



Italian Living Innovation

ご使用の前に、必ずお読みください。

デロンギ  
エスプレッソ・カプチーノ メーカー  
**Mod.EC200N**  
家庭用

## 取扱説明書

この度は、デロンギエスプレッソ・カプチーノメーカー「Mod.EC200N」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。  
製品を正しく安全にご使用していただくため、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。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。



MADE IN CHINA

### Mod.EC200Nの特長

・カフェ・ポッドでもコーヒー粉でも抽出可

コーヒー粉の他に、コーヒー粉を1杯分ずつ最適にパックした「カフェ・ポッド」が使用できます。  
カフェ・ポッド、コーヒー粉それぞれの専用ホルダー付きです。

・豊かなアロマを味わえる15気圧（抽出時9気圧）のポンプ式

・常に90℃での抽出を可能にする高性能サーモスタット内蔵

### 目次

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 安全上のご注意                    | 1～3   |
| 仕 様                        | 3     |
| 各部の名称とはたらき                 | 3～4   |
| 内部洗浄                       | 5～6   |
| エスプレッソの抽出 (I) : カフェ・ポッドを使う | 7～8   |
| エスプレッソの抽出 (II) : コーヒー粉を使う  | 9～11  |
| エスプレッソ抽出の基本                | 11    |
| カプチーノの作り方                  | 12～14 |
| お手入れのしかた                   | 15    |
| 美味しいエスプレッソ／カプチーノができない?     | 16    |
| 用途別の操作手順                   | 17    |
| 故障かな?                      | 18    |
| アフターサービスについて               | 裏表紙   |

# 安全上のご注意

- 1.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。
- 2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
- 3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

 **警告** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

 **注意** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

- 4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。



：発火注意



：感電注意



：高温注意



：禁止行為



：分解禁止



：強制／指示



：プラグをコンセントから抜く

## 電源について



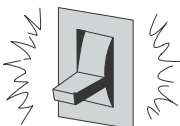
**警告**

- ・電源は、「15A 125V」と記されている家庭用の壁面のコンセントから直接とってください。



**注意**

- ・電源は、家庭用交流100V／50/60Hzをご使用ください。
- ・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

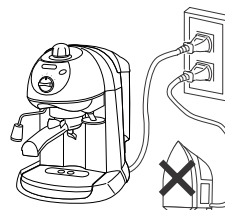


## コンセントについて



**警告**

- ・コンセントは、**本製品だけ（単独）**で使用してください。なお、差し込み口が二つあるコンセントの場合は、**片方の差し込み口を空のまま**で使用ください。
- ・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。



**注意**

- ・差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。お近くの電気店に修理をご依頼ください。



## プラグについて



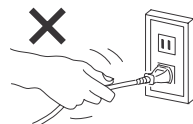
**警告**

- ・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。



**注意**

- ・プラグを抜くときは、**電源コードを持たず**、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
- ・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

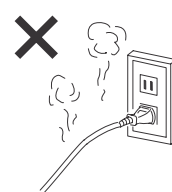


## 電源コードについて



### 警告

- ・電源コードまたはプラグが破損した場合は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）に、電源コードまたはプラグの交換を依頼してください。
- ・使用中に電源コードまたはプラグが異常に熱くなる場合は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または弊社サービスセンターにご相談ください。



### 注意

- ・電源コードまたはプラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けたりしないように、大切に扱ってください。

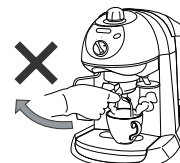


## 使用上の注意:お湯や蒸気について



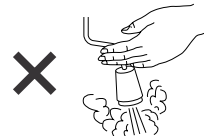
### 警告

- ・給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくるお湯や蒸気は高温ですので、ヤケドにご注意ください。
- ・エスプレッソ抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。



### 注意

- ・給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管は、使用中および使用後しばらくは熱いので、触れないでください。

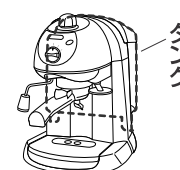
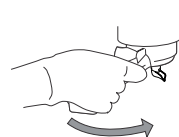


## 使用上の注意



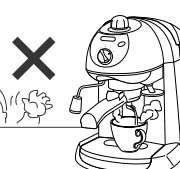
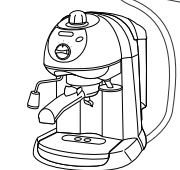
### 警告

- ・フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、正しく、しっかりと固定してください。
- ・電源スイッチを入れる前に、必ずスチームノブが閉じていることを確認してください。
- ・使用中は給水タンク内の水量をチェックし、空だきに注意してください。  
※使用中、給水タンクに水を補充する場合は、一旦、ダイヤルを○（電源OFF）まで戻し、スチームノブを閉じてください。
- ・万一、異常が発生した場合は、直ちに電源を切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。



### 注意

- ・本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用ですので、屋外や他の用途で使用しないでください。
- ・使用しないときは、スチームノブを閉じて、電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ・水がかかったり、湿気の高い場所でのご使用は、お止めください。
- ・給水タンクの最大水量（max表示）を超えないでください。
- ・使用中はその場を離れないでください。また、近くに小さなお子様やペット（犬や猫など）がいる時は、特に注意してください。
- ・他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しないでください。故障や事故の原因になります。



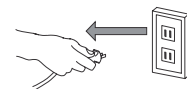
# 安全上のご注意 (続き)

## お手入れについて



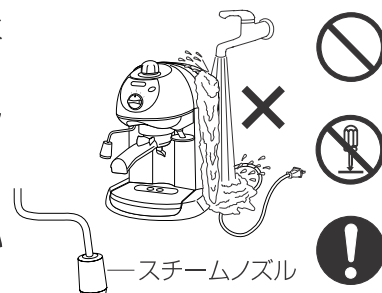
### 警告

- ・お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き**、本体や各部が**冷えてから**、行ってください。



### 注意

- ・本体および電源コードまたはプラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
- ・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわしなどは、使用しないでください。
- ・ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。
- ・牛乳の泡立てなどで**スチームノズル**を使用した後は、必ずお手入れをしてください。



## 仕様

|          |                     |          |                 |
|----------|---------------------|----------|-----------------|
| 製品名称     | エスプレッソ・カプチーノ メーカー   | 給水タンク容量  | 最大水量:1.0L       |
| 型式番号     | Mod.EC200N          | 電源コードの長さ | 1.8m            |
| 定格電圧/周波数 | 交流100V/50/60Hz      | 材質       | 本体 ポリプロピレン樹脂    |
| 消費電力     | 1000W               |          | 給水タンク SAN       |
| 外形寸法     | 幅230×奥行280×高さ315 mm |          | ボイラー ステンレス・スチール |
| 質量       | 約3.1kg (本体のみ)       |          |                 |

## 各部の名称とはたらき (フィルター&フィルターホルダー)

### 《カフェ・ポッド抽出用》

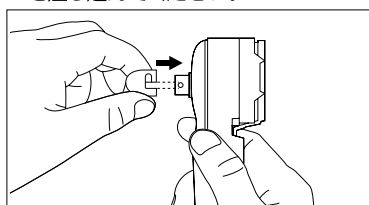
#### カフェ・ポッド専用フィルター



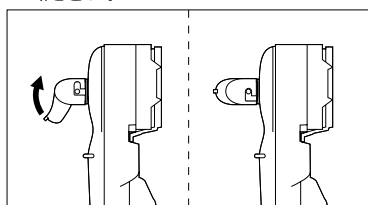
#### アダプター

抽出穴に取り付けることで、エスプレッソ抽出の勢いを弱め、よりきめの細かいクレマが出来ます。  
アダプターを取り付けないと、抽出されたエスプレッソの中に大きな泡ができ、きれいなクレマをつくる事ができませんので、必ず取り付けてください。

- ① フィルターホルダーのツメの部分に、アダプターの溝を合わせてアダプターを差し込んでください。



- ② アダプターが止まるまで回転させてください。



### 《コーヒー粉抽出用》

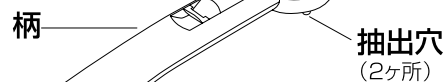
#### 1杯用フィルター (コーヒー粉専用)



