

Philips Series 1200  
全自動意式咖啡機

- 2 種飲品
- 經典手動打奶棒
- 鋼琴黑
- 輕觸式顯示屏

EP1220/00



## 輕鬆使用新鮮咖啡豆沖調 2 款美味咖啡

### 全賴直觀的輕觸式顯示屏

使用智能沖調系統，在完美溫度下使用新鮮咖啡豆沖調美味和香氣撲鼻的咖啡。經典手動打奶棒讓您輕鬆沖調絲滑的泡沫咖啡或鮮奶咖啡。

#### 多種沖調方法，總有一款合您口味

- 手動打奶棒令奶泡更加美味
- 通過 12 段研磨級別輕鬆調整您的口味
- 通過輕觸式顯示屏輕鬆選擇咖啡
- 使用咖啡自訂功能調整香氣和容量

#### 來自新鮮咖啡豆的高品質咖啡

- 耐用陶瓷研磨器，泡製 20,000 杯幼滑咖啡
- 溫度、香氣和油脂都完美平衡的咖啡 \*\*

#### 輕鬆使用和清潔，細味生活的樂趣

- 借助 AquaClean，最多可沖泡 5000 杯咖啡 \* 並無需除垢
- 咖啡萃取裝置可完全拆卸，清潔無比輕鬆
- 零件可用洗碗碟機清洗，方便輕鬆
- 自動除垢，方便無比

**PHILIPS**

全自動意式咖啡機  
2 種飲品 經典手動打奶棒，鋼琴黑，輕觸式顯示屏

## 產品特點

### 專利 AquaClean 濾水器



按照咖啡機的提示更換濾水器，您可以在無需為咖啡機除垢的情況下最多沖泡 5000 杯咖啡，同時享受清澈的純淨水。

### 經典手動打奶棒



手動打奶棒可釋出蒸氣，讓您輕鬆為泡沫咖啡打出如絲般幼滑的奶泡。更重要的是手動打奶棒只有兩組零件，非常容易清潔。

### 輕觸式顯示屏



憑藉易用顯示屏，只需幾個步驟就可以自訂偏好的新鮮咖啡風味，輕易地滿足您對咖啡的渴望。

### 我的咖啡選擇



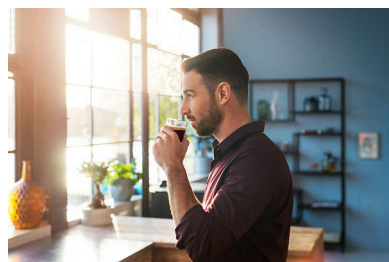
使用咖啡自訂功讓您依照個人喜好調整濃度、水量及奶泡，特調出專屬您的個人風味

### 12 段研磨調節



我們耐用的陶瓷研磨機可進行 12 段調節，可以將咖啡豆研磨成超幼細粉末以至粗粒。

### 完美溫度和香氣



智能 Aroma Extract 系統將水溫保持在 90 至 98° C 之間，同時調節水流量，在沖調溫度和香氣提取之間達到最佳平衡，讓您享受美味的咖啡。

EP1220/00

### 100% 陶瓷研磨器



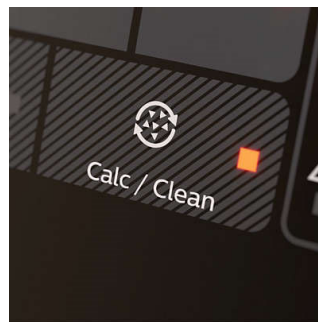
使用我們耐磨的陶瓷研磨器，充分發揮新鮮咖啡豆的風味。鋒利的研磨器可從咖啡豆中提取出最醇厚的香氣和風味。由 100% 陶瓷物料製成，確保可研磨至少 20,000 杯咖啡，從粗磨到幼細都能令您稱心滿意。

### 可拆式咖啡萃取裝置



萃取裝置是每部全自動咖啡機的核心，並應定期清潔。簡單使用清水快速清潔您的咖啡機，令你的咖啡機更耐用。

### 自動除垢提示



自動清潔程序可以輕鬆清潔並維護您的咖啡機，並會在您需要除垢時發出通知。您可以因應家中的水硬度，調整此程序的運行頻率。

# 規格

## 原產地

- 製造地：羅馬尼亞
- 設計於：意大利

## 自訂

- 研磨設定：12
- 預先沖調香氣控制：是
- 溫度設定：3

## 各種功能

- 飲品：特濃咖啡，熱水，咖啡
- 咖啡粉選項：是
- 雙杯：是
- 雙杯鮮奶：無

## 其他功能

- 可拆式咖啡沖調裝置：是
- 除垢指導：是
- AquaClean：是

## 配件

- 隨附：潤滑脂管，量勺，水質硬度測試管

## 技術規格

- 電線長度：100 厘米
- 電壓：230 伏
- 頻率：50 Hz

- 咖啡渣容器容量：12 份量
- 水箱容量：1.8 L
- 產品重量：7.5 千克
- 咖啡豆容量：275 克
- 咖啡渣容器：從正面取用
- 水箱：從正面取用
- 濾芯兼容性：AquaClean
- 泵壓力：15 Bar
- 顏色及飾面：黑色
- 產品尺寸：246x371x433 毫米

## 一般規格

- 可調節軟嘴高度：85 - 145 毫米
- 牛奶解決方案：經典發打奶泡裝置
- 易於清潔和保養：兼容 AquaClean 濾網
- 配件可於洗碗碟機清洗：經典發打奶泡裝置，滴盤
- 用家介面：觸控顯示屏

## 服務

- 2 年保養：是

## 持續性

- 環保設定：是
- 能源標籤：A 級
- 沖調功率：1500 瓦
- 可回收包裝材料：>95 %



出版日期 2023-10-30

版本：3.3.6

© 2023 Koninklijke Philips N.V.  
版權所有。

規格若有變更恕不另行通知。商標為 Koninklijke Philips N.V. 或其個別所有者的財產。

[www.philips.com](http://www.philips.com)

\* 根據機器按指示裝有 8 個濾芯。實際數量受所選咖啡類型和沖洗與清潔規律影響。  
\*\* 以 70-82 °C 為基礎。