



(伊)デロンギ社製

ご使用の前に、必ずお読みください。

取扱説明書

デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー Mod. EC650

この度は、デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー「EC650」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ご使用していただくため、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。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。



目 次


| | | | |
|-------------------------|------|------------------------|-------|
| 安全上の注意 | 1～3 | カプチーノの作り方 | 12～13 |
| 仕様 | 3 | 美味しいエスプレッソ/カプチーノができない? | 14 |
| 各部の名称とはたらき | 4 | お手入れのしかた | 15～16 |
| 内部の洗浄 | 5～6 | 石灰分の除去 | 16 |
| エスプレッソの抽出(I):カフェ・ポッドを使う | 7～8 | 用途別の操作手順 | 17 |
| エスプレッソの抽出(II):コーヒー粉を使う | 9～11 | 故障かな? | 18 |
| エスプレッソ抽出の基本 | 11 | アフターサービス | 裏表紙 |

安全上の注意

ご使用の前に、必ずお読みください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
2. 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ものです。
3. 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」と「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、人が死亡または重傷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。

4. 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

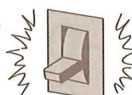
・ 電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とってください。

15A 125V



注意

・ 電源は、一般家庭用100V／50・60Hzをご使用ください。
・ 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、お近くの電力会社にご相談ください。



コンセントについて



警告

・ コンセントは、本製品だけ（単独）で使用してください。
また、差し込み口が二つあるコンセントの場合は、片方の差し込み口を空のままでご使用ください。
・ 延長コードやタップ、ソケット等は、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。



注意

・ 差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

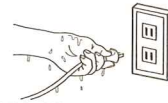


プラグについて



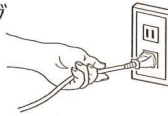
警告

- 濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。



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。
- プラグは、根元までしっかりと差し込んでください。



電源コードについて



警告

- 破損した電源コード／プラグは、絶対に使用しないでください。
- 使用中、電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までご相談ください。



注意

- 電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように、大切に扱ってください。
- 使用中は、電源コードが本体に触れないようにしてください。



使用上の注意：お湯や蒸気について



警告

- 給湯口やカプチャーノ・ノズルから出てくるお湯や蒸気は高温ですので、ヤケドにご注意ください。
- 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。



注意

- 給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分は、使用中および使用後しばらくは熱いので、触れないでください。



使用上の注意



警告

- 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。
- 使用中はタンク内の水量をチェックし、空だきに注意してください。
- 万一、異常が発生した場合は、直ちに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。



注意

- 本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て／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。
- 使用しないときは、全てのスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- 水がかかったり、湿気の多い場所での使用は、お止めください。
- 使用中は、ボイラーがある本体左側が熱くなりますので、触れないでください。
- 使用後は、必ずボイラーおよび給水タンク、ミルクタンクを空にしてください。



使用上の注意



注意

- ・使用中は、決してその場を離れないでください。また、近くに小さなお子様やペット(犬や猫など)がいる時は、特に注意してください。
- ・他製品の部品や付属品等を組み合わせて使用しないでください。故障や事故の原因になります。



お手入れについて



警告

- ・お手入れをする前に、必ずプラグをコンセントから抜き、本体や各部が冷えてから、行ってください。



注意

- ・本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
- ・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわし等は、使用しないでください。
- ・ご自分で分解したり、修理／改造をしないでください。



仕様

| | | |
|---------------|---------|----------------------------------|
| 製品名称／型式番号 | | エスプレッソ・カプチーノメーカー／EC650 |
| 電 圧 / 周 波 数 | | AC-100V／50・60Hz |
| 消費電力／ポンプ圧 | | 1500W／～15気圧 |
| 外 形 寸 法 | | 幅285×奥行225×高さ330mm |
| 重 さ | | 5.9kg(本体のみ)／カフェ・ポッド用ホルダー装着時6.1kg |
| 給 水 タンク の 容 量 | | 最大1.3 L |
| ミルクタンクの容量 | | MAX(最大)250cc |
| 材 質 | 本 体 | ABS樹脂／スチール鋼板 |
| | 水 タンク | SAN |
| | ボ イ ラ ー | ステンレス・スチール |
| 電 源 コード の 長 さ | | 2m |

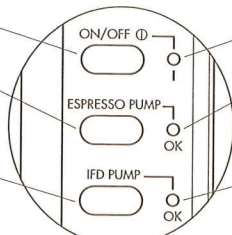
付 属 品

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <p>カフェ・ポッド用</p> <p>お試し用 カフェ・ポッド</p> <p>カフェ・ポッド専用 フィルター</p> <p>フレーム (パネ式)</p> <p>ハンドル</p> <p>ゴムパッキン 保護用グリース を事前に洗い 流してください。</p> <p>抽出口 (2ヶ所)</p> <p>カフェ・ポッド用フィルターホルダー</p> | | <p>コーヒー粉用</p> <p>1カップ用フィルター (コーヒー粉専用)</p> <p>2カップ用フィルター (コーヒー粉専用)</p> <p>フィルター止め</p> <p>ハンドル</p> <p>抽出口 (2ヶ所)</p> <p>コーヒー粉用フィルターホルダー</p> | <p>●計量スプーン</p> <p>●IFD掃除ブラシ</p> <p>同梱品 カフェ・ポッド収集袋 (1枚)</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|

各部の名称とはたらき

〈スイッチ部〉

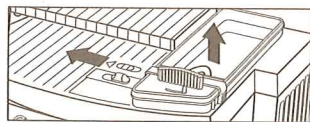
- **A スイッチ・ボタン**
凸(=OFF)／凹(=ON)式の電源スイッチ。
- **C コーヒー抽出ボタン (ESPRESSO PUMP)**
コーヒーを抽出するときに押す→給湯口から、お湯が出る。
- **E カプチーノ・ボタン (IFD PUMP)**
牛乳を泡立てるときに押す→カプチーノ・ノズルから、泡／温かい牛乳が出る。



- **B スイッチ・ランプ**
スイッチを入れる (ON) と、点灯する。
- **D 抽出OKランプ**
ボイラー内の湯温／圧力が、コーヒー抽出に適した状態になると、点灯する。
- **F カプチーノOKランプ**
泡立ての準備が出来たときに点灯する。