#### 2杯用フィルター (コーヒー粉専用)

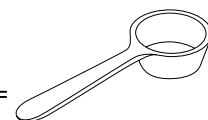


#### コーヒー粉用 フィルターホルダー



#### 計量スプーン

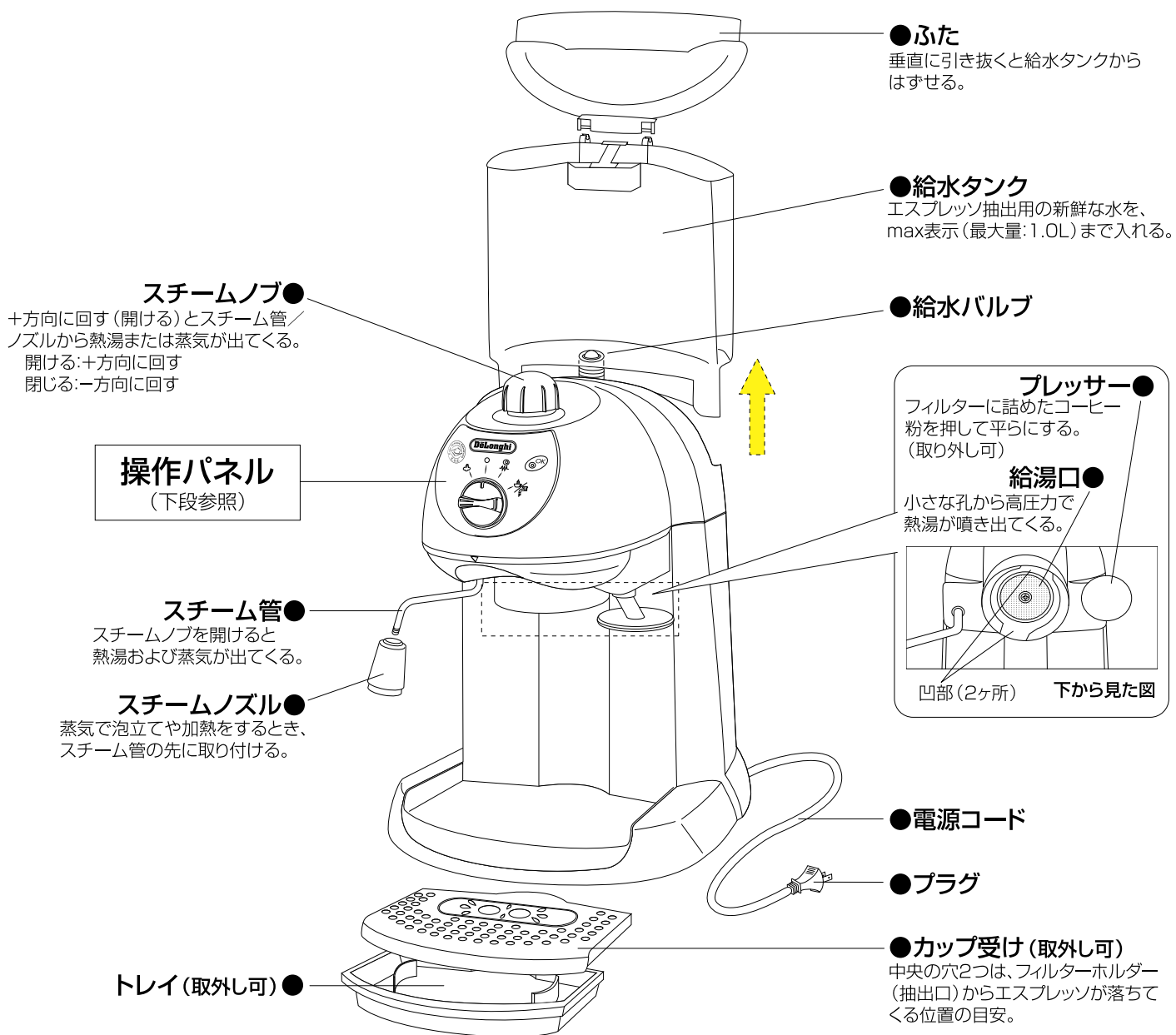
1杯分のコーヒー粉は  
計量スプーン小山盛り=  
約8～10gが目安。



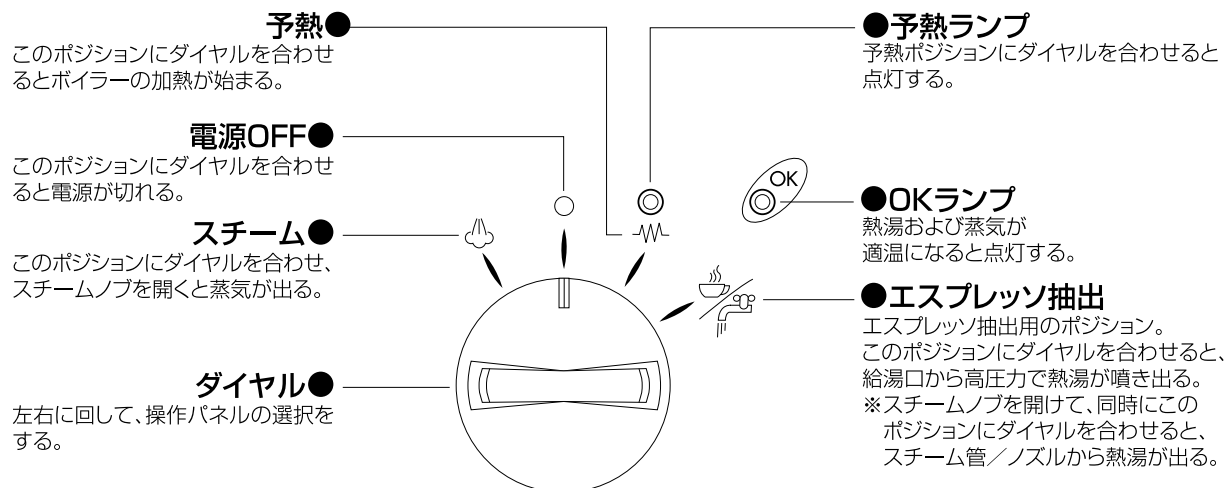
#### 同梱品

- ・お試し用カフェ・ポッド  
お申込みハガキ
- ・個人情報用目隠しシール

# 各部の名称とはたらき（本体）



## 〈操作パネル〉





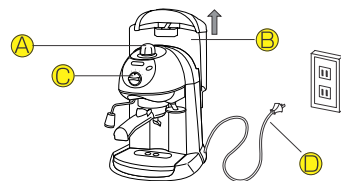
# 内部洗浄

初めて本製品をご使用される際は、事前に、付属品および本体内部（ボイラーやスチーム管、スチームノズル）の洗浄を行ってください。

※付属品の洗浄は、P.15「お手入れのしかた」を参照してください。

## 〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

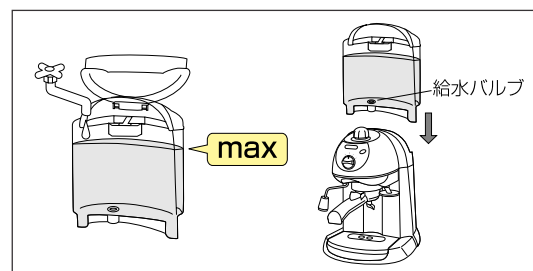
- スチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
- 本体から、給水タンクを取り外します。
- ダイヤルが ○（電源OFF）になっていることを確認します。
- プラグは、まだコンセントに入れないでください。



## 1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

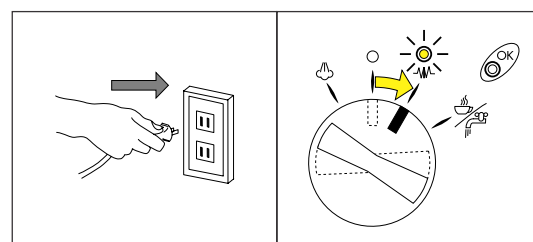
タンクのmax表示（1L）まで澄んだ水道水または軟水のミネラルウォーターを入れ、本体に戻します。

