

デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカー **BAR 41**

このたびは、デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカー「BAR 41」をお求めいただき、まこと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。お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。



もくじ

安全上のご注意	2～4	コーヒー粉を使ってもっとおいしく作るには	15
仕様	4	カプチーノの作りかた	16～18
各部の名称とはたらき	5	お手入れのしかた	19～21
初めて使うときは	6～8	おいしいエスプレッソ・カプチーノができないのは? ...	22
準備する	9	故障かな?と思ったら	23
エスプレッソの作りかた (カフェ・ポッドを使う) ..	10～11	アフターサービスについて	裏表紙
エスプレッソの作りかた (コーヒー粉を使う) ...	12～14		

安全上のご注意

1. 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。
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、誤った取り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2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り扱いをすると、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り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害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」をうなが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る
それ以外のコンセントから電源をとると、火災や感電の原因となります。

15A 125V



電源は、家庭用交流 100V / 50・60Hz で使用する
それ以外で使用すると、火災や感電の原因となります。

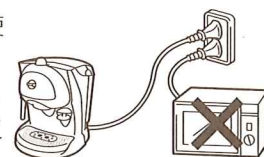


コンセントについて



警告

- コンセントは単独で使用する
- ・差し込み口が2つあるコンセントの場合は、片方を空け単独で使用してください。
 - ・延長コードやタップ、ソケット等を使用しないでください。また、たこ足配線は絶対にしないでください。異常発熱して発火することがあります。



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
感電の原因となります。



プラグに付いたホコリなどは取り除く
プラグにホコリがたまったらそのまま使用すると、火災の原因となります。
定期的に取り除いてください。



注意

プラグを持って抜き差しする
電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。



プラグについて

- ⚠ 注意** プラグはしっかりと差し込む
 しっかり差し込まないと、火災や感電の原因となります。



電源コードについて

- ⚠ 警告** 破損した電源コードやプラグ、コンセントは使用しない
- 電源コードやプラグが破損していたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因となります。
 - 使用中、電源コードや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** 電源コードやプラグを乱雑に扱わない
- 電源コードやプラグを無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けたり、引っ張ったり、ねじったりしないように、ていねいに扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。
 - 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。



使用上のご注意：使用場所について

- ⚠ 警告** 水がかかる場所や火気の近くでは使用しない
 故障や火災の原因となります。



使用上のご注意：やけどにご注意ください

- ⚠ 警告** エスプレッソ抽出中は、フィルターホルダーをはずさない
 給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。



- ⚠ 注意** 熱湯や蒸気に触れない
 本体から出る熱湯や蒸気には触れないでください。やけどをする危険があります。
- 給湯口、フィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管、スチームノズル、ミルクフロスターなどの高温になる部分には触れない使用中や使用後しばらくは触れないでください。やけどをする危険があります。



使用上のご注意

- ⚠ 警告** 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しない
 やけど、けが、感電をする危険があります。



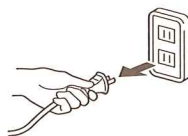
フィルターホルダーは、給湯口に正しく取り付け、しっかりと固定する
 正しく取り付けないと、高圧力で熱湯が噴き出してやけどをする危険があります。



使用時以外はプラグをコンセントから抜く

火災の原因となることがあります。プラグがコンセントにつながっている間は、その場を離れないでください。

異常が生じた場合は、ただちにスチームノブを閉じ、電源を切り、プラグをコンセントから抜く



使用上のご注意

⚠ 注意

屋外や他の用途で使わない

本製品は、エスプレッソの抽出または蒸気による牛乳の加熱や泡立てなどの家事専用です。屋外や他の用途で使わないでください。



給水タンクを空だきしない

故障や火災の原因となります。使用中は常に水量を確認してください。



お手入れについて

⚠ 警告

改造や分解、修理しない

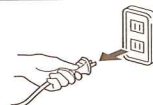
火災、感電、けがの原因となります。

修理は、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。



お手入れをするときは、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う

使用直後にお手入れを行うと、やけどをする危険があります。



⚠ 注意

本体や電源コード、プラグを水に浸けたり、水洗いしない
故障や感電の原因となります。



仕様

製品名称／型式番号	デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカー／BAR（パール）41
定格 電圧／周波数	交流 100V／50-60Hz
消費電力	1000W
外形寸法	幅 280 × 奥行 320 × 高さ 350mm
重量	3.5Kg（本体のみ）
給水タンク容量	最大水量：2.0L
電源コードの長さ	1.7m

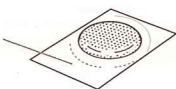
各部	材質
本体	ポリプロピレン
給水タンク	AS 樹脂
ボイラー	ステンレス・スチール

付属品

● カフェ・ポッド用

カフェ・ポッド（お試用 18 個入り）

ご使用の際は、この部分をミシン目に沿って切り離してください。



カフェ・ポッド専用
フィルター



カフェ・ポッド用
フィルターホルダー

柄



フレーム
（パネ式）

抽出穴（2ヶ所）

● コーヒー粉用

1 カップ用フィルター
（コーヒー粉専用）



2 カップ用フィルター
（コーヒー粉専用）



コーヒー粉用
フィルターホルダー

フィルター止め

柄



抽出穴（2ヶ所）

計量スプーン

コーヒー1カップは、小山盛り（約8～10g）が目安です。



同梱品

カフェ・ポッド収集袋
（1 枚）

各部の名称とはたらき

スチームノブ

開けると、スチーム管／ミルクフロスターから熱湯や蒸気が出てきます。

開ける：反時計回り方向

閉じる：時計回り方向

スチーム管

スチームノズルとミルクフロスターを取り付けて使用します。スチームノブを開けると熱湯や蒸気が出ます。

スチームノズル

蒸気や熱湯を出すときは必ずスチーム管に取り付けます。

ミルクフロスター

蒸気や熱湯を出すときは必ずスチームノズルに取り付けます。

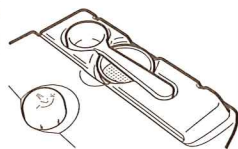
カップを置く位置です。ここにエスプレッソが落ちてきます。

カップ受け
(取り外し可能)

トレイ (取り外し可能)

計量スプーン、フィルター入れ

計量スプーンと使用しないフィルター(1個)を入れておきます。



ふた

垂直に引き抜くと給水タンクから外せます。

給水タンク

水を「MAX」の位置まで入れます。最大水量は2Lです。

給水バルブ

電源コード

プラグ

給湯口
フィルターホルダーを取り付ける場所です。小さい孔から熱湯が噴き出てきます。

プレッサー
フィルターに入れたコーヒー粉を押して平らにします。

操作パネル

電源オフ

電源がオフになります。

スチーム

蒸気を使うときに合わせます。ここに合わせるとランプが点灯します。スチームノブを開けると、スチーム管／ミルクフロスターから蒸気が出ます。

セレクトマーク

目的に応じて、各ポジションに合わせます。

スタンバイ

ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

OK ランプ

熱湯および蒸気が適温になると、点灯します。必ず点灯してからエスプレッソを抽出してください。

エスプレッソ

エスプレッソを抽出するときに合わせると、給湯口から高圧力で熱湯が噴き出てきます。また、スチームノブを開けてここに合わせると、スチーム管／ミルクフロスターから熱湯が出ます。

