

DeLonghi

MagnificaS
Full Automatic Coffee Machine

デロンギ
マグニフィカ S
全自動コーヒーマシン

型式番号
ECAM22112

家庭用

※本体の型式番号「ECAM22112」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	15
	コーヒーを抽出する	18
	ミルクの泡立てかた	20

応用編	レシピ	22
	便利な機能、その他の機能	26

こんなときは	お手入れ	30
	石灰（白い付着物）を除去する	36
	ランプ表示一覧	38
	故障かな？	39
	仕様	41
	アフターサービス	42
	保証書	43

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
- 异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



高温注意

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

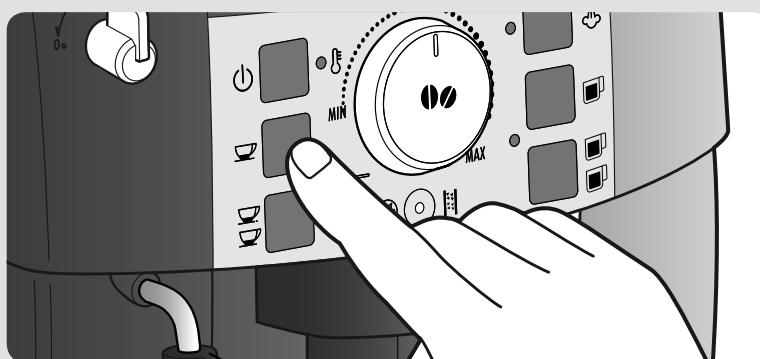
(火災、感電の原因)

※ 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

コーヒーマシンのご紹介

コーヒーマシンでできること



ボタン1つ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、あとはボタンを押すだけ。全自動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。

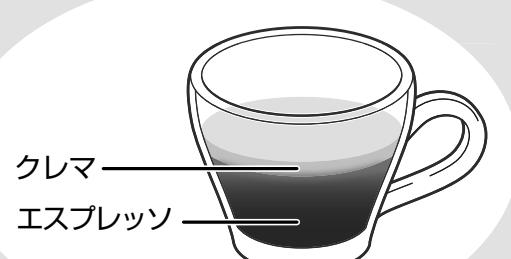
いろいろなメニューがこれ一台で

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はもちろん、カフェで飲むようないろいろなメニューが楽しめます。



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沈まない厚みのあるクレマが、エスプレッソの香りを引き込みます。

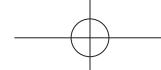


ハンドドリップのようなコーヒーメニュー「カフェ・ジャポーネ」



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。

※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。



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、抽出温度を選びます。好みに合わせたコーヒーが楽しめます。（カフェ・ジャポーネの場合、コーヒーの量は変更できません）

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ありません。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

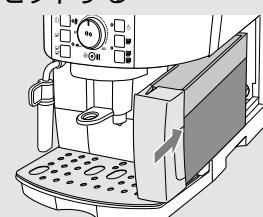
初めてお使いになる前の準備

本体内部の空気抜き
(12 ページ)

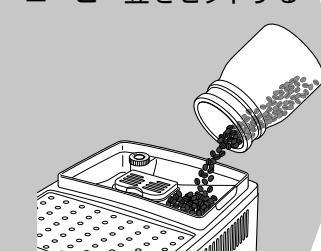
水硬度の確認
(14 ページ)

コーヒーをいれるときの流れ (15, 18 ページ)

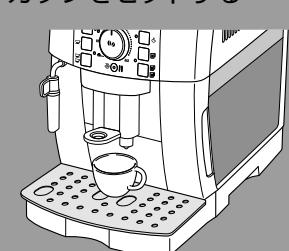
水タンクに水を入れて
セットする



コーヒー豆をセットする



カップをセットする



エスプレッソの場合
□ボタンを押す

カフェ・ジャポーネ
の場合
□ボタンを押す

コーヒー粉でいれることもできます。(19 ページ)

コーヒーマシンのご紹介(つづき)

こんなコーヒーが作れます

自動抽出のメニューには、通常のエスプレッソとカフェ・ジャポーネの2種類が用意されています。また、ミルクフロッサーで泡立てた牛乳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を作ることができます。

エスプレッソ

9気圧で急速抽出されたコーヒー。濃厚な風味が魅力です。

さまざまなバリエーションのベースになります。

抽出手順は→18ページ
レシピは→22~25ページ

アイス・カフェラテ

冷たい牛乳にエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。



ミルクフロッサーを使って

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。



カフェモカ

エスプレッソにチョコレートシロップとフォームミルクを加え、ホイップクリームをトッピングします。



キャラメルマキアート

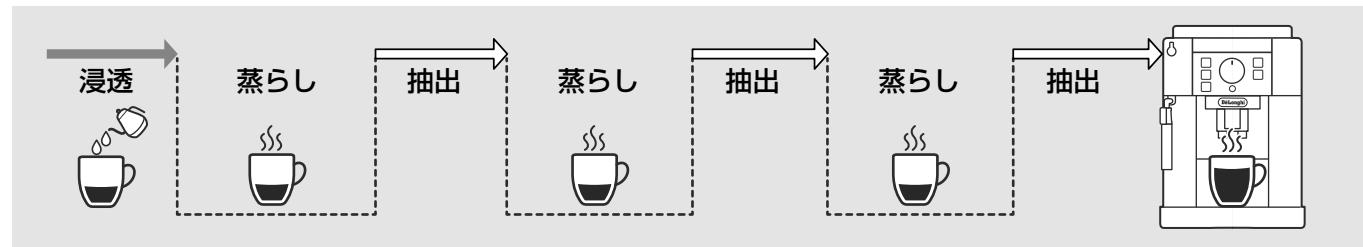
カプチーノにキャラメルシロップをトッピングします。



カフェ・ジャポーネ

コーヒーをハンドドリップのように蒸らしながら間欠抽出します。エスプレッソの旨味とドリップのすっきりした後味、芳醇な香りを同時に味わえる、日本人好みのコーヒーです。

抽出手順は→18ページ



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ことがあるため、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

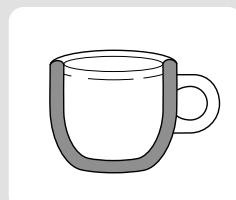
- 硬水を使用すると、カルキ分が詰まりやすくなり、故障の原因となる場合があります。
- ミネラルウォーターや浄水器を通した水を使用する場合は、残留塩素の殺菌効果がないため、カビなどが発生しやすくなります。衛生上、各部の定期的なお手入れ（30ページ）を必ず行ってください。

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の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」(2~3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(42ページ)にご相談ください。



計量スプーン

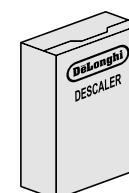


水硬度チェッカー

初めてお使いになるときに使用します。
「水硬度の確認」(14ページ)をご覧ください。



クリーニングブラシ



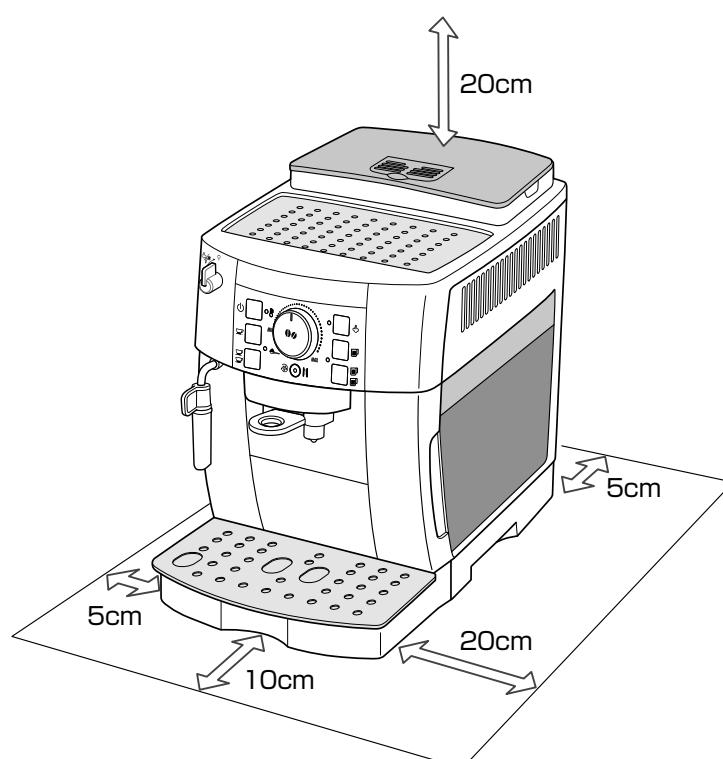
コーヒーマシン用
除石灰剤

水に含まれる石灰成分を除去するため使用します。
「石灰を除去する」(36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

