

## 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。



# 全方位試驗咖啡機 全自動VS咖啡囊式

聖誕節又快到了，緊接下來有元旦及農曆新年等節日，最適合親友歡聚。除了對酒當歌之外，泡製心愛咖啡，配以小食和朱古力，與朋友促膝詳談最寫意不過。

這次的封面故事主角便是特濃咖啡機，包括最基本的手動式型號、將咖啡豆磨好再造出咖啡的全自動機，以及一些用特製咖啡囊的機種。從此，興之所至，便可隨時沖調一杯香濃咖啡，悠閑地享受一番。對於喜愛咖啡的朋友來說，更是一份窩心的禮物。

## 樣本

本會聯同歐洲消費者組織測試了13款特濃咖啡機型號，由\$998至\$13,498，都可製作意大利特濃咖啡（Espresso）。這些咖啡機的操作原理是把水加熱至沸騰，透過噴嘴產生超過10倍大氣壓力壓出的熱水，帶出咖啡豆粉末的色香味精華。4款樣本為手動式基本型號，用戶須購買已磨好的咖啡粉，或自行將咖啡豆磨成粉，放入特定份量製作咖啡。5款屬全自動型號，用戶可選擇放入咖啡豆及/或粉，若放入咖啡豆，咖啡機便先把適當分量的豆磨成粉，再製作咖啡。

其餘4款利用預先包裝的咖啡囊（coffee capsule），用戶只須將咖啡囊放入，咖啡機製成咖啡後，咖啡粉會留在咖啡囊中，清理非常方便，而且咖啡囊的味道、濃度和咖啡因成分選擇頗多。可惜目前本港發售

的咖啡囊式咖啡機種類不多，是次歐洲測試類似樣本中只有Nespresso系列數款型號在香港發售。而咖啡囊乃咖啡生產商自行開發的產品，不同生產商有不同格式的咖啡囊，一般不能互用。Nespresso的咖啡囊以10粒包裝，售價由\$48至\$53，每粒平均約\$5。

特濃咖啡機的機外大多設有噴嘴，用戶可以取得熱水及/或蒸氣，作打奶泡用途，並調製出意式泡沫咖啡（cappuccino）、摩卡（mocha）咖啡、拿鐵（latte）或瑪奇朵（macchiato）等特色咖啡。

## 測試

測試由國際消費者研究及試驗組織（International Consumer Research & Testing, ICRT）統籌，委託一歐洲檢定中心進行測試，主要參考國際標準IEC 60661，測試製作速



度、咖啡溫度、省電程度、兩杯分量差別、打奶泡效果、安全、說明書及使用方便程度等。按標準，測試在20℃室溫及15℃水溫的情況下進行，咖啡杯都沒有預熱，除非咖啡機的說明書有特別指示，否則每杯特濃咖啡以7克咖啡粉及40毫升水泡製而成。手動式樣本#1至#4使用相同的即磨咖啡粉，而非咖啡包，全自動樣本#5至#9則用相同咖啡豆比較。

## 安全程度滿分

全部樣本通過參考國際標準IEC 60335-2-15的主要測試項目，包括溫度升幅、結構、非正常操作、物料阻燃能力及標示說明等。

## 製作咖啡速度快慢不一

咖啡機製作咖啡時須要把水煮沸，速度視乎發熱器的功率及其儲熱量的大小，功率愈大，加熱時間愈短；儲熱量愈大，即儲存的熱能愈多，但預熱需要較長時間。試驗人員量度製作兩杯咖啡（每次1杯）所需的時間，以「Nespresso」Le Cube D180（#12）製作第1杯的速度最高，只需74秒，「Delonghi」ESAM4500（#8）則較慢，需2分46秒。由於咖啡機已經預熱，所以製作第2杯的速度較快，「Krupps」XP4020（#2）造出第2杯咖啡僅需23秒，較慢是需時51秒的「Delonghi」EC155（#3）。