セレクトノブ

初めて使うときは

本製品を初めて使うときは、必ず次の洗浄を行ってください。

● 本体の部品と付属品を洗浄する

本体から取り外した部品（給水タンク、ふた、カップ受け、トレイ）と付属品（フィルター／フィルターホルダー、計量スプーン）を、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジを使って洗浄します。

取り外した部品は、乾かしてから本体に戻します。

保護用のグリースを拭き取ってからよく洗う

カフェ・ポッド用



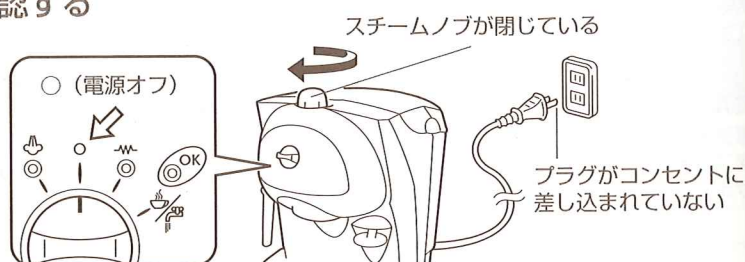
● 内部を洗浄する

本体内部（ボイラー、給湯管、スチーム管など）の洗浄を行います。詳しい手順は、次の「内部を洗浄する」をご覧ください。

内部を洗浄する

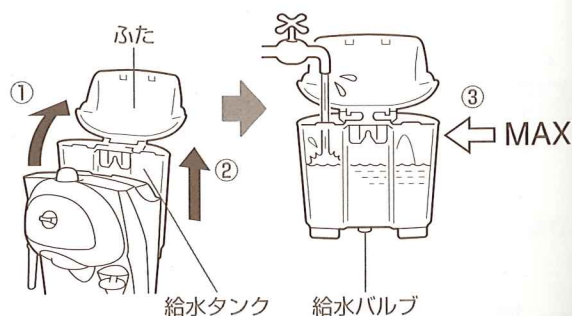
ここでは例として、カフェ・ポッド用のフィルターホルダーを使って内部を洗浄する手順を説明します。あらかじめ、大きめの耐熱容器と深めの耐熱容器を用意してください。

1 電源とスチームノブを確認する



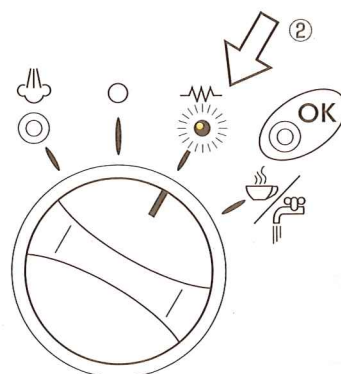
2 給水タンクに水を入れる

- ① ふたを開ける。
- ② 給水タンクを上引き抜く。
- ③ 「MAX」の位置（約2L）まで水を入れる。
- ④ 給水タンクを軽く押し下げて本体に戻す。
給水バルブが、本体の穴にしっかりはまっていることを確認してください。
- ⑤ ふたを閉める。



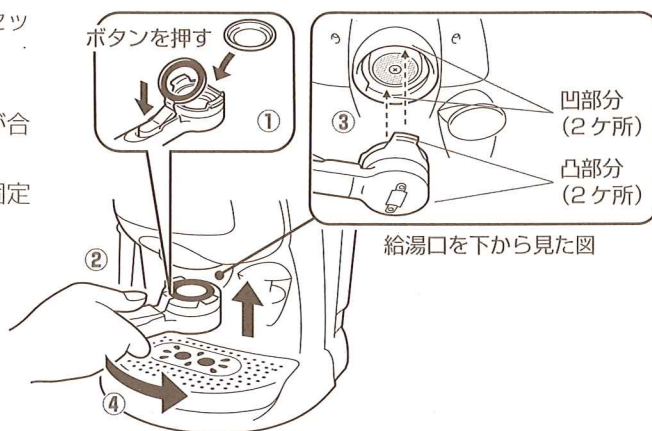
3 電源を入れる

- ① プラグをコンセントに直接差し込む。
- ② -W-に合わせる。
-W-のランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



4 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にフィルターをセットする。
- ② 柄を左にして持つ。
- ③ 凹部分（2カ所）と凸部分（2カ所）が合うように、下から押し込む。
- ④ できる限り右に回して、しっかりと固定する。



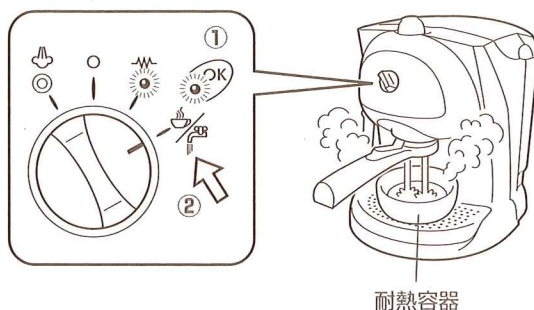
5 フィルターホルダーの抽出穴の真下に、大きめの耐熱容器を置く

6 「OK」ランプが点灯したら、給湯口から給湯する

- ① 「OK」ランプの点灯を確認する。
- ② 湯に合わせる。
給湯口から熱湯が出ます。

⚠ ご注意

適温の調整をするため「OK」ランプが点いたり消えたりします。必ず「OK」ランプが点灯していることを確認してから、給湯してください。



⚠ 警告 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。給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

7 耐熱容器の八分目まで熱湯がたまったら、給湯を停止する

- ① 湯温調整ボタン（W）に戻す。
給湯が停止します。
- ② 耐熱容器にたまった熱湯を捨てる。

⚠ ご注意

耐熱容器にたまった熱湯をトレイに捨てないでください。トレイは浅いので熱湯があふれます。



8

ミルクフロスターの下に、深めの耐熱容器を置く

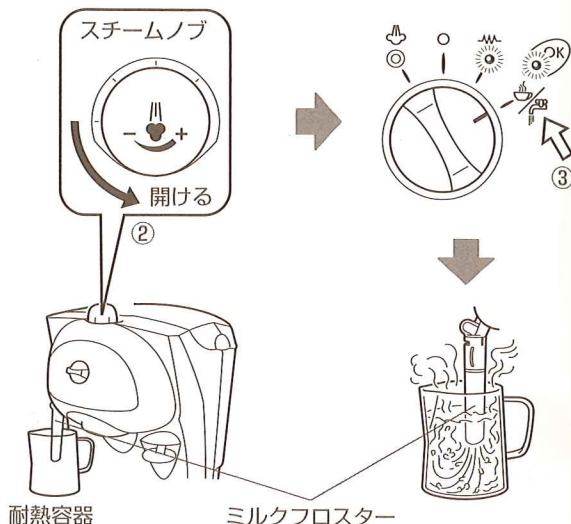
9

「OK」ランプが点灯しているときに、ミルクフロスターから給湯する

- ①「OK」ランプの点灯を確認する。
 - ② スチームノブを開ける。
 - ③ ②に合わせる。
- ミルクフロスターから熱湯が出ます。



- セレクトマークを②に合わせてからスチームノブを開けると、給湯口から熱湯が出るのでご注意ください。
- 使用中、スチームノブの上面が熱く（約70度）なるので、ご注意ください。



