



MAGNIFICA START

Full Automatic Coffee Machine

デロンギ マグニフィカ スタート 全自動コーヒーマシン

型式番号

ECAM22020

家庭用

※本体の型式番号「ECAM22020」の後に続く
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。
- 本書のイラストや画像は説明用のも
のであり、実際の製品と一部異なる場
合があります。

目次

使う前に	安全上のご注意	2
	コーヒーマシンのご紹介	4
	はじめにご確認ください	8
	各部のなまえとはたらき	9
	初めてお使いになる前に 必ずすること	12
基本編	抽出前の準備をする	14
	コーヒーを抽出する	17
	ミルクの泡立てかた	19
応用編	レシピ	20
	給湯する	21
	コーヒーの量を設定（定量設定） する	21
	便利な機能、その他の機能	22
こんなときは	お手入れ	26
	石灰（白い付着物）を除去する	32
	表示一覧	34
	故障かな？	35
	仕様	37
	アフターサービス	38
	保証書	39

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 15A (100V) 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でください。
- ※ 海外など異なる電源電圧の地域で使用しないでください。(日本国内専用)

電源プラグは根元までしっかり差し込む

(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。

しっかり固定された平らな場所に設置する

(やけど、けがの原因)

※ 設置の方法は 8 ページ参照



本体や電源プラグ・コード、コンセントに水をかけたり、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。

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)

警告



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。

使用中や使用直後に、本体や水タンクのふたを開けたり、水を入れたりしない

(やけどの原因)

※ お湯が吹き出す場合があります。



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)

※ 特にお子様にはご注意ください。

豆ホッパー（グラインダー）やパウダー投入口に液体を入れない

(火災、感電の原因)

安全上のご注意

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)

※ お子様だけで掃除やお手入れを行わないよう、必ず大人が付き添ってください。



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

抽出中や給湯中にトレイを取り外さない

(やけどの原因)

扉付きのキッチン用収納棚やキャビネットの中に置いたまま使用しない

(火災、やけどの原因)



使用中および使用後しばらくは、高温部に直接触れない

(やけどの原因)

● 抽出口、フロッサーなどは使用後も余熱があるので触れない

● 抽出中やお湯、蒸気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

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

(けがの原因)

電源の入切をするための部品（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)

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

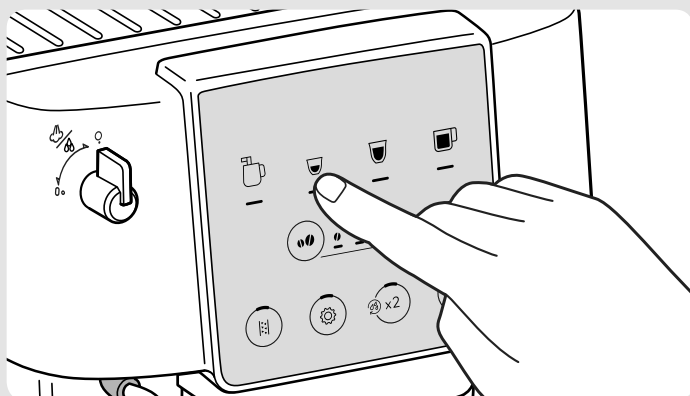
・ホテル、旅館、民宿などの宿泊施設



高温注意

コーヒーマシンのご紹介

コーヒーマシンでできること



ワンタッチで挽きたて本格コーヒー

コーヒー豆と水とカップをセットしておけば、ワンタッチでいつでも挽きたての本格レギュラーコーヒーが楽しめます。

いろいろなメニューがこれ一台で

ミルクフロッサーのスチームで、ふわふわミルクも簡単。カプチーノやカフェラテ、スペシャルティなどカフェで飲むようないろいろなメニューが楽しめます。



カプチーノ



カフェ・
ジャポーネ



カフェラテ



キャラメル
マキアート



スペシャルティ

最適な抽出技術で理想的なエスプレッソ

まるでバリスタが入れたような、ふかふかなクレマ（表面を覆う細かい泡）を実現。グラニュー糖を載せてもすぐには沈まない厚みのあるクレマが、エスプレッソの香りを包み込みます。

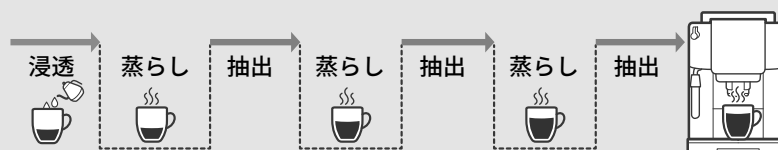


ハンドドリップのようなコーヒーメニュー「カフェ・ジャポーネ」



※イラストはイメージです。実際の抽出方法とは異なります。

ハンドドリップのように豆を蒸らしながら抽出する深蒸しレギュラーコーヒー機能。エスプレッソの旨味とドリップのすっきりした後味が融合した日本人好みのメニューです。



お好みのコーヒーにカスタマイズ

コーヒーの濃さ（1 回に挽く豆量）やコーヒーの量、抽出温度を選べます。好みに合わせたコーヒーが楽しめます。

自動洗浄で内部はいつも清潔

自動はコーヒーの抽出だけではなく。コーヒーマシンの電源を入れたとき、切るときには自動で内部を洗浄するので、前回の汚れを気にする必要がありません。



一般的な全自動コーヒーメーカー

デロンギ全自動コーヒーマシン

コーヒーをいれるまでの流れ

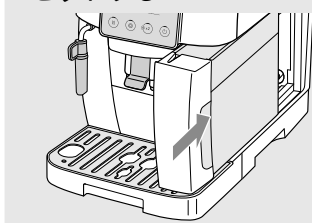
初めてお使いになる前の準備

本体内部の空気抜き
(12 ページ)

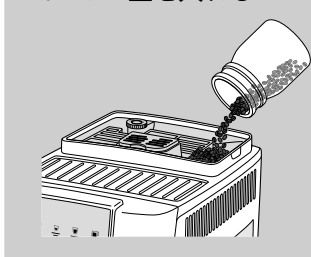
水硬度の確認
(12 ページ)

コーヒーをいれるときの流れ (14 ページ)

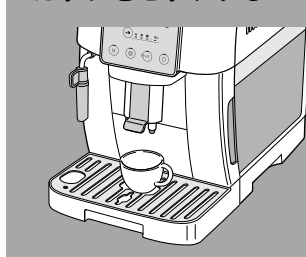
水タンクに水を入れて
セットする



コーヒー豆を入れる



カップをセットする



コントロールパネル
のメニューアイコン
☐ ☐ ☐ のいずれ
かを押す

コーヒー粉でいれることもできます。(18 ページ)

コーヒーマシンのご紹介（つづき）

こんなメニューが作れます

自動抽出のメニューはエスプレッソとカフェ・ジャポナーネ、スペシャルティの3種類。ミルクフロッサーで泡立てたミルクをエスプレッソに加えることで、カプチーノやカフェラテが作れます。

コーヒーメニュー		抽出手順：17 ページ
エスプレッソ 	イタリアの伝統的コーヒーの代表格。濃厚で深い味わいの香り豊かなコーヒー。さまざまなバリエーションのベース。	
スペシャルティ 	フルーティー※ ¹ なライトコーヒー。 豆のテロワール※ ² を最大限に表現し、すっきりした繊細な味わいを演出します。 ※1ご使用される豆により異なります ※2産地特徴	
カフェ・ジャポナーネ 	深蒸しレギュラーコーヒー機能。豆をハンドドリップしたように蒸らしながら抽出。芳醇な香りと旨味を実現。	

ミルクフロッサーを使ったメニュー（例）		レシピ：20 ページ
カプチーノ	エスプレッソにフォームミルク（泡立てた牛乳）を加えて作ります。	
カフェラテ	エスプレッソにスチームミルク（泡のない温められた牛乳）を加えて作ります。	
カフェマキアート	エスプレッソにフォームミルクの泡だけを浮かべます。	

材料と道具を用意しましょう

おいしいエスプレッソのために

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（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。
挽いてある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。

ご注意

- インスタントコーヒー、ココアパウダーはお使いいただけません。
- 焙煎していないコーヒーの生豆はお使いいただけません。
- 過度に油分の多いコーヒー豆は、豆を挽くグラインダーに引き込まれにくくなるため、使用を避けてください。
- フレーバーコーヒーを使う場合は、あらかじめ挽いたもの（粉）をお使いください。



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。

ご注意

- 硬水を使用すると、カルキ分が詰まりやすくなり、故障の原因となる場合があります。
- ミネラルウォーターや浄水器を通した水を使用する場合は、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（26 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。
エスプレッソには、容量 60mL 前後のものが適しています。
カプチーノには、高さ 12cm 以内で容量 180mL 前後のものが適しています。



カプチーノやカフェラテを作るときは

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、深めで、使う牛乳の倍の容量があるものをご用意ください。
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。



はじめにご確認ください

必ず「安全上のご注意」を確認してください

本体を設置する前に「安全上のご注意」(2 ページ)をお読みください。

付属品を確認してください

以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。万一、付属されていない場合は、お求めの販売店、または当社(38 ページ)にご相談ください。

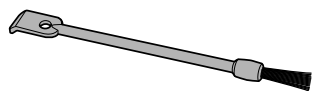


計量スプーン



水硬度チェッカー

初めてお使いになるときに
使用します。
「水硬度の確認」(12 ページ)
をご覧ください。

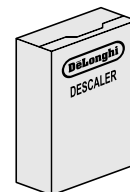


クリーニングブラシ



ウォーター
フィルター

マシン内部への石灰分の
付着を軽減します。
「ウォーターフィルターの
取り付けかた」(13 ページ)
をご覧ください。

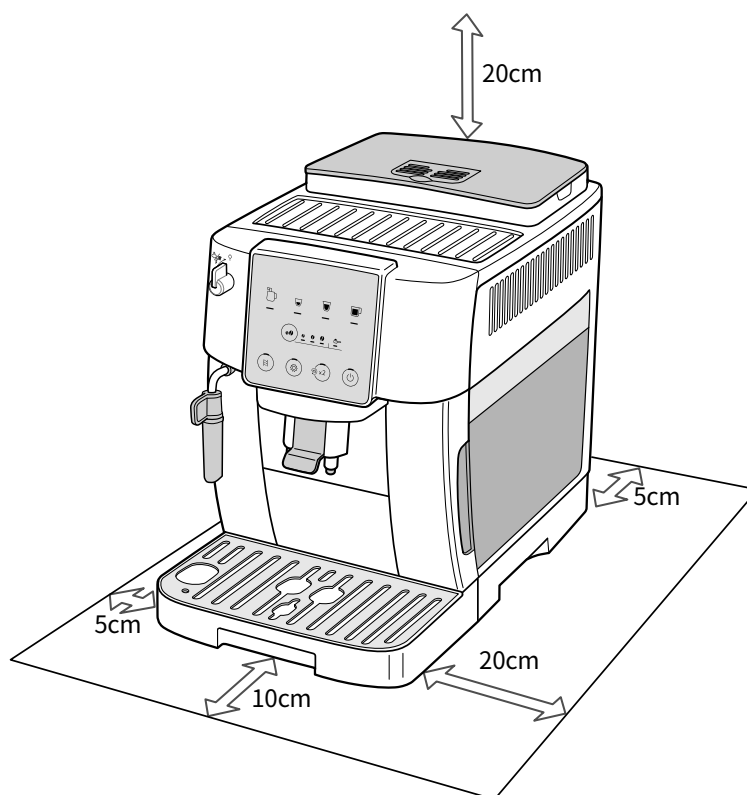


コーヒーマシン用
除石灰剤

水に含まれる石灰成分を
除去するために使用しま
す。
「石灰を除去する」(32 ページ)
をご覧ください。

設置スペースを確認してください

本製品は、左側と背面側を5cm以上、右側と上部を20cm以上空けて設置してください。
室温が0°C以下になる場所には設置しないでください。製品内に残る水分の凍結により、故障の原因となることがあります。



