

DeLonghi

(伊)デロンギ社製

デロンギ エスプレッソ/カプチーノ メーカー

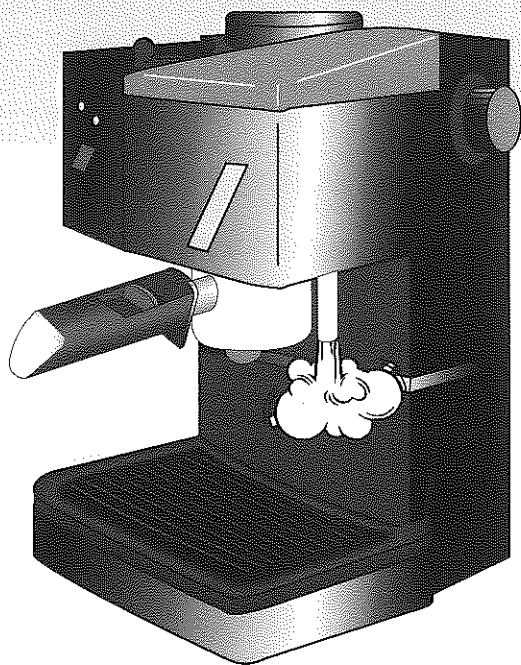
カフェ・シエナ

BAR 9

取扱説明書

この度は、デロンギ エスプレッソ/カプチーノ メーカー「カフェ・シエナ」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。

製品を正しく安全に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。また、お読みの後は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
- ・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……………7～8
- ・カプチーノの作り方……………9～10

- ・ミルクタンクの洗浄……………11～12
- ・お手入れのしかた……………13
- ・アフターサービス……………14
- ・仕様……………14
- ・分量表……………裏面

安全上の注意

1. 使用前に、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ためのものです。いずれも、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
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」「注意」の二つに分け、明示しています。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重症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

(発火の恐れあり)



：感電注意

(感電の恐れあり)



：高温注意

(ヤケドの危険あり)



：禁止行為

(故障やケガの注意)



：分解禁止

(故障や事故の注意)



：強制／指示

(故障や事故の回避)



：プラグをコンセントから抜く

(発火や感電、故障、事故の回避)

電源について



警告

- ・電源は、一般家庭用100V/50・60Hzをご使用ください。
- ・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

- ・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



注意

- ・コンセントは、本製品だけ(単独)で使用してください。
- ・延長コードやタップ、ソケット等は、使用しないでください。タコ足配線もお止めください。
- ・差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。



プラグについて

⚠ 警告 ・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。



⚠ 注意 ・プラグを抜くときは電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・プラグは、根元までしっかりと差し込んでください。



電源コードについて

⚠ 警告 ・破損した電源コード/プラグは、絶対に使用しないでください。
・使用中、電源コード/プラグが異常に熱くなる場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター (14P. 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、傷付けないように大切に扱ってください。
・使用中、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：ボイラーについて

⚠ 警告 ・電源が入っている状態およびボイラー内に少しでも圧力が残っている場合は、ボイラーキャップとフィルターホルダーは、絶対に外してはいけません。危険です。



⚠ 注意 ・空だきに注意してください。
・澄んだ水道水、ミネラルウォーターのみをご使用ください。
・ボイラーに300cc (最大) を超える水量を入れないでください。
・ボイラーキャップとボイラーの金属部分は、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：熱湯／蒸気について

⚠ 警告 ・給湯口やミルク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。
・スチームノブをゆるめて (開いて) いるときは、絶対にミルクタンクを取り出さないでください。



使用上の注意：熱湯／蒸気について

⚠ 注意

- ・電源を入れる前に、必ずボイラーキャップとスチームノブをしっかりと閉じて(しめて)ください。
- ・フィルターホルダーを給湯口に取り付けるときは、正しく、しっかりと固定してください。
- ・フィルターおよびフィルターホルダーは、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

⚠ 注意

- ・本製品は、コーヒー抽出／給湯、蒸気での泡立て／加熱など家事専用ですので、野外や他の用途で使用しないでください。
- ・使用中は、ボイラーのある本体左側面が熱くなりますので、触れないでください。
- ・使用中は、決してその場を離れないでください。また、小さなお子様近くにいる場合は、特にご注意ください。
- ・使用後は、必ずボイラーおよびミルクタンクを空にしてください。
- ・使用後は、電源スイッチボタンをOFFにして、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ・連続して使用(コーヒーを抽出)する場合は、一度、電源スイッチを切り、必ず5分以上の間をとってください。
- ・他製品の部品および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。
- ・付属のガラスポットは、直火や電子レンジ、磁気プレートなどでは使用できません。



