



STILOSA

Espresso Cappuccino Maker

デロンギ
スティローザ
エスプレッソ・カプチーノメーカー

型式番号

EC235J

家庭用

※本体の型式番号「EC235J」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

使う前に	安全上のご注意	2
	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
	初めてお使いになる前に	10
使う	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
こんなときは	お手入れ	16
	故障かな？	19
	仕様	21
	アフターサービス	22
	保証書	23

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



定格 15 A (100 V) のコンセントを単独で使用する

(火災、感電の原因)

- ※ 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は定期的に乾拭き掃除をする
(火災の原因)

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)

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
- 本体が転倒または落下し、損傷した
- 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。



本体や電源プラグ・コードに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない
(火災、感電の原因)

※ 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。



濡れた手で本体を触ったり、電源プラグを抜き差ししない
(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)

電源プラグ・コードを破損させない
(火災、感電の原因)

- 傷付けたり、加工したり、加熱したりしない
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- コードを引っ張って本体を移動させない

※ 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。

電源コードはテーブルなどの端から垂らしておかない
(やけど、けがの原因)

製品の表面にひびが入っている場合は使用しない
(火災、感電、けがの原因)

分解、修理、改造をしない
(火災、感電、やけどの原因)

子供など取り扱いに不慣れな方、介助を必要とする方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない
(火災、感電、やけど、けがの原因)

※ 本製品は、安全に関する知識や経験が少ない方の使用は想定しておりません。お子様、乳幼児、取り扱いに不慣れな方が近くにいるときは、必ず操作できる大人が付き添ってください。また、子供が機器(電源コード含む)で遊ばないように監視してください。

警告



穴、すき間、開口部に指やピン・針金などを差し込まない

(火災、感電、けがの原因)

※ 特に小さなお子様にはご注意ください。



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

(けが、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。

注意



使用後は必ず電源プラグを抜く

(火災、感電、けがの原因)

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)

お手入れや保管、本体の移動は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部や付属品が冷えてから行う

(感電、けが、やけどの原因)



他の用途で使用しない

(火災、感電、けがの原因)

火気の近くや直射日光が長時間あたる場所で使用しない

(火災、感電の原因)

- 熱源の近くで使用しない
- 屋外や湿気の多い場所で使用しない



不安定な場所で使用しない

(火災、やけどの原因)

- テーブルクロスなどの敷物の上やテーブルの端など不安定な場所で使用しない
- 熱に弱いテーブルの上、壁、家具などの近くで使用しない
- キッチン用収納棚等に置くときは、蒸気がこもらないようにする

※ 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

電源を入切するための部品(外部タイマーなど)やその他の製品、部品、遠隔操作システムなどを組み合わせて使用しない

(火災、感電の原因)

蒸気口に顔や手などを近づけない

(やけどの原因)

- 抽出中に給湯口やフィルターホルダーなどに触ったり、顔を近づけたりしない

本製品を業務用で使用しない

(火災、感電の原因)

※ 本製品は次の用途を含む家庭用電気製品です。使用者が必要なときに読めるよう、手の届く所に本書を保管してください。

- ・店舗、事務所、仕事場などのスタッフ用キッチン
- ・ファームハウス
- ・ホテル、旅館、民宿などの宿泊施設

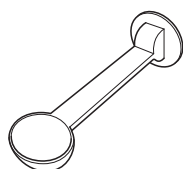
はじめにご確認ください

「安全上のご注意」を確認する

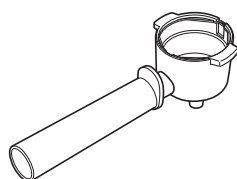
本体を設置する前に「安全上のご注意」（2～3 ページ）をお読みください。

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（22 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



（1 杯／カフェポッド用）



（2 杯用）

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

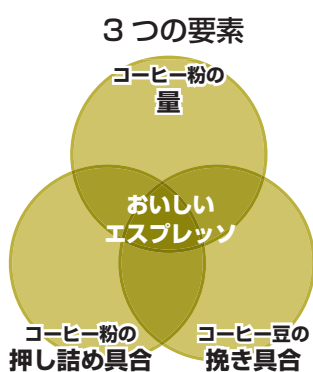
おいしいエスプレッソとは

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を感じられ、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) ↓ 少ない 約8g(小山盛り)	強 タンパー コーヒー粉 ↓ 弱 タンパー コーヒー粉	細かい ↓ 粗い	濃くなる ↓ 薄くなる	長くなる ↓ 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。



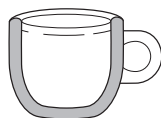
コーヒー粉

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

厚みがあり底がすばまった形のものが冷めにくく、おすすめです。
高さ10cm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