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。

本製品は、水とコーヒー豆を使った抽出試験を工場で行って出荷されているため、本体内部に水滴跡やコーヒーのカスが付着していることがあります。汚れが気になる場合は、ご使用前に「お手入れ」(26 ページ)をご覧ください。汚れた部分を洗ってください。

本体正面

スチームノブ

フロッサーからスチームやお湯を出すときに回します。

ミルクフロッサー

ミルクを泡立てるためのスチームや、お湯が出ます。先端部分は取り外して洗うことができます。(27ページ)



スチーム管

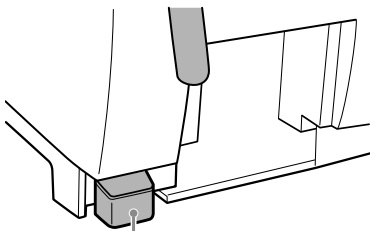


スチームノズル



フロッサー

トレイを取り外した状態



水滴受け

トレイを取り外しているときに水滴を受けます。手前に引くと取り外せます。

コーヒー粉受け

グラインダーの粉排出口に付着したコーヒー粉を受けます。

コントロールパネル

コーヒーの抽出操作や設定を行います。(11 ページ)

抽出口取っ手

カップに合わせて抽出口を上下させるときにつかみます。

抽出口

トレイ

内部洗浄で排出される水などがたまります。手前に引き出すと、外せます。

カス受け

抽出後のカスを受けます。上に持ち上げると外せます。

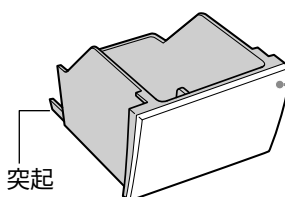
カップ受け

カス受けを取り外した状態で上に持ち上げると外せます。

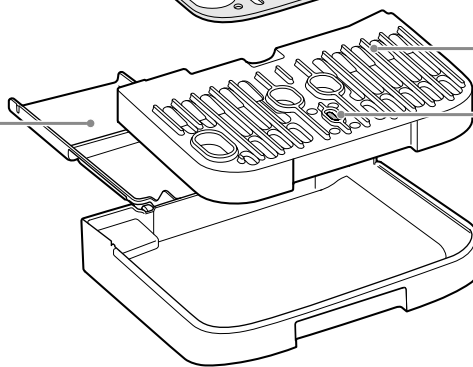
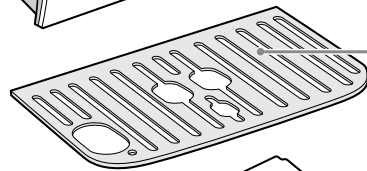
インナートレイ

水位計

カップ受けの穴から先端が出てきたら、トレイの水を捨ててください。



突起



はじめにご確認ください

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)

本体天面

パウダー投入口ふた

豆ホッパーふた

上に持ち上げると外せます。

カップトレイ

カップを置くことができます。
温め機能はありません。

豆ホッパーふたを取り外した状態

豆ホッパー

コーヒー豆を入れる部分です。

パウダー投入口

コーヒー粉を使う場合に粉を入れる部分です。

グラインダーノブ

豆の挽き具合を調整できます。(25 ページ)

本体側面

水タンク

手前に引き出すと取り外せます。
目盛り MAX = 1.8L

水タンクふた

上に持ち上げると外せます。

突起

抽出ユニットふた

抽出ユニットを取り外すときに開けます。
(29 ページ)

電源プラグ

電源コード

コントロールパネル

※ タッチセンサー式です。

各アイコンの詳しい説明は「表示一覧」(34 ページ) を参照してください。

給水アイコン

点灯：水タンクに水がない
点滅：水タンクが取り付けられていない

ウォーターフィルターアイコン

点灯：ウォーターフィルター交換が必要

警告アイコン

カス受けアイコン

点灯：カス受けがいっぱいになっている
点滅：カス受けが取り付けられていない

除石灰アイコン

点灯：石灰の除去が必要

豆量調整ボタン

コーヒーの濃さ(豆の量)の調整またはコーヒー粉で抽出を選択します。

設定した状態をランプで表示します。

除石灰ボタン

石灰の除去を実行します。

設定ボタン

プログラムモードへの切り替えをします。

メニューアイコン

エスプレッソ

スペシャルティ

カフェ・ジャポネ

スチーム

ランプ

予熱が完了すると点灯し、抽出中に点滅します。

ランプ

電源ボタン

電源の入／切をします。

内部洗浄／x2 ボタン

- 手動で内部洗浄をします。
- エスプレッソを2杯抽出します。

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必ずすること

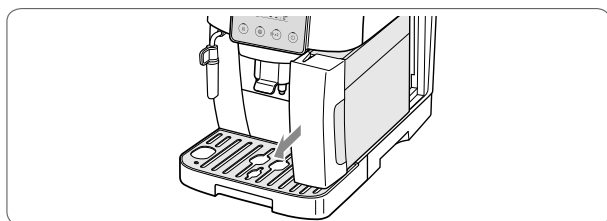
初めてお使いになるときは、必ず「空気抜き」を行ってください。

空気抜き

1 電源プラグをコンセントに差し込む

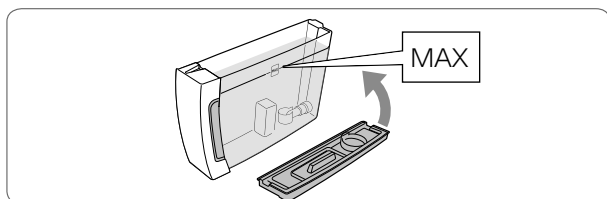
2 水タンクを手前に引いて取り外す

水タンクは取り扱いに注意してください。破損すると、水漏れや動作不良の原因になります。



3 水タンクに水を入れる

「MAX」の目盛りまで水を入れ、ふたをします。



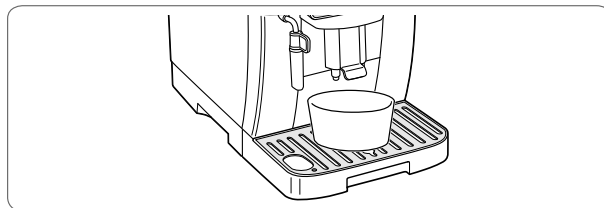
ふたの前後の向きが逆の場合、水タンクが正しく取り付けられません。

4 水タンクを本体に取り付ける

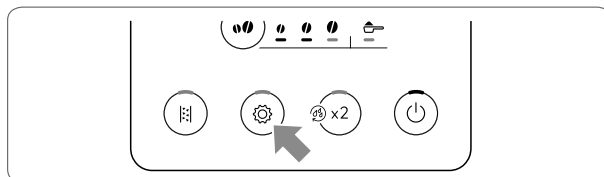
しっかり奥まで差し込んでください。

⊙が高速点滅します。

5 抽出口の下に、容量100mL以上の容器を置く



6 ⊙を押して空気抜きを開始する



抽出口からお湯が出ます。

空気抜きを開始して水が出ている間は、大きな音がしますが、故障ではありません。空気が抜けると音は小さくなります。

お湯が止まると空気抜きが完了します。

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は、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、空気を抜くため給湯を行ってください。(21 ページ)

水硬度の確認

お使いになる水硬度レベルが高い(硬水)場合、水の石灰分が内部管などに付着しやすくなります。

本製品は、石灰分の除去が必要な時期になると、アイコンの表示でお知らせします。(32 ページ)

水硬度レベルによってお知らせする頻度が変わりますので、あらかじめ水硬度を確認してください。

お買い上げ時には、水硬度レベルは1に設定されています。

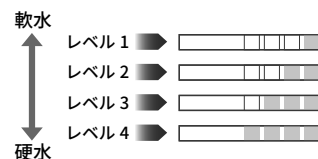
お使いになる水硬度レベルが2以上の場合は、「水硬度を設定する」をご覧になり設定してください。(22 ページ)

1. 水硬度チェッカーを、コーヒーをいれるときに使う水に、約1秒間浸して取り出す

2. 軽く振って約1分待つ

3. ピンク色になった四角の数を確認する

※ 色が変わらない場合はレベル1です。



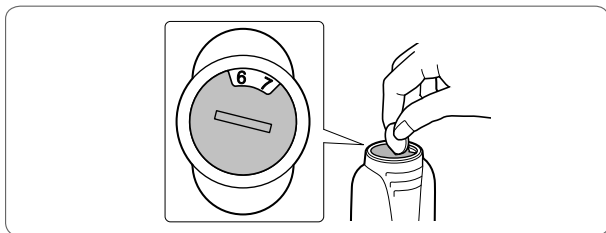
ウォーターフィルターの取り付けかた

ウォーターフィルターは本体内部への石灰の付着を軽減します。本製品はウォーターフィルターの交換が必要な時期になるとアイコンの表示でお知らせします。(24 ページ)



