

DeLonghiEspresso Cappuccino Maker
AUTOMATIC CAPPUCCINOデロンギ
エスプレッソ・カプチーノメーカー
オートマティック カプチーノ家庭用
型式番号**EC860M**

取扱説明書

保証書付

Designed in Italy

もくじ

使う前に	安全上のご注意	2
	香り高いエスプレッソとは	3
	各部のなまえとはたらき	4
	初めて使うとき	7
使う	カフェポッドを使って エスプレッソをいれる	8
	・お湯を出す（給湯機能）	9
	ミルクコンテナを使って カプチーノをつくる	10
	コーヒー粉を使って エスプレッソをいれる	12
	給湯ノズル／フロッサーを使って カプチーノをつくる	13
こんなときは	お手入れ	14
	プログラムモード	16
	エラー発生時のランプ表示について	16
	故障かな？	17
	仕様	18
	アフターサービスについて	19
	保証書	裏表紙

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
で、カフェポッド（E.S.E用）
にもコーヒー粉にも対応。

カップウォーマー機能

あらかじめカップウォー
マーでカップを温めておけ
ば、湯煎をしておく手間が
省けます。

フロスミルクは自動 と手動の2通り

ワンタッチでお手軽に自動
フロスミルクを。手動なら、
泡立てたミルクで本格的な
ラテアートもお楽しみいた
だけます。

定量設定機能

抽出量を設定できるので、
いつでもお好みのエスプ
レッソをお楽しみいただけ
ます。

このたびは、デロンギ製品をお買い上げいただき、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。

本書に記載の内容は、改善のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。ご使用前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。

⚠ 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。

⚠ 警告



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)

● **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**
(火災の原因)

取り付けの悪いコンセント、延長コードやテーパータップ、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**
(火災の原因)

● **しっかり固定された平らな場所に置く**
(火災・やけど・けがの原因)

● **異常・故障時には直ちに使用を中止する**
(火災・感電・やけどの原因)

<異常・故障例>

- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- ・異常な音やにおいがする
- ・本体に破損や変形がある
- ・本体から水や蒸気が漏れる

電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、販売店、または当社テクニカルセンターに点検、修理を依頼してください。



禁 止

● **分解・改造・修理をしない**
(火災・感電・やけどの原因)



禁 止

● **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
(感電の原因)

● **電源プラグ・電源コードを破損させない**
(火災・感電の原因)

- ・傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない
- ・引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない
- ・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- ・高温部に近づけたり、水につけたり、水をかけたりしない

電源プラグ・電源コードに破損、変形などの異常があるときはすぐに使用を中止し、販売店、または当社テクニカルセンターへ点検・交換を依頼してください。

● **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)

● **子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない**
(火災・感電・やけど・けがの原因)

● **抽出中に給湯口やフィルターホルダーなどに触ったり、顔などを近づけたりしない**
(やけどの原因)

⚠ 注意



指 示

● **長期間用しない場合は電源プラグをコンセントから抜く**

(火災の原因)

● **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**
(感電・やけど・けがの原因)



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**
(火災・感電の原因)



禁 止

● **水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使わない**
(火災・感電の原因)

● **本体に水をかけない**
(火災・感電の原因)

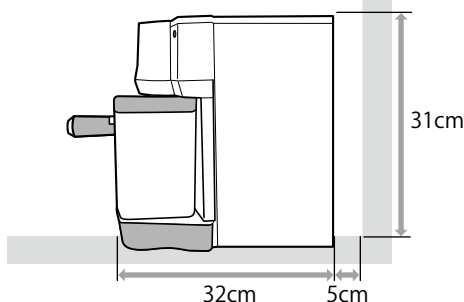
- ・水をかけたり、水につけたり、水洗いしたりしない

誤って水をこぼしてしまった場合はすぐに電源プラグをコンセントから抜き、当社テクニカルセンターへ相談してください。

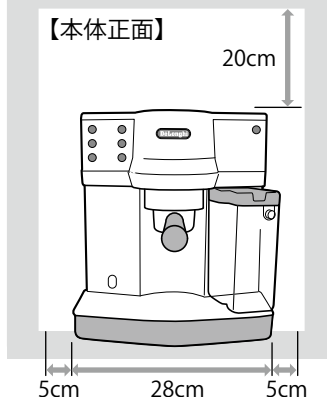
設置する

本製品は、左右・後ろを 5cm 以上、上を 20cm 以上あけて設置してください。
※室温が 0℃ 以下になる場所に設置しないでください。(水が凍ると故障の原因)

【本体側面】



【本体正面】



香り高いエスプレッソとは

エスプレッソとは高い圧力をかけて一気に抽出された、濃厚なアロマが魅力のコーヒー。
香り高いエスプレッソをいれるための 5 つの基本条件とは？



9 気圧

抽出は 9 気圧（ポンプ圧 15 気圧）。高すぎても低すぎても風味が損なわれます。



90℃

豆の風味を壊さず、色も薄くならないようにするために湯温は 90℃ 程度に。



20 秒

豆のエキスをもっともよく引き出すために、抽出は 20 秒程度で。



30cc

3 ～ 5 口で飲める 30cc 程度が適量とされています。



67℃

エスプレッソを一番美味しく味わえるのが、いれたての 67℃ 前後です。

この 5 つの条件をクリアし、抽出されたエスプレッソにはクリーミーで厚みのあるクレマが浮かび上がります。
さらに、ミルクを注げば豊富なメニューバリエーションをお楽しみいただけます。

