DēLonghi

ELETTA
CAPPUCCINO
TOP

Compact Full Automatic Coffee Machine

デロンギ
エレッタ カプチーノ トップ
コンパクト全自動コーヒーマシン

型式番号

ECAM45760 家庭用

※本体の型式番号「ECAM45760」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、大切に保管してください。
本書に記載の内容は、改善のため予告なく変更する場合があります。

目次

安全上のご注意 ..... 2 ～ 3
はじめにご確認ください 4
コーヒーをいれるまでの流れ 5
各部のなまえとはたらき ..... 6 ～ 8
初めてお使いになる前に ..... 9 ～ 11
コーヒーマシンの準備 12
コーヒー豆から抽出する 13
コーヒー粉から抽出する 14
おいしいエスプレッソのために 15
カプチーノ / カフェラテ /
　ラテマキアートを抽出する ... 16～19
ミルクメニューを抽出する .... 20 ～ 22
スチームで牛乳を泡立てて
　カプチーノをつくる .....23 ～ 24
より熱いコーヒーやミルクメニューを
　いれるには 25
プログラムモード ..... 26 ～ 30
お手入れ ..... 31 ～ 37
表示一覧 38
故障かな？ ..... 39 ～ 40
仕様 41
アフターサービス 43
保証規定 ..... 裏表紙

お客様情報登録のご案内

本製品の保証はお客様情報のご登録後に有効となります。別紙の『メーカー保証用お客様登録のご案内』をお読みの上、**お買い上げ日から１カ月以内**にご登録をお願いします。

安全上のご注意〈必ずお守りください〉

- ご使用の前に必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
- ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。

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

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

必ずしなければいけないことを示します。	してはいけないことを示します。

警告

指示

定格15 A（100 V）の壁コンセントを単独で使用する

（火災の原因）

- ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない
- 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ら拭き掃除をする

（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）

- 台やテーブルなどからはみ出した状態で使わない

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（電源コード含む）で遊ばないよう監視する

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）

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。

RoHS

はじめにご確認ください

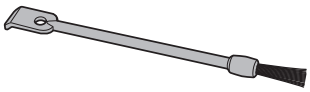
「安全上のご注意」を確認する

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

付属品を確認する

以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。万が一、付属されていない場合は、お求めの販売店もしくは当社（43 ページ）にご相談ください。

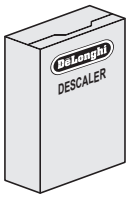
計量スプーン



クリーニングブラシ

水硬度チェッカー

初めてお使いになるときに使用します。
「水硬度の設定」（10 ページ）をご覧ください。

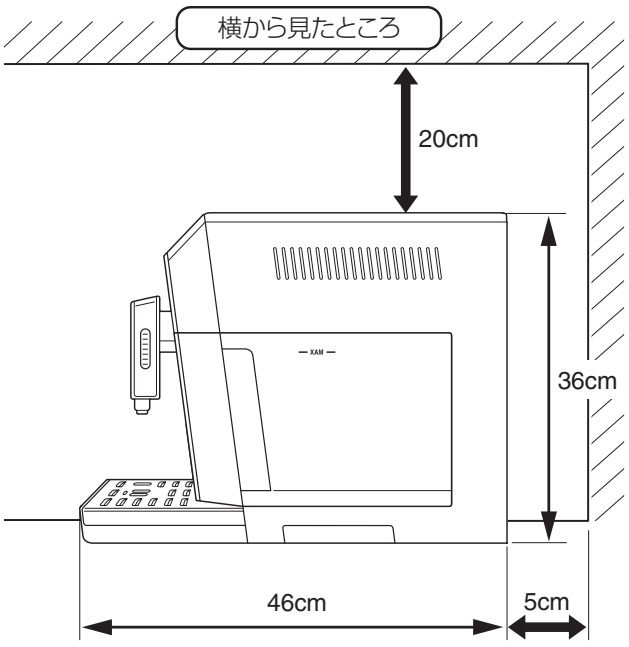


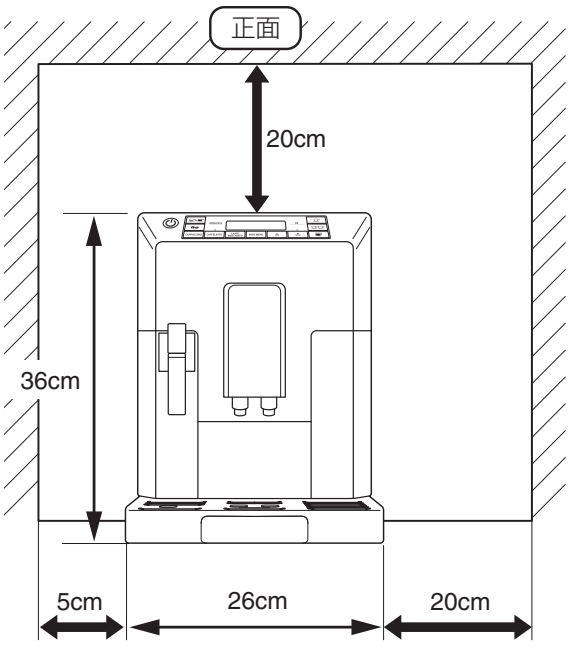
コーヒーマシン用除石灰剤

水に含まれる石灰成分を除去するために使用します。
「石灰の除去」（36 ページ）をご覧ください。

設置スペースを確認する

本製品は、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）

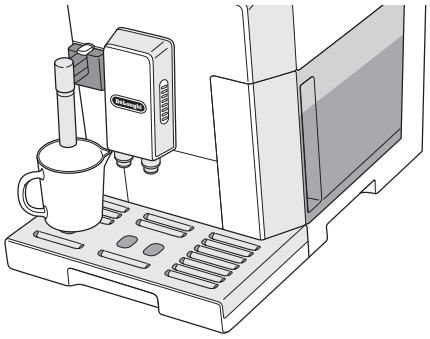




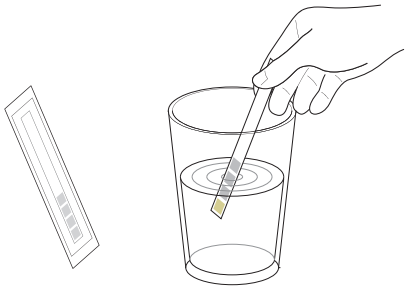
コーヒーをいれるまでの流れ

初めてお使いになる前に準備をします

本体内部に水を通して空気を抜きます。（9 ページ）

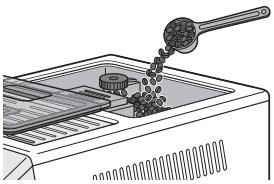


お使いになる水の硬度を測定して、本体に水硬度のレベルを設定します。（10 ページ）

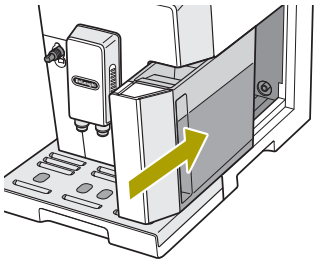


コーヒーをいれます

Step 1
コーヒー豆を入れます

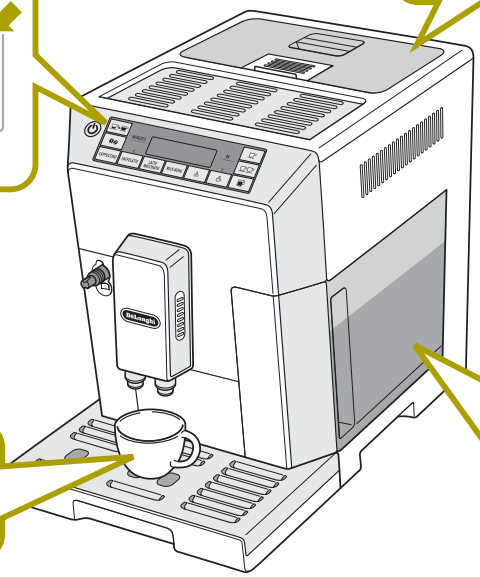


Step 2
水タンクに水を入れてセットします



Step 3
カップをセットします

Step 4
を押します



各部のなまえとはたらき

ご使用前に保護フィルムなどを取り除いてください。

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。
ご使用前に、「お手入れ」（31 ページ）をお読みの上、各部を洗ってください。

本体正面

スチーム管
ミルクコンテナや給湯ノズルを取り付けます。

電源ボタン
主電源スイッチが入っているときに、電源の入／切ができます。

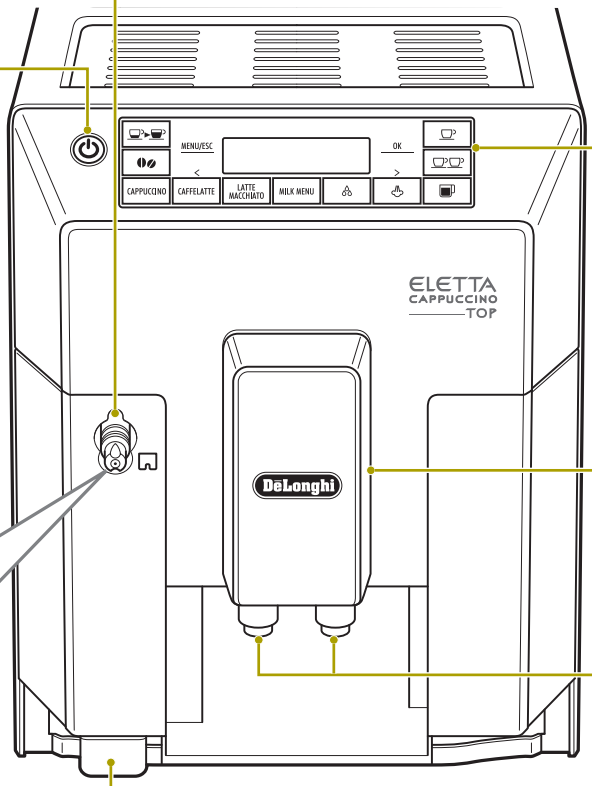
ミルクコンテナ
牛乳を使う時にセットします。（8 ページ）

給湯ノズル
お湯やスチームを出す時に取り付けます。

取り外しボタン

スチームノズル

フロッサー
取り外し方は 33 ページをご覧ください。



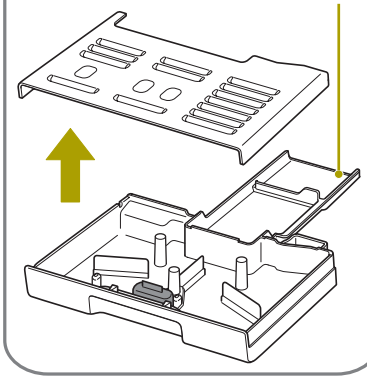
コントロールパネル
マシンの操作や設定を行います。（8 ページ）

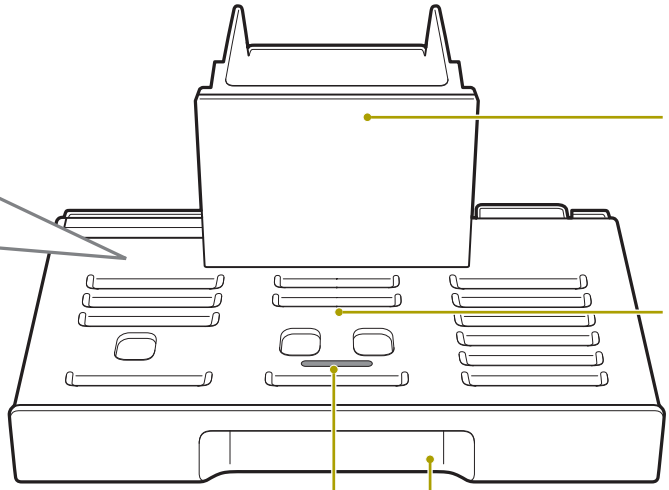
抽出口取っ手
カップの高さに合わせて上下に調節できます。

抽出口
コーヒーが抽出されます。

水滴受け
トレイを取り外しているときに出る水滴を受けます。
手前に引くと、外せます。

コーヒー粉受け
グラインダーの粉排出口に付着したコーヒー粉を受けます。





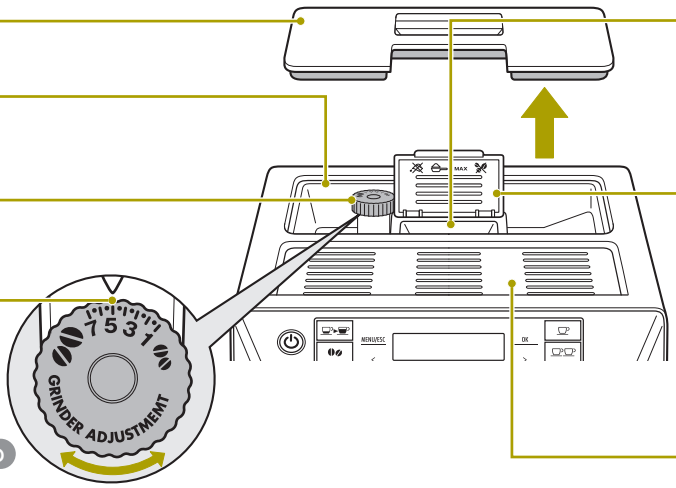
カス受け
「カスウケヲ　カラニスル」が表示されたら、満杯になっていなくてもカスを捨ててください。（32 ページ）