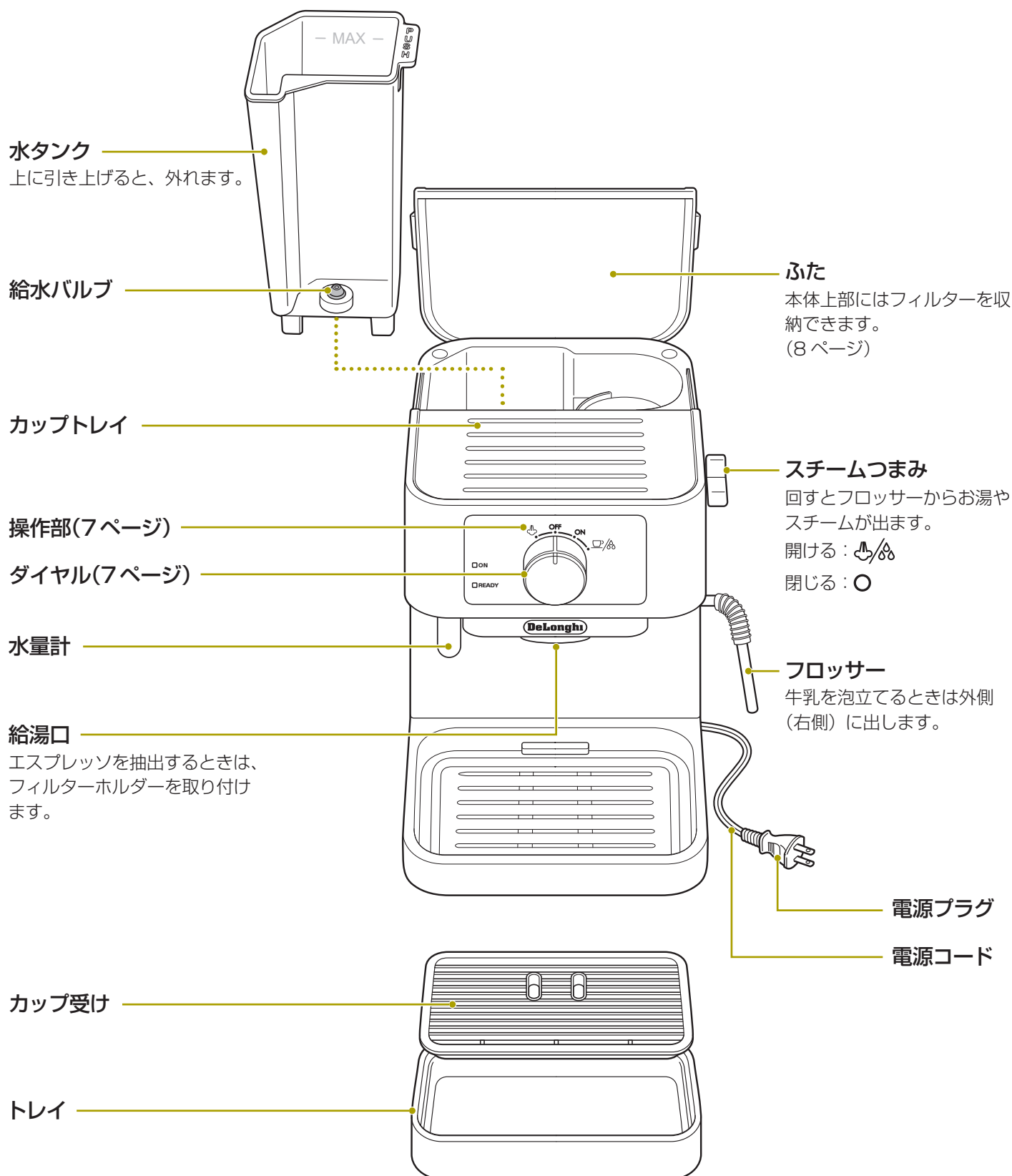
新鮮な、成分無調整で乳脂肪分3.0%以上の牛乳をお使いください。加工乳や一度温めた牛乳ではうまく泡立ちません。また、牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。

