



# 取扱説明書

保証書付

Espresso Cappuccino Maker

デロンギ

エスプレッソ・カプチーノメーカー

型式番号 **EC221**

家庭用

※本体の型式番号「EC221」の後に続くアルファベットは、色番号を表すものです。



Made in China

濃厚で芳醇なアロマを味わえる、15気圧(抽出時9気圧)のポンプ式

業務用と同じポンプ式なので極細挽きのコーヒー粉から濃厚なエスプレッソのエキスを一気に抽出できます。

カフェポッド  
コーヒー粉両方対応

付属のカフェポッド用とコーヒー粉用のフィルターホルダーで、カフェポッドにもコーヒー粉にも対応。

高性能サーモスタット  
内蔵

エスプレッソに最適とされる90℃での抽出温度を可能にする高性能サーモスタット搭載。

スチームノズルで  
本格カプチーノ

本格カプチーノも本体付属のスチームノズルでお手軽に。本格カプチーノを手軽にお楽しみいただけます。

安心のオート OFF  
機能

操作が終わってから30分後に自動で電源が切れます。

## もくじ

使う前に

安全上のご注意	2
各部のなまえ	4
初めて使う前にすること	6
美味しいエスプレッソのために	7

使う

カフェポッドを使ってエスプレッソをいれる	8
コーヒー粉を使ってエスプレッソをいれる	10
ふわふわのミルクでカプチーノをつくる	12

こんなときは

お手入れ	14
故障かな？	16
仕様	18
アフターサービスについて	19
保証書	裏表紙

このたびは、デロンギ製品をお求めいただき、誠にありがとうございます。  
本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）とともに大切に保管してください。

# 安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください

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って、「警告」「注意」の2つに分け、明示しています。



## 警告

「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



## 注意

「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。

4. 各注意事項には、「禁止」、「指示」を促す絵表示が付いています。

### 図の説明



禁止

してはいけないことを示します。



指示

必ずしなければいけないことを示します。

### 電源コード・電源プラグの扱い方



## 警告



禁止

- **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**  
(感電・けがの原因)

- **変形、破損している電源プラグ・電源コードは使わない**

(火災・感電の原因)

電源プラグ・電源コードが変形、破損しているときは、ただちに使用を中止し、販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター(19 ページ参照)に交換を依頼してください。

- **電源プラグ・電源コードを破損させない**

(火災・感電の原因)

- ・重いものを載せたり、はさんだりしない
- ・引っ張ったり、束ねたまま使ったりしない
- ・水につけたり、水をかけたりしない



指示

- **定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う**

(火災の原因)

取り付けの悪いコンセント、延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは使わないでください。

- **電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く**

(火災・感電の原因)

- **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**

(火災・感電の原因)

### 使う前の確認



## 警告



禁止

- **子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせない**

(感電・けが・やけどの原因)

子供が近くにいるときは、必ず大人が付き添ってください。



分解禁止

- **分解・修理・改造はしない**

(感電・けが・火災・ショートの原因)

## ⚠ 注意



禁 止

- 他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
- 屋外や水、湿気の多い場所（部屋）、浴室で使わない  
(火災・感電の原因)



指 示

- 平らな安定した場所で使用する  
(火災の原因)

### 使う

## ⚠ 警告



禁 止

- エスプレッソ抽出中および抽出直後はフィルターホルダーをはずさない  
(やけどの原因)

## ⚠ 注意



指 示

- 異常が生じた場合は、使用を中止する  
(火災・感電の原因)

万一、煙が出ている、変なにおいや音がするなどの異常がある場合は、電源を切って電源プラグをコンセントから抜いてから、販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター（19 ページ参照）にご相談ください。

### 使った後

## ⚠ 注意



指 示

- お手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う  
(高温部に触れると、やけどの原因)
- 長期間使用しない場合は、スチームノブを閉じ、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
(感電・火災の原因)



指 示

- 本体の移動は、必ず本体が冷えてから行う  
(高温部に触れると、やけどの原因)
- 電源を切り、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、各部が十分冷えてから移動させてください。

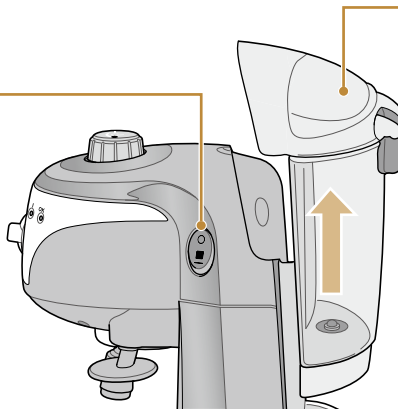
# 各部のなまえ

## 本体各部

### 【本体側面】

#### 主電源

「I」の位置にすると電源が入り、「O」の位置で電源が切れます。電源が入っているときに約 30 分操作をしないと、自動で電源が切れます。(オート OFF 機能)



