

DeLonghi

デロンギ
全自動エスプレッソマシン
型式番号
ESAM2200SJ

取扱説明書



MADE IN ITALY

特長

- **ボタンを押すだけの全自動マシン**
ボタンを押すだけで豆を挽き、エスプレッソを抽出する全自動エスプレッソマシン。コーヒーの抽出量や濃さの調整も、つまみを回すだけの簡単設定です。
- **全機能フロントオペレーション**
エスプレッソの抽出、ミルクフロスター、給水タンクや抽出ユニットの着脱、コーヒーカスの取り出しなど、すべての操作を前面から行える省スペース設計です。
- **着脱可能な抽出ユニット**
本体内部に古い粉が残りにくい構造になっていますので、1杯目から新鮮なエスプレッソを抽出できます。
- **コーン式コーヒーグラインダー**
1杯ごとに豆から挽くので、いつでも挽きたての芳醇なエスプレッソを愉しめます。低速回転のコーン式グラインダーでアロマを逃さず、均一に豆を挽くことができます。

このたびは、デロンギ 全自動エスプレッソマシン ESAM2200SJをお求めいただき、誠にありがとうございました。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、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1~4
各部の名称とはたらき	5~6
初めてお使いになる前に	7~9
エスプレッソ抽出の基本	10~11
給湯の使いかた	11
エスプレッソの抽出(豆を使う)	12~14
ドリップタイプコーヒーを抽出したいときは	14~15
内部洗浄	15
エスプレッソの抽出(コーヒー粉を使う)	16~18
カプチーノの作りかた	19~22
お手入れ	23~27
ランプの見かた	28~30
故障かな?	30~31
仕様	32
アフターサービスについて	33

安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください。

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」「注意」の2つに分け、明示しています。

警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



：禁止



：接触禁止



：水ぬれ禁止



：分解禁止



：ぬれ手禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。



：指示を守る



：電源プラグを抜く

警告

電源／コンセントについて

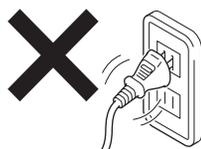


・電源は交流100V(50/60Hz)で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

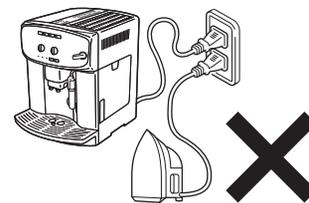
15A 125V



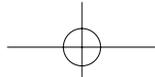
・取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
取り付けの悪い(ガタツキのある)コンセントや差込み口(刃受)のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。



・コンセントは本製品だけ(単独)で使用する
コンセントの差込み口が2つある場合は、片方の差込み口を使用せず、空けたままにしてください。



・延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱し、発火する恐れがあります。



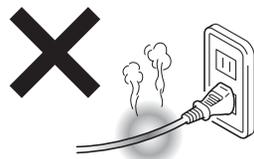
警告

電源プラグ／電源コードについて



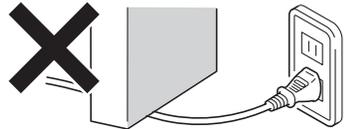
- 電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちにスチームつまみを閉じて(OFFにして)、電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター(33ページ参照)に、ご相談ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。



- 電源プラグ／電源コードを破損するようなことはしない

電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物を載せたり、束ねたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。



- 動作中に電源プラグを抜き差ししない
感電・火災の原因になります。



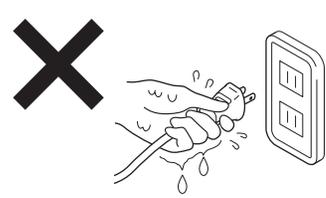
- 変形・破損している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない

感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター(33ページ参照)に、交換を依頼してください。



- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電する恐れがあります。



- 電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
不完全な接続は、感電や発熱による火災の原因になります。

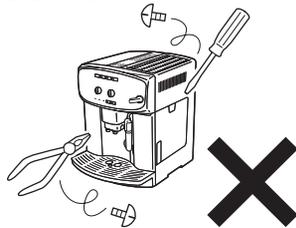


- 電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く
ホコリやゴミが湿気を帯びると、ショートや漏電、発火などの原因になります。

使用中／使用後について



- 自分で絶対に分解・修理・改造は行わない
故障や発火の恐れがあります。



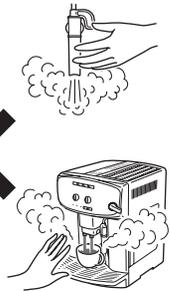
- お子様だけでは使わせない。幼児の手の届くところで使わない
ヤケド・感電・ケガの原因になります。



- エスプレッソ抽出中は、絶対にフロントドアを開けない
ヤケドの原因になります。



- コーヒー抽出口やミルクフロスターから出てくるお湯やスチーム(蒸気)に注意する
高温のため、ヤケドの原因になります。



- 電源を入れる前に、必ずスチームつまみが閉じている(OFFになっている)ことを確認する
ヤケドの原因になります。



- 使用中は給水タンク内の水量をチェックする
異常発熱し、発火する恐れがあります。



- 使用中、給水タンクに水を補充する場合は、必ずスチームつまみが閉じている(OFFになっている)ことを確認する
ヤケドの原因になります。





警告

使用中

- 
 ・異常が生じた場合は、使用を中止する
 万一、異常が生じた場合は、直ちにスチームつまみを閉じて(OFFにして)、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。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター(33ページ参照)までご連絡ください。

お手入れについて

- 
 ・本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う
 ヤケド・感電・ケガの原因になります。

注意

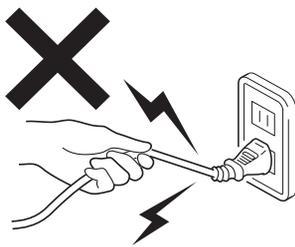
電源について

- 
 ・ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する
 使用中にブレーカー(分電盤内の回路遮断器)が落ちる場合には、お近くの電力会社にご相談ください。



電源プラグ／電源コードについて

- 
 ・電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
 電源コードを無理に引っ張ると、破損する恐れがあります。



- 
 ・使用中は、電源コードを本体に触れさせない
 熱で電源コードが傷み、感電やショートの原因になります。

設置場所について

- 
 ・本体は不安定なところや熱に弱い場所に置かない
 本体や置いた物・場所が変形・変質したり火災の原因になります。

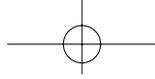
- 
 ・屋外や湿気の多い場所(部屋)で使わない
 ショートや感電の恐れがあります。

使用中／使用後について

- 
 ・本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する
 感電・火災の原因になります。

- 
 ・長期間使用しない場合は、スチームつまみを閉じて(OFFにして)、電源を切り、必ず電源プラグを抜く
 絶縁劣化による感電・漏電・火災の恐れがあります。

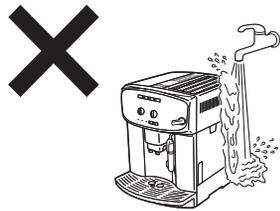
- 
 ・本体や操作部に水やジュースをこぼさない
 本体や操作部(コントロールパネル)に、水やジュース(液体)などをこぼさないでください。万一、こぼしてしまった場合は、ショートや感電などの恐れがありますので、直ちに電源を切り、使用を中止します。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(33ページ参照)までご連絡ください。

**注意****使用中／使用後について**

- ⊘ 使用中および使用後しばらくはコーヒー抽出口やカップウォーマートレイの金属部分、スチーム管に触らない
ヤケドの原因になります。
- ⊘ 給水タンクの最大水量(MAX表示)を超えて水を入れないでください
故障の原因になります。
- ⊘ 他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
故障や事故の原因になります。

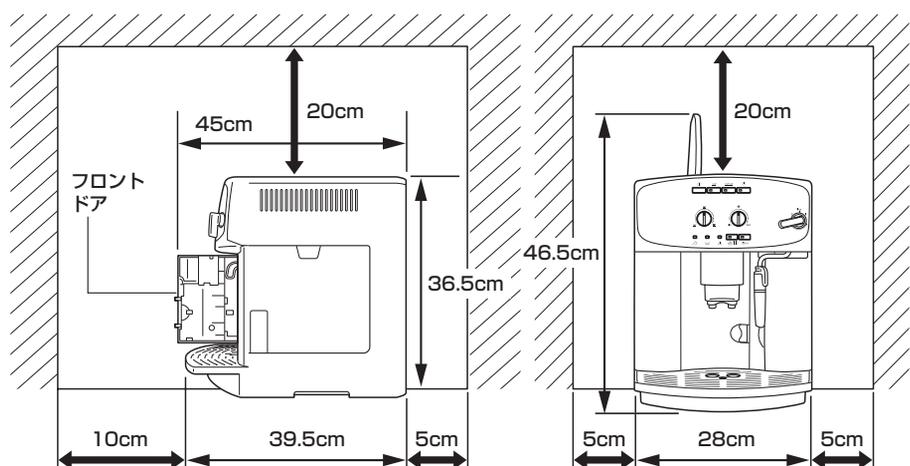
お手入れについて

- ❗ 使用後は、必ずお手入れする(23ページ参照)
故障の原因になります。
- ⊘ 本体と電源コード／プラグに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いをしない
感電やショート、故障の原因になります。
- ❗ 洗剤は、必ず台所食器用洗剤を使用する研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。
本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。
- ⊘ ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーワール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない
本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。
- ❗ 牛乳の加熱／泡立てなどでミルクフロッスター(スチームノズル)を使用した後は、必ずお手入れする(22ページ参照)
衛生のため、必ずお手入れを行ってください。
ミルクが内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

**設置場所について**

コーヒーマシンは、左右、後部5cm以上、上部20cm以上空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(水が凍り、故障の原因)。



各部の名称とはたらき

パウダー投入口

コーヒー粉を投入します。

パウダー投入口用ふた

⚠️ ご注意

ふたには蒸気抜きのためのスリットがはいつているので、タオル等でこのスリットをふさがないでください。蒸気が抜けないとグラインダー内でコーヒー粉が固まり、故障の原因となります。

豆ホッパーふた

豆ホッパー

コーヒー豆を投入します。

グラインダー粒度調整ダイヤル

豆の挽き具合(粒度)を調整します。通常は目盛「5」(工場出荷状態)の設定でお使いください。

※詳細は10ページ参照

コントロールパネル

※詳細は6ページ参照

抽出ユニット

簡単に着脱できる構造になっています。

※詳細は24~25ページ参照

コーヒー抽出口

カップの高さ(7.5cm~10cm)に合わせて上下に調節できます。

フロントドア



カス受け

コーヒーのカスを受けます。

カップ受け(取り外し可)

