



伊萊克斯股份有限公司台灣分公司
台北市北投區大業路162號6樓
Tel +886 2 28985266
[http:// www.electrolux.com.tw](http://www.electrolux.com.tw)

在拆除包裝之後，請檢查設備是否狀況良好、配件是否齊全，並保留購買收據或證明。如有任何疑問，請聯絡本公司顧客服務專線或產品維修服務專線。在撥電話前請先確定機器的型號。

產品維修諮詢專線：0800-277-666
客戶服務諮詢專線：0800-888-259



伊萊克斯 高壓義式濃縮咖啡機

EES 200 使用說明書

家庭用

目錄

- 1 重要安全事項 2
- 2 咖啡機各部說明 3- 6
- 3 烹煮一杯好咖啡的條件 6- 8
- 4 濃縮咖啡機的功能 9-14
- 5 簡易故障排除 15-16
- 6 各式咖啡的做法 17-19



感謝您購買Electrolux伊萊克斯公司的高壓義式濃縮咖啡機。

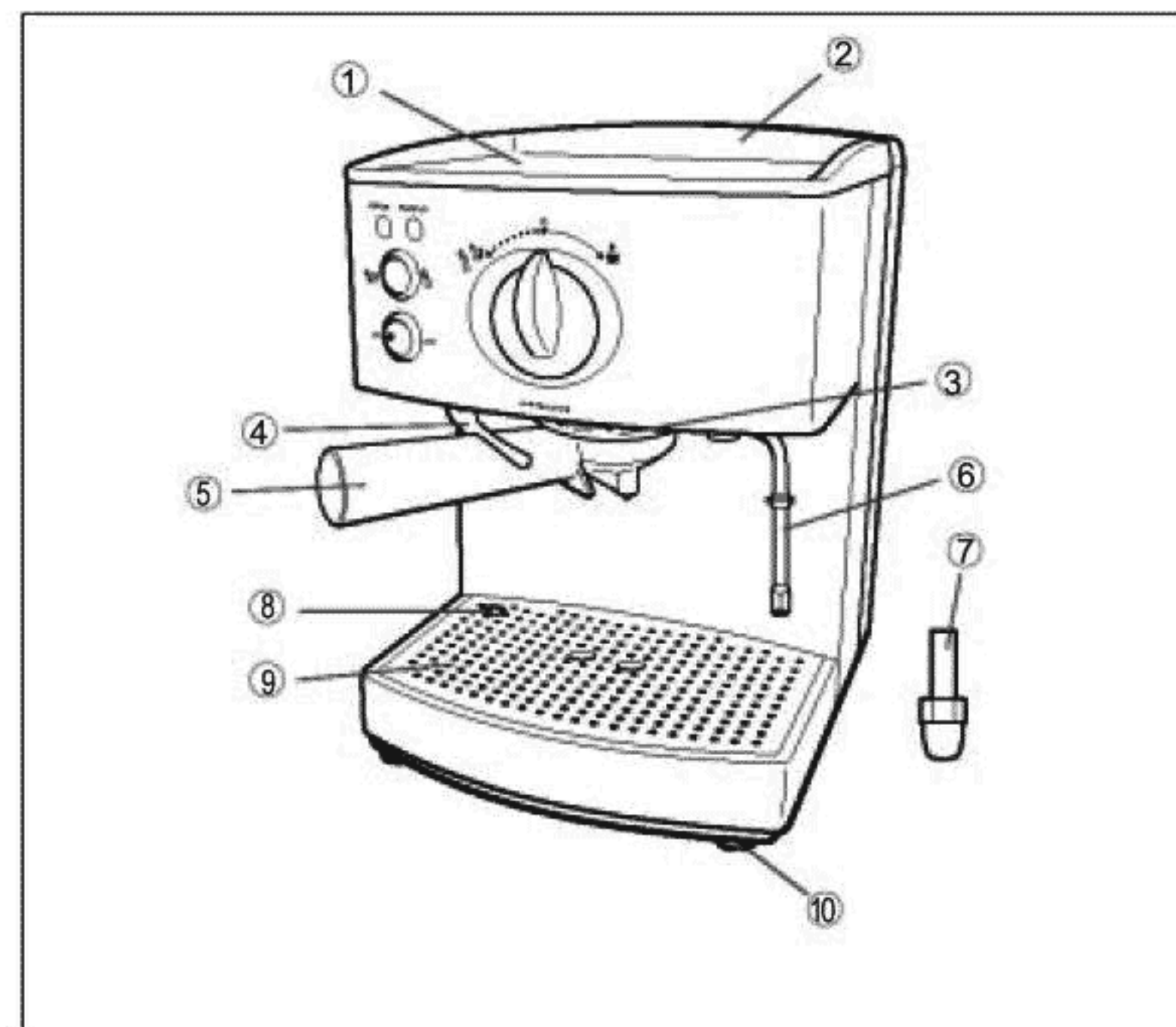
請詳讀本使用說明書，再正確地使用。

請確認保證書是否正確記錄「購買日期、經銷商店名」若沒有蓋經銷店章請盡快前往蓋章，然後再和使用說明書一起妥善存放，並請將回函寄回本公司。請務必在詳讀本使用說明書後再使用。

