



MAGNIFICA  
smart

Full Automatic Coffee Machine

# デロンギ マグニフィカ S スマート 全自動コーヒーマシン

型式番号

## ECAM25023

家庭用

※本体の型式番号「ECAM25023」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。

## 目次

使う前に	安全上のご注意	2
	はじめにご確認ください	4
	おいしいエスプレッソのために	5
	各部のなまえとはたらき	6
	このマシンでできること	9
	初めてお使いになる前に	10
基本の使いかた	コーヒーマシンの準備	13
	コーヒー豆から抽出する	14
	コーヒー粉から抽出する	15
	カプチーノの作りかた	16
応用編	より熱いコーヒーをいれるには	19
	その他の機能と設定	20
	レシピ	21
こんなときは	お手入れ	23
	石灰の除去について	27
	アイコン表示一覧	29
	故障かな？	31
	仕様	33
	アフターサービス	34
	保証書	35

# 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。



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



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。



## 定格 15 A (100 V) 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
- 異常な音やにおいがする
- 本体に破損や変形がある
- 本体から水や蒸気が漏れる

異常、故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。

## しっかり固定された平らな場所に設置する

(やけど、けがの原因)

※ 設置の方法は 4 ページ参照



## 本体や電源プラグ・コードに水をかけたり、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。

## 分解、修理、改造をしない

(火災、感電、やけどの原因)

## 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)

## 警告



**子供など取り扱いに不慣れな方、介助を必要とする方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない**

(火災、感電、やけど、けがの原因)

※ 本製品は、安全に関する知識や経験が少ない方の使用は想定しておりません。お子様、乳幼児、取り扱いに不慣れな方が近くにいるときは、必ず操作できる大人が付き添ってください。また、子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視してください。



**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)

※ 特に小さな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)

## 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)

**お手入れは必ず各部が冷えてから行う**

(やけど、けがの原因)



**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)

**使用中および使用後しばらくは抽出口やフロッサー、スチームノズルに触れない**

(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



**お手入れのとき以外は豆ホッパーの中に指などを入れない**

(けがの原因)

**電源の入切をするための部品（外部タイマーなど）やその他の製品、部品、遠隔操作システムなどを組み合わせて使用しない**

(火災、感電の原因)

**本製品を業務用で使用しない**

(火災、感電の原因)

※ 本製品は次の用途を含む家庭用電気製品です。使用者が必要なときに読めるよう、手の届く所に本書を保管してください。

- ・店舗、事務所、仕事場などのスタッフ用キッチン
- ・ファームハウス
- ・ホテル、旅館、民宿などの宿泊施設

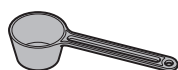
# はじめにご確認ください

## 「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。

## 付属品を確認する

以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。万が一、付属されていない場合は、お求めの販売店もしくは当社(34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」(10  
ページ)をご覧ください。



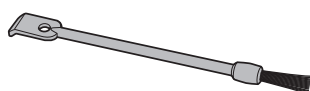
ウォーター  
フィルター

マシン内部への石灰分  
の付着を軽減します。  
「ウォーターフィルターの  
取り付けかた」(11ペー  
ジ)をご覧ください。



コーヒーマシン用  
除石灰剤

水に含まれる石灰成分  
を除去するために使用  
します。  
「石灰の除去について」  
(27ページ)をご覧ください。



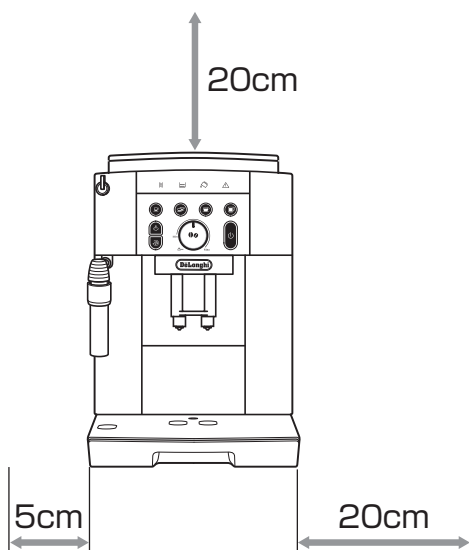
クリーニングブラシ

## 設置スペースを確認する

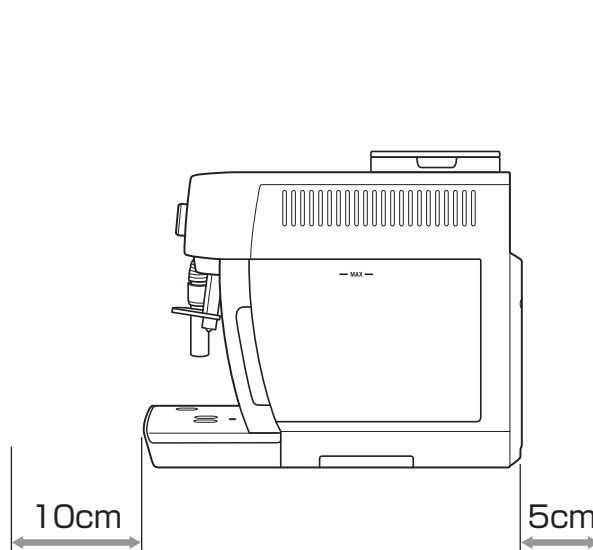
本製品は、左側、後部 5cm 以上、右側、上部 20cm 以上空けて設置してください。

※室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください。(故障の原因)

[本体正面]



[本体側面]



# 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、結露をなくすために室内にしばらく置き、室温に戻してからお使いください。（故障の原因）

※インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒーはお使いいただけません。（故障の原因）

#### <コーヒー豆に関するご注意>

過度に油分の多いコーヒー豆は、当マシンに適さない場合がございます。  
油分によってコーヒー豆同士がくっついたり豆ホッパーに付着したりしてしまいグラインダーに引き込まれにくい際は、豆ホッパーを乾いた布巾で拭く、もしくは油分の少ないコーヒー豆をご使用ください。



### 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。

※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。抽出量の多いコーヒーを入れるときは、高さ 14cm 以内でそれぞれ抽出量に合った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。



### ミルクジャグ

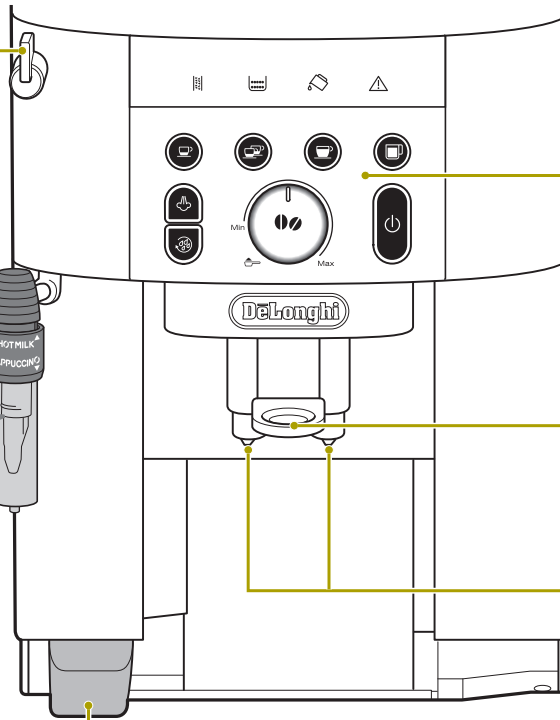
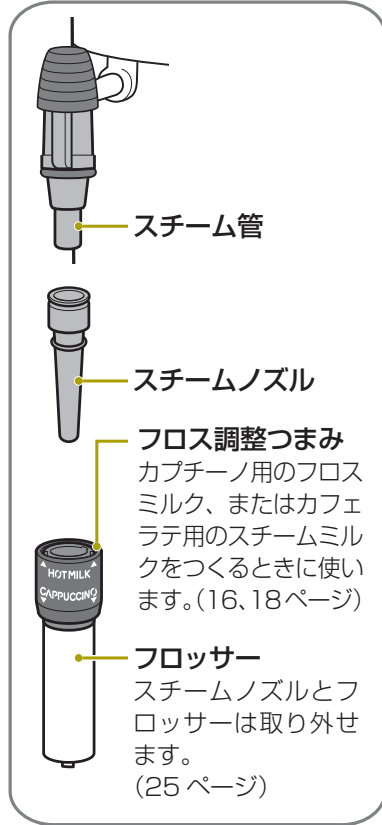
口径が小さく深めのもので、手で温度を感じやすい厚手のステンレス製がおすすめです。使う牛乳の倍の容量のあるものをご用意ください。

# 各部のなまえとはたらき

## 本体正面

### スチームノブ

牛乳の泡立てのための蒸気、またはお湯を出すときに使います。



### コントロールパネル

マシンの操作や設定を行います。(8ページ)