#### 給水タンク

コーヒーをいれるための水を入れます。上に引き上げると、はずれます。



ふたを上にも引くと開きます。タンクをはずすときに、ふたを持たないでください。

#### スチームノブ

蒸気／お湯を出す量を調節します。

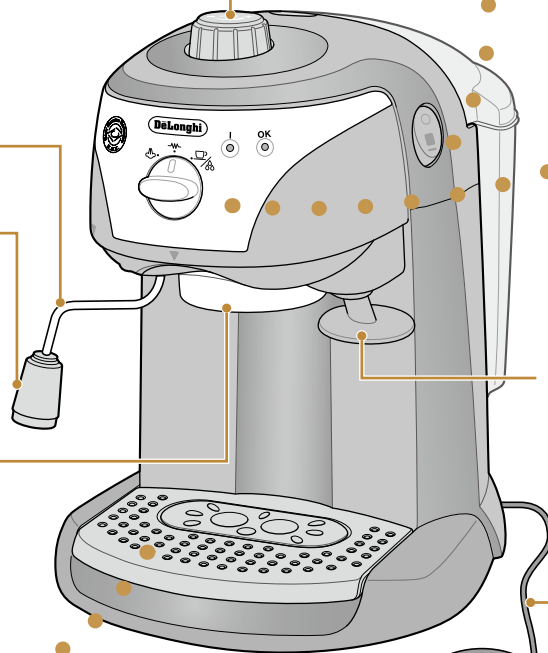
#### スチーム管

#### スチームノズル

牛乳の泡立て・温めのための蒸気が出ます。お湯を出す場合は、はずします。

#### 給湯口

お湯が出ます。  
エスプレッソを抽出するときは、フィルターホルダーをセットします。



#### プレスサー

フィルターに入れたコーヒー粉を押し詰めます。

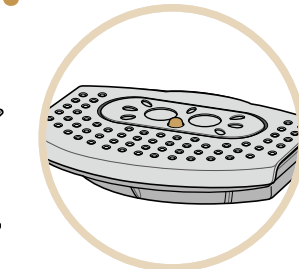
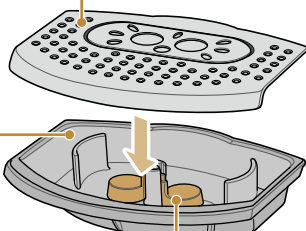
#### 電源コード

#### 電源プラグ

#### カップ受け

#### トレイ

#### 水位計



カップ受けの穴から水位計が出てきたら、トレイの水を捨ててください。

## 操作部

### 予熱

本体を温めるとき、または操作をしないときは、ダイヤルをここに合わせます。

### スチーム

- 蒸気を出すとき、ダイヤルをここに合わせます。

### ダイヤル

### エスプレッソ抽出／給湯

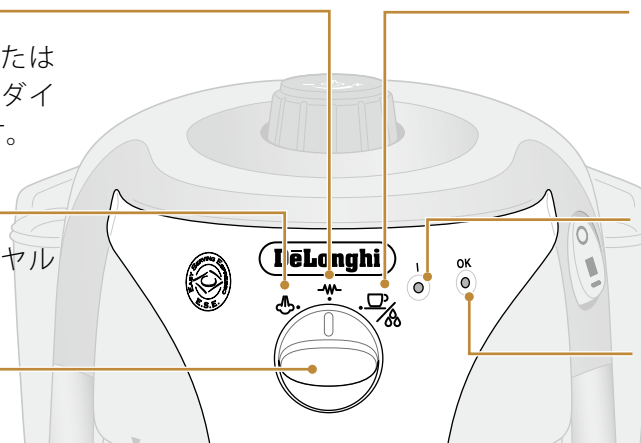
エスプレッソを抽出するとき、またはお湯を出すときはダイヤルをここに合わせます。

### 電源ランプ（赤色）

電源を入れると点灯します。

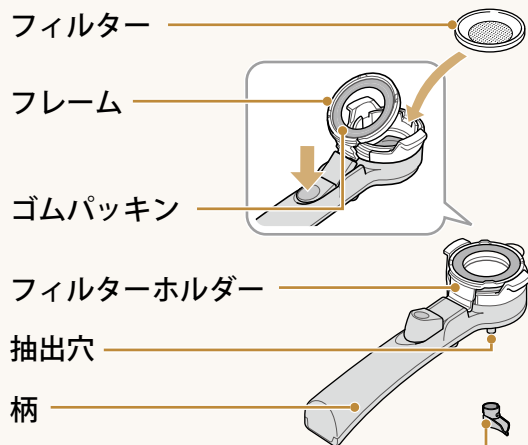
### OK ランプ（緑色）

予熱が完了すると点灯します。



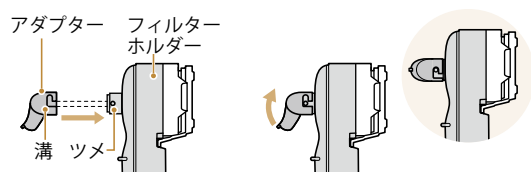
## 付属品

### カフェポッド用



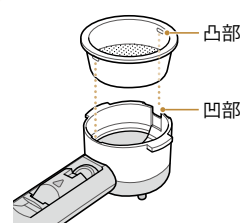
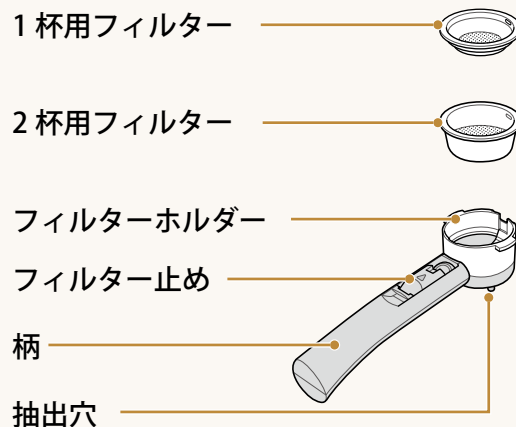
### アダプター

きめの細かいクレマをつくれます。  
必ず取り付けてください。



- ① アダプターの溝を抽出穴のツメに合わせて差し込む
- ② アダプターを時計回りに回して固定する

### コーヒー粉用




フィルターの凸部と、フィルターホルダーの凹部を合わせて取り付けてください。

### 計量スプーン



# 初めて使う前にすること

## 内部洗浄

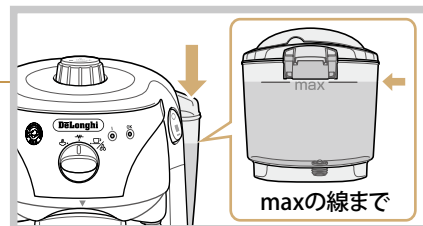
- 容量が 500mL 以上の容器を用意してください。
- スチームつまみが閉じていることを確認してください。
- ダイヤルを  に合わせていることを確認してください。

