

MagnificaS Compact Full Automatic Coffee Machine

デロンギ マグニフィカ S コンパクト全自動コーヒーマシン

家庭用

ECAM23120

※本体の型式番号「ECAM23120」の後に続く アルファベットは外観仕様を表すものです。 表紙や本文中のイラストは ECAM23120B で 代表しています。

取扱説明書

保証書付

ボタン一つでお手軽レギュラーコーヒー

デロンギのコーヒーマシンなら、ボタン一つで挽きたての コーヒーができあがります。コーヒーミルはもう必要ありません。お好きなコーヒー豆を用意するだけで、本格的なレギュラーコーヒーをお楽しみいただけます。

豊富なメニューバリエーション

きめ細かい泡のフォームミルクでカプチーノ、温かいスチーム ミルクでカフェラテなど、デロンギのコーヒーマシンなら、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。

香り豊かな深蒸しコーヒー

カフェ・ジャポーネボタンは、豆を蒸らしながら抽出する、 旨みを凝縮した深蒸しコーヒーです。

給湯機能でもっと便利に、もっと美味しく

お湯だけを出すこともできるので、コーヒーをいれる前にお 湯でカップを温めておくことができます。それによって、ク レマを失わずに、より香り高いコーヒーを味わうことができ ます。

もくじ

使う前に	安全上のご注意 設置について 各部のなまえとはたらき 知っておいていただきたいる おいしいエスプレッソのため	_
使う	コーヒー豆からいれる カフェ・ジャポーネ (深蒸しコーヒー) をいれる コーヒー粉からいれる カプチーノをいれる お湯を出す(給湯機能)	12 14 15 16 18
こんなときは	お手入れ 表示一覧 故障かな? 仕様 別売品 アフターサービスについて 保証書	19 23 24 26 26 27 裏表紙

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。

⚠警

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。 <u></u> 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。

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。

魚警告



●定格 15A(100V)の壁コンセントを 単独で使用する

禁止

指 示

(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
- ・海外など、異なる電源電圧の地域で使用 しない(日本国内専用)
- ●電源プラグは根元までしっかりと差し込む (火災の原因)
- ●電源プラグの刃や取り付け面にゴミやホコリが付いた場合は、電源プラグを抜き、ゴミやホコリを取る(火災の原因)
- ●しっかりと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、または当社に点検、修理を 依頼してください。 ●分解・修理・改造はしない (火災・感電・やけどの原因)

●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人だけ で使わせたり、乳幼児の手の届く所 で使ったりしない

(火災・感電・やけど・けがの原因)

注意



●電源プラグをコンセントから引き抜くときは、コードを持たずに電源プラグを持つ

(火災・感電の原因)

- ●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)
- ●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く (火災の原因)



●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)

0

●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・やけど・けがの原因)

●グラインダー作動中(豆が挽かれているとき)に豆ホッパーの中に指などを入れない

(けがの原因)

●使用中や使用後しばらくは抽出口や フロッサーに触れない

(やけどの原因)

●本体に水をかけない

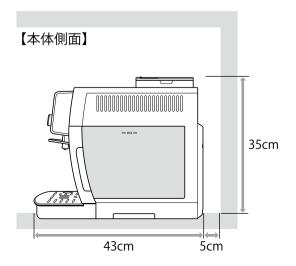
(火災・感電の原因)

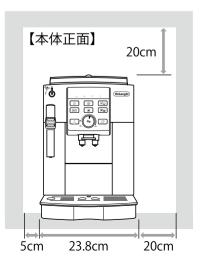
水をかけたり、水につけたり、水洗いしたりしないでください。

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、当社へ 相談してください。

設置について

本製品は、右側面と上面は 20cm 以上、左側面と背面は 5cm 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)

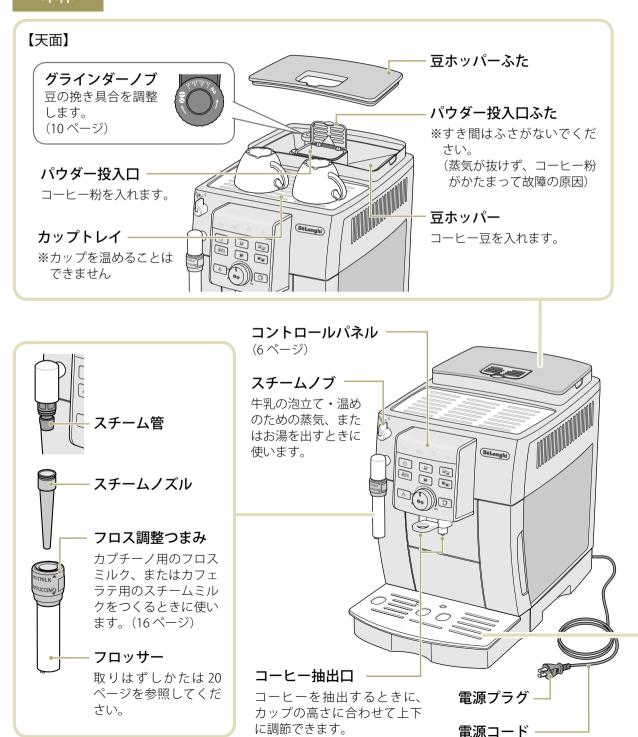




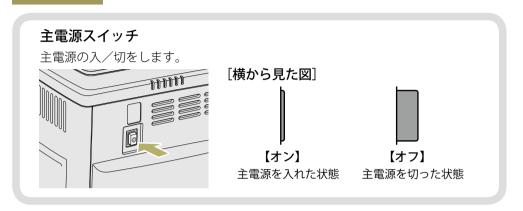
各部のなまえとはたらき

- ●保護フィルムをはがしてからで使用ください。
- ●本製品は、実際に工場で1台1台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがありますが、ご了承ください。