### 抽出口取っ手

カップの高さに合わせて上下に調節できます。

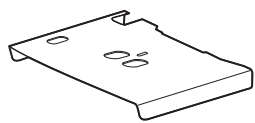
### 抽出口

コーヒーが抽出されます。

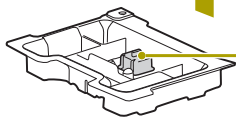
### 水滴受け

トレイを取り外しているときに、出る水滴を受けます。手前に引くと、外せます。

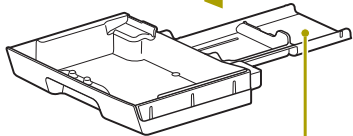
### カップ受け



### トレイ (内側)

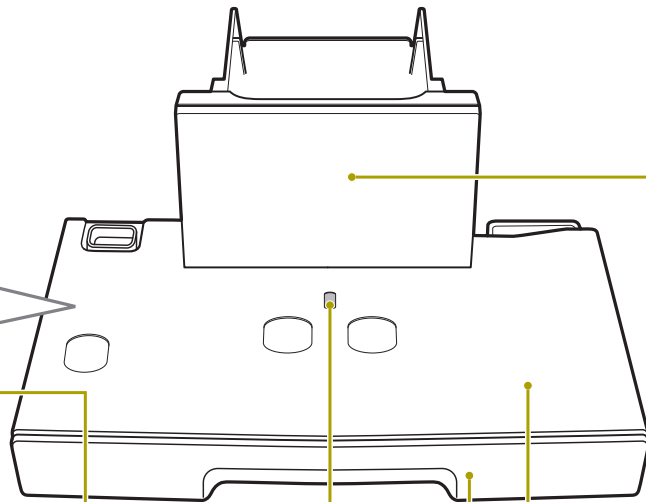


### トレイ (外側)

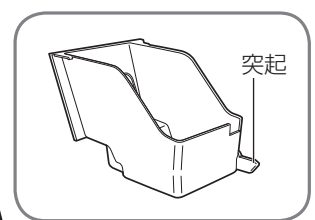


### コーヒー粉受け

グラインダーの粉排出口に付着したコーヒー粉を受けます。



### カス受け



### カップ受け

### トレイ

内部洗浄で排出される水などがたまります。手前に引き出すと、外せます。

### 水位計

カップ受けの穴の上に出てきたら、トレイの水を捨ててください。

## 本体天面

豆ホッパーふた

豆ホッパー

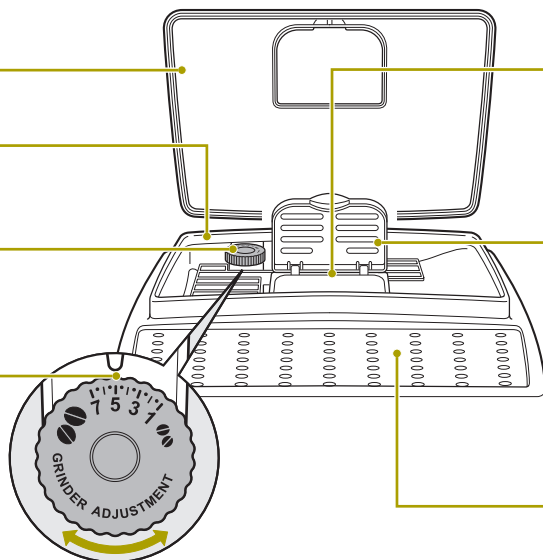
コーヒー豆を入れます。

グラインダーノブ

豆の挽き具合を調整  
します。  
(13 ページ)

挽き具合

粗め 1 5 3 7 細かめ



パウダー投入口

コーヒー粉を入れます。

パウダー投入口ふた

すき間はふさがらないで  
ください。  
(故障の原因)

カップトレイ

カップを置きます。  
※温め機能はありません。

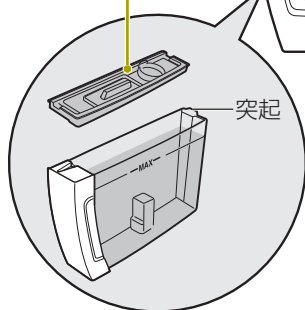
## 本体側面

水タンク

手前に引き出すと取り外せます。  
MAX 表示 = 1.8L

水タンクふた

取り外せます。



突起

抽出ユニットふた

抽出ユニットを取り外す  
際に開けます。

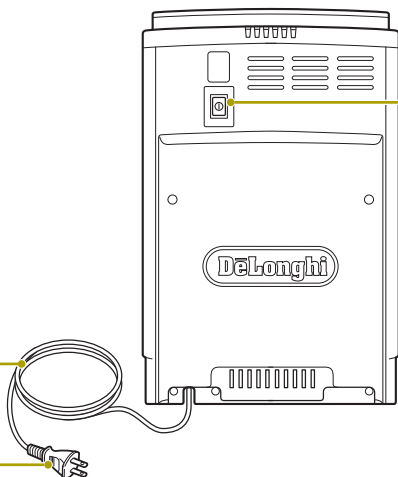
抽出ユニット

赤いボタン (2箇所) を  
つまみながら手前に引く  
と、外れます。

## 本体背面

電源コード

電源プラグ



主電源スイッチ

主電源の入/切をします。

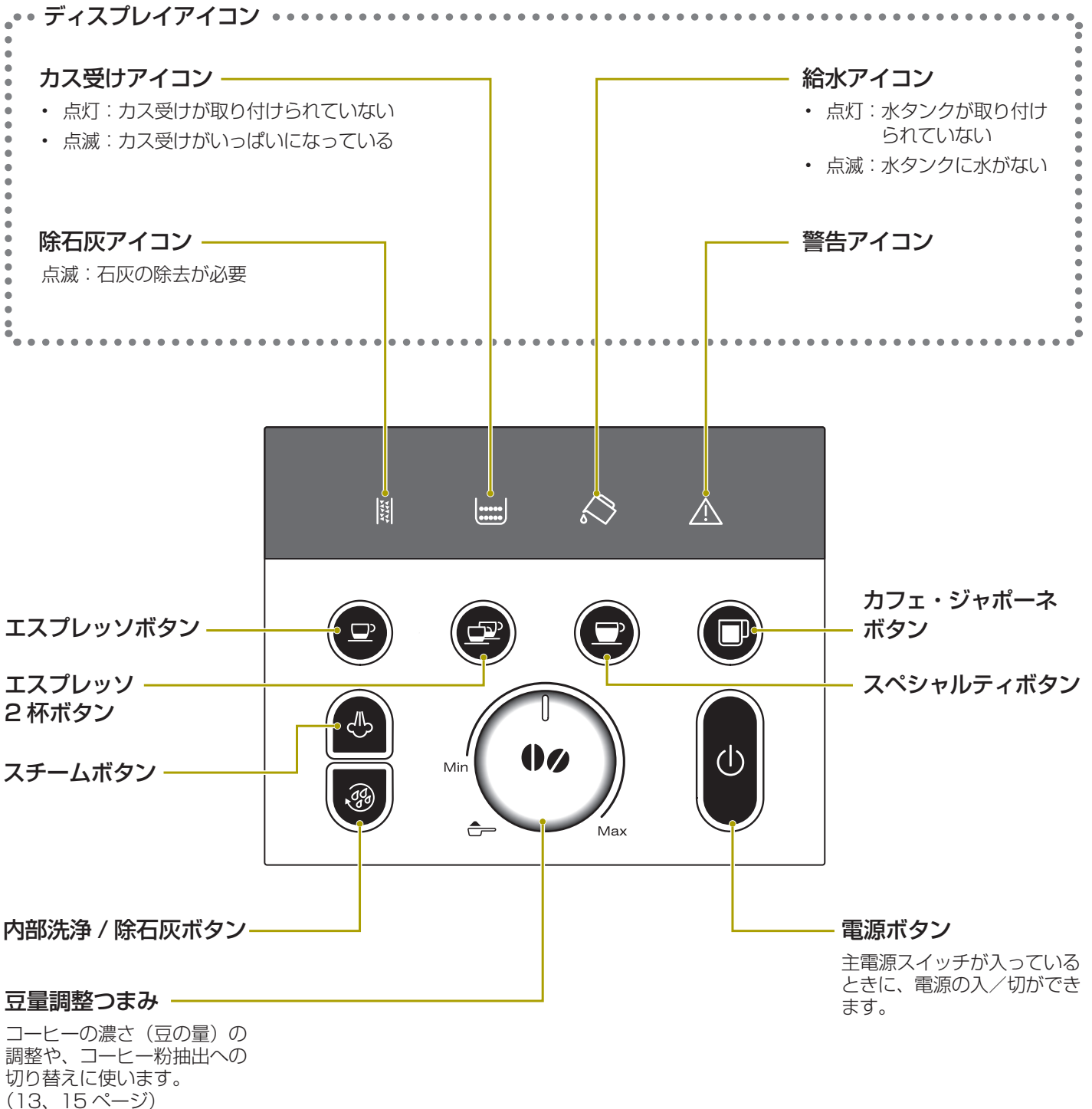
入：  
主電源を  
入れた状態

切：  
主電源を  
切った状態

# 各部のなまえとはたらき (つづき)

## コントロールパネル

※各アイコンの表示については「アイコン表示一覧」(29 ページ) を参照してください。





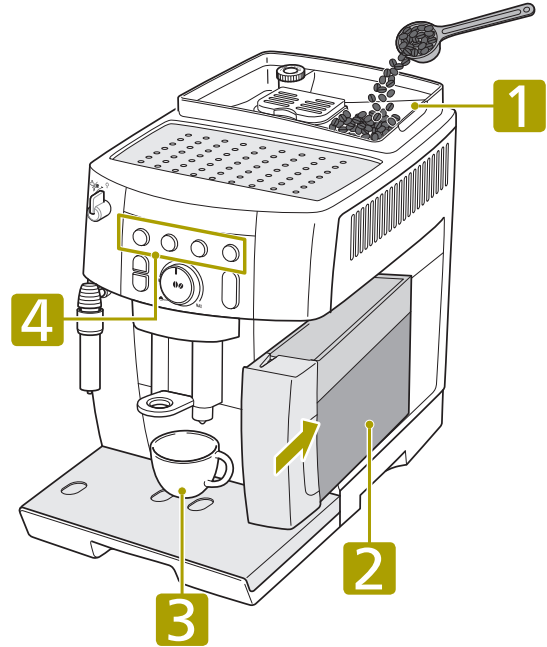
# このマシンでできること

お好みのコーヒー豆と水を入れるだけで、選んだメニューに最適な量を自動で設定。豆を挽くところから、抽出・洗浄まで、ボタンひとつで挽きたての本格派コーヒーが楽しめます。