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



操作部

電源オフ

ダイヤルを **OFF** にすると、電源が切れます。

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。

スチーム

ダイヤルを ☞ にしてスチームつまみを回すと蒸気が出ます。

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。

※スチームノブを回した状態で、ダイヤルを ☕ にすると、フロッサーから熱湯が出ます。

ON ランプ

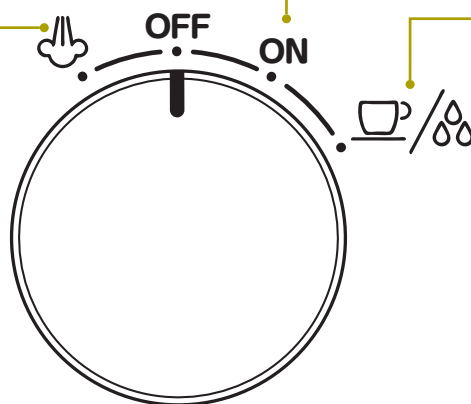
予熱を開始すると点灯します。

☐ ON

READY ランプ

予熱が完了したら点灯します。

☐ READY

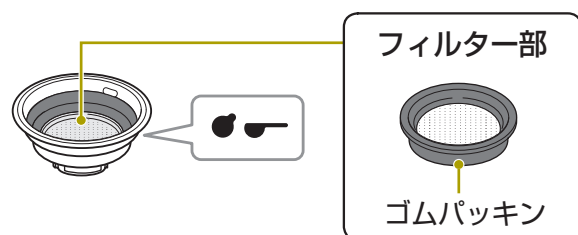


各部のなまえとはたらき

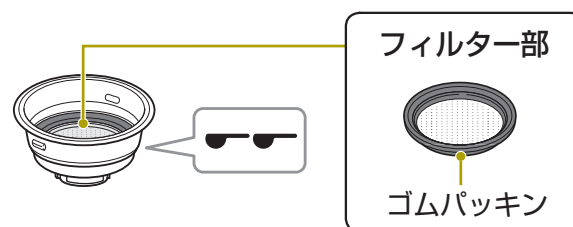
各部のなまえとはたらき（つづき）

フィルター

1 杯／カフェポッド用フィルター

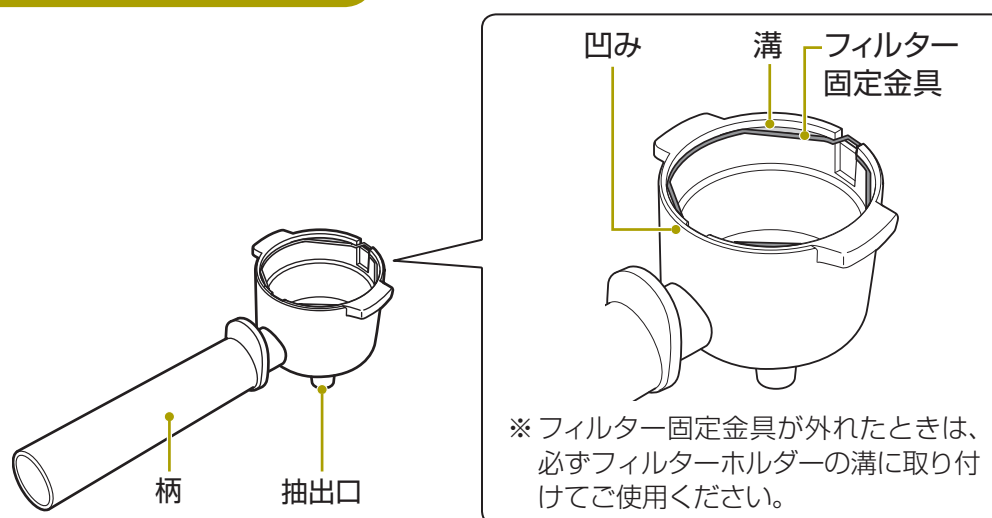


2 杯用フィルター



※ 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。

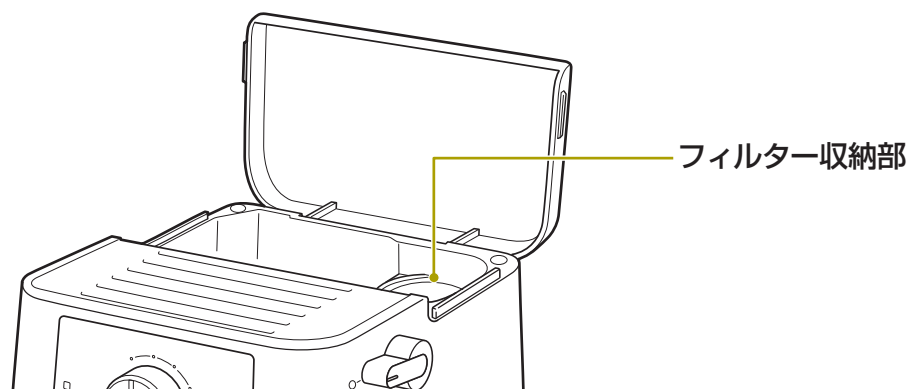
フィルターホルダー



※ 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

本体内部（上部）に使用していないフィルターを 1 つ収納することができます。

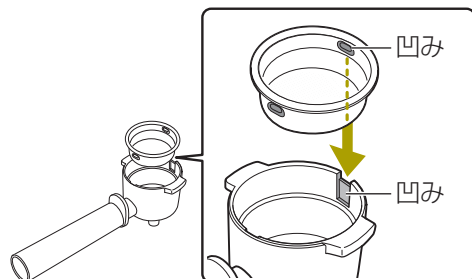


収納する際には必ずフィルターを洗い、十分に乾燥させてから収納する（粉がタンク内部に入り、詰まりの原因になります。）

フィルターの取り付け／取り外し

フィルターを取り付ける

フィルターとフィルターホルダーの凹みを合わせてから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。



- 手をはさまないように注意する（けがの原因）
- しっかりと取り付ける（破損、お湯が漏れる原因）

フィルターを取り外す

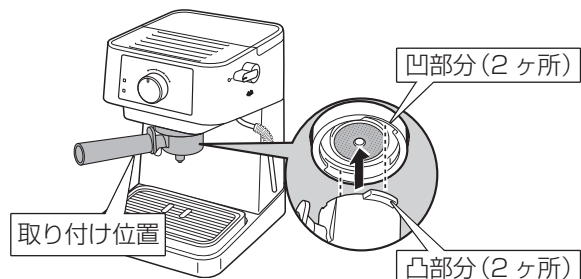
フィルターホルダーの凹みに指をかけて取り外します。

外れにくいときは、スプーンなどを使って取り外してください。

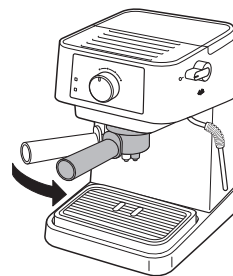
フィルターホルダーの取り付け／取り外し

フィルターホルダーを取り付ける

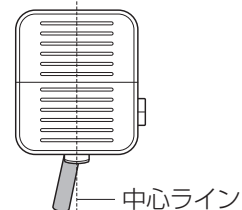
- ① フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして柄を押し込む



