

# デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー

## 型式番号 **ECO310**

※本体の型式番号「ECO310」の後に続く  
アルファベットは、色番号を表すものです。

家庭用

保証書付（裏表紙）

## 特長

### ■ 1950年代のイタリアを想起させる レトロなデザイン

優雅な曲線美と艶やかな光沢が目を引く、スタイリッシュなデザインです。丸いノブ等のディテールは1950年代のイタリアをイメージしたものです。

### ■ 高級感・耐久性を兼備したメタルボディ

スチール製のボディが秀逸なデザインをさらに際立たせ、同時に堅牢性も兼ね備えています。

### ■ ご家庭で簡単にカプチーノやカフェ・ラテが楽しめます

テクニックが必要なミルクの泡立ても、2重構造のスチームノズルなら簡単にできます。初心者でもふわふわ泡のカプチーノが作れます。

### ■ カフェ・ポッドとコーヒー粉の両方に対応しています

コーヒー粉を使った抽出は、1杯または2杯からの抽出を選べます。専用ホルダーで、カフェ・ポッドからも抽出できます。デロンギ独自の専用ホルダーはカフェ・ポッドのセット・取り外しが簡単です。

カフェ・ポッドとは、極細挽きされたエスプレッソ用の豆を、理想的な量と圧力で一杯分ずつプレスしパックされたものです。

### ■ 濃厚で芳醇なアロマを味わえる 15 気圧（抽出時 9 気圧）のポンプ式

業務用と同じポンプ式で極細挽きのコーヒー粉から濃厚なコーヒーのエキスを一気に抽出します。

## 取扱説明書



MADE IN CHINA

このたびは、デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー ECO310 をお求めいただき誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）と共に大切に保管してください。

## もくじ

安全上のご注意.....	1 ~ 3
用途別の操作手順.....	4
各部の名称とはたらき .....	5 ~ 6
初めてお使いになる前に.....	7 ~ 8
エスプレッソの抽出 ① : カフェ・ポッドを使う .....	9 ~ 10
エスプレッソの抽出 ② : コーヒー粉を使う .....	11 ~ 12
エスプレッソ抽出の基本.....	13 ~ 14
カプチーノの作りかた.....	15 ~ 17
故障かな? .....	18
お手入れ .....	19 ~ 20
仕様.....	21
アフターサービスについて .....	22
保証書 .....	裏表紙

# 安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の2つに分け、明示しています。



## 警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



## 注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



：禁止



：接触禁止



：水ぬれ禁止



：分解禁止



：ぬれ手禁止



：風呂・シャワー室での使用禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。



：指示を守る



：電源プラグを抜く



## 警告

### 電源／コンセントについて



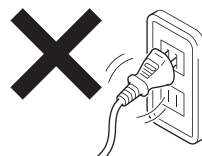
電源は交流 100V (50/60Hz) で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む

火災・感電の原因。

15A 125V



取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない  
火災・感電の原因。



コンセントは本製品だけ（単独）で使用する  
発火の原因。  
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。



延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない  
発火の原因。  
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱します。

### 電源プラグ／電源コードについて



電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く  
火災の原因。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししない  
感電・けがの原因。



電源プラグは、根元までしっかりと差し込む  
火災・感電の原因。



動作中に電源プラグを抜き差ししない  
火災・感電の原因。



## 警告

### 電源プラグ／電源コードについて



電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

ショートによる発火の原因。

使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）に相談する。



電源コードは破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない（加工する・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を載せる・挟み込むなど）

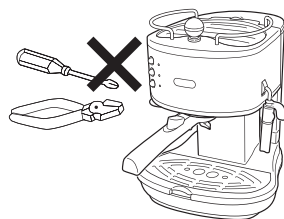
感電・火災の原因。

電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）に相談する。

### 使用中／使用後について

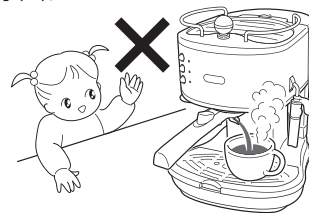


自分で絶対に分解・修理・改造は行わない  
故障や発火の原因。



子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない

感電・やけど・けがの原因。



異常が生じた場合は、使用を中止する  
けがや故障の原因。

万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）まで連絡する。



絶対に他の用途や屋外で使用しない。家庭用として使用し、業務用として使用しない  
故障の原因。

本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用（家庭用電気製品）です。



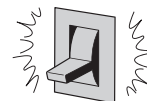
## 注意

### 電源について



ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する

使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、電力会社に相談する。



### 電源プラグ／電源コードについて



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く

感電・ショートによる発火の原因。



使用中は、電源コードを本体に触れさせない  
感電・ショートの原因。

熱で電源コードが傷みます。

### 設置場所について



本体は不安定なところ、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない

テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。



水道や熱源の近く、屋外や湿気の多い場所（部屋）、特殊な環境（硫化ガスの発生する場所、塩害などのおそれがある場所）で使用しない  
火災・感電・故障の原因。

製品の劣化を早め、製品寿命や製品の安全に悪影響を及ぼす可能性があります。



壁や家具の近くでは使用しない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。



## 注意

### 使用中／使用後について



本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する

火災・感電の原因。

お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）まで連絡する。



給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくるお湯やスチーム（蒸気）に顔や手などを近づけない

やけどの原因。



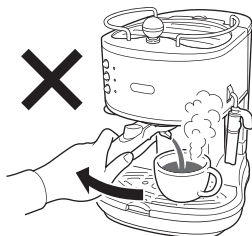
電源を入れる前に、必ずスチームノブが閉じていることを確認する

やけどの原因。



エスプレッソ抽出中や内部洗浄中に、絶対にフィルターホルダーを外さない

やけどの原因。

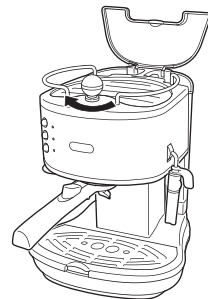


給水タンクに水が入っていない状態でのカラだきはしない

故障・発熱・発火の原因。



使用中、給水タンクに水を補充する場合は、一旦、電源ボタンを押して電源を切り、必ずスチームノブが閉じていることを確認するやけどの原因。



本体に水やコーヒーをこぼさない

ショート・感電の原因。

万一、こぼしてしまった場合は、直ちに電源を切り、使用を中止する。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（22 ページ参照）まで連絡する。



長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・火災の原因。



給水タンクの最大容量（MAX 表示= 1.4L）を超えて水を入れない

故障の原因。



他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない

故障・けがの原因。

### お手入れについて



本体や電源プラグ／電源コードを水に浸したり、水洗いをしない

ショート・感電の原因。



本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う

高温部に触れると、やけどの原因。

※ フロッサーの洗浄（19 ページ参照）、石灰の除去、給湯口の洗浄（20 ページ参照）の際は除く。

# 用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものです。ご使用前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作りかた」、「給湯／蒸気の使いかた」などをよくお読みください。

安全上のご注意

用途別の操作手順

給水タンクに水を入れ、  
プラグをコンセントに差し込む

**エスプレッソを  
抽出する**

(9～12ページ参照)

**蒸気を使う  
(牛乳の泡立て)**

(15～17ページ参照)

**お湯を使う**

(17ページ参照)

