

DeLonghi

**デロンギ
マグニフィカS
コンパクト全自動コーヒーマシン**

型式番号 **ECAM22110SBHN**

取扱説明書

保証書付

DE'LONGHI
ITALIAN DESIGN
AND PASSION



この度は、デロンギ製品をお求めいただきまことにありがとうございました。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。
- 初めてお使いになるときは「初めてお使いになる前に」(9～11ページ)をお読みください。
- 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。
- 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。

もくじ

安全上のご注意	2 ~ 3
おいしいエスプレッソのために	4
各部の名前とはたらき	5 ~ 8
初めてお使いになる前に	9 ~ 11
電源のオン／オフ	12
エスプレッソ抽出の基本	13 ~ 14
給湯機能の使いかた	14
コーヒー豆から抽出する	15 ~ 16
コーヒー粉から抽出する	17 ~ 18
ホットコーヒーをいれる	19 ~ 20
カプチーノの作りかた	21 ~ 23
アイスメニューの作りかた (レシピ)	24
各種設定	25 ~ 26
お手入れ	27 ~ 32
アイコンとランプの見かたと対処方法	33 ~ 34
故障かな?	35 ~ 36
仕様	37
アフターサービスについて	38
保証書	裏表紙

特長

■ ボタンを押すだけの全自動マシン

豆ひきから抽出、その後の粉の処理まですべて自動で行い、手軽にひきたて・いれたてのコーヒーが味わえます。

■ コンパクトながらエスプレッソはもちろんカプチーノやカフェラテも作れる本格派マシン

機能・パフォーマンスを犠牲にすることなく、コンパクト化を実現。置き場所を選びません。

■ 多彩なプログラムメニュー

抽出温度やオートオフ時間の設定などをお好みで変更することができます。

■ 着脱可能な抽出ユニット

本体内部に古い粉が残りにくい構造になっていますので、1杯目から新鮮なコーヒーを抽出できます。抽出ユニットは取り外せるので、お手入れも簡単です。

■ 節電機能

節電機能使用時には、コーヒー抽出後、自動的にボイラーがオフになり、無駄な電力の消費を抑えます。

安全上のご注意

- ご使用前に必ずこの「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。

 <p>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</p>	 <p>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</p>
---	---

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。)

 <p>必ずしなければいけないことを示します。</p>	 <p>してはいけないことを示します。</p>
--	--

警告

<p> 指示</p> <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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) <p>電源プラグは根元までしっかりと差し込む (火災の原因)</p> <p>電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的にかき掃除をする (火災の原因)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 <p style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">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。</p>	<p> 禁止</p> <p>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない (感電の原因)</p> <p>電源プラグ・コードを破損させない (火災・感電の原因)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 <p style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">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。</p> <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 子供が機器 (電気コード含む) で遊ばないように監視する <p>分解、修理、改造をしない (火災・感電・やけどの原因)</p>
---	--

⚠️ 注意

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

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、スチームノズル、フロッサーに触れない

(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

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)

本体や電源プラグ・コードに水をかけない

(火災・感電の原因)

- 水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

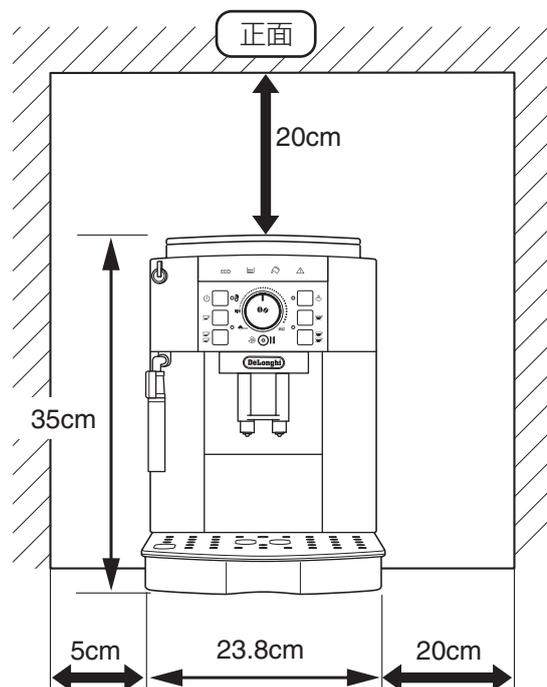
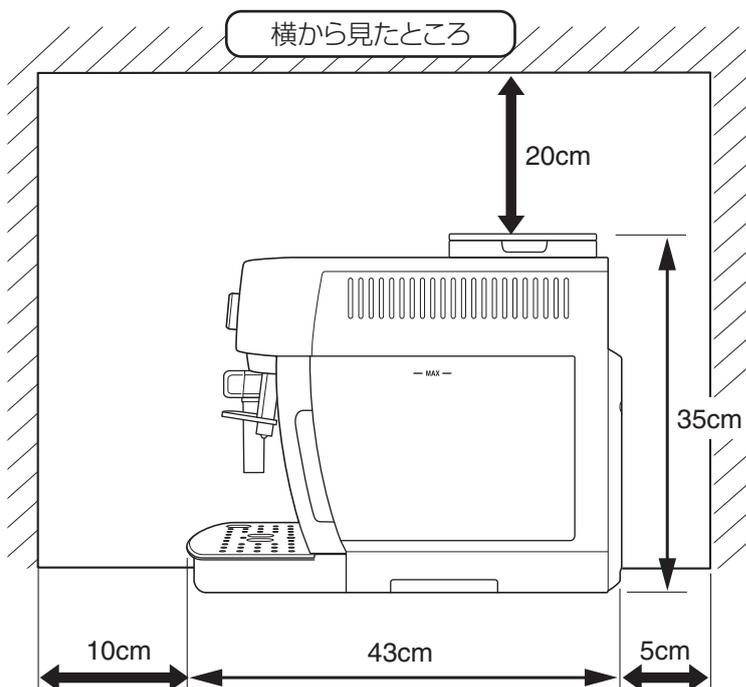
誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。

他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない

(火災・感電の原因)

設置場所について

- 左側、後部 5cm 以上、右側、上部 20cm 以上空けて設置してください。
- 室温が 0℃ 以下になる場所に設置しないでください (水が凍り、故障の原因)。

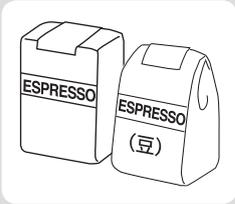


おいしいエスプレッソのために

おいしいエスプレッソとは

エスプレッソは「クレマ」という表面を覆う細かい泡ができます。理想的なクレマはクリーミーで、褐色または焦げ茶色に近いキャメル色をしています。グラニュー糖をのせてもすぐに沈まない厚みのあるクレマなら、エスプレッソの香りが閉じ込められ、また冷めにくくもなり、おいしいエスプレッソを楽しむことができます。

材料と道具



コーヒー豆

エスプレッソ用として売られているものや、やや深煎りのコーヒー豆（シティロースト、フルシティロースト、フレンチロースト、イタリアンローストなど）がよいでしょう。挽いたコーヒー豆を使う場合は、極細挽きや細挽きが適しています。お好みのコーヒー豆を選び、お気に入りの香りをお楽しみください。

※冷凍庫や冷蔵庫に入れていたコーヒー豆は、結露をなくすために室内にしばらく置き、室温に戻してからお使いください。（故障の原因）

※インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒーはお使いいただけません。（故障の原因）

<油分の多いコーヒー豆をお使いのときは>

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

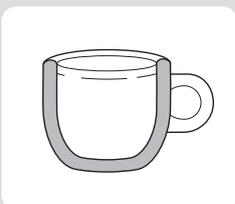


水

水道水や軟水（硬度：90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。

※ミネラルウォーターや浄水器を通した水は、残留塩素の殺菌効果がないため、カビなどが発生しやすくなります。衛生上、各部の定期的なお手入れ（P.27）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。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。

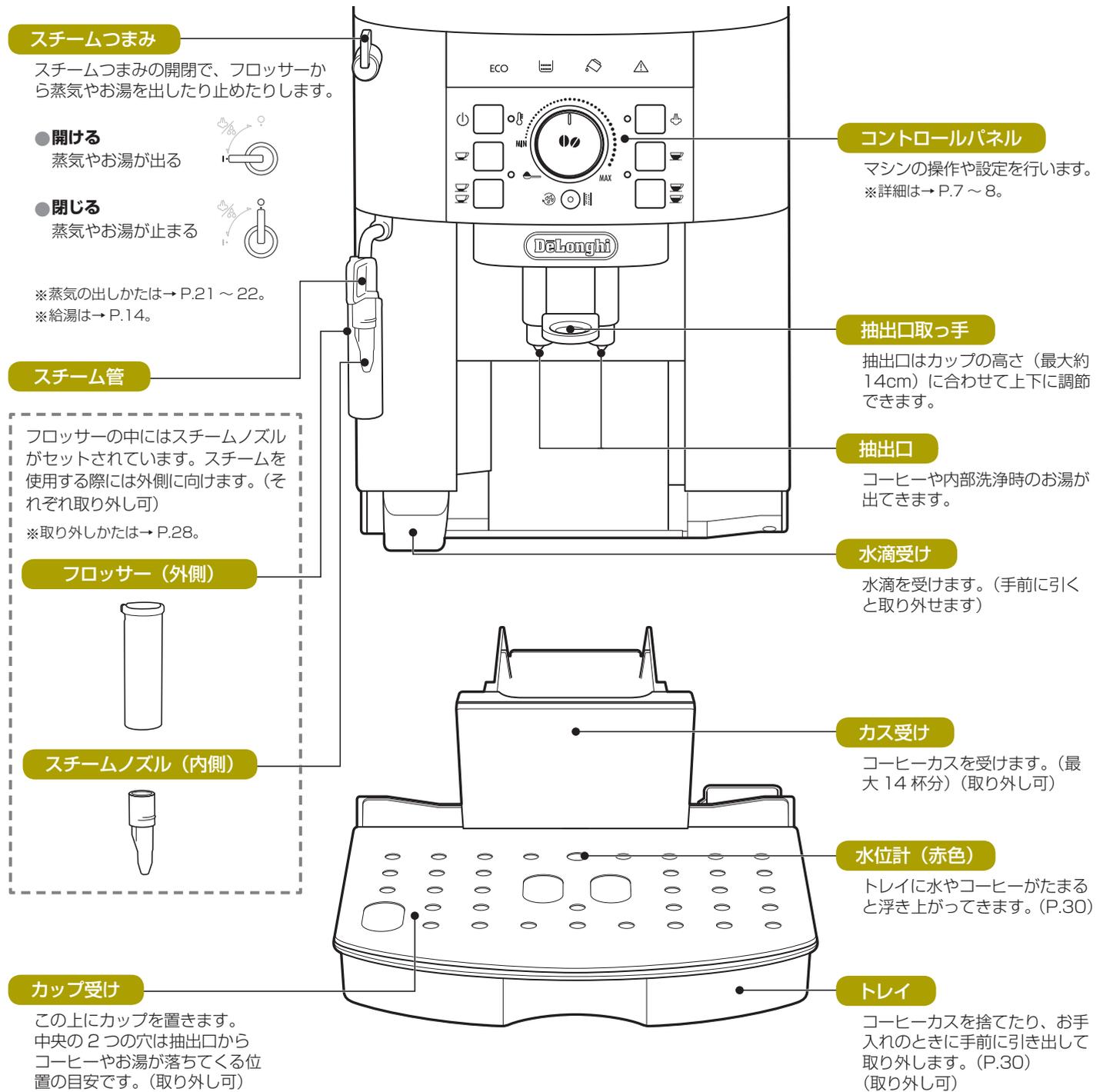


ミルクジャグ

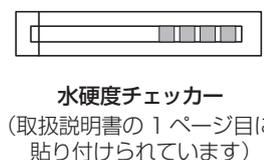
口径が小さく深めのもので、手で温度を感じやすい厚手のステンレス製がおすすめです。使う牛乳の倍の容量のあるものをご用意ください。