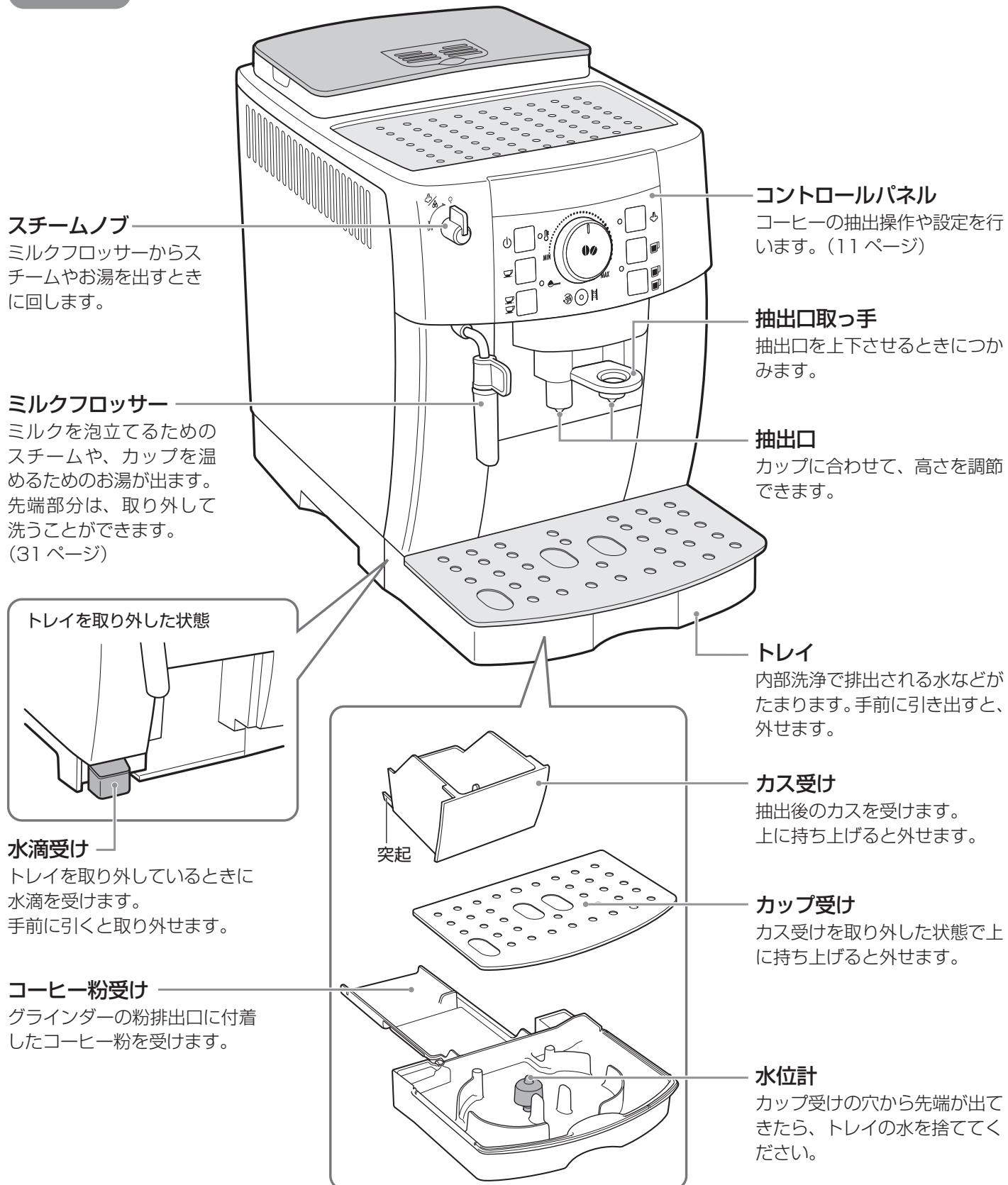
ご使用前に保護フィルムなどを取り除いてください。

はじめにご確認ください

各部のなまえとはたらき

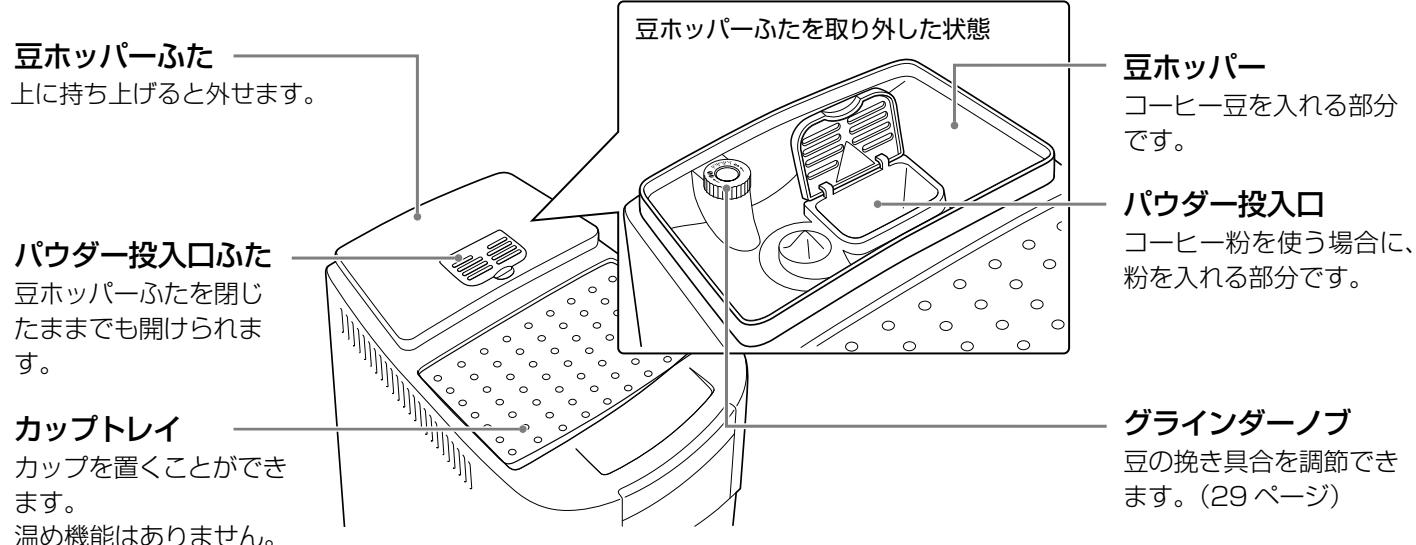
本製品は、水とコーヒー豆を使った抽出試験を工場で行って出荷されているため、本体内部に水滴跡やコーヒーのカスが付着していることがあります。ご使用前に「お手入れ」(30ページ)をお読みの上、各部を洗ってください。

本体正面

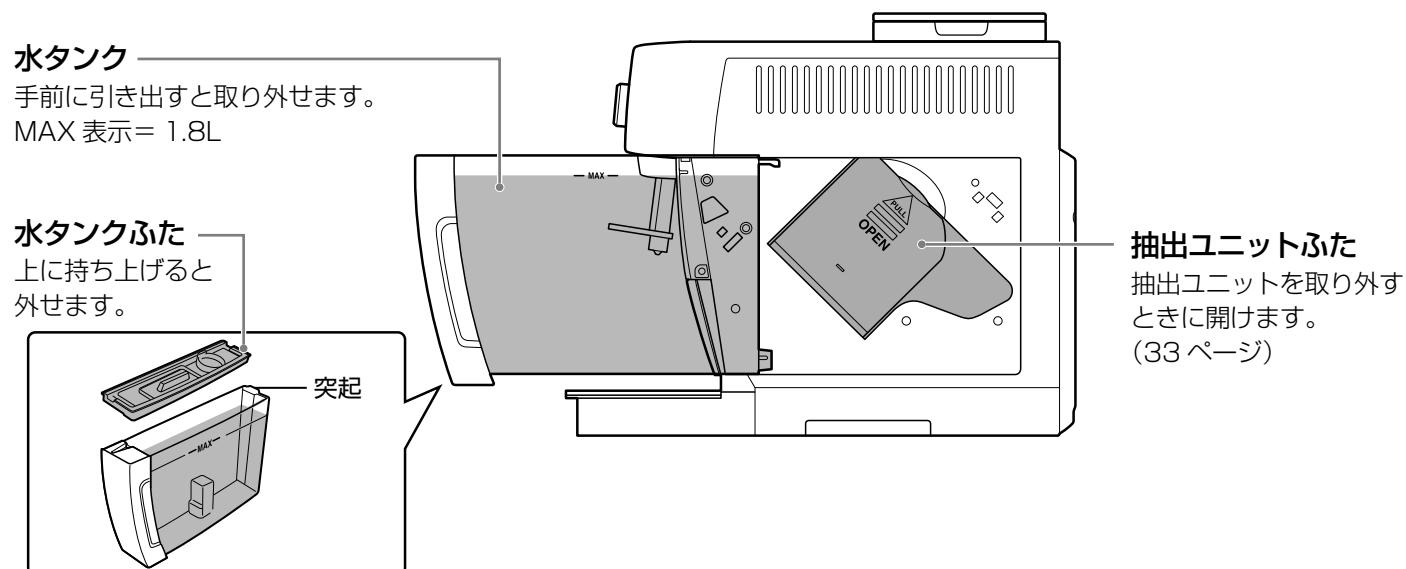


各部のなまえとはたらき(つづき)

本体天面

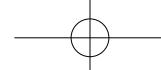


本体側面



本体背面





コントロールパネル

各アイコンの詳しい説明は「ランプ表示一覧」(38 ページ) を参照してください。

カス受けアイコン

点灯：カス受けが取り付けられていない
点滅：カス受けがいっぱいになっている

ECO アイコン

点灯：節電モード設定時

給水アイコン

点灯：水タンクが取り付けられていない
点滅：水タンクに水がない

警告アイコン

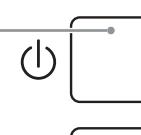
温度ランプ

予熱中と内部洗浄中に点滅します。

電源ボタン

主電源スイッチが入っているときに、電源の入／切ができます。

コーヒー 1 杯ボタン



ECO



水タンク



カス受け



警告

コーヒー 2 杯ボタン



1 杯



2 杯



1 杯



2 杯

コーヒー抽出ランプ

コーヒーを抽出中に点灯します。

除石灰ランプ

点滅したときは、石灰の除去を行ってください。(36 ページ)

内部洗浄／除石灰ボタン



1 杯



2 杯



1 杯



2 杯

スチームランプ

点灯：スチーム（蒸気）の予熱中
点滅：予熱完了時

スチームボタン

カフェ・ジャポーネ 1 杯ボタン

カフェ・ジャポーネ 2 杯ボタン

カフェ・ジャポーネ 抽出ランプ

カフェ・ジャポーネを抽出中に点灯します。

豆量調節つまみ

コーヒーの濃さ（豆の量）の調節や、コーヒー粉抽出への切り替えに使います。(18、19 ページ)

各部のなまえとはたらき (つづき)

付属品

「付属品を確認してください」(8 ページ) をご覧ください。

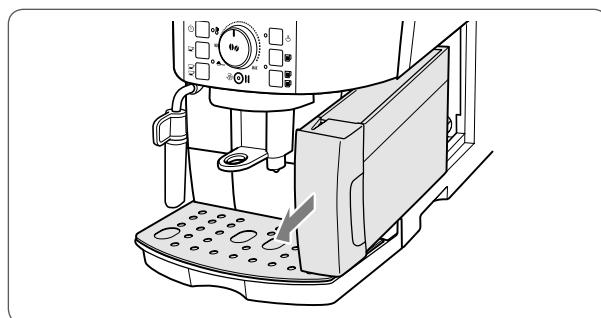
初めてお使いになる前に必ずすること

初めてお使いになるときは、必ず「空気抜き」と「水硬度の確認」を行ってください。

空気抜き

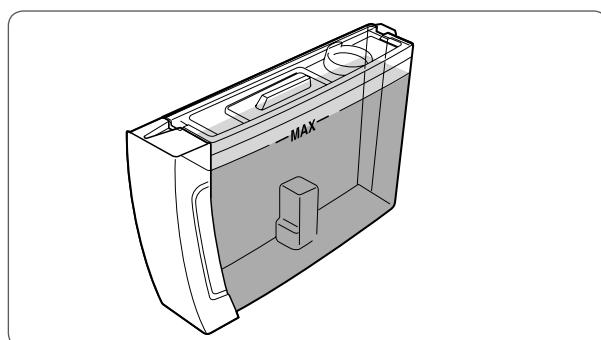
1 水タンクを手前に引いて取り外す

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。



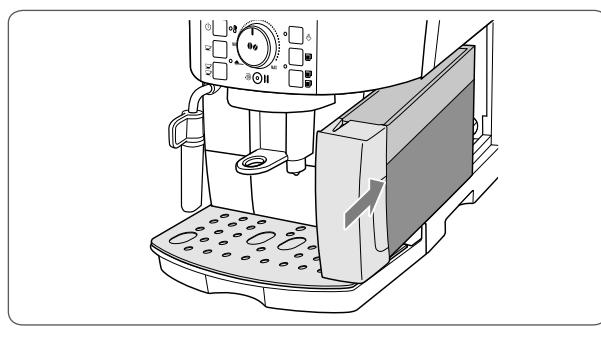
2 水タンクに水を入れる

「MAX」の目盛りまで水を入れ、ふたをします。



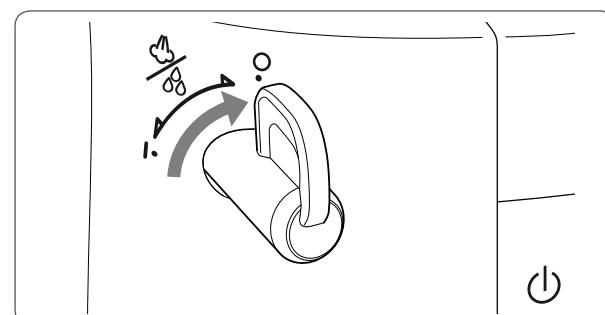
3 水タンクを本体に取り付ける

しっかり奥まで差し込んでください。

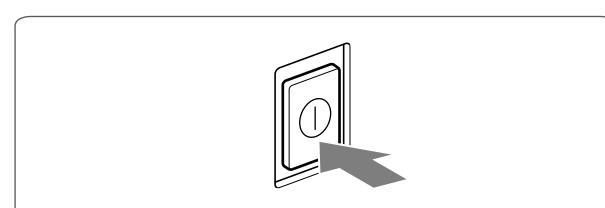


4 電源プラグをコンセントに差し込む

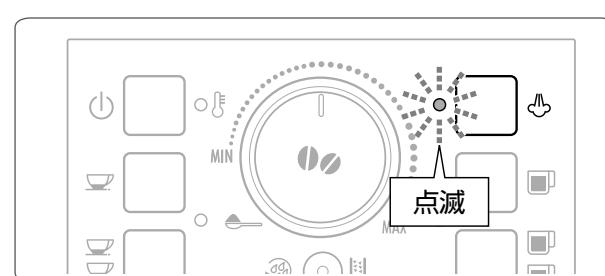
5 スチームノブが「O」の位置にあることを確認する



6 本体背面の主電源スイッチを入れる



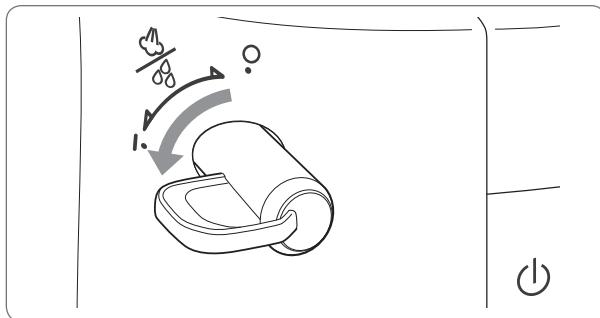
主電源を入れると、のランプが点滅します。



7 ミルクフロッサーの下に、容量 100mL 以上のカップを置く



8 スチームノブを「I」の位置まで回す



ミルクフロッサーから水が出ます。
スチームノブを回してから水が出ている間は、
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。水が出
終わるまでスチームノブを戻さないでください。