カップ受け

水位計
カップ受けの穴の上に出てきたら、トレイの水を捨ててください。

トレイ
内部洗浄で排出される水などがたまります。
手前に引き出すと、外せます。

本体天面



豆ホッパーふた

豆ホッパー
コーヒー豆を入れます。

グラインダーノブ
豆の挽き具合を調節できます。
（11 ページ）

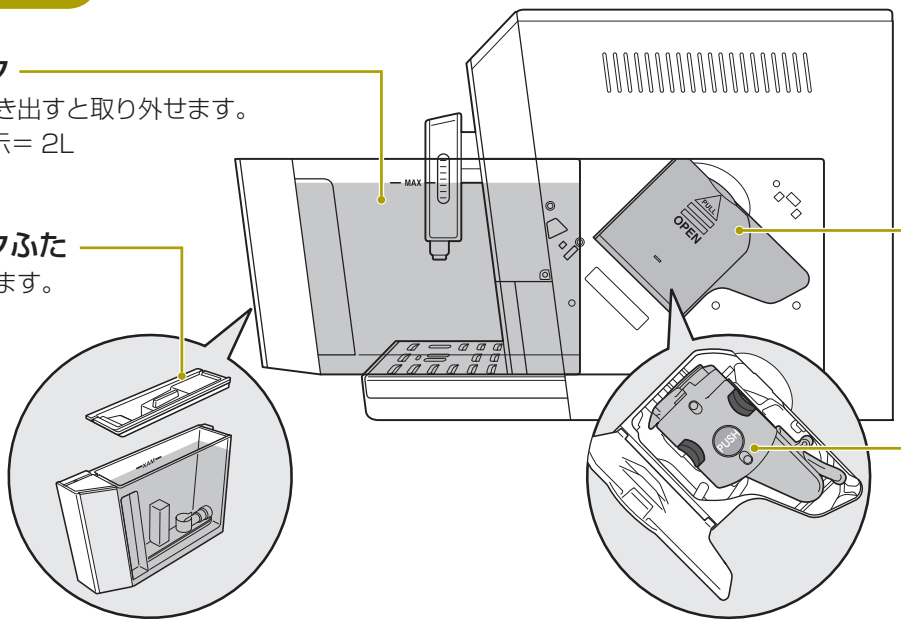
挽き具合
粗め 7531 細かめ

パウダー投入口
コーヒー粉を入れます。

パウダー投入口ふた
すき間はふさがないでください。
（故障の原因）

カップウォーマー
カップを温めることができます。（28 ページ）

本体側面



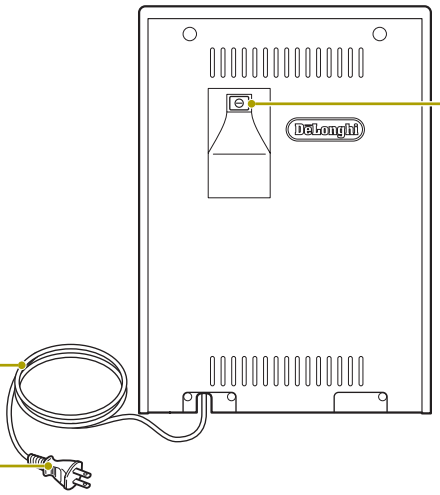
水タンク
手前に引き出すと取り外せます。
MAX 表示= 2L

水タンクふた
取り外せます。

抽出ユニットふた
抽出ユニットを取り外す際に開けます。

抽出ユニット
赤いボタン（2 箇所）をつまみながら手前に引くと、外れます。

本体背面



主電源スイッチ
主電源の入／切をします。

入：
主電源を入れた状態

切：
主電源を切った状態

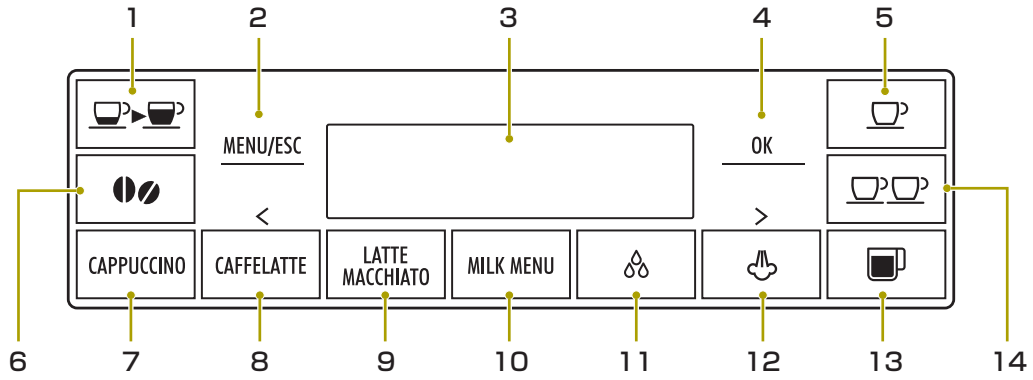
電源コード

電源プラグ

各部のなまえとはたらき（つづき）

コントロールパネル

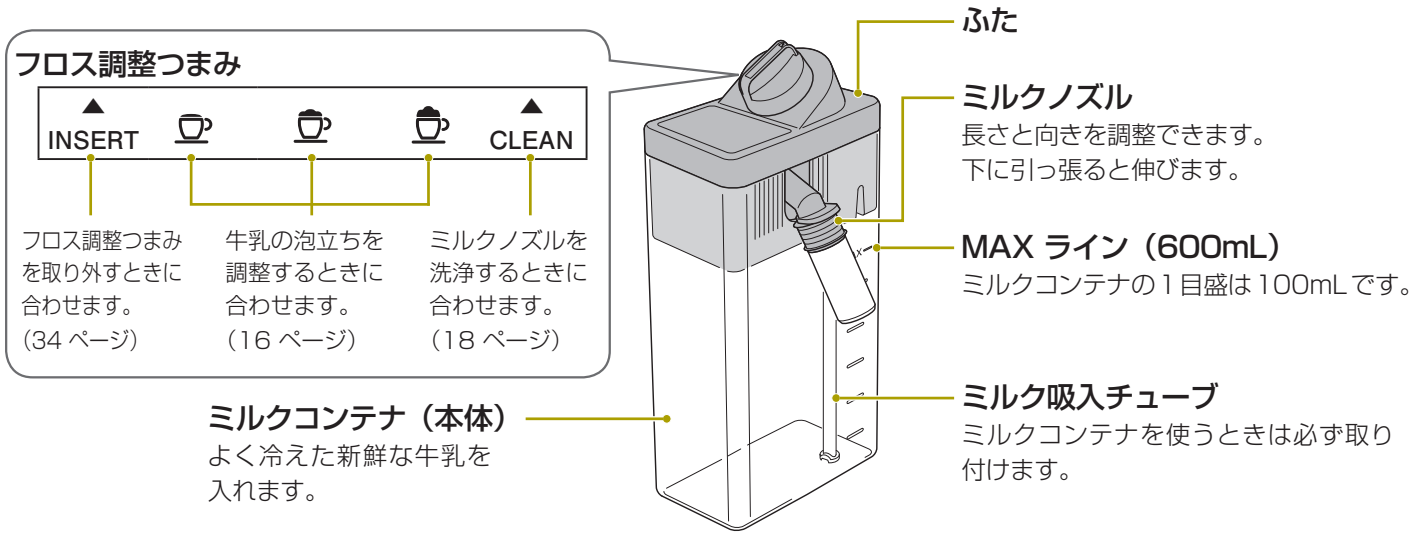
※ ボタンはタッチセンサー式です。



番号	ボタン名称	説明	番号	ボタン名称	説明
1	抽出量調整ボタン	コーヒーの抽出量を調整します。（12 ページ）	8	カフェラテボタン	●通常モード時：カフェラテを抽出します。（16 ページ） ●プログラムモード時：メニューを戻します。（戻る ＜ ）
2	MENU/ESC ボタン	通常モードとプログラムモードの切り替えや、操作をキャンセルします。（26 ページ）	9	ラテマキアートボタン	ラテマキアートを抽出します。（16 ページ）
3	液晶ディスプレイ	本体の設定や状態をテキストで表示します。（38 ページ）	10	ミルクメニューボタン	ミルク、フラットホワイト、エスプレッソマキアート、マイミルクの中からメニューを選んで抽出します。（20 ページ）
4	OK ボタン	操作を確定します。	11	給湯ボタン	お湯を出します。（25 ページ）
5	1 杯抽出ボタン	コーヒーを 1 杯分抽出します。（13 ページ）	12	スチームボタン	●通常モード時：牛乳を泡立てるときのスチームを出します。（23 ページ） ●プログラムモード時：メニューを進めます。（進む ＞ ）
6	豆量調整ボタン	コーヒーの濃さ（豆の量）を調整します。（12 ページ）	13	カフェ・ジャポーネボタン	カフェ･ジャポーネを抽出します。（13 ページ）
7	カプチーノボタン	カプチーノを抽出します。（16 ページ）	14	2 杯抽出ボタン	コーヒーを 2 杯分抽出します。（13 ページ） ※ 豆を使った抽出のみ。

ミルクコンテナ

カプチーノなどのミルクメニューを作るときにスチーム管に取り付けます。

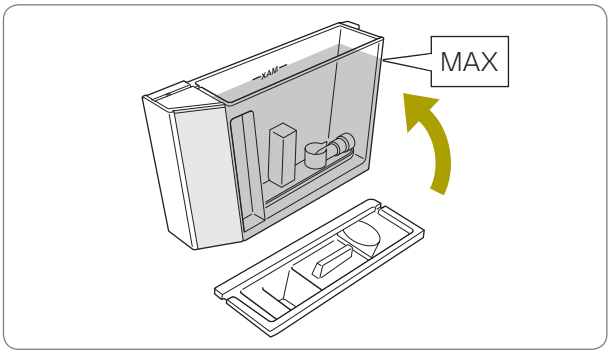


初めてお使いになる前に

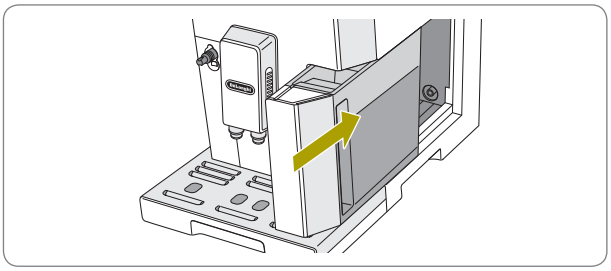
本体内部の水経路から空気を抜き、同時に内部洗浄します。

空気抜き

1 水タンクの MAX の目盛まで水を入れ、ふたをする



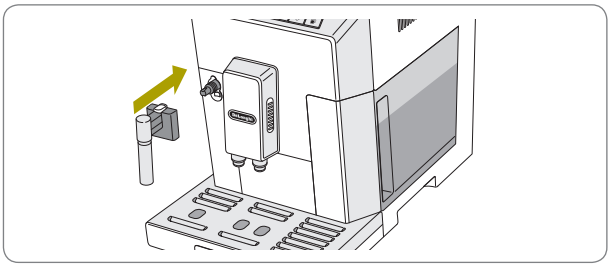
2 水タンクを本体に取り付ける



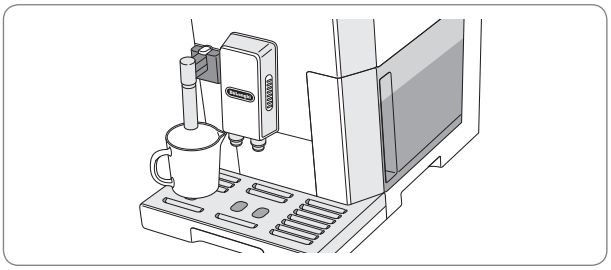
※しっかり奥まで差し込んでください。

※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。

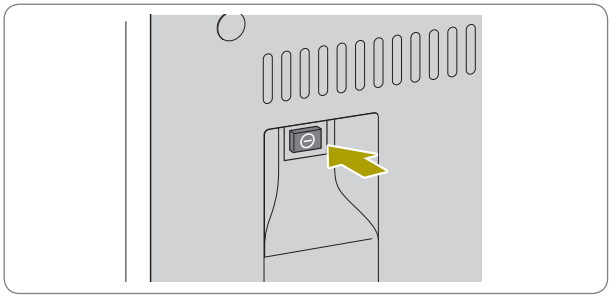
3 給湯ノズルを取り付ける



4 容量が 100mL 以上の容器を給湯ノズルの下に置く



5 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。



※「OK ボタンヲオス　ニホンゴヒョウジ」と表示された場合は、日本語が表示されている間に OK を３秒以上長押ししてください。

6 OK を押す

給湯ノズルから水が出ます。

※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。

※「シバラクオマチクダサイ」の表示が消えたら空気抜きの完了です。

⚠ **「クウキヌキガヒツヨウデス　キュウトウヲシテクダサイ」と表示されたときは、空気抜きが完了していません。OK を押してください。**

＜知っておいていただきたいこと＞
普段使用していて、大きな音がしたとき

大きな音がしてコーヒーまたはお湯が出ないときは、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（25 ページ）を行ってください。

初めてお使いになる前に（つづき）

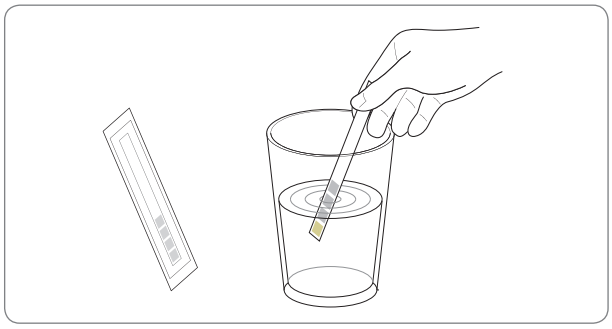
水硬度の設定

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。

※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。（36 ページ）

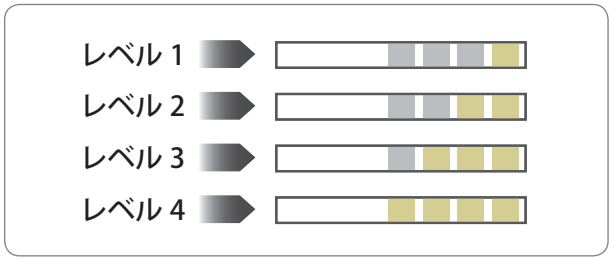
※ お買い上げ時は、レベル 1 に設定されています。

1 付属の水硬度チェッカーをコーヒーをいれる水に数秒間浸した後、軽く振って約 1 分間待つ



2 ピンク色になった四角の数を確認する

※色が変わらない場合は、レベル 1 です。



3 ⏻ を押す

※予熱が完了すると、ディスプレイに「ナイブセンジョウ」と表示されて自動で内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。