スチーム管の先に、スチー  
ムノズル・フロッサーを取り  
付けておく

スチーム管の先のスチー  
ムノズル・フロッサーを取り外  
しておく

①(電源)ボタンを押す

カフェ・ポッドまたはコーヒー粉  
をフィルターに詰め、フィルター  
ホルダーを給湯口に取り付ける

☁(スチーム)ボタン  
を押す

**OKランプが点灯**

スチームノブを開ける

☕(エスプレッソ抽出)  
ボタンを押す

☕(エスプレッソ抽出)  
ボタンを押す

抽出穴／アダプターから  
エスプレッソが抽出される



スチームノズルから  
蒸気が噴き出す



スチーム管から  
お湯が出てくる

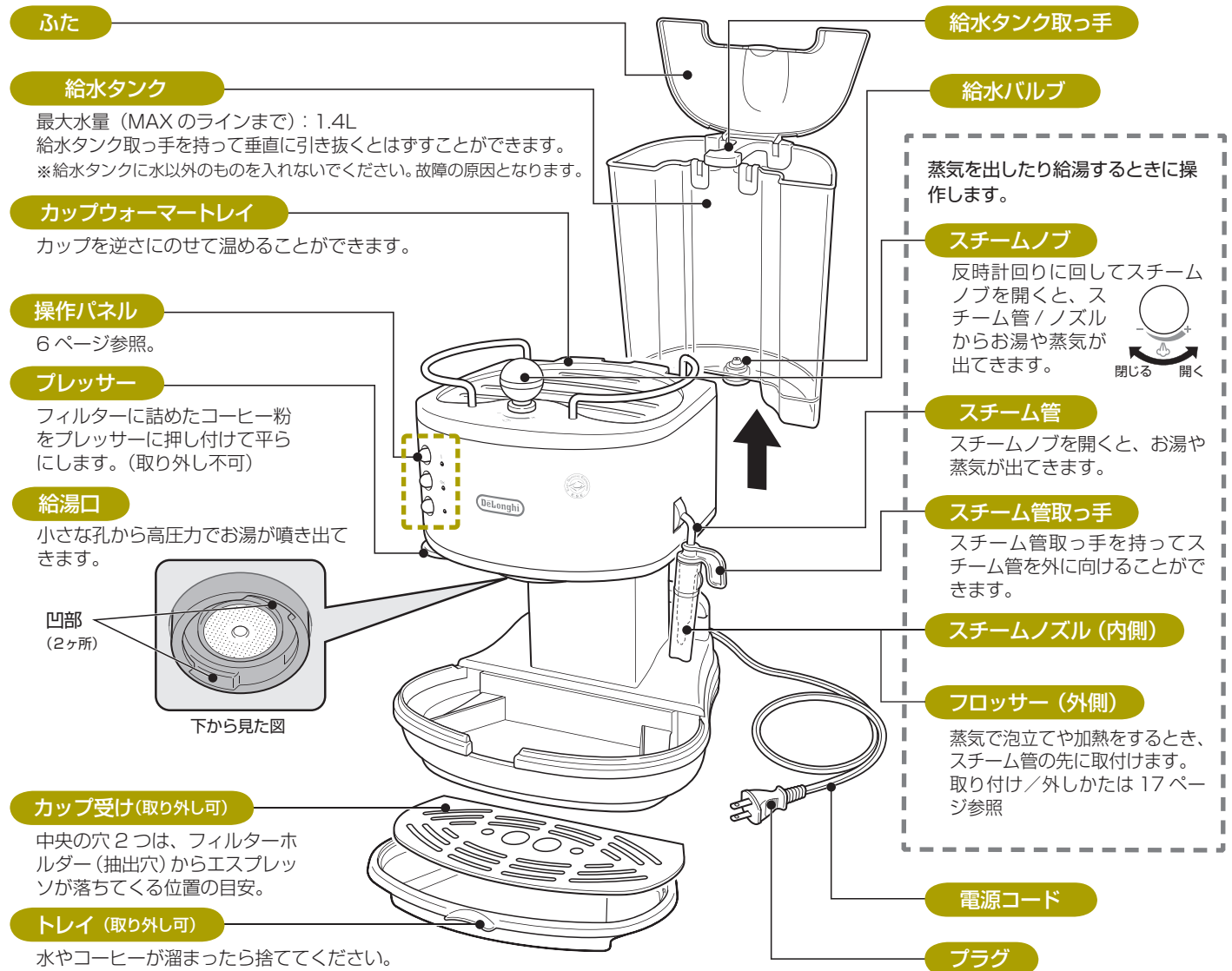


※フロッサーとスチームノズルを外すとお湯が  
とびちりません。



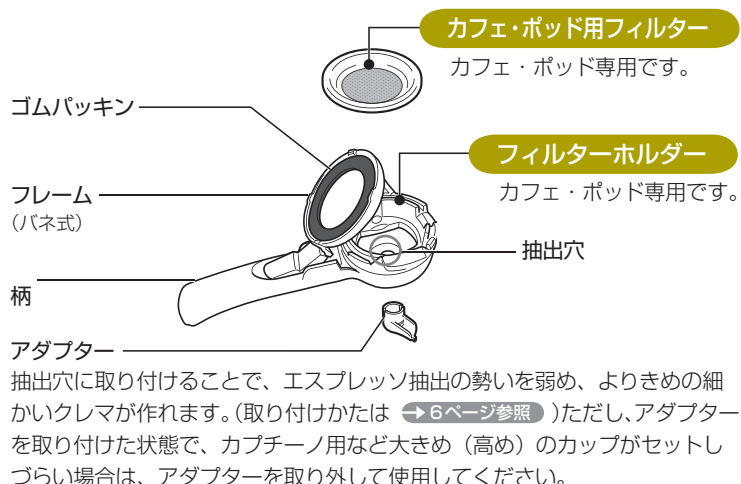
# 各部の名称とはたらき

## 本体

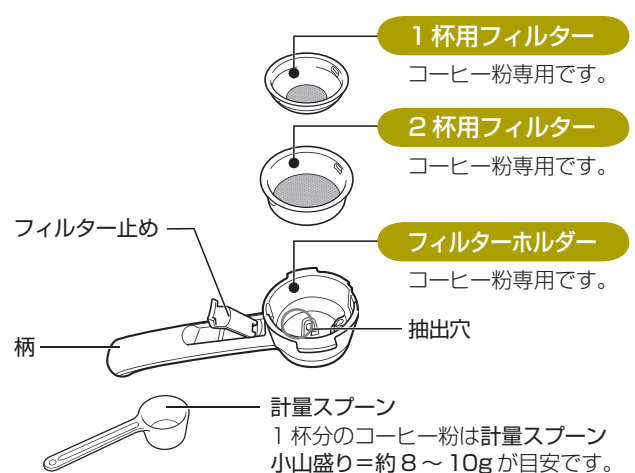


## フィルターおよびフィルターホルダー

### <カフェ・ポッド抽出用>



### <コーヒー粉抽出用>



## 操作パネル

### 電源ボタン

① (電源) ボタンを押すと (⌂) ボイラーの加熱が始まります。再度ボタンを押すと (⌂) 電源が切れます。

### エスプレッソ抽出ボタン

☞ (エスプレッソ抽出) ボタンを押すと、給湯口から熱湯が出てきます。

※ スチームノブを開けた状態で、☞ (エスプレッソ抽出) ボタンを押すと、スチーム管/ノズルから熱湯が出ます。

### スチームボタン

☞ (スチーム) ボタンを押して、スチームノブを開くと蒸気が出ます。

### 電源ランプ

電源が入ると点灯します。

### OK ランプ

予熱が完了し、お湯や蒸気が適温になると、点灯します。エスプレッソの抽出または蒸気の使用は、必ず OK ランプが点灯しているときに行ってください。

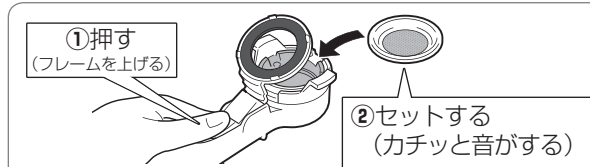
### スチームランプ

☞ (スチーム) ボタンを押すと点灯します。

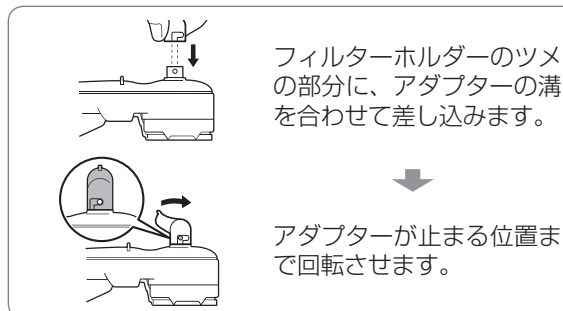
## フィルター／アダプターのセット

### カフェ・ポッド抽出用

- ① フィルターホルダーにカフェ・ポッド用フィルターをセットする



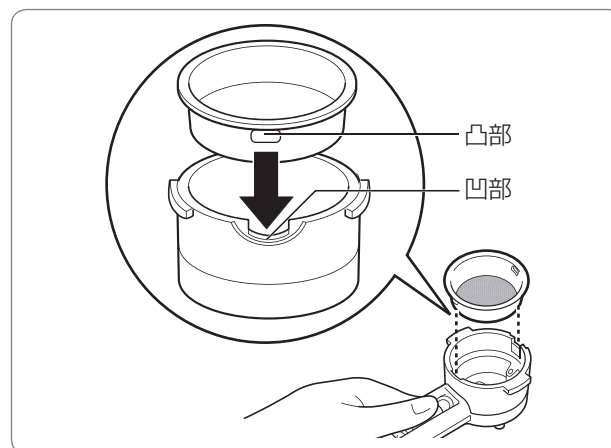
- ② フィルターホルダーにアダプターを取り付ける



### コーヒー粉抽出用

- ① フィルターホルダーに 1 杯用 (または 2 杯用) フィルターをセットする

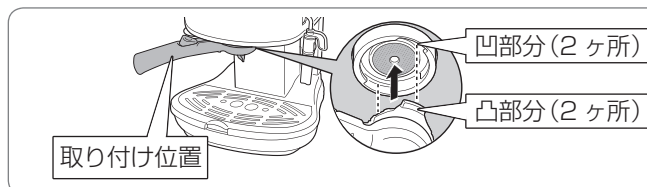
フィルターの凸部とフィルターホルダーの凹部が合うようにセットします。



## フィルターホルダーの取り付け

### フィルターホルダーを取り付ける

- ① フィルターホルダーの凸部分 (2ヶ所) と、給湯口の凹部分 (2ヶ所) の位置が合うようにして柄を押す

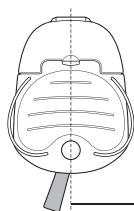


- ② 柄を右側いっぱい回す



※ しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

<上から見た図>



中心ライン

※ フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