水が出ないとときは

水が出ず、のランプが点滅し続ける場合は、
次のように操作してください。

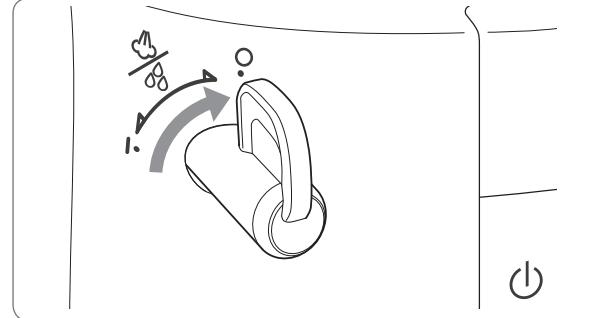
- 1 スチームノブを「○」の位置に戻す
- 2 本体背面の主電源スイッチを切る
- 3 水タンクを一度引き出し、奥までし
っかり差し込み直す
- 4 前ページの⑥からやり直す

水が出ると同時にのランプが消灯し、のランプが点滅します。



水が止まり、のランプが消灯したら、空気
抜きは完了です。

9 スチームノブを「○」の位置に戻す



カップの水は捨ててください。

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
抜くために給湯を行ってください。(27 ページ)



初めてお使いになる前に必ずすること（つづき）

水硬度の確認

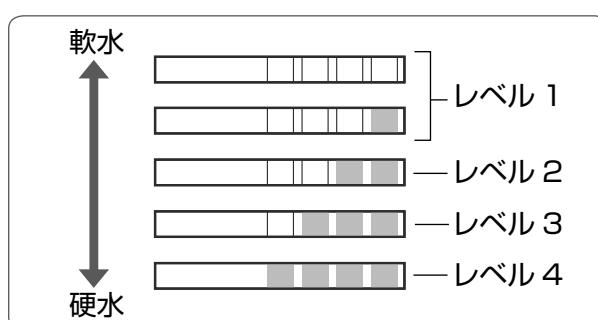
お使いになる水の硬度レベルが高い（硬水）の場合、水の石灰分が内部管などに付着しやすくなります。本製品は、石灰分の除去が必要な時期になると、除石灰ランプを点滅してお知らせします。

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。

お使いになる水の硬度レベルが 2 以上の場合、「水硬度を設定する」をご覧になり設定してください。（26 ページ）

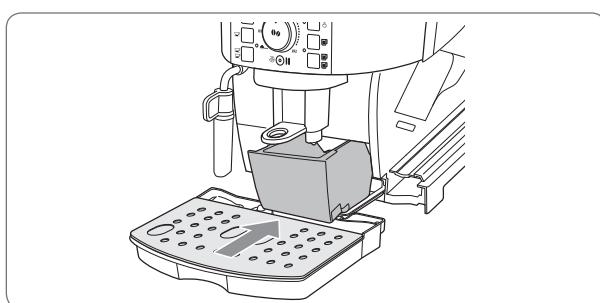
- 1 お使いになる水に、水硬度チェッカーを約 1 秒間浸す**
- 2 水硬度チェッカーを取り出して軽く振り、約 1 分間待つ**
- 3 ピンク色になった四角の数で、水硬度レベルを確認する**



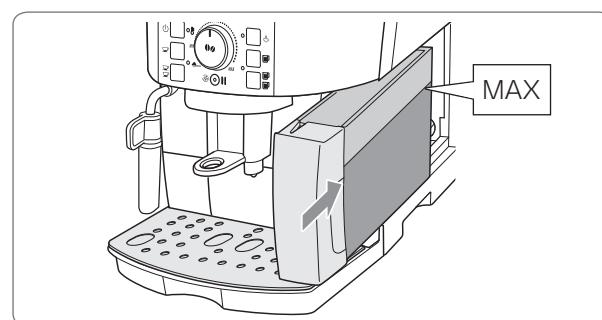
抽出前の準備をする

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

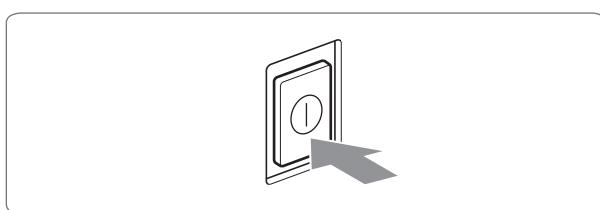


電源を入れる（自動内部洗浄）

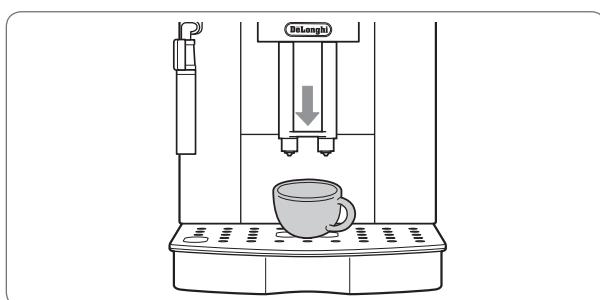
本製品は、電源を入れるたびに自動で内部を洗浄します。

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 電源プラグをコンセントに差し込み、本体背面の主電源スイッチを入れる

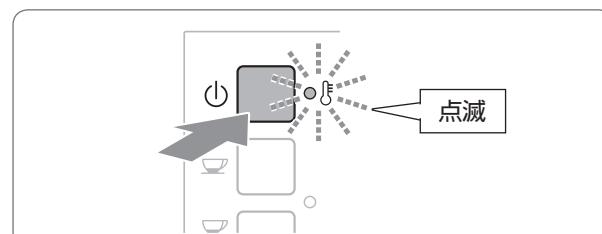


- 2 カップを置き、抽出口を下げるカップに近付ける



- 3 本体前面の「」ボタンを押す

「」のランプが点滅し、内部洗浄が始まります。

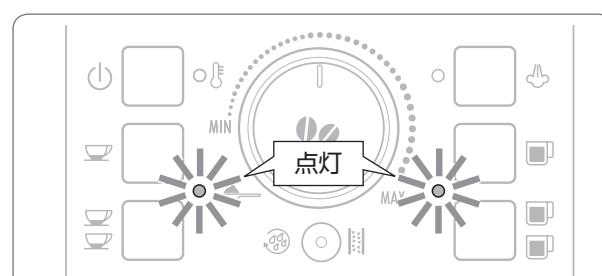


しばらくすると、抽出口からお湯が出ます。



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。
お湯が止まり、2つの抽出ランプが点灯すると、内部洗浄は完了です。コーヒーを抽出できる状態になります。



カップのお湯は捨ててください。

抽出前の準備をする(つづき)

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、抽出口を下げる

2 本体前面の△ボタンを押す

△のランプが点滅し、内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。

△のランプが消灯したら、電源が切れます。

長期間使わないときは

長期間使用しない場合は、本体背面の主電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。

必ず本体前面の△ボタンで電源を切ってから、主電源を切ってください。

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、異常ではありません。
- オートオフ機能(28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

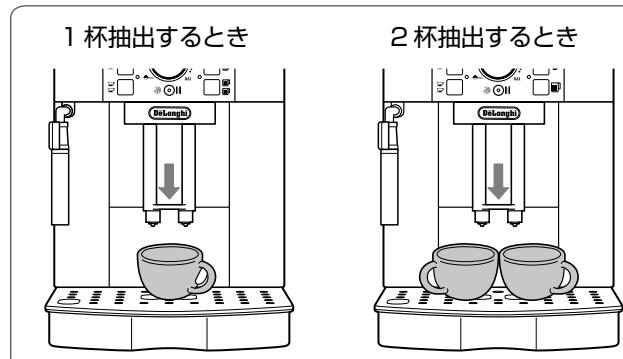
電源が入っているときは、いつでも内部洗浄を行うことができます。操作のしかたは、「手動内部洗浄を行う」をご覧ください。(28ページ)

カップをセットする

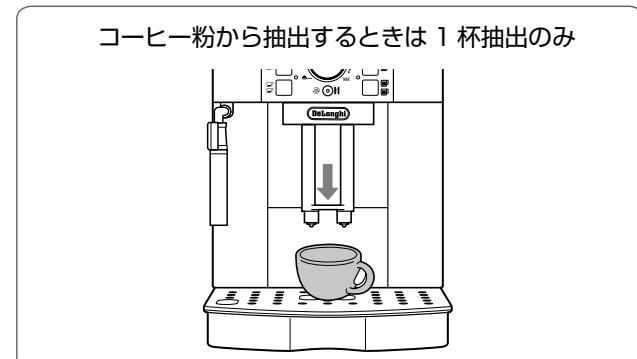
1 カップ受けにカップを置く

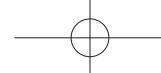
2 抽出口を下げる

コーヒー豆を使う場合



コーヒー粉を使う場合

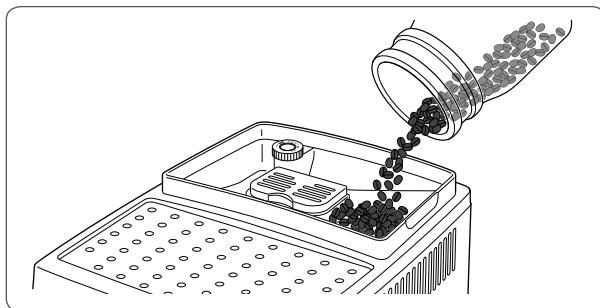




コーヒー豆（またはコーヒー粉）をセットする

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）

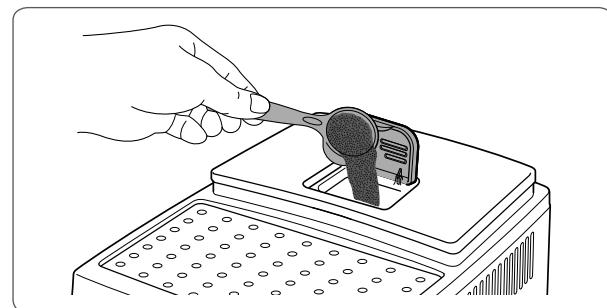
- 1杯のとき：6～11g
- 2杯のとき：10～14g
- カフェ・ジャポーネのとき：12～20g

