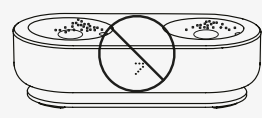
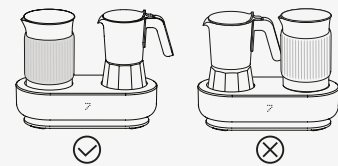


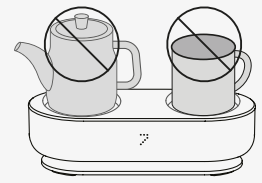
使用警示



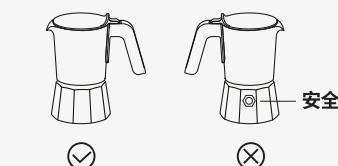
1. 制作前, 请确保咖啡壶、奶泡壶壶底及加热盘上没有异物残留(如咖啡粉)。



2. 请将咖啡壶和奶泡壶放置在正确的加热盘上, 放反会造成工作故障并损伤产品。



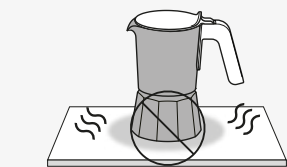
3. 请勿将除咖啡壶及奶泡壶以外的器具放在加热盘上加热; 请勿将咖啡壶及奶泡壶放在加热底座以外的热源上加热。



4. 咖啡机运行时, 请勿将咖啡壶安全阀面对使用者。



5. 为防止烫伤: 请勿触碰咖啡壶金属部分、勿靠近咖啡壶壶口、勿触碰加热盘。



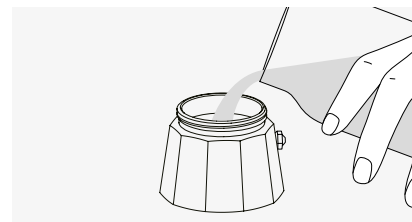
6. 请勿将咖啡壶直接放置于不耐高温的桌面上!



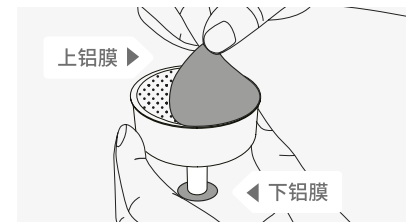
Quick Start Guide 快速上手指南

-可查阅完整的说明书以获得更多信息-

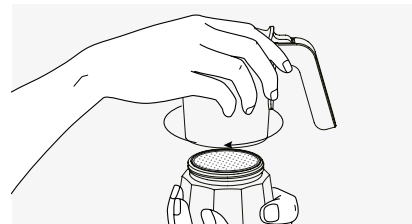
饮品制作



1. 旋开咖啡壶, 在下壶中加入常温纯净水至刻度线。



2. 使用胶囊: 撕去咖啡胶囊上下密封铝膜, 并放入咖啡壶下壶。(如使用粉槽, 请查看粉槽使用方法*)



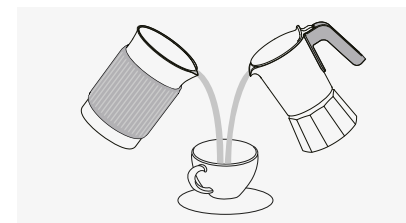
3. 拧紧咖啡壶, 并放在底座右侧的加热盘上(☑)。



4. 在奶泡壶中按照所需饮品的刻度线倒入全脂牛奶, 盖上壶盖, 放置在底座上的左侧加热盘上(☑)。



5. 长按电源键 1 秒启动机器。双击按键选择饮品模式开始制作。



6. 饮品在 3 分钟内制作完成。将浓缩咖啡和牛奶奶泡倒入杯中享用。

* 粉槽使用方法

- 将咖啡粉均匀填入粉槽并抹去余粉。
- 建议使用摩卡壶专用咖啡粉以获得最佳咖啡口感。
- 请使用咖啡豆研磨的咖啡粉, 不可使用速溶咖啡粉、茶、可可粉等其他食材。



牛奶
使用冷藏的全脂牛奶, 奶泡将更加绵密细腻。

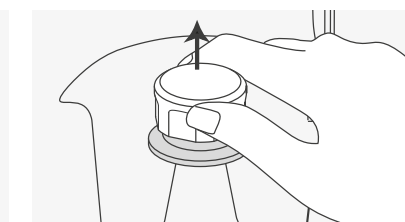


制作两杯牛奶咖啡
• 添加牛奶至最大刻度线;
• 将浓缩咖啡和奶泡分别倒入两个咖啡杯。
200ml x 2

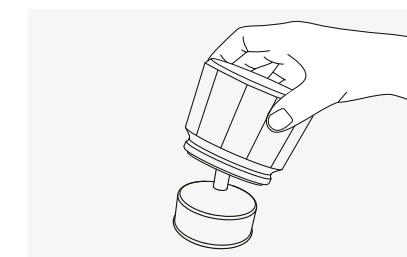
清洁和保养



1. 使用后请将咖啡壶放在冷水下冲洗 10 秒冷却。注意: 金属部分高温, 请勿直接触摸。



2. 向上提动压力阀释放压力, 然后旋开上下壶。



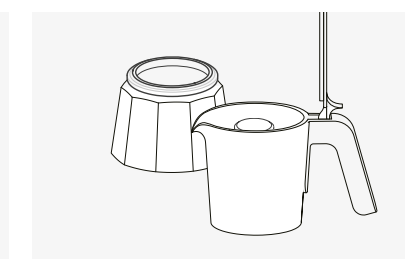
3. 丢弃咖啡胶囊。如使用粉槽, 倒掉咖啡粉并清洗干净。



4. 清洗咖啡壶上下壶(包括上壶内部及底部)。



5. 清洗奶泡壶, 取出磁力纹盘一并清洗。



6. 将各部件晾干之后再组装, 以免氧化。

小贴士

如需持续制作饮品, 可将咖啡壶和奶泡壶在冷水下冲洗快速冷却, 清洁并擦干后, 按照步骤操作即可。