※この時、タンクの底にある給水バルブが開くように、しっかりと押し下げてください。そして、ふたをします。



## 2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを☞に合わせる

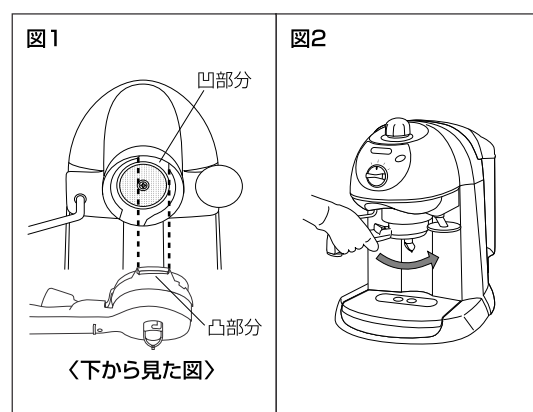
プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイヤルを☞（予熱）に合わせます。予熱ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



## 3 空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

使用するフィルターを、フィルターホルダーにセットします。次に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）が合うように、柄を左側にして下から押し込み（図1）、そのまま、柄をできる限り右に回して（図2）固定します。外す場合は、柄を左に戻します。取り付け後、フィルターホルダー（抽出穴）の真下にお湯を受ける大きめの容器（耐熱製）を置いてください。

※アダプターをあらかじめフィルターホルダー抽出穴に取り付けておいてください。（P.3参照）



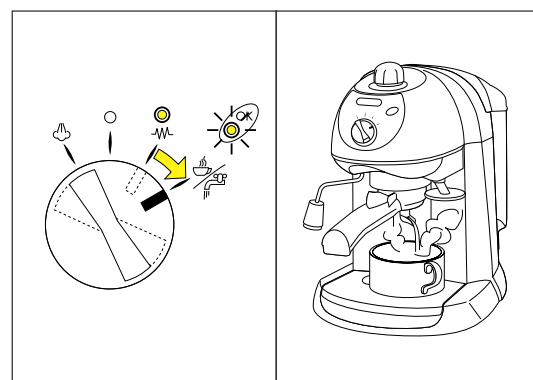
## 4 OKランプ点灯後、ダイヤルを☞☞に合わせる

OKランプ点灯後にダイヤルを☞☞（エスプレッソ抽出）まで回すと、抽出穴（1つ）から熱湯が出てきます。

※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。トレイは浅いので溢れます。



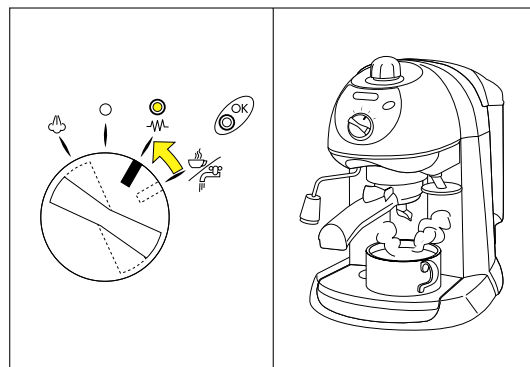
給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。  
給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。



最初のご使用前に、必ず行ってください。

## 5 ダイヤルを戻し給湯を停止する

容器の八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを **W** (予熱) まで戻し、給湯を止めます。

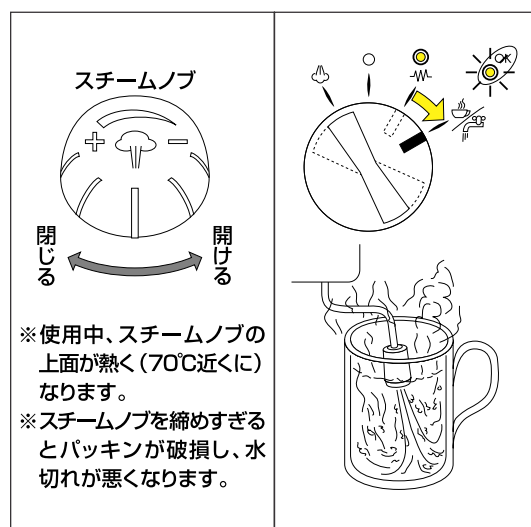


## 6 スチームノブを開け、同時にダイヤルを **E** に合わせる

OKランプ点灯後、カップをスチームノズルの下に置きます。スチームノブをゆっくりと左に回し (=開ける)、同時にダイヤルを **E** (エスプレッソ抽出) に合わせます。スチーム管 (スチームノズル) の先から熱湯が出てきます。カップの八分目までたまったら、ダイヤルを **W** (予熱) に戻し、スチームノブを閉じて給湯を止めます。



カップを外すときは、必ず熱湯の出が止まった後にしてください。



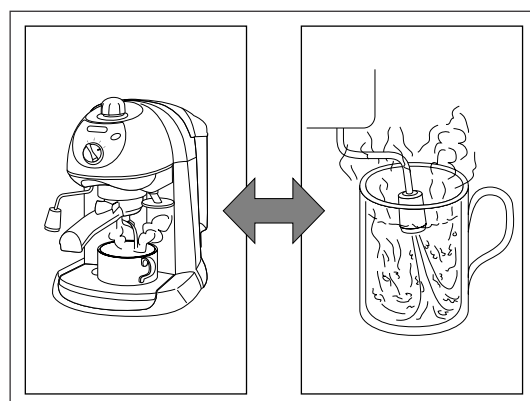
## 7 手順456を、5～6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順456を交互に5～6回繰り返します。

ご注意：途中でタンクの水が無くなった場合は、ダイヤルを **O** (電源OFF) まで戻し、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。



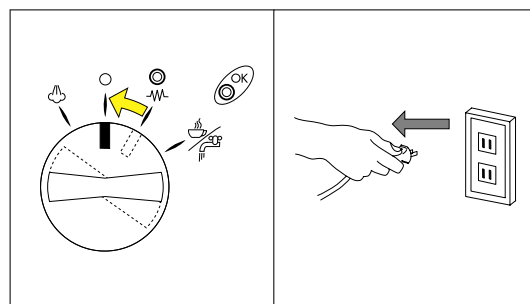
フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。



## \* 洗浄後は……

ダイヤルを **O** (電源OFF) まで戻し、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

フィルター／フィルターホルダーは冷えてから取り外し、乾かしてください。

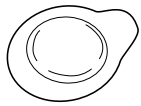


# エスプレッソの抽出 (I) : カフェ・ポッドを使う

厳選された豆をエスプレッソ用に深焙り／細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用になれば、手早く簡単にエスプレッソを味わうことができます。

## 〈ご用意ください〉

### カフェ・ポッドは……



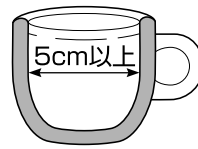
※1コ(1杯分)しかセットできません。  
ご使用(抽出)は1回限りです。

### 水は……



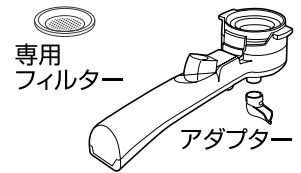
新鮮で澄んだ水道水や、軟水(日本の硬度:90mg/L以下)のミネラルウォーターが適しています。  
※硬水を使用するとカルキが詰まり故障の原因になります。

### カップは……



エスプレッソ用のカップには約60～80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

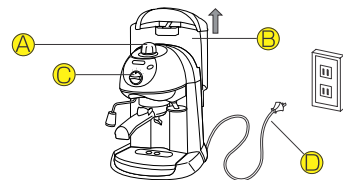
### フィルターホルダーは……



カフェ・ポッド用のフィルターおよびフィルターホルダーを使います。(アダプターの取り付け方は、P.3「各部の名称とはたらき」を参照)

## 〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

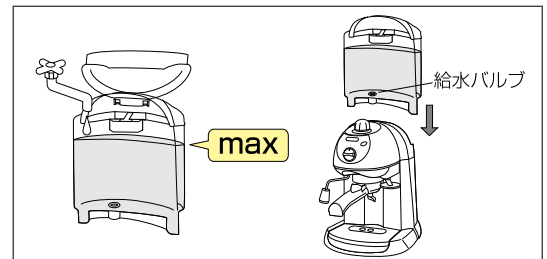
- Ⓐ スチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- Ⓑ 本体から、給水タンクを取り外します。
- Ⓒ ダイヤルが **○(電源OFF)** になっていることを確認します。
- Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れないでください。