- 湿気の少ない冷暗所で保管し、開封後はすぐに使用する
- 石灰の除去をする前に取り外す

- 1** フィルター上部のカレンダーディスクを回し、数字(使用開始月)を左側に合わせる



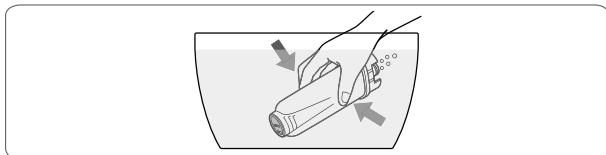
左(6月)が使用開始月で、右(7月)が次の交換月の目安です。

- 2** 側面の開口部から水が出るまで、フィルターの穴に1分以上水道水を流す

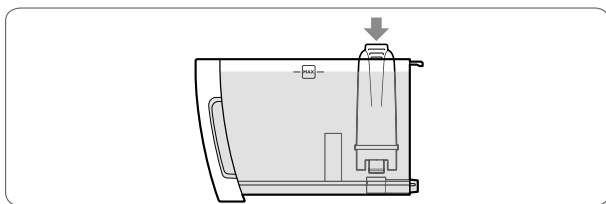
- 3** 本体から水タンクを取り外し、水を入れる

- 4** 水を入れた容器にフィルターを入れ、フィルターから空気が抜けるように傾け、約10秒間完全に沈める

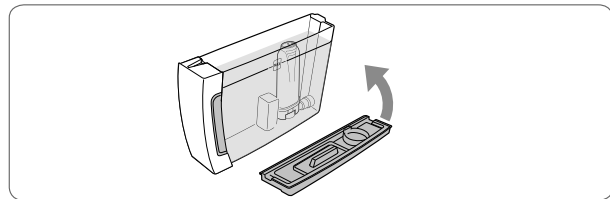
水タンクの中で空気を抜くこともできます。



- 5** 水タンクのウォーターフィルター取り付け部に奥までしっかり差し込む



- 6** 水タンクにふたをして、本体にセットする



- 7** 容量 500mL 以上の容器をミルクフロッサーの下に置く

- 8** を5秒長押しし、プログラムモードに入る

が点滅します。
プログラムモード中に30秒間操作をしなかったときは通常モードに戻りますので、再度手順**8**から行ってください。

- 9** を押す

- 10** を押し、 を選択し、 を押す

- 11** が高速点滅したらスチームノブを「I」の位置まで回す

フロッサーからお湯が出て、自動で停止します。
 のランプが高速点滅します。

- 12** スチームノブを「O」の位置に戻す

ウォーターフィルターの設定が完了します。

初めてお使いになる前に必ずすること

フィルターの交換について

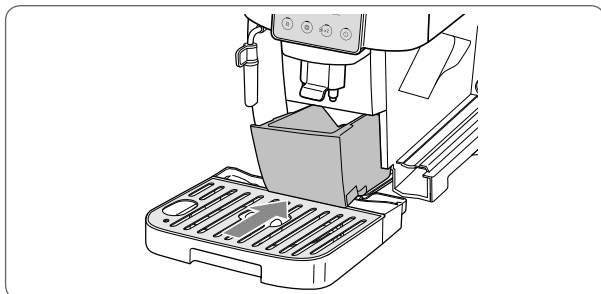
以下のようなときは交換が必要です。

- コントロールパネルに が表示された
 - 使用開始から2か月経った(手順**1**参照)
 - 本製品を3週間以上使用しなかった
- ※ 石灰の除去を行う際は、必ずフィルターを取り外してください。

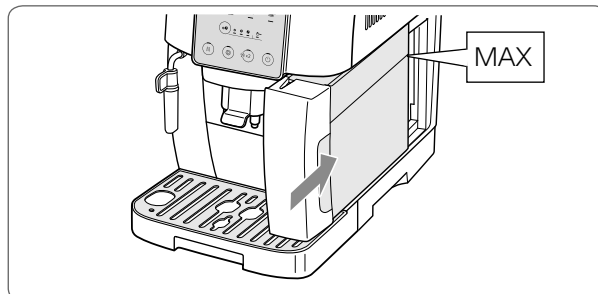
抽出前の準備をする

トレイと水タンクをセットする

- 1** トレイにカス受けをセットし、本体に取り付ける



- 2** 水タンクの「MAX」の目盛りまで水を入れ、ふたをして本体に取り付ける

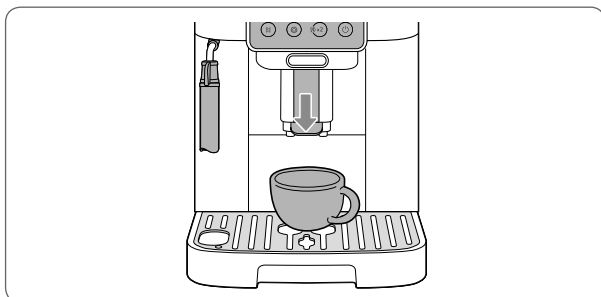


電源を入れる（自動内部洗浄）

本製品は、電源を入れるたびに自動で内部を洗浄します。

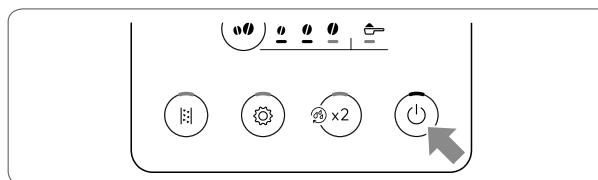
電源を入れる前に、水タンクに水を入れてください。水がないと、内部洗浄が行われず電源が入りません。

- 1** カップを置き、抽出口を下げてカップに近付ける



- 2** 電源ボタンを押す

予熱を開始します。



予熱が完了すると、抽出口からお湯が出ます。



熱湯が出るので注意する
(やけどの原因)

内部洗浄中は、本体操作はできません。

自動内部洗浄が終了するとお湯が止まります。
カップのお湯は捨ててください。

電源の切りかた(自動内部洗浄)

電源を切るときにも、毎回自動で内部を洗浄します。

ただし、電源を入れた後1杯も抽出しなかった場合は、電源を切っても内部洗浄は行われません。

1 カップを置き、抽出口を下げてカップに近付ける

2 電源ボタンを押す

内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。
お湯が止まり内部洗浄が終わると電源が切れます。



長時間使わない場合は電源を切り、
電源プラグを抜く

内部洗浄について

- 本体が温まっているときは、自動で内部洗浄されないことがあります。
- 内部洗浄を行うと、カス受けに水がたまることがありますが、異常ではありません。
- オートオフ機能(22ページ)で電源が切れるときも、そこから電源を入れ直すときも、内部洗浄は行われます。電源を入れたままにしておくときは、カップなどをセットしておいてください。

電源の入/切時以外に内部洗浄を行うには

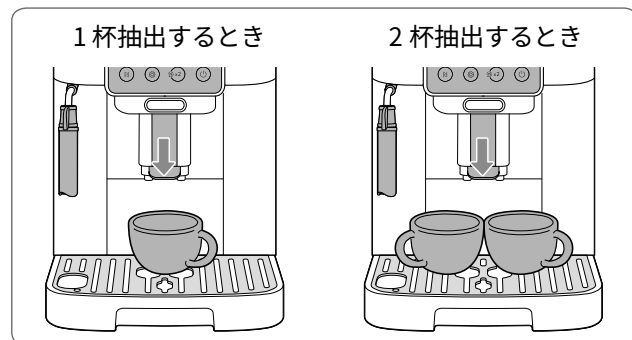
電源が入っているときは、いつでも内部洗浄を行うことができます。操作のしかたは、「手動内部洗浄を行う」(23ページ)をご覧ください。

カップをセットする

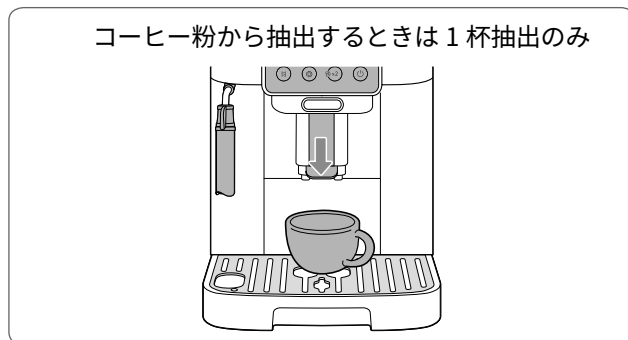
1 カップ受けにカップを置く

2 抽出口を下げてカップに近付ける

コーヒー豆を使う場合



コーヒー粉を使う場合



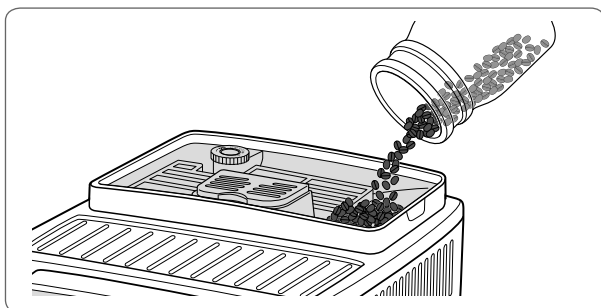
抽出前の準備をする(つづき)

コーヒー豆(またはコーヒー粉)をセットする

コーヒー豆を使う場合

- 1 豆ホッパーふたを取り外す
- 2 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

目安量より多めに入れてください。



目安量(約)

- エスプレッソ：8～12g (1杯)
12～14g (2杯)
- スペシャルティ：8～14g
- カフェ・ジャポネ：5～9g
(抽出量が120mL以下のとき)
10～18g
(抽出量が120mLを超えるとき)

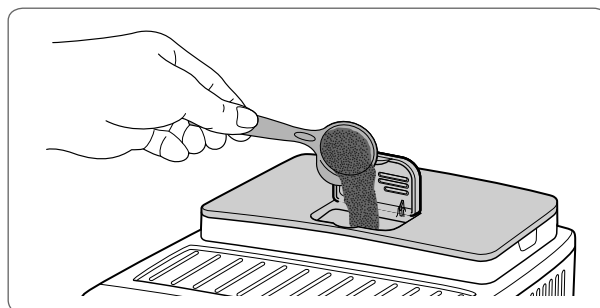
数値は目安です。お使いになるコーヒー豆の状態や挽き具合の設定によって、挽かれる豆の量は変わります。

- 3 豆ホッパーふたを取り付ける

コーヒー粉を使う場合

- 1 パウダー投入口ふたを開ける
- 2 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる

電源を入れ、動作音が止まってからコーヒー粉を入れてください。



目安量(約)

計量スプーンすり切り～山盛り1杯
(7～12g)
山盛り1杯を超える量はいれないでください。
コーヒー粉では2杯抽出はできません。



- コーヒー豆を入れない(故障の原因)
- 電源が切れているときはコーヒー粉を入れない(粉が内部で飛び散ります)

