DeLonghi

(伊)デロンギ社製

ご使用の前に、必ずお読みください。

エスプレッソ／カプチーノメーカー

カプチーノノンストップ

Mod. BAR M200

取扱説明書

このたびは、エスプレッソ・カプチーノメーカー「カプチーノ・ノンストップ」をお買い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に、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、お読みになった後も、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
・内部の洗浄……5～6
・エスプレッソの作り方……7～9
　・基本的なエスプレッソの作り方……10
・カプチーノの作り方……11～12
　・ホットミルクの作り方……12
・美味しいエスプレッソ／カプチーノができない?……13
・お手入れのしかた……14
　・石灰分の除去……14
・用途別の操作手順……15
・故障かな?……16
・アフターサービス……17

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

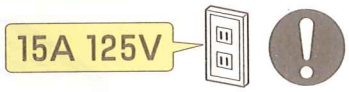
：強制／指示

：プラグをコンセントから抜く

電源について

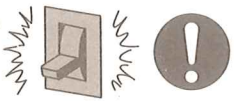
⚠警告

・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。



⚠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、差込み口が二つあるコンセントの場合は、片方の差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。

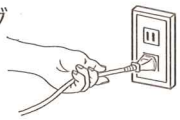
プラグについて

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（17P.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ご使用は、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、行なってください。

⚠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	カプチーノ・ノンストップ／BAR M200
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／重さ	幅285×奥行225×高さ330mm／6.0kg(本体のみ)
給水タンクの容量	最大1.3ℓ
ミルクタンクの容量	MAX(最大)250cc
電源コードの長さ	2m
付属品	プレスカバー、フィルター3種、計量スプーン フィルターホルダー、2カップ・アダプター カプチーノ・アダプター、ブラシ1本 エスプレッソメーカー用カフェ・ポッド(お試し用)

各部の名称とはたらき

スイッチ部

Ⓐスイッチ・ボタン
凸(=OFF)／凹(=ON)式の電源スイッチ。

Ⓑスイッチ・ランプ
スイッチを入れる(ON)と、点灯する。

Ⓒ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。

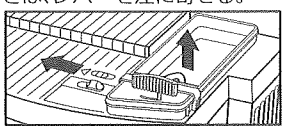
Ⓓ抽出OKランプ
ボイラー内の湯温／圧力が、コーヒー抽出に適した状態になると、点灯する。

Ⓔ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。

Ⓕ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。

泡立て装置

●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。

●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)
泡立て装置を固定する。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

●スプーン入れ

●揚水チューブ(2本)
水をボイラーに吸い上げる。

●給水タンク
最大量1.3ℓ

●水量計
黄色の浮きが、水量を示す。

●プラグ

●電源コード

●カップ受け

●トレイ

●給湯口

凹部(2ヶ所)

●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。

●プレスカバー(ゴム製)
1カップ又は2カップ用フィルターを使用するときにコーヒー粉の上にのせます。

●カフェ・ポッド専用フィルター

●1カップ用フィルター

●2カップ用フィルター

●フィルターホルダー
フィルターとコーヒーまたはカフェ・ポッドをセットし、給湯口に取り付ける。

凸部(2ヶ所)

●抽出口

●フィルター止め
コーヒーかすを捨てるとき、フィルターを押さえる。

●ハンドル

●カプチーノ・アダプター

●2カップ・アダプター
一度に2カップいれる時に使う

●ブラシ
カプチーノ・ノズル用

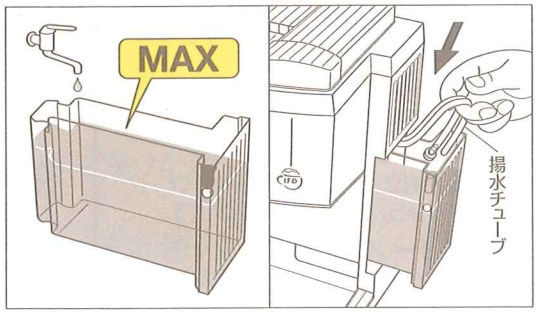
●計量スプーン
すりきり1杯=1カップ

内部の洗浄　最初のご使用前に、必ず行なってください。

始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、スチーム・ノズル）の洗浄を行なってください。
※付属品の洗浄は、14P.「お手入れのしかた」を参照してください。