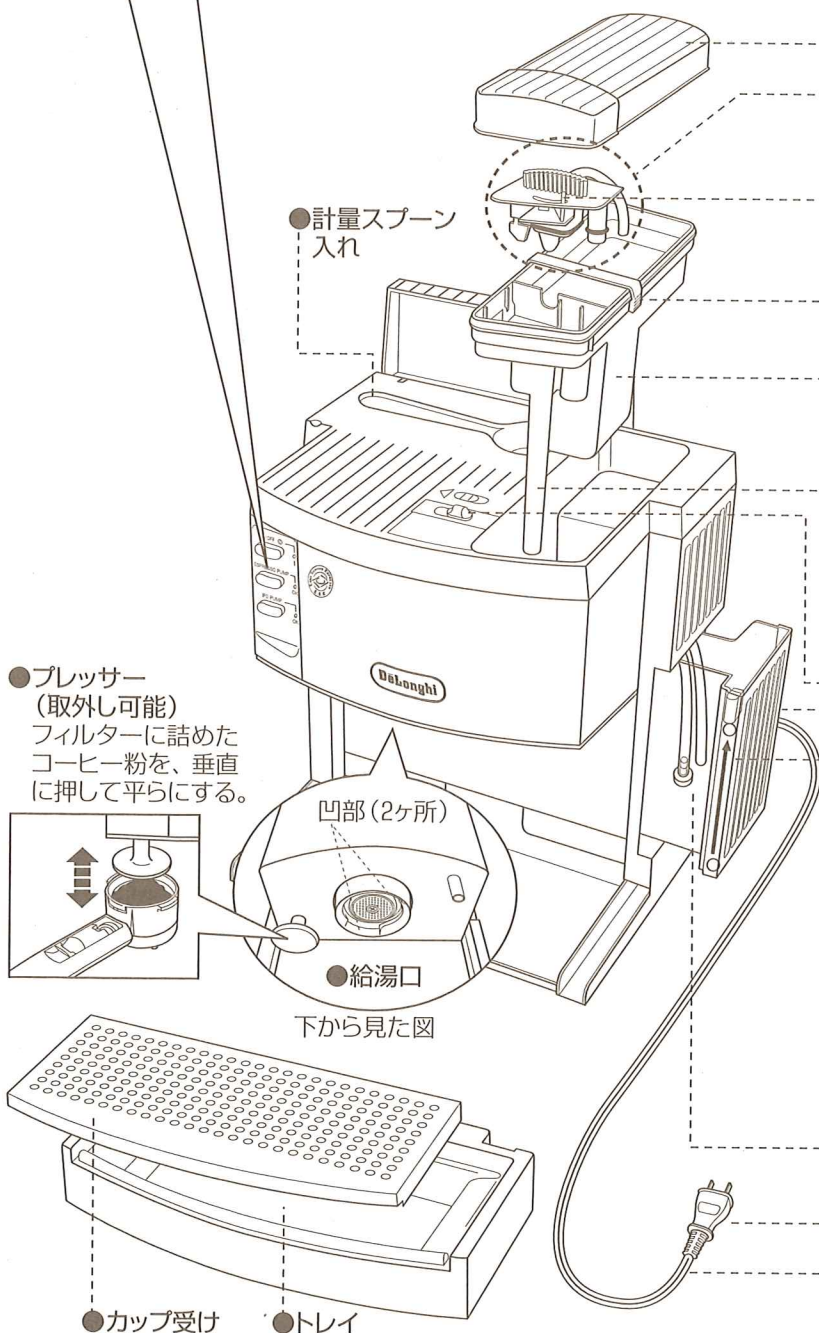
〈ミルクタンク部〉

- **ミルクタンクカバー**
- **IFD装置**
インスタント・フロス・ディスペンサーで牛乳を泡立てる。
- **泡立ち調節バー**
牛乳の泡立て量を調節する。
☐ = 泡最大、☐ = 泡少ない、中間にもセットできる。
- **ストッパー (スライド式)**
IFD装置を固定する。装置を外す場合は、タンク中頃までスライドする。
※ミルクタンクが本体にある場合は、外れない。
- **ミルクタンク**
牛乳を入れる。
MAX=250cc
- **カプチーノ・ノズル**
- **ミルクタンク着脱レバー**
ミルクタンクを本体から抜くときは、レバーを左に寄せる。



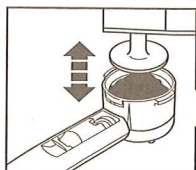
タンクを本体に戻すときは、カチッというまで押し込む。

- **給水タンク：最大量1.3L**
- **水量計：黄色の浮きが、水量を示す。**
- **揚水チューブ (2本)**
水をボイラーに吸い上げる。
- **プラグ**
- **電源コード**



● 計量スプーン
入れ

- **プレッサー (取外し可能)**
フィルターに詰めたコーヒー粉を、垂直に押して平らにする。



凹部 (2ヶ所)

● 給湯口

下から見た図

● カップ受け ● トレイ

内部の洗浄

最初のご使用前に、必ず行ってください。

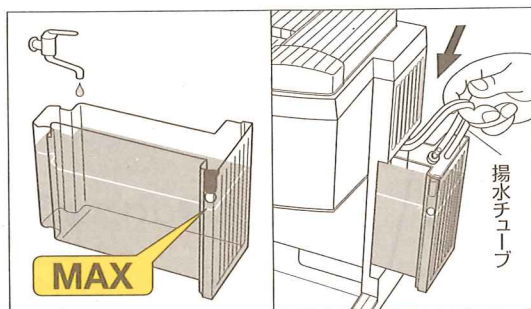
初めて本製品をご使用される際は、事前に、付属品および本体内部（ボイラーや給湯管、カプチーノ・ノズル）の洗浄を行ってください。

※付属品の洗浄は、P.15「お手入れのしかた」を参照してください。

① タンクに水を入れ、本体に戻す

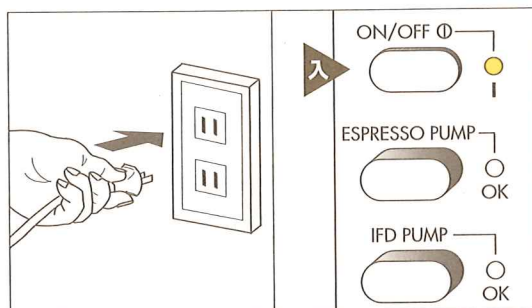
タンクの水量計でいっぱいになるまで澄んだ水道水を入れ、本体に戻します。この時、忘れずに揚水チューブ2本をタンク（水中）に差し込んでください。

※満水までの水量=1.3L



② プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、スイッチ・ボタンを押します。電源が入ると同時にスイッチ・ランプが点灯します。



③ フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

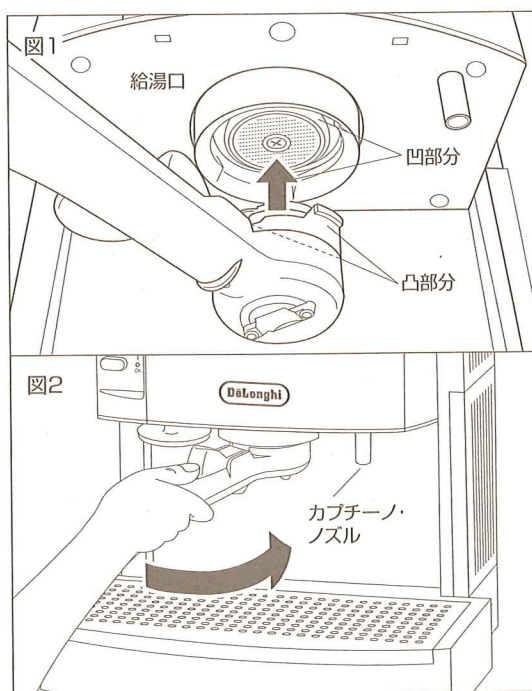
（※ここではカフェ・ポッド用ホルダーで図解します）

空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、フィルターホルダーの凸部分が給湯口の凹部分に合うようにハンドルを左側にして下から押し込み（図1）、そのままハンドルを右に回して（図2）、正しくしっかりと固定します。