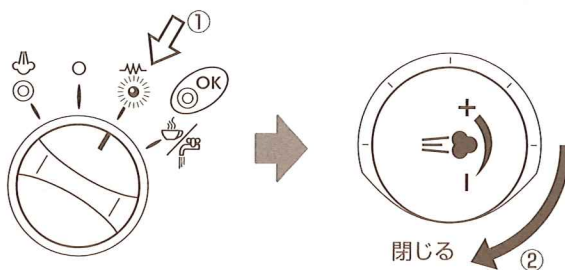
10

耐熱容器の八分目まで熱湯がたまったら、給湯を停止する

- ① ①に戻す。
- ② スチームノブを閉じる。
給湯が停止します。
- ③ 耐熱容器にたまった熱湯を捨てる。

？ ご注意

スチームノブを強く締め過ぎると、パッキンが破損して水切れが悪くなるのでご注意ください。



熱湯を捨てるときは、必ず熱湯の出が止まってから耐熱容器を外してください。

11

給水タンクの水量を確認しながら、手順5～10を5～6回繰り返す

？ ご注意

途中で給水タンクの水がなくなった場合は、セレクトマークを○（電源オフ）に合わせ、スチームノブをしっかりと閉じてから、水を入れてください。



フィルターホルダーの金属部分とミルクフロスターは高温になっています。洗浄中と洗浄後しばらくは触れないでください。

洗浄が終わったら …

- ① ○（電源オフ）に合わせる。
- ② プラグをコンセントから抜く。
- ③ フィルター／フィルターホルダーが冷えてから取り外し、洗ってから乾かす。

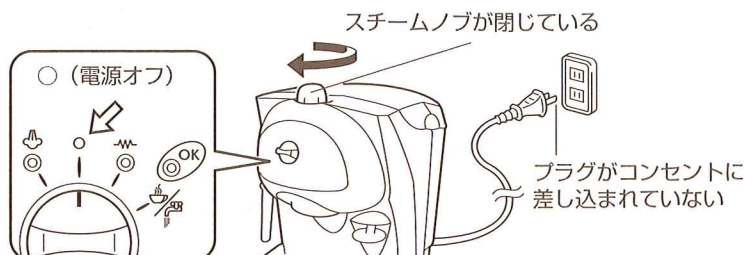


準備する

エスプレッソやカプチーノを作る前に、本体の準備をしておきます。

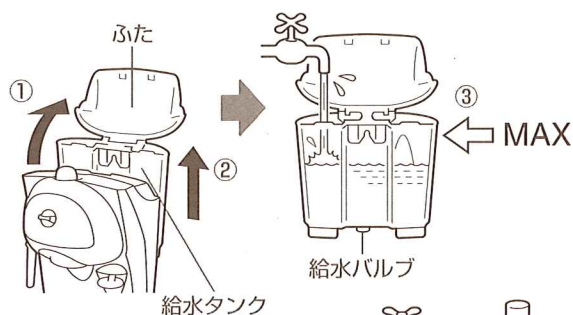
＊ 本製品を初めて使うときは、必ず本体内部の洗浄を行ってください。☞「内部を洗浄する」(6ページ)

1 電源とスチームノブを確認する



2 給水タンクに水を入れる

- ① ふたを開ける。
- ② 給水タンクを上引き抜く。
- ③ 「MAX」の位置(約2L)まで水を入れる。
- ④ 給水タンクを軽く押し下げて本体に戻す。
給水バルブが、本体の穴にしっかりはまっていることを確認してください。
- ⑤ ふたを閉める。



注意

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。

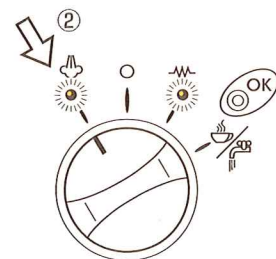


3 電源を入れる

- ① プラグをコンセントに直接差し込む。
- ② セレクトマークを合わせる。
エスプレッソを作るときは、☞に合わせる。
☞のランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。
カプチーノを作るときは、☞に合わせる。
☞と☞のランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

エスプレッソを作るときは …

カプチーノを作るときは …



▶このあとは …

- ・ カフェ・ポッドを使ってエスプレッソを作るときは …
「エスプレッソの作りかた(カフェ・ポッドを使う)」(10ページ)を参照してください。
- ・ コーヒー粉を使ってエスプレッソを作るときは …
「エスプレッソの作りかた(コーヒー粉を使う)」(12ページ)を参照してください。
- ・ カプチーノを作るときは …
「カプチーノの作りかた」(16ページ)を参照してください。

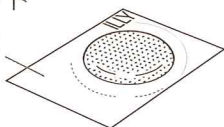
エスプレッソの作りかた（カフェ・ポッドを使う）

厳選されたコーヒー豆をエスプレッソ用に焙煎して細挽きし、理想的な圧力でパックしたカフェ・ポッドを使うと、手早く簡単に本格的なエスプレッソを味わうことができます。

用意するもの

● カフェ・ポッド

この面を下に
セットする



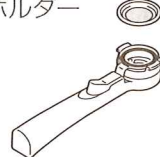
イリー、ムセッティ、キーコーヒー
などの製品をお薦めします。

● エスプレッソ用カップ



約60～80mlの容量で、肉厚のもの
をお選びください。

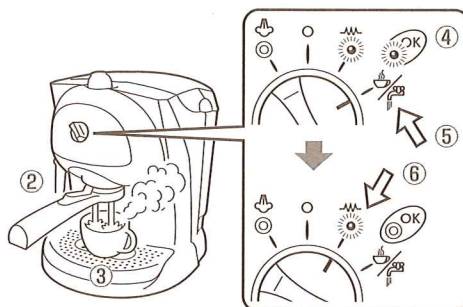
● カフェ・ポッド用フィルター／ フィルターホルダー



＊ 次の手順の前に、必ず本体の準備を行ってください。☞「準備する」（9ページ）

1 フィルターホルダーとカップを温める ☞「内部を洗浄する」の手順4～7（7ページ）

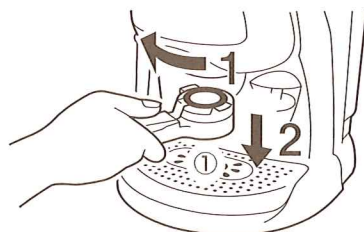
- ① フィルターホルダーにフィルターをセットする。
- ② 給湯口にしっかりと取り付ける。
- ③ 使用するカップを置く。
- ④ 「OK」ランプの点灯を確認する。
- ⑤ 電源に合わせる。
熱湯が出ます。
- ⑥ 八分目までたまったら、電源に
給湯が停止します。
- ⑦ カップの熱湯を捨て、しっかりとお湯を切る。