中央の2つの穴は、コーヒー抽出口からエスプレッソやお湯が落ちてくる位置の目安です。

水位計(赤色)

トレイに水やコーヒーが溜まると、上がってきます。

計量スプーン入れ

計量スプーン

(小山盛り一杯: 約8~10g)

カップウォーマートレイ

カップをのせて温めます。

スチームつまみ

ONの位置まで回すと開き、ミルクフロスターから熱湯またはスチーム(蒸気)が出ます。

開ける: ON

閉じる: OFF

スチーム管

取り外しできます



ミルクフロスター

スチームノズル

取り付けるときは、スチームノズルの目印線と取っ手部分の位置を合わせて、スチーム管に押し込みます。

スチーム管
取っ手

プラグ

給水タンク

MAX表示(最大量: 1.8L)
手前に引くと取り出せます。

トレイ

お手入れのときに手前に引き出して、取り外します。水位計が上がってきたら、トレイに溜まった水やコーヒーを捨ててください。

※詳細は23ページ参照

コントロールパネル

1杯抽出／2杯抽出OKランプ
抽出する準備ができたときに緑色のランプが点滅から点灯に変わります。

ON/OFFボタン
電源を入れる／切るときに押します。

**1杯抽出ボタン／
2杯抽出ボタン**
抽出するときに押します。

コーヒー抽出量調整つまみ
コーヒーの抽出量(水量)を調整できます。

☕ 約20cc

☕ 約100cc

☕ 約180cc

給水タンク注意ランプ

給水タンクがセットされていないか、水の量が少なくなり補充が必要なときに赤く点灯します。

カス受け注意ランプ
カス受けがセットされていないか、満杯のときに赤く点灯します。
1杯抽出:14回目、2杯抽出:7回目で点灯します。また、豆ホッパーに豆がなくなると点滅します。

警告ランプ
フロントドアが開いているときに赤く点滅します。
※ランプ点滅時は、エスプレッソマシンは作動しません。

スチームOKランプ

スチーム(蒸気)が適温になるとオレンジ色のランプが点滅から点灯に変わります。

スチームボタン

スチームを使用するときに押します。ボタンを押し、スチームOKランプが点滅から点灯に変わったら、スチームつまみをONの位置に回して(=開いて)スチームを出します。
※詳細は19～22ページ参照

コーヒー粉量調整つまみ

コーヒー粉の量(=コーヒー豆を挽く量)を調整して、コーヒーの濃さを選ぶことができます。
1杯のとき:7g(MIN)～11g(MAX)
2杯のとき:11g(MIN)～14g(MAX)

パウダー抽出ボタン／パウダー抽出ランプ

コーヒー粉を使用して抽出するときに押します(グラインダーは停止します)。※詳細は16ページ参照

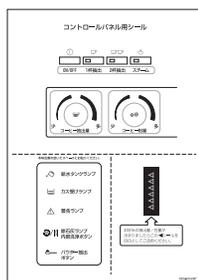
コーヒー粉を使用した抽出の準備ができたときは、このランプがオレンジ色に点灯します。
※詳細は16ページ参照

内部洗浄ボタン／除石灰ランプ

内部洗浄を行うときに押します。また、このランプが赤く点滅したときは、このボタンを押して、石灰の除去を行ってください。
※詳細は15、26ページ参照

各部の名称とはたしき

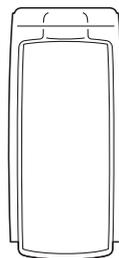
付属品



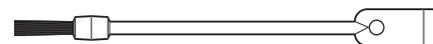
日本語シール
必要に応じてパネル部や本体に貼ってお使いください。



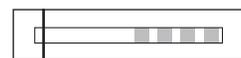
計量スプーン
(本体に収納)



全自動コーヒーマシン用除石灰剤
※詳細は26ページ参照。



コーヒー機器用クリーニングブラシ



水硬度チェッカー(除石灰剤の箱に貼り付いています)
※詳細は9ページ参照。

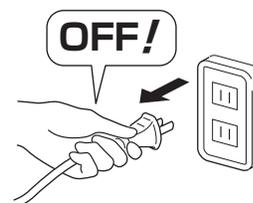
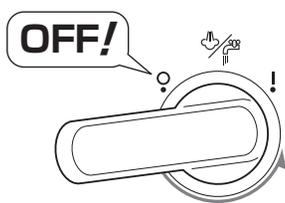
初めてお使いになる前に (必ずお読みください)

本製品は、工場ですべて1台1台コーヒー豆を使って抽出試験をしてから出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーカスが付着していることがあります。ご了承ください。

空気抜き

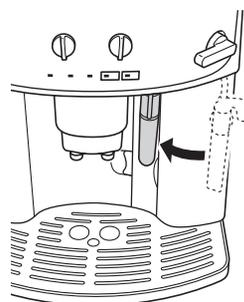
初めて本製品をお使いになる前に、空気抜きをします。
作業を行う前に、以下のことをご確認ください。

- スチームつまみがOFFになっていること。
- プラグがコンセントに差し込まれていないこと。
※ まだコンセントには差し込まないでください。



1 ミルクフロスターを内側(左側)に入れる

※ 内側(左側)に入れないと、
給水タンクが取り出せません。



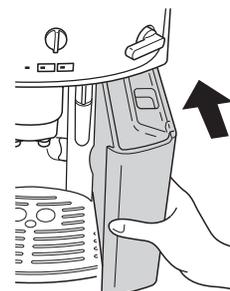
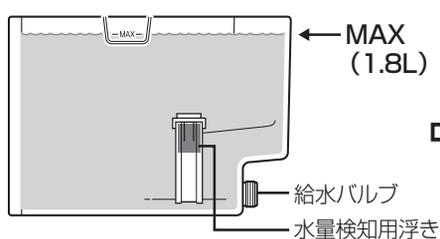
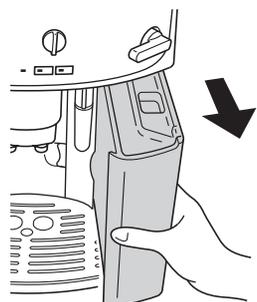
2 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

水は、新鮮な水道水(浄水器・製水器を通した水も含む)または軟水のミネラルウォーターをお使いください。

給水タンクを取り出し...

MAXの位置まで水を入れ...

元に戻す



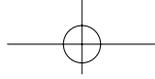
※ 水の残量の高さが約3cmになるとセンサーが働き、給水タンク注意ランプが点灯します。その際は給水を行ってください。

※ 給水バルブが開くように、しっかりと奥まで押し込んでください。

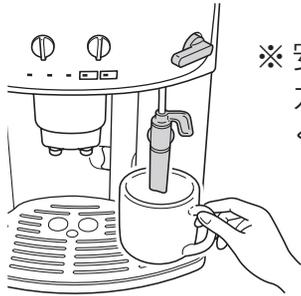
3 プラグをコンセントに差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

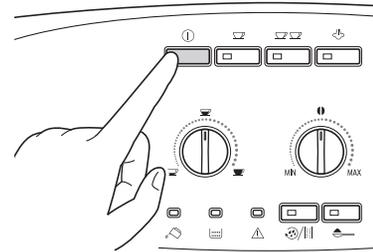


4 ミルクフロスターを外側(右側)に出してカップを置く



※安定した位置にカップを置いてください。

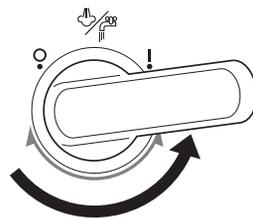
5 ON/OFFボタンを押して電源を入れる



初めてお使いになる前に

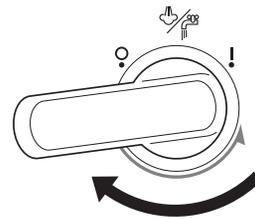
6 電源を入れて30秒以内に、スチームつまみをONの位置まで回す

しばらくすると、ミルクフロスターから水が少し出てきます。



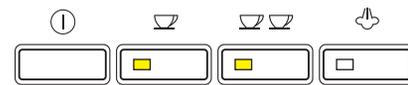
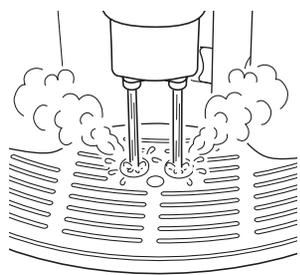
※このとき音がありますが、故障ではありません。

7 カップに30ccほど溜まったら、スチームつまみをOFFの位置まで戻して水を止める



8 1杯抽出OKランプと2杯抽出OKランプの点滅が点灯に変わるまで待つ

点灯に変わる前に、自動的に内部洗浄が行われます(抽出口より熱湯が少量出て、トレイに溜まります)。

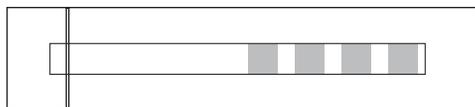


1杯抽出/2杯抽出OKランプが点滅しているうちは予熱段階です。コーヒー抽出の適温に達すると、点灯に変わります。

9 抽出ランプの点滅が点灯に変わったら、抽出準備OKです！

水硬度の設定

本製品を使っていると、内部管などに水の石灰質(カルキ)が付着し、故障の原因になります。本製品では、あらかじめ石灰を除去する時期を知らせる「除石灰ランプ」が定期的に点滅するように設定されていますが、実際にお使いになる水の硬度に応じた設定をしておく、より正確な時期に点滅しますので、最初にこの設定を行ってください。



付属の水硬度チェッカー

メモ

エスプレッソの抽出に適した水については、「エスプレッソの抽出」(11、16ページ)をご覧ください。

水硬度の設定をしないと、最長のサイクル(使用水量250L)で除石灰ランプが点滅するプログラムになっています。お使いになる前に、必ず水硬度の設定をしてください。

1 ON/OFFボタンを押して、本体の電源を切る

電源が切れると、すべてのランプが消灯します(消灯前に自動的に内部洗浄が行われ、コーヒー抽出口より少量の熱湯が出てトレイに溜まります)。

2 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出し、抽出に使用する水に1秒間浸してから取り出し、振りながら1分ほど待つ

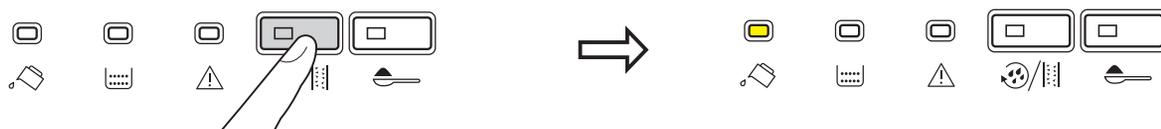
水硬度チェッカーがピンク色に変わります(ピンク色に変わったマスが水硬度のレベルを表します)。

3 内部洗浄ボタンを5秒以上押し続ける

「給水タンク注意ランプ」が点灯します。

内部洗浄ボタンを5秒以上押し続けると...