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



目安量（約）

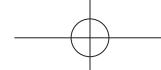
計量スプーンすり切り～山盛り1杯
(6～11g)
山盛り1杯を超える量は入れないでください。



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

抽出前の準備をする（つづき）



コーヒーを抽出する

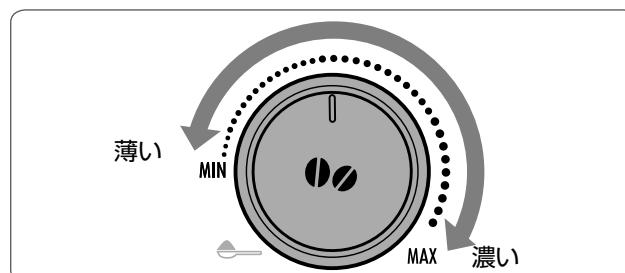
知っておいていただきたいこと

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、空気を抜くために給湯を行ってください。(27 ページ)

コーヒー豆から抽出する場合

抽出前の準備 (15 ページ) を行って、2 つの抽出ランプが点灯している状態で始めてください。

1 豆量調節つまみを回して、コーヒーの濃さを調節する

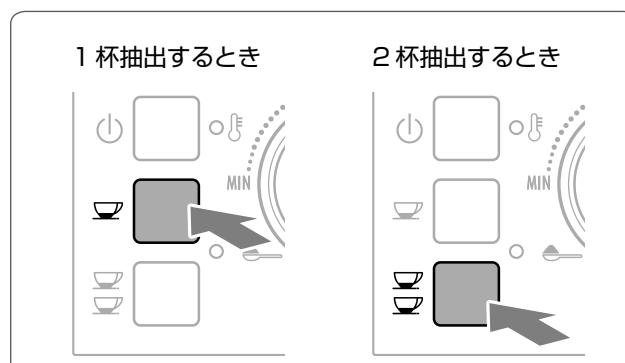


- 「MAX」側（時計回り）に回すと、挽く豆の量が多くなり、コーヒーが濃くなります。
- 「MIN」側（反時計回り）に回すと、挽く豆の量が少なくなり、コーヒーが薄くなります。

「MIN」を越えた位置には回さないでください。コーヒー豆が挽かれなくなります。

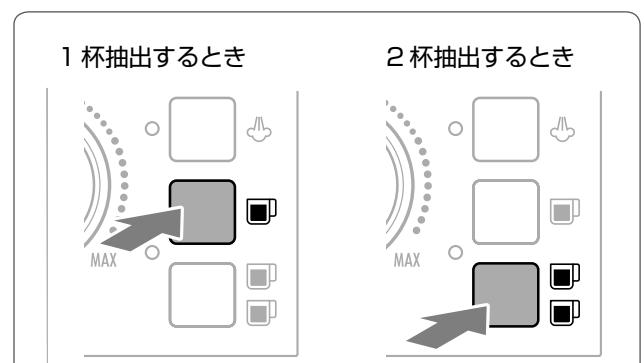
2 抽出ボタンを押す

コーヒーをいれる場合



コーヒー抽出ランプが点灯し、抽出が始まります。

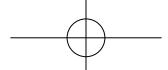
カフェ・ジャポーネをいれる場合



カフェ・ジャポーネ抽出ランプが点灯し、抽出が始まります。

カフェ・ジャポーネの 2 杯抽出では、豆挽きと抽出を 2 度行います。2 度目の抽出が終わるまで、カップは置いたままにしてください。

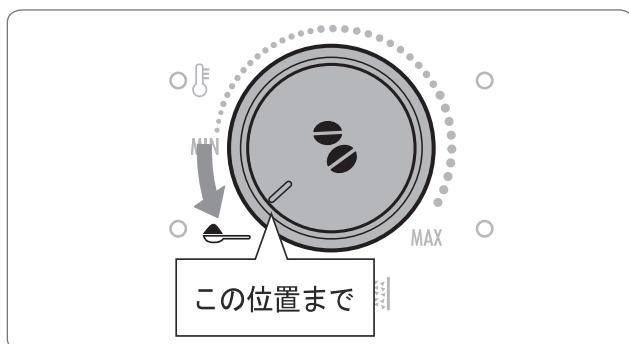
- 2 杯抽出の場合、左右のカップに入るコーヒーの量に多少の差が生じことがあります。差が大きい場合は、出口の高さを変更して差が軽減されるか試してください。改善されないときは、「故障かな？」をご覧になり、対処してください。(39 ページ)
-  (カス受け) アイコンが点滅したら、カス受けにたまつたコーヒーカスを捨ててください。(30 ページ)



コーヒー粉から抽出する場合

抽出前の準備（15ページ）を行って、2つの抽出ランプが点灯している状態で始めてください。

1 豆量調節つまみを、「MIN」を越えて➡の位置まで回す

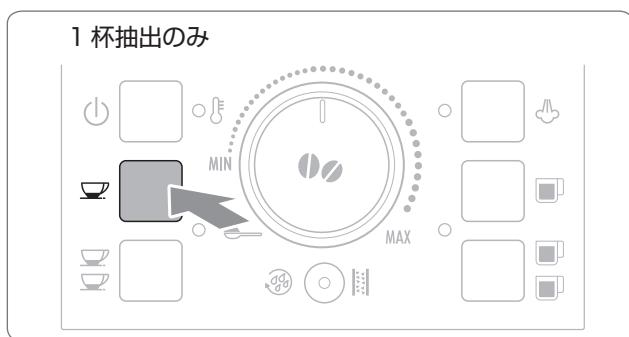


コーヒー粉から抽出する場合は、コーヒーの濃さは変えられません。

2 1杯抽出ボタンを押す

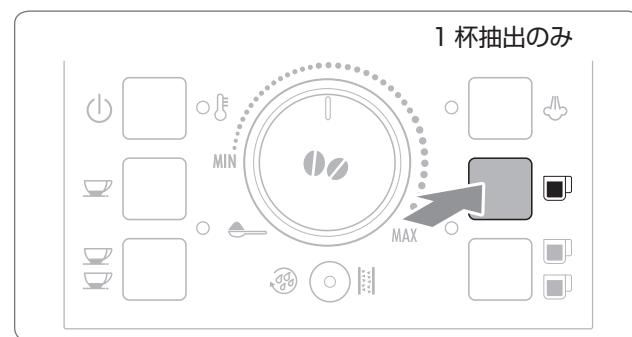
コーヒー粉から抽出するときは、2杯抽出はできません。

コーヒーをいれる場合



コーヒー抽出ランプが点灯し、抽出が始まります。

カフェ・ジャポーネをいれる場合



カフェ・ジャポーネ抽出ランプが点灯し、抽出が始まります。

- (カス受け) アイコンが点滅したら、カス受けにたまつたコーヒーカスを捨ててください。（30ページ）

コーヒーを抽出する

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）」（16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ても、オートオフ機能（28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。



抽出を途中で止めたいときは

抽出中に再度同じボタンを押します。

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）、2秒以内に再度同じボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

熱いコーヒーをお好みのときは

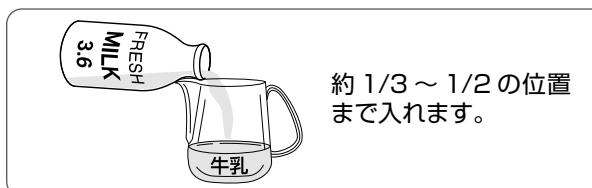
エスプレッソの温度は67～70℃前後が理想的ですが、熱くしたいときは次のことをお試しください。

- 抽出温度を高くする（27ページ）
- カップを湯煎する（27ページ）
- 本体内部を温める（28ページ）

ミルクの泡立てかた

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を作ることができます。

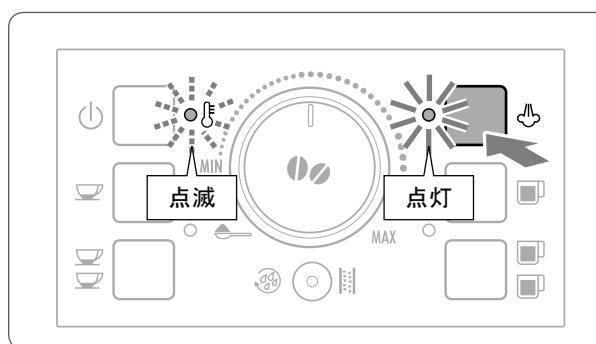
1 牛乳をミルクジャグに入れる



泡立てるとかさが増えるので、牛乳の量はミルクジャグの容量の 1/3 ~ 1/2 程度にしてください。

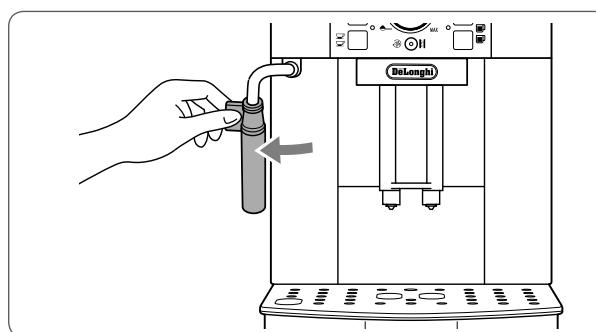
2 ボタンを押す

のランプが点灯、 のランプが点滅し、予熱が始まります。

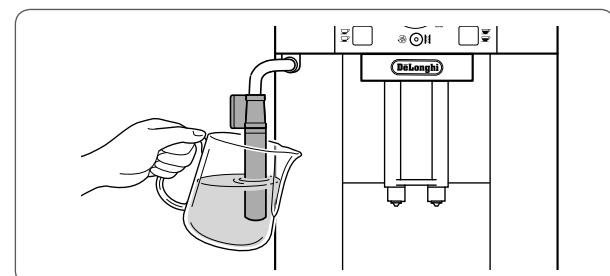


予熱が完了すると、 のランプが点滅し、 のランプが消灯します。

3 ミルクフロッサーを外側（左側）に出す



4 ミルクジャグの牛乳にミルクフロッサーの先端が浸かるようにする



5 スチームノブを「I」の位置まで回し、ミルクを泡立てる

泡立て方は、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。

6 泡ができたら、ミルクフロッサーを牛乳にさしたまま、スチームノブを「O」の位置に戻す



スチームを止める前にミルクジャグを外さない（牛乳が飛び散ってやけどの原因となります。）

7 ボタンを押す

のランプが点灯し、スチーム機能が解除されます。

スチーム使用後、何も操作しないと、約 1 分後にスチーム機能が解除されます。

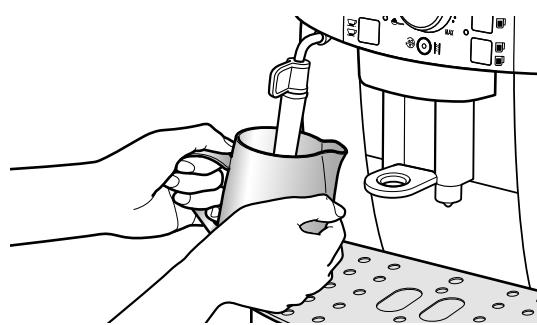
温度差によりミルクフロッサー内に水分がたまることがあります。水分を取り除く場合は、ミルクを温める前に空ぶかしをしてください。

- ミルクフロッサーの下に、空のカップを置く
- 手順②で のランプが点滅したら、スチームノブを「I」の位置まで回す
- 3 ~ 5 秒後に「O」の位置へ戻す
- のランプが点滅し、 のランプが消灯するのを確認する



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°C)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。