各部の名前とはたらき

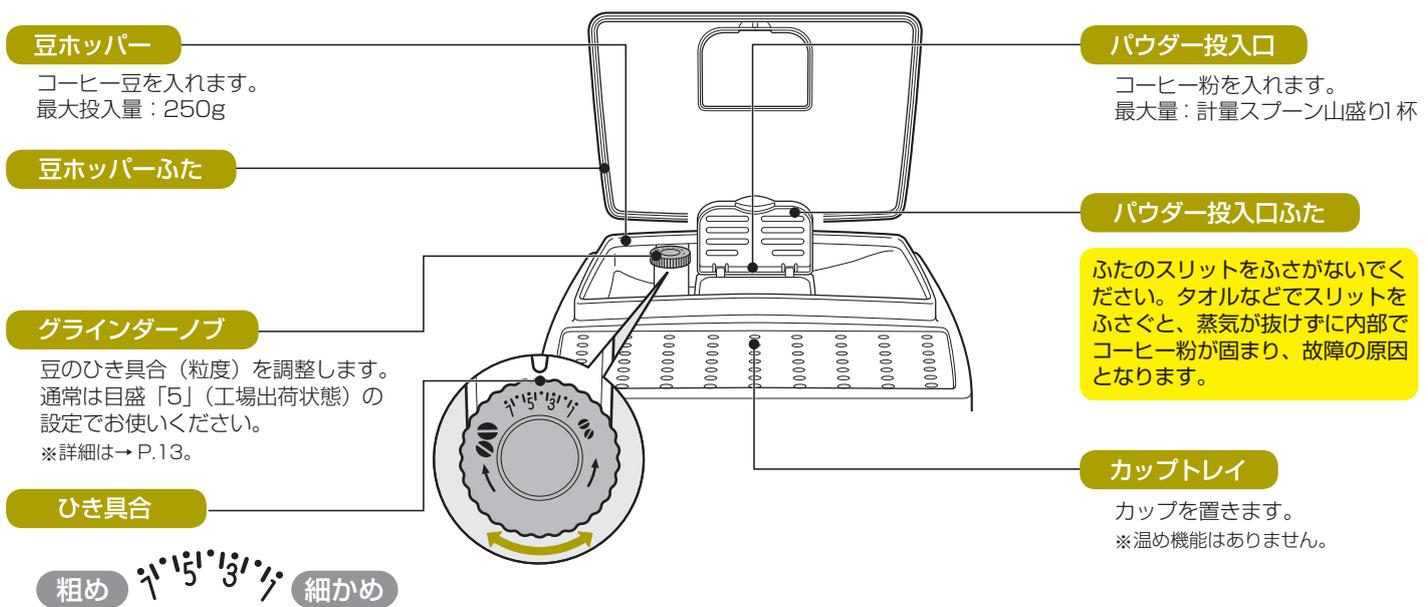
本体正面



付属品

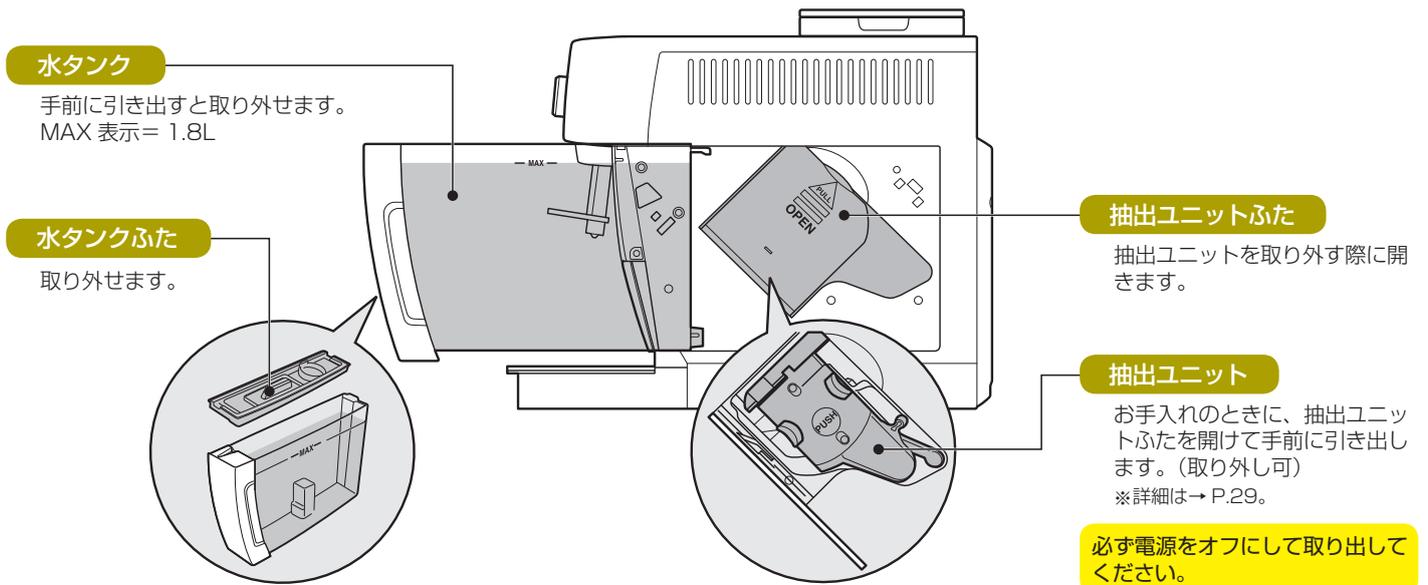


本体上面

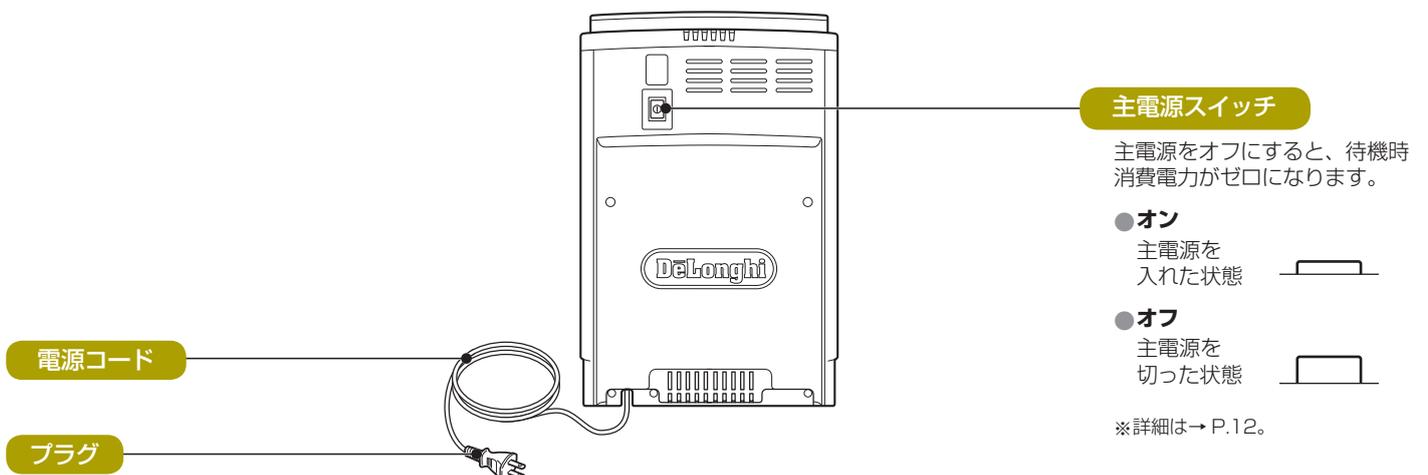


各部の名前とはたしき

本体側面

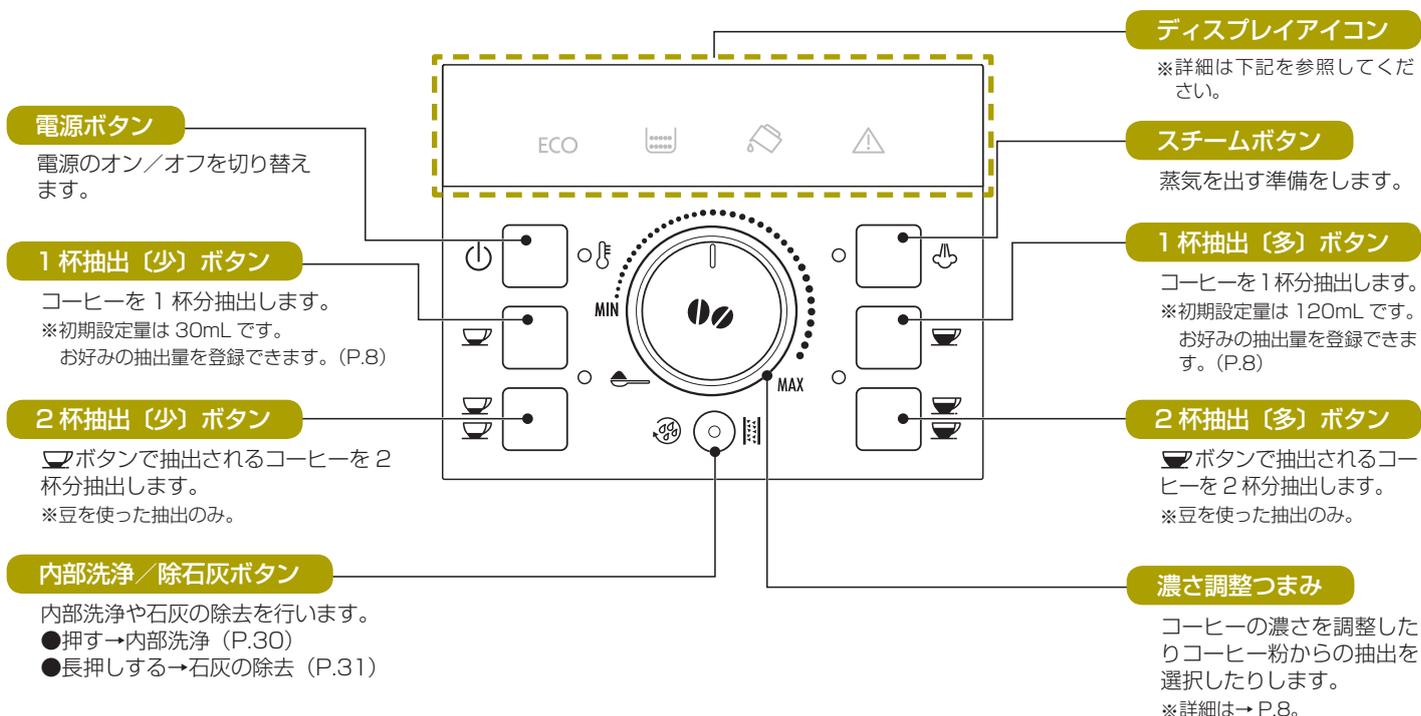


本体背面



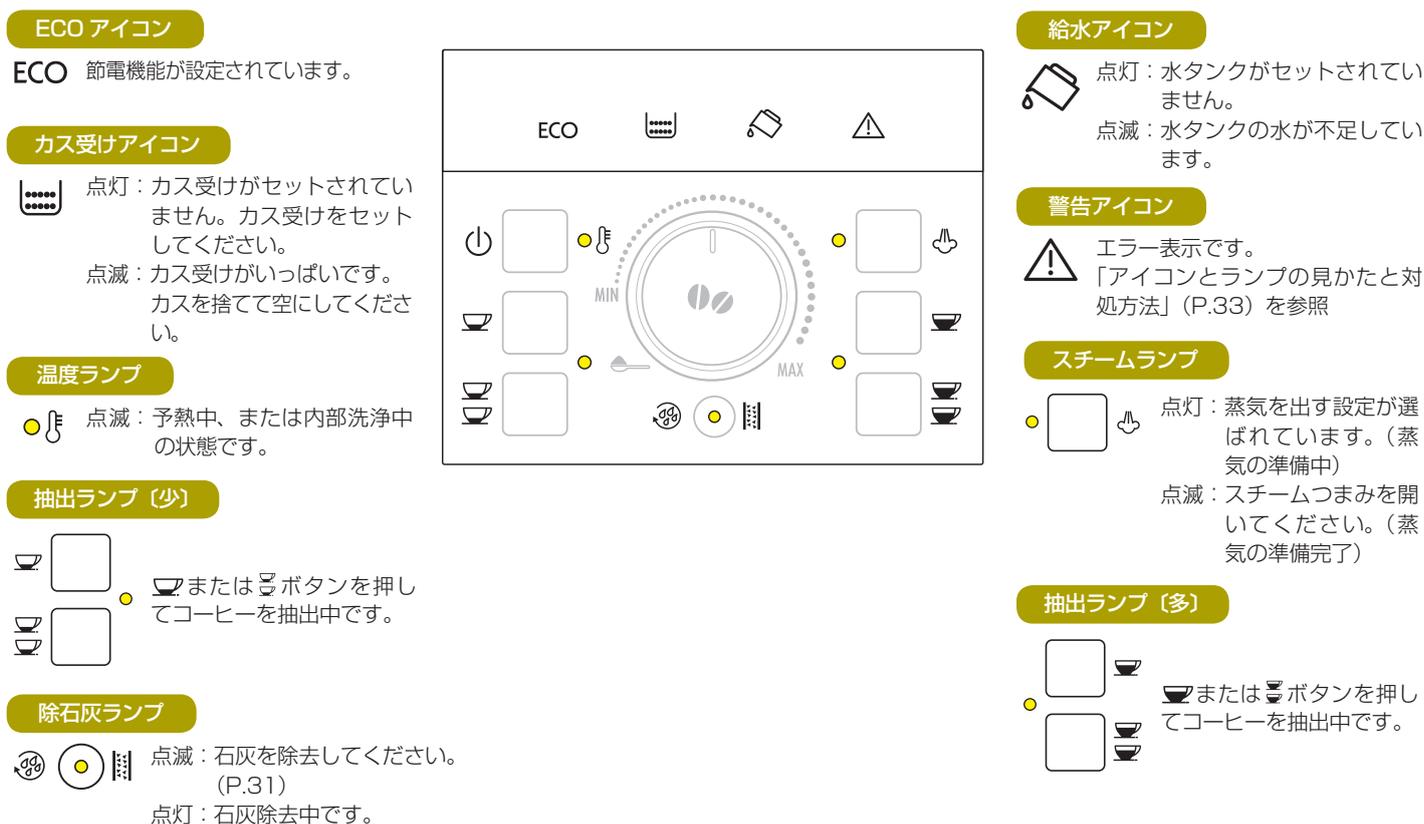
各部の名前とはたらき (つづき)

コントロールパネル



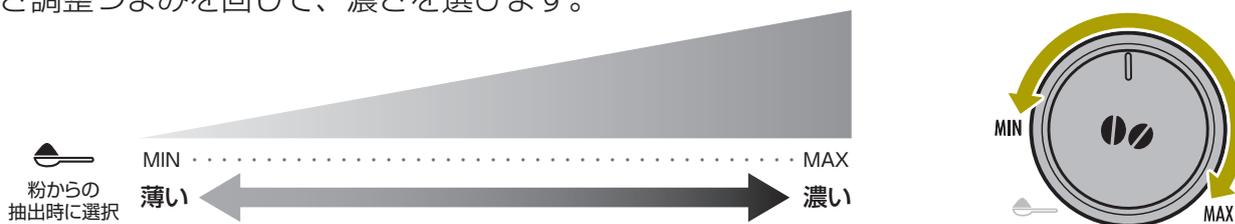
ディスプレイアイコンとランプ

本体の状態や設定を点灯や点滅で表示します。
ここでは、1つのアイコンやランプのみ点灯、点滅する場合について説明します。
2つ以上のアイコンやランプの点灯、点滅についてはP.33を参照してください。



お好みでコーヒーの濃さを設定する ※豆を使った抽出のみ

濃さ調整つまみを回して、濃さを選びます。



濃さ調整つまみを MAX のほう（時計回り）に回すとコーヒーが濃くなり、MIN のほう（反時計回り）に回すとコーヒーが薄くなります。

※最初は何度かコーヒーを作りながら、お好みの濃さになる位置を確認してください。

※MIN を越えてつまみを反時計回りに回すとコーヒー豆がひかれず「粉を使った抽出」となりますのでご注意ください。

濃さ調整つまみの位置によってひかれるコーヒー豆の量が変わります。

1 杯のとき：約 6g (MIN) ～約 11g (MAX)

2 杯のとき：約 10g (MIN) ～約 14g (MAX)

