



MAGNIFICA^S
CAPPUCCINO

Full Automatic Coffee Machine

デロンギ マグニフィカ S カプチーノ コンパクト全自動コーヒーマシン

型式番号 **ECAM23460**

家庭用

※本体の型式番号「ECAM23460」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



この度は、デロンギ製品をお求めいただきまこと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、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、大切に保管してください。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(P.3～4)を必ずお読みください。
- 初めてお使いになるときは「初めてお使いになる前に」(P.10～12)をお読みください。

もくじ

安全上のご注意	3 ~ 4
おいしいエスプレッソのために	5
各部の名前とはたらき	6 ~ 8
コーヒーの設定について	9
初めてお使いになる前に	10 ~ 12
電源のオン／オフ	13
エスプレッソ抽出の基本	14 ~ 15
給湯機能の使いかた	15
コーヒー豆から抽出する	16 ~ 17
コーヒー粉から抽出する	18 ~ 19
ホットコーヒーをいれる	20 ~ 21
カプチーノ／カフェラテの作りかた	22 ~ 24
フロスミルク／スチームミルクの作りかた	25
アイスメニューの作りかた（レシピ）	26
プログラムモード	27 ~ 31
お手入れ	32 ~ 38
ディスプレイの表示と対処方法	39
故障かな？	40 ~ 41
仕様	42
アフターサービス	43
保証規定	裏表紙

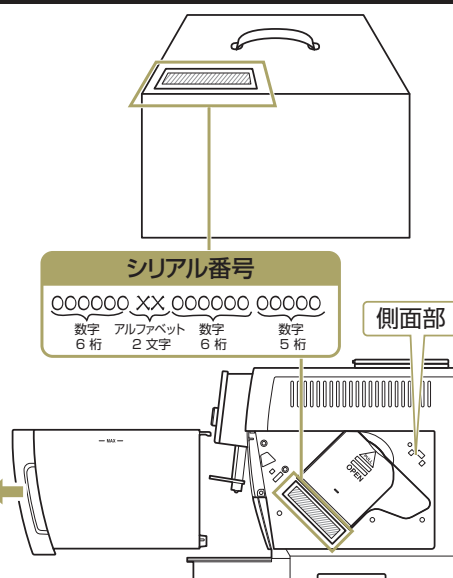
メーカー保証用お客様登録のお願い

より良いサービスをご提供することを目的に、本製品では**メーカー保証を有効にする前に、お客様の情報を当社に登録していただく仕組み**になっています。

別紙のご案内用紙に記載の手順にしたがって、製品のお買い上げ日から **1 カ月以内**に登録をしていただけますようお願いします。

なお、ご登録に必要な製品のシリアル番号は、製品本体または製品の箱でご確認いただけます（右図）。

保証登録が完了したお客様には、抽選で当社製品などをプレゼントするアンケートにご参加をいただくことができます。
アンケートの要綱は登録後にお知らせする URL（ウェブページ）でご覧いただけます。



安全上のご注意

- 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。



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

警告



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

注意

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
- 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)

しっかり固定された平らな場所に置く

(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

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、販売店または当社へ点検・交換を依頼してください。

子供、取扱に不慣れな人、介助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

(火災・感電・やけど・けがの原因)

- 子供が機器 (電気コード含む) で遊ばないように監視する

分解、修理、改造をしない

(火災・感電・やけどの原因)

注意



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・けがの原因)

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)

お手入れのとき以外は豆ホッパーの中に

指などを入れない

(やけどの原因)

使用中および使用後しばらくは抽出口や

スチーム管、ミルクノズル、給湯ノズル

に触れない

(やけどの原因)

- 抽出中やお湯、スチームを出している最中に、抽出口や蒸気が出るところに顔などを近づけない



禁止

抽出中や給湯中にトレイを引き出さない

(やけどの原因)

水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない

(やけどの原因)

フロス調整つまみを取り外した状態でミルクコンテナを本体にセットしない

(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)

- 水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

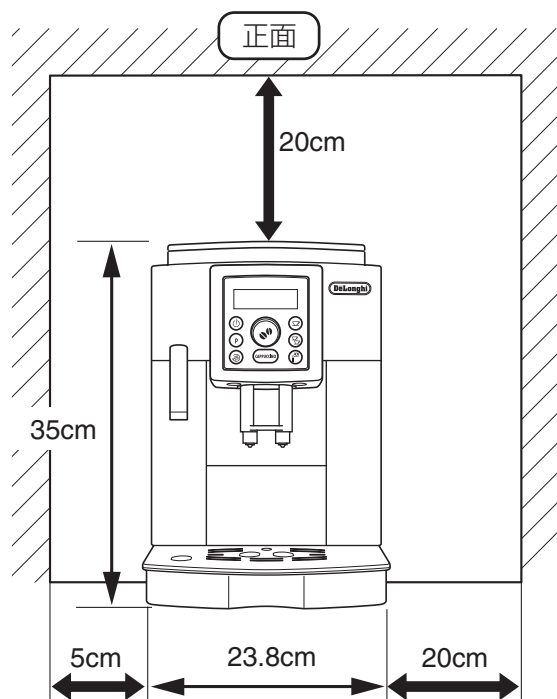
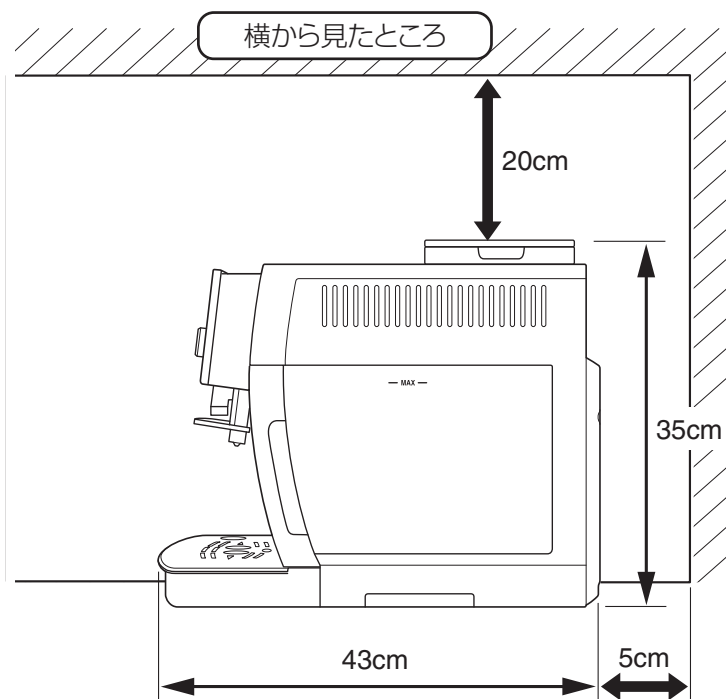
誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。

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)

設置場所について

- 左側、後部 5cm 以上、右側、上部 20cm 以上空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。(水が凍り、故障の原因)



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。

お好みのコーヒー豆を選び、お気に入りの香りをお楽しみください。

※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）

<油分の多いコーヒー豆をお使いのときは>

焙煎が深くなるほど豆の表面に、豆の油分が浮き上がる場合があります。その油分によって豆が豆ホッパーに付着してしまい、グラインダーに引き込まれないときは、豆ホッパーを乾いたふきんで拭いてください。

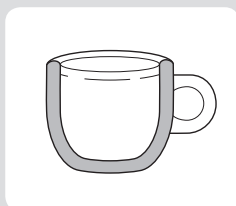


水

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（P.32）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 180mL 前後のものが適しています。その他のミルクメニューなど抽出量の多いコーヒーをいれるときは、高さ 14cm 以内でそれぞれ抽出量に合った容量のカップをご用意ください。



