DēLonghi

ACTIVE

Espresso Cappuccino Maker

デロンギ
アクティブ
エスプレッソ・カプチーノメーカー

型式番号

ECP3220J 家庭用

※本体の型式番号「ECP3220J 」の後に続くハイフン
およびアルファベットは、色番号を表すものです。

取扱説明書（保証書付）

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、保証書（裏表紙）ととも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。

目次

安全上のご注意..... 2～3
はじめにご確認ください 4
おいしいエスプレッソのために..... 5
各部のなまえとはたらき ..... 6～9
初めてお使いになる前に 10
エスプレッソマシンの準備
（湯煎する）..... 11
エスプレッソをいれる
（カフェポッドを使う）..... 12
エスプレッソをいれる
（コーヒー粉を使う）..... 13
カプチーノの作りかた..... 14～15
お手入れ ..... 16～18
故障かな？..... 19～20
仕様..... 21
アフターサービス.....23
保証書 ..... 裏表紙

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 誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの	**注意** 誤った取り扱いをしたとき、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）

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）
- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く。
- 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。

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない
（火災・感電・やけど・けがの原因）

エスプレッソ抽出中、抽出直後はフィルターホルダーを外さない
（やけどの原因）
※ エスプレッソ抽出中、抽出直後しばらくはフィルターホルダーは高圧状態になっています。

抽出中に給湯口やフィルターホルダーなどに触ったり、顔などを近づけない
（やけどの原因）

分解、修理、改造をしない
（火災・感電・やけど）

⚠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
（やけどの原因）

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）

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）

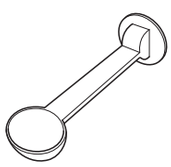
はじめにご確認ください

「安全上のご注意」を確認する

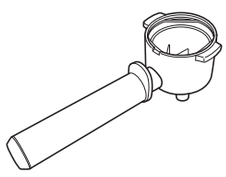
本体を設置する前に「安全上のご注意」（2 ～ 3 ページ）をお読みください。

付属品を確認する

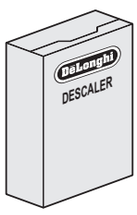
以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。付属されていない場合は、お求めの販売店もしくは当社（23 ページ）にご相談ください。



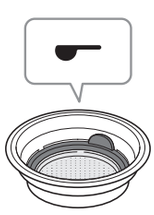
タンパー／計量スプーン



フィルターホルダー



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」（18 ページ）をご覧ください。



（1 杯用）

（2 杯用）

（カフェポッド用）

フィルター
フィルターの裏には、それぞれマークが刻印されています。
※ 1 つはあらかじめフィルターホルダーに取り付けてあります。

ご使用環境を確認する

室温が 0℃以下になる場所に設置や保管をしないでください。（故障の原因）

空気抜き、内部洗浄をする

ボイラー内の空気抜きと、水の通り道の洗浄（内部洗浄）をしてください。（10 ページ）

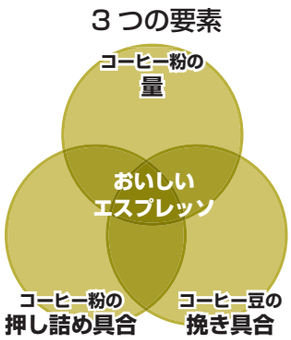
おいしいエスプレッソのために

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。

コーヒーの濃度と抽出時間の調整

エスプレッソは 1 杯（約 30mL）あたり、約 20 秒で抽出するのが理想です。
抽出時間が長すぎるとえぐみが感じられ、短すぎれば味に深みが出ません。おいしいエスプレッソをいれるためには、以下の 3 つの要素のバランスが大切です。お好みのエスプレッソになるよう調整してください。



条件			抽出濃度	抽出時間
コーヒー粉の量	コーヒー粉の押し詰め具合	コーヒー豆の挽き具合		
多い（約10g（山盛り））	強（タンパー／コーヒー粉）	細かい	濃くなる	長くなる
少ない（約8g（小山盛り））	弱（タンパー／コーヒー粉）	粗い	薄くなる	短くなる

※ 1 杯分の場合

以下のような場合は、「おいしいエスプレッソ／カプチーノができない？」（20 ページ）を参照してください。

- 白っぽいクレマで、すぐに消える
- 濃い茶色のクレマで、層が薄い

材料と道具

カフェポッド
（44mmまたは E.S.E.用と表示されたもの）

深煎りのコーヒー豆を極細挽きにし、1 杯分ずつプレスパックしたものです。
60mm のカフェポッドは使用できません。

コーヒー粉

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。
挽き具合は極細挽きや細挽きが適しています。

水

水道水や軟水（硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターをお使いください。

※ 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（16 ～ 18 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。
高さ 7cm 以内で、エスプレッソ用は 60mL 前後、カプチーノ用は 180mL 前後のカップをご用意ください。