各部のなまえとはたらき

本体

- ご使用前に「お手入れ」(14～15 ページ)を参照して、各部を洗ってください。
- ご使用前に各部の保護シートや粘着テープを必ずはがしてください。

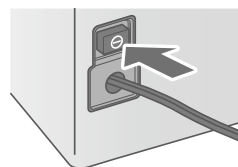
カップウォーマー (ON / OFF 式)

カップを載せて、温めることができます。
(6 ページ)



主電源 (本体背面)

主電源の入 / 切ができます。
ご使用の際は、電源プラグを
コンセントに差し込み、主電
源を入れます。



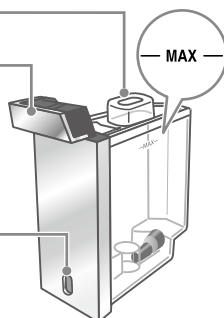
給水タンクふた

給水タンク

コーヒーをいれるための
水を入れます。手前に引
くと、はずれます。

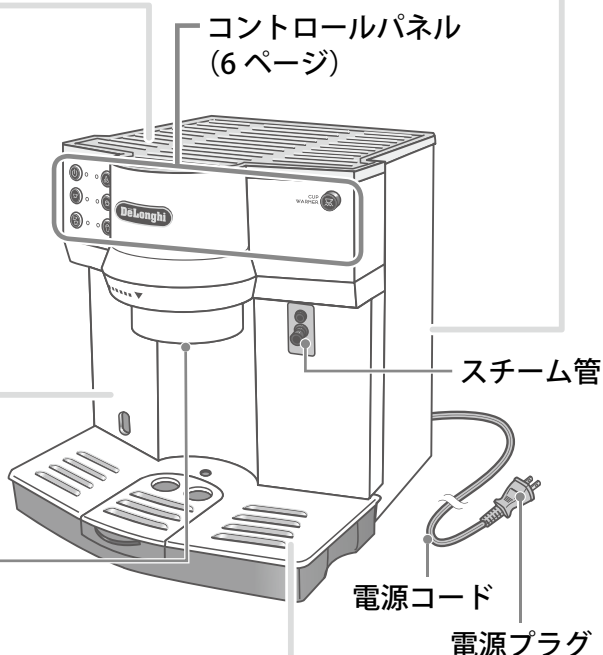
給水タンク水位計

水が少なくなると、赤く
表示されます。



給湯口

エスプレッソを抽出するための、フイ
ルターホルダーを取り付けます。



ロンググラス用スライドトレイ

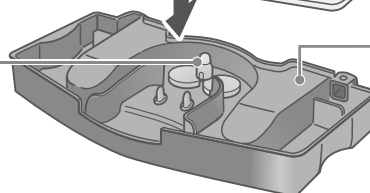
カップの高さに合わ
せて、2 段階に調節
できます。



カップ受け

トレイ水位計

トレイに水やコーヒーがたまると
浮き上がります。カップ受けの上
に出てきたら、トレイの水を捨て
ます。



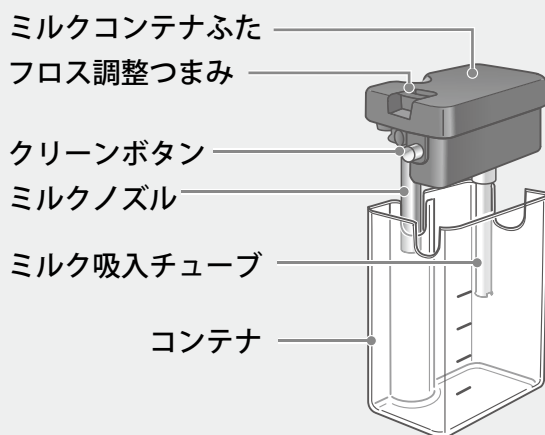
トレイ

内部洗浄で排出される水な
どがたまります。手前に引
き出すと、はずれます。

付属品

ミルクコンテナ

自動でカプチーノや、カフェラテをつくる時に使います。



給湯ノズル／フロッサー

お湯を出したり、手でフロスミルクをつくる時に使います。

取りはずしボタン

スチーム管から取りはずすときに、押します。

給湯ノズル

スチームノズル

【はずしかた】

下方向に引っばる

【取り付けかた】

給湯ノズルに差し込む

フロッサー

【はずしかた】

反時計回りに回して (①)、下方向に引く (②)

【取り付けかた】

スチームノズルを取り付けた後、フロッサーを差し込み、反時計回りに回してしっかりと固定する

※給湯するときは、はずします。

フィルター・フィルターホルダー

1 杯用フィルター



2 杯用フィルター



カフェポッド用フィルター



※フィルターの裏には、それぞれマークが刻印されています。

フィルターホルダー

フィルター固定金具

はずれたときは、必ずフィルターホルダーの溝に取り付けてご使用ください。

柄

コーヒー抽出口



水硬度チェッカー



タンパー／計量スプーン



除石灰剤

各部のなまえとはたらき (つづき)