「給水タンク注意ランプ」が点灯します

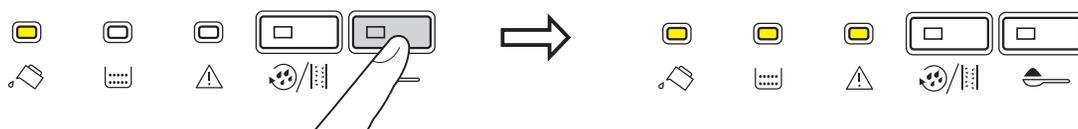


4 パウダー抽出ボタンを押して、ピンク色に変わったマスの数だけランプを点灯させる

例えば、水硬度チェッカーの3つのマスがピンク色に変わった場合は、「パウダー抽出ボタン」を2回押すと、ランプが3つ点灯します(水硬度レベル「3」を示します)。

2回押すと...

3つのランプが点灯します



5 内部洗浄ボタンを再度押す

水硬度の設定が本体に保存(記憶)されます。



※ 使用する水の硬度が変わった際は、再度手順1~5を行い、設定を更新してください。

エスプレッソ抽出の基本

お好みのエスプレッソの味を見つけるには、以下の項目を調整してください。

コーヒー豆の量 (6ページ)

コーヒー粉量調整つまみを回して調整します。

抽出量 (6ページ)

コーヒー抽出量調整つまみを回して調整します。

ひき豆 (コーヒー粉) の粒度 / 抽出速度 (流量) の調整

豆ホッパー内にあるグラインダー粒度調整ダイヤルで調整します。

グラインダー粒度調整ダイヤルは、エスプレッソが適正な状態で抽出されるよう、工場出荷時に「5」の目盛に設定されています。通常はこのままの設定でお使いください。

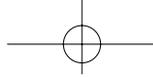
お使いになる豆の種類や焙煎度などにより、抽出が早すぎる場合や、抽出が遅すぎる（ポタポタとしか抽出されない）場合、まったく抽出されない場合に、グラインダー粒度調整ダイヤルで調整します。

症状	対応	
<ul style="list-style-type: none"> 抽出が遅すぎてポタポタとしか抽出されない。 まったく抽出されない。 	グラインダー粒度調整ダイヤルを粗いほう（時計回り）に1目盛り回してください。	時計回りに1目盛り回す（目盛りを大きくする）
抽出が早すぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを細かいほう（反時計回り）に1目盛り回してください。	反時計回りに1目盛り回す（目盛りを小さくする）

上記の要領で1目盛調整した後に抽出を行うと、2〜3杯で徐々に抽出状態が変わっていきます。調整後も抽出が遅すぎる／早すぎる場合は、さらに1目盛回して再度調整してください。

お願い
 グラインダー粒度調整ダイヤルは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

初めてお使いになる前に／エスプレッソ抽出の基本



知っていただきたいこと

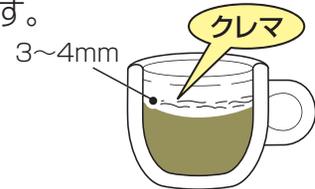
●エスプレッソの温度

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）と比べ相対的にぬるく感じるがありますが、異常ではございません。

●おいしいエスプレッソの簡単な見分けかた

「クレマ」と呼ばれる表面の細かい泡とその色から見分けることができます。

色は褐色がかかったキャメル色（豆によっては焦げ茶色に近いキャメル色）、厚みは3～4mm、クリーミーできめ細かい泡（グラニュー糖をのせても数秒は砂糖が泡の上に浮かぶほどクリーミーな泡）がおいしいエスプレッソのクレマです。



カップの温度

エスプレッソ抽出の前に、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。カップが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったりアロマが失われてしまいます。

※湯煎したカップにエスプレッソを抽出する前に、湯煎に使ったお湯を捨てて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。

給湯の使いかた

熱湯（約75～80℃）が必要なときは、以下の方法で給湯してください。

- ①「抽出OKランプ」が点灯していることを確認する
- ②ミルクフロスターを外側（右側）に出し、お湯受けの容器を置く
- ③スチームつまみをONの位置まで回す
スチームノズルにスチームが残っていた場合、ミルクフロスターから数秒間スチームが排出された後に熱湯が出てきます。
- ④給湯を止めるときは、スチームつまみをOFFの位置まで戻す

⚠ ご注意

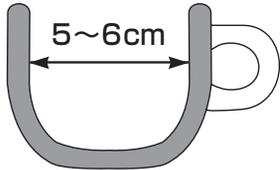
- 熱湯でヤケドをしないように注意してください。
- 2分以上お湯を出したままにしないでください。



エスプレッソの抽出(豆を使う)

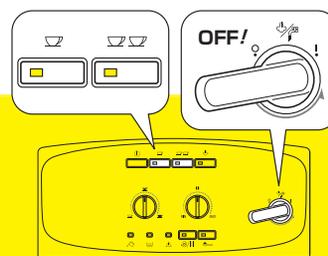
本格的なエスプレッソを抽出するために、エスプレッソに適したコーヒー豆や水、風味や温度を保つためのカップをご用意ください。

■ 用意するもの

<p>コーヒー豆は...</p>  <p>エスプレッソ(マシン)用と表記されている豆が最適です。</p>	<p>水は...</p>  <p>新鮮な水道水(浄水器・製水器を通した水も含む)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やすくなり、故障の原因となります。</p>	<p>カップは...</p>  <p>エスプレッソ用には、約50~80mLの容量で、肉厚のものをお選びください。</p>
--	---	---

お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

- 電源がONになっていること。
- スチームつまみがOFFになっていること。
- 「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していること。
- 各種注意ランプが点灯・点滅していないこと。



操作手順

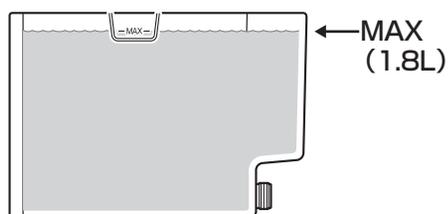
※ 初めて本製品をお使いになるときは、4~5杯分のテスト抽出をしてからお使いください。

※ 1週間以上お使いにならなかった場合は、事前に手動で内部洗浄を行ってください(詳細は14ページ)。

※ 豆ホッパーには、コーヒー豆以外のものを入れないでください。コーヒー粉やその他の異物は絶対に入れしないでください。

1 給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、本体に戻す

水は、新鮮な水道水または軟水のミネラルウォーターをお使いください。



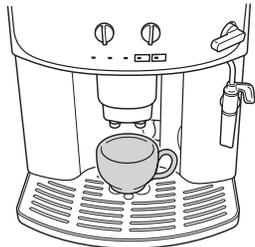
2 コーヒー豆を入れる(最大200g)



エスプレッソ抽出の基本/給湯の使いかた/エスプレッソの抽出(豆を使う)

3 トレイにカップを置く

1杯抽出するとき 2杯同時に抽出するとき



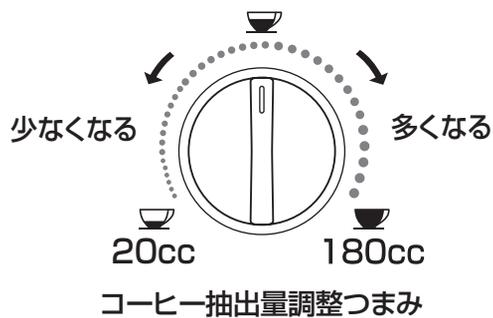
● カップの高さ(7.5cm~10cm)に合わせて、コーヒー抽出口の高さを調節できます。

4 コーヒーの抽出量とコーヒーの濃さ(豆の量)を調整する

コーヒーの抽出量と濃さの調整は、必ず抽出する前に行ってください。抽出ボタンを押した後で調整はできません。

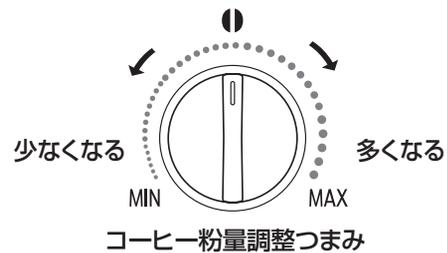
抽出量を調整するには...

時計回り = 抽出量 多くなる(最大180cc/杯)
反時計回り = 抽出量 少なくなる(最少20cc/杯)



コーヒーの濃さを調整するには...

時計回り = 豆の量 多くなる(濃くなる)
反時計回り = 豆の量 少なくなる(薄くなる)

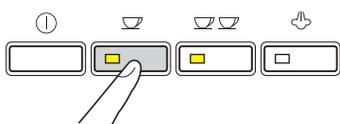


	MIN	MAX
1杯抽出のとき	7g	11g
2杯抽出のとき	11g	14g

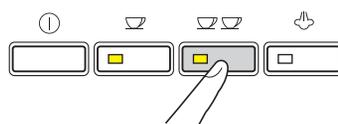
5 1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押す

1杯抽出するときは「1杯抽出ボタン」を、2杯抽出するときは「2杯抽出ボタン」を押します。
※途中で抽出を止めたいときは、再度「1杯抽出ボタン」または「2杯抽出ボタン」を押します。

1杯抽出するとき



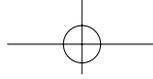
2杯抽出するとき



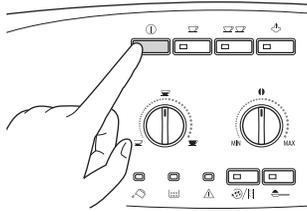
△ ご注意
抽出口から出る熱湯でヤケドをしないように注意してください。

コーヒーの抽出中は、絶対にフロントドアを開けたり、給水タンクを取り外さないでください。

豆がグランドされ(挽かれ)、蒸らしが行われた後、抽出が始まります。
設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。
しばらくして「1杯抽出OKランプ」、「2杯抽出OKランプ」がともに点灯すると、次の抽出がOKになります。



6 電源を切るときは、ON/OFFボタンを押す



電源を切らずに、何も操作しなかった場合は、最後の抽出より3時間後に内部洗浄が行われ、自動的に電源が切れます。

電源が切れる前に、自動的に内部洗浄が行われます(抽出口より熱湯が少量出て、トレイに溜まります)。

⚠️ ご注意

- カス受け注意ランプが赤く点灯したら、溜まっているカスを捨ててください(24ページ参照)。抽出回数をカウントしていますので、カス受けが満杯になっていなくても、ランプが点灯したときは、必ずカスを捨ててください。
- 長期間使用しないときは、抽出ユニットのお手入れを行ってください(24~25ページ参照)。

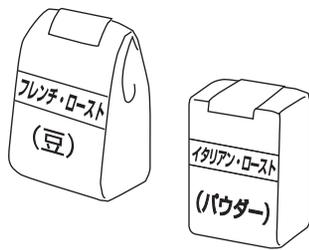
7 プラグをコンセントから抜く

ドリップタイプコーヒーを抽出したいときは

以下のような設定で淹れると、ドリップコーヒーに近い味をお楽しみいただけます。

■ 用意するコーヒー豆は...