2 フィルターホルダーを外して、お湯を切る

- ① 左に回して（1）、外す（2）。
- ② フィルターにたまったお湯を切る。

⚠ 注意 フィルター／フィルターホルダーの
金属部分は熱くなっているので触ら
ないでください。

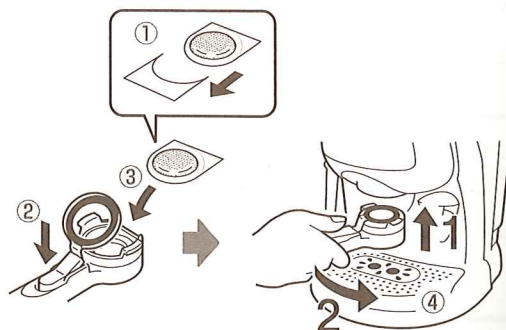


3 カフェ・ポッドをセットして、フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

- ① カフェ・ポッドのミシン目を切り離す。
- ② ボタンを押して、フレームを起こす。
- ③ カフェ・ポッドをセットする。
- ④ 上に押し込み（1）、できる限り右に回し
てしっかりと取り付ける（2）。

● ご注意

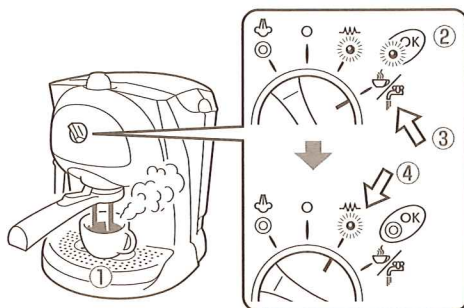
- ・ カフェ・ポッドは、フィルターホルダー
に1個（＝1杯分）しかセットできま
せん。また、抽出は1回限りです。
- ・ カフェ・ポッドがイリーの場合は、
「ILLY」と赤字で印刷されている面が
下になるようにセットしてください。



4

「OK」ランプが点灯しているときに、エスプレッソを抽出する

- ① 温めたカップを置く。
- ② 「OK」ランプの点灯を確認する。
- ③ ④ に合わせる。
エスプレッソが抽出されます。
- ④ 半分 (約20秒=約30cc) までたまったら、
④ に戻す。
抽出が停止します。



⚠ ご注意

- 「OK」ランプ消灯時にセレクトマークを④ に合わせると、エスプレッソの抽出に不適当な圧力と温度のお湯が出てくるため、おいしいエスプレッソができません。
- 抽出中、適温の調整をするため「OK」ランプが点いたり消えたりします。

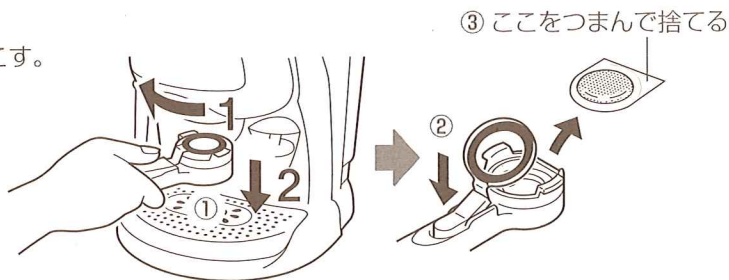


抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

5

フィルターホルダーを外し、カフェ・ポッドを捨てる

- ① 左に回して (1)、外す (2)。
- ② ボタンを押して、フレームを起こす。
- ③ カフェ・ポッドを捨てる。



フィルター／フィルターホルダーの金属部分とお湯を含んだカフェ・ポッドは、熱くなっているため、ご注意ください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順 1 ～ 5 を繰り返してください。

⚠ ご注意

- カフェ・ポッドは、毎回新しいものを使用してください。
- 給水タンクの水は常に確認してください。水がなくなった場合は、必ずセレクトマークを○ (電源オフ) に合わせてから、水を入れてください。

使い終わったら …

- ① その日のうちに、使用後のお手入れを行う。
☞ 「使用後のお手入れ」 (19 ページ)
- ② ○ (電源オフ) に合わせる。
- ③ プラグをコンセントから抜く。
- ④ 給水タンクを外して水を捨てる。



エスプレッソの作りかた (コーヒー粉を使う)

コーヒー粉を使うと、お好みの濃さと味のエスプレッソを味わうことができます。

用意するもの

● コーヒー粉



「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。

* ドリップやバーコレーター用の粉は粗いので向きです。

● エスプレッソ用カップ



約 60～80ml の容量で、肉厚のものを
お選びください。

● コーヒー粉用フィルター／
フィルターホルダー

1 杯用 —

2 杯用 —

* 次の手順の前に、必ず本体の準備を行ってください。『準備する』(9 ページ)

1 フィルターホルダーとカップを温める 『内部を洗淨する』の手順 4～7 (7 ページ)

① フィルターホルダーにフィルターをセットする。

1 杯用または 2 杯用のいずれかをセットしてください。

② 給湯口にしっかりと取り付ける。

③ 使用するカップを置く。

2 杯分抽出するときは、2 つ置いてください。

④ 「OK」ランプの点灯を確認する。

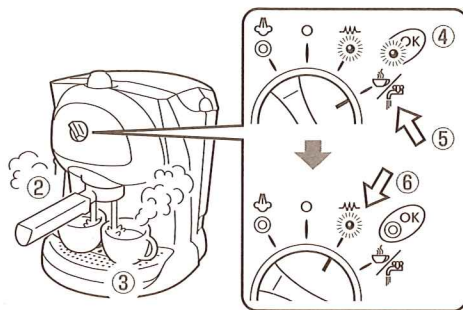
⑤ 電源に合わせる。

熱湯が出ます。

⑥ 八分目までたまったら、電源に切ります。

給湯が停止します。

⑦ カップの熱湯を捨て、しっかりとお湯を切る。



MEMO

2 杯用のフィルターを使い、一度に 2 杯分を抽出すると、よりおいしいエスプレッソができます。

2 フィルターホルダーを外して、お湯を切る

① 左に回して (1)、外す (2)。

② フィルター止めを起す。

③ フィルターを押さえながら、フィルター
にたまってお湯を切る。

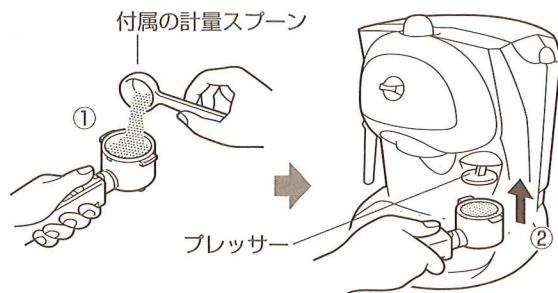


フィルター／フィルターホルダーの
金属部分は熱くなっているので触ら
ないでください。



3 フィルターにコーヒー粉を詰める

- ① セットしたフィルターに応じて、適量のコーヒー粉を入れる。
 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)
- ② コーヒー粉が平らになるように、プレスサーで押し詰める。

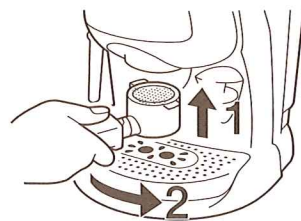


⚠️ ご注意

フィルターの縁に付着したコーヒー粉は、ふきん等で必ず払い落としてください。

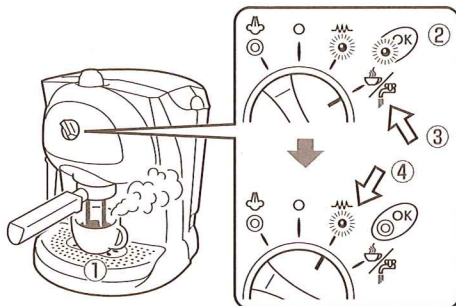
4 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