取付け後、フィルターホルダー突出穴の下に排水（熱湯）用の大きめのカップを置いてください。

ご注意：給湯口からフィルターホルダーを外す場合は、ハンドルを左に戻します。ただし、給湯中には絶対に外さないでください。熱湯でヤケドをする危険があります。

※事前にゴムパッキン保護用グリースをふきとり後、お湯で洗い流してください。



4 抽出OKランプ点灯後、 コーヒー抽出ボタンを入れる

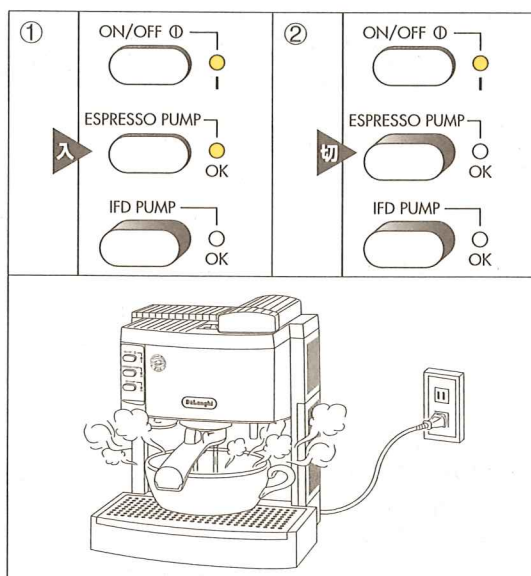
抽出OKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンを押します(①)。

フィルターホルダー抽出穴から熱湯が出てきますので、カップの八分目までたまったら、コーヒー抽出ボタンを押して切り(②) (=給湯が止る) カップのお湯を捨てて(※) ください。

※カップにたまったお湯は、トレイに捨てないでください。
トレイは浅いので溢れます。

ご注意：給湯中、OKランプが点いたり消えたりしますが、
故障ではありません。

⚠ 高温注意：給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ヤケドの危険があります。



5 ミルクタンク部を洗淨する

① 約300cc入る容器をカプチーノ・ノズルの下に置きます。

② ストッパーが一番手前にきているのを確認し、泡立ち調節バーを□ (泡少ない) にセットします(図1)。

③ ミルクタンクに水をMAXまで入れます。

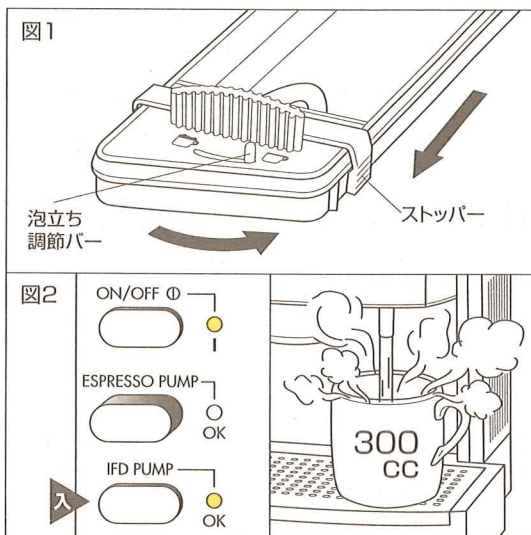
④ ミルクタンクカバーを取り付けます。

⑤ カプチーノOKランプ点灯後、カプチーノ・ボタンを押します(図2)。

⑥ ミルクタンクが空になったら、カプチーノ・ボタンを押して切ります。

※カップにたまったお湯は、トレイに捨てないでください。
トレイは浅いので溢れます。

⚠ 高温注意：カップを外すときは、必ず熱湯の出が止った後にしてください。



6 手順 4 5 を、5～6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順 4 5 を交互に5～6回繰り返します。

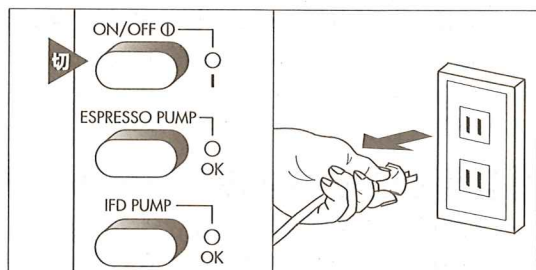
ご注意：途中で給水タンクの水が無くなった場合は、スイッチ・ボタンを切り、水を補充してください。

⚠ 高温注意：フィルターホルダーは、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。

* 洗浄後は…

全てのスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜きます。

フィルター／フィルターホルダーは冷えてから取り外し、
乾かしてください。



エスプレッソの抽出(I):カフェ・ポッドを使う

厳選された豆をエスプレッソ用に深焙り／細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用になれば、手早く簡単にエスプレッソを味わうことができます。

＜ご用意ください＞

カフェ・ポッドは……



※1コ(1杯分)しか
セットできません。
ご使用(抽出)は
1回限りです。

水は……



新鮮で澄んだ水道水や軟水(日本の
硬度:90mg/L以下)のミネラルウォー
ターなどが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり
故障の原因になります。

カップは……



エスプレッソ用の
カップには、約60
～80mLの容量で
肉厚のものをお選
びください。

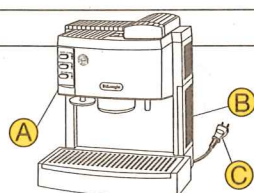
フィルター
ホルダーは……



カフェ・ポッド用の
フィルターおよび
フィルターホルダー
を使います。

＜使用前、以下の点をご確認ください＞

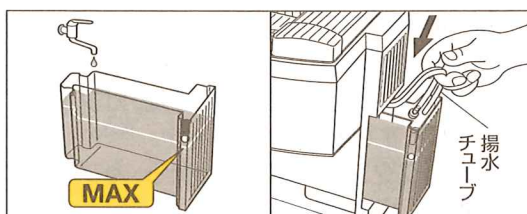
- Ⓐ 各スイッチを「切」の状態にします。
- Ⓑ 本体から給水タンクを取り出します。
- Ⓒ プラグは、まだコンセントに入れないでください。



1 タンクに水を入れ、本体に戻す

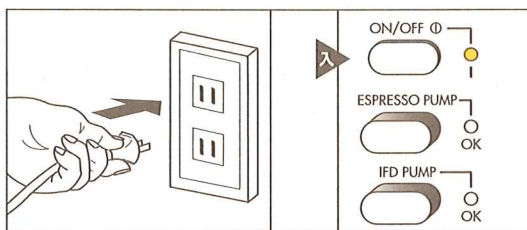
給水タンクの満水まで澄んだ水道水もしくは軟水の
ミネラルウォーターを入れ、本体に戻します。この時、
忘れずに揚水チューブ2本をタンク(水中)に差し込んで
ください。

※満水までの水量=1.3L



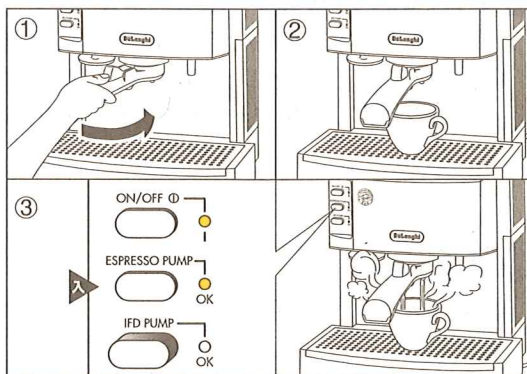
2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、スイッチ・
ボタンを押します。電源が入ると、スイッチ・ランプが
点灯します。