### フィルターホルダーを取り外す

柄を左側へ回す

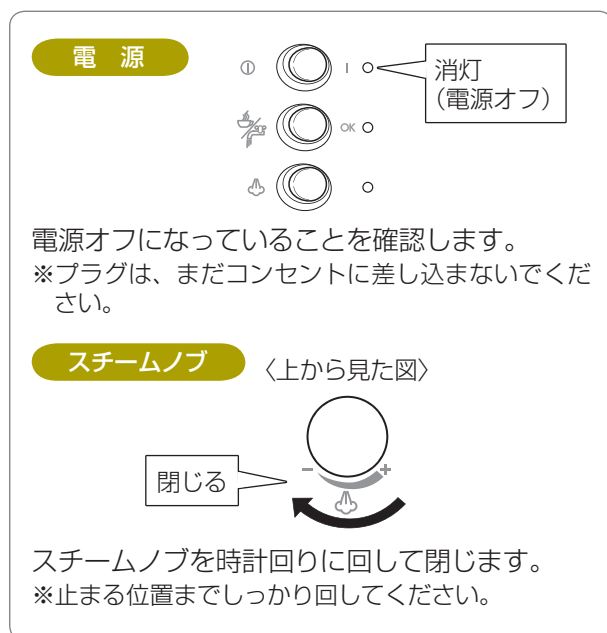


# 初めてお使いになる前に

## 内部洗浄（必ず行ってください）

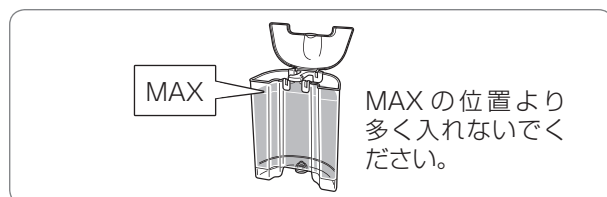
**注意** 初めてお使いになる場合は、各パーツおよび水の通りの洗浄（内部洗浄）をしてください。カフェ・ポッド（またはコーヒー粉）を入れずに5～6回のお湯を出すことで、内部洗浄が完了します。

### 1 電源オフ、スチームノブを閉じた状態にする

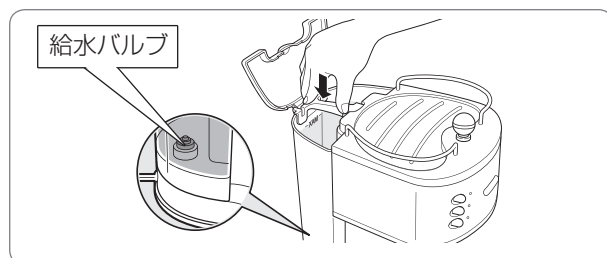


### 2 給水タンクに水を入れる

① 給水タンクを本体から取り外し、水を入れる



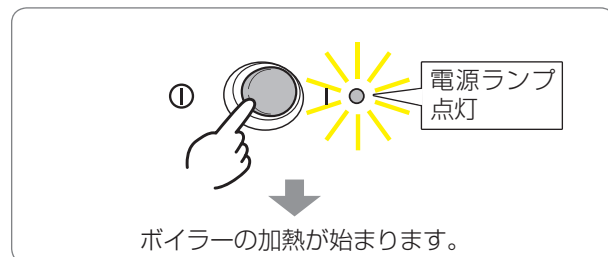
② 給水タンクを本体にセットし、ふたを閉める



※タンク底の給水バルブが開くように、給水タンクをしっかりと押し下げます。

### 3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

### 4 ①（電源）ボタンを押す



### 5 空のフィルターをセットする

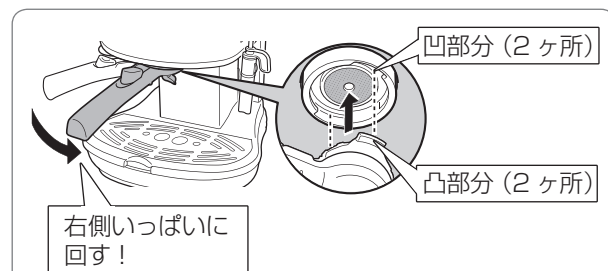
使用するフィルター（空の状態）を、フィルターホルダーにセットします。

●詳細は「フィルター／アダプターのセット」（6 ページ）を参照してください。

### 6 フィルターホルダーを取り付ける

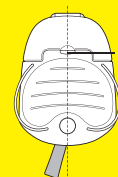
フィルターホルダーを給湯口に取り付けます。

●フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し上げ、柄を右側いっぱいに回します。



※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

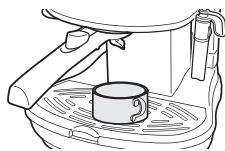
<上から見た図>



※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがあります。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。



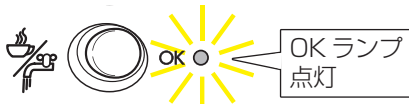
## 7 お湯受けの耐熱容器を抽出穴の下に置く



抽出穴の真下に置きます。



予熱が完了し、OK ランプが点灯します。



## 8 (エスプレッソ抽出) ボタンを押す



抽出穴から熱湯が出てきます。

(エスプレッソ抽出) ボタンを押して、初めてお湯を出す際に「ガガガー」という大きなポンプの作動音がしますが、異常ではありませんので続けて給湯してください。マシン内部の配管に水が通り始めると収まります。

## 9 八分目までお湯がたまったら、再度 (エスプレッソ抽出) ボタンを押す



抽出が止まります。

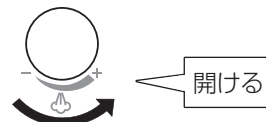
## 10 カップをフロッサーの下に置く



スチームノズルの真下に置きます。

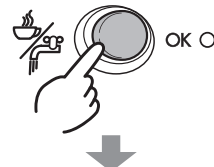
## 11 スチームノブを反時計回りに回して開け、(エスプレッソ抽出) ボタンを押す