※上記の数字はあくまでも目安です。

お使いになるコーヒー豆の状態や粉の粒度によって、ひかれる豆の量は変化します。

※2杯抽出時に挽く粉量は、1杯のときの2倍量ではありません。

2杯抽出時にコーヒーが薄く感じられる場合は、濃いめに調整してください。

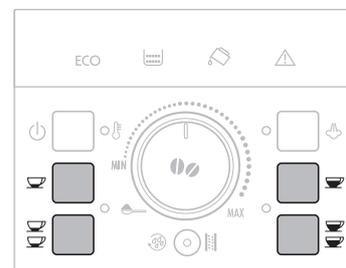
お好みで抽出量を設定する

下記のアイコンが表示されている各抽出ボタンには、それぞれの抽出量が設定されています。出荷時に設定されている抽出量は以下の量になりますが、お好みの量を登録できます。

 1杯抽出〔少〕ボタン	 1杯抽出〔多〕ボタン
約30mL	約120mL

※上記の抽出量は1杯抽出時の目安です。

2杯抽出時には約2倍の量が抽出されます。

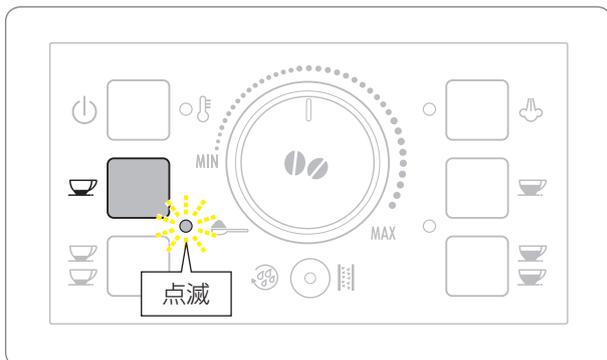


お好みの抽出量を登録する

お好みの抽出量を2種類（用と用）登録できます。

① カップを抽出の下に置く

② 抽出量を登録したい抽出ボタンを約8秒間押し続け、ボタンの横にあるランプを点滅させる



③ ランプが点滅したらボタンを離す
コーヒーの抽出が始まります。

④ お好みの抽出量までたまったら、同じ抽出ボタンをもう一度押す
登録が完了します。

※ここでは（1杯抽出〔少〕）ボタンを例にしていますが、（2杯抽出〔少〕）ボタンでも抽出量を登録できます。その場合、ボタンを押して抽出される量は、ボタンに登録した量の半分になります。また、同様にの抽出量も登録できます。

※設定可能な最大抽出量は一杯あたり約180mLです。

初めてお使いになる前に

本製品は工場ですべての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。ご了承ください。

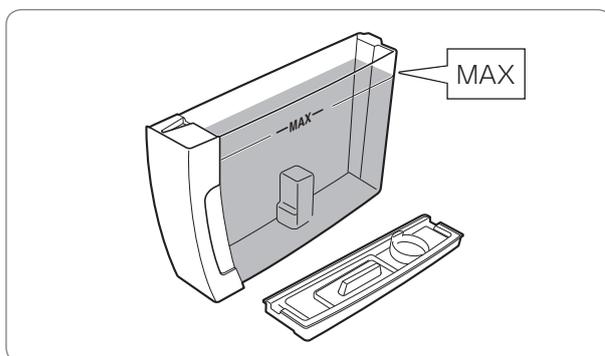
お使いになる前に、必ず各部品の水洗いを行ってください。(P.27)

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

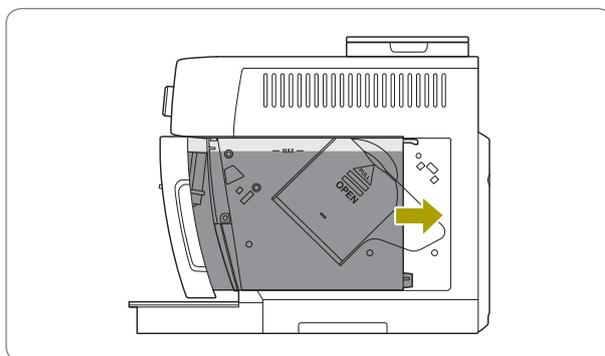
空気抜き

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

① 水タンクに MAX の目盛まで水を入れる



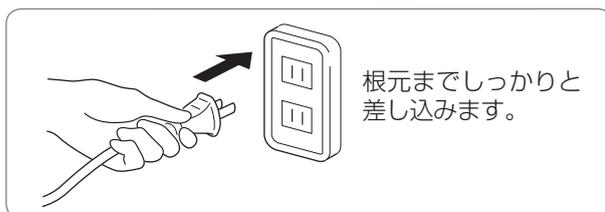
② 水タンクにふたをし、本体にセットする



※ しっかり奥まで差し込んでください。

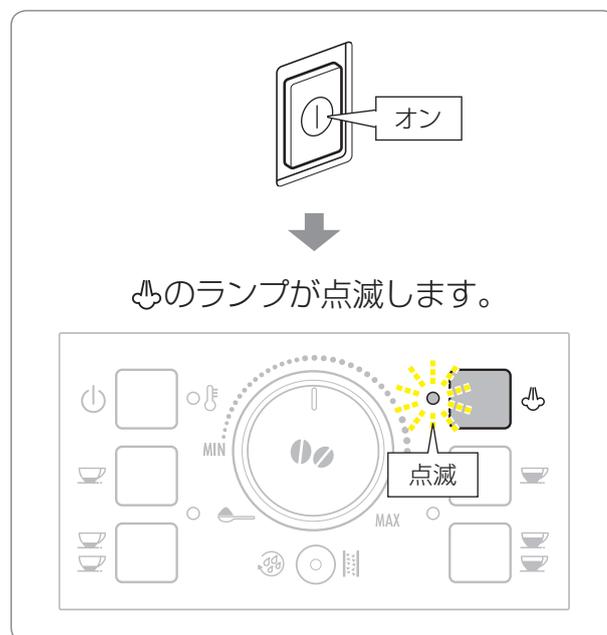
※ 水タンクを破損させないように、取り扱いに注意してください。水漏れや動作不良の原因になります。

2 プラグをコンセントに差し込む

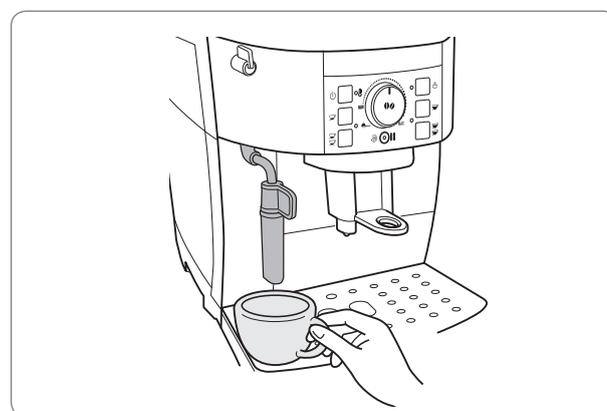


3 本体背面の主電源スイッチをオンにする

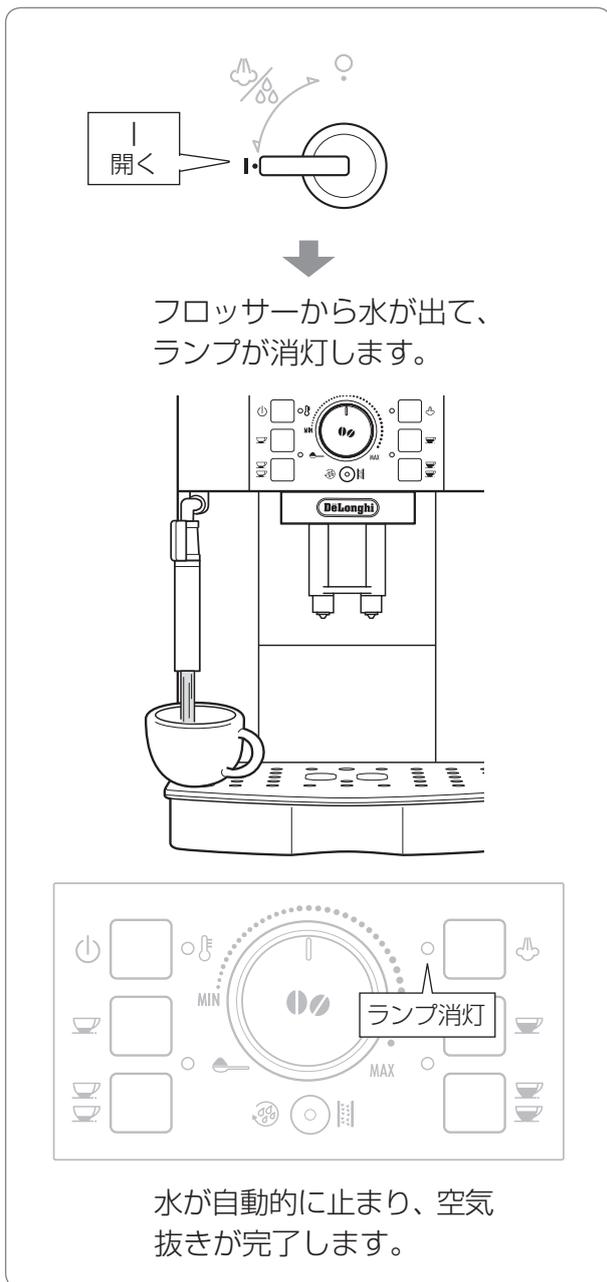
※ 主電源スイッチを押す前に、スチームつまみが○(閉じる)になっていることを確認してください。



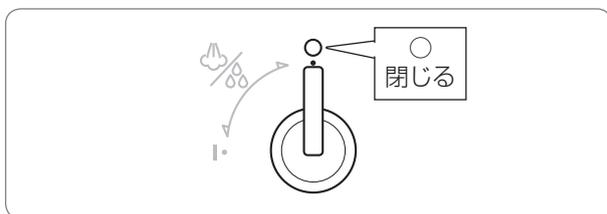
4 容量 100mL 以上のカップをフロッサーの下に置く



5 スチームつまみを開く

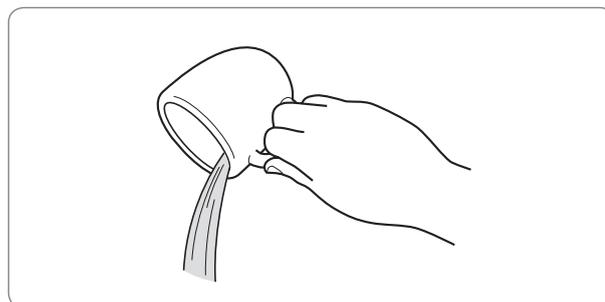


6 スチームつまみを閉じる



7 カップの水を捨てる

※ トレイに排水しないでください。



空気抜きが終わったら

はじめてお使いになるときは、続いて水硬度設定を行ってください。(P.11)

知っておいていただきたいこと

普段の使用時に大きな音がしてコーヒーやお湯が出ない場合、本体の水経路に空気が入っている可能性があります。その場合は、空気を抜くために給湯を行ってください。(P.14)

初めてお使いになる前に

初めてお使いになる前に (つづき)

水硬度の設定

本製品を使っているうちに、水の石灰質が内部管などに付着し、お湯やコーヒーの出具合が悪くなったり、温度が低くなる原因になります。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。(P.31)

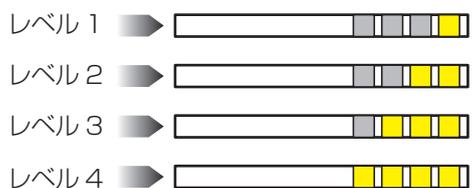
1 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出す



水硬度チェッカーは取扱説明書の1ページ目に貼り付けられています。

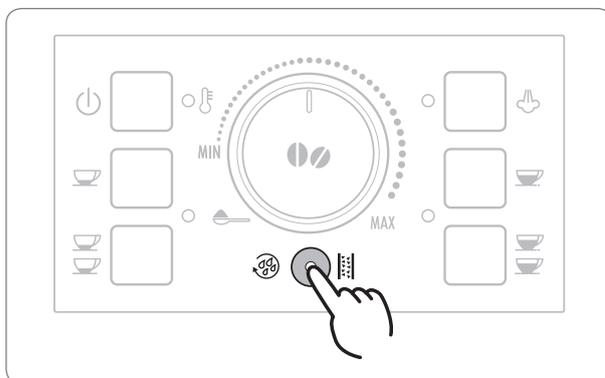
2 水硬度を測る

- ① コーヒー抽出に使う水に水硬度チェッカーを1秒間浸して取り出す
- ② 軽く振って約1分待つ
- ③ 水硬度を確認する
ピンク色に変化したマスを数えます。
●ピンクのマスの数が水硬度レベルです。
※色が変わらない場合は、レベル1となります。

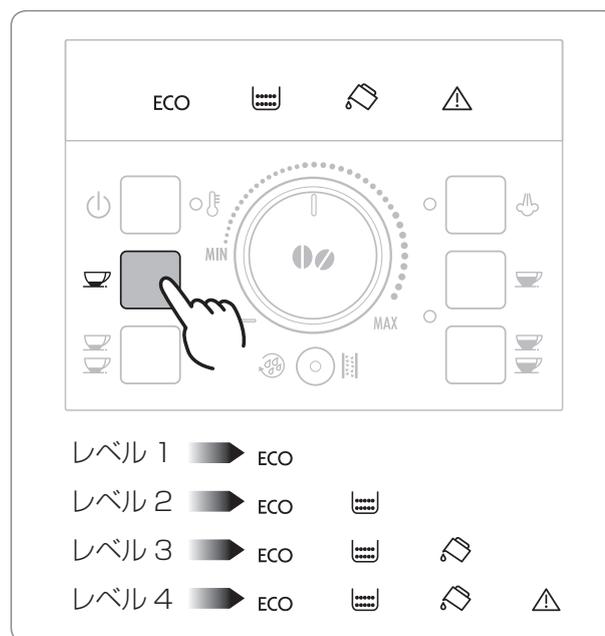


3 水硬度を設定する

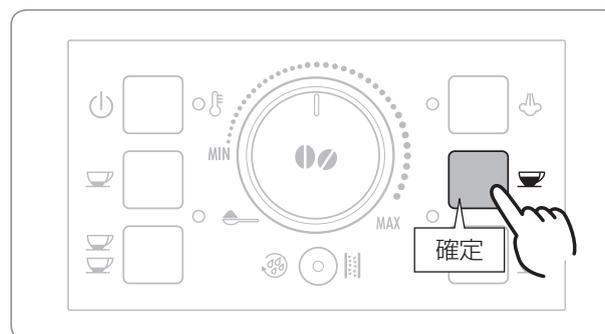
- ① ディスプレイのアイコンが点灯するまで、 (内部洗浄/除石灰) ボタンを5秒以上押し続ける
※電源がオフの状態でお使いください。



