

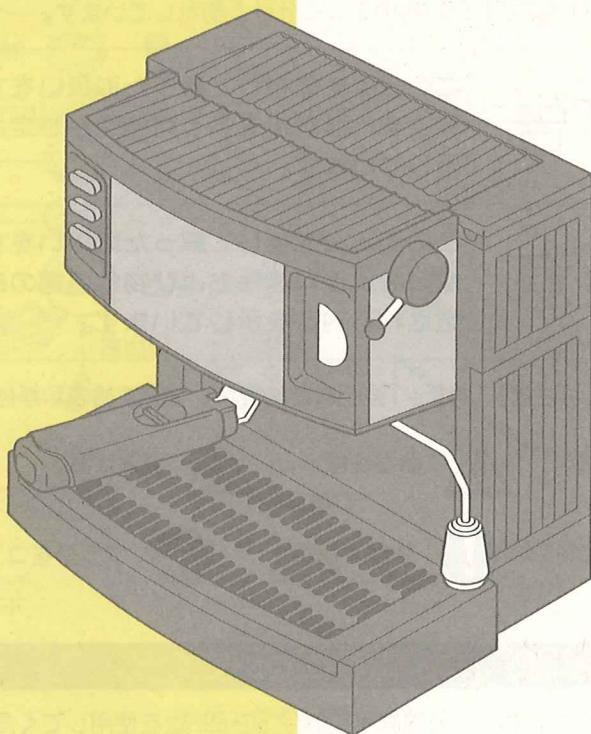
DeLonghi

(伊)デロンギ社製

取扱説明書

エスプレッソ／カプチーノ
メーカー BAR39

カフェ・グランデ



このたびは、エスプレッソ／カプチーノ・メーカー「カフェ・グランデ」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。

製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みの後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

- ・安全上の注意 1 ~ 3
- ・仕様 3
- ・各部の名称とはたらき 4
- ・エスプレッソの作り方 5 ~ 6
- ・カプチーノの作り方 7
- ・給湯／蒸気の使い方 8
- ・お手入れのしかた 8
- ・アフターサービス 裏面

安全上の注意

- ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までよくお読みください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するためのものです。いずれも、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- 注意事項は、誤った取扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の二つに分け、明示しています。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重症を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

- 各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。



：発火注意



：感電注意



：高温注意



：禁止行為



：分解禁止



：強制／指示



：プラグをコンセントから抜く

電源について



警告

- ・電源は、一般家庭用100V／50・60Hzを使用してください。
- ・電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とってください。



注意

- ・使用中に、ブレーカー(分電盤内の配線遮断器)が落ちる場合は、電力会社にご相談ください。



コンセント、プラグについて

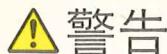


警告

- ・コンセントは、本製品だけ(単独)でご使用ください。
- ・二口コンセントの場合は、片方の差込み口を空けたままでご使用ください。



コンセント、プラグについて



警告

- ・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。タコ足配線もお止めください。
- ・プラグは、根元までしっかりと差し込んでください。また、差込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

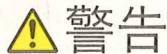


注意

- ・プラグを抜くときは電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
- ・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。



電源コードについて



警告



- ・使用中に電源コードおよびプラグが異常に熱くなる場合は、ただちに使用を中止して、お求めの販売店か弊社サービスセンター(裏面参照)にご相談ください。



注意



- ・電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷をつけないように大切に扱ってください。



使用上について



警告

- ・熱湯および蒸気を使用しますので、ヤケド等に十分に注意してください。
- ・使用中および使用後すぐ、スチーム管やフィルター部分に触れないでください。
- ・コーヒー抽出中は、絶対にフィルター・ホルダーを外さないでください。
- ・給湯／蒸気を利用する際は、使用前に必ずスチーム・レバーを元の位置(=閉じる位置)にしてください。
- ・フィルター・ホルダーを給湯口に取り付ける際は、正しく、しっかりと固定してください。
- ・空だきに注意してください。使用中もタンクの水量を必ずチェックしてください。
- ・万一、異常が生じた場合は、ただちに全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜き、使用を中止してください。