## ① 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

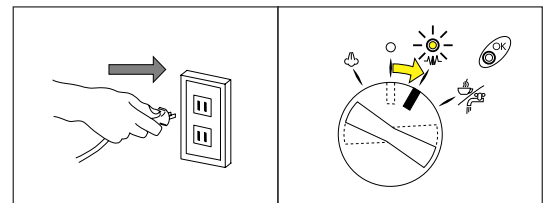
タンクのmax表示(1L)まで澄んだ水道水または軟水のミネラルウォーターを入れ、本体に戻します。

※この時、タンクの底にある給水バルブが開くように、しっかりと押し下げてください。そして、ふたをします。



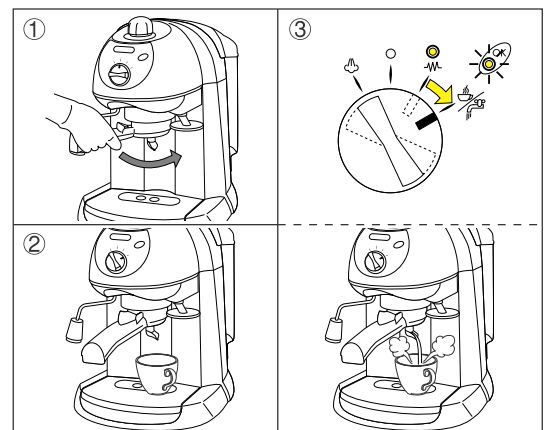
## ② プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを **M** に合わせる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイヤルを **M(予熱)** に合わせます。予熱ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



## ③ フィルターとカップの湯煎をする (P.5「内部洗浄」の手順④～⑤を参照)

- ① カフェ・ポッド用フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
- ② フィルターホルダーの抽出穴(1つ)の真下に、使用するカップを置きます。
- ③ OKランプ点灯後、ダイヤルを **E(エスプレッソ抽出)** まで回します。抽出穴から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、給湯を停止します。





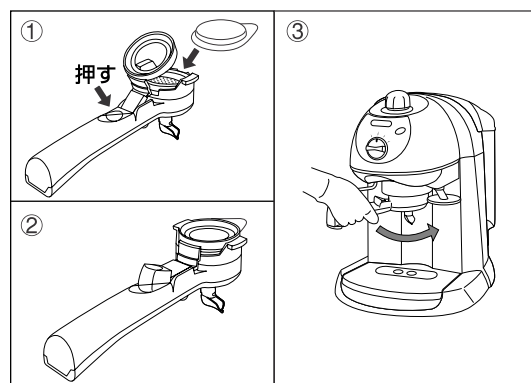
※必ず、先にP.5～6「内部洗浄」をお読みください。

#### ④ 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

#### ⑤ カフェ・ポッドをフィルターホルダーにセットし、再び給湯口に取り付ける

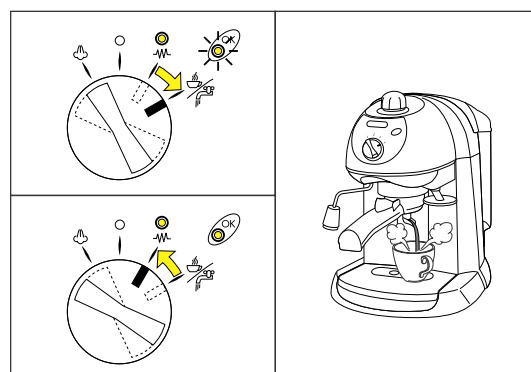
- ① フィルターホルダーの柄にあるボタンを押してフレームを起こします。
  - ② フィルターの上にカフェ・ポッドの端が柄の反対に向く様にセットします。
  - ③ フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、先ほど湯煎したカップを空にして下に置きます。
- ※カフェ・ポッドは、1コ(1杯分)しかセットできません。  
また、ご使用(抽出)は1回限りです。



#### ⑥ OKランプ点灯後、ダイヤルを☕(エスプレッソ抽出)まで回す

OKランプ点灯後、ダイヤルを☕(エスプレッソ抽出)まで回します。エスプレッソの抽出が始まり、フィルターホルダー抽出穴(1つ)からエスプレッソが出てきます。カップに半分ほど(約30cc)入ったら、ダイヤルを⚡(予熱)に戻し、エスプレッソの抽出を停止します。

※OKランプ消灯時にダイヤルを回すと、エスプレッソの抽出に不適當な温度のお湯が出てきます。



※抽出中にOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度(適温)の調整をしているためで、故障ではありません。

エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値

- ・エスプレッソの抽出量=約30cc
- ・30cc抽出に要する時間(抽出時間)=約20秒



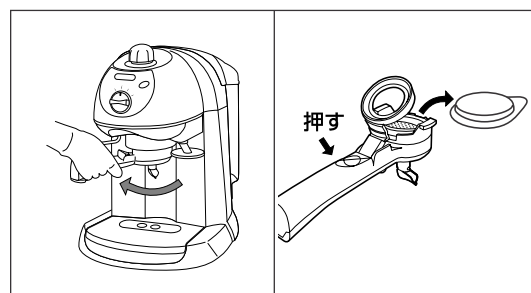
高温注意

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

#### ⑦ 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、フレームを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを取り出します。この時、紙の縁をつまんでください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、触らないでください。



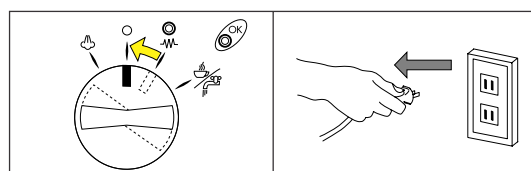
続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順④～⑦を繰り返してください。

#### 注意点

- ・一度抽出したカフェ・ポッドは再び使用できません。毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。
- ・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

#### \*停止する

ダイヤルを○(電源OFF)まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。(スチームノブも閉じる)  
給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。



# エスプレッソの抽出(II)：コーヒー粉を使う

本格的なエスプレッソを作る／抽出するために、それに適したコーヒー粉(エスプレッソマシン用)と水、そして風味や温度を保つための**カップ**をご用意ください。

## 〈ご用意ください〉

### コーヒー粉は…



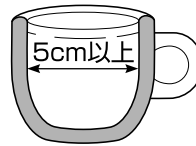
“エスプレッソマシン用”と表記された**極細挽き**の粉が最適です。  
※ドリップおよびモカ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。

### 水は……



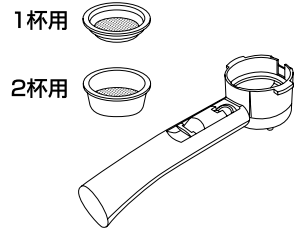
新鮮で澄んだ水道水や、軟水(日本の硬度:90mg/L以下)のミネラルウォーターが適しています。  
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

### カップは……



エスプレッソ用のカップには約60～80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

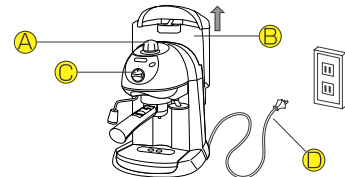
### フィルターホルダーは……



コーヒー粉用のフィルター(2種)とフィルターホルダーを使います。

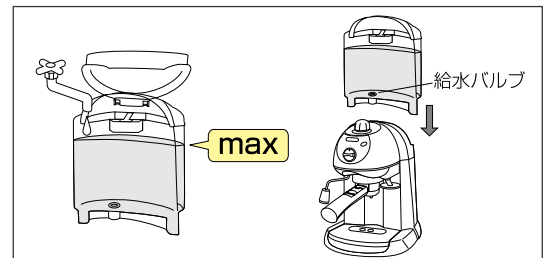
## 〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

- Ⓐ スチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- Ⓑ 本体から、給水タンクを取り外します。
- Ⓒ ダイヤルが **○(電源OFF)** になっていることを確認します。
- Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れないでください。