1 給水タンクを上にも引いて本体からはずす



2 給水タンクに「max」の線まで水を入れ、本体に取り付ける

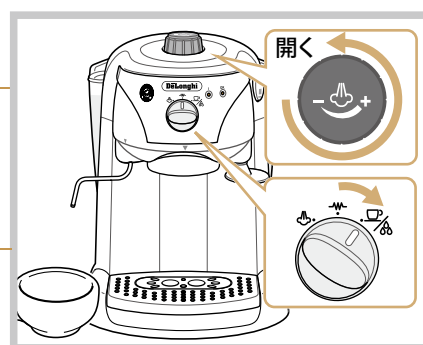
- しっかりと本体に押し込んでください。




3 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

- 電源ランプが点灯します。

4 スチームノズルをはずし、スチーム管の下に容器を置く



5 OK ランプが点灯していることを確認し、スチームノブを開いて、ダイヤルを  に合わせる

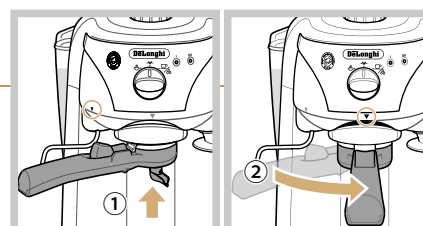
- スチームノズルからお湯が出ます。

6 数秒したら、ダイヤルを  に合わせてお湯を止め、スチームノブを閉じる

- 容器にたまったお湯は、トレイに捨てないでください。

7 フィルターを付けた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柄を左側の▼の位置に合わせ、給湯口に押し当てる
  - ② フィルターホルダーの柄を右側の▼の位置に合わせ、固定する
- しっかり固定しないと、フィルターホルダーの脇からお湯がもれることがあります。

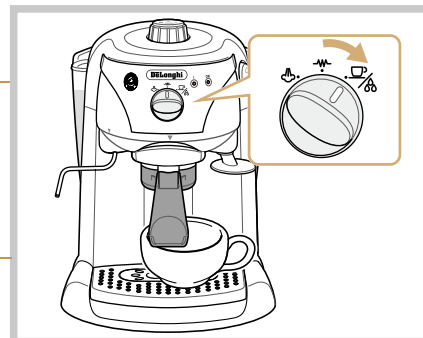


8 給湯口の下に容器を置いて、ダイヤルを  に合わせる

- 抽出穴からお湯が出ます。
- 容器を抽出穴の位置に合わせて置いてください。

9 容器の八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを  に合わせる

- お湯が止まります。



手順 4 ～ 6、8 ～ 9 を 2、3 度繰り返してください。

- タンクに水を追加するときは、スチームノブを閉じ、電源を切ってください。

10 電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く



# 美味しいエスプレッソのために

## 美味しいエスプレッソとは

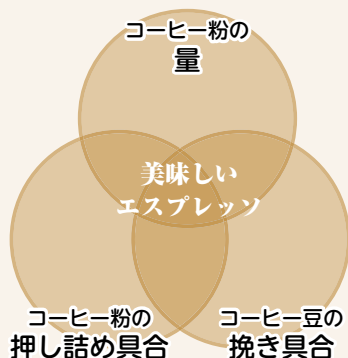
「クレマ」という表面を覆う細かい泡と、その色でエスプレッソのよさが分かります。理想的なクレマはクリーミーで、褐色または焦げ茶色に近いキャメル色をしています。グラニュー糖をのせてもすぐに沈まない厚みのあるクレマなら、エスプレッソの香りが閉じ込められ、また冷めにくくもなり、美味しいエスプレッソを楽しむことができます。

## コーヒーの濃度と抽出時間の調整

エスプレッソコーヒー 1 杯（約 30mL）の場合、約 20 秒で抽出されます。

抽出時間が長すぎるとえぐみが感じられ、短すぎれば味に深みが出ません。美味しいエスプレッソをいれるためには、以下の 3 つの要素のバランスが大切です。お好みのエスプレッソになるよう調整してください。

### 3つの要素



条件			抽出濃度	抽出時間
コーヒー粉の量	コーヒー粉の押し詰め具合	コーヒー豆の挽き具合		
多い 約 10g (中盛り)	強 プレッサー フィルター ↑↑↑	細かい	濃くなる	長くなる
少ない 約 8g (小山盛り)	弱 プレッサー フィルター ↓	粗い	薄くなる	短くなる

※ 1 杯分の場合

以下のような場合は、17 ページ「美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？」を参照してください。

- 白っぽく大きな泡ができる・層が薄くすぐに消える
- 濃い茶色の泡ができる

## 材料と道具



### カフェポッド

(44mmまたは E.S.E.用と表示されたもの)

深煎りのコーヒー豆を極細挽きにし、1 杯分ずつプレスパックしたものです。

60mm のカフェポッドは使用できません。



### コーヒー粉

エスプレッソ用の細挽き～極細挽きが適しています。

お好みの濃さに応じて調整してください。



### 水

新鮮な水道水（浄水器を通したものを含む）や軟水のミネラルウォーター（硬度 90mg/L 以下）をお使いください。硬水を使うと石灰分がたまりやすくなり、故障の原因となります。



### ミルクジャグ

厚手のステンレス製をおすすめします。ステンレス製は、陶器などよりも手で温度を感じやすいからです。

使う牛乳の倍の容量のあるものをご用意ください。



### カップ

エスプレッソは冷めると味が変わりやすいので、厚みのある冷めにくいカップを選びましょう。

高さ 7cm 以内で 150 ～ 180mL 前後のカップをご用意ください。




### 牛乳

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

# カフェポッドを使って エスプレッソをいれる

## 用意するもの

- ⑦ カフェポッド (44mm)
- ⑧ 水：給水タンクに入れる
- ☕ カップ
- ☕ フィルターホルダー（カフェポッド用）
- ☕ フィルター（カフェポッド用）：フィルターホルダーに取り付ける

● ダイヤルを  に合わせていることを確認してください。

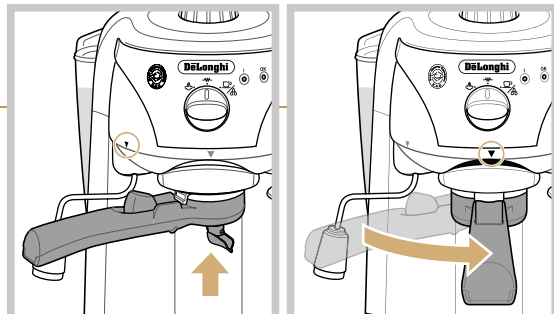
## 1 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