## 咖啡溫度理想

試驗人員量度剛製成的咖啡溫度，量度位置在咖啡液的正中心，量度前不作攪

## Espresso 是什麼？

Espresso是拉丁語，意思是「放在壓力下」，利用高壓力把熱水推入裝滿咖啡粉的過濾容器中，沖出來的咖啡口感強烈和芳香，在口中回味悠長，高壓也會沖出咖啡上一層深褐色的crema（有譯作克拉馬）。透過觀察它的顏色、厚薄和完整性，用戶可以判斷特濃咖啡是否沖得好。



我沒有咖啡癮。我旁邊的人每到一處地方，首選的落腳點總是咖啡廳。在陽光普照的日子，坐在咖啡廳裏聊聊天，我還蠻喜歡那種氣氛，那時候偶爾我會參加，但是，我不喜歡太苦的咖啡喝到嘴裏的感覺，所以他們替我買的咖啡都會挑混合口味的，也會加糖、加奶。

除了咖啡廳以外，在酒店喝到的蒸餾咖啡也不錯。最差的選擇是即沖咖啡，喝完嘴裏留下黏黏的感覺，很不舒服。其實我的上選是熱巧克力，又香又甜。晚上

跟朋友喝酒，也和咖啡一樣喜歡喝甜的，所以比較喜歡白酒類，因為紅酒甜的比較少。以往也喜歡喝汽水，現在喝的飲料比較健康，例如不含糖的綠茶。

一直以來，錄音時，我會喝加了水的枇杷膏，不知道有沒有用，但已經習慣了。做演唱會的時候，一向不會準備什麼專業飲料，反而之前會加強聲音的鍛練，練唱的時間會越來越長，一開始每天連續唱一小時，慢慢變成兩小時、三小時、四小時。

從有記憶以來，到了秋冬季節，我就會有鼻子和呼吸道的過敏症狀，因此近來狀態不太好，聲音裏會有痰，曾經嚴重至需要住院，後來因此就戒了煙。最近聽說用人參粉泡水飲用，有保養的功效，所以每天想到的話就泡來喝。



## 手動式咖啡機

### 1 Delonghi EC200



### 2 Krups XP4020



### 3 Delonghi EC155



### 4 Saeco NINA



的發熱器依然不停間中加熱，會不必要地耗電，造成浪費。「Delonghi」ESAM 5500 (#6) 及ESAM 4500 (#8) 在備用狀態時的平均耗電功率達45 瓦特。試驗人員亦審視樣本有沒有省電程序或自動關機功能，手動式樣本#1 至#4、咖啡囊式樣本#12 及#13 都欠奉，在此項評分較低。

## 一次過沖兩杯有多有少

除了咖啡囊式咖啡機樣本#10 至#13，其餘樣本都有兩個出咖啡孔，可同時沖2 杯，或沖1 次之後再1 次（樣本#7 及#9）。試驗人員量度這2 杯咖啡容量的差別，「Delonghi」EC155 (#3) 兩杯間的分別達7.2 毫升，約等於1.5 茶匙，不過差距尚可接受。

## 打奶泡造泡沫咖啡

把100 毫升溫度為6℃ 的低脂奶放入量杯，用樣本的蒸氣模式把奶打成約200 毫升的暖奶泡；「Nespresso」CitiZ&Milk C120 (#10) 則利用攪動式方法，在特製的奶樽內自動造出泡沫；「Krups」Espresseria XP7240 (#9) 備自動及手動打泡模式，都有分別測試。結果以#10 的打泡效果最佳，泡沫幼細而穩定，5 分鐘後依然沒有減退，效果較弱的是「Krups」XP4020 (#2)，泡沫較大且瞬間消失，原因是蒸氣輸出太強，令牛奶沸騰，泡沫較易爆破。