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いて、本体や各部分が冷えてから行なってください。



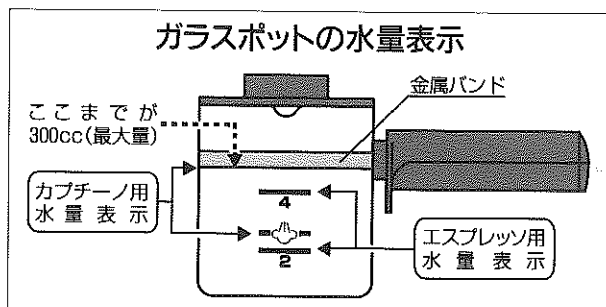
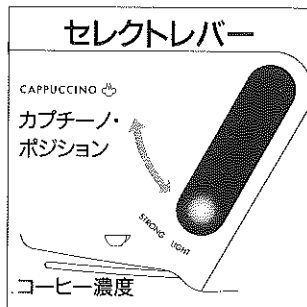
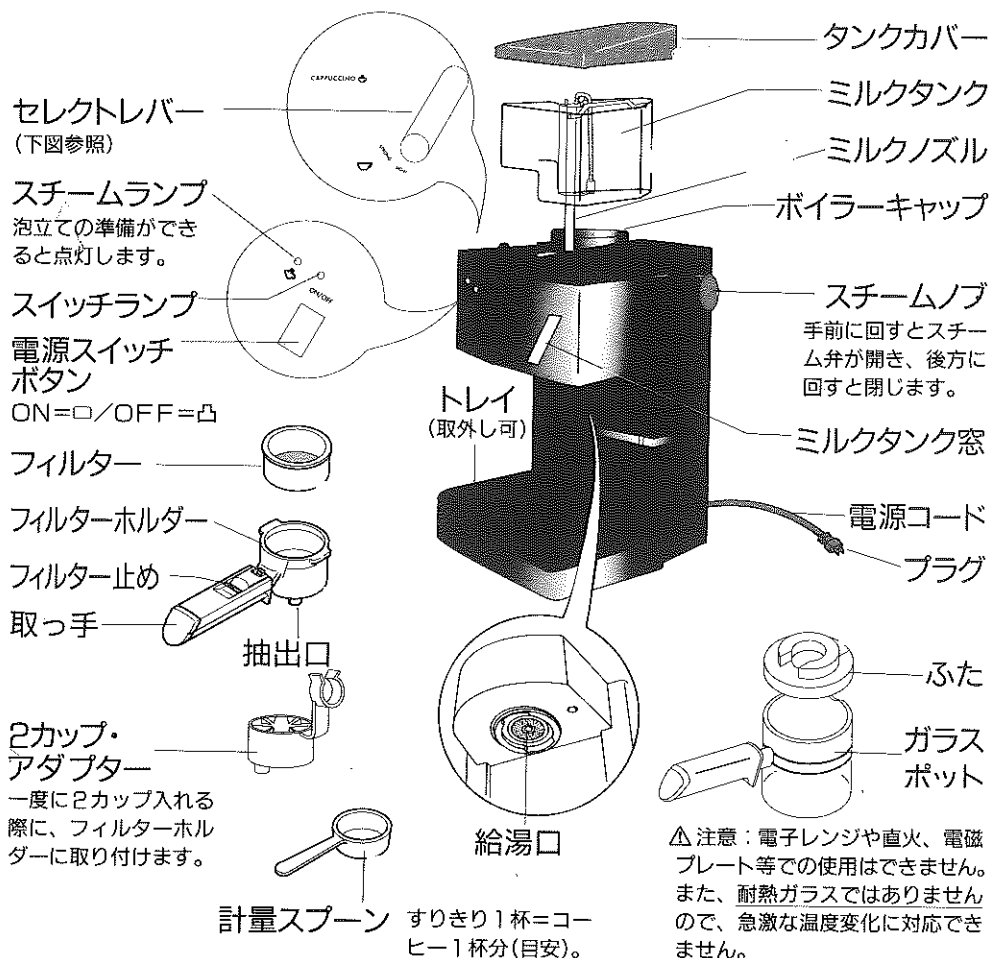
⚠ 注意