深煎り(フルシティ・ローストからイタリアン・ロースト)レギュラーコーヒー用の豆またはパウダーをご用意ください。



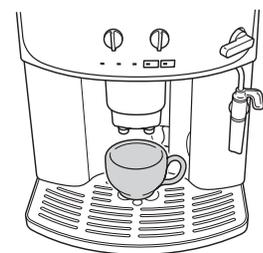
本製品は、常に圧力をかけて抽出を行いますので、自然ろ過方式で抽出するドリップコーヒーとは異なります。ドリップタイプコーヒーの設定で抽出してお飲みになるときも、豆は深煎りをお使いになることをおすすめします。

※ パウダーは、粗挽きから中細挽きのパウダーをおすすめします。

お使いになる前に、電源がONになっていること、「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していることをご確認ください。

1 トレイにカップを置く

高さ10cmまでのコーヒーカップまたはマグカップを置いてください。



エスプレッソの抽出(豆を使う)／ドリップタイプコーヒーを抽出したいときは

2 ①豆の挽き方(粒度)、②豆の量、③抽出量を以下のように調整する

①豆の挽き方(豆を使った抽出のみ)

グラインダー粒度調整ダイヤルの目盛を「7」にセットします。
※必ずグラインダーが作動しているときに回してください。

②豆の量

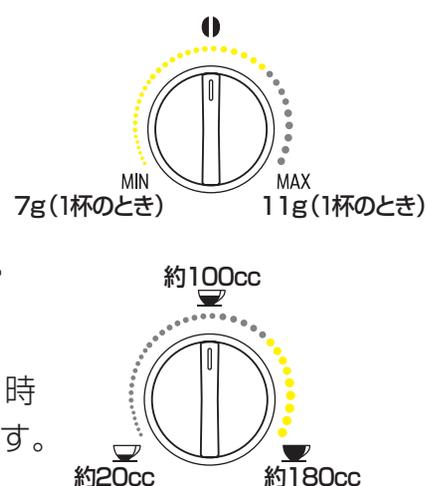
コーヒー粉量調整つまみをMINから中央の位置(時計の針12時の位置)の間にセットしてください。

※コーヒーパウダーをお使いになるときはパウダー投入口に、約7~10g(付属の計量スプーンに小山盛り1杯)のコーヒーパウダーを入れます(コーヒーパウダーを使用する場合、1回の投入は最大14gまでです)。

③抽出量

ドリップタイプコーヒーは多め(120cc以上)に抽出します。
お好みに応じて120~180ccの間で抽出量を調整してください。

※コーヒー抽出量調整つまみを中央よりやや右(時計の針1時の位置)前後にセットすると、約120ccの設定になります。



3 1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押して抽出する

内部洗浄(1日のご使用前または随時行ってください)

本体内部の給湯管などに残ったお湯を排出するため、1日のご使用前または随時、内部洗浄を行ってください。

① ON/OFFボタンを押し、「抽出OKランプ」が点滅から点灯に変わるまで待つ

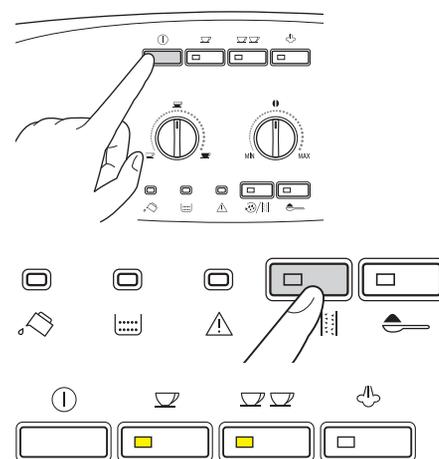
自動的に内部洗浄が始まり、途中で少量のお湯が排出されます。

② 内部洗浄ボタンを押す

本体内部を洗浄したお湯が、コーヒー抽出口から約80cc排出されます。

③ 再度、「抽出OKランプ」が点滅から点灯に変わるまで待つ

「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」がともに点灯したら、抽出準備OKです。

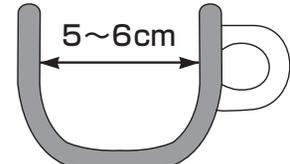


内部洗浄は随時行えますが、毎回約80ccのお湯が排出されます。そのため、大きめのカップをコーヒー抽出口の下に置いたり、水位計をまめに確認したりするなどして、トレイからお湯やコーヒーがあふれないようご注意ください。

エスプレッソの抽出(コーヒー粉を使う)

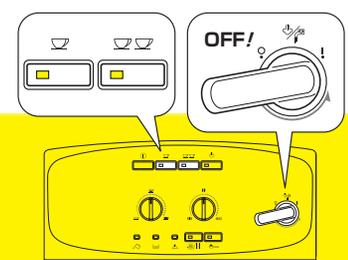
本格的なエスプレッソを抽出するために、エスプレッソに適したコーヒー粉や水、風味や温度を保つためのカップをご用意ください。

■ 用意するもの

<p>コーヒー粉は...</p>  <p>エスプレッソ(マシン)用と表記されている極細挽きの粉が最適です。 ※ ドリップ用の粉は、挽き具合が粗いので向きです。 ※ インスタントコーヒーは使用しないでください。</p>	<p>水は...</p>  <p>新鮮な水道水(浄水器・製水器を通した水も含む)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やすくなります。</p>	<p>カップは...</p>  <p>エスプレッソ用には、約50~80mLの容量で、肉厚のものをお選びください。</p>
--	---	---

お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

- 電源がONになっていること。
- スチームつまみがOFFになっていること。
- 「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していること。
- 各種注意ランプが点灯・点滅していないこと(ただし、豆ホッパーにコーヒー豆が入っておらず、「カス受け注意ランプ」が点滅している場合を除く)。

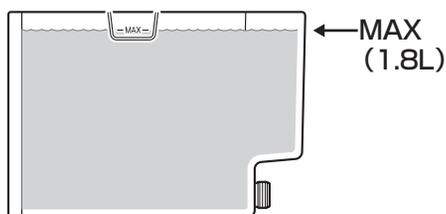


操作手順

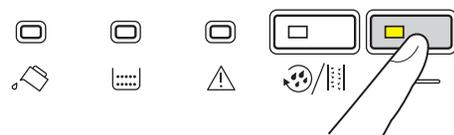
- ※ 付属の計量スプーンを使って、お好みの粉の量(最大14g)を入れてください。
- ※ パウダー投入口には、コーヒー粉以外のものを入れないでください。コーヒー豆、インスタントコーヒー、その他の異物は絶対に入れないでください。
- ※ 本体の電源がOFFになっているときにコーヒー粉を入れないでください。粉が本体内部に撒き散らされ、故障の原因となります。



1 給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、本体に戻す



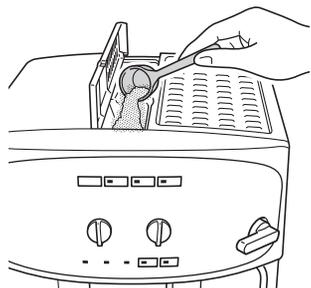
2 パウダー抽出ボタンを押す



ランプが点灯します。

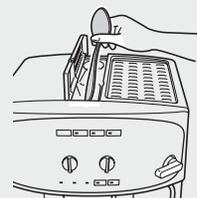
ドリップタイプコーヒーを抽出したいときは / 内部洗浄 / エスプレッソの抽出(コーヒー粉を使う)

3 付属の計量スプーンで測って、コーヒー粉を入れる

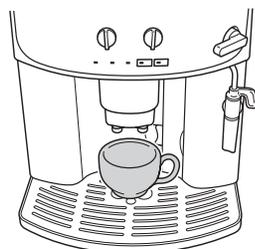


コーヒー粉の入れ過ぎに注意

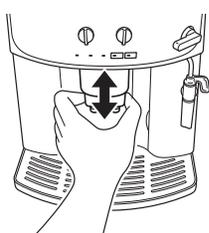
- エスプレッソを抽出する粉の量は14gまでです。それより多く入れるとエスプレッソが抽出されません。また、粉が本体内部に残り、故障の原因となります。
- 14gより多く粉を入れてしまったときは、パウダー投入口に粉が詰まってしまうので、ご家庭にあるヘラやスプーンの柄などを使い、粉を押し下げてください。その後、抽出ユニットを取り出し、きれいに洗ってください(24~25ページ参照)。



4 トレイにカップを置く

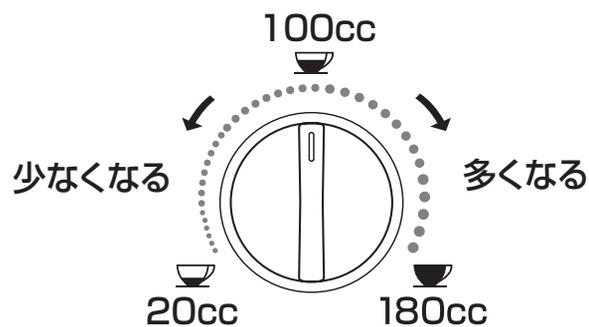


- カップの高さ(7.5cm~10cm)に合わせて、コーヒー抽出口の高さを調節できます。



5 コーヒーの抽出量を調整する

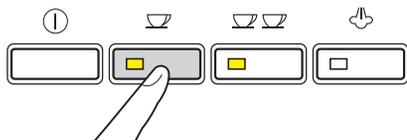
コーヒー抽出量調整つまみを時計回りに回すと抽出量が多くなり、反時計回りに回すと少なくなります。



エスプレッソの抽出(コーヒー粉を使う)