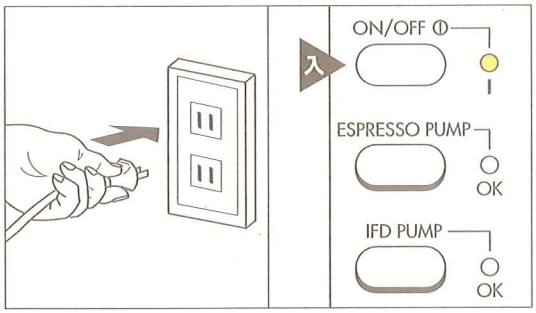
1 タンクに水を入れ、本体に戻す

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



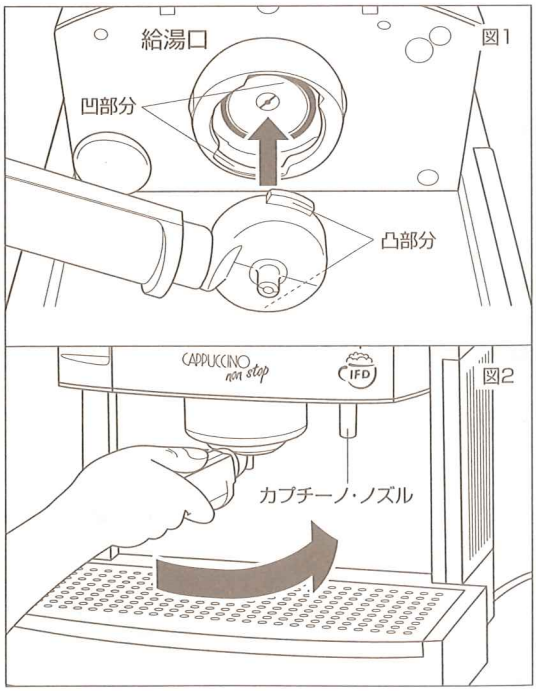
2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

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

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抽出穴の下に排水（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。



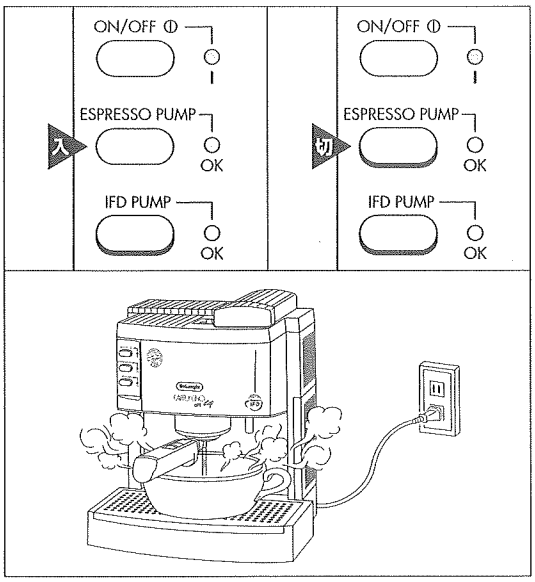
4 抽出OKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンを入れる

抽出OKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンを押します（凹）。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切り（凸）（=給湯が止る）カップのお湯を捨てて（※）ください。次に、大きめのカップをカプチーノ・ノズルの下に置きます。

※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。

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。

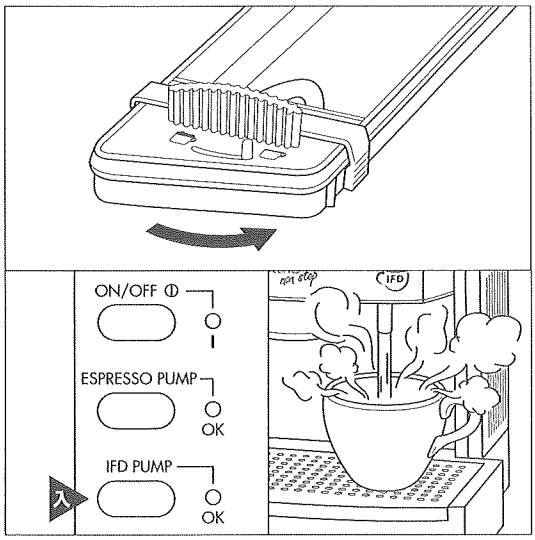


5 泡立て機構を洗浄する

ミルクタンクに水をMAXまで入れます。泡立ち調節バーを（泡少ない）にセットし、カプチーノ・ボタンを押します（凹）。ミルクタンクが空になったら、カプチーノ・ボタンを押し（凸）、水をもういちど入れて下さい。カップが小さいと溢れますのでその場合には、カプチーノボタンを押し（凸）、お湯を止めてからカップのお湯を捨て（※）、また、カプチーノ・ノズルの下に置くようにしてください。カプチーノOKランプ点灯後、カプチーノ・ボタンを押し（凹）、ミルクタンクが空になったら、カプチーノ・ボタンを切り（凸）、お湯を止めます。

