



DEDICA ARTE

Espresso Cappuccino Maker

デロンギ
デディカ アルテ
エスプレッソ・カプチーノメーカー

型式番号

EC885J

家庭用

※本体の型式番号「EC885J」の後に続く
アルファベットは、色番号を表すものです。



取扱説明書（保証書付）

このたびは、デロンギ製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書とともに大切に保管してください。

- 本書に記載の内容は、改善のため予告なく変更する場合があります。
- 本書のイラストや画像は説明用のものであり、実際の製品と一部異なる場合があります。

目次

使う前に	安全上のご注意	2
	はじめにご確認ください	4
	おいしいエスプレッソのために	5
	各部のなまえとはたらき	6
	初めてお使いになる前に必ずすること	8
基本編	エスプレッソをいれる（コーヒー粉を使う）	10
	エスプレッソをいれる（カフェポッドを使う）	11
応用編	カプチーノの作りかた	12
	プログラムモード	14
こんなときは	お手入れ	16
	ランプ表示一覧	19
	故障かな？	20
	おいしいエスプレッソができない？	21
	仕様	21
	アフターサービス	22
	保証書	23

安全上のご注意〈必ずお守りください〉

- ご使用の前に必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
- ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。



警告

誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です)



必ずしなければいけないことを示します。



してはいけないことを示します。



警告



定格 15A (100V) のコンセントを単独で使用する

(火災、感電の原因)

- ※ ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しないでください。
- ※ 海外など異なる電源電圧の地域で使用しないでください。(日本国内専用)

電源プラグは根元までしっかり差し込む

(火災の原因)

電源プラグやコンセントのほこりは定期的に乾拭き掃除をする

(火災の原因)

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

(火災、感電の原因)

異常、故障時には直ちに使用を中止する

(火災、感電、やけどの原因)

〈異常、故障例〉

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- 異常な音やにおいがする
- 本体に破損や変形がある
- 本体から水や蒸気が漏れる

異常、故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。

しっかり固定された平らな場所に設置する

(やけど、けがの原因)



本体や電源プラグ・コード、コンセントに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

(火災、感電の原因)

誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。

濡れた手で本体を触ったり、電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

動作中に電源プラグを抜き差ししない

(火災、感電の原因)

電源プラグ・コードを破損させない

(火災、感電の原因)

- 傷付けたり、加工したり、加熱したりしない
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- コードを引っ張って本体を移動させない

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店または当社へ点検、交換を依頼してください。

電源コードはテーブルなどの端から垂らしておかない

(やけど、けがの原因)

製品の表面にひびが入っている場合は使用しない

(火災、感電、けがの原因)

分解、修理、改造をしない

(火災、感電、やけどの原因)

警告



子供など取り扱いに不慣れな方、介助を必要とする方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない

(火災、感電、やけど、けがの原因)

※ 本製品は、安全に関する知識や経験が少ない方の使用は想定しておりません。お子様、乳幼児、取り扱いに不慣れな方が近くにいるときは、必ず操作できる大人が付き添ってください。また、子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視してください。

機器の使用中止直後に、本体や給水タンクのふたを開けたり、水を入れたりしない

(やけどの原因)

※ お湯が吹き出す場合があります。



穴、すき間、開口部に指やピン、針金などを差し込まない

(火災、感電、けがの原因)

※ 特にお子様にはご注意ください。

エスプレッソ抽出中、抽出直後はフィルターホルダーを外さない

(けが、やけどの原因)

注意



使用後は必ず電源プラグを抜く

(火災、感電、けがの原因)

お手入れは必ず電源プラグをコンセントから抜いて行う

(感電、けがの原因)

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く

(火災の原因)

お手入れや保管、本体の移動は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部や付属品が冷えてから行う

(感電、けが、やけどの原因)

※ お子様だけで掃除やお手入れを行わないよう、必ず大人が付き添ってください。



他の用途で使用しない

(火災、感電、けがの原因)

火気の近くや直射日光が長時間あたる場所で使用しない

(火災、感電の原因)

- 熱源の近くで使用しない
- 屋外や湿気の多い場所で使用しない

不安定な場所で使用しない

(やけどの原因)

- テーブルクロスなどの敷物の上やテーブルの端など不安定な場所で使用しない
- 熱に弱いテーブルの上、壁、家具などの近くで使用しない



扉付きのキッチン用収納棚やキャビネットの中に置いたまま使用しない

(火災、やけどの原因)

使用中および使用後しばらくは、高温部に直接触れない

(やけどの原因)

- 抽出口、フロッサー等は使用後も余熱があるので触れない

電源の入切をするための部品（外部タイマーなど）やその他の製品、部品、遠隔操作システムなどを組み合わせて使用しない

(火災、感電の原因)

蒸気口に顔や手などを近づけない

(やけどの原因)

- 抽出中に給湯口やフィルターホルダーなどに触ったり、顔を近づけたりしない

本製品を業務用で使用しない

(火災、感電の原因)

※ 本製品は次の用途を含む家庭用電気製品です。使用者が必要なときに読めるよう、手の届く所に本書を保管してください。

- ・店舗、事務所、仕事場などのスタッフ用キッチン
- ・ファームハウス
- ・ホテル、旅館、民宿などの宿泊施設

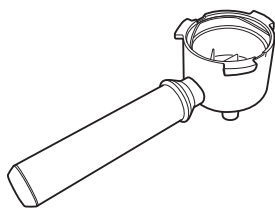
はじめにご確認ください

必ず「安全上のご注意」を確認する

本体を設置する前に「安全上のご注意」(2 ページ)をお読みください。

付属品を確認する

以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。万一、付属されていない場合は、お求めの販売店、または当社(22 ページ)にご相談ください。



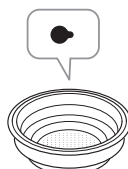
フィルターホルダー



(1 杯用)



(2 杯用)



(カフェポッド用)

フィルター



計量スプーン



タンパー



フロッサー
クリーニングピン

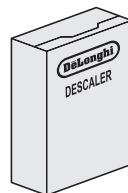


針先注意
(けがの原因)



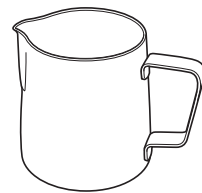
水硬度チェッカー

初めてお使いになるときに使用します。
「水硬度の確認」(8 ページ)をご覧ください。



コーヒーマシン用
除石灰剤

水に含まれる石灰成分を除去するために使用します。
「石灰を除去する」(18 ページ)をご覧ください。



ミルクジャグ

ご使用環境を確認する

室温が 0℃以下になる場所に設置や保管をしないでください。製品内に残る水分の凍結により、故障の原因となることがあります。室温が低いとセンサーが働き使用できません。

空気抜き、内部洗浄をする

初めてお使いになる前に、内部洗浄(水の通りの道の洗浄)をしてください。(8 ページ)

おいしいエスプレッソのために

おいしいエスプレッソとは

エスプレッソは「クレマ」という表面を覆う細かい泡ができます。理想的なクレマはクリーミーで、褐色または焦げ茶色に近いキャメル色をしています。グラニュー糖をのせてもすぐに沈まない厚みのあるクレマなら、エスプレッソの香りが閉じ込められ、また冷めにくくなり、おいしいエスプレッソを楽しむことができます。

エスプレッソの濃度と抽出時間の調整

エスプレッソは1杯（約30mL）あたり、約20秒で抽出するのが理想です。抽出時間が長すぎるとえぐみが感じられ、短すぎれば味に深みが出ません。おいしいエスプレッソをいれるためには、以下の3つの要素のバランスが大切です。お好みのエスプレッソになるよう調整してください。