## 豆を挽くから抽出までボタンひとつで

- 1 コーヒー豆を入れる
- 2 水タンクに水を入れてセットする
- 3 カップをセットする
- 4 お好みの抽出ボタンを押す  
自動で豆の量を設定し、豆を挽きます。  
↓  
自動で適量を抽出します。  
※ お好みの量、濃さを設定することができます。  
(14 ページ)  
↓  
でき上がり



## このマシンで作れるドリンクメニュー

メニュー	説明	ボタン	初期設定 抽出量	設定範囲 抽出量
エスプレッソ	イタリアの伝統的コーヒーの代表格。 濃厚で深い味わいの香り豊かなコーヒー。		約 30mL	約 20～180mL
エスプレッソ × 2	エスプレッソを 2 杯抽出します。*1		約 60mL	約 40～360mL
スペシャルティ	フルーティー *2 なライトコーヒー機能。 豆のテロワール *3 を最大限に表現し、すっきりした 繊細な味わいを演出。		約 180mL	約 100～240mL
カフェ・ ジャポネ	深蒸しレギュラーコーヒー機能。 豆をハンドドリップしたように蒸らしながら抽出。 芳醇な香りと旨味を実現。		約 180mL	約 115～250mL
カプチーノ	"イタリアの僧侶の頭巾" という意味から名付け 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。		おすすめの量	
			エスプレッソ 約 30mL	フォームミルク 約 120mL
カフェラテ	エスプレッソにたっぷりのスチームミルクを加え、 仕上げに少量のプロミルクを表面に浮かび 上がるように注いだ一杯です。		おすすめの量	
			エスプレッソ 約 30mL	スチームミルク 約 120mL

\*1 2 杯抽出の場合、左右のカップに入るコーヒーの量に多少の差が生じることがあります。

\*2 ご使用される豆によっても感じ方は異なります。

\*3 産地特徴

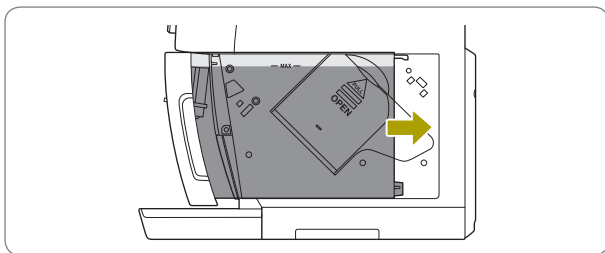
# 初めてお使いになる前に

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

## 空気抜き

**1** 水タンクの MAX の目盛まで水を入れ、ふたをする

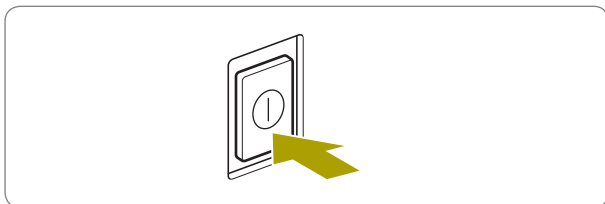
**2** 水タンクを本体にセットする



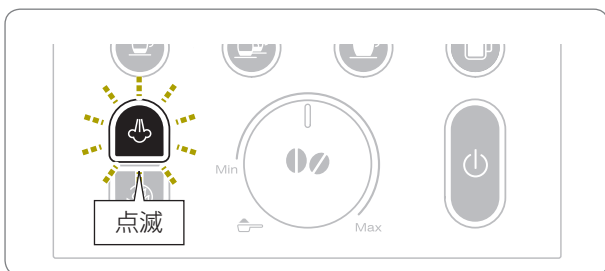
※ しっかり奥まで差し込んでください。

※ 水タンクを破損させないように、取り扱いに注意してください。水漏れや動作不良の原因になります。

**3** 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

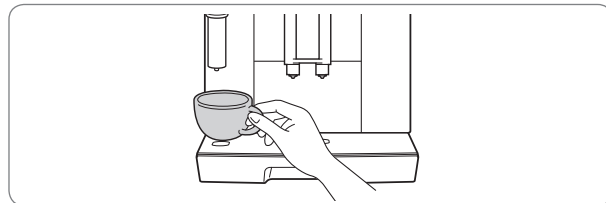


※ 主電源スイッチを入れる前に、スチームノブが「O」の位置にあることを確認してください。



電源を入れると、☺ボタンのランプが点滅します。

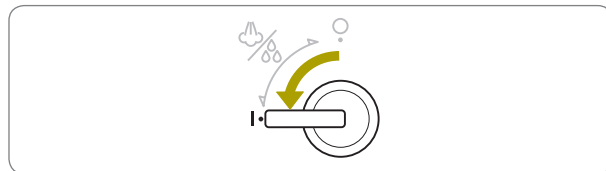
**4** フロッサーの下に容量 100mL 以上のカップを置く



**5** スチームノブを「I」の位置まで回す

抽出ボタンが点滅しフロッサーから水が出ます。

※ 水を吸い上げるときに大きな音がありますが、故障ではありません。



水が自動的に止まり、☺ボタンのランプが消灯します。

電源が自動的に切れて、空気抜きが完了します。

**6** スチームノブを「O」の位置まで回す

はじめてお使いになるときは、続いて水硬度を確認してください。

※ カップの水を捨ててください。

### 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。(19 ページ)

## 水硬度の確認

初めてお使いのときは、ご使用になる水の水硬度に合わせて機器を調整します。

※ お買い上げ時は、レベル 1 に設定されています。

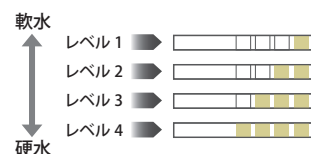
1. 水硬度チェッカーを、コーヒーを入れるときに使う水に、約 1 秒間浸して取り出す

2. 軽く振って約 1 分待つ

3. ピンク色になった四角の数を確認する

※ レベル 2 以上のときは、「その他の機能と設定」(20 ページ) を参照して設定してください。

※ 水硬度の設定をしておくと、適切なタイミングで石灰除去のお手入れをご案内します。(27 ページ)

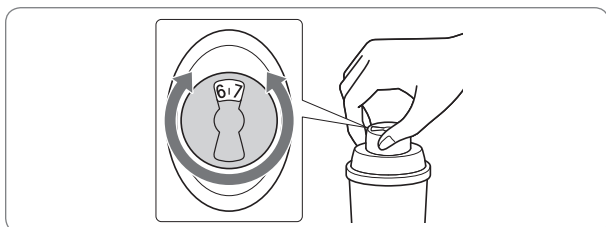


# ウォーターフィルターの取り付けかた



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

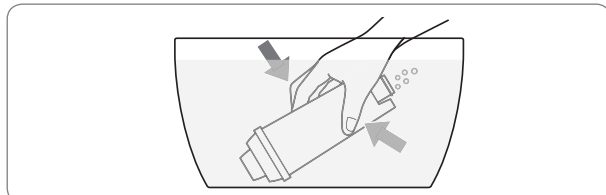
- 1** フィルター上部のカレンダーディスクを回し、数字（使用開始月）を左側に合わせる



※ 左（6月）が使用開始月で、右（7月）が次の交換月の目安です。

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

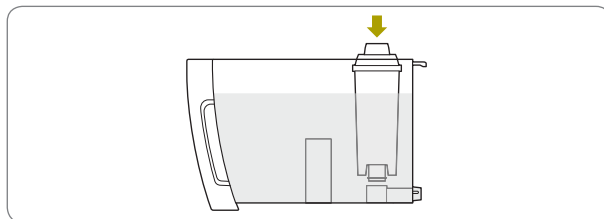
- 3** 水を入れた容器にフィルターを入れ、フィルターから空気が抜けるように傾け、約10秒間完全に沈める



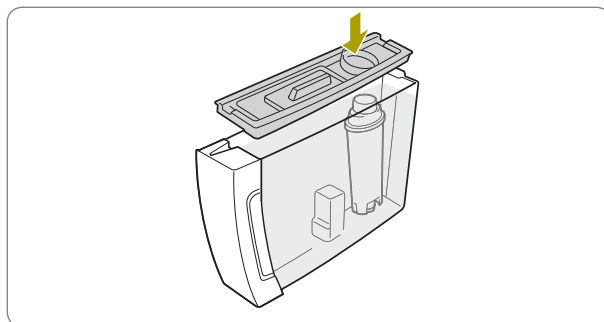
※ フィルターから気泡が出なくなるまで、しっかり空気を抜いてください。

- 4** コーヒーマシン本体から水タンクを取り外し、水を入れる

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



- 6** 水タンクにふたをして、本体にセットする



- 7** 容量500mL以上の容器をフロッサーの下に置き、電源を入れ、スチームノブを「I」の位置に回し、お湯を出す

- 8** 500mL以上のお湯を出したら、スチームノブを「O」の位置に戻す

ウォーターフィルターの設定が完了し、マシンが使用できるようになります。

※ 手順**8**の後に $\heartsuit$ が点灯、 $\text{■}$ と $\Delta$ が点滅したときは、何らかの理由で設定が完了していません。手順**6**からやり直してください。