- ② 柄を右側いっぱいに戻す



<上から見た図>



- しっかり固定する位置まで右に回す（お湯が漏れる原因）
- 本体の中心ラインまで届かないことがあるが無理に回さない（不良ではありません。破損の原因）

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。

各部のなまえとはたらき（つづき）

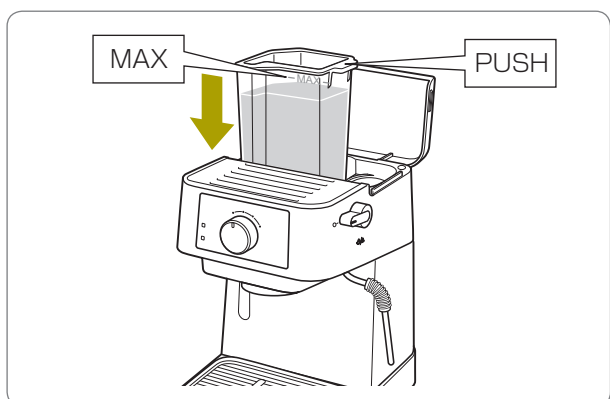
初めてお使いになる前に

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、しっかりとセットしてください。

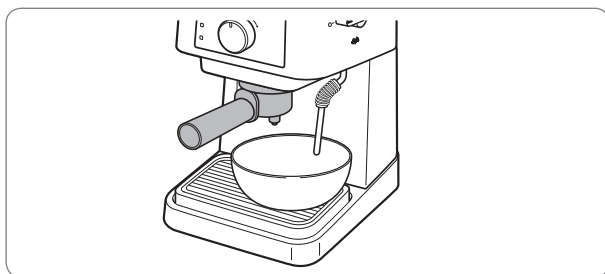


水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れたり、空のまま使用したりしない（故障の原因）

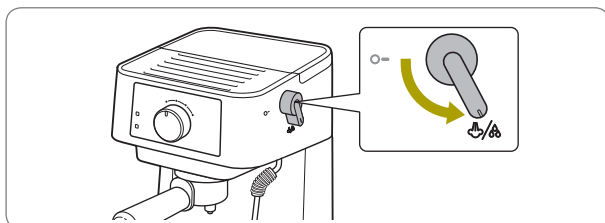
- 2** 空のフィルターとフィルターホルダーを取り付ける（9 ページ）

※ 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** カップ受けに1Lの口の広い容器を置く



- 4** 電源プラグをコンセントに差し込み、スチームつまみを回す



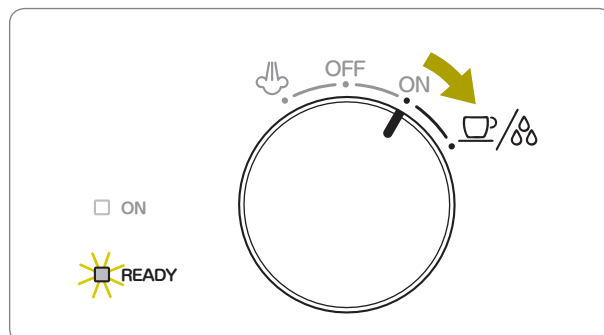
- 5** ダイヤルを ☕/☕ (抽出) に合わせる

- 6** フロッサーからタンクの水が半分になるまで水を出し、スチームつまみを O に戻す

- 7** ダイヤルを ON 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、残りの水（お湯）を出す



- 9** ダイヤルを ON に戻し容器のお湯を捨て、カップ受けに置く

※ トレイに捨てないでください。

- 10** 内部洗浄の手順 **1**、**4**～**9** 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）

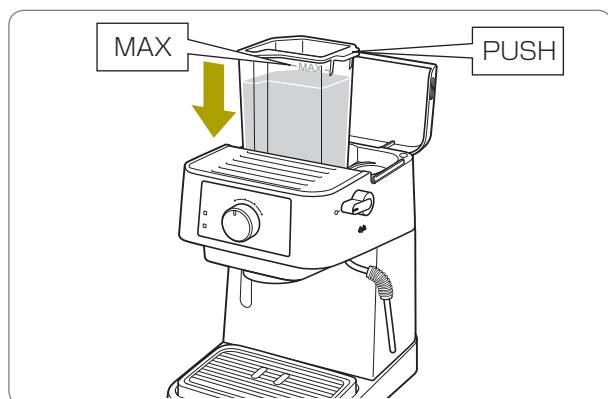
初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（10 ページ）

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。

初めてお使いになる前に

エスプレッソマシンの準備（湯煎する）

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。

※ 水タンクを取り外さず、ジャグなどから直接水を入れることもできます。



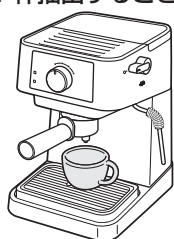
水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない（やけどの原因）