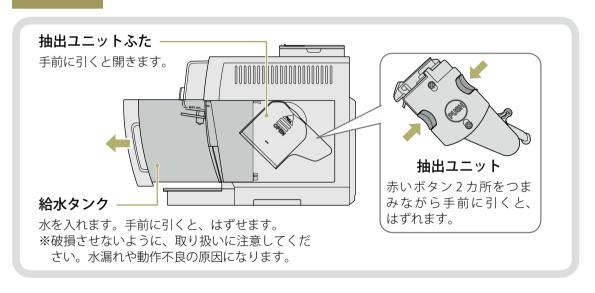
本体

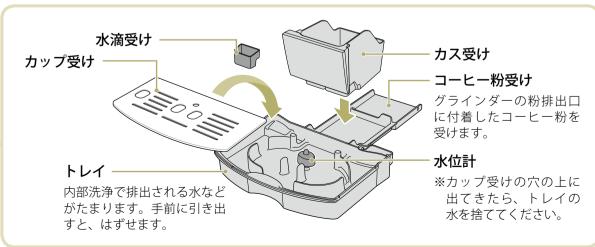


本体背面



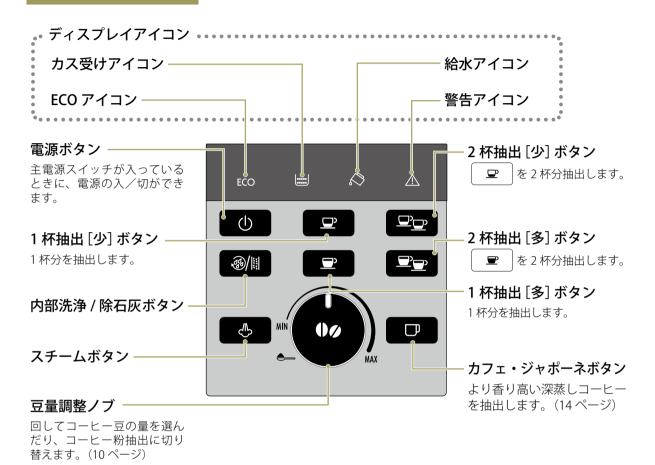
本体側面





各部のなまえとはたらき(つづき)

コントロールパネル



●各ボタンは、白または赤く点灯/点滅し、運転中の状態をお知らせします。



知っておいていただきたいこと

初めてコーヒーを入れる前に

空気抜き

本体内部の水経路から空気を抜き、同時に内部を洗浄します

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 容量が 100mL 以上の容器をフロッサーとスチームノズルをはずしたスチーム管の下に置く
 - ●フロッサーとスチームノズルの取りはず しかたは 20 ページを参照してください。



- 3 電源プラグをコンセントに差し込み、 本体背面の主電源スイッチを入れる
 - ① が点灯し、 ⑤ が点滅します。

▲ スチームノブを「I」の位置に回す

- が点灯に変わり、スチーム管から水が出ます。
- 水を吸い上げるときに大きな動作音がしますが、異常ではありません。
- ・洗浄が終わると自動で電源が切れます。 (スタンバイ状態)



注意

● ♪ か点滅し、



点灯したときは、動作が完了していません。スチームノブを「○」の位置に戻した後、本体背面の主電源を切り、手順3以降の操作をやり直してください。

- 5 スチームノブを「○」の位置に戻して容器の水を捨てる
 - 空気抜きの終了です。

水硬度の設定

初めてお使いのときは、ご使用になる水の硬度に合わせて機器を調整します

- ●水硬度設定をしておくと、適切なタイミングで石灰除去のお手入れをご案内します。(22ページ)
- お買い上げ時は、レベル1に設定されています。
- 1 水硬度チェッカーを袋から取り出し、コーヒーをいれるときに使う水に約1秒間浸した後、取り出す
- 2 水硬度チェッカーを軽く振って約1 分待ち、ピンク色になった四角の数 を確認する
 - ●以下の場合、水硬度のレベルは「3」となります。(色が変わらない場合は「1」となります)
- **3** ディスプレイアイコンが点灯するまで ◎/◎ を押したままにする

- - ディスプレイアイコンが消灯し、設定終了です。

レベル1	ECO
レベル 2	ECO 📖
レベル 3	ECO 📟 😂
レベル 4	ECO 📟 🖒 🛆

知っておいていただきたいこと(つづき)

電源の入れかた

電源プラグをコンセントに差し込み、本体背面の主電源スイッチを入れる

●主電源が入り、すべてのディスプレイアイ コンとボタンが一度点灯した後、消灯しま す。この状態がスタンバイです。



つ む を押す



電源の切りかた

- 1 🕕 を押す

→ 本体背面の主電源スイッチを押す

- ので電源を切る前に、主電源を切らないでください。
 - ●長期間使わない場合は、主電源を切った後、 電源プラグを抜いてください。

内部洗浄について

電源の入/切をするごとに自動で内部洗浄が始まり、本体内部の水経路が洗浄されてコーヒー抽出口からお湯が出ます。

※本体が温まっているときは、自動で内部洗浄されないことがあります。

もっと温かいコーヒーをいれたいときなどは、あらかじめ手動で内部洗浄することをおすすめします。詳しくは、13 ページをご覧ください。

節電機能の設定

オンにすると操作をしていないときの消費電力を抑えます

- ●お買い上げ時は、オフに設定されています。オンに設定すると、電源を入れて内部洗浄が終わった後に、 **ECO** が点灯します。
- ●オンに設定されているときはヒーターの電源が切れます。コーヒーなどを抽出するときには内部予熱を行う ため、動作が開始するまで数分間待つ必要があります。
- 1 スタンバイ*のときに、ECO が点灯、 または点滅するまで ⑤ を押した ままにする

