

ECAM23420SBN EASY INSTRUCTION CARD

DLJ code: DEIC-170610

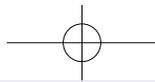
Size: A4 W210 x H297 (mm)

Color: 2C, Black & PANTONE2587C

Paper Material: Fine uncoated

Finish: Lamination with rounded corner

die cut



Black

PANTONE2587C

コンパクト全自動
コーヒーマシン ECAM23420 クイックマニュアル

取扱説明書内「安全上のご注意」、操作手順およびお手入れ方法をよくお読みになった上で正しくお使いください。
●初めてお使いになる場合は、必ず空気抜きと水硬度設定を行ってください。(取扱説明書12～13ページ)

■ コーヒーの抽出とカプチーノ作りによく使うボタン ■

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。

プログラムボタン

カフェ・ジャポアーネ/
ESC ボタン

レギュラーコーヒーに近い風味のコーヒーが抽出されます。

・**カフェ・ジャポアーネ**
(深蒸しコーヒー)をいれるとき: 押します。
(取扱説明書19ページ)

・**プログラムモード**のとき:
設定の中止やプログラムモードを終了させます。
(取扱説明書25ページ)



ディスプレイ

1 杯抽出ボタン

2 杯抽出ボタン

スチーム / OK ボタン

・**蒸気を出す**とき: スチームつまみを操作する前に押します。
・**プログラムモード**のとき: 設定メニューの選択や設定の確定をします。

コントロールノブ

・**コーヒーの抽出量**を選ぶとき: 回します。(取扱説明書15ページ)
・**コーヒーの濃さ**を選ぶとき: 押します。(取扱説明書15ページ)
・**設定メニュー**を選ぶとき: 回します。(取扱説明書25ページ)

●1杯抽出量の目安(☉を回して選ぶ)

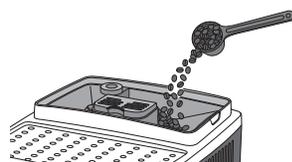
種類	抽出量(目安)	濃さ
マイコーヒー	約20mL~180mL の間で設定可能	--
エスプレッソ	約40mL	濃い ↑
エスプレッソ LARGE	約60mL	
ロングコーヒー	約90mL	↓ 薄い
ロングコーヒー LARGE	約120mL	
カフェ・ジャポアーネ	初期設定約100mL	

●コーヒーの濃さの目安(☉を押して選ぶ)

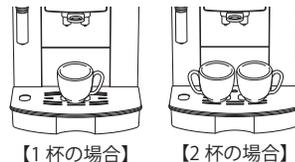
濃度	コーヒー豆の量(目安)		濃さ
	1杯抽出	2杯抽出	
EXマイルド	約6g	約10g	薄い ↑
マイルド	約8g	約11g	
スタンダード	約9g	約12g	↓ 濃い
ストロング	約10g	約13g	
EXストロング	約11g	約14g	

■ コーヒーの抽出(豆を使う) (取扱説明書16,17ページ) ■

1 給水タンクに水を入れ、コーヒー豆を豆ホッパーに入れる



2 カップ受けにカップを置く



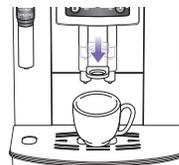
3 ☉ を回して抽出量を選ぶ



4 ☉ を押して濃さを選ぶ



5 コーヒー抽出口を下げてカップに近づける

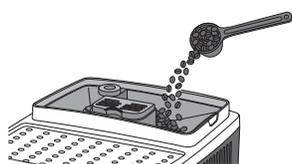


6 ☉ (1杯) または ☉ (2杯) を押す



■ カフェ・ジャポアーネ(深蒸しコーヒー)の抽出 (取扱説明書19ページ) ■

1 コーヒー豆を豆ホッパーに入れる



2 ☉ を回して抽出量を選ぶ



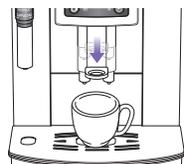
3 ☉ を押して濃さを選ぶ



4 カップ受けにカップを置く



5 コーヒー抽出口を下げて、カップに近づける



6 ☉ を押す



- ▶ コーヒー粉を使って抽出するには(取扱説明書20ページ)
- ▶ お好みの抽出量を登録するには(マイコーヒーの登録)(取扱説明書18ページ)
- ▶ プログラムモードについて(取扱説明書25～29ページ)
- ▶ お手入れするとき(取扱説明書30～34ページ)
- ▶ 故障かな?と思ったら(取扱説明書36～37ページ)



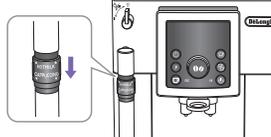
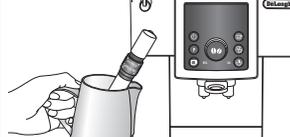
5713231951_01_0518

