



DEDICA

Espresso Cappuccino Maker

デロンギ

デディカ

エスプレッソ・カプチーノメーカー

型式番号

EC680

家庭用

※本体の型式番号「EC680」の後に続く

アルファベットは、色番号を表すものです。



取扱説明書（保証書付）

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お読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）と共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。

目次

安全上のご注意.....	2～3
はじめにご確認ください.....	4
おいしいエスプレッソのために	5
各部のなまえとはたらき	6～7
初めてお使いになる前に	8
エスプレッソマシンの準備（湯煎する）... ..	9
エスプレッソをいれる （カフェポッドを使う）.....	10
エスプレッソをいれる （コーヒー粉を使う）.....	11
カプチーノの作りかた.....	12～13
プログラムモード	14～15
お手入れ	16～18
ランプ表示一覧.....	19
故障かな？	20～21
仕様.....	22
アフターサービス.....	23
保証書	裏表紙

安全上のご注意〈必ずお守りください〉

- 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。
- ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。



警告

誤った取扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)



必ずしなければいけないことを示します。



してはいけないことを示します。



警告



指示

定格 15 A (100 V) の壁コンセントを単独で使用する

(火災の原因)

- ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない。

電源プラグは根元までしっかりと差し込む

(火災の原因)

電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的にかき掃除をする

(火災の原因)

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。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、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へ点検、修理を依頼してください。



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・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。
- 火に近づけたり、高温部に近づけたりしない。

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、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。

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない

(火災・感電・やけどの原因)

エスプレッソ抽出中、抽出直後はフィルターホルダーを外さない

(やけどの原因)

※エスプレッソ抽出中、抽出直後しばらくはフィルターホルダーは高圧状態になっています。

抽出中に給湯口やフィルターホルダーなどに触ったり、顔などを近づけない

(やけどの原因)

分解、修理、改造をしない

(火災・感電・やけどの原因)



指示

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く

(火災の原因)

お手入れは必ず各部が冷えてから行う

(やけどの原因)

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

(火災・感電の原因)

- 電源コードを無理に引っ張らない。



禁止

水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない

(火災・感電の原因)

本体や電源プラグ・コードに水をかけない

(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直ちに使用を中止し、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へ点検、修理を依頼してください。

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)

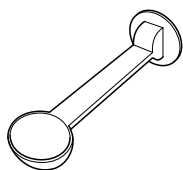
はじめにご確認ください

「安全上のご注意」を確認する

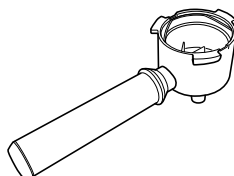
本体を設置する前に「安全上のご注意」（2 ページ）をお読みの上、設置してください。

付属品を確認する

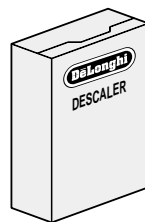
以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。万が一、付属されていない場合は、お求めの販売店もしくは当社テクニカルセンター（23 ページ）にご相談ください。



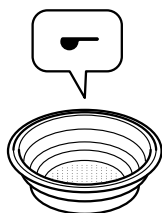
タンパー／計量スプーン



フィルターホルダー



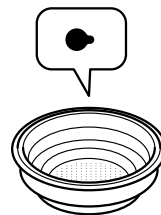
コーヒーマシン用除石灰剤
水に含まれる石灰成分を除去するために使用します。
「石灰の除去」（18 ページ）をご覧ください。



（1 杯用）



（2 杯用）



（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。

※ 1 つはあらかじめフィルターホルダーに取り付けてあります。

ご使用環境を確認する

室温が 0℃以下になる場所に設置や保管をしないでください。水が凍って故障の原因となります。

初めてお使いになる前に

初めてお使いになる前に、水の通り道の洗浄（内部洗浄）をしてください。（8 ページ）

おいしいエスプレッソのために

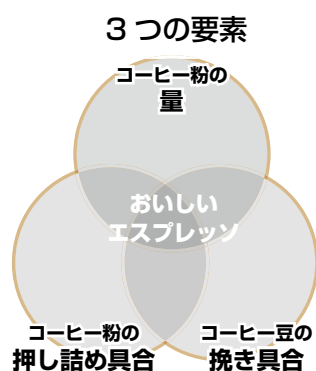
おいしいエスプレッソとは

エスプレッソは「クレマ」という表面を覆う細かい泡ができます。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、おい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

エスプレッソは1杯(約30mL)あたり、約20秒で抽出するのが理想です。

抽出時間が長すぎるとえぐみを感じられ、短すぎれば味に深みが出ません。おい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。



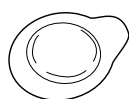
条件			抽出濃度	抽出時間
コーヒー粉の量	コーヒー粉の押し詰め具合	コーヒー豆の挽き具合		
多い 約10g(山盛り) ↑↓ 少ない 約8g(小山盛り)	強 ↑↓ 弱 	細かい ↑↓ 粗い 	濃くなる ↑↓ 薄くなる	長くなる ↑↓ 短くなる

※1杯分の場合

以下のような場合は、「おいしいエスプレッソ／カプチーノができない?」(21ページ)を参照してください。

- ・白っぽいクレマで、すぐに消える
- ・濃い茶色のクレマで、層が薄い

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杯分ずつプレスバックしたものです。
60mmのカフェポッドは使用できません。



カップ

厚みがあり底がすぼまった形のものが冷めにくく、おすすめです。

高さ7cm以内で、エスプレッソ用は60mL前後、カプチーノ用は180mL前後のカップをご用意ください。



コーヒー粉

エスプレッソ用として売られているものや、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)がよいでしょう。

挽き具合は極細挽きや細挽きが適しています。



ミルクジャグ

口径が小さく深めのもので、手で温度を感じやすい厚手のステンレス製がおすすめです。

使う牛乳の倍の容量のあるものをご用意ください。



水

水道水や軟水(硬度:90mg/L以下)のミネラルウォーターをお使いください。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。

※ミネラルウォーターや浄水器を通した水は、残留塩素の殺菌効果がないため、カビなどが発生しやすくなります。衛生上、各部の定期的なお手入れ(16ページ)を必ず行ってください。