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



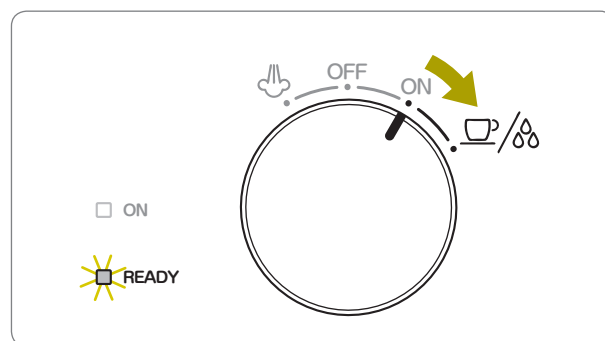
※ 2 杯抽出はコーヒー粉を使った抽出時のみ

4 ダイヤルを ON 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 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

カップを湯煎する

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。

- 1 フロッサーの下にカップを置く
- 2 READY ランプが点灯していることを確認し、スチームつまみを回してから、ダイヤルを ☞/☞ （抽出）に合わせる
フロッサーからお湯が出ます。

- 3 お好みの量が出たら、スチームつまみを戻して、ダイヤルを ON に合わせる

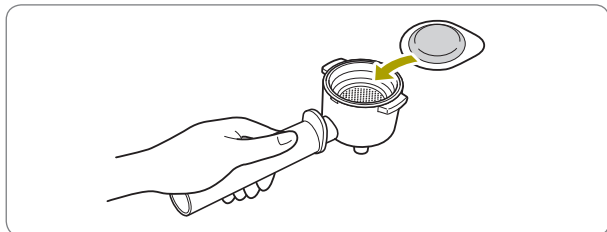
※ 60 秒以上給湯しないでください。

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



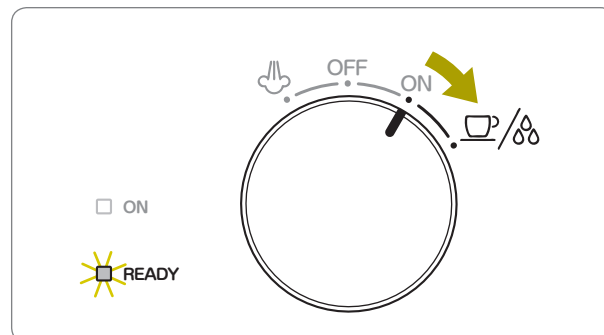
※ カフェポッドで抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

4 ダイヤルを ON 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 に戻して抽出を止める

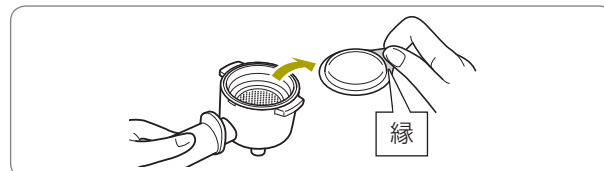
7 フィルターホルダーを取り外す



- ・ 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。



※ 抽出圧力が強いので、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

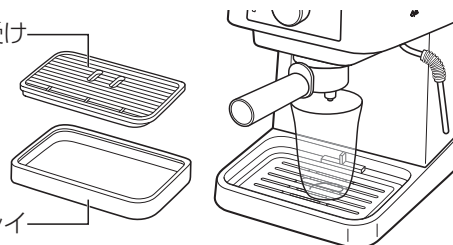
マグカップやハイグラスを使用するときは…

ロングコーヒーやラテマキアートを作るときには、トレイとカップ受けを取り外してください。

※ 高さ 10cm 以内のものをご使用ください。

カップ受け

トレイ



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。

エスプレッソをいれる(カフェポッドを使う)

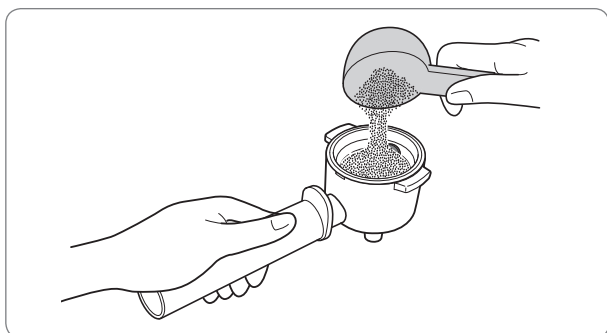
エスプレッソを入れる(コーヒー粉を使う)

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。

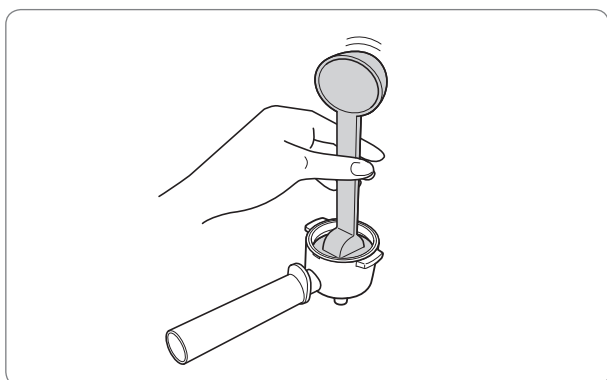
1 杯の場合：計量スプーン 小山盛り 1 杯
(約 8 ～ 10g)