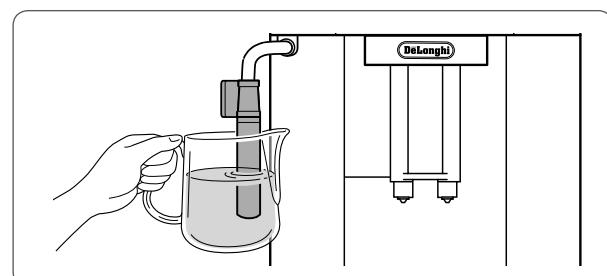


ミルクフロッサーを洗う

衛生のため、牛乳を泡立てたら毎回必ず、ミルクフロッサーを洗浄してください。
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 ミルクフロッサーをミルクジャグの水に浸ける



- 3 ボタンを押す

△のランプが点灯し、♪のランプが点滅します。

- 4 △のランプが点滅し、♪のランプが消灯したら、スチームノブを「I」の位置まで回す

スチームが出ます。

- 5 約10秒後、スチームノブを「O」の位置に戻す

- 6 ミルクフロッサーを布巾で拭く

次の場合、トレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまつたりしますが、異常ではありません。

- △ボタンを押し、スチームを出す準備をしているとき
- 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りしたとき

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。

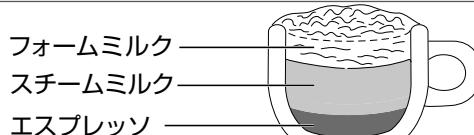
ミルクの泡立てかた

レシピ

pressoボタンまたはcappuccinoボタンで入れるコーヒー(エスプレッソ)をベースにしたメニューをご紹介します。

● カプチーノ

コーヒーにフォームミルク(泡立てた牛乳)を注ぐと、カプチーノのできあがりです。



材料 (1杯分)

コーヒー豆(やや深煎り)
フォームミルク…120mL

- 1 お好みの濃さのコーヒーを約30mL抽出する(18ページ、19ページ)
- 2 フォームミルクを作る(20ページ)
- 3 1にフォームミルクを注ぐ
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。

● カフェマキアート

イタリア語で「染み」という意味のマキアート。名前の通り、エスプレッソにフォームミルクが染みのように馴染んで、まろやかさを演出。香り高く、飲みやすい一杯に仕上がります。

材料 (1杯分)

コーヒー豆(やや深煎り)
フォームミルク
…50～60mL

- 1 お好みの濃さのコーヒーを約30mL抽出する(18ページ、19ページ)
- 2 50～60mLのフォームミルクを作る(20ページ)
- 3 2の泡の部分だけを1の表面に浮かべる



● キャラメルマキアート

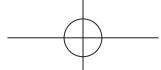
ミルクたっぷりのカプチーノにキャラメルソースをトッピングすれば、甘くてやさしい味わいになります。

材料 (1杯分)

コーヒー豆(やや深煎り)
フォームミルク…120mL
キャラメルシロップ
…15～30mL

- 1 お好みの濃さのカプチーノを約150mL作る
- 2 1にキャラメルシロップをかける





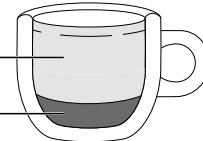
● カフェラテ

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。

スチームミルクとは、泡のない（少ない）温められたミルクのことです。

材料（1杯分）
コーヒー豆（やや深煎り）
スチームミルク…120mL

スチームミルク
エスプレッソ



- 1 お好みの濃さのコーヒーを約30mL抽出する（18ページ、19ページ）
- 2 ミルクフロッサーで牛乳を温める（20ページ）
- 3 1にスチームミルクを注ぐ

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

冷たい牛乳にエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。

材料（1杯分）
コーヒー豆（やや深煎り）
牛乳……………100mL

- 1 お好みの濃さのコーヒーを約30mL抽出する（18ページ、19ページ）
- 2 グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たい牛乳を注ぐ
- 3 2に1を入れ、お好みでガムシロップを加える
コーヒーを注ぐ際は、氷にあてるよう静かに注ぎます。

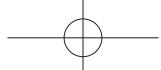
● アフォガート

アフォガートとはイタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

材料（1杯分）
コーヒー豆（やや深煎り）
市販のバニラアイス……………約50～80g

- 1 お好みの濃さのコーヒーを約30mL抽出する（18ページ、19ページ）
- 2 バニラアイスを冷やしたグラスに入れる
- 3 2に1を注ぐ
お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかけてください。





レシピ(つづき)

◆ カフェ・シェケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

材料 (1杯分)
コーヒー豆 (やや深煎り)
砂糖 (グラニュー糖)
…………… 約20g

- 1 お好みの濃さのコーヒーを約60mL抽出する (18ページ、19ページ)
- 2 シェイカーに砂糖 (グラニュー糖)を入れる
- 3 2に1を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす
- 4 氷を加えふたをして強く振る
氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。
- 5 4のシェイカーが冷えたら、中身を
グラスに注ぎ入れる
このとき、中の氷が落ちないように
ふたを半開きにして注いでください。



シェイカーがない場合は、グラスに氷を入れてエスプレッソを60mL注ぎ、お好みでガムシロップなどを加えてください。

◆ アイスコーヒー

氷を入れたグラスにエスプレッソを注いで作る、夏の定番ドリンクです。本格的エスプレッソで作るコク深いすっきりとした味わいのアイスコーヒーをお楽しみ頂けます。

材料 (1杯分)
コーヒー豆 (やや深煎り)
氷…………… 適量

- 1 氷を入れたグラス (高さ12cmまで)をカップ受けに置き、
抽出口の高さをグラスに合わせる
- 2 豆量調節つまみの位置をMAXにする (18ページ)
- 3 コーヒー2杯ボタンを押す (18ページ)
氷で薄まるごとを想定し、豆量はMAX、抽出ボタンはコーヒー2杯ボタンをおすすめします。

抽出量は、グラスのサイズに合わせてお好みで変更してください。(26ページ)

◆ カフェモカ

エスプレッソにほろ苦いチョコレートシロップとフォームミルクを加え、ホイップクリームをトッピングした贅沢なドリンクです。

材料 (1杯分)

コーヒー豆 (やや深煎り)
フォームミルク…100mL
チョコレートシロップ
……………15～30mL
ホイップクリーム…適量

- 1 お好みの濃さのコーヒーを約30mL抽出する (18ページ、19ページ)
- 2 1にチョコレートシロップを加え、スプーンで混ぜ合わせる
- 3 約100mLのフォームミルクを作り、
2に注ぐ
- 4 3にお好みでホイップクリームをのせる
コクが加わり贅沢な仕上がりになります。



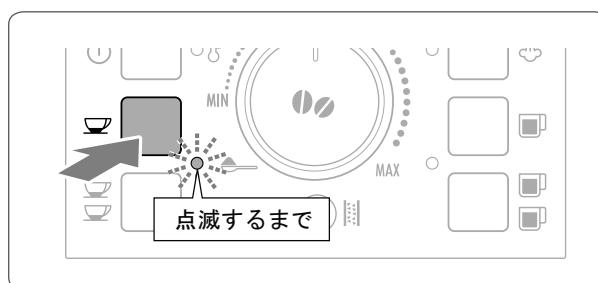
便利な機能、その他の機能

コーヒーの量を設定する（定量設定）

■ボタンおよび■ボタンの操作で抽出されるコーヒーの量は、お好みに合わせて変更できます。（カフェ・ジャポーネの抽出量は変更できません）
お買い上げ時には、■ボタンが約30mL、■ボタンが約60mLに設定されています。

■ボタンの例：

- 1 電源を入れて、コーヒーを抽出できる状態（2つの抽出ランプが点灯）にする
- 2 お好みの抽出量にあったカップを抽出口の下に置く
- 3 ■ボタンをコーヒー抽出ランプが点滅するまで長押しする



4 ■ボタンを離す

コーヒーの抽出が始まります。

5 お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度■ボタンを押す

抽出が止まり、設定が完了します。

■ボタンの場合は、カップを2個置き、■ボタンの場合と同様に■ボタンを操作して設定します。

設定範囲

- ボタン：約20～180mL
(お買い上げ時約30mL)
- ボタン：約40～360mL
(お買い上げ時約60mL)

水硬度を設定する

お買い上げ時には、レベル1に設定されています。

- 1 本体背面の主電源スイッチが「入」、電源「切」の状態にする
- 2 ■○ボタンをアイコンが点灯するまで長押しする



現在の設定によって、点灯するアイコンの数は変わります。

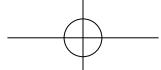
3 ■ボタンを押して、水硬度レベルを選択する

■ボタンを押すたびに、点灯するアイコンの数が変わります。

軟水 ↑ ↓ 硬水	レベル1	ECO
	ECO	■
	ECO	■■
	ECO	■■■

4 ■ボタンを押す

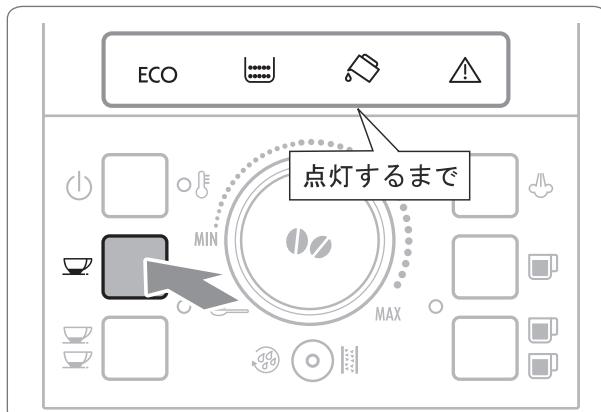
アイコンが消灯して、設定が完了します。



抽出温度を設定する

お買い上げ時には、レベル2に設定されています。

- 1 本体背面の主電源スイッチが「入」、電源「切」の状態にする
- 2 ☕ボタンをアイコンが点灯するまで長押しする



現在の設定によって、点灯するアイコンの数は変わります。

- 3 ☐ボタン押して、温度レベルを選択する

☐ボタンを押すたびに、点灯するアイコンの数が変わります。

低い	レベル1	ECO
高さ	レベル2	ECO ☕
高い	レベル3	ECO ☕ ☕
	レベル4	ECO ☕ ☕ ☕

- 4 ☐ボタンを押す

アイコンが消灯して、設定が完了します。

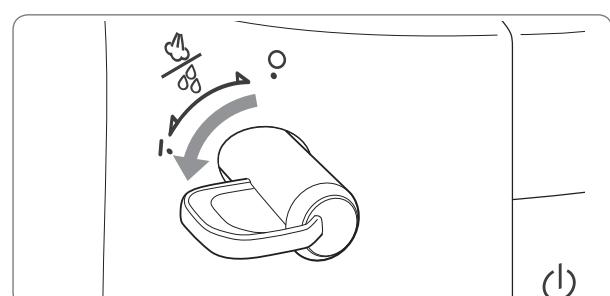
カップを湯煎する（給湯機能）

コーヒーを冷めにくくするのに効果的です。

- 1 電源を入れて、コーヒーを抽出できる状態（2つの抽出ランプが点灯）にする
- 2 ミルクフロッサーの下にカップを置く

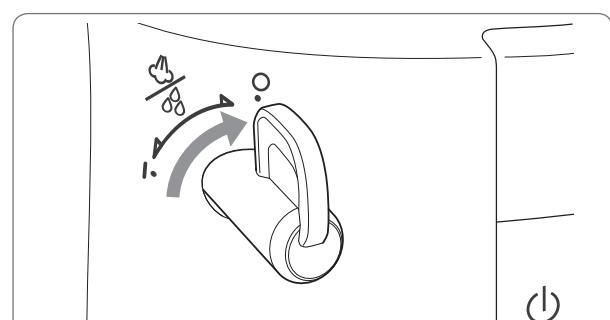


- 3 スチームノブを「I」の位置まで回す



ミルクフロッサーからお湯が出ます。

- 4 お好みの量がでたら、スチームノブを「O」の位置に戻す



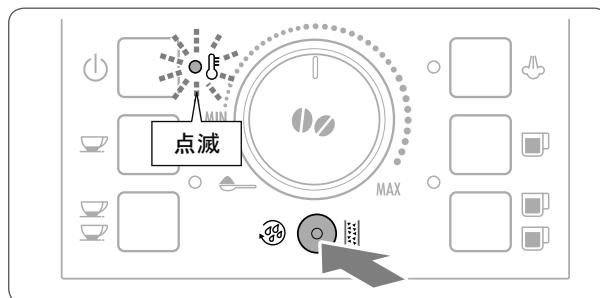
便利な機能、その他の機能(つづき)