注意



- ・本製品は、コーヒー抽出、給湯、蒸気での加熱など、家事専用ですので、屋外や他の用途で使用しないでください。
- ・使用後は、必ずボイラーおよびタンクに残った水／お湯を排出してください。

使用上について

⚠ 注意

- ・使用後は、スチーム・レバーを元の位置に戻し、必ず全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。
- ・水や湿気の多い場所での使用は、お止めください。
- ・近くに小さなお子様がいるときは、注意してください。
- ・犬や猫など、ペットに注意してください。



お手入れについて

⚠ 警告

- ・お手入れをするときは、必ずプラグをコンセントから抜き、本体および各部分が冷えてから行ってください。



⚠ 注意

- ・本体および電源コード／プラグは水洗いしないでください。
- ・クレンザー、シンナー、金だわし等は使用しないでください。
- ・自分で分解したり、修理／改造などしないでください。

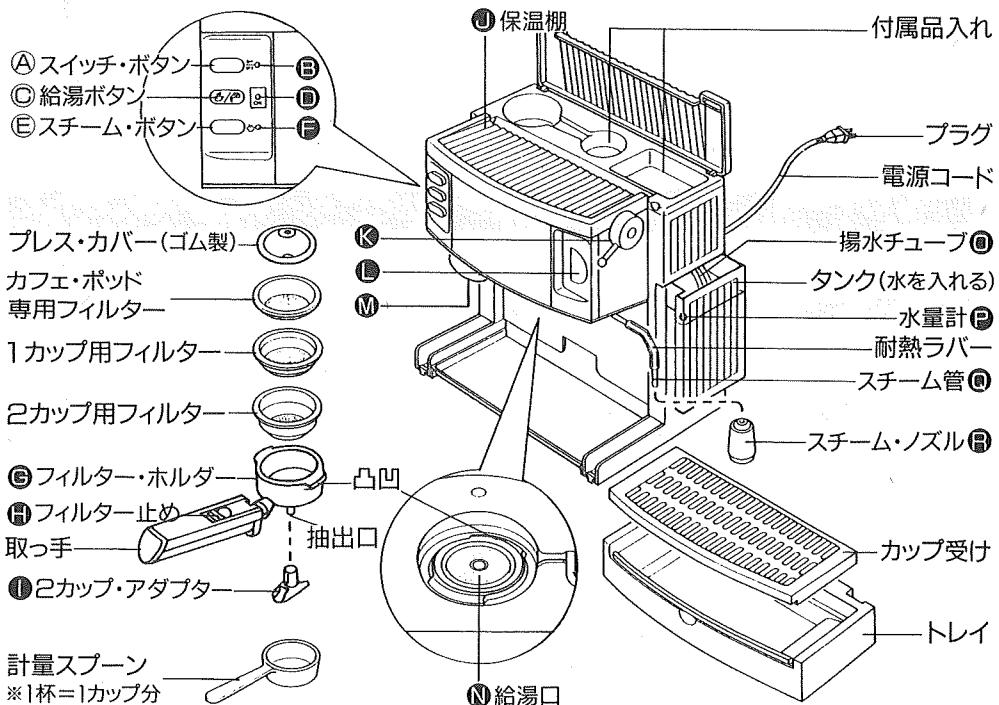


仕様

製品名称／型式番号	カフェ・グランデ／BAR 39
電圧／周波数	AC-100V／50・60Hz
消費電力／ポンプ圧	1000W／～15気圧
外形寸法／重さ	幅215×奥行300×高さ285mm／5.3kg（本体のみ）
タンクの容量	最大1.3L
電源コードの長さ	2m
付属品	フィルター×3、プレス・カバー、計量スプーン フィルター・ホルダー、2カップ・アダプター スチーム・ノズル（※スチーム管に装着済み） エスプレッソメーカー用カフェ・ポッド（お試し用）