⚠ 安全注意事項

- 仔細閱讀並妥善保留本使用說明書。
- 在您插入或者拔出插頭時請關掉電源。請握住插頭拔出而不是拉扯電線。
- 請勿使用延長線來連接您的設備，除非這條延長線的規格須符合國家標準及本機耗電量或已經由合格的技術服務人員檢查和測試通過。
- 務必使用和標示在設備上相同電壓(交流電)的電源插座。
- 當在孩童或老弱人等附近使用設備時要特別的注意。
- 使用期間切勿任由設備無人看管。
- 幼小的孩童應該加以看管以確保他們不會將設備當作玩具。
- 請勿使用機器作為其他的用途。
- 請勿將機器放置在熱瓦斯爐，電氣產品或者熱電爐上面或附近。請勿將機器放在任何其他電器的上面。
- 請勿讓機器的電源線垂吊超過桌子或檯面頂端的邊緣或者直接接觸任何熱燙的表面。
- 為了安全的理由以及避免非專業人員的保養工作，某些電器設備使用防更動螺絲來密封。這類的設備必要時務必送回到本公司授權的維修機構來加以檢修或撥打維修服務專線電話：0800-277666。
- 任何電器設備的電源線損壞或曾經碰撞、掉落或者任何地方故障時請勿操作。如果懷疑有損壞時，請將設備送回到本公司所指定的服務中心來檢測，修理或者調整或打維修服務專線電話：0800-277666。
- 有關額外的保護，本公司建議在您的機器電源供應時使用一個不超過30毫安培斷路電流的殘餘電流裝置(RCD)。
- 請勿將設備浸入水中或者任何其他液體中。