- 上に押し込み (1)、できる限り右に回してしっかりと取り付ける (2)。



5 「OK」ランプが点灯しているときに、エスプレッソを抽出する

- ① 温めたカップを置く。
- ② 「OK」ランプの点灯を確認する。
- ③ ④ に合わせる。
エスプレッソが抽出されます。
- ④ 半分 (約20秒＝約30cc) までたまったら、
☞ に戻す。
抽出が停止します。



⚠️ ご注意

- ・「OK」ランプ消灯時にセレクトマークを☞ に合わせると、エスプレッソの抽出に不適当な圧力と温度のお湯が出てくるため、おいしいエスプレッソができません。
- ・コーヒー粉の詰め具合によっては、フィルターホルダーの2つの抽出穴から、左右均等にエスプレッソが抽出されない場合があります。
- ・抽出中、適温の調整をするため「OK」ランプが点いたり消えたりします。



警告 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。給湯口から高圧力で熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

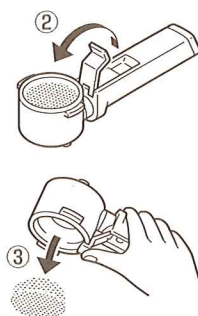
6

フィルターホルダーを外し、コーヒー粉を捨てる

- ① 左に回して (1)、外す (2)。
- ② フィルター止めを起す。
- ③ フィルターを押さえながら、抽出済みのコーヒー粉を捨てる。



フィルター／フィルターホルダーの金属部分とお湯を含んだコーヒー粉は、熱くなっているため、ご注意ください。



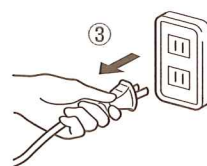
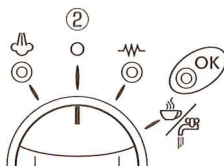
続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順 1 ～ 6 を繰り返してください。

⚠ ご注意

- コーヒー粉は、毎回新しいものを使用してください。
- 給水タンクの水は常に確認してください。水がなくなった場合は、必ずセレクトマークを○（電源オフ）に合わせてから、水を入れてください。

使い終わったら …

- ① その日のうちに、使用後のお手入れを行う。
☞ 「使用後のお手入れ」 (19 ページ)
- ② ○（電源オフ）に合わせる。
- ③ プラグをコンセントから抜く。
- ④ 給水タンクを外して水を捨てる。



コーヒー粉を使ってもっとおいしく作るには …

エスプレッソのおいしさは、クレマを見ればわかります。

クレマとは、エスプレッソの表面にできるムース上の細かい泡の層のことをいいます。抽出が最適に行われた場合は、最良のクレマができたおいしいエスプレッソになります。

● 抽出が最適に行われた場合

赤みがかった茶色のきめ細かな泡で、厚さが約2～3mmの長く消えない層が自然にできます。

● 抽出が足りない（早く抽出され濃度が薄い）場合

白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消えます。

● 抽出し過ぎた（抽出に時間がかかり濃度が濃い）場合

濃い茶色の泡になります。



最良のクレマができたエスプレッソを作るには …

コーヒー粉を使って、最良のクレマができたエスプレッソを作るには、まず基本的な抽出方法「エスプレッソの作りかた（コーヒー粉を使う）」（12ページ）をマスターし、次の基準値に近づけるための微調整を行います。

エスプレッソ 1 杯分を抽出するための各基準値

コーヒー粉の量：約 8～10g

抽出量：約 30cc

抽出時間：約 20 秒

注意

一度にエスプレッソ 2 杯（2 カップ）分を抽出する場合は、コーヒー粉の量を約 13g～14g（目安）にしてください。

基準値に近づけるための微調整

● プレッサーの押し具合

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



薄くなる 〈コーヒー濃度〉 濃くなる
短くなる 〈抽出時間〉 長くなる

● コーヒー粉の量

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。

約 8g（小山盛り） → 約 10g（中盛り）



薄くなる 〈コーヒー濃度〉 濃くなる
短くなる 〈抽出時間〉 長くなる

● コーヒー粉の挽き具合

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ます。

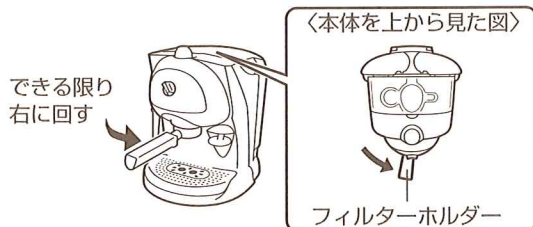


薄くなる 〈コーヒー濃度〉 濃くなる
短くなる 〈抽出時間〉 長くなる

● フィルターホルダーの取り付けかた

フィルターホルダーを給湯口に取り付けるときは、柄をできる限り右にしっかり回します。

密着度が高いほど、クレマが立ちやすくなります。



警告 抽出中は、絶対にフィルターホルダーを動かさないでください。高圧力がかかっているため、熱湯が噴き出し、やけどをする危険があります。

カプチーノの作りかた

蒸気で牛乳を泡立ててエスプレッソに盛り付けると、カプチーノができます。

用意するもの

●牛乳



新鮮でよく冷えた成分無調整／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、一度温めた牛乳は、泡立ちが良くありません。

●ピッチャー（泡立て用容器）

約6cm（目安）

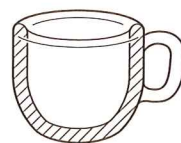


約9～10cm（目安）

約250～350mlの容量で、取っ手のある金属（ステンレス）製のものが適しています。

* 陶器やガラス製は、内部の牛乳の温度がわかりにくいので不向きです。

●カプチーノ用カップ



約120～150mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

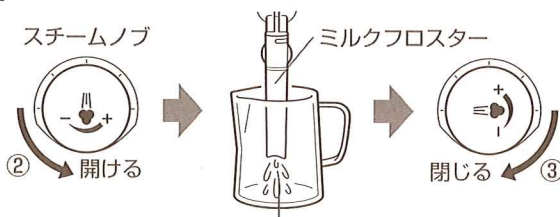
* 次の手順の前に、必ず本体の準備を行ってください。☞「準備する」（9ページ）

* スチーム管に、スチームノズル／ミルクフロスターが取り付けられていることを確認してください。

1 ミルクフロスターの下に、深めの耐熱容器を置く

2 スチーム管にたまっているお湯を出す

- ①「OK」ランプの点灯を確認する。
- ② スチームノブを開ける。
たまっているお湯が出ます。
- ③ お湯が出なくなったら、しっかりと閉じる。
- ④ ミルクフロスターから耐熱容器を外す。