3つの要素			条件		抽出濃度	抽出時間
コーヒー粉の量	コーヒー粉の押し詰め具合	コーヒー豆の挽き具合				
多い ↓ 少ない	強 ↓ 弱	細かい ↓ 粗い			濃くなる ↓ 薄くなる	長くなる ↓ 短くなる

以下のような場合は、「おいしいエスプレッソができない？」（21 ページ）を参照してください。

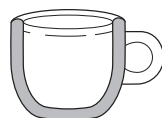
- 白っぽいクレマで、すぐに消える
- 濃い茶色のクレマで、層が薄い

材料と道具



コーヒー粉

エスプレッソ用として売られているものや、やや深煎りのコーヒー豆（ハイロースト、シティロースト、フルシティローストなど）がよいでしょう。挽き具合は極細挽きや細挽きが適しています。



カップ

厚みがあり底がすばまった形のものが冷めにくく、おすすめです。高さ7cm以内で、エスプレッソ用は60mL前後、カプチーノ用は180mL前後のものが適しています。抽出量の多いメニューは高さ12cm以内（ロンググラス用トレイ使用時）で抽出量にあったものをご使用ください。



カフェポッド

（44mmまたはE.S.E.用と表示されたもの）

深煎りのコーヒー豆を極細挽きにし、1杯分ずつプレスパックしたものです。60mmのカフェポッドは使用できません。



ミルクジャグ

付属品のように、口径が小さく深めのもので、手で温度を感じやすい厚手のステンレス製がおすすめです。使う牛乳の倍の容量があるものをご使用ください。



水

水道水や軟水（硬度：90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。

※ミネラルウォーターや浄水器を通した水は、残留塩素の殺菌効果がないため、カビなどが発生しやすくなります。衛生上、各部の定期的なお手入れ（16 ページ）を必ず行ってください。



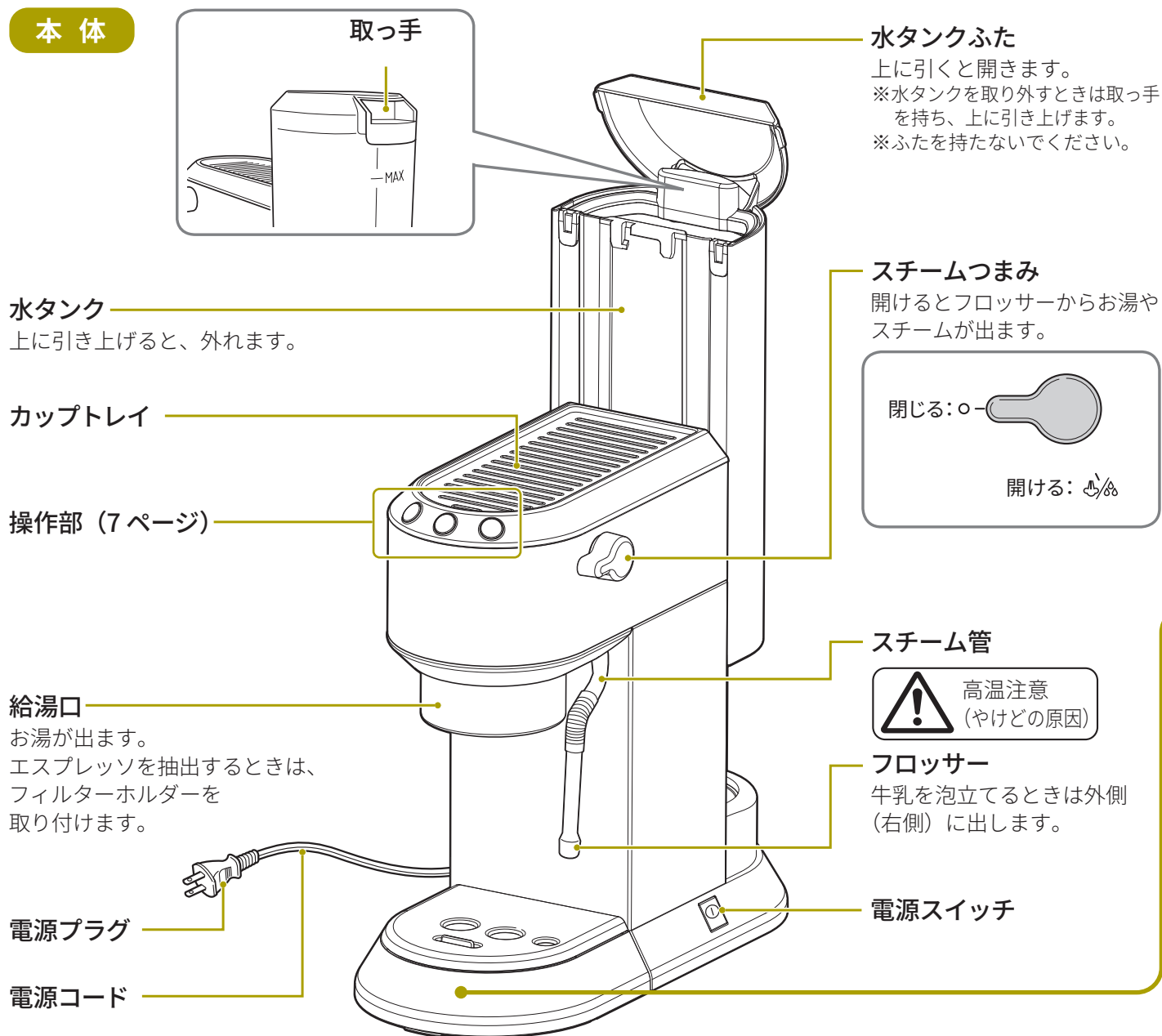
牛乳

成分無調整で乳脂肪分3.0%以上の新鮮な牛乳をお使いください。加工乳や一度温めた牛乳ではうまく泡立ちません。また、牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。