牛乳

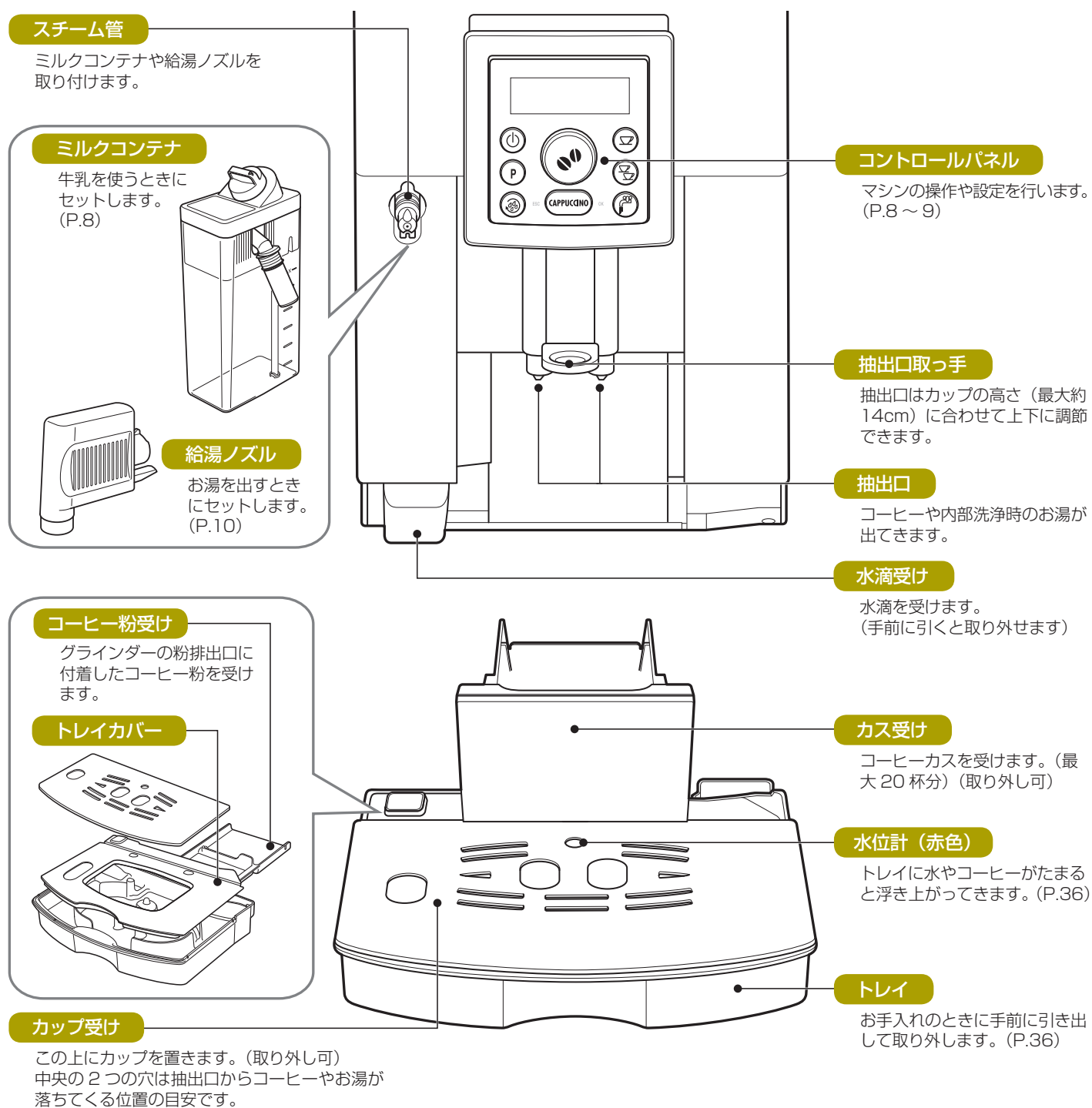
成分無調整で乳脂肪分 3.0% 以上の新鮮でよく冷えた牛乳をお使いください。

牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。

各部の名前とはたらき

本体正面

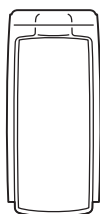
●ご使用の前に輸送用のテープや保護シールを必ずはがしてください。



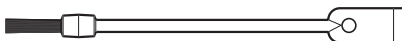
付属品



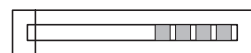
計量スプーン



コーヒーマシン用除石灰剤（1個）

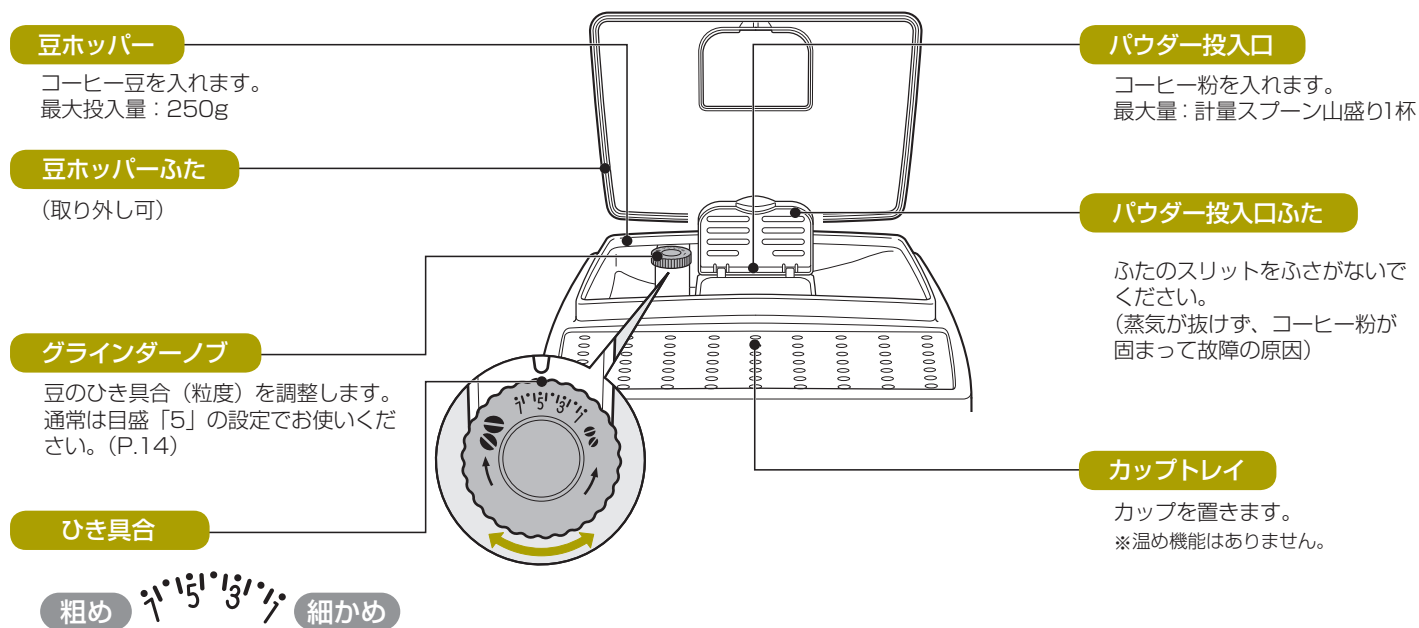


クリーニングブラシ

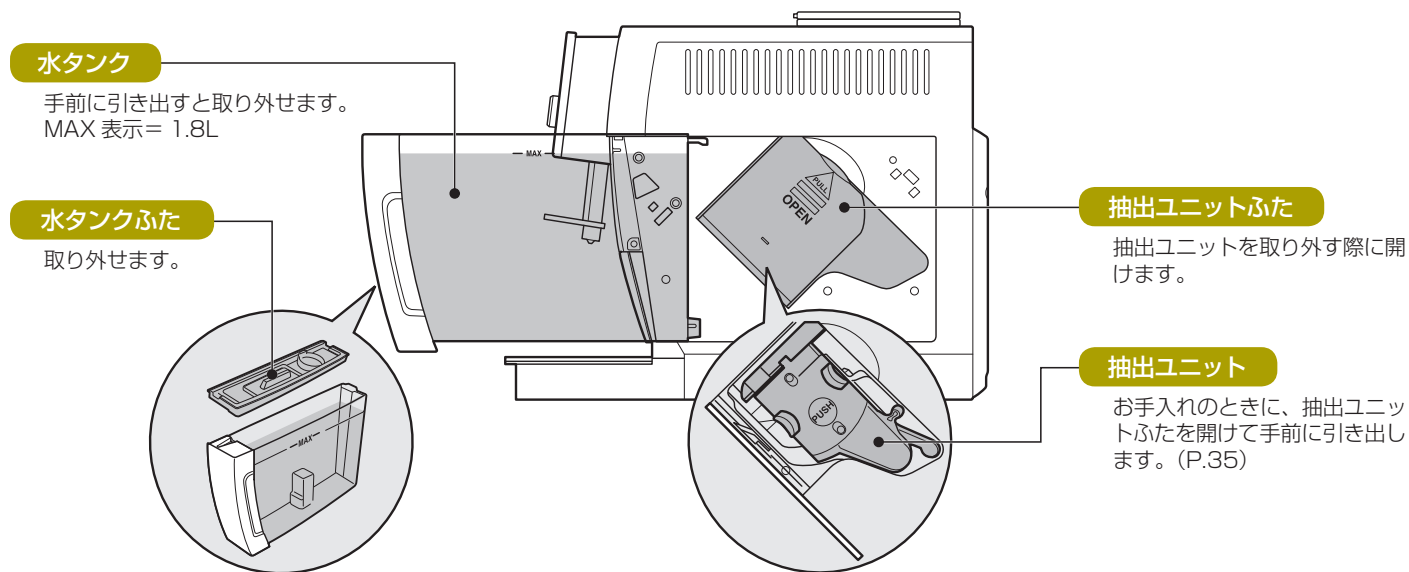


水硬度チェッカー
（取扱説明書の表紙を開いたところに貼り付けられています）

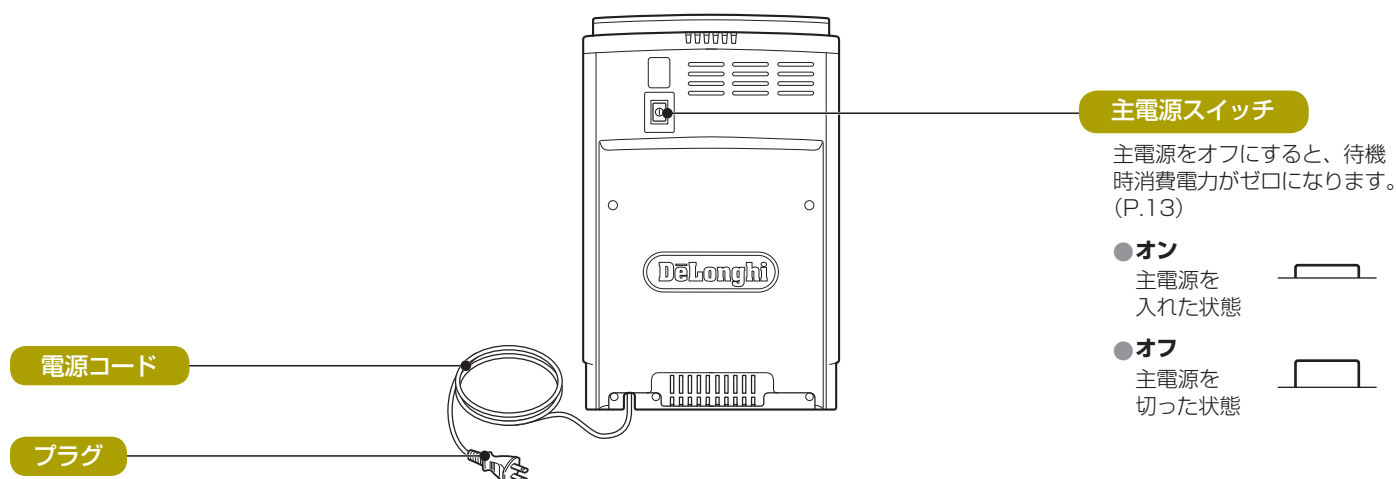
本体上面



本体側面

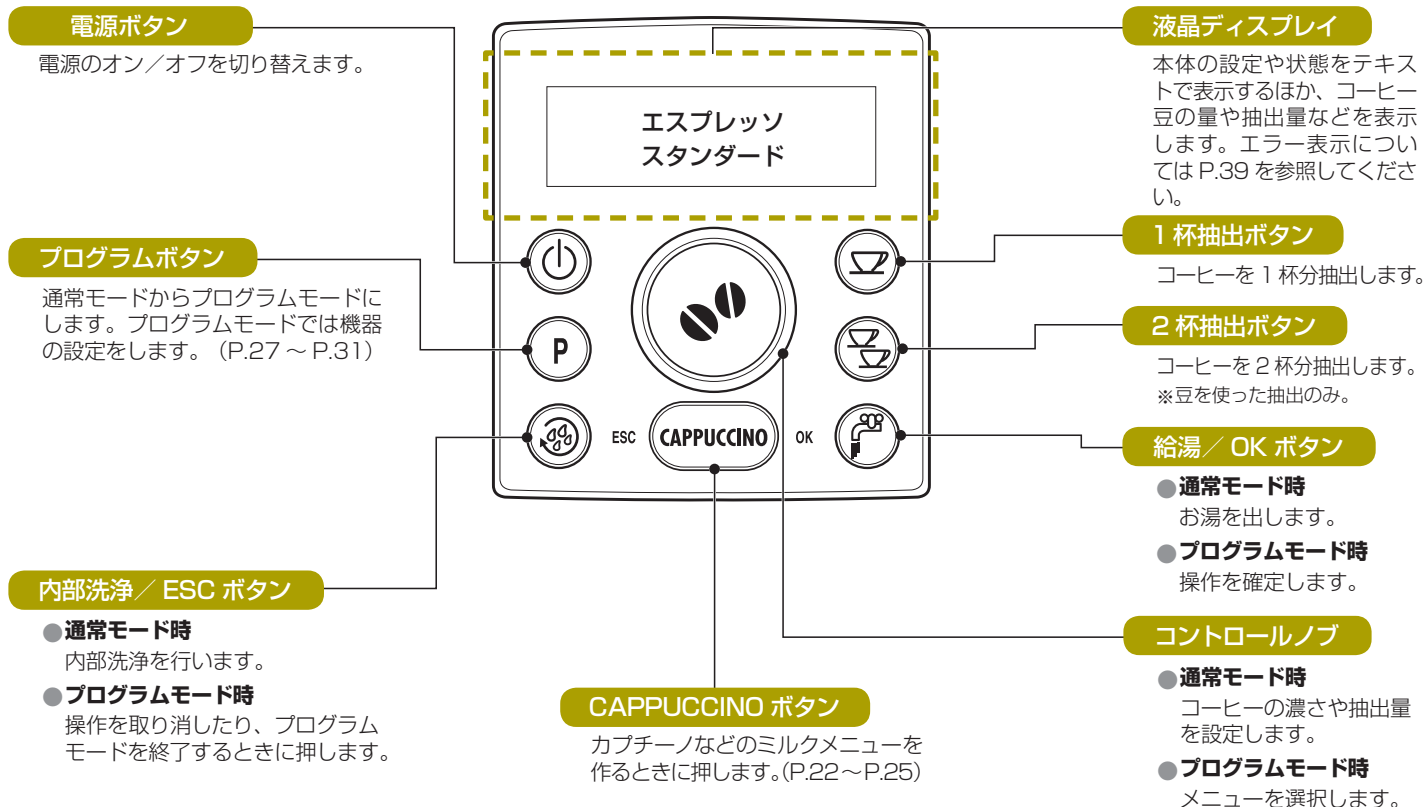


本体背面

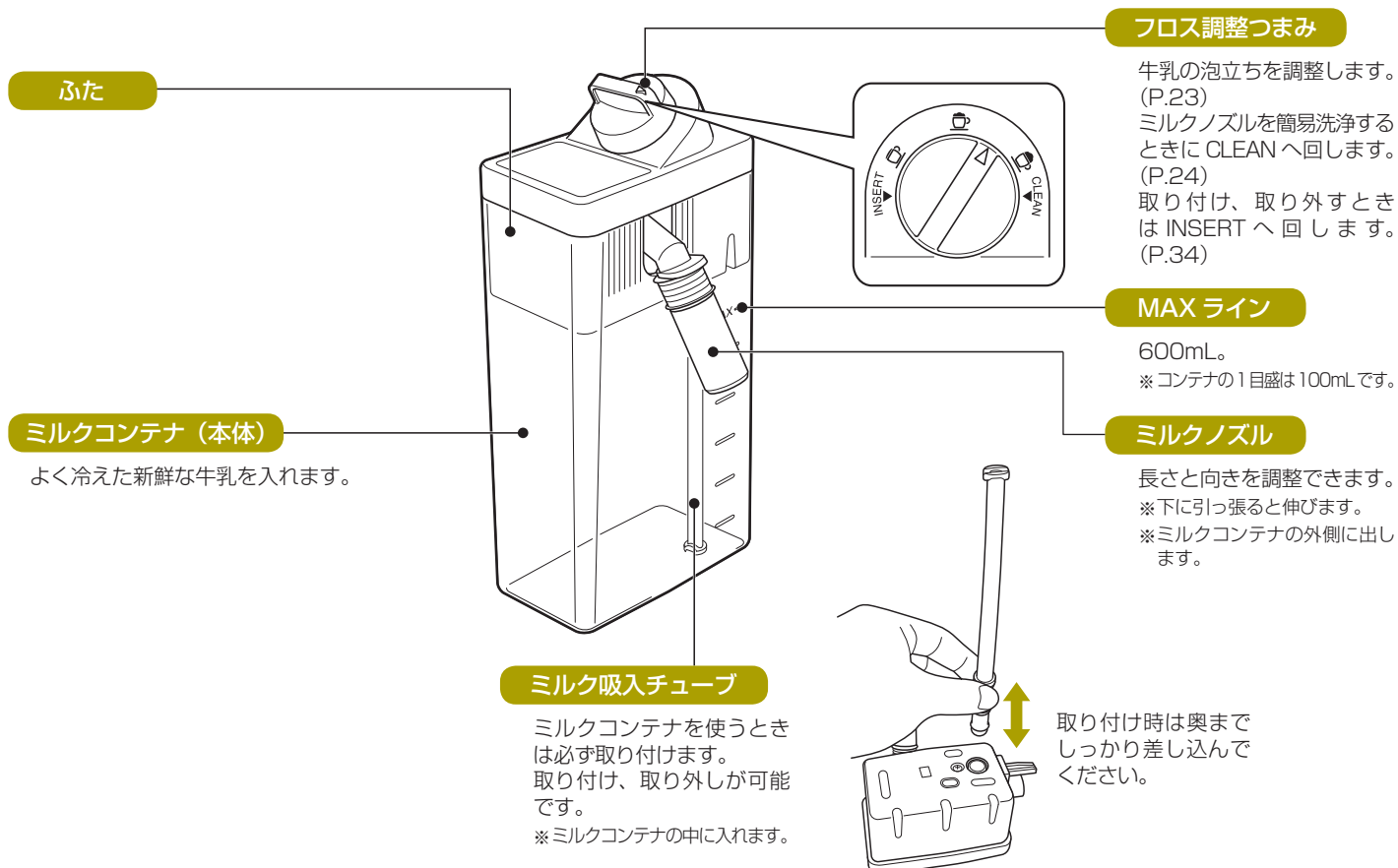


各部の名前とはたらき (つづき)

コントロールパネル



ミルクコンテナ



コーヒーの設定について

コーヒー豆の量を設定する ※豆を使った抽出のみ

コントロールノブを押して、コーヒー豆の量（豆量）を選びます。

コーヒーパウダー	EXマイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EXストロング
----------	--------	------	--------	-------	---------

粉からの抽出時
に選択

少ない
(薄い)

豆からの抽出

多い
(濃い)

コントロールノブを押すたびに、豆量が変わります。

※粉から抽出するときは、投入する粉量で調節してください。(P.18)

ひかれる豆量の目安は以下のとおりです。

		EX マイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EX ストロング
ひかれる豆 の量 (目安)	1 杯抽出時	約 6g	約 8g	約 9g	約 10g	約 11g
	2 杯抽出時	約 10g	約 11g	約 12g	約 13g	約 14g

※ 上記の数字はあくまでも目安です。

お使いになるコーヒー豆の状態やひき具合によって、ひかれる豆の量は前後します。



抽出量を設定する

コントロールノブを回して、抽出量（水量）を選びます。

マイコーヒー	エスプレッソ	エスプレッソ LARGE	ロングコーヒー	ロングコーヒー LARGE
20~180mL (設定範囲)	約30mL	約40mL	約120mL	約150mL

少ない

多い

※ 上記の抽出量は 1 杯抽出時の目安です。

2 杯抽出時には約 2 倍の量が抽出されます。



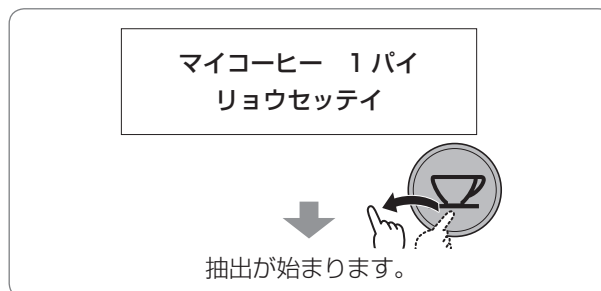
お好みの抽出量を登録する (マイコーヒーの設定)

「マイコーヒー」にはお好みの抽出量を登録できます。

- ① カップを抽出の下に置く
- ② コントロールノブを回して「マイコーヒー」を表示させる



- ③ ☕ (1 杯抽出) ボタンを約 8 秒間押し続け、「リョウセッテイ」と表示されたらボタンから指をはなす



- ④ お好みの抽出量になったら、☕ (1 杯抽出) ボタンをもう一度押す登録が完了します。

初めてお使いになる前に

本製品は工場ですべての部品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。ご了承ください。

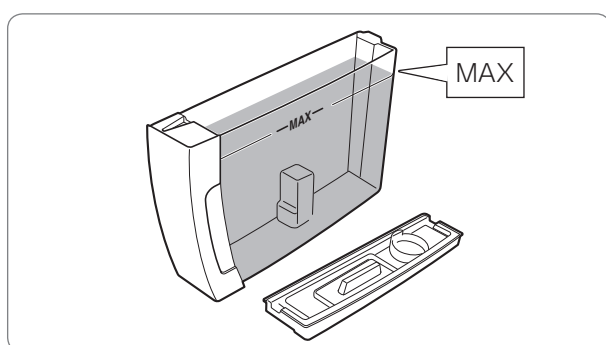
お使いになる前に、必ず各部品の水洗いを行ってください。(P.32)

初めてお使いになるときは、必ず「1. 空気抜き」と「2. 水硬度の設定」を行ってください。

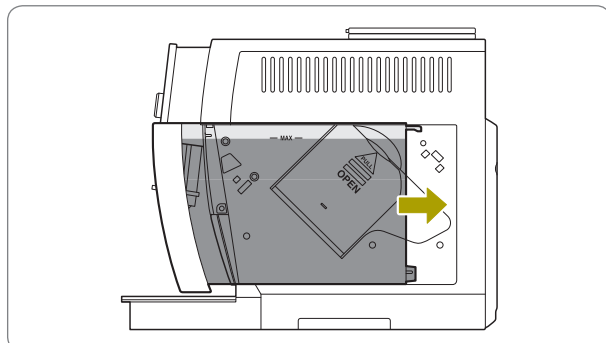
1. 空気抜き

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

① 水タンクに MAX の目盛まで水を入れる



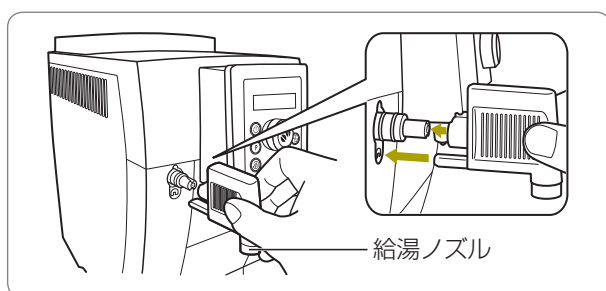
② 水タンクにふたをし、本体にセットする



※ しっかり奥まで差し込んでください。

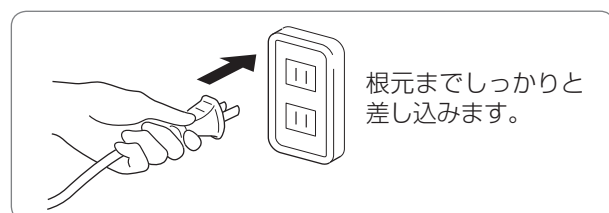
※ 水タンクを破損させないように、取り扱いに注意してください。水漏れや動作不良の原因になります。