コントロールパネル

電源ランプ

スタンバイ（電源切）のとき：赤色点灯

電源ボタン

主電源が入っているときに、電源の入／切ができます。

1 杯抽出 OK ランプ

1 杯抽出ボタン

2 杯抽出 OK ランプ

2 杯抽出ボタン

給湯／スチームランプ

スチーム管に給湯ノズル／フロッサーを取り付けると点滅、点灯します。

給湯／スチームボタン

カプチーノ OK ランプ

スチーム管にミルクコンテナを取り付けると点滅、点灯します。

カプチーノボタン

カフェラテボタン

カフェラテ OK ランプ

スチーム管にミルクコンテナを取り付けると点滅、点灯します。

操作できるボタンのランプが点灯します。
以下の表示でボタンの状態をお知らせします。
ランプ点滅：予熱中、抽出中
ランプ点灯：予熱完了

CUP
WARMER



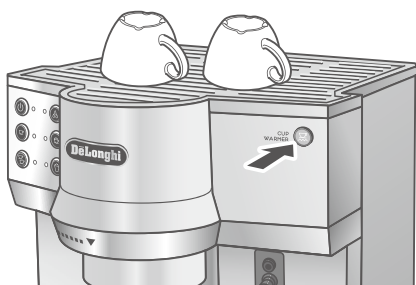
カップウォーマー ON / OFF スイッチ

ON：点灯

OFF：消灯

カップウォーマーの使いかた

- コーヒーを抽出する前にカップを温めておくと、クレマが消えにくくなります。



カップを温める

カップウォーマーにカップを置き、主電源を入れて、カップウォーマー ON / OFF スイッチを押して点灯させる

使い終わったら

もう一度カップウォーマー ON / OFF スイッチを押して消灯させる

注意

- 水でぬれたままのカップを置かないでください。
- 素手で長時間触れないでください。（低温やけどの原因）

初めて使うとき

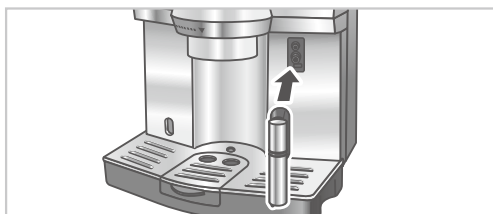
内部洗浄

本体内部の水経路から空気を抜き、洗浄します

1 給水タンクに「MAX」の線まで水を入れ、本体に取り付ける

2 給水ノズル／フロッサーをスチーム管に差し込む

- 取りはずすときは、取りはずしボタンを押してください。(5 ページ)



3 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源を入れる

- 電源が入り、給湯／スチームランプが点灯します。

4 容量が 100mL 以上のカップを給湯ノズル／フロッサーの下に置く



5  を押す

- 内部洗浄が始まります。内部洗浄が終わると、コントロールパネルのランプが上から下へ順番に点滅し、予熱が始まります。

注意

- 電源ランプと給湯／スチームランプが点滅する場合は、内部洗浄が完了していません。手順 1 からやり直してください。

6  を押す

- 電源ランプが点灯 (赤色) します。(スタンバイ状態)

水硬度の設定

内部洗浄に続き、ご使用になる水の硬度に合わせて機器を調整します

1 水硬度チェッカーを袋から取り出す

2 水硬度チェッカーを、コーヒーをいれるときに使う水に、約 1 秒間浸す


3 水硬度チェッカーを軽く振り、約 1 分待つ


4 ピンク色になった四角の数を確認する


- ピンク色になった四角の数が水硬度です。(下表参照)

5 スタンバイ状態で  を押しながら  を押し続け、プログラムモードにする
















- 電源ランプが点灯 (赤色) から点滅に切り換わります。

6  を押し続け、水硬度のレベルに合わせて下表のとおりを設定する

-  を押し続けている間、表示が下表の順に切り換わります。

7  を押して、決定する

- 電源ランプが点滅 (赤色) から点灯に切り換わります。

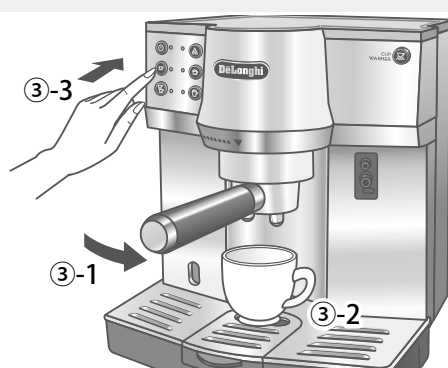
レベル 0	レベル 1	レベル 2	レベル 3	レベル 4
				
				
				

エスプレッソをいれる

- カフェポッドを使えば、手軽にエスプレッソをお楽しみいただけます。
- カフェポッドとは、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。




水を入れる



給湯口に取り付け、カップを置く

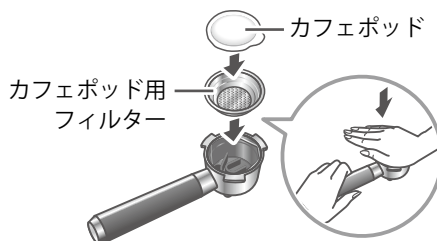
1 準備

① 給水タンクに水を入れ、主電源を入れる

- スタンバイ状態のときは、 を押してください。
- ランプが点滅して予熱が始まります。

② カフェポッド用フィルターをフィルターホルダーに取り付けてから、カフェポッドをセットする

- 台の上などでフィルターホルダーの柄をしっかりと持ち、フィルターを押し込んでください。




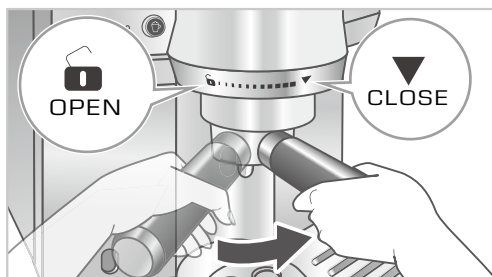
注意

- しっかりと取り付けないと、給湯口が破損したり、抽出時にお湯が漏れることがあります。
- 手をはさまないように注意してください。

2 抽出する


③ フィルターホルダーを給湯口に取り付け、カップを用意して を押す

- 「▼」の位置に柄を合わせ、しっかりと固定してください。
- 1杯抽出 OK ランプが点灯していることを確認してから を押してください。
- 抽出中は1杯抽出 OK ランプが点滅し、抽出が終わると点灯します。
- カフェポッドは1杯抽出用です。2杯抽出はできません。