3 フィルターとカップの湯煎をする (P.5「内部洗浄」の手順③～④を参照)

- ①カフェ・ポッド用フィルターをフィルターホルダーにセッ
トし、給湯口にしっかりと取り付けます。
- ②フィルターホルダーの抽出穴(2つ)の真下に、使用
するカップを置きます。
- ③OKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンを入ると
抽出穴(両方)から熱湯が落ちてきますので、カップの
八分目まで入ったら、コーヒー抽出ボタンを切り、給湯
を停止します。



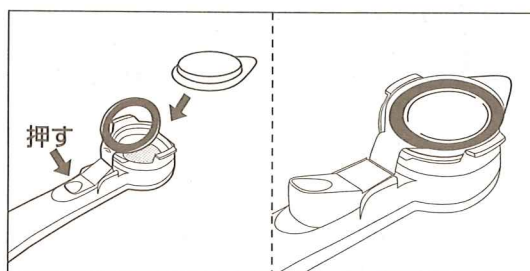
4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内
にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

⑤ カフェ・ポッドをフィルターホルダーにセットする

フィルターホルダーの柄にあるボタンを押してフレームを起し、(フィルターの上に)カフェ・ポッドの端が柄の反対に向く様にセットします。

※カフェ・ポッドは、1コ(1杯分)しかセットできません。
また、ご使用(抽出)は1回限りです。



⑥ フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

- ① フィルターホルダーの凸部分が給湯口の凹部分に合うようにハンドルを左側にして下から押し込みます。
- ② ハンドルを右方向に止まるまで回し、正しくしっかりと固定します。外す場合は、ハンドルを左に戻します。
- ③ 湯煎したエスプレッソ用カップをフィルターホルダー抽出穴の下に置いてください。



⑦ 抽出OKランプの点灯後、コーヒー抽出ボタンを入れる(エスプレッソの抽出)

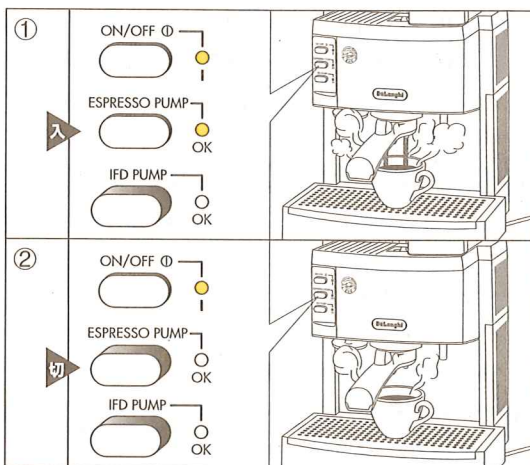
抽出OKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンを押します(①)。給湯口からポンプ圧で熱湯を噴き出し、エスプレッソの抽出を始めます。カップに30cc(★)ほど抽出したら、コーヒー抽出ボタンを切ってください(②)。

★・エスプレッソ1杯分の抽出量=約30cc
・30cc抽出に要する時間(抽出時間)=約20秒

※抽出OKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが適温の調節をしているためで、故障ではありません。



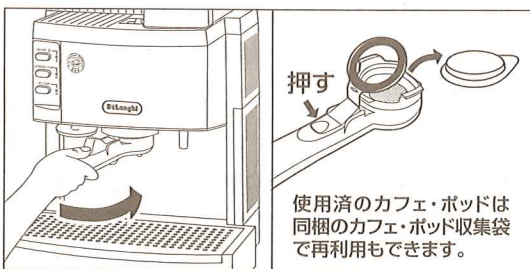
抽出中、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ポンプの高圧力がかかっているため危険です。



⑧ 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

エスプレッソ抽出後、しばらくして給湯口からフィルターホルダーを外し、フレームを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを紙の縁をつまんで取り出します。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、触らないでください。



使用済のカフェ・ポッドは同梱のカフェ・ポッド収集袋で再利用もできます。

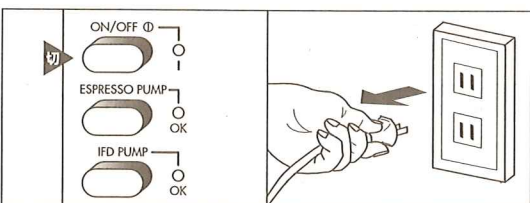
続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順④～⑧を繰り返してください。

ご注意: 1. 一度抽出したカフェ・ポッドは使用せず、毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。

2. タンクの水量を確認し、「空だき」に注意してください。タンクへの給水は、必ずコーヒー抽出ボタンを切った状態で行ってください。

※ 停止する

全てのスイッチを切ります。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り外し、残水をすててください。



エスプレッソの抽出(Ⅱ): コーヒー粉を使う

コーヒー粉(エスプレッソ マシン用)を使い、お好みのエスプレッソを抽出する方法です。

〈ご用意ください〉

コーヒー粉は……



“エスプレッソマシン用”
と表記された極細挽き
の粉が最適です。
※ドリップおよびパーコ
レーター用の粉は粗
いので、向きです。

水は……



新鮮で澄んだ水道水や軟水(日本の
硬度:90mg/L以下)のミネラルウォ
ーターなどが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり
故障の原因になります。

カップは……



エスプレッソ用の
カップには、約60
~80mLの容量で
肉厚のものをお選
びください。

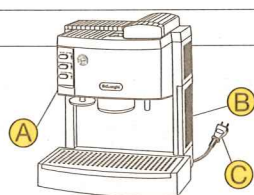
フィルター
ホルダーは……



コーヒー粉用のフィ
ルター(2種)とフィ
ルターホルダーを
使います。

〈使用前、以下の点をご確認ください〉

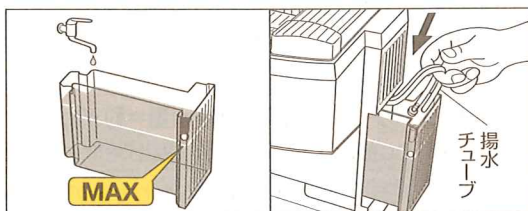
- A 各スイッチを「切」の状態にします。
- B 本体から給水タンクを取り出します。
- C プラグは、まだコンセントに入れないでください。



1 タンクに水を入れ、本体に戻す

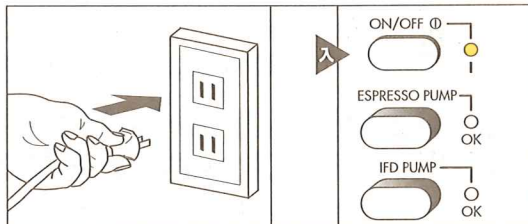
給水タンクの満水まで澄んだ水道水もしくは軟水の
ミネラルウォーターを入れ、本体に戻します。この時、
忘れずに揚水チューブ2本をタンク(水中)に差し込んで
ください。