2 給湯ノズルをセットする

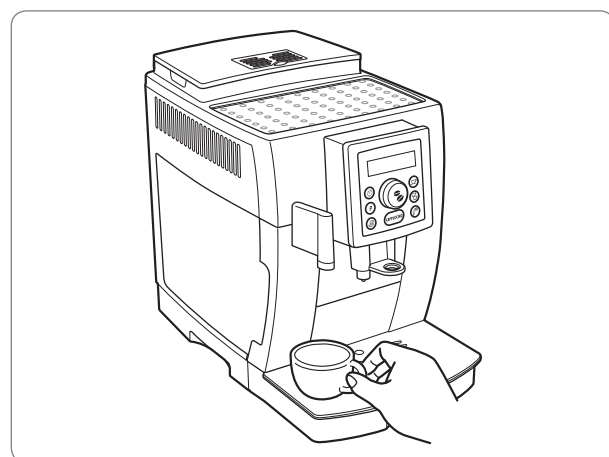


※ しっかり奥まで差し込んでください。

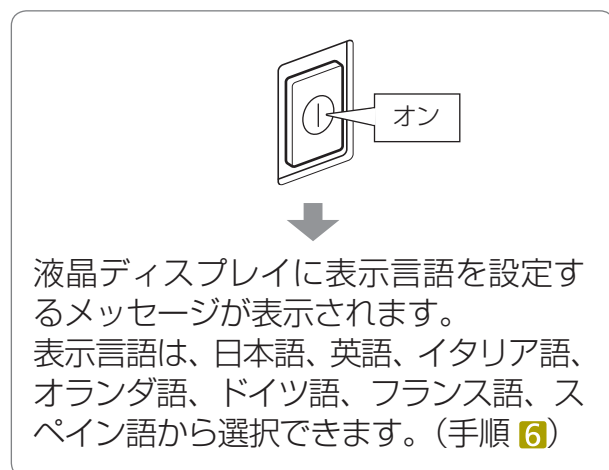
3 プラグをコンセントに差し込む



4 容量 150mL 以上のカップを給湯ノズルの真下に置く



5 本体背面の主電源スイッチをオンにする

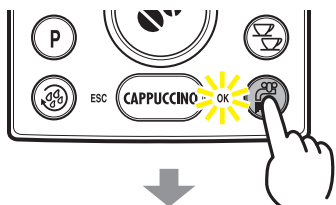


6 (OK) ボタンを長押しする

※手順 5 で「キュウトウ OK デスカ?」と表示される場合はこの手順は不要です。
手順 7 へお進みください。

OK ボタンヲ オス
ニホンゴヒョウジ

日本語が表示されているときに (OK) ボタンを長押しします。



ニホンゴヒョウジ セッテイカンリョウ

上の表示が出たらボタンから指を離します。

キュウトウ
OK デスカ?

7 (OK) ボタンを押す

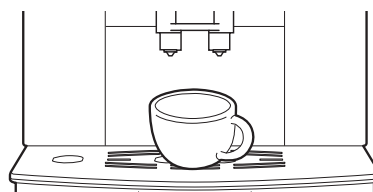
給湯ノズルから水が少量出て、自動的に内部の空気抜きが行われます。

シバラク オマチクダサイ

水が止まると、液晶ディスプレイの表示が消え、空気抜きが完了します。

※水を吸い上げるときに大きな動作音や振動がしますが、異常ではありません。

8 抽出口の下にカップを置き、 (電源) ボタンを押す



(電源) ボタンを押します。

ヨネツチュウ
シバラク オマチクダサイ

1 分ほどお待ちください。

ナイブセンジョウ



内部洗浄が自動的に
行われ、抽出口
から少量のお湯が
出ます。

エスプレッソ LARGE
スタンダード

お湯が自動的に止
まり、内部洗浄が
完了します。

※このときポンプの動作音や振動がします。

9 カップの水を捨てる

※トレイに排水しないでください。

空気抜きが終わったら

続いて水硬度の設定を行います。(P.12)

知っておいていただきたいこと

普段の使用時に大きな音がしてコーヒーやお湯が出ない場合、本体の水経路に空気が入っている可能性があります。その場合は、空気を抜くために給湯を行ってください。(P.15)

使用する言語を変更する

ディスプレイに表示される言語を、日本語、英語、イタリア語、オランダ語、ドイツ語、フランス語、スペイン語のいずれかに設定できます。

- 1 (P) (プログラム) ボタンを押し、プログラムモードにする
- 2 コントロールノブを回し、「ゲンゴセッテイ」を表示させる

- 3 (OK) ボタンを押し、言語選択のメッセージを表示させる
- 4 コントロールノブを回して設定したい言語を選び、(OK) ボタンを押して確定する
- 5 (ESC) ボタンを押し、プログラムモードを終了する

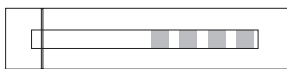
初めてお使いになる前に（つづき）

2. 水硬度の設定

空気抜きに続いて、水硬度の設定を行ってください。

- 本製品では、石灰の除去（除石灰）が必要になると、ディスプレイでお知らせする機能があります。水硬度の設定をしておくと、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。
- お買い上げ時は、レベル 1（お知らせまで最も長い硬度設定）に設定されています。

1 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出す



水硬度チェッカーは取扱説明書の表紙を開いたところに貼り付けられています。

2 水硬度を測る

① コーヒー抽出に使う水に水硬度チェッカーを 1 秒間浸して取り出す

② 軽く振って約 1 分待つ

③ 水硬度を確認する

ピンク色に変化したマス数を数えます。

- ピンクのマス数が水硬度レベルです。ピンク色に変化しない場合はレベル 1 となります。

レベル 1 ➡

レベル 2 ➡

レベル 3 ➡

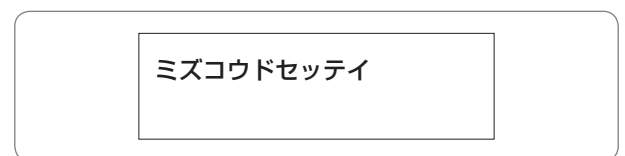
レベル 4 ➡

3 水硬度を設定する

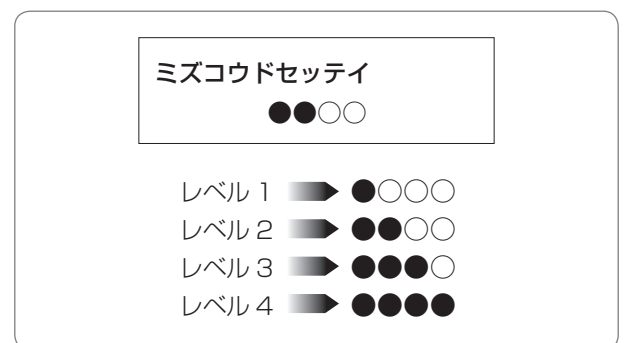
① **P**（プログラム）ボタンを押す、プログラムモードにする



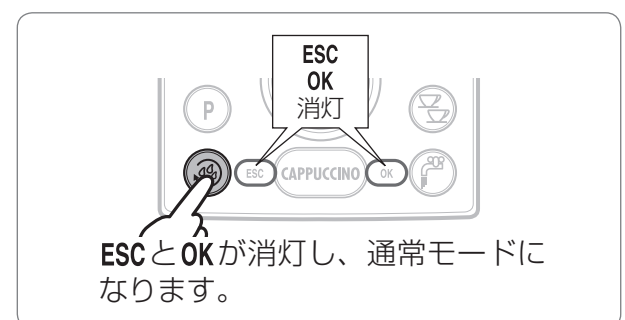
② コントロールノブを回してディスプレイに「ミズコウドセッティ」と表示させ、**OK**（OK）ボタンを押して確定する



③ コントロールノブを回して水硬度のレベルを選び、**OK**（OK）ボタンを押して確定する



④ **ESC**（ESC）ボタンを押す、プログラムモードを終了する

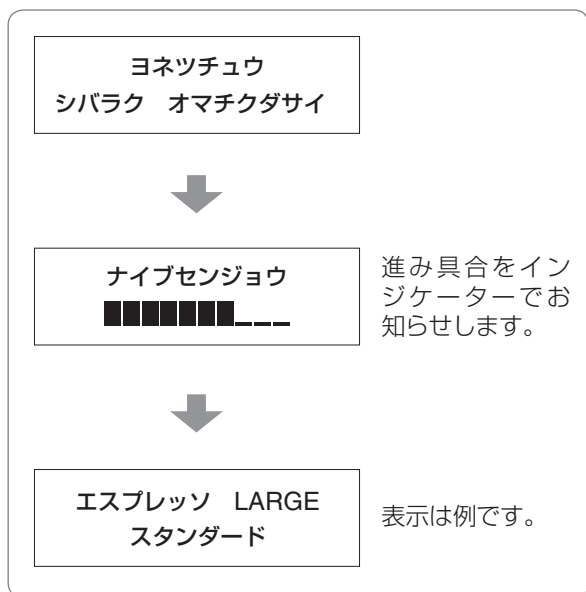


電源のオン／オフ

電源をオンにする

電源オンは次の手順で行います。

- ① プラグをコンセントに差し込む
- ② 本体背面の主電源スイッチをオンにする
- ③ 容量 150mL 以上のカップを抽出口の下に置く
- ④ (電源) ボタンを押す
自動内部洗浄が始まります。



抽出準備完了です。

電源をオフにする

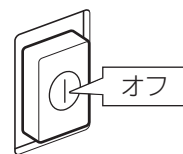
- ④ (電源) ボタンを押す



内部洗浄後に電源がオフになります。

●待機時消費電力をゼロにしたい場合

- ① (電源) ボタンを押す
- ② ディスプレイが時刻表示に切り替わったら、本体背面の主電源スイッチをオフにする
※ プログラムモードで時刻設定をしていない場合、時刻は表示されません。



●長期間使用しない場合

- ① (電源) ボタンを押す
- ② ディスプレイが時刻表示に切り替わったら、本体背面の主電源スイッチをオフにする
- ③ プラグをコンセントから抜く

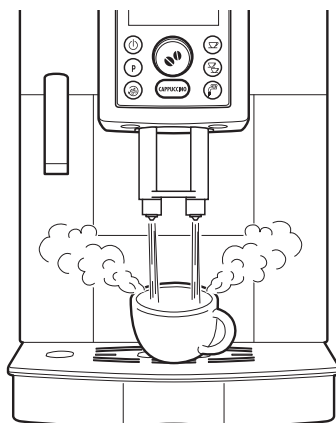
●本体背面の主電源スイッチをオフにする／電源プラグを抜くと…

豆量と抽出量が初期設定に戻ります。

- ・豆量は「スタンダード」に戻ります。
- ・抽出量は「エスプレッソ LARGE」に戻ります。

自動内部洗浄

電源のオンとオフのときには、お湯で水の通り道の洗浄を行います。洗浄が終了するまで操作できません。



お湯の量の目安

電源オン時	約 60mL
電源オフ時	約 30mL

※ヒーターが温まっている状態では、電源をオンにしても自動内部洗浄が行われな場合があります。

※コーヒーを 1 杯も抽出せずに電源をオフにすると自動内部洗浄は行われません。

エスプレッソ抽出の基本

以下の項目を調整してお使いのコーヒー豆に適した抽出設定を行ってください。

コーヒー豆の量 (P.9)

コーヒーパウダー EXマイルド マイルド スタンダード ストロング EXストロング

少ない ← 豆の量 → 多い

* 抽出量が一定の場合 薄い ← 味* → 濃い

抽出量 (P.9)

マイコーヒー
20~180mL

エスプレッソ
30mL

エスプレッソ LARGE
40mL

ロングコーヒー
120mL

ロングコーヒー LARGE
150mL

※ お好みの抽出量を
設定できます。

少ない ← 抽出量 → 多い

濃い ← 味 → 薄い

抽出温度 (P.30)

低い ← 温度 → 高い



苦み・コク減 ← 味 → 苦み・コク増

ひき豆（コーヒー粉）の粒度／抽出速度（流量）の調整

グラインダーノブで調整します。

グラインダーノブは、エスプレッソが適正な状態で抽出されるよう、工場出荷時に「5」の目盛に設定されています。通常はこの設定のままお使いください。

お使いになる豆の種類や焙煎度などにより、抽出が早すぎる場合や、抽出が遅すぎる（ポタポタとしか抽出されない）場合、まったく抽出されない場合にのみ、グラインダーノブで調整します。

状態	対応	
<ul style="list-style-type: none"> 抽出が遅すぎてポタポタとしか抽出されない。 まったく抽出されない。 	グラインダーノブを粗いほう（時計回りに1目盛回してください。）	 <p>時計回りに1目盛回す（目盛りを大きくする）</p>
抽出が早くて、クレマ（P.15）の色が薄すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回りに1目盛回してください。）	 <p>反時計回りに1目盛回す（目盛りを小さくする）</p>

上記の要領で1目盛調整した後に抽出を行うと、2～3杯で徐々に抽出状態が変わっていきます。調整後も抽出が早すぎる／遅すぎる場合は、さらに1目盛回して再度調整してください。

お願い

グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

カップの温度

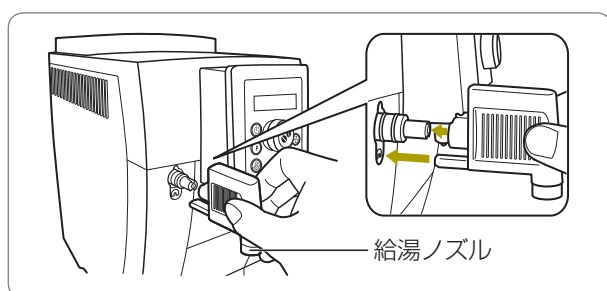
エスプレッソ抽出の前に、給湯機能を使ってカップをあらかじめ湯煎して温めておきます。カップが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったりアロマが失われてしまいます。

※ 湯煎したカップにエスプレッソを抽出する前に、湯煎に使ったお湯を捨てて清潔なふきんなどでカップ内の水滴をふき取ってください。

給湯機能の使いかた

カップを湯煎するとき、カフェ・アメリカーノを作るときなど、お湯が必要なときに利用します。空気抜きが必要なときも、以下の手順でお湯を出して空気を抜いてください。

1 給湯ノズルをセットする




※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 カップなどの容器を給湯ノズルの下にセットする

※ お湯がはねることがありますのでご注意ください。

3 (給湯) ボタンを押して給湯する



お湯が出ます。

※ スチーム管にスチームが残っていた場合、数秒間スチームが排出された後にお湯が出ます。

キュウトウ

■■■■■_-----

インジケーターがいっぱいになると止まります。

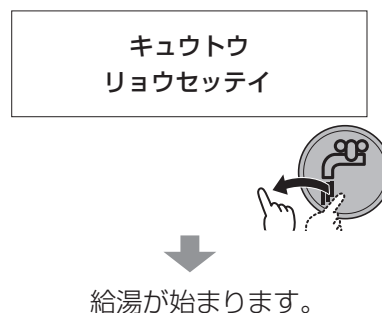
※ 初期設定では、120mL でインジケーターがいっぱいになり、給湯が止まります。

※ お好みの湯量になったときに (給湯) ボタンを押すと、給湯が止まります。

ヒント 給湯量の設定を変更するには

初期設定では、(給湯) ボタンを押すと、120mL のお湯が給湯されます。給湯量を変更したい場合は、以下の手順を行ってください。

① (給湯) ボタンを8秒間押し続け、「キュウトウ リョウセツテイ」と表示されたら、ボタンから指をはなす



② お好みの湯量になったら、(給湯) ボタンを押す



コーヒー豆から抽出する

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

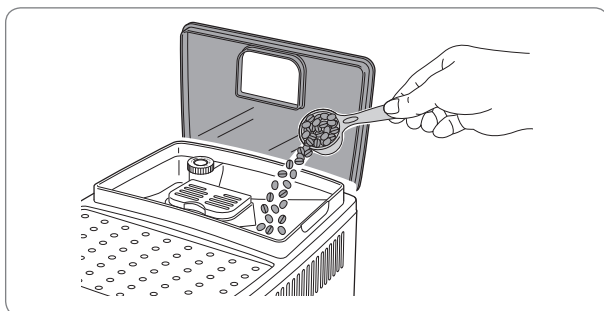
- ① 水タンクに水を入れる
- ② 水タンクにふたをし、本体にセットする
※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 電源をオンにする

