

デロンギ高機能コーヒーマシン 【全自動ちゃん】 取扱説明書



コーヒーマーカーレンタル専門店

 笑顔のボタンタッチ
上州物産株式会社

〒379-2166

群馬県前橋市野中町369-2

TEL：027-289-6080

FAX：027-289-6166

コーヒーマーカーレンタル専門店ホームページへアクセスする
場合はこちらのQRコードを読み込んでください。



目次

はじめに下記備品が揃っているかご確認ください.....	1
安全上のご注意.....	2
はじめにご確認ください.....	4
コーヒーをいれるまでの流れ.....	5
エスプレッソマシンの準備.....	10
コーヒー豆から抽出する.....	11
コーヒー粉から抽出する.....	12
おいしいエスプレッソのために.....	13
カプチーノ/フロスミルクを抽出する.....	14
より熱いコーヒーをいれるには.....	17
抽出量をふやすには.....	18
レシピ.....	19
お手入れ.....	21
故障かな?.....	29
仕様.....	31
アフターサービスについて.....	32
返却時の梱包方法.....	33
梱包時 PP バンドの使用方法.....	38

はじめに下記備品が揃っているかご確認ください

- ・ミルクコンテナ
- ・コーヒー粉計量スプーン



ミルクコンテナ



コーヒー粉計スプーン

安全上のご注意

各注意事項を必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。ご使用前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。



警告

「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



注意

「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。

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。)



指示

必ずしなければいけないことを示します。



禁止

してはいけないことを示します。

警告



指示

● 定格 15 A (100 V) の壁コンセントを単独で使用する

(火災の原因)

- ・ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない

● 電源プラグは根元までしっかりと差し込む

(火災の原因)

● 電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的にカラ拭き掃除をする

(火災の原因)

● しっかり固定された平らな場所に置く

(やけど・けがの原因)

● 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、販売店または当社テクニカルセンターへ点検、修理を依頼してください。



禁止

● ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

● 電源プラグ・コードを破損させない

(火災・感電の原因)

- ・傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない
- ・引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない
- ・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- ・火に近づけたり、高温部に近づけたりしない

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店または当社テクニカルセンターへ点検・交換を依頼してください。

● 子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

(火災・感電・やけど・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)

注意



指 示

- 長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
(火災の原因)

- お手入れは必ず本体が冷えてから行う
(やけど・けがの原因)

- 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)
・電源コードを無理に引っ張らない



禁 止

- 水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない
(火災・感電の原因)

- 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)

- 使用中および使用後しばらくは抽出口やスチーム管、ミルクノズル、給湯ノズルに触れない
(やけどの原因)

- ・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



禁 止

- 抽出中や給湯中にトレイを引き出さない
(やけどの原因)

- 水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない
(やけどの原因)

- ミルクコンテナつまみを取り外した状態でミルクコンテナを本体にセットしない
(やけどの原因)

- 本体や電源コード・プラグに水をかけない
(火災・感電の原因)

- ・水をかけたり、水につけたり、水洗いしたりしない

誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社テクニカルセンターへ点検、修理を依頼してください。

- 他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
(火災・感電の原因)

はじめにご確認ください

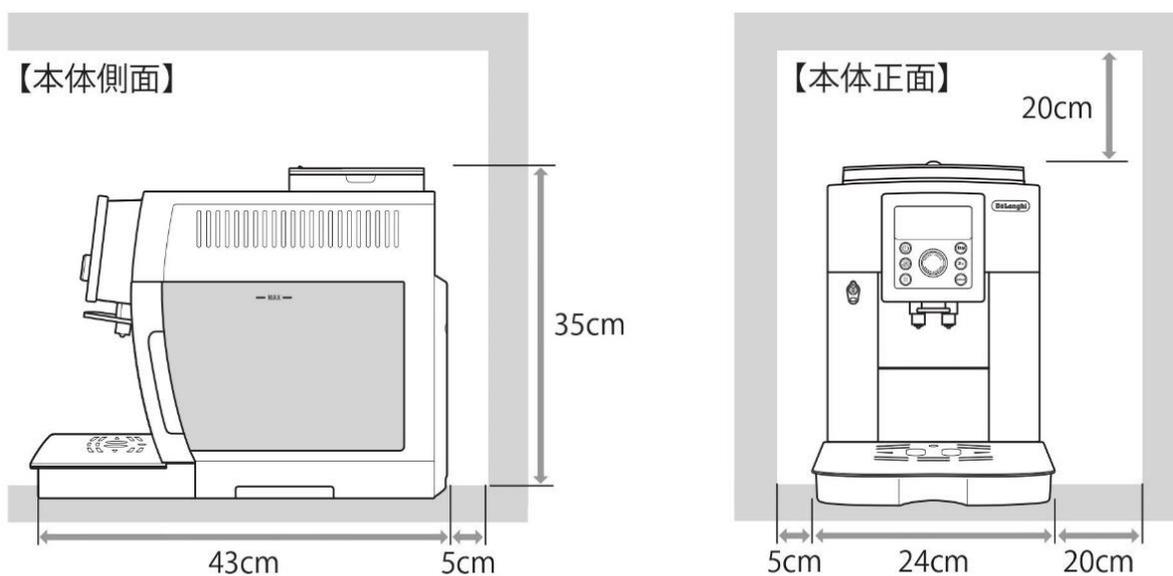
「安全上のご注意」を確認する

本体を設置する前に「安全上のご注意」（2 ページ）をお読みの上、設置してください。

設置スペースを確認する

本製品は、右側面と上面は 20cm 以上、左側面と背面は 5cm 以上あけて設置してください。

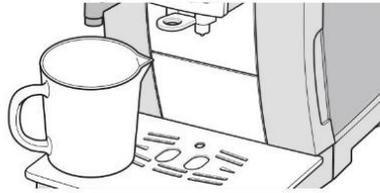
※室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください。（水が凍ると故障の原因）



コーヒーをいれるまでの流れ

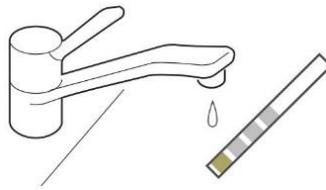
初めてお使いになる前に準備をします

本体内部に水を通して空気を抜きます。



空気抜き
→ 9 ページ

お使いになる水の硬度を測定して、本体に水硬度のレベルを設定します。



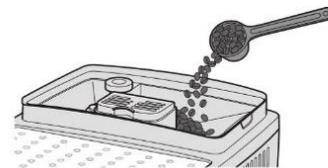
水硬度の設定
→ 10 ページ

コーヒーをいれます

使う前に

Step 1

コーヒー豆を入れます



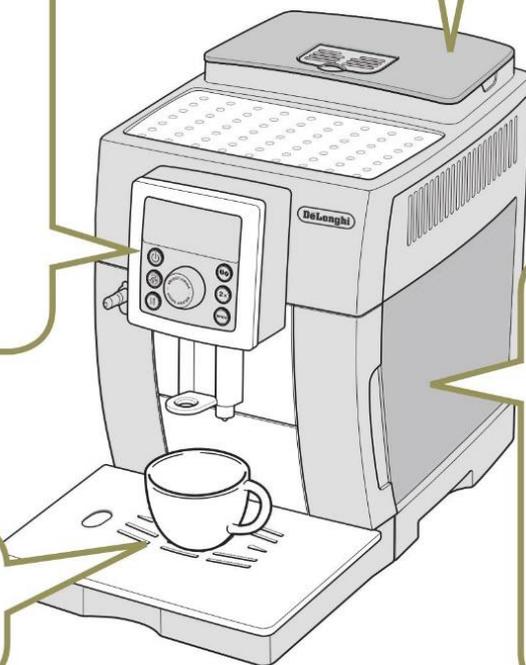
Step 4

BREW を押します



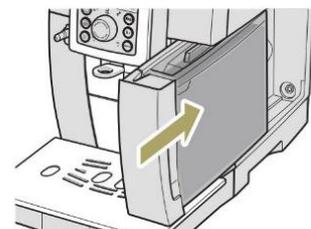
Step 3

カップをセットします



Step 2

水タンクに水を入れて
セットします



各部のなまえとはたらき

- 保護フィルムをはがしてからご使用ください。
- 本製品は、実際に工場で1台1台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがあります。ご了承ください。
- ご使用前に、「お手入れ」(23ページ)をお読みの上、各部を洗ってください。

本体

【天面】

グラインダーノブ
豆の挽き具合を調整
できます。
(11ページ)



パウダー投入口
コーヒー粉を入れます。

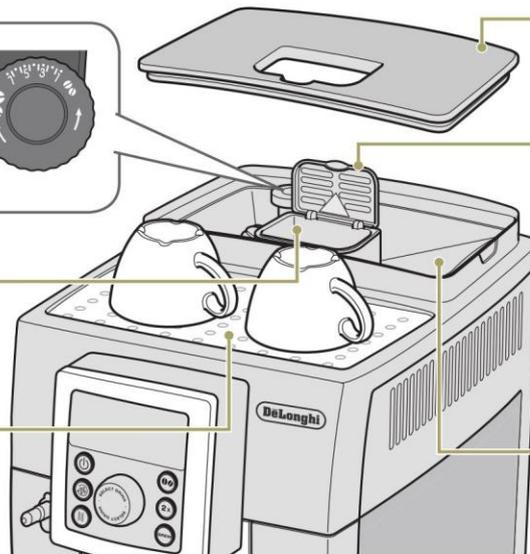
カップトレイ
※カップを温めることは
できません

豆ホッパーふた

パウダー投入口ふた

※すき間はふさがなくて
ください。
(蒸気が抜けず、コーヒー粉
がかたまって故障の原因に
なります。)