- ・本体および電源コード／プラグは、水に漬けたり、水洗いをしないでください。
- ・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。
- ・牛乳を使用した場合は、毎回、必ずミルクタンクの洗浄を行なってください。



各部の名称とはたらき

※製品(部品)のデザインは、品質改良のため、予告なしに変更することがありますので、イラスト(図)と多少異なる場合があります。



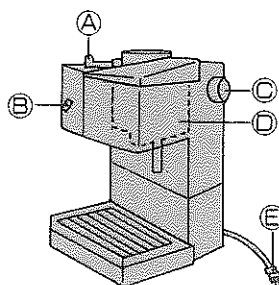
内部の洗浄

初めて製品をご使用される際は、前もって、付属品および本体内部(ボイラーや給湯管、スチーム管)の洗浄を行なってください。

※付属品の洗浄は、13P.「お手入れのしかた」を参照ください。

洗浄前、以下の点をご確認ください。

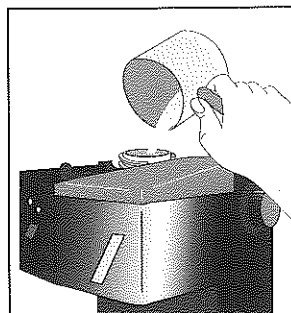
- ①セレクトレバーをLIGHTの位置にします。
- ②電源スイッチボタンをOFF(凸状態)にします。
- ③スチームノブを後方に回して締めます。
- ④ミルクタンクを本体に戻し、タンクカバーを閉めます。
- ⑤プラグは、コンセントから抜いておいてください。



1 ボイラーに水を入れる

ボイラーキャップを左に回して外し、付属のガラスポットでカプチーノ4杯分の水をボイラーに注ぎます。そして、ボイラーキャップを右に回して閉めます。水量は、裏面の「分量表」を参照してください。

△注意：通电後、ボイラー内は高圧力になるので、ボイラーキャップはしっかり閉めてください。

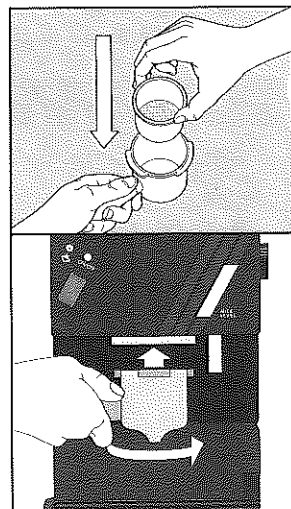


2 フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

空のフィルターをフィルターホルダーの中に入れ、以下の手順で、給湯口に取り付けます。

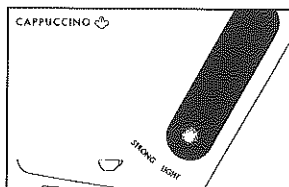
- ①取っ手を左側に、給湯口に押し込みます。
- ②そのまま、取っ手を上方に押しながら右に回して固定します。

最後に、フィルターホルダー抽出口の下に、ガラスポットを置きます。



3 セレクトレバーをLIGHTに合わせる(再確認)

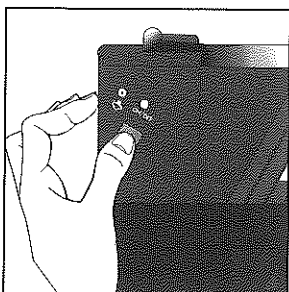
セレクトレバーを、コーヒー濃度調節のLIGHT(薄め)に合わせます。



4 プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

プラグを壁面コンセントに差し込み、電源スイッチボタンを押してON(凹)にします。スイッチランプが点灯し、ボイラーが加熱を始めます。

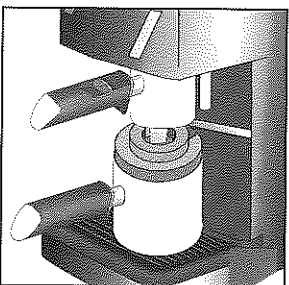
※スチームノブが締まっていることを再確認してください。



5 熱湯を排水後、電源を切る

ボイラー内の水は約3～4分で沸騰し、給湯口からフィルターホルダーを通り、抽出口から出てきます。熱湯を出し終わったら、電源スイッチボタンを押してOFF(凸)にします。スイッチランプが消え、ボイラーの加熱が止まります。