要製作意式泡沫咖啡，最好先打奶泡，再造特濃咖啡。



不同咖啡機打奶泡的方法有別，如樣本#10 有自動打奶泡功能。

拌以免影響溫度，檢定中心的研究指最適合品嘗特濃咖啡的溫度為67℃，全部樣本所製的咖啡的溫度都理想。測試又發現預熱或重複製作一兩杯後，咖啡溫度會較高。若用戶喜愛較熱的咖啡，可先暖杯或用熱水把杯沖一次，咖啡溫度會高一點。

## 省電程度

評審包括量度預熱、製作兩杯及備用狀態的耗電量，各項目中以實際製作咖啡

的耗電最高，故此項的比重最高，樣本普遍用電不多，以「Nespresso」的4 個樣本#10 至#13 表現最佳，製作兩杯耗用電能不超過9 瓦特小時 (Wh)，即使樣本中最耗電的「Krups」XP4020 (#2) 亦只是19 瓦特小時，以每度電 (1,000 瓦特小時) 平均\$1 計算，製作兩杯咖啡的電費支出僅約1 至2 分。

## 用後記得關機

用戶使用後有時會忘記關機，若樣本



## 全自動咖啡機

- 5 西門子 Siemens**  
TK69009GB (歐洲測試型號為TK65001)



\* 本地版本為黑色，附設奶壺。

- 6 Delonghi**  
ESAM 5500



- 7 Saeco**  
Odea Giro Orange (歐洲測試型號為Odea Giro)



\* 本地版本為橙色。

- 8 Delonghi**  
ESAM4500



- 9 Krups**  
Espresseria XP7240 (歐洲測試型號為EA8050)



靠蒸氣管手打泡應從表面開始，當表層奶熱得沸騰時，可緩緩把奶杯向上移，讓噴嘴在奶的中央噴泡，直至打起整杯為止。

咖啡機測試結果及型號資料

樣本編號		1	2	3	4	5	6
種類		手動式					
牌子		Delonghi	Krups	Delonghi	Saeco	西門子 Siemens	Delonghi
型號		[1] EC200	XP4020	EC155	NINA	TK69009GB <sup>§</sup>	ESAM 5500
售價		[2] \$1,298	\$1,088	\$998	\$1,988	\$12,490	\$13,498
聲稱原產地		[3] —	中國	—	—	瑞士	意大利
總評分		[4] ★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
製作速度		[5] ●●●	●●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●
第一杯		●●● 1分59秒	●●●● 1分40秒	●●● 2分2秒	●●● 2分21秒	●●●● 1分37秒	●●● 1分47秒
第二杯		●●●● 33秒	●●●● 23秒	●● 51秒	●●● 36秒	●●●● 33秒	●●● 43秒
咖啡溫度		●●●●●	●●●●●	●●●●●●	●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
省電程度		[6] ●●●	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●●
預熱		●●●	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●●
製作兩杯		●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
備用狀態		●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●
省電程序/設計		●	●	●	●	●●●●	●●●
兩杯分量差別		●●●●●●	●●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
打奶泡效果		●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
安全		●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
說明書		●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
使用方便程度		[7] ●●●	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●●
開始使用		●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●●●	●●●●
製作咖啡		●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●
製作其他飲料		●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●
寧靜及平穩程度		●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
用後處理		●●●	●●●	●●●	●●●	●●●●●	●●●●●
清洗		●●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●●
去除水垢		●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●
收藏		●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●
餘滴表現		●●●	●●●●●	●●●	●●●	●●●●●	●●●●●
型號資料 [8]	額定功率 (瓦特)	1100	1200	1100	1050	1400	1350
	大小 (高x闊x深) (毫米)	320 x 260 x 365	335 x 275 x 385	330 x 250 x 365	345 x 275 x 390	400 x 280 x 500	460 x 295 x 490
	重量 (千克)	3.2	5.8	3.3	4.1	10.7	11.8
	水缸容量 (升)	—	—	—	1.5	1.8	1.7
	咖啡豆容器容量 (克)	—	—	—	—	250	300
	額定壓力 (巴 bar)	15	15	15	15	15	15
	可注入咖啡杯數目 [9]	2	2	2	2	2	2
	咖啡出口數目	2	2	2	2	2	2
	熱水供應	■	—	■	■	■	■
	蒸氣供應	■	■	■	■	■	—
	奶壺/自動製作特式奶啡	—	—	—	—	■	■
	保用期 (年)	1	1	1	1	1	1
	另購配件	—	濾水器：\$130 除垢劑：\$60	—	—	清洗丸 (10粒)： \$160 除垢液：\$490	—