- 電源ランプが点灯します。

## 湯煎

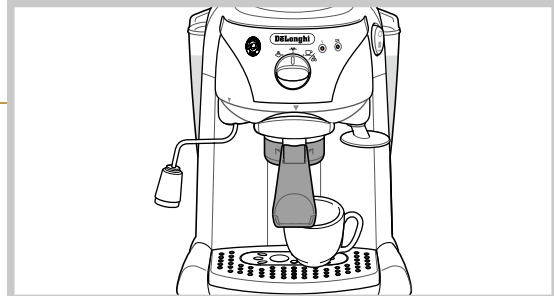
## 2 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

- カフェポッドは、取り付けないでください。
- しっかりと固定しないと、フィルターホルダーの脇からお湯がもれることがあります。



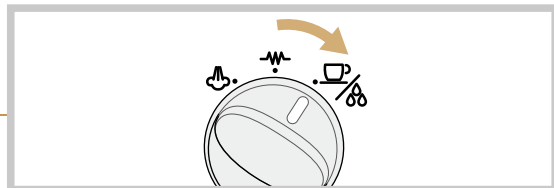
## 3 カップを給湯口の下に置く

- カフェポッドで抽出するときは、1杯ずつしかいれることができません。
- カップをアダプターの位置に合わせて置いてください。



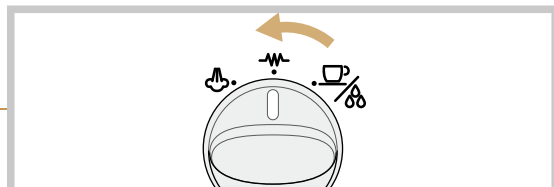
## 4 OK ランプが点灯していることを確認し、ダイヤルを に合わせる

- 抽出穴からお湯が出ます。



## 5 カップの八分目までお湯がたまったら、ダイヤルを に合わせる

- お湯が止まります。

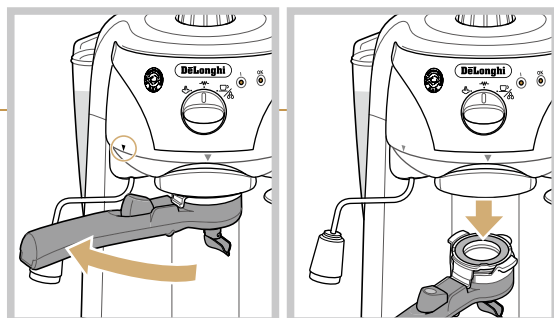


## 6 給湯口からフィルターホルダーを取りはずす

### 注意

金属部分は熱くなっているので、ご注意ください。

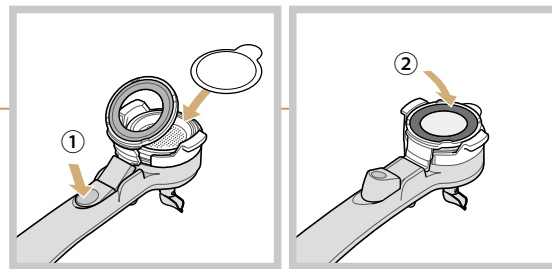
- フィルターホルダー内にお湯が残っている場合は、拭き取ってください。





## 7 フィルターホルダーにカフェポッドを取り付ける

- ① フィルターホルダーの柄に付いているボタンを押して、フレームを起こす
- ② フィルターにカフェポッドをのせ、フレームで押さえる



## 8 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

## 9 カップを給湯口の下に置く

- 湯煎したカップのお湯を捨て、水分を布巾で拭き取ってください。

## 10 OK ランプが点灯していることを確認し、ダイヤルを ☕ に合わせる

- 抽出が始まります。
- 抽出中は、フィルターホルダーを取りはずさないでください。

## 11 約 30mL (約 20 秒) 抽出した後、ダイヤルを ☕ に合わせる

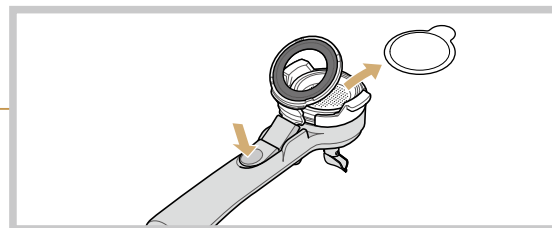
- ダイヤルを ☕ に合わせてから、約 20 秒 (約 30mL) が抽出時間の目安です。
- 45 秒以上抽出しないでください。  
使用するカフェポッドによって抽出時間を調整してください。

## 12 フィルターホルダーを取りはずし、カフェポッドを取り出す

### 注意

金属部分は熱くなっているので、ご注意ください。

- カフェポッドは 1 杯ごとに取り換えてください。



## 13 電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

### お湯を出す (給湯機能)

約 80℃のお湯が出ます。

紅茶をいれたり、インスタントのスープをつくったりするときに便利です。

1. スチームノズルを取りはずす (15 ページ)
2. カップなどをスチーム管の下に置く
3. スチームノブを開く
  - OK ランプが点灯しているのを確認してください。
4. ダイヤルを ☕ に合わせてお湯を出す
5. ダイヤルを ☕ に合わせてお湯を止める
6. スチームノブを閉じる
  - 45 秒以上給湯しないでください。



# コーヒー粉を使って エスプレッソをいれる

## 用意するもの

- ⑦ コーヒー粉
- ⑧ 水：給水タンクに入れる
- ☕ カップ
- ☕ フィルターホルダー（コーヒー粉用）
- ☕ フィルター（コーヒー粉用）：1 杯用、または 2 杯用