義式濃縮咖啡機(ESPRESSO)的各部說明



① 加溫盤

② 1.7公升可拆式水箱

③ 熱水口

④ 濾杯鎖

⑤ 濾杯架

⑥ 蒸氣管

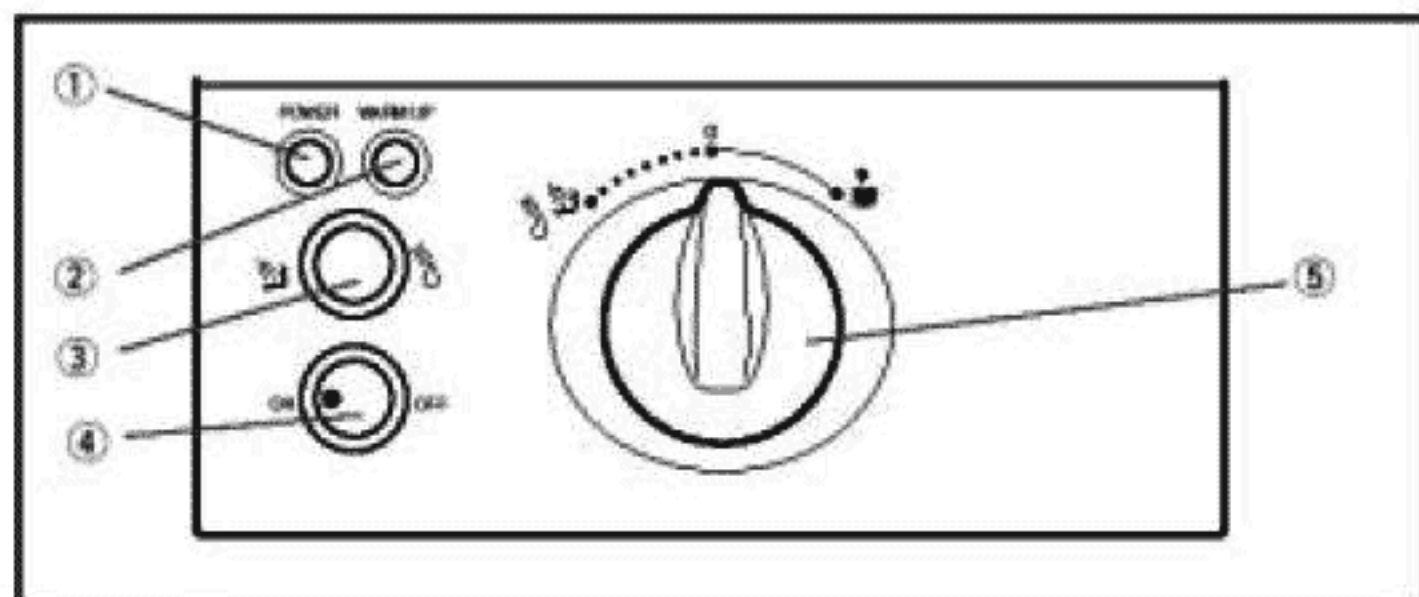
⑦ 蒸氣噴嘴

⑧ 排水指示器

⑨ 滴水盤

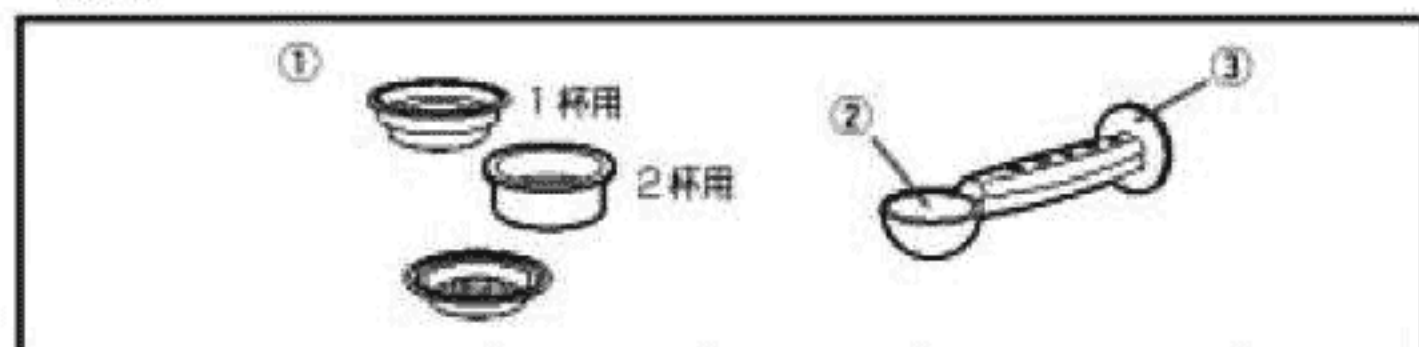
⑩ 防滑橡膠底

操作面板說明



- ① 電源燈號 ② 加熱燈 ③ 蒸汽鈕
④ 電源開關 ⑤ 操作鈕

配件



- ① 濾杯 ② 量匙 ③ 咖啡粉壓縮器

Crema (奶油) 系統

溫度與壓力的最佳組合來創造具有濃厚，持久crema層完美的濃縮咖啡。
特殊設計的雙層壁濾杯具有安定調節裝置來為完美的crema產生穩定的流量。

15條熱磚幫浦系統

迅速加熱水箱裡的水來產生一個持續的蒸汽噴射用來產生泡沫或者為濃縮咖啡產生定流量的熱水。正確的壓力將保證從咖啡中最佳化萃取油來得到完整的咖啡風味。

泡沫增強蒸汽噴嘴

容易使用的方便設計，橡膠泡沫配件在瞬間產生濃厚，密集和發亮的牛奶泡沫。

1.7公升可拆式水箱

容易裝水的可拆式大型水箱。可以在任何方向簡單的提起與拆除。

排水指示器

排水指示器在滴盤中浮動用來指示滴盤的水量。指示器的頂端有一個紅色條帶用來方便識別。

可拆式容易清潔零組件

本咖啡機對於小咖啡粒，牛奶或者任何其他噴灑物具有不沾灰塵的設計。您可以輕鬆地擦拭清潔所有的表面。滴盤可以完全拆除，方便清洗。

加熱盤

在飲用之前可以加熱高達9個濃縮咖啡杯。

操作鈕

容易操作的選擇器轉盤 - 濃縮咖啡 ☕ 或蒸汽 ⌚ 。

全金屬機殼

鑄模金屬與不鏽鋼品質的零組件，歷久彌新。

防滑橡膠底

讓機器穩固，防止它滑動或者刮傷桌面。

Electrolux義式濃縮咖啡機是喜好精純咖啡人士的終極濃縮咖啡機。在超炫金屬設計和強力幫浦下本公司的義式濃縮咖啡機將提供許許多多值得品嚐的高品質咖啡。

咖啡是歐洲文化的整體部份。在咖啡店數量增加之下，絕佳完美的咖啡及濃郁的咖啡香配上優美的環境是許多咖啡鑑賞家所追求的目標。

烹煮一杯好咖啡的條件？

本公司在每一階段的設計都諮詢經驗豐富的咖啡製造廠以及瞭解咖啡真實價值的人士，來確保我們的機器每一次都能調理出絕佳風味的咖啡。有很多的因素會影響到完美咖啡的製作。在描述完美咖啡的時候一致都會用到"風味(taste)"和"香味(aroma)"這兩個字眼。