⚠ 熱湯が出るので、やけどにご注意ください。

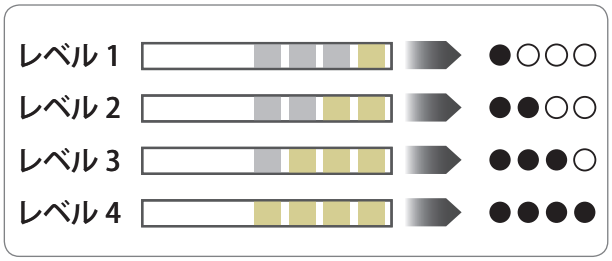
※内部洗浄中は、操作できません。

※進み具合をインジケーターでお知らせします。

4 MENU/ESC を押して、プログラムモードにする

5 CAFFELATTE または を押して、「ミズコウドセッテイ」を選択し、OK を押して確定する

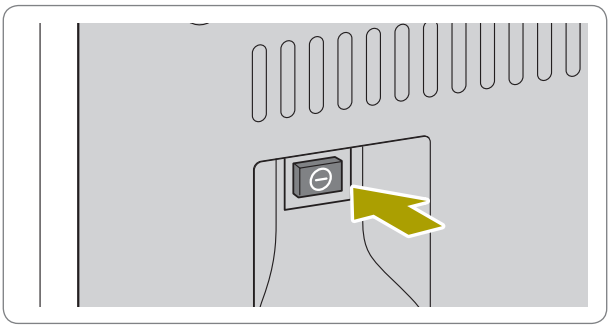
6 CAFFELATTE または を押して、水硬度レベルを選択し、OK を押して確定する



7 MENU/ESC を押して、プログラムモードを終了する

電源を入れる（自動内部洗浄）

1 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



2 ⏻を押す

※予熱が完了すると、ディスプレイに「ナイブセンジョウ」と表示されて自動で内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。

⚠ **熱湯が出るので、やけどにご注意ください。**

※内部洗浄中は、操作できません。

※進み具合をインジケーターでお知らせします。

電源を切る（自動内部洗浄）

1 ⏻を押す

自動で内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。「デンゲンヲ OFF ニシテイマス シバラクオマチクダサイ」の表示が消えたら、電源が切れます。

2 本体背面の主電源スイッチを切る

※⏻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

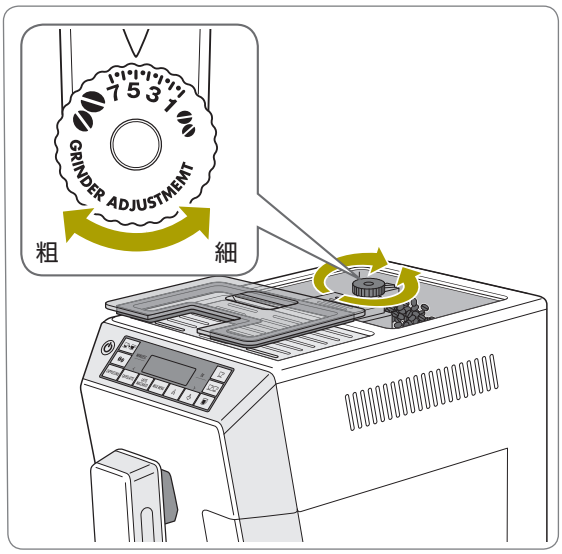
電源を入／切すると自動で内部洗浄が始まり、本体内部の水経路が洗浄されて抽出口からお湯が出ます。
※本体が温まっているときは、自動で内部洗浄されないことがあります。
※コーヒーを 1 杯も抽出せずに電源を切ると、自動内部洗浄はされません。
※内部洗浄を行うと、カス受けに水が溜まることがありますが異常ではありません。

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。

⚠ **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）のみ回す。
- 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。



豆の挽き具合は次の場合にのみ調整してください。

●**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

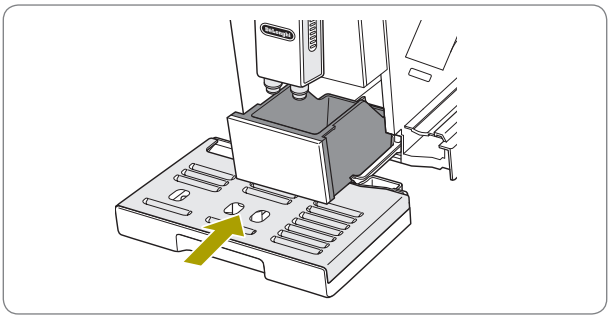
●**コーヒーが薄い、またはもっとクリーミーにしたい**
グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回す

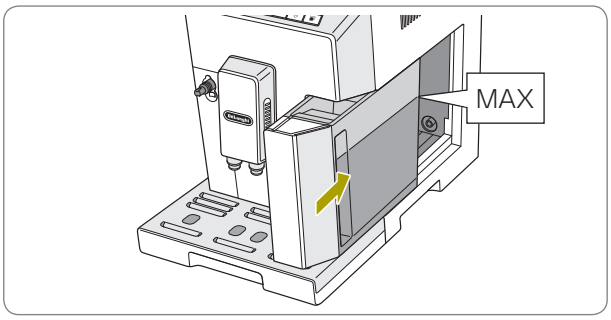
調整した後は、コーヒーを 2 杯以上抽出しないと効果が得られません。2 杯以上抽出して効果が得られなかった場合は、もう一度調整してください。

コーヒーマシンの準備

※必要な材料と道具については「おいしいエスプレッソのために」（15 ページ）をご覧ください。

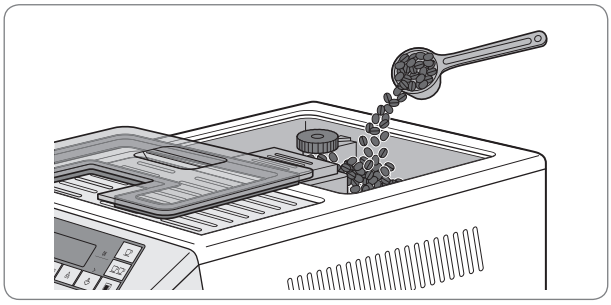
1 カス受けとトレイ（6 ページ）を取り付け、水タンクの MAX の目盛まで水を入れてふたをし、取り付ける





2 豆ホッパーふたを取り外し、コーヒー豆を豆ホッパーに入れる

適量の豆で抽出するために、目安量（下記参照）より多めにコーヒー豆を入れてください。

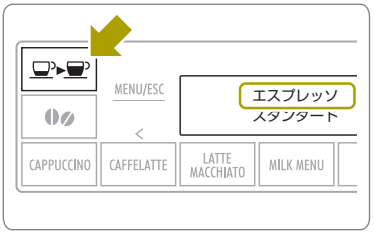


目安量

- 1 杯のとき：約 6 ～ 11g
- 2 杯のとき：約 10 ～ 14g
- カフェ・ジャポーネのとき：約 12 ～ 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わります。

3 を押してコーヒーの抽出量を設定する



- 押すたびに以下のとおり抽出量が切り替わります。

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
約 30mL（初期設定）	約 30mL	約 40mL	約 120mL	約 150mL

少ない ⟷ 多い

抽出量は 1 杯抽出時の目安です。2 杯抽出時は約 2 倍の量が抽出されます。

※マイコーヒーは、お好みの抽出量を設定することができます。
設定範囲：約 20 ～ 180mL

4 を押してコーヒーの濃さ（豆の量）を設定する

- 押すたびに以下のとおり濃さが切り替わります。

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

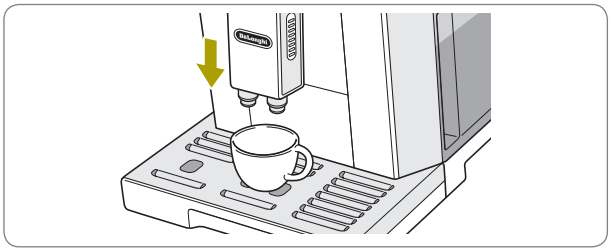
粉からの抽出時に選択　薄い（少ない）⟷ 豆からの抽出 ⟷ 濃い（多い）

コーヒー豆から抽出する

エスプレッソや、ハンドドリップのように豆を蒸らしながら抽出するカフェ・ジャポーネをお楽しみになれます。

※抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。

1 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける



2 を押して抽出量を選ぶ

※コーヒーの抽出量については、12 ページの手順 3 をご覧ください。

3 を押して濃さを選ぶ

※コーヒーの濃さについては、12 ページの手順 4 をご覧ください。

4 を押して抽出する

進み具合をインジケーターでお知らせします。

※途中で止めたいときは、抽出中に再度同じボタンを押します。

※抽出量を増やしたいときは、抽出終了後 2 秒以内に再度同じボタンを押すと、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。

カフェ・ジャポーネをいれるときは

手順 4 で を押す

※手順 2 の抽出量の設定は必要ありません。

※給湯・蒸らしをくり返す間欠抽出を 2 回行います。

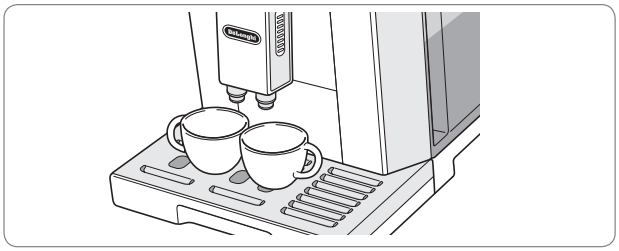
※1 回目の抽出が終わると、自動でグラインダーが作動して 2 回目の抽出を始めます。（カップは置いたままにしてください。）

※抽出量の初期設定は約 180mL です。2 杯抽出はできません。

※抽出が完了すると「チュウシュツカンリョウ」と表示されます。

2 杯抽出するときは

1. 手順 1 で、カップを 2 つ置く



2. 手順 2 、 3 を行う
3. 手順 4 で を押す

※2 杯抽出の場合、左右のカップに入るコーヒーの量に多少の差が生じることがあります。

定量設定するときは

（1 杯抽出）の場合

1. を押して「マイコーヒー」を選ぶ
2. 「リョウセッテイ」と表示されるまで を押し続ける

※抽出が始まります。

3. お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度 を押して抽出を止める
（設定範囲：約 20 ～ 180mL）

（カフェ・ジャポーネ）の場合

1. 「リョウセッテイ」と表示されるまで を押し続ける

※抽出が始まります。

※一定量を抽出すると、2 回目の抽出を始めます。

2. お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度 を押して抽出を止める
（設定範囲：約 120 ～ 250mL）

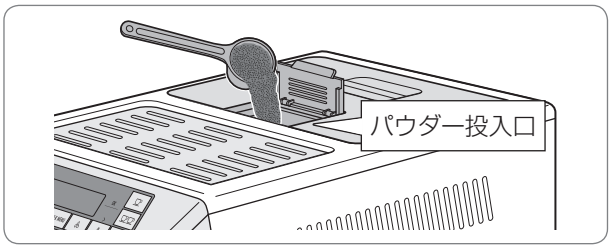
コーヒー粉から抽出する

※抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。

1 パウダー投入口ふたを開けて、コーヒー粉をパウダー投入口に入れる

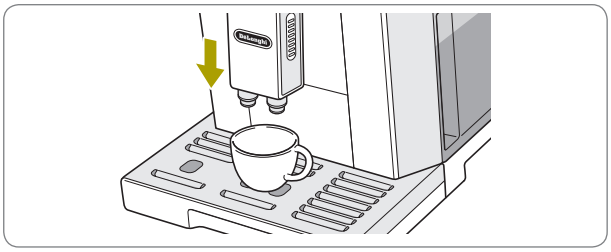
目安量

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。



⚠ **電源が切れているときにコーヒー粉を入れない。（粉が内部で飛び散ります。）**

2 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける



※コーヒー粉から抽出するときは、1 杯のみとなります。

3 を押して抽出量を選ぶ

※コーヒーの抽出量については、12 ページの手順 3 をご覧ください。

4 を押して「コーヒーパウダー」を選ぶ

5 を押して抽出する

進み具合をインジケーターでお知らせします。

※途中で止めたいときは、抽出中に再度同じボタンを押します。

※抽出量を増やしたいときは、抽出終了後 2 秒以内に再度同じボタンを押すと、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。

カフェ・ジャポーネをいれるときは

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。

1. 手順 5 で を押す

※手順 3 の抽出量の設定は必要ありません。

※給湯・蒸らしをくり返す間欠抽出を行います。

2.「コーヒーパウダーヲ イレル」と表示されたら、新しいコーヒー粉をパウダー投入口に入れ、OK を押す

※2 回目の抽出が始まります。（カップは置いたままにしてください。）

※抽出量の初期設定は約 180mL です。2 杯抽出はできません。

※抽出が完了すると「チュウシュツカンリョウ」と表示されます。

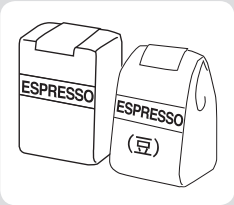
※定量設定については、13 ページをご覧ください。

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）

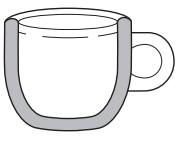
＜コーヒー豆に関するご注意＞

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。

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（31 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 180mL 前後のものが適しています。その他のミルクメニューや、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、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。