牛乳

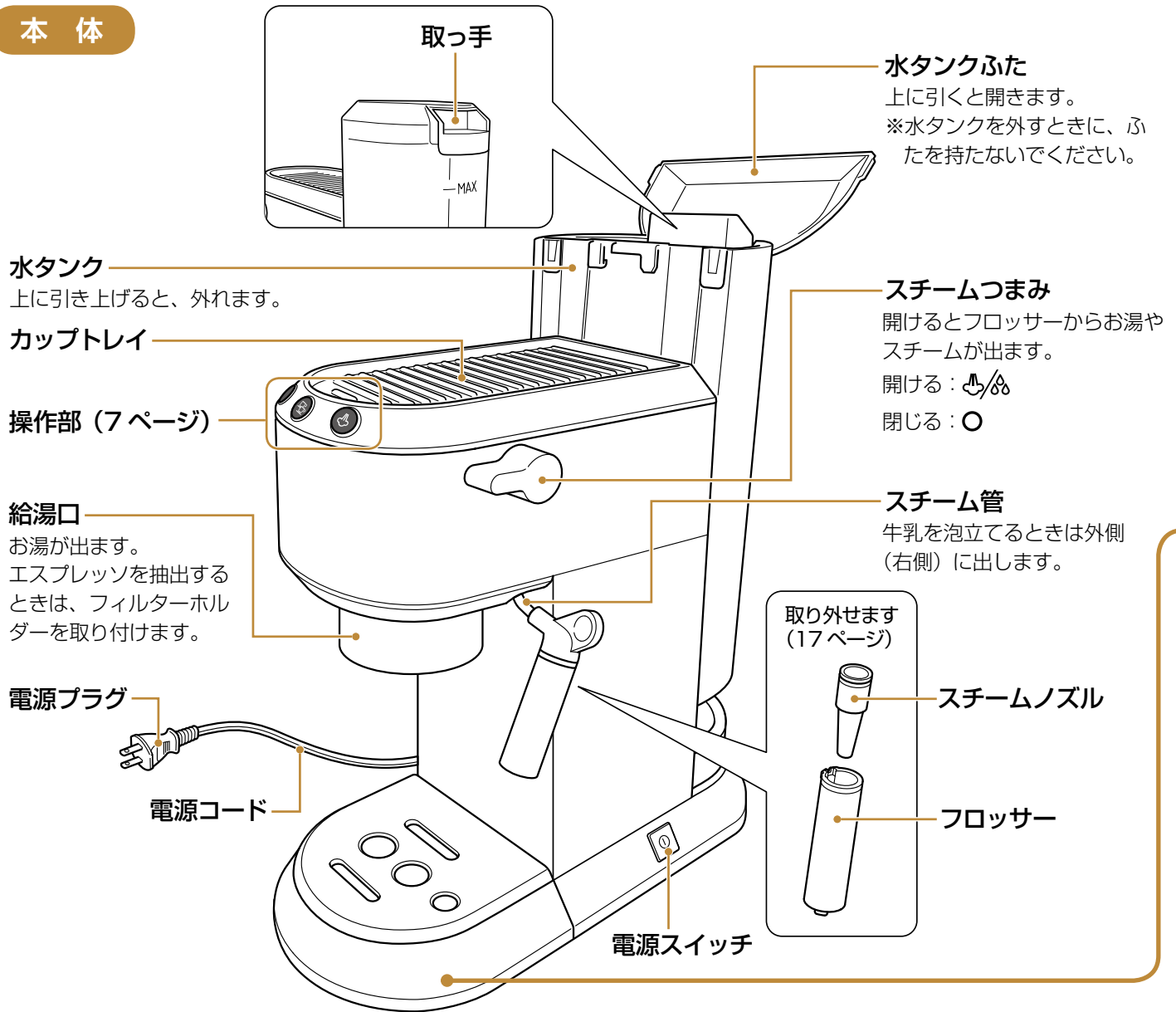
新鮮な、成分無調整で乳脂肪分3.0%以上の牛乳をお使いください。加工乳や一度温めた牛乳ではうまく泡立ちません。また、牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。

各部のなまえとはたらき

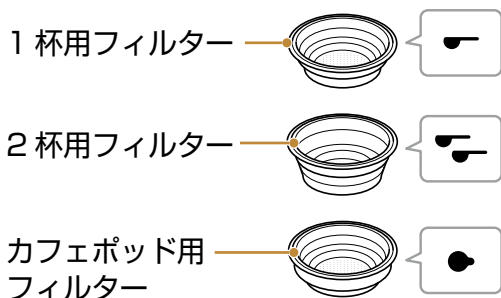
ご使用前に保護フィルムなどを取り除いてください。

ご使用前に「お手入れ」（16 ページ）をお読みの上、各部を洗ってください。

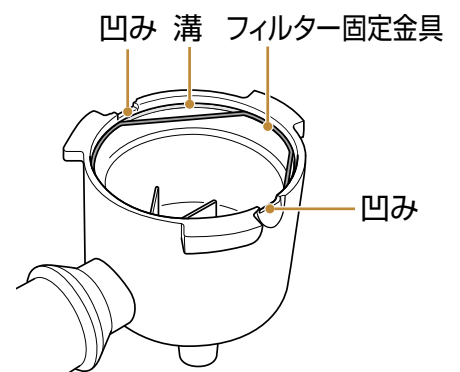
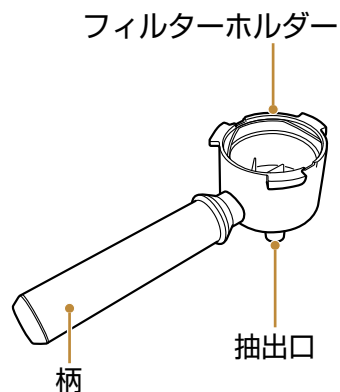
本 体