初めてお使いになる前に

## フィルターの交換について

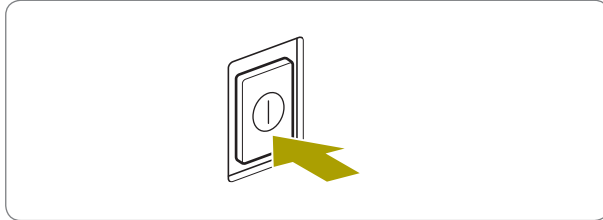
使用開始から2か月たった、または3週間使用しなかったときは交換が必要です。

1. コーヒーマシン本体から水タンクを取り出して、使用済のウォーターフィルターを取る
2. ウォーターフィルターを交換する際には、新しいフィルターをパッケージから出し、「ウォーターフィルターの取り付けかた」を参考に交換する

# 初めてお使いになる前に (つづき)

## 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、本体背面の主電源スイッチを入れる



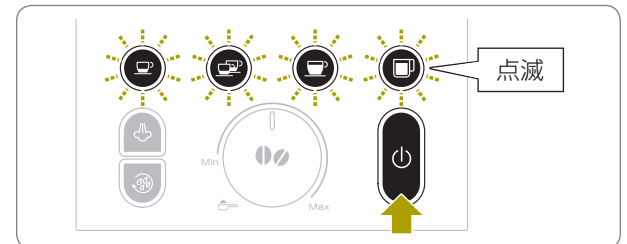
- 2 電源ボタンを押す

コントロールパネルの抽出ボタンが点滅し、自動内部洗浄が始まり、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、操作できません。



コントロールパネルの抽出ボタンが点滅から点灯に変わったら、内部洗浄が終わり予熱完了です。

## 電源を切る (自動内部洗浄)

- 1 電源ボタンを押す

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

- 2 本体背面の主電源スイッチを切る

※ 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。

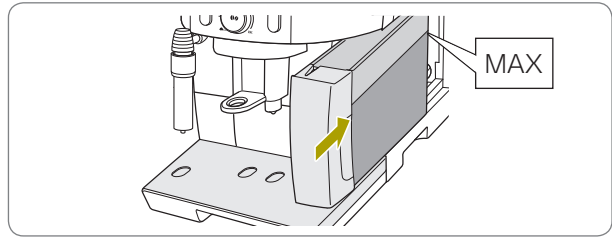
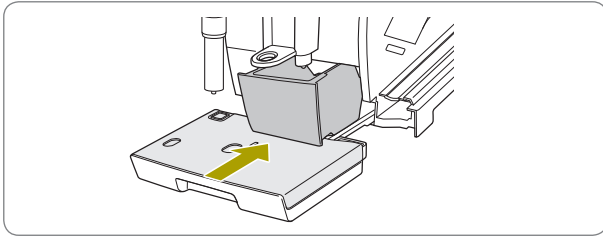
※ コーヒーを1杯も抽出せずに電源を切ると、自動内部洗浄はされません。

※ 内部洗浄を行うと、カス受けに水が溜まることありますが異常ではありません。2日以上使用しなかった場合、2~3回手動内部洗浄を行うことをおすすめします。(19ページ)

# コーヒーマシンの準備

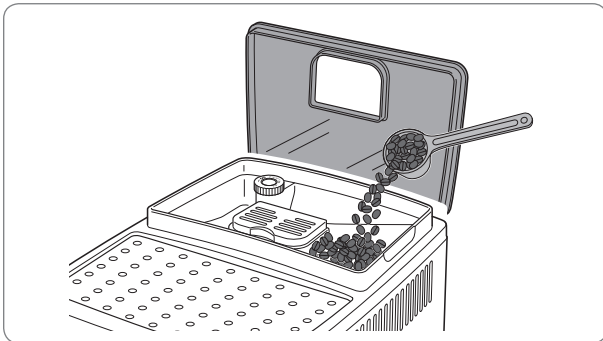
※ 必要な材料と道具については「おいしいエスプレッソのために」(5 ページ) をご覧ください。

## 1 カス受けとトレイを取り付け、水タンクの MAX の目盛まで水を入れてふたをし、取り付ける



## 2 豆ホッパーふたを開け、コーヒー豆を豆ホッパーに入れる

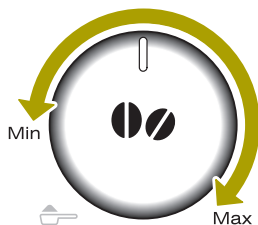
適量の豆で抽出するために、目安量より多めにコーヒー豆を入れてください。



### 目安量

- 1 杯のとき：約 6～11g
  - 2 杯のとき：約 10～14g
  - スペシャルティのとき：約 8～14g
  - カフェ・ジャポネのとき：  
約 5～9g (抽出量が 120mL 以下のとき)  
約 10～18g (初期設定または抽出量が 120mL を超えるとき)
- ※ 数値は目安です。お使いになるコーヒー豆の状態や粒度の設定によって、挽かれる豆の量は変わります。

## 3 豆量調整つまみを回して、コーヒーの濃さ (豆の量) を設定する



豆量調整つまみを Max のほう (時計回り) に回すとコーヒーが濃くなり、Min のほう (反時計回り) に回すとコーヒーが薄くなります。

※ Min を越えてつまみを反時計回りに回すと、コーヒー豆が挽かれず「粉を使った抽出」となりますのでご注意ください。

## 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。

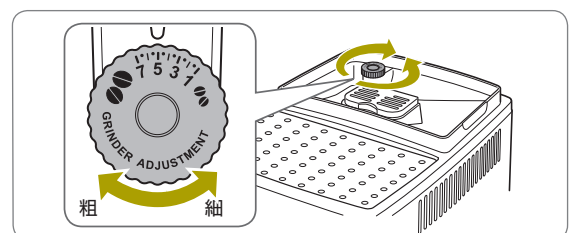


故障の原因となりますので、次のことをお守りください。

- ・ グライNDER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
- ・ グライNDER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。

- 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



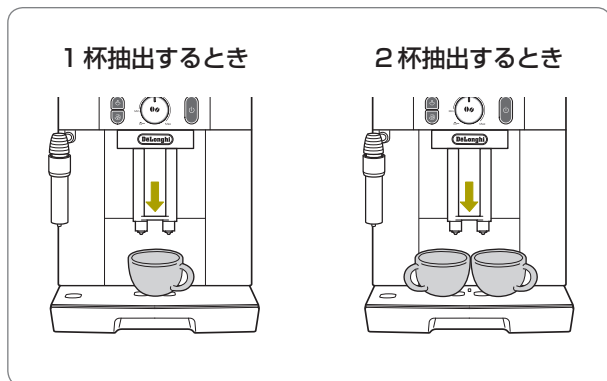
調整した後は、コーヒーを 2 杯以上抽出しないと効果が得られません。2 杯以上抽出して効果が得られなかった場合は、もう一度調整してください。

# コーヒー豆から抽出する

※抽出する前に「コーヒーマシンの準備」(13ページ)をご覧ください。

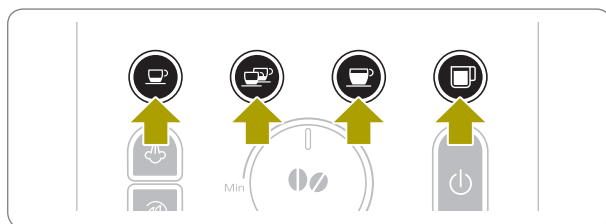
## 1 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける

※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 コーヒーの濃さ(豆の量)を設定する(13ページ)

## 3 お好みの抽出ボタンを押して抽出する



選択した抽出ボタンが点灯し、抽出が始まります。

※2杯抽出の場合、左右のカップに入るコーヒーの量に多少の差が生じることがあります。

※☒が点滅したら、カス受けにたまったコーヒーカスを捨ててください。(24ページ)

※☒が点灯・☒と△が点滅し、抽出できないときは、給湯機能でフロッサーからお湯を出してください。(19ページ)

カフェ・ジャポネを選択したときは、給湯・蒸らしを繰り返す間欠抽出を2回行います。定量設定で抽出量を120mL以下に設定した場合は1回抽出となります。

### 定量設定するときには

お好みの量、濃さを設定することができます。

1. お好みの抽出量にあったカップを抽出口の下に置く
2. コーヒーの濃さを選ぶ(13ページ)
3. 設定したい抽出ボタンを約10秒間長押しして手を放す
  - 抽出ボタンが点滅し、抽出が始まります。
4. お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度同じボタンを押す
  - 抽出が止まり、設定完了です。

●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3秒以内に再度同じボタンを押すと、押し続け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せん。

# コーヒー粉から抽出する

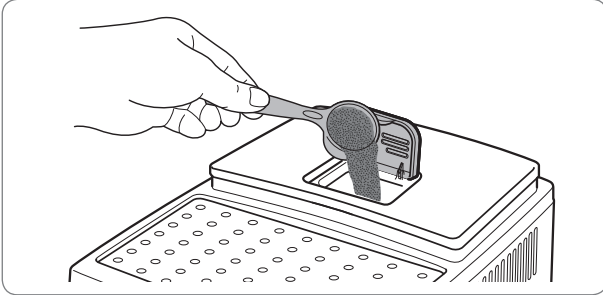
※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」(13 ページ) をご覧ください。