※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。

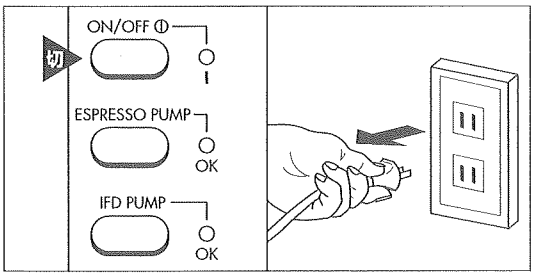
ご注意:途中で給水タンクの水が無くなった場合は、スイッチ・ボタンを切り、水を補充してください。

⚠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。



エスプレッソの作り方

本格的なエスプレッソを作る／抽出するために、それに適したコーヒー粉(挽き具合)と水、そして風味や温度を保つためのカップをご用意ください。

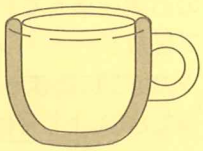
コーヒー粉は…

"エスプレッソ・マシーン用"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、挽き具合が粗いので不向きです。

水は…

新鮮で澄んだ水道水や、軟水(フランス硬度:9度以下)のミネラルウォーターが適しています。
※一度沸かした水は、使用しないでください。

カップは…



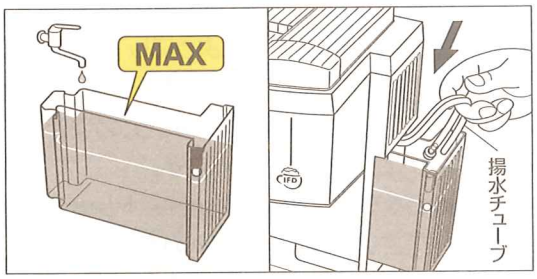
エスプレッソ用のカップには約60～80mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

〈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。

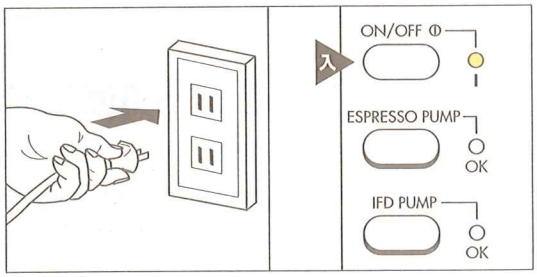
1 タンクに水を入れ、本体に戻す

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 カップとフィルターを湯煎する

空の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。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)、しっかりと固定します。

フィルターホルダーの底にはコーヒーが出てくる抽出穴が1つあります。穴の下にエスプレッソ用カップを置いてください。一度にふたつのカップを湯煎する場合は付属の2カップ・アダプターを使用してください。2カップ・アダプターの溝と抽出口の突起を合わせて差し込んでから回しますと止まります。

