

Ariete

(伊) アリエテ社製

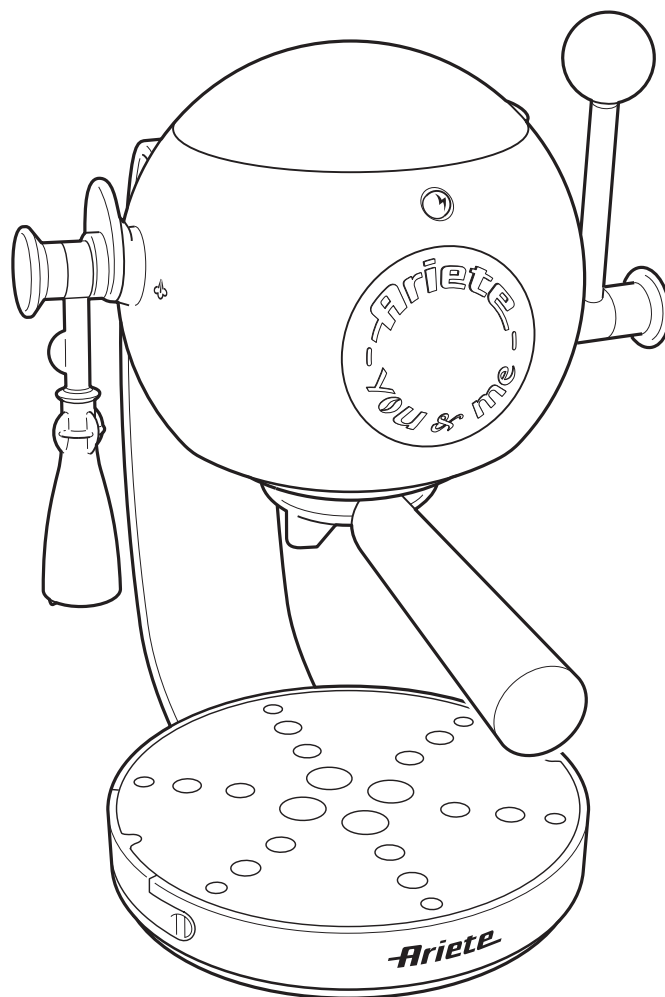
アリエテ

エスプレッソ・カプチーノメーカー

型番 1323J

家庭用

このたびは、アリエテ エスプレッソ・カプチーノメーカー 1323J をお求めいただき、誠にありがとうございました。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、保証書と共に大切に保管してください。



MADE IN CHINA

もくじ

安全上のご注意.....	1 ~ 2
各部の名称とはたらき	3 ~ 4
初めて使うときは.....	5 ~ 8
準備する	9 ~ 10
エスプレッソの作りかた	11 ~ 14
カプチーノの作りかた	15 ~ 16
お手入れのしかた.....	17 ~ 18
コーヒー粉を使ってもっとおいしく作るには	19
おいしいエスプレッソ・カプチーノができないのは?	20
故障かな? と思ったら.....	21
仕様.....	21
アフターサービスについて	22

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、人が傷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」と記載されている壁面のコンセントから直接とってください。



15A 125V



警告

- 電源は、家庭用交流 100V／50/60Hz をご使用ください。
- 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。

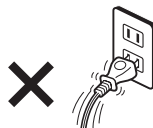


コンセントについて



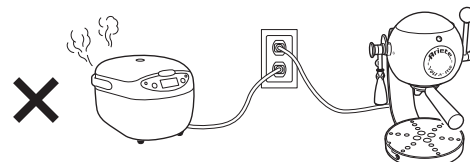
警告

- プラグは壁面のコンセントに直接差し込んでください。延長コードやタップ、ソケット等の使用は絶対にお止めください。
- 差込口のゆるいものや破損したコンセントは、絶対に使用しないでください。



警告

- コンセントは本製品だけ（単独）で使用し、差込口が2つある場合は、片方の差込口を開けたままでご使用ください。



プラグについて



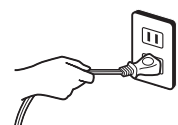
警告

- 濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。感電する恐れがあります。



警告

- 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

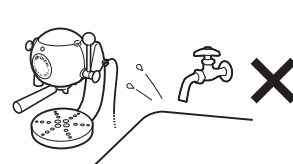
- 破損したコード／プラグは、絶対に使用しないでください。
- 使用中に、電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（22 ページ）までご相談ください。
- 使用中は、電源コードが本体に触れないようにしてください。
- 電源コード／プラグは、無理に曲げたり、束ねたり、物をのせたりせず、傷付けないように大切に扱ってください。



使用場所について

⚠ 注意

- 耐熱性／不燃性の平らな場所に置いてください。
- 壁やカーテン、可燃物などから 10cm 以上離してください。
- 水のかかるところや火気の近くでは使用しないでください。
- 気温が 0℃ 以下になる所には設置しないでください。ボイラー内の水が凍り破損する原因となります。



使用上の注意点

⚠ 警告

- お子様だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しないでください。
- フィルターホルダーは、給湯口に正しく取り付け、しっかりと固定してください。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。
- 異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（22 ページ）までご相談ください。



⚠ 注意

- 屋外や他の用途で使用しないでください。
- 持ち上げるときには、本体がさめてから、支柱をお持ちください。
- 給湯口や操作レバーには触れないようご注意ください。
- 使用しない場合は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。



使用上の注意点：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。
- ボイラータンクを空のままですべて絶対に使用しないでください。



⚠ 注意

- 本体から出る熱湯や蒸気に触れないようご注意ください。やけどをする危険があります。
- 本体やフィルターホルダーの金属部分などの高温になる部分には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。



お手入れについて

⚠ 警告

- お手入れをする際は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体／各部が冷えてから行ってください。
- ご自分で分解したり、修理／改造することは、絶対にお止めください。