フィルター・フィルターホルダー

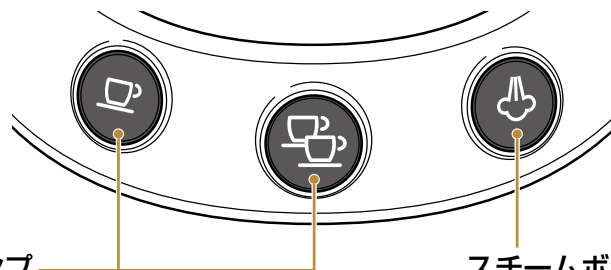


※ フィルターの裏には、それぞれマークが刻印されています。



※ フィルター固定金具が外れたときは、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。

操作部



1 杯抽出ボタン／ランプ

2 杯抽出ボタン／ランプ

コーヒーを抽出するときに押します。

抽出量（初期設定）

☕：約 30mL

☕☕：約 60mL

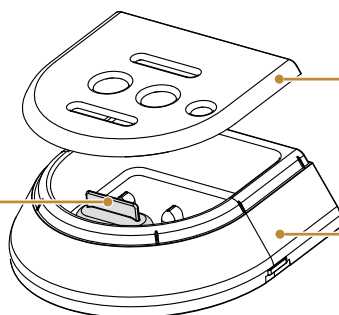
※抽出量の設定を変更したい場合は、
10 ページをご覧ください。

スチームボタン／ランプ

スチームを出すときに押します。

（12 ページ）

トレイ



カップ受け

水位計

カップ受けの穴の上に出てきたら、
トレイの水を捨ててください。

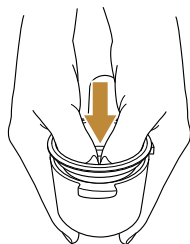
トレイ

フィルターの取り付け／取り外し

フィルターを取り付ける

両手の親指を使って、フィルターホルダーの上からフィルターを押し込みます。

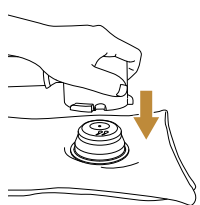
※しっかりと取り付けてください。
（破損、お湯が漏れる原因）



手をはさまないように注意してください。
（けがの原因）

ヒント

フィルターが取り付けにくい場合は、
テーブルにふきんなどを敷いてフィルターを伏せて置き、
フィルターホルダーを上からかぶせるように押し込みます。



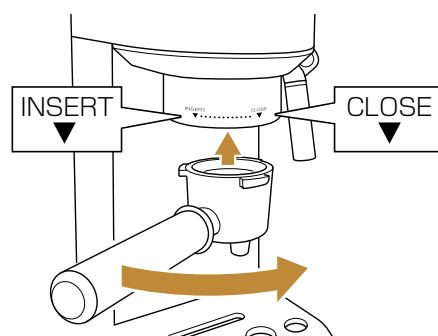
フィルターを取り外す

フィルターホルダーの凹みに指をかけて取り外します。

フィルターホルダーの取り付け／取り外し

フィルターホルダーを取り付ける

- ① フィルターホルダーの柄の向きを INSERT の位置に合わせて、給湯口に押し込む
- ② 柄を右側に回し、CLOSE の位置に合わせる



※しっかりと固定する位置まで右に回してください。
（お湯が漏れる原因）

フィルターホルダーを取り外す

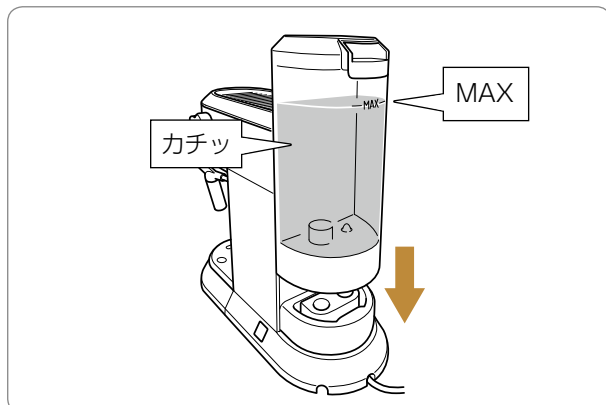
柄を左側へ回し、INSERT の位置に合わせる

初めてお使いになる前に

内部洗浄（必ず行ってください）

初めてお使いになるときは、水の通り道の洗浄（内部洗浄）をしてください。
フロッサーと給湯口からそれぞれ2～3回ずつお湯を排出することで、内部洗浄が完了します。

1 水タンクのMAXの目盛まで水を入れ、本体にセットする

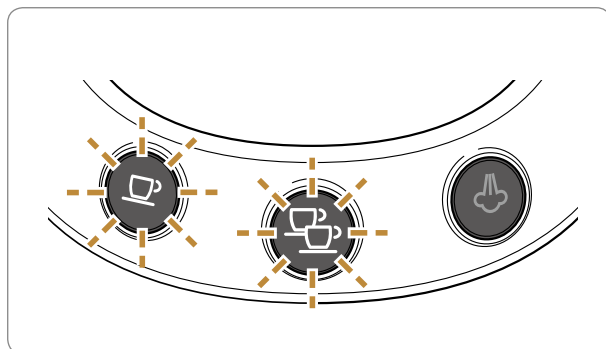


※ 水タンクを持ち上げるときは、ふたを持たないようにしてください。

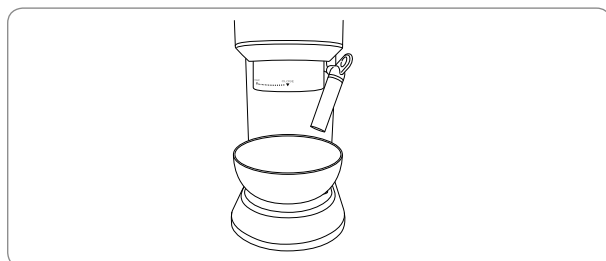
※ 水タンクをセットする際は、「カチッ」と音がするまで押し込んでください。

2 電源プラグをコンセントに差し込み、側面の電源スイッチを押す

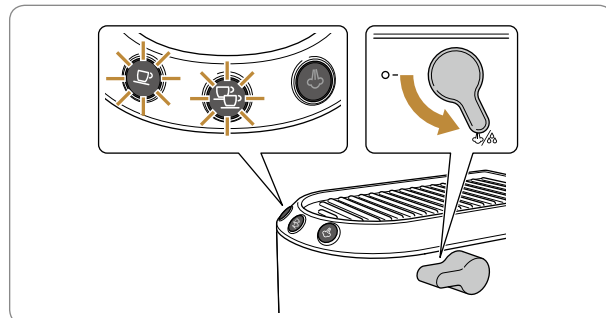
●●が点滅し、予熱を開始します。



3 容量 300mL 以上の口の広い容器をトレイに置き、スチーム管を容器に向ける

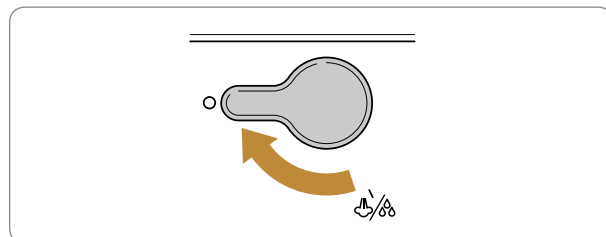


4 予熱が完了し●●が点灯したら、スチームつまみを開く



●が点滅し、フロッサーからお湯が排出されます。

5 60 秒程度お湯を出し、スチームつまみを閉じる



6 容器のお湯を捨て、再度トレイに置く

※ トレイに捨てないでください。

7 ●●を押す

●が点滅し、給湯口からお湯が排出され、自動的に止まります。

※ ●●●が数秒間点滅し、お湯の排出が停止した場合は、水タンクに水を入れてください。

8 容器のお湯を捨て、再度トレイに置く

※ トレイに捨てないでください。

9 手順4～8を2～3回繰り返す

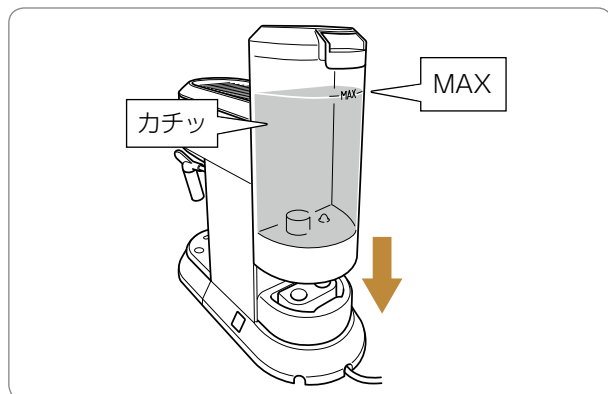
繰り返しお湯を排出したら内部洗浄の完了です。

エスプレッソマシンの準備（湯煎する）

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（8 ページ）

エスプレッソを抽出する前にフィルターとカップを湯煎します。とくに厚手のカップはエスプレッソの熱を奪いやすいため、カップを温めることをおすすめします。