豆ホッパー
コーヒー豆を入れます。



給湯ノズル

お湯を出すときに取り
付けます。



ミルクコンテナ

牛乳を使うときに取り付けます。

ミルクコンテナつまみ

カプチーノやミルクメニ
ュー用の牛乳の泡立て、簡易洗浄
のときに使います。

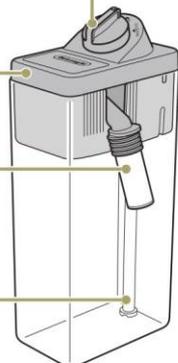
ふた

ミルクノズル

長さと向きを調節でき
ます。

ミルク吸入チューブ

ミルクコンテナを使うと
きは必ず取り付けます。



コントロールパネル
(8ページ)

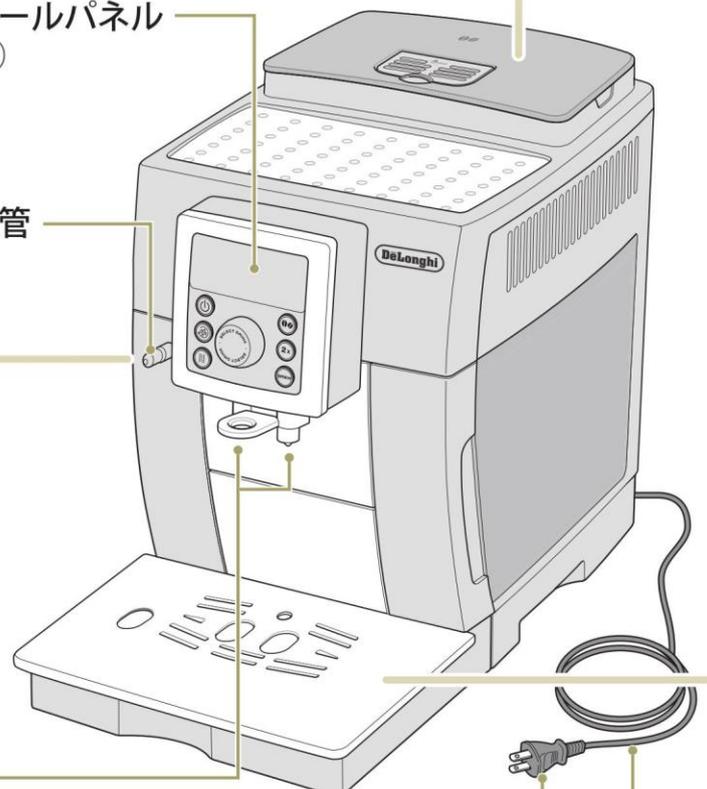
スチーム管

抽出口

コーヒーが抽出されます。
カップの高さに合わせて上下
に調節できます。

電源プラグ

電源コード



本体背面

主電源スイッチ

主電源の入／切をします。



[横から見た図]



【入】

主電源を入れた状態
(スタンバイ)



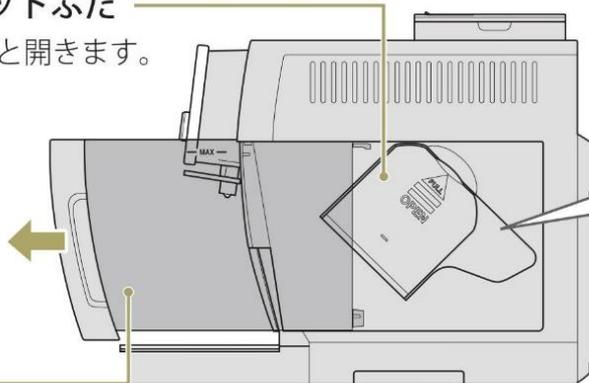
【切】

主電源を切った状態

本体側面

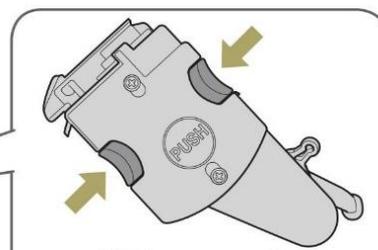
抽出ユニットふた

手前に引くと開きます。



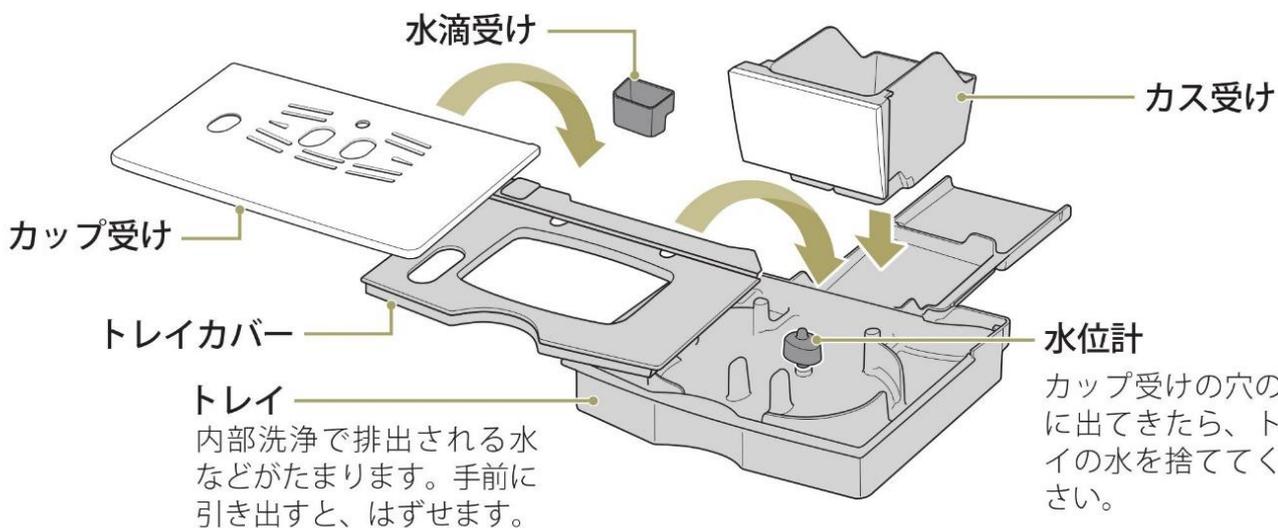
水タンク

水を入れます。
手前に引くと、はずせます。



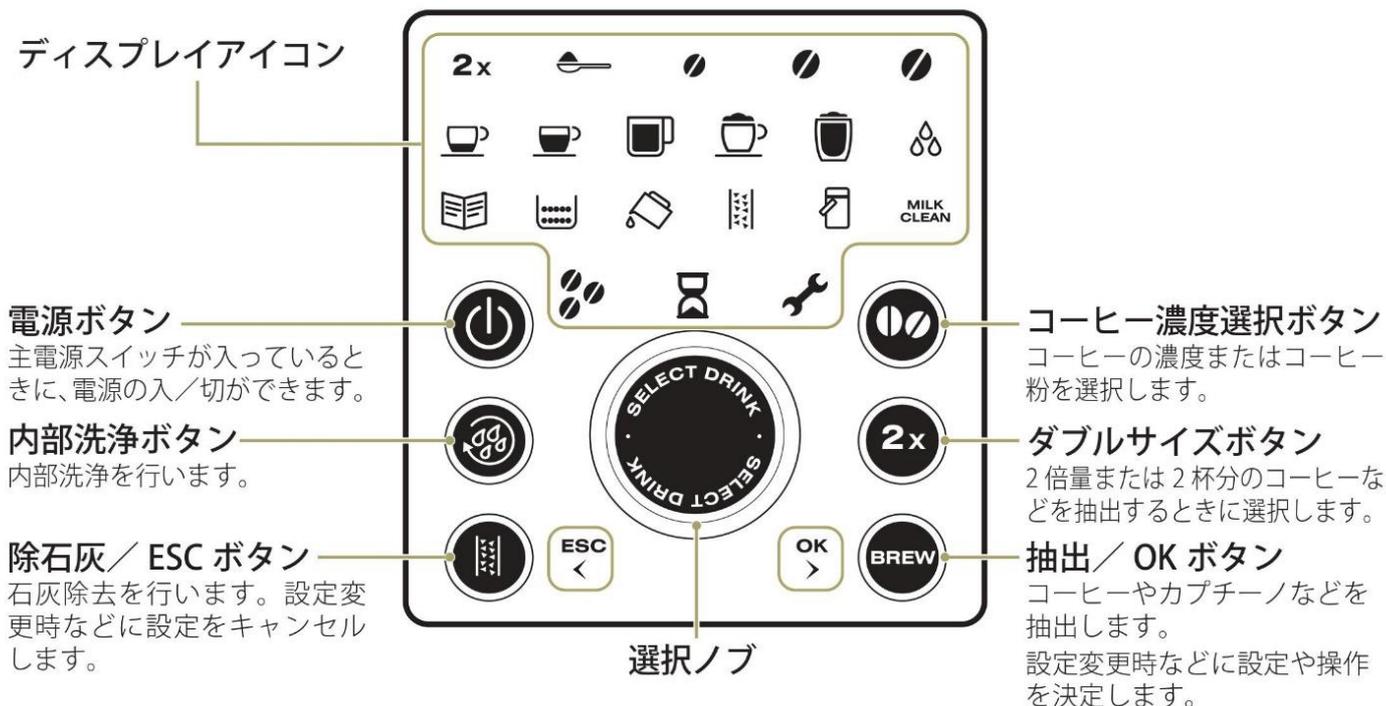
抽出ユニット

赤いボタン（2箇所）をつまみながら手前に引くと、はずれます。



各部のなまえとはたらき (つづき)