※スタンバイ:主電源スイッチ ON

(D) OFF

オン:点灯 オフ:点滅

●ECO が消灯し、設定終了です。

オートオフ機能の設定

一定時間、操作をしなかった場合に自動で電源が切れます

- ●お買い上げ時は、2時間に設定されています。※オートオフは解除できません。
- 1 スタンバイ*のときに、ディスプレイ アイコンが点灯するまで □ を押 したままにする

※スタンバイ:主電源スイッチ ON(b) OFF

- 2 ► を何回か押して、ご希望のオートオフ時間に対応したディスプレイアイコン(下表)を点灯させた後、 ▼ を押す
 - ______ ●ディスプレイアイコンが消灯し、設定終了 です。

15 分	ECO
30 分	ECO 📟
1 時間	ECO 📟 🛇
2 時間	ECO 📟 💫 🛆
3 時間	ECO 📟 🖒 🗘 🕛

抽出温度の設定

抽出されるコーヒーの温度を4つのレベルから選べます

- お買い上げ時は、レベル2に設定されています。
- 1 スタンバイ*のときに、ディスプレイアイコンが点灯するまで □ を押したままにする

※スタンバイ:主電源スイッチ ON(b) OFF

- 2 を何回か押して、ご希望のレベルに対応したディスプレイアイコン(下表)を点灯させた後、 を押す
 - ●ディスプレイアイコンが消灯し、設定終了です。

レベル 1	ECO	低い
レベル 2	ECO 📖	1
レベル 3	ECO 📖 😂	\downarrow
レベル4	ECO 📟 💫 🛆	高い

知っておいていただきたいこと (つづき)

豆量の選びかた

お好みに合わせてコーヒー豆の量を選べます

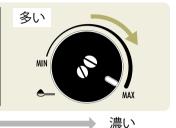
コーヒー豆の量は、豆量調整ノブ



を回して選びます。

(コーヒー豆を使う場合)





(コーヒー粉を使う場合)



■ 1 杯のとき:約 6g 〜約 10g ■ 2 杯のとき:約 10g 〜約 14g

■カフェ・ジャポーネ:約12 g~約20g

※数値は目安です。お使いになるコーヒー豆の状態や粒度の設定によって、挽かれる豆の量は変化します。

抽出量の選びかた

お好みの抽出量を5つのボタンで選びます

ボタン		濃さ ^{※ 2}		
7,37	初期設定	設定範囲*1	抽出量	/辰で
□ 1 杯抽出 [少] ボタン	約 40mL	20mL ∼ 180mL	少ない	濃い
□ 2 杯抽出 [少] ボタン	約 80mL	40mL ∼ 360mL	1	
■ 1 杯抽出 [多] ボタン	約 120mL	20mL ∼ 180mL	J.	
■ 2 杯抽出 [多] ボタン	約 240mL	40mL ∼ 360mL	多い	 薄い
カフェ・ジャポーネボタン	約 180mL	120mL ~ 250mL	_	_

※ 1:設定範囲の中でお好みの量を各ボタンに登録できます。(13ページ)

※ 2:豆量が一定の場合です。

豆の挽き具合の調整

通常はお買い上げ時の設定「5」のままお使いください

注意

故障の原因となりますので、次のことをお守りください。

- グラインダーノブは、豆が挽かれているとき(グラインダーが作動中のとき)のみ動かしてください。
- グラインダーノブを回すときは、1度に1目盛以上回さないでください。

豆の挽き具合は次の場合にのみ調整してください。

調整した後は、コーヒーを 2 杯以上抽出しないと効果が得られません。2 杯以上抽出して効果が得られなかった場合は、もう一度調整してください。

■コーヒーが抽出されない、 または抽出が極端に遅い

グラインダーノブを粗いほう (時計回り) に1目盛回す



■コーヒーが薄い、または もっとクリーミーにしたい

グラインダーノブを細かいほう (反時計回り) に1目盛回す



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。

材料と道具



コーヒー豆

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。挽いたコーヒー豆を使う場合は、極細挽きや細挽きが適しています。

- ※冷凍庫や冷蔵庫に入れていたコーヒー豆は、結露をなくすために室内にしばらく置き、 室温に戻してからお使いください。(故障の原因)
- ※インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒーはお使いいただけません。(故障の原因)

<コーヒー豆に関するご注意>

過度に油分の多いコーヒー豆は、当マシンに適さない場合がございます。 油分によってコーヒー豆同士がくっついたり豆ホッパーに付着したりしてしまいグラインダーに引き込まれにくい際は、豆ホッパーを乾いたふきんで拭く、もしくは油分の少ないコーヒー豆をご使用ください。



ж

水道水や軟水(硬度:90mg/L以下)のミネラルウォーターが適しています。

- ※硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。
- ※ミネラルウォータや浄水器を通した水は、残留塩素の殺菌効果が無いため、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(19~22ページ)を必ず行ってください。



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。 エスプレッソには容量が 60mL 前後、カプチーノには高さ 14cm 以内で容量が 180mL 前後のものが適しています。カフェ・ジャポーネなど抽出量の多いコーヒーをいれるときは、左表を参考に高さ 14cm 以内で抽出量に合った容量のカップをご用意ください。