※満水までの水量=1.3L



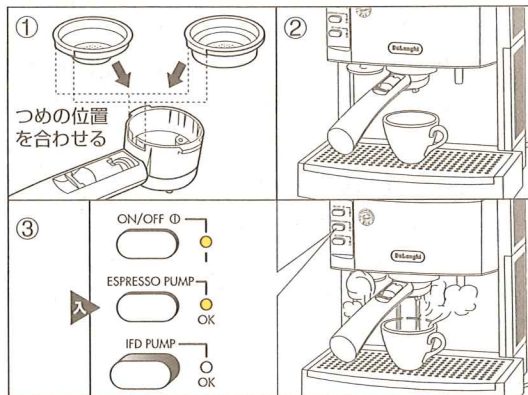
2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、スイッチ・
ボタンを押します。電源が入ると、スイッチ・ランプが
点灯します。



3 フィルターとカップの湯煎をする (P.5「内部洗浄」の手順③~④を参照)

- ① 1杯用又は2杯用コーヒー粉用フィルターをフィルター
ホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
- ② フィルターホルダーの抽出穴(2つ)の下に、使用する
カップ(2杯分を抽出する場合は2コ)を置きます。
- ③ OKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンを押すと、抽出穴
(両方)から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目
まで入ったら、コーヒー抽出ボタンを押し、給湯を停止
します。



4 給湯口からフィルターホルダーを外す

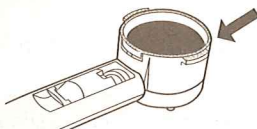
フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内
にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

⑤ フィルターにコーヒー粉を詰める

フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量(★)のコーヒー粉を入れます。次に、給湯口の隣にあるプレッサーへ盛りつけたコーヒー粉を押しつけ、平らに押し詰めてください。

- ★ 1杯用:計量スプーン小山盛り1杯 (約8~10g)
2杯用:計量スプーンすりきり2杯弱 (約13~14g)

※フィルターの縁に付いた
コーヒー粉は、必ず払い
落としてください。



⑥ フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

- ① フィルターホルダーの凸部分が給湯口の凹部分に合うようにハンドルを左側にして下から押し込みます。
- ② ハンドルを右方向に止まるまで回し、正しくしっかりと固定します。外す場合は、ハンドルを左に戻します。
- ③ 湯煎したエスプレッソ用カップをフィルターホルダー抽出穴の下に置いてください。



⑦ 抽出OKランプの点灯後、コーヒー抽出ボタンを入れる(エスプレッソの抽出)

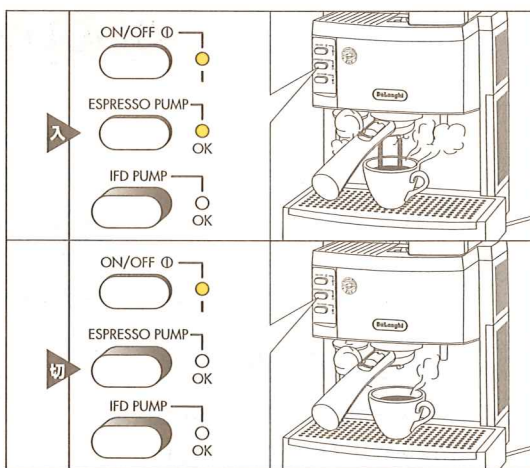
抽出OKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンを入れます。給湯口からポンプ圧で熱湯を噴き出し、エスプレッソの抽出を始めます。カップに30cc(★)ほど抽出したら、コーヒー抽出ボタンを切ってください。

- ★ エスプレッソ1杯分の抽出量=約30cc
・30cc抽出に要する時間(抽出時間)=約20秒

※抽出OKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが適温の調節をしているためで、故障ではありません。



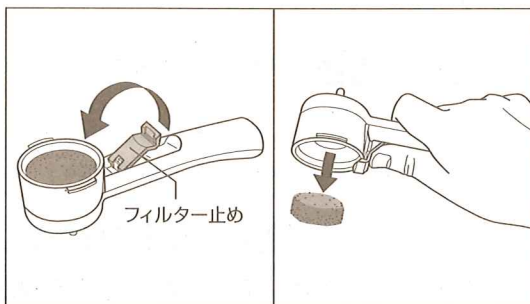
抽出中、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ポンプの高圧力がかかっているため危険です。



⑧ 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、しばらくして給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、ハンドルからフィルター止めを起し、フィルターを押さえてください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、触らないでください。



続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順③~⑧を繰り返してください。

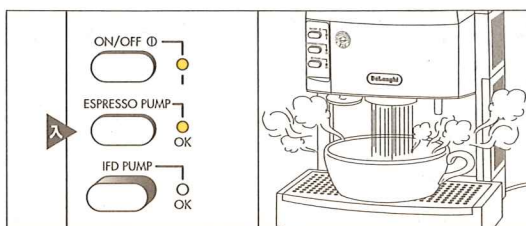
ご注意: 1. 一度抽出した粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。

2. タンクの水量を確認し、「空だき」に注意してください。タンクへの給水は、必ずコーヒー抽出ボタンを切った(電源OFF)状態で行ってください。

次のページに続きます。 →

⑨ 給湯口の洗浄 (※一日の最後の抽出後に行ないます)

その日の最終抽出後には、必ず給湯口の接続部や小さな孔などに付着したコーヒー粉を洗い流してください。フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置いて、コーヒー抽出ボタンを入れます。洗浄後、コーヒー抽出ボタンを切ります。



※ 停止する

全てのスイッチを切ります。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り外し、残水をすててください。

エスプレッソ抽出の基本 (コーヒー粉を使う場合)

お好みのエスプレッソを抽出するには、まず、基本 (標準) 的な抽出方法をマスターしてください。30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

抽出量：約30cc

抽出時間：約20秒

★1度にエスプレッソ2杯 (2カップ) 分を抽出する場合は、粉の量を約13~14g (目安) にしてください。

★「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯 (2カップ) 分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

おいしいエスプレッソの条件

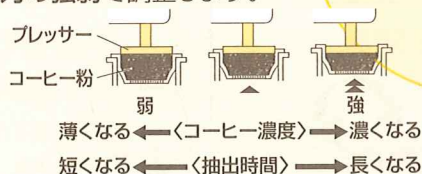
豆の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合 (粒度) を、細かいものや粗いものに変えてみてください。



粉の詰め具合

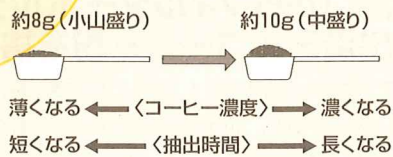
フィルター内のコーヒー粉の詰め具合 (密度) を、プレッサーに押しつける力の強弱で調整します。



抽出時間:
約20秒

粉の量

付属の計量スプーンで小山盛り1杯 (約8~10g) を基準に、少しずつ増量していきます。



【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層=クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ=赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2~3mmの長く消えない層が自然にできます。抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

※アラビア種100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。

- 抽出が足りないエスプレッソ (10秒前後の抽出) ▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- 抽出が過ぎたエスプレッソ (30秒前後の抽出) ▶ 濃い茶色の泡になる



カプチーノの作り方

※必ず、前項目の「エスプレッソの作り方」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳をご用意ください。

牛乳は…



新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳をご使用ください。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