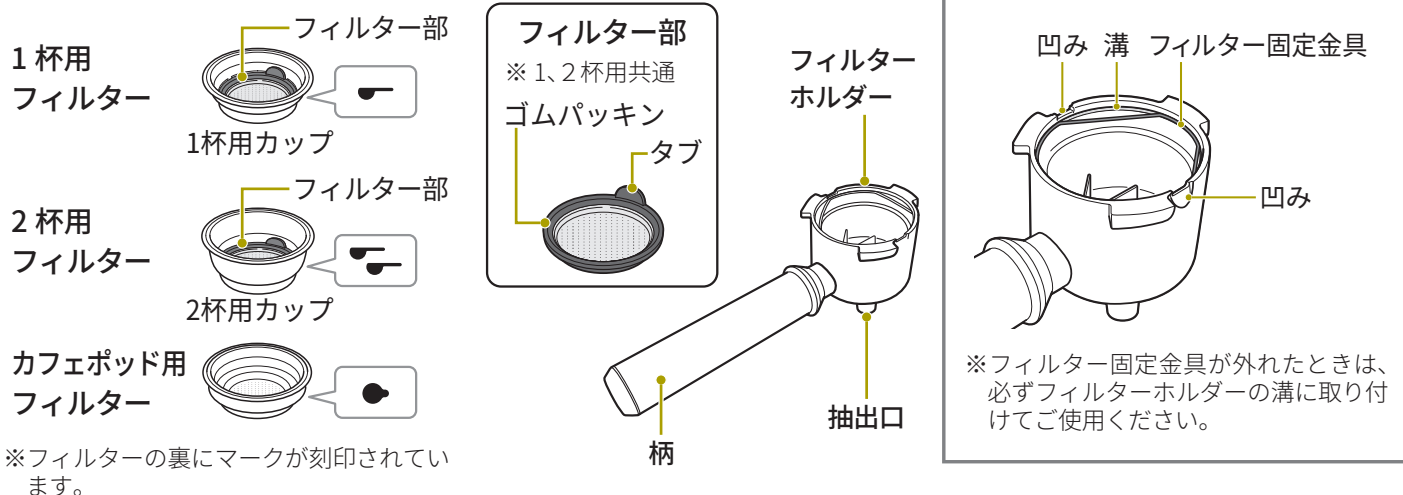
各部のなまえとはたらき ご使用前に保護フィルムなどを取り除いてください。

ご使用前に「お手入れ」（16 ページ）をご覧ください、各部を洗ってください。

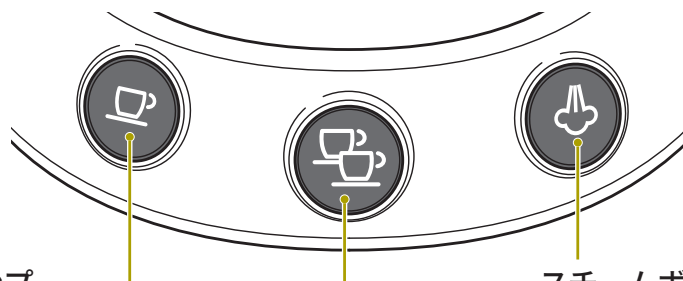
本 体



フィルター・フィルターホルダー



操作部



1 杯抽出ボタン／ランプ

2 杯抽出ボタン／ランプ

エスプレッソを抽出するときに押します。

抽出量（初期設定）

☕：約 30mL

☕☕：約 60mL

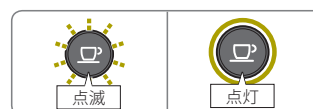
※抽出量を変更したい場合は、「抽出量のカスタマイズ」
(11 ページ) をご覧ください。

スチームボタン／ランプ

スチームを出すときに押します。

(12 ページ)

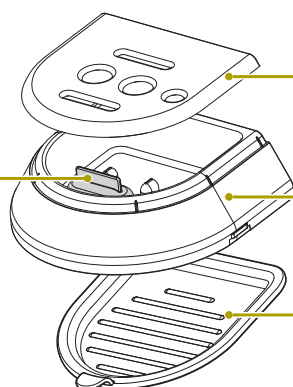
本書の「点滅」と「点灯」の見分けかた



トレイ

水位計

カップ受けの穴の上に出てきたら、トレイの水を捨ててください。



カップ受け

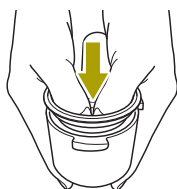
トレイ

ロンググラス用トレイ

フィルターの取り付け／取り外し

フィルターを取り付ける

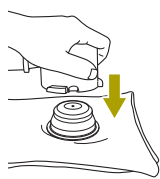
両手の親指を使って、フィルターホルダーの上からフィルターを押し込みます。



- 手をはさまないように注意する
(けがの原因)
- しっかり取り付ける
(破損、お湯が漏れる原因)

ヒント

フィルターが取り付けにくい場合は、テーブルに布巾などを敷いてフィルターを伏せて置き、フィルターホルダーを上からかぶせるように押し込みます。



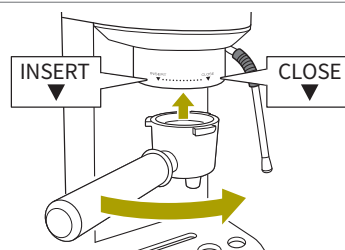
フィルターを取り外す

フィルターホルダーの凹みに指をかけて取り外します。外れにくいときは、スプーンなどを使って取り外してください。

フィルターホルダーの取り付け／取り外し

フィルターホルダーを取り付ける

ホルダーの柄の向きを本体給湯口の **INSERT ▼** に合わせて差し込み、右に回して **CLOSE ▼** に合わせます。



- しっかり固定する位置まで右に回す
(お湯が漏れる原因)
- **CLOSE ▼** まで届かないことがあるが無理に回さない
(不良ではありません。破損の原因)

フィルターホルダーを取り外す

柄を左側へ回し、**INSERT ▼** の位置に合わせて取り外します。

初めてお使いになる前に必ずすること

初めてお使いになるときは、必ず「水硬度の確認」と「内部洗浄」を行ってください。

水硬度の確認

お使いになる水が硬水（硬度が高い）の場合、水の石灰分が内部管などに付着しやすくなります。

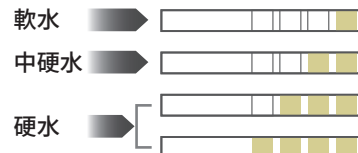
本製品は、石灰分の除去が必要な時期になると、操作部の表示でお知らせします。（19 ページ）

水硬度によってお知らせする頻度が変わりますので、あらかじめ水硬度を確認してください。

お買い上げ時には、水硬度は「軟水」に設定されています。

お使いになる水硬度が「中硬水」以上の場合は、「水硬度の設定」（14 ページ）をご覧ください。

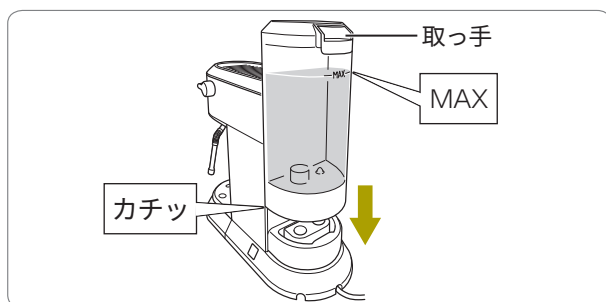
- ① お使いになる水に、水硬度チェッカーを約 1 秒間浸す
- ② 水硬度チェッカーを取り出して軽く振り、約 1 分待つ
- ③ ピンク色になった四角の数で、水硬度を確認する