完美咖啡的甜美香味和風味絕大因素是由於在烹煮過程中溫度和壓力的正確組合。15條熱磚幫浦系統可以保證水是在正確的溫度，因此完整的咖啡口味可以被萃取出來。

其次，幫浦系統，雙層壁濾杯和安定調節裝置的組合可以保證液體濃縮咖啡從壺嘴釋放出來時具有正確的壓力。流出物應當包括液體和奶油。這個奶油一般所知叫做Crema。完美的Crema應當濃厚和穩定並且保存咖啡的風味，香味和溫度。我們希望Electrolux義式濃縮咖啡機可以帶給您許多絕佳風味的咖啡品嚐經驗。



完美咖啡的秘密

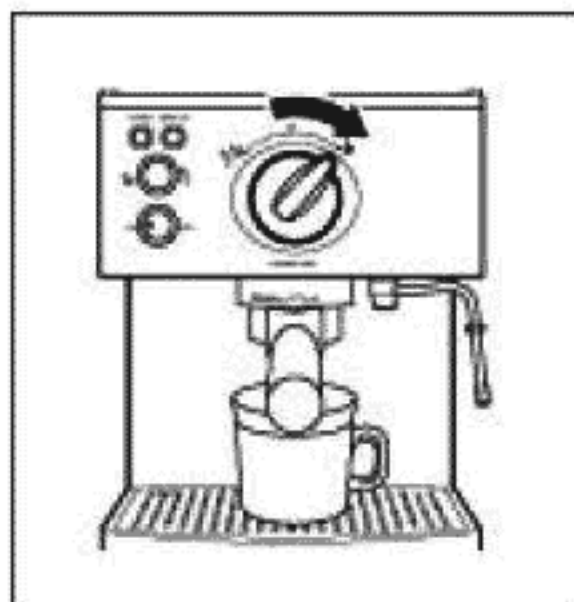
- 先嘗試實驗各類的咖啡品牌或者咖啡豆來選擇您最喜歡的一種。
- 請將咖啡存放在一個清潔，乾燥，密封容器中並放在涼爽陰暗處。
- 咖啡豆比咖啡粉保持更長久的新鮮度。
- 只使用最新鮮的咖啡豆。
- 開始時要確定咖啡是新鮮的。
- 當研磨自己的咖啡時，切勿研磨超過您要立即烹煮的使用量。咖啡一旦研磨之後，將逐漸失去它的風味。
- 如果你需要長時間保存咖啡，最好是將咖啡冷凍。要使用前，要確定先將咖啡解凍到室溫。潮濕的環境，不利咖啡的保存。(我們不建議如此)
- 濃縮咖啡需要幾乎是粉狀的精磨咖啡。
- 切勿儲存您的咖啡在冷藏庫中，因為咖啡將會從冰箱裡其他的食物吸取味道和香氣。
- 如果您的咖啡是苦的且太濃，表示過度地研磨或者是使用太多的咖啡粉。如果您的咖啡沒有味道或不夠濃，多半是研磨程度太粗糙，或者您使用太少的咖啡粉。
- 務必使用新鮮的冷自來水而不是已經過濾或者瓶裝的水。
- 請使用已經清潔而且加溫過的杯子。
- 咖啡粉必須在濾杯中壓緊與分佈均勻。
- 擦拭濾杯邊緣來除去多餘的咖啡粉。
- 要確定咖啡濾杯，咖啡臂和烹煮頭一定要保持清潔和徹底的清洗。
- 烹煮後立即飲用咖啡。
- 切勿重新加熱已冷的咖啡或者讓它在熱源上停留，因為他們的風味將會消失

第一次使用Electrolux義式濃縮咖啡機之前或者您已經有一段時間沒有使用過它的時候，在濾杯架中沒有咖啡的情況下用水流來清洗機器，如下所示：

- 打開水箱蓋並且加滿冷自來水。您也可以打開蓋子並且用把手拆除水箱。然後裝滿冷自來水。
- 將水箱緊密地放回機器上，並且蓋上蓋子。
- 將電源線插入一個110伏特的交流電源插座，並將電源打開。啟動機器。紅色的"電源"燈以及"加熱"燈將同時亮起。
- 將其中一個濾杯放入濾杯架中。然後將濾杯架放在機器的熱水口上。
- 要確定濾杯架是在正確的位置，轉動把手向左並且將濾杯架放平對準熱水口。然後將把手轉到右邊，直到不能轉動為止。

