表現。

而在此兩個波段，電磁爐發出的電磁場不但符合該類指引,亦遠低於該類指引所定下的電磁波標準

曾用測電筆〔可測幅射〕離爐邊半米有反應，究竟這些能量是什麼？除電磁場外有其他嗎？電磁場對人體有害否？

首先需要知道什麼是電磁場

正如名字所說，電磁場是由 "電場" 及 "磁場" 組成，而這兩種都是大自然界都有的東西

冬天時的 "靜電" 或平日的閃電都是電場的表現。至於磁場 - 地球本身便有一大磁場 (這是爲什麼指南針能操作!)

此外，所有的電器皆會產生電磁場，試舉一例子吧:

一支桌燈在插上電源時 (未開啓燈時)，電線上已有電場，當開燈時，除了電場，也會產生磁場。

而電磁場於不同的波段，有不同的標準及測試方法，一些國際標準如 EN50366已有明確指引。

故此，以測電 / 幅射筆(?) 測試是不準確的，一方面不知測試器的準確度如何，此外不同的波段是需要以不同的測試器才能量度，而這些測試器往往要數萬元至數十萬元，一支 "測試筆"有多準確可想而知。

而電磁波是很容易阻擋及消散，電磁爐的外殼或廚櫃已能擋下，而爐面的，已被鍋具吸收並轉化爲熱能。

故此無須擔心

電磁炉內有幾多組電磁線圈，是否愈多電磁圈愈好? 電磁圈對能源效益有否幫助?

電磁爐一般每個煮食區分別有 1 或 2 組線圈設計，視乎不同牌子有所不同。

線圈的數目和能源效益沒有直接關係。

這設計是在鍋壁薄或導磁極佳的鍋具才見分別，原因是2組線圈的設計，理論上能把電磁波分佈平均些，所以在鍋壁薄或導磁極皆的鍋具上，使導熱面更平均。但在一般鍋具上 (其吸熱能力已不錯)，效果並不明顯。

CLP

More than light

第2部份: 安裝

CLP 中 中電

我住XXX苑,邊款電磁爐啱我用,我用緊 3 個頭煤氣爐,有邊款可以裝翻落去 :

有以下地方需要注意:

1. 爐頭附近有沒有獨立13A插座?
2. 平時煮食會否經常使用两個或以上煮食區作高温煮食 (換言之會否例用兩只鑊抄餸....)

	1 – 有	1 – 冇
2 – 是	可考慮選擇20A - 30A型號	可考慮選擇20A - 30A型號
2 – 不是	可考慮選擇13A型號, 一插即煮	可考慮選擇13A型號,而可自行找合格電工/供應商安裝獨立13A插座

而崁入式之安裝，需要留意開孔大小:

大小剛好	直接更換
太小	把開孔放大, 有些供應商能代為開大, 但視乎物料, 有些能代做有些不能, 當然價錢也有所不同
太大	客户可選擇自行更換桌面或以 Adoptor Plate (一塊不銹鋼片 / 强化玻璃, 其呎吋能蓋過現時過大的開孔, 而片上則會有合適的開孔

此外，大部份的供應商都能替客户封上氣喉。

我屋企用電熱水爐,又有三部冷氣机,重有其他電器,我又想買部火數較大的電磁爐,咁個附荷會唔會唔夠架 /家裏安裝有很多電器,如何知道電力負荷供應是否可足夠添加電磁爐?