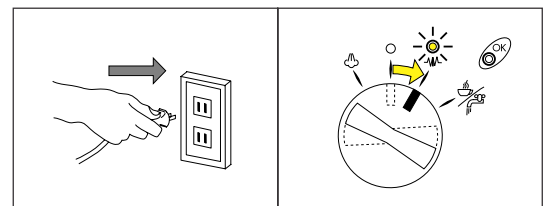
## ① 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクのmax表示(1L)まで澄んだ水道水または軟水のミネラルウォーターを入れ、本体に戻します。  
※この時、タンクの底にある給水バルブが開くように、しっかりと押し下げてください。そして、ふたをします。



## ② プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルをMに合わせる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイヤルを**M(予熱)**に合わせます。予熱ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

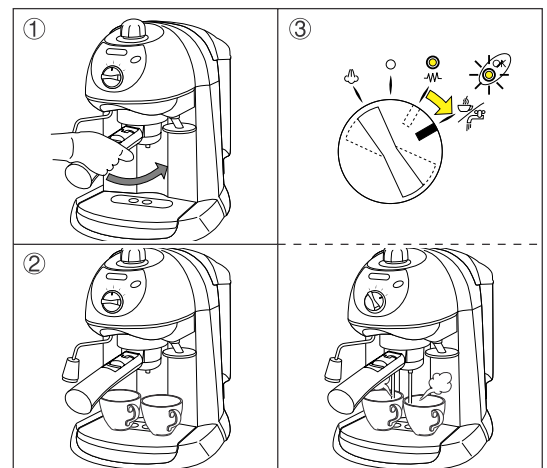


## ③ フィルターとカップの湯煎をする (P.5「内部洗浄」の手順④～⑤を参照)

- ① 1杯用又は2杯用のコーヒー粉用フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
- ② フィルターホルダーの抽出穴(2つ)の下に、使用するカップ(2杯分を抽出する場合は2コ)を置きます。
- ③ OKランプ点灯後、ダイヤルを **☺/☹(エスプレッソ抽出)** まで回します。抽出穴(2つ)から熱湯が出てきますので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを **M(予熱)** に戻し、給湯を停止します。

※右図は、2杯どりのときを示しています。

※「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。



※必ず、先にP.5～6「内部洗浄」をお読みください。

#### 4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

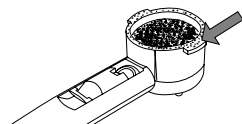
#### 5 フィルターにエスプレッソ粉を詰め、ホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量(★)のエスプレッソ粉を入れます。次に、給湯口の隣にあるブレッサーで、エスプレッソ粉を平らに押し詰めてください。

フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップをフィルターホルダー抽出穴の下に置きます。

- ★
- 1杯用:計量スプーン小山盛り1杯 (約8～10g)
  - 2杯用:計量スプーンすりきり2杯弱(約13～14g)

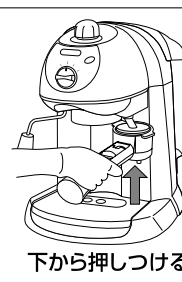
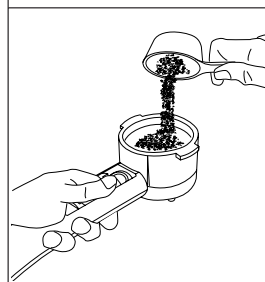
※フィルターの縁に付いた  
コーヒー粉は、必ず払い  
落としてください。



エスプレッソ1杯分=計量スプーン小山盛り

約8～10g

※お好みによりますが、約8～10gを目安にしてください。



下から押しつける

#### 6 OKランプ点灯後、ダイヤルを ☕(エスプレッソ抽出)まで回す

OKランプ点灯後、ダイヤルを☕(エスプレッソ抽出)まで回します。エスプレッソの抽出が始まり、フィルターホルダー抽出穴(2つ)からエスプレッソが出てきます。カップに半分ほど(約30cc)入ったら、ダイヤルを☕(予熱)に戻し、エスプレッソの抽出を停止します。

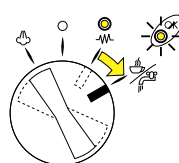
※OKランプ消灯時にダイヤルを回すと、エスプレッソの抽出に不適当な温度のお湯が出てきます。

エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値

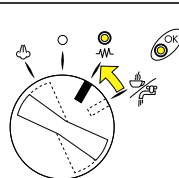
- ・エスプレッソの抽出量=約30cc
- ・30cc抽出に要する時間(抽出時間)=約20秒



抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。  
給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。



※エスプレッソはホルダー抽出穴の両方から出てきますが、左右均等に出ない場合もあります。



※抽出中にOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度(適温)の調整をしているためで、故障ではありません。

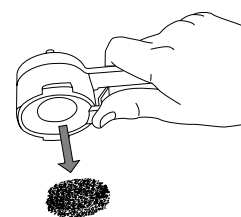
#### 7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、柄からフィルター止めを起し、フィルターを押さえてください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、触らないでください。



フィルター止め



続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順③～⑦を繰り返してください。

#### 注意点

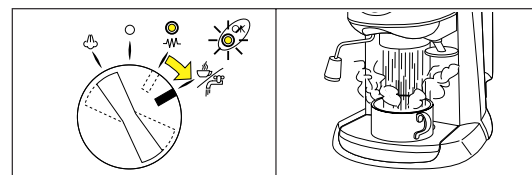
- ・一度抽出したコーヒー粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
- ・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

# エスプレッソの抽出(II)：コーヒー粉を使う(続き)

## お手入れをする

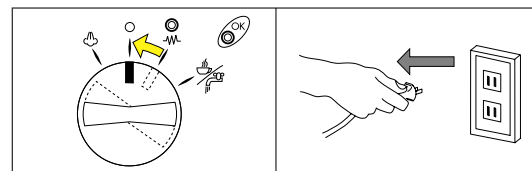
### 8 給湯口の洗浄(※一日の最後の抽出後に行います)

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器(耐熱性)を置き、ダイヤルを☞(エスプレッソ抽出)まで回します。洗浄後は、ダイヤルを戻します。



### \*停止する

ダイヤルを○(電源OFF)まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。(スチームノブも閉じる)  
給水タンクを本体から取り出し、残水を捨ててください。



## エスプレッソ抽出の基本(コーヒー粉を使う場合)

お好みのエスプレッソを抽出するには、まず、基本(標準)的な抽出方法をマスターしてください。  
30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

### 【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

抽出量：約**30cc**

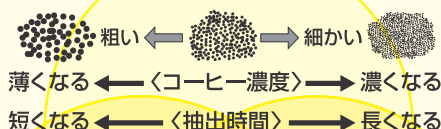
抽出時間：約**20秒**

- ★1度にエスプレッソ2杯(2カップ)分を抽出する場合は、粉の量を約13～14g(目安)にしてください。
- ★「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

### おいしいエスプレッソの条件

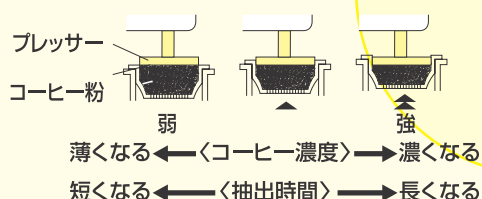
#### 豆の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合(粒度)を、細かいものや粗いものに変えてみてください。



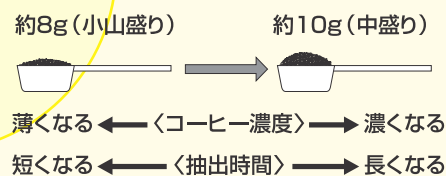
#### 粉の詰め具合

フィルター内のコーヒー粉の詰め具合(密度)を、プレッサーに押しつける力の強弱で調整します。



#### 粉の量

付属の計量スプーンで小山盛り1杯(約8～10g)を基準に、少しずつ増量していきます。



### 【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層=クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ=赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2～3mmの長く消えない層が自然にできます。

※アラビカ種100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

- ・抽出が足りないエスプレッソ(10秒前後の抽出) ▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- ・抽出が過ぎたエスプレッソ(30秒前後の抽出) ▶ 濃い茶色の泡になる