注意：切勿轉太緊。

- 在熱水口的下方放置一個夠大的容器。
- 只要橘色的"加熱"燈一熄滅，將選擇器轉盤轉到設定 ☕，並且讓所有水箱裡的水流過去。
- 必要時，您可能需要將選擇器轉盤轉到O"關閉"的位置來停止操作並排空容器，然後重新恢復操作。



濃縮咖啡機的功能

1. 濃縮咖啡功能

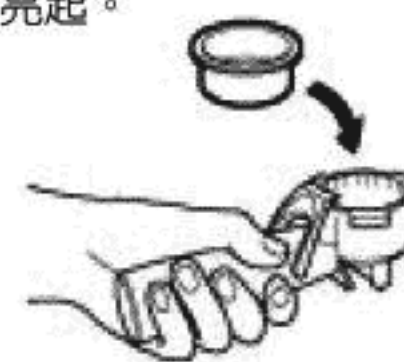
要得到最好的效果，最理想的是預先加熱您的杯子，濾杯架和濾杯如下：

- 將電源線插入一個110伏特的交流電源插座並將電源打開。
- 以冷自來水加滿水箱，並且啟動咖啡機。
- 將濾杯架以及一個空濾杯放入定位，並且在濾杯架下方放上杯子。
- 當機器預備好時，橙色的"加熱"燈會熄滅，轉動操作鈕到 ☕ 設定。
- 當杯子裝滿熱水時，將操作鈕轉回到O"關閉"位置。

注意：一旦機器已經啟動一段時間之後，濃縮咖啡杯可以倒放在機器頂端的咖啡杯加熱盤上面。

準備一杯濃縮咖啡：

- 將電源線插入一個110伏特的交流電源插座並將電源打開。
- 以冷自來水加滿水箱。
- 啟動機器。紅色的"電源"燈以及橘色的"加熱"燈將同時亮起。
- 將咖啡杯倒放在咖啡杯加熱盤上面來預先加熱。
- 選擇1或2杯咖啡所需要的濾杯並且放入濾杯架中。
- 使用所提供的量匙，將一或二量匙的咖啡粉放到濾杯裡。以量匙的另外一頭，用壓縮器將咖啡粉擠壓下去。



注意：要確定不可以在濾杯裡放入太多的咖啡粉，並且要擦拭濾杯的邊緣來除去多餘的咖啡粉。

- 將濾杯架放在機器的熱水口上。將把手朝向左邊，平放濾杯架對準熱水口，然後儘可能向右轉緊把手。

注意：切勿轉太緊。

- 將1或2個預熱咖啡杯放在濾杯架的出口底下。
- Electrolux義式濃縮咖啡機到達正確的溫度時橘色的"加熱"燈會熄滅，然後轉動操作鈕到設定 ☕。您將會聽到機器開始發出泵水的噪音，這是正常的。
- 一旦杯子裡已經裝滿到所希望的水位，轉動選擇器到0"關閉"位置。
- 將濾杯架把手轉到左邊來取出濾杯架和濾杯。
- 要從濾杯中除去使用過的咖啡渣，將濾杯鎖推向前超過濾杯的邊緣，將濾杯架翻轉過來到垃圾桶中並溫和地輕拍咖啡渣出來。
- 橘色的"加熱"燈熄滅時，您的機器又再次準備好燒出下一杯濃縮咖啡。

2. 蒸氣功能

蒸汽噴嘴配件讓我們可以輕鬆地做出泡沫牛奶。

- 將蒸汽噴嘴裝到蒸汽管上。

重要：為了讓蒸汽噴嘴正確作用，您必須確認它已經緊密地推到蒸汽管上面。

- 以冷自來水加滿水箱。
- 啟動機器。紅色的"電源"燈以及橘色的"加熱"燈將同時亮起。
- 將裝有蒸汽噴嘴的蒸汽管轉到機器的旁邊。
- 將冷牛奶倒入不鏽鋼杯中並且放在蒸汽噴嘴下方。
- 每一杯卡布其諾大約使用100毫升的牛奶。

注意：要得到最好的效果，我們建議您使用冷藏牛奶和一個已經冰過的不鏽鋼杯。

- 當Electrolux義式濃縮咖啡機達到正確溫度時橘色的"加熱"燈會熄滅。
- 握住不鏽鋼杯在蒸汽噴嘴下方蒸汽噴嘴使得蒸汽噴嘴的頭浸入牛奶之中。
- 轉動操作鈕到 ☕ 設定。您將會聽到機器開始發出泵水的噪音，這是正常的。