1 水タンクの MAX の目盛まで水を入れ、本体にセットする

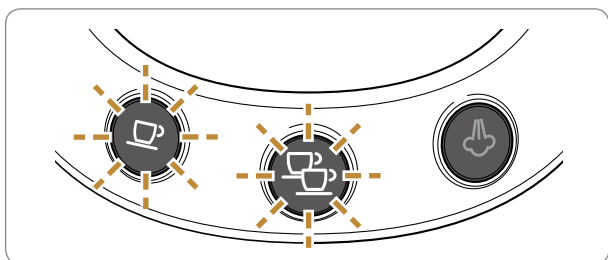


※ 水タンクを持ち上げるときは、ふたを持たないようにしてください。

※ 水タンクをセットする際は、「カチッ」と音がするまで押し込んでください。

2 電源プラグをコンセントに差し込み、側面の電源スイッチを押す

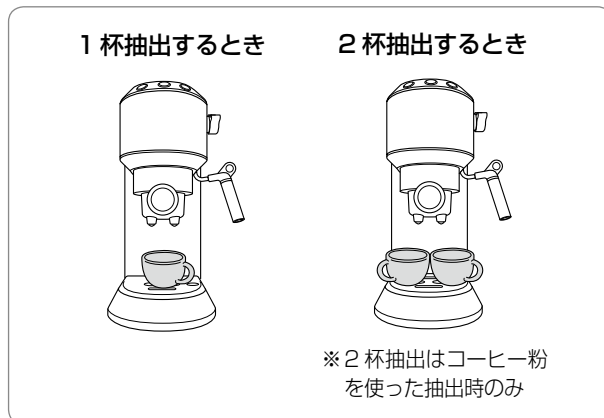
☕☕が点滅し、予熱を開始します。



3 フィルターとフィルターホルダーを取り付ける（7 ページ）

※ エスプレッソを抽出するときには使うフィルターを取り付けます。

4 カップを置く



5 予熱が完了し☕☕が点灯したら、☕または☕を押す

押したボタンが点滅し、抽出口からお湯が出て自動で止まります。

6 お湯が止まったらフィルターホルダーを取り外す

※ フィルター内にお湯が残っている場合は、拭き取ってください。

- ⚠ 金属部分は熱くなっているので直接手で触れない（やけどの原因）
- 抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

☕☕がともに点灯すると、コーヒーを抽出できる状態になります。

エスプレッソを入れるには

カフェポッドを使う 10 ページへ

コーヒー粉を使う 11 ページへ

給湯機能

給湯機能を使って事前にカップを温めておくこともできます。

- 1 カップをトレイに置く
- 2 スチーム管をカップに向ける
- 3 ☕☕が点灯していることを確認し、スチームつまみを開く
フロッサーからお湯が排出されます。

4 お好みの量が出たら、スチームつまみを閉じる

※ 60 秒以上給湯しないでください。

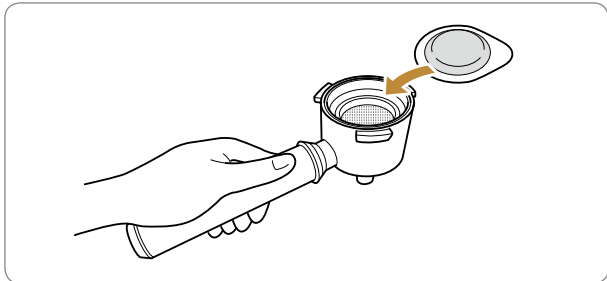
※ 約 2 分間連続でお湯を出すと、安全のために給湯が止まります。給湯が止まったら、スチームつまみを閉じてください。

エスプレッソをいれる（カフェポッドを使う）

カフェポッドで抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

※ 抽出する前に「エスプレッソマシンの準備（湯煎する）」（9 ページ）をご覧ください。

1 フィルターにカフェポッドをセットする



2 フィルターホルダーを取り付ける（7 ページ）

3 カップを置く



※ カフェポッドで抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

4 電源ボタンを押す

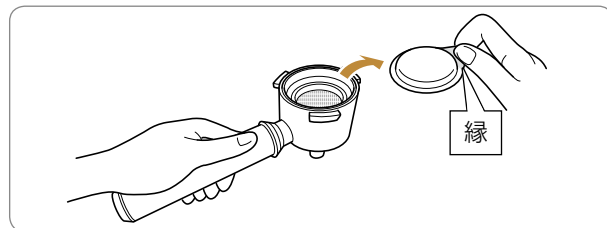
電源ボタンが点滅し、エスプレッソが抽出され、自動で止まります。

5 フィルターホルダーを取り外す

- ⚠ 金属部分は熱くなっているので直接手で触れない（やけどの原因）
- 抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

6 カフェポッドを取り出す

紙の縁をつまんでカフェポッドを取り外します。



※ 抽出圧力が強いので、給湯口にカフェポッドが張り付くことがあります。金属部分が冷えてから取り除いてください。

※ 一度抽出したカフェポッドは再使用できません。新しいカフェポッドをご使用ください。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

カップを湯煎する [9 ページへ](#)

抽出温度を高くする [14 ページへ](#)

7 電源スイッチを押して電源を切る

※ 本製品には自動でスリープモードに入る機能があります。詳しくは 15 ページをご覧ください。



途中で止めたいときは

抽出中に電源ボタンを押します。

抽出量の変更

電源ボタン、抽出ボタンそれぞれにお好みの抽出量を設定できます。

① カップを抽出口の下に置く

② 抽出量を設定したい抽出ボタンを押し続ける

コーヒーの抽出が始まり、押ししていない方の抽出ボタンが点滅にかわります。

③ お好みの量のコーヒーが抽出されたら、ボタンを離す

抽出が止まり、押したボタンが速く点滅したら抽出量の変更が完了します。

次回以降は、設定した量のコーヒーが抽出されます。

エスプレッソをいれる（コーヒー粉を使う）

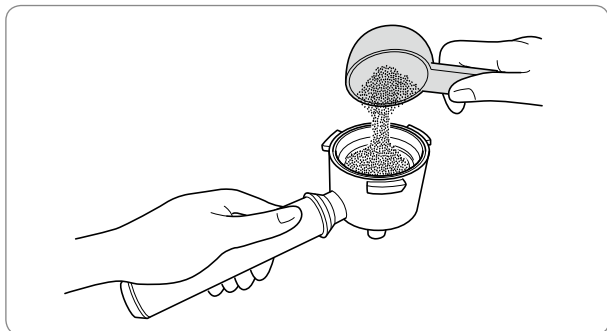
※ 抽出する前に「エスプレッソマシンの準備（湯煎する）」（9 ページ）をご覧ください。