### ① スチームノブを反時計回りに回して開ける



※ フロッサーから熱湯混じりの蒸気が出てくるのでご注意ください。

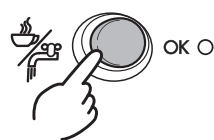
### ② (エスプレッソ抽出) ボタンを押す



フロッサーから出てくる蒸気が熱湯に変わります。

## 12 八分目までお湯がたまったら (エスプレッソ抽出) ボタンを押して、スチームノブを時計回りに回して閉じる

### ① (エスプレッソ抽出) ボタンを押す



### ② スチームノブを時計回りに回して閉じる



給湯が止まります。

## 13 容器とカップのお湯を捨てる

※トレイに排水しないでください。溢れます。

## 14 手順7～13の操作を5～6回行う

- 途中でタンクの水がなくなった場合は、スチームノブを閉じて電源をオフにしてから、水を補充します。

### 内部洗浄が終わったら・・・

- ① (電源) ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 給水タンクの残水を捨てます。

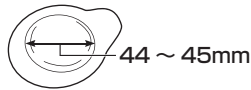


給湯中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手などを近づけない／本体を移動しない／フィルターホルダーを外さない／カラダきしない

# エスプレッソの抽出 ①：カフェ・ポッドを使う

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。(7 ページ参照)

## カフェ・ポッド



深煎りのエスプレッソ用コーヒー豆を極細挽きにし、理想的な量と圧力で1杯分ずつプレス・パックしたものです。

※フィルターには1つ(1杯分)しかセットできません。

※ご使用は1回限りです。

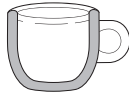
※直径60mmのポッドは使用できません。

## 水

新鮮な水道水(浄水器・清水器を通した水も含む)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。

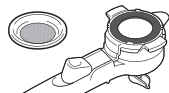
※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

## カップ



容量約60～80mLの肉厚のカップをお選びください。

## フィルター&フィルターホルダー



カフェ・ポッド用のフィルターとフィルターホルダーを使います。(5 ページ参照)

アダプターを取り付けた状態でカップがセットしづらい場合は、アダプターを取り外して使用してください。

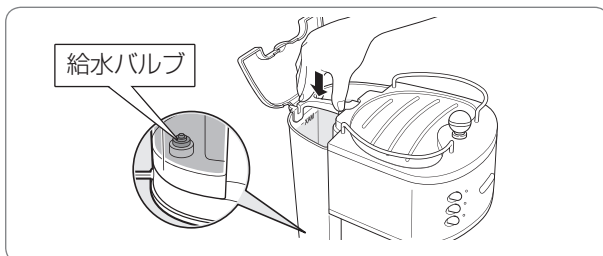
## 1 電源オフ、スチームノブが閉じた状態にする

詳細は7ページの手順①を参照してください。

## 2 給水タンクに水を入れる

① 給水タンクを本体から取り外し、水を入れる

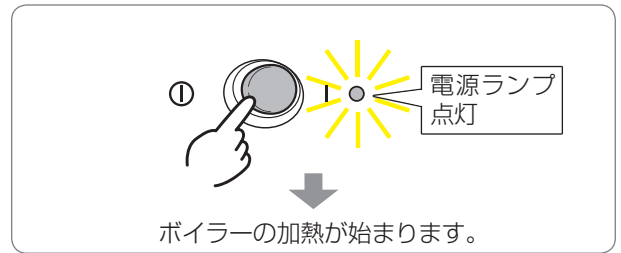
② 給水タンクを本体にセットし、ふたを閉める



※タンク底の給水バルブが開くように、給水タンクをしっかりと押し下げます。

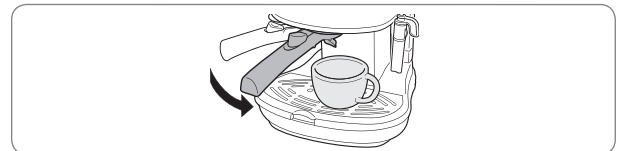
## 3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

## 4 ① (電源) ボタンを押す

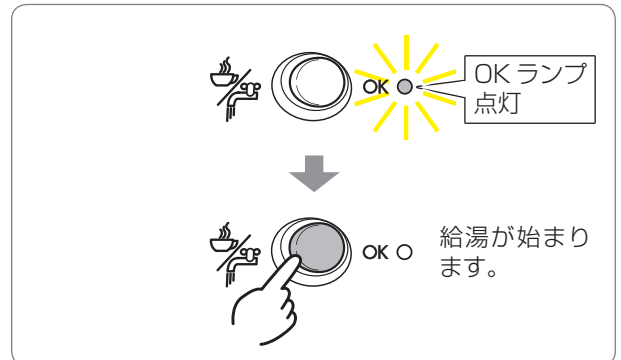


## 5 フィルターとカップを湯煎する

① 空のフィルターをセットしたフィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、カップを抽出穴の下に置く



② OK ランプ点灯後、☕ (エスプレッソ抽出) ボタンを押す



● 抽出操作は、OK ランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温で抽出されません。

● 抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、OK ランプが消点灯を繰り返します。

③ カップの八分目までお湯がたまったら再度☕ (エスプレッソ抽出) ボタンを押して、給湯を停止する  
給湯が止まったらカップをトレイから降ろしてください。

## 6 給湯口からフィルターホルダーを外す

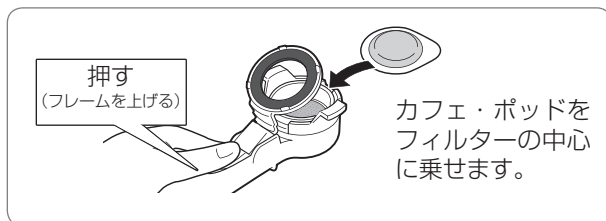
※フィルターおよび金属部分は熱くなっているのでご注意ください。

※フィルターホルダー内にお湯が残っている場合があるので、お湯を捨てるか拭き取ってください。

## 7 カフェ・ポッドをセットしてフィルターホルダーを給湯口に取り付ける

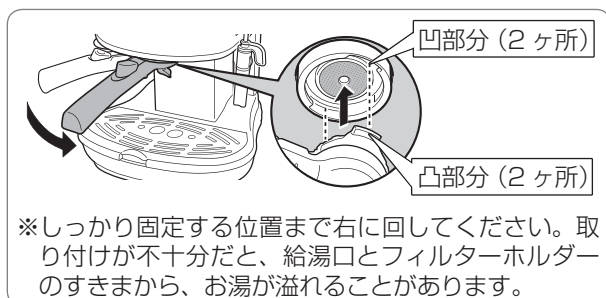
### カフェ・ポッドをセットする

フィルターの上にカフェ・ポッドをセットする

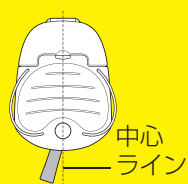


### フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーの凸部分(2ヶ所)と、給湯口の凹部分(2ヶ所)の位置が合うようにして押し上げ、柄を右側いっぱい回す



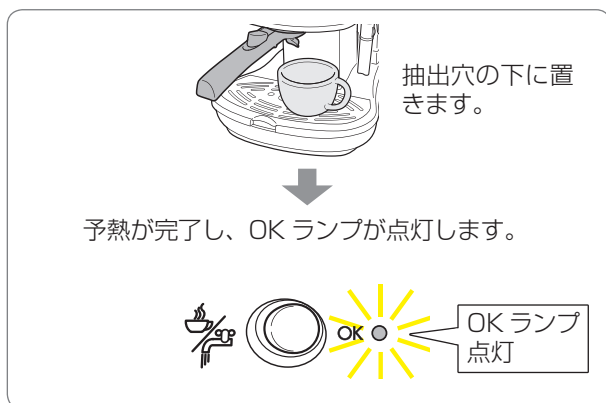
＜上から見た図＞



※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがあります。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

## 8 5で湯煎したカップを抽出穴の下に置く

予め湯煎に使ったお湯を捨てて清潔な布巾などでカップ内の水滴を拭き取ってください。



## 9 (エスプレッソ抽出) ボタンを押す



- 抽出操作は、OK ランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温のエスプレッソになりません。
- 抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、OK ランプが消点灯を繰り返します。