コントロールパネル



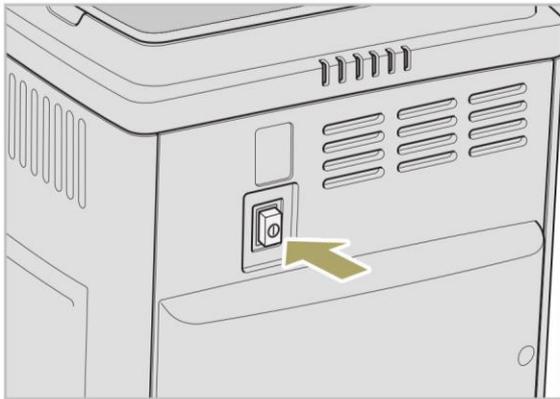
ディスプレイアイコンの説明

各アイコンは、白または赤く点灯/点滅し、運転中の状態をお知らせします。

アイコン	アイコン名称	説明	アイコン	アイコン名称	説明
2x	ダブルサイズ	2倍量/2杯抽出設定が選択されています。	📖	確認	取扱説明書を確認してください。(30、31ページ)
☞	コーヒー粉抽出	コーヒー粉が選択されています。	☞	カス受け	・カス受けを空にしてください。 ・カス受けをセットしてください。
●	マイルド	コーヒーの濃さが「マイルド」に選択されています。	☞	給水	・水タンクの水が不足しています。 ・水タンクをセットしてください。
●	スタンダード	コーヒーの濃さが「スタンダード」に選択されています。	☞	除石灰	石灰を除去してください。
●	ストロング	コーヒーの濃さが「ストロング」に選択されています。	☞	ミルクコンテナ	ミルクコンテナを取り付けてください。
☞	エスプレッソ	「エスプレッソ」が選択されています。	MILK CLEAN	簡易洗浄	ミルクノズルを洗浄してください。
☞	カフェルンゴ	「カフェルンゴ(レギュラーコーヒー)」が選択されています。	☞	豆補充	コーヒー豆が足りません。
☞	カフェ・ジャポネ	「カフェ・ジャポネ」が選択されています。	⌚	準備中	お待ちください。
☞	カプチーノ	「カプチーノ」が選択されています。	🔧	注意	取扱説明書を確認してください。(30ページ)
☞	フロスマルク	「フロスマルク(泡立ちミルク)」が選択されています。	ESC <	ESC	キャンセルするときに除石灰/ESCボタンを押します。
☞	給湯	「給湯」が選択されています。	OK >	OK	決定するときに抽出/OKボタンを押します。

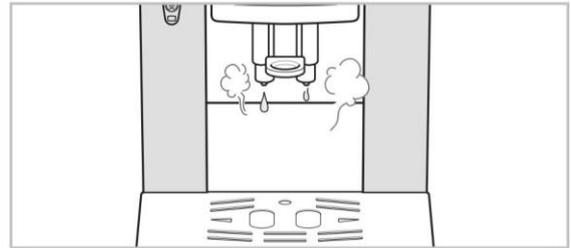
電源を入れる（自動内部洗浄）

- 1 電源プラグをコンセントに差し込み、背面の主電源スイッチを入れる



- 2 電源ボタンを押す

- 電源ボタンが点滅し、自動で内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。内部洗浄中は、操作できません。電源ボタンが消灯したら、抽出などの操作が可能です。



注意

- 熱湯が出ますので、やけどにご注意ください。

電源を切る（自動内部洗浄）

- 1 電源ボタンを押す

- 電源ボタンが点滅し、自動で内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。電源ボタンが消灯したら、電源が切れます。

- 2 主電源スイッチを押す

- 電源ボタンで電源を切る前に、主電源を切らないでください。
- 長期間使わない場合は、主電源を切った後、電源プラグを抜いてください。

内部洗浄について

- 電源を入/切すると自動で内部洗浄が始まり、本体内部の水経路が洗浄されて抽出口からお湯が出ます。※本体が温まっているときは、自動で内部洗浄されることがあります。
- もっと温かいコーヒーをいれたいときなどは、あらかじめ手動で内部洗浄することをおすすめします。詳しくは、19ページをご覧ください。

豆の挽き具合の調整

通常はお買い上げ時の設定「5」のままお使いください

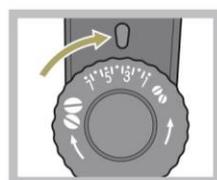
⚠ 故障の原因となりますので、次のことをご守りください。

- 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）のみ動かす。
- グラインダーノブを回すときは、1度に1目盛以上回さない。

豆の挽き具合は次の場合にのみ調整してください。

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。

- コーヒーが抽出されない、または抽出が極端に遅い
グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に1目盛回す



- コーヒーが薄い、またはもっとクリーミーにしたい
グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に1目盛回す

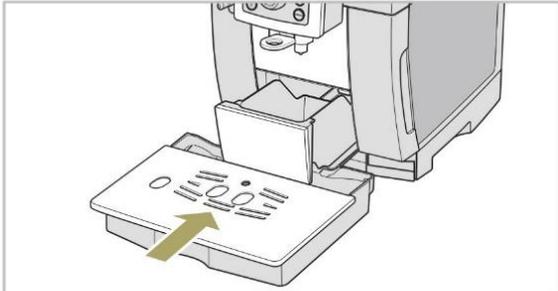


エスプレッソマシンの準備

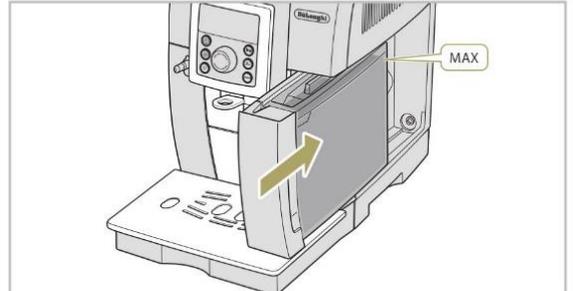
●必要な材料と道具については「おいしいエスプレッソのために」（15 ページ）をご覧ください。

トレイ／水タンクをセットする

1 水滴受けとトレイ（7 ページ）を取り付ける



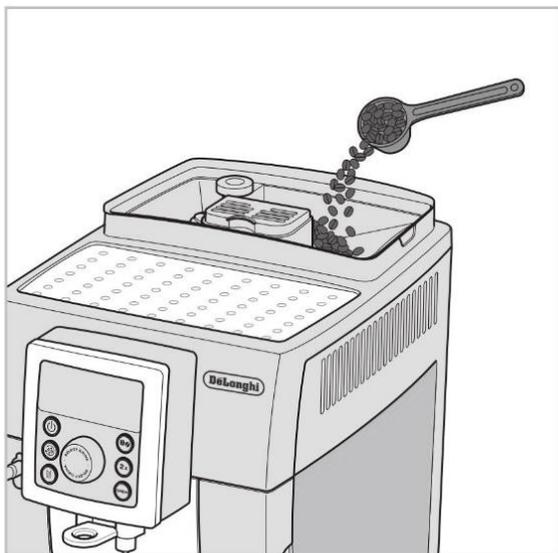
2 水タンクの「MAX」の線まで水を入れてふたをし、取り付ける



コーヒー豆を入れる

1 コーヒー豆を豆ホッパーに入れる

- 適量の豆で抽出するために、目安量より多めにコーヒー豆を入れてください。



2  を押して、コーヒーの濃さを
選択する



目安量

- 1 杯のとき：約 6 ～ 11g
- ダブルサイズのとき：約 10 ～ 14g
- カフェ・ジャポネのとき：約 12 ～ 20g

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

コーヒー豆から抽出する

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。さまざまなメニュー・バリエーションのベースになります。

カフェルンゴ (レギュラーコーヒー)

エスプレッソを通常よりも長い時間抽出。エスプレッソのコクを残しつつ、すっきりとした味わいです。

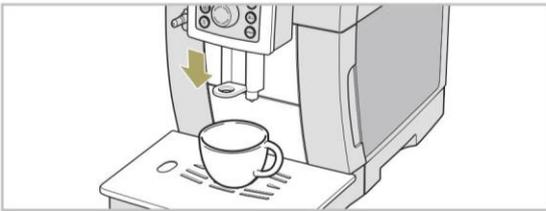
カフェ・ジャポアーネ

ハンドドリップのように豆を蒸らしながら抽出する「間欠抽出」で、より香り高いコーヒーをお楽しみになれます。

※抽出する前に「エスプレッソマシンの準備」(12ページ)をご覧ください。

1 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける

- 抽出口をカップの壁面に近づけるほどコーヒーがクリーミーになります。



2 を回して、メニューを選択する



アイコン	メニュー名	抽出量
	エスプレッソ	約 30mL
	カフェルンゴ (レギュラーコーヒー)	約 80mL
	カフェ・ジャポアーネ	約 120mL

- カフェ・ジャポアーネを選択したときは、豆が挽かれた後、給湯・蒸らしを繰り返す間欠抽出を行います。

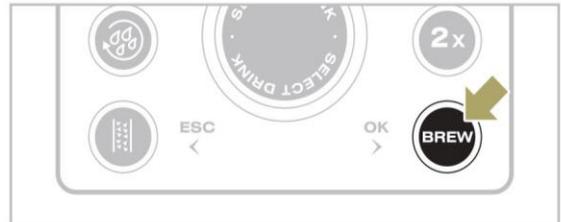
- ダブルサイズで抽出したいときは、 を押します。詳しくは 20 ページをご覧ください。