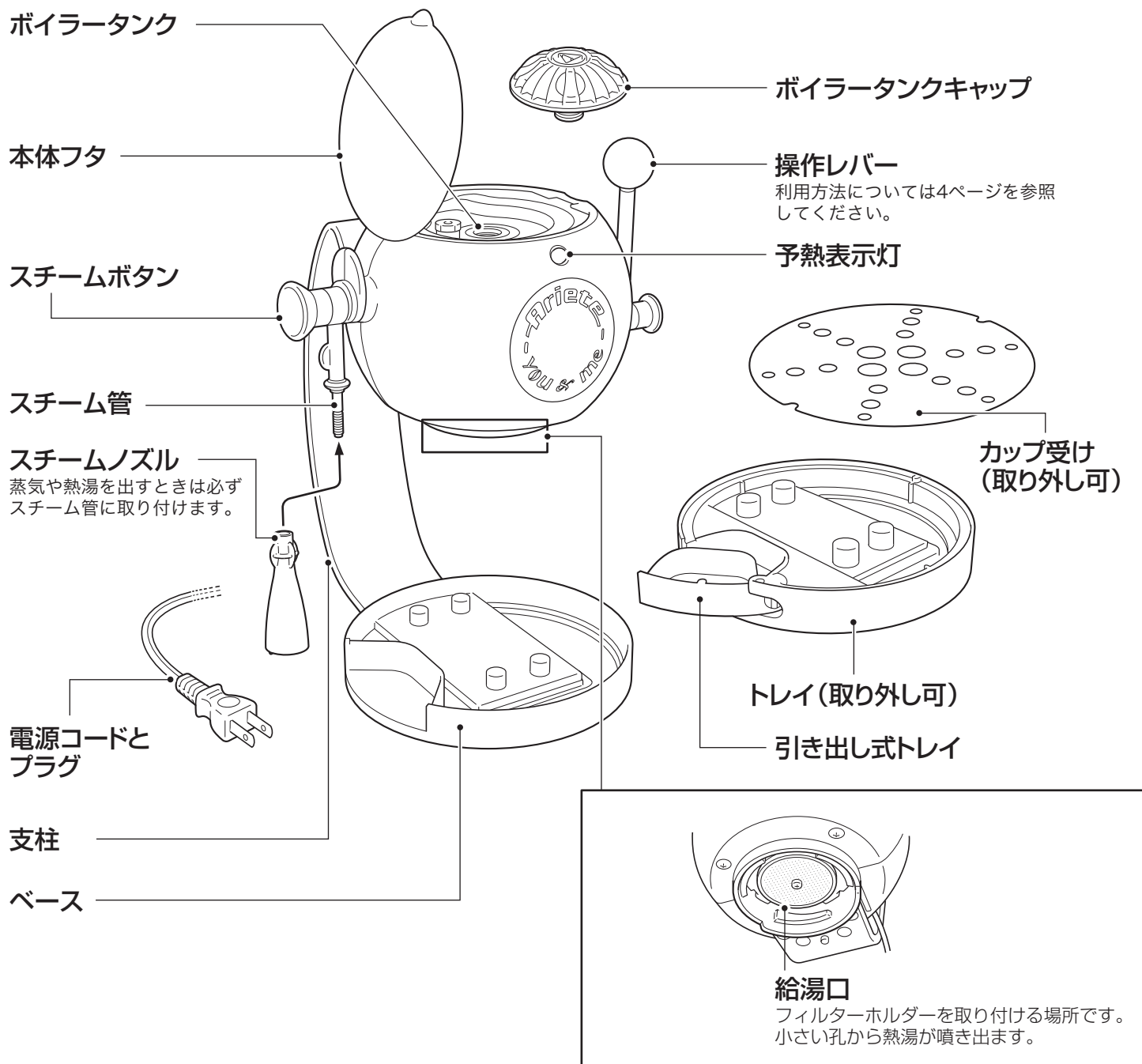


⚠ 注意

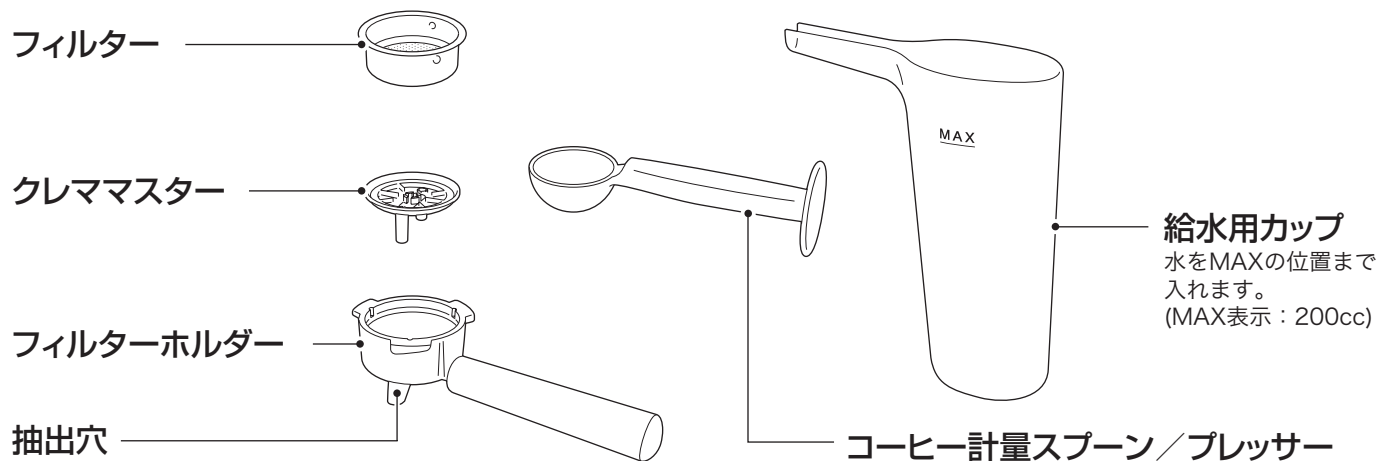
- 本体と電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いをしないでください。
- 付属品を食器洗い機で洗わないでください。



各部の名称とはたらき

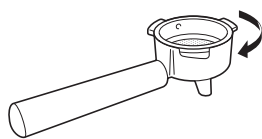


付 属 品

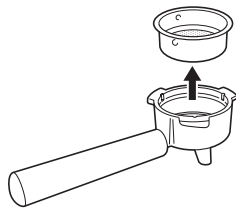


各部の名称とはたらき（続き）

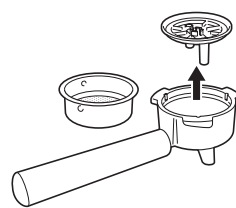
フィルターの外し方



① フィルターをやや上に持ち上げながら回す

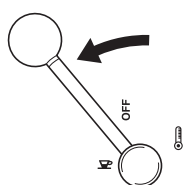


② フィルターの凸部分が引っかかる場所で上にもち上げて外す

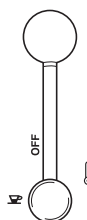


③ クレママスターを取り外す

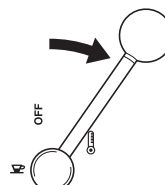
操作レバーの操作



コーヒー抽出位置(☞)にセット
コーヒーを抽出します。



スタンバイ位置(OFF)にセット
予熱もコーヒー抽出も行わずに待機状態になります。

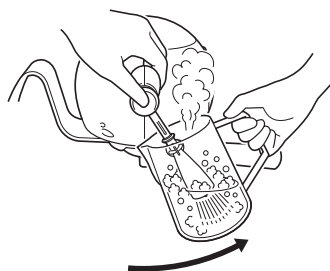


予熱位置(🔥)にセット
ボイラータンクにたまった水を予熱します。

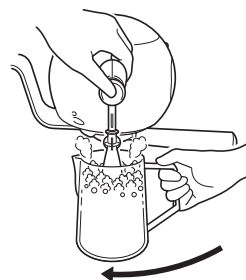
スチームボタンの操作



① スチームノズルの下にマグカップまたはピッチャーなどの容器を置き、スチームボタンを押すと、スチームが噴出し、加熱が始まります。



② 容器を利用してスチームノズルを☞の方に引くと、ボタンから手を離してもスチームが継続的に噴き出るようになります。

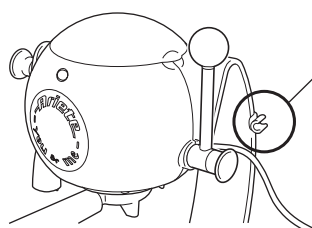


③ スチームによる加熱が終了したら、容器を利用して再度スチームノズルを垂直に戻します。スチームの噴出が止まります。

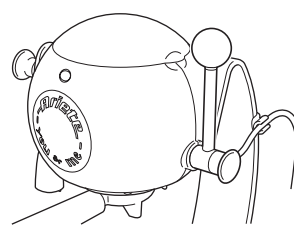
⚠ 高温注意

スチームノズルから出てくるスチームは高温ですので、ヤケドにご注意ください。

コードホルダーの使い方



コードホルダー



ご使用の際は必ずコードホルダーにコードをはめてからお使いください。

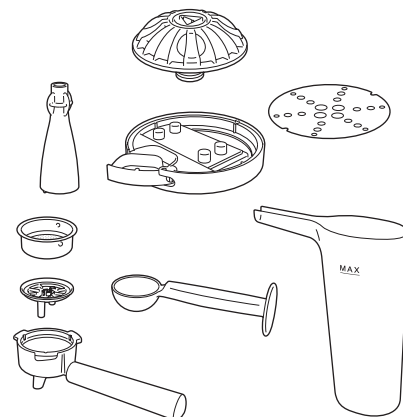
初めて使うときは

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（ボイラータンクキャップ、トレイ、カップ受け、スチームノズル）と付属品（フィルターホルダー、フィルター、クレママスター、給水用カップ、コーヒー計量スプーン/プレスナー）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、乾かしてから元に戻します。