重要：切勿讓噴嘴的尖端接觸到容器底部，因為這會阻礙蒸氣的流通。

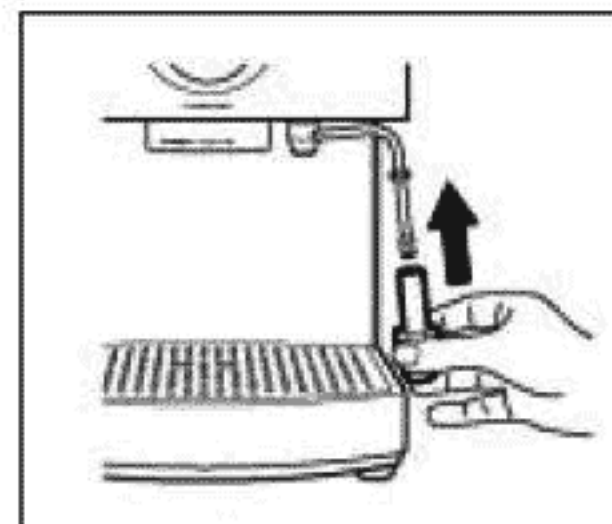
- 一旦產生泡沫之後，轉動操作鈕到0"關閉"位置並且取走鋼杯。
只要在加溫牛奶的頂端形成一層柔軟，濃厚的泡沫時牛奶就已經準備好了。
如果牛奶開始形成大型，爆開的泡泡時，您已經煮滾了牛奶而且已經無法做出泡沫了。如果已經發生時以冰冷的牛奶取代。一個決定牛奶溫度的簡單方法是感覺鋼杯的底部，如果太熱不能碰就停止製作泡沫。

注意：切勿煮沸牛奶。

清洗蒸汽管與蒸汽噴嘴

在每一次使用之後您必須立刻清洗蒸汽管和蒸汽噴嘴。簡單地以濕布將不鏽鋼蒸汽管擦拭乾淨並且將蒸汽噴嘴放在溫水流下面沖洗除去多餘的牛奶。同時，大略轉動操作鈕到 ☕ 設定來清除蒸汽噴嘴中任何殘餘的牛奶。

小心：從噴嘴出來的蒸氣是高溫的，有燙傷的危險。請小心使用。



製作泡沫秘訣

- 要得到最好的效果請使用新鮮、冷藏的牛奶。
- 脫脂牛奶或低脂牛奶比較容易打成泡沫。
- 製作泡沫時請使用不鏽鋼，或陶瓷杯子。

熱飲

您可以利用蒸氣噴嘴來加熱開水沖泡像是茶或速食湯之類的熱飲。

註解：加熱液體時只使用到蒸氣管，所以要確定沒有裝上蒸汽噴嘴。

- 以冷自來水加滿水箱。
- 啟動機器。紅色的"電源"燈以及橘色的"加熱"燈將同時亮起。
- 從蒸汽管上拿掉蒸汽噴嘴並且轉動蒸汽管到機器的側邊。
- 當Electrolux義式濃縮咖啡機到達正確的溫度時橘色的"加熱"燈會熄滅。
- 將蒸汽管浸入裝有要加熱液體的杯子或容器並且轉動操作鈕到  設定。
- 當液體已經夠熱時，轉動選擇器到0"關閉"位置並且取出容器或杯子。