牛乳,

成分無調整で乳脂肪分 3.0% 以上の新鮮でよく冷えた牛乳をお使いください。牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。



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。

コーヒー豆からいれる

●ボタン一つで、本格的なレギュラーコーヒーをいれることができます。





準備する

コーヒー豆を豆ホッパーに入れ、水 を入れた給水タンクを取り付ける

●適量の豆で抽出するために、目安量(10 ページ)より多めにコーヒー豆を入れてく ださい (最大 250a)。

(2) 本体背面の主電源を入れる

すべてのディスプレイアイコンとボタンが一 度点灯した後消灯します。(スタンバイ状態)

∪ を押す (3)

- (力) が点滅し、自動で内部洗浄が始ま り、コーヒー抽出口からお湯がでます。
- 内部洗浄が終わると、すべてのボタンが点 灯して抽出準備が整います。

(4) カップ受けにカップを置き、コーヒー 抽出口を下げてカップに近づける

カップの壁面に近づけるほどコーヒー がクリーミーになります。



[1 杯の場合]

[2 杯の場合]

抽出する

(5) を回して豆量を選び、



かを押す

- 押したボタンが点灯し、豆が挽かれた後、 抽出が始まります。
- 抽出が終わると、すべてのボタンが点灯して 次のコーヒーをいれられる状態になります。
 - ●豆量と抽出量については、10ページを ご覧ください。
 - ●2 杯抽出ボタンは1 杯抽出ボタンの約2 倍量が抽出されます。
 - ●コーヒー豆からいれるときは、" を「MIN」を越えて反時計回りに回さな いでください。(コーヒー粉を使った抽 出動作になり、豆が挽かれません)
 - は が点滅した場合は、カス受けにた まったコーヒーカスを捨ててください。 (19ページ)

(6) 抽出が完了したら ① を押す

- ●内部洗浄が終わると、すべてのディスプレ イアイコンとボタンが消灯し、スタンバイ 状態になります。
- ●長時間使用しないときは、本体背面の 主電源を切ってください。



豆量を選んでボタンを押す



お好みの量を登録する(定量設定機能)

お好みの量を 3 種類 (□ / □ / □ □

■ / ■ と □) 登録できます。

- - ●他のボタンランプが消灯したら、ボタンから 手を放してください。
 - 押したボタンが点滅し、コーヒーが抽出されます。
- 2. お好みの量になったら、もう一度同じボタン を押す
 - 抽出が止まり、設定完了です。
 - ※2杯抽出ボタンでお好みの量を登録する場合は、2杯分の抽出量を登録してください。
 - ※抽出量を初期設定に戻したいときは、上記の 手順で再度初期設定量(10ページ)に設定し てください。

もっと熱いコーヒーをいれる(手動内部洗浄)

内部洗浄をすることで本体内部を温めます。

❸/順 を押す

●洗浄が始まると
●/
■ が白く点灯し、熱湯が排出されますので、大きめの容器をカップ受けの上に置いてください。終わるとすべてのボタンが点灯します。



抽出を途中で止める

抽出量を増やす

カフェ・ジャポーネ (深蒸しコーヒー) をいれる

●カフェ・ジャポーネボタン □ を押すとカフェ・ジャポーネ (深蒸しコーヒー) をいれることができます。より香りを高める「間欠抽出」と、多めの抽出量にあわせた「2 度挽き」が特徴です。



準備する

- ① コーヒー豆を豆ホッパーに入れ、水を 入れた給水タンクを取り付ける
 - ●2回分以上の分量の豆を入れてください。
- ② 本体背面の主電源を入れ、 ① を押す
 - ●内部洗浄の後、すべてのボタンが点灯して抽出準備が整います。
- ③ カップ受けにカップを置き、コーヒー 抽出口を下げてカップに近づける
 - ●カフェ・ジャポーネは、1 杯ずつの抽出に なります。

2 抽出する

● を回して豆量を選び、□ を

押す

- □ が点灯し、豆が挽かれた後給湯、蒸らしを繰り返す間欠抽出を行います。
- ●1 度目の抽出が終わると、自動でグラインダー が作動して 2 度目の抽出を始めます。(カップ は置いたままにしてください)
- 抽出が終わると、すべてのボタンが点灯して次のコーヒーをいれられる状態になります。
- コーヒー豆からいれるときは、 を「MIN」 を
 を
 を
 を
 が
 を
 に
 の
 で
 ください。
- ****** が点滅した場合は、カス受けにたまった コーヒーカスを捨ててください。(19ページ)

コーヒー粉からいれる









注意

- ●電源が切れているときにコーヒー粉を入れないでください。製品の内部にコーヒー粉が飛び散り、故障の原因となります。
- ●カフェ・ジャポーネ(深蒸しコーヒー)は2回抽出するため、コーヒー粉を2度投入する必要があります。

準備する

- 水を入れた給水タンクを取り付ける
- ② 本体背面の主電源を入れ、 ① を押す
 - ●内部洗浄の後、すべてのボタンが点灯して抽 出準備が整います。
- (3) コーヒー粉をパウダー投入口に入れる

目安量

計量スプーン すり切り〜山盛り 1 杯(約 6 ~ 11g) 最大量:計量スプーン山盛り 1 杯まで

- 4 カップ受けにカップを置き、コーヒー 抽出口を下げてカップに近づける
 - ●コーヒー粉を使う場合は、1 杯ずつの抽出 になります。

2 抽出する

(5) ** を ● の位置まで回し、

□□ □ □ のいずれかを押す

押した抽出ボタンが点灯し、抽出が始まります。

カフェ・ジャポーネの場合

- 抽出が終わると、すべてのボタンが点灯して次のコーヒーをいれられる状態になります。
 - お点滅した場合は、カス受けにたまった コーヒーカスを捨ててください。(19ページ)