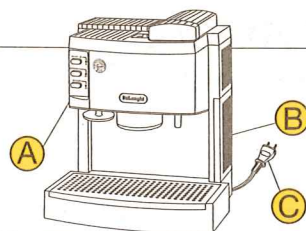
カップは…



カプチーノ用のカップには約120～150mLの容量で、肉厚のものをお選びください。

〈使用前、以下の点をご確認ください〉

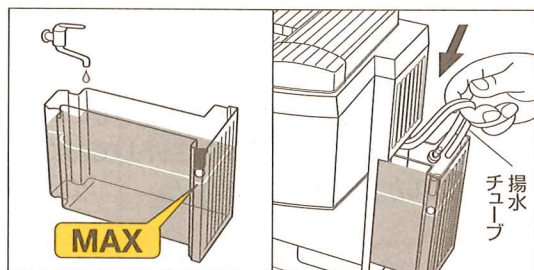
- Ⓐ 各スイッチを「切」の状態にします。
- Ⓑ 本体からタンクを取り出します。
- Ⓒ プラグは、まだコンセントに入れないでください。



① タンクに水を入れ、本体に戻す

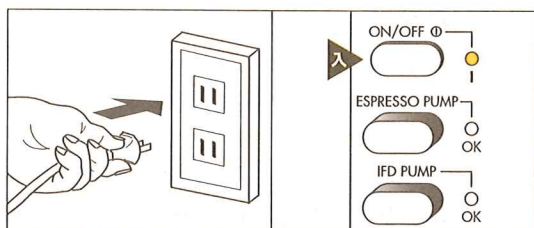
タンクの水量計でいっぱいになるまで澄んだ水道水もしくは軟水のミネラルウォーターを入れ、本体に戻します。この時、忘れずに揚水チューブ2本をタンク(水中)に差し込んでください。

※満水までの水量=1.3 L



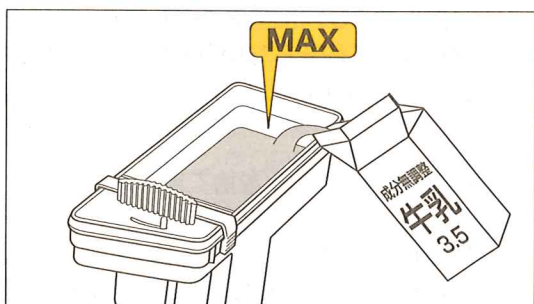
② プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、スイッチ・ボタンを押します。電源が入ると、スイッチ・ランプが点灯します。



③ 牛乳をミルクタンクに入れる

新鮮で冷えた牛乳をミルクタンク(最大250cc)に入れます。ミルクの量は抽出する量によって加減します。



次のページに続きます。 →

4 エスプレッソを抽出する

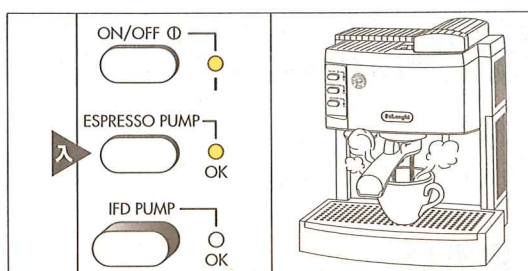
エスプレッソの抽出

カフェ・ポッドの場合：P.7～P.8

コーヒー粉の場合：P.9～P.11

をご参照ください。

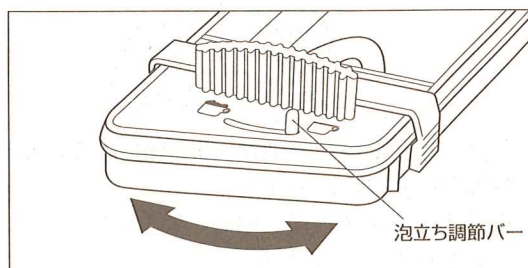
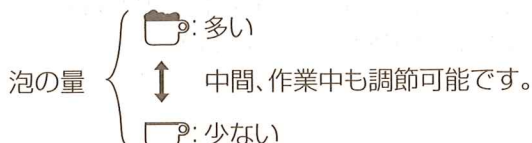
エスプレッソを大きなカップ(カプチーノ・カップ)に $\frac{1}{3}$ (約30cc)抽出する。



5 泡の量を設定する

泡立ち調節バーを、希望の位置にセットします。

セット位置で泡立ち加減を微調整します。



6 牛乳の泡立て

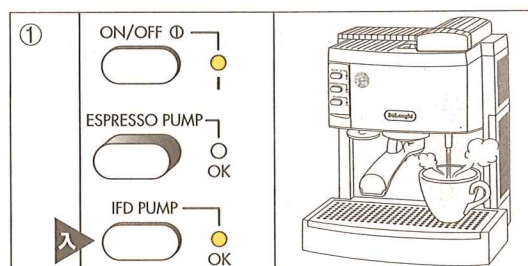
抽出したエスプレッソの入ったカップをカプチーノ・ノズルの下に置きます。カプチーノOKランプが点灯したら、カプチーノ・ボタンを押します。

カプチーノ・ノズルから泡立った牛乳が出てきます。止めるときは、再度、カプチーノ・ボタンを押します(①)。

※泡立ちミルクは初め□にして $\frac{1}{3}$ ほど入れて、最後の $\frac{1}{3}$ を□で入れると右のようなカプチーノが出来ます。

お好みに合わせて調整してください。

※泡立ち調節バーを□にセットしておく、カプチーノ・ノズルから牛乳がたれません。



* 停止する

抽出後、フィルターホルダーを給湯口から外し、フィルター内の抽出済みのカフェ・ポッド又は、コーヒー粉を捨てます。

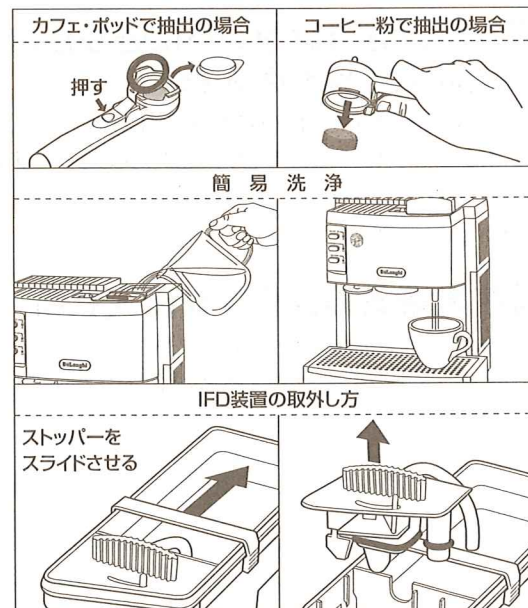
<簡易洗浄>

ミルクタンクを空にした後、水かぬるま湯を入れ、カプチーノ・ボタンを押し、お湯を出し、カプチーノ・ノズルおよび内部管を洗浄します。使用後、ミルクが乾燥して固まらないうちにこの簡易洗浄を必ず行ってください。