3 を押してコーヒーの濃さを 選択する

- コーヒーの濃さについては、12 ページをご覧ください。

4 を押す

- 豆が挽かれた後、抽出が始まります。
- 抽出中は 2 で選択したアイコンが点滅します。
- 抽出が終わると、アイコンが点灯して、次のコーヒーを抽出できる状態になります。

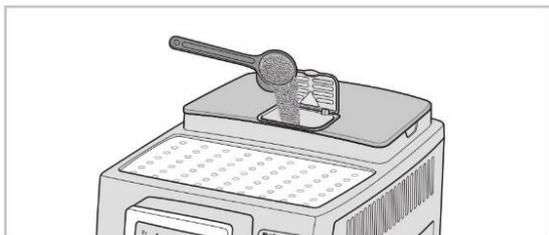


- 抽出を途中で止めたいときは、抽出中に  を押します。
- 抽出量を増やしたいときは、20 ページをご覧ください。
-  が点灯した場合は、電源を入れたままカス受けにたまったコーヒーカスを捨ててください。

コーヒー粉から抽出する

※抽出する前に「エスプレッソマシンの準備」(12 ページ) をご覧ください。

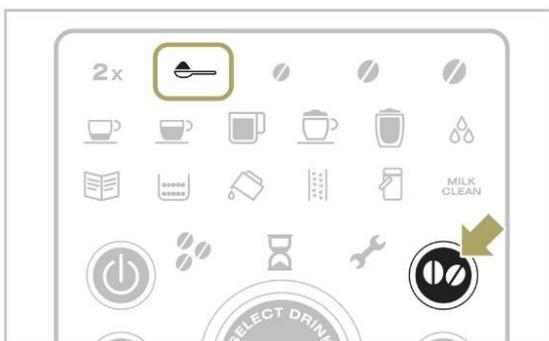
1 コーヒー粉をパウダー投入口に入れる



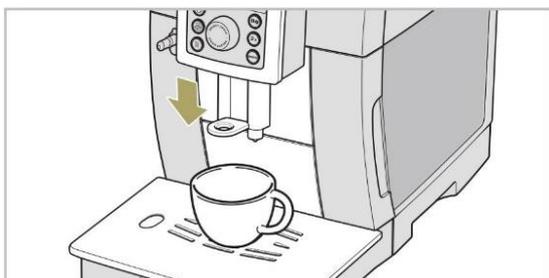
⚠ 故障の原因となりますので、次のことをお守りください。

- 電源が切れているときにコーヒー粉を入れない。(粉が内部で飛び散ります。)
- 最大量 (約 14g) を超えるコーヒー粉を一度に入れない。

2 を長押し (約 3 秒間) して、 を選択する



3 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける



- コーヒー粉から抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

4 を回して、メニューを選択する

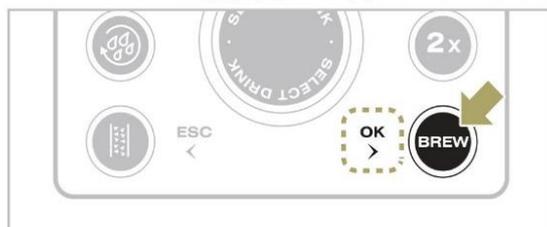


アイコン	メニュー名	抽出量
	エスプレッソ	約 30mL
	カフェ・ジャポネ (レギュラーコーヒー)	約 80mL
	カフェ・ジャポネ	約 120mL

- 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行います。

5 を押し、4 で選択したアイコンと が点滅したら、再度 を押し

- 抽出中は 4 で選択したアイコンが点滅します。
- 抽出が終わると、アイコンが点灯して、次のコーヒーを抽出できる状態になります。



- 抽出を途中で止めたいときは、抽出中に  を押します。
- 抽出量を増やしたいときは、20 ページをご覧ください。
-  が点灯した場合は、電源を入れたままカス受けにたまったコーヒーカスを捨ててください。

おいしいエスプレッソのために

おいしいエスプレッソとは

エスプレッソは「クレマ」という表面を覆う細かい泡ができます。理想的なクレマはクリーミーで、褐色または焦げ茶色に近いキャメル色をしています。グラニュー糖をのせてもすぐに沈まない厚みのあるクレマなら、エスプレッソの香りが閉じ込められ、また冷めにくくもなり、おいしいエスプレッソを楽しむことができます。

材料と道具



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。挽いた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。

お好みのコーヒー豆を選び、お気に入りの香りをお楽しみください。

※冷凍庫や冷蔵庫に入れていたコーヒー豆は、室内にしばらく置いてからお使いください。

※故障の原因となりますので、フレーバーコーヒーはお使いいただけません。



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。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。

※ミネラルウォーターや浄水器を通した水は、残留塩素の殺菌効果がないため、カビなどが発生しやすくなります。衛生上、各部の定期的なお手入れ（23 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が 60mL 前後、カプチーノには高さ 14cm 以内で容量が 180mL 前後のものが適しています。ダブルサイズ（20 ページ）をいれるときは、各抽出量を参考に、高さ 14cm 以内で抽出量に合った容量のカップをご用意ください。特にカプチーノやフロスマルクをいれるときは、泡立てたミルクが膨らむため、300mL 以上の容量のカップをご用意ください。



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。

カプチーノ／フロスマルクを抽出する

カプチーノ

“イタリアの僧侶の頭巾”という意味から名づけられたカプチーノ。エスプレッソに泡立てたミルクをたっぷり加えて作ります。

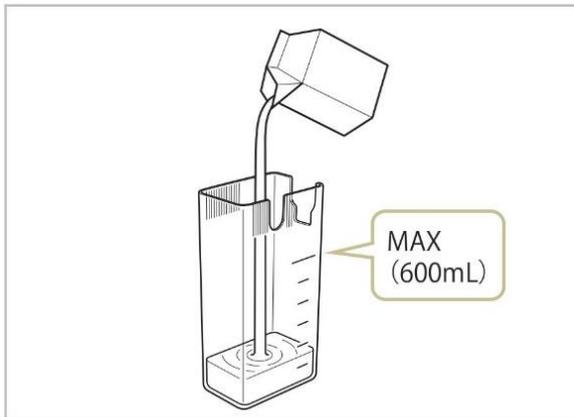
フロスマルク (泡立ちミルク)

泡立てたミルクを作ることができます。

※抽出する前に「エスプレッソマシンの準備」(12ページ)をご覧ください。

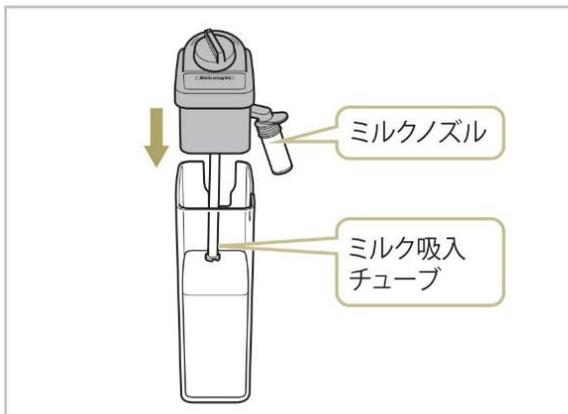
1 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れる

- 牛乳はミルクコンテナの目盛2つ分以上の量を入れてください。1杯あたり120mL程度の牛乳が必要です。



2 ふたにミルク吸入チューブが差し込まれているのを確認し、ふたをする

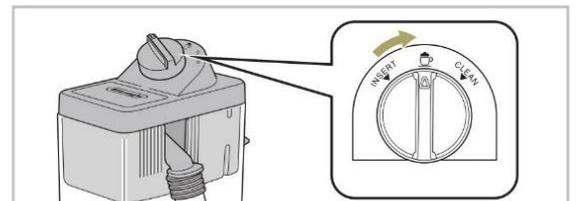
- ミルクノズルがコンテナの外に出るようにしてください。



3 ミルクコンテナをスチーム管にしっかりと差し込む



4 ミルクコンテナのふたにあるミルクコンテナつまみを に設定する



5 カップを置き、ミルクノズルと抽出口を下げてカップに近づける



6 を回して、メニューを選択する



アイコン	メニュー名	抽出量
	カプチーノ	約 150mL
	フロスマルク (泡立ちミルク)	約 100mL

- ダブルサイズで抽出したいときは、 を押します。詳しくは 20 ページをご覧ください。

7 を押して、コーヒーの濃さまたは、コーヒー粉を選択する

- コーヒー豆で抽出する場合
⇒ 12 ページの「コーヒー豆を入れる」をご覧ください。
- コーヒー粉で抽出する場合
⇒ 14 ページの **1**、**2** をご覧ください。