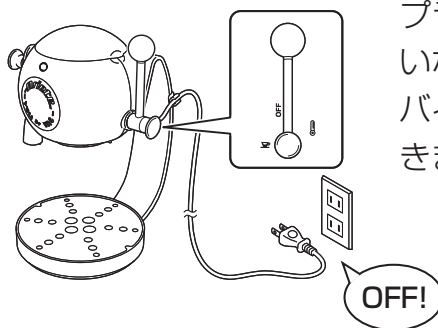


内部を洗浄する

ここでは、例として、実際にフィルターホルダーを使って内部洗浄する手順を説明します。あらかじめ、大きめの耐熱容器を用意してください。

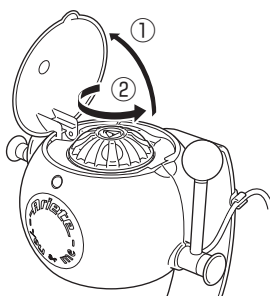
操作手順

1 プラグと 操作レバーの 位置を確認する



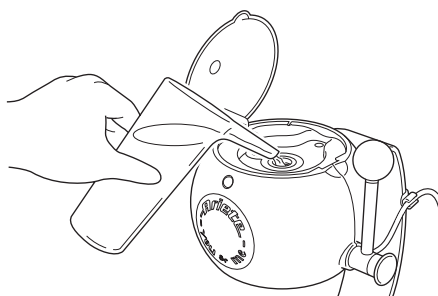
プラグがコンセントに差し込まれていないこと及び操作レバーがスタンバイの位置にあることを確認しておきます。

2 ボイラータンク キャップを 取り外す



- ① 本体フタを開ける。
- ② ボイラータンクキャップを反時計回りに回して開ける。

3 給水用カップで ボイラータンク を満水にする



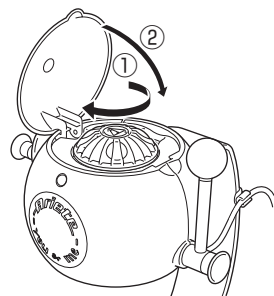
ボイラータンクからあふれた余分な水はボイラータンクキャップの近くの穴からトレイに流れます。

⚠ ご注意

- ・電源プラグは必ず抜いた状態で給水してください。
- ・給水用カップの MAX 表示までの水の量 (200cc) をボイラータンクに注ぐと、水が必ずあふれるように設計されています。これは、ボイラータンク内を満水にしてご使用頂くためのものです。ボイラータンク内が満水になっていないと、十分に圧力がかからずうまく抽出できないことがありますので、必ず満水状態にしてお使いください。

4

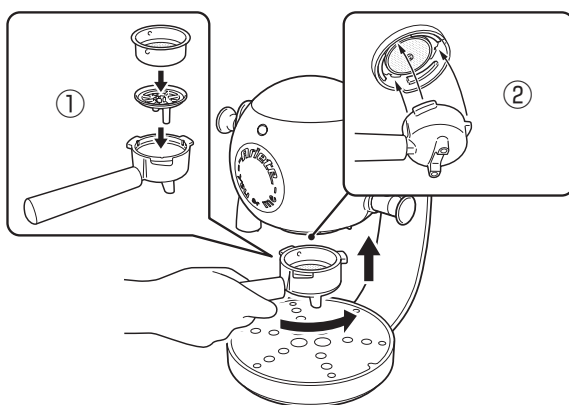
ボイラータンク
キャップを
締める



- ① ボイラータンクキャップを時計回りに回してしっかりと締める。
- ② 本体フタを閉める。

5

フィルター
ホルダーを
給湯口に
取り付ける



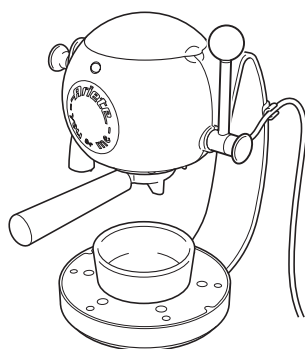
- ① フィルターホルダーにフィルターをセットする。
- ② 給湯口に差し込み、右にまわして、しっかりと固定する。

⚠️ ご注意

フィルターホルダーが給湯口にしっかりと固定されていないと、抽出穴以外の箇所からお湯が漏れてきます。フィルターホルダーはしっかりと差し込んでください。

6

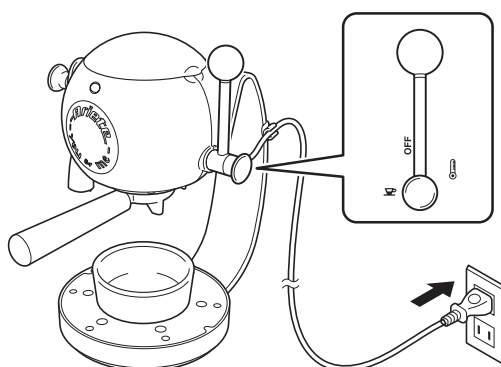
フィルター
ホルダーの
抽出穴の真下に、
大きめの
容器を置く



フィルターホルダーから出てくる熱湯を受けるための耐熱容器を置きます。

7

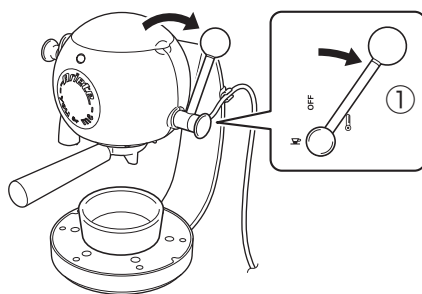
プラグを
コンセントに
差し込む



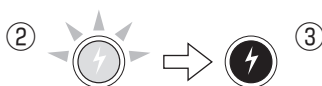
操作レバーがしっかりスタンバイ位置になっていることを確認してから、プラグをコンセントに差し込んでください。

8

操作レバーを
予熱位置に
セットする

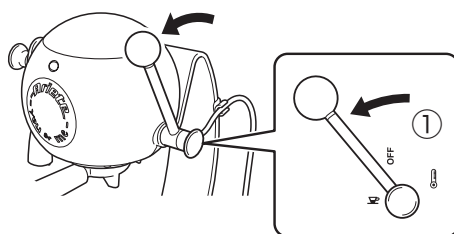


- ①操作レバーを↓の位置に倒す。
 - ②予熱表示灯が点灯し、予熱が始まる。
 - ③抽出温度に達したら予熱表示灯が消え、抽出準備完了。
- ※立ち上がりは約3分が目安です。