抽出量を追加したい

ヒント▶▶

- 抽出後、1杯抽出 OK ランプが点滅している間（約3秒以内）に を押し続けてください。お好みの量になったら、ボタンから手を離してください。
- 1回の抽出量は150mL以内にしてください。

用意するもの

- ⑦ カフェポッド：44mm、E.S.E. 用と表示されたもの
- ⑧ 水：新鮮な水道水

- ⑨ カップ：カップウォーマーで温める
- ⑩ フィルターホルダー
- ⑪ カフェポッド用フィルター



できあがり

3 抽出が終わったら

④ フィルターホルダーを給湯口から取りはずし、カフェポッドを取り出す

- 11 杯以上連続して抽出したいときは、10 杯目の後に 10 分以上間隔をあけてください。

⚠ 警告

- 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でください。(やけどの原因)
- 抽出中、抽出後のフィルターホルダー金属部分は熱くなっているので、触れないでください。(やけどの原因)

⑤ ⑨ を押し、電源ランプが赤く点灯したら、主電源を切る

- 長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

カップを温める

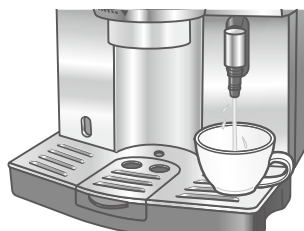
コーヒーを抽出する前にカップを温めておくと、クレマが消えにくくなります。(6 ページ)

抽出を途中で止めたい

もう一度 ⑪ を押してください。

お湯を出す (給湯機能)

1. フロッサーとスチームノズルをはずし、給湯ノズル／フロッサーをスチーム管に取り付ける
 2. カップなどを給湯ノズル／フロッサーの下に置き、⑫ を 1 回押す
 3. もう一度 ⑫ を押して、お湯を止める
- 3 回以上連続で給湯したいときは、2 回目の後に 10 分以上間隔をあけてください。



注意

- 給湯、スチーム後は熱くなっています。やけどに注意してください。

お好みの給湯量を設定する (定量設定)

1. カップなどを給湯ノズル／フロッサーの下に置き、⑫ を押し続ける

- 押し続けている間、お湯が出ます。
 - 1 回の給湯量は 150mL 以内にしてください。
- ### 2. お好みの量になったらボタンから手を離す
- 電源ランプ以外のランプが数秒間点滅し、設定完了です。
 - 次回から、設定した量のお湯が出ます。

お好みのコーヒーの抽出量を設定する (定量設定機能)

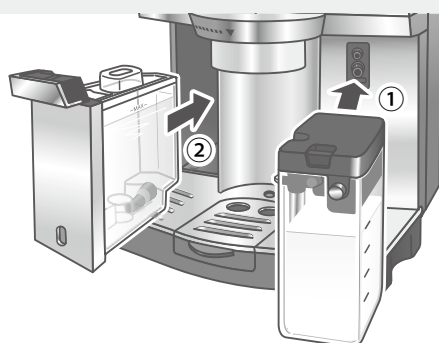
1. カップを給湯口の下に置き、⑬ を押し続ける

- 押し続けている間、コーヒーが抽出されます。
 - 1 回の抽出量は 150mL 以内にしてください。
- ### 2. お好みの量になったらボタンから手を離す
- 電源ランプ以外のランプが数秒間点滅し、設定完了です。
 - 次回から、設定した量のコーヒーが抽出されます。

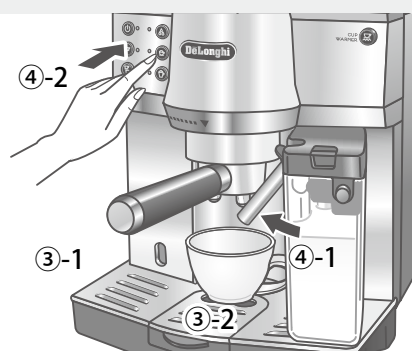
ミルクコンテナを使って

カプチーノをつくる

- 自動フロスで手軽にカプチーノをお楽しみいただけます。
- 詳しいエスプレッソのいれかたは 8 ページを参照してください。



水と牛乳を入れる

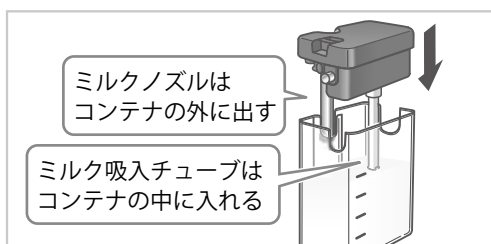


給湯口に取り付け、カップを置き、ボタンを押す

1 準備

- ① 清潔なミルクコンテナに牛乳を入れ、スチーム管に取り付ける

- 500mL 以上入れないでください。





- ② 給水タンクに水を入れ、主電源を入れる

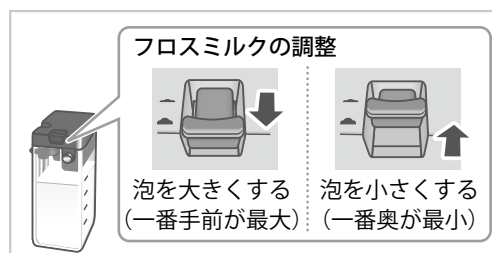
- ランプが点滅し、予熱をしている間に、カフェポッドをフィルターホルダーにセットしてください。(8 ページ手順①～②参照)
- コーヒー粉を使う場合は 12 ページを参照してください。