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

1 杯抽出するとき



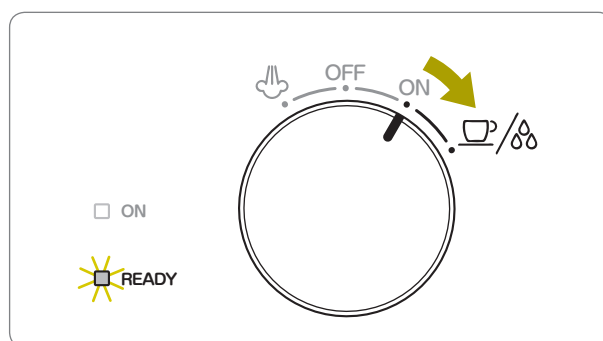
2 杯抽出するとき



5 ダイヤルをON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。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。

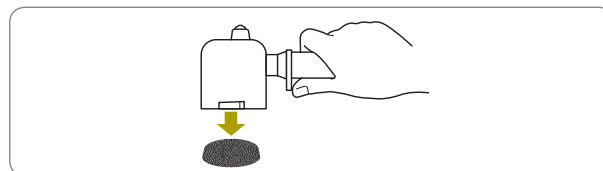
7 ダイヤルをOFFに戻して抽出を止める

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。

※ 連続して抽出するときは、6 杯ごとに約 6 分間をあけてください。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

カップを湯煎する

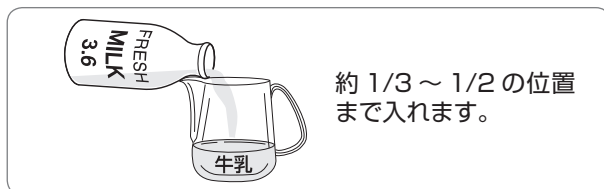
11 ページへ

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。

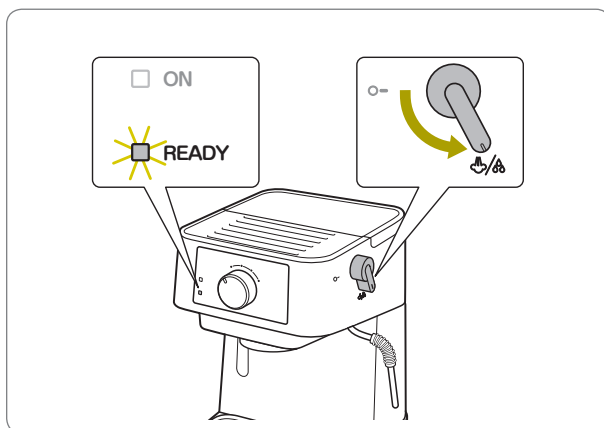
2 ダイヤルを☞ (スチーム) に合わせ、大きめの容器をフロッサーの下に置く

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、スチームつまみを回す

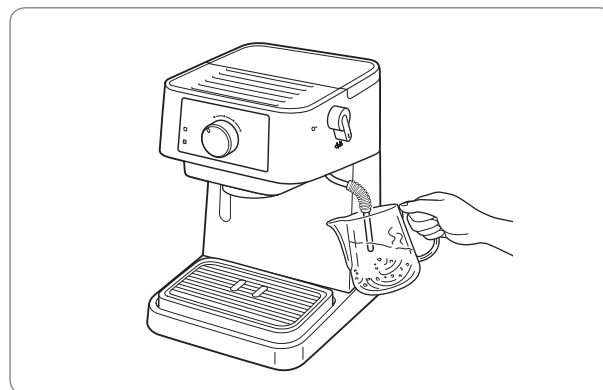
フロッサーから内部の余分な水とスチームが出ます。



4 3～5 秒程度スチームを出し、スチームつまみを戻す

5 フロッサーにミルクジャグを差し込み、スチームつまみを回す

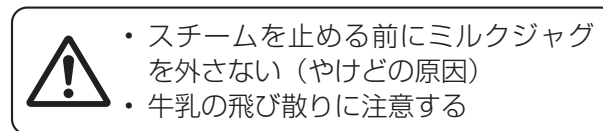
スチームで牛乳を泡立てます。



※ 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、スチームつまみを戻し、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ただけ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）
- ・ 牛乳の飛び散りに注意する