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。

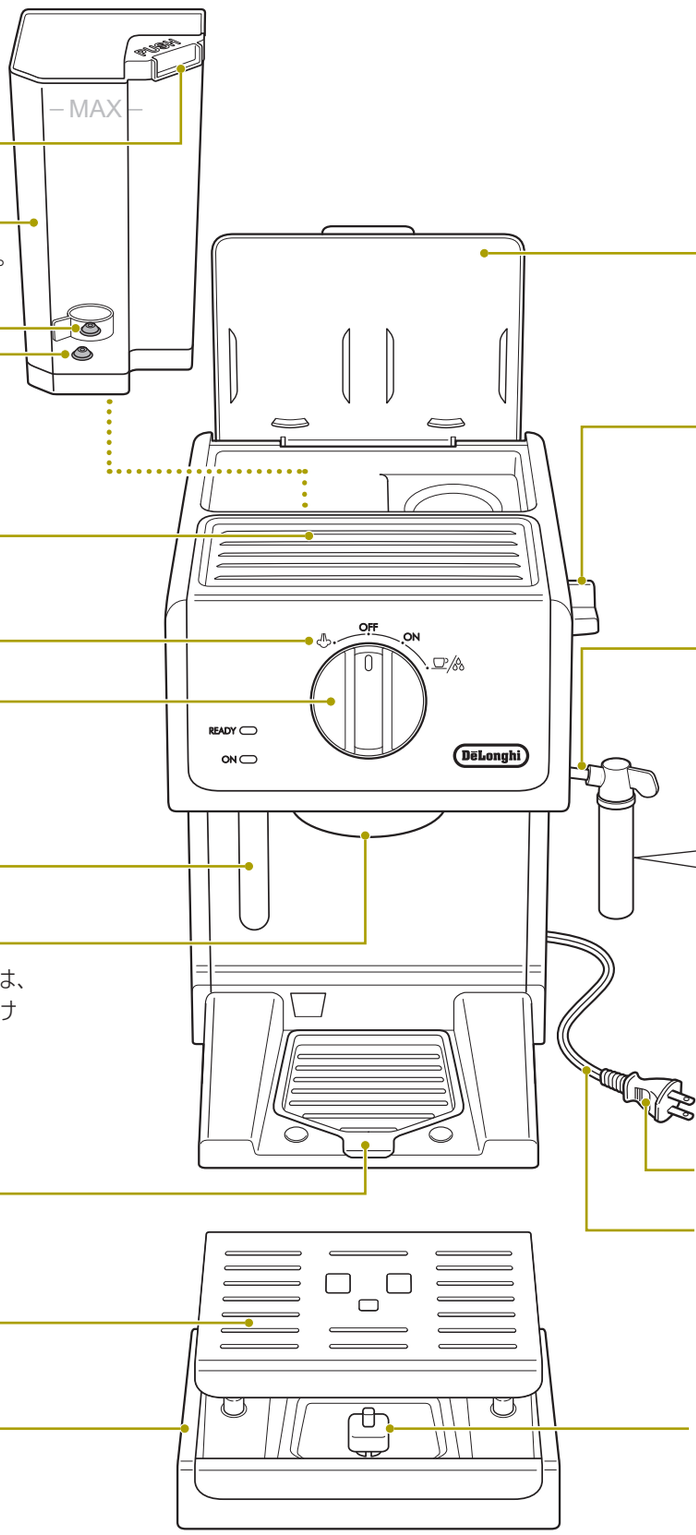
牛乳

新鮮な、成分無調整で乳脂肪分 3.0% 以上の牛乳をお使いください。加工乳や一度温めた牛乳ではうまく泡立ちません。また、牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。

各部のなまえとはたらき ご使用前に保護フィルムなどを取り除いてください。

ご使用前に「お手入れ」（16 ～ 18 ページ）をお読みの上、各部を洗ってください。

本　体



取っ手

水タンク
上に引き上げると、外れます。

給水バルブ

水タンクふた
内側と本体上部にはフィルターを収納できます。
（8 ページ）

スチームつまみ
開けるとフロッサーからお湯やスチームが出ます。
開ける：
閉じる：O

カップトレイ

操作部（7 ページ）

ダイヤル（7 ページ）

スチーム管
牛乳を泡立てるときは外側（右側）に出します。

取り外せます
（17 ページ）

スチームノズル

フロッサー

水量計

給湯口
エスプレッソを抽出するときは、フィルターホルダーを取り付けます。

電源プラグ

電源コード

ロンググラス用トレイ
（12 ページ）

カップ受け

トレイ

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。

操作部

電源オフ
ダイヤルを **OFF** にすると、
電源が切れます。

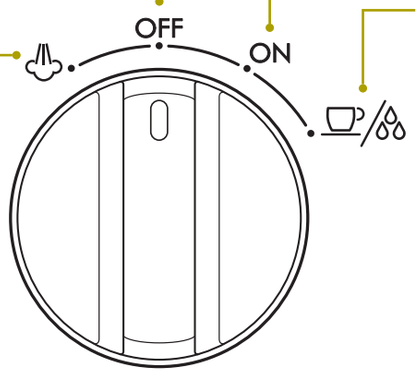
スチーム
ダイヤルを ♨ にしてスチーム
つまみを開くとが蒸気が出ます。

READY ランプ
予熱が完了したら
点灯します。

READY

ON

ON ランプ
予熱を開始すると
点灯します。



電源オン／予熱
ダイヤルを **ON** にすると、ボイラーの予熱が始まります。

エスプレッソ抽出
ダイヤルを ☕♨ にすると、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、ダイヤルを ☕♨ にすると、スチーム管／ノズルから熱湯が出ます。

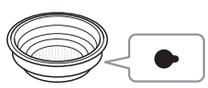
各部のなまえとはたらき（つづき）

フィルター・フィルターホルダー

1杯用フィルター

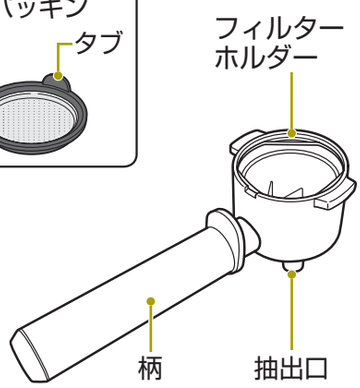
2杯用フィルター

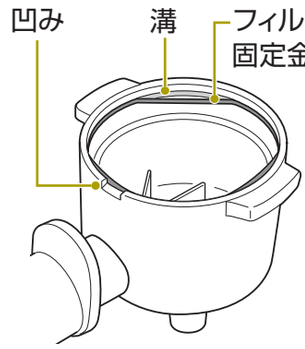
カフェポッド用フィルター



※フィルターの裏には、それぞれマークが刻印されています。

フィルター部
※1、2杯用共通

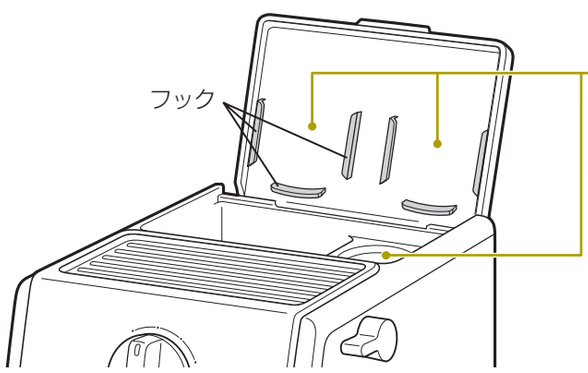




※フィルター固定金具が外れたときは、必ずフィルターホルダーの溝に取り付けてご使用ください。

フィルター収納

水タンクふたの裏側と本体内部（上部）に使用していないフィルター（1杯用、2杯用、カフェポッド用）を収納することができます。



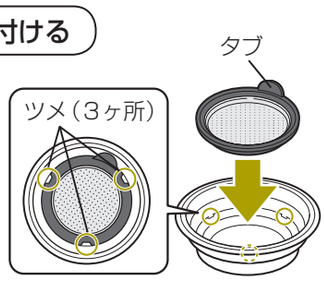
フィルター収納部
ふた裏側のフック（各3ヶ所）にしっかり取り付けてください。

- 収納する際には必ずフィルターを洗い、十分に乾燥させてから収納してください。粉がタンク内部に入り、詰まりの原因になります。
- タンク内に落ち込まないように、必ずふた裏側のフック（3ヶ所）にフィルターが確実に収まっていることを確認してからふたを閉めてください。