※ 本体の電源が入っていることをご確認ください。

## 1 コーヒー粉をパウダー投入口に入れる

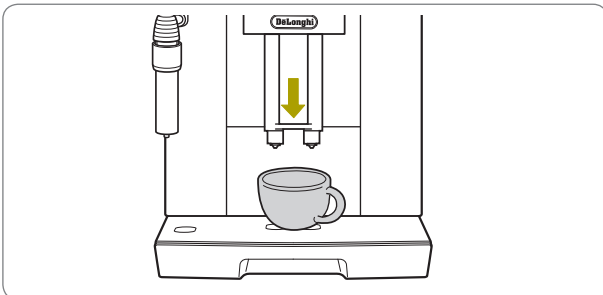
目安量：計量スプーンすり切り～山盛り 1 杯  
(約 6～11g)

最大量：計量スプーン山盛り 1 杯まで



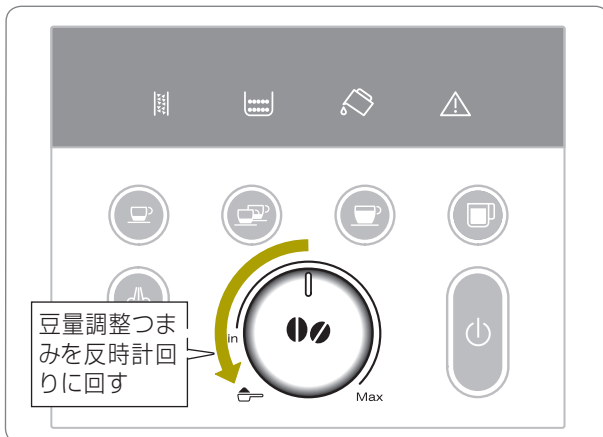
電源が切れているときにコーヒー粉を入れない (粉が内部で飛び散ります)

## 2 カップを置き、抽出口を下げてもカップに近づける



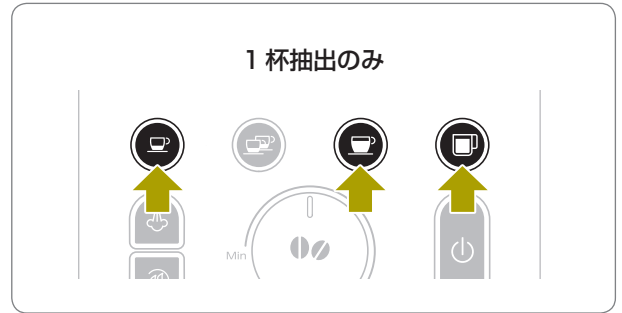
※ コーヒー粉から抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

## 3 豆量調整つまみを ☺ の位置まで回す



※ エスプレッソ 2 杯は粉から抽出できないため、☺ が消灯します。

## 4 お好みの抽出ボタンを押す



押した抽出ボタンが点灯し、抽出が始まります。

※ ☹ が点滅したら、カス受けにたまったコーヒーカスを捨ててください。(24 ページ)

### カフェ・ジャポネをいれるときは

2 回抽出するため、コーヒー粉を 2 度投入する必要があります。

1. 4 の手順で ☹ ボタンを押す

※ 給湯・蒸らしを繰り返す間欠抽出を行います。

2. 1 度目の抽出が終わり、⚠ が点灯し ☹ が点滅したら、新しいコーヒー粉をパウダー投入口に入れ、再度 ☹ ボタンを押す

※ 2 度目の抽出が始まります。(カップは置いたままにしてください)

※ 定量設定で抽出量を 120mL 以下に設定した場合は 1 回抽出となります。

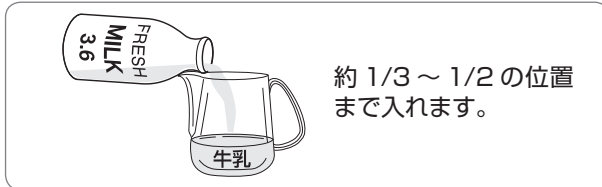
# カプチーノの作りかた

スチーム（蒸気）で牛乳を泡立て、エスプレッソに注ぐと、カプチーノのできあがりです。

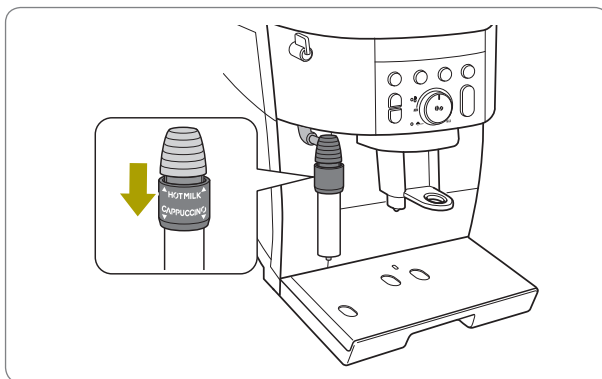
※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（13 ページ）をご覧ください。

## 1 牛乳をミルクジャグに入れる

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



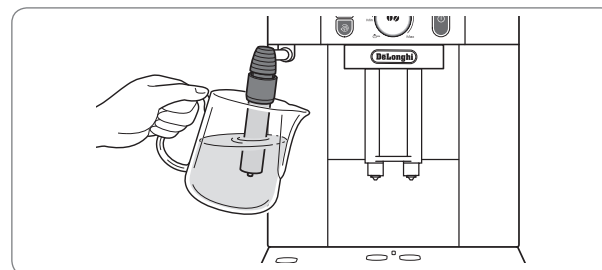
## 2 フロス調整つまみを「CAPPUCCINO」側（下側）にする



## 3 ボタンを押す

☺が点灯し、抽出ボタンが点滅します。

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



## 5 ☺ボタンが点滅したら、スチームノブを「I」の位置へ回して牛乳を泡立てる。好みの泡ができたならスチームノブを「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。）

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 ☺ボタンを押して、スチームを解除する

※ スチーム使用后、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。

## 7 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめなカップに、エスプレッソ（30mL 目安）を抽出します。

### ● コーヒー豆を使う場合

⇒ 14 ページ

### ● コーヒー粉を使う場合

⇒ 15 ページ

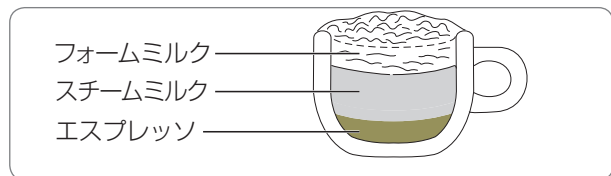
温度差によりフロッサー内に水分がたまることがあります。取り除く場合は、ミルクを温める前に空ぶかしをしてください。

手順 3 で☺が点滅したら、スチームノブを「I」の位置まで回し、3～5秒後に「O」の位置へ戻す



## 8 エスプレッソにフォームミルク (泡立てた牛乳) を注ぐ

抽出したエスプレッソにフォームミルク  
(120mL 目安) を注ぎます。

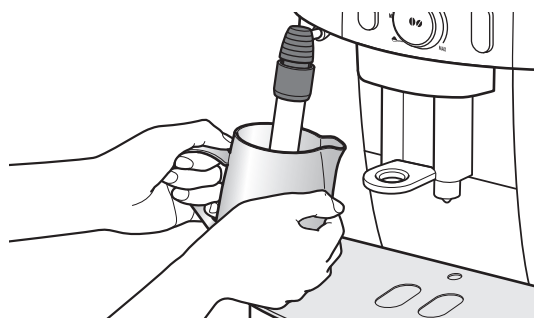


※ お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

### ヒント

#### 上手に泡立てるには

1. フロッサーの先をミルクジャグの端（側面）に寄せます。
2. 牛乳のかさが増えてきたら、フロッサーをミルクジャグの中央に移動させて、「キュルキュル」と音が鳴るところまで、フロッサーの先を牛乳に浸けていきます。泡と牛乳の境目を探すイメージです。
3. さらにかさが増してきますので、ミルクジャグの縁からこぼれない程度のところでスチームを止めます。ミルクジャグの側面を手で触りながら泡立てていき、側面が触れられないくらい熱くなってきたころが目安です。(60～65℃)



4. 濡れた布巾を敷いた台の上で、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、円を描くようにミルクジャグを回すと、きめ細かくクリーミーな泡ができあがります。



動画でのご紹介はコチラ！



URL <https://barista.delonghi.co.jp/mame/movie.html>

# カプチーノの作りかた (つづき)

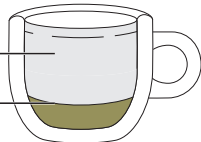
## カフェラテの作りかた

エスプレッソにスチームミルク（泡の少ない温められたミルク）を加えると、カフェラテになります。

16 ページの手順 **2** で、フロス調整つまみを「HOT MILK」側にしてスチームミルクを作ります。

スチームミルク

エスプレッソ



※ エスプレッソ 30mL、スチームミルク 120mL が目安です。

### ヒント

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。



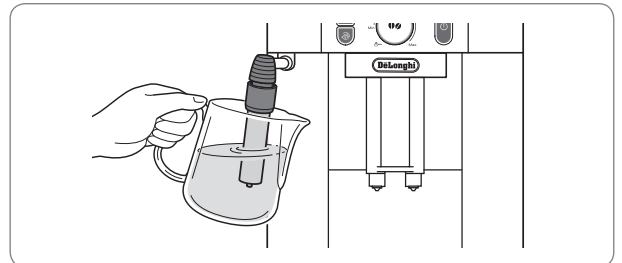
## フロッサーのお手入れ

牛乳を泡立てた後は、フロッサーおよびスチームノズルをお手入れしてください。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。

