



ME1

小米 Xiaomi

型號：CME003
售價：\$649



ICRT 總評

3.5/5

製作咖啡

3.5/5

使用方便程度
及個人化設定

3.5/5

寧靜程度

4/5

省電程度

4.5/5

耗電量 (Wh)
3.59/22.12

型號資料

尺寸 (高 x 闊 x 深, 毫米)	275 x 137 x 284
重量 (千克)	3.3
水缸容量 (升)	0.9
功率 (瓦特)	1350
同時沖調 2 杯咖啡	■
保用期 (年)	1

- ☺ 咖啡的酸度、苦味和澀味協調平衡，口感厚實，餘韻持久。
- ☺ 省電表現佳，尤其在預熱及製作咖啡時的耗電量僅為3.59Wh。
- ☺ 寧靜程度高，操作時機身穩定。
- ☹ 連續沖調一般濃度咖啡時，咖啡的溫度不太穩定，第1與第3杯的溫度差異達12.9°C，差異較大。
- ☹ 水缸不容易拆卸和安裝；可調校的沖調設定較少，僅支援沖調時按停出水。

ME2

De'Longhi

型號：Dedica Duo
EC890.M
售價：\$2,498



ICRT 總評

3.5/5

製作咖啡

4/5

使用方便程度
及個人化設定

3/5

寧靜程度

4/5

省電程度

4/5

耗電量 (Wh)
13.04/29.29

型號資料

尺寸 (高 x 闊 x 深, 毫米)	305 x 155 x 325
重量 (千克)	4.7
水缸容量 (升)	1.1
功率 (瓦特)	1450
同時沖調 2 杯咖啡	■
保用期 (年)	1 [@]

- ☺ 咖啡的酸度、苦味和澀味協調平衡，口感厚實，餘韻持久，脂層豐厚。
- ☺ 在連續沖調情況下，第1至第3杯咖啡溫度維持穩定。
- ☺ 寧靜程度高，操作時機身穩定。
- ☺ 省電表現不俗，尤其在備用狀態下，耗電量很低，只有0.2Wh。
- ☹ 日常清潔尚算方便，惟水缸不容易拆卸和安裝。

ME3

De'Longhi

型號：ECP35.31
售價：\$1,848



ICRT 總評

3.5/5

製作咖啡

3.5/5

使用方便程度
及個人化設定

3/5

寧靜程度

4/5

省電程度

2/5

耗電量 (Wh)
31.17/55.12

型號資料

尺寸 (高 x 闊 x 深, 毫米)	309 x 200 x 246
重量 (千克)	3.9
水缸容量 (升)	1.1
功率 (瓦特)	1100
同時沖調 2 杯咖啡	■
保用期 (年)	1 [@]

- ☺ 咖啡的酸度、苦味和澀味協調平衡，餘韻持久。
- ☺ 寧靜程度高，操作時機身穩定。
- ☹ 日常清潔尚算方便，惟水缸不容易拆卸和安裝。
- ☹ 連續沖調超濃度咖啡時，咖啡的溫度不太穩定，第1與第3杯的溫度相差12.8°C，差異較大。
- ☹ 省電表現不理想，在預熱及製作咖啡過程中的耗電量為31.17Wh；而預熱及製作泡沫咖啡時，耗電量更高達55.12Wh。

ME4

Gaggia

型號：RI9481
Classic E24
售價：\$6,180



ICRT 總評

3/5

製作咖啡

3.5/5

使用方便程度
及個人化設定

2/5

寧靜程度

3/5

省電程度

1/5

耗電量 (Wh)
26.03/48.46

型號資料

尺寸 (高 x 闊 x 深, 毫米)	358 x 217 x 275
重量 (千克)	8.1
水缸容量 (升)	2.1
功率 (瓦特)	1200
同時沖調 2 杯咖啡	■
保用期 (年)	1

- ☺ 沖調過程中沒有咖啡濺出杯外，完成沖調後只出現少量餘滴。
- ☺ 預熱完成後，製作咖啡速度快捷。
- ☹ 連續沖調一般濃度咖啡時，咖啡的溫度不太穩定，第1與第3杯咖啡溫度差異達12.5°C，差異較大。
- ☹ 使用上不方便，水缸拆除及安裝較不方便，除垢程序步驟較多；沖調設定方面，僅支援在沖調過程中停止出水以控制水量。
- ☹ 省電表現欠佳，尤其備用狀態下耗電量較高；預熱及製作泡沫咖啡時的耗電量亦達48.46Wh。