フィルター部の取り付け／取り外し

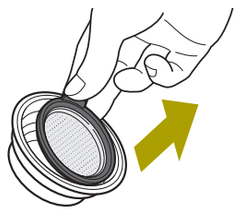
フィルター部を取り付ける

必ずタブを上にして、カップのツメ（３ヶ所）より奥まで押し込みます。



フィルター部を取り外す

タブを垂直に引っ張り、取り外します。



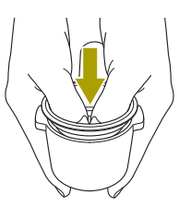
・必ずフィルター部を取り付けてからご使用ください。
・抽出後のコーヒー粉を捨てるときに、フィルターを紛失しないようご注意ください。

フィルターホルダーへの取り付け／取り外し

フィルターを取り付ける

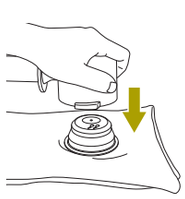
両手の親指を使って、フィルターホルダーの上からフィルターを押し込みます。

※しっかりと取り付けてください。（破損、お湯が漏れる原因）



手をはさまないように注意してください。（けがの原因）

フィルターが取り付けにくい場合は、テーブルにふきんなどを敷いてフィルターを伏せて置き、フィルターホルダーを上からかぶせるように押し込みます。



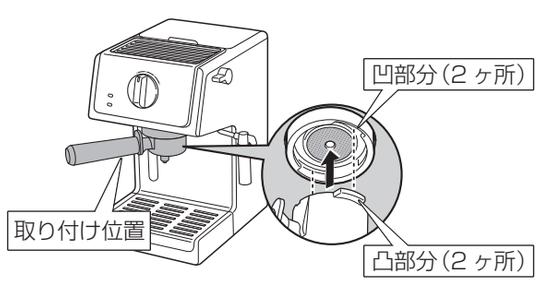
フィルターを取り外す

フィルターホルダーの凹みに指をかけて取り外します。

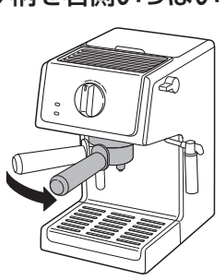
フィルターホルダーの取り付け／取り外し

フィルターホルダーを取り付ける

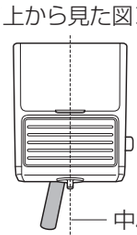
❶フィルターホルダーの凸部分（２ヶ所）と、給湯口の凹部分（２ヶ所）の位置が合うようにして柄を押し込む



❷柄を右側いっぱいに回す



<上から見た図>



※しっかり固定する位置まで右に回してください。（お湯が漏れる原因）

※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

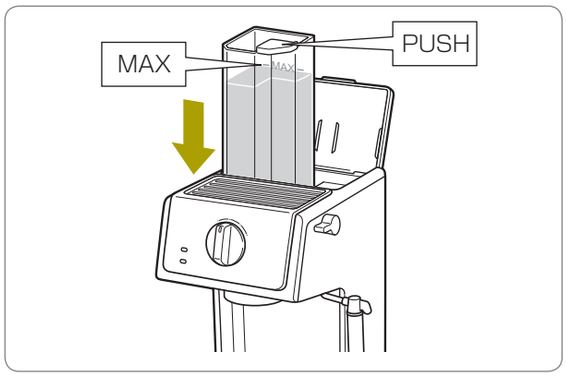
柄を左側へ回し取り付け位置まで戻し、取り外します。

初めてお使いになる前に

空気抜き、内部洗浄（必ず行ってください）

初めてお使いになるときは、必ずボイラー内の空気抜きと内部洗浄を行ってください。
長期間使わなかったときは、内部洗浄を行ってください。

1 水タンクのMAXの目盛まで水を入れ、本体にセットする



※水タンクをセットする際は、タンク底の給水バルブが開くように、上部の「PUSH」部分を押してしっかりとセットしてください。

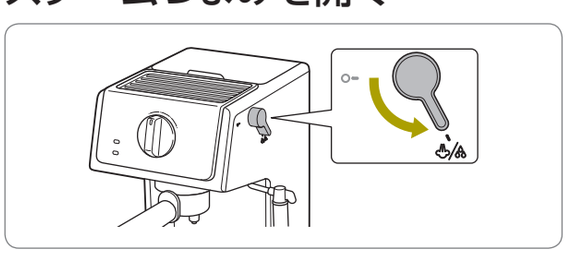
⚠ 水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない（故障の原因）