△注意：ボイラーの空だきにご注意ください。



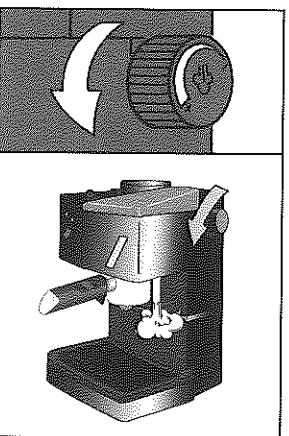
6 ボイラーに残った圧力をぬく

スチームノブをゆっくりと手前に回す(ゆるめる)と、ボイラーに残っていた圧力が、ミルクノズルから蒸気と共に出ます。

出し終わったら、スチームノブを後方に回して締めてください。

△警告：フィルターホルダーやボイラーキャップを外す前に、必ずボイラーの圧力をぬいてください。

△高温注意：ミルクノズルから出てくる蒸気は高温です。ヤケドにご注意ください。



●必ず5分程の間をとり、手順①～⑥を2～3回繰り返します。

●洗浄後は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

●フィルターホルダー、ミルクタンクを本体から取り外し、乾かしてください。

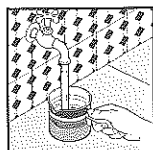
エスプレッソの作り方

▶ コーヒー豆は？

“エスプレッソマシン用”と表記された極細挽きのものが最適です。

▶ 使用する水は？

新鮮で澄んだ水道水や、軟水のミネラルウォーターをご使用ください。無機塩類を多く含んでいる硬水は、不向きです。



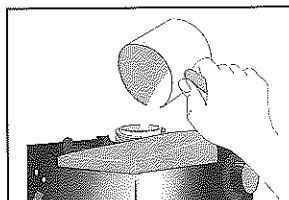
(事前のご確認)

- プラグをコンセントから抜く
- 電源スイッチボタンをOFF(凸)にする

- ミルクタンクを取り付ける
- スチームノブを締める
- セレクトレバーをLIGHTにする

1 ボイラーに水を入れる

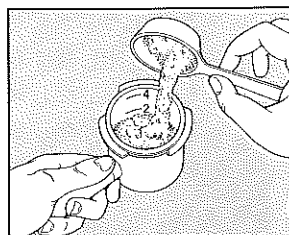
ボイラーキャップを外し、ガラスポットを使って、適量の水(※裏面の分量表を参照)をボイラー内に注ぎ込みます。その後、ボイラーキャップをしっかりと閉めてください。



2 コーヒー粉を入れる

フィルターをフィルターホルダーにセットし、計量スプーンを使い、適量のコーヒー粉をフィルターに入れます。その後、計量スプーンの底で平らに敷き詰めてください。

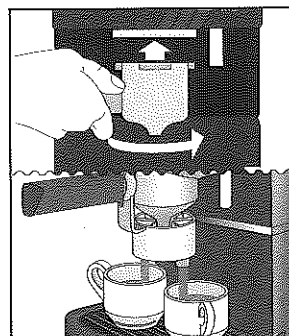
※計量スプーンすり切り1杯＝エスプレッソ1杯分



3 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

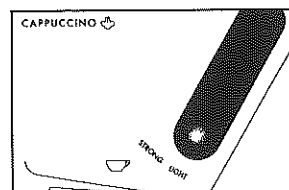
取っ手を左側にして給湯口に押し込み、そのまま右に回してしっかりと固定します。次に、フィルターホルダー抽出口の下に、ガラスポットを置きます。