2 抽出する

- ③ フィルターホルダーを給湯口に取り付け、カップを用意する

- ④ ミルクノズルをカップの口に合わせ、を押す


- カプチーノ OK ランプが点灯していることを確認してから  を押してください。
- 抽出中はカプチーノ OK ランプが点滅し、抽出が終わると点灯します。
- お好みの泡の大きさに、フロス調整つまみを調整してください。





ヒント▶▶

牛乳は新鮮な成分無調整で、脂肪分 3.0% 以上のものを 10℃ 以下に冷やしてお使いください。

カフェラテを飲みたいときは

手順④でフロス調整つまみを、一番奥(泡を最小)に調整して、を押してください。

コーヒーやフロスミルクの抽出量を追加したい

- それぞれの抽出完了後、カプチーノ OK ランプが点滅している間 (約 3 秒以内) に 、または  を押し続けてください。お好みの量になったら、ボタンから手を離してください。
- 1 回の抽出量は、コーヒーとミルクそれぞれ 150mL 以内にしてください。

用意するもの

- ⑦ カフェポッド：44mm、E.S.E. 用と表示されたもの
- ⑧ 水：新鮮な水道水
- ⑨ ミルクコンテナ

- ① 牛乳：脂肪分 3.0%以上、10℃以下に冷やす
- ② カップ：カップウォーマーで温める
- ③ フィルターホルダー
- ④ カフェポッド用フィルター



できあがり



クリーンボタンを長押しする

3 抽出が終わったら

⑤ フィルターホルダーを給湯口から取りはずし、カフェポッドを取り出す

- 6 杯以上連続して抽出したいときは、5 杯目の後に 10 分以上間隔をあけてください。

⚠ 警告

- 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でください。(やけどの原因)
- 抽出中、抽出後のフィルターホルダー金属部分は熱くなっているので、触れないでください。(やけどの原因)

⑥ スチーム管を掃除する

- 牛乳を使った後は、必ずクリーンボタンを押してスチーム管を掃除してください。(スチーム管がよごれていたり、詰まっていたりするとミルクが泡立たない、出ないなどの原因)

1. カップなどをミルクノズルの下に置く

2. クリーンボタンを長押しする

- カプチーノ OK ランプとカフェラテ OK ランプが点滅から点灯に切り換わるまで長押ししてください。

⑦ ④ を押し、電源ランプが赤く点灯したら、主電源を切る

- 長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

お好みのミルクとコーヒーの量を設定する (定量設定機能)

1. カップを給湯口の下に置き、ミルクノズルをカップに向ける

2. ④ または、⑤ を押し続け、ミルクがお好みの量になったらボタンから手を離す

- 押し続けている間、フロスミルクが抽出されます。
- 1 回の抽出量は 150mL 以内にしてください。

3. もう一度 ④ または、⑤ を押し続け、コーヒーがお好みの量になったらボタンから手を離す

- 押し続けている間、コーヒーが抽出されます。
- ボタンから手を離すと電源ランプ以外のランプが数秒間点滅し、設定完了です。
- 次回から設定した量が抽出されます。
- 1 回の抽出量は 150mL 以内にしてください。

エスプレッソをいれる

- 慣れてきたら、コーヒー粉を使って好みのエスプレッソをいれてみましょう。
- 詳しいエスプレッソのいれかたは 8～9 ページを参照してください。

用意するもの

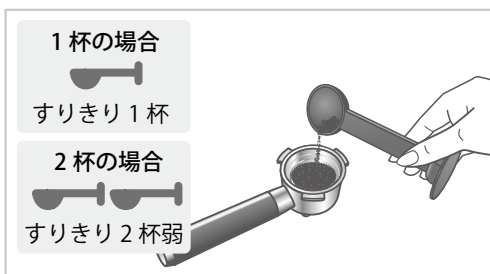
- ① コーヒー粉（エスプレッソ用）
- ② 水：新鮮な水道水

- ③ カップ：カップウォーマーで温める
- ④ フィルターホルダー
- ⑤ 1 杯用または 2 杯用フィルター

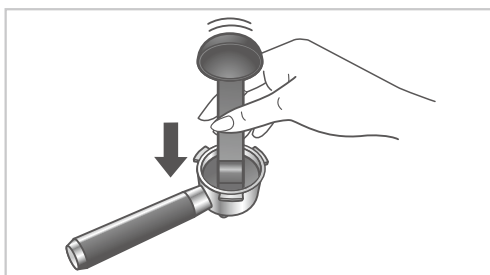
1

準備

- ① 給水タンクに水を入れ、主電源を入れる（8 ページ手順①参照）
- ② 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セットする
- ③ フィルターにコーヒー粉を入れる



- ④ コーヒー粉を押し詰める（タンピング）
 - コーヒー粉を均等にならし、タンパーを使って軽く押します。



2

抽出する

「カフェポッドを使ってエスプレッソをいれる」手順③～⑤

- 2 杯抽出する場合は、 を押してください。

ヒント▶▶

抽出を途中で止めたい

もう一度 、または を押してください。

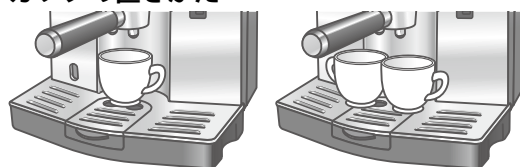
抽出量を追加したい

抽出後、1 杯または 2 杯抽出 OK ランプが点滅している間（約 3 秒以内）に 、または を押し続けてください。お好みの量になったら、ボタンから手を離してください。