たまっているお湯が出る

3 蒸気を使って牛乳を泡立てる

- ① ピッチャーに、新鮮で冷えた牛乳を約1/3～1/2まで入れる。

●ご注意

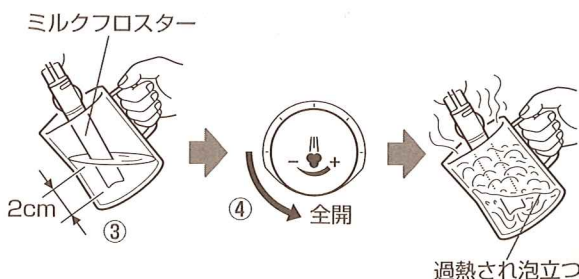
牛乳は、約2倍に泡立ちます。この量以上を入れると、あふれる場合があるのでご注意ください。



- ②「OK」ランプの点灯を確認する。
- ③ ミルクフロスターを牛乳に2cmほど浸け、ピッチャーを傾ける。
- ④ スチームノブを全開にする。
蒸気が噴き出し、牛乳が加熱されて泡立ちます。

●ご注意

泡立て中は、ミルクフロスターの先が牛乳の表面から出ないようにしてください。表面から出ると、大きな泡ができます。

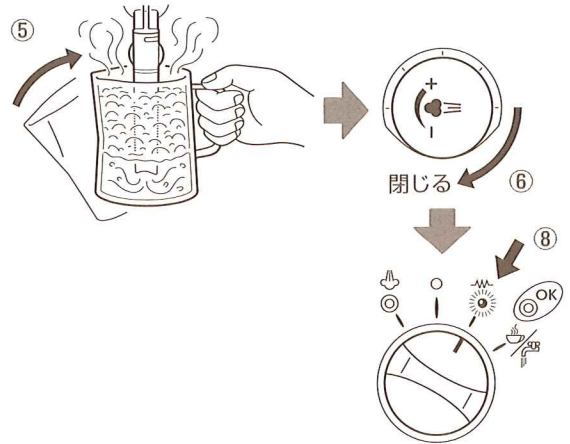


過熱され泡立つ

- ⑤ 泡がピッチャーの口の近くまで上がってきたら、ゆっくり起こす。
- ⑥ スチームノブをしっかりと閉じる。
蒸気の出が止まります。
- ⑦ ピッチャーをミルクフロスターから外す。
- ⑧ **W**に合わせる。



ミルクフロスターから蒸気が出ている（スチームノブを開けている）間は、ピッチャーを外さないでください。やけどをする危険があります。



きめの細かい長持ちする泡を作るには …



底を軽く叩く



空気とよく混ぜるよう、円を描くように回す

4

給水タンクに水を補充し、エスプレッソを抽出する

- ① 給水タンクに水を補充する。

⚠ ご注意

必ずセレクトマークを○（電源オフ）に合わせてから、水を補充してください。

- ② カプチーノ用カップにエスプレッソを抽出する。

☞「エスプレッソの作りかた（カフェ・ポッドを使う）」（10 ページ）

☞「エスプレッソの作りかた（コーヒー粉を使う）」（12 ページ）

⚠ ご注意

エスプレッソを抽出する前には、必ずフィルターホルダーと使用するカップを温めてください。これにより、サーモスタット（湯温調節）がエスプレッソ用に切り替わります。

5

エスプレッソに泡立てた牛乳を盛る

抽出したエスプレッソに、加熱した牛乳（スチームミルク）を適量注ぎ、泡（フォームミルク）を盛り付ける。

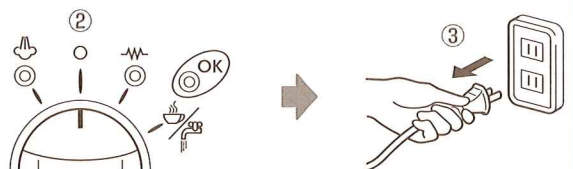
お好みでシナモンシュガーやココアパウダーなどをふりかけてください。



それぞれ 1/3 の量が目安です

使い終わったら …

- ① その日のうちに、使用後のお手入れを行う。
☞「使用後のお手入れ」（19 ページ）
- ② ○（電源オフ）に合わせる。
- ③ プラグをコンセントから抜く。
- ④ 給水タンクを外して水を捨てる。



カフェ・ラテを作るには

蒸気で加熱した牛乳（スチームミルク）をエスプレッソに注ぐと、カフェ・ラテができます。

- ① 新鮮で冷えた牛乳をピッチャーの約2/3まで入れます。
- ② 「OK」ランプが点灯しているときに、ミルクフロスターの先2cmほどをピッチャーの牛乳に浸け、スチームノブを開けます。ピッチャーが「熱い」と感じたら、スチームミルクの出来上がりです。

● ご注意

必要以上に加熱しないでください。

- ③ エスプレッソを抽出し、同量のスチームミルクを注ぎます。



お湯の出しかた／蒸気の使いかた

お茶をいれるためにお湯を出したり、牛乳やスープを温めるために蒸気を使うことができます。

* スチーム管に、スチームノズルとミルクフロスターが取り付けられていることを確認してください。

お湯を出す場合

セレクトマークを に合わせる ➡ 「OK」ランプ点灯 ➡ スチームノブを開ける ➡ セレクトマークを に合わせる ➡



蒸気を使う場合

セレクトマークを に合わせる ➡ 「OK」ランプ点灯 ➡ スチームノブを開ける ➡



お手入れのしかた

⚠ ご注意

- 本体の電源を入れてお手入れするもの以外は、必ずプラグをコンセントから抜き、冷えてから行ってください。
- 研磨剤やシンナー、ベンジン、金属たわし、漂白剤などは使用しないでください。
- 本体や電源コード、プラグは、水に浸けたり水洗いをしないでください。
- 食器洗い機や食器乾燥器などを使用しないでください。


使用後のお手入れ



使い終わったらその日のうちに、次の洗浄を行ってください。

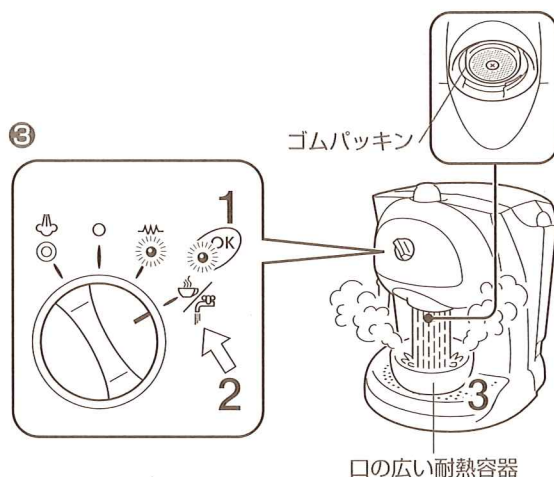
- 給湯口の洗浄
- スチームノズル／ミルクフロスターの洗浄（牛乳の泡立てや加熱を行った場合）
- フィルター／フィルターホルダーの洗浄
- 本体の部品と付属品の洗浄

給湯口の洗浄

- ① エスプレッソの抽出が終わったら、給湯口からフィルターホルダーを外し、給湯口や周りに付着したコーヒー粉をキッチンタオルや布などで拭き取ります。

 給湯口は大変高温になっています。やけどをしないよう十分に注意してください。

- ② 給湯口の下に口の広い耐熱容器を置きます。
- ③ 「OK」ランプの点灯を確認し（1）、セレクトマークを  に合わせ（2）、熱湯を出して給湯口を洗浄します（3）。
- ④ 洗浄が終わったら、セレクトマークを  に合わせて、給湯を停止します。
- ⑤ 次のどちらかを行います。
- ミルクフロスターを使用して牛乳の泡立てや加熱を行った場合は、引き続き「スチームノズル／ミルクフロスターの洗浄」を行います。
- ミルクフロスターを使用しなかった場合は、セレクトマークを○（電源オフ）に合わせ、プラグをコンセントから抜きます。