7	8	9	10	11	12	13
全自動			咖啡囊式			
Saeco	Delonghi	Krups	Nespresso	Nespresso	Nespresso	Nespresso
Odea Giro Orange※	ESAM4500	Espresseria XP7240 ◆	CitiZ&Milk C120 ◇	CitiZ C110 ◇	Le Cube D180 ◇	Essenza C100 ◇
\$6,688	\$12,498	\$6,888	\$3,688 △	\$2,888 △	\$3,088 △	\$1,988 △
意大利	意大利	法國	瑞士	瑞士	歐洲	瑞士
★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
●●●●	●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●
●●●● 1分34秒	●● 2分46秒	●● 2分35秒	●●●● 1分38秒	●●●● 1分38秒	●●●● 1分14秒	●●●● 1分40秒
●●●● 30秒	●●● 41秒	●● 50秒	●●●● 30秒	●●●● 30秒	●●●● 28秒	●●●● 29秒
●●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●●●	●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●●●●	●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●	●
●●●●●	●●●●●●	●●●●●	—	—	—	—
●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●●	—	—	—
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●●●●
●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	—	—	—
●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●
●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
1500	1350	1450	1710	1260	1260	1260
370 x 300 x 395	460 x 285 x 470	470 x 255 x 345	365 x 240 x 380	365 x 135 x 375	345 x 225 x 325	355 x 170 x 300
8.3	10.7	7.3	4.7	3.5	4.4	3.1
1.7	—	—	1	1	1	1
180	150	250	—	—	—	—
15	15	15	19	19	19	19
1+1	2	1+1	1	1	1	1
2	2	2	1	1	1	1
■	■	■	—	—	—	—
■	—	■	—	—	—	—
—	■	—	—	—	—	—
1	1	1	2	2	2	2
—	—	濾水器：\$130 除垢劑：\$60 清洗丸：\$85	除垢劑：\$145	除垢劑：\$145 奶泡壺：\$950	除垢劑：\$145 奶泡壺：\$950	除垢劑：\$145 奶泡壺：\$950

註

●或★愈多，表示該項測試表現愈好，最多五粒。

■ 表示該項適用。

— 表示該項不適用、沒有該功能或代理商沒有提供資料。

[1] S 樣本#5的歐洲測試型號為TK65001，除了顏色外，規格與本地型號基本相同，本地版本內置濾水器及有製作拿鐵瑪奇朵的功能。

※ 樣本#7的歐洲測試型號為Odea Giro，除了顏色外，規格與本地型號相同。

◆ 樣本#9的歐洲測試型號為EA8050，規格與本地型號相同。

◆ 樣本#10至#13的歐洲測試型號分別為Krups CitiZ YY1460FD、Krups CitiZ XN700510、Delonghi Le Cube EN 180 R及Krups XN2100，規格與本地型號相同。

[2] 售價是約數，乃代理商提供或本會於2009年11月在市面調查所得。  
不同零售商的售價或有差別。

△ 包括16粒不同味道的咖啡囊。

[3] 資料由代理商提供或源自標籤。

[4] 總評分的比重：

製作速度	7%
咖啡溫度	14%
省電程度	22%
兩杯分量差別	7%
打奶泡效果	7%
安全	0%
說明書	7%
使用方便程度	36%

[5] 製作速度評分比重：

製作第一杯	60%
製作第二杯	40%

[6] 省電程度評分的比重：

預熱	30%
製作兩杯	50%
備用狀態	10%
省電程序/設計	10%

[7] 使用方便程度评分的比重：

開始使用	15%
製作咖啡	15%
製作其他飲料	5%
寧靜及平穩程度	10%
用後處理	10%
清洗	15%
去除水垢	15%
收藏	10%
餘滴表現	5%

[8] 源自產品規格或由實驗室搜集資料所得。

**[9]** 1+1 表示沖2杯咖啡時是沖完1次再沖1次。

## 咖啡囊式咖啡機

- 10 Nespresso**  
CitiZ&Milk C120 (歐洲測試型號為  
Krups CitiZ YY1460FD)