如用13A型號,應沒有問題。20A 及30A, 則建議不要同時使用下列電器:

- 電熱水爐 (儲水式)
- 電熱水煲 (那種只需數分便可煮熱那種)
- 乾衣機 (包括2in1中時的乾衣)
- 電磁爐

但相信可以看到以上4件產品同時使用的機會不大，此外電熱水煲開的時間也只不也只不過是數分鐘，故此應不難配合。

CLP

More than light

第3部份: 鍋具

CLP 中 中電

我想煲薑醋,我知有電磁爐專用瓦煲,但係我想要大個ＤSIZE ：

現時電磁爐專用瓦煲的選擇已有不小，而最大體積爲3.5公升。

但市場也不停推出新的產品，以電磁爐專用瓦煲爲例，在過去的半年間，也已有3、4個新牌子，7至8個新型號。

瓦煲置放於鐵板上，然後再放在電磁爐上運作，可行嗎？危險嗎? / 電磁爐只要感應到有鐵的成份，就可以加熱，如果在電磁爐面加塊鐵片，咁是不是任何鍋具都可以用，但有無危險？

放片鐵片上去再放傳統瓦煲，是不能運作的! 原因係電磁爐全都有防高溫斷路裝置 (防止煲乾水後繼續狂煲)，所以放了鐵片，早期可能會熱，但很快電磁爐便感應到過熱，便會自動cut機，與此同時，瓦煲又未吸夠熱，所以是用不到的。

再者，試想像那片鐵片有多熱! 不要嘗試!

現時電磁爐專用瓦煲的選擇其實已有不小，而很多地方都有銷售，百貨公司如千色店、永安。再者，上海街都有 (平啲)

不過要留意，瓦煲吸熱力高，而電磁爐加熱又快，所以只可以用中火來煮，否則底部啲塗層會很快破損，嚴重的瓦煲也會因過熱而破裂!

長時間使用低段數煲老火湯, 電磁爐會否自動關爐?如何避免中途自動關爐? / 電磁爐有沒有持續恆溫運作措施. 如長期用低火段煲湯，會否中途停火?

使用低段數煲老火湯, 一般來說，是不應會自動關爐。

但一些有時間制的型號，因避免用户忘記而“狂煲”，所以會於爐頭啓動後，如 2-3 小時內沒有再按動任何鍵，便會自動關閉，其解決方法，是設定時間制 (一般能長達 9 小時)，這便能延長運作時間。

有些歐洲設計，是按不同段數而有不同自動關閉時間，在最低段數之時間爲 10 小時 (以電磁爐的表現，已很有可能煲乾水)

瓦煲在氣体爐煲過後，煲底焦黑，再用在電磁爐上，會否影响效能嗎?電費因而會昂貴嗎?

首先，絕不建議把電磁爐適用之瓦煲，同時用於氣體爐及電磁爐。因這會大大減低鍋具之壽命。

原因是火舌的温度不平均，而因熱脹冷縮的效應，會使電磁爐適用瓦煲底部的導磁層容易被破壞。

此外，瓦煲吸熱力高，而氣體爐的火力 (縱使在低火數時) 卻難控制，故此瓦煲因過熱而破裂的情況經常出現 (這是爲什麽新瓦煲要以鐵絲縛外身以盡量延長使用時間)。

氣體中也有不小物質，在火燃燒時，會形成 “碳屎” 粘着鍋具表面，這不但使到較爲污穢，這污積層也會降低鍋具傳熱效能。相對能源的浪費也會相應提高。

“我是否要從新添置新的煲食器皿，這樣會很破費" 怎樣會答較得體?

首先，並不是現時所有的鍋具都不合用，很多的不銹鋼鍋具都可在電磁爐上使用 (除了一些舊有的 7 或 5層鍋，但很多都是彎底鑊，都不能用在平面的電磁爐)，可用磁石測試，磁石如能「攝」於底部，該鍋具便適用於IC電磁爐煮食。

至於易潔鍋具，很有可能是上不了電磁爐。但其實易潔鍋具，一般只有1-2年壽命 (基本上有花痕出現便應停用，因易潔塗層已開始脫落)，所以不會有太大分別。

要注意的是有些鍋具因長期過熱，可能已變形而導致導磁不良，測試方法簡單，只需把鍋具平放桌上，把雙手放在鍋邊 / 把手上用力，如鍋具會搖來搖去，顯示鍋具已變形，應停用。

此外，很多供應商已提供鍋具作贈品，故此顧客未必需要破費。