● P.13 を参照。

3 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

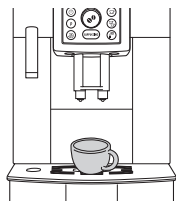
ふたを外して豆を入れ、ふたを閉じます。



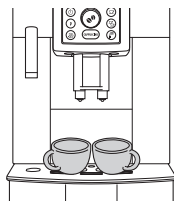
4 トレイにカップを置く

- ① 抽出口の下にカップを置く

< 1 杯抽出するとき >



< 2 杯抽出するとき >



- ② 抽出口の高さを調節する



5 豆量を設定する

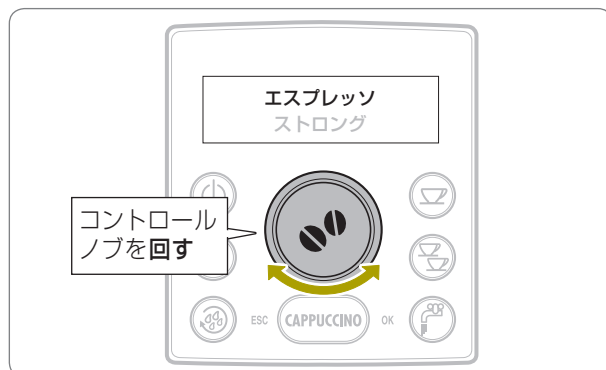
● P.9 を参照。



※ 設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

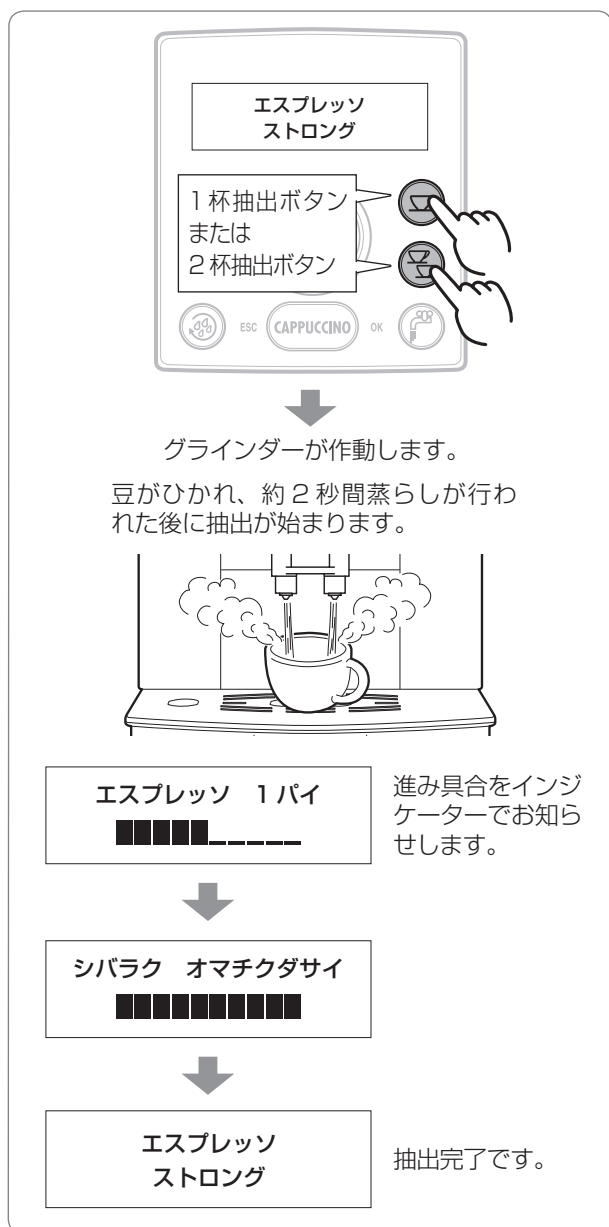
6 抽出量を設定する

● P.9 を参照。



※ 設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

7 ☕ (1 杯抽出) ボタンまたは☕ (2 杯抽出) ボタンを押して抽出する



※ 設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

抽出が終わったら

電源をオフにします。(P.13)

お願い

抽出後、ディスプレイに「カスウケヲ カラニスル」と表示されたら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください。(P.36)

本製品は、抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、ディスプレイに「カスウケヲ カラニスル」と表示されたら、必ずカスを捨ててください。

☕ ヒント

抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

●抽出を途中で止めたいとき

☕ (1 杯抽出) ボタン、または☕ (2 杯抽出) ボタンを押します。

●抽出を延長したいとき

抽出終了後（ポンプの動作音が止まった後）、2 秒以内に再度☕ (1 杯抽出) ボタンまたは☕ (2 杯抽出) ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

(室温や使用する水の温度が低いときにカップや本体内部を温めておきます。)

●抽出温度を上げる

プログラムモードで、抽出温度を「レベル 3」または「レベル 4」と高めに設定します。(P.30)

●本体内部を温める

手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します。(P.37)

●カップを湯煎する

あらかじめ使用するカップを温めておきます。(P.15)

コーヒー粉から抽出する

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

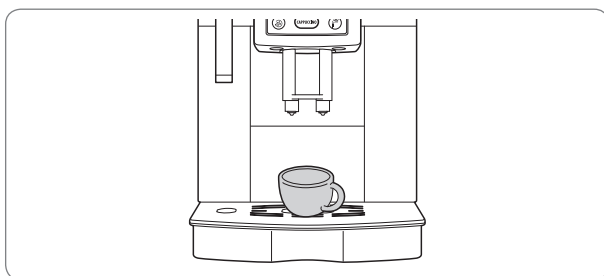
- ① 水タンクに水を入れる
- ② 水タンクにふたをし、本体にセットする
※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 電源をオンにする

● P.13 を参照。

3 トレイにカップを置く

- ① 抽出口の下にカップを置く

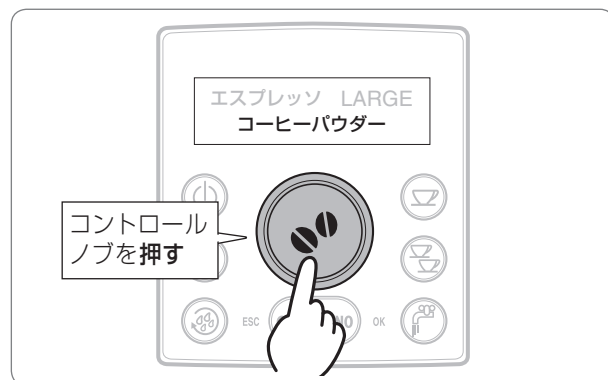


※ 粉を使って抽出する場合は、1 杯分のみの抽出となります。

- ② 抽出口の高さを調節する



4 コントロールノブを押して「コーヒーパウダー」を選ぶ



※ 設定は、☉ (1 杯抽出) ボタンを押す前に行ってください。

5 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる

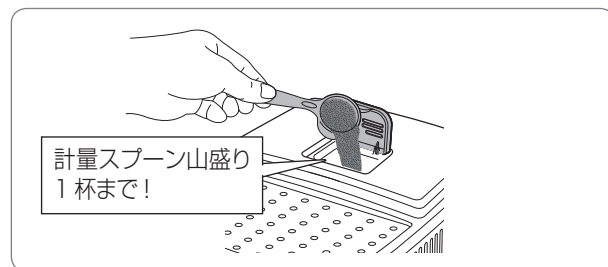
パウダー投入口のふたを開けてコーヒー粉を入れ、ふたを閉じます。

※ 豆ホッパーに入れしないでください。

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



お願い

電源オフ時にコーヒー粉を入れしないでください。
粉が本体内部に散り、故障の原因になります。

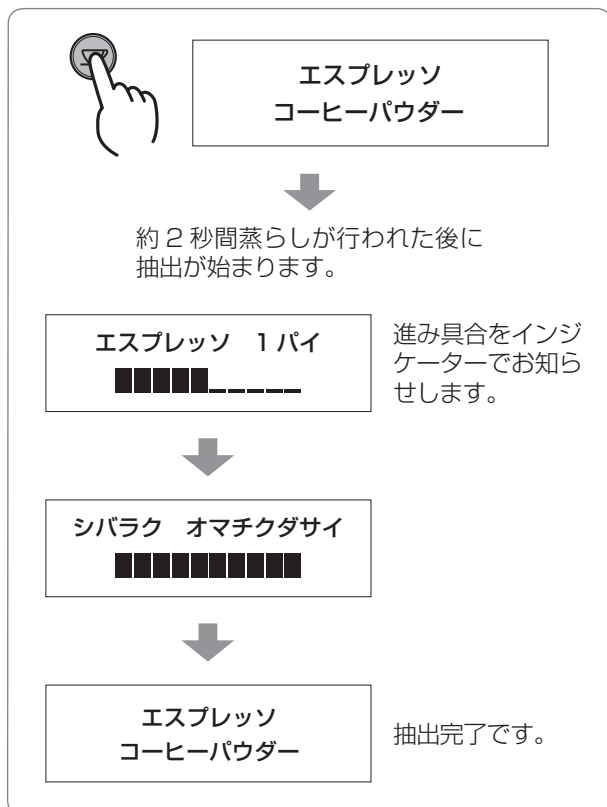
6 抽出量を設定する

●P.9 を参照。



※ 設定は、☞ (1 杯抽出) ボタンを押す前に行ってください。

7 ☞ (1 杯抽出) ボタンを押して抽出する



※ 設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

抽出が終わったら

電源をオフにします。(P.13)

お願い

抽出後、ディスプレイに「カスウケヲ カラニスル」と表示されたら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください。(P.36)

本製品は、抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、ディスプレイに「カスウケヲ カラニスル」と表示されたら、必ずカスを捨ててください。

☕ ヒント

抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

●抽出を途中で止めたいとき

☞ (1 杯抽出) ボタンを押します。

●抽出を延長したいとき

抽出終了後 (ポンプの動作音が止まった後)、2 秒以内に再度☞ (1 杯抽出) ボタン を押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

(室温や使用する水の温度が低いときにカップや本体内部を温めておきます。)

●抽出温度を上げる

プログラムモードで、抽出温度を「レベル 3」または「レベル 4」と高めに設定します。(P.30)

●本体内部を温める

手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します。(P.37)

●カップを湯煎する

あらかじめ使用するカップを温めておきます。(P.15)

ホットコーヒーをいれる

作りかた① ロングコーヒーを作る

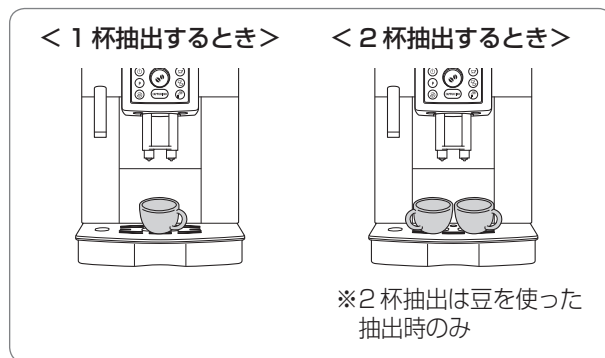
1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

- ① 水タンクに水を入れる
- ② 水タンクにふたをし、本体にセットする
※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 電源をオンにする

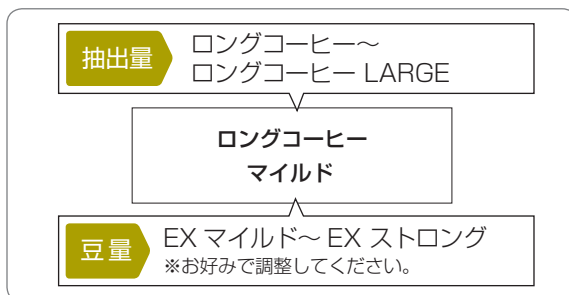
- P.13 を参照。

3 トレイにカップを置く



4 コントロールノブでロングコーヒー用の設定をする (P.9)

- コーヒー豆を使う場合



- コーヒー粉を使う場合



5 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

- P.16、P.18 を参照。

6 抽出する

- コーヒー豆を使う場合
☺ (1 杯抽出) ボタンまたは ☹ (2 杯抽出) ボタンを押します。
- コーヒー粉を使う場合
☺ (1 杯抽出) ボタンを押します。

抽出が終わったら

電源をオフにします。(P.13)

作りかた② カフェ・アメリカノを作る (エスプレッソをお湯で割る)

エスプレッソをお湯で割ったものがカフェ・アメリカノです。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

●P.13 を参照。

3 トレイにカップを置く

4 豆量を設定する

コントロールノブを押し、好みの豆量を選びます。

EXマイルド マイルド スタンダード ストロング EXストロング
少ない (薄い) ← → 多い (濃い)

- コーヒー粉を使う場合
コントロールノブを押し、「コーヒーパウダー」を選びます。

5 抽出量を選ぶ

コントロールノブを回し、「エスプレッソ」を選びます。



※ エスプレッソの抽出量は約 30mL です。

6 コーヒー豆 (またはコーヒー粉) を入れる

●P.16、P.18 を参照。

7 抽出する

- コーヒー豆を使う場合
☞(1 杯抽出) ボタンまたは☞(2 杯抽出) ボタンを押します。
- コーヒー粉を使う場合
☞ (1 杯抽出) ボタンを押します。

8 給湯機能を使って別容器にお湯を 90mL 出す

- P.15 を参照。
- ※ 7 でエスプレッソを 2 杯分抽出した場合は、お湯を 180mL 出します。



ヒント

90mL はあくまでも目安です。エスプレッソとお湯の比率やエスプレッソの豆量を変えることで、味の濃さを調整できます。

9 7 で抽出したエスプレッソをお湯で割る

抽出が終わったら

電源をオフにします。(P.13)

ホットコーヒーをいれる

カプチーノ／カフェラテの作りかた

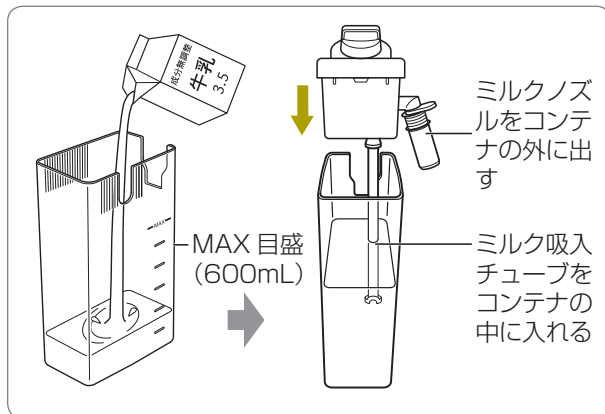
カプチーノとカフェラテは、ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」を調整することで作り分けることができます。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

●P.13 を参照。

3 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをする

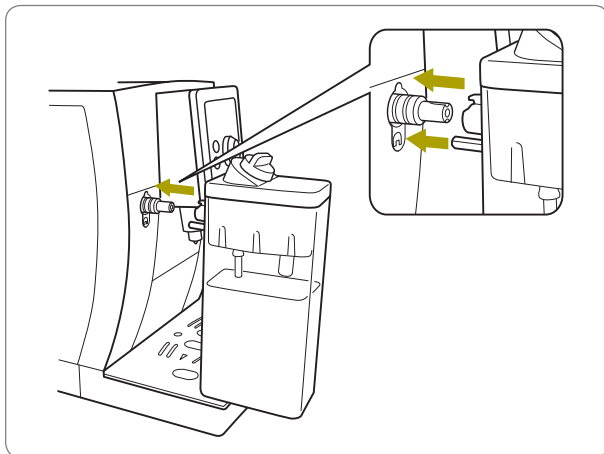


※ 牛乳はミルクコンテナの目盛 2 つ分以上の量を入れてください。初期設定では、1 杯あたり 120mL 程度の牛乳が必要です。

※ ミルク吸入チューブがふたにしっかり取り付けられていることを確認してください。(P.8)