## 10 再度 (エスプレッソ抽出) ボタンを押す

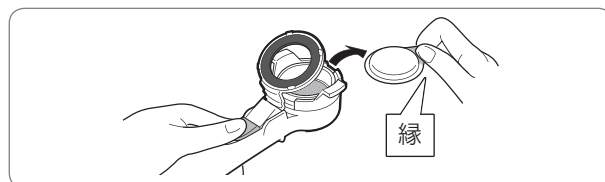


## 11 フィルターホルダーを取り外す

※抽出中は外さないでください。

## 12 カフェ・ポッドを取り出す

紙の縁をつまんで、カフェ・ポッドを取り出します。



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

### 続けて抽出するときは

- 手順7～手順12を繰り返します。
- ※途中でタンクの水がなくなった場合は、①(電源) ボタンを押して電源を切った後に、水を補充してください。

### すべての抽出が終わったら

- ①(電源) ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 給水タンクの残水を捨てます。



抽出中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手などを近づけない／本体を移動しない／フィルターホルダーを外さない／カラだきしない

# エスプレッソの抽出 ②：コーヒー粉を使う

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。(7 ページ参照)

## コーヒー粉



“エスプレッソ（マシン）用”と表記された極細挽き～細挽きの粉が最適です。

※ドリップおよびモカ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。

## 水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）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。

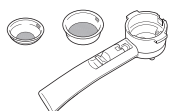
※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

## カップ



容量約 60 ～ 80mL の肉厚のカップをお選びください。

## フィルター&フィルターホルダー



コーヒー粉用のフィルター（2 種）とフィルターホルダーを使います。(5 ページ参照)

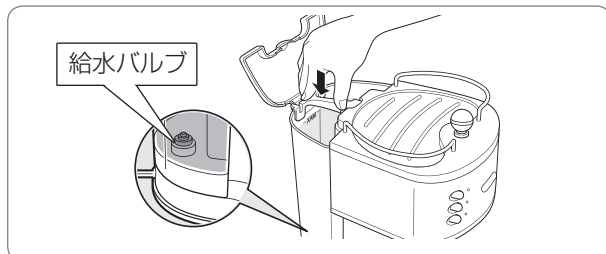
## 1 電源オフ、スチームノズルが閉じた状態にする

詳細は 7 ページの手順 1 を参照してください。

## 2 給水タンクに水を入れる

① 給水タンクを本体から取り外し、水を入れる

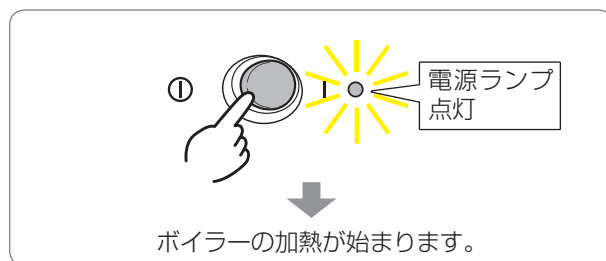
② 給水タンクを本体にセットし、ふたを閉める



※ タンク底の給水バルブが開くように、給水タンクをしっかりと押し下げます。

## 3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

## 4 ①（電源）ボタンを押す



## 5 フィルターとカップを湯煎する

詳細は 9 ページの手順 5～6 を参照してください。

## 6 コーヒー粉を入れて、フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

### コーヒー粉を入れる

① フィルターに付属の計量スプーンを使って、適量（★）のコーヒー粉を入れる

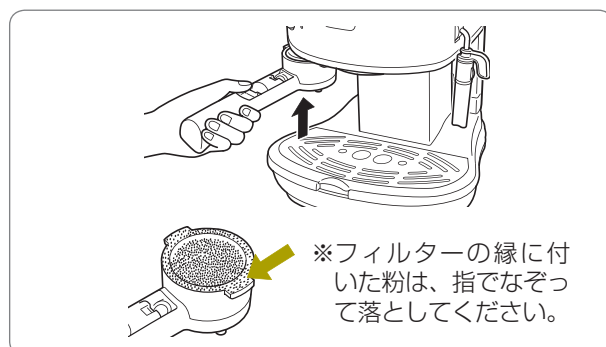
★ { 1 杯用：計量スプーン小山盛り 1 杯（約 8 ～ 10g）  
2 杯用：計量スプーンすりきり 2 杯弱（約 13 ～ 14g）

エスプレッソ 1 杯分  
計量スプーン小山盛り  
約 8～10g

※お好みにもよりますが、約 8 ～ 10g を目安にしてください。



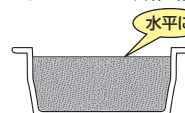
② プレッサーでコーヒー粉を平らに押し詰める



### ヒント

コーヒー粉をプレッサーで押し詰める際には、必ず粉の表面が**水平**になるようにしてください。斜めになっていると、うまく抽出できません。

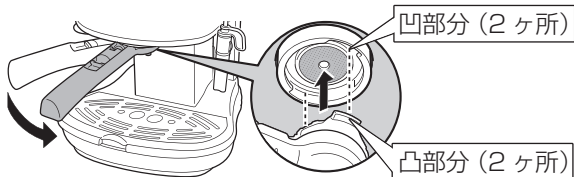
〈フィルターの断面図〉





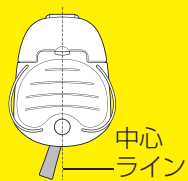
## フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し上げ、柄を右側いっぱいに戻す



※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

<上から見た図>



※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがあります。不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

## 7 カップを抽出穴の下に置く



抽出穴の真下に置きます。  
※イラストは2杯同時抽出している図です。

予熱が完了し、OK ランプが点灯します。



## 8 (エスプレッソ抽出) ボタンを押す



エスプレッソの抽出が始まります。

- 抽出操作は、OK ランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温のエスプレッソになりません。
- 抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、OK ランプが消点灯を繰り返します。

## 9 再度 (エスプレッソ抽出) ボタンを押して抽出を止める

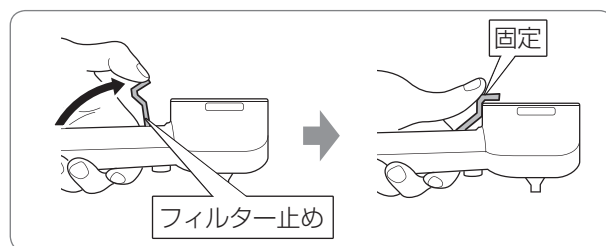
抽出杯数 1 杯につき、約 20 秒かけて約 30mL で抽出されるエスプレッソが美味しいエスプレッソの目安です。詳細は 13 ページを参照してください。

## 10 フィルターホルダーを取り外す

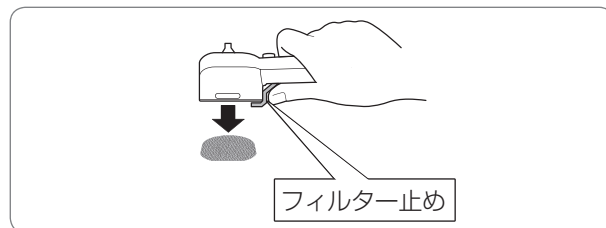
※抽出中は外さないでください。

## 11 コーヒー粉を捨てる

- ① 柄のフィルター止めを起こしてフィルターを固定する



- ② フィルター止めを指で押さえた状態で、コーヒー粉を捨てる



### 続けて抽出するときは

- 手順6～手順11を繰り返します。

※途中でタンクの水がなくなった場合は、①（電源）ボタンを押して電源を切った後、水を補充してください。

### すべての抽出が終わったら

- 給湯口を洗浄します。（20 ページ参照）
- ①（電源）ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 給水タンクの残水を捨てます。



抽出中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。  
子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手などを近づけない／本体を移動しない／フィルターホルダーを外さない／カラだきしない



# エスプレッソ抽出の基本

## エスプレッソ抽出の基本（コーヒー粉を使う場合）

お好みのエスプレッソを抽出するには、まず、基本（標準）的な抽出方法をマスターしてください。30mLのエスプレッソを約20秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