▶2杯分のエスプレッソを作る場合、2カップ・アダプターをフィルターホルダーに取り付けると、1度に2カップを入れることができます。



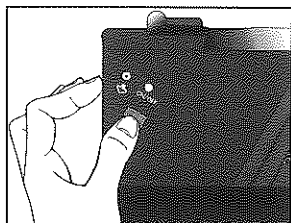
4 セレクトレバーでコーヒー濃度を調節する

セレクトレバーを、お好みのコーヒー濃度LIGHT(薄い)～STRONG(濃い)に合わせます。



5 プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

プラグを壁面コンセントに差し込み、電源スイッチボタンを押してON(凹)にします。スイッチランプが点灯し、ボイラーが加熱を始めます。

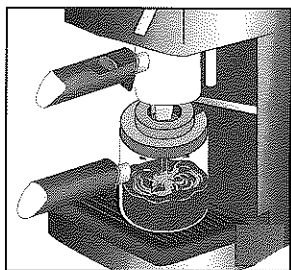


6 コーヒー抽出後、電源を切る

スイッチランプ点灯後、約3～4分で、抽出口からエスプレッソが出てきます。エスプレッソの出が止まったら、電源スイッチボタンを押してOFF(凸)にします。

※抽出は数回に分けず、必ず1回で終わってください。

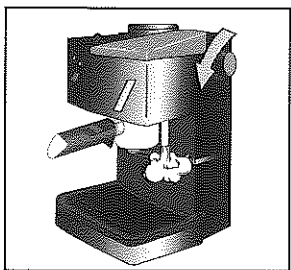
※ボイラー内の熱湯は、必ず使い切ってください。



7 ボイラー内の残圧をぬく

ボイラー内に残っている圧力を抜くには、スチームノブをゆっくり手前に回します。ミルクノズルから蒸気と共に勢いよく出てきますので、ヤケドに注意してください。

出し終わったら、スチームノブを後方に回し、しっかりと締めてください。

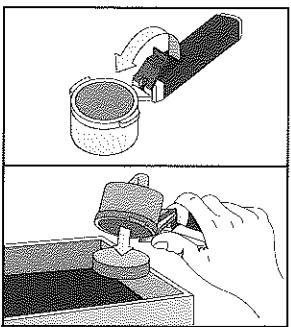


⚠ 警告 ボイラー内に少しでも圧力がある場合には、絶対にボイラーキャップおよびフィルターホルダーを外さないでください。

8 フィルターホルダーを外し、コーヒー粉を捨てる

フィルターホルダーの取っ手を左に回して、給湯口から外します。コーヒー粉を捨てる際は、取っ手のフィルター止めを起こしてフィルターを押さえ、逆さまにして、コーヒー粉だけを落としてください。

※給湯口、フィルターおよびフィルターホルダーは、使用後しばらくは熱いので、触れないでください。



●続けて使用する場合は、必ず5分以上の間をおき、手順①～⑧を行ないます。

●使用後は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

カプチーノの作り方

※まず、エスプレッソの作り方
(前頁)をお読みください。

▶使用する牛乳は？

新鮮な成分無調整／乳脂肪分2.3～3.5%の牛乳をご使用ください。加工乳や低脂肪乳は泡立ちにくく不向きです。
※「〇〇牛乳」の名称で市販されているものの中には、牛乳でないもの(乳飲料)がありますので、**「種類別」**表示で確認してください。

▶水量は？

カプチーノを作る際の水量は、エスプレッソより少し多めになりますので、ガラスポットの水量表示(マーク等)にご注意ください。

(事前の ご確認

- プラグをコンセントから抜く
- 電源スイッチボタンをOFF(凸)にする

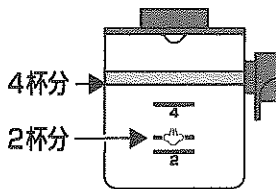
- ミルクタンクを取り付ける
- スチームノブをしっかりと締める
- セレクトレバーをLIGHTにする

1 ボイラーに水を入れる

ボイラーキャップを外し、ガラスポットを使って、適量の水(※)をボイラー内に注ぎ込みます。水量はカプチーノ用の表示で計ってください。注水後は、ボイラーキャップをしっかりと閉めてください。

※裏面の「分量表」をご利用ください。水量のほかにコーヒー粉、牛乳の適量も表記してあります。

カプチーノ用 水量表示



2 コーヒー粉を入れる

3 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

4 セレクトレバーでコーヒー濃度を調節する

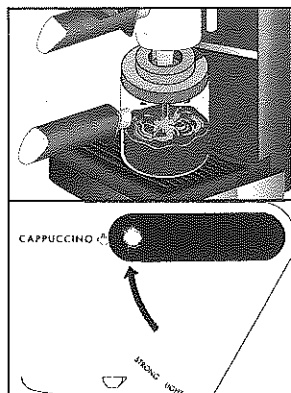
5 プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる

エスプレッソの
作り方7～8Pを
参照してくだ
さい。

6 コーヒー抽出後、セレクトレバーをカプチーノ・ポジションにする

スイッチランプ点灯後、約3～4分でエスプレッソが抽出されます。ガラスポットのエスプレッソ用の目盛(2または4)まで入ったら、セレクトレバーをカプチーノ・ポジションにする。コーヒー抽出が止まり、しばらくして、スチームランプが点灯します。

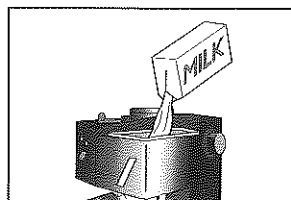
※このとき、ボイラー内には、目盛(2または4)より多めに入れた分の熱湯が残っています。



7 牛乳をミルクタンクに入れる

適量の牛乳をミルクタンクに入れ、タンクカバーを閉めます。

ミルクタンク目盛 { 1 (200cc) : カプチーノ 2 杯分
2 (350cc) : " 4 杯分



8 牛乳を泡立て、エスプレッソに盛る

湯煎したカップにエスプレッソを $\frac{1}{3}$ ほど入れ、ミルクノズルの下に置きます。スチームランプ点灯後、スチームノブをゆっくり手前に回す(=ゆるめる)と、ミルクノズルから泡と温かい牛乳が出てきます。スチームノブを後方に回す(=締める)と止まります。

スチームノブ { ・ゆるめにする▶泡が少ないミルク
・締め気味にする▶泡が多いミルク

※スチームランプが点灯していない状態でスチームノブをゆるめると、ぬるいミルクが出てきます。

出来上がったら、少量のナツメグやココア、削りチョコレートなどをトッピングしてください。

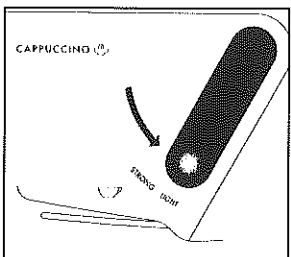


カフェ・ラテの作り方：湯煎したカップに温めた泡の少ないミルクを $\frac{1}{2}$ ほど入れ、そこにエスプレッソを注ぎます。あとは砂糖を加え、スプーンでかき混ぜます。

⚠高温注意：使用中、スチームノブをゆるめている状態で、絶対にミルクタンクを取り出さないでください。蒸気でヤケドする危険があります。

9 セレクトレバーをLIGHTに戻し、電源を切る

フィルターホルダー抽出口の下にガラスポットを置き、セレクトレバーをLIGHTの位置に戻します。抽出口から残りの熱湯が出てきますので、出終わったら、電源スイッチボタンを押してOFF(凸)にします。



10 ボイラー内の残圧をぬく (エスプレッソの作り方8P. 手順7を参照してください。)

11 フィルターホルダーを外し、粉を捨てる (エスプレッソの作り方8P. 手順8を参照してください。)