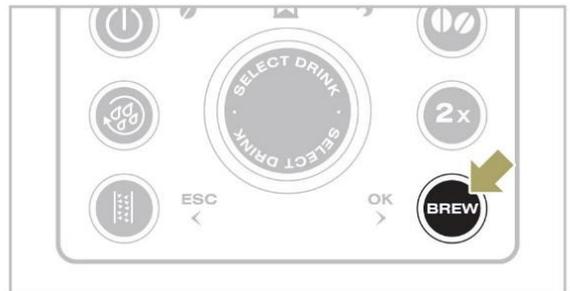
フロスマルクの場合は

.....
 コーヒー抽出の手順は不要です。
 このまま **8** にお進みください。

8 を押す

- 抽出中は **6** で選択したアイコンが点滅します。
- 抽出が終わると、**MILK CLEAN** が点灯します。

使用後は、毎回必ずミルクノズルの洗浄をしてください。(18 ページ)



- 抽出を途中で止めたいときは、抽出中に  を押します。
カプチーノのときは、ミルク抽出時とコーヒー抽出時にそれぞれ  を押ししてください。
- 抽出量を増やしたいときは、20 ページをご覧ください。
-  が点滅した場合は、電源を入れたままカス受けにたまったコーヒーカスを捨ててください。

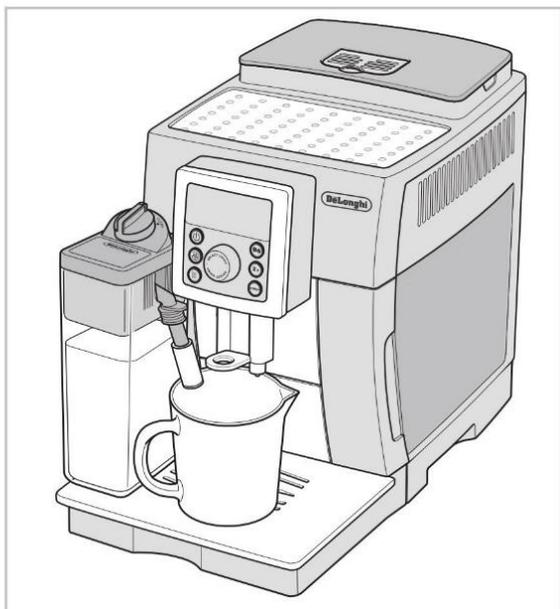
カプチーノ／フロスマルクを抽出する（つづき）

ミルクノズルを洗浄する

牛乳を泡立てたときは毎回行ってください。

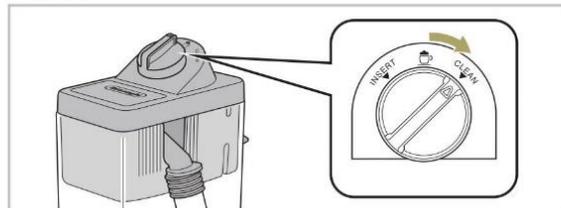
牛乳を使ったメニューを抽出した後は、毎回 **MILK CLEAN** が点灯します。必ずミルクノズルを洗浄してください。

- 1 ミルクコンテナを取り付けたまま、ミルクノズルの下に空の容器を置く

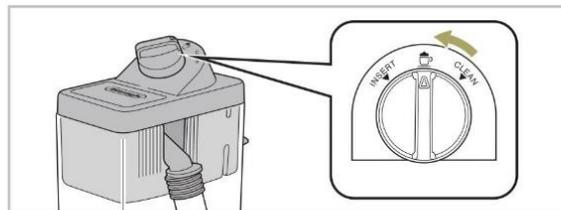


- 2 ミルクコンテナつまみを「CLEAN」に合わせて、洗浄を開始する

- スチームと熱湯が出てノズルを自動洗浄します。



- 3 熱湯が止まったら、ミルクコンテナつまみを  に合わせる



⚠ 1日の終わりには

.....
ミルクコンテナに残った牛乳は必ず廃棄し、十分に洗浄してください（26 ページ）。

すぐに廃棄しないときは、一時的にミルクコンテナを冷蔵庫に入れるなど、衛生面にご注意ください。

また、必ずスチーム管もお手入れしてください（25 ページ）。スチーム管に付いた牛乳が乾いてかたまってしまうと、故障の原因となります。

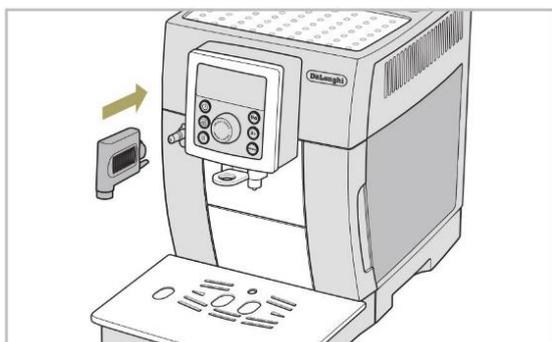
より熱いコーヒーをいれるには

カップを湯煎する（給湯機能）

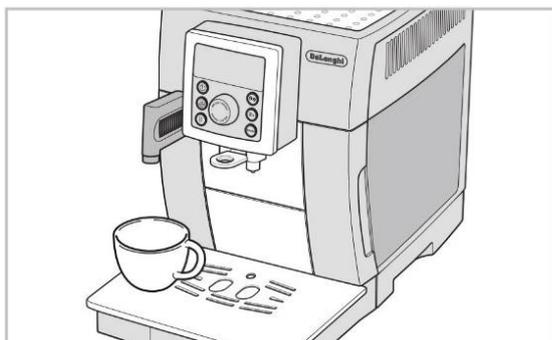
コーヒーやカプチーノなどを抽出する前に、給湯機能を使って、カップをあらかじめ湯煎して温めておきます。

※湯煎したカップは、清潔なふきんなどでカップ内の水滴をふき取ってください。

1 給湯ノズルをセットする



2 カップを置く



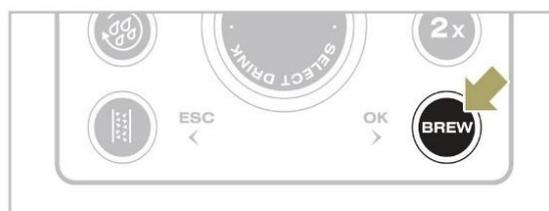
3 を回して、☉を選択する



- ダブルサイズで抽出したいときは、**2x**を押します。詳しくは20ページをご覧ください。

4 **BREW**を押す

- 熱湯が約100mL排出され、自動的に止まります。



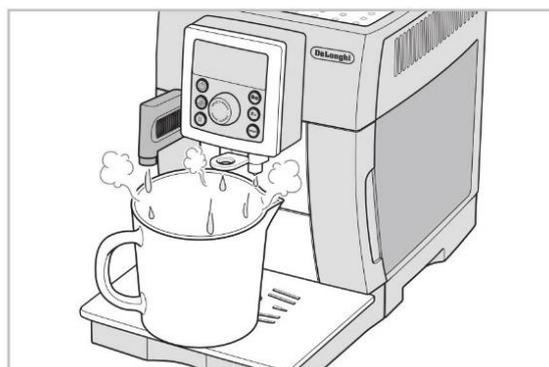
- 給湯を途中で止めたいときは、給湯中に**BREW**を押します。

本体内部を温める（手動内部洗浄）

内部洗浄をすることで本体内部を温めます。

☉を押す

- 洗浄が始まると☉と⌚が点滅し、抽出口から熱湯が排出されます。給湯ノズルを取り付けているときは、給湯ノズルからも排出されますので、大きめの容器をカップ受けの上に置いてください。



その他

抽出量を増やすには

ダブルサイズで抽出する（豆を使うときのみ）

2x を押して、2 倍量のカプチーノや、2 杯分のコーヒーを抽出することができます。

BREW を押す前に **2x** を押す

● **2x** が点灯します。

■ 2 倍量を抽出する：

選択できるメニュー



大きめのカップを置きます。ミルクメニューをいれるときは、泡立てたミルクが膨らむため、300mL 以上の容量のカップをご用意ください。



■ 2 杯分を抽出する：

選択できるメニュー



カップを 2 つ置きます。

※ミルクメニュー、給湯機能では 2 杯分を抽出できません



☑（カフェ・ジャポネ）の場合

- 1 度目の抽出が終わると、自動でグラインダーが作動して 2 度目の抽出を始めます。（☑ が点灯するまで、カップは置いたままにしてください。）

抽出量を増やす

コーヒーまたはミルクを抽出後に、お好みで抽出量を増やすことができます。

抽出後（ポンプの動作音が止まった後）、2 秒以内に **BREW** を長押しする

- 押し続けている間、コーヒーまたはミルクが抽出されます。
ボタンを離すと抽出が止まります。
- 1 回に 100mL を超えて抽出しないでください。



レシピ

アイス・カフェラテ

冷たいミルク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

つくりかた

- 1 お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押すと、約 30mL 抽出されます。
- 2 グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ。
- 3 2に1を入れ、お好みでガムシロップを加える。
エスプレッソを注ぐ際には、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

つくりかた

- 1 お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押すと、約 30mL 抽出されます。
- 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。

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す。イタリアで広く楽しめ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

つくりかた

- 1 お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押してから  を押すと、約 60mL 抽出されます。
- 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約 60mL 注ぎ、お好みでガムシロップなどを加えてください。