7 ダイヤルをON に合わせる

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。

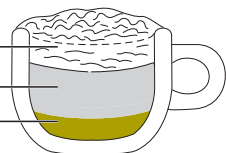
● コーヒー粉を使う場合

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（120 mL 目安）を注ぎます。

フォームミルク
スチームミルク
エスプレッソ



※ 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。

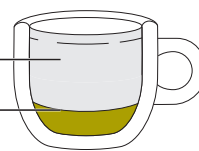
カプチーノを作り終わったら

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。

スチームミルク
エスプレッソ



※ 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

フロッサーの先が牛乳に浸かる程度にミルクジャグに差し込み、少し傾けて持ち、牛乳を温めます。

空気を取り込んで、チリチリと細かい音がして牛乳のかさが増えてきたら、ミルクジャグを少し下げます。

※ 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。

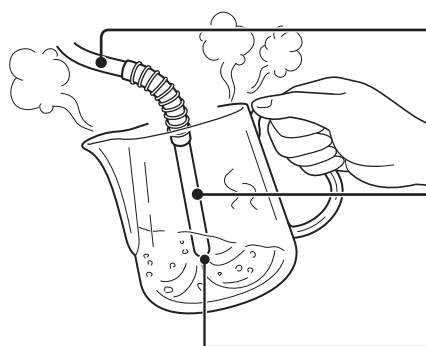


- ・ スチームを止める前にミルクジャグを外さない（やけどの原因）
- ・ 牛乳の飛び散りに注意する

● 泡立てたあとは

ミルクジャグ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。

初めはうまく泡立たないかもしれませんが、繰り返しチャレンジして、コツをつかみましょう。

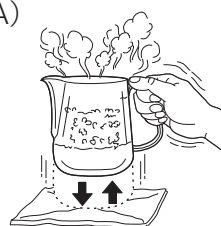


金属部分は熱くなるので、気をつけてください。

フロッサーの付け根より上には、牛乳を浸けないでください。

フロッサーの先端が3～5mm程度浸かるようにしてください。

(A)



(B)



お手入れ

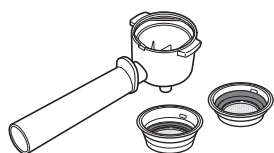
いつも清潔な状態で使用するために、定期的にお手入れしてください。特に指示がない限り、電源プラグを抜いてからお手入れしてください。



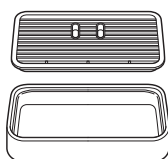
- お手入れは必ず各部が冷えてから行う（やけど、けがの原因）
- 本体や電源プラグ・コードに水をかけない（火災、感電の原因）
- 研磨剤、ガラス磨き、シンナー、漂白剤、アルコールなどは使わない（傷、変色の原因）
- ワイヤーワール、たわし、金ブラシ、研磨スポンジなどは使わない（傷の原因）
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わない（傷、変形、破損の原因）

水洗いできるものとできないもの

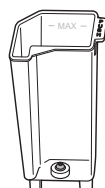
洗える



フィルター、フィルターホルダー

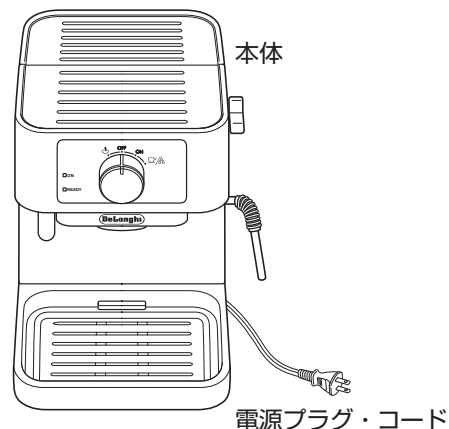


カップ受け、トレイ



水タンク

洗えない



本体

電源プラグ・コード

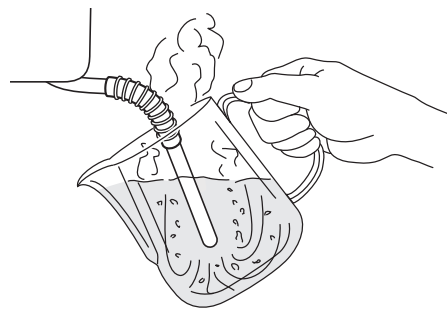
毎回使用後に行うお手入れ

フロッサー

牛乳を泡立てたらすぐに、フロッサー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。

- ① 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
- ② ダイヤルを ☞ に合わせて READY ランプが点灯したら、スチームつまみを回してスチームを出す
- ③ お湯がきれいになるまで繰り返す
- ④ 洗浄が終わったら、スチームつまみを戻し、ダイヤルを OFF（電源オフ）に合わせる
- ⑤ 数分待ってフロッサーが冷めたら、固く絞った濡れ布巾で拭く



やけどに注意する

その日の最終使用後に行うお手入れ

カップ受け、トレイ

本体から外して、スポンジなどで水洗いします。

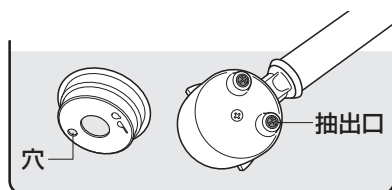


水タンク

- ① 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。
- ② 水タンクに水道水を入れ、軽くすすいでから水を捨てる
- ③ 水タンクの外側の水分を布巾で拭き取り、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。

フィルター、フィルターホルダー

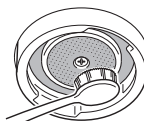
フィルターはフィルターホルダーから取り外します。(9 ページ) 流水でよくすすぎ、ぬるま湯に浸け、ブラシや爪楊枝でフィルターの穴や抽出口の通りをよくします。



- ※ 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

- ① 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。
- ② フィルターホルダーを取り外す
- ③ 大きめの容器を給湯口の下に置く
- ④ ダイヤルを ㊦/㊧ (抽出) に合わせる
給湯口からお湯が出てきます。
- ⑤ 洗浄が終わったら、ダイヤルを **OFF** (電源オフ) に合わせる
- ⑥ お湯が止まったら容器のお湯を捨て、本体が冷めた後、固く絞った濡れ布巾で給湯口周辺に付着したコーヒ粉を拭き取る



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。

お手入れ(つづき)