●続けて使用する場合は、5分以上の間をおき、手順1～11を行ないます。

●毎回、ミルクタンクの洗浄(次頁参照)を行なってください。

●使用後は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

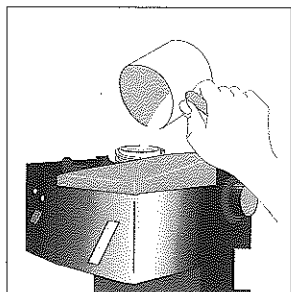
ミルクタンクの洗浄

※10P.「カプチーノの作り方」の手順①から
続けて行ないます。

牛乳を使った場合は、使用後、必ずミルクタンクの洗浄を行なってください。
放置しますと、牛乳の脂肪分が各チューブに詰まり、故障の原因になります。

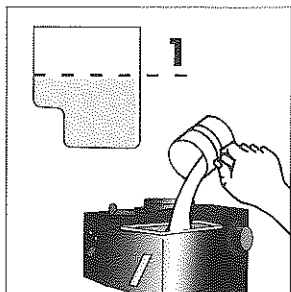
12 ボイラーに水を入れる

ボイラーに、ガラスポットでエスプレッソ2杯分の
水を入れ、ボイラーキャップを閉じます。
ガラスポットはふたを外し、給湯口の下に置きます。



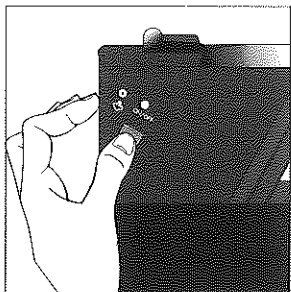
13 ミルクタンクに水を入れる

ミルクタンクの目盛1まで水を入れ、タンクカバーを
閉めます。※目盛1 = 200cc



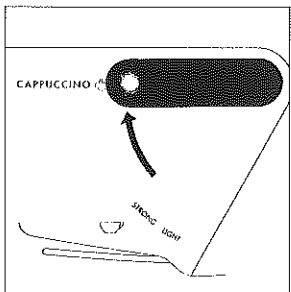
14 電源を入れる

セレクトレバーがLIGHTの位置にあり、スチーム
ノブが締まっていることを確認して、電源スイッチ
ボタンを押してON(□)にします。
スイッチランプが点灯して約3~4分後、給湯口から
熱湯が出てきます。



15 セレクトレバーをカプチーノ・ ポジションにする

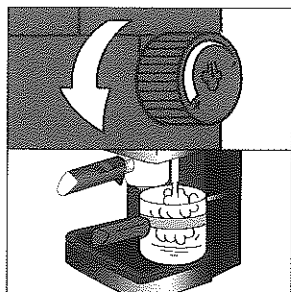
給湯口からエスプレッソ1杯分の熱湯が出てきた後
に、セレクトレバーをカプチーノ・ポジションにする
します。
熱湯の出が止まったら、ガラスポットをミルクノズル
の下に移します。



スチームノブをゆるめる

スチームランプ点灯後、スチームノブをゆっくりと手前に回します。

ミルクノズルからは蒸気やお湯、残圧が出てきますので、出し終えたら、スチームノブを後方に回して締めます。

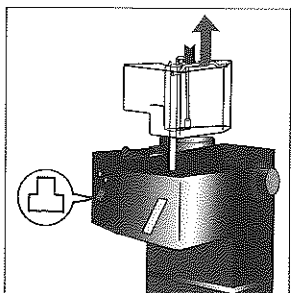


*

電源を切る (終了)

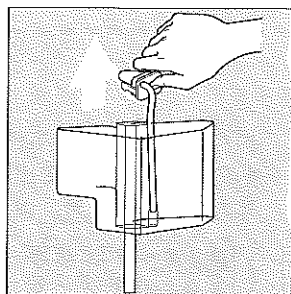
電源スイッチボタンを押してOFF (凸) にし、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

洗浄後、ミルクタンクを本体から取り出し、お手入れ (I3P.) をしてください。



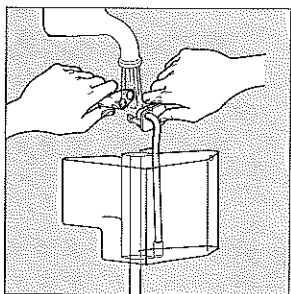
続けて、ミルクタンク内のジョイント (シリコン製) を洗浄してください。

- ① ミルクタンク内のスチーム室のふたを外して、ジョイント (シリコン製) を引き抜きます。



- ② ジョイントとチューブをよく湯洗いします。

〈ご注意〉・ジョイントとチューブの止め金は外さないでください。



- ③ 洗浄後、ジョイントを元通りに取り付け、ふたをします。

〈ご注意〉・ジョイントは正しい向きで、奥まで差し込んでください。

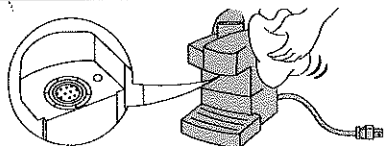
・スチーム室のふたは、しっかりと閉じてください。スキ間があると、蒸気もれます。

お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合にもよりますが、週に1度、下記の要領でお手入れをしてください。ただし、ミルクタンクは毎回、お手入れをしてください。

給湯口、本体 電源コード/プラグ

固く絞った濡れ布きんで拭いてください。

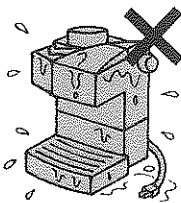


- 〈ご注意〉・お手入れをする前に、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ・本体および電源コード/プラグは、絶対に水に漬けたり、水洗いしないでください。
 - ・シンナーやベンジン、クレンザー、金たわし等は、変色や傷を付けますので、使用しないでください。