●デロンギ エスプレッソメーカー用カフェ・ポッドのお求めは、販売店または別紙の申込書をご利用ください。

各部の名称とはたらき



- Ⓐ④スイッチ・ボタン
凸凹式の電源スイッチ。
凹=ON／凸=OFF
 - Ⓑ⑤スイッチ・ランプ
スイッチを入れる (ON) と、
点灯する。
 - Ⓒ⑥給湯ボタン
コーヒーをつくる／熱湯を使
う場合に用いる。
 - Ⓓ⑦OKランプ
給湯およびスチーム・ボタン
を押し、熱湯／蒸気の準備が
できたら、点灯する。
 - Ⓔ⑧スチーム・ボタン
蒸氣で牛乳を泡立てる／スー
ブなどを熱する場合に用いる。
 - Ⓕ⑨スチーム・ランプ
スチーム・ボタンを押すと、
点灯する。
 - Ⓖ⑩フィルター・ホルダー
フィルターとコーヒーまたは
イリイ・カフェ・ポッドをセッ
トし、給湯口に取り付ける。
 - Ⓗ⑪フィルター止め
コーヒーかすを捨てるとき、
取っ手部分から起こし、フィ
ルターが落ちないように押さ
える。
 - Ⓘ⑫己カップ・アダプター
一度に己カップ入れる場合に
抽出口に取り付ける。
 - Ⓛ⑬保温棚
保温や湯煎したカップの水切
りに利用できる。
 - Ⓜ⑭スチーム・レバー
OKランプ点灯後、下方向に
回すと、スチーム管から蒸氣
および熱湯が出る。使用後は
必ず、元の位置に戻すこと。
 - Ⓛ⑮圧力計
コーヒー抽出時の圧力を表示
する。→コーヒー濃度の目安
 - Ⓜ⑯プレッサー
フィルターに詰めたコーヒ
ー粉を、押して平らにする。
 - Ⓝ⑰給湯口
圧力でお湯が吹き出す。
 - Ⓞ⑱揚水チューブ(2本)
タンクの水をボイラーに吸い
上げる。
 - Ⓟ⑲水量計
黄色の浮きが、水量を示す。
 - Ⓡ⑳スチーム管
熱湯および蒸氣が出てくる。
 - Ⓛ⑳スチーム・ノズル
蒸氣を使うとき、スチーム管
に取り付ける。(ネジ込み式)

初めて使用する際は、必ず 内部洗浄 をしてください。

本製品を初めて使用する際は、必ず、本体内部のボイラーおよび給湯配管の洗浄をしてください。

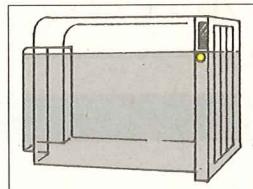
※排水(熱湯)を受けるカップ等を、給湯口およびスチーム管の下にご用意ください。

- ①タンクに水を一杯に入れ、本体に戻す（※揚水チューブをタンクに入れる）
- ②プラグを壁面コンセントに直に差し込み、スイッチ・ボタンを押す（ランプ点灯）
- ③給湯ボタンを押し、給湯口からお湯が出てきたら、給湯ボタンを押して止める
- ④しばらくしてOKランプが点灯したら、再度、給湯ボタンを押す（お湯が出る）
- ⑤15～20秒ほどしたら、スチーム・レバーを下に回す（スチーム管からお湯が出る）
- ⑥10秒ほどしたら、給湯ボタンを押し、スチーム・レバーを元に戻す（お湯が止まる）
- ⑦あとは、④⑤⑥を5～6回繰り返す（※洗浄中、タンクの水量に注意！）