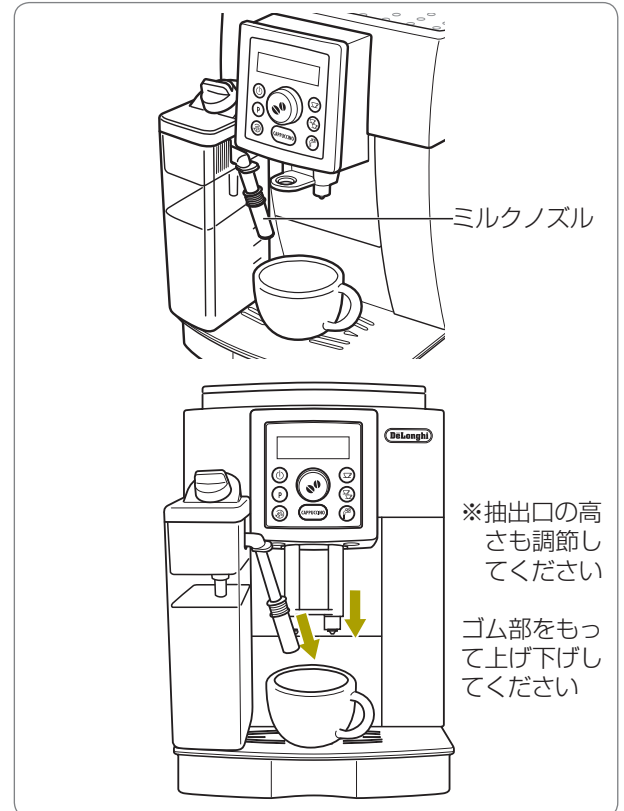
※ 本体に給湯ノズルが取り付けられている場合は、給湯ノズルを取り外してからミルクコンテナをセットしてください。

4 ミルクコンテナを本体にセットする



※ ピーという音が鳴るまでしっかり押し込んでセットしてください。(ピー音の設定を OFF にすると音は鳴りません)

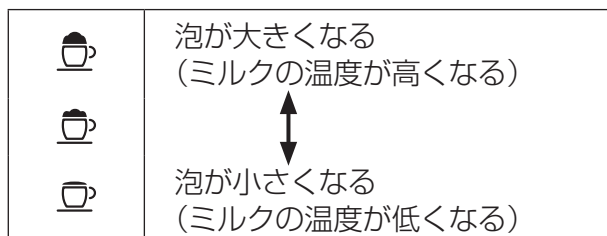
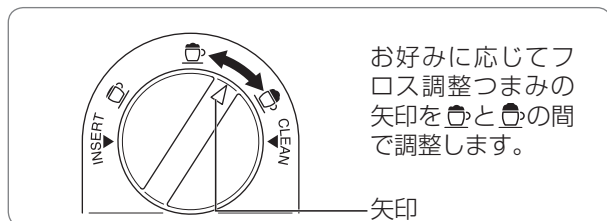
5 トレイにカップを置き、ミルクノズルをカップに向け、長さを調節する



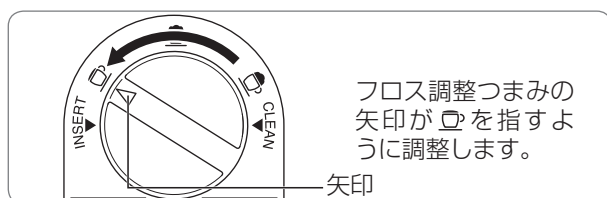
カップは、抽出口から出てくるコーヒーと、ミルクノズルから出てくる牛乳の両方が注がれる位置に置いてください。

6 ミルクコンテナふたの「フロス調整つまみ」の位置を調整する

●カプチーノを作るとき

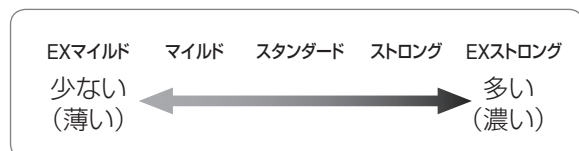


●カフェラテを作るとき



7 コントロールノブで豆量の設定をする (P.9)

コントロールノブを押し、お好みの豆量を選びます。



●コーヒー粉を使う場合

コントロールノブを押し、「コーヒーパウダー」を選びます。

初期設定の量で抽出します。抽出量を変更することもできます。(P.24)

8 コーヒー豆 (またはコーヒー粉) を入れる

●P.16、P.18 を参照。

9 CAPPUCCINO ボタンを押す

先にミルクノズルから牛乳が出て、その後に豆がひかれコーヒーが抽出されます。

進み具合をインジケーターでお知らせします。

カプチーノ

ジュンビチュウ シバラクオマチク

カプチーノ

エスプレッソ LARGE

ツマミヲ CLEAN ニアワセル

カプチーノ／カフェラテの抽出は完了です。フロス調整つまみを動かす前に 10 (P.24) に進んでください。

※途中で牛乳やコーヒーの抽出を止めたいときは、それぞれの抽出中に CAPPUCCINO ボタンを押します。

※牛乳やコーヒーの分量を増やしたいときは、牛乳、またはコーヒーの抽出が終わってから 2 秒以内に CAPPUCCINO ボタンを押します。押し続けている間、抽出が延長されます。

※ミルクは 1 回あたり 250mL 以上抽出しないでください。

知っていただきたいこと

以下の場合に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。

- ・フロスミルク／スチームミルクを出した後
- ・フロス調整つまみを CLEAN にあわせてミルクノズルを洗浄した後 (P.24 の 10 を参照)

お願い

- ・本体にミルクコンテナを取り付けた状態でトレイを引き出さない。(破損の原因)
- ・ミルクを出した直後や、洗浄した直後にトレイを引き出さない。(お湯が漏れる原因)

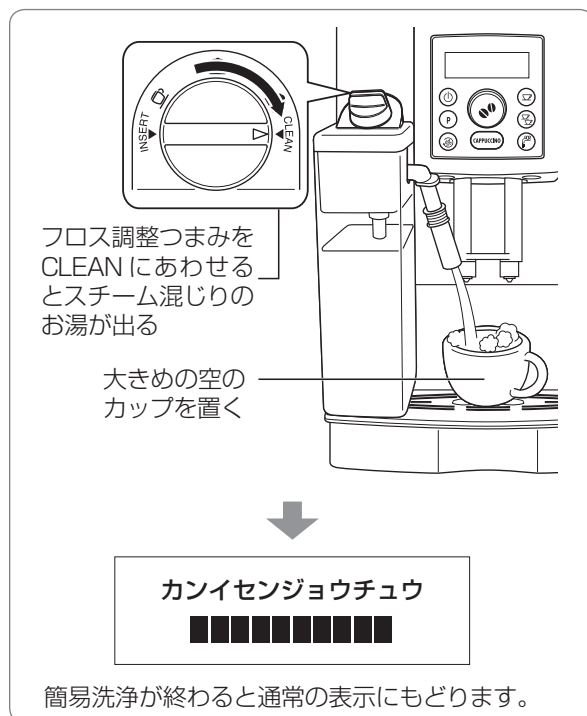
カプチーノ／カフェラテの作りかた（つづき）

10 ミルクノズルを洗浄する

お願い

使用後は必ずミルクノズルを洗浄してください。フロスミルクの泡立ちが悪くなるなど、故障の原因となります。

- ① 本体にミルクコンテナを取り付けた状態のまま、ミルクノズルの下に空の容器を置く
- ② フロス調整つまみを CLEAN にあわせて、インジケーターがいっぱいになるまで洗浄する
- ③ フロス調整つまみを CLEAN の位置から、☐～☐の間に戻す



牛乳が残った時は、一時的にミルクコンテナを冷蔵庫に入れるなど、衛生面にご注意ください。

1 日の終わりには…

必ずミルクコンテナに残った牛乳を廃棄し、十分に洗浄してください。(P.34)
また、必ずスチーム管もお手入れしてください。(P.33)
スチーム管についたミルクが乾いて固まってしまうと、ミルクが正常に抽出されないなど、故障の原因となります。

ヒント

カプチーノの初期設定の量（目安）

牛乳：約 120mL
コーヒー：約 30mL } 約 150mL

※ 上記の量はあくまでも目安です。

牛乳とコーヒーの抽出量を変更するには

実際に牛乳とコーヒーを抽出しながら、抽出量を設定します。

- ① ミルクコンテナをセットし、トレイにカップを置く
- ② ディスプレイに「ミルク（カプチーノ）リョウセツテイ」と表示されるまで、CAPPUCCINO ボタンを押し続ける



ミルク（カプチーノ）
リョウセツテイ

左の表示が出たら
ボタンを離します。
牛乳の抽出が始まります。

※ ミルクは1回あたり250mL以上抽出しないでください。

- ③ お好みの量の牛乳が抽出されたところで、再度 CAPPUCCINO ボタンを押す

コーヒー（カプチーノ）
リョウセツテイ

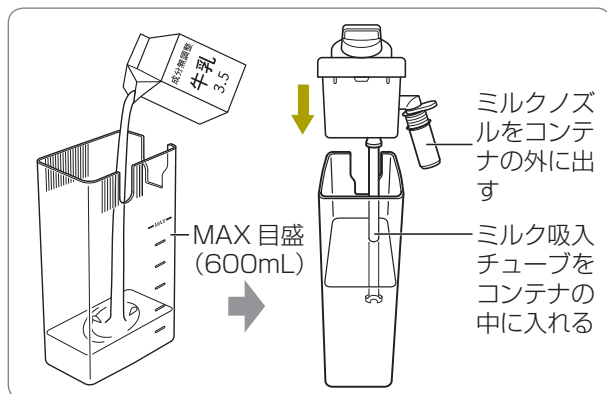
牛乳の抽出が止まり、
抽出量が設定され、
コーヒーの抽出が始まります。

- ④ お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度 CAPPUCCINO ボタンを押す
コーヒーの抽出が止まり、抽出量が設定されます。
- ⑤ ミルクノズルを洗浄する
左記10を参照。

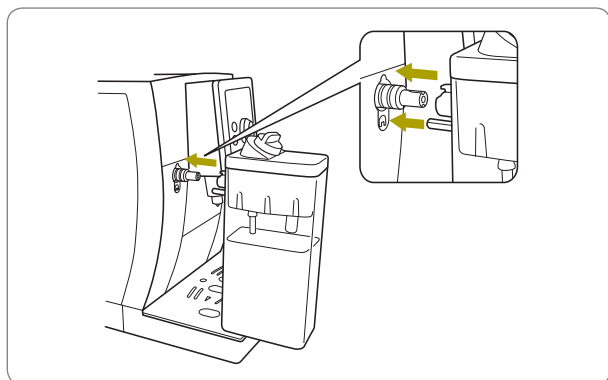
フロスミルク／スチームミルクの作りかた

エスプレッソを抽出せずに、フロスミルクやスチームミルクだけを作ることができます。

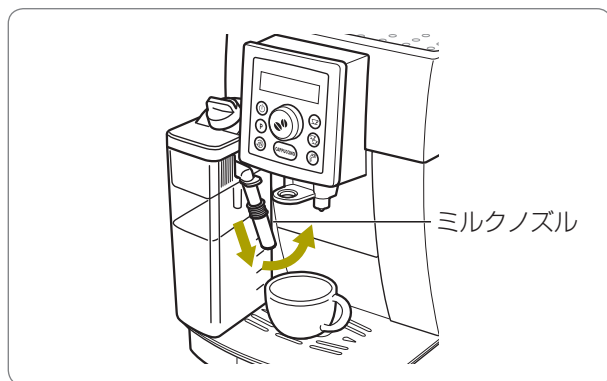
1 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをする



2 ミルクコンテナを本体にセットする



3 カップを置き、ミルクノズルをカップに向け、長さを調節する

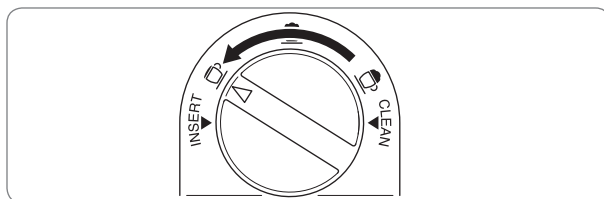


4 ミルクコンテナの「フロス調整つまみ」の位置を調整する

- フロスミルク（泡立てたミルク）を作るとき
☺と☺の間の位置で調整します。



- スチームミルク（泡の少ないミルク）を作るとき
☺の位置に合わせます。



5 CAPPUCCINO ボタンを 2 回押す

2回

牛乳が出てきます。

↓

フロスミルク／スチームミルク
ジュンビチュウ シバラクオマチク

↓

フロスミルク／スチームミルク
■■■■■

進み具合をインジケータでお知らせします。

↓

エスプレッソ LARGE
ツマミヲ CLEAN ニアワセル

抽出完了です。

6 ミルクノズルを洗淨する

- P.24 の10を参照。



ヒント フロスミルクとスチームミルクの量について

フロスミルクとスチームミルクの初期設定の量は120mLです。この量はP.24の「ヒント」「牛乳とコーヒーの抽出量を変更するには」で牛乳量の設定を変更すると自動的に同じ量に変わります。
※ ミルクは1回あたり250mL以上抽出しないでください。

アイスメニューの作りかた（レシピ）

材料の分量は目安です。お好みに応じて調節してください。

カフェ・シェケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。イタリアで広く楽しめるアイスコーヒーです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、砂糖（グラニュー糖）：約 20g

① お好みの豆量のエスプレッソを約 60mL 抽出する

抽出量を「エスプレッソ」に設定し、「☞（2 杯抽出）ボタン」を押すと、約 60mL 抽出されます。

②シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる

③ ②に①を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす

④ 氷を加え、ふたをして強く振る

氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。

⑤ ④のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる

このとき、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。



アイス・カフェラテ

冷たい牛乳にエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、牛乳：120mL

① お好みの豆量のエスプレッソを約 30mL 抽出する

抽出量を「エスプレッソ」に設定し、「☞（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

② グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たい牛乳を注ぐ

③ ②に①を入れ、お好みでガムシロップを加える

エスプレッソを注ぐ際には、氷にあてるように静かに注ぎます。



アフォガート

アフォガートとはイタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、市販のバニラアイス：約 70 ～ 100g

① お好みの豆量のエスプレッソを約 30mL 抽出する

抽出量を「エスプレッソ」に設定し、「☞（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

② バニラアイスを冷やしたグラスに入れる

③ ②に①を注ぐ

④ お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかける



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、設定の変更や登録などを行う「プログラムモード」があります。

Ⓟ（プログラム）ボタンを押して、通常モードとプログラムモードを切り替えます。

プログラムモードのメニュー一覧

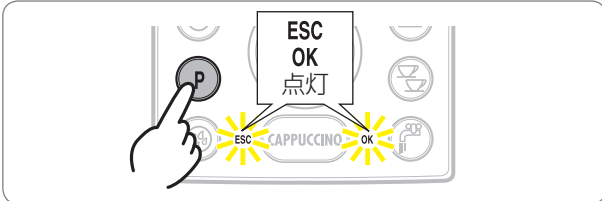
メニュー	ディスプレイ表示（日本語）	内 容	説明ページ
石灰の除去	ジョセッカイ	石灰の除去を行います。	37
時刻の設定	ジコクセッテイ	現在の時刻を本体にセットします。	29
オートスタートの設定	オートスタート	設定した時刻になると自動的に電源がオンになる「オートスタート」を設定します。	29
オートオフの設定	オートオフ	何も操作しない時間が続いたときに、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を設定します。	29
節電機能の設定	セツデンモード	操作をしていないときの消費電力を抑える節電機能の使用する／使用しないを設定します。	30
抽出温度の設定	オンドセッテイ	コーヒーの抽出温度を 4 段階で設定します。	30
水硬度の設定	ミズコウド セッテイ	水硬度チェッカーで測定した水硬度レベル（P.12）を登録します。	12
言語の設定	ゲンゴセッテイ	液晶ディスプレイの表示言語を設定します。	11
ビープ音の設定	ソウサカクニンオン（ビープ）	ボタンの操作時と給湯ノズルなどの部品の着脱時に操作確認音を出す／出さないを設定します。	30
カップ照明の設定	カップイルミネーション	コーヒー、カプチーノの抽出時と自動内部洗浄時にカップ照明を使用する／使用しないを設定します。	31
リセット	プログラムリセット	すべての設定を、工場出荷時の初期値に戻します。	31
使用履歴の表示（累計表示）	ソウサリレキ	抽出したコーヒー／カプチーノの杯数や石灰除去を行った回数などの累計を表示します。	31