6 1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押す

※途中で抽出を止めたいときは、再度「抽出ボタン」を押します。

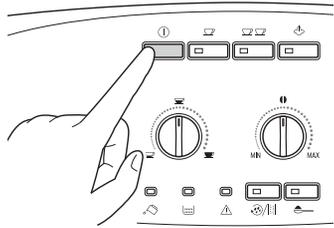


コーヒーの抽出中は、絶対にフロントドアを開けたり、給水タンクを取り外さないでください。

蒸らしが行われた後、抽出が始まります。設定した量が抽出されると、自動的にとまり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。しばらくして「1杯抽出OKランプ」、「2杯抽出OKランプ」がともに点灯すると、次の抽出がOKになります。

続けて、コーヒー豆を使用してエスプレッソを抽出する場合は、再度「パウダー抽出ボタン」を押します。「パウダー抽出ランプ」が消灯します。

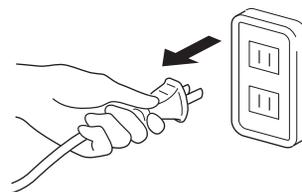
7 電源を切るときは、ON/OFFボタンを押す



電源を切らずに、何も操作しなかった場合は、最後の抽出より3時間後に内部洗浄が行われ、自動的に電源が切れます。

電源が切れる前に、自動的に内部洗浄が行われます(抽出口より熱湯が少量出て、トレイに溜まります)。

8 プラグをコンセントから抜く



☕ メモ

- 「カス受け注意ランプ」が赤く点灯したら、溜まっているカスを捨ててください(24ページ参照)。抽出回数をカウントしていますので、カス受けが満杯になっていなくても、ランプが点灯したときは、必ずカスを捨ててください。
- 長期間使用しないときは、抽出ユニットのお手入れを行ってください(24~25ページ参照)。

より熱いコーヒーをお好みの場合は...

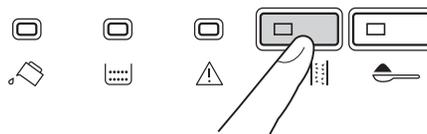
カップを熱湯で湯煎するか、カップウォーマーに2分くらい置いて温めます(特に厚手のカップは抽出されたコーヒーの熱を奪ってしまいますので、湯煎や予熱をしてください)。

●湯煎する

「内部洗浄ボタン」を押し、抽出される熱湯(約80cc)で

カップを温めてください。

※温めに使った熱湯は捨ててください。



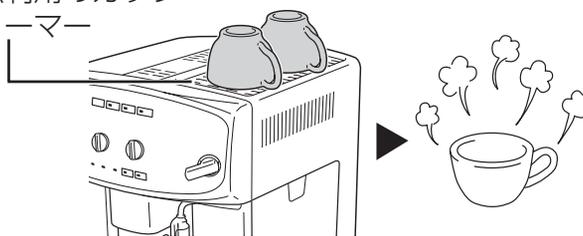
⚠️ ご注意

カップの大きさによっては、カップから熱湯があふれる場合があります。熱湯でヤケドをしないように注意してください。

●予熱しておく

カップをカップウォーマーに2分くらい置き、あらかじめ温めておきます。

余熱利用のカップウォーマー



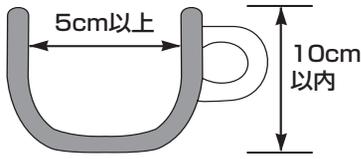
2分くらい温めます

カプチーノの作りかた

※必ず、先に「エスプレッソの抽出」をお読みください。

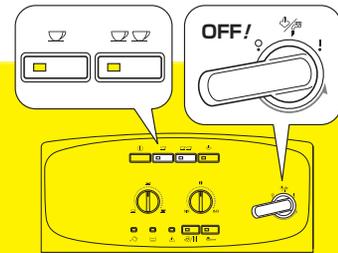
スチーム(蒸気)で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノのできあがりです。カプチーノには、泡立てに適した牛乳と泡立て用の器(ピッチャー)をご用意ください。

■ 用意するもの

<p>牛乳は...</p>  <p>新鮮で冷えた成分無調整/乳脂肪分2.3%以上(3.5~3.7%が適しています)の牛乳をご用意ください。ミルクを泡立てると、泡立てる前より体積が2~3倍になります。</p> <p>※ 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。</p>	<p>泡立て用の容器は...</p>  <p>口径は約6~7cm(目安) 約250~400mLの容器で、取っ手のあるステンレスなどの金属製のものが最適です。</p> <p>※ 陶器やガラス製は、内部のミルクの温度がわかりにくいいため、金属製のものをおすすめします。</p>	<p>カップは...</p>  <p>カプチーノ用には、約150~180mLの容量で、肉厚のものをお選びください。</p>
---	---	---

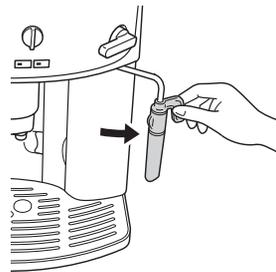
お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

- 電源がONになっていること。
- スチームつまみがOFFになっていること。
- 「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」が点灯していること。
- 各種注意ランプが点灯・点滅していないこと。



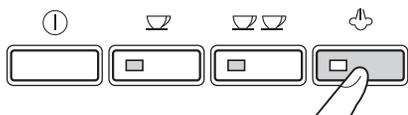
操作手順

1 ミルクフロスターを外側(右側)に出す



2 スチームボタンを押す

スチームボタンを押すと...



スチームOKランプがオレンジ色に点滅します



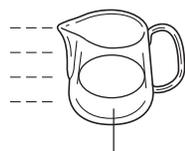
「スチームOKランプ」がオレンジ色に点灯すると、スチームの準備OKです。

※ 2分間何も操作しないしていると、自動的にコーヒー抽出モードに戻りますが、「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」の点滅状態が点灯に変わるまで約10分かかります(点滅している間はコーヒーの抽出ができません)。

※ スチームつまみをONの位置に回しミルクフロスターからお湯を出し続けると、点滅から点灯へ素早く切り替えることができます(お湯を出す際は、ミルクフロスターの下に空の容器を置いてください)。点灯に切り替わったらスチームつまみをOFFの位置に戻しお湯を止めます。

3 容器に牛乳を1/3~1/2くらい入れてミルクフロスターに差し込み、スチームつまみをONの位置まで回す

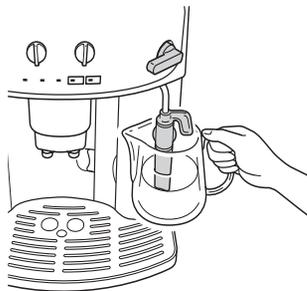
1/3~1/2くらい牛乳を入れる



牛乳を1/3~1/2
くらい入れる

※ 約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出ることがあります。

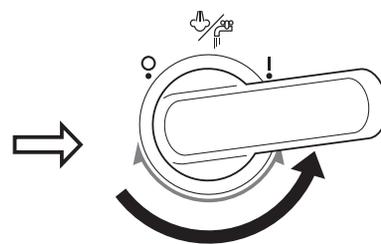
容器をミルクフロスターに差し込んで半分以上牛乳に浸け...



スチームつまみをONにすると、スチームが出る前に少量の熱湯が出てくる場合があります。容器に差し込む前に、スチームが出ることを確認してください。

※ 牛乳の半分以上の位置まで、ミルクフロスターを浸けてください。

ONの位置までしっかりと回す



※ 途中の位置で止めた状態では、スチームは正常に出ません。

スチーム(蒸気)で牛乳を泡立てる

ミルクフロスターの先からシューツという音とともに蒸気が噴き出して、牛乳を温め、フォームミルクができます(容器の底が人肌よりもやや熱い状態になります)。

※ 泡立てるとき、容器を上下に動かしたりする必要はありません。



金属部分
熱くなりますので、
気をつけてください

△ご注意
2分以上スチームを出したままにしないでください。

- 泡立てるときは、ミルクフロスターの先端が容器の底面に接しないようにしてください。容器に接した状態ではうまく泡立ちません。
- ミルクを加熱しすぎると泡立てもうまくなりますので、ご注意ください。

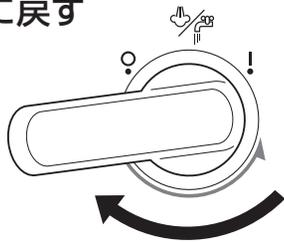
△ご注意

- 泡立て中はスチームで金属部分(スチーム管)が熱くなります。ヤケドをしないように注意してください。
- ミルクフロスターからスチームが出ている(スチームつまみを開けている)ときに、容器をはずさないでください。ヤケドをする危険があります。
- 泡立て中は、常にミルクフロスターの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。泡が飛び散り、ヤケドをする危険があります。

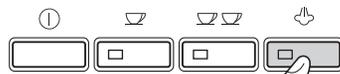
4 容器の口近くまで泡が上がってきたら、スチームつまみをOFFの位置に戻してスチームを止め、もう一度スチームボタンを押す

※ ミルクを加熱しすぎると、うまく泡立たなくなるので注意してください。

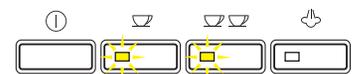
スチームつまみをOFFの位置に戻す



スチームボタンを押す



スチーム機能が停止します。



1杯抽出OKランプ、2杯抽出OKランプが点滅します。

5 蒸気の出が止まったら、ミルクフロスターから容器をはずす

濡れ布きんの上で容器を軽くトントンと叩いたり、円を描くように回して、空気とよく混ぜ合わせると、泡が細かくなり、長持ちします。

軽くトントンと叩く



円を描くように回す



6 大きめのカップにエスプレッソを抽出する

エスプレッソの淹れかたは12~18ページをご覧ください。



メモ

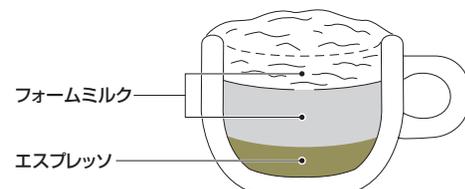
- スチームを使用した後は、本体が熱くなっています。続いてエスプレッソを抽出したいときは、スチーム機能を停止させてから、再度スチームつまみをONの位置に回し、「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」の点滅が点灯に変わるまで、ミルクフロスターからお湯を出してください(その際は、ミルクフロスターの下に空の容器を置いてください)。
- 自動的に「1杯抽出OKランプ」および「2杯抽出OKランプ」の点滅が点灯に変わるには、約10分かかります。