【湯煎の手順】

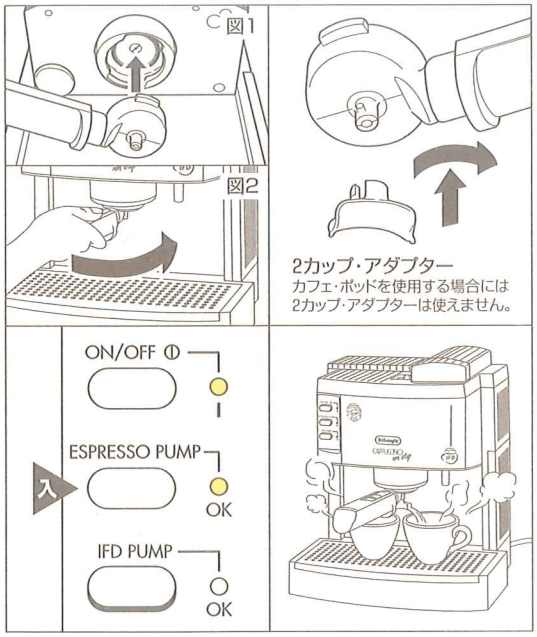
①OKランプ点灯後、コーヒースイッチを入れると抽出穴から熱湯が出てきます。

②カップの八分目まで熱湯がたまったら、コーヒー抽出ボタンを切り、熱湯の出を止めます。

③フィルターホルダーを給湯口から外し、フィルターとカップの水切りをします。

※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。

ご注意:フィルター、フィルターホルダー、カップのお湯は熱いので、注意してください。

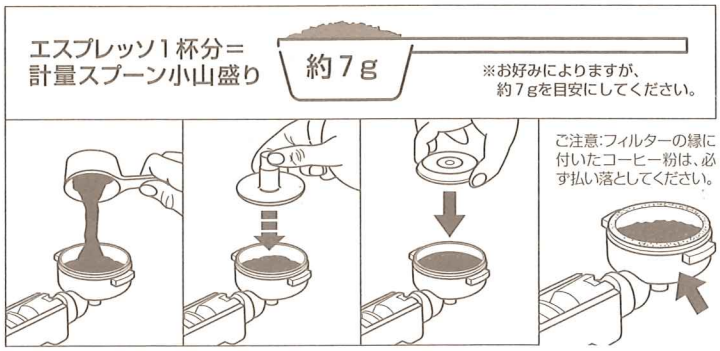


4 フィルターにコーヒーを詰める

① コーヒー粉を使う場合

1カップ用フィルターまたは2カップ用フィルターを使用。湯煎したフィルター(フィルターホルダーにセット済み)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、本体から外したプレッサーで、コーヒー粉を平らに軽く押し詰めてください。その上にプレスカバーをのせてください。

★1杯用=計量スプーン小山盛り一杯(約7g〜)
2杯用=計量スプーン2杯弱(約13g〜)



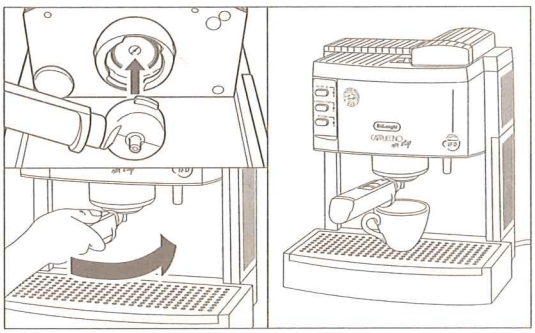
② カフェ・ポッドを使う場合

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、かみの端(凸部)をハンドルに向くようにのせ、給湯口に取り付けます。

※ポッドは、一度に一個(=1カップ分)しか使えません。※使用するポッドは、ムセッティ、イリー、キーコーヒーフィルターパックなどが合います。詳しいお問合せは、P.17サービスセンターまで。

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、そのままハンドルを右に回して、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。次に、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。



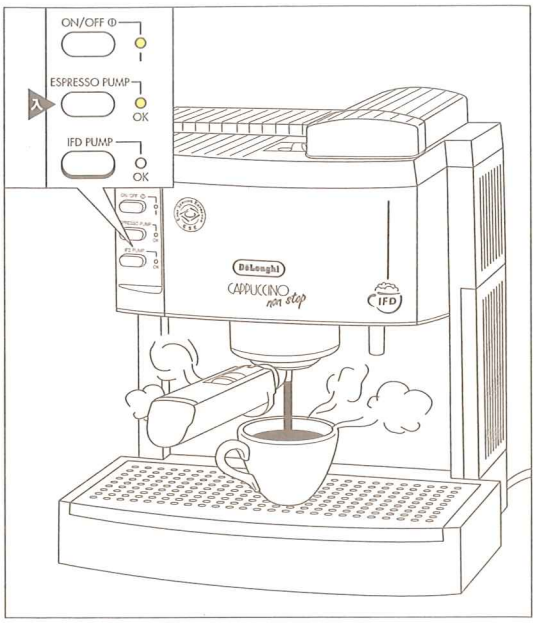
6 抽出OKランプの点灯後、コーヒー抽出ボタンを入れる(エスプレッソの抽出)

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

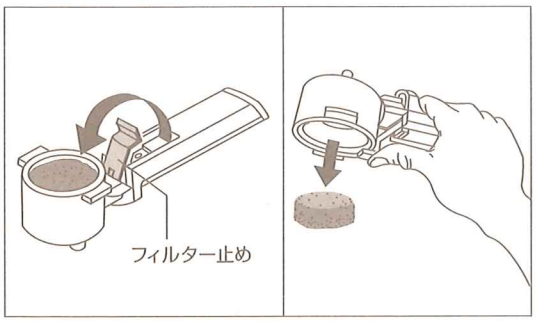
※抽出OKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが適温の調節をしているためで、故障ではありません。