- ② ディスプレイのアイコンが点灯したら、 (1杯抽出〔少〕) ボタンを押して水硬度レベルを切り替える
※お買い上げ時はレベル1に設定されています。



- ③ 水硬度レベルを切り替えたら、 (1杯抽出〔多〕) ボタンを押して確定させる



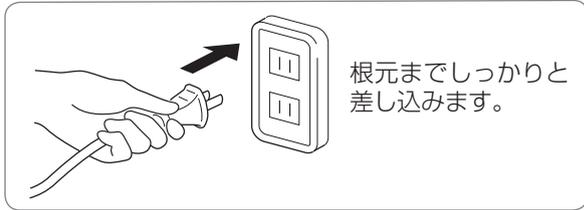
- ④ 水硬度の設定が終了する
ディスプレイのアイコンが消灯します。

電源のオン/オフ

電源をオンにする

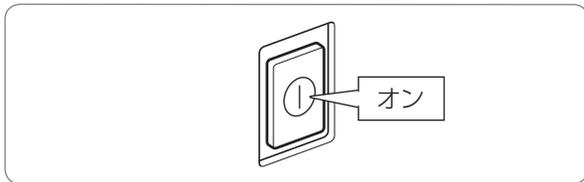
電源オンは次の手順で行います。

① プラグをコンセントに差し込む

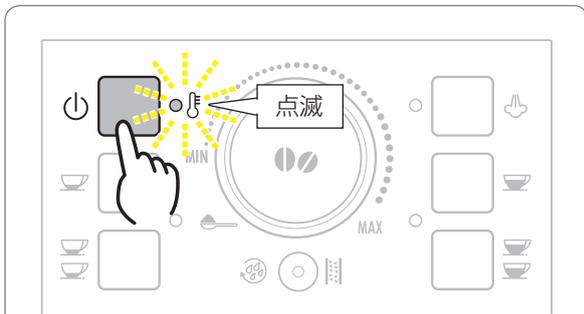


② 本体背面の主電源スイッチをオンにする

※主電源スイッチを押す前に、スチームつまみが○(閉じる)になっていることを確認してください。



③ ⏻ (電源) ボタンを押す

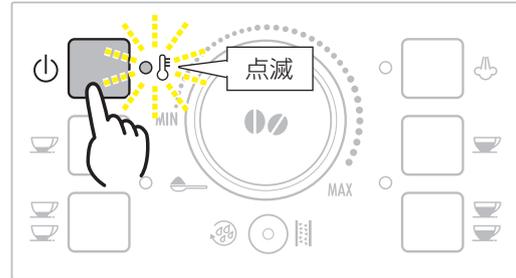


⏻のランプが点滅し、自動内部洗浄が始まります。

⏻のランプが消灯したら、抽出準備完了です。

電源をオフにする

① ⏻ (電源) ボタンを押す

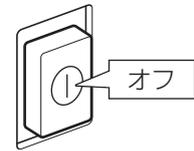


⏻のランプが点滅し、自動内部洗浄が始まります。

● 待機時消費電力をゼロにしたい場合

① ⏻ (電源) ボタンを押す

② ⏻のランプが消灯したら、本体背面の主電源スイッチをオフにする



● 長期間使用しない場合

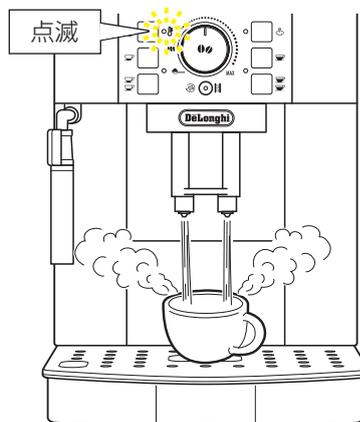
① ⏻ (電源) ボタンを押す

② ⏻のランプが消灯したら、本体背面の主電源スイッチをオフにする

③ プラグをコンセントから抜く

自動内部洗浄

電源のオン/オフ時には、お湯による水の通り道の洗浄が行われます。洗浄中は⏻のランプが点滅し、終了するまで操作できません。終了すると⏻のランプが消灯します。



お湯の量の目安

電源オン時	約 60mL
電源オフ時	約 30mL

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

エスプレッソ抽出の基本

お好みのエスプレッソの味に調整するとき、設定の目安としてください。

コーヒー豆の量 (P.8)

粉からの抽出

MIN MAX

豆の量

味

少ない 多い

薄い 濃い

抽出量 (P.8)

※それぞれの抽出ボタンにお好みの抽出量を登録できます。

約30mL (初期設定)

約120mL (初期設定)

抽出量

味

少ない 多い

濃い 薄い

抽出温度 (P.26)

低い 高い

温度

味

苦み・コク減 苦み・コク増

ひき豆（コーヒー粉）の粒度／抽出速度（流量）の調整

グラインダーノブで調整します。

エスプレッソの抽出状態が適正になるよう、グラインダーノブは、工場出荷時に「5」の目盛に設定されています。通常はこのままの設定でお使いください。

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

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

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

お願い

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

カップの温度

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

※ 湯煎したカップにエスプレッソを抽出する場合は、湯煎に使ったお湯を捨てて清潔な布きんなどでカップ内の水滴を拭き取ってから抽出してください。

知っておいていただきたいこと

エスプレッソの温度は 67 ~ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー(85℃前後)と比べ相対的にぬるく感じるがありますが、異常ではございません。

給湯機能の使いかた

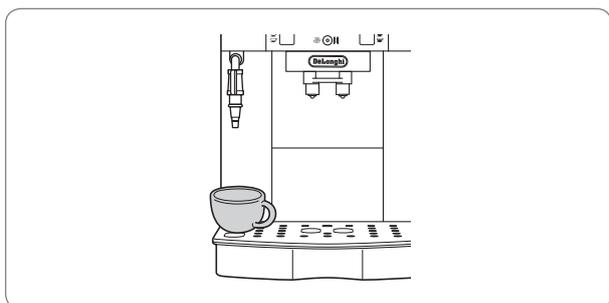
カップを湯煎するとき、カフェ・アメリカーノを作るときなど、お湯が必要なときに利用します。空気抜きが必要なときも、以下の手順でお湯を出して空気を抜いてください。

※ スチーム機能を使った後は、残ったスチームが排出されたりお湯の勢いが増しますので、ご注意ください。

1 フロッサーとスチームノズルを取り外す (取り外しかたは → P.28)

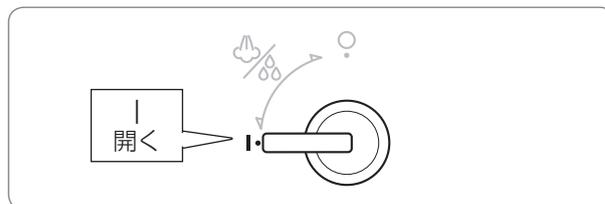
※ スチームランプが点灯・点滅しているときは、スチーム機能を解除してから次の手順に進んでください。(P.22)

2 カップなどの容器を、スチーム管の下にセットする

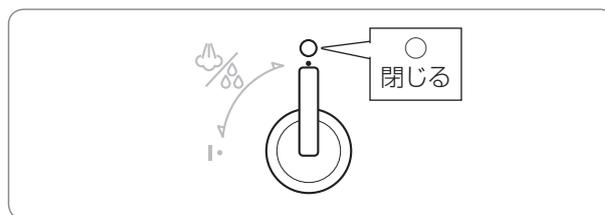


※ お湯がはねることがありますのでご注意ください。

3 スチームつまみを開いて給湯する



4 スチームつまみを閉じて給湯を止める



5 フロッサーとスチームノズルを取り付ける (取り付けかたは → P.28)

コーヒー豆から抽出する

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

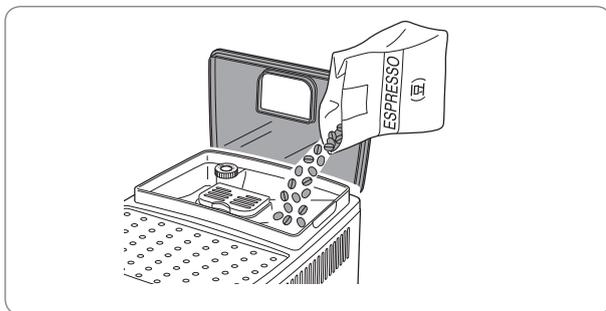
- ① 水タンクに水を入れる
- ② 水タンクにふたをし、本体にセットする
※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 電源をオンにする

- 詳細は→ P.12。
- 電源ランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

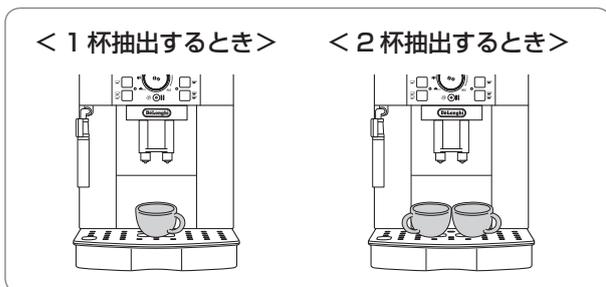
3 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

ふたを外して豆を入れ、ふたを閉じます。

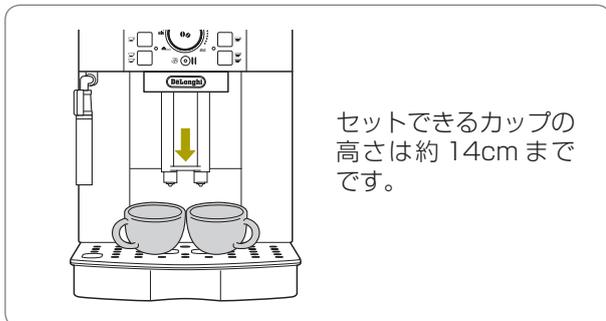


4 トレイにカップを置く

- ① 抽出口の下にカップを置く



- ② 抽出口の高さを調節する



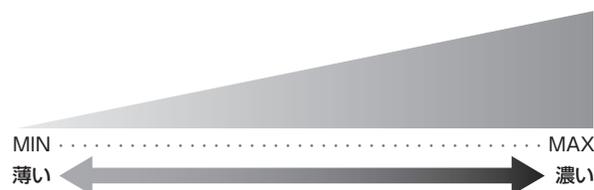
- 抽出口をカップに近づけるほど、きめ細かいクレマを作ることができます。設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

5 お好みに濃さを設定する

- 詳細は→ P.8。



※ 設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。



「MIN」を越えて反時計回りにつまみを回さないでください。(粉を使った抽出になります)

6 お好みの抽出ボタンを押して抽出する

初期設定では、各ボタンを押すと以下の量が抽出されます。

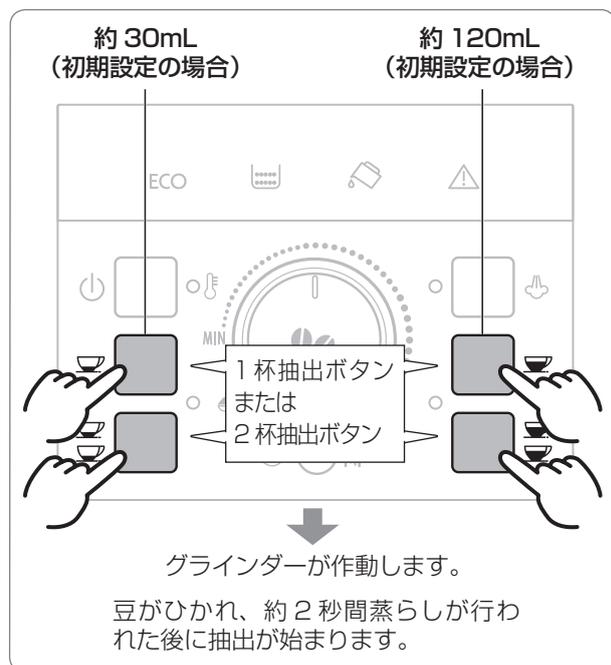
一杯あたり 30ml :

左側の☕ (1杯抽出 [少]) ボタン、
または☕☕ (2杯抽出 [少]) ボタン

一杯あたり 120ml :

右側の☕☕☕☕ ((1杯抽出 [多])) ボタン、
または☕☕☕☕ (2杯抽出 [多]) ボタン

左右それぞれの一杯あたり抽出量は、お好みの量に変更できます。(P.8)



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

※ 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。



グラインダー作動中に豆ホッパー内部に指などを入れない。(けがの原因)

抽出が終わったら

電源をオフにします (P.12)。

抽出後、☕が点滅したら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください。(P.30)

本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、☕点滅時には必ずカスを捨ててください。

☕ ヒント

抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

●抽出を途中で止めたいとき

抽出量にかかわらず、いずれかの抽出ボタン (☕、☕☕、☕☕☕☕、☕☕☕☕) を押します。

●抽出を延長したいとき

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

より熱いコーヒーをお好みの場合は

●抽出温度を上げる

抽出温度を「レベル3」または「レベル4」と高めに設定します。(P.26)

●本体内部を温める

手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します。(P.30)

●カップを湯煎する

あらかじめ使用するカップを温めておきます。(P.14)

コーヒー粉から抽出する

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

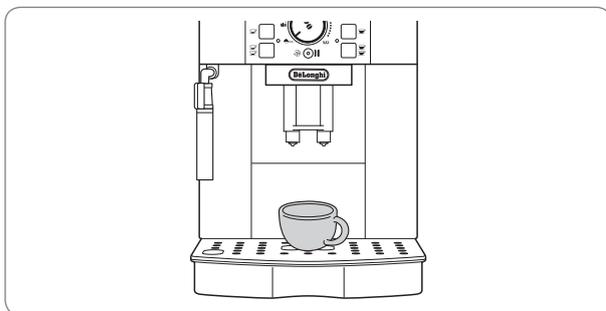
- ① 水タンクに水を入れる
- ② 水タンクにふたをし、本体にセットする
※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 電源をオンにする