2 空のフィルターとフィルターホルダーを取り付ける（9ページ）

※エスプレッソを抽出するときに使うフィルターを取り付けます。

3 スチーム管と給湯口の下に500mLの口の広い容器を置く

4 スチームつまみを開く



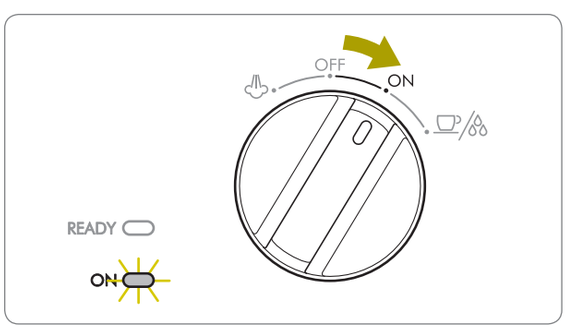
5 ダイヤルを ☕/♨（抽出）の位置に合わせる

6 スチーム管から水が出たらスチームつまみを閉じる

※スチーム管から水が出たら空気抜きは完了です。

7 ダイヤルをONの位置に合わせ、予熱を開始する

ONランプが点灯します。



8 READYランプが点灯したらダイヤルを ☕/♨（抽出）に合わせ、水（お湯）を排出させる

※タンクの水が約半分になるまでお湯を排出させます。

9 スチームつまみを開き、残りの水（お湯）を排出する

10 スチームつまみを閉じ、ダイヤルをONの位置に戻す

11 容器のお湯を捨て、再度スチーム管と給湯口の下に置く

※トレイに捨てないでください。

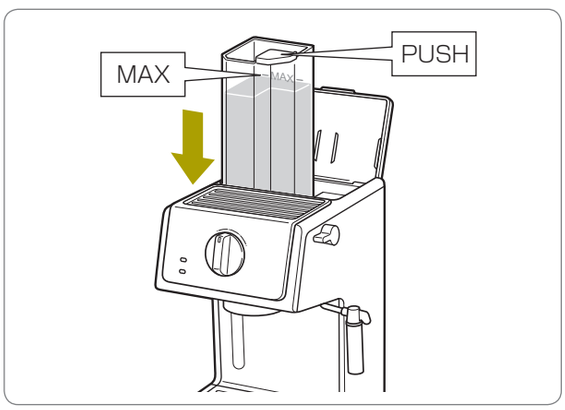
12 内部洗浄の手順 1、2、3、7〜11 を2〜3回繰り返す

※繰り返し水（お湯）を排出したら内部洗浄の完了です。

エスプレッソマシンの準備（湯煎する）

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（10 ページ）
エスプレッソを抽出する前にフィルターとカップを湯煎します。とくに厚手のカップはエスプレッソの熱を奪いやすいため、カップを温めることをおすすめします。

1 水タンクの MAX の目盛まで水を入れ、本体にセットする



※水タンクをセットする際は、タンク底の給水バルブが開くように、上部の「PUSH」部分を押し、しっかりとセットしてください。

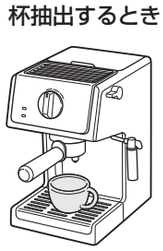
⚠ 水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない（やけどの原因）

2 空のフィルターとフィルターホルダーを取り付ける（9 ページ）

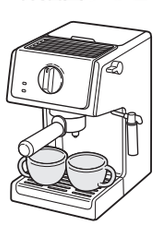
※エスプレッソを抽出するときに使うフィルターを取り付けます。

3 カップを置く

1 杯抽出するとき



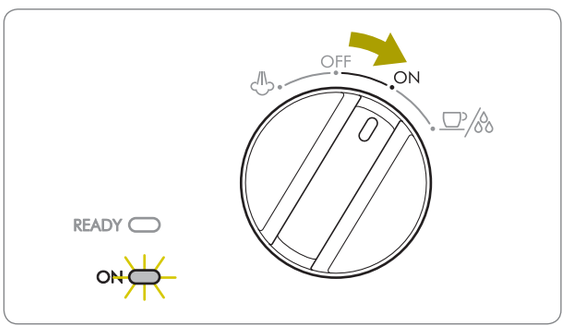
2 杯抽出するとき



※2 杯抽出はコーヒー粉を使った抽出時のみ

4 ダイヤルを ON の位置に合わせて電源を入れる

ON ランプが点灯し、予熱を開始します。



5 READY ランプが点灯したらダイヤルを ☕/♨（抽出）に合わせ、給湯する

カップの八分目でダイヤルを **ON** の位置に合わせ、給湯を停止します。

6 給湯口からフィルターホルダーを取り外す

※フィルター内にお湯が残っている場合は、拭き取ってください。

⚠
- 金属部分は熱くなっているので触れない（やけどの原因）
- 抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

READY ランプが点灯すると、コーヒーを抽出できる状態になります。

エスプレッソを入れるには
カフェポッドを使う 12 ページへ
コーヒー粉を使う 13 ページへ

給湯機能

給湯機能を使って事前にカップを温めておくこともできます。

❶ スチーム管の下にカップを置く
❷ READY ランプが点灯していることを確認し、スチームつまみを開いてから、ダイヤルを ☕/♨（抽出）に合わせる
フロッサーからお湯が排出されます。
❸ お好みの量が出たら、スチームつまみを閉じて、ダイヤルを **ON** に合わせる

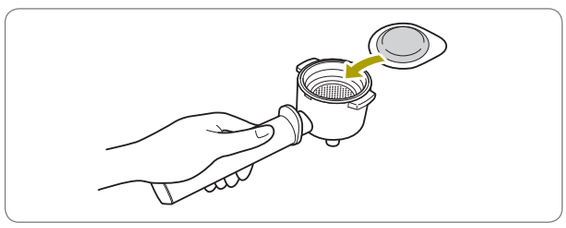
※60 秒以上給湯しないでください。

エスプレッソをいれる（カフェポッドを使う）

カフェポッドで抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

※ 抽出する前に「エスプレッソマシンの準備（湯煎する）」（11 ページ）をご覧ください。

1 フィルターにカフェポッドをセットする



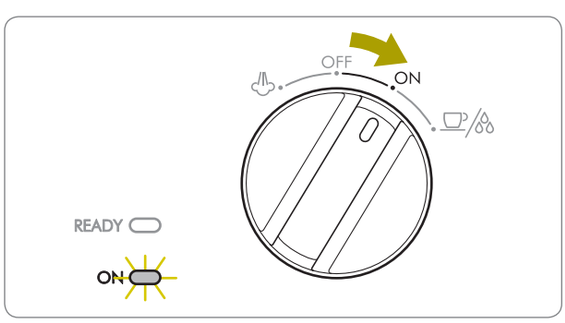
2 フィルターホルダーを取り付ける（9 ページ）

3 カップを置く

※ カフェポッドで抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

4 ダイヤルをONの位置に合わせて電源を入れる

ON ランプが点灯し、予熱を開始します。



5 READY ランプが点灯したらダイヤルを ☕/♨（抽出）に合わせて抽出する

予熱（READY ランプ点灯）後、すぐに抽出操作をしてください。READY ランプが点灯後、しばらくしてからまたは、ランプ消灯時に操作すると適温で抽出されません。

⚠ エスプレッソは 360mL 以上抽出しないでください。

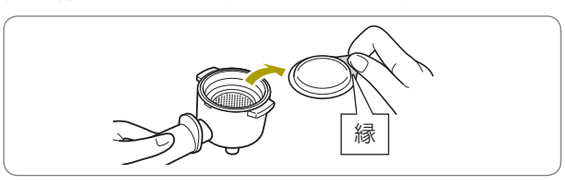
6 ダイヤルをOFFの位置に戻して抽出を止める

7 フィルターホルダーを取り外す

⚠
- 金属部分は熱くなっているので触れない（やけどの原因）
- 抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

