

全自動咖啡機

1 De' Longhi ECAM450.86.T Eletta Explore
 \$13,888 386 x 260 x 447 毫米 1.8 2 7 1

總評 [1] ★★★★★

咖啡溫度: 70.5°C/65.7°C/64.6°C
65.3°C/63°C/63.2°C

製作特濃咖啡 [2] ●●●●●
 製作泡沫咖啡 [3] ●●●●●
 使用方便程度 [4] ●●●●●
 寧靜程度 [5] ●●●●●
 省電程度 [6] ●●●●●
 個人化設定 [7] ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 同時沖調2杯時，容量分配平均。
- 整體使用方便，操作及清洗都很容易。
- 製作泡沫咖啡的程序簡便，打奶泡效果亦不俗，打出的泡沫豐盈及綿滑。
- 省電表現平平，預熱時的耗電量較多。

2 De' Longhi ECAM370.95.T Dinamica Plus
 \$9,998 358 x 240 x 450 毫米 1.8 2 7 1

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 65°C/71°C/69°C
62°C/64°C/66°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 同時沖調2杯時，容量分配平均。
- 製作泡沫咖啡的程序簡便，奶壺容易安裝及拆除。
- 製作超濃度咖啡時的速度較慢，平均需時61秒。
- 省電表現較差，備用模式時耗電較多。

3 Jura ENA4
 \$8,880 321 x 278 x 443 毫米 1.1 1 7 1

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 69.6°C/72.7°C/71.9°C
68.2°C/71.2°C/68.7°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 不適用
 使用方便程度 不適用
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 咖啡溫度穩定，連續沖調3杯時，各杯的溫度差異小。惟製作出的咖啡溫度略高。
- 省電表現不俗，整體耗電量小。
- 水缸不方便拆卸，除垢程序則較為繁複，需時亦較長。
- 未有提供咖啡溫度調校、可按停出水等功能，個人化設定表現較遜色。
- 預熱時間長，需時約104秒。

4 飛利浦 Philips EP2230/10
 \$4,988 375 x 247 x 430 毫米 1.8 2 12 2

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 64.9°C/68.8°C/70.6°C
52.8°C/71°C/72.1°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡味道評審表現佳，整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 同時沖調2杯時，容量分配平均。
- 製作泡沫咖啡過程簡便，奶壺容易安裝及拆除。
- 製作出的超濃度咖啡的溫度不太穩定，連續沖調3杯時，第1杯的溫度偏低，而且比較第2杯及第3杯分別相差18.2°C及19.3°C。

5 De' Longhi ECAM290.61 Magnifica Evo
 \$5,788 358 x 240 x 440 毫米 1.8 2 13 1

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 66.1°C/63.9°C/67°C
57.1°C/66.1°C/65.7°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 製作的一般濃度咖啡的溫度理想及穩定，平均溫度接近67°C。連續沖調時，各杯的溫度差異小。
- 預熱時間較同類機本快，只需約38秒。
- 製作的第1杯超濃度咖啡的溫度偏低，而連續沖調時，第1杯與第2杯的溫度相差9°C。
- 製作泡沫咖啡的程序不太簡便，奶管較難操控。

6 De' Longhi ECAM22.110.SB Magnifica S
 \$4,288 350 x 237 x 432 毫米 1.8 2 13 1

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 66°C/66°C/69°C
65°C/67°C/69°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 製作的咖啡溫度理想及穩定，平均溫度接近67°C。連續沖調時，各杯的溫度差異小。
- 省電表現平平，預熱時的耗電量較多。
- 同時沖調2杯咖啡時，容量分配不平均，相差達13毫升。

7 飛利浦 Philips EP1220/00
 \$4,298 375 x 247 x 430 毫米 1.8 2 12 2

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 64.9°C/68.8°C/70.6°C
52.8°C/71°C/72.1°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 可利用蒸氣管手動打奶泡，惟管口不易操控，而打出的奶泡的效果亦一般，泡沫的體積較小。
- 除垢程序較為繁複，需時亦較長。
- 製作出的超濃度咖啡的溫度不太穩定，連續沖調3杯時，第1杯的溫度偏低，而且與第2杯及第3杯的溫度分別相差18.2°C及19.3°C。

8 Miele CM5510
 \$12,980 360 x 240 x 470 毫米 1.3 2 5 1

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 55°C/59°C/64°C
59°C/63°C/66°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 同時沖調2杯時，容量分配平均。
- 製作泡沫咖啡的程序簡便，打出的奶泡綿密及細滑，惟溫度偏低。
- 省電表現平平，預熱時的耗電量較多。
- 製作的第1及2杯一般濃度咖啡的溫度偏低。連續沖調3杯時，第1杯與第3杯的一般濃度咖啡溫度相差達9°C。

9 Smeg BCC02WHMUK
 \$9,800 335 x 182 x 430 毫米 1.4 1 6 2

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 62.3°C/66°C/69.7°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 製作的咖啡溫度理想。
- 可利用蒸氣管手動打奶泡，惟管口不容易操控。打出的奶泡雖然豐盈，惟不夠綿密而且溫度略高。
- 省電表現較差，製作泡沫咖啡時耗電較多。