7 エスプレッソに泡立てたミルクを盛る

抽出したエスプレッソに適量のフォームミルクを注ぎます。お好みでシナモンパウダーやココアパウダーなどをふりかけてください。

カプチーノのできあがり！



※ フォームミルクとは、泡立てられたあたたかいミルクのことです。
エスプレッソ30mL、フォームミルク120mLが目安です。

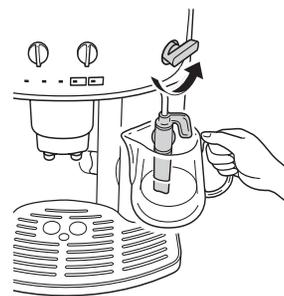
8 カプチーノを作り終わったら、ミルクフロスターを洗浄する

※ 使い終わったら、必ずミルクフロスターを洗浄してください。

- ① スチームミルクを作るときに使用した容器に、1/3ほど水を入れる
- ② 水を入れた容器をミルクフロスターに差し込む
- ③ スチームつまみをONの位置まで回し、数秒間スチームを出す

この操作で、ミルクフロスター内部に残っているミルクを排出します。

※ 衛生のため、必ずこの操作を行ってください。ミルクが内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。



1日の終わりに

- ① スチームつまみをOFFの位置に戻す
- ② ミルクフロスターとスチームノズルをはずす

※ 必ず、本体および各部の温度が下がってから行ってください。

片手で取っ手を持ち、もう一方の手でミルクフロスターを

- ① 時計回りに回して② 下方向に引っ張ってはずしてから
- ③ スチームノズルをはずします。

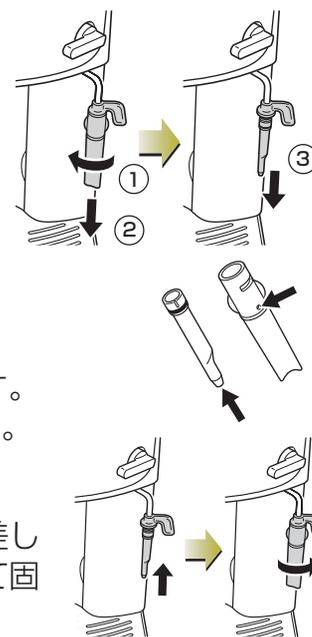
- ③ めるま湯と家庭用洗剤でよく洗う

矢印で示されている2つの穴が詰らないように、よく洗います。詰まっているときは、爪楊枝などを使って取り除いてください。

- ④ スチームノズルとミルクフロスターを元に戻す

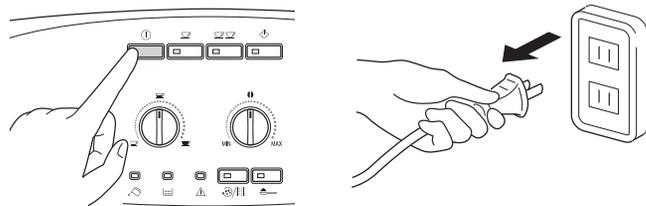
取り外したときと逆の要領で、スチームノズルをスチーム管に差し込んでから、ミルクフロスターを差し込み、反時計回りに回して固定します。

※ スチームノズルを差し込む際、スチームノズルの目印線とスチーム管の取っ手の位置を合わせてください(5ページ参照)。



カプチーノの作りかた

9 電源を切り、動作が完全に止まったことを確認したら、プラグをコンセントから抜く



お手入れ

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

■ 本体表面、電源コード／プラグのお手入れ

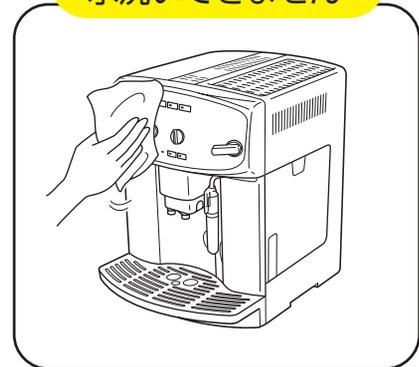
汚れたときは、固く絞った濡れ布きんで拭きます。

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いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭き取ってください。

△ ご注意

- お手入れするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。
- 研磨剤、漂白剤などは使用しないでください。
- 食器洗い機は使用できません。

水洗いできません

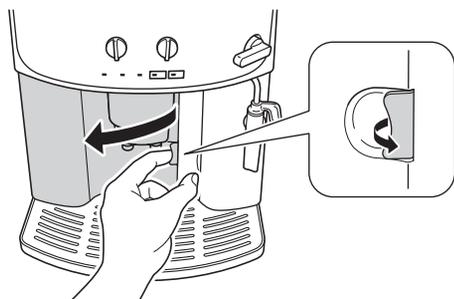


■ トレイ、カス受け、本体内部、ミルクフロスターのお手入れ (随時および毎日の使用終了後)

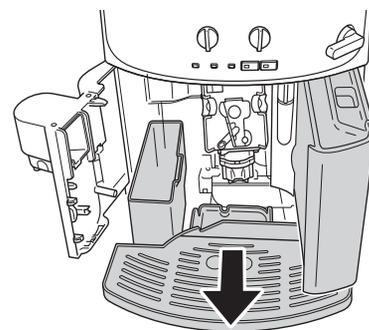
本体内部やトレイ、カス受けをお手入れするときは、フロントドアを開け、トレイを手前に引き出してから、給水タンクを引き出します。

※ お手入れするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。

フロントドアを開け...



トレイ、給水タンクを引き出す



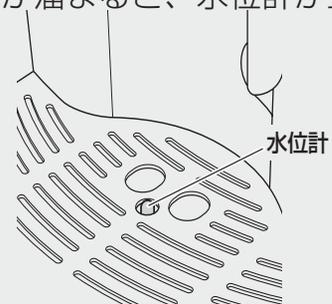
- 1日の使用が終わったら、給水タンクとカップ受けを取り外して水洗いし、乾かしてから元に戻します。



* 随時行ってください。

- トレイの水位計(赤)が上がってきたら、トレイを取り外して、水を捨て、水洗いしてください。

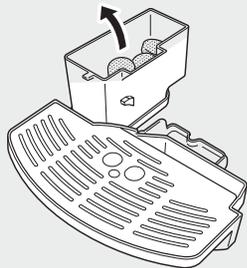
※ トレイ内の水位がわかるように、水位計が付いています。カップ受けから数ミリのところまで水が溜まると、水位計が上がってきます。



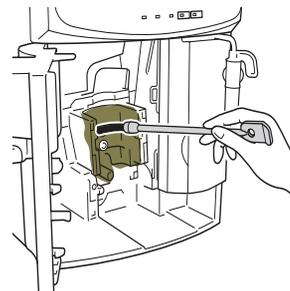
*** 随時行ってください。**

- 「カス受け注意ランプ」が赤く点灯したときは、カス受けに溜まっているカスを捨てます。

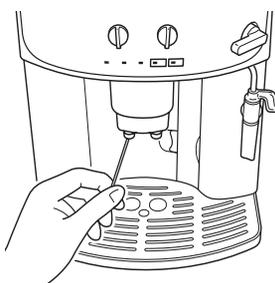
※抽出回数をカウントしていますので、カス受けが満杯になっていなくても、ランプが点灯したときは、必ずカスを捨ててください。



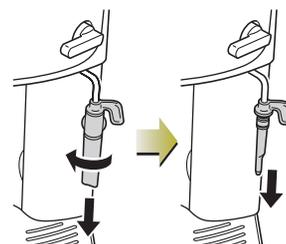
- こびりついたコーヒー粉は、フォークや爪楊子などを使って取り除き、付属のブラシで掃き出すか、掃除機で吸い取ります。



- 1日の使用が終わったら、コーヒー抽出口が詰まっていないか、チェックします。詰まっているときは、ブラシや爪楊枝などを使って取り除いてください。



- 1日の使用が終わったら、ミルクフロスターとスチームノズルをはずして洗浄します(22ページの手順8参照)。



■ 抽出ユニットのお手入れ(毎日の使用終了後)

抽出ユニットは、コーヒー粉が詰まらないように、ひんぱんに洗浄してください。

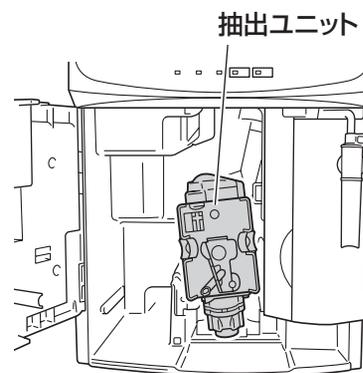
コーヒー粉の詰まりは、故障の原因となります。

- 1 「ON/OFFボタン」を押して、本体の電源を切り、すべてのランプが消えるまで待つ。

△ ご注意

抽出ユニットは、電源が切れているときにのみ取り外しできます。電源が入っているときに、無理に取り外そうとすると、故障の原因となります。

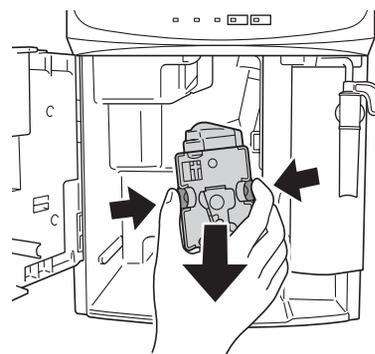
- 2 フロントドアを開け、トレイを引き出す。
トレイやカス受けを洗浄します(前項参照)。
- 3 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、手前に引き出す。
※ 抽出ユニットが一番下まで下がっていることを確認してください。抽出ユニットが下がっていないときは、フロントドアを閉めて、プラグを抜き、再度差し込んでください。



抽出ユニット

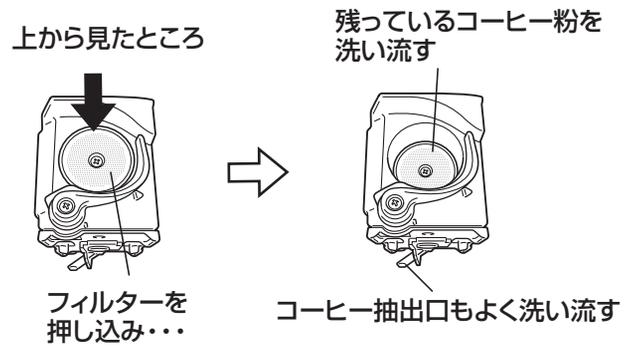
お手入れ

- 抽出ユニットが一番下まで下がっていることを確認します。

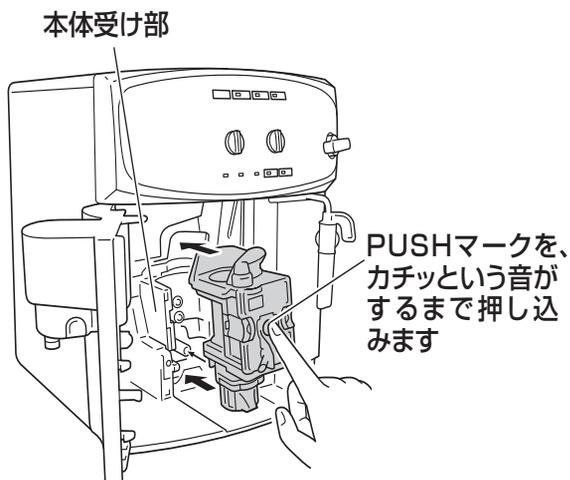


- ④ 流水で抽出ユニットを洗淨する。
フィルターに残ったコーヒー粉は、フィルターを押し込んでから洗い流します。

※ 洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。
フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。
※ 食器洗い機は使用できません。