プログラムモード (つづき)

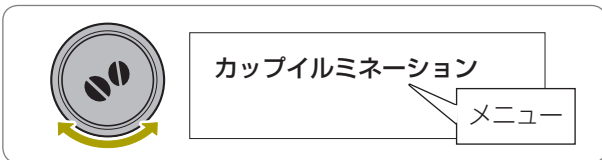
基本操作

設定項目が1つのメニュー

- ① (P) (プログラム) ボタンを押し、プログラムモードにする



- ② コントロールノブを回し、選みたいメニュー項目を表示させる

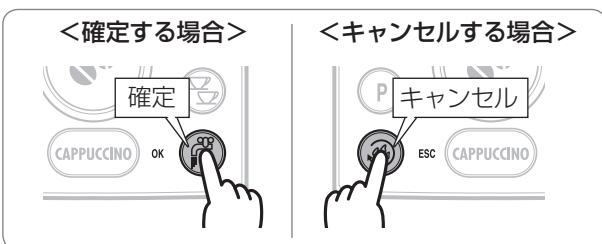


- ③ (OK) ボタンを1回押し、確認メッセージを表示させる

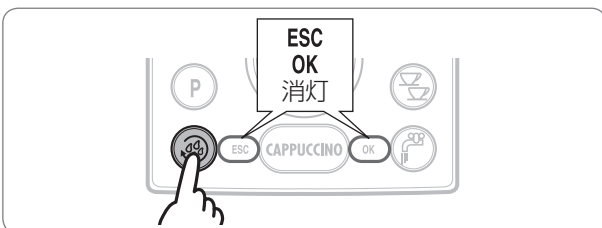


※ コントロールノブを回して「ON ?」と「OFF ?」の確認メッセージを切り替えます。

- ④ 確定する場合は (OK) ボタン、キャンセルする場合は (ESC) ボタンを押す

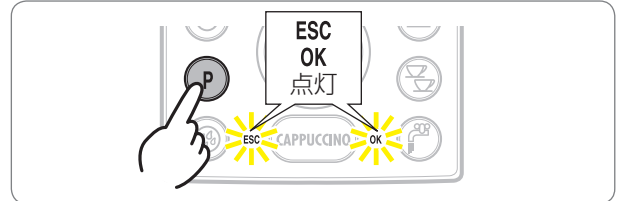


- ⑤ (ESC) ボタンを押し、プログラムモードを終了する

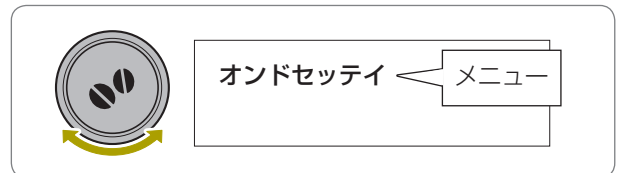


設定項目が2つ、またはそれ以上のメニュー

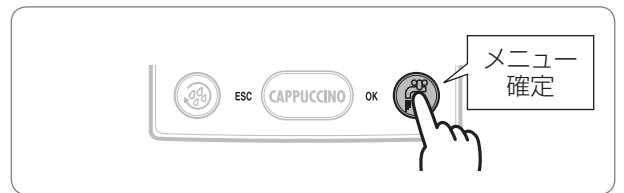
- ① (P) (プログラム) ボタンを押し、プログラムモードにする



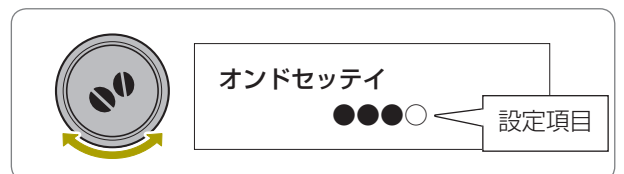
- ② コントロールノブを回し、選みたいメニュー項目を表示させる



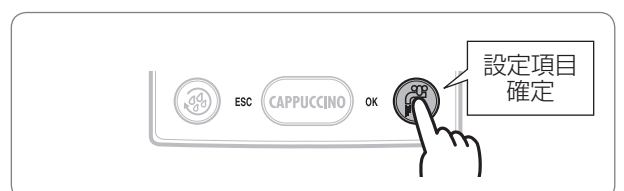
- ③ (OK) ボタンを押し、確定する



- ④ コントロールノブを回し、選みたい設定値などを表示させる



- ⑤ (OK) ボタンを押し、確定する



※ キャンセルする場合は、(ESC) ボタンを押します。

- ⑥ (ESC) ボタンを押し、プログラムモードを終了する



ヒント

操作中にキャンセルしたりプログラムモードを終了したいときは (ESC) ボタンを押します。

時刻の設定（ジコクセッテイ）

現在の時刻を本体にセットします。

- ① **P**（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回し、「ジコクセッテイ」を表示させる
- ③ **OK**（OK）ボタンを押し、時刻設定を表示させる
- ④ コントロールノブを回して「時」を合わせ、**OK**（OK）ボタンを押して確定する
- ⑤ コントロールノブを回して「分」を合わせ、**OK**（OK）ボタンを押して確定する
- ⑥ **ESC**（ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

オートスタートの設定（オートスタート）

設定した時刻になると毎日自動的に電源がオンになる「オートスタート」を設定します。

※自動的にコーヒーが抽出される機能ではありません。

オートスタートを設定する前に、必ず時刻の設定をしてください。（P.29）

- ① **P**（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回し、「オートスタート」を表示させる
- ③ **OK**（OK）ボタンを押し、「ON？」を表示させる
 - ※すでに設定済のオートスタートを解除するにはコントロールノブを回して「OFF？」を表示させ、**OK**（OK）ボタンを押します。
- ④ オートスタートを設定する場合は**OK**（OK）ボタンを押す
- ⑤ コントロールノブを回して「時」を合わせ、**OK**（OK）ボタンを押して確定する
- ⑥ コントロールノブを回して「分」を合わせ、**OK**（OK）ボタンを押して確定する
 - ※「オートスタート」の下に「**ON**」が表示されていれば、オートスタートを使用する設定になっています。
- ⑦ **ESC**（ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する
 - ※電源オフにすると、時刻表示の横に「**ON**」が表示されます。

オートオフの設定（オートオフ）

初期設定は、使用しない時間が長く続いた場合、2 時間後に自動的に電源がオフになるように設定されています。この電源オフまでの時間を変更できます。

※オートオフ機能は解除できません。

- ① **P**（プログラム）ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回して「オートオフ」を表示させ、**OK**（OK）ボタンを押して確定する
- ③ コントロールノブを回して電源オフまでの時間を選び、**OK**（OK）ボタンを押して確定する
 - ※キャンセルする場合は、**ESC**（ESC）ボタンを押します。
- ④ **ESC**（ESC）ボタンを押し、プログラムモードを終了する

時間	表示
15 分	15 フンゴ
30 分	30 プンゴ
1 時間	1 ジカンゴ
2 時間	2 ジカンゴ
3 時間	3 ジカンゴ

プログラムモード(つづき)

節電機能の設定(セツデンモード)

節電機能を使用する／使用しないを設定します。初期設定は「使用する」になっています。

- ① **P** (プログラム) ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回し、「セツデンモード」を表示させる
- ③ **OK** ボタンを押し、「ON ?」または「OFF ?」を表示させる
- ④ コントロールノブを回して「ON ?」(節電機能を使用する) か「OFF ?」(使用しない) を選び、**OK** ボタンを押して確定する
「セツデンモード」の下に「*」が表示されていれば、節電機能を使用する設定になっています。
- ⑤ **ESC** ボタンを押し、プログラムモードを終了する
※ 電源オン時、しばらく操作をしないと液晶ディスプレイに「セツデンモード」と表示されます。コーヒーなどを抽出するときは電源ボタン以外のボタンを1回押し、「セツデンモード」を解除してから抽出してください。
※ ミルクコンテナを取り付けているときはセツデンモードになりません。

使用する

セツデンモード
*

↑↓
使用しない

セツデンモード

抽出温度の設定(オンドセッテイ)

抽出温度を4段階から選ぶことができます。初期設定はレベル2になっています。

- ① **P** (プログラム) ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回して「オンドセッテイ」を表示させ、**OK** ボタンを押して確定する
- ③ コントロールノブを回して温度レベルを選び、**OK** ボタンを押して確定する
※ キャンセルする場合は、**ESC** ボタンを押します。
- ④ **ESC** ボタンを押し、プログラムモードを終了する

レベル 1	● ○ ○ ○	低い ↑
レベル 2	● ● ○ ○	
レベル 3	● ● ● ○	↓ 高い
レベル 4	● ● ● ●	

※ 室温などにより温度差があります。

ビープ音の設定(ソウサカクニンオン(ビープ))

ボタンの操作時や、給湯ノズルなど部品の着脱時に鳴る「ビープ音」の設定をします。初期設定は「ビープ音を鳴らす」設定になっています。

- ① **P** (プログラム) ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回し、「ソウサカクニンオン(ビープ)」を表示させる
- ③ **OK** ボタンを押し、「ON ?」または「OFF ?」を表示させる
- ④ コントロールノブを回して「ON ?」(ビープ音を鳴らす) か「OFF ?」(ビープ音を鳴らさない) を選び、**OK** ボタンを押して確定する
※ 「ソウサカクニンオン(ビープ)」の下に「*」が表示されていれば、ビープ音を鳴らす設定になっています。
- ⑤ **ESC** ボタンを押し、プログラムモードを終了する

鳴らす

ソウサカクニンオン(ビープ)
*

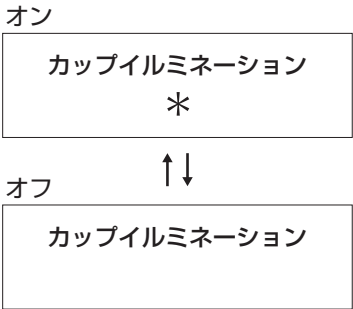
↑↓
鳴らさない

ソウサカクニンオン(ビープ)

カップ照明の設定（カップイルミネーション）

コーヒーやカプチーノを抽出するとき、または内部洗浄が行われるときに、LED 照明でカップを照らします。初期設定では「カップ照明オン」の設定になっています。

- ① **P**（プログラム） ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回し、「カップイルミネーション」を表示させる
- ③ **F**（OK） ボタンを押し、「ON ?」または「OFF ?」を表示させる
- ④ コントロールノブを回して「ON ?」（カップを照らす）か「OFF ?」（照らさない）を選び、**F**（OK） ボタンを押して確定する
※「カップイルミネーション」の下に「＊」が表示されていれば、カップを照らす設定になっています。
- ⑤ **ESC**（ESC） ボタンを押し、プログラムモードを終了する



設定のリセット（プログラムリセット）

設定を初期設定の状態に戻します。

- ① **P**（プログラム） ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回し、「プログラムリセット」を表示させる
- ③ **F**（OK） ボタンを押し、「OK デスカ？」を表示させる
- ④ リセットを確定する場合は**F**（OK） ボタンを押す
※ 確定すると自動的にプログラムモードが終了します。
※ リセットを中止する場合は、**ESC**（ESC） ボタンを 2 回押します。

リセットを行うと、以下の項目が初期設定に戻ります。

- 節電機能：使用する
- オートスタート：オフ
※ 設定した時刻は 0：00 に戻ります。
- オートオフ：2 時間後
- 抽出温度設定：レベル 2
- 水硬度設定：1
- ビープ音：オン
- カップ照明：オン

※ 使用状況の表示はリセットされません。

使用履歴の表示（累計表示）（ソウサリレキ）

コーヒーを抽出した杯数、カプチーノを抽出した杯数、使用水量の累計（リットル）、石灰の除去を行った回数を表示します。

- ① **P**（プログラム） ボタンを押し、プログラムモードにする
- ② コントロールノブを回して「ソウサリレキ」を表示させ、**F**（OK） ボタンを押して確定する
- ③ コントロールノブを回し、累計表示したい項目を選ぶ

コーヒーを抽出した杯数	カプチーノを抽出した杯数	使用水量の累計（リットル）	石灰の除去を行った回数
コーヒー ハイスウ	カプチーノ ハイスウ	ショウスイリョウ（リットル）	ジョセッカイ カイスウ

累計が表示されます。

- ④ **ESC**（ESC） ボタンを 2 回押し、プログラムモードを終了する

本製品は工場で実際に 1 台 1 台抽出試験を行って出荷されています。そのため初めてお使いになる場合でも、数杯～数十杯分のコーヒー抽出杯数の履歴が残っていることがあります。ご了承ください。

お手入れ

お手入れはこまめに！

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。



●お手入れは、電源プラグを抜き、各部が冷めてから行う。(やけどの原因)

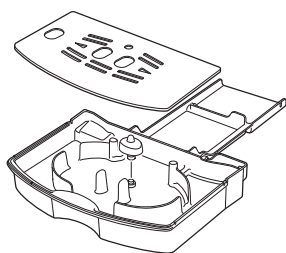
※手動内部洗浄、石灰の除去、スチーム管のお手入れ、ミルクノズルの洗浄の際は除く。

お手入れ時のご注意

- 漂白剤、ベンジン、シンナーなどは使用しない。(変形や割れる原因)
- ワイヤーワール、たわし、金ブラシ、研磨剤、スポンジのナイロン面などは使用しない。(表面が傷つく原因)
- 台所用洗剤(中性)を使う場合は、薄めて使う。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わない。(変形や割れる原因)

水洗いできるものとできないもの

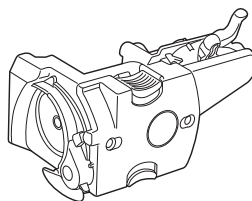
水洗いできるもの



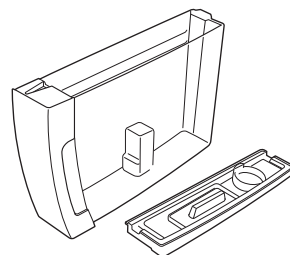
トレイ、カップ受け、水位計



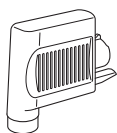
トレイカバー



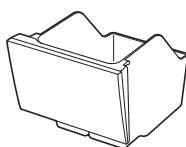
抽出ユニット



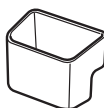
水タンク



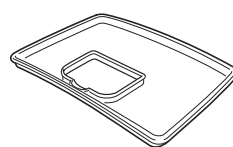
給湯ノズル



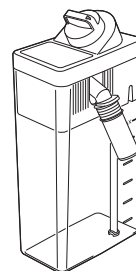
カス受け



水滴受け

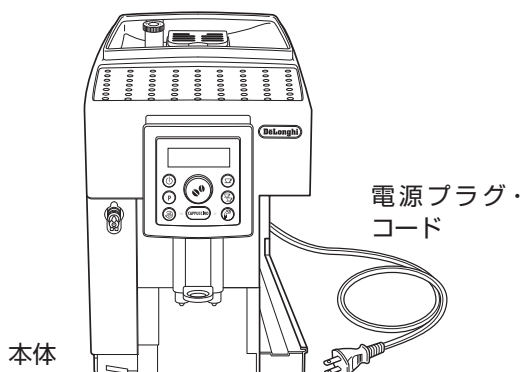


豆ホッパーふた



ミルクコンテナ

水洗いできないもの



本体

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、少量の台所用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れふきんで洗剤をよく拭いてください。
- 豆ホッパー内は乾いた布巾で拭きます。(P.36)