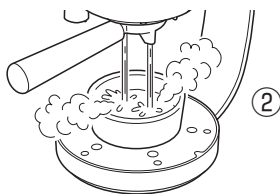


9

操作レバーを
コーヒー
抽出位置に
セットする



- ①操作レバーを☞の位置に倒し、コーヒー抽出位置にセットする。
- ②抽出穴から熱湯が出る。

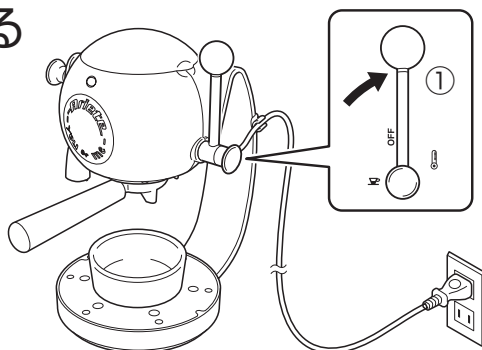


⚠️ ご注意

予熱表示灯が消え、抽出準備が完了したらすぐに抽出してください。
抽出準備完了後3分以上経過してから抽出すると、抽出温度が上昇し、うまく抽出できないことがあります。

10

給湯を停止する



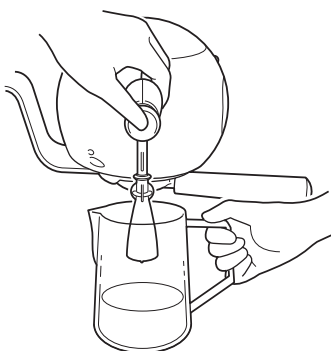
- ①抽出穴から熱湯が出なくなったら、操作レバーをスタンバイ位置に戻し、給湯を停止する。
- ②耐熱容器にたまった熱湯を捨てる。

⚠️ ご注意

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

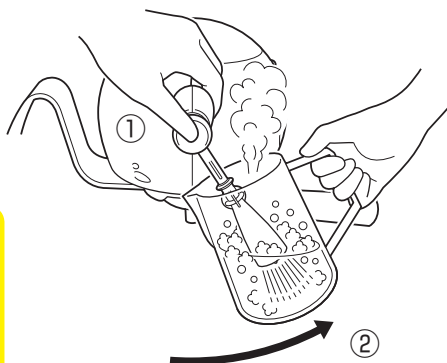
水を入れた深めの耐熱容器の中に、スチームノズルを入れる



内部洗浄を継続して行うには
内部洗浄を継続して行うには、スチームノズルを利用してスチームを噴出し、ボイラータンク内に残っている圧力を抜きます。ボイラータンクキャップには、スチームが完全に排除された場合のみ緩めることができる安全バルブが付いているため、圧力が残っている状態では、開けることはできません。

12

スチームノズルからスチームを出す



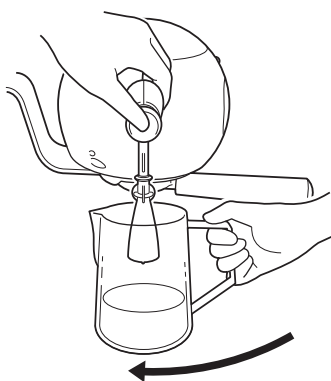
⚠ 高温注意

スチームノズルから出てくるスチームは高温ですので、ヤケドにご注意ください。

- ①スチームボタンを押す。
スチームが噴き出し、タンク内の圧力が抜けていきます。
- ②スチームボタンを押しながら、耐熱容器ごと手前に引き、スチームノズルを②の位置にセットする。
スチームボタンから手を離しても、継続してスチームが出るようになります。

13

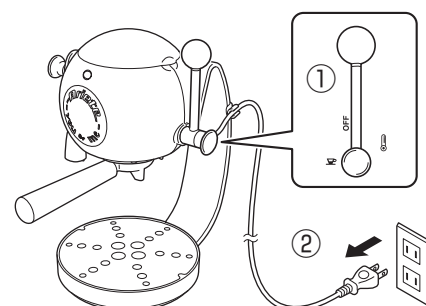
スチームの噴出を終了する



シューというスチーム音が止まったら耐熱容器を利用して、スチームノズルを押し下げ、垂直の位置に戻す。スチームの噴出が終了します。

内部洗浄が終わったら…

- ①操作レバーを垂直にして、スタンバイ位置に戻す。
- 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。

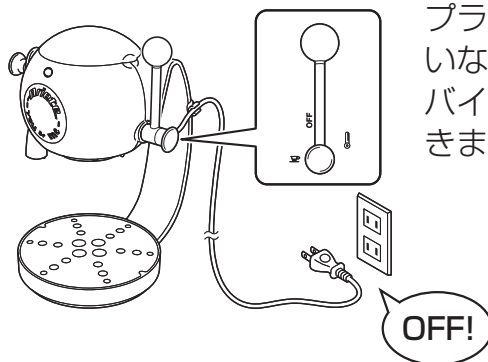
⚠️ ご注意

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（5 ページ参照）。

操作手順

1

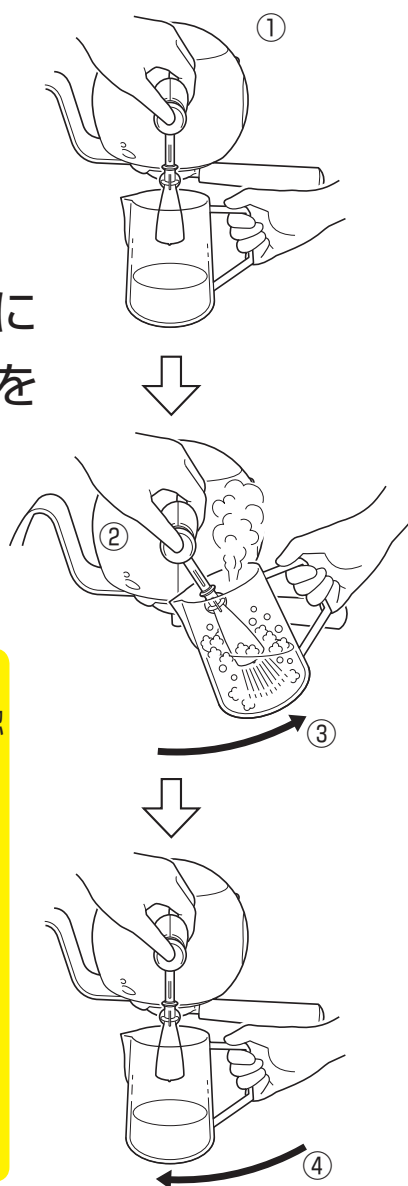
プラグと
操作レバーの
位置を確認する



プラグがコンセントに差し込まれていないこと及び操作レバーがスタンバイの位置にあることを確認しておきます。

2

スチームボタン
を押して、
加圧されている
スチームが
ボイラータンクに
残っていないかを
確認する



① 水を入れた深めの耐熱容器の中にスチームノズルを入れる。

② スチームボタンを押す。
ボイラータンク内にスチームが残っている場合、スチームが噴き出し、タンク内の圧力が抜けていきます。

③ ボタンを押しながら、耐熱容器ごと手前に引き、スチームノズルを☞の位置にセットする。
スチームボタンから手を離しても、継続してスチームが出るようになります。

④ シューというスチーム音が止まったら耐熱容器を利用して、スチームノズルを押し下げ、垂直の位置に戻します。

⚠️ ご注意

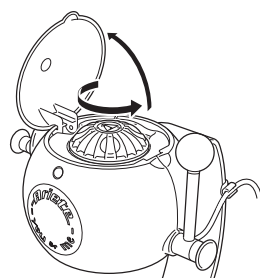
ボイラータンクに残っているスチームの確認
ボイラータンクキャップを取り外して給水する前に、加圧されているスチームがボイラータンク内に残っていないかを確認します。ボイラータンクキャップには、ボイラータンク内の圧力が安全なレベルまで下がった場合のみ緩めることができる安全バルブが付いています。ボイラータンクキャップを無理に開けると、加圧されたスチームが噴出し、ヤケドの危険がありますので、絶対に無理に開けないでください。