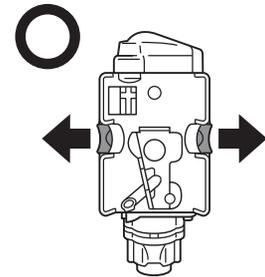


- ⑤ 抽出ユニットが乾いたら、本体に戻す。
図のようにして、抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、正しい位置にセットします。

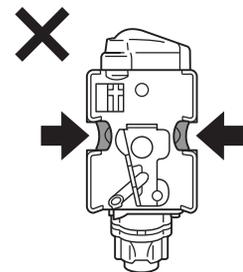


抽出ユニットの赤いボタンが正しい位置にきているか、確認してください。
赤いボタンの位置が外側に出ていると、抽出ユニットは正しくセットされています。

赤いボタンが外に出ている



赤いボタンが内側のまま



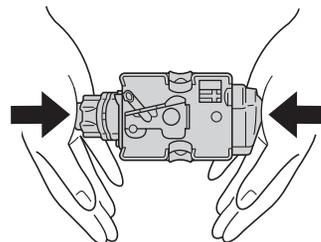
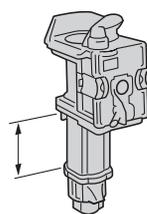
赤いボタンを押しながら、しっかりと奥まで押し込みます。

- ⑥ カス受けをトレイにセットして本体に戻し、フロントドアを閉める。

 **メモ**

- 抽出ユニットが正しくセットされていないと、フロントドアが閉まらないので、コーヒーを抽出できません(本体の電源を入れると、警告ランプが赤く点灯します)。
- 抽出ユニットをセットしにくい場合は、下図のように抽出ユニットの上下を強く押してからセットし直してください。

抽出ユニットは伸縮する構造になっています。ユニットの着脱は、縮めた状態に行います。



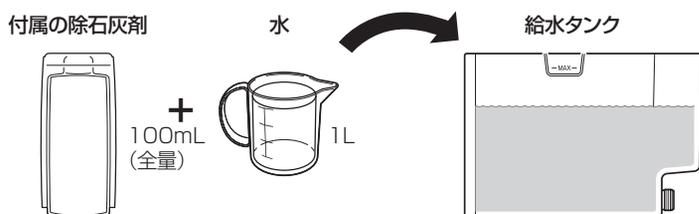
- それでもセットしにくい場合は、無理にセットしようとしなくて、いったんフロントドアを閉め、電源プラグを抜きます。再度プラグを差し込み、すべてのランプが消灯するのを待ってから、フロントドアを開け、抽出ユニットをセットし直してください。

■ 石灰の除去

本製品を使っていると、徐々に内部管などに水の石灰質(カルキ)が付着し、故障の原因になります。本製品では、定期的に石灰を除去する時期を知らせる除石灰ランプが点滅します。除石灰ランプが点滅したら、付属の全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用して洗浄してください。

まず、石灰を除去します

- ① 給水タンクに、付属の除石灰剤1本(100mL)と水(1L)を入れる。

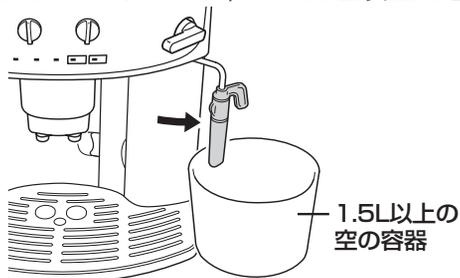


除石灰の目安

除石灰の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。除石灰を行う目安は、以下のとおりです。

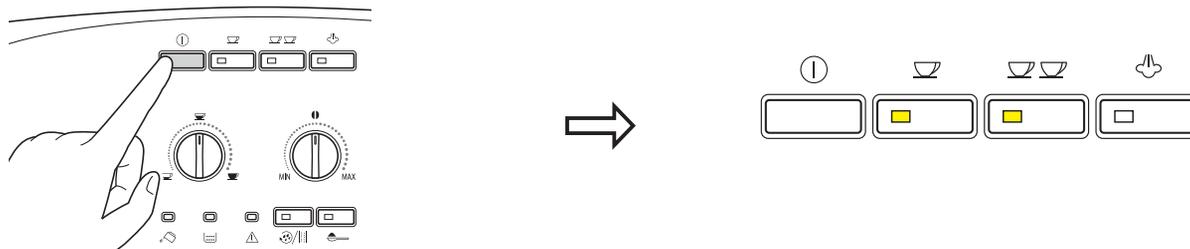
設定水硬度レベル	1	2	3	4
除石灰が必要となる使用水量の目安	250L	150L	80L	45L

- ② ミルクフロスターの下に1.5L以上の空の容器を置く。

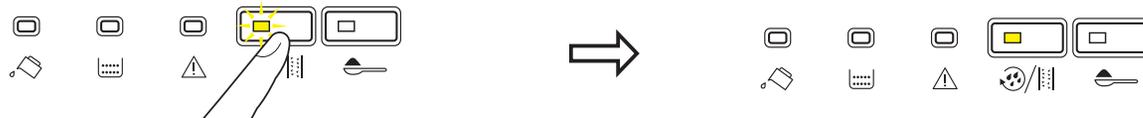


※水硬度の設定の詳細は9ページ参照

- ③ 「ON/OFFボタン」を押して本体の電源を入れ、「抽出OKランプ」が点灯するまで待つ。

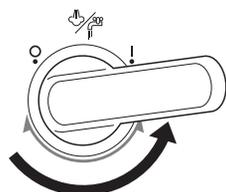


- ④ 点滅している「内部洗浄ボタン」を5秒以上押す。



「除石灰ランプ」が赤く点灯する。

- ⑤ スチームつまみをONの位置までしっかりと回す。

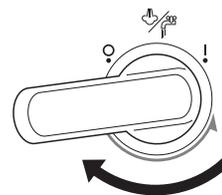


△ご注意

熱湯でヤケドをしないように注意してください。

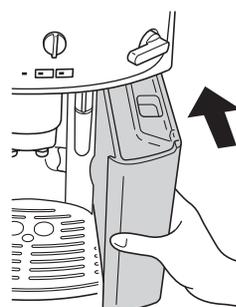
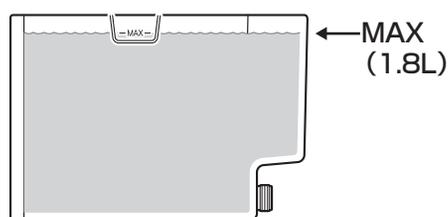
ミルクフロスターからお湯が出てきます。お湯の排出・停止が自動的に数回繰り返されます(約20分)。

⑥「給水タンク注意ランプ」が点灯したら、スチームつまみをOFFの位置に戻す。

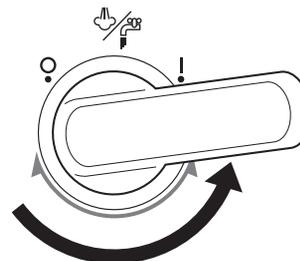
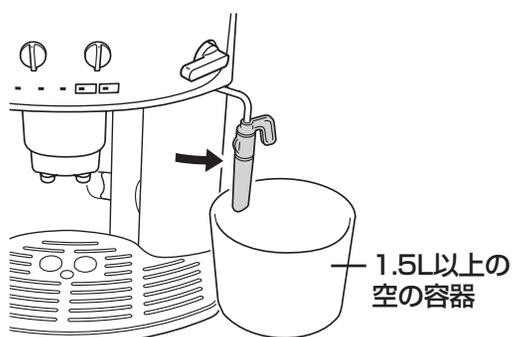


本体内部に残った除石灰剤を洗い流します

⑦ 給水タンクに残った水を捨てて、すすぐ。
その後、新鮮な水を満たして、本体に戻す。



⑧ ミルクフロスターの下に1.5L以上の空の容器を置き、スチームつまみをONの位置まで回す。



ミルクフロスターからお湯が出てきます。
洗浄が終了すると、「除石灰ランプ」が消灯します。

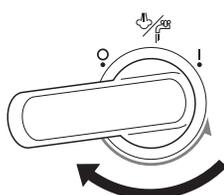
△ご注意

熱湯でヤケドをしないように注意してください。

⑨「給水タンク注意ランプ」が点灯したことを確認する。



⑩ スチームつまみをOFFの位置まで戻す。

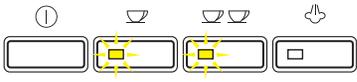
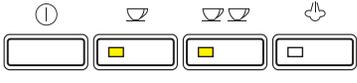
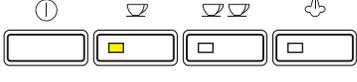
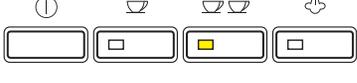


以上で完了です。

ランプの見かた

■通常するとき

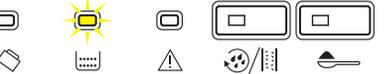
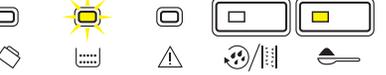
フロントパネルのランプで、本体の状態をお知らせします。