カプチーノをいれる

■スチームでミルクを泡立てて、カプチーノ用のフォームミルクを作ります。



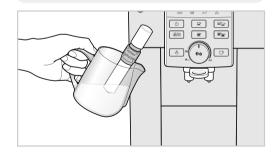


準備

- **(1)** ミルクジャグに牛乳を入れる
 - かさが増えるので、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。
- (2) エスプレッソをいれる準備をする
 - ●コーヒ豆からエスプレッソをいれる場合
 - **→** 12ページ「**1**準備」
 - コーヒー粉からエスプレッソをいれる場合→ 15ページ「1準備」
- 3 フロス調整つまみを「CAPPUCCINO」側(下側)にし、 ◆ を押す
 - 予熱の後、スチームが出る状態になります。予熱中は が弱く点滅し、スチームが出る状態になると通常の点滅になります。
- ④ 空のカップをフロッサーの下に近づけて、スチームノブを「I」の位置へ回し、3~5秒後にスチームノブを「○」の位置へ戻す
 - が点滅から点灯に切り替わります。
 - ●スチーム管の中の余分な水分を取り除 きます。

2 泡立てる

- 5 フロッサーを外側に向け、フロッサーの先端が牛乳に浸かる程度に入れる
 - ●フロッサーの黒い部分は牛乳に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触れないようにしてください。



上手にデ1.フロッグの端

上手に泡立てるには

1. フロッサーの先をミルクジャ グの端(側面)に寄せます。







るチームノブを「I」の位置へ回して ミルクを泡立て、お好みの泡ができた らスチームノブを「○」の位置に戻す

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、 やけどの原因となります。
- ●3 分以上連続でスチームを出すと、安全 のためにスチームが止まります。スチームが止まったら、スチームノブを「○」 の位置に戻してください。

「I」 **にしてもスチームが出ない場合** (すべてのボタンが点灯している)

安全のために、次のようなときにはスチームが出ない状態に戻ります。

- ・30 秒間スチームを出さない
- ・いずれかのボタンを押した引き続きスチームを出す場合は、手順③~⑥をもう一度行ってください。

3 仕上げる

- (7) エスプレッソを抽出する
 - コーヒ豆からエスプレッソをいれる場合
 - → 12ページ「2抽出する」
 - コーヒー粉からエスプレッソをいれる場合
 - → 15ページ「2抽出する」
- ⑧ 泡立てた牛乳をエスプレッソに注ぐ
- 9 フロッサーの掃除(18ページ)を した後に、電源を切る

当社ウェブサイトで、フォーム ミルクのつくりかたをご紹介し 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/espresso/ howtobrew.html



[OR ⊐ − F]

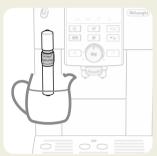
- 4乳のかさが増えてきたら、フロッサーをミルクジャグの中央に移動させて、「キュルキュル」と音が鳴るところまで、フロッサーの先をミルクに浸けていきます。泡とミルクの境目を探すイメージです。
- 3. さらにかさが増してきますので、ミルクジャグの縁からこぼれない程度のところでスチームを止めます。ミルクジャグの側面を手で触りながら泡立てていき、側面が触れられないくらい熱くなってきたころが目安です。(60~65°C)
- 4. ぬれた布巾を敷いた台の上で、 ミルクジャグをトントンと上下 に叩いて大きい泡を潰し、円を 描くようにミルクジャグを回す と、きめ細かくクリーミーな泡 ができあがります。

カプチーノをいれる (つづき)

各メニューに合ったミルクの泡をつくるコツ

●カプチーノ

16ページの③で、フロス調整つまみを「CAPPUCCINO」側にして、フロッサーの先がミルクに浸かる程度で泡立てます。



●カフェラテ

16ページの③で、フロス調整つまみを「HOT MILK」側にして、フロッサーの先を $2 \sim 3$ cm ミルクに差し込んであたためます。



●カフェオレ

16ページの③で、フロス調整 つまみを「HOT MILK」側にし て、フロッサーの先をミルク に深めに差し込んであたため ます。



フロッサーの掃除 牛乳を泡立てたときは毎回

牛乳のカスのこびり付きや、スチーム管の詰まりを防止するために、牛乳を泡立てた後はスチーム管を清掃してください。

- 1. 洗ったミルクジャグに水を半分ほど入れる
- 2. 🐧 を押す
- 3. 水の入ったミルクジャグにフロッサーを浸けて、スチームノブを「I」の位置へ回し、約 10 秒後「〇」 の位置に戻す
- 4. フロッサーを布巾で拭く

次の場合、トレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。

- を押して蒸気の準備をしているとき
- ●スチーム使用後、スチームノブを「○」の位置に戻したとき
- スチーム使用直後に内部洗浄をしたり、コーヒーを抽出したとき

お湯を出す(給湯機能)

- ●カップを温めたりするときにお使いください。空気抜きが必要な時も、以下の手順でお湯を出して空気を抜いてください。
- 1. カップなどをフロッサーとスチームノズルをはずしたスチーム管の下に近づける
- 3. スチームノブを「○」の位置に戻して、お湯を止める