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。

カプチーノ／カフェラテ／ラテマキアートを抽出する

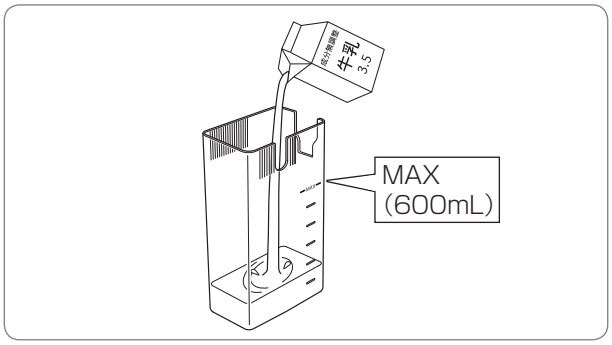
カプチーノ、カフェラテ、ラテマキアートは、ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」を調整することで作り分けることができます。

※抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。

1 必要な分量の牛乳をミルクコンテナに入れる

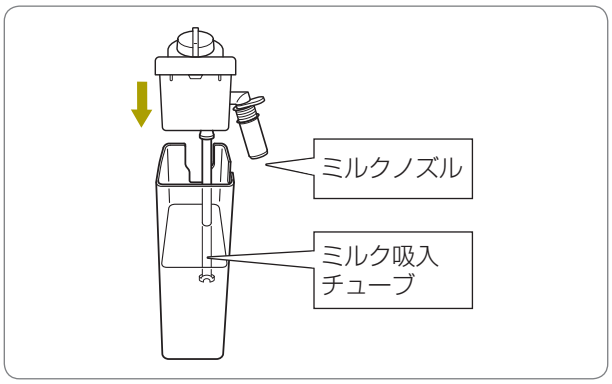
1 杯あたり 120 ～ 150mL 程度の牛乳が必要です。（41 ページ）

※ミルクコンテナの 1 目盛は 100mL です。

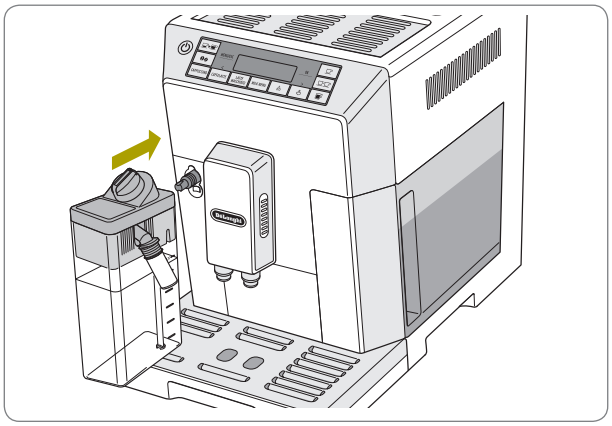


2 ふたにミルク吸入チューブが差し込まれているのを確認し、ふたをする

※ミルクコンテナのノズルがコンテナの外に出るようにしてください。



3 ミルクコンテナをスチーム管にしっかり差し込む

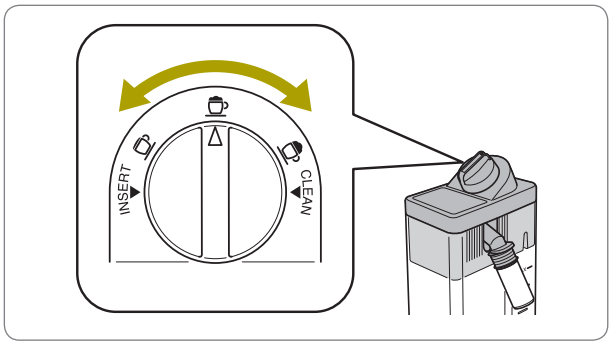


4 ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」の位置を調整する

※カプチーノのときは「フロスミルク」（下表）の範囲内で、お好みに応じて調整してください。

※カフェラテのときは （スチームミルク）がおすすめです。

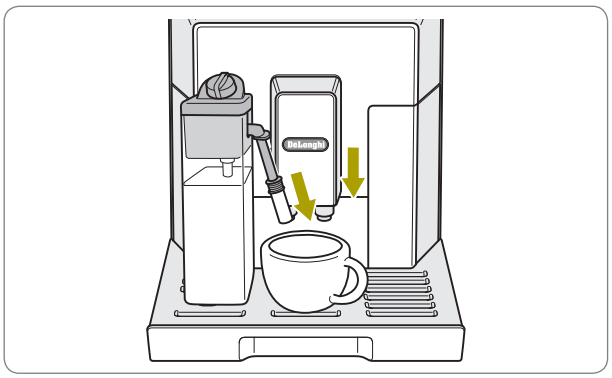
※ラテマキアートのときは がおすすめです。



泡が小さい（ミルク温度が低い）		泡が大きい（ミルク温度が高い）
スチームミルク	フロスミルク ※無段階で調整できます。	

※上記を目安に、お好みに応じてフロス調整つまみを調整してください。

5 カップを置き、ミルクノズルと抽出口を下げてカップに近づける

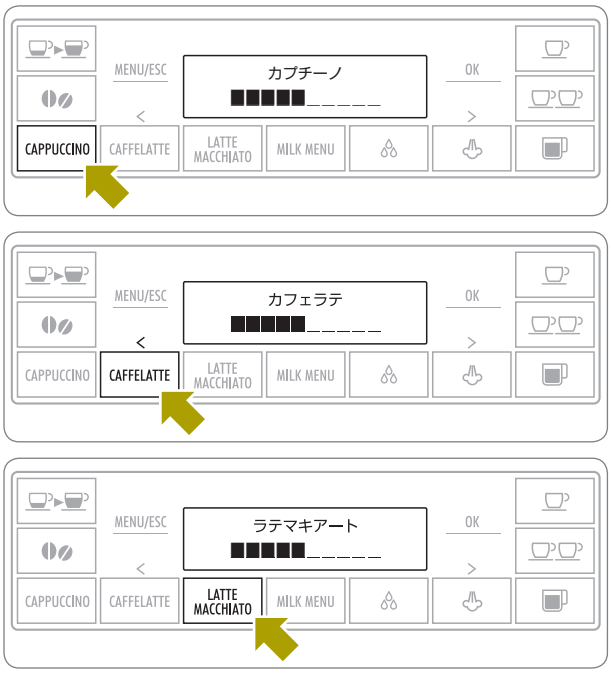


6 を押して、コーヒーの濃さ、または「コーヒーパウダー」を選ぶ

※コーヒー豆から抽出する場合は、12 ページの手順 2 、 4 をご覧ください。
※コーヒー粉から抽出する場合は、14 ページの手順 1 、 4 をご覧ください。

7 CAPPUCCINO または CAFFELATTE または LATTE MACCHIATO を押す

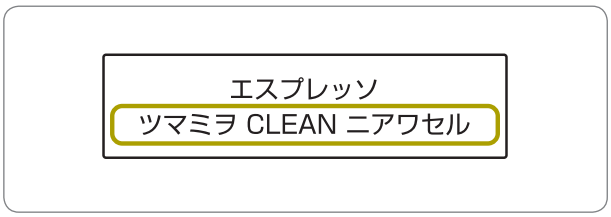
先にミルクノズルから牛乳が出て、その後にコーヒーが抽出されます。



ボタン	メニュー名	抽出量
CAPPUCCINO	カプチーノ	約 150mL
CAFFELATTE	カフェラテ	約 180mL
LATTE MACCHIATO	ラテマキアート	約 180mL

※抽出量は初期設定です。牛乳抽出量とコーヒー抽出量については 41 ページをご覧ください。
※途中で止めたいときは、抽出中に再度同じボタンを押します。牛乳抽出時とコーヒー抽出時にそれぞれ同じボタンを押してください。
※抽出量を増やしたいときは、牛乳またはコーヒーの抽出終了後 2 秒以内に再度同じボタンを押します。押している間、牛乳または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。
※牛乳は 1 回あたり 250mL 以上抽出しないでください。

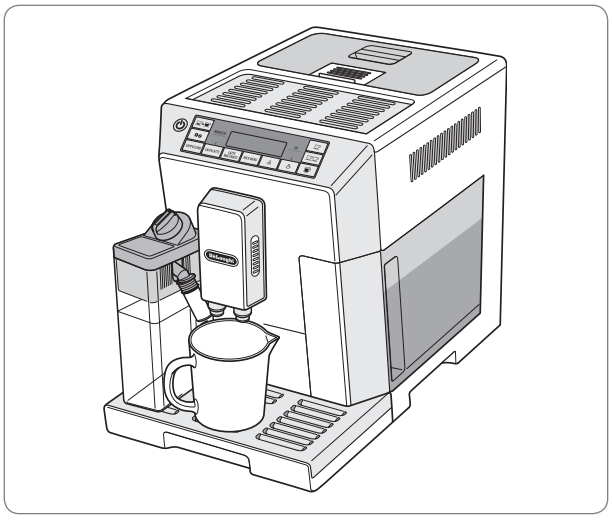
「ツマミヲ CLEAN ニアワセル」と表示されたら、毎回必ずミルクノズルの洗浄をしてください。（18 ページ）



ミルクノズルを洗浄する

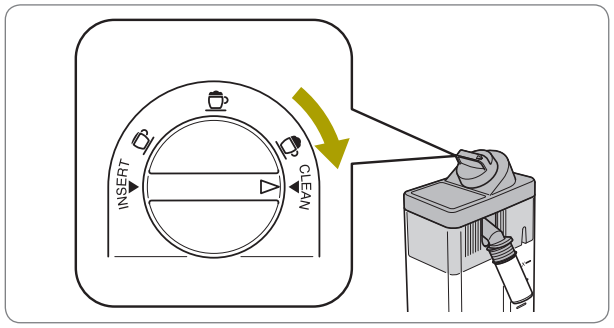
牛乳を泡立てたときは毎回行ってください。

1 ミルクコンテナを取り付けたまま、ミルクノズルの下に空の容器を置く



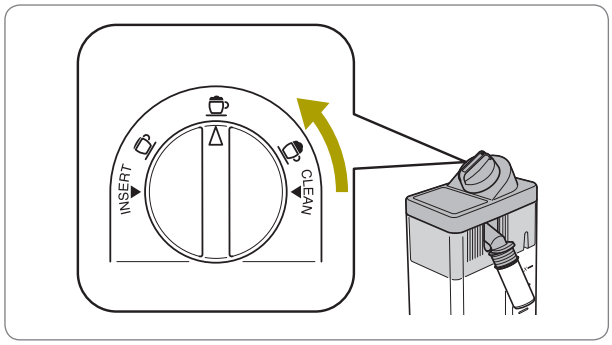
2 フロス調整つまみを「CLEAN」に合わせて、洗浄を開始する

熱湯が出てミルクノズルを自動洗浄します。



※インジケーターが最後まで進むと自動で停止します。

3 フロス調整つまみを「CLEAN」の位置から ☕ ～ ☕ に戻す



⚠ 衛生を保つため、次のことをお守りください。

- 一日の終わりには、ミルクコンテナに残った牛乳は必ず廃棄し、十分に洗浄してください。（34 ページ）
- すぐに廃棄しないときは、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。
- 必ずスチーム管もお手入れしてください。（33 ページ）スチーム管に付いた牛乳が乾いてかたまってしまうと、故障の原因となります。

＜知っておいていただきたいこと＞

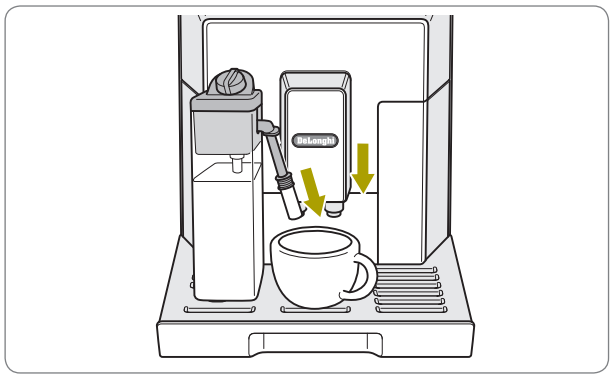
以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。

- 牛乳を泡立てた後
- フロス調整つまみを「CLEAN」に合わせてミルクノズルを洗浄した後
  ※牛乳を泡立てた直後や、ミルクノズルを洗浄した直後に、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／ラテマキアートの定量設定

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 カップを置き、ミルクノズルと抽出口を下げてカップに近づける



2 ディスプレイに「リョウセッテイ ミルク」と表示されるまで、CAPPUCCINO または CAFFELATTE または LATTE MACCHIATO を押し続ける

牛乳の抽出が始まります。

※牛乳は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、再度手順 2 で押したボタンを押す

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、再度手順 2 で押したボタンを押す

コーヒーの抽出が止まり、抽出量が設定されます。

※カプチーノ／カフェラテ／ラテマキアートの定量設定をした後は、毎回必ずミルクノズルの洗浄をしてください。（18 ページ）

ミルクメニューを抽出する

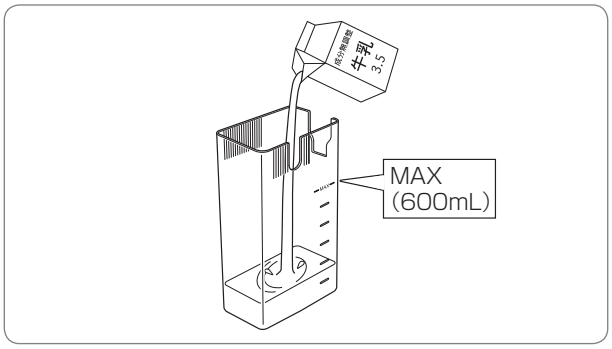
各ミルクメニューは、ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」を調整することで作り分けることができます。

※抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。

1 必要な分量の牛乳をミルクコンテナに入れる

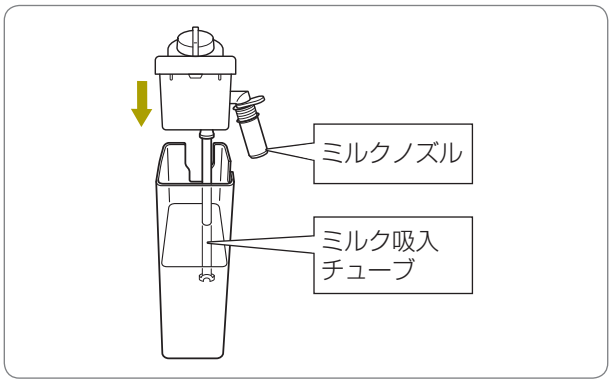
1 杯あたり 100 ～ 150mL 程度の牛乳が必要です。（41 ページ）

※ミルクコンテナの 1 目盛は 100mL です。

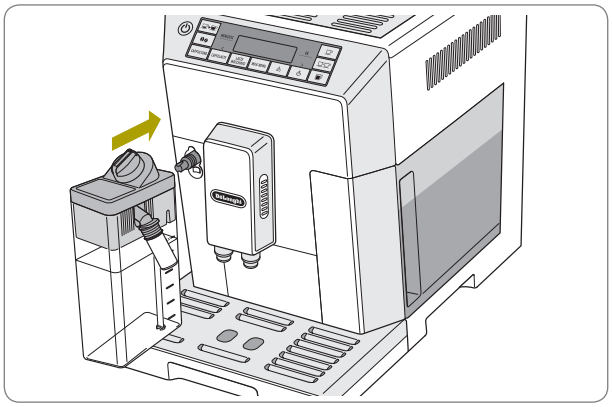


2 ふたにミルク吸入チューブが差し込まれているのを確認し、ふたをする

※ミルクノズルがコンテナの外に出るようにしてください。



3 ミルクコンテナをスチーム管にしっかり差し込む

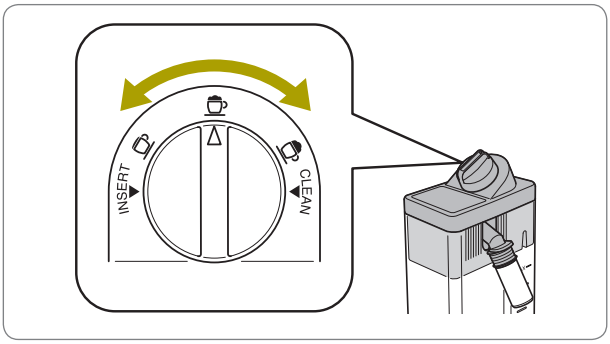


4 ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」の位置を調整する

※ミルク（フロスミルク／スチームミルク）のときは、下表を目安に、お好みに応じて調整してください。

※フラットホワイトのときは ☕ をおすすめします。

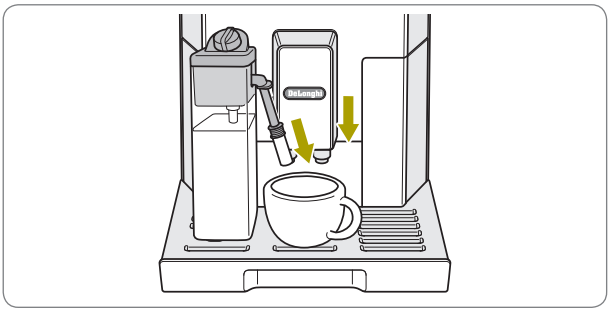
※エスプレッソマキアートのときは ☕ をおすすめします。



☕	☕	☕
←		→
泡が小さい（ミルク温度が低い）		泡が大きい（ミルク温度が高い）
スチームミルク	フロスミルク ※無段階で調整できます。	

※上記を目安に、お好みに応じてフロス調整つまみを調整してください。

5 カップを置き、ミルクノズルと抽出口を下げてカップに近づける



6 を押して、コーヒーの濃さ、または「コーヒーパウダー」を選ぶ

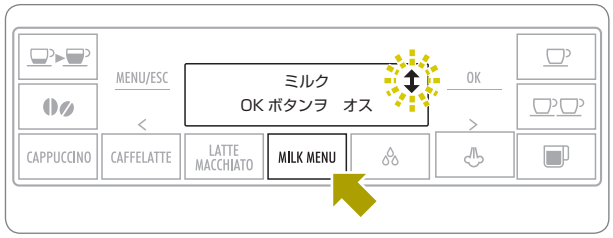
※コーヒー豆から抽出する場合は、12 ページの手順 2 、 4 をご覧ください。
※コーヒー粉から抽出する場合は、14 ページの手順 1 、 4 をご覧ください。

ミルクの場合は

コーヒー抽出の手順は不要です。このまま手順 7 にお進みください

7 MILK MENU を押す

※キャンセルする場合は MENU/ESC を押します。



8 < CAFFELATTE > または を押して、抽出したいメニューを表示する

メニュー名	抽出量
ミルク (フロスミルク／スチームミルク)	約 100mL
フラットホワイト	約 180mL
エスプレッソマキアート	約 60mL
マイミルク	約 150mL

※抽出量は初期設定です。牛乳抽出量とコーヒー抽出量については 41 ページをご覧ください。
※マイミルクにお好みのミルクメニューを設定できます。

9 OK を押す

先にミルクノズルから牛乳が出て、その後にコーヒーが抽出されます。

※途中で止めたいときは、抽出中に再度 OK を押します。牛乳抽出時とコーヒー抽出時にそれぞれ OK を押してください。
※抽出量を増やしたいときは、牛乳またはコーヒーの抽出終了後 2 秒以内に MILK MENU を押します。押している間、牛乳または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。
※牛乳は 1 回あたり 250mL 以上抽出しないでください。

「ツマミヲ CLEAN ニアワセル」と表示されたら、毎回必ずミルクノズルの洗浄をしてください。(18 ページ)

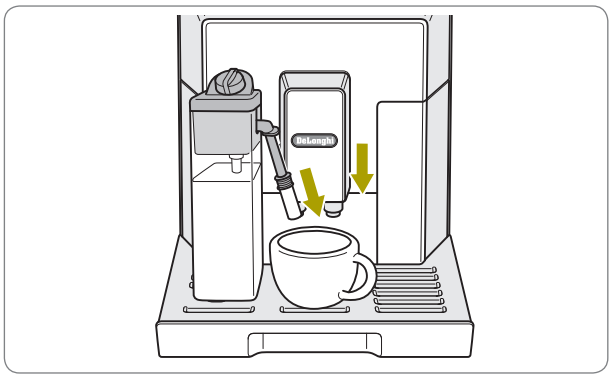
エスプレッソ
ツマミヲ CLEAN ニアワセル

ミルクメニューを抽出する（つづき）

ミルクメニューの定量設定

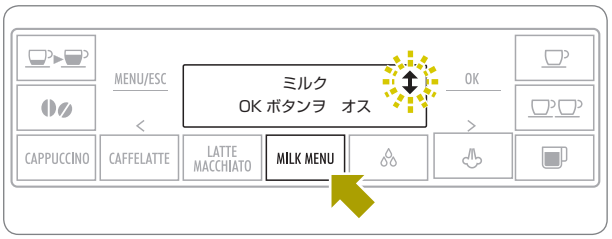
牛乳とコーヒーの抽出量を変更するには実際に牛乳とコーヒーを抽出しながら、抽出量を設定します。

1 カップを置き、ミルクノズルと抽出口を下げてカップに近づける



2 MILK MENU を押す

※キャンセルする場合は MENU/ESC を押します。



3 < CAFFELATTE または > を押して、抽出量を変更したいメニューを表示する

4 ディスプレイに「リョウセッテイ ミルク」と表示されるまで、OK を押し続ける

牛乳の抽出が始まります。

※牛乳は 1 回あたり 250mL 以上抽出しないでください。

5 お好みの量の牛乳が抽出されたところで、再度 OK を押す

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。

※ミルクの場合は手順 5 で定量設定が完了します。

6 お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度 OK を押す

コーヒーの抽出が止まり、抽出量が設定されます。

※ミルクメニューの定量設定をした後は、毎回必ずミルクノズルの洗浄をしてください。（18 ページ）

スチームで牛乳を泡立ててカプチーノをつくる

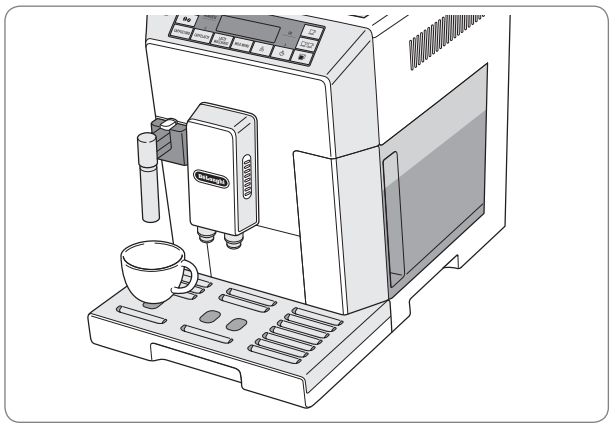
※抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。

1 ミルクジャグに牛乳を入れる

泡立てるとかさが増えるので、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。

※牛乳はよく冷えた牛乳を使用してください。

2 給湯ノズルを取り付け、空のカップを置く

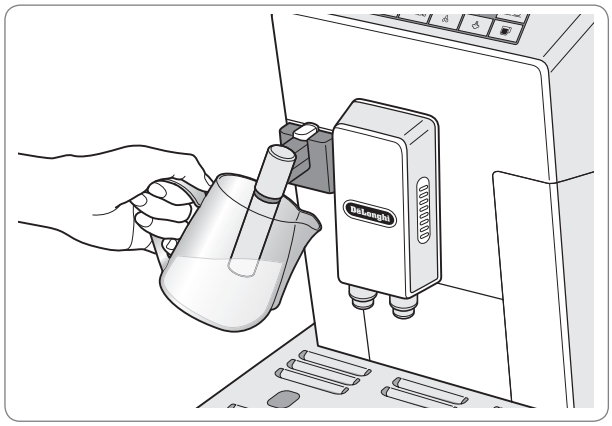


3 を押す

※牛乳を泡立てる前にスチーム管の中の余分な水分を取り除きます。

4 スチームが出たら再度 を押す

5 フロッサーの先端が牛乳に浸かる程度にミルクジャグを差し込む



6 を押して牛乳を泡立て、お好みの泡ができたら再度、 を押す

⚠
- スチームを止める前にミルクジャグを外さないでください。牛乳が飛び散って、やけどの原因となります。
- スチームは 60 秒以上出さないでください。

※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。

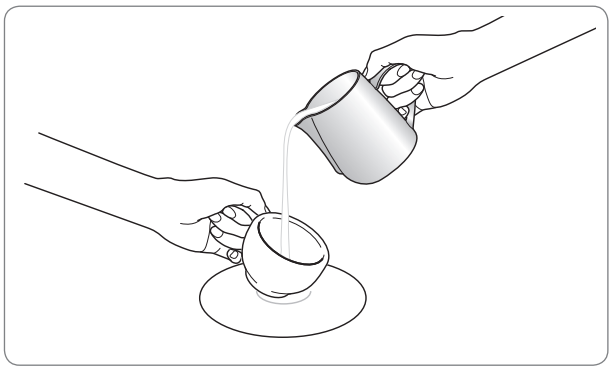
7 エスプレッソを抽出する

※コーヒー豆から抽出する場合は、13 ページをご覧ください。

※コーヒー粉から抽出する場合は、14 ページをご覧ください。

8 泡立てた牛乳をエスプレッソに注ぐ

※牛乳を泡立てた後は、給湯ノズルのフロッサーとスチームノズルをお手入れしてください。（24 ページ）



スチームで牛乳を泡立ててカプチーノをつくる（つづき）

⚠ 給湯ノズルのお手入れ

牛乳のカスのこびり付きや、スチームノズル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ノズルとフロッサーを洗浄してください。

1. 洗ったミルクジャグに水を半分ほど入れる

2. 水の入ったミルクジャグにフロッサーを浸けて、[ ] を押す

3. スチームを約 10 秒間出したら、再度 [ ] を押す

4. フロッサーをふきんで拭く

＜知っておいていただきたいこと＞

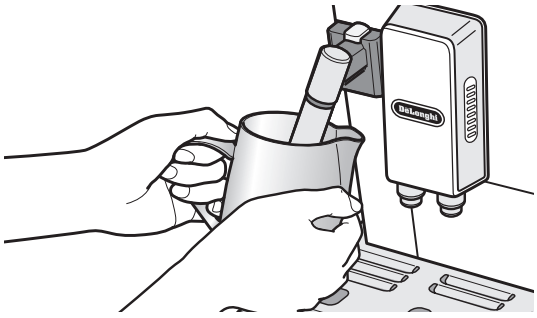
以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。

- [ ] を押してスチームの準備をしているとき
- 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
  ※スチームを使用した直後に、トレイを引き出さない（お湯が漏れる原因）

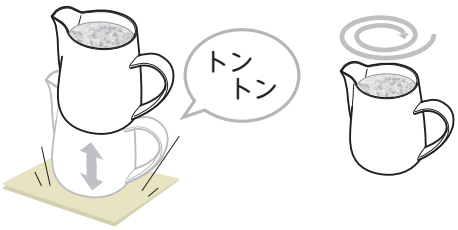
ヒント

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。
2. 牛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、フロッサーの先を牛乳に浸けていきます。泡と牛乳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℃）