光りかた	説明
 <p>①</p> <p>両方の抽出OKランプ点滅</p>	<p>本体の温度がコーヒー抽出の適温まで達していないため、抽出の準備ができていません。点灯に変わるまでお待ちください。 スチームを使用した後は、本体が熱くなり、左記のようにランプが光ります。続いてエスプレッソを抽出したいときは、ミルクフロスターの下にカップを置き、両方の抽出OKランプの点滅が点灯に変わるまでお湯を出してください(21ページ手順6のメモ参照)。</p>
 <p>①</p> <p>両方の抽出OKランプ点灯</p>	<p>コーヒーを抽出できます(12ページ参照)。</p>
 <p>①</p> <p>1杯用抽出OKランプ点灯</p>	<p>1杯の抽出を行っています。</p>
 <p>①</p> <p>2杯抽出OKランプ点灯</p>	<p>2杯の抽出を行っています。</p>
 <p>①</p> <p>スチームOKランプ点滅</p>	<p>本体をスチームに適した温度に設定し直しています。点灯に変わるまでお待ちください。</p>
 <p>①</p> <p>スチームOKランプ点灯</p>	<p>スチームの準備ができました。スチームつまみをONの位置に回してください(19ページ参照)。</p>
 <p>①</p> <p>パウダー抽出ランプ点灯</p>	<p>コーヒー粉を使用した抽出の準備ができました(16~18ページ参照)。</p>
 <p>①</p> <p>除石灰ランプ点滅</p>	<p>石灰の除去が必要なことをお知らせしています。石灰の除去を行ってください(26~27ページ参照)。</p>

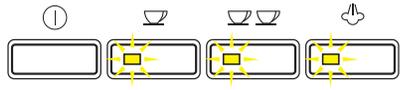
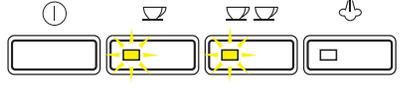
お手入れ／ランプの見かた

■トラブルが起きたとき

以下のランプが点灯または点滅したときは、本体で何らかのトラブルが発生しています。下記を参照し、適切に対処してください。

光りかた	症状／状態	対処方法
 給水タンク注意ランプ点灯	給水タンクが空になっているか、正しくセットされていない。 給水タンク内の水量検知用浮きがひっかかっている。	給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、正しくセットしてください(7ページ参照)。 水量検知用浮きを箸の先などで押して、ひっかかりを取ってください。
 給水タンク注意ランプ点滅	コーヒーが抽出されず、異音がある。 コーヒーの抽出が遅い。	スチームつまみをONの位置まで回し、ミルクフロスターからお湯を出してください。 グライNDER粒度調整ダイヤルを粗いほう(時計回り)に1目盛回して調整してください(10ページ参照)。
 カス受け注意ランプ点灯	カス受けが満杯になっている。 カス受けがセットされていない。	カス受けを空にしてから、よく洗い、戻してください(必ず空にしてから戻してください)(24ページ参照)。 カス受けをセットしてください。
 カス受け注意ランプ点滅	豆ホッパーにコーヒー豆が投入されていない。 グライNDERの作動時に異音がある。	豆ホッパーにコーヒー豆を投入してください(12ページ参照)。 小石などの異物が詰まっている可能性があります。弊社サービスセンター(33ページ参照)にご連絡ください。
 カス受け注意ランプ点滅 パウダー抽出ランプ点灯	「パウダー抽出ボタン」を押したが、パウダー投入口にコーヒー粉が投入されていない。	パウダー投入口にコーヒー粉を投入してください(17ページ参照)。または、再度パウダー抽出ボタンを押して、キャンセルしてください。
 カス受け注意ランプと警告ランプが交互に点滅(本体の電源を入れた直後の場合)	抽出ユニットが正しくセットされていないか、フロントドアが開いている。	抽出ユニットのPUSHマークを、カチッという音がするまで押し込んでください。また、赤いボタンが外側にきていることを確認してください(25ページ参照)。



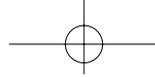
光りかた	症状／状態	対処方法
 ① ☞ ☞ ☞ ☞ 抽出OKランプとスチームランプが 順番に点滅	スチームつまみがONの位置になっている状態で電源を入れた。	スチームつまみをOFFの位置まで戻してください。
 ① ☞ ☞ ☞ ☞ 抽出OKランプ点滅  警告ランプ点灯	抽出ユニットがセットされていない状態で電源を入れた。	プラグを抜き、再度差し込みます。フロントドアを開け、抽出ユニットの受けが一番下にあることを確認してから、抽出ユニットをセットします(24~25ページ参照)。その後プラグを抜き、再度差し込んでから、「ON/OFFボタン」を押します。
 ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ パウダー抽出ランプ点滅	上記以外の症状の場合、弊社サービスセンター(33ページ参照)にご連絡ください。	上記以外の症状の場合、弊社サービスセンター(33ページ参照)にご連絡ください。
 ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ パウダー抽出ランプ点滅	パウダー投入口が詰まっている。	ヘラやスプーンの柄などを使って、詰まりを取り除いてください。その後抽出ユニットを取り出して、きれいに洗ってください(17、24~25ページ参照)。
 ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ 警告ランプ点滅	フロントドアが開いている。	フロントドアを閉めてください。

故障かな？

使用中に異常が生じた場合は、直ちに使用を中止して、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お買い求めの販売店または弊社サービスセンター(33ページ参照)までお問い合わせください。

症状	原因	対処方法
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	抽出ユニットが温まっていない。	「内部洗浄ボタン」を押してから、コーヒーの抽出を行ってください(15ページ参照)。
	本体の抽出口が詰まっている。抽出ユニットの抽出口が詰まっている。	爪楊枝などを使って、本体の抽出口や抽出ユニットの抽出口のコーヒー粉の詰まりを取り除いてください(24~25ページ参照)。
コーヒーがクリーミーでない(クレマがない/少ない)	コーヒー豆の量が少なすぎる。コーヒー豆量に対して抽出量(液)が多い。	コーヒー粉量調整つまみを回して調整してください(6ページ参照)。
	粒度が粗すぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを細かいほう(反時計回り)に1目盛回して調整してください(10ページ参照)。
	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。

ランプの見かた／故障かな？



症状	原因	対処方法
コーヒーの抽出が遅い	粒度が細かすぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを粗いほう(時計回り)に1目盛回して調整してください(10ページ参照)。
	コーヒー粉の量が多すぎる。	コーヒー粉量調整つまみを回して調整してください(6ページ参照)。
コーヒーの抽出が早すぎる	粒度が粗すぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを細かいほう(反時計回り)に1目盛回して調整してください(10ページ参照)。
	コーヒー粉の量が少なすぎる。	コーヒー粉量調整つまみを回して調整してください(6ページ参照)。
スチームつまみを回しても、スチームが出てこない	「スチームボタン」を押していない。	「スチームボタン」を押し、「スチームOKランプ」が点灯したら、スチームつまみを回してください。 ※ただし2分間何も操作しないでいると、自動的にコーヒー抽出モードに戻ります(19ページ参照)。
	ミルクフロスターの穴が詰まっている。	ミルクフロスターとスチームノズルを洗浄してください(22ページ参照)。
「1杯抽出ボタン」や「2杯抽出ボタン」を押しても、お湯しか出てこない	本体内部に粉や異物が詰まっている。	ヘラやスプーンの柄などを使って、パウダー投入口より詰まりを取り除いてください。その後、抽出ユニットと本体内部を掃除してください(17、24～25ページ参照)。
「ON/OFF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。	電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	電源が入っている。	本体の電源を切ってから、取り外してください(24ページ参照)。 ※抽出ユニットは、電源が入っていないときのみ取り外せます。無理に取り外そうとすると、故障の原因となります。
コーヒー粉で抽出しようとしているのに、コーヒーが抽出されない	コーヒー粉の量が多すぎる。	電源を切り、抽出ユニットを取り外して、本体内部を掃除してください(24～25ページ参照)。 ※投入できるコーヒー粉の量は、最大で14gです(17ページ参照)。
	「パウダー抽出ボタン」を押していない。	本体内部を掃除してください(23～24ページ参照)。 その後、パウダー抽出ボタンを押してから、再度操作を行ってください。
	電源が切れているときに、コーヒー粉を投入した。	電源を切り、抽出ユニットを取り外して、本体内部を掃除してください(24～25ページ参照)。 その後、本体の電源を入れ、再度操作を行ってください。
コーヒーが抽出口ではなく、フロントドアの部分から出てくる	抽出口にコーヒー粉が詰まっている。	爪楊枝などを使って、抽出口を掃除してください(24ページ参照)。

仕様

製品名称 / 型式番号		デロンギ 全自動エスプレッソマシン / ESAM2200SJ	
定 格	電 圧 / 周 波 数	100V / 50/60Hz	
	消 費 電 力	1250W	
外 形 寸 法		幅280×奥行395×高さ365mm	
質 量		10kg	
給 水 タ ン ク 容 量		1.8L(給水バルブ式)	
豆 ホ ッ パ ー 容 量		200g	
豆 量 設 定		1杯抽出：7～11g	2杯抽出：11～14g
コ ー ヒ ー 粉 使 用		可(最大 14g)	
コ ー ヒ ー 抽 出 量		20～180cc	
カ ス 受 け 容 量		1杯抽出：14回分	2杯抽出：7回分
適 正 抽 出 杯 数		～35杯/日	
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	
材 質	本 体	ABS樹脂	
	給 水 タ ン ク	AS樹脂	
	抽 出 ユ ニ ッ ト	ポリアセタール樹脂	

別 売 品		
抽 出 ユ ニ ッ ト	価格5,000円(本体価格4,762円、消費税238円)送料別	
全自動コーヒーマシン用 除石灰剤(2個入り)	価格2,520円(本体価格2,400円、消費税120円)送料別	
水 硬 度 チ ェ ッ カ ー	価格120円(本体価格115円、消費税5円)送料80円(税込み)	
ステンレス製ミルクジャグ 型式番号：MJD350	容量：350mL 素材：18/10ステンレス	価格3,150円(本体価格3,000円、消費税150円)送料別
ステンレス製ミルクジャグ 型式番号：MJD400	容量：400mL 素材：18/8ステンレス	価格6,300円(本体価格6,000円、消費税300円)送料別

故障かな？
仕様

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合(EU)による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル(PBB)、ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。



アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、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、30～31ページ「故障かな？」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弊社サービスセンター(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

- 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。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ(下記参照)にてご確認ください。

- 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) 補修用性能部品の保有期間について
弊社では、この全自動エスプレッソマシン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。

- 5) まごころ点検のおすすめ：長い期間で使用いただくために、専門技術者による点検(お預かり)をお勧めします。点検の依頼および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

- 6) 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。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ(下記参照)にてご確認ください。

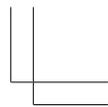
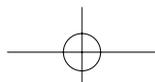
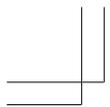
以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター

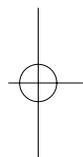
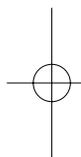
エスプレッソ コールセンター 受付時間 毎日9:00～18:00 ※時間外は留守電またはFAX対応

〒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

Tel. & FAX. 0120-074-900



DEI-111128



デロンギ・ジャパン株式会社 サービスセンター

〒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

ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

再生紙を使用しています。