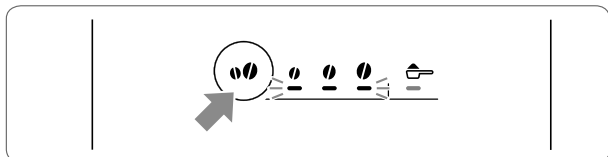
- 3 パウダー投入口ふたを閉じる

コーヒーを抽出する

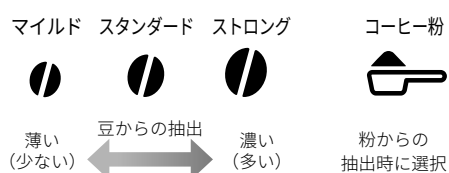
コーヒー豆から抽出する場合

抽出前の準備（14 ページ）を行って、予熱が完了した状態で始めてください。

1 ☕を押して豆量を設定する



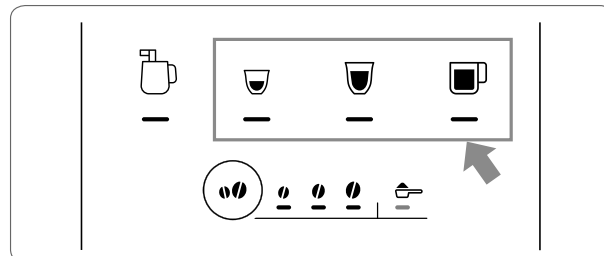
☕を押すたびにマイルド、スタンダード、ストロング、コーヒー粉と切り替わります。



コーヒー豆から抽出するときは☕の設定はできません。

- ※ 初期設定はスタンダードです。
- ※ 設定は次の抽出でも保存されます。

2 お好みのメニューアイコンを押して抽出する



選択したメニューのランプが点滅し、抽出が始まり、自動で停止します。

エスプレッソは2杯抽出することができます。

2杯抽出するときは、☕x2を押してから☕を押してください。☕を押した後でも☕x2が点滅中は設定できます。

カフェ・ジャポネを選択したときは、給湯、蒸らしを繰り返す間欠抽出を2回行います。

- 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。差が大きい場合は、抽出口の高さを変更して差が軽減されるか試してください。改善されないときは「故障かな？」(36 ページ) を参照してください。
- 節電モードがON (入) に設定されていると、予熱のため抽出開始まで少し時間がかかる場合があります。その際はそのままお待ちください。

抽出前の準備をする (つづき)

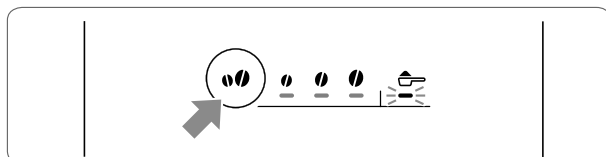
コーヒーを抽出する

コーヒーを抽出する(つづき)

コーヒー粉から抽出する場合

抽出前の準備(14 ページ)を行って、予熱が完了した状態で始めてください。

1 ☉を押して☞を選択する



コーヒー粉から抽出する場合は、コーヒーの濃さは変えられません。

- ※ コーヒー粉を選択して約2分で豆からの抽出に戻ります。
- ※ コーヒー粉の設定は保存されず、次の抽出では豆からの抽出に戻ります。

2 お好みのメニューアイコンを押して抽出する

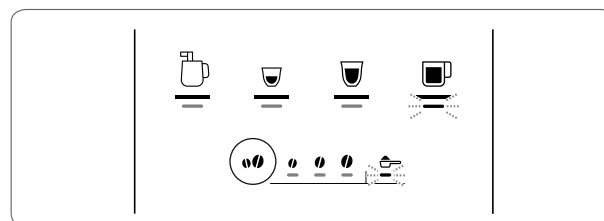
選択したメニューのランプが点滅し、抽出が始まり、自動で停止します。

コーヒー粉から抽出する場合は、2杯抽出はできません。

カフェ・ジャポネを抽出する

給湯、蒸らしをくり返す間欠抽出を2回行うため、抽出の途中でコーヒー粉を補充する必要があります。

1 抽出の途中で☞ランプが点滅したら、コーヒー粉を追加する



計量スプーン山盛り1杯を超える量はいれなくてください。

2 ☐を押し、抽出を再開する

抽出が終わると自動で停止します。

抽出が終わったら

電源を切る場合は、「電源の切りかた(自動内部洗浄)」(15 ページ)の手順で、電源を切ってください。なお、電源を入れたままにしている場合、オートオフ機能(22 ページ)によって、設定された時間がくると電源が切れます。



ヒント

抽出を途中で止めたいときは

抽出中に選択したメニューアイコンを押します。

抽出量を増やしたいときは

抽出終了後(ポンプの動作音が止まった後)、メニューのランプが高速点滅している間に再度メニューアイコンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。メニューアイコンを放すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをいれるには

エスプレッソの温度は67～70℃前後が理想的ですが、より熱くしたいときは次のことをお試しください。

- 抽出温度を高くする(23 ページ)
- 給湯をしてカップを温める(21 ページ)
- 手動内部洗浄を行い、本体内部を温める(23 ページ)

ミルクの泡立てかた

抽出前の準備（14 ページ）を行って、予熱が完了した状態で始めてください。
スチーム（蒸気）で牛乳を泡立て、カプチーノに入れるフォームミルクが作れます。

コーヒーを抽出する（つづき）

ミルクの泡立てかた

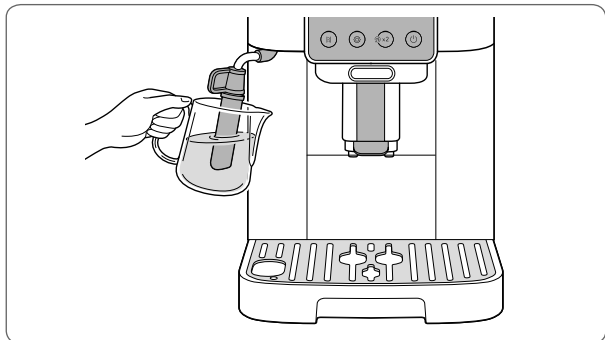
1 牛乳をミルクジャグに入れる

泡立てるとかさが増えるので、牛乳はミルクジャグの容量の半分以上入れないでください。



約 1/3 ～ 1/2 の位置まで入れます。

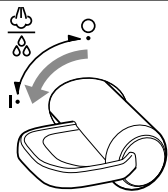
2 ミルクフロッサーを外側に向け、ミルクフロッサーの先端が牛乳に浸かる程度にミルクジャグを差し込む



3 〇を押す

4 〇のランプが高速点滅したら、スチームノブを「I」の位置まで回し、牛乳を泡立てる

泡立てかたは、右のヒント「上手に泡立てるには」を参考にしてください。

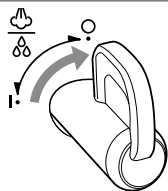


3 分以上連続でスチームを出すと、安全のためにスチームが止まります。



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）

5 お好みの泡ができたならミルクフロッサーを牛乳に差し込んだままスチームノブを「O」の位置に戻す



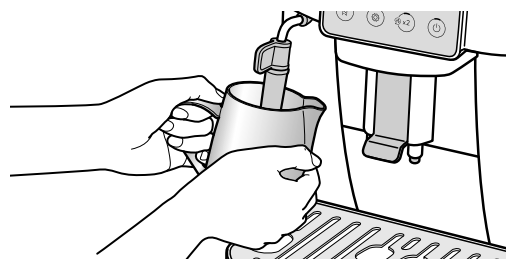
温度差によりミルクフロッサー内に水分がたまる場合があります。水分を取り除く場合は、ミルクを温める前に空ぶかしをしてください。

- 1 ミルクフロッサーの下に、空のカップを置く
- 2 〇を押し 〇のランプが高速点滅したら、スチームノブを「I」の位置まで回す
- 3 3 ～ 5 秒後に「O」の位置に戻す

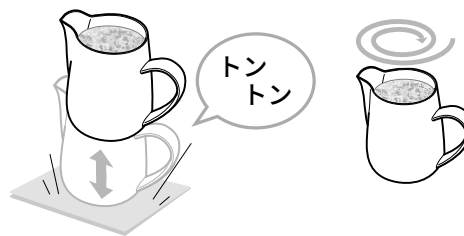
ヒント

上手に泡立てるには

- 1 ミルクフロッサーの先端をミルクジャグの側面に寄せて泡立てる
- 2 牛乳のかさが増えてきたら、ミルクフロッサーがミルクジャグの中央にくるようにし、「キュルキュル」と音が鳴るところまで先端を牛乳に差し込む
泡と牛乳の境目を探すイメージです。
- 3 ミルクジャグの側面を手で触りながら泡立て、泡がミルクジャグからあふれる手前でスチームを止める
側面が触れられないくらい熱くなるまで（60 ～ 65℃）が目安です。



- 4 台の上に濡れた布巾を敷き、その上でミルクジャグをトントンと上下に叩いて大きい泡を潰し、さらに円を描くようにミルクジャグを回す
きめ細かくクリーミーな泡ができあがります。



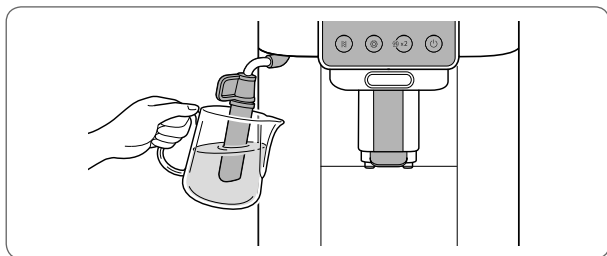
ミルクの泡立てかた（つづき）

ミルクフロッサーのお手入れ

牛乳を泡立てたら毎回行ってください。牛乳のカスのこびり付きや、スチームノズルが詰まるのを防ぎます。

1 洗ったミルクジャグに半分ほど水を入れる

2 ミルクジャグにフロッサーを浸けてを押す



3 スチームノブを「I」の位置まで回し、約10秒後「O」の位置に戻す

4 フロッサーを布巾で拭く

知っておいていただきたいこと

以下の場合、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。

- を押して準備しているとき
- スチーム使用後、スチームノブを「O」の位置に戻したとき
- スチーム使用直後に内部洗浄をしたり、コーヒーを抽出したとき

※ スチームを使用した直後に、トレイを引き出さない（お湯が漏れる原因）

本製品は、いつでもコーヒーやスチームを出せるようにボイラーの圧を調整しているため、圧抜きの水がトレイに排出されます。コーヒーの抽出量に異常がなければ故障ではありません。トレイの水は定期的に捨ててください。

レシピ

 エスプレッソをベースにしたメニュー

コーヒーはお好みの濃さで抽出してください。分量は目安です。砂糖やココアパウダー、シナモン、シロップ、ホイップクリームなど、お好みでアレンジしてください。

コーヒー抽出手順：17 ページ
ミルクの泡立てかた：19 ページ

カプチーノ

- 1 エスプレッソを約 30mL 抽出する
- 2 フォームミルクを約 120mL 作る
- 3 1 に 2 を注ぐ
キャラメルシロップをかけるとキャラメルマキアートになります。