エスプレッソの作り方

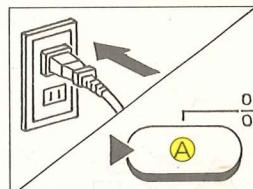
1 タンクに水を入れる

新鮮な水を満タンにして、本体に戻します。この時、必ず揚水チューブ(2本)をタンクに入れてください。



2 電源を接続し、スイッチを入れる

プラグを壁面コンセントに直に差し込み、スイッチ・ボタンを押します。スイッチ・ランプ点灯。



3 使用するカップとフィルターを湯煎する

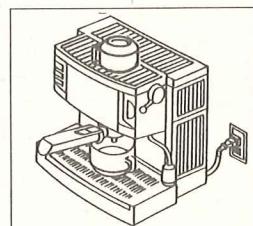
今回使用するフィルターをフィルター・ホルダーにセットし、給湯口に取り付けます。→右頁の⑤を参照ください。
カップは、出口の下に置いてください。

【湯煎の手順】

- ①OKランプが点灯したら、給湯ボタンを押す（給湯口からお湯が出る）
- ②カップが一杯になったら、給湯ボタンを押して、お湯を止める
- ③フィルター・ホルダーを取り外し、フィルターとカップの水切り（※）をする

※トレイは浅いので、カップ等のお湯を流さないでください。

4へ続く↗



4 フィルターにコーヒーを詰める

フィルター・ホルダーに湯煎したフィルターをセットし、適量のコーヒー粉(※)を入れます。計量スプーンの底で敷き詰めた後、プレッサーで押して平らにし、プレス・カバーをのせます。※エスプレッソ用に細挽きした豆を使う。

★デロンギ エスプレッソメーカー用カフェ・ポッドを使う場合

フィルター・ホルダーに専用フィルターをセットします。ポッドに裏表はありませんが、紙の端(凸部)を取っ手に向くようにのせ、給湯口に取り付けます。

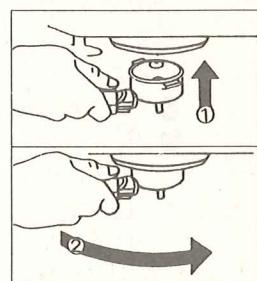
※ポッドは、一度に1個(=1カップ分)しか使えません。

※他社のポッド(類似品)は、使用できません。



5 フィルター・ホルダーを給湯口に取り付ける

フィルター・ホルダーの連結部凸が給湯口の凹に合う様に、取っ手を左側にして、下から押し込みます。次に、取っ手を右に回して、しっかりと固定します。そして、抽出口の下に湯煎したカップを置きます。

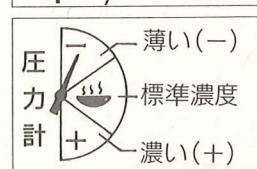


6 コーヒーを抽出する

OKランプが点灯したら、給湯ボタンを押します。適温のお湯が給湯口から吹き出て、短時間(約20秒)でコーヒーを抽出します。止めるときは、給湯ボタンを押します。

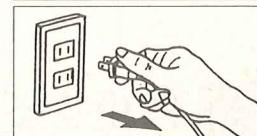
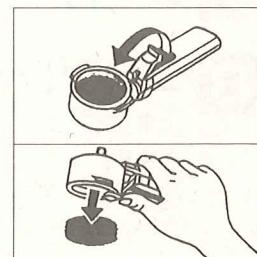
※湯温が下がると、OKランプが消えます。

お好みのテーストに近づけるには、1) 粉の量 2) 挽き方
3) フィルターへの詰め具合——を工夫してください。



* 停止する

- ①抽出を終えた後、フィルター・ホルダーを給湯口から外し、フィルター内のコーヒーかすを捨てる。この時、取っ手のフィルター止めを起こし、フィルターを押さえる
- ②タンクの水を捨て、ボイラーの残り湯は給湯ボタンで排出する
- ③排出後、全てのボタンを切り、プラグをコンセントから抜く