警告 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ので危険です。



7 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(=コーヒー抽出ボタンは切の状態)、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こし、フィルターを押さえてください。カフェ・ポッドをご使用の場合は、紙の端(凸部)をつまんで取り出し捨てます。



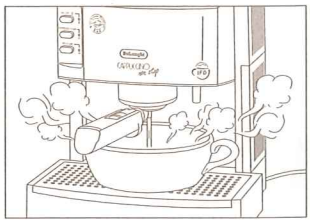
⚠高温注意:抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉又はカフェ・ポッドは熱いので、ヤケドにご注意ください。

続けてエスプレッソを押出する場合は、手順4〜7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状態で行なってください。

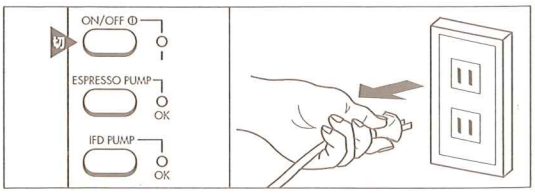
8 給湯口の洗浄(※一日の最後の抽出後に行ないます)

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、プラグをコンセントから抜きます。



基本的なエスプレッソの作り方

お好みのエスプレッソを作る／抽出するには、先ず、基本（標準）的なエスプレッソの抽出をマスターしてください。

基本的な抽出をするためには、以下の基準値に近付けるように、微調整（後述）をしてください。

エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値

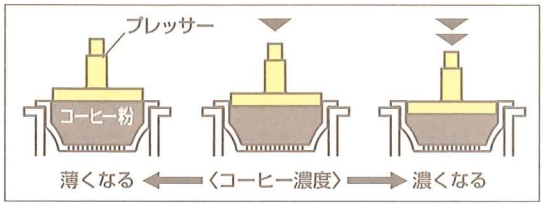
粉の量：約7g～	抽出量：約30cc	抽出時間：約20秒

※2杯用フィルターを使い、1回でエスプレッソ2杯（2カップ）分を抽出する場合は、粉の量は2倍です。

微調整（1）プレッサーの押し具合

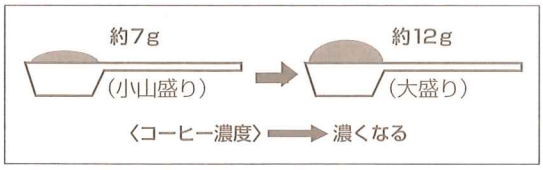
フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）を、プレッサーの押し込む力の強弱で調整します。

※プレッサーは、本体から取り外して使用することができます。



微調整（2）コーヒー粉の量

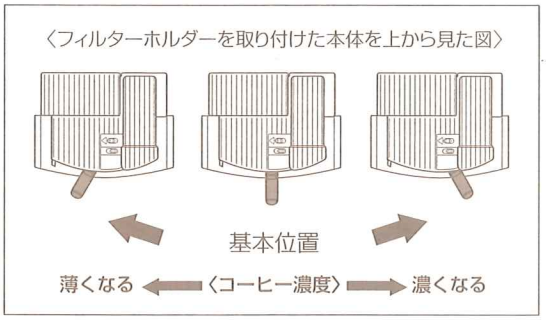
付属の計量スプーンで小山盛り1杯（約7g）を基準に、少しずつ増量していきます。お好みによりますが、約7～12gを目安にしてください。



微調整（3）フィルターホルダーの締め具合

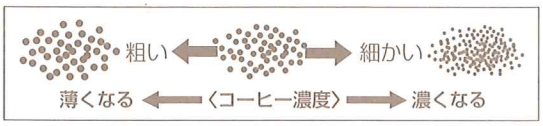
フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際に、ハンドルの位置を前回より右に寄せる=給湯口のコーヒー粉への押しつけ（密着）を強める／やや左に戻す=押しつけ（密着）を弱める—を調整します。

警告 抽出時には高圧力がかかりますので、絶対にフィルターホルダーを動かさないでください。熱湯が噴き出し、危険です。



微調整（4）コーヒー粉の挽き具合（粗さ）

コーヒー粉の挽き具合（粗さ）を、細かいものや粗いものに変えてみてください。



【美味しいエスプレッソは——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。抽出が最適に行なわれたエスプレッソには最良のクレマ——明るい茶色の細かい泡で、厚さが2～3mmあり、長く消えない層——ができますので、抽出の目安にしてください。