- 詳細は→ P.12。
- ④のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 トレイにカップを置く

- ① 抽出口の下にカップを置く



※ 粉を使って抽出する場合は、1杯分のみの抽出となります。

- ② 抽出口の高さを調節する



4 濃さ調整つまみを回して④に位置を合わせる



※ 設定は、☕ (1杯抽出〔少〕) ボタンを押す前に行ってください。

5 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる

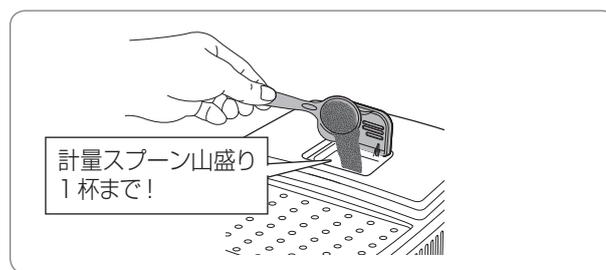
パウダー投入口のふたを開けてコーヒー粉を入れ、ふたを閉じます。

※ 豆ホッパーに入れしないでください。

目安量

計量スプーンすり切り～山盛り 1杯 (約 6～11g)

最大量：計量スプーン山盛り 1杯まで



お願い

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

6 1杯抽出ボタンを押して抽出する

初期設定では、各ボタンを押すと以下の量が抽出されます。

一杯あたり 30ml :

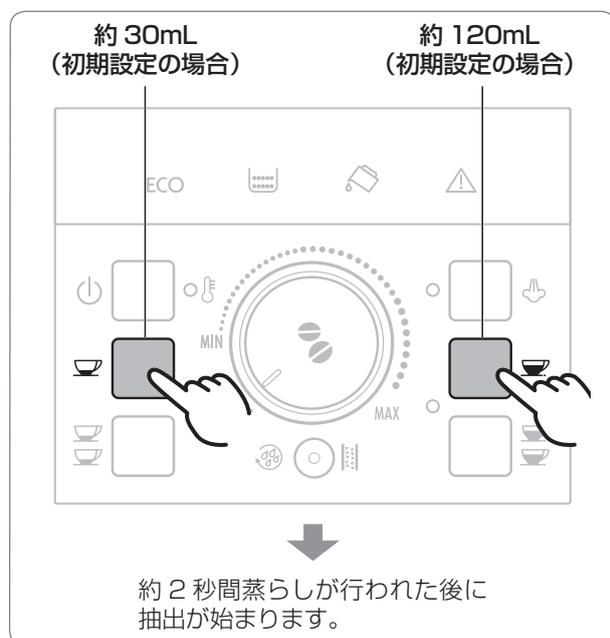
左側の☕ (1杯抽出 [少]) ボタン、
または☕☕ (2杯抽出 [少]) ボタン

一杯あたり 120ml :

右側の☕☕☕☕ ((1杯抽出 [多]) ボタン、
または☕☕☕☕ (2杯抽出 [多]) ボタン

左右それぞれの一杯あたり抽出量は、お好みの量に変更できます。(P.8)

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



抽出が終わったら

電源をオフにします。(P.12)

抽出後、☕が点滅したら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください。(P.30)

本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、☕点滅時には必ずカスを捨ててください。



コーヒー抽出の最中や後に抽出口に触ったり、顔などを近づけない。(やけどの原因)

☕ ヒント

抽出を途中で止めたいとき / 延長したいときは

● 抽出を途中で止めたいとき

抽出量にかかわらず、いずれかの抽出ボタン (☕、☕☕、☕☕☕☕、☕☕☕☕☕☕) を押します。

● 抽出を延長したいとき

抽出終了後(ポンプの動作音が止まった後)、2秒以内に再度いずれかの抽出ボタン(☕、☕☕、☕☕☕☕、☕☕☕☕☕☕)を押すと、押し続けている間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

● 抽出温度を上げる

抽出温度を「レベル 3」または「レベル 4」と高めに設定します。(P.26)

● 本体内部を温める

手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します。(P.30)

● カップを湯煎する

あらかじめ使用するカップを温めておきます。(P.14)

ホットコーヒーをいれる

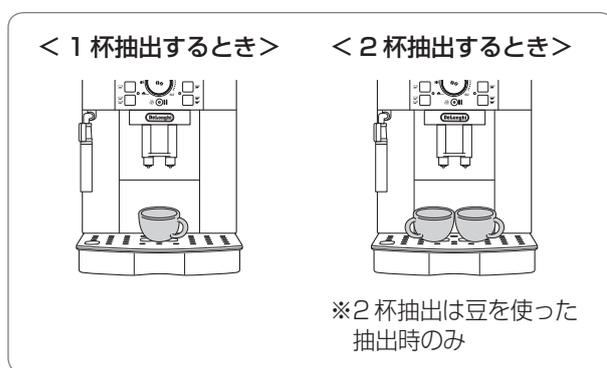
作りかた① ロングコーヒーを作る

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

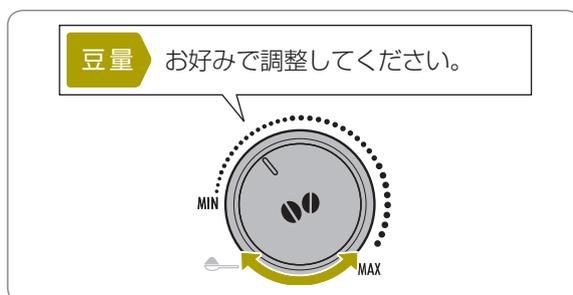
- 詳細は→ P.12。
- 灯のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 トレイにカップを置く

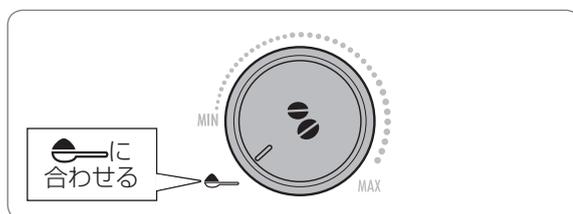


4 濃さを設定する (P.8)

● コーヒー豆を使う場合



● コーヒー粉を使う場合



5 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

- 詳細は→ P.15、P.17。

6 抽出する

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

☺ ヒント

抽出量は 120mL 以上がおすすめです。
お好みで抽出量を調整してください。

抽出が終わったら

電源をオフにします。(P.12)

作りかた② カフェ・アメリカノを作る (エスプレッソをお湯で割る)

エスプレッソ (約 30mL) をお湯 (約 80mL) で割ったものがカフェ・アメリカノです。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

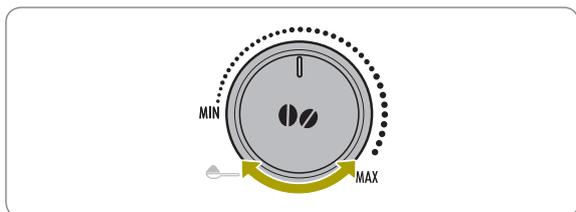
2 電源をオンにする

- 詳細は→ P.12。
- 灯のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

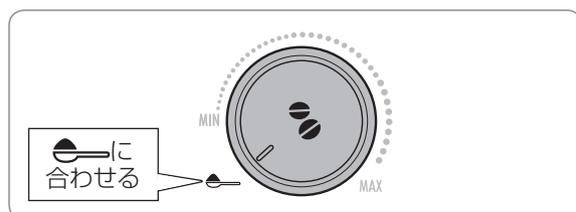
3 トレイにカップを置く

4 濃さを選ぶ、または☕に位置を合わせる

- コーヒー豆を使う場合
濃さ調整つまみを回して、お好みのコーヒーの濃さを選びます。



- コーヒー粉を使う場合
濃さ調整つまみを回して、☕に位置を合わせます。



5 コーヒー豆 (またはコーヒー粉) を入れる

- 詳細は→ P.15、P.17。

6 抽出する

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

7 給湯機能を使って別容器にお湯を 80mL 出す

- 詳細は→ P.14。
- ※ 6でエスプレッソを 2 杯分抽出した場合は、お湯を 160mL 出します。

☕ ヒント

80mL はあくまでも目安です。エスプレッソとお湯の比率やエスプレッソの濃さを変えることで、味の濃さを調整できます。

8 6で抽出したエスプレッソをお湯で割る

抽出が終わったら

電源をオフにします。(P.12)

ホットコーヒーをいれる

カプチーノの作りかた

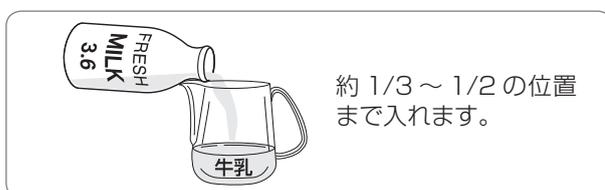
蒸気（スチーム）で牛乳を泡立て、エスプレッソに注ぐと、カプチーノのできあがりです。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

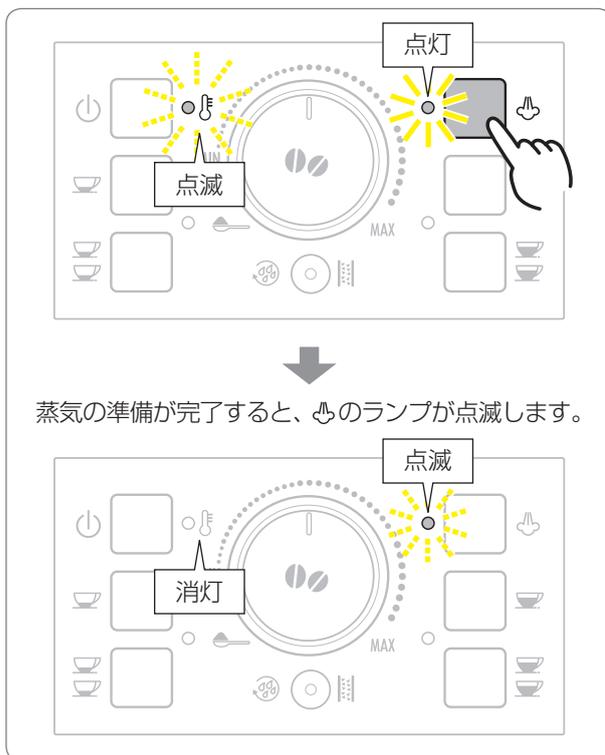
- 詳細は→ P.12。
- ④のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 牛乳をピッチャーに入れる



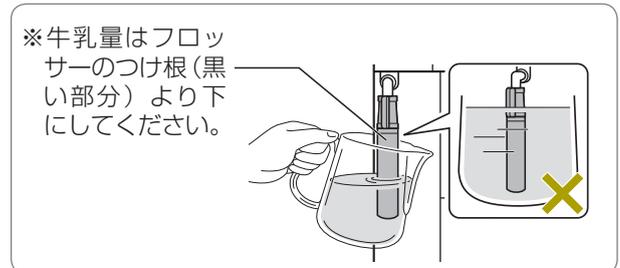
※ 1/2 以上入ると、あふれ出る場合があります。

4 ④（スチーム）ボタンを押す



5 ピッチャーをフロッサーの下に差し込む

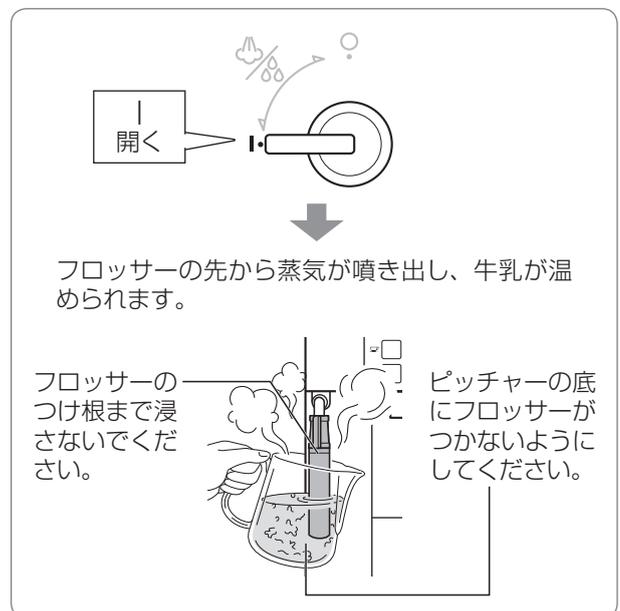
ピッチャーの底につかないように、フロッサーを半分以上牛乳に浸けます。



⑤ ヒント

ピッチャーの形状により差はありますが、ピッチャーを斜めに傾けると牛乳がより対流し、きめ細かいフォーム（泡）を作ることができます。

6 ④のランプが点滅したら、スチームつまみを開く

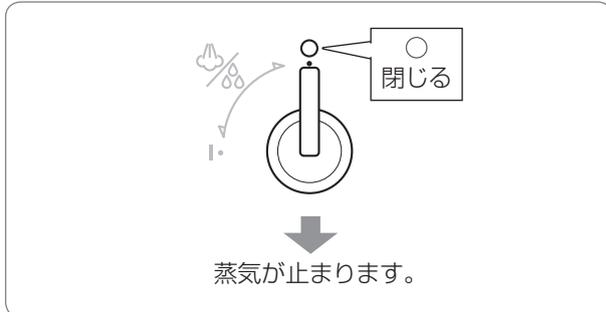


※ ④のランプが点滅した後、約 30 秒が経過すると、④のランプが消灯し、蒸気が出ない状態になります。この場合は、再度④（スチーム）ボタンを押し、④のランプを点滅させてください。