内部洗浄

初回は水経路から空気を抜くため大きな音が出ますが異常ではありません。

- 1 水タンクの「MAX」の目盛りまで水を入れ、本体にセットする

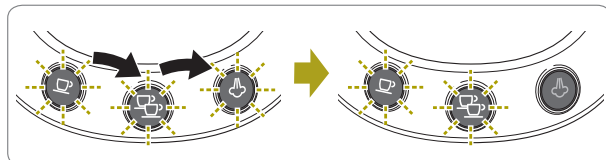


水タンクは取っ手を持ち、カチッというまで差し込んでください。

正しく奥まで差し込まないと、水漏れの原因となることがあります。

- 2 電源プラグをコンセントに差し込み、側面の電源スイッチを入れる

スチームつまみが閉じていることを確認してください。

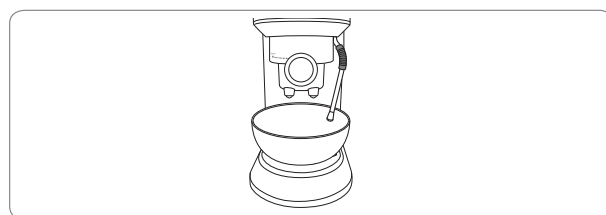


が点滅し、予熱を開始します。

- 3 フィルターとフィルターホルダーを取り付ける（7 ページ）

エスプレッソを抽出するときに使うフィルターを取り付けます。

- 4 容量 500mL 以上の口の広い容器をトレイに置き、フロッサーを容器に向ける

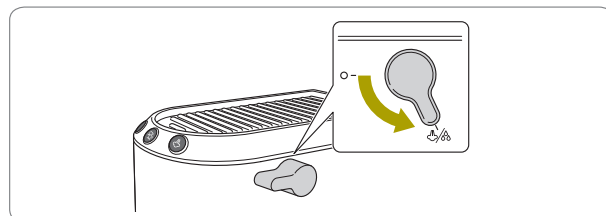


- 5 予熱が完了し が点灯したら、を押す

が点滅し、給湯口からお湯が出て自動で停止します。5 回繰り返してください。

- 6 容器のお湯を捨て、再度トレイに置く

- 7 スチームつまみを開く



が点滅し、フロッサーからお湯が出ます。

- 8 60 秒程度お湯を出し、スチームつまみを閉じる

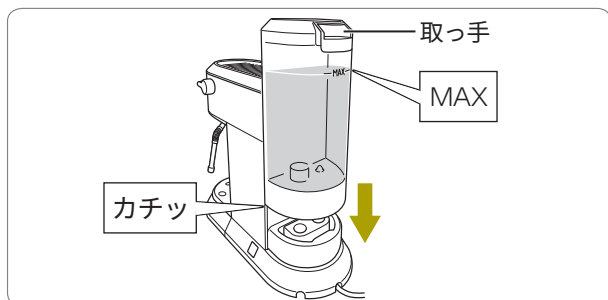
- 9 手順 6～8 を水タンクが空になるまで繰り返す

水タンクが空になったら内部洗浄の完了です。

エスプレッソマシンの準備（湯煎する）

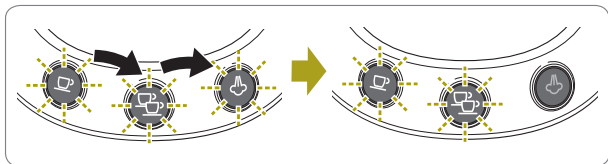
エスプレッソを抽出する前にフィルターとカップを湯煎します。とくに厚手のカップは冷たいとエスプレッソの熱を奪いやすいため、事前に温めることをおすすめします。

1 水タンクの「MAX」の目盛りまで水を入れ、本体にセットする



水タンクは取っ手を持ち、カチッというまで差し込んでください。
正しく奥まで差し込まないと、水漏れの原因となることがあります。

2 電源プラグをコンセントに差し込み、側面の電源スイッチを入れる



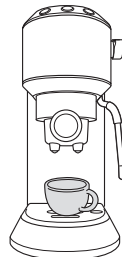
☕☕☕が左から順番に点滅したあと、☕☕が点滅し、予熱を開始します。

3 フィルターとフィルターホルダーを取り付ける（7ページ）

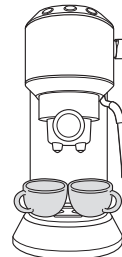
エスプレッソを抽出するときに使うフィルターを取り付けます。

4 カップを置く

1 杯抽出するとき



2 杯抽出するとき



※ 2 杯抽出はコーヒー粉を使った抽出時のみ

5 予熱が完了し☕☕☕が点灯したら、☕または☕☕を押す

選択した抽出ボタンが点滅し、給湯口からお湯が出て自動で停止します。

6 フィルターホルダーを取り外す

フィルター内にお湯が残っている場合は、拭き取ってください。



- ・金属部分は熱くなっているので触れない（やけどの原因）
- ・抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

カップのお湯を捨てカップトレイに置く。

☕☕☕がともに点灯すると、抽出できる状態になります。

エスプレッソをいれるには

コーヒー粉を使う 10 ページへ

カフェポッドを使う 11 ページへ

給湯機能

フロッサーからお湯を出し、事前にカップを温めておくこともできます。

- ① カップをトレイに置く
- ② フロッサーをカップに向ける
- ③ ☕☕☕が点灯していることを確認し、スチームつまみを開く
フロッサーからお湯が出ます。

- ④ お好みの量が出たら、スチームつまみを閉じる
※ 60 秒以上給湯しないでください。長時間使用すると安全装置が働き停止します。

初めてお使いになる前に必ずすること

エスプレッソをいれる(コーヒー粉を使う)

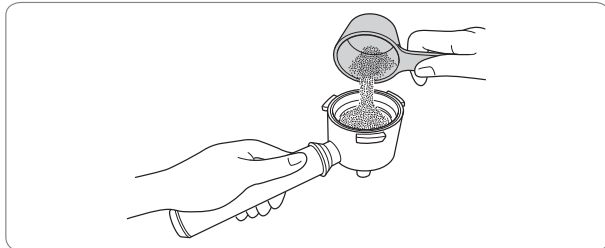
抽出する前に「エスプレッソマシンの準備(湯煎する)」(9 ページ)をご覧ください。

1 フィルターを取り付ける(7 ページ)

2 フィルターにコーヒー粉を入れる

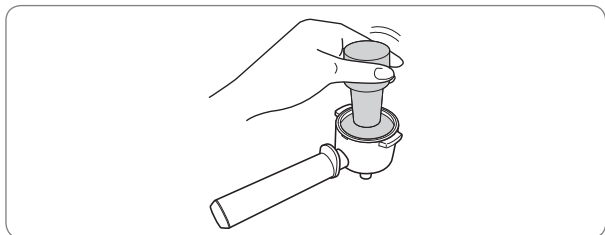
下記を目安にお好みの量のコーヒー粉を入れてください。

1 杯の場合: 約 9g 2 杯の場合: 約 15g

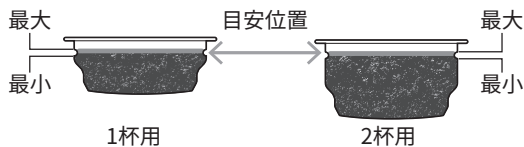


3 コーヒー粉を平らに押し詰める

コーヒー粉を均等にならし、タンパーを使って押し詰めます。



最適な粉量の目安

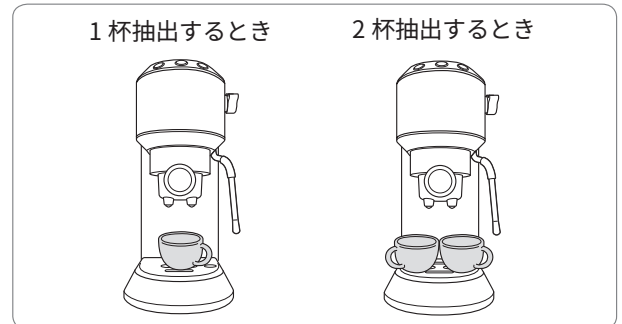


押し詰めたあとに最適な粉量になっているか確認し、必要に応じて粉量を増減してください。

※ フィルターの縁についたコーヒー粉はお湯が漏れる原因となるため、必ず払い落してください。

4 フィルターホルダーを取り付ける(7 ページ)

5 カップを置く



6 ☕または☕を押す

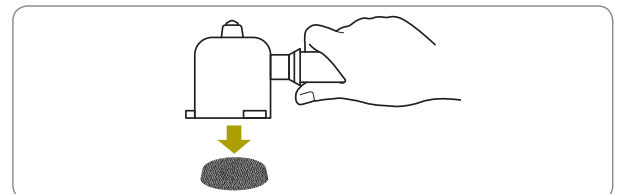
選択した抽出ボタンが点滅し、抽出が始まり、自動で停止します。

7 フィルターホルダーを取り外す



- ・ 金属部分は熱くなっているので触れない (やけどの原因)
- ・ 抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない (やけどの原因)