咖啡囊式

10 Nespresso Vertuo Pop
 \$1,088 250 x 136 x 426 毫米 0.56 1 2

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 65.7°C/66.1°C/64.4°C
64.3°C/68.8°C/68.3°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 不適用
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 製作的咖啡溫度理想及穩定。連續沖調時，各杯的溫度差異小。
- 省電表現出色，整體耗電量小。
- 預熱時間較同類機本長，而製作速度亦較慢。由預熱至沖調咖啡平均需時約2分鐘。
- 可調校的沖調設定較小，例如咖啡溫度，以及未能儲存其設定。

11 Nescafé Dolce Gusto Genio S Touch
 \$1,590 273 x 110 x 272 毫米 0.79 1 1

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 64.2°C/69.2°C/68.8°C
63.4°C/70°C/71.1°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 ●●●●●
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 預熱及製作速度快，由預熱至沖調咖啡需時少於1分鐘。
- 除垢程序繁複，水缸亦不方便拆卸。
- 有3種咖啡溫度可選擇，惟家用未能按喜好儲存其設定。
- 連續沖調3杯超濃度咖啡時，第1杯的溫度比較第2杯及第3杯分別相差6.6°C及7.7°C。

12 Nespresso Vertuo Next
 \$1,988 314 x 142 x 429 毫米 1.1 1 2

總評 ★★★★★

咖啡溫度: 56°C/61.2°C/60.6°C
56.9°C/58.8°C/60.7°C

製作特濃咖啡 ●●●●●
 製作泡沫咖啡 不適用
 使用方便程度 ●●●●●
 寧靜程度 ●●●●●
 省電程度 ●●●●●
 個人化設定 ●●●●●

- 咖啡整體味道均衡、口感佳，香氣濃郁。
- 預熱快，只需約20秒。惟製作速度較慢。
- 省電表現出色，整體耗電量小。
- 製作出的咖啡溫度偏低。
- 可調校的沖調設定較小，例如咖啡溫度，以及未能儲存其設定。

註

測試項目眾多，表中只列出部分較重要項目的測試結果，各項分類整體評分的計算，亦包括了一些並未列出的細項的結果。●或★愈多，表示樣本在該項目表現愈佳，最多5粒。只列出較新款式樣本的測試結果，未包括市面所有牌子及型號。

— 樣本#9未有進行超濃度咖啡的相關測試。
 ◆ 若於網上進行保用登記，可獲額外1年保用期。
 ▽ 若於購買後30天內在網上進行保用登記，可獲額外6個月保用期。

樣本#10、#11及#12的歐洲測試型號分別為De'Longhi ENV90.Y、EDG426.GY及Magimix 11706，規格大致與本地版本相同。
 樣本資料源自產品規格或實驗室搜集資料所得。售價是約數，乃代理商提供或本會1月在市面調查所得。不同零售商的售價或有差別。

[1] 總評分比重：
 製作特濃咖啡 40% 寧靜程度 10%
 製作泡沫咖啡 10% 省電程度 10%
 使用方便程度 25% 個人化設定 5%
 若樣本在重要項目表現不理想，便會啟動限制因素，減低其總評分。

[2] 測試項目包括味道品嚐、預熱時間、製作速度、咖啡溫度、沖調後的餘渣量及同時製作的2杯咖啡的差別。咖啡豆的研磨粗細度會影響咖啡味道的濃淡，技術人員沖調一般濃度咖啡時，會將全自動機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 (finest grinding)。至於咖啡囊式樣本，則按咖啡囊標示的濃度。

味道品嚐：由10位受過品管咖啡訓練的人員評分，測試時採用相同的咖啡豆 (咖啡囊的樣本則同時採用樣本品牌生產的最相近味道的咖啡囊)，評審項目包括咖啡脂層 (crema) 的色澤和質感、咖啡的氣味、甘酸甜味均衡程度 (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。

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。全自動咖啡機的沖調過程包括磨豆，故製作時間較咖啡囊式型號長。

咖啡溫度：技術人員量度剛製成的咖啡的溫度，量度位置在咖啡的正中心，而量度前不作攪拌以免影響溫度。試驗中心的研究指在歐洲傳統上品咖啡的最佳溫度為67°C，咖啡的味道最明顯。

餘渣：技術人員量度樣本沖調完畢後，滴出餘渣的分量。同時製作的2杯咖啡的差別：#1、#2、#4、#5、#6、#7及#8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。

[3] 評分項目包括味道品嚐、製作方便及容易程度、打奶泡效果等。

[4] 技術人員就說明書的清晰詳盡程度、咖啡機的操作、清洗、除垢的使用方便程度評分。

[5] 技術人員就樣本使用時的寧靜程度評分。

[6] 技術人員量度樣本於預熱、製作咖啡及備用時的耗電量然後作出評分。

[7] 技術人員就樣本的沖調設定能否調校，以及調校程度評分。