4. ぬれたふきんを敷いた台の上で、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。



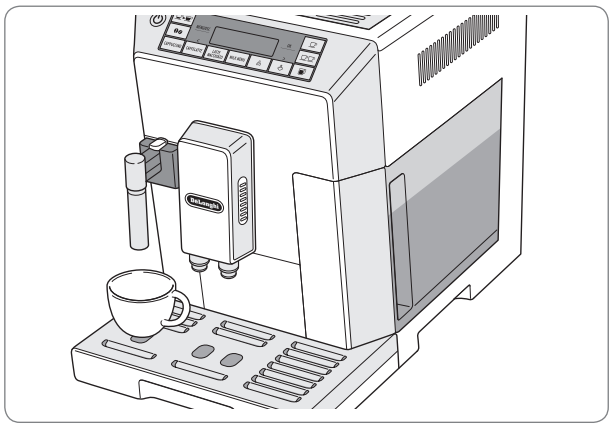
より熱いコーヒーやミルクメニューをいれるには

室温や使用する水の温度が低いときは、カップや本体内部を温めておきます。

カップを湯煎する（給湯機能）

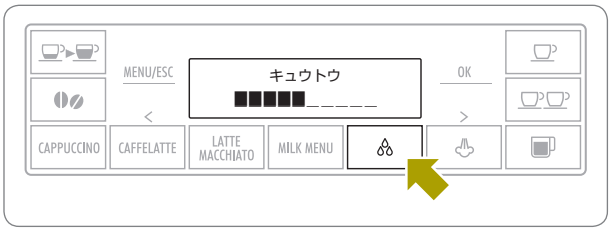
空気抜きが必要なときも、以下の手順でお湯を出して空気を抜いてください。

1 給湯ノズルを取り付け、カップを置く



2 [♨] を押す

お湯が排出され、自動的に止まります。
給湯量の初期設定は約 100mL です。



※途中で止めたいときは、給湯中に再度同じボタンを押します。

給湯の定量設定をするときは

1.「リョウセッテイ」と表示されるまで [♨] を押し続ける

※給湯が始まります。

2. お好みの量が給湯されたところで、再度 [♨] を押す

※お湯の排出が止まり、給湯量が設定されます。

カップを温める（カップウォーマー）

カップウォーマーを使ってカップを温めます。（28 ページ）

抽出温度を上げる（抽出温度の設定）

コーヒーを抽出するときのお湯の温度を 4 段階から選ぶことができます。初期設定はレベル 2 です。（29 ページ）

本体内部を温める（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。（27 ページ）

ミルクノズルを温める（ミルクノズルの洗浄）

ミルクノズルの洗浄をすることで、ミルクノズルを温めます。（18 ページ）

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。

MENU/ESC 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。

CAFFELATTE または を押すたびにメニュー項目が切り替わります。

ナイブセンジョウ ⟷ ジョセッカイ ⟷ ジコクセッテイ ⟷ …… ソウサリレキ

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
手動内部洗浄	ナイブセンジョウ	手動で内部洗浄を行います。	27
石灰の除去	ジョセッカイ	石灰の除去を行います。	36
時刻の設定	ジコクセッテイ	現在の時刻を設定します。	27
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「入」になる「オートスタート」を設定します。	27
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。	28
カップウォーマーの設定	カップウォーマー	カップウォーマーの入／切をします。	28
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入／切を設定します。	28
抽出温度の設定	オンドセッテイ	コーヒーを抽出するときのお湯の温度を 4 段階で設定します。	29
水硬度の設定	ミズコウドセッテイ	水硬度レベルを設定します。	10
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。	29
ビープ音の設定	ソウサカクニンオン（ビープ）	操作確認音の入／切を設定します。	29
リセット	プログラムリセット	設定を工場出荷時の初期設定値に戻します。	30
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／ミルクメニュー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。	30

手動内部洗浄（ナイブセンジョウ）

手動で内部洗浄を行います。
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ので、大きめの容器をカップ受けの上に置いてください。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. OK を押し、「OK デスカ？」を表示させる	ナイブセンジョウ OK デスカ？
3. OK を押して確定する ※ 内部洗浄が終わると自動的にプログラムモードが終了します。	ナイブセンジョウ ■■■■■＿＿＿＿＿

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。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または ☕ を押して「ジコクセッテイ」を表示させ、OK を押して確定する	ジコクセッテイ
3. CAFFELATTE または ☕ 押して「時」を合わせ、OK を押して確定する	0:00
4. CAFFELATTE または ☕ を押して「分」を合わせ、OK を押して確定する	16:00
5. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する	ジコクセッテイ

※時刻を合わせるときに、CAFFELATTE または ☕ を押し続けると早戻し／早送りできます。

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「入」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。（上記参照）

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または ☕ を押して「オートスタート」を表示させ、OK を押して確定する	オートスタート
3. オートスタートを設定する場合は OK を押す	オートスタート ON ？
4. CAFFELATTE または ☕ を押して「時」を合わせ、OK を押して確定する	0:00
5. CAFFELATTE または ☕ を押して「分」を合わせ、OK を押して確定する	7:00
6. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する 「オートスタート」の下に「🔔」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。 電源「切」のときや、節電モードのときに時刻表示の横に「🔔」が表示されます。	オートスタート 🔔

※時刻を合わせるときに、CAFFELATTE または ☕ を押し続けると早戻し／早送りできます。

オートスタートを解除するときは

手順 3. で CAFFELATTE または ☕ を押して「OFF ？」を表示させ、OK を押します。

設定したオートスタート時刻を変更するときは

再度、手順 1. から設定してください。

プログラムモード（つづき）

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「切」になるように設定されています。この電源が切れる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。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または を押して「オートオフ」を表示させ、OK を押して確定する	オートオフ
3. CAFFELATTE または を押して電源「切」までの時間を選び、OK を押して確定する ※ キャンセルする場合は、MENU/ESC を押します。	（時間） 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
4. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する	オートオフ

カップウォーマーの設定（カップウォーマー）

カップウォーマーの入／切を設定します。初期設定は「切」になっています。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または を押して「カップウォーマー」を表示させ、OK を押して確定する	カップウォーマー OFF
3. CAFFELATTE または を押して、「ON ？」か「OFF ？」を選び OK を押して確定する	カップウォーマー ON ？ または カップウォーマー OFF ？
4. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する ※「カップウォーマー」の下に「ON」が表示されていれば「入」になっています。	カップウォーマー ON または カップウォーマー OFF

※節電モードになってもカップウォーマーは「切」になりません。カップウォーマーを「切」にしたいときは手順 3. で「OFF」を選択してください。

節電機能の設定（セツデンモード）

節電機能の入／切を設定します。初期設定は「入」になっています。
節電モード中は、待機時の消費電力を抑えるため予熱をしません。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または を押して「セツデンモード」を表示させ、OK を押して確定する	セツデンモード ON
3. CAFFELATTE または を押して、「ON ？」か「OFF ？」を選び OK を押して確定する	セツデンモード ON ？ または セツデンモード OFF ？
4. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する 「セツデンモード」の下に「**ON**」が表示されていれば、「入」になっています。 ※ 電源が入っているとき、しばらく操作をしないとディスプレイに「セツデンモード」と現在の時刻が表示されます。	セツデンモード ON または セツデンモード OFF

※約 1 分間操作をしないと予熱を停止して節電モードになります。
主電源・電源ボタン以外のボタンを押すと節電モードを解除し、予熱を開始します。

※節電モード解除直後は、予熱のため抽出開始まで数分間待つ場合があります。

※ミルクコンテナと給湯ノズルを本体に取り付けているときは、節電モードになりません。

抽出温度の設定（オンドセッテイ）

コーヒーを抽出するときのお湯の温度を 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。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または を押して「オンドセッテイ」を表示させ、OK を押して確定する	オンドセッテイ
3. CAFFELATTE または を押して温度レベルを選び、OK を押して確定する ※ キャンセルする場合は、MENU/ESC を押します。	（レベル）（温度） レベル 1 ●○○○ 低い レベル 2 ●●○○ ↑ レベル 3 ●●●○ ↓ レベル 4 ●●●● 高い
4. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する	オンドセッテイ

言語の設定（ゲンゴセッテイ）

ディスプレイに表示される言語を、日本語または英語に設定できます。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または を押して「ゲンゴセッテイ」を表示させ、OK を押して確定する	ゲンゴセッテイ
3. CAFFELATTE または を押して設定したい言語を選び、OK を押して確定する	OK ボタンヲ オス ニホンゴヒョウジ または Press OK to set English
4. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する	ゲンゴセッテイ または Set language

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」の入／切を設定します。
初期設定は「入」になっています。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または を押して「ソウサカクニンオン（ビープ）」を表示させ、OK を押して確定する	ソウサカクニンオン（ビープ） ON
3. CAFFELATTE または を押して、「ON ？」か「OFF ？」を選び、OK を押して確定する	ソウサカクニンオン（ビープ） ON ？ または ソウサカクニンオン（ビープ） OFF ？
4. MENU/ESC を押し、プログラムモードを終了する 「ソウサカクニンオン（ビープ）」の下に「ON」が表示されていれば、「入」になっています。	ソウサカクニンオン（ビープ） ON または ソウサカクニンオン（ビープ） OFF

プログラムモード（つづき）

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。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または ☕ を押して「プログラムリセット」を表示させ、OK を押して確定する ※ キャンセルする場合は、MENU/ESC を押します。	プログラムリセット
3. OK を押して確定する ※ 自動的にプログラムモードが終了します。	プログラムリセット OK デスカ？

リセットを行うと、以下の項目が初期設定に戻ります。

- オートスタート：「切」（時刻は 0：00 に戻ります）
- オートオフ：2 時間後
- カップウォーマー：「切」
- 節電機能：「入」
- 抽出温度：レベル 2
- 水硬度：レベル 1
- ビープ音：「入」
- 各抽出量（定量設定）：初期設定（41 ページ）

※使用履歴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、ミルクメニューを抽出した杯数、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。

※スチームで牛乳を泡立てた回数はカウントされません。

手順	ディスプレイ表示
1. MENU/ESC を押し、プログラムモードにする	ナイブセンジョウ
2. CAFFELATTE または ☕ を押して「ソウサリレキ」を表示させ、OK を押して確定する	ソウサリレキ
3. CAFFELATTE または ☕ を押して、累計表示したい項目を選ぶ コーヒーを抽出した杯数 / コーヒー ハイスウ ミルクメニューを抽出した杯数 / ミルクメニュー ハイスウ 使用水量の累計（リットル） / シヨウスイリョウ（リットル） 石灰の除去を行った回数 / ジョセッカイ カイスウ ↓ 累計が表示されます。	
4. MENU/ESC 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がご了承ください。

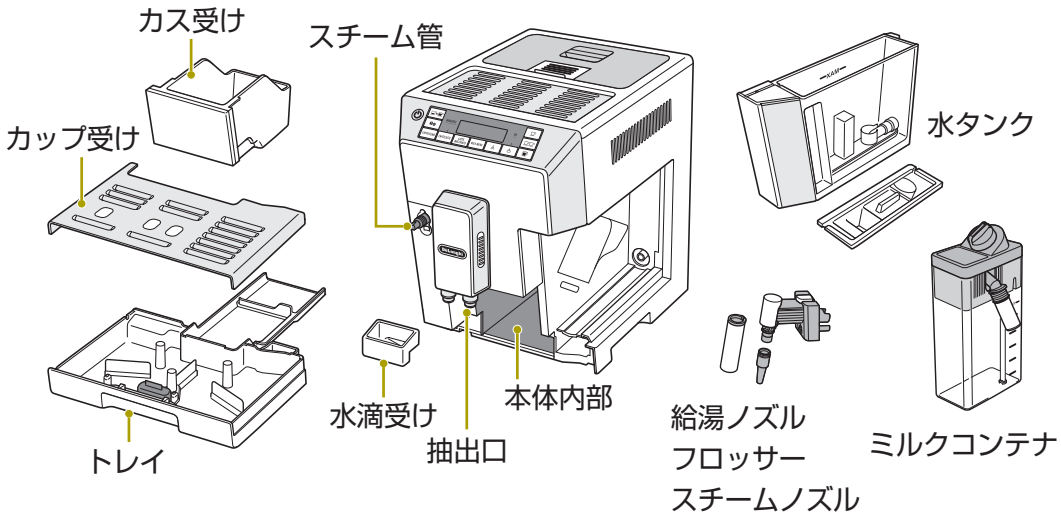
お手入れ

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れすることをおすすめします。

1日の終わりに

コーヒーマシンを使用した日の最後にするお手入れです。

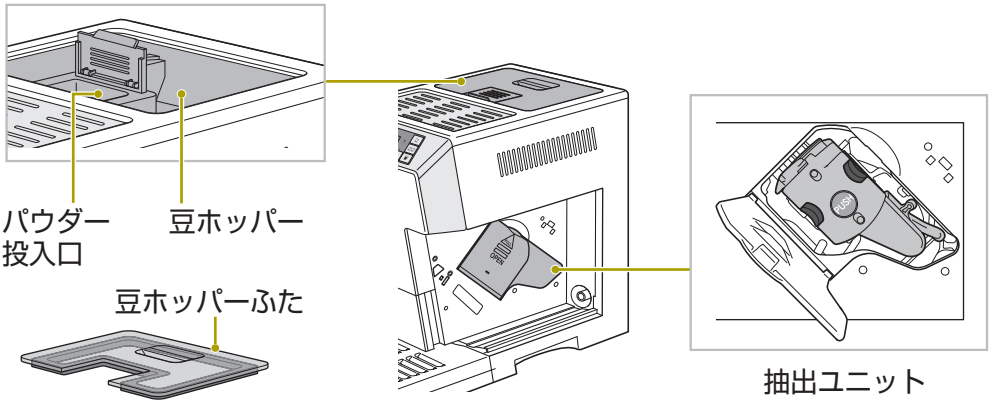
（32～34ページ）



1カ月に1回

長期間（1週間以上）使用しなかった場合も同じお手入れをしてください。

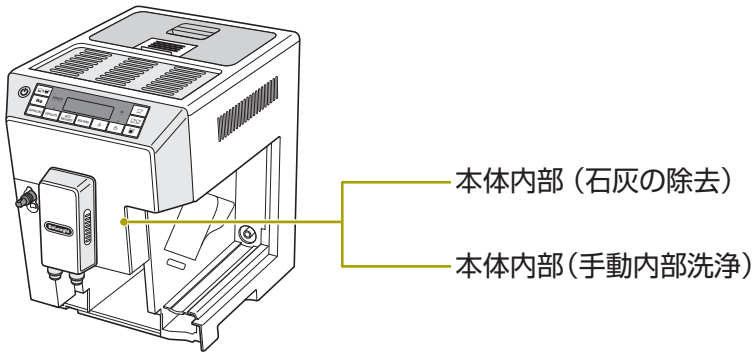
（35ページ）



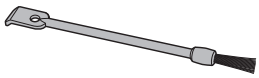
必要なときに

ディスプレイに「ジョセッカイ」と表示されたときなど、必要に応じてお手入れをしてください。

（36～37ページ）



準備するもの



●クリーニングブラシ

●コーヒーマシン用除石灰剤

●ふきん
●キッチン用アルコール除菌スプレー
●先の柔らかいブラシ
●爪楊枝

お手入れ（つづき）

特に指示がない限り、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。

⚠ **お手入れは必ず各部が冷えてから行う。**（やけど・けがの原因）

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、変色の原因）
・たわし類・メラミンスポンジは、使わないでください。（傷の原因）
・食器洗い機・食器乾燥機は使わないでください。（変形の原因）