8 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外します。



※ 抽出圧力が強いため、給湯口にカフェポッドが張り付くことがあります。金属部分が冷えてから取り除いてください。

※ 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。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

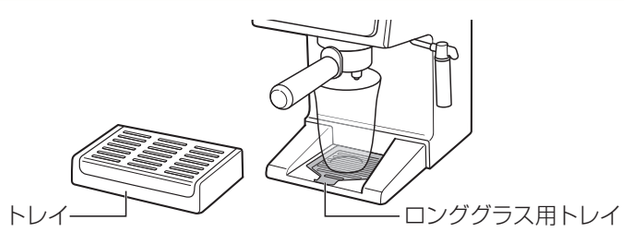
カップを湯煎する 11 ページへ

ヒント

マグカップやハイグラスを使用するときは…

ロングコーヒーやラテマッキアートを作るときには、トレイを取り外しロンググラス用トレイを使用します。

※高さ 12cm 以内のものをご使用ください。



エスプレッソをいれる（コーヒー粉を使う）

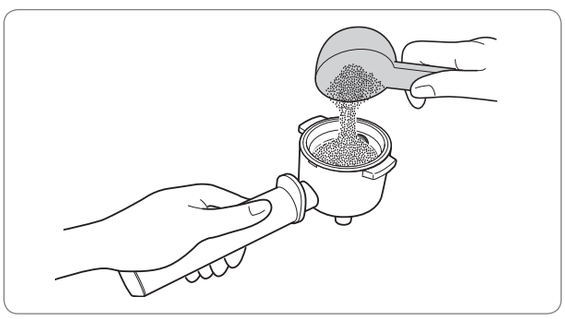
※抽出する前に「エスプレッソマシンの準備（湯煎する）」（11 ページ）をご覧ください。

1 フィルターにコーヒー粉を入れる

下記を目安にお好みの量のコーヒー粉を入れてください。

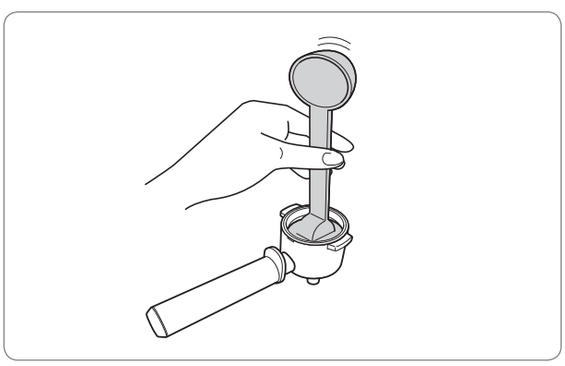
1 杯の場合：計量スプーン　小山盛り 1 杯
（約 8 ～ 10g）

2 杯の場合：計量スプーン　すりきり 2 杯
（約 12 ～ 14g）



2 コーヒー粉を平らに押し詰める

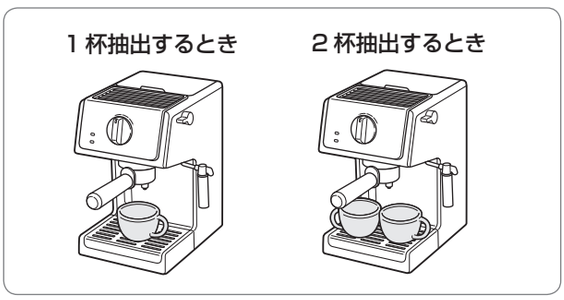
コーヒー粉を均等にならし、タンパーを使って軽く押します。



※フィルターの縁についたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。（お湯が漏れる原因）

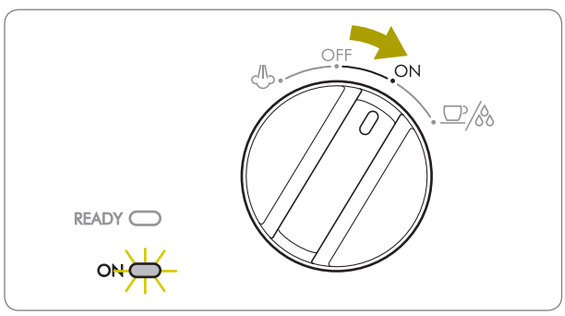
3 フィルターホルダーを取り付ける（9 ページ）

4 カップを置く



5 ダイヤルをONの位置に合わせて電源を入れる

ON ランプが点灯し、予熱を開始します。



6 READY ランプが点灯したらダイヤルを ☕/♨（抽出）に合わて抽出する

予熱（READY ランプ点灯）後すぐに抽出操作をしてください。READY ランプが点灯後しばらくしてからまたは、ランプ消灯時に操作すると適温で抽出されません。

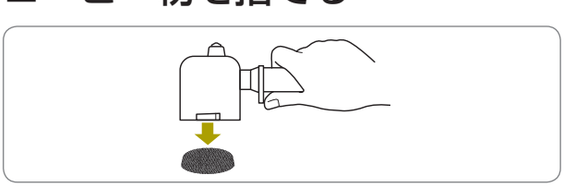
> ⚠ エスプレッソは 360mL 以上抽出しないでください。

7 ダイヤルをOFFの位置に戻して抽出を止める

8 フィルターホルダーを取り外す

> ⚠
> ・金属部分は熱くなっているので触れない（やけどの原因）
> ・抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない（やけどの原因）

9 コーヒー粉を捨てる



※コーヒー粉が落ちにくい場合は、スプーンなどでかき出してください。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