次に、給水タンクの水を捨てます。

洗浄／排水後、全てのボタンを押して切り、プラグをコンセントから抜きます。

※ミルクタンク／IFD装置のお手入れは、毎日使用後に必ず行ってください。



美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、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30cc、抽出時間：約20秒を基準にしています。

| 状 態 | | 予想される原因 | 対処のしかた |
|----------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| エ ス プ レ ッ ソ | クレマが薄く、 すぐに消える | コーヒー粉抽出の場合 抽出が不十分＝抽出時間が短い ▼ | 抽出時間が約20秒になるように 以下を調整する… ▼ |
| | | ・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い | ・プレッサーでやや強めに押す ・フィルターホルダーをしっかり取り付ける |
| | | ・コーヒー粉の量が少ない | ・前回より量をふやす |
| | | ・コーヒー粉の挽き具合が粗い | ・より細挽きの粉を使う |
| | | ・コーヒー粉が古い | ・新しい粉を使う |
| | 全般 | ・抽出時の湯温が低い | ・使用するカップとフィルターを 事前に湯煎する ・抽出OKランプ点灯を確認する |
| | 濃い茶色の クレマで、 層が薄い | コーヒー粉抽出の場合 抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる ▼ | 抽出時間が約20秒になるように 以下を調整する… ▼ |
| | | ・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる | ・プレッサーで軽く押す |
| | | ・コーヒー粉の量が多い | ・前回より量を減らす |
| | 焼けたような 味がする | ・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる | ・やや粗めの粉を使う |
| | | ・コーヒー粉の量が多い／詰めすぎ ・コーヒー粉が古い | ・上記を参照する |
| カ プ チ ー ノ | 牛乳の泡立ち が悪い Ⅱ フォームミルク の出来が悪い | 抽出の場合 全般 | ・しばらく使っていない |
| | | ・鮮度、種類ともに不適當な牛乳を使用している | ・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳を使う |
| | | ・カプチーノ・ノズルの詰り ・IFD装置部分の目詰まり | ・IFD掃除ブラシでノズルの通りをよくする ・ミルクが出ない、出来が悪い。 つまり気味と思ったら、必ずスイッチ・ ボタンをOFFにしてミルクタンク （IFD装置）のつまり・汚れを確認 する（P.15参照）。そのままボタン を押しつづけると故障する場合 があります。 |

お手入れのしかた

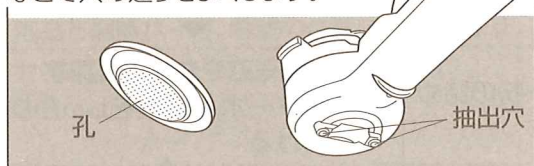
使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

水洗いできます

フィルター、フィルターホルダー

その日の最終使用後

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。



※洗剤は、なるべく使用しないでください。

コーヒーの脂肪が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

※使用直後は熱いので、冷えてから行ってください。

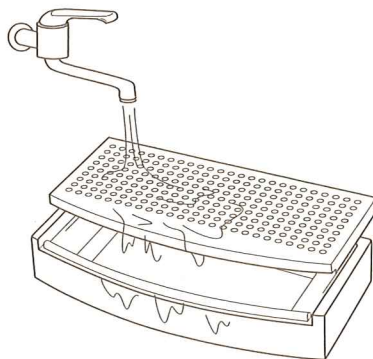
注意：漂白剤は絶対に使用しないでください。

水洗いできます

カップ受け、トレイ、プレッサー

その日の最終使用後

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。



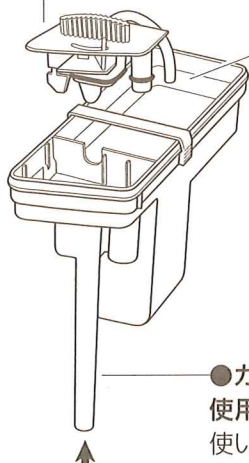
水洗いできます

ミルクタンク、付属品 (IFD装置など)

その日の最終使用後

●IFD装置

内部の管が非常に細く詰まりやすいので、使用後必ず洗浄し、穴の通りをよくしてください。



●ミルクタンク (簡易洗浄)

毎回使用後
使用後すぐにタンク内に残ったミルクを流して、水かぬるま湯を注いで、IFDを作動させミルクの白い濁りが消えるまで内部を洗浄してください。

●カプチーノ・ノズル

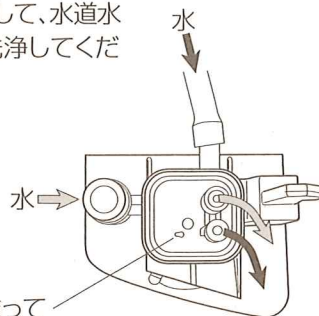
使用後、付属のIFD洗浄ブラシを使い、通りをよくしてください。

注意：
洗剤を使う場合は台所用洗剤をご使用ください。使用後なるべく早目に(ミルクが固まらないうちに)洗浄することをおすすめします。洗浄をおこたると腐敗臭や故障の原因になります。

ミルクタンクからIFD装置を取り出します。

(泡立てノズルをはずした状態)

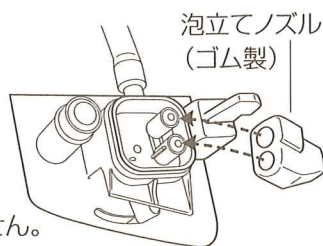
泡立てノズルをはずして、水道水を通して管の中を洗浄してください。泡立てノズルも付属のブラシを使って通りをよくしてください。



※この空気穴が詰まっていないか確認してください。

※上図のように水が通らない場合にはIFD装置の管が詰まっています。

※泡立てノズルを取り付ける際は、右図を参照の上取り付けてください。向きが反対だと取り付けられません。

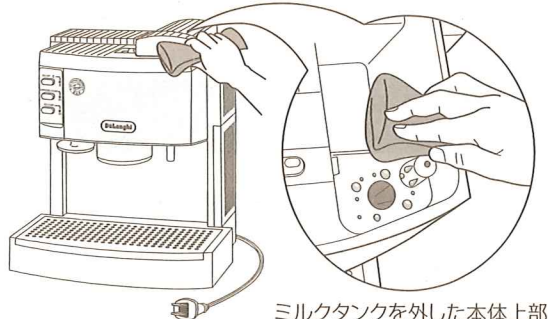


水洗いできません

本体表面、電源コード／プラグ

汚れがひどい場合

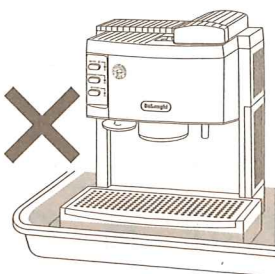
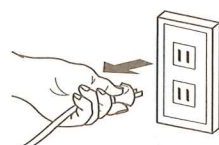
固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。



ミルクタンクを外した本体上部

※プラグをコンセントから抜いてください。

※水に浸けたり、水洗いしないでください。

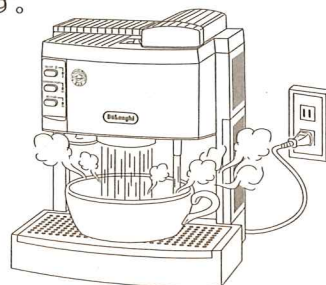


水洗いできません

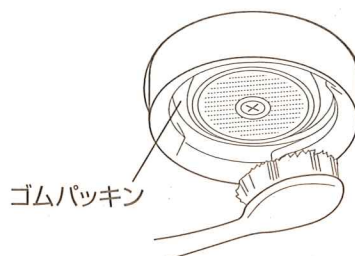
給湯口

その日の最終使用後

抽出後、給湯口および周辺に付着したコーヒー粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器（排水用）を給湯口の下に置いてコーヒー抽出ボタンを入れ、給湯口からのお湯で洗い流します。



ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。



ゴムパッキン

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口や管などに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行なってください。