# カプチーノの作り方 ※必ず、前項目の「エスプレッソの抽出」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。  
泡立てに適した牛乳と泡立て用の器（ピッチャー）をご用意ください。

## 〈ご用意ください〉

### 牛乳は……

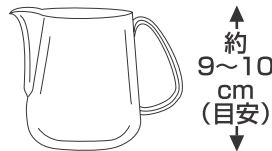


新鮮で冷えた**成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳**をご使用ください。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

### 泡立て用の器は……

口径は、約6cm（目安）



約250～350mLの容量で、取っ手のある**金属製（ステンレスなど）**のものが最適です。

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいいため、金属製のものをおすすめします。

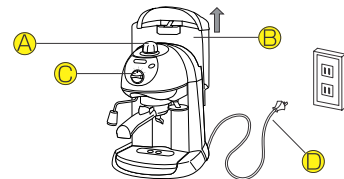
### カップは……



カプチーノ用のカップには、約120～150mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

## 〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

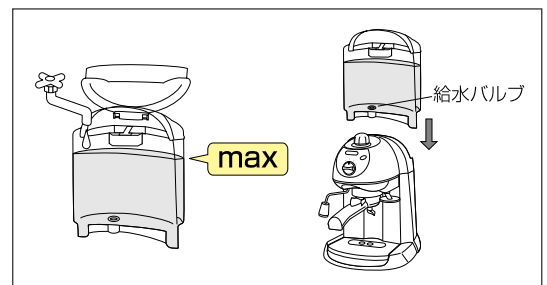
- Ⓐ スチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
- Ⓑ 本体から、給水タンクを取り外します。
- Ⓒ ダイヤルが **○（電源OFF）** になっていることを確認します。
- Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れしないでください。



## 1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**max表示（1L）**まで**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。

※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、**しっかりと押し下げて**ください。そして、ふたをします。

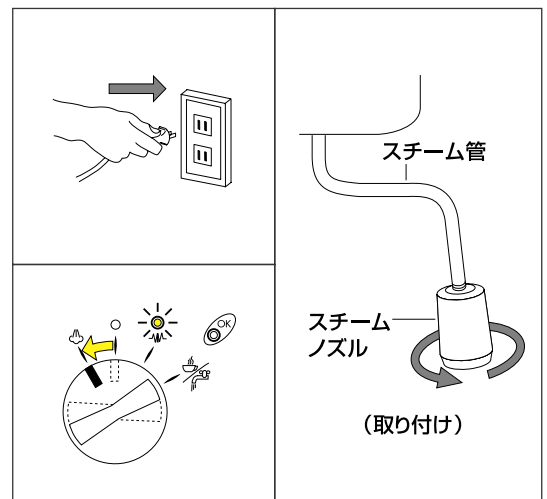


## 2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを ☁ に合わせる

事前に、スチーム管の先にスチームノズル（ネジ込み式）を取り付けてください。

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイヤルを ☁（スチーム）に合わせます（＝予熱ランプが点灯）。

蒸気を作るには、必ずダイヤルを ☁（スチーム）に合わせてください。ダイヤルを ☁（スチーム）以外に合わせた状態では、（蒸気にならず）熱湯が出てきます。



次のページに続きます。→



# カプチーノの作り方 (続き)

## ③ 蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OKランプ点灯後、泡立て用の器(ピッチャー)に入れた牛乳を、スチーム管/スチームノズルからの蒸気で泡立てます。

### 【泡立ての手順】

- ① OKランプが点灯したら、スチームノブを3～5秒ほど開けて、スチーム管内の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。
- ② 新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの約 $\frac{1}{3}$ ～ $\frac{1}{2}$ まで入れます。約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合があります。(カプチーノ1杯分のミルクは出来上がり量60～70ccが目安です)
- ③ (OKランプ点灯時) スチームノズルを半分ほどピッチャーの牛乳の中に浸け、ピッチャーを傾けた状態でスチームノブを徐々に全開にします。  
スチームノズルの先からシューツという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を熱してスチームミルクを作ります。

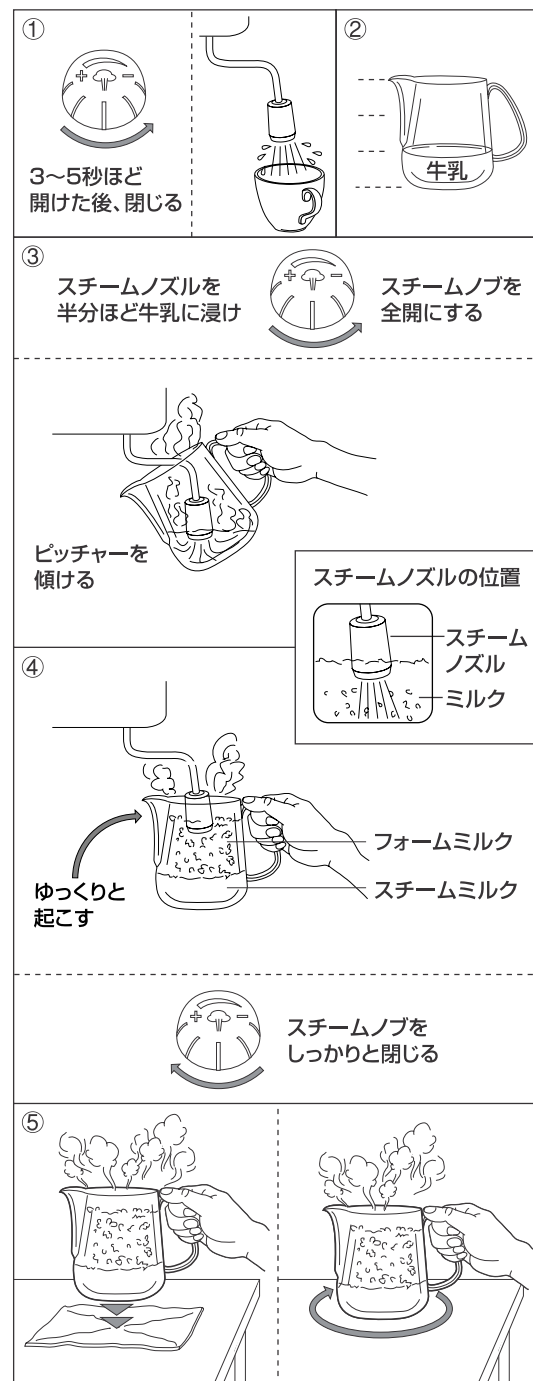
泡立て中は、常にスチームノズルの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスブスという音がして、泡が大きくなってしまいます。

- ④ しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底が触わると人肌よりやや熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますのでピッチャーをゆっくりと起こします。ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、スチームノブを閉じて、蒸気を止めます。



スチームノズルから蒸気が出ている(=スチームノブを開けている)ときに、ピッチャーを外さないでください。  
ヤケドをする危険があります。

- ⑤ 蒸気の出が止まったら、スチームノズルからピッチャーを外します。  
ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細くなり、長持ちします。  
(注意) ミルクを加熱しすぎると泡立てがうまくいかないのでご注意ください。

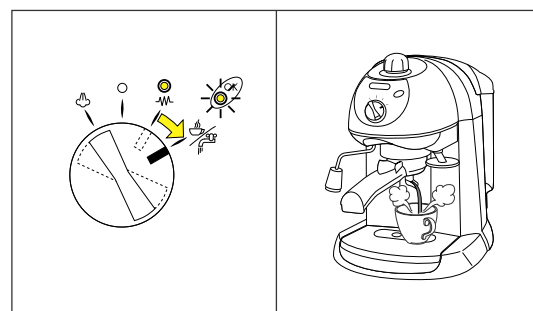


## ④ エスプレッソを抽出する

給水タンクに水を補充した後、「エスプレッソの抽出」の手順を参照して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

※カフェ・ポッドで抽出の場合 (P.7③～P.8⑥)

コーヒー粉で抽出の場合 (P.9③～P.10⑥)

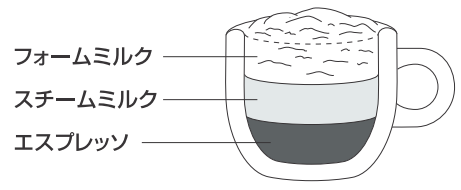


### 湯煎をする

エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎を行ってください。これにより、サーモスタット(湯温調節)がエスプレッソ用に切り替わります。