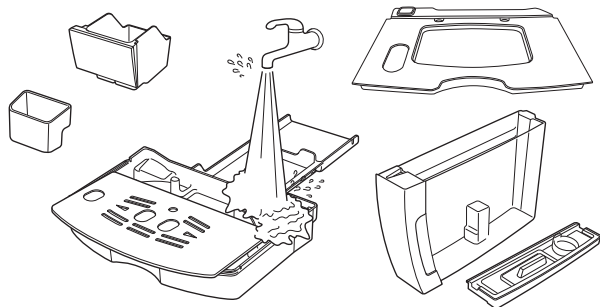
その日の最終使用後に行うお手入れ

トレイ、トレイカバー、水位計、カップ受け、カス受け、水滴受け、水タンク、給湯ノズル

水洗い、乾燥

1日の使用が終わったら、本体からそれぞれを取り外し、台所用洗剤を使って水洗いします。乾いたら元に戻します。

※トレイとカス受けは、最終使用後以外にも必要に応じてお手入れを行ってください。(P.36)



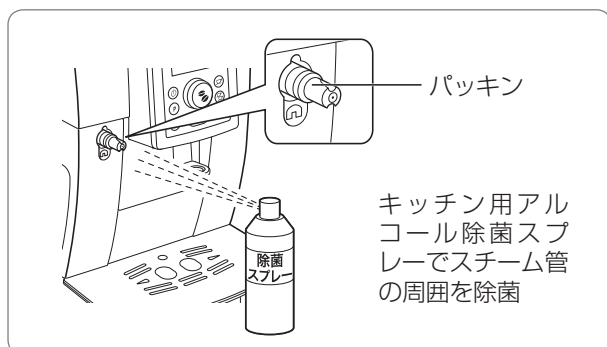
水タンクの取り扱いにご注意ください。

- ・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。
- ・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。

スチーム管

水洗いできません

① スチーム管の周囲を掃除する



※先の細い柔らかいブラシで掃除し、固く絞った濡れふきんで、スチーム管とパッキンを丁寧に拭いてください。

② スチーム管の内部を掃除する

先の細い柔らかいブラシや、爪楊枝などを使って、内部の小さな穴の奥まできれいにします。

③ 給湯ノズルを取り付け、お湯を出して洗浄する

電源オンの状態でいきます。



お手入れ(つづき)

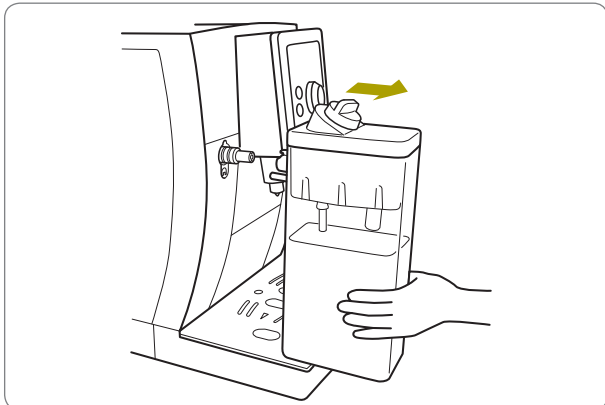
その日の最終使用後に行うお手入れ(つづき)

ミルクコンテナ

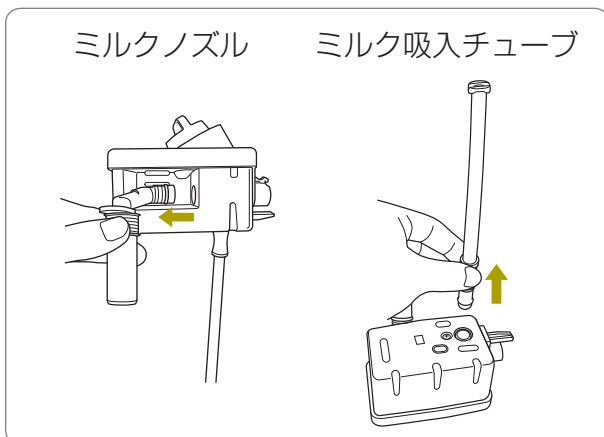
水洗い、乾燥

1日の使用が終わったら、ミルクコンテナを取り外して洗浄します。

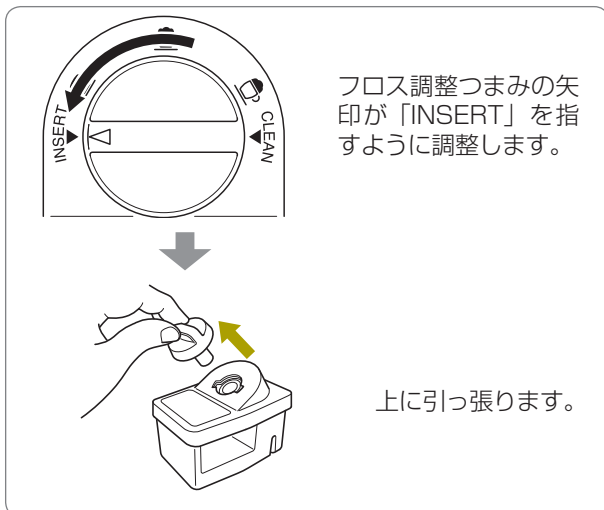
① ミルクコンテナを取り外す



② ミルクコンテナのふたからミルクノズルとミルク吸入チューブを取り外す



③ ミルクコンテナのふたからフロス調整つまみを取り外す



④ めるま湯と台所用洗剤でよく洗う

台所用洗剤を溶かしたぬるま湯に部品を浸けて洗浄します。ミルクコンテナ本体は、台所用洗剤を使って水洗いします。

矢印(→)で示されている穴や溝、くぼみが詰まらないように、特によく洗ってください。その後、よくすすぎ、各部品に洗剤が残らないようにしてください。



⑤ ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみをふたに戻す

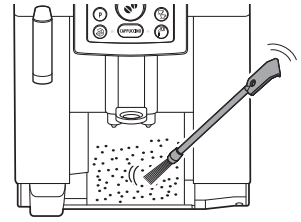
各部品の水気を取り、取り外したときと逆の要領で、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみをふたに取り付けます。

⑥ ふたをミルクコンテナに戻す

本体内部

清掃する

本体内部のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシや固く絞った濡れふきんを使って取り除いてください。



お願い

本体内部の清掃は、必ず本体背面の主電源をオフにして行ってください。

月一回、または長期間（1週間以上）使用しなかった場合に行うお手入れ

抽出ユニット

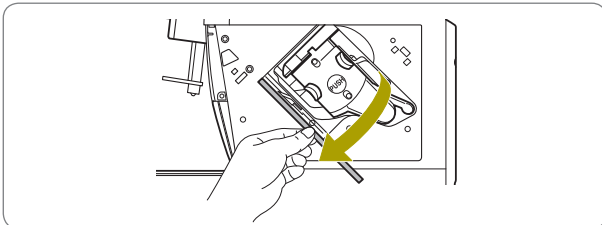
水洗い、乾燥

台所用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜を作り、金属臭を抑えます。

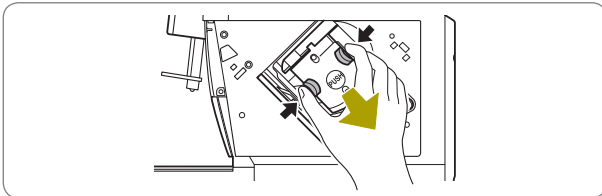
お願い

抽出ユニットは、必ず本体の電源をオフにしてから取り外してください。電源オン時に無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。

- ① (電源) ボタンを押して電源をオフにする (P.13)
- ② 水タンクを取り外す
- ③ 抽出ユニットふたを開ける



- ④ 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、そのまま手前に引き出す

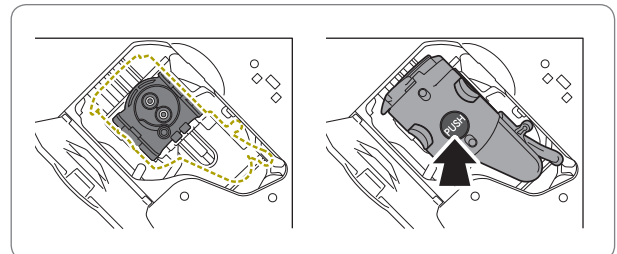


- ⑤ 抽出ユニット上部を流水で洗う

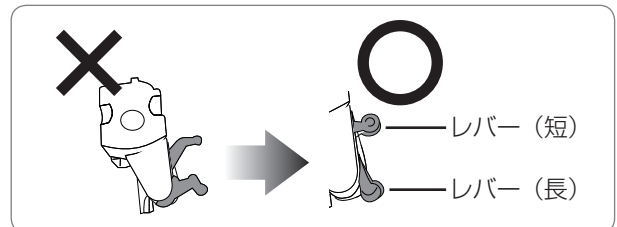
フィルター部分、コーヒーカスを払い落とすレバーの回りなどに残ったコーヒー粉を洗い流し、よく乾燥させます。

※ 洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。
※ 食器洗浄機は使用できません。

- ⑥ 抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、PUSH の位置をカチッという音がするまで指で強く押す



※ 抽出ユニットのレバーは、必ず下右図の位置にしてから、差し込んでください。



- ⑦ 抽出ユニットふたを閉じる
- ⑧ 水タンクを本体にセットする

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。(P.42、43)

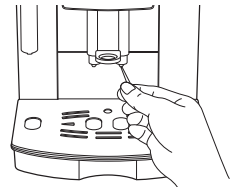
お手入れ(つづき)

必要なときに行うお手入れ

抽出口

清掃する

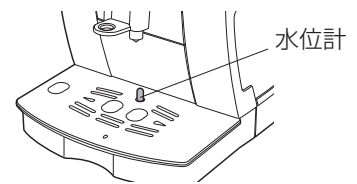
抽出口を確認し、詰まっている場合はブラシや爪楊枝などを使って取り除き、固く絞った濡れふきんで拭きます。



トレイ

水を捨てる

水位計（赤い突起）が上がってきたら、トレイを引き出して水を捨て、水洗いをしてください。

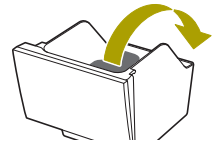


カス受け

コーヒーカスを捨てる

ディスプレイに「カスウケラ カラニスル」と表示されたら、トレイを引き出してカス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください。

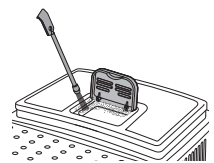
※カス受けが満杯でなくても、ディスプレイに「カスウケラ カラニスル」と表示されたら必ずコーヒーカスを捨ててカス受けを空にしてください。



パウダー投入口

清掃する

定期的にパウダー投入口を確認し、必要に応じて付属のクリーニングブラシで取り除きます。



豆ホッパー

拭く

汚れが気になる場合は、乾いたふきんで拭き取ってください。

お願い

濡れふきんは使用しないでください。豆ホッパー内が濡れるとコーヒー豆の劣化や故障の原因になります。

豆ホッパーふた

水洗い・乾燥

汚れが気になる場合は、水洗いします。

お願い


コーヒー豆の劣化を防ぐため、必ず乾燥させてから本体に取り付けてください。

手動内部洗浄

以下の場合、「手動内部洗浄」を行ってください。

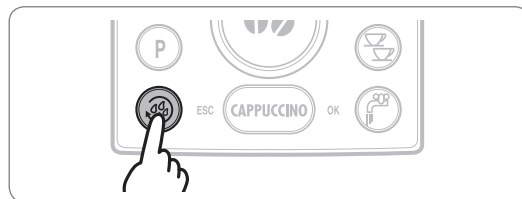
長期間（1週間以上）使用しなかった場合／より衛生的に保ちたい場合／より熱いコーヒーを作る場合

①大きめの容器をカップ受けに置く

② （内部洗浄）ボタンを押す

※抽出口からお湯が排出されます。給湯ノズルを取り付けているときは、給湯ノズルからも排出されます。

③カップの湯を捨てる



石灰の除去（所要時間：約 30 分）

用意するもの：除石灰剤(P.6、P.42)

ディスプレイに「ジョセッカイ」と点滅表示されたら、石灰の除去をする時期の目安です。以下の手順で石灰を除去してください。


※水の石灰質が内部管などに付着すると、お湯やコーヒーの出具合が悪くなったり、温度が低くなったり、抽出不調の原因になります。

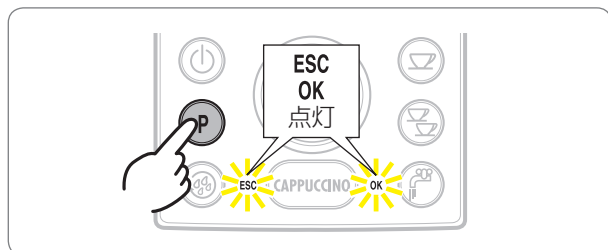
ジョセッカイ

※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。(P.42)

準備


① 本体に給湯ノズルをセットする

② （プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする




③ コントロールノブを回し、「ジョセッカイ」を表示させる

ジョセッカイ

④ （OK）ボタンを押し、「OK デスカ？」を表示させる

ジョセッカイ
OK デスカ？

⑤ 石灰の除去を確定する場合は、（OK）ボタンを押す

※中止する場合は（ESC）ボタンを押します。

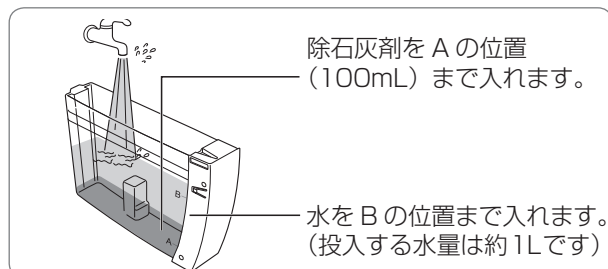
※1度確定すると除石灰作業を中止できないのでご注意ください。

⑥ 「ジョセッカイザイロ イレル OK デスカ？」と「ドリフトトレイ カラニスル」が交互に表示されたら、

- トレイを取り出し、水を捨てて元に戻す
- 水タンクを取り外し、いったん空にする

ジョセッカイザイロ イレル
OK デスカ？

⑦ 空の水タンクに除石灰剤、水の順に入れ、水タンクを本体にセットする



お手入れ（つづき）

必要なときに行うお手入れ（つづき）

石灰の除去（つづき）

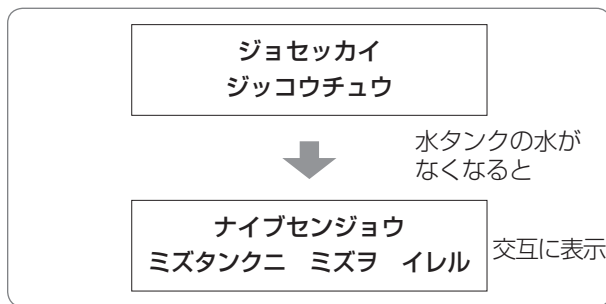
- ⑧ 容量 2.0L 以上の容器を、給湯ノズルの下に置く

洗浄

- ⑨ (OK) ボタンを押して石灰の除去を始める
給湯ノズルと直接トレイへお湯が排出されます。

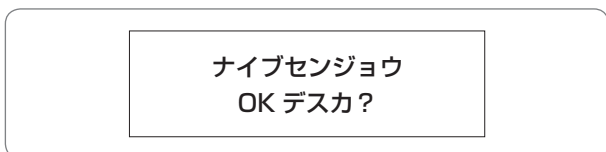
知っていただきたいこと

石灰除去中は、お湯の排出・停止が自動的に数回繰り返されます。(約 20～25 分間)