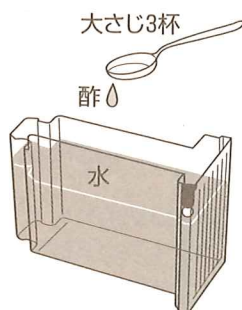
①タンクの水（満水：1.3 L）に大さじ3杯の酢を加え、スイッチ・ボタンを入れます。

※酢を入れすぎないようにご注意ください。

②抽出OKランプとカプチャーノOKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンとカプチャーノボタンを同時に入れ、給湯口およびカプチャーノノズルから同時にお湯を出します。タンクの水が無くなるまで続けてください。

③タンクの水が無くなったなら、今度は水（1.3 L）だけで②の操作をします。

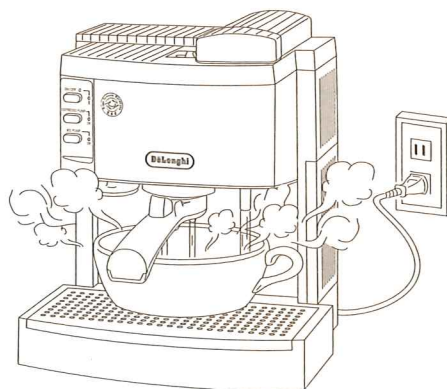
※熱いお湯が出てきますので、大きめの受ける容器をご準備ください。



大さじ3杯

酢

水



用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものです。ご利用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作り方」、給湯の使い方などをよくお読みください。

タンクを満水にして、プラグをコンセントに差し込む

スイッチ・ボタンを入れる

エスプレッソを抽出する

牛乳の泡立て

コーヒー粉使用

カフェ・ポッド使用

コーヒー粉をフィルターに詰め、
フィルターホルダーを給湯口に
取り付ける

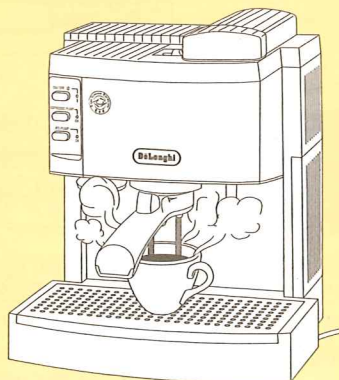
カフェ・ポッドを専用フィルター
ホルダーにはさみ、給湯口に取
り付ける

OKランプが点灯

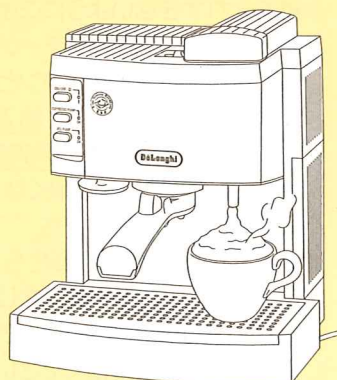
コーヒー抽出ボタンを入れる

カプチーノ・
ボタンを入れる

給湯口から熱湯が噴き出し、
エスプレッソを抽出する



カプチーノ・ノズルから
泡立った牛乳が出る



故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください。

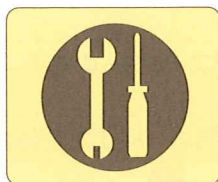
使用中に異常が生じた場合は、直ちに全てのスイッチを切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙）までお問い合わせください。

| 状 態 | | 予 想 さ れ る 原 因 | 対 処 の し か た |
|------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| エスプレッソの出が悪い／出ない(抽出されない) | | <ul style="list-style-type: none">・タンクに水が無い・揚水チューブ(2本)が、タンクの中(水)に入っていない・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこなしている・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている・コーヒー粉の量が多すぎる・コーヒー粉が細かすぎる | <ul style="list-style-type: none">・タンクに水(1.3L)を入れる・揚水チューブ(2本)をタンクに差し込む・ねじれなどを直して、タンク(水中)に戻す・給湯口およびフィルターのお手入れをする・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする・前回より量を減らす・前回より荒くする |
| 給湯口とフィルターホルダーの取付け箇所からお湯が漏れる | ポッドを使う場合 | <ul style="list-style-type: none">・カフェ・ポッド用ホルダーのフレームのゴムパッキングが破損、老朽化 | <ul style="list-style-type: none">・弊社サービスセンターに連絡する |
| | コーヒー粉を使う場合 | <ul style="list-style-type: none">・給湯口のゴムパッキングが破損または老朽化している | <ul style="list-style-type: none">・弊社サービスセンターに連絡する |
| | | <ul style="list-style-type: none">・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したまま給湯口に取り付けた | <ul style="list-style-type: none">・取付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす |
| | | <ul style="list-style-type: none">・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている | <ul style="list-style-type: none">・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする |
| | | <ul style="list-style-type: none">・コーヒー粉の量が多すぎる | <ul style="list-style-type: none">・前回より量を減らす |
| 給湯口からお湯が漏れて止まらない(電源スイッチは入) | | <ul style="list-style-type: none">・内部抽出弁の劣化 | <ul style="list-style-type: none">・弊社サービスセンターに連絡する |
| 吸上げポンプ作動時に変な音がする | | <ul style="list-style-type: none">・タンクに水が無い・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない・内部チューブの破損・老朽化 | <ul style="list-style-type: none">・タンクに水を入れる・ねじれなどを直して、タンク(水中)に戻す・弊社サービスセンターに連絡する |
| 蒸気の出が悪い／出ない | | <ul style="list-style-type: none">・タンクに水が無い・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない・カプチーノ・ノズル又は、IFD装置が目詰まりをおこなしている | <ul style="list-style-type: none">・タンクに水を入れる・ねじれなどを直して、タンク(水中)に戻す・すぐにとめてカプチーノ・ノズルおよびIFD装置のお手入れをする(P.15参照) |
| 蒸気が水っぽい | | <ul style="list-style-type: none">・蒸気の「適温」に達していない | <ul style="list-style-type: none">・OKランプ点灯後に、スイッチを入れる |
| 内部洗浄の時(初めて使用される時)カプチーノ・ノズルからお湯が出ない | | <ul style="list-style-type: none">・給水タンクに水がない・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない | <ul style="list-style-type: none">・給水タンクに水を入れる・ねじれなどを直して、タンク(水中)に戻す |

アフターサービス

- 1) 使用中に異常が生じたときは、直ちに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。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。
- 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.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便等を利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
- 3) 保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

- 4) 真心点検のお勧め：保証期間が過ぎて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（持込み）をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。



※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日:平成 年 月 日

5) デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について▶再資源化費用は弊社が負担しますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

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。
※外箱又は送り状に「再資源化」と明記してください。

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弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30～18:00まで）

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル
修理について Tel. 0120-804-280/Fax. 045-450-3291
お問い合わせ・
ご相談について Tel. 0120-064-300/Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25
修理について Tel. 0120-692-885/Fax. 06-6368-2881
お問い合わせ・
ご相談について Tel. 0120-692-880/Fax. 06-6368-2881



デロンギ・ジャパン株式会社

本 社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel. 03-5256-6321 (代)
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel. 06-6263-6116 (代)



環境にやさしい「無塩素漂白」エコパルプ・ソイインクを使用しております。
また、廃液の少ない水なし印刷で印刷しています。