註解：在加熱開水期間橘色"加熱"燈的開與關跳動是正常的。

重要：切勿在洗碗機中清洗您的濃縮咖啡機配件。

注意：使用之後，水箱應當排空。

滴水盤

定期拆除網架並排空滴水盤，但是，只要紅色的浮動排水指示器出現透過網架指示滴水盤裡的水已經滿了時，一定要立刻排空滴水盤。

用水和一點點非磨砂清潔液來清洗滴水盤和它的網架，沖洗和乾燥。

註解：當您放置滴水盤時要確定把塑膠襯裡放入定位。

熱水口、濾杯、濾杯架和水箱

每一次使用之後要用溫水清洗濾杯，濾杯架和水箱。定期使用溫和清潔劑在溫水裡清洗。

要保持濾杯的清潔，我們建議您將濾杯放在定位，在不加咖啡只使用清水下定期讓機器運作。

萬一濾杯裡的孔洞因為咖啡粒而阻塞時，使用細密的鬃刷來清除。

要清潔熱水口只要簡單地以濕布擦拭即可。

註解：當您的Electrolux義式濃縮咖啡機不再使用時，我們建議你不要把濾杯架放在機器裡面因為這會降低墊圈的壽命。

咖啡杯加溫盤和外表

以濕布擦拭機器並且擦乾。切勿使用研磨劑或金屬刷子，這些會刮傷外表。

蒸汽管和蒸汽噴嘴

每一次當你製作牛奶泡沫或者加熱其他液體之後都需要清洗蒸汽管與蒸汽噴嘴以濕布擦拭蒸汽管而蒸汽噴嘴則簡單地放在溫水底下沖洗。

重要：切勿使用洗碗機清洗配件。切勿將機器浸入水中。

在連續使用之後，您的濃縮咖啡機器將產生白色粉狀的石灰質沉澱，這是由於水中的礦物質所造成。因此您的機器將需要不定時的"去石灰質"。

我們建議您每2-3個月替您的機器去除石灰質，但是這個周期將取決於水的硬度和機器使用的頻率。

去石灰質溶液

使用除石灰劑。另外的方法是，在半公升微溫的水中溶解2湯匙的酒石酸(酒石英)或者檸檬酸。

重要：切勿使用醋。

濃縮咖啡機的去石灰質

- 從機器上拆除濾杯架。
- 從濾杯架上轉開濾杯並且用濕布擦除任何咖啡殘餘物。
- 將去石灰溶液充滿水箱。
- 放置一個夠大的容器在熱水口的下方。設定操作鈕到  位置立刻讓大約1/3的液體流過。
- 按下設備上的電源開關停止機器，保持在O的位置並等候10-15分鐘來讓去石灰溶液發生效應。
- 將機器重新開動並讓其餘的溶液流過。
- 一旦溶液已經完全地流過之後，用冷水水流沖洗機器。我們建議您以冷水充滿水箱並讓它流過機器兩次。

註解：當完成時要確定將濾杯放回到濾杯架上。

蒸汽管的去石灰質

- 如“濃縮咖啡機的去石灰質”般進行，但是將選擇器轉盤放轉到  設定而不是濃縮咖啡位置。
- 放置一個大型容器在蒸汽管的下方來收集去石灰質溶液。

重要：在去石灰質之後，必須讓冷水流過機器1到2次來除去任何殘餘的去石灰質溶液。然後旋緊濾杯架回到定位。

簡易故障排除

問題	可能原因	解決方法
咖啡從濾杯的旁邊溢出	濾杯架沒有正確的插入定位	見“準備一杯濃縮咖啡”
	濾杯的邊緣還有咖啡粉	清除濾杯的邊緣並且擦拭濾杯架上的咖啡渣
	熱水口太髒	擦拭熱水口上的咖啡渣
	熱水口故障	聯絡本公司授權的服務中心
沒有咖啡流出來	水箱裡沒有水	將水箱裡裝水
	水箱的組裝不正確	緊壓下水箱
	選擇器設定到  位置	確定選擇器是在  位置
	烹煮濾杯可能塞住了	見“濃縮咖啡機的去石灰質”
	濾杯阻塞，咖啡粉太細或者壓得太緊	清空濾杯並用水沖洗。以濕布擦拭熱水口。重新裝上濾杯架並且以壓縮器輕輕的壓緊咖啡
過濾出的咖啡用滴的	咖啡粉太細或者壓得太緊	確定您使用平均研磨的咖啡並且不要壓得太緊。
	因為石灰質沉積而機器阻塞	見“濃縮咖啡機的去石灰質”
濃縮咖啡沒有任何奶油(crema)	咖啡放太久或太乾	使用新鮮的咖啡同時一旦打開咖啡之後要確定儲存在密封的容器中。
	咖啡壓得不夠緊	將咖啡粉壓得更緊一些
	咖啡粉太粗	將咖啡研磨更細一點或者換一個可以磨得更細的濃縮咖啡品牌

簡易故障排除

問題	可能原因	解決方法
咖啡太冷	機器沒有正確的預熱	將機器加熱久一點
	杯子，濾杯和濾杯架是冷的	見"濃縮咖啡機的功能"第9頁
	如果煮卡布其諾或拿鐵時牛奶可能加熱不足	在製作泡沫期間確定牛奶正確的加熱，但不要煮沸牛奶
水流的太快	咖啡粉太粗	將咖啡研磨更細一點或者換一個可以磨得更細的濃縮咖啡品牌
	濾杯裡的咖啡不夠	確定濾杯裡的咖啡份量正確
	咖啡粉壓得不夠緊	將咖啡粉壓得更緊一些
蒸氣管沒有蒸氣	蒸氣管阻塞	拆除蒸氣噴嘴並用水清洗。以濕布擦拭蒸氣管來除去任何乾的牛奶，你可能需要用針來清除蒸氣孔。將濃縮咖啡機設定到 ☼ 位置然後讓它噴出蒸氣甚至是噴射的蒸氣產生夠強力道為止。
製作奶泡時泡沫不夠	牛奶不新鮮	請確認牛奶是新鮮的
	牛奶溫度太高	確定使用前牛奶事先冷藏過
	泡沫鋼杯	要得到最好的泡沫請使用不鏽鋼杯，可能的話使用前鋼杯先冷藏或在冷水下沖洗
	蒸氣噴嘴阻塞	清潔蒸氣噴嘴
	牛奶已經煮沸	以冷藏的牛奶替代