⚠️ 高温注意

スチームノズルから出てくるスチームは高温ですので、ヤケドにご注意ください。

3

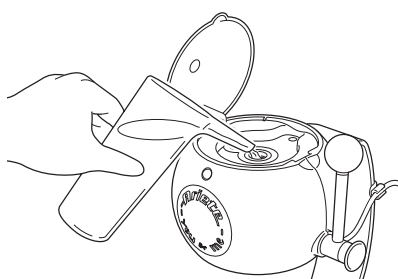
ボイラータンク
キャップを
取り外す



- ①本体フタを開ける。
- ②ボイラータンクキャップを反時計回りに回して開ける。

4

給水用カップで
ボイラータンク
を満水にする



ボイラータンクからあふれた余分な水はボイラータンクの近くの穴からトレイに流れます。

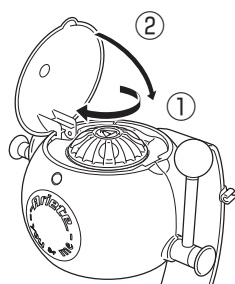
水は、新鮮な水道水や軟水（フランス硬度：9度以下）のミネラルウォーターが適しています。

⚠️ ご注意

- ・プラグは必ず抜いた状態で給水してください。
- ・給水用カップの MAX 表示までの水の量（200cc）をボイラータンクに注ぐと、水が必ずあふれるように設計されています。これは、ボイラータンク内を満水にしてご使用頂くためのものです。ボイラータンク内が満水になっていないと、十分に圧力がかからずうまく抽出できないことがありますので、必ず満水状態にしてお使いください。

5

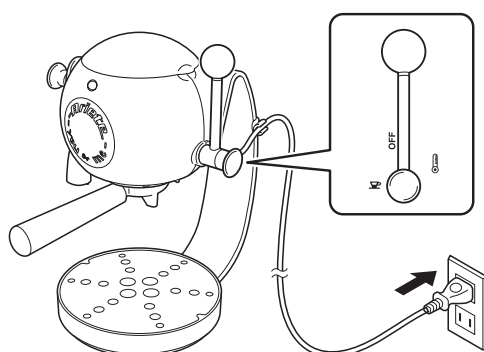
ボイラータンク
キャップを
締める



- ①ボイラータンクキャップを時計回りに回してしっかりと締める。
- ②本体フタを閉める。

6

プラグを
コンセントに
差し込む



操作レバーがしっかりスタンバイ位置になっていることを確認してから、プラグをコンセントに差し込んでください。
以上で本体の準備が完了します。

エスプレッソの作りかた

用意するもの

●コーヒー粉



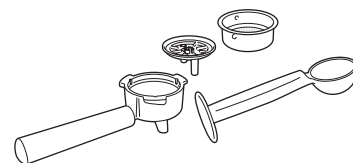
エスプレッソマシン用と表記された極細挽きのパウダー粉のみ利用できます。
*ドリップやパーコレーター用の粉は挽きが粗いので不向きです。

●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。

●フィルターホルダー、フィルター、クレママスター、コーヒー計量スプーン／プレスサー



ムセッティカフェパウダーやデロンギエスプレッソカップは弊社サービスセンターでお求めいただけます。同封の申込書をお送りいただくか、弊社サービスセンター（22 ページ参照）までお問い合わせください。

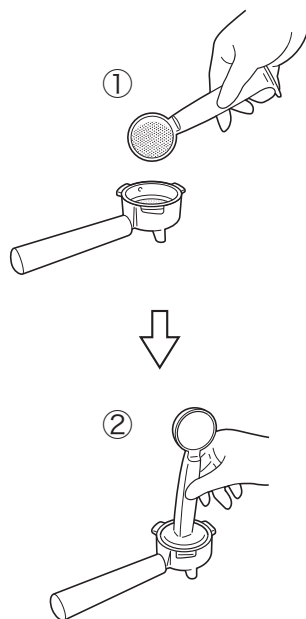
操作手順

⚠️ ご注意

次の手順を行う前に必ず本体の準備をしてください（9 ページ参照）。

1

フィルターに コーヒー粉を 詰める



① フィルターに適量のコーヒー粉を入れる。

〈コーヒー粉量の目安〉

1 杯用：約 8 ～ 10g

2 杯用：約 13 ～ 14g

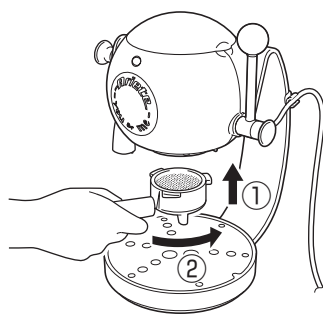
※ 付属の軽量スプーンは小山盛り約 8g です。（詳細は 19 ページ参照）

② プレスサーを使ってコーヒーを平らにする。

コーヒ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。

2

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を給湯口に差し込む。

② できる限り右に回してしっかりと固定する。

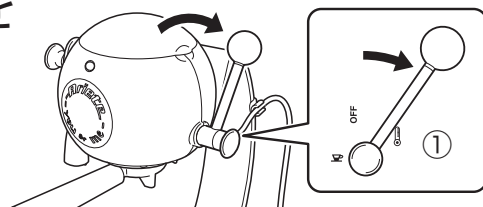
⚠️ ご注意

フィルターホルダーを給湯口の中にしっかり差し込んでいないと、抽出穴以外の箇所からエスプレッソが漏れてくる場合があります。

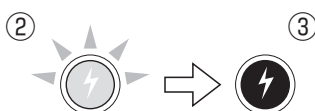
フィルターにコーヒー粉を入れすぎると、フィルターホルダーが給湯口にうまく固定できなくなり、コーヒー抽出中にコーヒーがフィルターホルダーから漏れることがあります。その場合は、コーヒー粉の量を減らして再度操作をやり直してください。

3

操作レバーを 予熱位置に セットする



- ①操作レバーを予熱位置にセットする。
- ②予熱表示灯が点灯する。
- ③抽出温度に達したら予熱表示灯が消え、抽出準備完了。

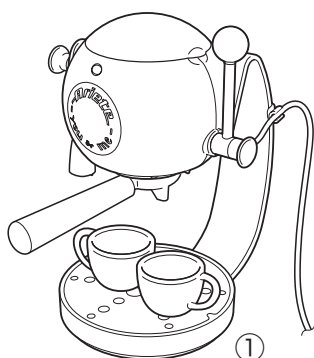


⚠️ ご注意

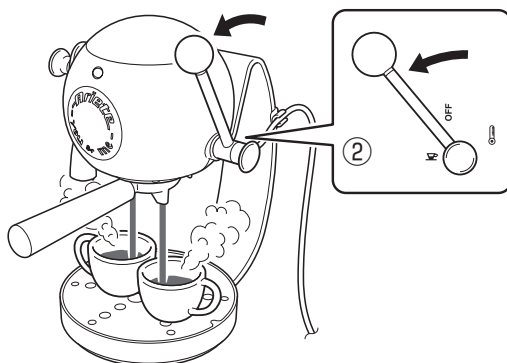
ボイラーの予熱中、蒸気が若干ボイラータンクキャップの周囲に発生することがありますが、異常ではありません。