1 フィルターにコーヒー粉を入れる

下記を目安にお好みの量のコーヒー粉を入れてください。

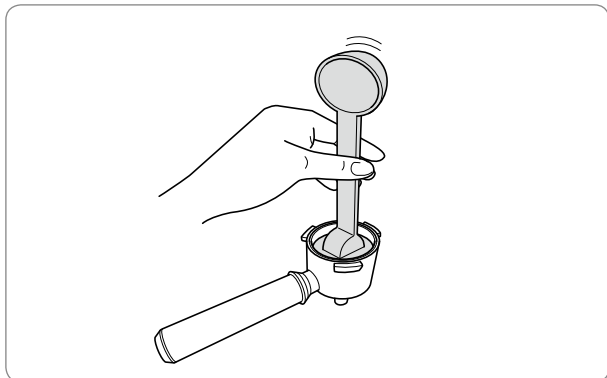
1 杯の場合：計量スプーン 小山盛り 1 杯
（約 8 ～ 10g）

2 杯の場合：計量スプーン すりきり 2 杯
（約 12 ～ 14g）



2 コーヒー粉を平らに押し詰める

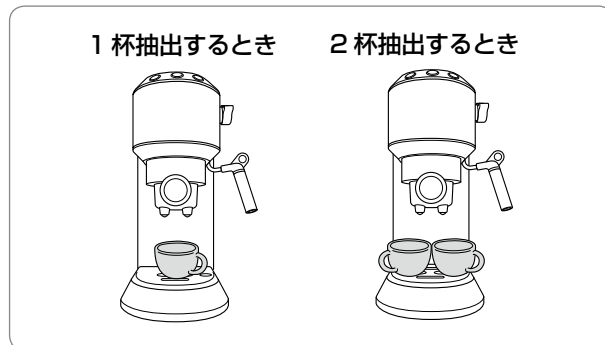
コーヒー粉を均等にならし、タンパーを使って軽く押します。



※ フィルターの縁についたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。（お湯が漏れる原因）

3 フィルターホルダーを取り付ける（7 ページ）

4 カップを置く



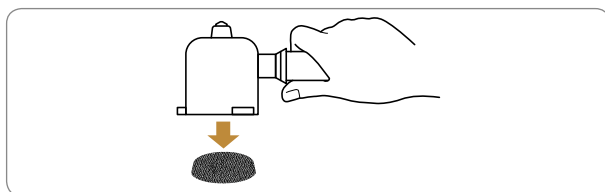
5 ☕または☕を押す

押したボタンが点滅し、エスプレッソが抽出され、自動で止まります。

6 フィルターホルダーを取り外す

- ⚠ 金属部分は熱くなっているので直接手で触れない（やけどの原因）
- ・ 抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

7 コーヒー粉を捨てる



※ コーヒー粉が落ちにくい場合は、スプーンなどでかき出してください。

抽出量を変更したい場合は、10 ページをご覧ください。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

カップを湯煎する [9 ページへ](#)

抽出温度を高くする [14 ページへ](#)

8 電源スイッチを押して電源を切る

※ 本製品には自動でスリープモードに入る機能があります。詳しくは 15 ページをご覧ください。



ヒント

途中で止めたいときは

抽出中に手順 **5** で押したボタンを押します。

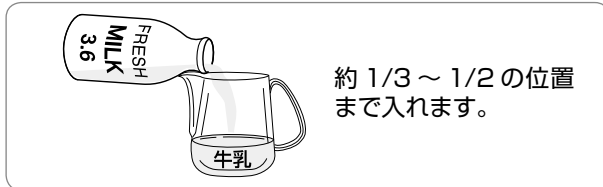
カプチーノの作りかた

スチームで牛乳を泡立て、エスプレッソに注ぐと、カプチーノのできあがりです。

※ 抽出する前に「エスプレッソマシンの準備（湯煎する）」（9 ページ）をご覧ください。

1 牛乳をミルクジャグに入れる

新鮮な、成分無調整で乳脂肪分 3.0% 以上のよく冷えた牛乳をお使いください。



約 1/3 ~ 1/2 の位置まで入れます。

※ 1/2 以上入ると、あふれる場合があります。

2 電源ボタンを押し、大きめの容器をフロッサーの下に置く

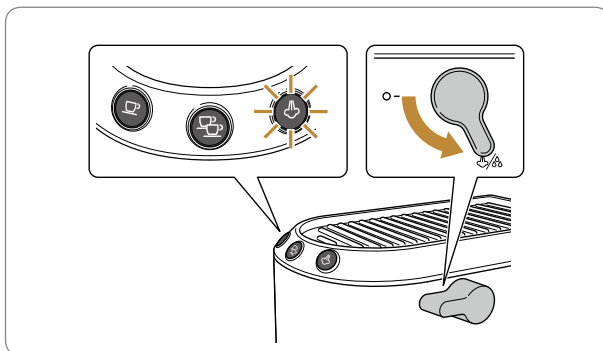
電源ボタンが点滅し、スチームの予熱が始まります。スチームの予熱が完了すると、電源ボタンが点灯に変わります。

※ 電源ボタン点灯後、30 秒間何も操作しないしていると、自動的にコーヒー抽出の準備に戻ります。スチームを使いたい場合は、再度電源ボタンを押してください。

※ スチームをキャンセルしたい場合は、手順 7 ~ 9 に進んでください。

3 予熱が完了し電源ボタンが点灯したら、スチームつまみを開く

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。



4 3 ~ 5 秒程度スチームを出し、スチームつまみを閉じる

5 フロッサーにミルクジャグを差し込み、スチームつまみを開く

スチームで牛乳を泡立てます。



※ スチームは 60 秒以上出さないでください。

※ 約 2 分間連続でスチームを出し続けると、安全装置が作動し、スチームが止まります。

6 牛乳が温まったら、スチームつまみを閉じ、ミルクジャグを外す

※ ミルクジャグの側面を熱くて触っていただけなくなるくらいが目安です。

⚠ スチームを止める前にミルクジャグを外さないでください。牛乳が飛び散ってやけどの原因となります。

7 電源ボタンを押す

スチームが解除されます。

8 フロッサーの下に大きめの容器を置き、スチームつまみを開く

経路に残っているスチームが出た後、お湯が排出され、自動的に止まります。

⚠ スチーム使用後はお湯の勢いが増しますのでご注意ください。

※ スチーム使用後は本体が熱くなっています。そのため、この操作を行わないとコーヒー抽出の準備が完了するまで約 10 分掛かります。

9 お湯が止まり、☕☕の点滅が速く なったらスチームつまみを閉じる

☕☕が点灯に変わったらコーヒー抽出ができる状態です。

10 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめのカップに、エスプレッソ（30mL 目安）を抽出します。

● カフェポッドを使う場合

10 ページの手順を行い、抽出します。

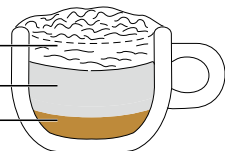
● コーヒー粉を使う場合

11 ページの手順を行い、抽出します。

11 エスプレッソに泡立てた牛乳を 注ぐ

抽出したエスプレッソに泡立てた牛乳（120 mL 目安）を注ぎます。

フォームミルク
スチームミルク
エスプレッソ



※ お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

カプチーノを作り終わったら

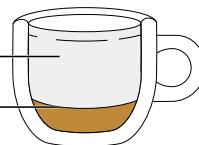
フロッサーとスチームノズルを洗浄します。

16 ページへ

カフェラテの作りかた

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェラテになります。

スチームミルク
エスプレッソ



※ エスプレッソ 30mL、スチームミルク 120mL が目安です。

☕ ヒント

ミルクを注ぐ際にスプーンなどで泡を押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。



フォームミルクをつくるコツ

● 牛乳を泡立てる

ミルクジャグの底から 1cm 程度上にフロッサーの先端が来るようにミルクジャグを少し傾けて持ち、牛乳を温めます。

※ 牛乳が熱くなり過ぎるとうまく泡立たなくなります。60～65℃を目安に温めてください。

※ 泡立てるとき、ミルクジャグを上下に動かす必要はありません。

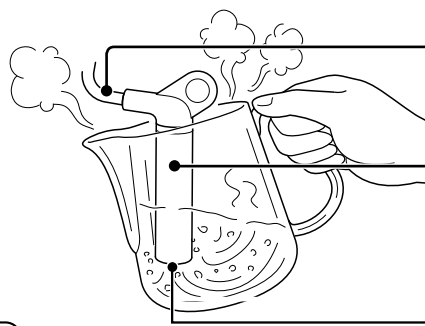


スチームを止める前にミルクジャグを外さないでください。

牛乳が飛び散ってやけどの原因となります。

● 泡立てたあとは

ミルクジャグを濡れふきんの上でトントンと軽く叩いたり (A)、円を描くようにゆっくり大きく回す (B) と、牛乳の大きな泡がなくなります。泡のきめが細かくなり、長持ちします。