- ダイアルを ☕ に合わせていることを確認してください。

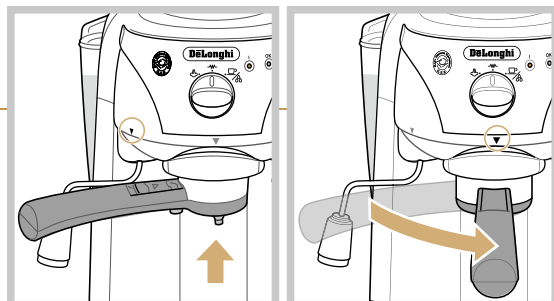
## 1 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

- 電源ランプが点灯します。

## 湯煎

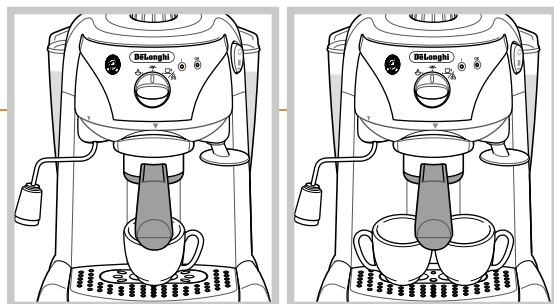
## 2 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

- 1 杯用または 2 杯用フィルターをフィルターホルダーに取り付けてください。
- コーヒー粉は入れないでください。
- しっかりと固定しないと、フィルターホルダーの脇からお湯がもれることがあります。



## 3 カップを給湯口の下に置く

- カップを抽出穴の位置に合わせて置いてください。



[1 杯の場合]

[2 杯の場合]

## 4 OK ランプが点灯していることを確認し、ダイアルを ☕ に合わせる

- 抽出穴からお湯が出ます。

## 5 カップの八分目までお湯がたまったら、ダイアルを ☕ に合わせる

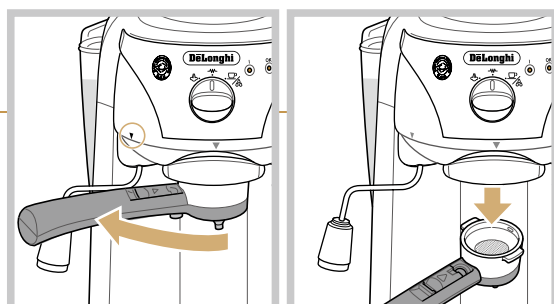
- お湯が止まります。

## 6 給湯口からフィルターホルダーを取りはずす

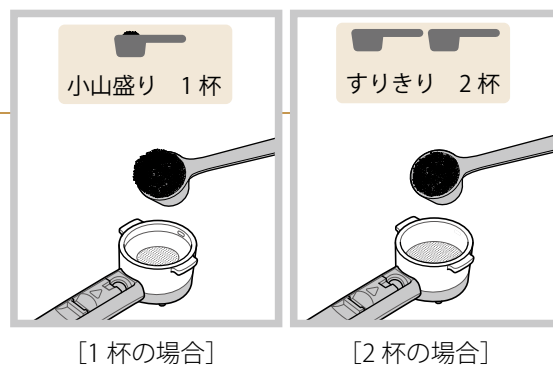
### 注意

金属部分は熱くなっているので、ご注意ください。

- フィルターホルダー内に水分が残っている場合は、拭き取ってください。

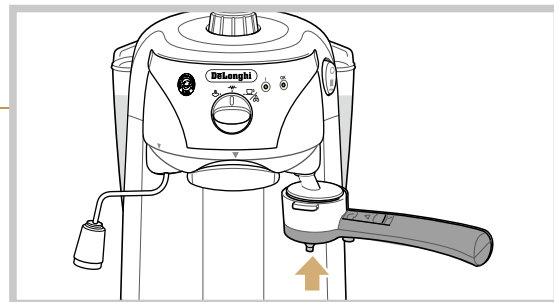


## 7 フィルターにコーヒー粉を入れる



## 8 プレッサーでコーヒー粉を押し詰める

- フィルターのふちに付いたコーヒー粉は、払い落としてください。



## 9 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける


## 10 カップを給湯口の下に置く

- 湯煎したカップのお湯を捨て、水分を布巾で拭き取ってください。

## 11 OK ランプが点灯していることを確認し、ダイヤルを ☕ に合わせる

- 抽出が始まります。

**⚠ 警告**



禁止

● エスプレッソ抽出中および抽出直後はフィルターホルダーをはずさない  
(やけどの原因)