お手入れ

●特に指示が無い限り、電源ボタンで電源を切り、本体背面の主電源スイッチを切ってから、お手入れしてください。

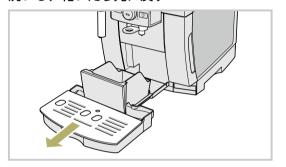
お手入れに関するお願い

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

トレイ

使い終わったら

トレイを引き出して水を捨て、スポンジで水 洗いし、乾いたら元に戻す



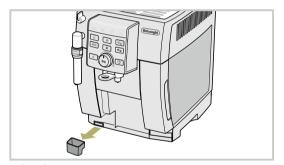
カップ受け

使い終わったら

はずして水洗いした後、乾いた布巾で拭く

水滴受け・カス受け(使い終わったら)

- 1. 電源を入れた状態でカス受けを取りはずして、カスを捨ててから、本体に一旦戻す
- 2. 電源を切り、トレイを引き出し、水滴受けを 手前に引っ張って、水滴受けの水を捨てる
- カス受けと水滴受けをスポンジで水洗いし、乾いたら本体に戻す

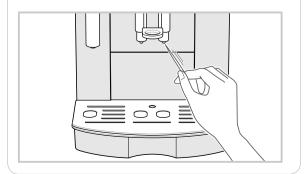


※ が点滅したら、満杯になっていなくてもカスを捨ててください。

コーヒー抽出口

使い終わったら

- 1. 水にぬらしてかたく絞った布巾で拭く
- 2. 抽出口が詰まっていたら、爪楊枝などでよごれを取り除く



給水タンク

使い終わったら

- 給水タンクをはずして新しい水を入れ、軽く振って中を洗い、水を捨てる
- 2. 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

<u> ^</u> 給水タンクの取り扱いにご注意ください。

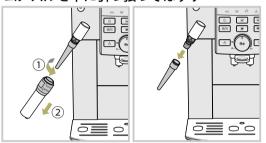
- ●背面の突起部分や給水口が破損すると動作不良 や水漏れの原因になります。
- ●給水タンク内の部品が外れないようご注意ください。動作不良の原因になります。

お手入れ (つづき)

フロッサー・スチームノズル

使い終わったら

- 1. 本体背面の主電源を入れ、
- ① を押す
- 2. カップなどをフロッサーの下に置く
- 3. スチームノブを「I」の位置へ回し、お湯を 数秒間出した後、「○」の位置に戻す
- 4. 電源を切る
- 5.2~3分後、フロッサーを外側に向け、フロッサーを図の様に回してはずし、スチームノズルを下に引っ張ってはずす

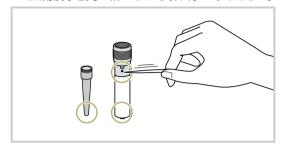


6. フロッサーの裏側にある穴が見えるまで、 フロス調整つまみを上に引っ張る



7. 水洗いする

●フロッサーとスチームノズルの穴のよごれは、 爪楊枝など先の細いもので取り除いてください。



8. スチームノズルを取り付ける



9. フロス調整つまみを元に戻してから、フロッサーを図の様に差し込み、回して取り付ける



パウダー投入口

コーヒー粉がたまったら

コーヒーの粉がたまっていたら、付属のクリーニングブラシで取り除く

豆ホッパー

1カ月に1回

乾いた布巾で拭く

注意

- 主電源が切れていることを確認してください。
- 故障の原因となりますので、水でぬらさないでください。

抽出ユニット

1. 本体背面の主電源が切れていることを確認し、給水タンクをはずす

注意

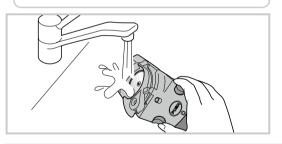
- ●故障の原因となりますので、必ず主電源 が切れていることを確認してください。
- 2. 抽出ユニットふたを開け、抽出ユニットの 赤いボタン(2カ所)をつまみながら、手 前に引いて取り出す



- 3. 抽出ユニット上部を流水で洗う
 - フィルター部分、コーヒーカスを払い落すレバー の周りなどに残ったコーヒー粉を洗い流します。

注意

故障の原因となりますので、洗剤を使ったり、 食器洗浄機で洗ったりしないでください。



1 カ月に 1 回、または長期間使わない場合

- 4. 付属のクリーニングブラシで、抽出ユニット受け部周辺のカスを取り除く
- 5. 抽出ユニットを抽出ユニット受け部にはめて、「PUSH」と表示されているところをカチッと音がするまで押し、しっかりとはめ 込む
 - はめ込みにくい場合は、赤いボタンを軽くつ まみながらはめ込んでください。





注意

- ●はめ込んだ後に、赤いボタンが凹んだままに なっている場合は、抽出ユニットが正しく取 り付けられていません。一旦取り出してから、 しっかりと取り付けなおしてください。
- 6. 抽出ユニットふたを閉め、給水タンクを取り付ける

抽出ユニットの伸縮動作が固くなってきたら

銀色のフィルター部分を指で押し込んだときの伸縮動作が固くなってきたら、抽出ユニット用グリースを塗布してください。そのまま使用を続けると故障の原因となります。

※抽出ユニット用グリースは当社または当社オンラインショップへお求めください。(26、27ページ)

本体内部

1カ月に1回

- 1. トレイを引き出す
- 2. コーヒーの粉などを付属のクリーニングブラシやかたく絞ったぬれ布巾で取り除く

3. トレイを元に戻す

注音

●けがの原因となりますので、必ず主電源 が切れていることを確認してください。

お手入れ (つづき)

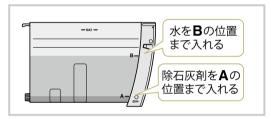
石灰の除去 (所要時間:約30分)