### 【エスプレッソ 1 杯分を抽出するための目安】

抽出量：約**30mL**

抽出時間：約**20秒**

- 1 度にエスプレッソ 2 杯（2 カップ）分を抽出する場合は、粉の量を約 13 ～ 14g（目安）にしてください。
- 「2 杯用フィルター」を使い、1 度に 2 杯（2 カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

### おいしいエスプレッソの条件

#### 豆の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合（密度）を、細かいものや粗いものに変えてみてください。

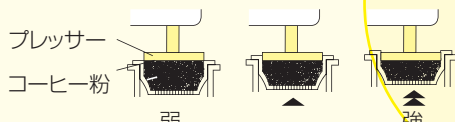


薄くなる ← 〈コーヒー濃度〉 → 濃くなる

短くなる ← 〈抽出時間〉 → 長くなる

#### 粉の詰め具合

フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）を、プレスに押し付ける力の強弱で調整します。



薄くなる ← 〈コーヒー濃度〉 → 濃くなる

短くなる ← 〈抽出時間〉 → 長くなる

#### 粉の量

付属の計量スプーンで小山盛り 1 杯（約 8 ～ 10g）を基準に、少しずつ増量していきます。

約 8g（小山盛り）

約 10g（小山盛り）



薄くなる ← 〈コーヒー濃度〉 → 濃くなる

短くなる ← 〈抽出時間〉 → 長くなる

抽出時間：  
約**20秒**

### 【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝赤みがかった茶色の細かい泡で、長く消えない層が自然にできます。



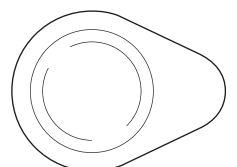
※アラビカ種 100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。

抽出が不適切だと以下のようなクレマになりますので、微調整をしてください。

- 抽出が足りないエスプレッソ（10 秒前後の抽出）▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- 抽出が過ぎたエスプレッソ（30 秒前後の抽出）▶ 濃い茶色の泡になる

これらの最適の条件がパックされているのがカフェ・ポッドです。


エスプレッソ用の豆を理想的な量と圧力で 1 杯分ずつプレス・パックしたカフェ・ポッドを使用すれば、簡単に挽き立ての味と香りが楽しめます。



# より熱いエスプレッソをお好みの場合は

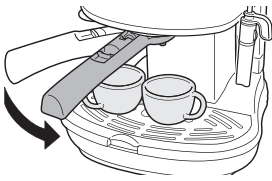
カップをあらかじめ温めておきます。

- 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。


 ヒント


エスプレッソ抽出の前に、必ずカップの湯煎を行ってください。  
※温めに使ったお湯は捨ててください。

① 空のフィルターをセットしたフィルターホルダーを、給湯口にしっかりと取り付ける




カップを抽出穴の下に置きます。

② OK ランプ点灯後、 (エスプレッソ抽出) ボタンを押して給湯する



OK


カップの八分目で再度  (エスプレッソ抽出) ボタンを押して給湯を停止します。

カップの湯煎には、①お湯の通り道とフィルターを温める役割と、②カップを温める役割があります。カップの湯煎をすることが、エスプレッソの味を保つコツです。

※本体上部のカップウォーマートレイを使用することでもカップを温めることができます。熱い状態のカップウォーマートレイの上に、カップを逆さの状態でのせてください。

## 美味しいエスプレッソができない？

思うように美味しいエスプレッソ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
クレマが薄く、早めに消える	抽出時間が短い	抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する …
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	ブレッサーへ前回よりやや強めに押し付ける フィルターホルダーをしっかりと取り付ける
	コーヒー粉の量が少ない	前回より量を増やす
	コーヒー粉の挽き具合が粗い	より細挽きの粉を使う
	コーヒー粉が古い	新しい粉を使う
	抽出時の湯温が低い	使用するカップとフィルターを事前に湯煎する OK ランプ点灯後に、  ボタンを押す
焦げ茶色のクレマで、層が薄い（エスプレッソがポタポタ抽出される）	抽出時間がかかる	抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する …
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	ブレッサーへ前回より軽く押しつける
	コーヒー粉の量が多い	前回より量を減らす
焼けたような味がする	抽出時間がかかる	上記を参照する
	スチームを使った後、湯煎しなかった	湯煎してから抽出する
	スチームを使った後、湯煎しなかった	湯煎してから抽出する

※ 抽出量：約 30mL、抽出時間：約 20 秒（1 杯分）を基準にしています。

# カプチーノの作りかた

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。(7 ページ参照)

## 準備

### 牛乳

新鮮な成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をご使用ください。必ず冷たく冷やした牛乳をお使いください。冷たいと、牛乳を対流させる時間を長くとれるため、より攪拌されてなめらかな泡立ちになります。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