3 分以上連続で蒸気を出し続けると、安全装置が作動し、蒸気が止まります。

7 牛乳が温まったら、スチームつまみを閉じピッチャーを外す

- 1 牛乳が 60～65℃(目安)に温まったら*、スチームつまみを閉じる
※ピッチャーの側面を熱くて触っていただけなくなるくらいが目安です。

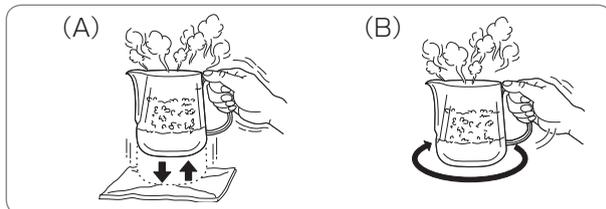


- 2 蒸気が完全に止まったら、フロッサーからピッチャーを外す

⊘ フロッサーから蒸気が出ているときにピッチャーを外さないでください。牛乳が飛び散り、やけどをする危険があります。

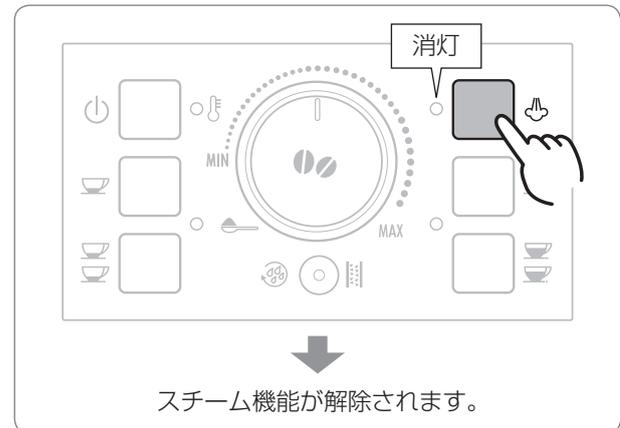
8 泡立ちの状態を整える

- ピッチャーを濡れふきんの上でトントンと軽く叩いたり (A)、円を描くようにゆっくり大きく回す (B) と、牛乳の大きな泡がなくなります。泡のきめが細かくなり、長持ちします。



9 スチーム機能を解除する

☞ (スチーム) ボタンを押し、スチーム機能を解除します。



※スチーム使用后、何も操作しないでいると、約1分後にスチーム機能が解除されます。

10 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめなカップに、エスプレッソを抽出します。

- コーヒー豆を使う場合
P.15 手順3～P.16 手順6を行い、抽出します。
- コーヒー粉を使う場合
P.17 手順3～P.18 手順6を行い、抽出します。

知っていただきたいこと

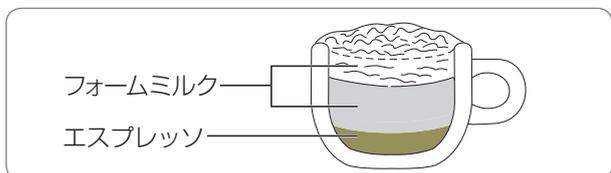
以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。

- ・☞ (スチーム) ボタンを押して蒸気の準備をしているとき
- ・スチーム使用后、スチームつまみを閉じたとき
- ・スチーム使用直後に内部洗浄を行ったり、コーヒーを抽出したとき

カプチーノの作りかた (つづき)

11 エスプレッソにフォームミルク (泡立てたミルク) を注ぐ

抽出したエスプレッソにフォームミルクを注ぎます。

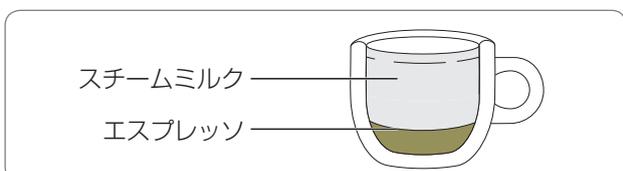


- フォームミルクとは、泡立てられたあたたかいミルクのことです。
- エスプレッソ 30mL、フォームミルク 120mL が目安です。
- お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

カプチーノを作り終わったら、電源をオフにします。(P.12)

カフェラテの作り方

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 120mL が目安です。

ヒント

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。

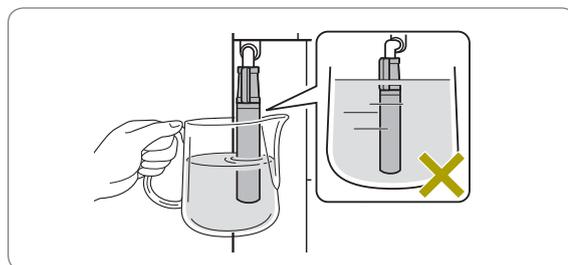


フロッサーのお手入れ

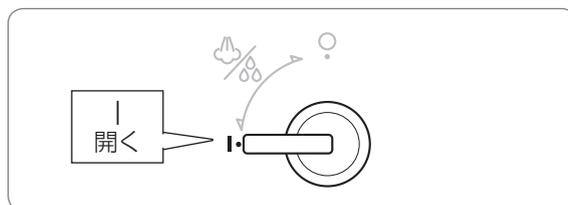
フロッサーを使用したらすぐに、フロッサーおよびスチームノズル内部を洗浄してください。内部に付着している牛乳を排出し、牛乳が内部に残ったり固まったりするのを防ぎます。

※衛生のため、フロッサーを使用したら毎回必ず洗浄してください。

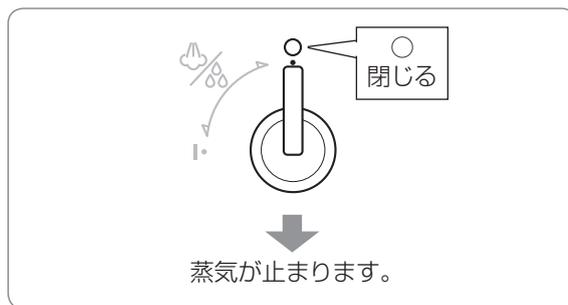
- ① ピッチャーに半分ほど水を入れる
- ② ピッチャーにフロッサーを差し込む



- ③ (スチーム) ボタンを押した後、スチームつまみを開き、蒸気を出す



- ④ 数秒したら、スチームつまみを閉じる



その日の最終使用後には、必ずフロッサーを取り外してお手入れを行ってください。(P.28)

アイスメニューの作りかた（レシピ）

材料の分量は目安です。お好みに応じて調節してください。

アイスコーヒー

アイスコーヒーもワンタッチ抽出。常にフレッシュな味わいと香りをお楽しみいただけます。



●材料（1杯分）

コーヒー豆（やや深煎り）

- ① たっぶりの氷をグラスに入れる
- ② 濃いめのコーヒーを約 80mL 抽出する
コーヒーを注ぐ際には、氷にあてるように静かに注ぎます。

カフェ・シェケラート

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



●材料（1杯分）

コーヒー豆（やや深煎り）、砂糖（グラニュー糖）：約 20g

- ① お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する
- ② シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる
- ③ ②に①を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす
- ④ 氷を加えふたをして強く振る
氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。
- ⑤ ④のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる
このとき、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。

アイス・カフェラテ

冷たいミルクにエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。



●材料（1杯分）

コーヒー豆（やや深煎り）、牛乳：120mL

- ① お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する
- ② グラスにたっぶりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ
- ③ ②に①を入れ、お好みでガムシロップを加える
エスプレッソを注ぐ際には、氷にあてるように静かに注ぎます。

アフォガート

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



●材料（1杯分）

コーヒー豆（やや深煎り）、市販のバニラアイス：約 70～100g

- ① お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する
- ② バニラアイスを冷やしたグラスに入れる
- ③ ②に①を注ぐ
- ④ お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかける

各種設定

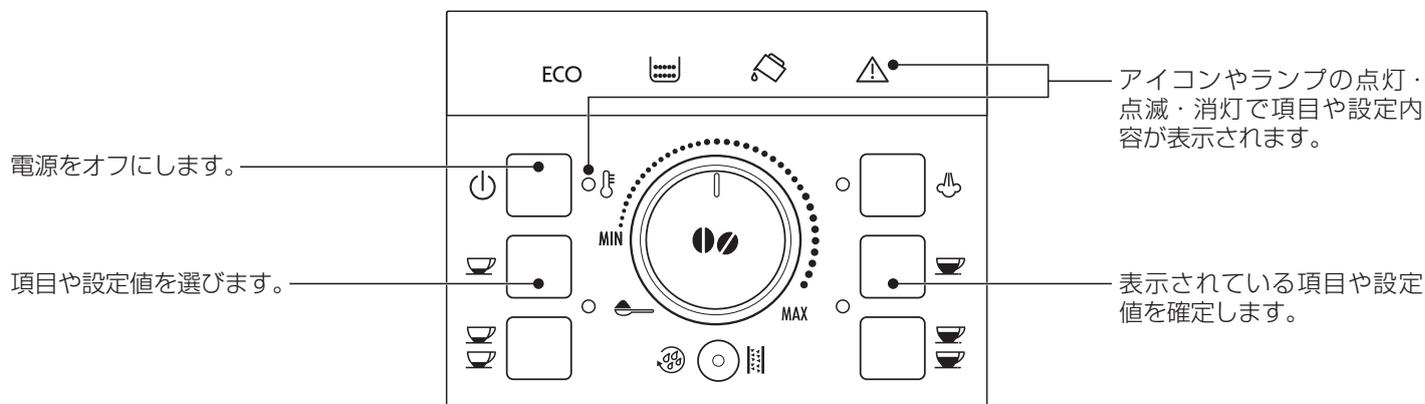
本製品は、水硬度や抽出温度などの設定を行うことができます。設定は、電源をオフにしてから行います。

※本体背面の主電源はオンのままにしておいてください。

設定一覧

	メニュー	内容	説明ページ
①	水硬度の設定	水硬度チェッカーで測定した水硬度レベル (P.11) を登録します。 (レベルが上がるごとに硬度が上がります)	26
②	抽出温度の設定	コーヒーの抽出温度を設定します。 (レベルが上がるごとに温度が上がります)	26
③	オートオフの設定	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。	26
④	節電機能の設定	節電機能を使用する／使用しないを設定します。	26

基本操作



1 (電源) ボタンを押し、電源をオフにする

※ 本体背面の主電源はオンのままにします。

2 設定したいメニューのボタンを長押しし、ディスプレイアイコンを点灯、または点滅させる



3 (1杯抽出[少])ボタンを押し、設定値を選ぶ。



4 (1杯抽出[多])ボタンを押し、確定する

ディスプレイアイコンがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

① 水硬度の設定（初期設定：レベル 1）

石灰除去のタイミングを正確にお知らせするために、使用する水の硬度を本体に設定します。

水硬度の設定を行うにはコーヒー抽出に使う水の硬度をあらかじめ確認する必要があります。(P.11)

- ① (電源) ボタンを押し、電源をオフにする
※ 本体背面の主電源はオンのままにします。
- ② (内部洗浄/除石灰) ボタンを 5 秒以上押し、ディスプレイアイコンを点灯させる
- ③ (1 杯抽出 [少]) ボタンを押し水硬度レベルを選び、(1 杯抽出 [多]) ボタンを押し確定する
ディスプレイアイコンがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

レベル 1	ECO			
レベル 2	ECO			
レベル 3	ECO			
レベル 4	ECO			

② 抽出温度の設定（初期設定：レベル 2）

抽出温度を 4 段階から選ぶことができます。

- ① (電源) ボタンを押し、電源をオフにする
※ 本体背面の主電源はオンのままにします。
- ② (1 杯抽出 [少]) ボタンを 5 秒以上押し、ディスプレイアイコンを点灯させる
- ③ (1 杯抽出 [少]) ボタンを押し温度を選び、(1 杯抽出 [多]) ボタンを押し確定する
ディスプレイアイコンがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

レベル 1 (約 81 ~ 86℃)	ECO			
レベル 2 (約 83 ~ 88℃)	ECO			
レベル 3 (約 85 ~ 90℃)	ECO			
レベル 4 (約 87 ~ 92℃)	ECO			

上記の温度は室温 23℃で 120mL 抽出した場合の目安です。
※ 室温などにより温度差があります。
※ 抽出温度とは、抽出口から出てくるコーヒーの温度です。

③ オートオフの設定（初期設定：2 時間）

本体を使用しない時間が長く続いた場合、2 時間後に自動的に電源がオフになる設定がされています。この電源オフまでの時間を変更できます。

※ オートオフ機能は解除できません。

- ① (電源) ボタンを押し、電源をオフにする
※ 本体背面の主電源はオンのままにします。
- ② (2 杯抽出 [多]) ボタンを 5 秒以上押し、ディスプレイアイコンとランプを点灯させる
- ③ (1 杯抽出 [少]) ボタンを押し電源オフまでの時間を選び、(1 杯抽出 [多]) ボタンを押し確定する
ディスプレイアイコンとランプがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

15 分	ECO			
30 分	ECO			
1 時間	ECO			
2 時間	ECO			
3 時間	ECO			

④ 節電機能の設定（初期設定：使用しない）

節電機能を使用する/使用しないを設定します。初期設定は「節電機能を使用しない」になっています。節電機能を使用する場合には、この設定を行ってください。

- ① (電源) ボタンを押し、電源をオフにする
※ 本体背面の主電源はオンのままにします。
- ② (スチーム) ボタンを 5 秒以上押し、ECOアイコンを点灯または点滅させる
- ③ (1 杯抽出 [少]) ボタンを押し ECOアイコンを点灯または点滅させ、(1 杯抽出 [多]) ボタンを押し確定する
※ 節電機能を使用する場合は、ECOアイコンを点灯させます。
※ 節電機能を使用しない場合は、ECOアイコンを点滅させます。

節電機能を使用する	ECO 点灯
節電機能を使用しない	 点滅

お手入れ

お手入れはこまめに！

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。



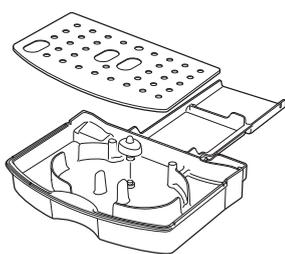
- **お手入れは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行う。(やけどの原因)**
※フロッサーの内部洗浄、手動内部洗浄、石灰の除去、およびカスを捨てる際は除く。
- **本体や電源プラグ・コードを水につけたり、水をかけたりしない。(感電・火災の原因)**