4

エスプレッソを 抽出する



- ①フィルターホルダーの抽出穴の下に1つまたは2つ小さいカップを置く。
- ②操作レバーを手前に引いて☒にセットし、コーヒーの抽出を開始する。
コーヒーが必要量に達したらレバーを垂直にしてスタンバイ位置まで戻し、抽出を止めます。



⚠️ 警告

抽出中は、絶対にフィルターホルダーをはずさないでください。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。

⚠️ ご注意

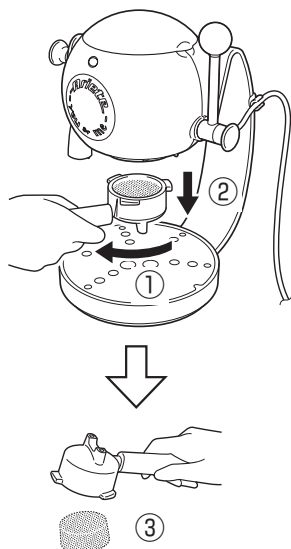
- ・ 予熱表示灯が消え、抽出準備が完了したらすぐに抽出してください。
- 抽出準備完了後3分以上経過してから抽出すると、抽出温度が上昇しうまく抽出できないことがあります。
- ・ 抽出後、操作レバーをスタンバイの位置に戻しておかないと、ボイラータンクに水が残っている場合、少量の水と蒸気が給湯口から漏れることがあります。

左右の抽出量（出方）が違う

コーヒー粉がフィルターに平らに詰められていない、マシンを置いた台が完全に平らでないなどにより、左右の抽出量が違ってくる場合があります。

5

フィルターホルダーを外し、コーヒー粉を捨てる



- ①フィルターホルダーを左に回す。
- ②給湯口から外す。
- ③コーヒー粉を捨てる。

⚠️ ご注意

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、熱くなっているので、ご注意ください。

このエスプレッソメーカーは、You&Me というコンセプトで、「2 杯取り」を基本としています。1 杯分のみ抽出する場合は、お好みの 1 杯分の量が抽出されたら操作レバーを垂直に戻して抽出を止めてください。終了するには、抽出後、フィルターホルダーを取り外し、トレイの上に耐熱容器を置き、ポイラー内に残ったお湯を全て排出します。そして、以下に紹介する「継続してエスプレッソを作るには」の手順 1 の操作を行ってポイラー内の圧力を抜いてください。

続けてエスプレッソを作るには…

👉 下記の「継続してエスプレッソを作るには」に進んでください。

エスプレッソ抽出後、カプチーノを作るには…

👉 15 ページの「カプチーノの作り方」の手順 2 に進んでください。

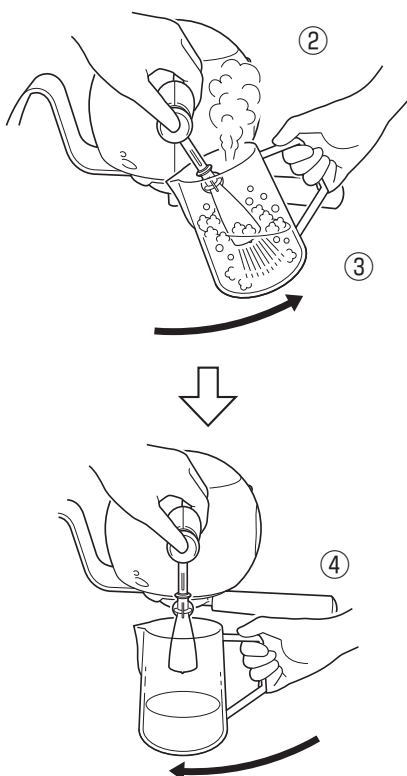
継続してエスプレッソを作るには

続けてエスプレッソを作るには、下記の手順を行います。

操作手順

1

ポイラー内の圧力を抜く



- ①水を入れた深めの耐熱容器の中にスチームノズルを入れる。
- ②スチームボタンを押して、ポイラー内の残っているスチームを噴出する。
- ③ボタンを押しながら、耐熱容器ごと手前に引き、スチームノズルを🌀の位置にセットする。スチームボタンから指を離して残りのスチームを完全に排出する。
- ④スチームが全て排出されて、出なくなったら、耐熱容器を利用して、スチームノズルを押し下げ、垂直の位置に戻す。

⚠️ 高温注意

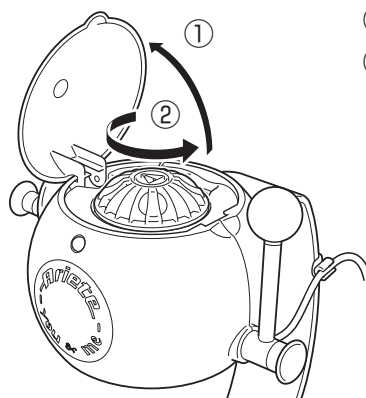
スチームノズルから出てくるスチームは高温ですので、ヤケドにご注意ください。

使用後のボイラータンクキャップの開封

ボイラータンクキャップには、ボイラータンク内の圧力が安全なレベルまで下がった場合のみ緩めることができる安全バルブが付いています。使用後、ボイラータンク内に圧力が残っているためにボイラータンクキャップが開けにくい場合は、スチームノズルからスチームを噴出して、タンク内の圧力を抜いてください。ボイラータンクキャップを無理に開けると、加圧されたスチームが噴出し、ヤケドの危険がありますので、絶対に無理に開けないでください。

2

ボイラータンク キャップを 取り外す



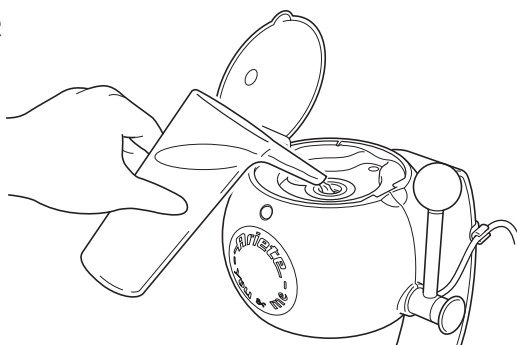
- ① 本体フタを開ける。
- ② ボイラータンクキャップを反時計回りに回して開ける。

⚠ 高温注意

使用直後はボイラータンクキャップ（特に金属部）が大変熱くなっています。布などをあててボイラータンクキャップを開けるなどお取り扱いの際は十分ご注意ください。

3

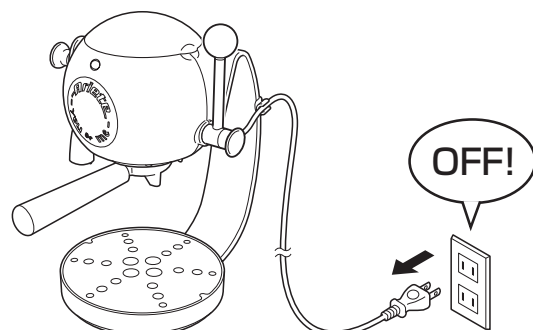
給水用カップで ボイラータンク を満水にする



ボイラータンクに水を補給し、11～13 ページの手順を繰り返します。

使い終わったら…

- ① 手順 1 の操作を行って、ボイラー内の圧力を抜く。
- ② プラグをコンセントから抜く。
- ③ その日のうちに、使用後のお手入れを行う（17 ページ参照）。



カプチーノの作りかた

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、泡立ちがよくありません。

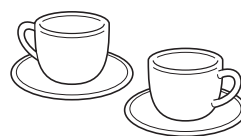
●ピッチャー



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。

●カプチーノカップ 2 個



約 120 ～ 150ml の容量で、肉厚のものをお選びください。

ピッチャーやデロンギカプチーノカップは弊社サービスセンターでお求めいただけます。同封の申込書をお送りいただくか、弊社サービスセンター（22 ページ参照）までお問い合わせください。