## 12 約 30mL (約 20 秒) 抽出した後、ダイヤルを ☞ に合わせる

- ダイヤルを ☕ に合わせてから、約 20 秒 (約 30mL) が抽出時間の目安です。
- 45 秒以上抽出しないでください。

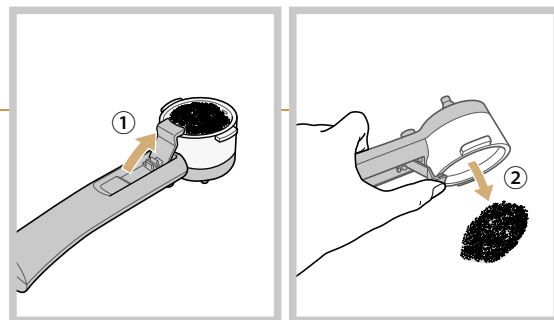
## 13 フィルターホルダーを取りはずし、コーヒー粉を捨てる

- ① 柄のフィルター止めを起こしてフィルターを固定する
- ② フィルター止めを押さえながら、コーヒー粉を捨てる

### 注意

金属部分は熱くなっているので、ご注意ください。

- 続けて抽出するときは、フィルターを水洗いし、水分を拭き取ってください。



## 14 電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く


# ふわふわのミルクで カプチーノをつくる

スチームで泡立てた牛乳をエスプレッソに注いだものがカプチーノです。

## 用意するもの

- ☑ カフェポッド（44mm）またはコーヒー粉
- ☑ 水：給水タンクに入れる
- ☑ ミルクジャグ

- ☑ 牛乳
- ☑ カップ
- ☑ フィルターホルダー
- ☑ フィルター：フィルターホルダーに取り付ける

- ダイヤルを  に合わせていることを確認してください。

## 1 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

## 2 ダイヤルを に合わせる

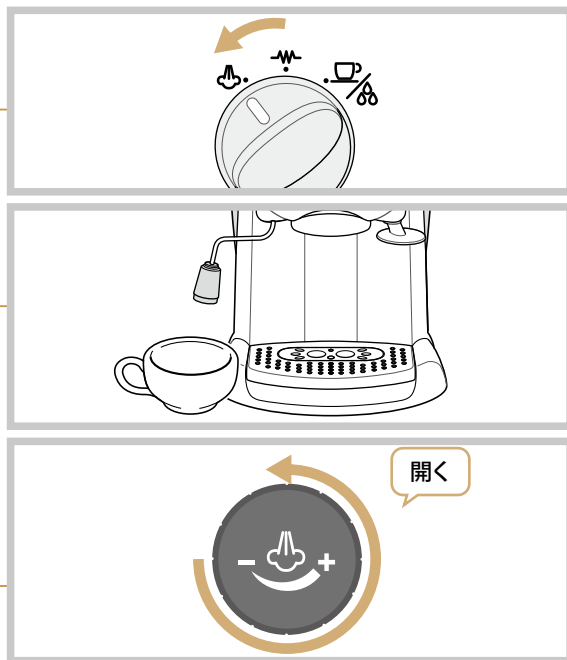
## 3 スチームノズルの下にカップなどを置く

## 4 OK ランプが点灯していることを確認し、スチームノブを開き、スチーム管の中の水を出す

- 3~5 秒たったら、スチームノブを閉じてください。

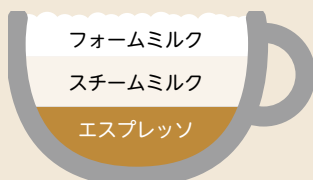
## 5 ミルクジャグに牛乳を入れる

- 牛乳はミルクジャグの容量の半分以上入れないでください。牛乳があふれることがあります。



### 美味しいカプチーノとは？

カップの底から、エスプレッソ、スチームミルク（温めた牛乳）、フォームミルク（泡立てた牛乳）の三層になっていて、フォームミルクの泡がきめ細かく、なめらかな口当たりになっていれば成功です。



### きめ細かい泡をつくるコツ

牛乳をスチームした後、ミルクジャグを台の上でトントンと上下に動かし、円を描くように中の牛乳をぐるぐる回して、空気とよく混ぜ合わせると泡が細くなります。



### カフェラテを 飲みたいときは？

手順9で牛乳を注ぐときに、スプーンなどで泡を押さえてスチームミルクだけ注ぎます。



## 6 スチームノズルを5のミルクジャグの中に入れる



## 7 OK ランプが点灯していることを確認し、スチームノブを開く

- スチームノズルからスチームが出ます。様子を見ながらスチームノブを全開にしてください。
- 牛乳に泡ができ、カサが増します。
- 手で温度を確かめながら、60～65℃くらいになるまでスチームします。

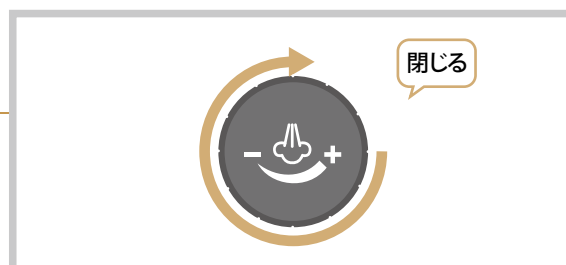


## 8 お好みの泡ができたなら、スチームノブを閉じる

### 注意

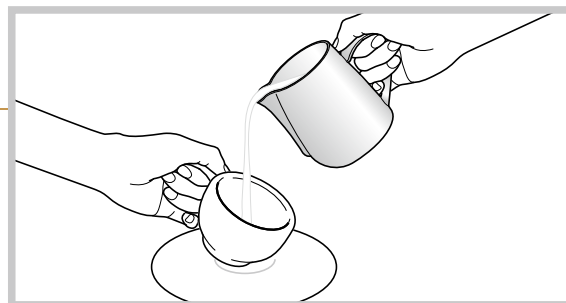
スチームを止める前にミルクジャグをはずさないでください。(牛乳が飛び散って、やけどの原因)

- エスプレッソをいれる前に、必ず使用するカップとフィルターを湯煎してください。サーモスタット(湯温調節)がエスプレッソ用に切り換わります。



## 9 エスプレッソに牛乳を注ぐ (エスプレッソのいれかたは8～11ページ)

- ① カップを持って傾け、ミルクを10cm くらいの高い位置からゆっくり注ぐ
- ② カップの中の量が1/3 になったら、ミルクジャグをカップに近づけて注ぐ
- ③ カップの中心に牛乳が浮かび上がってきたら、カップを水平に戻す



## 10 電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

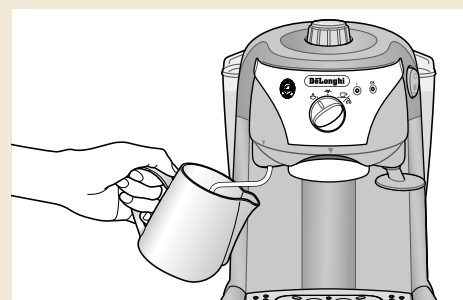
### スチームノズルを掃除する

スチームノズルを使ったときは毎回

1. 洗ったミルクジャグに水を半分ほど入れる
2. スチームノズルを1のミルクジャグの中に入れる
3. ダイヤルを☼に合わせ、スチームノブを開く
4. 数秒たったならスチームノブを閉じて、ダイヤルを☼に合わせる
  - ミルクジャグの水が濁らなくなるまで1～4を繰り返してください。
- 5 スチームノズルを布巾で拭く

### 注意

金属部分は熱くなっているので、ご注意ください。



# お手入れ

いつも清潔・快適にお使いいただくために、エスプレッソ・カプチーノメーカーをお手入れしてください。  
定期的なお手入れと、必要なときにするお手入れがあります。

## お手入れに関するお願い

- ベンジン・シンナー・アルコール・研磨剤・漂白剤は、使わないでください。  
(傷が付いたり、変色したりする原因)
- たわし類・メラミンスポンジは、使わないでください。  
(傷が付く原因)
- 食器洗い機・食器乾燥機は使わないでください。  
(変形する原因)