手動内部洗浄を行う(本体内部を温める)

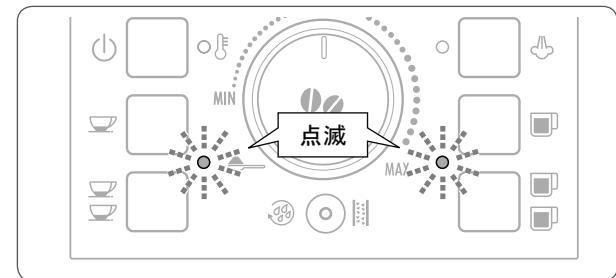
内部洗浄を行うと、本体内部が温まるので、より熱いコーヒーをいれるのに効果的です。

- 1 電源を入れて、コーヒーを抽出できる状態(2つの抽出ランプが点灯)にする
- 2 大きめの容器を抽出口の下に置く
- 3 ボタンを押す

のランプが点滅し、内部洗浄が始まります。



のランプが消灯すると、2つの抽出ランプが点滅し、抽出口からお湯が出ます。



2つの抽出ランプが点灯に変わり、お湯が止まると、内部洗浄は完了です。
容器のお湯は捨ててください。

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)

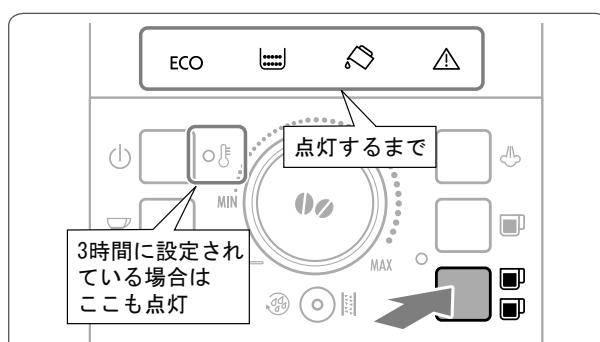
何も操作しない時間が続いたときに、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を設定します。

お買い上げ時には、2時間後に電源が切れるように設定されています。

オートオフ機能は解除できません。

オートオフ機能で電源が切れるときも、自動内部洗浄が行われ、抽出口から熱湯がでますので、ご注意ください。

- 1 本体背面の主電源スイッチが「入」、電源「切」の状態にする
- 2 ボタンをアイコンが点灯するまで長押しする



現在の設定によって、点灯するアイコンの数は変わります。

3時間に設定されている場合はのランプも点灯します。

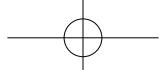
- 3 ボタンを押して、電源が切れるまでの時間を選択する

ボタンを押すたびに、点灯するアイコンの数が変わります。

15分	ECO
30分	ECO 
1時間	ECO  
2時間	ECO   
3時間	ECO    

- 4 ボタンを押す

アイコンが消灯して、設定が完了します。

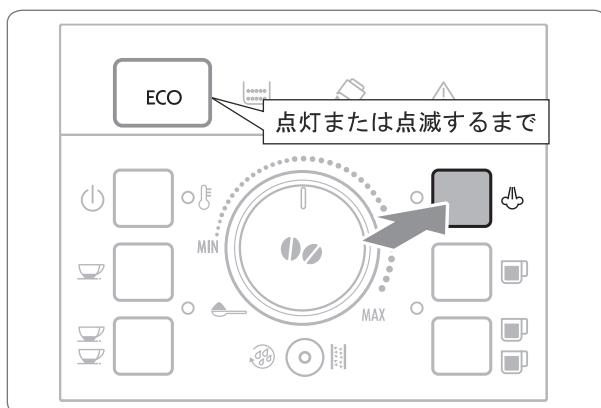


消費電力を抑える（節電機能）

節電機能の入／切を設定します。お買い上げ時は、「入」に設定されています。

節電モード中は、待機時の消費電力を抑えるため予熱をしません。

- 1 本体背面の主電源スイッチが「入」、電源「切」の状態にする
- 2 ボタンをECOアイコンが点灯または点滅するまで長押しする



- 3 ボタン押して、節電機能の「入」／「切」を選択する

ボタンを押すたびに、点灯／点滅が切り替わります。

節電機能 「入」	ECO 点灯
節電機能 「切」	 点滅

- 4 ボタンを押す

アイコンが消灯して、設定が完了します。

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。

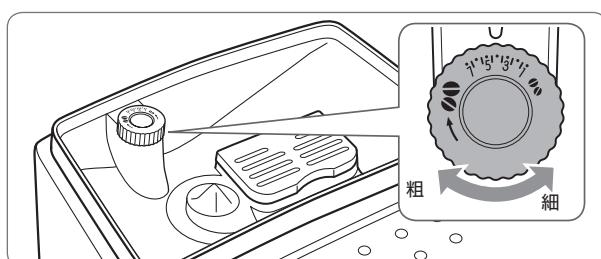
豆の挽き具合を調整する

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）

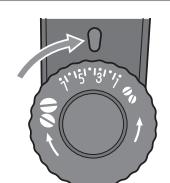
- 1 豆ホッパーふたを取り外す
- 2 コーヒーを抽出する
- 3 豆が挽かれている間（グラインダーが作動中）に、グラインダーノブを1目盛りだけ回す



豆の挽き具合は次の場合にのみ調整してください。

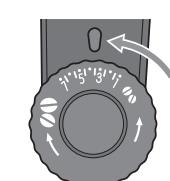
コーヒーが抽出されない、または抽出が極端に遅い

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。

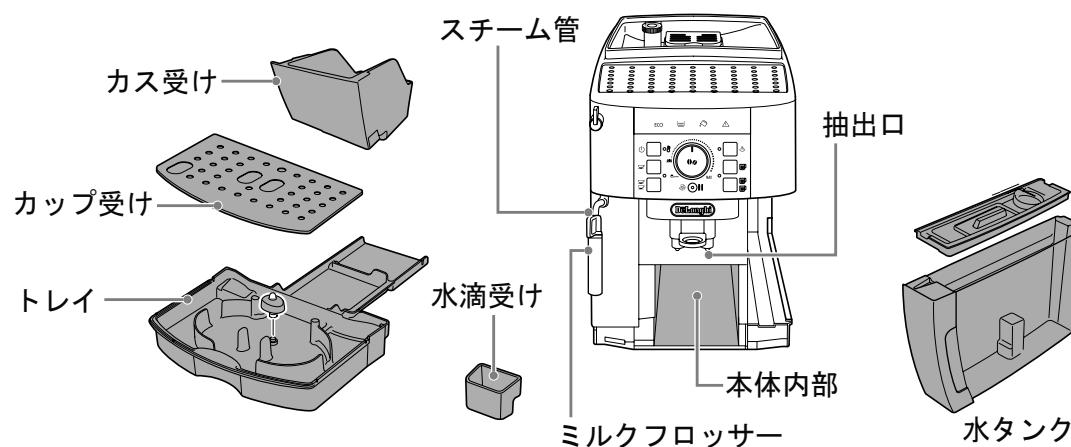
お手入れ

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



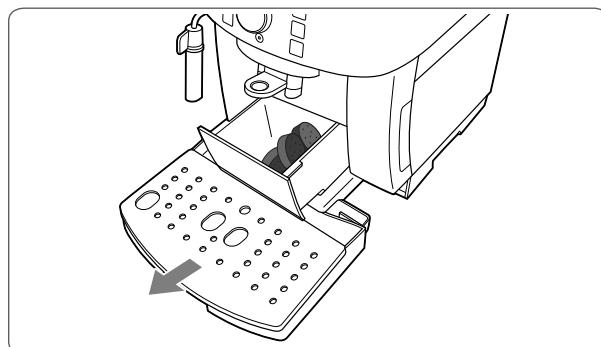
豆ホッパーに残った豆は

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。

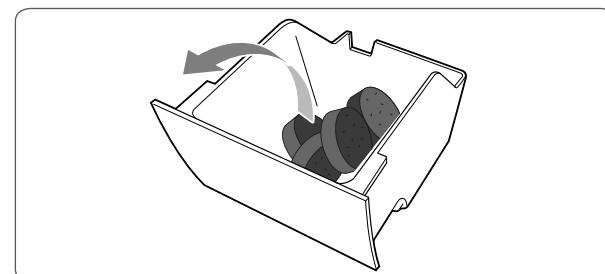
カス受けにたまつたカスを捨てる

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（2つの抽出ランプ点灯）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

ミルクフロッサーからお湯がでます。

4 お湯を数秒間出したら、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 ⌂ボタンを押す

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。

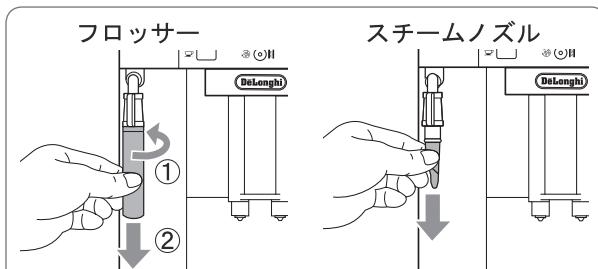
7 スチーム管が冷えるまで、2～3分待つ

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



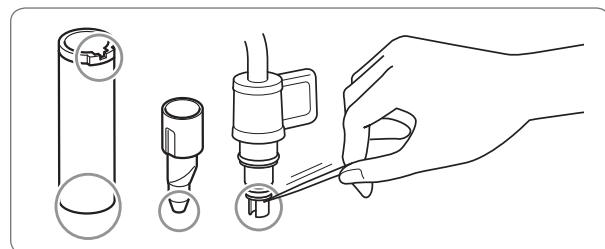
お湯を出した直後は、スチーム管が熱くなっているので、冷えるまで待ってから取り外す（やけどの原因）

9 スチームノズルを下に引いて取り外す



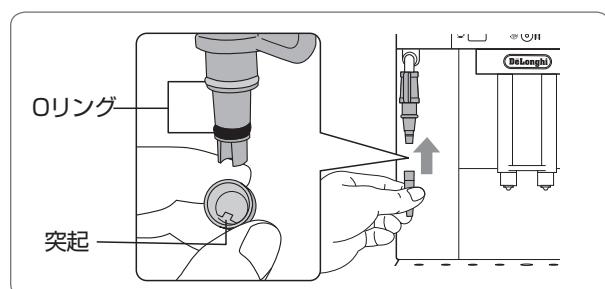
10 フロッサーとスチームノズルを水洗いする

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



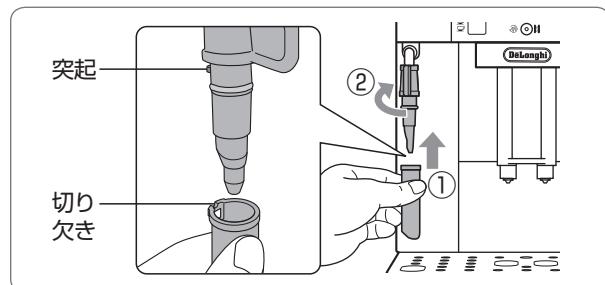
12 スチームノズルをスチーム管に取り付ける

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

お手入れ(つづき)