- 1 回の抽出量は 150mL 以内にしてください。
- コーヒー粉はエスプレッソ用として売られているもの、やや深煎りのコーヒー豆（ハイロースト、シティロースト、フルシティローストなど）の極細挽きや、細挽きをお使いください。
- 手順④のタンピングで、コーヒーの味わいが変わります。タンピングを強めると濃くなり、反対に弱めると薄くなります。
- 当社ウェブサイトで、エスプレッソのいれかたなどを動画で紹介しています。

<http://barista.delonghi.co.jp/espresso/>

カップの置きかた



[1 杯の場合]

[2 杯の場合]

好みのコーヒーの抽出量を設定する (定量設定機能)

1. カップを給湯口の下に置き、抽出量を変えたい 、または を押し続ける
 - 押し続けている間、コーヒーが抽出されます。
 - 1 回の抽出量は 150mL 以内にしてください。
2. お好みの量になったらボタンから手を離す
 - 電源ランプ以外のランプが数秒間点滅し、設定が完了します。
 - 次回から、設定した量のコーヒーが抽出されます。

カプチーノをつくる

● ふわふわのフロスミルクづくりに挑戦しましょう。

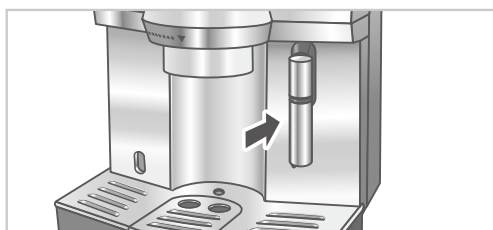
用意するもの

- ⑦ カフェポッド：44mm、E.S.E. 用と表示されたもの
- ⑧ 水：新鮮な水道水
- ⑨ ミルクジャグ：ステンレス製

- ① 牛乳：脂肪分 3.0%以上、10℃以下に冷やす
- ② カップ：カップウォーマーで温める
- ③ フィルターホルダー
- ④ カフェポッド用 フィルター

1 準備

- ① スチーム管に給湯ノズル／フロッサーを取り付ける



- ② 給水タンクに水を入れ、主電源を入れる（8 ページ手順①参照）

2 ミルクを泡立てる

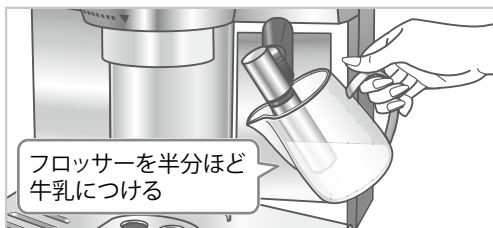
- ③ ミルクジャグに牛乳を注ぐ

- 手で温度を感じられるよう、ステンレス製のミルクジャグをお使いください。
 - 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。
- 泡立った牛乳があふれることがあります。

- ④ ⑧ を 2 回を押す

- フロッサーからスチーム管内部の余分な水とスチームが出ます。
- 3～5 秒たったら、もう一度 ⑧ を押し、スチームを止めてください。

- ⑤ 給湯ノズル／フロッサーを外側に向け、ミルクジャグに入れる



- ⑥ ⑧ を 2 回続けて押す

- スチームが出て、牛乳を泡立てます。
 - 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。
- ミルクジャグの表面を触っていらなくなるくらいの熱さが目安です。



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、やけどの原因になります。

- ⑦ お好みの泡ができたら、⑧ を押す

- スチームが止まります。
- 3 回以上連続でスチームしたいときは、2 回目の後に 10 分以上間隔をあけてください。

3 注ぐ

- ⑧ エスプレッソにフロスミルクを注ぐ

- エスプレッソの入れかたは 8～9 ページ、コーヒー粉を使う場合は 12 ページを参照してください。

ヒント▶▶

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。



- 当社ウェブサイトで、泡立てかたなどを動画で紹介しています。
- URL は 12 ページを参照してください。

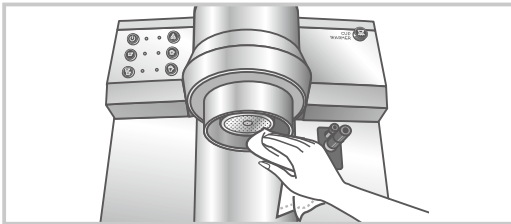
お手入れ

- 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)

給湯口

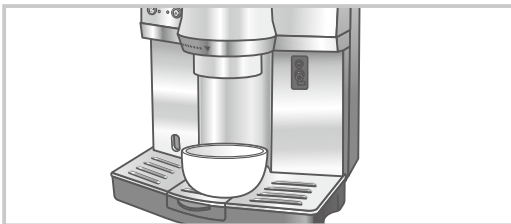
1. 給湯口や、給湯口の周りに付いたコーヒー粉などをかたく絞ったぬれ布巾で拭き取る

- 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、深めの容器を置く

- フィルターホルダーは、取り付けないでください。



3. を押す

- 給湯口からお湯が出て残ったコーヒー粉を流します。
- お湯が止まったら容器のお湯を捨て、金属部分が冷めてから、かたく絞ったぬれ布巾で給湯口の水分を拭き取ってください。