## 水洗いできないもの

- 本体
- 給湯口

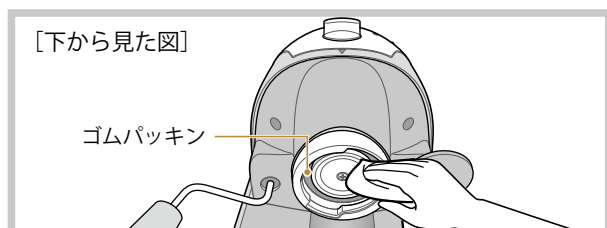


## 一日の終わりにするお手入れ

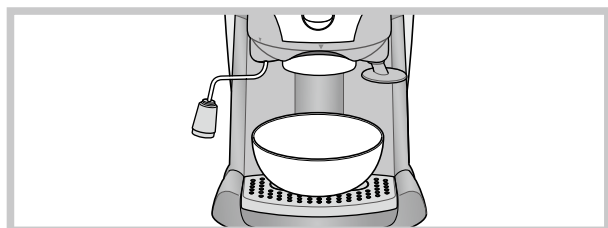
### 給湯口

1. 給湯口や、給湯口の周りに付いたコーヒー粉などをかたく絞ったぬれ布巾で拭き取る

- ゴムパッキンや細かいところは、やわらかいブラシなどをお使いください。



2. 給湯口の下に、大きめの容器を置く



3. ダイヤルを ☕ に合わせる

- 給湯口からお湯が出ます。

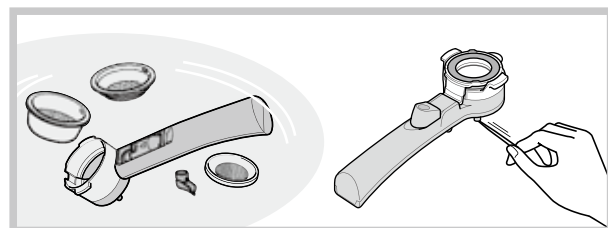
4. 数秒たったらダイヤルを ☹ に合わせる

- お湯が止まります。

### フィルター・フィルターホルダー・アダプター

1. フィルターホルダーから、フィルター・アダプターを取りはずす

2. ぬるま湯に約5分間つけた後、ブラシや爪楊枝でよごれを落とす



3. 水で洗い流した後、自然乾燥させる

### スチームノズル

1. スチーム管から取りはずす (15 ページ)

2. 食器用洗剤で洗う

3. 水で洗い流した後、自然乾燥させる

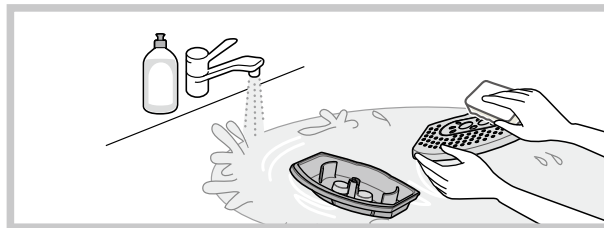


## 給水タンク

1. 給水タンクをはずして水を捨てる
2. 給水タンクに水を入れ、軽く振ってから水を捨てる
3. 給水タンクの外側の水分を布巾で拭き取り、自然乾燥させる

## カップ受け・トレイ

1. 本体からはずして、スポンジなどで水洗いする



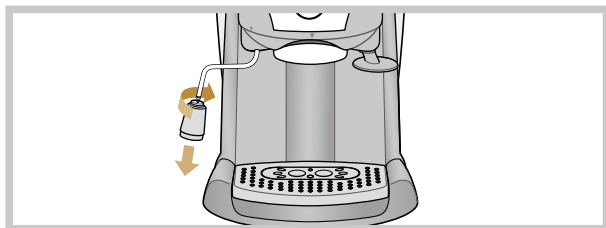
2. 乾いたら、元に戻す

## 定期的にするお手入れ

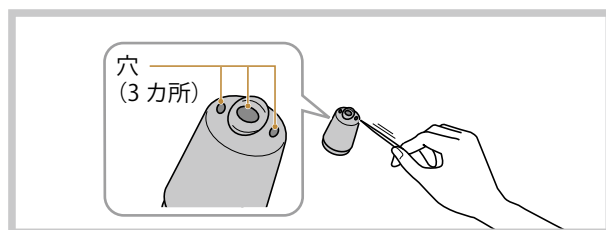
### スチームノズル

1 カ月に 1 回程度

1. スチーム管から取りはずす



2. ぬるま湯に約 5 分間つけた後、爪楊枝などで穴（3 カ所）のよごれを落とす



### 石灰の除去

3 ～ 6 カ月に 1 回程度





使っているうちに、水に含まれる石灰成分が内部に付着します。故障の原因になるため、定期的に石灰の除去をしてください。

1. 給水タンクに「max」の線まで水を入れた後、酢を大さじ 3 杯加える
2. 給水タンクを本体に取り付けて、電源を入れる
  - しっかりと本体に押し込んでください。
3. 容量が 1L 以上の容器を給湯口とスチーム管の下に置き、ダイヤルを ☞ に合わせる
  - 給湯口からお湯が出ます。



4. スチームノブを開閉し、給湯口とスチーム管から交互にお湯を出す
5. 給水タンクの水がなくなったら、ダイヤルを ☜ に合わせる
6. 給水タンクをはずして水でよくすすぎ、「max」の線まで新しい水を入れて本体に取り付ける
7. 容器の水を捨て、再度給湯口とスチーム管の下に置き、ダイヤルを ☞ に合わせる
8. 4 の手順をもう一度繰り返し、給水タンクの水がなくなったら ☜ に合わせる
  - 石灰の除去が完了です。