お手入れ時のご注意

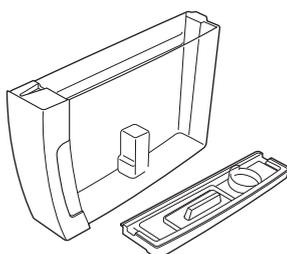
- 漂白剤、ベンジン、シンナーなどは使用しない。(変形や割れる原因)
- ワイヤール、たわし、金ブラシ、研磨剤、スポンジのナイロン面などは使用しない。(表面が傷つく原因)
- 台所用洗剤(中性)を使う場合は、薄めて使う。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わない。(変形や割れる原因)

水洗いできるものとできないもの

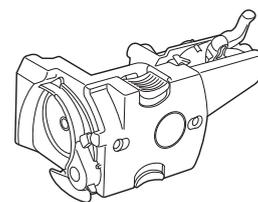
水洗いできるもの



トレイ、カップ受け、水位計



水タンク



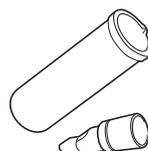
抽出ユニット



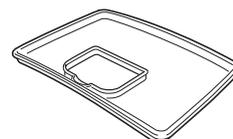
カス受け



水滴受け

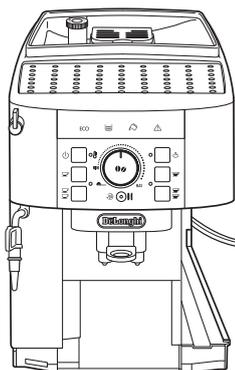


フロッサー、スチームノズル



豆ホッパーふた

水洗いできないもの



本体

電源プラグ・コード

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

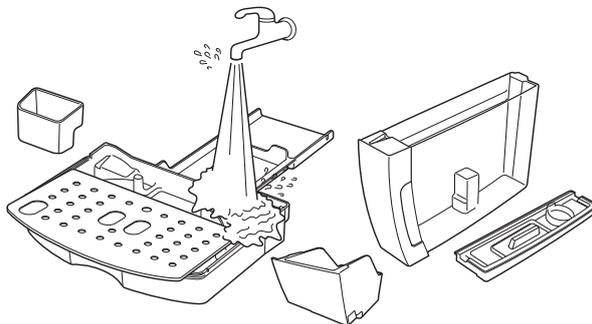
一日の使用終わりに行うお手入れ

トレイ、水位計、カップ受け、カス受け、水滴受け、水タンク、フロッサー、スチームノズル

水洗い、乾燥

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

※トレイとカス受けは、最終使用后以外にも必要に応じてお手入れを行ってください。(P.30)



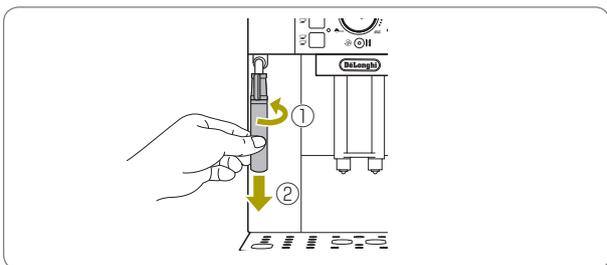
注意

水タンクの取り扱いにご注意ください。

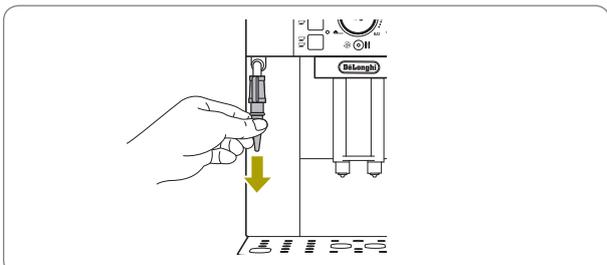
- ・背面の突起部分や給水口が破損すると動作不良や水漏れの原因になります。
- ・水タンク内の部品が外れないようご注意ください。動作不良の原因になります。

【フロッサーおよびスチームノズルの取り外しかた】

- ① フロッサーを反時計回りに回し、下方向に引っ張る



- ② スチームノズルを下方向に引っ張る



※フロッサーの穴が詰まっている場合は、爪楊枝などで取り除いてください。

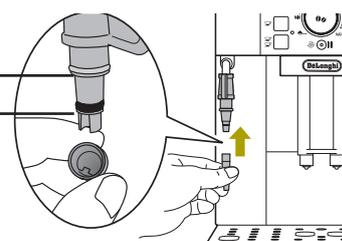
【フロッサーおよびスチームノズルの取り付けかた】

- ① スチームノズルを取り付ける

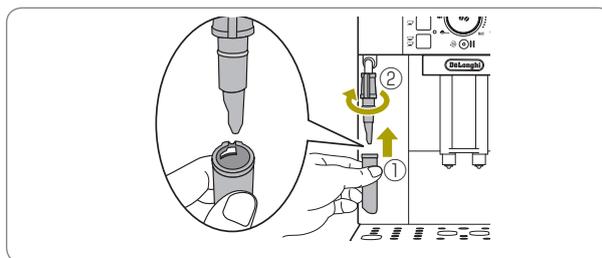
側面から見た図

○リング

スチームノズル内部のツメとスチーム管の溝を合わせる



- ② フロッサーを図の向きに取り付ける



※しっかりと差し込んだら、時計回りに回して固定してください。

※ゴム製の○リングを破損・紛失しないようご注意ください。

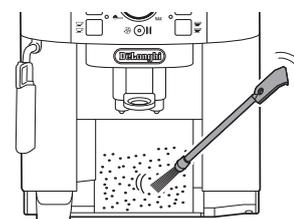
お手入れ

本体内部

清掃する

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

本体内部の清掃は、必ず本体背面の主電源をオフに行ってください。



お手入れ (つづき)

週一回で行うお手入れ

抽出ユニット【食器洗浄機は使えません】

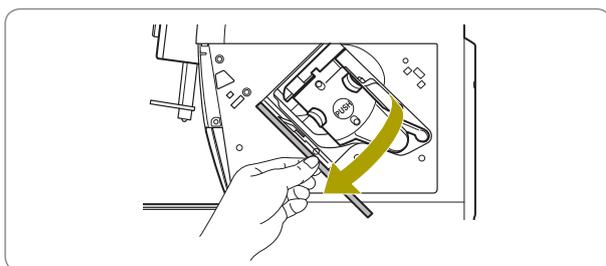
洗浄する

コーヒー粉が詰まると、故障の原因になります。1日の使用が終わったら洗浄を行ってください。食器用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜を作り、金属臭を抑えます。

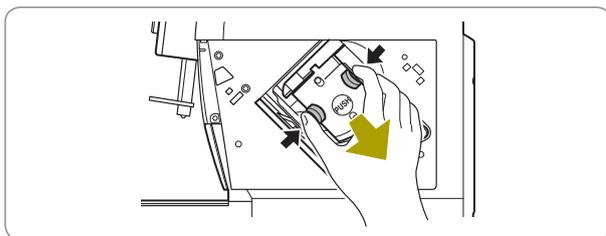
お願い

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

- ① (電源) ボタンを押して電源をオフにする (P.12)
- ② 水タンクを取り外す
- ③ 抽出ユニットふたを開ける

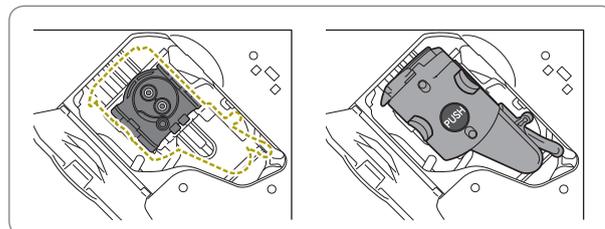


- ④ 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、そのまま手前に引き出す

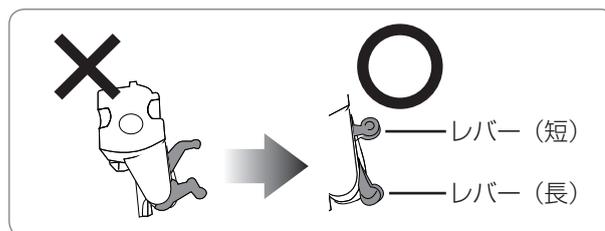


- ⑤ 抽出ユニット上部を流水で洗う
※ フィルター部分、コーヒーカスを払い落とすレバーの周りなどに残ったコーヒー粉を洗い流します。

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



※ 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、抽出ユニットを取り出し、しっかりと取り付け直してください。
※ 差し込みにくい場合は、抽出ユニットのレバーを下図の位置にしてから、再度差し込んでください。



- ⑦ 抽出ユニットふたを閉じる
- ⑧ 水タンクを本体にセットする

抽出ユニットの伸縮動作が固くなってきたら

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

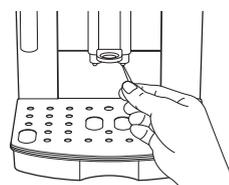
※ 抽出ユニット用グリースは当社または当社オンラインショップへお求めください。(P.37、38)

必要なときに行うお手入れ

抽出口

清掃する

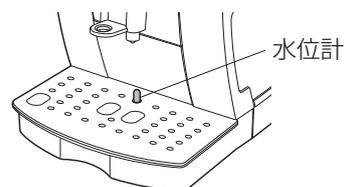
抽出口を確認し、詰まっている場合はブラシや爪楊枝などを使って取り除き、固く絞った濡れふきんで拭きます。



トレイ

水を捨てる

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

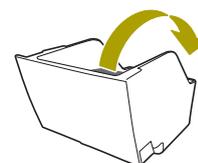


カス受け

コーヒーカスを捨てる

☑️が点滅したら、トレイを引き出してカス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください。

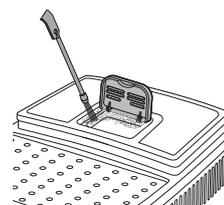
※カス受けが満杯でなくても、☑️が点滅したら必ずコーヒーカスを捨ててカス受けを空にしてください。



パウダー投入口

清掃する

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



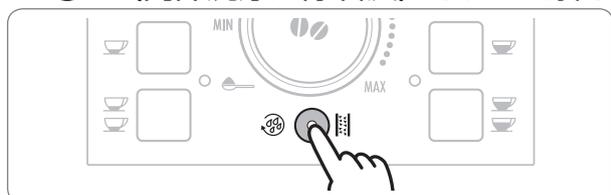
手動内部洗浄

お湯で本体内部の洗浄を行います。以下の場合などで「手動内部洗浄」を行ってください。

※ 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度は水道水を使った内部洗浄を数回行うことをおすすめします。水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。

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

☑️ (内部洗浄／除石灰) ボタンを押す



本体内部を洗浄したお湯が、約70mL 排出されます。

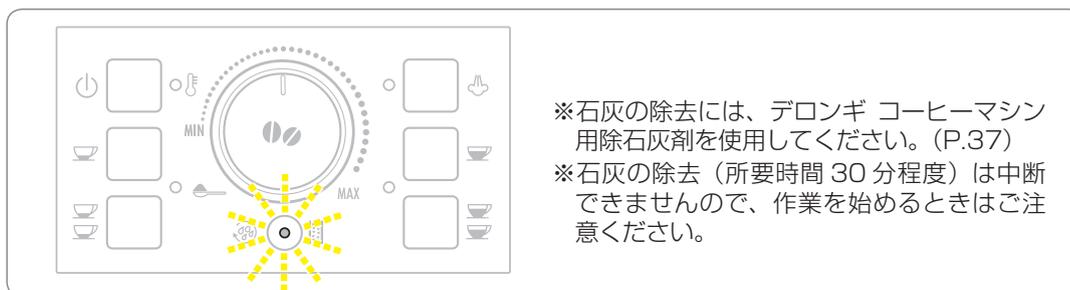
手動内部洗浄では、毎回約70mLのお湯が排出されます。大きめの容器を抽出口の下に置き、トレイに直接お湯が落ちないようにしてください。

お手入れ (つづき)

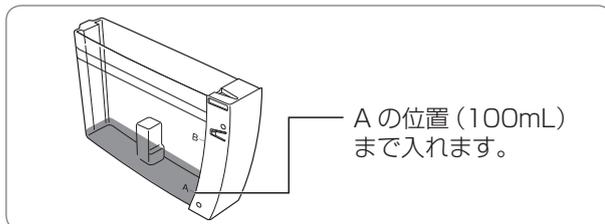
必要なときに行うお手入れ (つづき)

石灰の除去【完了までに 30 分程度かかります】

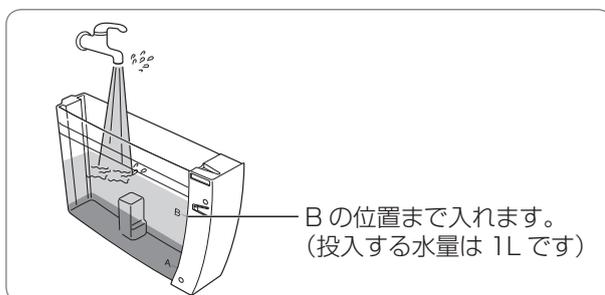
本製品を使っていると、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま放置すると故障の原因になるため、☼ ☉ ☼ (除石灰) ランプの点滅で石灰除去のタイミングをお知らせします。



① 空の水タンクに除石灰剤を入れる



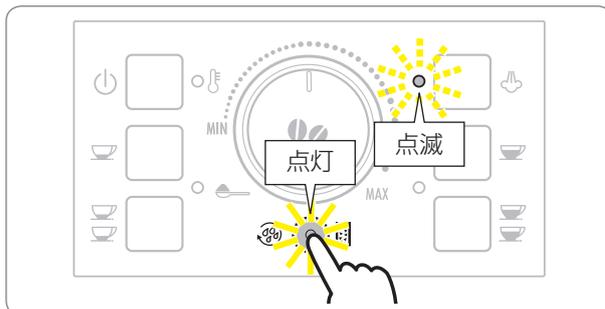
② 除石灰剤を入れた水タンクに水を入れ、本体にセットする



③ 容量 1.5L 以上の容器を、フロッサーの下に置く

④ 電源をオンにする (P.12)