レシピ (つづき)

☉ 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ロスミルクを加え、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)
牛乳…………… 100mL
チョコレートシロップ
…………… 15 ~ 30mL
ホイップクリーム…… 適量

つくりかた

- 1 お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押すと、約 30mL 抽出されます。
- 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ます。
- 3 2 にフロスミルクを約 100mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押すと、約 100mL 抽出されます。
- 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。

☉ キャラメルマッキアート

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)
牛乳…………… 120mL
キャラメルシロップ
…………… 15 ~ 30mL

つくりかた

- 1 お好みの濃さを設定してカプチーノを約 150mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押すと、約 150mL 抽出されます。
- 2 1 にキャラメルシロップをかける。

☉ カフェマッキアート

イタリア語で「染み」という意味のマッキアート。名前の通り、エスプレッソにフロス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)
牛乳…………… 100mL

つくりかた

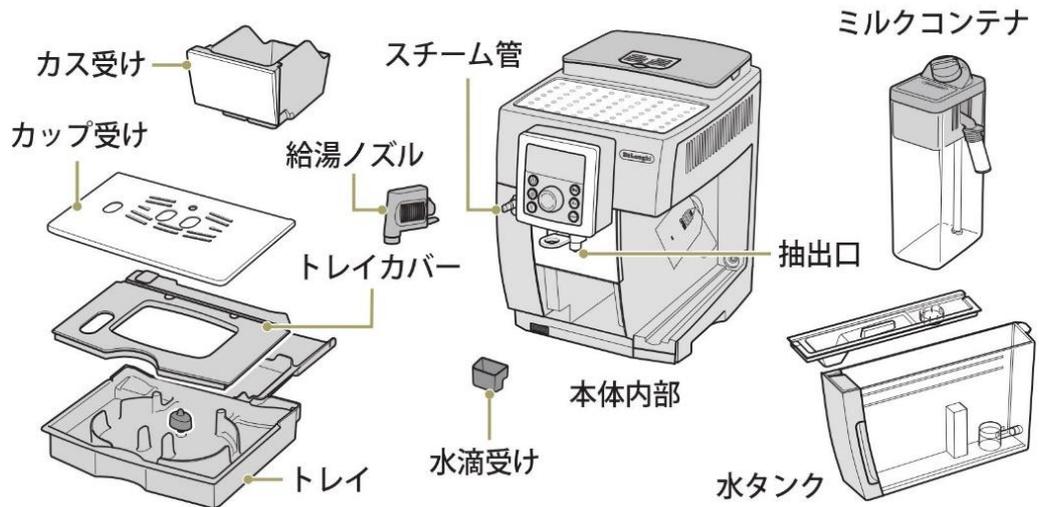
- 1 お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押すと、約 30mL 抽出されます。
- 2 計量カップなどにフロスミルクを約 100mL 抽出する。
 を回して  を選択し、 を押すと、約 100mL 抽出されます。
- 3 2 の泡の部分だけを 1 の表面に浮かべる。

お手入れ

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れすることをおすすめします。

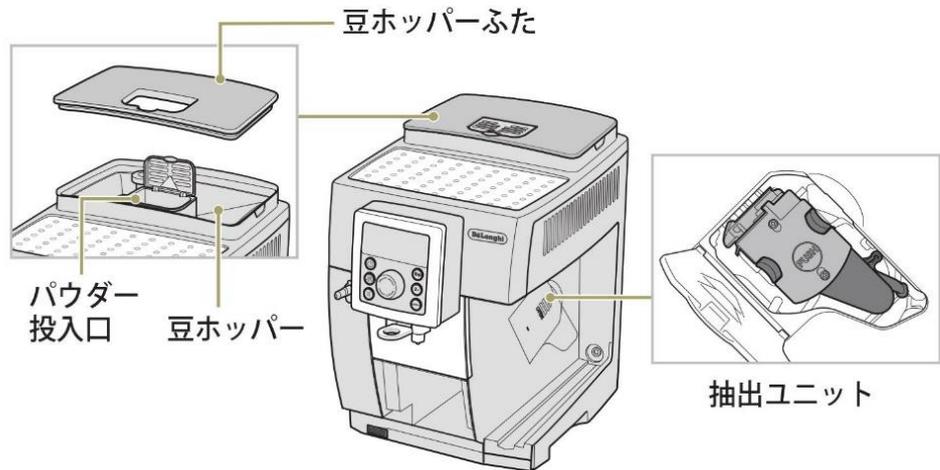
1日の終わりに

エスプレッソマシンを使用した日の最後にするお手入れです。
(24～26 ページ)



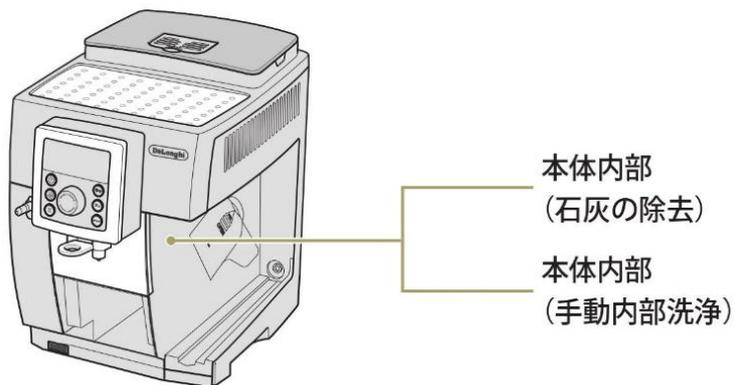
1カ月に1回

長期間（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。
(27 ページ)



必要なときに

アイコンが点滅したときなど、必要に応じてお手入れをしてください。
(28 ページ)



準備するもの

- クリーニングブラシ
- コーヒーマシン用除石灰剤
- ふきん
- キッチン用アルコール除菌スプレー
- 先の柔らかいブラシ
- 爪楊枝

お手入れ (つづき)

- 特に指示がない限り、電源を切り、背面の主電源スイッチを切ってから、お手入れしてください。

お手入れに関するお願い

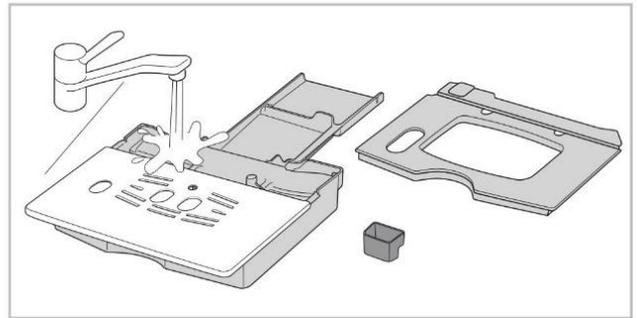
- ベンジン・シンナー・アルコール・研磨剤・漂白剤は、使わないでください。(傷、変色の原因)
- たわし類・メラミンスポンジは、使わないでください。(傷の原因)
- 食器洗い機・食器乾燥機は使わないでください。(変形の原因)

1日の終わりにするお手入れ

トレイ、トレイカバー、カップ受け、水滴受け

水洗い、乾燥

1. 本体から取り外し、水洗いする
2. 乾いたら本体に戻す



カス受け

水洗い、乾燥

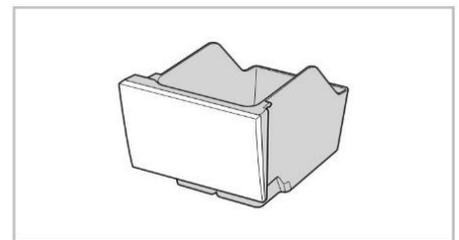
1. 電源を入れた状態でカス受けを取り外す

抽出杯数を自動カウントしているため、必ず電源が入っている状態でカス受けを取り外してください。

2. カスを捨ててから本体に一旦戻す
3. 電源を切り、本体から取り外して水洗いする

4. 乾いたら、本体に戻す

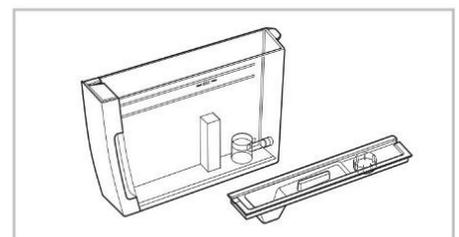
※  が点灯したら、満杯になっていなくてもカスを捨ててください。



水タンク

水洗い、乾燥

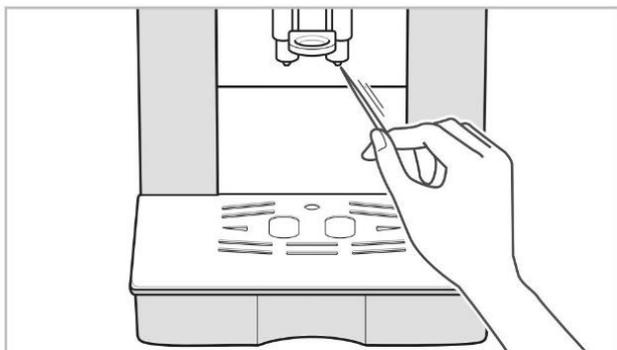
1. 水タンクを取り外し、新しい水を入れる
2. 軽く振って中を洗い、水を捨てる
3. 水タンクの外側の水分を抜き取り、乾いたら本体に戻す