# 故障かな？

症状	考えられる原因		対処のしかた
抽出が遅い 抽出されない	給水タンクに水が入っていない		給水タンクに水を入れてください。
	本体内部の給水バルブが、開いていない		給水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。
	給湯口またはフィルターが目詰まりしている		給湯口またはフィルターをお手入れしてください。
	フィルターに入れたコーヒー粉が詰まりすぎている		プレッサーへ押し付ける力を弱めてください。
	コーヒー粉の量が多すぎる		コーヒー粉の量を減らしてください。
	コーヒー粉が細かすぎる		挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
給湯口からお湯がもれる	給湯口のゴムパッキンが破損、または老朽化している		デロンギ・ジャパンサービスセンターへご連絡ください。(19 ページ)
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	カフェポッド	カフェポッド用のフィルターホルダーのフレームのパッキンが破損、または老朽化している	デロンギ・ジャパンサービスセンターへご連絡ください。(19 ページ)
	コーヒー粉	フィルターのふちにコーヒー粉が付いた状態で、給湯口に取付けた	取り付ける前にフィルターのふちに付いたコーヒー粉を払い落としてください。
		フィルターに入れたコーヒー粉が詰まりすぎている	プレッサーへ押し付ける力を弱めてください。
		コーヒー粉の量が多すぎる	コーヒー粉の量を減らしてください。
	フィルターホルダーが給湯口にしっかりと取り付けられていない		フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付けてください。
ダイヤルを  に合わせたときに、変な音をする	給水タンクに水が入っていない		給水タンクに水を入れてください。
	本体内部の給水バルブが、開いていない		給水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。
蒸気の出が悪い 蒸気が出ない	ダイヤルが  に合っていない		ダイヤルを  に合わせてください。
	給水タンクに水が入っていない		給水タンクに水を入れてください。
	スチームノズルの穴が詰まっている		スチームノズルをお手入れしてください (15 ページ)。
蒸気が水っぽい	予熱が完了していない		ダイヤルを  に合わせ、OK ランプが点灯してから、スチームノブを開いてください。
	スチーム管に水がたまっている		蒸気を出す前に、スチームノブを開いてスチーム管の中の水を出してください。

## 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には、以下の点をチェックしてください。

※エスプレッソ 1 杯分：約 30cc、抽出時間：約 20 秒を基準としています。

状態	考えられる原因	対処のしかた
エスプレッソ	クレマが薄く、すぐに消える Ⅱ 抽出が不十分 抽出時間が短い	● プレッサーへ押し付ける力をやや強くしてください。
		● フィルターホルダーをしっかり取り付けてください。
		● コーヒー粉の量を増やしてください。
		● 挽き具合の細かいコーヒー粉を使ってください。
		● 新しいコーヒー粉を使ってください。
	濃い茶色のクレマで、層が薄い Ⅱ 抽出のしすぎ 抽出時間がかかる	● 使用するカップとフィルターを、抽出する前に湯煎してください。
		● OK ランプが点灯してから、ダイヤルを ☕ に合わせてください。
		● プレッサーへ押し付ける力を弱くしてください。
	焼けたい味がする	● コーヒー粉の量を減らしてください。
		● 挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
		● プレッサーへ押し付ける力を弱くしてください。
		● コーヒー粉の量を減らしてください。
		● 挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
		● 新しいコーヒー粉を使ってください。
		● 内部洗浄を行ってください。
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い Ⅱ フォームミルクのできが悪い	● 抽出する前にカップとフィルターホルダーを湯煎してください。
		● 電源が入った状態で、フィルターホルダーにコーヒー粉やカフェポッドを入れたままにした
		● 給湯口・フィルターホルダー・フィルターをお手入れしてください。(14 ページ)
		● 給湯口にコーヒー粉が付いている
		● 給湯口をお手入れしてください。(14 ページ)
		● 鮮度、温度、種類ともに不適當な牛乳を使っている
		● 新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳を使ってください。
		● 泡立て用の容器（ミルクジャグ）の形が不適當
		● 口径が小さく深めのもの（金属製）を使ってください。
		● スチームノズルの穴が目詰まりしている
		● スチームノズルをお手入れしてください。
		● 牛乳を加熱しすぎた
		● 63 ～ 65℃の適温におさえてください。

# 仕様

型式番号	EC221	
定格	電圧／周波数	交流 100V 50 / 60Hz
	消費電力	1100W
外形寸法	幅 240 × 奥行 280 × 高さ 320 (mm)	
質量	約 3.3kg (本体のみ)	
給水タンク容量	最大水量：1.0L	
材質	本体	ポリプロピレン樹脂
	給水タンク	AS 樹脂
	ボイラー	ステンレススチール



この製品は欧州 RoHS 指令に適合した製品です。

欧州 RoHS 指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。

この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

## 別売品

以下の部品は、お求めの販売店または当社オンラインショップでご購入いただけます。

### ■ ステンレス製ミルクジャグ

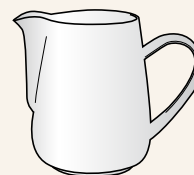


容量：350mL

素材：18/10 ステンレス

型式番号：MJD350

### ■ ステンレス製ミルクジャグ



容量：400mL

素材：18/8 ステンレス

型式番号：MJD400

デロンギ・ジャパン オンラインショップ URL [▶ http://shop-casa-delonghi.com/](http://shop-casa-delonghi.com/)

# アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、16～17ページ「故障かな？」を調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

## 2) 万一、故障／損傷した場合は

保証書に記載されている販売店に、1. お求め時期 2. 製品名と型式番号 3. 故障の状況 を連絡のうえ、修理を依頼してください。

なお、当社サービスセンターに依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、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。

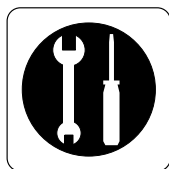
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

- 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、無料で修理いたします。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、有料で修理いたします。

## 4) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、このエスプレッソ・カプチーノメーカーの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5) まごころ点検のおすすめ



長い期間でご利用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日                      年                      月                      日

## 6) 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、当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：**再資源化の費用は当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。あらかじめご了承ください。

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

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社サービスセンター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）

コールセンター

TEL. 0120-804-280 / FAX. 045-450-3291

〒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

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