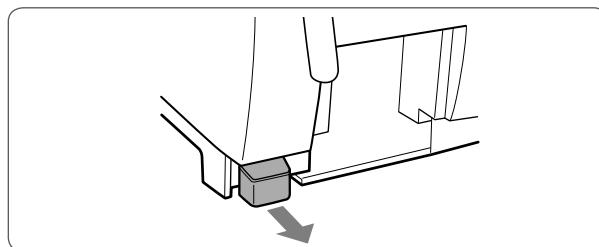
トレイ、カップ受け、カス受け、水滴受けを洗う

この作業は、電源を切った状態で行ってください。

1 電源を切る

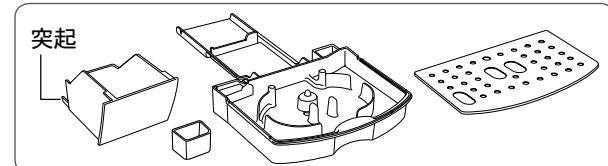
2 トレイを取り外す

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

この作業は、電源を切った状態で行ってください。



水タンクの取り扱いにご注意ください。

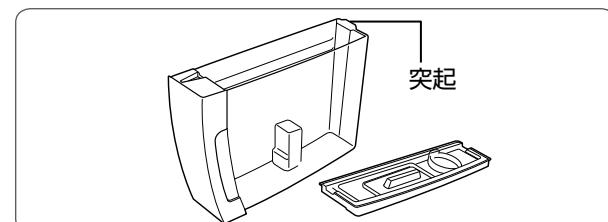
- 背面の給水口が破損すると、水漏れの原因になります。
- 水タンク内の部品が外れないようご注意ください。動作不良の原因になります。

1 電源を切る

2 水タンクを取り外す

3 食器用洗剤で洗い、よくすすぐ

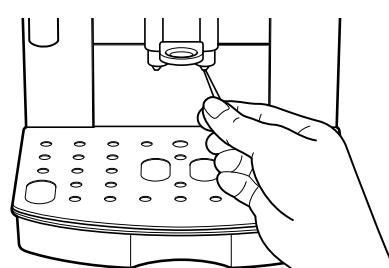
4 水タンク外側の水分を拭き取り、乾いたら本体に戻す



抽出口を掃除する

本体背面の主電源を切って行ってください。

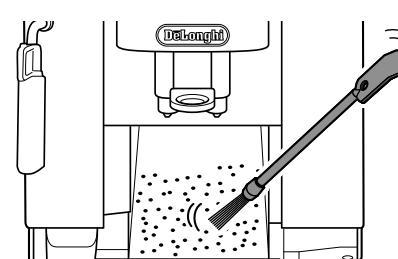
固く絞った濡れ布巾で拭きます。抽出口が詰まっている場合は爪楊枝などを使って取り除きます。



本体内部を掃除する

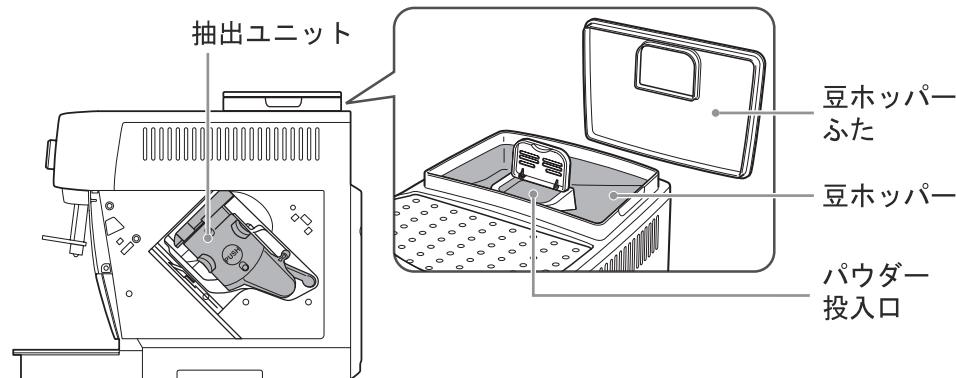
本体背面の主電源を切って行ってください。

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

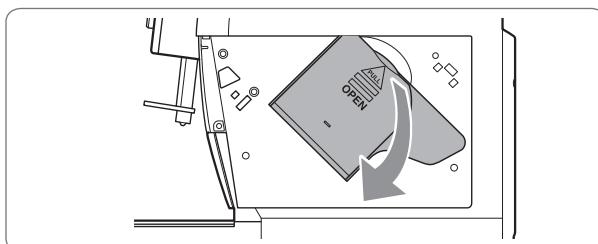
1週間以上使用しなかった場合も、同じお手入れをしてください。



抽出ユニットを洗う

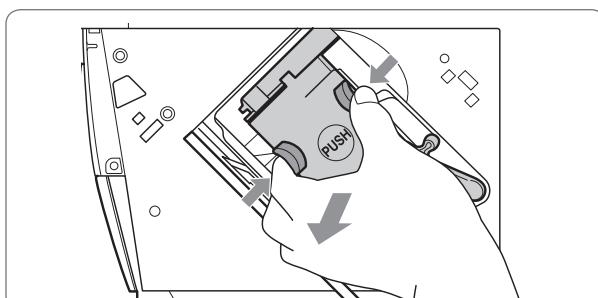
本体背面の主電源を切って行ってください。

- 1 本体背面の主電源スイッチが「切」になっていることを確認する
- 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



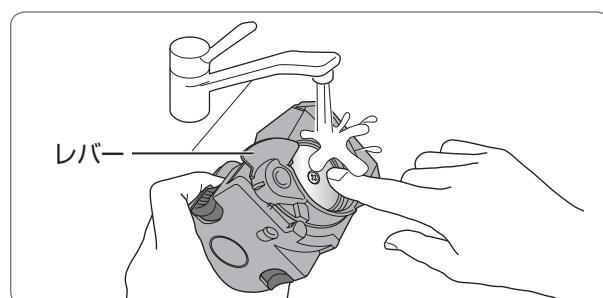
4 抽出ユニットを取り出す

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。



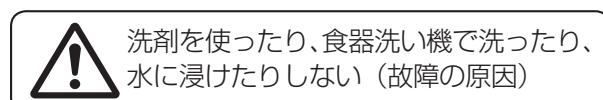
抽出ユニットが縦向きになっていて取り外せない場合は、本体背面の主電源スイッチを一度「入」にしてください。抽出ユニットが取り外せる向きになったら、主電源スイッチを再度「切」にしてください。

5 抽出ユニット上部を流水で洗う

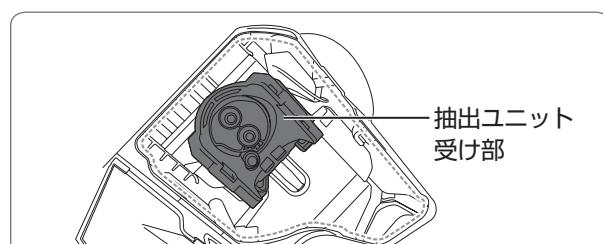


銀色のフィルター部分やレバーの周りなどに残ったコーヒー粉を洗い流します。洗った後は、完全に乾かしてください。

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。



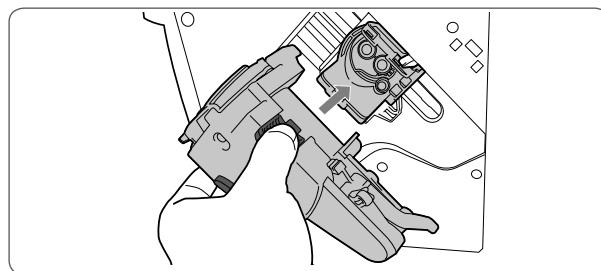
6 付属のクリーニングブラシで、抽出ユニット受け部周辺のカスを取り除く



次のページへつづく

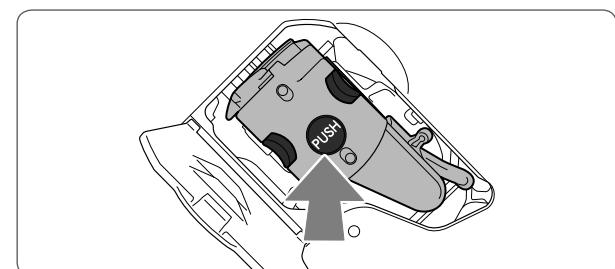
お手入れ(つづき)

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

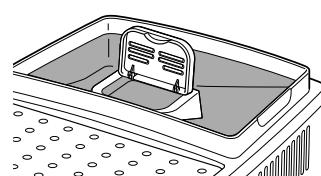
抽出ユニットの伸縮動作が固くなってきたら

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。(41 ページ)

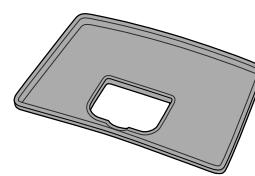
豆ホッパー、パウダー投入口を掃除する

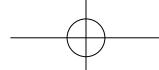
本体背面の主電源を切って行ってください。
パウダー投入口に残ったコーヒー粉を、付属のクリーニングブラシで取り除いてください。
豆ホッパーは、乾いた布巾で拭いてください。



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。(28 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。

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

水洗いはできません。

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。

お手入れ (つづき)

石灰(白い付着物)を除去する

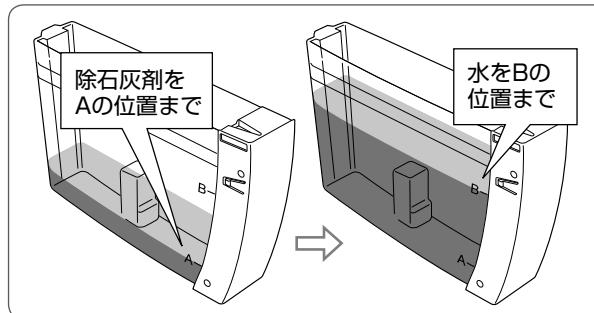
ご使用にともない、水の石灰質が徐々に内部管などに付着します。石灰が付着した状態で使用を続けると、故障の原因になります。

石灰の除去が必要な時期になると、 (除石灰) ランプが点滅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。

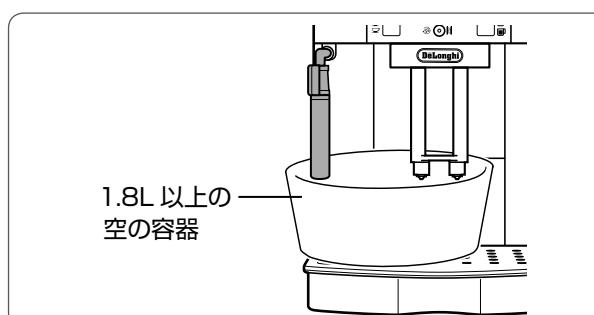
1. 準備する

- 1 水タンクに水を入れ、本体にセットする
- 2 電源を入れ、自動内部洗浄が終わるまで待つ(15ページ)
- 3 水タンクを取り外し、空にする
- 4 付属の除石灰剤を水タンクの「A」の位置まで入れる(約100mL)
- 5 水を「B」の位置まで入れる(約1L)