8 コーヒー粉を捨てる



※ コーヒー粉が落ちにくい場合は、スプーンなどでかき出してください。

抽出量を変更したい場合は、「抽出量のカスタマイズ」(11 ページ)をご覧ください。

9 電源スイッチを押して電源を切る

※ 電源を入れたままにしても、オートオフ機能(15 ページ)によって、設定された時間がくると自動で電源が切れます。

ヒント

抽出を途中で止めるには

抽出中に、選択した抽出ボタンを押します。

抽出量を増やすには

抽出終了後 3 秒以内に、選択した抽出ボタンを再度押すと、押している間エスプレッソが抽出されます。ボタンを離すと止まります。

より熱いエスプレッソをいれるには

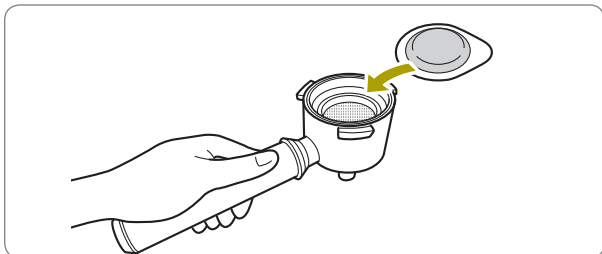
- ・ カップやフィルターを湯煎する (9 ページ)
- ・ 抽出温度を高くする (14 ページ)

エスプレッソをいれる（カフェポッドを使う）

抽出する前に「エスプレッソマシンの準備（湯煎する）」（9 ページ）をご覧ください。
カフェポッドで抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

1 フィルターを取り付ける（7 ページ）

2 フィルターにカフェポッドをセットする



3 フィルターホルダーを取り付ける（7 ページ）

4 カップを置く



5 ☕を押す

☕が点滅し、抽出が始まり、自動で停止します。

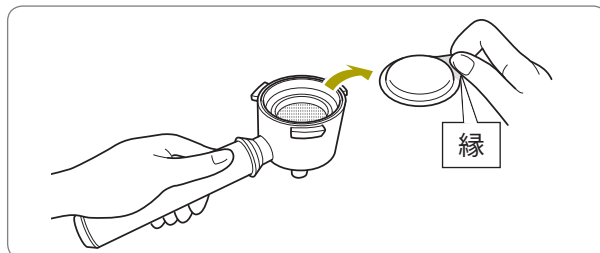
6 フィルターホルダーを取り外す



- ・ 金属部分は熱くなっているので触れない（やけどの原因）
- ・ 抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

7 カフェポッドを取り出す

紙の縁をつまんでカフェポッドを取り出します。



抽出圧力が強いので、給湯口にカフェポッドが張り付くことがあります。金属部分が冷えてから取り出してください。

一度抽出したカフェポッドは再使用できません。新しいカフェポッドをご使用ください。

8 電源スイッチを押して電源を切る

※ 電源を入れたままにしている場合、オートオフ機能（15 ページ）によって、設定された時間がくると自動で電源が切れます。

抽出量のカスタマイズ（定量設定）

☕、☕それぞれ抽出量をお好みでカスタマイズ（定量設定）できます。

① カップを出口の下に置く

② 設定したい抽出ボタンを数秒長押しする

抽出が始まり、押していないボタンが点滅します。

③ 抽出量がお好みの量になったら、ボタンを離す

抽出が止まり、押したボタンが高速点滅したら抽出量のカスタマイズが完了します。

次回以降は、設定した量が抽出されます。

初期設定に戻すにはプログラムリセット（15 ページ）してください。

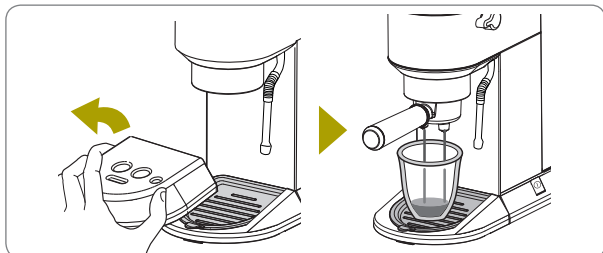
抽出量（目安）	初期設定	設定範囲
☕	30mL	15 ～ 90mL
☕	60mL	30 ～ 180mL

カプチーノの作りかた

抽出する前に「エスプレッソマシンの準備（湯煎する）」（9 ページ）をご覧ください。
スチームで牛乳を泡立て、エスプレッソに注ぐとカプチーノのできあがりです。

1 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめのカップに、エスプレッソ（30mL 目安）を抽出します。
高さのある容器を使う場合は、カップ受けとトレイを取り外し、ロンググラス用トレイの上に容器を置いて抽出します。



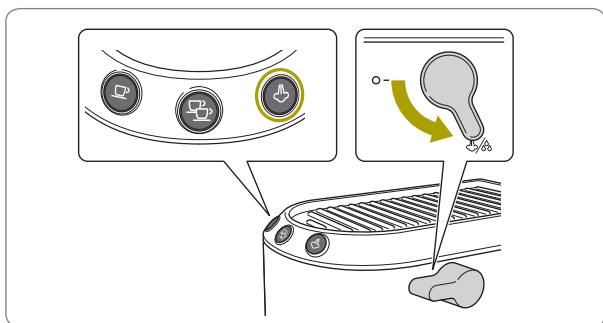
- コーヒー粉を使う場合（10 ページ）
- カフェポッドを使う場合（11 ページ）

2 ④を押す

④が点滅し、スチームの予熱が始まります。
スチームの予熱が完了すると、④が点灯します。

3 予熱が完了し④が点灯したら、水抜き用の容器をフロッサーの下に置き、スチームつまみを開く

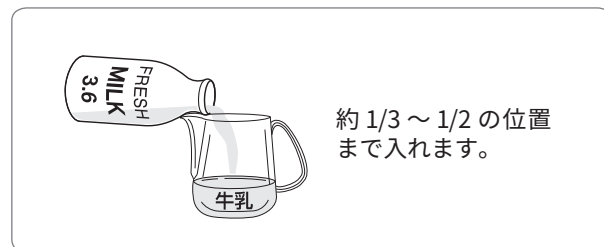
フロッサーからスチーム管内部の余分な水とスチームが出ます。



4 3～5 秒程度スチームを出し、スチームつまみを閉じる

5 牛乳をミルクジャグに入れる

成分無調整で乳脂肪分 3.0% 以上のよく冷えた新鮮な牛乳をお使いください。（5 ページ）

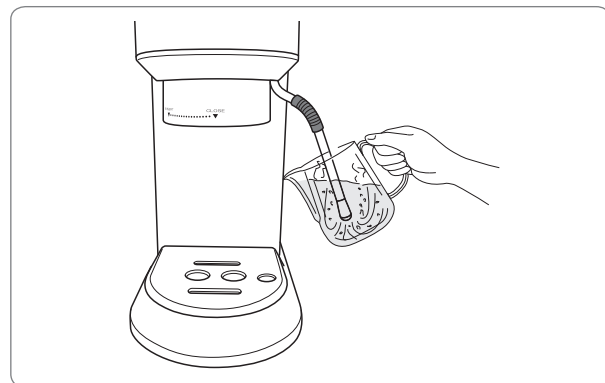


約 1/3 ～ 1/2 の位置
まで入れます。

1/2 以上入ると、あふれる場合があります。

6 フロッサーにミルクジャグを差し込み、スチームつまみを開く

スチームで牛乳を泡立てます。（13 ページ）



※ スチームは 60 秒以上出さないでください。
長時間使用すると安全装置が働き停止します。

7 牛乳が泡立ったらスチームつまみを閉じ、ミルクジャグをフロッサーから外す

ミルクジャグの側面が熱くて触っていただけなくなるくらいが目安です。



スチームを止める前にミルクジャグを
外さない（やけどの原因）

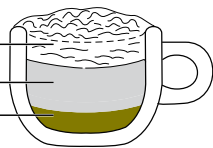
※ ④点灯後、30 秒間何も操作しないと抽出の準備に戻ります。スチームを使いたい場合は、再度④を押してください。

※ スチームをキャンセルするには⑤⑥④いずれかのボタンを押します。本体が熱くなり冷却が必要な場合は⑤⑥が点滅します。（13 ページ）

8 エスプレッソに泡立てた牛乳を注ぐ

抽出したエスプレッソに泡立てた牛乳（120 mL 目安）を注ぎます。

フォームミルク
スチームミルク
エスプレッソ



お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。2杯以上同時に作る場合は、先に杯数分のエスプレッソを抽出してから、牛乳を泡立てます。