抽出口

水洗いできません

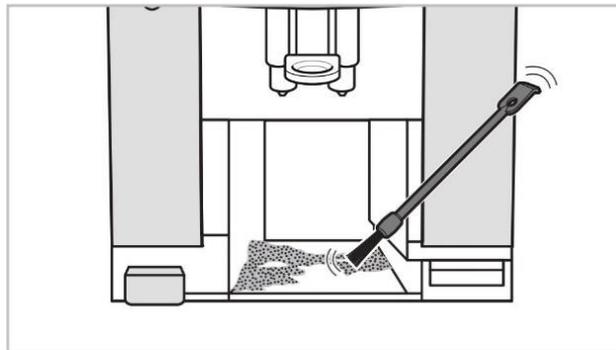
1. 水にぬらしてかたく絞ったふきんで拭く
2. 抽出口が詰まっていたら、爪楊枝などでよごれを取り除く



本体内部

水洗いできません

本体内部のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシやかたく絞ったぬれふきんを使って取り除いてください。



スチーム管 給湯ノズル

水洗いできません

水洗い、乾燥

1. スチーム管の周囲を掃除する



※ 先の細い柔らかいブラシで掃除し、かたく絞ったぬれふきんで、スチーム管とOリングを丁寧に拭いてください。

2. スチーム管の穴を掃除する

爪楊枝などを使って、先端の穴をきれいにします。

3. 給湯ノズルを取り付け、お湯を出して洗浄する (19 ページ)

- 電源を入れた状態で行います。

4. お湯が止まったら、給湯ノズルを取り外し水洗いする

注意

- 給湯ノズル内に少量のお湯が残りますので、やけどにご注意ください。

Oリングが破損していると、牛乳がきれいに泡立ちません。破損した場合は、当社テクニカルセンターへご連絡ください (35 ページ)。

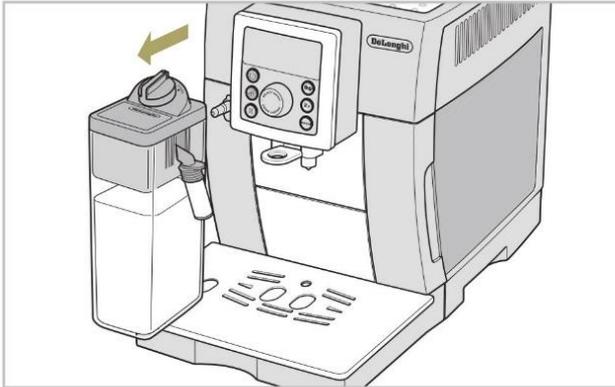
お手入れ (つづき)

ミルクコンテナ

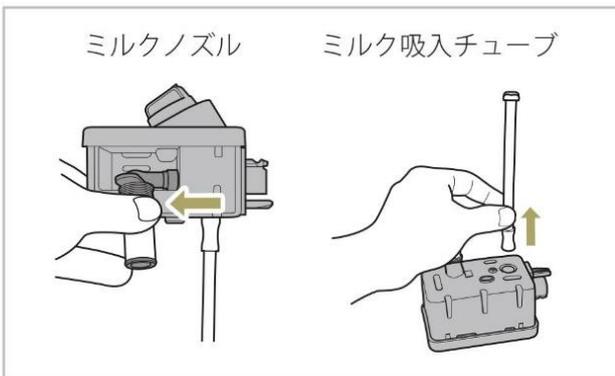
水洗い、乾燥

1日の使用が終わったら、ミルクコンテナを取り外して洗浄します。

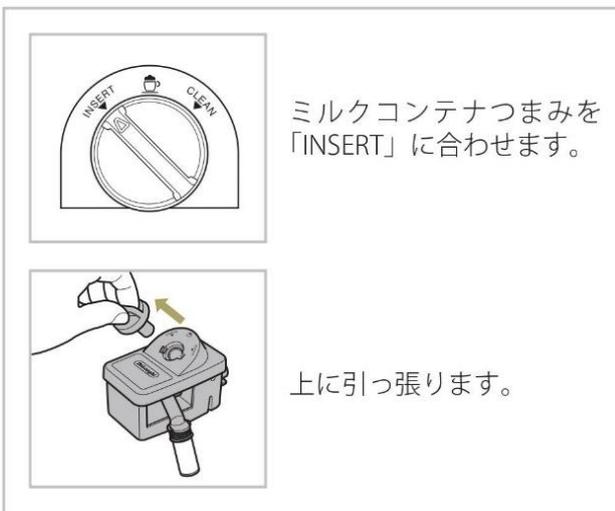
1. ミルクコンテナを取り外す



2. ミルクコンテナのふたからミルクノズルとミルク吸入チューブを取り外す



3. ミルクコンテナのふたからミルクコンテナつまみを取り外す



4. ぬるま湯と食器用洗剤でよく洗う

- 食器用洗剤を溶かしたぬるま湯に部品を浸けて洗浄します。ミルクコンテナ本体は、食器用洗剤を使って水洗いします。
- 矢印(→)で示されている穴や溝、くぼみが詰まらないように、特によく洗ってください。その後、よくすすぎ、各部品に洗剤が残らないようにしてください。



5. 乾いたら、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、ミルクコンテナつまみをふたに戻す

- 各部品の水気を取り、取り外したときと逆の要領で、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、ミルクコンテナつまみをふたに取り付けます。

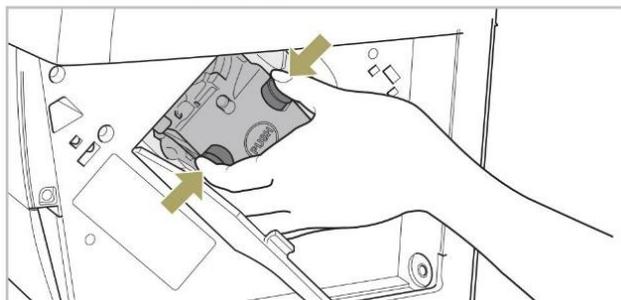
6. ふたをミルクコンテナに戻す

1カ月に1回するお手入れ

抽出ユニット

水洗い、乾燥

1. 電源が切れていることを確認し、水タンクをはずす
2. 抽出ユニットふたを開け、抽出ユニットの赤いボタン（2箇所）をつまみながら、手前に引いて取り出す

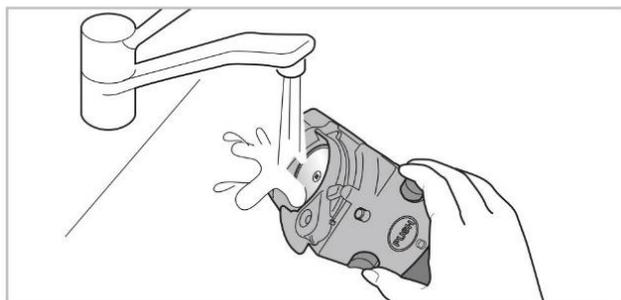


3. 抽出ユニット上部を流水で洗う

- フィルター部分、コーヒーカスを払い落とすレバーの周りなどに残ったコーヒー粉を洗い流します。

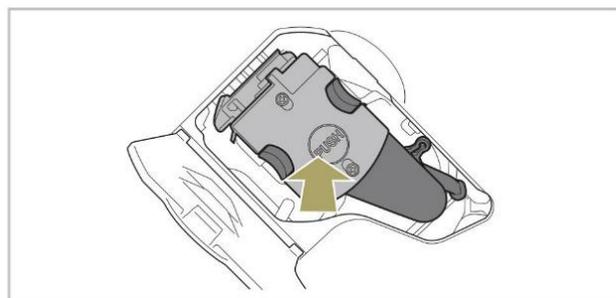
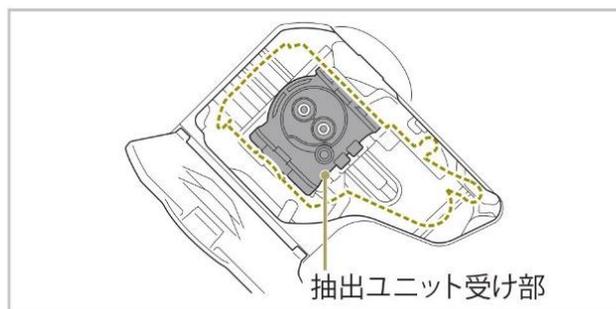
注意

- 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でください。（故障の原因）



4. 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
5. 乾いたら、抽出ユニットを抽出ユニット受け部にはめて、「PUSH」と表示されているところをカチッと音がするまで押し、しっかりとはめ込む

- はめ込みにくい場合は、赤いボタンを軽くつまみながらはめ込んでください。



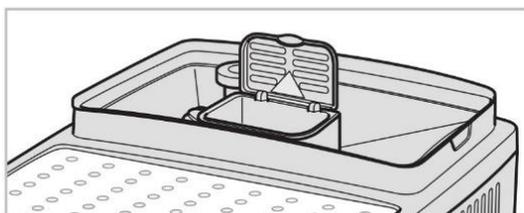
- はめ込んだ後に、赤いボタンが凹んだままになっている場合は、抽出ユニットが正しく取り付けられていません。一旦取り出してから、しっかりと取り付けなおしてください。

6. 抽出ユニットふたを閉め、水タンクを取り付ける

豆ホッパー、パウダー投入口

水洗いできません

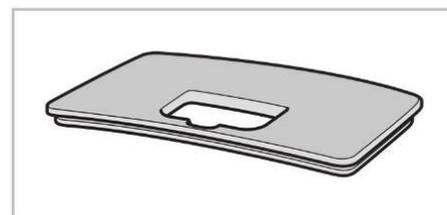
パウダー投入口のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシで取り除いてください。豆ホッパーは乾いたふきんで拭いてください。