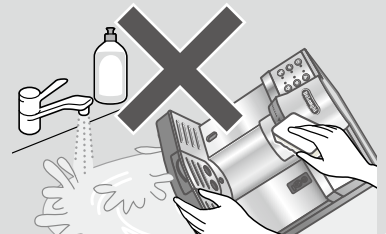
カップ受け・トレイ

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

水洗いできないもの

- 本体

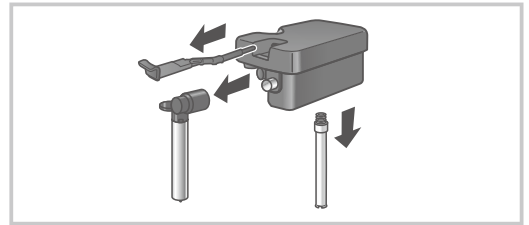


ミルクコンテナ

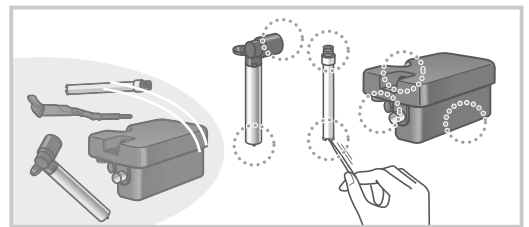
牛乳の残りかすがあると、不衛生だけでなくフロスミルクがうまくできません。
ミルクコンテナ各部をよく洗ってください。

1. コンテナからコンテナふたをはずす

2. コンテナふたから、ミルクノズルとミルク吸入チューブ、フロス調整つまみをはずす



3. 中性台所用洗剤を溶かしたぬるま湯にしばらくつけた後、ブラシや爪楊枝でよごれを落とす




4. 水でよくすすぎ、自然乾燥させる

定期的に

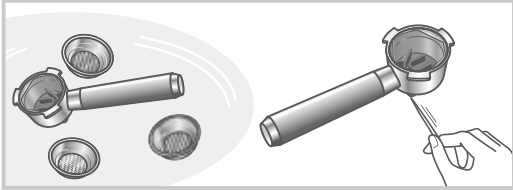
給湯口とミルクコンテナの清掃

以下のお手入れを定期的に行うと、より効果的です。

- ① ミルクコンテナに水だけを入れ、スチーム管に取り付ける (給湯口にフィルターホルダーを取り付けないでください)
- ② 深めのカップを置き、ミルクノズルをカップの口に合わせる
- ③  を押して、給湯口とミルクノズルからお湯を出す
- ④ クリーンボタンを長押しする


フィルター・フィルターホルダー

1. フィルターホルダーから、フィルターを取りはずす
 - フィルターホルダーの凹みに指をかけると、取りはずしやすくなります。
 - フィルター固定金具を紛失しないよう注意してください。
2. めるま湯に約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



給湯ノズル／フロッサー

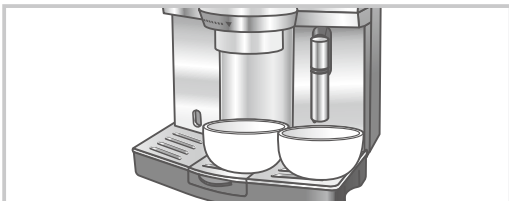
1. カップなどを給湯ノズル／フロッサーの下に置き、を押して内部を洗浄する
2. 給湯ノズル／フロッサーをスチーム管から取りはずし、フロッサーとスチームノズルをはずす（フロッサーのはずしかたは5ページ参照）
3. 中性台所用洗剤を付けたスポンジで洗う
4. 水でよくすすぎ、自然乾燥させる

石灰の除去

電源ランプが点滅したら

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、電源ランプが点滅したら、必ず石灰の除去をしてください。

1. 給水タンクに除石灰剤を入れた後、水を「MAX」の線まで入れる
2. 給水タンクを本体に取り付けて、主電源を入れる
 - しっかりと本体に押し込んでください。
 - トレイが空であることを確認してください。
3. 給湯口と給湯ノズル／フロッサーの下に、容量が500mL以上の容器を置き、とを同時に押す
 - 給湯／スチームランプが点灯します。

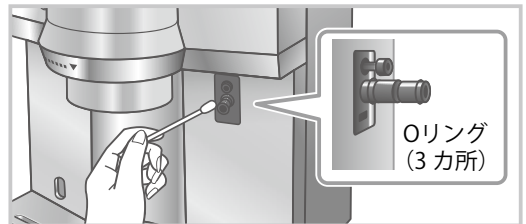


給水タンク

1. 給水タンクをはずして水を捨てる
2. 給水タンクに水道水を入れ、軽くすすいでから水を捨てる
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

スチーム管

1. キッチン用アルコール除菌スプレーでスチーム管の周囲を除菌する
2. やわらかいブラシや綿棒などで、スチーム管とOリングの周囲、内部のよごれを丁寧に落とす



3. かたく絞ったぬれ布巾で拭き取る
4. 給湯ノズル／フロッサーを取り付けて、左の「給湯ノズル／フロッサー」の手順1.で内部を洗浄する

4. を押す

- お湯が出ている間、すべてのランプが順番に点滅します。
- 洗浄が終わるとカプチーノOKランプが点灯します。

5. 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、容器とトレイにたまった水を捨てて再度セットする

6. を押す

- お湯が出て、すすぎが始まります。
- すすぎが終わると給湯／スチームランプが点灯します。



7. 手順5.を行う

8. を押す

- 約50mLのお湯が出ます。
- ランプが上から下へ順番に点滅したら、石灰の除去が完了です。



プログラムモード

プログラムモードにする

スタンバイ状態で  を押しながら  を押し続けるとプログラムモードになり、以下の項目の設定ができます。

- プログラムモードになると電源ランプが点灯（赤色）から点滅に切り換わります。



抽出温度の設定

1. プログラムモードにする
2. 右表を参考に、好みの温度の表示になるまで  を押し続ける
3. お好みの温度設定になったら、ボタンから手を離す
4.  を押して、決定する