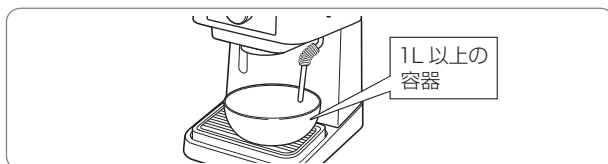
必要なとき(半年に1回)に行うお手入れ

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、以下の要領で石灰の除去を行ってください。

準備

- ① 空の水タンクに大さじ3杯の酢と新鮮な水をMAXの目盛りまで入れ、本体にしっかりとセットする
※ フィルターホルダーは取り外してください。
- ② 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

- ③ ダイヤルをONに合わせ、READYランプ点灯後、ダイヤルを抽出に合わせる
- ④ 水タンクの水が一番上の目盛りまで減ったら、スチームつまみを回しフロッサーから約2秒間お湯を出す
- ⑤ スチームつまみを戻し、ダイヤルをONに合わせて5分間待つ

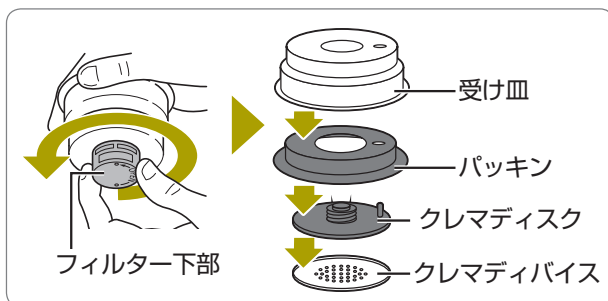
- ⑥ ダイヤルを抽出に合わせ、水タンクの水を下から2つ目の目盛りまで出し④と⑤の作業を繰り返す
- ⑦ ダイヤルを抽出に合わせ、水タンクの水を一番下の目盛りまで出し④と⑤の作業を繰り返す
- ⑧ 容器にたまった水と水タンクの水を捨てる

すすぎ

- ⑨ 水タンクに水をMAXの目盛りまで入れ本体にしっかりとセットし、給湯口とフロッサーの下に容器を置く
- ⑩ ダイヤルを抽出に合わせ、時々スチームつまみを回してフロッサーからも水を出し、水タンクの水をすべて容器に出す
- ⑪ お酢の匂いが気にならなくなるまで、⑨と⑩の作業を繰り返す
※ 別売品の除石灰剤をご使用の場合は除石灰剤1本分(100mL)を使用し、すすぎの手順(⑨・⑩)を2回行ってください。

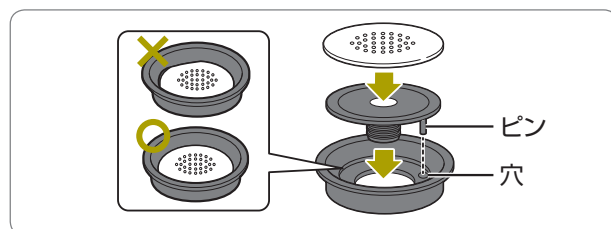
フィルターの分解手入れ

- ① フィルター下部を矢印の方向に回して取り外し、すべてのパーツを分解する



- ② 流水で分解した各パーツをすすぐ
- ③ クレマディバイスをブラシで清掃し、穴が詰まっている場合は爪楊枝で清掃する

- ④ クレマディスクにクレマディバイスをセットし、クレマディスクのピンをパッキンの穴に合わせてフィルター部を組み立てる



※ パッキンが硬く、組み立てにくい場合もありますが、クレマディバイスにしっかりとパッキンをセットしてください。

- ⑤ フィルター部のピンを受け皿の穴に合わせてセットしフィルター下部を締め、乾いた布巾で拭く

本体表面、電源プラグ・コード

固く絞った濡れ布巾で拭きます。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、固く絞った濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ってください。

お手入れ（つづき）

故障かな？

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 Ⅱ 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 Ⅱ 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。 (17 ページ)
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い Ⅱ 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。
		フロッサーが目詰まりしている	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 スティローザ エスプレッソ・カプチーノメーカー
型式番号		EC235J
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 300（mm）
本体質量（約）		3.2kg
水タンク容量（約）		1L（MAX の目盛り）

別 売 品

- コーヒーマシン用除石灰剤
- 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。

故障かな？（つづき）

仕様

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 | ・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。

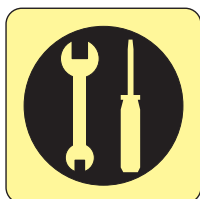
※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります。（補修用性能部品保有期間内）

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) 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。



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 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>

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 スティローザ エスプレッソ・カプチーノメーカー			
型式番号：EC235J			
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

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うことをお約束するものです。

- お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、本書と購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）をご準備の上、下記までご連絡ください。お買い上げ販売店独自の保証やその他サービスがある場合は販売店へご相談ください。
- 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。
- ご贈答品などで本保証書に記入しているお買い上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 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・損傷
 - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・損傷
 - ニ. 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧、周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
 - ホ. 一般家庭用以外（例えば業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷
 - ヘ. 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、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
チ. 付属品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 故障によりお買い上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
- 本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。

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、営業時間とは変更することがありますのでご了承ください。

切り取り線

アフターサービス

保証書



5713248691_00_1120

DEI-201139