また、抽出が不適切なエスプレッソは、以下の様なクレマになります。

・抽出が不十分なエスプレッソ▶白っぽく大きな泡で、薄く早めに消える。

・抽出しすぎたエスプレッソ▶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…

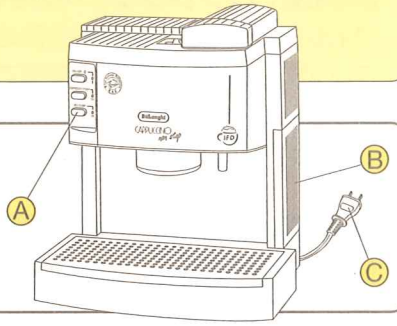
新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳をご使用ください。
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

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。

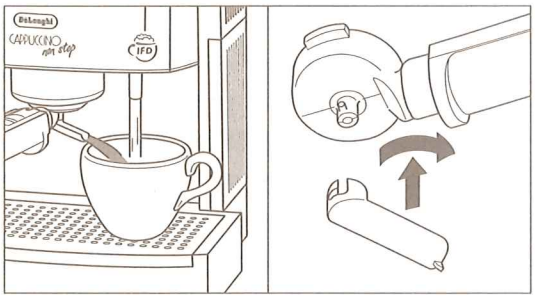
〈使用前、以下の点をご確認ください〉

Ⓐ 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。



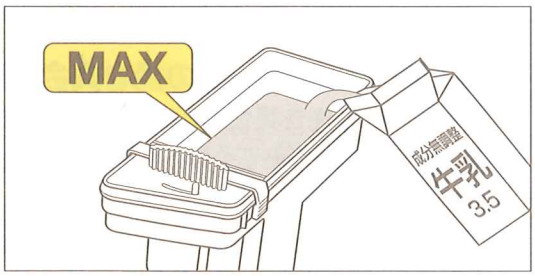
1～5 エスプレッソの作り方 1～5を参照。

エスプレッソと泡立った牛乳を同時にひとつのカップに入れる場合にはフィルターホルダーの抽出口にカプチーノ・アダプターを取り付けます。カプチーノ・アダプターの溝と抽出口の突起を合わせて差し込んでから回すと止まります。



6 牛乳をミルクタンクに入れる

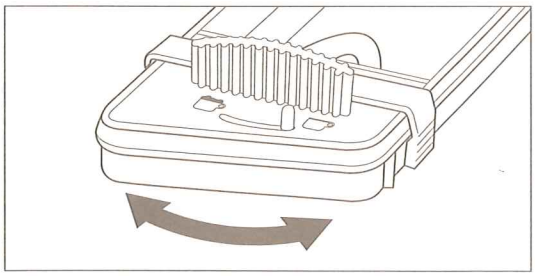
新鮮で冷えた牛乳をミルクタンク（250ccまで）に入れます。カップは、カプチーノ・ノズルおよびカプチーノ・アダプターの下にくるように置きます。



7 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。

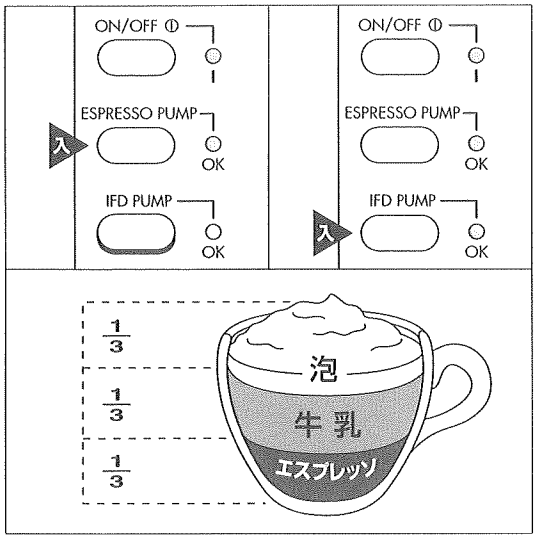
泡の量
- :多い
- ↕ 中間、作業中も調節可能です。
- :少ない（※洗浄する際の位置）