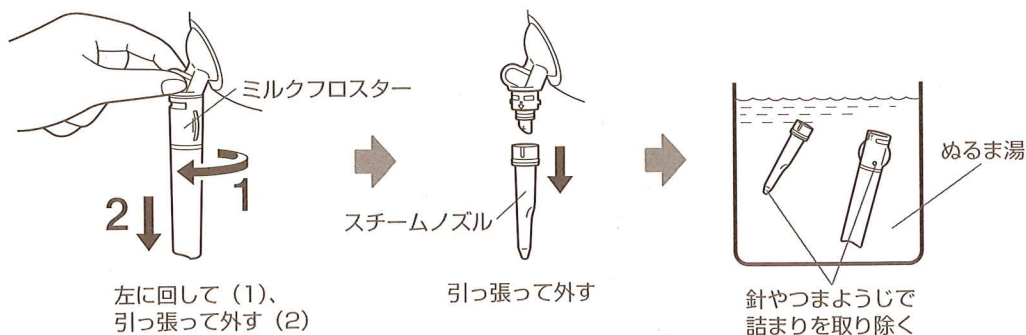
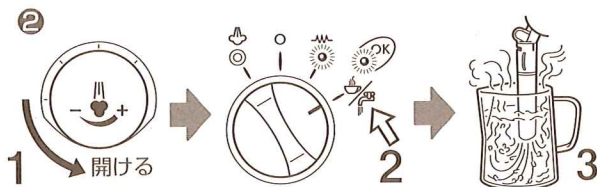
⚠ ご注意

給湯口のゴムパッキンや接合部に付着したコーヒー粉は、プラグをコンセントから抜いたあと、十分に冷えてから、柔らかめのブラシで取り除いてください。

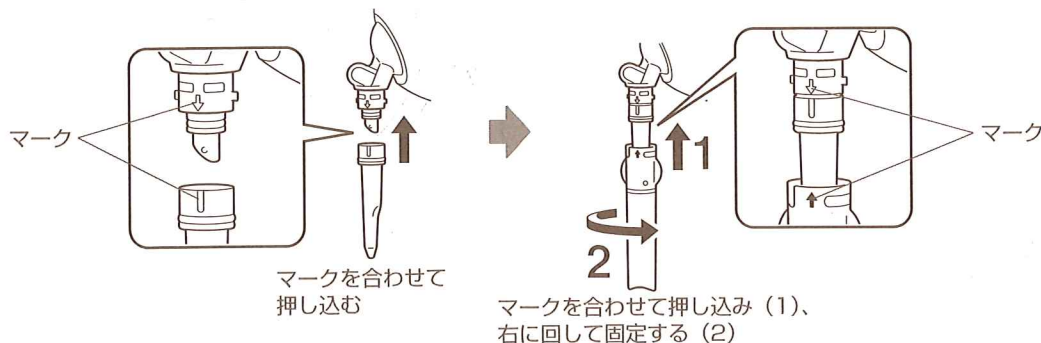
スチームノズル／ミルクフロスターの洗浄

牛乳の泡立てや加熱を行ったときは、必ずスチームノズル／ミルクフロスターの洗浄を行ってください。そのままにしておくと、牛乳が固まって目詰まりを起こします。

- ① 水洗いしたピッチャーに水を半分くらい入れて、ミルクフロスターを浸けます。
- ② 「OK」ランプの点灯を確認し、スチームノブを開け(1)、セレクトマークを ∞ に合わせ(2)、熱湯を出します(3)。
- ③ 容器の八分目まで熱湯がたまったら、セレクトマークを ∞ に戻し、スチームノブを閉じて給湯を停止します。たまった熱湯は捨ててください。
- ④ お湯がきれいになるまで手順1～3を繰り返します。洗浄が終了したら、セレクトマークを○(電源オフ)に合わせ、プラグをコンセントから抜きます。
- ⑤ スチームノズル／ミルクフロスターが冷えたら、本体から外し、ぬるま湯で洗浄します。



- ⑥ スチームノズル／ミルクフロスターを元に戻します。



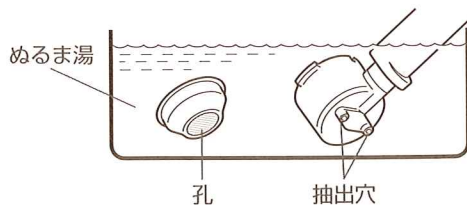
フィルター／フィルターホルダーの洗浄

- ① ぬるま湯にしばらく浸けた後、フィルターをフィルターホルダーから取り外して、お湯で洗浄します。

⚠️ ご注意

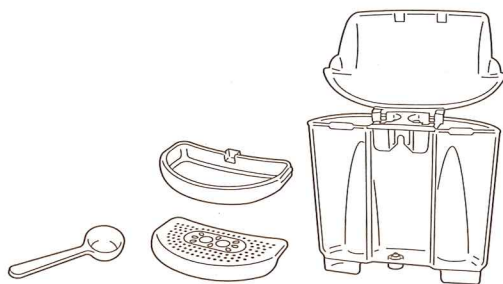
コーヒーの脂分は、金属の表面に膜を作って金属臭を抑えるため、洗剤はなるべく使用しないでください。

- ② フィルターの孔やフィルターホルダーの抽出穴のとおりがよくなるように、柔らかめのブラシやつまようじなどでコーヒー粉の詰まりを取り除きます。



本体の部品と付属品の洗浄

本体から取り外した部品（給水タンク、ふた、カップ受け、トレイ）と付属品（計量スプーン）は、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジを使って洗浄します。取り外した部品は、乾かしてから本体に戻します。



定期的なお手入れ

使用頻度や汚れ具合に応じて、定期的にお手入れを行ってください。

本体、電源コード、プラグ

本体が汚れたり、電源コードやプラグにほこりが付いたら、早めにお手入れを行ってください。

本体や電源コード、プラグは、よくしぼったふきんで拭きます。汚れが落ちにくい場合は、少量の台所食器用洗剤を付けて拭き、洗剤が残らないようによく拭き取ります。

⚠ ご注意

水洗いしたり、水をかけたりしないでください。



給湯口の部品

長く使っていると、本体の給湯口部分が詰まってきます。少なくとも1年に1回は、給湯口の部品を取り外して洗浄してください。

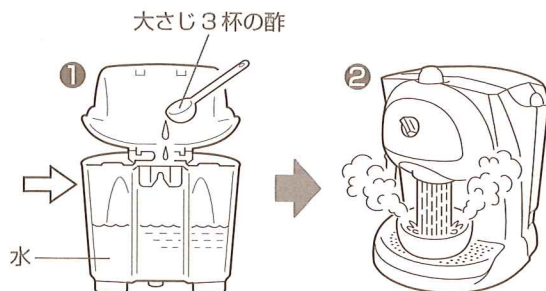
- ① プラスのドライバーで給湯口のネジをゆるめて、部品を外します。
- ② よくしぼったふきんで、本体の給湯口周辺を拭きます。必要に応じて、柔らかめのブラシでコーヒー粉を取り除きます。
- ③ 給湯口の部品を水洗いし、詰まりを取ります。
- ④ 給湯口の部品を乾かしてから本体に取り付け、ネジを締めます。