- 電源ランプが点滅（赤色）から点灯に切り換わります。

オートオフの設定

- お買い上げ時の設定では、75 分間操作をしないと自動で電源が切れます。電源が切れるまでの時間を変更することができます。

1. プログラムモードにする
2. 右表を参考に、希望の時間の表示になるまで  を押し続ける
3. 希望の時間設定になったら、ボタンから手を離す
4.  を押して、決定する

- 電源ランプが点滅（赤色）から点灯に切り換わります。










ランプ（点灯）	温度	時間
  	低	15 分
  	中	75 分
  	高	3 時間

水硬度の設定

- 7 ページを参照してください。

エラー発生時のランプ表示について

- 本製品にエラーが発生すると、次に示すランプが点滅します。
- エラーの原因を確認し、対処のしかたに従って問題を解決してください。

ランプ（点滅）	  	  	  
考えられる原因	給水の経路にエラーが発生した。	決められた回数を超えて連続運転していませんか？	正常な状態ではありません。電源プラグを抜き、直ちに使用を中止してください。
対処のしかた	故障かな？の「電源ランプと 1 杯抽出 OK ランプが点滅する」に従って対処してください。（17 ページ）	主電源を切って本体が冷めるまで休ませてください。	主電源を切り、当社テクニカルセンターへご連絡ください。（19 ページ）

故障かな？

症状	確認すること	対処のしかた
エスプレッソが抽出されない	給水タンクに水が入っていますか？ 給湯口またはフィルターが詰まっていますか？	給水タンクに水を入れてください。 14、15 ページ
お湯が漏れる	フィルターホルダーは正しく取り付けられていますか？ 給湯口またはフィルターが詰まっていますか？	8 ページ 14、15 ページ
フィルターホルダーが給湯口に取り付けられない	フィルターに入れたコーヒー粉の量が多すぎませんか？	12 ページ
大きな異音が生じ、コーヒーやお湯が出ない	給水タンクに水が入っていますか？ 給水タンクがしっかり本体に取り付けられていますか？	給水タンクに水を入れてください。 奥までしっかりと押し込んでください。
薄い茶色のクレマで、すぐに消える	コーヒー粉をタンパーで押ししましたか？ コーヒー粉の量が少なすぎませんか？ エスプレッソ用のコーヒー粉を使っていますか？	12 ページ 12 ページ 12 ページ
濃い茶色のクレマで、層が薄い	コーヒー粉をタンパーで押しすぎていませんか？ 給湯口が詰まっていますか？ フィルターが詰まっていますか？ コーヒー粉の量が多すぎませんか？ エスプレッソ用のコーヒー粉を使っていますか？	12 ページ 14 ページ 15 ページ 12 ページ 12 ページ
カプチーノをいれるとき、ミルクが泡立たない	ミルクコンテナ ミルクコンテナふたは、よごれていませんか？ スチーム管は、よごれていませんか？ 鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用していませんか？	14 ページ 15 ページ 新鮮で乳脂肪分 3.0%以上、10℃以下に冷やした牛乳を使用してください。
フロスミルクをつくるとき、泡が大きい、泡立たない	フロッサー 給湯ノズル／フロッサーの出口は、よごれていませんか？ 鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用していませんか？	15 ページ 新鮮で乳脂肪分 3.0%以上、10℃以下に冷やした牛乳を使用してください。
電源ランプと 1 杯抽出 OK ランプが点滅する	給水タンクに水が入っていますか？ 給水タンクがしっかり本体に取り付けられていますか？ コーヒー粉をタンパーで押しすぎていませんか？ コーヒー粉の量が多すぎませんか？ 給湯口が詰まっていますか？ フィルターが詰まっていますか？	給水タンクに水を入れてください。 奥までしっかりと押し込んでください。 12 ページ 12 ページ 14 ページ 15 ページ

仕様

型式番号	EC860M
定格	電圧／周波数 交流 100V 50 / 60Hz
	消費電力 1300W
外形寸法 (約)	幅 280 × 奥行 320 × 高さ 310 (mm)
質量 (約)	7kg
給水タンク容量	最大 1L
ミルクタンク容量	最大 0.5L
付属品	フィルターホルダー、1 杯用フィルター、2 杯用フィルター、 カフェポッド用フィルター、タンパー／計量スプーン、給湯ノズル／フロッサー、 ミルクコンテナ、除石灰剤、水硬度チェッカー
原産国	中国



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



■バリスタキット

(エスプレッソメーカー用)

型式番号：BSK-01P

【キット内容】

- ・タンパー
- ・フロスミルク用温度計
- ・ステンレス製ミルクジャグ
- ・アートピック 2 種類 ほか

バリスタツールで本格的に

当社ウェブサイトではバリスタツールを詳しくご紹介しています。
以下の URL、または QR コードからご覧ください。

【URL】 <http://barista.delonghi.co.jp/products/tools.html>



【QR コード】

■全自動エスプレッソマシン用除石灰剤 (2 個入り)

型式番号：DSCL-100X2

■水硬度チェッカー

型式番号：WHC-10032

デロンギ・ジャパン オンラインショップ URL <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、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、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テクニカルセンター（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. お買い上げ日 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、当社テクニカルセンターにご依頼される場合は、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と、保証期間内の場合は、保証書を商品パッケージ（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。

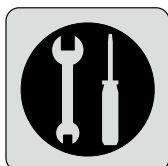
- 3) 保証期間中（1 年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

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、当社テクニカルセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、お買い上げ年月日を記入してください。点検の目安になります。

お買い上げ日	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、当社テクニカル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、エアークッショ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テクニカルセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン テクニカルセンター（受付時間：土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター TEL. 0120-804-280 / FAX. 045-450-3291

〒335-0033 埼玉県戸田市笹目北町 13-13

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