8 コーヒーの抽出／牛乳の泡立て

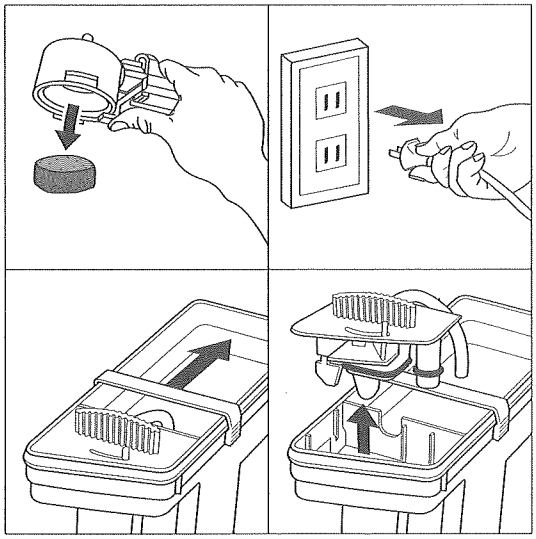
抽出OKランプ、カプチーノOKランプが点灯したら、コーヒー抽出ボタンおよびカプチーノ・ボタンを押します。
カプチーノ・アダプターからエスプレッソ、カプチーノ・ノズルからは泡立った牛乳が出てきます。止めるときは、再度、各ボタンを押します（凸）。

☞ 泡立ち調節レバーを☕にすると、牛乳がたれません。
※エスプレッソおよび泡（牛乳）の量を確認／調整しながら作る場合は、コーヒーと牛乳を別々に入れます。その際、カプチーノ・アダプターは不要です。



✻ 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コーヒー粉を捨てます。この時、ハンドルのフィルター止めを起こし、フィルターを押さえてください。
ミルクタンクを空にした後、水を入れ、カプチーノ・ボタンを押し（凹）お湯を出し、カプチーノ・ノズルを洗浄します。次に、給水タンクの水を捨て、ボイラーの残り湯はコーヒー抽出ボタンで排水します。
洗浄／排水後、全てのボタンを切り（凸）、プラグをコンセントから抜きます。
●ミルクタンク／泡立て装置のお手入れ（14頁参照）をする。



ホットミルクの作り方

1 給水タンクに水を入れる

必ず、水（約300cc）を入れてください。

2 電源を接続し、スイッチを入れる

カップをカプチーノ・ノズルの下に置きます。

3 牛乳をミルクタンクに入れる

新鮮で冷えた牛乳（250ccまで）をミルクタンクに入れます。

4 泡の量を「少ない」に設定する

泡立ち調節バーを☕にセットします。

5 カプチーノOKランプ点灯後、カプチーノ・ボタンを押す

カプチーノ・ノズルからホットミルクが出てきます。止めるには、カプチーノ・ボタンを押します。

✻ 停止／お手入れをする

牛乳の脂肪などでカプチーノ・ノズルが詰まる場合がありますので、使用後は、必ずお手入れ（14頁参照）をしてください。

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。ただし、カフェ・ポッドをご使用になっている場合には調整ができません。

	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、早めに消える	抽出が不十分＝抽出時間が短い	抽出時間が20秒になるように…
		・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、やや強めに詰める／押す ・フィルターホルダーのハンドルの位置を、前回より右に寄せる
		・コーヒー粉の量が少ない	・約7～12gで、調節してみる
		・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
		・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 ・OKランプ点灯後に、コーヒースイッチを入れる
	濃い茶色のクレマで、層が薄い	抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる	抽出時間が20秒になるように…
		・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、軽く詰める／押す ・フィルターホルダーのハンドルの位置を、前回よりやや左に戻す
		・コーヒー粉の量が多い	・前回の量より減らす
		・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
	焼けたような味がする	・抽出のしすぎ ・コーヒー粉が古い	・上記を参照する
		・しばらく使っていない	・内部洗浄後、使用する
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い＝フォームミルクの出来が悪い	・鮮度、種類ともに不適当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

ワンポイント エスプレッソをコーヒー粉を使って抽出するときは、1杯ずつよりも、（2杯用フィルターを使って）1回で2杯分を抽出した方が美味しいエスプレッソができます。お試しください。

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。

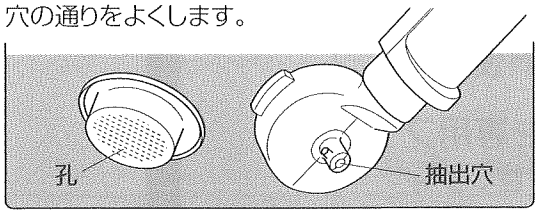
本体表面、電源コード／プラグ

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。

・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。

フィルター、フィルターホルダー

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。

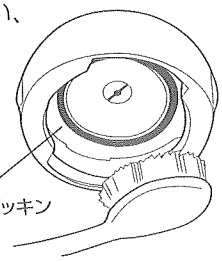
・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。
・使用後すぐは熱いので、冷えてから行なってください。