## 5 エスプレッソに泡立てた牛乳を盛る (カプチーノの出来上がり)

抽出したエスプレッソに適量のミルク(スチームミルク)を注ぎ、スプーンを使って泡(フォームミルク)を盛り付けます。後は好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。



※それぞれ1/3の量が目安です。

### お手入れをする

## 6 スチームノズルと給湯口の洗浄

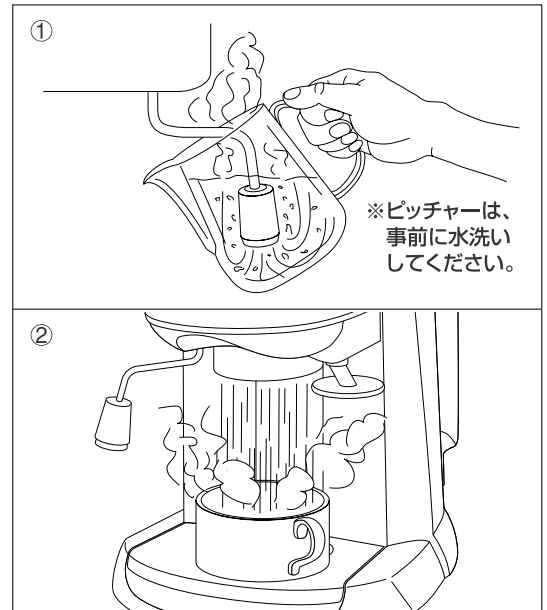
スチームノズルを使用した後は、必ず孔に残っているミルクなどを洗い流してください。そのままにしておくと、固まって目詰まりを起こします。

### ①【スチームノズルの洗浄】(毎回使用後)

半分ほど水を入れたピッチャーにスチームノズル全体を浸け、スチームノブを開け、同時にダイヤルを ☞ (エスプレッソ抽出) まで回します。スチーム管からはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

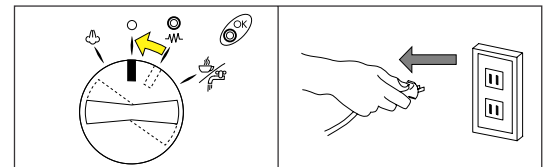
### ②【給湯口の洗浄】(その日の最終使用後)

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、ダイヤルを ☞ (エスプレッソ抽出) まで回します。洗浄後、ダイヤルを戻します。



## \* 使用を停止する

ダイヤルを ○ (電源OFF) まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。(スチームノブも閉じる)  
給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。



## カフェ・ラテの作り方

蒸気でスチームミルクを作り、エスプレッソに注ぎます。

- ①新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの 2/3 まで入れます。
- ②スチームノズルを半分ほど牛乳に浸け、スチームノブを開けます。
- ③ピッチャーの表面に触れ、「熱い」と感じたらスチームミルクの出来上がりです。

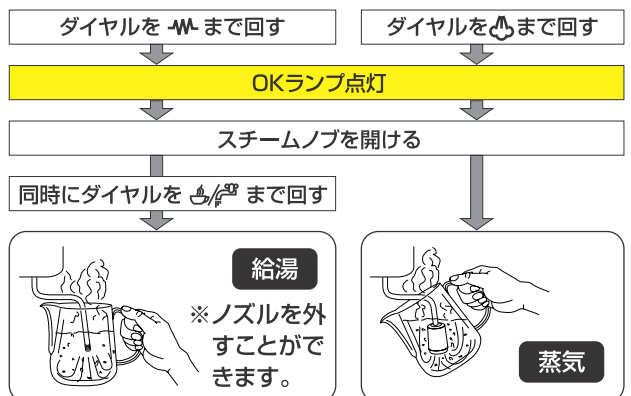
※必要以上に加熱しないでください。



エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

## 給湯／蒸気の使い方

給湯(お湯)は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。蒸気は、牛乳やワイン、スープなど(液体)の温めに利用できます。



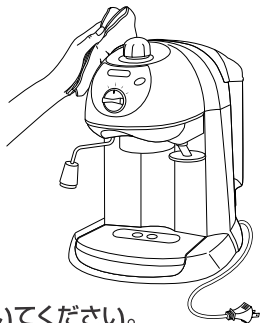
# お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

## 水洗いできません

### 本体表面、電源コード／プラグ

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

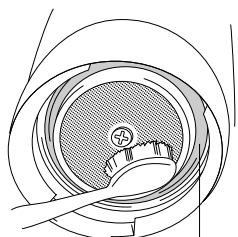


- ・ プラグをコンセントから抜いてください。
- ・ 水に浸けたり、水洗いしないでください。

## 水洗いできません

### 給湯口

抽出後、給湯口および周辺に付着したエスプレッソ粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器（排水用）を給湯口の下に置いてダイヤルを ☕/☕ まで回し、給湯口からのお湯で洗い流します。ゴムパッキンや接合部のエスプレッソ粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。



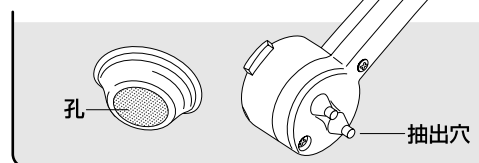
ゴムパッキン

- ・ その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

## 水洗いできます

### フィルター、フィルターホルダー

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。



※洗剤は、なるべく使用しないでください。

コーヒーの脂肪分が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

- ・ その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

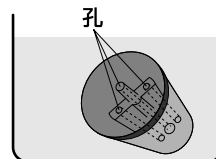
⚠ 警告：漂白剤は絶対に使用しないでください。

## 水洗いできます

### スチームノズル

使用後のお手入れは、「カプチーノの作り方」手順 ⑥ (P.14) を参照してください。

定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（3ヶ所）の通りをよくしてください。



## 水洗いできます

### カップ受け、トレイ

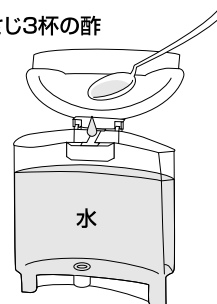
本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

## 石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やミルクフロスターなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

- ① 給水タンクの水（max表示：1L）に大さじ3杯の酢を加え、ダイヤルを ☕/☕ まで回します。（酢の入れすぎにご注意ください。）
- ② OKランプの点灯後、ダイヤルを ☕/☕ まで回し、スチームノブの開閉により給湯口およびスチーム管から交互にお湯を出します。タンクの水が無くなるまで続けてください。
- ③ 給水タンクの水が無くなったら、今度は水（1L）だけで②の操作をします。