カフェラテ

- 1 エスプレッソを約 30mL 抽出する
- 2 ミルクフロッサーで牛乳を温め、スチームミルクを約 120mL 作る
- 3 1 に 2 を注ぐ

スチームミルクは泡のない（少ない）温められたミルクのことです。

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。



アイスカフェラテ

- 1 エスプレッソを約 30mL 抽出する
- 2 グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たい牛乳を約 100mL 注ぐ
- 3 2 に 1 を氷にあてるよう静かに注ぐ

カフェマキアート

- 1 エスプレッソを約 30mL 抽出する
- 2 フォームミルクを 50 ～ 60mL 作る
- 3 2 の泡の部分だけを 1 の表面に浮かべる

カフェモカ

- 1 エスプレッソを約 30mL 抽出する
- 2 1 にチョコレートシロップを加え、スプーンで混ぜる
- 3 フォームミルクを約 100mL 作り 2 に注ぐ

給湯する

フロッサーを使ってカップを湯煎して温めたり、紅茶やお茶が楽しめます。

1 ミルクフロッサーの下にカップを置く



2 スチームノブを「I」の位置まで回す

フロッサーからお湯が出ます。

節電モードが ON (入) に設定されていると、予熱のため給湯開始まで少し時間がかかる場合があります。その際はそのままお待ちください。

3 お好みの量のお湯が出たらスチームノブを「O」の位置に戻す

ミルクの泡立てかた（つづき）

給湯する／コーヒーの量を設定（定量設定）する

コーヒーの量を設定（定量設定）する

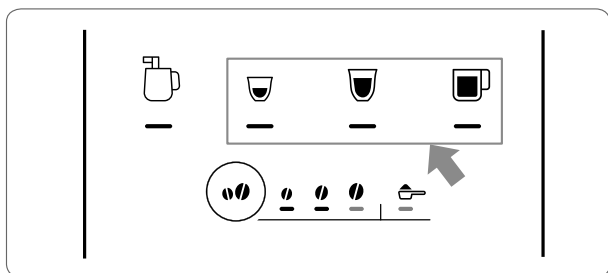
コーヒーの抽出量を設定（定量設定）できます。

抽出前の準備（14 ページ）を行って、予熱が完了した状態で始めてください。

1 設定したいメニューアイコンを数秒長押しする

設定したいメニューのランプが高速点滅し、抽出を開始します。

※ 高速点滅したらいったん指を放してください。



2 お好みの量になったら再度同じメニューアイコンを押す

抽出が停止し、ランプが点滅して設定が完了します。

※ 途中でキャンセルする場合は別のメニューアイコンを押してください。

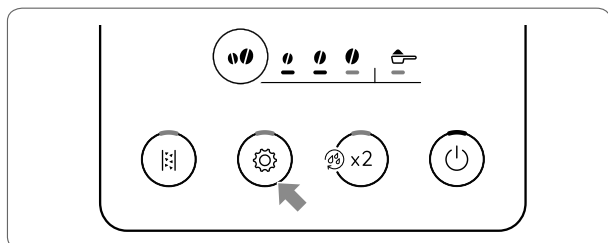
※ 2 杯抽出は定量設定できません。

便利な機能、その他の機能

本製品には、コーヒーやミルクメニューを作る「通常モード」と、設定の変更などを行う「プログラムモード」があります。

プログラムモードに入る

電源を入れ、を5秒長押しし、プログラムモードに入る



プログラムモードに入るとが点滅します。
各種設定を行うには、プログラムモードに入った状態でボタン操作を行ってください。

※以下の場合通常モードに戻ります。

- ・再度を押したとき
- ・30 秒間操作をしなかったとき

消費電力を抑える（節電モード）

節電モードの ON/OFF（入/切）を設定します。お買い上げ時は「ON」に設定されています。

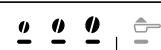
1 プログラムモードに入り、を押す

2 を押し、「ON」または「OFF」を選択する

右の表を参照して選択してください。

3 を押して確定する

節電モード中にコーヒーを抽出したり、給湯をしたりすると、予熱のため抽出開始まで少し時間がかかる場合があります。その際はそのままお待ちください。

設定	ランプ表示
ON	
OFF	

水硬度の設定

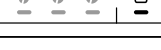
お買い上げ時は、「レベル 1」に設定されています。

1 プログラムモードに入り、を押す

2 を押し、設定したい水硬度に応じたランプを表示する

右の表を参照して水硬度チェッカーで確認したレベル（12 ページ）を選択してください。

3 を押して確定する

水硬度設定	ランプ表示
レベル 1	
レベル 2	
レベル 3	
レベル 4	

自動で電源が切れるまでの時間を設定する（オートオフ機能）

何も操作しない時間が続いたときに、自動で本体の電源が切れるまでの時間を設定します。

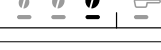
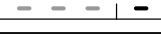
お買い上げ時は「3 時間」に設定されています。

1 プログラムモードに入り、を押す

2 を押し、設定したい時間に応じたランプを表示する

右の表を参照して設定したい時間を選択してください。

3 を押して確定する

時間設定	ランプ表示
15 分	
30 分	
1 時間	
3 時間	

操作音（ビープ音）を設定する

操作音のON／OFF（入／切）を設定します。お買い上げ時には「ON」に設定されています。

- 1 プログラムモードに入り、を押す
- 2 を押し、「ON」または「OFF」を選択する
右の表を参照して選択してください。
- 3 を押して確定する

設定	ランプ表示
ON	   
OFF	   

抽出温度を設定する

お買い上げ時には「中温」に設定されています。

- 1 プログラムモードに入り、を押す
- 2 設定したい抽出温度に応じたランプを表示する
右の表を参照して設定したい温度に応じたボタンを押してください。
- 3 を押して確定する

温度設定	ランプ表示
低温	   
中温	   
高温	   

手動内部洗浄を行う（内部洗浄）

- 1 容量 100mL 以上の容器を抽出口の下に置く
- 2 を5秒以上長押しする
ランプが点滅し、内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。
容器のお湯は捨ててください。
途中で止めたいときは再度 を押します。

プログラムリセット（初期設定）

設定を初期設定の状態に戻します。

電源プラグはコンセントに差し込んだままで、電源が切れた状態で操作してください。

- 1   を同時に5秒以上長押しする
「ピー」と鳴り、指を放すとすべてのランプが1回点滅し、初期設定に戻ります。

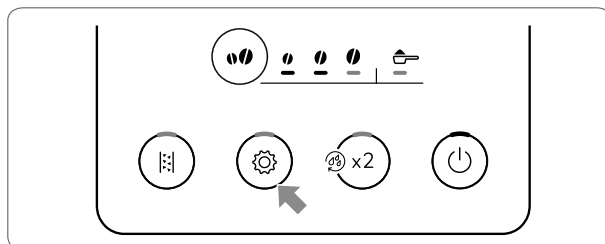
便利な機能、その他の機能 (つづき)

ウォーターフィルターの設定

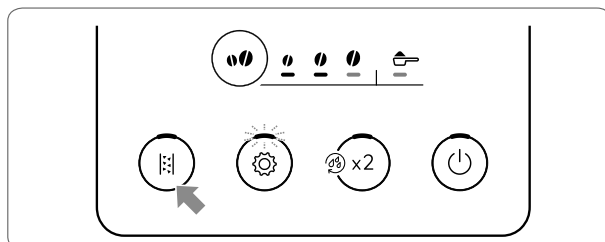
⌚が表示されたらウォーターフィルターを交換または取り外してください。

ウォーターフィルターの交換

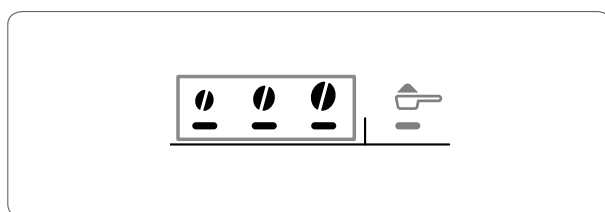
- 1 本体から水タンクを取り外し、ウォーターフィルターを外す
- 2 ウォーターフィルターの取り付けかた (13 ページ) の ①～⑦ の手順を行う
- 3 ⚙️を5秒長押しし、プログラムモードに入る



- 4 ⏸️を押す



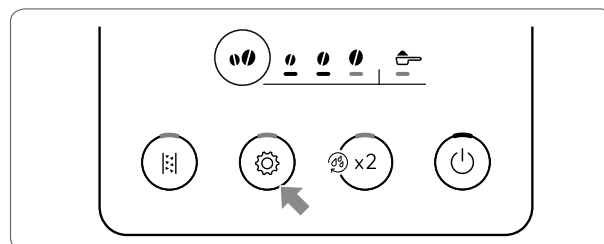
- 5 ⏸️を押し、● ● ●を選択し、⏸️を押す



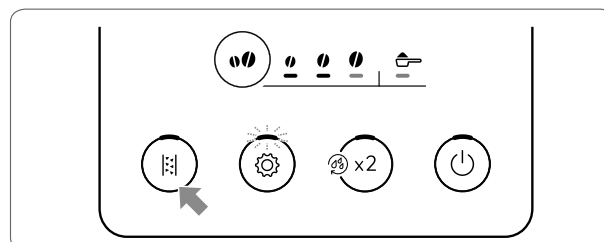
- 6 ⌚が高速点滅したらスチームノブを「I」の位置まで回す
フロッサーからお湯が出て、自動で停止します。
⌚のランプが高速点滅します。
- 7 スチームノブを「O」の位置に戻す
- 8 ⏸️を押して設定を完了する

ウォーターフィルターを取り外す場合

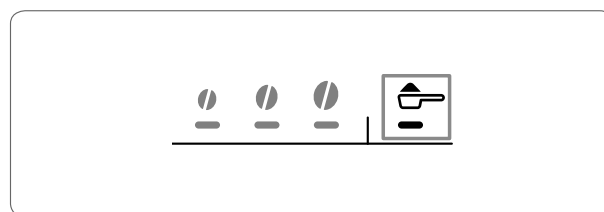
- 1 本体から水タンクを取り外し、ウォーターフィルターを外す
- 2 水タンクにふたをして、本体にセットする
- 3 ⚙️を5秒長押しし、プログラムモードに入る