カップ受け、トレイ、プレッサー

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

給湯口

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スイッチを入れ、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。

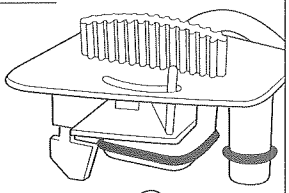


・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

ミルクタンク、付属品

台所用中性洗剤で水洗いしてください。
ミルクタンクと泡立て装置は、使用後、必ず、お手入れをしてください。

カプチーノ・ノズルは付属のブラシを使い、通りをよくします。



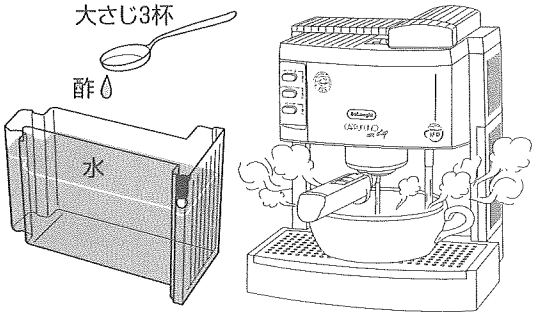
泡立てノズル（ゴム製）
※取り付けの際、向きを正確に。

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:1.3ℓ）に大さじ3杯の酢を加え、スイッチ・ボタンを入れます。
②抽出OKランプとカプチーノOKランプ点灯後、コーヒー抽出ボタンとカプチーノ・ボタンを同時に入れ、給湯口およびスチーム・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ら、今度は水（1.3ℓ）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。



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「エスプレッソの作り方」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

コーヒー粉使用

コーヒー粉をフィルターに詰め、プレスカバーをのせてからフィルターホルダーを給湯口に取り付ける

カフェ・ポッド使用

カフェ・ポッドを専用フィルターにのせ、フィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

牛乳の泡立て

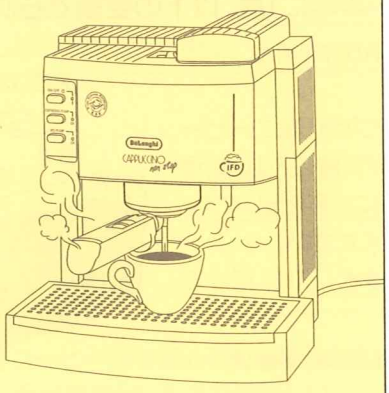
OKランプが点灯

↓

コーヒー抽出ボタンを入れる

↓

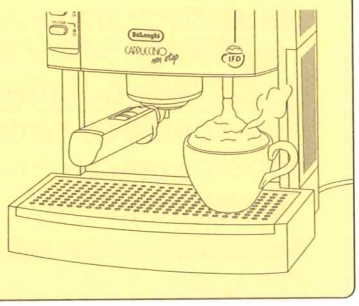
給湯口から熱湯が噴き出し、エスプレッソを抽出する



カプチーノ・ボタンを入れる

↓

スチーム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、お読み下さい。

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（次頁参照）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）	・タンクに水が無い	・タンクに水（1.3ℓ）を入れる
	・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（2本）をタンクに差し込む
	・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている	・給湯口およびフィルターのお手入れをする
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする ・フィルターホルダーのハンドルの位置を、前回よりやや左に戻す
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
給湯口からお湯が漏れて止らない（電源スイッチは入）	・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している	・弊社サービスセンター（次頁）に連絡する
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	・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取り付けた	・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
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする ・フィルターホルダーのハンドルの位置を、前回よりやや左に戻す
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
吸上げポンプ作動時に変な音がする	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れ再使用する
	・揚水チューブが折れたりねじれて、水を吸い上げない	・ねじれなどを直して、タンク（水中）に戻す
蒸気の出が悪い／出ない	・タンクに水が無い	・タンクに水をいれる
	・スチームノズル又は、泡立て装置が目詰まりをおこしている	・スチームノズルおよび泡立て装置のお手入れをする（14頁参照）
蒸気が水っぽい	・蒸気の「適温」に達していない	・OKランプ点灯後に、スイッチを入れる

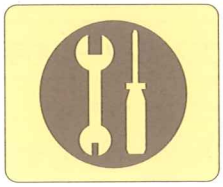
アフターサービス

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

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

Tel.0120-804-280／Fax.045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

Tel.0120-692-880／Fax.06-6368-2881

DEI-11206

De' Longhi Japan Corp.

DēLonghi 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（ECF）と
ソイインクを使用しています。