註

☺ 理想；☹ 一般；☹ 不太理想

是次測試由國際消費者研究及試驗組織(ICRT)統籌。樣本於歐洲購買，並於歐洲的實驗室進行測試。本會刊登當中10款於本港有售的產品的測試結果供消費者參考。

由於試驗項目眾多，表中只列出部分較重要項目的試驗結果，各項分類整體評分的計算，亦包括了部分並未有列出的細項結果。

報告中所列的評分均經湊整(rounding)；而在計算總評及各項目整體評分時，則按湊整前的評分計算。分數愈高，表示樣本在該項目表現愈理想，最高為5分。

■ 表示有提供

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

樣本資料源自產品規格或實驗室搜集資料所得。

@ 若用戶網上進行登記，可獲額外1年保用期。

[2] ICRT總評分比重：

製作咖啡	
(一般濃度、超濃度咖啡及泡沫咖啡)	50%
使用方便程度及個人化設定	35%
寧靜程度	10%
省電程度	5%

若重要測試項目表現不理想，樣本的總評分會受到局限。

[3] 測試項目包括味道品嚐、預熱時間、製作速度、咖啡溫度、沖調後的餘滴量、同時製作2杯特濃咖啡分量的差別、製作泡沫咖啡的方便及容易程度、打奶泡效果等。咖啡豆的研磨粗幼度會影響咖啡味道的濃淡，技術人員沖調一般濃度咖啡時，會將全自動及有磨豆功能樣本的研磨設定為中幼細(average grinding)，而沖調超濃度咖啡時，研磨設定則為極幼細(fine grinding)。

味道品嚐：由10位咖啡品評專家評分，測試時採用相同的咖啡豆，評審項目包括咖啡脂層(crema)的色澤和質感、咖啡的氣味、酸/苦/澀味均衡程度(acidity、bitterness、astringency)、口感及餘韻等。

由於測試由歐洲評審員評分，口味及感覺也許與本地用戶有別。

預熱時間及製作速度：技術人員先記錄預熱所需時間，並於預熱後連續製作3杯咖啡(每次1杯)並記錄每杯的製作時間。特濃咖啡機開機後，需要預熱，故製作首杯咖啡所用的時間會較長，隨後因咖啡機已加熱了一段時間，製作時間會較短。具磨豆功能的咖啡機的沖調過程包括磨豆，故製作時間較沒有磨豆功能的型號長。

咖啡溫度：技術人員連續製作3杯咖啡，並量度每杯剛製成咖啡的溫度，量度位置設於咖啡的正中心，而量度前不作攪拌，以免影響溫度結果。除記錄各杯咖啡的實際溫度外，亦會計算3杯咖啡之間的最大溫度差異，即最高溫度與最低溫度之間的差值，以評估咖啡溫度的一致性。

試驗中心的研究指出，在歐洲傳統上品嘗特濃咖啡的最理想溫度為67°C，此溫度下咖啡的味道最為明顯。此外，技術人員亦會計算每杯咖啡與理想溫度67°C的溫度偏差。

餘滴：技術人員量度樣本沖調完畢後，滴出餘滴的分量。

同時製作2杯特濃咖啡分量的差別：所有樣本都有2個出咖啡孔，可同時製作2杯咖啡。

技術人員量度同時製成的2杯咖啡在分量的差別。

打奶泡效果：技術人員就打出的奶泡的質素、溫度及外觀評分。

[4] **使用方便程度：**就說明書的清晰詳盡程度、咖啡機的操作、清洗、除垢等方面評分；

個人化設定：就樣本的沖調設定能否調校，以及可調校程度評分。

[5] 技術人員就樣本於使用時的寧靜程度評分。

[6] 技術人員量度樣本於預熱及製作咖啡/泡沫咖啡、同時製作2杯咖啡，備用時的耗電量然後評分。只列出部分重要項目的測試結果，顯示的數字分別為預熱及製作咖啡、預熱及製作泡沫咖啡的耗電量。