❸/圓 が白と赤で交互に点滅したら

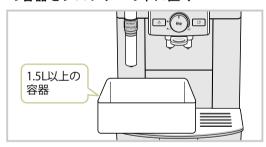
- ●本製品を使っていると、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま使用を続けると 故障の原因になるため、石灰の除去作業が定期的に必要です。
- ※石灰の除去作業(所要時間30分程度)は中断できません。余裕をもって行ってください。
- ※石灰の除去には、デロンギコーヒーマシン用除石灰剤を使用してください。
- お買い上げの販売店にご用命いただくか、弊社オンラインショップ(26ページ)でお求めください。

準備

- ①電源を入れる
- ②給水タンクを空にして除石灰剤を「A」の 位置まで入れた後、水を「B」の位置まで 入れる



③給水タンクを取り付け、容量が 1.5L 以上 の容器をフロッサーの下に置く



2 除石灰

- ④ 歩 が点滅するまで ●/ 目 を押したままにする

⑤スチームノブを「I」の位置に回す

- フロッサーからお湯が出ます。
- 石灰の除去中は、自動でお湯が出たり止まったりします。
- ●一時停止させたい場合は、スチームノブを 「○」の位置に戻してください。
- ⑥約25分後 が点滅したら、スチームノブを「○」の位置に戻す

3 すすぎ

- ⑦フロッサーの下に置いた容器を空にし、再 度フロッサーの下に置く
- ⑧給水タンクをはずして水でよくすすぎ、「MAX」の位置まで新しい水を入れて本体に取り付ける
- ⑨スチームノブを「I」の位置へ回す
- ⑩

 参 が点滅したら、スチームノブを「○」 の位置に戻す
 - ●

● が点灯したままの場合、何らかの原因で石灰除去が完了していません。 すすぎ手順を繰り返してください。

石灰除去の頻度について

石灰除去の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。水硬度のレベルが低い(軟水)と少なくなり、高い(硬水)と石灰分が付着しやすくなるため多くなります。水硬度の設定は7ページをご覧ください。

手動内部洗浄

必要に応じて

手動で内部洗浄を行って、コーヒー抽出経路を洗浄します。

大きめの容器をカップ受けの上に置き、 ⑧ を押す

- ●洗浄が始まると ●/個 |が白く点灯し、熱湯が排出されます。終わるとすべてのボタンが点灯します。
- ●抽出用にミネラルウォータや浄水器の水をご使用の場合、週に1度は水道水を使った内部洗浄を数回行うことをおすすめします。水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。

表示一覧

表示				考えられる原因	対処のしかた
ECO	00000	点滅	<u> </u>	給水タンクの水が足りない	給水タンクに水を入れてください。
ECO	00000	☆	\triangle	給水タンクが正しく取り付けられていない	 給水タンクをしっかりと本体に押 し込んでください。
ECO	点滅	\Diamond	\triangle	カス受けがコーヒーカスでいっぱいになっ た	コーヒーカスを捨ててください。 (19ページ) (カス受けが満杯になっていなくて も、必ず捨ててください)
ECO	==== 点灯	\Diamond	\triangle	カス受けが正しく取り付けられていない	カス受けを正しい位置に取り付け てください。(5ページ)
ECO				コーヒー豆の量が多すぎる	コーヒー豆の量を少なく調整して ください。(10ページ)
	点滅		点滅	コーヒー粉の量が多すぎる	投入するコーヒー粉の量を減らし てください。
ECO	点滅		企 点灯	コーヒー粉が入っていない状態で、コーヒー 粉からの抽出が選択された	パウダー投入口にコーヒー粉を入れてください。(15ページ)
ECO	 点灯	\Diamond	点滅	コーヒー豆がなくなった	コーヒー豆を入れてください。
				パウダー投入口(内部)が詰まっている	パウダー投入口をお手入れしてく ださい。(21 ページ)
ECO	点滅			豆の挽き具合(粒度)が細かすぎて、抽出 が遅い(またはされない)状態	グラインダーノブで調整してくだ さい。(10ページ)
			点滅	空気が水経路に入った(大きな音がする)	空気を抜くために、お湯が出るま で給湯をしてください (18 ページ)
ECO	00000	\Diamond	点滅	抽出ユニットが取り付けられていない	抽出ユニットを正しく取り付けて ください。(21 ページ)
ECO	00000	\Diamond	企 点灯	抽出ユニットが動作しない	本体背面の主電源スイッチを一旦切り、約5秒たってから主電源スイッチを入れ直してください。その後、抽出ユニットの取り付け直しを行ってください(21ページ)
		沙間 交互に点滅	ŧ	石灰の除去が必要な時期になった	石灰を除去してください。 (22 ページ)

故障かな?