カプチーノの作り方

*先ず、エスプレッソの作り方(前頁)をお読みください。

1～5 エスプレッソの作り方 **1～5** を参照してください。

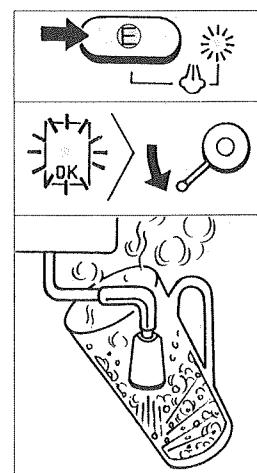
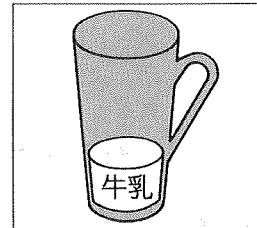
6 牛乳を泡立てる (蒸気で泡立てる)

- ・牛乳は、新鮮で冷えたものを使用します。
- ・泡立て用の器は、口径が小さく、深めのもの(金属製)が最適です。
- ・牛乳は、容器の $\frac{1}{3}$ まで入れます。これ以上入れると溢れる場合があります。

【泡立て手順】

*スチーム・ノズル(ネジ込み式)を、スチーム管の先に取り付けてください。

- ①スチーム・ボタンを押す(入る)
- ②OKランプが点灯したら、スチーム・ノズルを牛乳に漬け、スチーム・レバーを下に回す(ノズルからの蒸気で泡立つ)
※OKランプが消えた状態でレバーを回すと、水気の多い蒸気が出ますので、ご注意ください。
→泡立ちをよくするには、ノズルを牛乳の表面で動かす!
- ③泡ができたら、レバーを元に戻し、ノズルを牛乳から抜く
- ④スチーム・ボタンを押す(切る)
- ⑤ノズルは、牛乳が乾かないうちに、水洗いしてください。
ノズルの孔が詰った場合は、必ず針などを使って通りをよくしてください。



7 コーヒーを抽出する エスプレッソの作り方 **6** を参照してください。

8 エスプレッソに泡を盛る

出来立てのエスプレッソに、先程作った泡／牛乳を適量注ぎます。

- ・注ぐ前に、容器を回し、泡と牛乳を良く混ぜ合わせてください。より一層、クリーミィなカプチーノが楽しめます。



***** 停止する エスプレッソの作り方 ***** を参照してください。

給湯／蒸気の使い方

●給湯(お湯)は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどをつくるときに利用できます。

スイッチ・ボタンを押す

OKランプ点灯

給湯ボタンを押す

スチーム・レバー
を下に回す



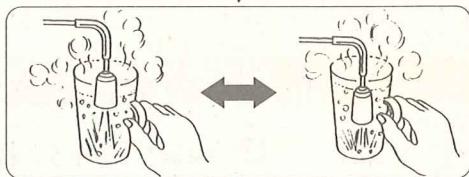
●蒸気は、牛乳やスープなど(液体)の温めに利用できます。スチーム管の先には、ノズルを取り付けてください。

スイッチ・ボタンを押す

スチーム・ボタンを押す

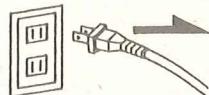
OKランプ点灯

スチーム・レバーを下に回す



お手入れのしかた

・お手入れをする際は、必ず電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。



・本体および電源コード／プラグは、絶対に水に漬けないでください。

本体、電源コード／プラグ

かたく絞った濡れ布きんでふいてください。ひどい汚れの場合は、台所用中性洗剤をつけた布でふき、次に、絞った濡れ布きんで洗剤をふき取ります。

付属品

台所用中性洗剤で、水洗いします。
※ノズルは、毎回、お手入れをしてください。孔は、針などを使い、通りをよくしてください。

石灰の除去

長年使っていると、ボイラ(給湯口)やスチーム管などに石灰が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、年に1度、石灰の除去を行なってください。
【石灰除去のしかた】

①タンクの水(満タン=1.3L)に大さじ3杯分の酢を加え、水量が最低になるまで、給湯口およびスチーム管から給湯する

②今度はタンクに真水を入れ(満タン)、酢のニオイが消えるまで給湯する