- 4 ⏸️を押す



- 5 ⏸️を押し、☑️を選択する



- 6 ⏸️を押して設定を完了する

豆の挽き具合を調整する

通常はお買い上げ時の設定「5」のままお使いください。

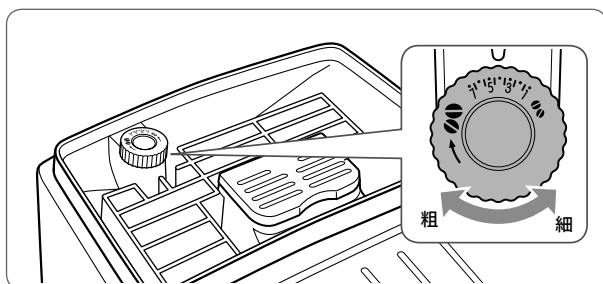


グラインダーノブは、豆が挽かれているとき（グラインダーが作動中のとき）のみ回す
（故障の原因）

1 豆ホッパーふたを取り外す

2 コーヒーを抽出する

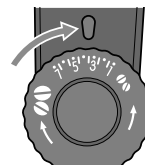
3 豆が挽かれている間（グラインダーが作動中）に、グラインダーノブを1目盛りだけ回す



豆の挽き具合は次の場合にのみ調整してください。

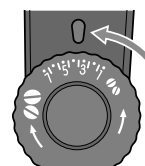
コーヒーが抽出されない、
または抽出が極端に遅い

7（粗い）方向に1目盛り、時計回りに回す



コーヒーが薄い、
またはもっとクリーミーにしたい

1（細かい）方向に1目盛り、反時計回りに回す



調整した後は、コーヒーを2杯以上抽出しないと効果が得られません。2杯以上抽出して効果が得られなかった場合は、もう一度調整してください。

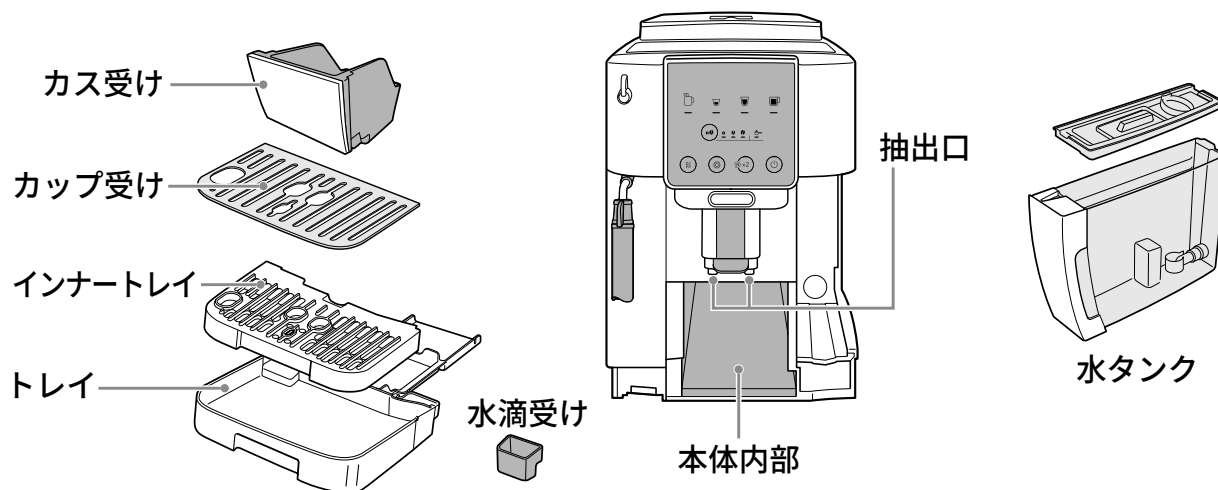
お手入れ

いつも清潔な状態で使用するため、こまめにお手入れすることをおすすめします。

お手入れに関するお願い

- ベンジン、シンナー、アルコール、研磨剤、漂白剤は使わないでください。(傷、変色の原因)
- たわし類、メラミンスポンジは使わないでください。(傷の原因)
- 食器洗い機、食器乾燥機は使わないでください。(変形の原因)

毎日のお手入れ



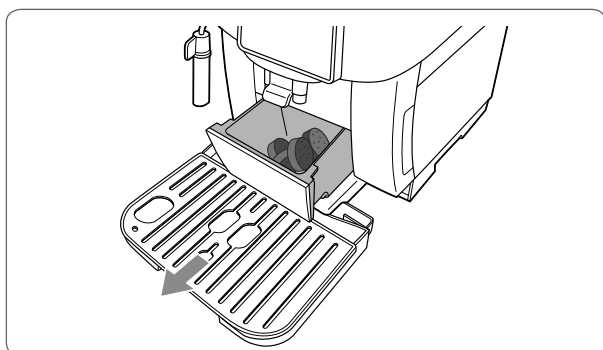
豆ホッパーに残った豆は

豆ホッパーふたには、ある程度の遮光性と密閉性があるため、残った豆はそのまま豆ホッパー内に入れておいてかまいませんが、3日以内にお使いいただくことをおすすめします。

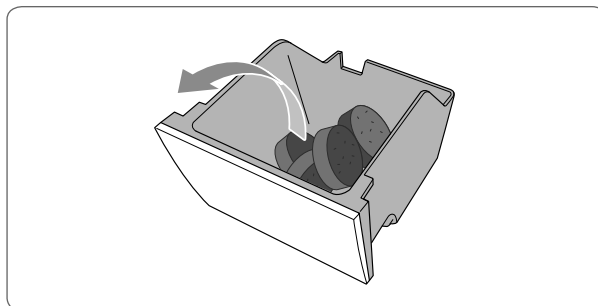
カス受けにたまったカスを捨てる

本製品では、抽出杯数を自動でカウントし、この作業でリセットする仕組みになっています。必ず電源が入っている状態で捨ててください。

1 電源を入れた状態でトレイを取り外す



2 カス受けのカスを捨てる



3 カス受けをトレイに取り付け、トレイを本体に戻す

ミルクフロッサーの汚れを取る

- 1 電源を入れて、コーヒーを抽出できる状態にする

- 2 ミルクフロッサーの下にカップを置く



- 3 スチームノブを「I」の位置まで回す
フロッサーからお湯がでます。

- 4 お湯を数秒出したら、スチームノブを「O」の位置に戻す

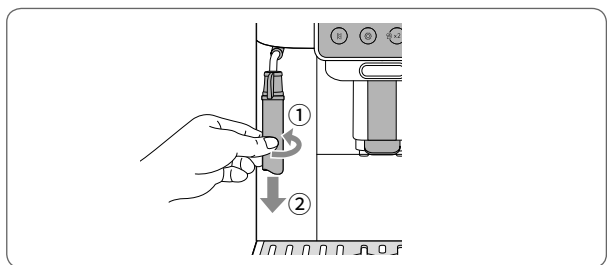
- 5 カップを抽出口の下に置く

- 6 ①を押す

自動内部洗浄が行われて抽出口からお湯が出た後、電源が切れます。

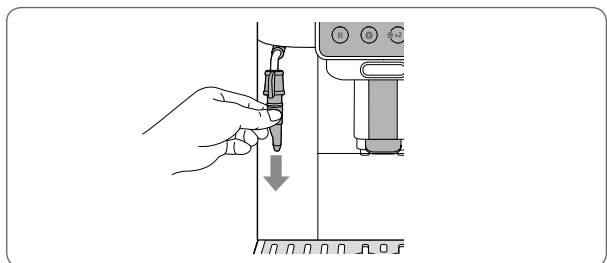
- 7 スチーム管が冷えるまで、2～3分待つ

- 8 フロッサーを反時計回りに回してロックを外し、下に引いて取り外す



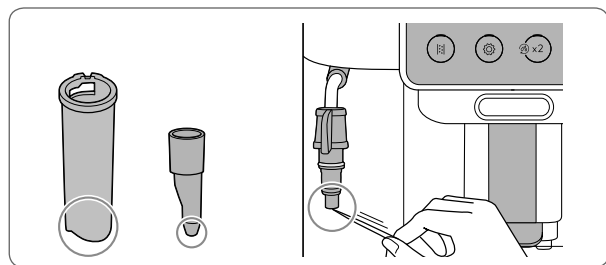
お湯を出した直後は、スチーム管が熱くなっているので、冷えるまで待ってから取り外す（やけどの原因）

- 9 スチームノズルを下に引いて取り外す

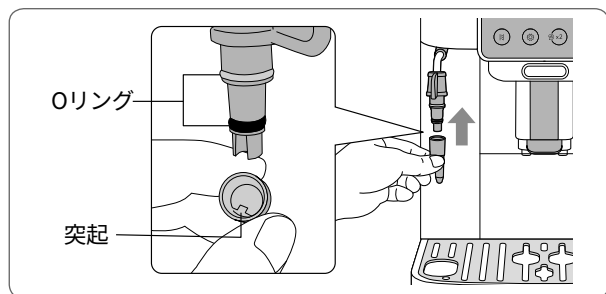


- 10 フロッサーとスチームノズルを水洗いする

- 11 フロッサー、スチームノズル、スチーム管の穴や溝が汚れている場合は、爪楊枝など先の細いもので取り除く

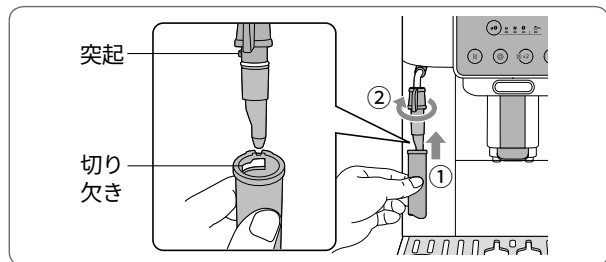


- 12 スチームノズルをスチーム管に取り付ける
スチーム管先端の溝に、スチームノズル内部の突起がはまるように取り付けます。
スチーム管のOリングを破損・紛失しないようにしてください。



- 13 フロッサーをスチーム管に取り付ける

フロッサーの切り欠き部分に、スチーム管背面の突起がはまるように取り付け、最後まで差し込んだら、時計回りに回して固定します。

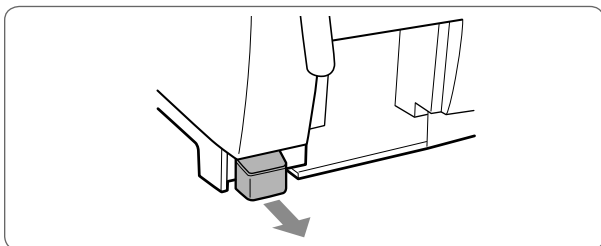


お手入れ (つづき)