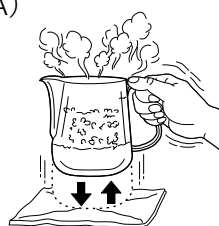


金属部分は熱くなるので、気をつけてください。

フロッサーの付け根より上には、牛乳を浸けないでください。

フロッサーの先端がミルクジャグの底につかないようにしてください。

(A)






(B)



プログラムモード

本製品には、コーヒーやカプチーノを作る操作などを行う「通常モード」と、設定の変更などを行う「プログラムモード」があります。

プログラムモードに入る

電源を入れ、が点灯した状態で、を6秒以上押し続けるとプログラムモードに入ります。

プログラムモードに入るとが順番に点滅します。

各種設定を行うには、プログラムモードに入った状態でボタン操作を行ってください。

※以下の場合通常モードに戻ります。

- ・各種設定が完了したとき
- ・15秒以上、操作をしなかったとき

抽出温度の設定

コーヒーを抽出するときのお湯の温度を3段階で設定できます。初期設定は「中」です。

① プログラムモードに入り、を押す

現在の抽出温度設定に応じたボタンが点灯（右表）したあと、各ボタンが順番に点灯します。


② 設定したい抽出温度に応じたボタンを押す

※ボタンの点灯と同時に押す必要はありません。

低：

中：

高：

が点滅し、設定が保存されます。

温度設定	点灯
低	
中	 
高	  

水硬度の設定

使用する水の硬度を3段階で設定できます。初期設定が日本の軟水に合った設定になっているため、設定を変更する必要はありません。

① プログラムモードに入り、を押す

現在の水硬度設定に応じたボタンが点灯（右表）したあと、各ボタンが順番に点灯します。


② 設定したい水硬度に応じたボタンを押す

※ボタンの点灯と同時に押す必要はありません。

軟水：

中硬水：


硬水：

が点滅し、設定が保存されます。

水硬度設定	点灯
軟水	
中硬水	 
硬水	  

スリープモードの設定


一定時間本体を使用しなかったときに、自動的にスリープモードに入るまでの時間を設定できます。初期設定では 9 分後にスリープモードに入ります。


- ① プログラムモードに入り、を押す


現在の時間設定に応じたボタンが点灯（右表）したあと、各ボタンが順番に点灯します。


② 設定したい時間に応じたボタンを押す

※ボタンの点灯と同時に押す必要はありません。

9 分：

30 分：

3 時間：

が点滅し、設定が保存されます。


※スリープモードに入ってから、再度使用を開始したいときは、操作部のいずれかのボタンを押してください。


時間設定	点灯
9 分	
30 分	 
3 時間	  

プログラムリセット

各種設定をリセットします。プログラムモードの設定のほか、抽出量の設定(10 ページ)もリセットされます。

初期設定

 抽出量：約 30mL


 抽出量：約 60mL

抽出温度設定：中






水硬度設定：軟水

スリープモード設定：9 分

- ① フロッサーの下に空の容器を置く



リセット操作を行う際にスチームつまみを開くため、フロッサーからお湯が出ることがあります。必ずフロッサーの下に容器を置いてから操作を行ってください。

- ② プログラムモードに入り、スチームつまみを開く
- とが交互に点滅します。
- ③ を押す
- ※ボタンの点灯と同時に押す必要はありません。
- 3 つのボタンが点滅し、設定がリセットされます。
- ④ が点滅したらスチームつまみを閉じる
- プログラムリセットが完了します。

お手入れ

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。

※ 特に指示がない限り、側面の電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてからお手入れしてください。



- ・お手入れは必ず各部が冷えてから行う（やけどの原因）
- ・本体や電源プラグ・コードに水をかけない（火災・感電の原因）

お手入れ時のご注意

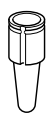
- ・研磨剤、ガラス磨き、シンナー、漂白剤、アルコールなどは使用しないでください。（傷、変色の原因）
- ・ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨スポンジなどは使用しないでください。（傷の原因）
- ・水洗いした部品は、乾かしてから本体に戻してください。（変形の原因）
- ・食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わないでください。（傷、変形、破損の原因）

水洗いできるものとできないもの

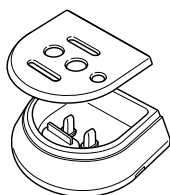
洗える



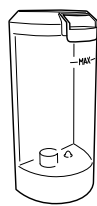
フィルター、フィルターホルダー



スチームノズル、
フロッサー

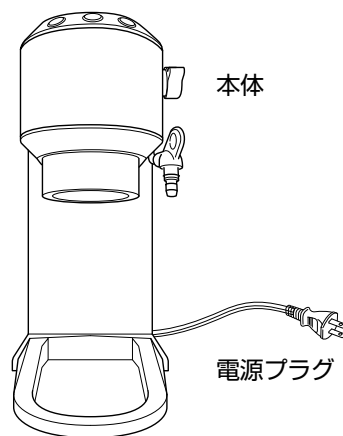


カップ受け、
トレイ



水タンク

洗えない



本体

電源プラグ・コード

毎回使用後に行うお手入れ

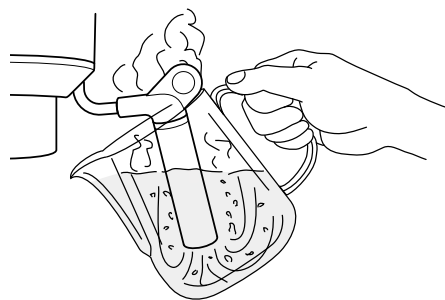
スチームノズル、フロッサー

牛乳を泡立てたらすぐに、フロッサーおよびスチームノズル内部を洗浄してください。内部に付着している牛乳を排出し、牛乳が内部に残ったり固まったりするのを防ぎます。

※ 衛生のため、牛乳を泡立てたら毎回必ず洗浄してください。

- ① ミルクジャグに半分ほど水を入れる
- ② ④を押す
- ③ ミルクジャグにフロッサーを差し込む
- ④ ④が点灯したらスチームつまみを開き、スチームを出す
- ⑤ 数秒したら、スチームつまみを閉じる