冷却

スチーム使用後は本体が熱くなっているため、給湯して冷却します。この操作を行わないと、抽出の準備が完了するまで約 10 分かかる場合があります。

- ① フロッサーの下に大きめの容器を置き、 を押し、 が点滅したらスチームつまみを開く
経路に残っているスチームとお湯が出ます。



スチーム使用後はお湯の勢いが
増しますのでご注意ください。

- ② お湯が止まり、 が高速点滅したらスチームつまみを閉じる

が点灯に変わったらエスプレッソ抽出ができる状態です。

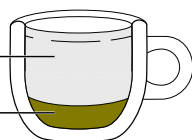
カプチーノを作り終わったら

フロッサーとスチーム管内部を洗浄します。(16 ページ)

カフェラテの作りかた

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェラテになります。

スチームミルク
エスプレッソ



エスプレッソ 30mL、スチームミルク 120mL が目安です。

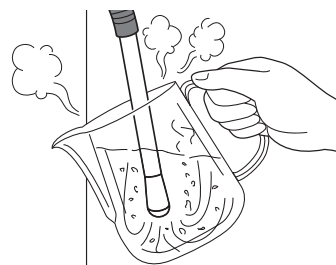
ヒント

ミルクを注ぐ際にスプーンなどで泡を押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。



上手に泡立てるには

- ① フロッサーの先端をミルクジャグの側面に寄せて泡立てる
- ② 牛乳のかさが増えてきたら、フロッサーがミルクジャグの中央にくるようにし、「キュルキュル」と音が鳴るところまで先端を牛乳に差し込む
泡と牛乳の境目を探すイメージです。



- ③ ミルクジャグの側面を手で触りながら泡立て、泡がミルクジャグからあふれる手前でスチームを止める

側面が触れられないくらい熱くなるまで（60 ～ 65℃）が目安です。







- ④ 台の上に濡れた布巾を敷き、その上でミルクジャグをトントンと上下に叩いて大きい泡を潰し、さらに円を描くようにミルクジャグを回す
きめ細かくクリーミーな泡ができあがります。



プログラムモード

本製品には、エスプレッソやカプチーノを作る「通常モード」と、設定の変更などを行う「プログラムモード」があります。

プログラムモードに入る



電源を入れ、が点灯した状態で、を10秒長押しするとプログラムモードに入ります。プログラムモードに入るとが左から順番に点滅します。各種設定を行うには、プログラムモードに入った状態でボタン操作を行ってください。

※以下の場合には通常モードに戻ります。

- ・各種設定が完了したとき
- ・15秒以上操作をしなかったとき

抽出温度の設定



エスプレッソを抽出するときのお湯の温度を3段階で設定できます。初期設定は「中」です。

- ①プログラムモードに入り、を押す
- ②設定したい抽出温度に応じたボタンを押す
が点滅し、設定が保存されます。

温度設定	
低	
中	
高	

水硬度の設定



お使いになる水の硬度を3段階で設定できます。初期設定は「軟水」です。

- ①プログラムモードに入り、を押す
- ②設定したい水硬度に応じたボタンを押す
が点滅し、設定が保存されます。

水硬度設定	
軟水	
中硬水	
硬水	

自動で電源が切れるまでの時間を設定する（オートオフ機能）

何も操作しない時間が続いたときに、自動で本体の電源が切れるまでの時間を3段階で設定できます。
初期設定は「9分」です。

- ①プログラムモードに入り、を押す
- ②設定したい時間に応じたボタンを押す
が点滅し、設定が保存されます。

時間設定	
9分	
30分	
3時間	


プログラムリセット

各種設定をリセットし初期設定に戻します。プログラムモードの設定のほか、カスタマイズした抽出量の設定もリセットされます。




初期設定

-  抽出量：約 30mL
-  抽出量：約 60mL
- 抽出温度：中
- 水 硬 度：軟水
- オートオフ：9分

- ①フロッサーの下に空の容器を置く



リセット操作を行う際にスチームつまみを開くため、フロッサーからお湯が出ることがあります。必ずフロッサーの下に容器を置いてから操作を行ってください。

- ②プログラムモードに入り、スチームつまみを開く
- ③を押す
3つのボタンが点滅し、設定がリセットされます。
- ④が点滅したらスチームつまみを閉じる
プログラムリセットが完了します。

お手入れ

いつも清潔な状態で使用するため、定期的にお手入れしてください。特に指示がない限り、電源プラグを抜いてからお手入れしてください。



- ・ベンジン、シンナー、アルコール、研磨剤、漂白剤は使用しない（傷、変色の原因）
- ・たわし類、メラミンスポンジは使用しない（傷の原因）
- ・食器洗い機、食器乾燥機は使用しない（変形、変色の原因）