- 12 Nespresso**  
Le Cube D180 (歐洲測試型號為  
Delonghi Le Cube EN180R)



- 11 Nespresso**  
CitiZ C110 (歐洲測試型號為  
Krups CitiZ XN700510)



- 13 Nespresso**  
Essenza C100 (歐洲測試型號為  
Krups XN2100)



## 說明書

評審員認為全部樣本的說明書都清晰詳盡，內容的編排和說明書的印刷都有頗高的評分。

## 使用方便程度

評審員就咖啡機的事前準備、製作特濃咖啡、製作其他口味的咖啡（如意式泡沫咖啡）、噪音及震盪、取出咖啡渣、清洗、去除水垢及收藏等項目評分。此外，檢定中心也量度製作完成後等候最後一滴咖啡滴出的時間，評估設計會否浪費時間。整體而言，全自動及咖啡囊式咖啡機的樣本（#5至#13）較手動式樣本方便易用。

開始使用時，手動式樣本須要把咖啡粉放入特製容器，樣本#3是整合式連篩的，其他樣本（#1、#2及#4）的篩和咖啡粉容器則分開，用起來稍為不便。清洗方面，最方便的是咖啡囊式的樣本，清除咖啡渣只要把咖啡囊取出，可是這些樣本只可配合一個牌子和格式的咖啡囊，用戶要上網或打電話預定自己需要的數量，或到少數的專門店購買。

## 手動機清潔較不方便

全自動機清除水垢較方便，它們都有特定程式，放入除垢劑一按掣便自動運作。咖啡囊式樣本則要先放入除垢劑，再同時

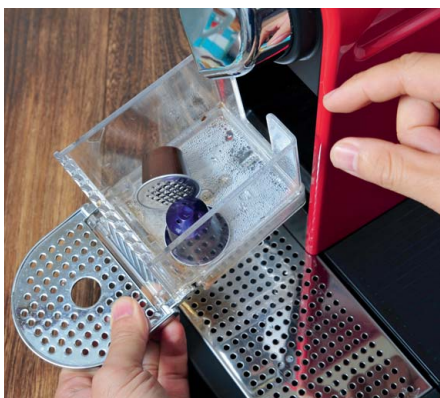


## 使用咖啡包省卻清理及磨咖啡豆時間

手動式樣本#1至#4都可以用一些ESE咖啡包（easy serving espresso coffee pod），這些咖啡包與咖啡囊一樣，由不同生產商按同一規格製造大小相同，均為內藏7克咖啡粉的包。使用咖啡包時，用戶應依照說明書的指示放入濾網。用戶須注意咖啡包擺放須按照指示的方向，否則會影響咖啡的味道。使用咖啡包的用戶可免除放咖啡粉、壓粉及用後清理的功夫，不過這些咖啡包的平均售價約\$6至\$7，不比咖啡囊便宜，而且這些咖啡包一般以電話訂購，只有小部分在個別超市有售。







樣本#10的咖啡囊使用後會掉進特設的容器，十分方便。

按下兩個按鍵進入除垢模式，隨後注入清水，最後要按鍵離開除垢模式，多了一個步驟。手動機則依靠用戶自行將放檸檬酸（citric acid）等除垢劑連水放進水容器，隨後先放出一半水，約15分鐘後，再放出其餘的水，再用清水操作，清洗潔淨，在3類機中以手動機較為不便。全部樣本都警告用戶不能使用醋（vinegar）作除垢劑，否則會損壞咖啡機。