症状		考えられる原因	対処のしかた	
	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ことがありますが、 異常ではありません。			
コーヒーがぬるい	カッフ	『が温まっていない	給湯機能でカップを温めてくださ い。(18ページ)	
	本体内	部が温まっていない	手動内部洗浄を行ってください。 (13 ページ)	
	抽出温	度の設定が低い	抽出温度を設定してください。 (9ページ)	
	コーヒ	ー豆またはコーヒー粉の量に対して、抽 多い	豆量または粉量を調整してください。(10、15ページ)	
コーヒーがクリーミーで	の抽出	コーヒー豆の挽き具合が粗すぎる	グラインダーノブで調整してくだ さい。(10ページ)	
ない (クレマがない/少ない)	一豆から	適切な豆を使用していない	エスプレッソ用の豆をお使いくだ さい。(11 ページ)	
抽出が早すぎる	らの抽と	コーヒー粉の量が少なすぎる	コーヒー粉の量を増やしてください。 (最大量:計量スプーン山盛り 1 杯)	
	出版が	適切なコーヒー粉を使用していない	エスプレッソ用の粉をお使いくだ さい。(11 ページ)	
	コーヒ	一抽出口・抽出ユニットが目詰まりして	コーヒー抽出口と抽出ユニットを お手入れしてください。(19、21 ページ)	
抽出が遅い (ポタポタとしか抽出さ	の抽出	コーヒー豆の量が多すぎる	豆量調整ノブで調整してください。 (10 ページ)	
れない)	一豆から	コーヒー豆の挽き具合が細かすぎる	グラインダーノブで調整してくだ さい。(10ページ)	
抽出されない	の抽出	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。	
	-粉から	電源が切れているときにコーヒー粉を投 入した	本体内部と抽出ユニットのお手入 れをしてください。(21 ページ)	
	給水タンクに水がない		給水タンクに水を入れてください。	
抽出されない	給水タンクが正しく取り付けられていない		給水タンクをしっかりと本体に押 し込んでください。	
コーヒーが片方のコーヒー抽出口からしか	片方の抽出口が詰まっている		コーヒー抽出口と抽出ユニットを お手入れしてください。(19、21 ページ)	
出てこない	本製品が水平に設置されていない		水平に設置してください。	
カス受けをお手入れしても いまでが消えない	1	捨ててからすぐにカス受けを取り付けると 程度待ってからカス受けを取り付けてくだ。		

症状	考えられる原因	対処のしかた		
	● を押していない	● を押してください。 (16ページ)		
スチームノブを「I」の 位置へ回しても蒸気が	を押してから30秒以上経過した	もう一度、 き押してください。(17ページ)		
出ない	給水タンクに水がない	給水タンクに水を入れてください。		
	スチームノズルが目詰まりしている	フロッサーとスチームノズルをお 手入れしてください。(20ページ)		
蒸気が水っぽい	蒸気が適温に達していない			
	スチーム管 O リングが破損・紛失している場合は、お買い上げの販売店または当社 (27 ページ) にご相談ください。			
蒸気が急に出なくなる	蒸気を出し始めて3分が経過したため、安全装 置が作動し、蒸気が止まった	スチームノブを「○」の位置へ戻 してください。(17 ページ)		
	給水タンクに水がない	給水タンクに水を入れてください。		
大きな音がしてコーヒー またはお湯が出ない	 本体の水経路に空気が入っている 	空気を抜くために、お湯が出るまで給湯をしてください。(18ページ)		
カフェ・ジャポーネ抽出 中に音がする	カフェ・ジャポーネは、エスプレッソとは違った方法で抽出します。 故障ではありません。(14 ページ)			
(少)を押しても電源	電源プラグがコンセントに差し込まれていない	電源プラグをコンセントに差し込んでください。		
が入らない	本体背面の主電源が切れている	本体背面の主電源を入れてください。 (8ページ)		
① を押しても♪ が点滅し続ける	スチームノブが「I」の位置にある状態で	スチームノブを「○」の位置に戻 してください。		
抽出ユニットが取りはずせない	電源が入った状態で、取りはずそうとした	電源を切ってから取りはずしてく ださい。(21ページ)		
トレイから蒸気が出る トレイに水がたまる	スチームの使用や内部洗浄などによるもので、異常ではありません。(18 ページ)			
七 司 2	 鮮度、温度、種類ともに適切でない牛乳を使用 している	新鮮でよく冷えた成分無調整/乳脂肪分3.0%以上の牛乳をお使いください。(11ページ)		
牛乳の泡立ちが悪い (フォームミルクのでき が悪い)	泡立て用の容器(ミルクジャグ)の形が適切で はない	口径が小さく深めのもの(金属製) をお使いください。 (11 ページ)		
	フロッサー、スチームノズルの穴が目詰まりし ている	フロッサーとスチームノズルをお 手入れしてください。(20ページ)		

仕樣

型式番号		ECAM23120
定格	電圧/周波数	交流 100V 50 / 60Hz
止怕	消費電力	1450W
外形寸	-法	幅 238 ×奥行き 430 ×高さ 350 (mm)
質量((約)	9kg
給水タ	ンク容量	1.8L(MAX の目盛)
豆ホッパー容量		250g
カス受け容量		最大 20 杯分
コーヒ	ニーパウダー	使用可(最大量:計量スプーン山盛り1杯)
ポンプ圧		15 気圧
グラインダー		コーン式グラインダー
付属品		計量スプーン、コーヒーマシン用除石灰剤、水硬度チェッカー、 クリーニングブラシ

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 ■ステンレス製ミルクジャグ ■デロンギバリスタキット(全自動コーヒーマシン用)

容量:350mL

(2個入り)

容量:400mL

【キット内容】

・2oz ショットグラス ・ステンレス製ミルクジャグ ・ステンシル 2 種類

・アートピック 2 種類・ソースディスペンサー

■コーヒーマシン用除石灰剤 ■水硬度チェッカー ■抽出ユニット ■抽出ユニット用グリース

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、 24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(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、電源プラグ・コード、コンセントが ・電源プラグ・コードが変形/破損している

異常に熱くなる

- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・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。

- ※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。
- ※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記載したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。
- ※本製品のメーカー保証範囲は裏表紙の保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせ や有償での修理をうけたまわります(補修用性能部品保有期間内)。

3) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、この コンパクト全自動コーヒーマシン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) まごころ点検のおすすめ



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、下記 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

で不要になった製品は、当社が費用を負担し、素材でとに分別、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、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、エアー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。 ※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。

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下記までお問い合わせください。

デロンギ お客様サポートセンター(受付時間:土、日、祝日を除く毎日 9:30 ~ 18:00)

TEL. 0120-804-280 / FAX. 0120-956-020

〒 201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

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