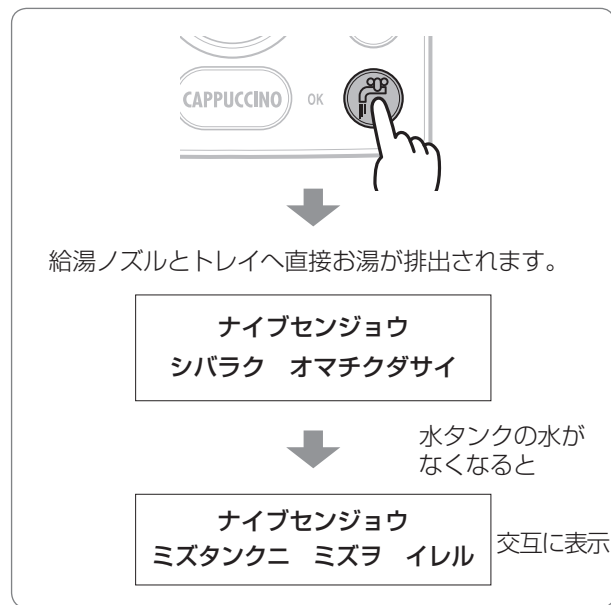
すすぎ

- ⑩ 水タンクを取り外してよくすすいだ後、MAX の位置まで水を入れる
水タンク内の除石灰剤が残らないようによくすすいでください。
※ 除石灰剤は入れないでください。
- ⑪ 水タンクを本体にセットする

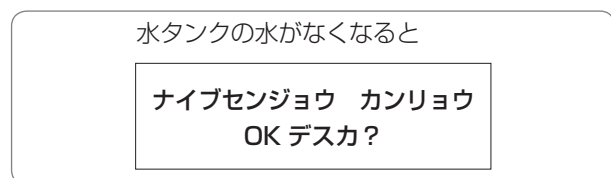


- ⑫ 容器を空にし、再度給湯ノズルの下に置く

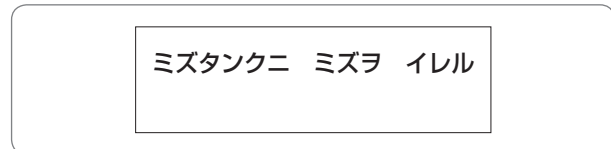
- ⑬ (OK) ボタンを押して内部洗浄を始める



- ⑭ ⑩～⑬を繰り返して、もう一度内部洗浄を始める
※ 最後に抽出口からお湯が排出されます。



- ⑮ (OK) ボタンを押す



石灰の除去が完了しました。



ヒント 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 12 ページをご覧ください。

水硬度レベル	1	2	3	4
石灰除去の頻度	少ない (軟水)			多い (硬水)

ディスプレイの表示と対処方法

ディスプレイの表示の意味と対処方法を説明します。

表 示	説 明	対処方法
ミズタンクニ ミズヲ イレル	水タンクの水が不足しています。	水タンクに水を入れてください。(P.10)
ミズタンクヲ セットスル	水タンクが正しくセットされていません。	水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。(P.10)
カスウケヲ カラニスル	カス受けがいっぱいになっています。	コーヒーカスを捨ててください。(P.36) ※カス受けが満杯になっていなくても、メッセージが表示されたら必ずカスを捨ててください。
カスウケヲ セットスル	カス受けが正しくセットされていません。	カス受けを正しい位置にセットしてください。(P.6)
ミルクコンテナヲ セットスル	ミルクコンテナが本体に正しくセットされていません。	ミルクコンテナをしっかりと本体にセットしてください。(P.22、P.25)
ツマミヲ CLEAN ニアワセル	ミルクノズルを洗浄してください。	フロス調整つまみを CLEAN にあわせてください。(P.24)
ツマミガ CLEAN ノママデス フロスチョウセイツマミヲマウス	フロス調整つまみを CLEAN の位置にあわせている状態です。	フロス調整つまみを CLEAN の位置から、  ～  の間に戻してください。(P.24)
キュウトウノズルヲ セットスル	給湯ノズルが本体に正しくセットされていません。	給湯ノズルをしっかりと本体にセットしてください。(P.10)
マメホッパーニ コーヒーマメヲ イレル	豆ホッパーのコーヒー豆がなくなりました。	豆ホッパーにコーヒー豆を入れてください。
	パウダー投入口（内部）が詰まっています。	付属のクリーニングブラシでパウダー投入口の清掃を行ってください。(P.36)
コーヒーパウダーヲ イレル	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ています。	コーヒー粉をパウダー投入口に入れる、またはコーヒー粉からの抽出選択を取り消してください。(P.18)
パウダー／マメリョウ チュウイ	コーヒー豆の量が多すぎます。	コーヒー豆の量を少なく調整してください。(P.9)
	コーヒー粉の量が多すぎます。	コーヒー粉の量を減らしてください。(P.18)
チュウシュツユニットヲ セットシテクダサイ	抽出ユニットがセットされていません。	抽出ユニットをセットしてください。(P.35)
クウキヌキガヒツヨウデス キュウトウヲシテクダサイ キュウトウ OKデスカ？ (交互に表示)	本体の水経路に空気が入っている状態です。	OK ボタンを押して給湯してください。(P.15)
マメリユウド エラー グラインダーヲ アラメニ チョウセイ	豆のひき具合（粒度）が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に1目盛回してください。(P.14) ※グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。
ジョセッカイ	石灰を除去してください。	石灰の除去を行ってください。(P.37)
エラー！トリアツカイセツメイショカクニン	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	①本体背面の主電源スイッチを一旦オフにし、約5秒後に再度オンにする。 ②抽出ユニットをセットし直す。 上記手順を行っても解決されない場合は、当社（P.43）までご相談ください。

故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください




使用中に異常が生じた場合は、電源をオフにし、使用を中止してください。以下の点と、「ディスプレイの表示と対処方法」(P.39)を確認し、それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または当社 (P.43) までお問い合わせください。

症 状 (状態)	考えられる原因		対処のしかた
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) と比べ相対的にぬるく感じるがありますが、異常ではございません。		
	カップが温まっていない。		給湯機能を使ってカップを湯煎してください。(P.15)
	本体内部が温まっていない。		手動内部洗浄を行い、本体内部を温めてください。(P.37)
	抽出温度の設定が低い。		抽出温度を設定してください。(P.30)
<ul style="list-style-type: none"> ・ コーヒーがクリーミーでない (クレマがない / 少ない) ・ 抽出が早すぎる 	コーヒー豆量、またはコーヒー粉量に対して、抽出量が多すぎる。		抽出量を調整してください。(P.9)
	コーヒー豆からの抽出	コーヒー豆のひき具合が粗すぎる。	グラインダーノブを細かいほう (反時計回り) に 1 目盛回して調整してください。(P.14)
		適切な豆を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の豆を使用してください。(P.5)
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が少なすぎる。	投入す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)
		適切なコーヒー粉を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の粉 (極細びき～細びき) を使用してください。(P.5)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 抽出が遅い (ポタポタとしか抽出されない) ・ 抽出されない 	抽出口や抽出ユニットが目詰まりを起こしている。		抽出口および抽出ユニットのお手入れをしてください。(P.35、P.36)
	コーヒー豆からの抽出	コーヒー豆の量が多すぎる。	コントロールノブを押して調整してください。(P.9)
		コーヒー豆のひき具合が細かすぎる。	グラインダーノブを粗いほう (時計回り) に 1 目盛回して調整してください。(P.14)
	コーヒー粉からの抽出	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。
		電源オフ時にコーヒー粉を投入した。	本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。(P.35)
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	片方の抽出口が詰まっている。		ブラシや爪楊枝などを使って、抽出口や抽出ユニットのコーヒー粉の詰まりを取り除いてください。(P.35、P.36)
	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。

症 状 (状態)	考えられる原因	対処のしかた
フロスミルク／スチームミルクが適量出てこない スチームが出てくる	牛乳の通り道が詰まっている。	スチーム管とミルクコンテナの各部品を洗浄してください。(P.24、P.33、P.34)
	ミルクコンテナに必要な分量の牛乳が入っていない。	ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れてください。(P.22)
CAPPUCCINOボタンを押してもコーヒーが出ない	CAPPUCCINO ボタンを2回押した。	CAPPUCCINO ボタンを1回押してください。(P.24) 2回押すとミルクだけ抽出します。(P.25)
㊦(電源) ボタンを押しても電源が入らない	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。
	本体背面の主電源スイッチがオフになっている。	本体背面の主電源スイッチをオンにしてください。(P.7)
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	本体の電源が入っている状態で取り外そうとした。	抽出ユニットは、電源オフ時のみ取り外すことができます。本体の電源をオフにしてから取り外してください。(P.35) ※ 無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。
石灰の除去をしても「ジョセッカイ」と表示される	洗浄やすすぎが完了していなかった。 途中で電源を切った。	もう一度水だけで石灰の除去作業を繰り返してください。(P.37～P.38) ※ 石灰の除去の際は、お湯の排出・停止を自動的に繰り返します。液晶ディスプレイの表示に従って完了してください。
電源をオンにした後に「カスウケヲ カラニスル」と表示される	カス受けのお手入れ後、最初のコーヒー抽出から72時間以上経過した。	カス受けをお手入れしてください。 ※ 衛生のため、お手入れ後、最初のコーヒー抽出から約72時間後にメッセージが表示されます。本体背面の主電源をオフにすると72時間のカウントはリセットされます。
カス受けをお手入れしても「カスウケヲ カラニスル」の表示が消えない	カスを捨ててからすぐにカス受けを取り付けると表示は消えません。 10秒程度待ってからカス受けを取り付けてください。	

おいしいカプチーノができない？

おいしい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。

状 態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い Ⅱ フロスミルクがうまくできない	鮮度、温度、種類ともに適切でない牛乳を使用している。	成分無調整／乳脂肪分 3.0% 以上の 10℃ 以下に保存された、新鮮な牛乳を使用してください。(P.5)
	ミルクコンテナやミルクノズル、ミルク吸入チューブの穴が目詰まりしている。	ミルクコンテナの各部品を洗浄してください。(P.24、P.33、P.34)
	フロス調整つまみが  に設定されている。	 ～  の間に設定してください。(P.25)

仕様

製品名称		デロンギ マグニフィカ S カプチーノ コンパクト全自動コーヒーマシン	
型式番号		ECAM23460	
定格	電 圧 / 周 波 数	100V / 50/60Hz	
	消 費 電 力	1450W	
外形寸法 (約)		幅 238 ×奥行き 430 ×高さ 350 (mm)	
質 量 (約)		9kg	
水 タ ン ク 容 量		1.8L (MAX の目盛り)	
ミ ル ク タ ン ク 容 量		0.6L (MAX の目盛り)	
豆 ホ ッ パ ー 容 量 (約)		250g	
豆 量 設 定		1 杯抽出：約 6 ～ 11g	2 杯抽出：約 10 ～ 14g
コ ー ヒ ー パ ウ ダ ー 使 用		可 (最大量：計量スプーン山盛り 1 杯)	
コ ー ヒ ー 抽 出 量		1 杯抽出時	2 杯抽出時
		マイコーヒー：初期設定約 30mL エスプレッソ：約 30mL エスプレッソ LARGE：約 40mL ロングコーヒー：約 120mL ロングコーヒー LARGE：約 150mL ※「マイコーヒー」は抽出量を変更することができます。	マイコーヒー：初期設定約 60mL エスプレッソ：約 60mL エスプレッソ LARGE：約 80mL ロングコーヒー：約 240mL ロングコーヒー LARGE：約 300mL ※ 抽出量は倍になりますが、1 杯あたりの抽出量は変わりません。
カ ス 受 け 容 量		1 杯抽出：14 回分	2 杯抽出：10 回分
エ ス プ レ ッ ソ 抽 出 方 式		ポンプ式 (ポンプ最大圧力：1.5MPa)	
グ ラ イ ン ダ ー		コーン式コーヒーグラインダー	
材質	本 体	ABS 樹脂、PC	
	水 タ ン ク	AS 樹脂	
	抽 出 ユ ニ ッ ト	ポリアセタール樹脂	
	ミルクコンテナ (本体)	ポリエチレンテレフタレート樹脂	

別売品

- 抽出ユニット
- 抽出ユニット用グリース
- コーヒーマシン用除石灰剤 (2 個入り)
- ミルクコンテナ (容量：0.6L)
- 水硬度チェッカー

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>

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) お客様情報登録のお願い

本製品の保証は当社にお客様登録をいただき、当社からお客様登録番号が発行されることで有効となります。
お手数ですがお買い上げ後1カ月以内に、別紙『メーカー保証用お客様登録のご案内』に従って、登録を完了してください。

2) 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、「ディスプレイの表示と対処方法」「故障かな?」(39～41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(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、電源プラグ・コード、コンセントが異常に熱くなる | ・電源プラグ・コードが変形／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 |

3) 万一、故障した場合

修理をご依頼される前に、別紙「メーカー保証用お客様登録のご案内」に『型式番号とシリアル番号』、『お客様登録番号』、『お買い上げ時のレシート(領収書、配送伝票など)』、『ご氏名とご連絡先、故障状況』がもれなく記入・貼付されていることをご確認ください。

●製品と「メーカー保証用お客様登録のご案内」原紙を、お買い上げの販売店にご提示になり、修理をご依頼ください。

●お買い上げの販売店にご依頼できない場合は、上記をお手元にご用意の上、下記へご相談ください。

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(注記参照)。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)。

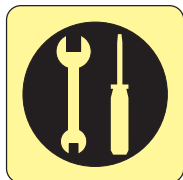
(注記) 別紙記載の手順により、**お買い上げ日から1か月以内**にお客様情報の登録を行ってください。

4) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、この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。

5) 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、下記までお問い合わせください。

6) 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、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。

※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>

メーカー保証を受けるにはお客様情報の登録が必要です

別紙『メーカー保証用お客様登録のご案内』に従って、**お買い上げ後1か月以内**に、当社オンライン登録システムにお客様の情報をご登録ください。ご登録を完了していただけない場合、下記の保証規定が適用されませんので、ご注意ください。

※インターネット環境がない方は、お客様登録相談窓口（0120-505-539）へお電話いただきご登録ください。

お知らせ 本製品のシリアル番号は、水タンクを外した側面部の内側または製品の箱のシールに記載されています（2 ページ）。

個人情報の利用目的について

当社「個人情報保護に対する基本方針」（当社ホームページ <http://www.delonghi.co.jp/policy/privacy-policy> に掲載）に則り、ご登録いただいたお客様の個人情報を、下記目的の範囲内で利用いたしますのでご了承ください。

- お買い上げ製品のアフターサービス・安全点検に関わる情報提供
- 当社製品のカスタマーサポートに関わる情報提供（各種お問い合わせへの対応など）
- 当社新製品に関わる情報提供

ご登録いただいた個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは、当社（下記）でうけたまわります。

保証規定

■ 保証規定の適用

本保証規定は別紙に従って、当社へお客様登録をいただき、当社からお客様登録番号が発行されることで有効となります。

■ 保証の範囲

製品名：デロンギ マグニフィカ S カプチーノ
コンパクト全自動コーヒーマシン

型式番号：ECAM23460

保証期間：お買い上げ日より 1 年間 保証対象：本体

■ レシートの保管

保証を受ける時に必要となりますので、お買い上げ時に販売店から発行されたレシート（領収書や配送伝票でも可）を、なくさないように保管してください。

本保証は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、上記保証の範囲で無料修理を行うことをお約束するものです。

1. お買い上げの日から上記保証期間内に故障が発生した場合は、別紙「メーカー保証用お客様登録のご案内」にお客様登録番号やシリアル番号の記入とレシートなどが貼付けてあることをご確認ください、用紙裏面に所定の項目をご記入のうえ、**製品**に添付して、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2. ご転居の場合は、事前に下記にご相談ください。
3. ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、下記に直接ご相談ください。
4. 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様の負担となりますので、ご了承ください。
イ. 事前にお客様登録がない場合、または、お買い上げ時のレシートが提示いただけない場合

ロ. 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷

ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障および損傷

ニ. 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧・周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷

ホ. 一般家庭用以外（例えば業務用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷

ヘ. お客様登録の際に、意図的な虚偽事項のご登録をされた場合

ト. 消耗品が消耗し、取り替えが必要な場合

5. 本保証規定は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)

6. お客様登録時に発行するお客様登録番号は再発行いたしませんので、お買い上げ時のレシートとともに、大切に保管してください。

●本保証規定は記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証規定によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、下記にお問い合わせください。

●補修用性能部品の保有期間につきましては「アフターサービス」をご覧ください。

お客様登録番号

お客様登録時に当社より発行したお客様登録番号を下に記録してください。

デロンギ・ジャパン株式会社

〒201-0012 東京都狹江市中和泉 5-33-37

TEL. 0120-804-280 ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地、営業時間を変更することがありますのでご了承ください。