### ピッチャー



容量 250 ～ 400mL の取っ手のある金属製（ステンレスなど）のピッチャーが最適です。

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいので、金属製のものをおすすめします。

### カップ



カプチーノ用には、容量約 150 ～ 200mL の肉厚のカップをお選びください。

### スチームノズル&フロッサー



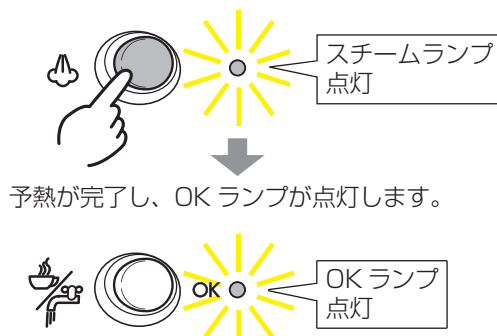
スチーム管の先に取り付けておきます。→17ページ参照

## 1 電源オフ、スチームノブが閉じた状態にする

## 2 給水タンクに水を入れ、セットする

## 3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込み、①（電源）ボタンを押す

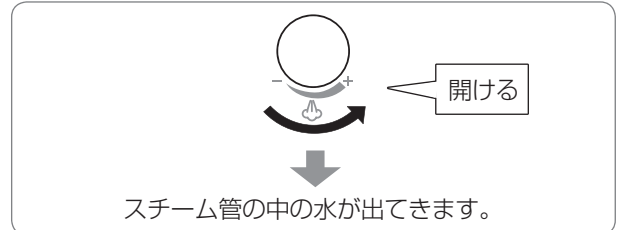
## 4 (スチーム) ボタンを押す



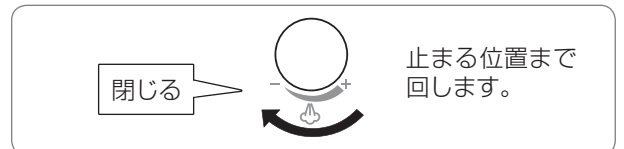
## フォームミルク（泡立てたミルク）を作る

### 1 スチーム管内の水を排出する

- ① スチームノズルの下に耐熱性容器を置く
- ② スチームノブを反時計回りに回して開ける



- ③ 3 ～ 5 秒たったら、スチームノブを時計回りに回して閉じる



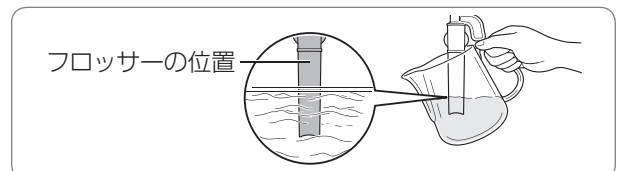
### 2 ピッチャーに牛乳を入れる



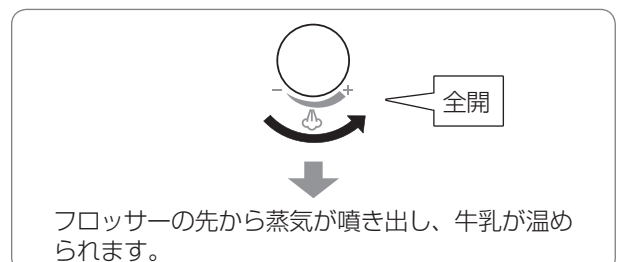
※ 1/2 以上入れると、溢れ出る場合があります。

### 3 蒸気で牛乳を泡立てる

- ① スチーム管取っ手を持ってフロッサーを外に向ける
- ② ピッチャーを傾け、フロッサーを半分くらい牛乳に浸ける



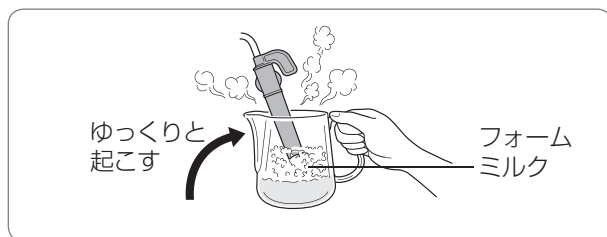
- ③ スチームノブを、反時計回りに回して全開にする



※ピッチャーを傾けた状態で行います。

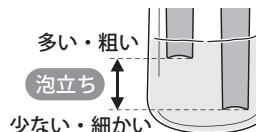
## フォームミルクを作る（つづき）

- ④ ミルクが泡立ち始めたら、ピッチャーをゆっくりと起こす



### ヒント

フロッサー先端が牛乳の表面に近づけば近づくほど混ざる空気の量が多くなり、大きな泡が立ちます。



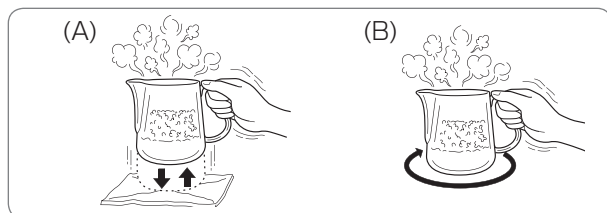
## 4 牛乳が温まったら、蒸気を止め、ピッチャーを外す

- 牛乳が 60 ～ 65℃（目安）に温まったら、スチームノブを時計回りに回して蒸気を止めます。
- 蒸気が止まったら、フロッサーからピッチャーを外します。
- ピッチャーの底が、熱いと感じるくらいが目安です。

⊘ フロッサーから蒸気が出ている（＝スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。やけどをする危険があります。

## 5 空気を混ぜる

- ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり（A）、円を描くように回して（B）、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。



## カプチーノを作る

### 1 エスプレッソを抽出する

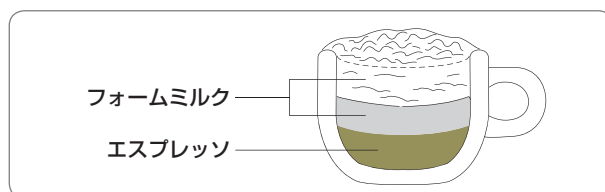
カプチーノ用カップにエスプレッソを抽出します。

- カフェ・ポッドで抽出する（9 ～ 10 ページ）
- コーヒー粉で抽出する（11 ～ 12 ページ）

※ フォームミルクを作った後は、エスプレッソ抽出の前に、必ず湯煎を行なってください。（9 ページ参照）。これによりエスプレッソ抽出に適した湯温に調節します。

### 2 エスプレッソにフォームミルク（泡立てたミルク）を注ぐ

①のエスプレッソに適量のフォームミルクを注ぎます。



- エスプレッソ 30mL、フォームミルク 120 mL が目安です。
- お好みで、砂糖やココアパウダーを加えてください。

### カプチーノを作り終わったら…

- 給湯口を洗浄します。（20 ページ参照）
- スチームノズル、フロッサーを洗浄します。（19 ページ参照）
- ①（電源）ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 給水タンクの残水を捨てます。

カプチーノの作りかた



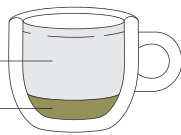
操作中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／給湯口に顔や手などを近づけない／本体を移動しない／フィルターホルダーを外さない／カラだきしない

## カフェ・ラテの作りかた

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェ・ラテになります。

スチームミルク

エスプレッソ

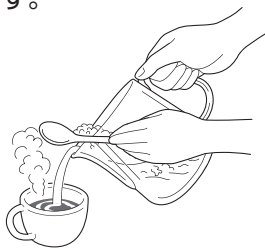


- スチームミルクとは、泡のない（少ない）あたためられたミルクのことです。
- エスプレッソ 30mL、スチームミルク 120 mL が目安です。



### ヒント

フォームミルクを注ぐ際に、スプーンなどで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。



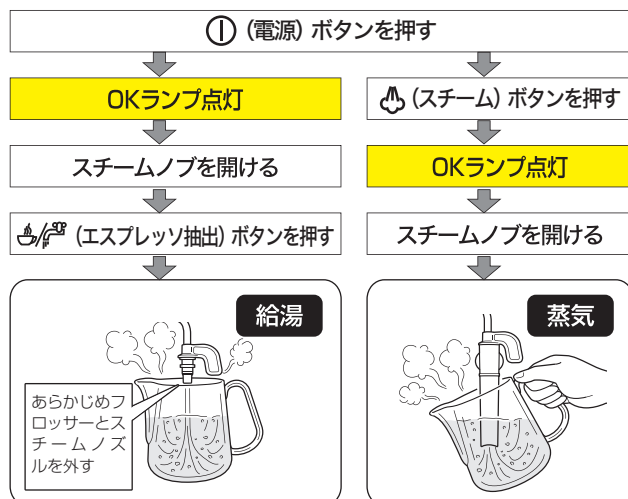
## 給湯／蒸気の使いかた

### 給湯（お湯）

紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。

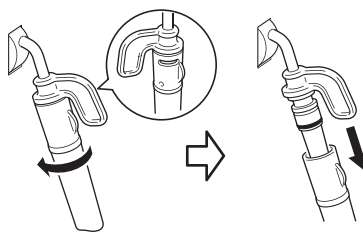
### 蒸 気

牛乳やスープなど（液体）の温めに利用できます。



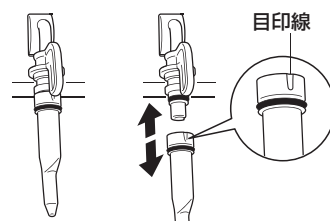
## フロッサーの取り付け／外しかた

左に回して切り欠きにスチーム管のツメをしっかりとめ込み、右に回す。取り外すときは、逆の手順で左に回して取り外す。（下のイラストは取り外しかた）



## スチームノズルの取り付け／外しかた

スチームノズルの目印線とスチーム管取っ手部分の位置を合せて、スチーム管を押し込むようにはめ込む。取り外すときは、まっすぐ下に引いて取り外す。



## 美味しいカプチーノができない？

思うように美味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 フォームミルクの出来が悪い	鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳を使う
	泡立て用の器（ピッチャー）の形状が不適当	口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
	スチームノズルの孔の目詰まり	針や楊枝で孔の通りをよくする →20 ページ参照



# 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、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。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弊社サービスセンター（22 ページ参照）までお問い合わせください。

症 状（状態）	考えられる原因		対処のしかた
1. エスプレッソの抽出が遅い／抽出されない	給水タンクに水がない		給水タンクに水を入れる
	給水バルブが開いていない		給水バルブが開くように給水タンクをしっかりと押し下げる
	給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている		給湯口およびフィルターのお手入れをする →20 ページ参照
	フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている		プレッサーへ押す力を弱めにする
	コーヒー粉の量が多すぎる		前回より量を減らす
	コーヒー粉が細かすぎる		前回よりやや粗めの粉を使う
2. 給湯口からお湯が溢れて止まらない	給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している		弊社サービスセンターに連絡する →22 ページ参照
3. 給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる	フィルターホルダーの柄を右側いっぱいまで回していない		柄を右側いっぱいまで回す
	カフェ・ポッドを使う場合	カフェ・ポッド用ホルダーのフレームのパッキンが破損、老朽化している	弊社サービスセンターに連絡する →22 ページ参照
		カフェ・ポッドが正しくセットされていないため、フレームが浮いている	フレームが浮かないようフィルターの中心にしっかりとセットする
	コーヒー粉を使う場合	フィルターの縁にコーヒー粉が付着したままで給湯口に取り付けた	取り付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を落とす →11 ページ参照
		フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	プレッサーへ押す力を弱めにする
		コーヒー粉の量が多すぎる	前回より量を減らす
		コーヒー粉が細かすぎる	前回よりやや粗めの粉を使う
4. 抽出／給湯時に変な音がる	給水タンクに水がない		給水タンクに水を入れる
	給水バルブが開いていない		給水バルブが開くように給水タンクをしっかりと押し下げる
5. 蒸気の出が悪い／出ない	☁（スチーム）ボタンを押していない		☁（スチーム）ボタンを押す
	給水タンクに水がない		給水タンクに水を入れる
	スチームノズルの目詰まり		お手入れをする →19、20 ページ参照
6. 蒸気が水っぽい	蒸気が「適温」に達していない		OK ランプ点灯後に、スチームノブを開ける
	スチーム管に水がたまっている		事前にスチームノブを開けて、水抜きをする →15 ページ参照