擺放方面，全自動機佔用最多地方，咖啡囊式樣本#11至#13都較小巧，收藏也較容易。

## 使用特濃咖啡機小貼士 注意使用安全

● 基本的手動式特濃咖啡機會在操作時產生高壓力及高溫熱水/水蒸氣，所以

### 品嘗咖啡 味分高下

參與是次測試的歐洲消費者組織均有派代表前往實驗室試飲咖啡進行品嘗測試，但由於不同的組織採用的製咖啡方法和咖啡品種有出入，所以不同組織獲得的結果不能直接比較，但整體而言，同一類機的成績有跡可尋。品嘗測試得分普遍較高的是全自動式樣本，4個咖啡囊式樣本也不俗，手動式樣本所製咖啡普遍未能打動評審員。

## 選擇指南

**手動式咖啡機：**樣本#1至#4的得分都頗接近，以「Krupps」XP4020（#2，\$1,088）及「Delonghi」EC155（#3，\$998）售價較低。

**全自動咖啡機：**「西門子Siemens」TK69009GB（#5，\$12,490）的整體評分較佳；樣本#6至#9都獲得頗理想的總評分，「Delonghi」ESAM 5500（#6，\$13,498）跟#5的咖啡溫度和兩杯分量差別表現同獲滿分，而「Saeco」Odea Giro Orange（#7，\$6,688）的製作時間及省電程度位居同組前列，售價也較低。

**咖啡囊式咖啡機：**「Nespresso」CitiZ&Milk C120（#10，\$3,688）、CitiZ C110（#11，\$2,888）及 Le Cube D180（#12，\$3,088）的整體評分較佳，同牌子Essenza C100（#13，\$1,988）也表現理想，它們的基本操作方式極相似，以致不少項目得分接近，兩款CitiZ型號省電程度較佳，喜歡品嚐泡沫咖啡等的用戶可考慮#10，打奶泡效果優異；#13的售價較低，但可放入的咖啡杯高度受限制。

必須確保咖啡粉容器已牢固地裝上，使用時亦要避免碰撞容器手柄，以免熱水或水蒸氣意外噴出。

● 操作時一旦撞跌了過濾器，用戶切勿嘗試馬上拾起再裝上；應立即關掉蒸氣及/或電源，等待水蒸氣消散、熱水停止流出及滴落之後，再小心把熱水抹乾，待咖啡粉容器冷卻後才繼續製作咖啡。

● 打奶泡後的蒸氣管仍然熱燙，要避免即時用手觸摸。

### 沖咖啡前

● 先清理咖啡噴嘴及蒸氣管口，可按鍵噴出水及蒸氣暢通管道，或用濕毛巾清理，以防剩餘的雜質影響效果。

### 放咖啡粉

● 把適量咖啡粉放入及填滿咖啡粉篩，用手指或刀背掃平。

● 用壓粉器（Tamper）垂直把咖啡粉壓下，力度要保持平均，令粉餅平而實。

### 打奶泡

- 預備好冷藏鮮奶，最好是低脂奶。
- 曾用來打泡的奶不宜再打起泡，因



試驗人員發現用洗碗碟機清洗手動式機的咖啡粉容器，會較快令容器失去光澤。

此每次應放入適量奶打泡，避免浪費。

● 每次打完奶泡後要用熱毛巾抹乾淨蒸氣管口，及噴出熱水或蒸氣來清除剩餘的鮮奶，以防鮮奶阻塞管道，甚至滋生細菌。

### 用後清洗定期保養

● 每次使用後，必須徹底清理咖啡機，以保持製作咖啡的質素。

● 每使用約200次後，或觀察到水垢出現時，應按照說明書的除垢指示清除水垢，不少說明書都指示用戶不應使用醋，而應用指定除垢劑清洗。

### 廠商意見

「Krupps」代理商指XP4020（#2）已被新型號取代。