カップを湯煎する 11 ページへ

カプチーノの作りかた

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 牛乳をミルクジャグに入れる

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

約 1/3 ～ 1/2 の位置まで入れます。

※ 1/2 以上入れると、あふれる場合があります。

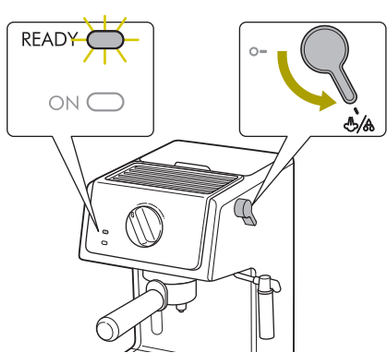
2 ダイヤルを（スチーム）に合わせ、大きめの容器をフロッサーの下に置く

ON ランプが点灯し、予熱が始まります。スチームの予熱が完了すると、READY ランプが点灯します。

※ スチームをキャンセルしたい場合は、手順 7 ～ 9 に進んでください。

3 予熱が完了し READY ランプが点灯したら、スチームつまみを開く

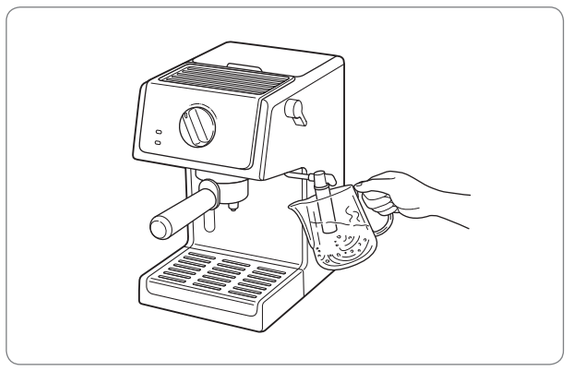
フロッサーからスチーム管内部の余分な水とスチームが出ます。



4 3 ～ 5 秒程度スチームを出し、スチームつまみを閉じる

5 フロッサーにミルクジャグを差し込み、スチームつまみを開く

スチームで牛乳を泡立てます。



※ スチームは 60 秒以上出さないでください。

6 牛乳が温まったら、スチームつまみを閉じ、ミルクジャグを外す

※ ミルクジャグの側面を熱くて触っていられなくなるくらいが目安です。

⚠ スチームを止める前にミルクジャグを外さない（やけどの原因）

7 ダイヤルを ON の位置に戻す

スチームが解除されます。

8 給湯口の下に容器を置き、ダイヤルを（抽出）に合わせて抽出する

READY ランプが消えるまでお湯を出します。

※ スチーム使用後は本体が熱くなっています。そのため、この操作を行わないとコーヒーが焦げつくことがあります。

9 ダイヤルを ON に合わせる

10 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめのカップに、エスプレッソ（30mL 目安）を抽出します。

●カフェポッドを使う場合

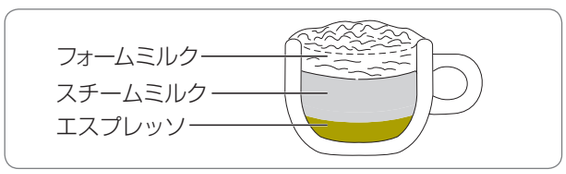
12 ページの手順を行い、抽出します。

●コーヒー粉を使う場合

13 ページの手順を行い、抽出します。

11 エスプレッソに泡立てた牛乳を注ぐ

抽出したエスプレッソに泡立てた牛乳（120ｍＬ目安）を注ぎます。



※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

フロッサーとスチームノズルを洗浄します。 16 ページへ

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。

※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。

フォームミルクをつくるコツ

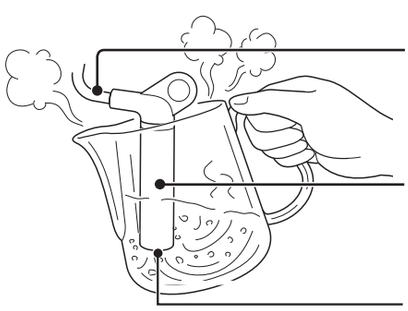
● 牛乳を泡立てる

ミルクジャグの底から 1cm 程度上にフロッサーの先端が来るようにミルクジャグを少し傾けて持ち、牛乳を温めます。

※牛乳が熱くなり過ぎるとうまく泡立たなくなります。60 ～ 65℃を目安に温めてください。

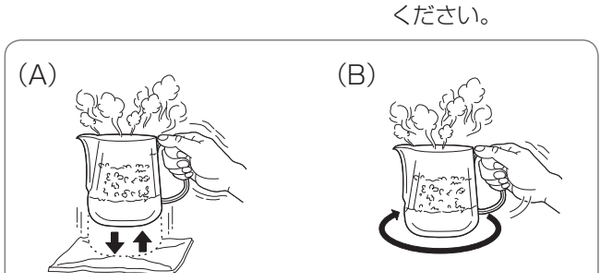
※泡立てるとき、ミルクジャグを上下に動かす必要はありません。

⚠ スチームを止める前にミルクジャグを外さない（やけどの原因）



● 泡立てたあとは

ミルクジャグ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。



お手入れ

いつも清潔な状態で使用するために、定期的にお手入れしてください。

※特に指示がない限り、電源プラグを抜い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）

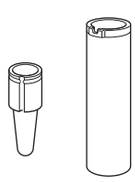
お手入れ時のご注意

- 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。（傷・変色の原因）
- ワイヤーウール、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。（傷の原因）
- 水洗いした部品は、乾かしてから本体に戻してください。（変形の原因）
- 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。（傷・変形、破損の原因）

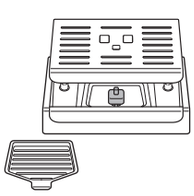
水洗いできるものとできないもの

洗える

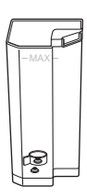
フィルター、フィルターホルダー



スチームノズル、フロッサー

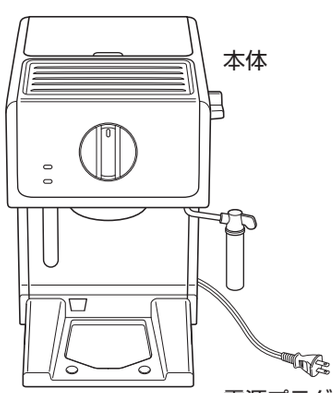


カップ受け、トレイ、ロンググラス用トレイ



水タンク

洗えない



電源プラグ・コード

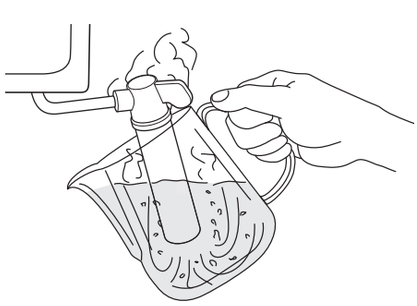
毎回使用後に行うお手入れ

スチームノズル、フロッサー

牛乳を泡立てたらすぐに、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、牛乳を泡立てたら毎回必ず洗浄してください。