水洗いできるものとできないもの

洗える



フィルターホルダー、フィルター

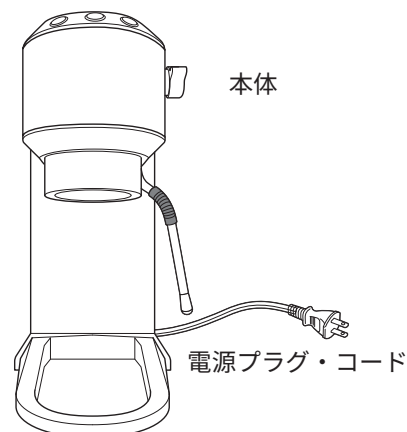


カップ受け、トレイ



水タンク

洗えない





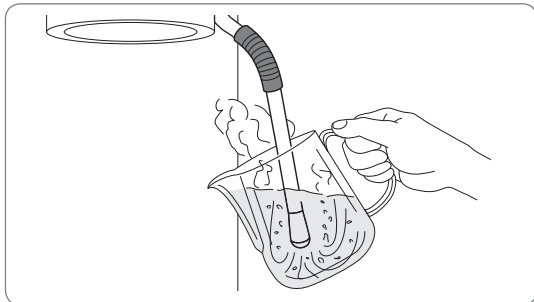
毎回使用後に行うお手入れ

フロッサー、スチーム管

牛乳を泡立てたらすぐに、フロッサーおよびスチーム管内部を洗浄してください。内部に付着している牛乳を排出し、牛乳が内部に残ったり固まったりするのを防ぎます。

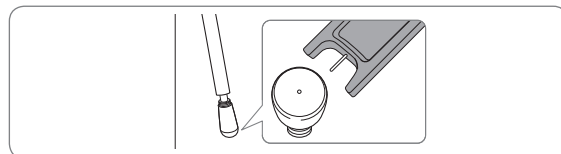
※衛生のため、牛乳を泡立てたら毎回必ず洗浄してください。

- ① ミルクジャグに半分ほど水を入れる
- ② を押す
- ③ ミルクジャグにフロッサーを差し込む
- ④ が点灯したらスチームつまみを開き、スチームを出す



- ⑤ 数秒したら、スチームつまみを閉じる

フロッサーの穴が詰まらないように、フロッサーが冷めたらフロッサークリーニングピンで穴をお手入れします。



※ピンが入りづらい場合は角度を変えて入れてください。無理に差し込むとピンが折れてケガの原因となります。フロッサーの先端は回して取り外せます。



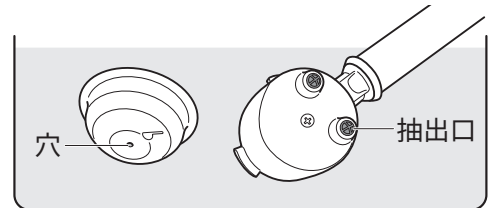
針先注意（けがの原因）

- ⑥ フロッサーを布巾で拭く

その日の最終使用後に行うお手入れ

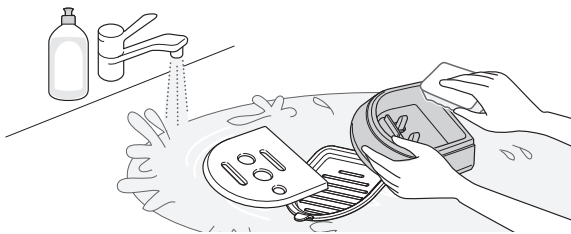
フィルター、フィルターホルダー

フィルターはフィルターホルダーから取り外します。(7 ページ)
流水でよくすすぎます。汚れや目詰まりがある場合はぬるま湯に浸け、ブラシや爪楊枝でフィルターの穴や抽出口の通りをよくします。
※金属臭を抑えるコーヒーの油分が落ちるので洗剤は使用しないでください。
※フィルター固定金具を紛失しないようご注意ください。
※汚れが気になる場合はゴムパッキンのタブを引っ張りフィルター部を外して、それぞれ水洗いしてください。(月に1回程度)



カップ受け、トレイ

本体から外して、スポンジなどで水洗いし、乾いたら本体に戻します。



水タンク




- ① 水タンクを外し、中の水を捨てる
- ② 水タンクに水道水を入れ、軽くすすいでから水を捨てる
- ③ 水タンクの外側の水気を布巾で拭き取り、乾燥させる

※本体の水タンク受け部に水がたまる場合がありますので、定期的に拭き取ってください。

必要なときに行うお手入れ

給湯口

- ① 水道水を入れた水タンクをセットする
水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。
- ② フィルターホルダーを取り外す
- ③ 大きめの容器を給湯口の下に置く
- ④ 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

- ⑤   が点灯したら  ボタンを押す
給湯口からお湯が出ます。

- ⑥ お湯が止まったら容器のお湯を捨て、本体が冷めた後、給湯口周辺に付着したコーヒー粉を、固く絞った濡れ布巾で拭き取る



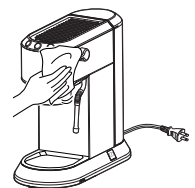
ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は柔らかいブラシで取り除きます。

本体表面、電源プラグ・コード

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の食器用洗剤をつけた布で拭いてから、固く絞った濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ってください。

※電源プラグをコンセントから抜いてください。

※水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしないでください。




1 週間使用しなかった場合は

お使いになる前に内部洗浄をおすすめします。(8 ページ)

お手入れ（つづき）

石灰（白い付着物）を除去する

ご使用にともない、水の石灰質が徐々に内部管などに付着します。石灰が付着した状態で使用を続けると、故障の原因になります。

石灰の除去が必要な時期になると、がオレンジ色に点灯してお知らせします。以下の手順で、石灰の除去を行ってください。

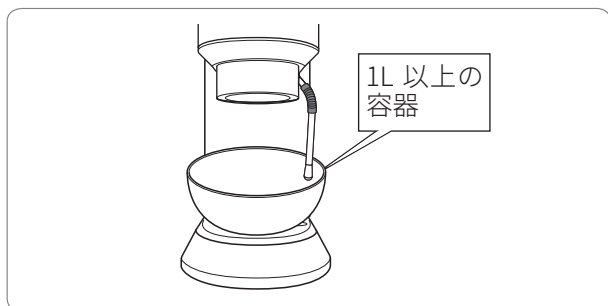
石灰の除去作業（所要時間 25 分程度）は中断できません。時間の余裕をもって行ってください。

1. 準備する

- ① 水タンクを空にして除石灰剤 1 本分 (100mL) と水を「MAX」の目盛りまで入れ、本体にセットする

フィルターホルダーが取り付けられている場合は、取り外してください。

- ② 容量 1L 以上の容器を給湯口とフロッサーの下に置く




2. 洗浄する

- ① 電源を入れ、  が点灯したら、 を 10 秒長押しする

3つのボタンが左から順番に点滅します。

- ② スチームつまみを開き、 を押す

 がオレンジ色に点滅し、フロッサーからお湯が出ます。

- ③ 洗浄中にスチームつまみを 2～3 回開閉する


洗浄中は自動でフロッサーからお湯が出たり止まったりします。スチームつまみを開閉し、給湯口からも少量のお湯を出してください。約 15 分後、お湯が自動で停止します。

3. すすぐ

- ① お湯が止まったら、スチームつまみを閉じ、容器のお湯を捨てる

- ② 水タンクを外して水でよくすすぎ「MAX」の目盛りまで新しい水を入れて本体に取り付ける

除石灰剤は入れないでください。




- ③ 給湯口とフロッサーの下に容器を置きスチームつまみを開き、 を押す

フロッサーからお湯が出ます。

- ④ すすぎ中にスチームつまみを 2～3 回開閉する

すすぎ中にスチームつまみを開閉し、給湯口からも少量のお湯を出してください。約 5 分後、お湯が自動で停止します。

- ⑤ ①～④の手順をもう一度行い、お湯が止まったらスチームつまみを閉じる

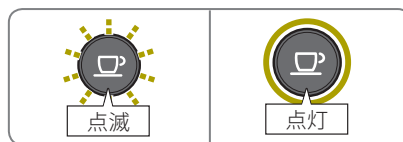
 の点滅が消え、石灰の除去が完了し、  が点滅します。

- ⑥ 水タンクに水を入れ、本体に取り付ける

ランプ表示一覧

ランプの点灯や点滅の意味と対処方法を説明します。

● 右図は下表のイラストにあるランプの「点滅」と「点灯」の見分けかたです。



ランプ	考えられる原因	対処のしかた
	予熱中	予熱が完了しランプが点灯するまでお待ちください。(12 ページ)
	スチームつまみが開いている	スチームつまみを閉じてください。
	本体が熱くなっている	本体を冷却してください。(13 ページ)
 <p>すべてのランプが高速点滅</p>	水タンクの水が不足している	水タンクに水を入れ、「カチッ」と音がするまで本体にしっかり押し込んでください。
	水タンクが正しく取り付けられていない	
	フィルターが詰まっている	フィルターをお手入れしてください。(17 ページ)
	予熱中	予熱が完了しランプが点灯するまでお待ちください。(12 ページ)
 <p>オレンジ色で点灯</p>	石灰の除去が必要になった	石灰の除去を行ってください。(18 ページ)
 <p>すべてのランプが点滅</p>	室温が低い場所で使用している	室温が低くない場所で使用してください。(4 ページ)
	正常な状態ではありません。電源を切り、直ちに使用を中止してください。	電源プラグを抜き、当社へご連絡ください。(22 ページ)