ミルクタンク、付属品

ミルクタンクおよびガラスポット、フィルター、フィルターホルダー、計量スプーンは柔らかいスポンジを使い、台所用中性洗剤とぬるま湯で洗ってください。

※ミルクタンクは、完全に乾いてから、本体に戻してください。



石灰の除去

長く使っていると、本体内部のボイラーおよび給湯管、スチーム管などに石灰が付着して、お湯や蒸気の出が悪くなる場合があります。使用頻度や水の硬度にもよりますが、半年に1度、以下の方法で石灰の除去を行なってください。

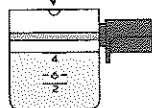
- （事前にご確認ください）
- ミルクタンクを取り付ける
 - 電源スイッチボタンをOFF(凸)にする
 - セレクトレバーをL | GHTにする
 - スチームノブを締める
 - プラグをコンセントから抜く

①ガラスポットの目盛4までの水+大サジ1杯分の酢をボイラーに入れ、ボイラーキャップをしっかりと閉めます。

大サジ1杯の酢

②フィルターとフィルターホルダーを取り付け、フィルターホルダー抽出口の下にガラスポットを置きます。

③プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチボタンを押してON(□)にします。



④熱湯を出し終わったら、電源スイッチボタンを押してOFF(凸)にします。

⑤スチームノブをゆっくりと手前に回し、ミルクノズルから蒸気と残圧をぬきます。

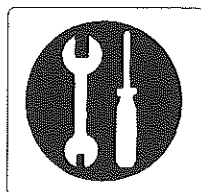
⑥スチームノブを閉じて、プラグをコンセントから抜きます。

⑦約5分後、今度は真水300cc(=ガラスポットのバンドの下までの量)をボイラーに入れ、上記の手順を酢の臭いがとれるまで繰り返してください。

アフターサービス

- 1)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、規格外に改造したものは、その限りではありません。また、保証期間を過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 2)使用中に異常が生じたときは、ただちに電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜いて、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。
- 3)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.お求めの時期 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。
▶宅配便などを利用して、直接、弊社サービスセンターに返送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを同封くださるようお願いいたします。

- 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。



※枠内に、購入年月日をご記入ください。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あれば、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。

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)

東京：〒140-0001 東京都品川区北品川1-3-9

Tel.03-5463-9814/Fax.03-5463-9919

大阪：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル

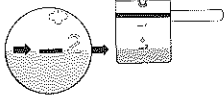


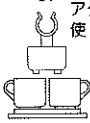
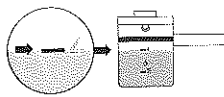

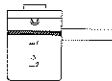
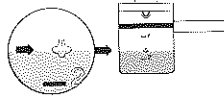



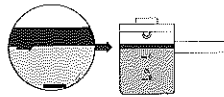


Tel.06-2 6 3-7469/Fax.06-2 6 3-7489

仕様

製品名称/型式番号	カフェ・シエナ/BAR 9
電 圧/周 波 数	AC-100V/50・60Hz
消費電力/ポンプ圧	800W/〜3.5気圧
外 形 寸 法/重 さ	幅220×奥行230×高さ350mm/3.5kg(本体のみ)
ボ イ ラ ー の 容 量	最大300cc
ミルクタンクの容量	200cc(目盛1)〜350cc(目盛2)
電源コードの長さ	2m
付 属 品	フィルター、フィルターホルダー、計量スプーン ガラスポット(ふた付)、2カップ・アダプター

分量表

●2、4杯のエスプレッソおよびカプチーノを作る際の、水／コーヒー粉／牛乳の各分量。

分量		水 ※	※	コーヒー粉	牛 乳 ※	備 考
エ ス プ レ ッ ソ	2 杯 分	 <p>ガラスポット</p> <p>2まで入れる</p>	→	 <p>フィルター</p>	_____	 or 2カップ・アダプター使用可 
	4 杯 分	 <p>4まで入れる</p>	→		_____	
カ プ チ ー ノ	2 杯 分	 <p>マークまで入れる</p>	→		ミルクタンク  LEVEL 1 200cc入れる	
	4 杯 分	 <p>バンドの下まで入れる</p>	→		 LEVEL 2 350cc入れる	

※水および牛乳の量は、お好みにより調整してください。



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.06-263-6116(代)