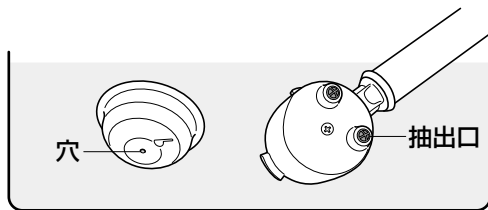
その日の最終使用後には、必ずフロッサーとスチームノズルを取り外してお手入れを行ってください。（17 ページ）



その日の最終使用後に行うお手入れ

フィルター、フィルターホルダー

ぬるま湯に浸け、ブラシや爪楊枝でフィルターの穴や抽出口の通りをよくします。



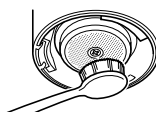
※ 洗剤は使用しないでください。金属臭を抑えるコーヒーの油分が落ちます。

※ フィルター固定金具を紛失しないようご注意ください。

給湯口

- ① 水道水を入れた水タンクをセットする
※ 水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。
- ② フィルターホルダーを取り外す
- ③ 大きめの容器を給湯口の下に置く
- ④ 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れる
- ⑤ ④が点灯したら⑤を押す
給湯口からお湯が出てきます。
- ⑥ お湯が止まったら容器のお湯を捨て、本体が冷めた後、給湯口周辺に付着したコーヒー粉を、固く絞った濡れふきんで拭き取る

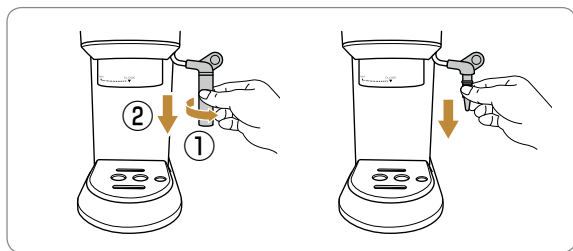
ゴムパッキンや接合部は柔らかいブラシで取り除きます。



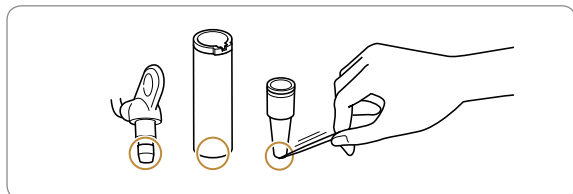
スチーム管、フロッサー、スチームノズル

- ① 電源スイッチを押す
- ② カップなどをフロッサーの下に置く
- ③ スチームつまみを開け、お湯を数秒間出してからスチームつまみを閉じる
- ④ 電源を切り、2～3分待ってからフロッサーを反時計回りに回し、フロッサー、スチームノズルを順に下に引っ張って外す

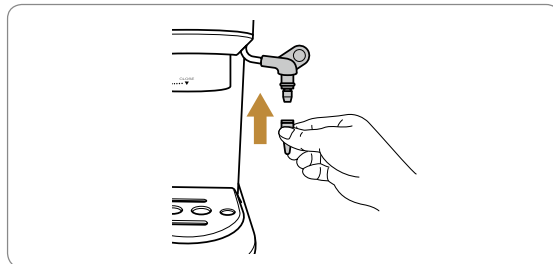
⚠ お湯を出した直後は各部が熱くなっています。冷えるまで待ってから取り外してください。



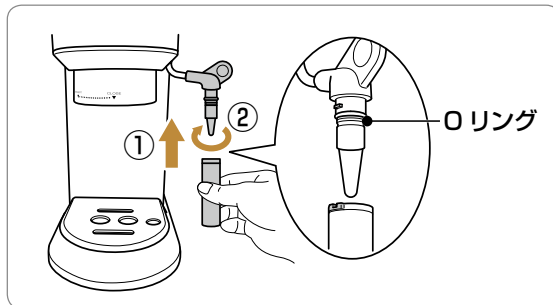
- ⑤ フロッサーとスチームノズルを水洗いし、スチーム管を固く絞った濡れふきんで拭く
フロッサー、スチームノズル、およびスチーム管の穴や溝のよごれは、爪楊枝など先の細いもので取り除いてください。



- ⑥ 乾燥させたらスチームノズルを取り付ける



- ⑦ フロッサーを取り付け、時計回りに回して固定する

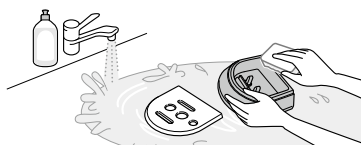


※ Oリングが破損・紛失しないようご注意ください。

お手入れ(つづき)

カップ受け、トレイ

本体から外して、スポンジなどで水洗いします。



水タンク

① 水タンクを外し、中の水を捨てる

※ 浄水器の水やミネラルウォーターは、塩素が除去されており水質劣化しやすいので、必ず捨ててください。

② 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 水タンクの外側の水分をふきんで拭き取り、乾燥させる

※ 本体の水タンク受け部に水がたまることがありますので、定期的に拭き取ってください。

必要なときに行うお手入れ

本体表面、電源プラグ・コード


固く絞った濡れふきんで拭きます。汚れがひどい場合は、少量の食器用洗剤をつけた布で拭いてから、固く絞った濡れふきんで洗剤をよく拭き取ってください。

※ 電源プラグをコンセントから抜いてください。

※ 水をかけたり、水につけたり、水洗いしたりしないでください。



石灰の除去

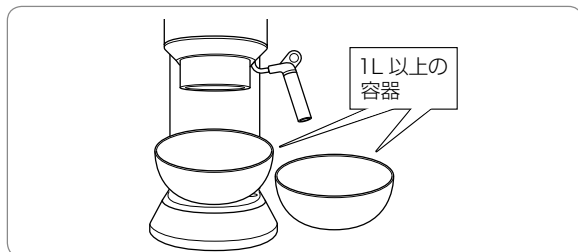
※ 石灰の除去作業（所要時間 40 分程度）は中断できません。時間の余裕をもって行ってください。ご使用にともない、水の石灰質が内部に付着します。故障の原因になるため、がオレンジ色に点灯したら付属のコーヒーマシン用除石灰剤で石灰の除去を行ってください。