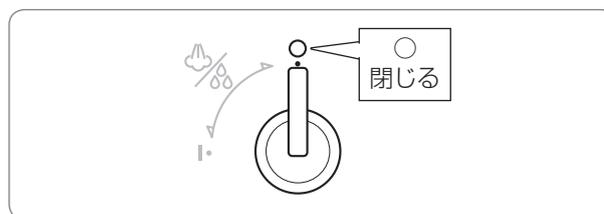
⑤ ☼ ☉ ☼ (内部洗浄/除石灰) ボタンを、ランプが点灯するまで長押しする



⑥ スチームつまみを開く



⑦ スチームつまみを閉じる



石灰の除去（つづき）

⑧ 水タンクを取り外し、MAX の位置まで水を入れる

水タンク内の除石灰剤が残らないようによくすすいでください。

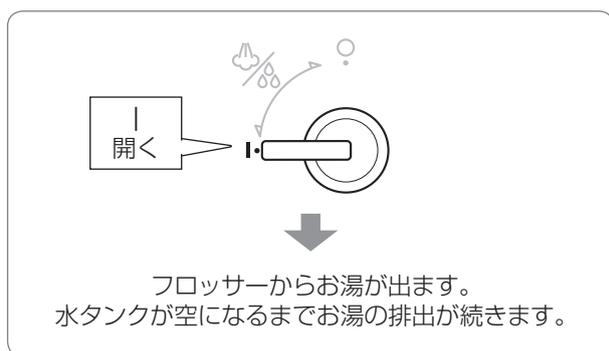
※ 除石灰剤は入れないでください。

⑨ 水タンクを本体にセットする

☾のランプが点滅します。

⑩ 容器を空にし、フロッサーの下に置く

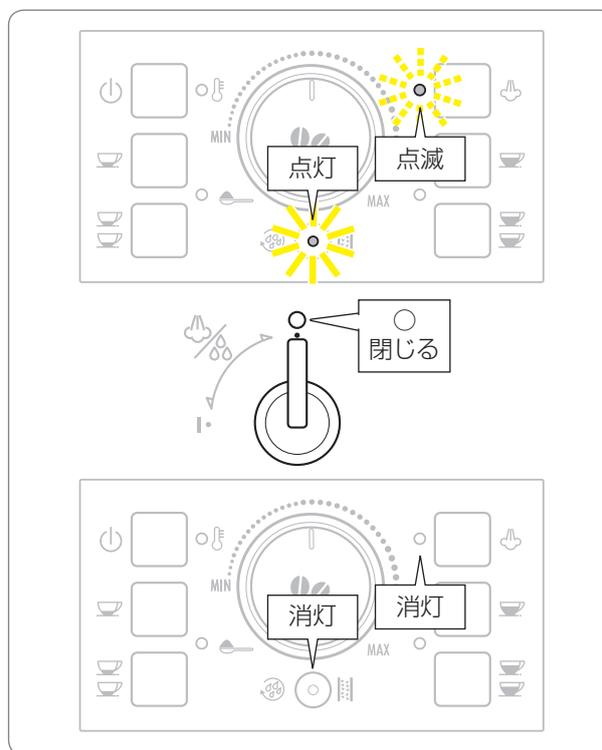
⑪ スチームつまみを開く



⑫ ☾のランプが点滅したら、スチームつまみを閉じる

水タンクが空になると☾のランプが点滅し、スチームつまみを閉じると☾☼（除石灰）ランプと☾のランプが消灯します。

※ スチームつまみを閉じてしばらく経ってもランプの点滅が消えない場合、何らかの理由で除石灰作業が完了していません。手順⑧からやり直してください。



石灰の除去が完了しました。

☕ ヒント 石灰除去の頻度について

石灰除去の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。水硬度のレベルが低い（軟水）と少なくなり、高い（硬水）と石灰分が付着しやすくなるため多くなります。水硬度の設定は 11 ページをご覧ください。

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

お手入れ（つづき）

豆ホッパー内部

拭く 豆の油分が内壁面に付着していたり、長期間使用していなかった場合は、乾いたふきんで拭き取ってください。

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

豆ホッパーふた

水洗い・乾燥 汚れが気になる場合は、水洗いします。

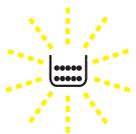
コーヒー豆の劣化を防ぐため、必ず乾燥させてから本体に取り付けてください。

アイコンとランプの見かたと対処方法

アイコンの点灯や点滅の意味と対処方法を説明します。

- 下表のイラストにあるアイコンの「点滅」と「点灯」の見分けかた



光りかた	説明	対処方法
ECO   	水タンクに水が不足しています。	水タンクに水を補充し、本体に正しくセットしてください。(P.9)
ECO   	水タンクが正しくセットされていません。	水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。(P.9)
ECO   	カス受けがいっぱいになっています。	抽出後、  が点滅したら、トレイを引き出し、カス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください。(P.30) ※カス受けが満杯になっていなくても、  点滅時には必ずカスを捨ててください。
ECO   	カス受けが正しくセットされていません。	トレイを引き出し、カス受けを正しい位置にセットしてください。(P.5)
ECO   	豆のひき具合（粒度）が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。	グラインダーノブを粗いほう（時計回りに1目盛回してください。(P.13) 問題が解決されない場合は、さらに1目盛回します。 ※グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。
	大きな音がして、抽出ができません。	水経路に空気が入っています。内部の空気を抜くために、お湯が出るまで給湯をしてください。(P.14)
ECO   	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。	コーヒー粉を使うときは、コーヒー粉をパウダー投入口に入れます。 コーヒー豆を使うときは、濃さ調整つまみをMIN～MAXの間に戻してから、抽出ボタンを押してください。

光りかた	説明	対処方法
	石灰の除去をする時期が来ました。	石灰の除去（30分程度かかります）を行ってください。（P.31）
ECO	ひいたコーヒー豆の量が多すぎて、抽出できません。	濃さの設定を薄くしてください。（P.8）
	投入したコーヒー粉が多すぎて、抽出できません。	本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってください。（P.29） 適正なコーヒー粉量で再度抽出してください。（P.17）
ECO	豆ホッパーのコーヒー豆がなくなりました。	豆ホッパーにコーヒー豆を入れてください。
	パウダー投入口（内部）が詰まっています。	付属のクリーニングブラシでパウダー投入口の清掃を行ってください。（P.30）
ECO	抽出ユニットがセットされていません。	抽出ユニットをセットしてください。（P.29）
ECO	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	①本体背面の主電源スイッチを一旦オフにし、約5秒後に再度オンにする。 ②抽出ユニットをセットし直す。 上記手順を行っても解決されない場合は、当社（P.38）までご相談ください。

故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください

以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または当社（P.38）までお問い合わせください。

症 状 (状態)	考えられる原因	対処のしかた
コーヒーがぬるい	エスプレッソの温度は 67 ~ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー (85℃前後) と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。	
	カップが温まっていない。	給湯機能を使ってカップを湯煎してください。(P.14)
	本体内部が温まっていない。	手動内部洗浄を行い、本体内部を温めてください。(P.30)
	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。(P.26)
<ul style="list-style-type: none"> ・ コーヒーがクリーミーでない (クレマがない / 少ない) ・ 抽出が早すぎる 	コーヒー豆からの抽出 ひいたコーヒー豆の量が少なすぎる。	濃さ調整つまみを回して調整してください。(P.8)
	ひき豆の粒度が粗すぎる。	グラインダーノブを細かいほう (反時計回り) に 1 目盛回して調整してください。(P.13)
	適切な豆を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の深煎りの豆を使用してください。(P.4)
	コーヒー粉からの抽出 投入したコーヒー粉の量が少なすぎる。	投入するコーヒー粉の量を増やしてください。(最大量: 計量スプーン山盛り 1 杯)
	適切なコーヒー粉を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の粉 (極細びき〜細びき) を使用してください。(P.4)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 抽出が遅い (ポタポタとしか抽出されない) ・ 抽出されない 	抽出口や抽出ユニットが目詰まりを起こしている。	抽出口および抽出ユニットのお手入れをしてください。(P.29、30)
	コーヒー豆からの抽出 ひいたコーヒー豆の量が多すぎる。	濃さ調整つまみを回して調整してください。(P.7、8)
	ひき豆の粒度が細かすぎる。	グラインダーノブを粗いほう (時計回り) に 1 目盛回して調整してください。(P.13)
	コーヒー粉からの抽出 投入した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。 ※ 粉を計量スプーン山盛り 1 杯 (最大量) 以上入れてしまった場合は、本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。(P.29)
	電源オフ時にコーヒー粉を投入した。	本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。(P.29)
抽出されない	水タンクに水がない、または水タンクが正しく設置されていない。	水タンクに十分な量の水を入れ、本体にしっかりと取り付けてください。(P.9)
大きな音が生じて、抽出されない	水の供給が不足して、水経路に空気が入った。	内部の空気を抜くために、お湯が出るまで給湯をしてください。(P.14)
カス受けをお手入れしても  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  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。	

症 状 (状態)	考えられる原因	対処のしかた
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。	抽出ユニットと、抽出口の詰まりをお手入れしてください。(P.29、30)
	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。
スチームつまみを開けても蒸気が出てこない	☾ (スチーム) ボタンを押していない。	☾ (スチーム) ボタンを押し、☾ のランプが点滅したら、スチームつまみを開けてください。(P.21、22)
	水タンクに水がない。	水タンクに水を入れてください。(P.9)
	スチームノズルが目詰まりを起こしている。	フロッサーおよびスチームノズルのお手入れをしてください。(P.23、P.28)
	☾ のランプが点滅してから 30 秒以上経過した。	もう一度☾ (スチーム) ボタンを押し、☾ のランプが点滅中にスチームつまみを開けてください。(P.22)
蒸気が水っぽい	蒸気が適温に達していない。	☾ のランプが点滅してから、スチームつまみを開けてください。(P.22)
	スチーム管の Oリング (P.28) が破損・紛失している場合は、お買い上げの販売店または当社エスプレッソコールセンターにご相談ください。	
蒸気が急に出なくなる	蒸気を出し始めて 3 分が経過したため、安全装置が作動し、蒸気が止まった。	スチームつまみをいったん閉じ、しばらく待ってから☾ (スチーム) ボタンを押して再開してください。
	水タンクに水がない。	水タンクに水を入れてください。(P.9)
⏻ (電源) ボタンを押しても電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。または、本体背面の主電源スイッチがオフになっている。	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オンにしてください。(P.12)
⏻ (電源) ボタンを押すとすぐに☾ が点滅し続ける	スチームつまみが開いている状態で⏻ (電源) ボタンを押した。	スチームつまみを閉じてください。(P.5)
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	本体の電源が入っている状態で取り外そうとした。	抽出ユニットは、本体の電源をオフにしてから取り外してください。(P.29) ※ 無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。
・トレイから蒸気が出る ・トレイに水がたまる	以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイに水やお湯が少量たまりますが、異常ではありません。 ・☾ (スチーム) ボタンを押して蒸気の準備をしているとき ・スチーム使用後、スチームつまみを閉じたとき ・スチーム使用直後に内部洗浄を行ったり、コーヒーを抽出したとき	

故障かな？

おいしいカプチーノができない？

思うようにおいしいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状 態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い フォームミルクがうまくできない	鮮度、温度、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% 以上の牛乳を使ってください。(P.4)
	泡立て用の器 (ピッチャー) の形が不適当である。	口径が小さく、深めのもの (金属製) を使ってください。(P.4)
	フロッサー、スチームノズルの穴が目詰まりしている。	フロッサーおよびスチームノズルのお手入れをしてください。(P.23、P.28)

仕様

製品名称	デロンギ マグニフィカ S コンパクト全自動コーヒーマシン	
型式番号	ECAM22110SBHN	
定格	電圧 / 周波数	100V / 50/60Hz
	消費電力	1450W
外形寸法 (約)	幅 238 × 奥行き 430 × 高さ 350 (mm)	
質量 (約)	9kg	
水タンク容量	1.8L (MAX の目盛り)	
豆ホッパー容量 (約)	250g	
豆量設定	1 杯抽出 : 約 6 ~ 11g	2 杯抽出 : 約 10 ~ 14g
コーヒーパウダー使用	可 (最大量 : 計量スプーン山盛り 1 杯)	
コーヒー抽出量	1 杯抽出時	2 杯抽出時
	☕ (1 杯抽出 [少]) ボタン : 約 30mL ☕ (1 杯抽出 [多]) ボタン : 約 120mL ※抽出量は変更できます。	☕ (2 杯抽出 [少]) ボタン : 約 60mL ☕ (2 杯抽出 [多]) ボタン : 約 240mL ※抽出量は倍になりますが、1 杯あたりの抽出量は変わりません。
カス受け容量	1 杯抽出 : 14 回分	2 杯抽出 : 10 回分
エスプレッソ抽出方式	ポンプ式 (ポンプ最大圧力 : 1.5MPa)	
グラインダー	コーン式コーヒーグラインダー	
材質	本体	ABS 樹脂、PC / ABS 樹脂
	水タンク	AS 樹脂
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂

別売品

- 抽出ユニット
- 抽出ユニット用グリース
- コーヒーマシン用除石灰剤 (2 個入り)
- ステンレス製ミルクジャグ 容量 : 350mL
- ステンレス製ミルクジャグ 容量 : 400mL
- 水硬度チェッカー

お求め方法 ▶ お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。

オンラインショップ URL ▶ <http://shop-casa-delonghi.com>

※本製品用のスペアパーツについては、下記 URL でも詳しくご案内しています。

<http://professional.delonghi.co.jp/afterservice/>

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合 (EU) による指令です。この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル (PBB)、ポリブロモジフェニルエーテル (PBDE) の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。



アフターサービス

1) 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、35～36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当社(下記)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

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

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に

1. お買い上げ日 2. 製品名称と型式番号 3. 故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。

※修理品の送付先については、お電話またはホームページ(下記)でご確認ください。

※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記載したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。

※本製品のメーカー保証範囲は裏表紙の保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります(補修用性能部品保有期間内)。

3) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、この全自動コーヒーマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4) 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、当社で費用を負担し、素材ごとに分別再資源化いたします。



送料について：送料はお客様のご負担(元払い)となります。あらかじめご了承ください。

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

※修理や点検と区別するため、外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送付先については、お電話またはホームページ(下記)でご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または下記までお問い合わせください。

デロンギ エスプレッソコールセンター

受付時間 毎日 9:00～18:00 (365日対応)

〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

Tel. 0120-074-900 / Fax. 048-449-6830

ホームページでのお問い合わせ(URL) 業務用コーヒーマシン専用サイト

professional.delonghi.co.jp



仕様

アフターサービスについて