豆ホッパーふた

水洗い、乾燥

水洗いした後、よく乾かしてから本体に戻します。



アイコンの表示と対処方法

アイコンの「点灯」と「点滅」の見分けかた

(例)  : 点灯  : 点滅

表示	考えられる原因	対処のしかた
	本体が抽出準備をしている	 が消灯するまで待ってください。
	カス受けがコーヒーカスでいっぱいになっている	カス受けやトレイを空にしてください。(カス受けが満杯になっていなくても、必ず捨ててください。)
	カス受けが正しく取り付けられていない	カス受けを正しい位置に取り付けてください。
	水タンクの水が足りない	水タンクに「MAX」の線まで水を入れ、本体に正しく取り付けてください。
	水タンクが取り付けられていない	水タンクを取り付けてください。
	コーヒー豆がなくなった	コーヒー豆を入れてください。
	パウダー投入口が詰まっている	パウダー投入口をお手入れしてください。(27 ページ)
	石灰の除去が必要な時期になった	石灰を除去してください。(28 ページ)

アイコンの表示と対処方法 (つづき)

アイコンの「点灯」と「点滅」の見分けかた

(例)  : 点灯  : 点滅

表示	考えられる原因	対処のしかた
	<p>ミルクコンテナが正しく取り付けられていない</p>	<p>スチーム管の奥まで確実にミルクコンテナを差し込んでください。</p>
	<p>ミルクノズルの洗浄が必要になった</p>	<p>ミルクコンテナつまみを「CLEAN」に合わせて、ミルクノズルを洗浄してください。(18ページ)</p>
	<p>洗浄後、ミルクコンテナつまみが「CLEAN」の位置のままになっている</p>	<p>お手入れをした後は、ミルクコンテナつまみを回して、 の位置に合わせてください。</p>
	<p>給湯ノズルが正しく取り付けられていない</p>	<p>スチーム管の奥まで確実に給湯ノズルを差し込んでください。</p>
	<p>ミルクタンクが取り付けられた状態で給湯ボタンを押した</p>	<p>給湯ノズルを取り付けてください。</p>
	<p>抽出ユニットの動作不良など</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●主電源スイッチを切り、5秒以上たってから主電源スイッチを入れなおし、電源を入れてください。(11ページ) ●抽出ユニットを取り付けなおしてください。(27ページ)
	<p>抽出ユニットが取り付けられていない</p>	<p>抽出ユニットを正しく取り付けてください。(27ページ)</p>

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	給湯機能を使ってカップを湯煎してください。(19 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)	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。(19 ページ)
	の抽出 コーヒー豆から	コーヒー豆の挽き具合が粗すぎる
抽出が早すぎる	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。(15 ページ)
	の抽出 コーヒー粉が	コーヒー粉の量が少なすぎる
抽出が遅い (ポタポタとしか抽出されない)	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（極細びき～細びき）を使用してください。
	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。(25、27 ページ)
抽出されない	挽かれたコーヒー粉の量が多すぎる	コーヒーの濃さを「●（マイルド）」に選択してください。
	の抽出 コーヒー豆からの	コーヒー豆の挽き具合が細かすぎる
抽出されない	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。
	の抽出 コーヒー粉からの	電源が切のときにコーヒー粉を投入した
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。(13 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	給湯機能でお湯を出してください。(19 ページ)
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	片方の抽出口が詰まっている	ブラシや爪楊枝などを使って、抽出口や抽出ユニットのコーヒー粉の詰まりを取り除いてください。(25、27 ページ)
	本製品が水平に設置されていない	水平に設置してください。
フロスマルクが適量出てこない	牛乳の通り道が詰まっている	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、ミルクコンテナつまみを洗浄してください。(25、26 ページ)
スチームが出てくる	ミルクコンテナに必要な分量の牛乳が入っていない	ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れてください。(16 ページ)

症状	考えられる原因	対処のしかた
 (電源) 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	主電源スイッチを入にしてください。(11 ページ)
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	本体の電源が入になっている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。(27 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  が点灯する	洗浄やすすぎが完了していなかった途中で電源を切った	水だけで石灰の除去を繰り返し行ってください。(28 ページ) ※ 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。

おいしいカプチーノができない？

おいしいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い Ⅱ フロスミルクがうまくできない	鮮度、温度、種類ともに適切でない牛乳を使用している	成分無調整／乳脂肪分 3.0% 以上の 10℃以下に保存された、新鮮な牛乳を使用してください。(15 ページ)
	ミルクコンテナやミルクノズル、ミルク吸入チューブの穴が目詰まりしている	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、ミルクコンテナつまみを洗浄してください。(25、26 ページ)
	O リングが破損している	当社テクニカルセンターへご連絡ください。

アフターサービスについて

使用中に異常（★）が生じた場合

ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、「故障かな？」(32 ページ) を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テクニカルセンター（下記参照）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、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／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

デロンギ・ジャパン テクニカルセンター（受付時間：土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター **TEL. 0120-804-280 / FAX. 0120-956-020**

〒 335-0033 埼玉県戸田市笹目北町 13-13

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

返却時の梱包方法

梱包準備

1



- ・スプーン等で豆ホッパーの中に入っている豆を残り 10 粒くらいになるまで、取り出してください。
- ※豆を取り出さないと運送中に、箱の中に豆が散らばってしまいます。お手数ですが、ご協力お願いいたします。

2



- ・豆ホッパーにコーヒー計量スプーンを入れてください。

3



- ・豆ホッパーにフタを被せてください。

4



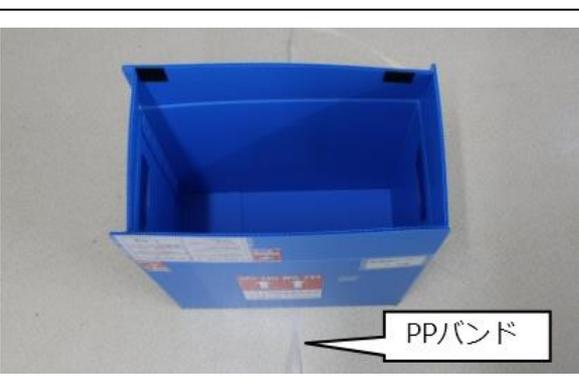
- ・水タンクを空にした後に、本体に取り付けてください。

5		<ul style="list-style-type: none"> ・トレイセットを取り出してください。
6		<ul style="list-style-type: none"> ・カス受け内のコーヒーカスを捨ててください。
7		<ul style="list-style-type: none"> ・トレイに溜まった水を捨ててください。
8		<ul style="list-style-type: none"> ・トレイカバー、カップ受けをトレイにのせてください。
9		<ul style="list-style-type: none"> ・カス受けをトレイにセットした後、トレイセットを本体にはめ込んでください。

10		<ul style="list-style-type: none"> ・ミルクコンテナを使用した場合は、引き抜いてください。
11		<ul style="list-style-type: none"> ・ミルクコンテナを空にしてください。
12		<ul style="list-style-type: none"> ・ミルクコンテナをビニール袋に入れてください。 ※ビニール袋は、PPバンドが入っている袋と一緒に入っています。

梱包手順

13		<ul style="list-style-type: none"> ・下記梱包備品があることを確認してください。 ・内箱×2 個 ・外箱×1 個 ・PP バンドが入ったビニール袋
14		<ul style="list-style-type: none"> ・内箱の片方を地面に置いてください。その際、発泡スチロールのくぼみの位置をよく確認してください。

15		<ul style="list-style-type: none"> ・内箱の発泡スチロールのくぼみに合わせて本体を置いてください。 その際、発泡スチロールの底側とコーヒーマシンの底側が同じ位置にくるようにしてください。
16		<ul style="list-style-type: none"> ・ビニール袋に入ったミルクコンテナを、発泡スチロールのくぼみに合わせて入れてください。
17		<ul style="list-style-type: none"> ・内箱のもう片方を被せてください。 この際、取っ手部分が同じ位置に来るようにしてください。
18		<ul style="list-style-type: none"> ・地面にPPバンドを1本ひき、その上に外箱をのせてください。
19		<ul style="list-style-type: none"> ・内箱の取っ手部分を持って、持ち上げてください。

20		<ul style="list-style-type: none"> ・内箱を外箱に入れてください。
21		<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書を内箱の上に置いてください。
22		<ul style="list-style-type: none"> ・箱を閉めPPバンドでとめてください。 <p>※PPバンドのとめ方は次のページの「梱包時PPバンドの使用法」をご確認ください。</p>
23	<p>▼返却用の伝票を指定の位置に貼り付けてください。 返却用伝票は弊社にてご用意させていただきます。 梱包の箱に貼り付けてあります。</p> <div data-bbox="264 1413 959 1581" style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>お届け時の伝票の下にある赤い伝票が返却用の伝票です。</p> </div> 	

梱包時 PP バンドの使用法

①



輪をつくる。

②



つくった輪をストッパーに通す。

③



1本の足を輪の中に折りたたむ。

④



バンドを矢印の方向に引っ張る。

⑤



荷物に回したもう片方のバンドも同様に通す。

⑥



ひもを両端に引っ張り、しっかり締める。