大さじ3杯の酢



# 美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

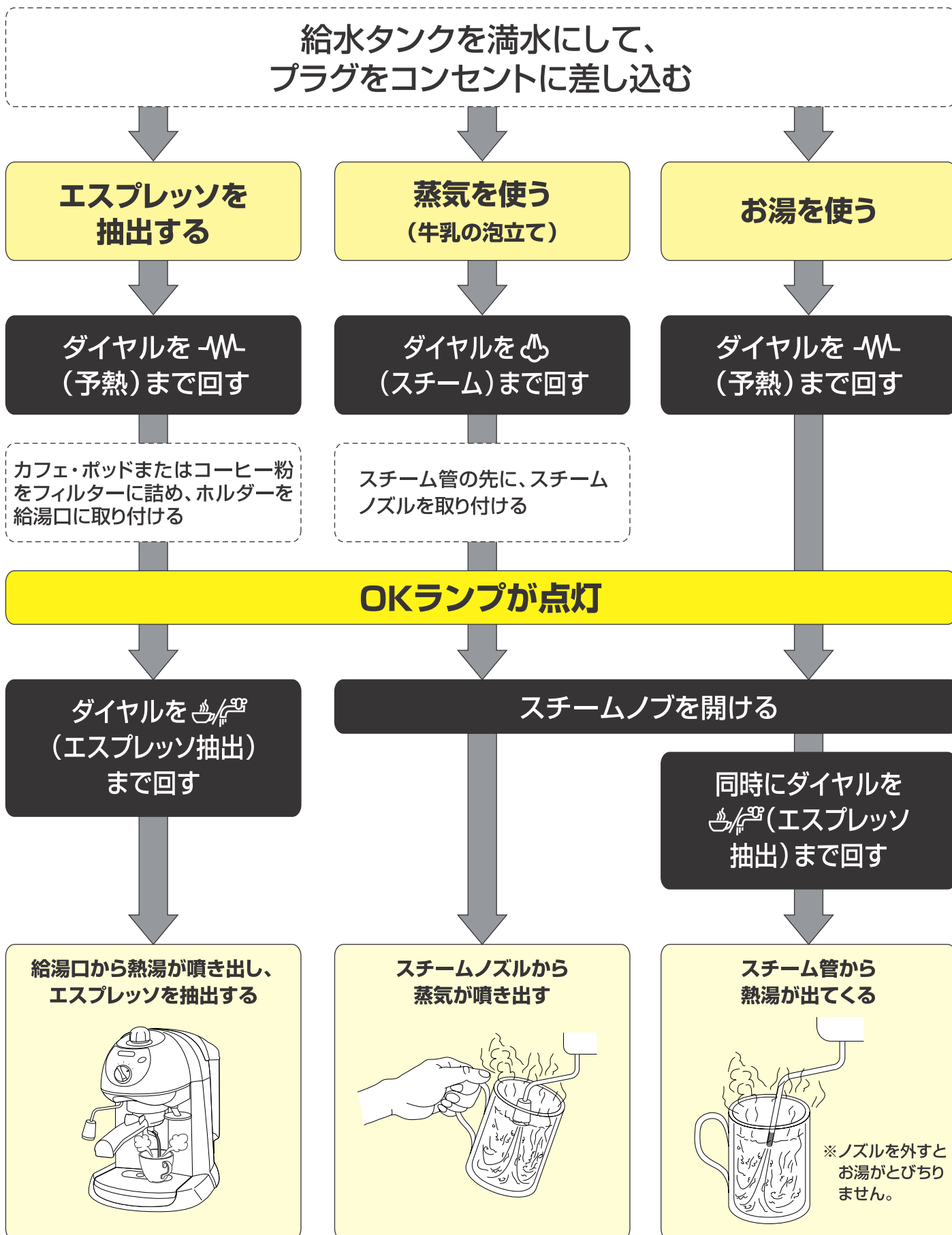
思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。

※エスプレッソ1杯分:約30cc、抽出時間:約20秒を基準にしています。

|                            | 状 態                                 | 予想される原因                         | 対処のしかた                                               |
|----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| エ<br>ス<br>プ<br>レ<br>ッ<br>ソ | クレマが薄く、<br>早めに消える                   | 抽出が不十分＝抽出時間が短い<br>▼             | 抽出時間が約20秒になるように<br>以下を調整する…<br>▼                     |
|                            |                                     | ・フィルター内のコーヒー粉の詰め<br>具合(密度)が弱い   | ・プレッサーへやや強めに押す<br>・フィルターホルダーをしっかり取<br>り付ける           |
|                            |                                     | ・コーヒー粉の量が少ない                    | ・前回より量をふやす                                           |
|                            |                                     | ・コーヒー粉の挽き具合が粗い                  | ・より細挽きの粉を使う                                          |
|                            |                                     | ・コーヒー粉が古い                       | ・新しい粉を使う                                             |
|                            |                                     | ・抽出時の湯温が低い                      | ・使用するカップとフィルターを事<br>前に湯煎する<br>・OKランプ点灯後に、ダイヤルを<br>回す |
|                            | 濃い茶色のクレマで、<br>層が薄い                  | 抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる<br>▼            | 抽出時間が約20秒になるように<br>以下を調整する…<br>▼                     |
|                            |                                     | ・フィルター内のコーヒー粉の詰め<br>具合(密度)が強すぎる | ・プレッサーへ軽く押す                                          |
|                            |                                     | ・コーヒー粉の量が多い                     | ・前回より量を減らす                                           |
|                            |                                     | ・コーヒー粉の挽き具合が細かす<br>すぎる          | ・やや粗めの粉を使う                                           |
|                            | 焼けたような<br>味がする                      | ・抽出のしすぎ                         | ・上記を参照する                                             |
|                            |                                     | ・コーヒー粉が古い                       |                                                      |
|                            |                                     | ・しばらく使っていない                     | ・内部洗浄後、使用する                                          |
|                            |                                     | ・スチームを使った後湯煎しなかった               | ・湯煎してから抽出する                                          |
| カ<br>プ<br>チ<br>ー<br>ノ      | 牛乳の泡立ちが悪い<br>Ⅱ<br>フォームミルクの<br>出来が悪い | ・鮮度、種類ともに不適當な牛乳を<br>使用している      | ・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂<br>肪分 <b>2.3%以上</b> の牛乳を使う           |
|                            |                                     | ・泡立て用の器(ピッチャー)の形<br>が不適當        | ・口径が小さく深めのもの(金属製)<br>を使う                             |
|                            |                                     | ・ミルクフロスターの孔の目詰り                 | ・針や楊枝で孔の通りをよくする                                      |

# 用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご使用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作り方」、「給湯／蒸気の使い方」などをよくお読みください。





# 故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までお問い合わせください。

| 状 態                                  | 予想される原因                                        | 対処のしかた                         |
|--------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
| エスプレッソの出が悪い／<br>出ない（抽出されない）          | ・給水タンクに水が無い                                    | ・給水タンクに水（1L）を入れる               |
|                                      | ・給水バルブが開いていない                                  | ・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる        |
|                                      | ・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている                      | ・給湯口およびフィルターのお手入れをする           |
|                                      | ・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている                         | ・プレッサーへ押す力を弱めにする               |
|                                      | ・コーヒー粉の量が多すぎる                                  | ・前回より量を減らす                     |
|                                      | ・コーヒー粉が細かすぎる                                   | ・前回よりやや粗めの粉を使う                 |
| 給湯口からお湯が漏れて<br>止まらない（電源スイッチは入）       | ・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している                       | ・弊社サービスセンター（裏表紙）に連絡する          |
| 給湯口とフィルターホルダーの<br>取り付け箇所からお湯が<br>漏れる | ポッドを使う場合<br>・カフェ・ポッド用ホルダーのフレームのパッキンが破損、老朽化している | ・弊社サービスセンター（裏表紙）に連絡する          |
|                                      | コーヒー粉を使う場合<br>・フィルター縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取付けた    | ・取付けの前に、フィルター縁に付着したコーヒー粉を払い落とす |
|                                      |                                                | ・プレッサーへ押す力を弱めにする               |
|                                      |                                                | ・前回より量を減らす                     |
| ポンプ作動時に<br>変な音がする                    | ・給水タンクに水が無い                                    | ・給水タンクに水を入れる                   |
|                                      | ・給水バルブが開いていない                                  | ・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる        |
| 蒸気の出が悪い／出ない                          | ・ダイヤルが ☁（スチーム）になっていない                          | ・ダイヤルを ☁（スチーム）まで回す             |
|                                      | ・給水タンクに水が無い                                    | ・給水タンクに水を入れる                   |
|                                      | ・スチームノズルの目詰まり                                  | ・お手入れをする（P.15参照）               |
| 蒸気が水っぽい                              | ・蒸気の「適温」に達していない                                | ・OKランプ点灯後に、スチームノブを開ける          |
|                                      | ・スチーム管に水が溜まっている                                | ・事前にスチームノブを開けて、水抜きをする          |

# アフターサービスについて

- 1) 使用中に製品機能上問題が発生したときは、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。  
その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記）にご相談ください。
- 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.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。
- 3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 4) 真心点検のお勧め： 長い期間で使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。



※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:                      年                      月                      日

## 5) デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

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。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

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弊社サービスセンターまでお問い合わせください

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶ (受付時間 土、日、祝日を除く毎日 9:30~18:00)

- 横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル  
修理のお申し込みは…………… Tel. 0120-804-280 / Fax. 045-450-3291  
お問い合わせ、ご相談は… Tel. 0120-064-300
- 大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25  
修理のお申し込みは…………… Tel. 0120-692-885 / Fax. 06-6368-2881  
お問い合わせ、ご相談は… Tel. 0120-692-880

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

**DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社**

本 社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel.03-5256-6321 (代)