このエスプレッソメーカーは、You&Me というコンセプトで、「2 杯取り」を基本としているため、ボイラータンクを満水にした状態でカプチーノ 2 杯（エスプレッソ 2 杯分とフォームミルク 2 杯分）を作れるように設計されています。

操作手順

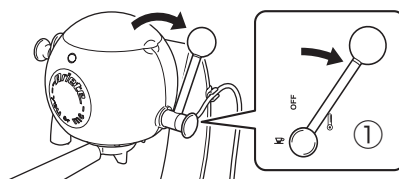
⚠ 次の手順を行う前に必ず本体の準備をしてください（9 ページ参照）。

ご注意 スチーム管に、スチームノズルが取り付けられていることを確認してください。

1 エスプレッソを抽出する

11 ～ 13 ページの手順にしたがいエスプレッソを抽出する。

2 操作レバーを予熱位置にセットする



① 操作レバーを予熱位置にセットする。

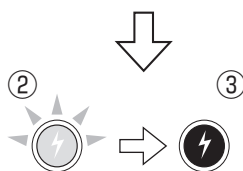
② 予熱表示灯が点灯する。

③ 抽出温度に達したら予熱表示灯が消え、抽出準備完了。

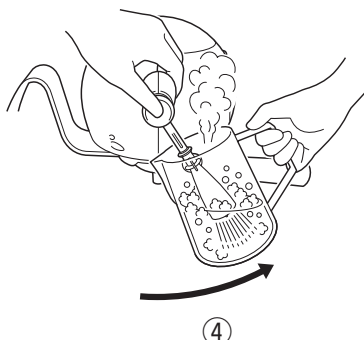
※ 立ち上がりは約 2 ～ 3 分が目安です。

⚠ ご注意

ボイラーの予熱中、蒸気が若干ボイラータンクキャップの周囲に発生することがありますが、異常ではありません。



3 スチーム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。

② スチームノズルをピッチャー内の牛乳に 2cm ほど浸ける。

③ スチームボタンを押す。
スチームが噴き出し、牛乳が加熱されて泡立ちます。

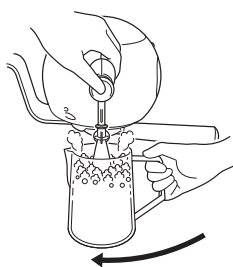
④ ボタンを押しながら、ピッチャーごと手前に引き、スチームノズルを ♡ の位置にセットする。

スチームボタンから手を離しても、継続してスチームが出るようになります。

牛乳は約 2 倍に泡立ちます。ピッチャーの 1/2 の量以上入ると、あふれる場合があるのでご注意ください。

4

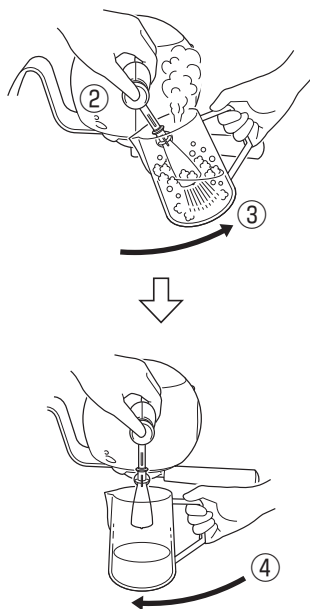
スチームによる 泡立てを終了する



ピッチャーを利用して、スチームノズルを押し下げ、垂直の位置に戻す。
スチームの噴出が終了します。

5

ボイラー内の 圧力を抜く



- ①水を入れた深めの耐熱容器の中にスチームノズルを入れる。
- ②スチームボタンを押して、ボイラー内の残っているスチームを噴出する。
- ③ボタンを押しながら、耐熱容器ごと手前に引き、スチームノズルをの位置にセットする。
スチームボタンから指を離して残りのスチームを完全に排出します。
- ④スチームが全て排出されて、出なくなったら、耐熱容器を利用して、スチームノズルを押し下げ、垂直の位置に戻す。

⚠ 高温注意

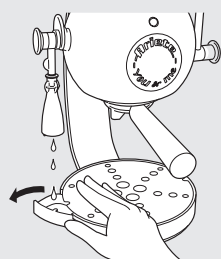
スチームノズルから出てくるスチームは高温ですので、ヤケドにご注意ください。



アドバイス

スチームノズルから水分が垂れる場合は…

スチームによる泡立て後、スチームノズルから水分が垂れる場合は、引き出し式トレイの右側を押して引き出し式トレイを開けてください。



6

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)を盛り付けます。
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。



アドバイス きめの細かい泡を作るには…

底を軽く叩く



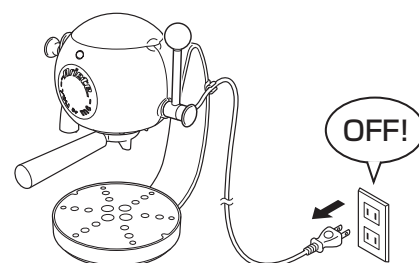
濡れたふきん



空気と混ざり合うよう、円を描くように回す

使い終わったら…

- ①上記手順5の操作を行って、ボイラー内の圧力を抜く。
- ②プラグをコンセントから抜く。
- ③その日のうちに、使用後のお手入れを行う(17ページ参照)。



お手入れのしかた

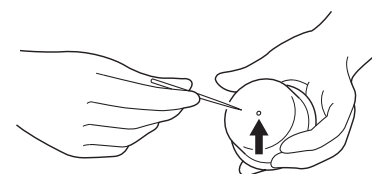
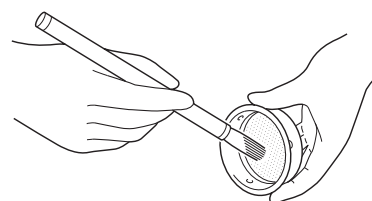
⚠️ ご注意

本体の電源を入れてお手入れを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。
本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。

●水洗いできます ※食器洗い機は使用しないでください。

フィルターホルダー / フィルター

- 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淨します。
- ②フィルターホルダーの抽出穴およびフィルターの内側の穴と外側の穴が目詰まりしてないか確認します。必要に応じてそれらの穴を柔らかめのブラシやつまようじなどで掃除してください。

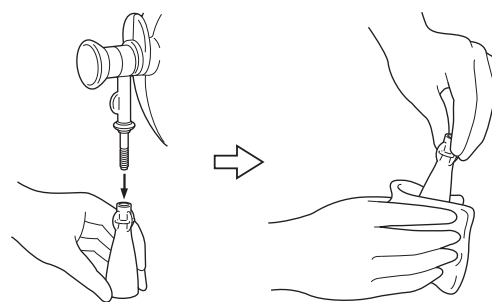
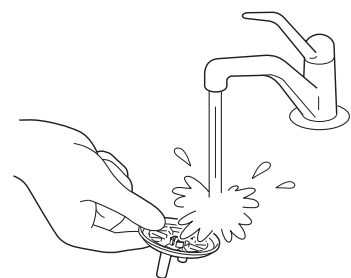