※ 衛生のため、牛乳を泡立てたら毎回必ず洗浄してください。

**1** 洗ったミルクジャグに半分ほど水を入れる

**2** ミルクジャグにフロッサーを浸けて ☞ ボタンを押す



**3** スチームノブを「I」の位置へ回し、約 10 秒後「O」の位置に戻す

**4** フロッサーを布巾で拭く

### 知っておいていただきたいこと

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

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





※ スチームを使用した直後に、トレイを引き出さない（お湯が漏れる原因）





# より熱いコーヒーをいれるには

室温や使用する水の温度が低いときは、カップや本体内部を温めておきます。



## 抽出温度を高くする（抽出温度の設定）

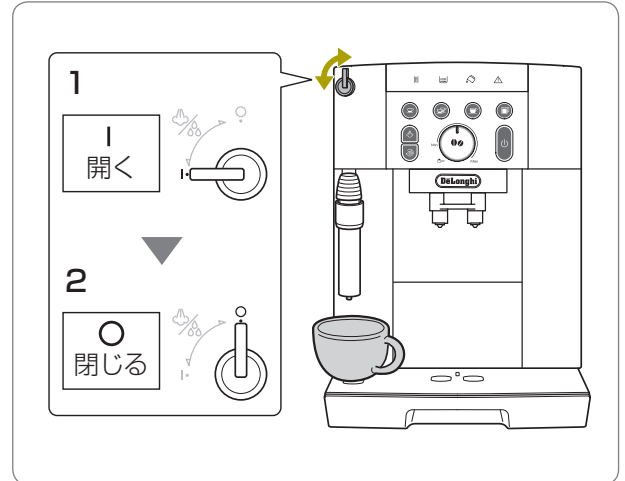
コーヒーを抽出するときのお湯の温度を 4 段階から選ぶことができます。初期設定はレベル 2 です。

1. 主電源スイッチが「入」、 ボタンが「切」の状態（スタンバイ）でディスプレイアイコンが点灯するまで  ボタンを押し続ける
2.  ボタンを押して、温度レベルを選択する
3.  ボタンを押して確定する  
ディスプレイアイコンが消灯します。

低い ↑ ↓ 高い	レベル 1	
	レベル 2	
	レベル 3	
	レベル 4	



## カップを湯煎する（給湯機能）

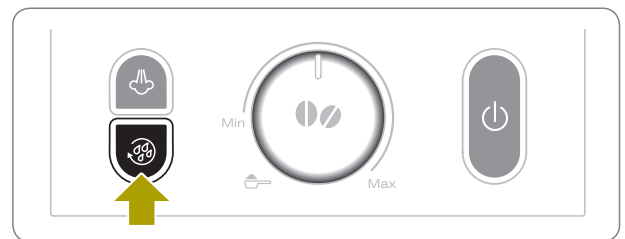
1. フロッサーの下にカップを置き、スチームノブを「」の位置まで回す  
フロッサーからお湯が出ます。
2. お好みの量が出たら、スチームノブを「」の位置まで回す



## 本体内部を温める（手動内部洗浄）

お湯で本体内部を温めます。

- 大きめの容器を抽出の下に置き、 ボタンを押す  
抽出からお湯が出て、自動で止まります。  
途中で抽出を止めるときには、再度  ボタンを押してください。  
※ 容器のお湯は捨ててください。






















# その他の機能と設定

## オートオフ（自動電源オフ）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。お買い上げ時は2時間後に電源が「切」にな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。



1. 主電源スイッチが「入」、 ボタンが「切」の状態（スタンバイ）でディスプレイアイコンが点灯するまで  ボタンを長押しする
2.  ボタンを押して、電源が切れるまでの時間を選択する
3.  ボタンを押して確定する  
ディスプレイアイコンが消灯して設定が完了します。

15分	
30分	 
1時間	  
2時間	   
3時間	    

## 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. 主電源スイッチが「入」、 ボタンが「切」の状態（スタンバイ）でディスプレイアイコンが点灯するまで  ボタンを長押しする
2.  ボタンを押して  アイコンを点灯または点滅させる
3.  ボタンを押して確定する















節電機能「入」	 点灯
節電機能「切」	 点滅

※ 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。

## 水硬度の設定

水硬度の設定をしておく、適切なタイミングで石灰除去のお手入れをご案内します。（27 ページ）

1. 主電源スイッチが「入」、 ボタンが「切」の状態（スタンバイ）でディスプレイアイコンが点灯するまで  ボタンを長押しする
2.  ボタンを押して「水硬度の確認」（10 ページ）で確認した硬度レベルを選択する
3.  ボタンを押して確定する

レベル 1	 
レベル 2	  
レベル 3	   
レベル 4	    

## 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

### 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 (14 ページ、15 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  
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 (14 ページ、15 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。

## 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 (14 ページ、15 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

## ☉ 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

### 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 (14 ページ、15 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 (16 ページ)
- 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。

## ☉ 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、まるやかさを演出。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

### 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 (14 ページ、15 ページ)
- 2 50 ~ 60mL のフォームミルクを作る (16 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… 100mL  
キャラメルシロップ  
…………… 15 ~ 30mL

### つくりかた

- 1 お好みの濃さのカプチーノを約 150mL 作る (16 ページ)
- 2 1 にキャラメルシロップをかける

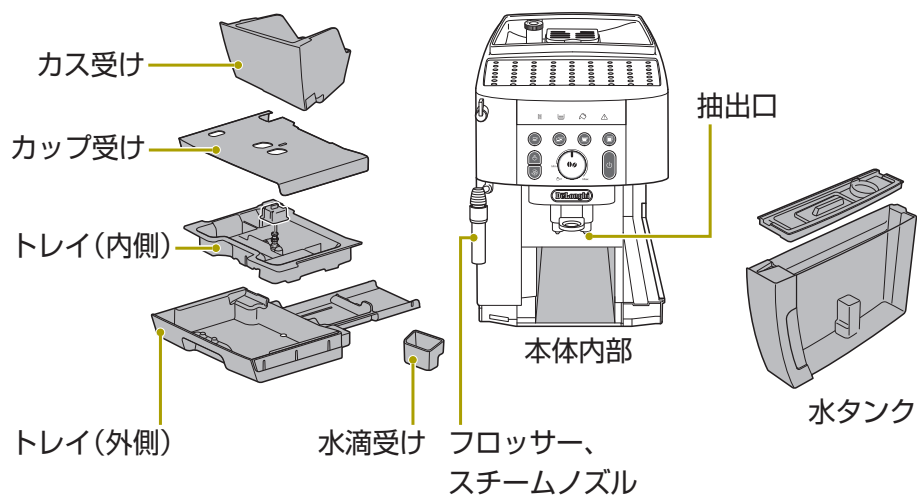
# お手入れ

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

コーヒーマシンを使用した日の最後にするお手入れです。

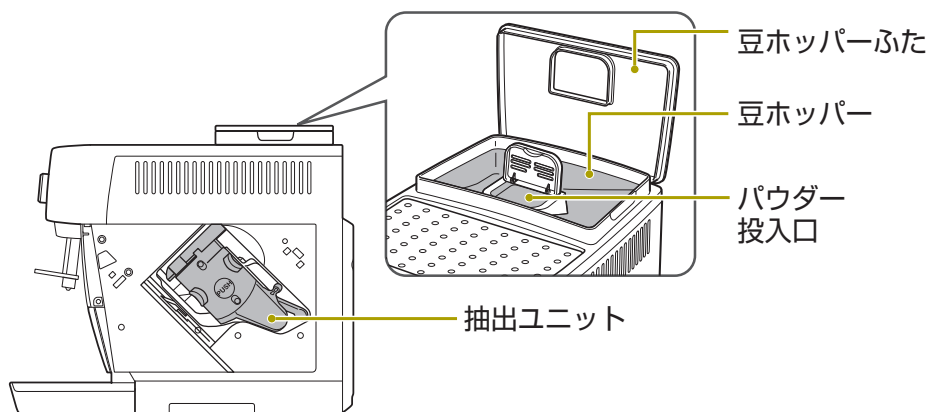
(24～25 ページ)



## 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。

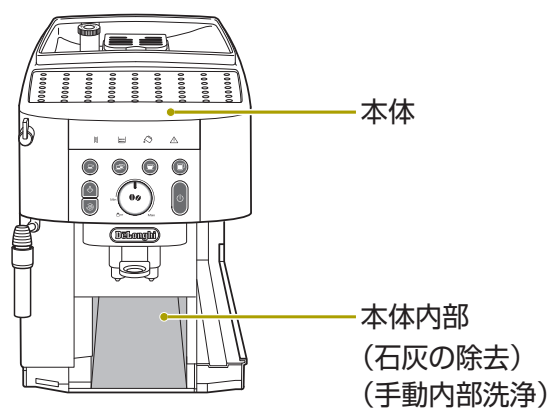
(26 ページ)



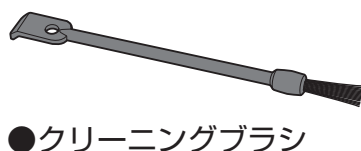
## 必要なときに

ディスプレイに [アイコン] が表示されたときなど、必要に応じてお手入れをしてください。

(25、27 ページ)



準備  
するもの



- 布巾
- 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、本体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。



- お手入れは必ず各部が冷えてから行う(やけど、けがの原因)
- 本体や電源プラグ・コードに水をかけない(火災、感電の原因)
- ベンジン・シンナー・アルコール・研磨剤・漂白剤は使わない(傷、変色の原因)
- たわし類・メラミンスポンジは使わない(傷の原因)
- 食器洗い機・食器乾燥機は使わない(変形の原因)