❶ ミルクジャグに半分ほど水を入れ、フロッサーを差し込む
❷ スチームつまみを開け、ダイヤルを 🫗（抽出）にする
スチーム管からお湯が出てきます。
❸ お湯がきれいになるまで繰り返す
❹ 洗浄が終わったら、スチームつまみを閉じ、ダイヤルを OFF（電源オフ）にする
その日の最終使用後には、必ずフロッサーとスチームノズルを取り外してお手入れを行ってください。（17 ページ）



その日の最終使用後に行うお手入れ

カップ受け、トレイ、ロンググラス用トレイ

本体から外して、スポンジなどで水洗いします。

水タンク

❶ 水タンクを外し、中の水を捨てる
※浄水器の水やミネラルウォーターは、塩素が除去されており水質劣化しやすいので、必ず捨ててください。

❷ 水タンクに水道水を入れ、軽くすすいでから水を捨てる

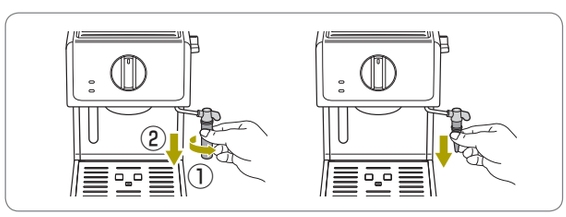
❸ 水タンクの外側の水分をふきんで拭き取り、乾燥させる
※本体の水タンク受け部に水がたまることがありますので、定期的に拭き取ってください。

スチーム管、フロッサー、スチームノズル

❶ カップなどをフロッサーの下に置く

❷ スチームつまみを開け、ダイヤルを 口/品（抽出）にしてお湯を数秒間出してからスチームつまみを閉じる

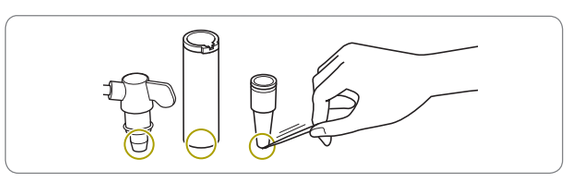
❸ 電源を切り、２～３分待ってからフロッサーを反時計回りに回し、フロッサー、スチームノズルを順に下に引っ張って外す



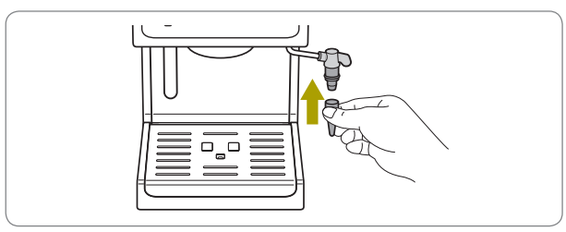
⚠ お湯を出した直後は各部が熱くなっています。冷えるまで待ってから取り外してください。

❹ フロッサーとスチームノズルを水洗いし、スチーム管を固く絞った濡れふきんで拭く

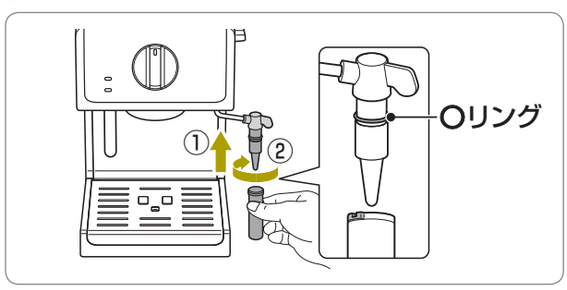
フロッサー、スチームノズル、およびスチーム管の穴や溝のよごれは、爪楊枝など先の細いもので取り除いてください。



❺ 乾燥させたらスチームノズルを取り付ける



❻ フロッサーを取り付け、時計回りに回して固定する



※Oリングが破損・紛失しないようにご注意ください。

お手入れ（つづき）

フィルター、フィルターホルダー

フィルターはカップからフィルター部を取り外します。（9 ページ）フィルター部は流水でよくすすぎ、カップとフィルターホルダーはぬるま湯に浸け、ブラシや爪楊枝でフィルターの穴や抽出口の通りをよくします。

※洗剤は使用しないでください。金属臭を抑えるコーヒーの油分が落ちます。

※フィルター固定金具を紛失しないようご注意ください。

給湯口

❶ 水道水を入れた水タンクをセットする
※水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。

❷ フィルターホルダーを取り外す

❸ 大きめの容器を給湯口の下に置く

❹ ダイヤルを 🫖（抽出）にする
給湯口からお湯が出てきます。

❺ 洗浄が終わったら、ダイヤルを **OFF**（電源オフ）にする

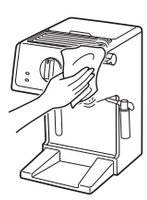
❻ お湯が止まったら容器のお湯を捨て、本体が冷めた後、固く絞った濡れふきんで給湯口周辺に付着したコーヒー粉を拭き取る

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、少量の食器用洗剤をつけた布で拭いてから、固く絞った濡れふきんで洗剤をよく拭き取ってください。



⚠
・電源プラグをコンセントから抜いてください。
・水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしないでください。

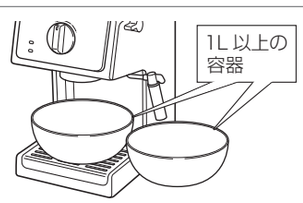
石灰の除去

ご使用にともない、水の石灰質が内部に付着します。3 ヵ月～半年に 1 度、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。

準備

❶ 空の水タンクに除石灰剤 1 本分（100mL）と新鮮な水を MAX の目盛まで入れ、本体にしっかりとセットする
※フィルターホルダーが取り付けられている場合は、取り外してください。