- 6 水タンクを本体に取り付ける

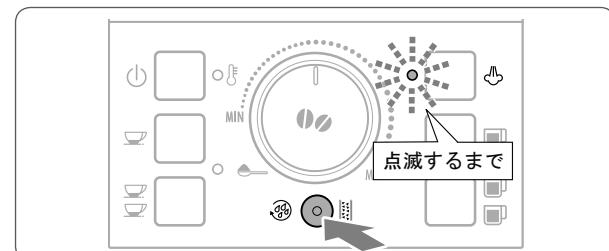
- 7 ミルクフロッサーの下に1.8L以上の空の容器を置く



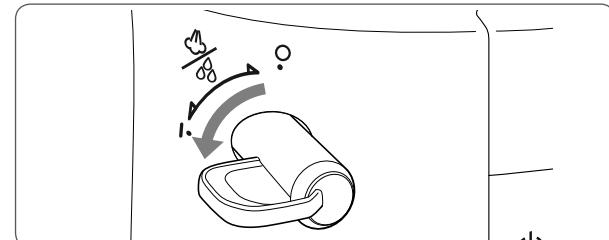
2. 洗浄する

- 1  (内部洗浄/除石灰) ボタンを、 のランプが点滅するまで長押しする

 (除石灰) ランプが赤く点灯します。

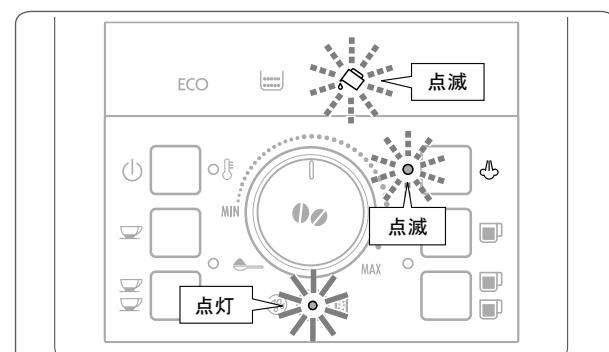


- 2 スチームノブを「I」の位置まで回す



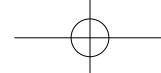
 のランプが消灯し、洗浄が始まります。洗浄中は、自動でミルクフロッサーからお湯が出たり止まります。

約20~25分すると水タンクが空になり、 のランプと (給水) アイコンが点滅します。



- 3 スチームノブを「O」の位置に戻す

 のランプが消灯します。



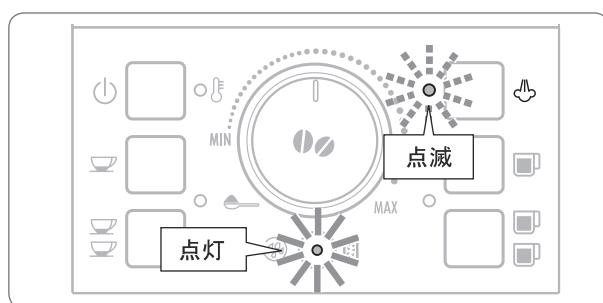
3. すすぐ

1 ミルクフロッサーの下に置いた容器を空にし、再度ミルクフロッサーの下に置く

2 水タンクに水を入れる

水タンクを取り外して水でよくすすぐ、「MAX」の位置まで新しい水を入れ、本体に取り付けます。

△のランプが点滅します。



除石灰剤は入れないでください。

- 除石灰剤が必要な場合は、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。(41 ページ)

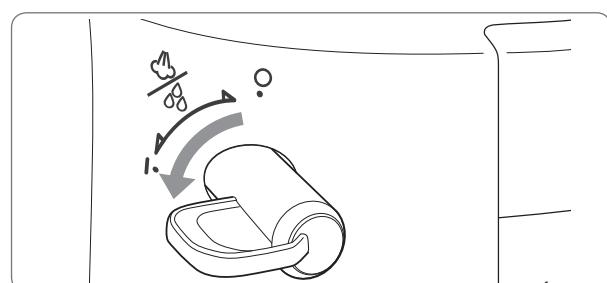


ヒント 石灰除去の頻度について

石灰の除去の時期をお知らせする頻度は、設定した水硬度レベルや抽出するメニューによって変わります。レベルを低く設定すると少なくなり、高く設定すると多くなります。

水硬度レベル	1	2	3	4
石灰除去の頻度	少ない (軟水)	→	多い (硬水)	

3 スチームノブを「I」の位置まで回す



△のランプが消灯し、ミルクフロッサーからお湯が排出されます。水タンクの水がなくなるまで、そのままお待ちください。すすぐが終わると、△のランプが点滅します。

4 スチームノブを「O」の位置に戻す

○ (除石灰) ランプと△のランプが消灯します。

スチームノブを閉じてしばらく経ってもランプの点滅が消えない場合、何らかの理由で除石灰作業が完了していません。すすぐの手順をやり直してください。

石灰（白い付着物）を除去する

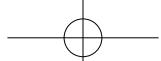
ランプ表示一覧

アイコ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の「点滅」と「点灯」の見分けかたです。



表示	説明	対処のしかた
ECO	水タンクの水が不足しています。	水タンクに水を入れ、しっかり本体に取り付けてください。
ECO	水タンクが正しく取り付けられていません。	水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。 水タンク背面上部の突起が破損していないか確認してください。(10 ページ)
ECO	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とも、が点滅したら必ずカスを捨ててください。(30 ページ)
ECO	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。(9 ページ)
ECO	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。
	パウダー投入口（内部）が詰まっています。	付属のクリーニングブラシでパウダー投入口をお手入れしてください。(34 ページ)
ECO	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。(17 ページ)
	コーヒー粉の量が多すぎます。	コーヒー粉の量を減らしてください。(17 ページ)
ECO	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てください。(17 ページ) コーヒー豆を使うときは、豆量調節つまみを MIN ~ MAX の間に戻してから、抽出ボタンを押してください。(18 ページ)
	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。(29 ページ)
ECO	本体の水経路に空気が入っている状態です。（大きな音がする）	スチームノブを「I」まで回し、お湯が出るまで給湯してください。(13、27 ページ)
	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	①本体背面の主電源スイッチを一旦「切」にし、約 5 秒後に再度「入」にしてください。 ②抽出ユニットを取り付け直してください。上記の手順を行っても解決しない場合は、当社（42 ページ）までご相談ください。
ECO	抽出ユニットが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。(33、34 ページ)
	石灰を除去してください。	石灰の除去を行ってください。(36 ページ)

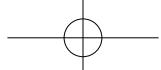


故障かな？

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°C 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°C 前後) と比べてぬるく感じることがあります、異常ではありません。		
	カップが温まっていない		給湯機能を使ってカップを湯煎してください。(27 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。(28 ページ)
	抽出温度の設定が低い		抽出温度を「レベル 3」や「レベル 4」に設定してください。(27 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。(29 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のお手入れをしてください。(32 ~ 34 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	豆量調節つまみを MIN のほう（反時計回り）に回してください。(18 ページ)
		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。(29 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。(32 ~ 34 ページ)
カフェ・ジャポーネ抽出中に音がする	カフェ・ジャポーネは、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。		
カス受けをお手入れしても  の表示が消えない	カスを捨ててからすぐにカス受けを取り付けると  は消えません。 10 秒程度待ってからカス受けを取り付けてください。		
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		給湯機能でお湯を出してください。(27 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。(32 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。
コーヒーを抽出中、トレイに水がたまる	コーヒーを抽出中に、トレイ側に水が漏れている		当社へご連絡ください。(42 ページ)

故障かな？(つづき)

症 状	考えられる原因	対処のしかた
スチームノブを「I」の位置に回してもスチームが出ない	水タンクに水がない	水タンクに水を入れてください。
	スチームノズルが目詰まりしている	フロッサーとスチームノズルをお手入れしてください。(31 ページ)
	△のランプが点滅してから 30 秒以上経過した	もう一度△ボタンを押して、△のランプが点滅したら、スチームノブを「I」の位置へ回してください。(20 ページ)
スチームが水っぽい	スチームの予熱が完了していない	△のランプが点滅してから、スチームを出してください。
スチームが急に出なくなる	スチームを出し始めて 3 分が経過したため、安全装置が作動し、スチームが止まった	スチームノブを「O」の位置に戻してください。
	水タンクに水がない	水タンクに水を入れてください。
△ボタン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。
	本体背面の主電源スイッチが「切」になっている	本体背面の主電源スイッチを「入」にしてください。(10 ページ)
△ボタンを押すとすぐに△が点滅し続ける	スチームノブが「I」の位置にある状態で△ボタンを押した	スチームノブを「O」の位置まで回してください。
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」の状態で取り外そうとした	抽出ユニットは、電源が「切」のときのみ取り外すことができます。本体の電源を「切」にしてから取り外してください。(33 ページ) ※ 無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。
石灰の除去をしても除石灰ランプが点滅する	洗浄やすすぎが完了していなかった	水だけで石灰の除去を繰り返し行ってください。(36 ページ)
	途中で電源を切った	※ 石灰の除去の際は、お湯の排出・停止を自動的に繰り返します。
電源を「入」にした後に□が点滅する	カス受けのお手入れ後、最初のコーヒー抽出から 72 時間以上経過した	カス受けをお手入れしてください。 ※ 衛生のため、お手入れ後、最初のコーヒー抽出から約 72 時間後に□が点滅します。本体背面の主電源スイッチを「切」にすると 72 時間のカウントはリセットされます。
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豆ホッパーを乾いた布巾で拭いてください。
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)
	泡立て用の器（ミルクジャグ）の形が適切ではない	口径が小さく深めのもの（金属製）を使ってください。(7 ページ)
	フロッサー、スチームノズルの穴が目詰まりしている	フロッサーとスチームノズルのお手入れをしてください。(31 ページ)
	スチーム管の O リングが破損または欠損している	新しい O リングに取り替えが必要です。お求めの方法は、当社へご連絡ください。(42 ページ)



仕様

製品名称	デロンギ マグニフィカS 全自動コーヒーマシン		
型式番号	ECAM22112		
定格	電圧／周波数	100V / 50-60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法 (約)	幅 238 × 奥行き 430 × 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)	1杯抽出: 6 ~ 11g、2杯抽出: 10 ~ 14g、カフェ・ジャポーネ: 12 ~ 20g		
コーヒー粉使用	使用可 (最大量: 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	2杯抽出
	コーヒー	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)
	カフェ・ジャポーネ	約 120mL (設定不可)	約 240mL (設定不可)
カス受け容量	最大 20 杯分		
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、水硬度チェックカード、クリーニングブラシ		

※待機電力は約 0.2W です。

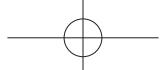
故障かな?
(つづき)

仕様

別 売 品

- 抽出ユニット
- 抽出ユニット用グリース
- 水硬度チェックカード
- 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>



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、「ランプ表示一覧」「故障かな？」（38～40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。

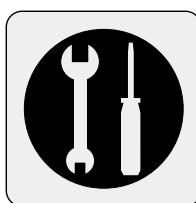
※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります（補修用性能部品保有期間内）。

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、エアーパッキンにくるんでください。

※修理や点検と区別するため、外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

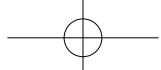
以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または下記までお問い合わせください。

デロンギ お客様サポートセンター

（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30～18:00）

Tel.0120-804-280／Fax.0120-956-020

〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37



保証書

ご販売店さまへ、※印欄は必ず記入ください。

持込修理

製品名：デロンギ マグニフィカS 全自動コーヒーマシン

型式番号：ECAM22112

お客様	ご氏名：	様	TEL：	—	—
	ご住所：〒				
販売店	※店名・住所・TEL：				
※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

印

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
- 二. 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

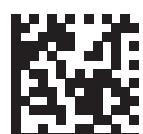
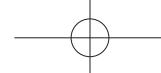
- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 故障によりお買い上げの製品が使用できることによって生じた損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- この保証書は、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料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事がありますのでご了承ください。



57132C9004_00_0324

DEI-231217