1日の終わりにするお手入れ

カス受け

水洗い、乾燥

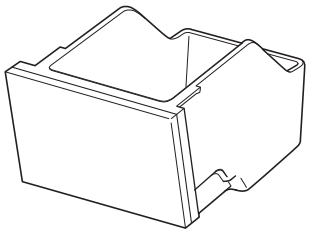
❶ **電源を入れた状態でトレイを引き出す**
※抽出杯数を自動カウントしているため、必ず電源が入っている状態でカス受けを取り外してください。

❷ **カス受けのカスを捨ててから、本体にトレイごと戻す**

❸ **電源を切り、本体からトレイを引き出してそれぞれ水洗いする**

❹ **乾いたら、本体に戻す**

※「カスウケヲカラニスル」と表示されたら、満杯になっていなくてもカスを捨ててください。

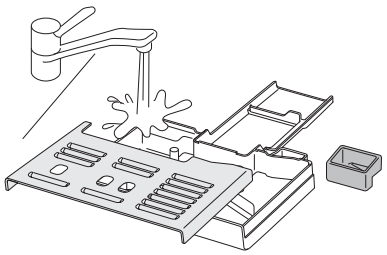


トレイ、カップ受け、水滴受け

水洗い、乾燥

❶ **本体から取り外し、水洗いする**

❷ **乾いたら、本体に戻す**



水タンク

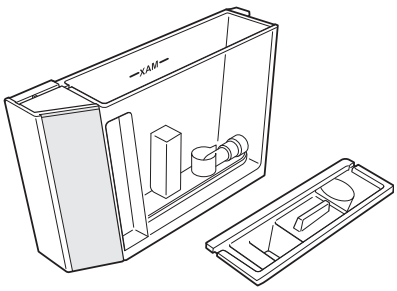
水洗い、乾燥

❶ **水タンクを取り外し、新しい水を入れる**

❷ **軽く振って中を洗い、水を捨てる**

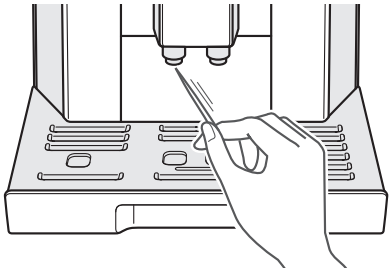
❸ **水タンクの外側の水分を拭き取り、乾いたら本体に戻す**

⚠ **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。



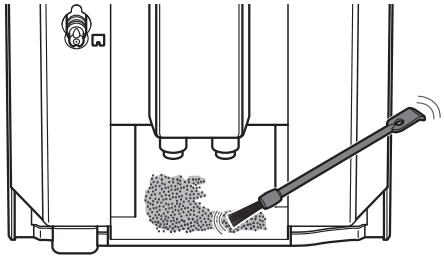
抽出口　水洗いできません

固く絞った濡れふきんで拭きます。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ます。



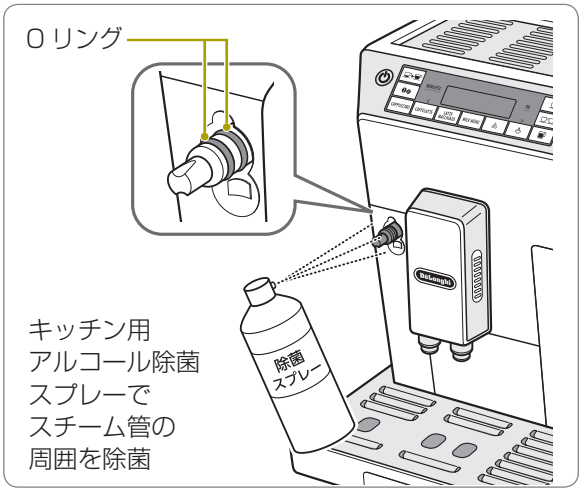
本体内部　水洗いできません

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。



スチーム管　水洗いできません

❶ 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Oリングを丁寧に拭いてください。

❷ スチーム管の穴を掃除する

爪楊枝などを使って、先端の穴をきれいにします。

❸ 給湯ノズルを取り付け、お湯を出して洗浄する（25 ページ）

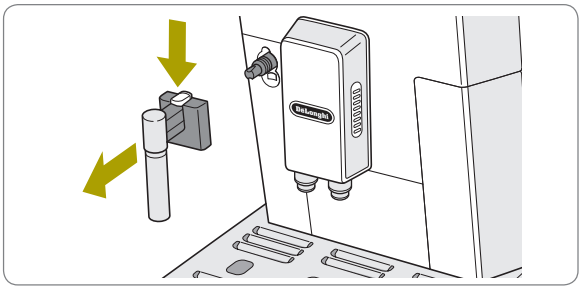
※電源を入れた状態で行います。

Oリングが破損していると、牛乳がきれいに泡立ちません。破損した場合は、当社へご連絡ください。（43 ページ）

給湯ノズル、フロッサー、スチームノズル　水洗い、乾燥

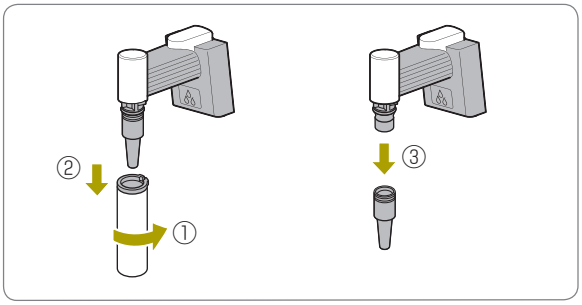
❶ 給湯ノズルを本体から取り外す

取り外しボタンを押しながら、手前に引いて取り外します。



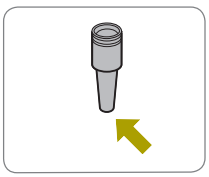
⚠ 給湯ノズル内に少量のお湯が残りますので、やけどにご注意ください。

❷ フロッサーを回して外し、スチームノズルを下に引っ張って外す



❸ 各部品を水洗いする

※スチームノズルの穴の汚れは、爪楊枝など先の細いもので、取り除いてください。



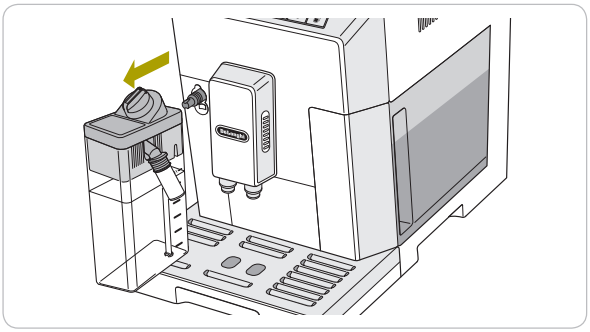
❹ 乾いたら、取り外したときと逆の要領で、スチームノズルとフロッサーを取り付ける

ミルクコンテナ

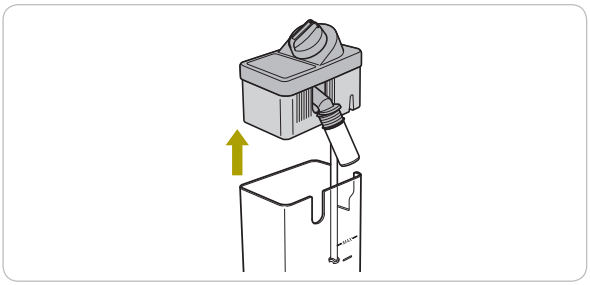
水洗い、乾燥

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。

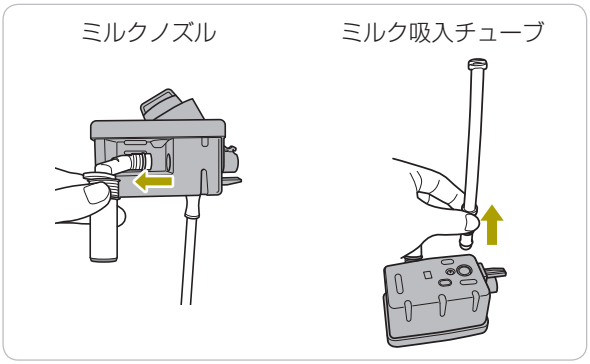
❶ ミルクコンテナを取り外す



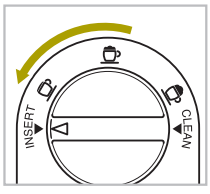
❷ ミルクコンテナのふたを取り外す



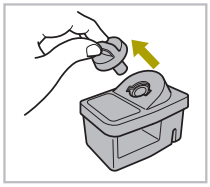
❸ ミルクコンテナのふたからミルクノズルとミルク吸入チューブを取り外す



❹ 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



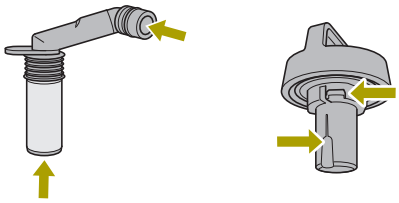
フロス調整つまみを「INSERT」に合わせます。



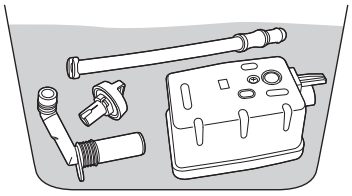
上に引っ張ります。

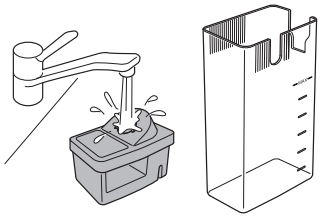
❺ ぬるま湯と食器用洗剤でよく洗う

食器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、食器用洗剤を使って、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。



ブラシや爪楊枝を使って穴や溝、くぼみの詰まりを取り除く





❻ 乾いたら、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

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。

❼ ふたをミルクコンテナに戻す

1カ月に1回するお手入れ

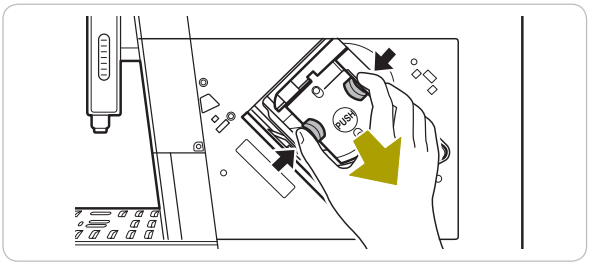
抽出ユニット

水洗い、乾燥

❶ 電源が切れていることを確認する

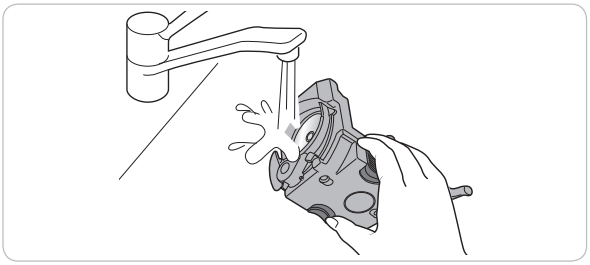
❷ 水タンクを取り外して、抽出ユニットふたを開ける

❸ 抽出ユニットの赤いボタン（2 箇所）をつまみながら、手前に引いて取り出す



❹ 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。

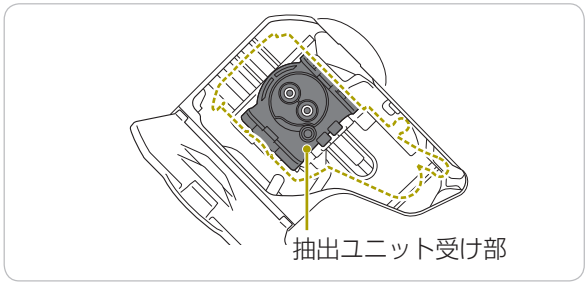


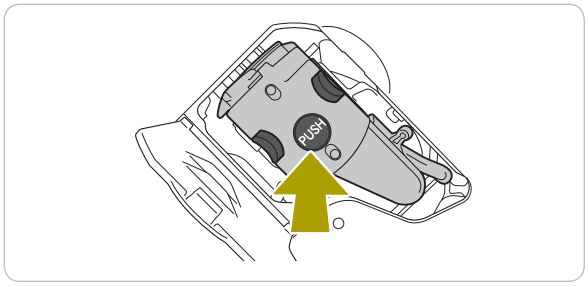
⚠ 洗剤を使ったり、食器洗い機で洗ったり、水に浸けたりしないでください。（故障の原因）