裏面もお読みください

DEIC-170610

必ずご使用前に付属の取扱説明書をよくお読みください。

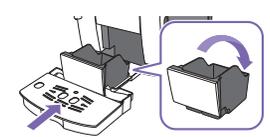
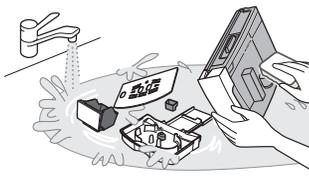
■ **カプチーノの作りかた** (取扱説明書21~23ページ) ■

<p>1 ミルクジャグに牛乳を入れる</p> 	<p>2 フロス調整つまみを「CAPPUCCINO」側(下側)にする</p> 	<p>3 電源ボタンを押す</p> 	<p>4 フロッサーを外側に向け、1のミルクジャグの中に入れる</p> 
<p>5 「スチームつまみ マウス」と表示されたらスチームつまみを開く</p> 	<p>6 お好みの泡ができたなら、スチームつまみを閉じる</p> 	<p>7 エスプレッソに牛乳をそそぐ</p> 	<p>簡易洗浄(毎回使用後) 左記手順1~6を牛乳ではなく、水を使って行ってください。 ※60~65℃まで温める必要はありません。</p>

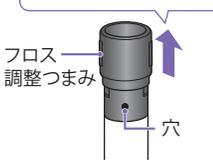
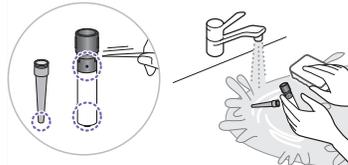
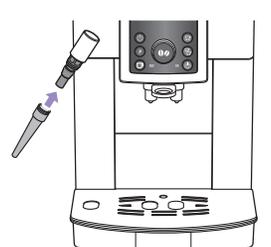
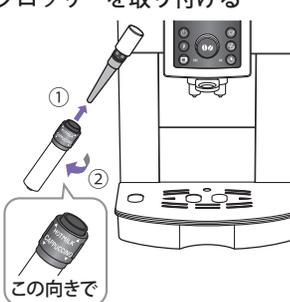
1日の使用が終わったら

※食器洗浄機や食器乾燥機などは使わないでください。

■ **トレイ、水滴受け、カス受け、給水タンクのお手入れ** (取扱説明書32ページ) ■

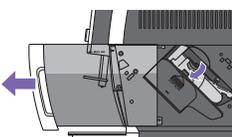
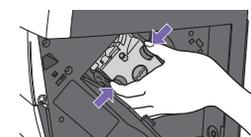
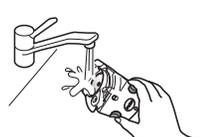
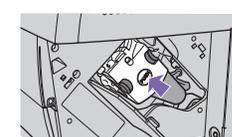
<p>1 電源を入れた状態で、カス受けのカスを捨てて、再び本体に戻す</p> 	<p>2 電源ボタンを押して電源を切ってから、本体背面の主電源スイッチを切る</p> 	<p>3 トレイ、水滴受け、カス受け、給水タンクを本体から引き出して洗う ●乾いたら、元に戻す</p> 
---	--	--

■ **フロッサーおよびスチームノズルのお手入れ** (取扱説明書31ページ) ■

<p>1 カップなどをフロッサーの下に置く</p> 	<p>2 スチームつまみを開いて、お湯を数秒間出した後、スチームつまみを閉じる</p> 	<p>4 2~3分後、フロッサーを外側に向け、図の様に回してははずす</p> 	<p>5 スチームノズルを下に引っ張ってははずす</p> 
<p>6 フロス調整つまみを上に引っ張る 穴が見えるまで上に引っ張ってください</p> 	<p>7 フロッサーとスチームノズルの穴を掃除してから、水洗いする</p> 	<p>8 スチームノズルを取り付ける</p> 	<p>9 フロス調整つまみを元に戻し、フロッサーを取り付ける この向きで</p> 

1か月に一度、または長時間使わない場合…必ず電源を切ってから行ってください

■ **抽出ユニットのお手入れ** (取扱説明書30ページ) ■ ※洗剤や食器洗浄機は使用しないでください

<p>1 給水タンクをはずし、抽出ユニットふたを開ける</p> 	<p>2 抽出ユニットを手前に引いて取り出す</p> 	<p>3 抽出ユニット上部を流水で洗い流す 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。</p> 	<p>4 抽出ユニットをはめ込んで、抽出ユニットふたを閉め、給水タンクを取り付ける</p> 
--	---	--	--