カプチーノの作りかた（つづき）

故障かな？

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。



！お手入れをするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。  
※フロッサーの洗浄、石灰の除去、給湯口の洗浄の際は除く。

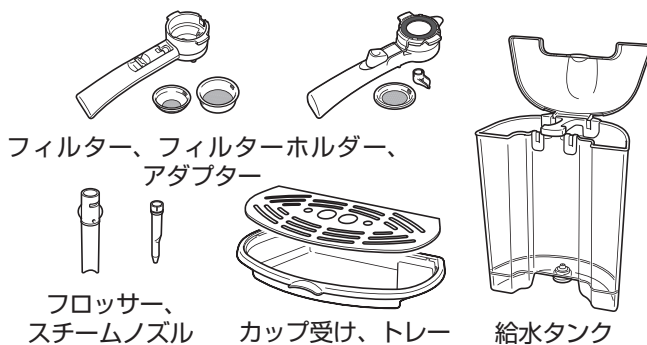
⊘ 本体や電源コード／プラグを水に浸したり、水洗いしないでください。

## お手入れ時のご注意

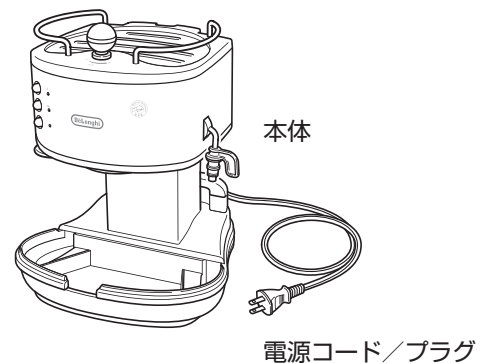
- 給水タンクに水は残さないでください。
- 研磨剤、ガラス磨き、シンナー、漂白剤、アルコールなどは使用しないでください。
- ワイヤーワール、たわし、金ブラシ、研磨スポンジなどは使用しないでください。
- 水洗いした部品は、乾かしてから本体に戻してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わないでください。

## 水洗いできるものとできないもの

### 洗える



### 洗えない



## 毎回使用後に行うお手入れ

### スチームノズルおよびフロッサー（洗浄する）

フロッサーを使用した後は、必ず孔に残っているミルクなどを洗い流してください。そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。

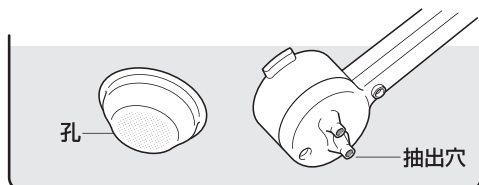
- ① 半分ほど水を入れたピッチャーにフロッサーを浸ける  
※ピッチャー内にミルクなどが残っている場合は事前に水洗いしてください。
- ② スチームノブを開け、☕（エスプレッソ抽出）ボタンを押す  
スチーム管からお湯が出てきます。
- ③ お湯がきれいになるまで洗浄を繰り返す
- ④ 洗浄が終わったら、☕（エスプレッソ抽出）ボタンを押し、スチームノブを閉じて抽出を止める



# その日の最終使用後に行うお手入れ

## フィルター、フィルターホルダー、アダプター（浸ける）

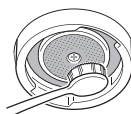
ぬるま湯に浸け、ブラシや楊枝で孔や抽出穴の通りをよくします。



- ※洗剤は、なるべく使用しないでください。金属臭を抑えるコーヒーの油分の皮膜を取り除いてしまうからです。
- ※漂白剤は絶対に使用しないでください。

## 給湯口（洗浄する）

- ① フィルターホルダーを取り外す
- ② 大きめの耐熱容器を給湯口の下に置く
- ③ ☕（エスプレッソ抽出）ボタンを押す  
給湯口からお湯が出てきます。
- ④ 洗浄が終わったら、再度抽出ボタンを押して抽出を止める
- ⑤ 冷めた後、給湯口周辺に付着した粉を、タオルや濡れ布きんで拭き取る



ゴムパッキンや接合部は柔らかいブラシで取り除きます。

# 必要なときに行うお手入れ

## 本体表面、電源コード／プラグ（拭く）

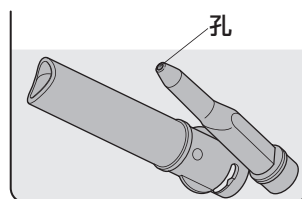
- ・固く絞った濡れ布きんで拭きます。
- ・汚れがひどい場合は、少量の台所用食器用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭き取ってください。



- ※プラグをコンセントから抜いてください。
- ※水に浸けたり、水洗いしないでください。

## スチームノズル、フロッサー（浸ける）

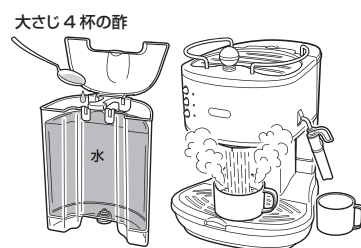
定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（1ヶ所）の通りをよくしてください。



## 石灰の除去

長く使ってくると、給湯口やフロッサーなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度にもよりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

- ① 給水タンクの水（MAX表示：1.4L）に大さじ4杯の酢を加え、①（電源）ボタンを押す  
※酢の入れすぎにご注意ください。
- ② 大きめの耐熱容器を給湯口とフロッサーの下に置く
- ③ OKランプ点灯後、☕（エスプレッソ抽出）ボタンを押す
- ④ スチームノブを開閉して、給湯口とスチーム管から交互にお湯を出す  
タンクの水がなくなるまで続けてください。
- ⑤ 給水タンクの水がなくなったら、今度は水だけで③～④の操作を行う  
※酢の臭いがなくなるまでこの操作を繰り返し行ってください。



製品名称 / 型式番号		デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー / EC0310
定格	電圧 / 周波数	交流 100V / 50/60Hz
	消費電力	1050W
外形寸法		幅 265 × 奥行き 290 × 高さ 325 (mm)
質量		約 4.0kg (本体のみ)
給水タンク容量		最大水量 (MAX のラインまで) : 1.4L
材質	本体	スチール・ABS
	台座	ABS
	給水タンク	SAN (AS 樹脂)
	給水タンクふた	SAN (AS 樹脂)
	ポイラー	ステンレススチール
	カップウォーマー	ステンレススチール

## 別売品

- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD350】容量：350mL、素材：ステンレススチール
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD400】容量：450mL、素材：ステンレススチール

お求め方法 ▶ お買い上げの販売店または弊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。



# アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、18ページ「故障かな?」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弊社サービスセンター(下記参照)にご相談ください。

## 〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

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

- 2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に  
1. お求め時期 2. 製品名称と型式番号 3. 故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。  
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ(下記参照)にてご確認ください。
- 3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

## 4) 補修用性能部品の保有期間について

弊社では、このエスプレッソ・カプチーノ メーカーの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

- 5) 真心点検のおすすめ：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検(お預かり)をお勧めします。点検の依頼および料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。



ご購入年月日：                      年                      月                      日

## 6) デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ(下記参照)にてご確認ください。

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弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

**デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶ (受付時間 土、日、祝日を除く毎日 9:30 ~ 18:00)**

**コールセンター Tel.0120-804-280 / Fax.045-450-3291**

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9 安田倉庫(株)内 4 号ビル

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

仕様

アフターサービスについて