❺ 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

❻ 抽出ユニットが乾いたら、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。





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直してください。

❼ 抽出ユニットふたを閉め、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

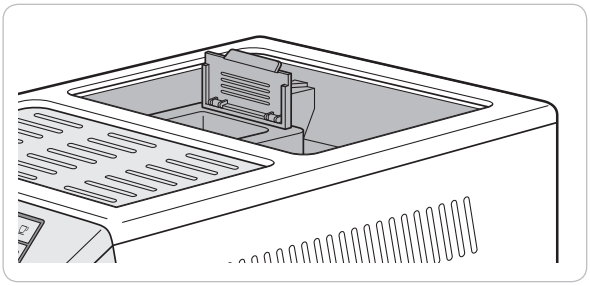
銀色のフィルター部分を指で押し込んだときの伸縮動作が固くなってきたら、抽出ユニット用グリースを塗布してください。そのまま使用を続けると故障の原因となります。

※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。（41、43 ページ）

豆ホッパー、パウダー投入口

水洗いできません

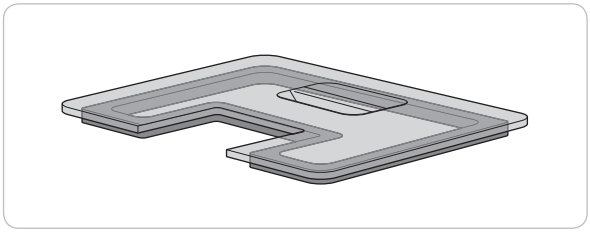
パウダー投入口のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシで取り除いてください。豆ホッパーは乾いたふきんで拭いてください。



豆ホッパーふた

水洗い、乾燥

水洗いして、乾かします。



必要なときに行うお手入れ

石灰の除去

「ジョセッカイ」の表示が出たら

※石灰の除去作業（所要時間 35 分程度）は中断できません。時間の余裕をもって行ってください。

ご使用にともない、水の石灰質が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ります。以下の手順に従い、付属のコーヒーマシン用除石灰剤で、石灰の除去を行ってください。除石灰剤は、お求めの販売店または当社オンラインショップ（41 ページ）でお求めください。

1. 準備

❶ 電源を入れる

❷ スチーム管に給湯ノズルを取り付ける

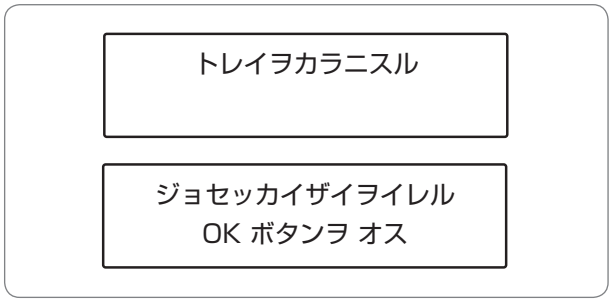
❸ MENU/ESC を押してプログラムモードにする

❹ [>] を押して、「ジョセッカイ」を選び OK を押す

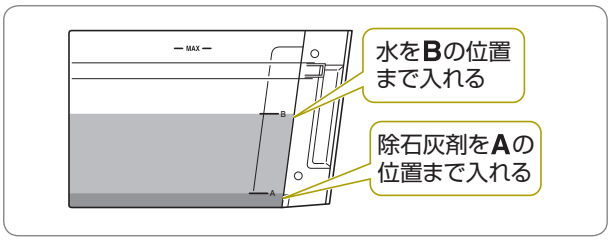
❺ 再度、 OK を押す

❻ トレイを取り出し、水を捨てて元に戻す

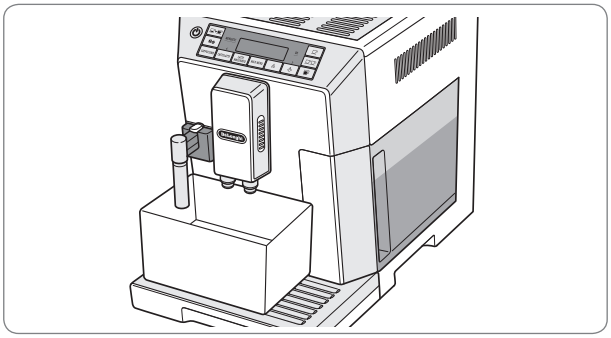
下図が交互に表示されます。



❼ 水タンクを空にして除石灰剤を水タンクの「A」の位置まで入れた後、水を「B」の位置まで入れる



❽ 水タンクを取り付け、容量が 2L 以上の容器を給湯ノズルの下に置く



2. 洗浄

❾ OK を押し、洗浄を開始する

抽出口からお湯が排出された後、給湯ノズルから断続的にお湯が排出されます。

石灰の除去中は、自動でお湯が出たり止まったりします。

※ しばらく動作が停止するときがありますが、そのままお待ちください。

約 25 分後、下図が交互に表示され洗浄が完了します。

ナイブセンジョウ
ミズタンクニ ミズヲ イレル

3. すすぎ

⑩ 給湯ノズルの下に置いた容器を空にし、再度給湯ノズルの下に置く

⑪ 水タンクを外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

ナイブセンジョウ OK ボタンヲ オス

⑫ OK を押して、1 回目のすすぎを開始する

抽出口からお湯が排出された後、給湯ノズルからお湯が排出されます。水タンクの水がなくなると下図が表示され、1 回目のすすぎが完了します。

ナイブセンジョウ ミズタンクニ ミズヲ イレル

⑬ ⑩～⑫ を繰り返して、2 回目のすすぎを開始する

給湯ノズルからお湯が排出され、水タンクの水がなくなると、下図が表示されます。

ナイブセンジョウ　カンリョウ OK ボタンヲ オス

⑭ OK を押す

下図が表示され、石灰の除去が完了します。
水タンクに水を入れると、抽出が可能になります。

※ 容器の水は捨ててください。

※ 石灰の除去を行った後は、カス受けに水が溜まることがありますが異常ではありません。

「ジョセッカイ」の表示が消えない場合、何らかの原因で石灰除去が完了していません。その場合は、水だけで石灰の除去を繰り返し行ってください。

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。

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

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。（27 ページ）

抽出用にミネラルウォーターや浄水器の水をご使用の場合、週に 1 度、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。

本体表面、電源プラグ・コード　水洗いできません

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

表示一覧

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	対処のしかた
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、しっかり本体に取り付けてください。
ミズタンクヲ　セットスル	水タンクが正しく取り付けられていません。	水タンクをしっかり本体に押し込んでください。
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。 ※ 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。（32 ページ）
カスウケヲ セットスル	カス受けが正しく取り付けられていません。	カス受けを正しい位置に取り付けてください。
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取り付けられていません。	ミルクコンテナをしっかり本体に取り付けてください。
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」に合わせてください。（18 ページ）
ツマミガ CLEAN ノママデス フロスチョウセイツマミヲマワス	フロス調整つまみを「CLEAN」の位置に合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。（18 ページ）
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取り付けられていません。	給湯ノズルをしっかり本体に取り付けてください。
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。（35 ページ）
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。（14 ページ）
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。（12 ページ）
	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。（14 ページ）
チュウシュツユニットヲ セットシテクダサイ	抽出ユニットが取り付けられていません。	抽出ユニットを取り付けてください。
クウキヌキガヒツヨウデス キュウトウヲ シテクダサイ （交互に表示） キュウトウ OK ボタンヲ オス	本体の水経路に空気が入っている状態です。	OK を押して給湯してください。
マメリュウド　エラー グラインダーヲ　アラメニ　チョウセイ	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。（11 ページ）
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。（36 ページ）
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「切」にし、約 5 秒後に再度「入」にする。 ② 抽出ユニットを取り付け直す。 上記手順を行っても解決されない場合は、当社（43 ページ）までご相談ください。

故障かな？

以下を確認しても正常に動かない場合は、当社（43 ページ）へご連絡ください。

症状	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）と比べてぬるく感じることがありますが、異常ではありません。		
	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。（25 ページ）
	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。（27 ページ）
	抽出温度の設定が低い		プログラムモードで抽出温度を「レベル 3」や「レベル 4」に設定してください。（29 ページ）
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	コーヒー豆からの抽出	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。（11 ページ）
		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。（15 ページ）
	コーヒー粉からの抽出	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：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（極細挽き～細挽き）を使用してください。
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		抽出口や抽出ユニットのお手入れをしてください。（33、35 ページ）
	コーヒー豆からの抽出	挽かれたコーヒー粉の量が多すぎる	コーヒーの濃さを「EX マイルド」に選択してください。（12 ページ）
		コーヒー豆の挽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。（11 ページ）
	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。
		電源が「切」のときにコーヒー粉を投入した	内部に粉が飛び散るため、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。（33、35 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。		
大きな音がして抽出口からコーヒーなどが出ない	本体の水経路に空気が入っている		給湯機能でお湯を出してください。（25 ページ）
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		抽出口をお手入れしてください。（33 ページ）
	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。
フロス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		ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみを洗浄してください。（33、34 ページ）
	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。（16、20 ページ）
スチームが出ない	水タンクに水がない		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。（33 ページ）
スチームが急に出なくなる	スチームを出し始めて 3 分が経過したため、安全装置が作動し、スチームが止まった		数秒間待ってから再度 [♨] を押してスチームを出してください。
	水タンクに水がない		水タンクに水を入れてください。

故障かな？（つづき）

症状	考えられる原因	対処のしかた
⏻ 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「切」になっている	本体背面の主電源スイッチを「入」にしてください。（11 ページ）
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」になっている状態で取り外そうとした	抽出ユニットは、電源が「切」のときのみ取り外すことができます。本体の電源を「切」にしてから取り外してください。（35 ページ） ※ 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」が表示される	洗浄やすすぎが完了していなかった	水だけで石灰の除去を繰り返し行ってください。（36 ページ） ※ 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。
	途中で電源を切った	
電源を「入」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。
グラインダーにコーヒー豆が引き込まれない	油分の多いコーヒー豆を使用している	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。
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。

症状	考えられる原因		対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い ‖ 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。（15 ページ）
	ミルクコンテナ使用時	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみの穴が目詰まりしている	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみを洗浄してください。（33、34 ページ）
		O リングが破損している	当社へご連絡ください。（43 ページ）
		フロス調整つまみが ☕ になっている	☕ ～ ☕ の間に設定してください。（16、20 ページ）
	給湯ノズル使用時	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。（15 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。（33 ページ）

仕様

製品名称		デロンギ エレッタ カプチーノ トップ コンパクト全自動コーヒーマシン	
型式番号		ECAM45760	
定格	電圧／周波数	交流 100V　50 / 60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法（約）		幅 260 x 奥行き 460 x 高さ 360（mm）	
質量（約）		11kg	
水タンク容量		2L （MAX の目盛り）	
ミルクコンテナ容量		600mL	
豆ホッパー容量		370g	
豆量設定（約）		1 杯抽出：6 ～ 11g、2 杯抽出：10 ～ 14g、カフェ・ジャポーネ：12 ～ 20g	
コーヒー抽出量 *1 抽出量を変更することができます。 *2 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。	メニュー	1 杯抽出時	2 杯抽出時 *2
	マイコーヒー *1	初期設定　約 30mL （設定範囲　約 20 ～ 180mL）	初期設定　約 60mL （設定範囲　約 40~360mL）
	エスプレッソ	約 30mL	約 60mL
	エスプレッソ LARGE	約 40mL	約 80mL
	ロングコーヒー	約 120mL	約 240mL
	ロングコーヒー LARGE	約 150mL	約 300mL
	カフェ・ジャポーネ *1	初期設定　約 180mL （設定範囲 約 120~250mL）	—
ミルクメニュー抽出量 牛乳抽出量、コーヒー抽出量は変更することができます。	メニュー	牛乳抽出量 （設定範囲　約 20 ～ 250mL）	コーヒー抽出量 （設定範囲　約 20 ～ 180mL）
	カプチーノ	初期設定　約 120mL	初期設定　約 30mL
	カフェラテ	初期設定　約 150mL	初期設定　約 30mL
	ラテマキアート	初期設定　約 150mL	初期設定　約 30mL
	ミルク	初期設定　約 100mL	—
	フラットホワイト	初期設定　約 120mL	初期設定　約 60mL
	エスプレッソマキアート	初期設定　約 30mL	初期設定　約 30mL
	マイミルク	初期設定　約 120mL	初期設定　約 30mL
給湯量 給湯量は変更することができます。		初期設定　約 100mL （設定範囲　約 30 ～ 400mL）	
カス受け容量		最大 20 杯分	
コーヒー粉		使用可（最大　計量スプーン山盛り 1 杯分）	
ポンプ圧		15 気圧	
グラインダー		コーン式コーヒーグラインダー	
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	

●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。

別　売　品

- ミルクコンテナ
- 抽出ユニット
- ミルクジャグ
- コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）
- 抽出ユニット用グリース
- 水硬度チェッカー
- バリスタキット（全自動コーヒーマシン用）

デロンギ・ジャパン　オンラインショップ URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com

MEMO

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、「表示一覧」（38 ページ）、「故障かな?」（39 ～ 40 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**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **電源プラグ・コードが変形／破損している**
- **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）。

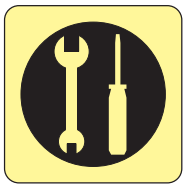
（注記）別紙記載の手順により、**お買い上げ日から 1 か月以内**にお客様情報の登録を行ってください。

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。

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当社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。

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 エレッタ カプチーノ トップ
　　コンパクト全自動コーヒーマシン

型式番号：ECAM45760

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いただき、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ご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、車輌、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　東京都狛江市中和泉 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、営業時間は変更することがありますのでご了承ください。