❷ 容量 1L 以上の容器を給湯口とフロッサーの下に置く



除石灰

❸ ダイヤルを **ON** に合わせ、READY ランプ点灯後、ダイヤルを 🫖（抽出）にする

❹ スチームつまみを開閉して、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。

すすぎ

❺ お湯が止まったら、スチームつまみを閉じ、容器のお湯を捨てる

❻ 水タンクを取り外して水でよくすすいでから、MAX の目盛まで水を入れて本体にセットする

❼ ❸～❺の手順を 2 回行い、スチームつまみを閉じる

故障かな？

症状	原因		対処方法
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。湯煎をおすすめします。（11 ページ）		
抽出が遅い 抽出されない	水タンクに水が入っていない。		十分な水を入れた水タンクを「PUSH」部分を押し、本体にしっかり押し込んでください。
	水タンクが本体に正しく取り付けられていない。		
	給湯口またはフィルターが目詰まりしている。		給湯口またはフィルターをお手入れしてください。
	フィルターに入れたコーヒー粉が詰まりすぎている。		タンパーで押し詰める力を弱めてください。
	コーヒー粉の量が多すぎる。		コーヒー粉の量を減らしてください。
	コーヒー粉が細かすぎる。		挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
給湯口とフィルターホルダーの取り付け部分から、お湯がもれる	フィルターホルダーが給湯口にしっかりと取り付けられていない。		フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付けてください。
	コーヒー粉を使う	フィルターの縁にコーヒー粉が付いた状態で、給湯口に取り付けた。	取り付ける前にフィルターの縁に付いたコーヒー粉を払い落としてください。
		フィルターに入れたコーヒー粉が詰まりすぎている。	タンパーで押し詰める力を弱めてください。
		コーヒー粉の量が多すぎる。	コーヒー粉の量を減らしてください。
		コーヒー粉が細かすぎる。	挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
フィルターホルダーが取り付けられない	コーヒー粉の量が多すぎる。		コーヒー粉の量を減らしてください。
大きな音がしてコーヒー、またはお湯が出ない	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。（11 ページ）
スチームつまみを開いてもスチームが出ない	ダイヤルが ♨ になっていない。		ダイヤルを ♨ まで回してください。（14 ページ）
	水タンクに水が入っていない。		水タンクに水を入れてください。
	スチームノズルの穴が詰まっている。		スチームノズルをお手入れしてください（17 ページ）。
スチームが水っぽい	予熱が完了していない。		READY ランプが点灯してから、スチームつまみを開いてください。
	スチーム管に水が残っている。		スチームを出す前に、スチームつまみを開いてスチーム管の中の水を出してください。
フィルターホルダーを固定したとき、柄の向きが本体の中心にこない	本体の前方でしっかり固定できれば、完全に中心ではなくても適切な抽出位置になっています。無理な力をかけないでください（破損の原因）。		

おいしいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うようにおいしいエスプレッソ／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。
※エスプレッソ 1 杯分：約 30mL、抽出時間：約 20 秒を基準としています。

	症状	原因	対処方法
エスプレッソ	**白っぽいクレマですぐに消える ‖ 抽出が不十分 抽出時間が短い**	フィルターに入れたコーヒー粉の押し詰め具合が弱い。	タンパーで押し詰める力をやや強くしてください。
		フィルターホルダーが給湯口にしっかりと取り付けられていない。	フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付けてください。
		コーヒー粉の量が少ない。	コーヒー粉の量を増やしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が粗い。	挽き具合の細かいコーヒー粉を使ってください。
		コーヒー粉が古い。	新鮮なコーヒー粉を使ってください。
		使用するカップとフィルターを湯煎していない。	カップとフィルターを、抽出する前に湯煎してください。
	濃い茶色のクレマで、層が薄い ‖ 抽出のしすぎ 抽出時間がかかる	フィルターに入れたコーヒー粉を押し詰めすぎた。	タンパーで押し詰める力を弱くしてください。
		コーヒー粉の量が多い。	コーヒー粉の量を減らしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が細かい。	挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
	焼けたような味がする	フィルターに入れたコーヒー粉を押し詰めすぎた。	タンパーで押し詰める力を弱くしてください。
		コーヒー粉の量が多い。	コーヒー粉の量を減らしてください。
		コーヒー粉の挽き具合が細かい。	挽き具合の粗いコーヒー粉を使ってください。
		コーヒー粉が古い。	新鮮なコーヒー粉を使ってください。
		本体をしばらく使っていない。	内部洗浄を行ってください。
		給湯口にコーヒー粉が付いている。	給湯口をお手入れしてください。（18ページ）
カプチーノ	**牛乳の泡立ちが悪い ‖ フォームミルクのできが悪い**	鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使っている。	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。
		泡立て用の容器（ミルクジャグ）の形が不適当。	口径が小さく深めのもの（金属製）を使ってください。
		スチームノズル、フロッサーが目詰まりしている。	スチームノズル、フロッサーをお手入れしてください。
		牛乳を加熱しすぎた。	60 ～ 65℃を目安に温めてください。

仕様

製品名称		デロンギ アクティブ エスプレッソ・カプチーノメーカー
型式番号		ECP3220J
定格	電圧／周波数	交流 100V ／ 50/60Hz
	消費電力	1100W
外形寸法（約）		幅 210 ×奥行き 265 ×高さ 310（mm）
本体質量（約）		4.0kg
水タンク容量（約）		1.1L（MAX の目盛り）

別　売　品

- 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 450mL）
- バリスタキット

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

※ 当社オンラインショップでは、エスプレッソマシン用に便利なバリスタキットやカフェポッド／コーヒーパウダー、カップなどもお求めいただけます。

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

MEMO

アフターサービス

1) **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、「故障かな?」（19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**

2) **万一、故障した場合**
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」をご連絡の上、修理をご依頼ください。
※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、この製品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) **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。

5) **エコ回収（回収・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下記までお問い合わせください。

デロンギ お客様サポートセンター ▶ （受付時間　土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 18:00）

Tel.0120-804-280 ／ Fax.0120-956-020

〒 201-0012　東京都狛江市中和泉5-33-37

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

DEI-180319

保証書

ご販売店さまへ、※印欄は必ずご記入ください。 **持込修理**

製品名：デロンギ アクティブ エスプレッソ・カプチーノメーカー		
型式番号：ECP3220J		
お客様	ご氏名：　　様	TEL：　　－　　－
	ご住所：〒	
販売店	※店名・住所・TEL： 印	
※お買い上げ日：　　年　　月　　日	保証期間：**お買い上げ日より1年間**	保証対象：**本 体**

5713238161_00_04187

保証規定

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容の範囲で無料修理を行なうことをお約束するものです。

1. お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、商品と本書をご持参の上、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、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、下記に直接ご連絡ください。
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. 本書のご提示がない場合
   - ロ. 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障及び損傷
   - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷
   - 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（たとえば業務用、車輌、船舶等への搭載）に使用された場合の故障および損傷
   - ヘ. 本保証書の所定事項の未記入、あるいは字句を書き換えられた場合
   - ト. 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合
5. 本保証書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
6. 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

- この保証書は、本書に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書によって、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取扱説明書「アフターサービス」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

■修理メモ

デロンギ・ジャパン株式会社

TEL.0120-804-280　〒201-0012　東京都狛江市中和泉5-33-37

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。