トレイ、カップ受け、カス受け、水滴受けを洗う

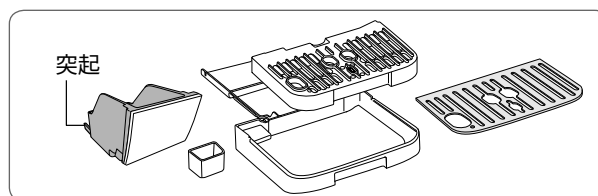
電源を切って行ってください。

- 1 電源を切る
- 2 トレイを取り外す
- 3 水滴受けを取り外す



- 4 それぞれを水洗いする

- 5 乾いたら本体に戻す



カス受けの取り扱いにご注意ください。
背面の突起が破損すると、カス受けが認識されない原因になります。

水タンクを洗う

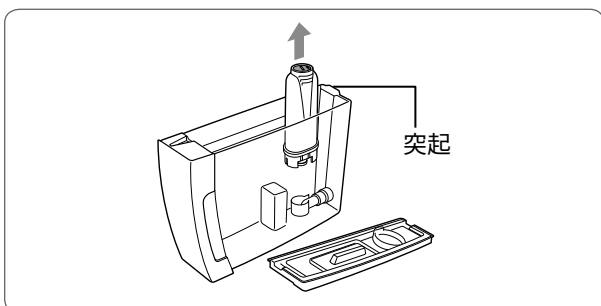
電源を切って行ってください。



水タンクの取り扱いにご注意ください。

- 背面の突起が破損すると、水タンクが認識されない原因になります。
- 背面の給水口が破損すると、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。

- 1 電源を切る
- 2 水タンクを取り外し、ウォーターフィルターは取り外して流水ですすぐ



- 3 水タンクは食器用洗剤で洗い、よくすすいで乾かす

フィルターは洗剤で洗わないでください。

- 4 ウォーターフィルターを水タンクに戻し、水を入れて本体に戻す

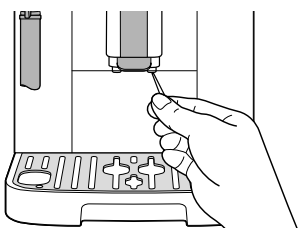
フィルターから水が抜けたときは、水に浸してしっかり空気を抜いてから水タンクに戻してください。

- 5 電源を入れて、100mL 程度給湯する

抽出口を掃除する

電源を切って行ってください。

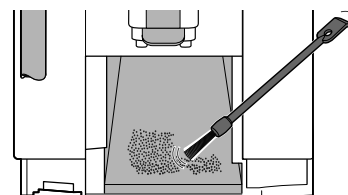
固く絞った濡れ布巾で拭きます。抽出口が詰まっている場合は爪楊枝などを使って取り除きます。



本体内部を掃除する

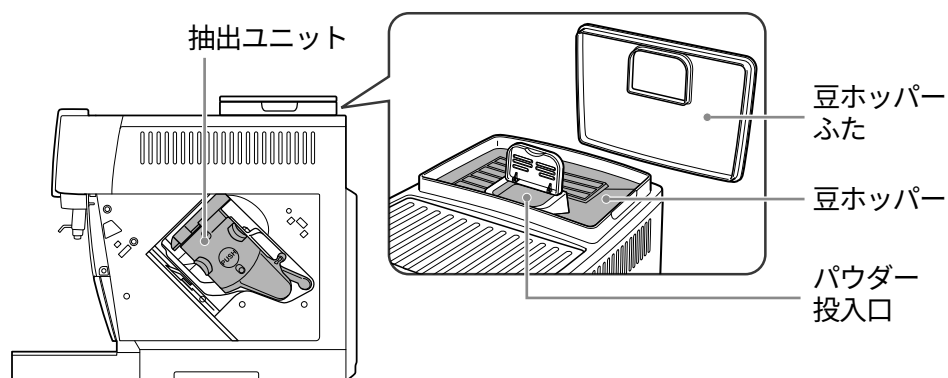
電源を切って行ってください。

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布巾を使って取り除いてください。



1 カ月に 1 回のお手入れ

1 週間以上使用しなかった場合も、同じお手入れをしてください。



抽出ユニットを洗う

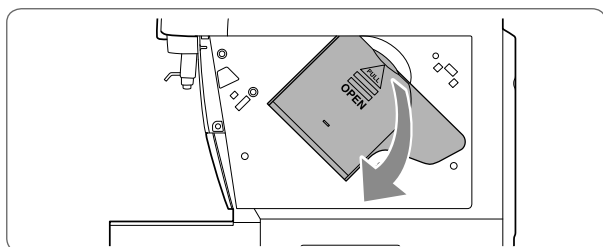
必ず電源を切って行ってください。

1 電源を切る

⏻ を押し、動作音が止まるまでお待ちください。

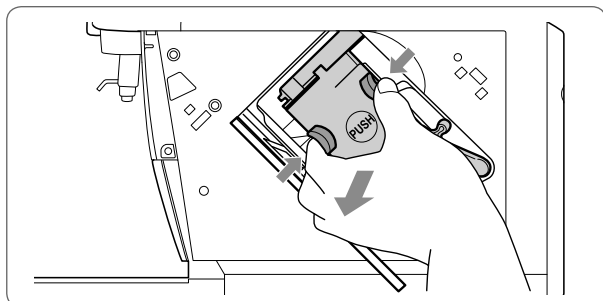
2 水タンクを取り外す

3 抽出ユニットふたを、「PULL」と書かれた部分を手前に引いて開く



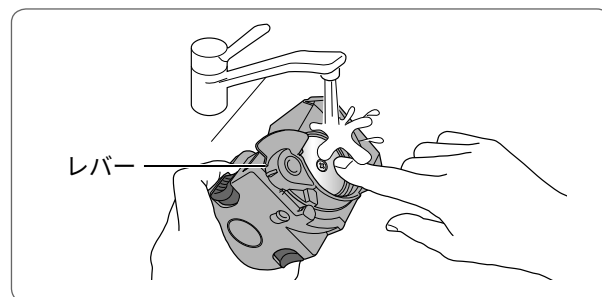
4 抽出ユニットを取り出す

赤いボタン（2箇所）を内側に押し込みながら手前に引いて取り出します。



抽出ユニットが縦向きになっていて取り外せない場合は、電源を一度入れ、再度電源を切ってください。

5 抽出ユニット上部を流水で洗う



銀色のフィルター部分やレバーの周りなどに残ったコーヒー粉を洗い流します。

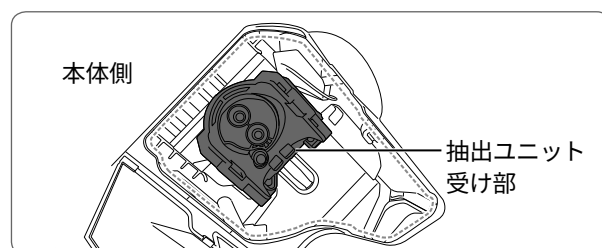
洗った後は、完全に乾かしてください。

フィルターや伸縮部に塗布されたグリースは、食品機械用潤滑剤です。完全には洗い流さないでください。



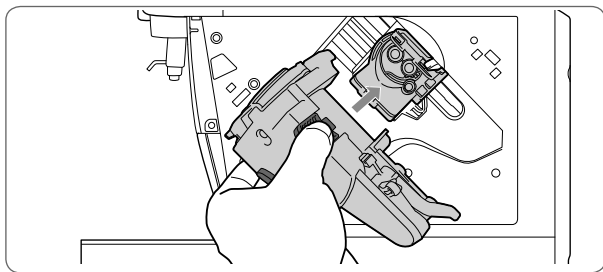
洗剤を使ったり、食器洗い機で洗ったり、水に浸けたりしない（故障の原因）

6 付属のクリーニングブラシで、抽出ユニット受け部周辺のカスを取り除く



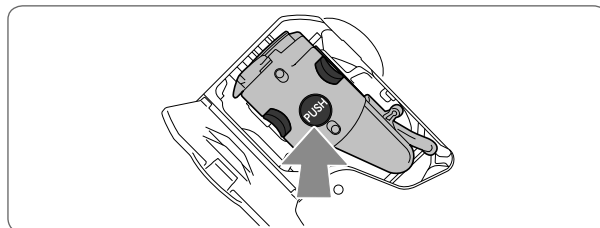
お手入れ (つづき)

7 抽出ユニットの円筒部分を、抽出ユニット受け部にはめる



8 「PUSH」と表示されている部分を押して、カチッと音がするまではめ込む

はめ込みにくい場合は、赤いボタン（2箇所）を軽く押しながら押し込んでください。



はめ込んだ後に、赤いボタンが押し込まれた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。一旦取り出してから、取り付け直してください。

9 抽出ユニットふたを閉め、水タンクを取り付ける

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。

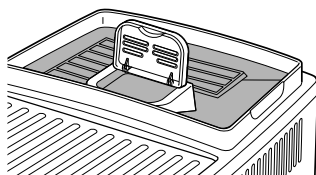
- 抽出ユニット用グリースは、お求めの販売店または当社オンラインショップでお求めください。(37 ページ)

豆ホッパー、パウダー投入口を掃除する

必ず電源を切って行ってください。

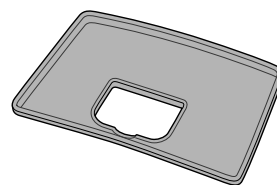
パウダー投入口に残ったコーヒー粉を、付属のクリーニングブラシで取り除いてください。

豆ホッパーは、乾いた布巾で拭いてください。



豆ホッパーふたを掃除する

水洗いした後、よく乾かしてから本体に戻します。



必要に応じてのお手入れ

内部のコーヒー抽出経路

手動内部洗浄を行って、コーヒー抽出経路を洗浄します。(23 ページ)

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、水道水を水タンクに入れて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。

2 日以上使用しなかったときは、手動内部洗浄を 2 ～ 3 回行うことをおすすめします。

本体表面、電源プラグ・コード

水洗いできません。

汚れたときは、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、濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ってください。

石灰（白い付着物）を除去する

ご使用にともない、水の石灰質が徐々に内部管などに付着します。石灰が付着した状態で使用を続けると、故障の原因になります。

石灰の除去が必要な時期になると、が点灯してお知らせします。以下の手順で、石灰の除去を行ってください。

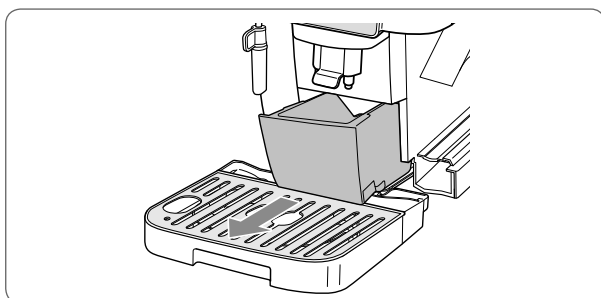
石灰の除去作業（所要時間 30 分程度）は中断できません。時間の余裕をもって行ってください。