## 1日の終わりにするお手入れ


### トレイ、カップ受け、カス受け、水滴受け

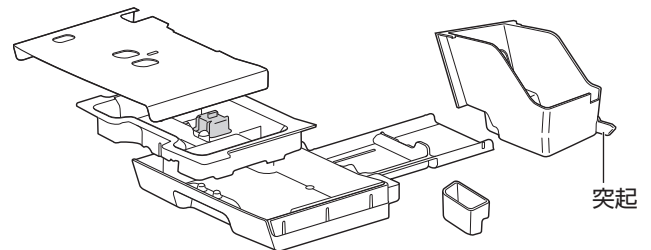
水洗い、乾燥

- ① 電源を入れた状態でトレイを引き出す  
※ 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 カス受けのカスを捨ててから、本体にトレイごと戻す



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。

- ③ 電源を切り、本体からトレイを引き出してそれぞれ水洗いする
  - ④ 乾いたら、本体に戻す
- ※  が点滅したら、満杯になっていなくてもカスを捨ててください。



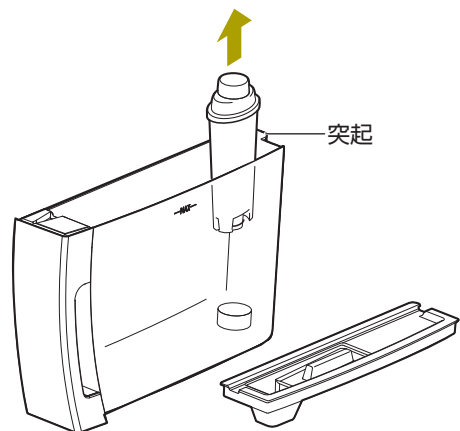
### 水タンク

水洗い、乾燥

- ① 水タンクを取り外し、ウォーターフィルターは取り外して流水ですすぐ
- ② 水タンクは食器用洗剤で洗い、よくすすいで乾かす  
※ フィルターは洗剤で洗わないでください。
- ③ ウォーターフィルターを水タンクに戻し、水を入れて本体に戻す  
※ フィルターから水が抜けたときは、水に浸してしっかり空気を抜いてから水タンクに戻してください。
- ④ 電源を入れて、100mL 程度給湯する



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

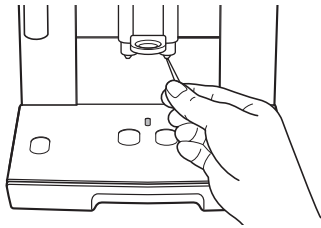




## 抽出口

水洗いできません

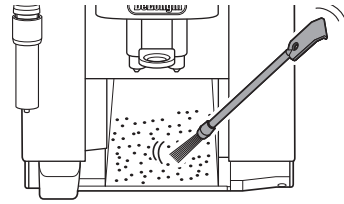
固く絞った濡れ布巾で拭きます。抽出口が詰まっている場合は爪楊枝などを使って取り除きます。



## 本体内部

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固く絞った濡れ布巾を使って取り除いてください。



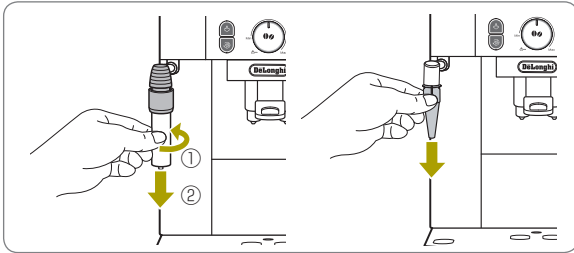
## フロッター、スチームノズル

水洗い、乾燥

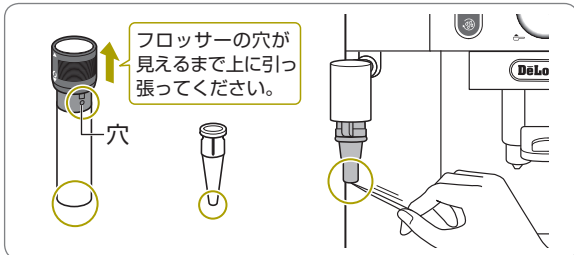
- 1 フロッターを反時計回りに回し、フロッター、スチームノズルを順に下に引っ張って外す



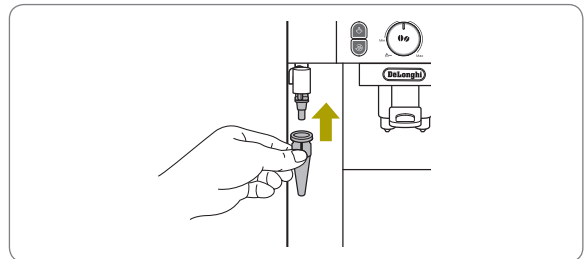
残っていたお湯が出るので注意する  
(やけどの原因)



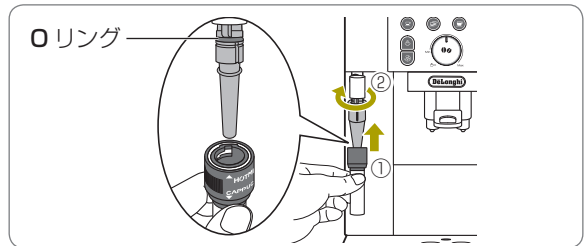
- 2 フロッターとスチームノズルを水洗いする  
フロッター、スチームノズル、およびスチーム管の穴や溝のよごれは、爪楊枝など先の細いもので取り除いてください。



- 3 スチームノズルを取り付ける



- 4 フロス調整つまみを元に戻してから、フロッターを図の向きに取り付ける



※しっかりと差し込んだら、時計回りに回して固定してください。  
※Oリングを破損・紛失しないようにご注意ください。

お手入れ (つづき)

## 手動内部洗浄

必要に応じて

手動で内部洗浄を行って、コーヒー抽出経路を洗浄します。(19 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、水道水を使った内部洗浄を数回行うことをおすすめします。水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。

## 本体表面、電源プラグ・コード

必要に応じて

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。

※ 水洗いできません。

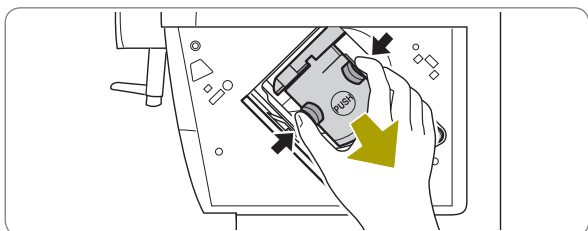
# お手入れ(つづき)

1カ月に1回するお手入れ

## 抽出ユニット

水洗い、乾燥

- ① 電源スイッチを押して電源を切る
- ② 水タンクを取り外して、抽出ユニットふたを開ける
- ③ 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

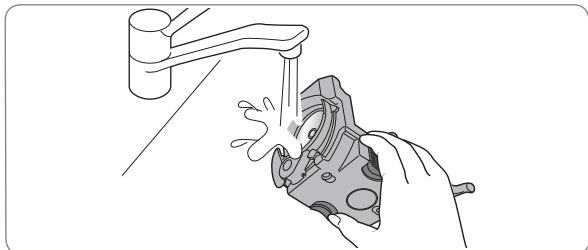


抽出ユニットが縦になり取り外せない場合は、本体背面の主電源スイッチを「切」にし、約5秒後に再度「入」にしてください。(すでに主電源スイッチが「切」の場合、一度「入」にしてから「切」にしてください。)

### ④ 抽出ユニット上部を流水で洗う

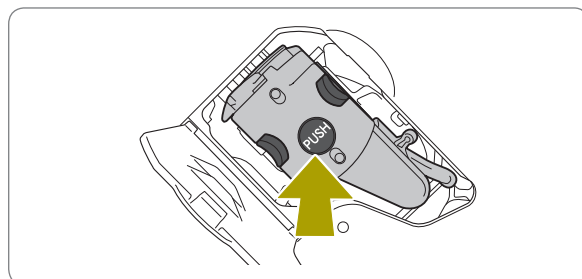
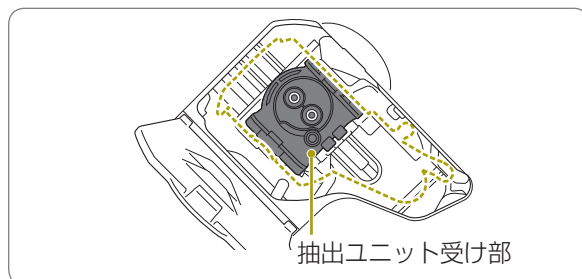
フィルター部分、コーヒーカスを払い落とすバーの周りなどに残ったコーヒー粉を洗い流します。

※ 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。完全に洗い流さないでください。



洗剤を使ったり、食器洗い機で洗ったり、水に浸けたりしない(故障の原因)

- ⑤ 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
- ⑥ 抽出ユニットが乾いたら、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直してください。

- ⑦ 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。(33ページ)