磨卡咖啡

標準的濃縮咖啡結合等量的巧克力糖漿或者濃厚的飲用巧克力。頂端覆蓋熱的泡沫牛奶並且以高的玻璃杯或馬克杯供應。

使用品質優良的濃黑烘培咖啡，並且直接過濾到一個已經預熱的濃縮咖啡杯裡。

在Electrolux義式濃縮咖啡機上選擇濃縮咖啡選項並且讓咖啡過濾出大約20-30秒鐘，一杯好的濃縮咖啡通常是30-40毫升的咖啡。倒出濃縮咖啡和一湯匙的飲用巧克力或糖漿到一個預熱的高玻璃杯並充分攪拌。

在不鏽鋼泡沫杯裡裝入125毫升的冷牛奶。在Electrolux義式濃縮咖啡機上選擇蒸氣選項並且插入帶有配件的蒸汽管到鋼杯裡。繼續動作直到牛奶已經加熱為止。

註解：要知道牛奶是否已經準備好了的一個簡單方法是去感覺鋼杯的底部，如果摸起來很燙就是準備好了。小心不要煮沸了牛奶。

將玻璃杯裝滿熱的泡沫牛奶。立即享用。

建議：可以添加棉花糖。

註解：每一杯濃縮咖啡使用7-10克的濃縮混合咖啡。

MACCHIATO

一個標準的濃縮咖啡頂端覆以乾酪塊或者灑上蒸汽牛奶泡沫。以玻璃杯或者小的咖啡杯供應。

使用品質優良的濃黑烘培咖啡，直接過濾到一個已經預熱的濃縮咖啡杯裡。

在Electrolux義式濃縮咖啡機上選擇濃縮咖啡選項並且讓咖啡過濾出大約20-30秒鐘，一杯好的濃縮咖啡通常是30-40毫升的咖啡。在濃縮咖啡頂端加上一湯匙牛奶泡沫。

註解：每一杯濃縮咖啡使用7-10克的濃縮混合咖啡。

越南咖啡

標準的濃縮咖啡，以糖或糖漿來變甜，頂端加上起泡的奶油塊和黑巧克力屑。

以高玻璃杯或濃縮咖啡杯供應。

使用品質優良的濃黑烘培咖啡，直接過濾到一個已經預熱的濃縮咖啡杯裡。

在Electrolux義式濃縮咖啡機上選擇濃縮咖啡選項並且讓咖啡過濾出大約20-30

秒鐘，一杯好的濃縮咖啡通常是30-40毫升的咖啡。

在濃縮咖啡頂端加上起泡的奶油塊

註解：每一杯濃縮咖啡使用7-10克的濃縮混合咖啡。

利口酒咖啡(愛爾蘭咖啡)

傳統上稱為"愛爾蘭咖啡"，結合標準的濃縮咖啡，少許的威士忌酒和糖來品嚐

，以玻璃馬克杯供應。

使用品質優良的濃黑烘培咖啡，並且直接過濾到一個已經預熱的濃縮咖啡杯裡

。

在Electrolux義式濃縮咖啡機上選擇濃縮咖啡選項並且讓咖啡過濾出大約20-30

秒鐘，一杯好的濃縮咖啡通常是30-40毫升的咖啡。

加入少許的威士忌酒到濃縮咖啡裡同時頂端覆蓋已起泡的奶油塊。

註解：每一杯濃縮咖啡使用7-10克的濃縮混合咖啡。

熱巧克力

將2湯匙飲用巧克力放入玻璃杯中並且混合以1/4杯剛煮好的開水。

在不鏽鋼泡沫杯裡裝入125毫升的冷牛奶。在Electrolux義式濃縮咖啡機上選擇

蒸氣選項並且插入帶有配件的蒸汽管到鋼杯裡。繼續動作直到獲得光亮，穩定的

白泡沫為止。

註解：要知道牛奶是否已經準備好了的一個簡單方法是去感覺鋼杯的底部，如

果摸起來很燙就是準備好了。小心不要煮沸了牛奶。

將玻璃杯裝入熱牛奶和泡沫。加入棉花糖和灑入飲用巧克力。立即飲用。

註解：每一杯濃縮咖啡使用7-10克的濃縮混合咖啡。

泰式咖啡

標準的濃縮咖啡混合以甘甜的煉奶。

使用品質優良的濃黑烘培咖啡，直接過濾到一個已經預熱的濃縮咖啡杯裡。

在Electrolux義式濃縮咖啡機上選擇濃縮咖啡選項並且讓咖啡過濾出大約20-30

秒鐘，一杯好的濃縮咖啡通常是30-40毫升的咖啡。

加入一些甘甜的煉乳到濃縮咖啡中。

註解：每一杯濃縮咖啡使用7-10克的濃縮混合咖啡。