1. 準備する

1 を長押しして石灰の除去に入る

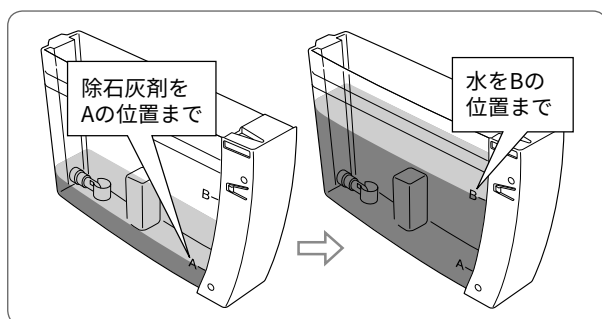
が高速点滅、が点灯します。

2 トレイを取り出し、トレイの水を捨ててカス受けを空にして元に戻す



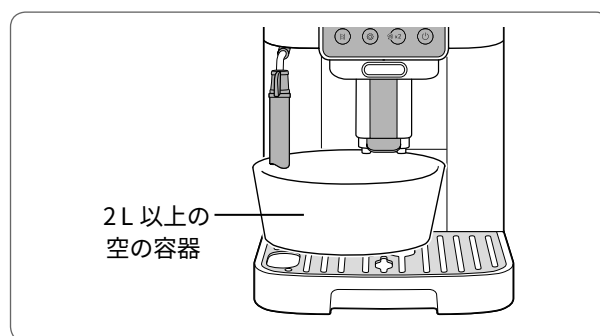
ウォーターフィルターを取り付けている場合は、取り外してください。

3 水タンクを空にして除石灰剤を水タンク「A」の位置まで入れた後、水を「B」の位置まで入れ、水タンクを本体に取り付ける



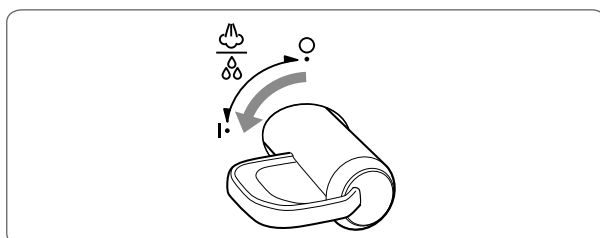
2. 洗浄する

1 ミルクフロッサーと抽出口の下に2L以上の空の容器を置き、を押す



が点滅します。

2 のランプが高速点滅したら、スチームノブを「I」の位置まで回す



石灰の除去が始まります。

洗浄中は、自動で抽出口とフロッサーからお湯が出たり止まったりします。

約 15 ～ 20 分すると水タンクが空になり、とが点灯し、石灰の除去は停止します。

3. すすぐ

1 水タンクを外して水でよくすすぎ「MAX」の位置まで新しい水を入れて本体に取り付ける

が高速点滅します。

除石灰剤は入れないでください。

2 ミルクフロッサーと抽出口の下に空の容器を置き、を押し1回目のすすぎを開始する

が点滅し、1回目のすすぎを開始します。

表示一覧

アイコンやボタンの点灯や点滅の意味と対処方法を説明します。

- 右図は下表のイラストにあるアイコンやボタンの「点灯」「点滅」「高速点滅」の見分けかたです。

(例)

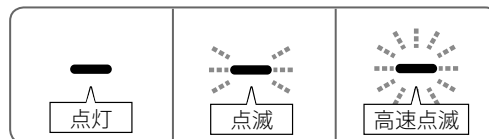


表 示	説 明	対処のしかた
	ウォーターフィルターの交換が必要です。	ウォーターフィルターを交換、または取り外してください。(13、24 ページ)
	水タンクの水が不足しています。	水タンクに水を入れ、本体に取り付けてください。(12 ページ)
	水タンクが正しく取り付けられていません。	水タンクを本体にしっかり取り付けてください。(12 ページ)
	本体内部が汚れています。	抽出ユニットをお手入れしてください。 ランプが消えない場合は、当社へご連絡ください。(38 ページ)
	抽出ユニットが正しく取り付けられていません。	抽出ユニットを正しく取り付けてください。(29 ページ)
	豆ホッパ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。
	豆の挽き具合（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 目盛り回してください。(25 ページ)
	コーヒー豆の量が多すぎます。	コーヒー豆の量を少なく調整してください。(16 ページ)
	コーヒー粉の量が多すぎます。	コーヒー粉の量を少なく調整してください。(16 ページ)
	パウダー投入口に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。	パウダー投入口にコーヒー粉を入れ、メニューアイコンを押してください。
	コーヒー粉が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。	エスプレッソ用の粉（極細挽き～細挽き）を使用してください。
	本体の水経路に空気が入っている状態です。	を押します。
	カス受けがいっぱいになっています。	コーヒーカスを捨ててください。 ※ カス受けが満杯になっていなくても、メッセージが表示されたら必ずカスを捨ててください。 (26 ページ)

表 示	説 明	対処のしかた
	カス受けが正しく取り付けられていません。	カス受けを正しい位置に取り付けてください。カス受け背面下部の突起が破損していないか確認してください。
	石灰の除去が必要です。	石灰の除去を行ってください。(32 ページ)
	石灰の除去が中断されました。	の点滅が示す手順から再開して、石灰の除去を完了します。(32 ページ)

故障かな？

症 状	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)と比べてぬるく感じるがありますが、異常ではありません。		
	カップが温まっていない		給湯を行いカップを湯煎してください。(21 ページ)
	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。(23 ページ)
	抽出温度の設定が低い		抽出温度を「高温」に設定してください。(23 ページ)
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	からの抽出豆	コーヒー豆の挽き具合が粗すぎる	グラインダーノブを細かいほう(反時計回り)に 1 目盛り回してください。(25 ページ)
		適切な豆を使用していない	新鮮なエスプレッソ用の豆を使用してください。(7 ページ)
	からの抽出粉	コーヒー粉の量が少なすぎる	コーヒー粉の量を増やしてください。(最大：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(極細挽き～細挽き)を使用してください。(7 ページ)
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		抽出口や抽出ユニットをお手入れしてください。(28 ページ)
	からの抽出豆	挽かれたコーヒー豆の量が多すぎる	コーヒー豆の量を減らしてください。
		コーヒー豆の挽き具合が細かすぎる	グラインダーノブを粗いほう(時計回り)に 1 目盛り回してください。(25 ページ)
	からの抽出粉	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。
		電源が「切」のときにコーヒー粉を投入した	内部に粉が飛び散るため、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。(28 ページ)
カフェ・ジャポネ抽出中に音がする	カフェ・ジャポネは、エスプレッソとは違った方法で抽出します。故障ではありません。		

故障かな？(つづき)

症 状	考えられる原因	対処のしかた
コーヒーが抽出されない	本体の水経路に異物が入っている	抽出できるようになるまでお待ちください。しばらく経っても変わらない場合は、当社へご連絡ください。(38 ページ)
大きな音がして抽出口からコーヒーなどが出ない	本体の水経路に空気が入っている	給湯してください。(21 ページ)
左右の抽出口から出るコーヒーの量が違う	片方の抽出口が詰まっている	抽出口をお手入れしてください。(28 ページ)
	本体が水平に設置されていない	水平に設置してください。
Ⓐ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	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
コーヒーが水っぽい	豆ホッパーまたはパウダー投入口が詰まっている	残ったコーヒー粉を付属のクリーニングブラシで取り除いてください。(29 ページ)
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	本体の電源が入った状態で取り外そうとした	抽出ユニットは、電源が切れているときのみ取り外すことができます。本体の電源を切ってから取り外してください。(29 ページ)
石灰の除去が完了してもすすぎを要求される	2 回目のすすぎで、水タンクに MAX の位置まで水を入れなかった	トレイの水を捨ててから、Ⓒを押して 2 回目のすすぎをやり直してください。(33 ページ)
牛乳の泡立ちが悪い Ⅱ 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。(7 ページ)
	牛乳の通り道が詰まっている	フロッサー、スチームノズル、スチーム管をお手入れしてください。(27 ページ)
グラインダーにコーヒー豆が引き込まれない	油分の多いコーヒー豆を使用している	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布巾で拭いてください。
マシン上部のカップトレイが熱くなっている	続けて多くのドリンクを抽出した	

仕様

製品名称		デロンギ マグニフィカ スタート 全自動コーヒーマシン	
型式番号		ECAM22020	
定格	電圧／周波数	100V ／ 50-60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法（約）		幅 240 ×奥行き 435 ×高さ 350 (mm)	
質量（約）		9.5kg	
水タンク容量		1.8L（MAX の目盛り）	
豆ホッパー容量		250g	
豆量設定（約）		エスプレッソ 1 杯抽出：8~12g、2 杯抽出：12~14g、スペシャルティ：8~14g、カフェ・ジャポーネ：5~9g（抽出量が 120mL 以下のとき）、10~18g（抽出量が 120mL を超えるとき）	
コーヒー粉使用		使用可（最大：計量スプーン山盛り 1 杯）	
コーヒー抽出量	メニュー	1 杯抽出時	2 杯抽出時
	エスプレッソ	初期設定 約 30mL （設定範囲 約 20 ～ 180mL）	初期設定 約 60mL （設定範囲 約 40 ～ 360mL）
	スペシャルティ	約 180mL （設定範囲 約 100 ～ 240mL）	—
	カフェ・ジャポーネ	約 180mL （設定範囲 約 100 ～ 240mL）	—
カス受け容量		1 杯抽出：15 回分 2 杯抽出：13 回分	
ポンプ圧		15 気圧	
グラインダー		コーン式コーヒーグラインダー	
付属品		計量スプーン、コーヒーマシン用除石灰剤、水硬度チェッカー、クリーニングブラシ、ウォーターフィルター	

※ 待機電力は約 0.5W 以下です。

別 売 品

- 抽出ユニット
- 抽出ユニット用グリース
- 水硬度チェッカー
- コーヒーマシン用ウォーターフィルター [型番：DLSC002]
- コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）[型番：DLSC200]
- コーヒーマシン用除石灰剤（500mL ボトル）[型番：DLSC500]
- エコマルチクリーン [型番：DLSC550]
※ 乳成分の除去に最適な洗剤
- ミルクジャグ（350mL）[型番：DLSC060]
- ミルクジャグ（500mL）[型番：DLSC069]

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>

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、「表示一覧」「故障かな？」（34、35 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。

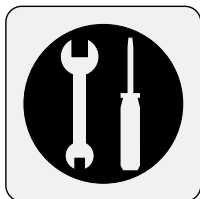
※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります（補修用性能部品保有期間内）。

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

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 マグニフィカ スタート 全自動コーヒーマシン			
型式番号：ECAM22020			
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

※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。



57132C8258_01_0623

DEI-230675