クレママスター

フィルターホルダーからクレママスターを取り出し水を流しながらすすぎます。

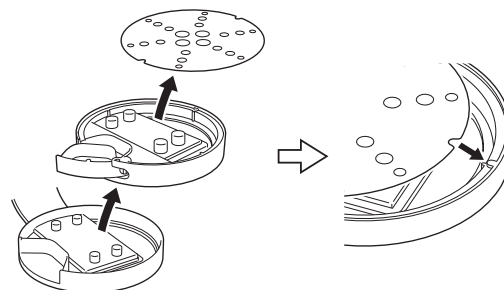
スチームノズル

- ①水を入れた深めの耐熱容器の中に、スチームノズルを浸けます。
- ②スチームボタンを押しながら、耐熱容器を手前に引き、スチームノズルを ④ の位置にセットし、スチームを噴出します。
- ③スチームが全て排出されたら、熱湯を捨て、お湯がきれいになるまで手順①～③を繰り返します。
- ④スチームノズルが冷えたら、スチーム管から取り外し、流水の下で洗います。スチームノズルは研磨剤の付いていないクロスできれいにすることができます。また、必要に応じて台所食器用洗剤を使用してください。
スチームノズルの内部の穴はつま楊枝やピンなどを使ってきれいにしてください。
- ⑤作業が終わったら、スチームノズルをスチーム管にねじ込んで元の位置に戻します。ただし、締めすぎないようにしてください。



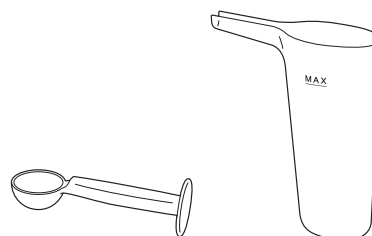
カップ受け / トレイ

- ①カップ受けとトレイを取り外します。
- ②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。
取り外したカップ受け / トレイは乾かしてから本体に戻します。
- ③トレイの 4 箇所の穴にカップ受けの 4 本の凹凸を差し込み、カップ受けを取り付けます。



給水用カップ、コーヒー計量スプーン／プレスサー

台所食器用洗剤と柔らかいスポンジを使って洗淨します。



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状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、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。

●抽出が早く濃度が薄い場合

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」(11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

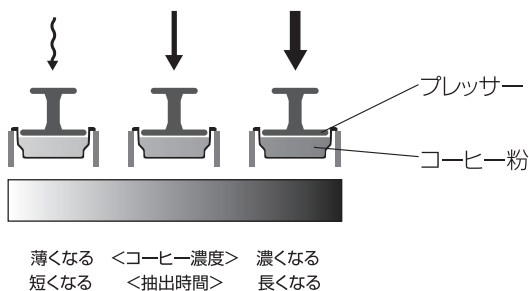
抽出時間：約 20 秒

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 13 ～ 14g (目安) にしてください。

基準値に近づけるための微調整

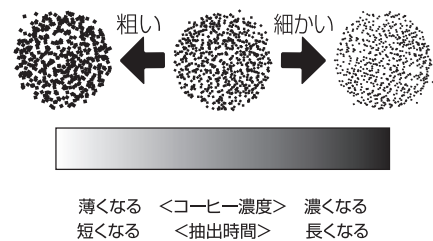
●プレッサーの押し具合

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。



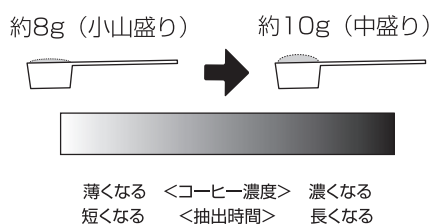
●コーヒー粉の挽き具合

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。



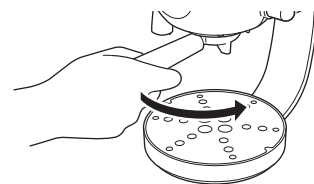
●コーヒー粉の量

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。



●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はずさないでください。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。

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	予熱表示灯が消灯していないうちに抽出した。	予熱表示灯が消灯してから抽出してください。
エスプレッソが熱すぎる	予熱表示灯が消灯後3分以上経過してから抽出した。	予熱表示灯が消灯したらすぐに抽出してください。
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）。	抽出時間が約20秒になるように微調整してください（19ページ参照）。
	• フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い。	• やや強めにプレス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取り付けてください。
	• コーヒー粉の量が少ない。	• 量を増やしてみてください。
	• コーヒー粉の挽き具合が粗い。	• 細かい挽きの粉を使ってください。
	• コーヒー粉が古い。	• 新しいコーヒー粉を使ってください。
	• 抽出時のお湯の温度が低い。	• 予熱表示灯が消灯してから抽出してください。
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）。	抽出時間が約20秒になるように微調整してください（19ページ参照）。
	• フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強い。	• やや弱めにプレスサーで押し詰めてください。
	• コーヒー粉の量が多い。	• 量を減らしてみてください。
	• コーヒー粉の挽き具合が細か過ぎる。	• 粗い挽きのコーヒー粉を使ってください。
焼けたような 味がする	抽出をし過ぎた。	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。
	コーヒー粉が古い。	新しいコーヒー粉を使ってください。
	しばらく使用していない。	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）	予熱表示灯が消灯しないうちにスチームを使用した。	予熱表示灯が消灯してからスチームを使用してください。
	スチームノズルの使いかたが不十分だった。	スチームノズルを所定の位置に移動して、利用してください。
	鮮度や種類が不適当な牛乳を使用している。	新鮮でよく冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以下の牛乳を使用してください。
	不適当な形の泡立て用容器（ピッチャー）を使用している。	口径がやや小さく深めの金属製のものを使用してください。
	スチーム管の穴が目詰まりしている。	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（22 ページ参照）に修理をご依頼ください。

*使用中に異常が生じたときは、ただちにスチームレバーまたは操作レバーを元に戻し、電源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。
	ボイラータンクに水が無い。	ボイラータンクに水を入れてください。
	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。	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。	やや弱めにプ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。
	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。
給湯を停止しているのに、給湯口からお湯がもれる	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（22ページ参照）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。	やや弱めにプ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。
	フィルターホルダーの抽出口が目詰まりしている。	つまようじなどで詰まりを取ってください。
蒸気を使用する時		
蒸気が出ない／出が悪い	スチームノズルを へ に合わせていない。	へ に合わせてください。
	ボイラータンクに水が無い。	ボイラータンクに水を入れてください。
	スチーム管が目詰まりしている。	つまようじなどで詰まりを取ってください。
蒸気が水っぽい	予熱表示灯が消灯しないうちにスチームを使用した。	予熱表示灯が消灯してからスチームを使用してください。

仕様

製品名称／型式番号		アリエテ エスプレッソ・カプチーノメーカー／1323J	各部材	
定 格	電 圧／周 波 数	交流100V 50/60Hz	本 体	PC
	消 費 電 力	1200W	給水用カップ	PP
外 形 寸 法		幅220×奥行240×高さ300mm	ボ イ ラ ー	アルミニウム
重 量		3.5Kg(本体のみ)		
ボ イ ラ ー 容 量		160cc		
電 源 コードの長さ		1.7m		

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、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン 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—

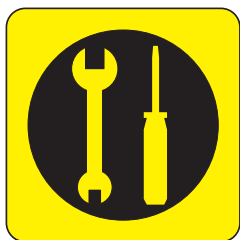
- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

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、弊社サービス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：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。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

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。

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

修理について……………Tel. 0120-804-280
Tel. 0120-692-885 / Fax. 045-450-3291
お問い合わせ……………Tel. 0120-064-300
Tel. 0120-692-880

〒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://www.delonghi.co.jp>

De'Longhi Forum

イタリアのライフスタイル情報満載! デロンギフォーラム無料会員募集中!

詳しくは <http://www.delonghiforum.jp>

Ariete



デロンギ・ジャパン株式会社

〒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)