準備

① 空の水タンクに除石灰剤 1 本分（100mL）と新鮮な水を MAX の目盛まで入れ、本体にしっかりとセットする

※ フィルターホルダーが取り付けられている場合は、取り外してください。

② 容量 1L 以上の容器を給湯口とフロッサーの下に置く




除石灰

③ 電源を入れ、が点灯したら、を 6 秒以上押す

3 つのボタンが順番に点滅します。

④ スチームつまみを開き、を押す

がオレンジ色に点滅し、フロッサーからお湯が出ます。

⑤ 除石灰中にスチームつまみを 2 ～ 3 回開閉する

除石灰には約 25 分掛かります。この間にスチームつまみを開閉し、給湯口からも少量のお湯を出してください。約 25 分後、お湯が自動で止まります。

すすぎ

⑥ お湯が止まったら、スチームつまみを閉じ、容器のお湯を捨てる

⑦ 水タンクを取り外して水でよくすすいでから、MAX の目盛まで水を入れて本体にセットする


⑧ スチームつまみを開き、を押す

フロッサーからお湯が出ます。

⑨ すすぎ中にスチームつまみを 2 ～ 3 回開閉する

すすぎには約 5 分掛かります。この間にスチームつまみを開閉し、給湯口からも少量のお湯を出してください。約 5 分後、お湯が自動で止まります。

⑩ ⑥～⑨の手順をもう一度行い、お湯が止まったらスチームつまみを閉じる

の点滅が消え、石灰の除去が完了です。

ランプ表示一覧

ランプ	考えられる原因	対処のしかた
 速く点滅	水タンクの水が不足している。	水タンクに水を入れ、「カチッ」と音がするまで本体にしっかり押し込んでください。
	水タンクが正しく取り付けられていない。	
	給湯口が詰まっている。	給湯口をお手入れしてください。(17 ページ)
	フィルターが詰まっている。	フィルターをお手入れしてください。(17 ページ)
 速く点滅	スチームつまみが開いている。	スチームつまみを閉じてください。
	スチーム予熱完了後のため本体が熱くなっている。	スチームつまみを開いて給湯してください。(12 ページ)
 オレンジ色で点灯	石灰の除去が必要になった。	石灰の除去を行ってください。(18 ページ)
 全てのランプが点滅	連続使用したため本体が熱くなっている。	本体が冷めるまで休ませてください。 ●●●がともに点灯に変わったらコーヒーを抽出できる状態になります。
 長い間点滅し続ける	正常な状態ではありません。電源を切り、直ちに使用を中止してください。	電源プラグを抜き、当社テクニカルセンターへご連絡ください。(23 ページ)

故障かな？

症状	原因		対処方法
コーヒーがぬるい	エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べてぬるく感じるがありますが、異常ではありません。		
抽出が遅い 抽出されない	水タンクに水が入っていない。		十分な水を入れた水タンクを「カチッ」と音がするまで本体にしっかり押し込んでください。
	水タンクが本体に正しく取り付けられていない。		
	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。		タンパーで押し詰め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。
	コーヒー粉を使う	フィルターの縁にコーヒー粉が付いた状態で、給湯口に取り付けた。	取り付ける前にフィルターの縁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。	タンパーで押し詰め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取り付けられない	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。
大きな音が出てコーヒー、またはお湯が出ない	本体の水経路に空気が入っている。		給湯機能でお湯を出してください。（9 ページ）
スチームつまみを開いてもスチームが出ない	☞を押していない。		☞を押してください。（12 ページ）
	☞を押してから、30 秒経過した。		再度 ☞を押してください。（12 ページ）
	水タンクに水が入っていない。		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（16 ページ）。
スチームが水っぽい	予熱が完了していない。		☞を押して、点灯してから、スチームつまみを開いてください。
	スチーム管に水が残っている。		スチームを出す前に、スチームつまみを開いてスチーム管の中の水を出してください。
フィルターホルダーを固定したとき、柄の向きが本体の中心にこない	本体の前方でしっかり固定できれば、完全に中心ではなくても適切な抽出位置になっています。無理な力をかけないでください（破損の原因）。		

おいしいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うようにおいしいエスプレッソ／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 30mL、抽出時間：約 20 秒を基準としています。

症状		原因	対処方法
エスプレッソ	白っぽいクレマですぐに消える Ⅱ 抽出が不十分 抽出時間が短い	フィルターに入れたコーヒー粉の押し詰め具合が弱い。	タンパーで押し詰める力をやや強くしてください。
		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。
		コーヒー粉の量が少ない。	コーヒー粉の量を増やしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が粗い。	挽き具合の細かいコーヒー粉を使ってください。
		コーヒー粉が古い。	新鮮なコーヒー粉を使ってください。
		使用するカップとフィルターを湯煎していない。	カップとフィルターを、抽出する前に湯煎してください。
		抽出温度の設定が低い。	抽出温度を上げてください。(14 ページ)
		使用する水の温度が低い。	
	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	フィルターに入れたコーヒー粉を押し詰めすぎた。	タンパーで押し詰める力を弱くしてください。
		コーヒー粉の量が多い。	コーヒー粉の量を減らしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が細かい。	挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
	焼けたような味がする	フィルターに入れたコーヒー粉を押し詰めすぎた。	タンパーで押し詰める力を弱くしてください。
		コーヒー粉の量が多い。	コーヒー粉の量を減らしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が細かい。	挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
		コーヒー粉が古い。	新鮮なコーヒー粉を使ってください。
		本体をしばらく使っていない。	内部洗浄を行ってください。
		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。(17 ページ)
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	鮮度、温度、種類ともに不適当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）の形が不適当。	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、フロッサーが目詰まりしている。	スチームノズル、フロッサーをお手入れしてください。
		牛乳を加熱しすぎた。	60 ～ 65℃を目安に温めてください。

故障かな？

仕様

製 品 名 称				エスプレッソ・カプチーノメーカー
型 式 番 号				EC680
定 格	電 圧 / 周 波 数			交流 100V / 50/60Hz
	消 費 電 力			1300W
外 形 寸 法 (約)				幅 150 ×奥行き 330 ×高さ 305 (mm)
質 量 (約)				4kg
水 タ ン ク 容 量				1L (MAX の目盛り)
コ ー ヒ ー 抽 出 量				1 杯抽出ボタン：初期設定 約 30 m L (設定範囲 約 25 ～ 350 m L) 2 杯抽出ボタン：初期設定 約 60 m L (設定範囲 約 25 ～ 350 m L)
原 産 国				中国

別 売 品

- コーヒーマシン用除石灰剤 (2 個入り)
- ステンレス製ミルクジャグ (容量 350mL)
- ステンレス製ミルクジャグ (容量 450mL)
- バリスタキット

お求め方法 ▶ お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。

オンラインショップ URL ▶ <http://shop-casa-delonghi.com>

※ 当社オンラインショップでは、エスプレッソマシン用に便利なバリスタキットやカフェポッド／コーヒーパウダー、カップなどもお求めいただけます。

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。



アフターサービス

1) 使用中に異常（★）が生じた場合

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、「故障かな?」（20 ページ）で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）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、故障した場合

保証書に記載されている販売店に、「① お買い上げ日」、「② 製品名称と型式番号」、「③ 故障の状況」をご連絡の上、修理をご依頼ください。

※ 宅配便等を利用して当社テクニカルセンター（下記）に直送される場合は、必ず故障の状況を記載したメモを同封してください。

※ 修理品の送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

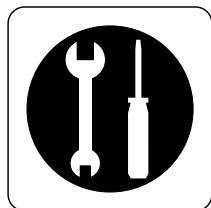
※ 保証規定については、保証書をご覧ください。

3) 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。

4) まごころ点検について



保証期間（1 年）が過ぎて、少しでも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（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。

5) デロンギ再資源化システムについて

ご不要になった製品は、当社が費用を負担し、素材ごとに分別、再資源化いたします。

製品のお預かり方法など、再資源化のご相談は、当社テクニカルセンター（下記）までご連絡ください。



送料について：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。

※ 修理や点検と区別するため、外箱または送り状に、必ず「**再資源化**」と明記してください。

※ 事前に当社ホームページ（下記）等で送付先をご確認ください。

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.0120-956-020

〒 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>