石灰分の除去

長く使っていると、給湯口やスチーム管などに石灰分が付着してお湯や蒸気の出が悪くなります。少なくとも3ヶ月～半年に1回は、石灰分を除去してください。

- ① 給水タンクに1Lの水（「MAX」の位置の約半分）を入れ、大さじ3杯の酢を加えます。
- ② 内部の洗浄を行います。☞「内部を洗浄する」（6ページ）
給湯口にフィルターホルダーを取り付ける必要はありません。
- ③ 給水タンクに水がなくなったら、いったん給湯を停止し、水だけを1L入れて再び洗浄します。



おいしいエスプレッソ・カプチーノができないのは？

おいしいエスプレッソ・カプチーノができない場合は、下記をチェックしてみてください。

* エスプレッソ 1 杯分は、抽出量が約 30cc、抽出時間が約 20 秒を基準にしています。

症状	原因	対策と対処
エスプレッソ		
エスプレッソが冷たい	「OK」ランプが点灯していないうちに抽出した。 フィルターホルダーとカップを温めていない。	「OK」ランプが点灯してから抽出してください。 エスプレッソの抽出前に、フィルターホルダーとカップを温めてください。
クレマが薄く早めに消える	抽出が足りない（早く抽出され濃度が薄い） <ul style="list-style-type: none"> フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い。 コーヒー粉の量が少ない。 コーヒー粉の挽き具合が粗い。 コーヒー粉が古い。 抽出時のお湯の温度が低い。 	抽出時間が約 20 秒になるように微調整してください。 <ul style="list-style-type: none"> やや強めにブレッサーで押し詰めてください。 フィルターホルダーをしっかりと取り付けてください。 量を増やしてみてください。 細かい挽きの粉を使ってみてください。 新しいコーヒー粉を使ってください。 「OK」ランプが点灯してから抽出してください。 エスプレッソの抽出前に、フィルターホルダーとカップを温めてください。
濃い茶色のクレマで、層が薄い	抽出をし過ぎた（抽出に時間がかかり濃度が濃い） <ul style="list-style-type: none"> フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強い。 コーヒー粉の量が多い。 コーヒー粉の挽き具合が細か過ぎる。 	抽出時間が約 20 秒になるように微調整してください。 <ul style="list-style-type: none"> やや弱めにブレッサーで押し詰めてください。 量を減らしてみてください。 粗い挽きのコーヒー粉を使ってみてください。
焼けたような味がする	抽出をし過ぎた。 コーヒー粉が古い。 しばらく使用していない。	上記の症状「濃い茶色のクレマで、層が薄い」の原因、対策と対処を参照してください。 新しいコーヒー粉を使ってください。 内部の洗浄を行ってから使用してください。
カプチーノ（牛乳の泡立て）		
牛乳の泡立ちが悪い（フォームミルクの出来が悪い）	「OK」ランプが点灯していないうちにスチームノブを開けた。 スチームノブの開け方が不十分だった。 鮮度や種類が不適当な牛乳を使用している。 不適当な形の泡立て用容器（ビッチャー）を使用している。 スチームノズル／ミルクフロスターの穴が目詰まりしている。	「OK」ランプが点灯してから開けてください。 スチームノブを全開にしてください。 新鮮でよく冷えた成分無調整／乳脂肪分 2.3%以上の牛乳を使用してください。 口径が小さく深めの金属製のものを使用してください。 針やつまようじなどで詰まりを取ってください。

故障かな？と思ったら

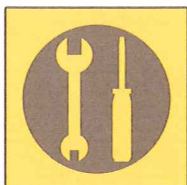
使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に、下記をもう一度チェックしてみてください。それでも直らないときは、弊社サービスセンター（裏表紙参照）に修理をご依頼ください。

* 使用中に異常が生じたときは、ただちにスチームノブを閉じ、セレクトマークを○（電源オフ）に合わせてからプラグをコンセントから抜いてください。

症状	原因	対策と対処
エスプレッソを抽出するとき		
エスプレッソが出ない／出が悪い	プラグがコンセントから抜けている。	プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
	給水タンクがしっかり取り付けられていない。	給水バルブを開けるために、本体の底に押し込むように取り付けてください。
	給湯口およびフィルターが目詰まりしている。	給湯口およびフィルターのお手入れをしてください。
	フィルターホルダーの抽出口が目詰まりしている。	針やつまようじなどで詰まりを取ってください。
	フィルター内のコーヒー粉が詰まり過ぎている。	やや弱めにブレッサーで押し詰めてください。
	コーヒー粉の量が多過ぎる。	量を減らしてみてください。
給湯を停止しているのに、給湯口からお湯がもれる	コーヒー粉の挽き具合が細か過ぎる。	やや粗い挽きのコーヒー粉を使ってください。
	給湯口のゴムパッキンが破損もしくは老朽化している。	弊社サービスセンター（裏表紙参照）に連絡してください。
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正しく取り付けられていない。	正しくしっかりと取り付けてください。
	フィルターの縁にコーヒー粉が付着した状態で取り付けた。	取り付ける前に、フィルターの縁のコーヒー粉を払い落としてください。
	フィルター内のコーヒー粉が詰まり過ぎている。	やや弱めにブレッサーで押し詰めてください。
	コーヒー粉の量が多過ぎる。	量を減らしてみてください。
	給湯口のゴムパッキンが破損もしくは老朽化している。	弊社サービスセンター（裏表紙参照）に連絡してください。
吸い上げポンプ作動時に変な音がする	フィルターホルダーの抽出口が目詰まりしている。	針やつまようじなどで詰まりを取ってください。
	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
蒸気を使用するとき	給水タンクがしっかり取り付けられていない。	給水バルブを開けるために、本体の底に押し込むように取り付けてください。
	セレクトマークを△に合せていない。	△に合せてください。
	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
蒸気が水っぽい	スチームノズル／ミルクフロスターの穴が目詰まりしている。	針やつまようじなどで詰まりを取ってください。
	「OK」ランプが点灯していないうちにスチームノブを開けた。	「OK」ランプが点灯してから開けてください。
	スチーム管にお湯がたまっている。	蒸気を出す前にスチームノブを開けて、スチーム管にたまってお湯を出してください。

アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常が生じたときは、ただちにスチームノブを閉じ、電源を切り、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）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、宅配便などを利用して弊社サービスセンター（下記）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（持ち込み）をお勧めします。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、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： 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（下記）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：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、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ërパッキンにくるんでください。

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）

- 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

修理のお申し込みは、Tel.0120-804-280
お問い合わせ、ご相談は、Tel.0120-064-300 / Fax.045-450-3291

- 大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田 2-21-25

修理のお申し込み、Tel.0120-692-880 / Fax.06-6368-2881
お問い合わせ、ご相談は、



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)



環境に負荷の少ない水なし印刷・無塩素漂白エコパルプ(ESF)・ソインクを使用しています。