故障かな？

症状	原因	対処方法
エスプレッソがぬるい	エスプレッソの温度は67～70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べてぬるく感じるがありますが、異常ではありません。湯煎をしたり抽出温度を高温に設定してください。（14 ページ）	
抽出が遅い 抽出されない	水タンクに水が入っていない	水を入れた水タンクを「カチッ」と音がするまで本体にしっかり押し込んでください。
	水タンクが正しく取り付けられていない	
	給湯口、フィルターが目詰まりしている	給湯口またはフィルターをお手入れしてください。（17 ページ）
	コーヒー粉の量が多すぎる	コーヒー粉の量を減らしてください。
	適切なコーヒー粉を使用していない	新鮮なエスプレッソ用の粉（極細挽きから細挽き）を使用してください。
エスプレッソがクリーミーでない （クレマがない／少ない） 抽出が早すぎる	コーヒー粉の量が少なすぎる	コーヒー粉の量を目安位置まで増やしてください。
	適切なコーヒー粉を使用していない	新鮮なエスプレッソ用の粉（極細挽きから細挽き）を使用してください。
給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所から、お湯がもれる	フィルターホルダーが給湯口にしっかり取り付けられていない	フィルターホルダーを給湯口にしっかり取り付けてください。（7 ページ）
	給湯口、フィルター、フィルターホルダーが目詰まりしている	給湯口、フィルター、フィルターホルダーをお手入れしてください。（17 ページ）
	給湯口のゴムパッキンが劣化しているまたは汚れている	ゴムパッキンや接合部をお手入れしてください。（17 ページ）
	フィルターの縁にコーヒー粉が付いた状態で、給湯口に取り付けた	取り付ける前にフィルターの縁に付いたコーヒー粉を払い落としてください。
	フィルターに入れたコーヒー粉が詰まりすぎている	タンパーで押し詰める力を弱めてください。
	コーヒー粉の量が多すぎる	コーヒー粉の量を減らしてください。
フィルターホルダーが取り付けられない	コーヒー粉の量が多すぎる	コーヒー粉の量を減らしてください。
大きな音がしてエスプレッソまたはお湯が出ない	本体の水経路に空気が入っている	給湯口からお湯を出してください。（9 ページ）
スチームつまみを開いてもスチームが出ない	☑を押していない	☑を押してください。（12 ページ）
	☑を押してから、30 秒経過した	再度☑を押してください。（12 ページ）
	水タンクに水が入っていない	水タンクに水を入れてください。
	フロッサーの穴が詰まっている	フロッサーをお手入れしてください。（16 ページ）
スチームが水っぽい	予熱が完了していない	☑を押して、点灯してからスチームつまみを開いてください。
	スチーム管に水が残っている	スチームを出す前に、スチームつまみを開いてスチーム管の中の水を出してください。
フィルターホルダーを固定したとき、柄の向きが本体の中心にこない	本体の前方でしっかり固定できれば、完全に中心ではなくても適切な抽出位置になっています。無理な力をかけないでください。（破損の原因）	

おいしいエスプレッソができない？

思うようにおいしいエスプレッソ／カプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。
※エスプレッソ 1 杯分：約 30mL、抽出時間：約 20 秒を基準としています。

症状		原因	対処方法
エスプレッソ	白っぽいクレマで、 すぐに消える Ⅱ 抽出が不十分 抽出時間が短い	フィルターに入れたコーヒー粉の押し詰め具合が弱い	タンパーで押し詰める力をやや強くしてください。
		コーヒー粉の量が少ない	コーヒー粉の量を増やしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が粗い	挽き具合の細かいコーヒー粉を使ってください。
		コーヒー粉が古い、適切ではない	新鮮で適切なコーヒー粉を使ってください。(5 ページ)
	濃い茶色のクレマで、 層が薄い Ⅱ 抽出のしすぎ 抽出時間がかかる	フィルターに入れたコーヒー粉を押し詰めすぎた	タンパーで押し詰める力を弱くしてください。
		コーヒー粉の量が多すぎる	コーヒー粉の量を減らしてください。
		給湯口またはフィルターが目詰まりしている	給湯口またはフィルターをお手入れしてください。
		フィルターホルダーが目詰まりしている	フィルターホルダーをお手入れしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が細かい	挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
		コーヒー粉が適切ではない	適切なコーヒー粉を使ってください。(5 ページ)
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い Ⅱ フォームミルクのできが悪い	鮮度、温度、種類が不適当な牛乳を使っている	新鮮で冷えた成分無調整、乳脂肪分 3.0% 以上の牛乳を使ってください。
		スチーム管、フロッサーが目詰まりしている	スチーム管、フロッサーをお手入れしてください。
		牛乳を加熱しすぎた	60 ～ 65℃を目安に泡立ててください。
		水経路に石灰が入っている	石灰の除去を行ってください。

故障かな？
仕様

仕様

製品名称		デロンギ デディカ アルテ エスプレッソ・カプチーノメーカー
型式番号		EC885J
定 格	電圧／周波数	100V ／ 50-60Hz
	消費電力	1300W
外形寸法（約）		幅 150 × 奥行 330 × 高さ 305（mm）
質量（約）		4kg
水タンク容量		1.0L（MAX の目盛り）
コーヒー抽出量		1 杯抽出ボタン：初期設定 約 30 m L（設定範囲 約 15 ～ 90 m L）
		2 杯抽出ボタン：初期設定 約 60 m L（設定範囲 約 30 ～ 180 m L）

※ 待機電力は約 0.5W 以下です。

別 売 品

● コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）
[型番：DLSC200]

● コーヒーマシン用除石灰剤（500mL ボトル）
[型番：DLSC500]

● エコマルチクリーン [型番：DLSC550]
※ フロッサーに付着した乳成分の除去に
最適な洗剤

● ステンレス製ミルクジャグ（350mL）
[型番：DLSC060]

お求め方法 ▶ お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。
オンラインショップ URL ▶ <http://shop-casa-delonghi.com>

アフターサービス

1) 使用中に異常（★）が生じた場合

ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、「ランプ表示一覧」「故障かな?」（19 ページ）で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社(下記)にご相談ください。

- ――― ★以下のような場合には、点検および修理が必要です ―――
- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| ・使用中、電源プラグ・コード、コンセントが異常に熱くなる | ・電源プラグ・コードが変形、破損している |
| ・本体に水などの液体をこぼした | ・本体に強い衝撃を与えた |
| | ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない |

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に

1. お買い上げ日 2. 製品名と型式番号 3. 故障の状況を連絡のうえ、修理を依頼してください。

※修理品の送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記載したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。

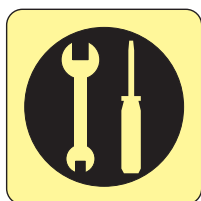
※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります（補修用性能部品保有期間内）。

3) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。

※補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4) まごころ点検について



保証期間（1 年）が過ぎて、少しでも気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、下記までお問い合わせください。

5) 再資源化システムについて

ご不要になった製品は、当社が費用を負担し、素材ごとに分別、再資源化いたします。



送料について：送料はお客様のご負担（元払い）となります。あらかじめご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※修理や点検と区別するため、外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または下記までお問い合わせください。

デロンギ お客様サポートセンター

（受付時間 ▶ 土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 18:00）

Tel.0120-804-280 / Fax.0120-956-020

〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

ホームページでのお問い合わせ（URL） <https://www.delonghi.co.jp/inquiry/>

保証書

ご販売店さまへ、※印欄は必ずご記入ください。

持込修理

製品名：デロンギ デディカ アルテ エスプレッソ・カプチーノメーカー			
型式番号：EC885J			
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： _____	印
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
※お買い上げ日： _____ 年 _____ 月 _____ 日		保証期間：お買い上げ日より1年間	保証対象：本体

見本

保証規定

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容の範囲で無料修理を行うことをお約束するものです。

- お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、本書と購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）をご準備の上、下記までご連絡ください。お買い上げ販売店独自の保証やその他サービスがある場合は販売店へご相談ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入しているお買い上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様のご負担となりますので、ご了承ください。
 - イ. 本書のご提示がない場合
 - ロ. 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障・損傷
 - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・損傷
 - ニ. 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧、周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
 - ホ. 一般家庭用以外（例えば業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷
 - ヘ. 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、あるいは字句を書き換えられた場合

ト. 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合

チ. 付属品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 故障によりお買い上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
 - この保証書は、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、下記にお問い合わせください。
 - 補修用性能部品の保有期間につきましては取扱説明書「アフターサービス」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

デロンギ・ジャパン株式会社

TEL.0120-804-280 〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地、営業時間は変更することがありますのでご了承ください。