## 豆ホッパー、パウダー投入口 水洗いできません

豆ホッパーは、乾いた布巾で拭いてください。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。

# 石灰の除去について

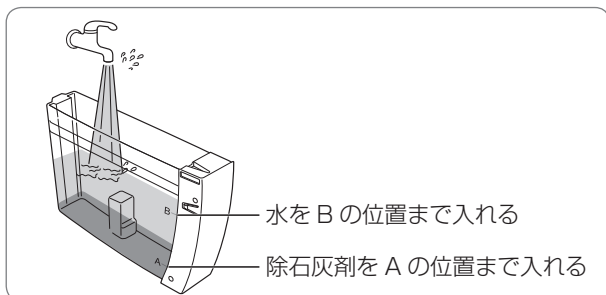
## ☼アイコンが点滅したら

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ていきます。そのまま使用を続けると故障の原因になります。以下の手順に従い、付属のコーヒーマシン用除石灰剤で、石灰の除去を行ってください。除石灰剤は、お求めの販売店または当社オンラインショップ（33 ページ）でお求めください。

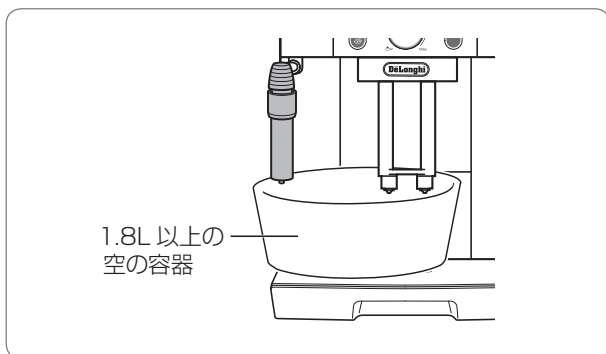
※ 石灰の除去作業（所要時間 45 分程度）は中断できません。時間の余裕をもって行ってください。

### 1. 準備

- 1** 主電源スイッチを入れ、**☼** ボタンを押す
- 2** コントロールパネルの抽出ボタンが点滅から点灯に変わり、予熱が完了するまで待つ
- 3** 水タンクを空にして、ウォーターフィルターを外し除石灰剤を水タンクの「A」の位置まで（約 100mL）入れた後、水を「B」の位置まで（約 1L）入れる



- 4** 水タンクを取り付け、フロッサーと抽出口の下に 1.8L 以上の空の容器を置く



### 2. 洗浄

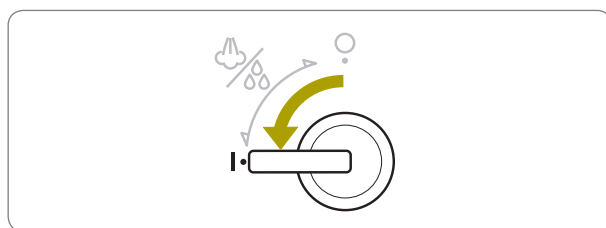
- 5** ☼ ボタンが点滅するまで ☼ ボタンを長押しする

☼ アイコンが点灯し、除石灰モードに入ります。

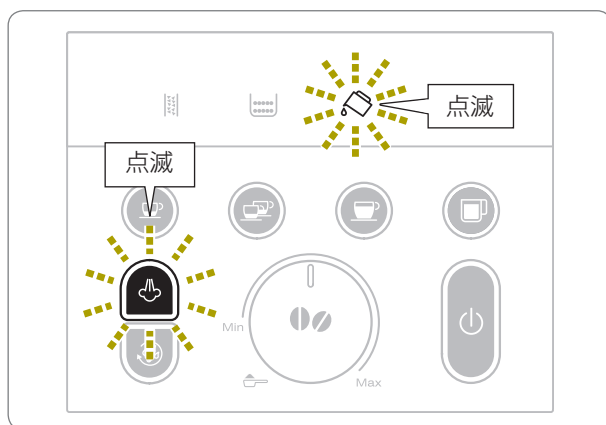
- 6** スチームノブを「I」の位置まで回す

フロッサーからお湯が排出されます。石灰の除去中は、自動でお湯が出たり止まったりします。

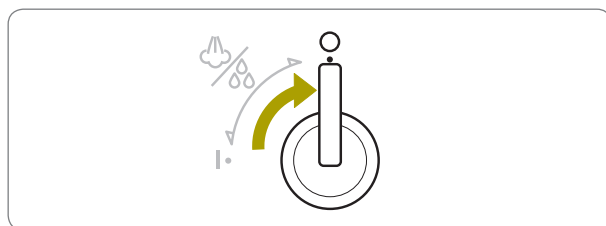
※ 洗浄が終わるまで約 25 分かかります。途中で止まっても電源を切らずにお待ちください。



約 25 分すると水タンクが空になり、☼ ボタンと ☼ が点滅します。



- 7** スチームノブを「O」の位置に戻す





# アイコン表示一覧

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
	スチームノブを回す必要があります。	スチームノブを回してください。
	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。
	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。(7 ページ)
	カス受けがいっぱいになっています。	コーヒークスを捨ててください。 ※ カス受けが満杯になっていなくても、が点滅したら必ずカスを捨ててください。(24 ページ)
	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。(6 ページ)
	豆の挽き具合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。
	本体の水経路に空気が入り、抽出されない状態です。(ウォーターフィルター取り付け時)	スチームノブを「I」の位置にしてフロッサーからお湯を出してください。
	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。
	コーヒー粉が入っていません。	パウダー投入口にコーヒー粉を入れるか、コーヒー粉の選択を解除してください。
	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。(26 ページ)
	石灰の除去が必要な状態です。	石灰の除去を行ってください。(27 ページ)

# アイコン表示一覧 (つづき)












表示	説明	対処のしかた
	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。(13 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。
	本体の水経路に空気が入っている状態です。	<p>スチームノブを「I」の位置にしてお湯を出し、お湯が止まったら「O」の位置に戻します。</p> <p>お湯やスチームを出している間にこの表示が出た場合は、スチームノブを「O」の位置に戻してください。再度「I」の位置にしてお湯を出し、お湯が止まったら「O」の位置に戻します。それでも表示が消えない場合は、水タンクがしっかり本体に取り付けられているか確認してください。</p>
	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	<p>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。</p> <p>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されない場合は、当社までご相談ください。(34 ページ)</p>
	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。(26 ページ)

# 故障かな？

以下を確認しても正常に動かない場合は、当社（34 ページ）へご連絡ください。

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）
	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）
	抽出温度の設定が低い	抽出温度を高く設定してください。（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）	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に1目盛回してください。（13 ページ）
	からの抽出豆 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。（5 ページ）
抽出が早すぎる	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）
	からの抽出粉 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。
抽出が遅い （ポタポタとしか抽出されない）	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。（25、26 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	豆量調整つまみをMinのほうに回してください。（13 ページ）
	からの抽出豆 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に1目盛回してください。（13 ページ）
抽出されない	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。
	からの抽出粉 電源が「切」のときにコーヒー粉を投入した	本体内部と抽出ユニットをお手入れしてから、再度抽出してください。（25、26 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」の状態を取り外そうとした	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。（26 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。
牛乳の泡立ちが悪い （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%以上の牛乳を使用してください。
	フロッサーやスチームノズルの穴が目詰まりしている	各部位をお手入れしてください。（25 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。（5 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	当社へご連絡ください。（34 ページ）
コーヒーを抽出中、トレイに水が溜まる	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。（34 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
スチームが止まってしまう	スチームを出し始めて3分経過したため、安全装置によりスチームが止まっている	スチームノブを「O」の位置に戻し、数分待ってから改めて行ってください。
	水タンクに水がない	水タンクに水を入れてください。
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。
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	抽出口のお手入れをしてください。(25 ページ)
カフェ・ジャポネ抽出中に音がする	カフェ・ジャポネは、エスプレッソとは違った方法で抽出します。故障ではありません。	
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。(19 ページ)
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をしてください。(25 ページ)
	 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、  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。(16 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	 が点滅してから、スチームを出してください。
 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。
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。(27 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。
	途中で電源を切った	
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きは、豆ホッパーを乾いた布巾で拭いてください。



# 仕様

製品名称	デロンギ マグニフィカ S スマート 全自動コーヒーマシン		
型式番号	ECAM25023		
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 440 × 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、スペシャルティ：8~14g、 カフェ・ジャポネ：5~9g(抽出量が 120mL 以下のとき)、 10~18g(初期設定または抽出量が 120mL を超えるとき)		
コーヒー粉	使用可 (最大：計量スプーン山盛り 1 杯分)		
コーヒー抽出量	メニュー	1 杯抽出時	2 杯抽出時
	エスプレッソ	初期設定 約 30mL (設定範囲 約 20 ~ 180mL)	初期設定 約 60mL (設定範囲 約 40 ~ 360mL)
	スペシャルティ	約 180mL (設定範囲 約 100 ~ 240mL)	—
	カフェ・ジャポネ	約 180mL (設定範囲 約 115 ~ 250mL)	—
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、水硬度チェッカー、クリーニングブラシ、 ウォーターフィルター		

※ 待機電力は約 0.5W 以下です。

故障かな？ (つじき)

仕様

## 別売品

- 抽出ユニット
- ミルクジャグ
- 水硬度チェッカー
- 抽出ユニット用グリース
- バリスタキット  
(全自動コーヒーマシン用)
- コーヒーマシン用除石灰剤
- エコマルチクリーン
- ウォーターフィルター

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、「アイコン表示一覧」「故障かな?」（29～31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。

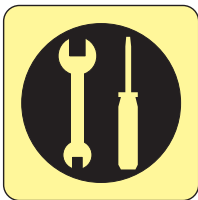
※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります。（補修用性能部品保有期間内）

## 3) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、この全自動コーヒー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。

## 4) まごころ点検について



保証期間（1年）が過ぎて、少しでも気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、下記までお問い合わせください。

## 5) 再資源化システムについて

ご不要になった製品は、当社が費用を負担し、素材ごとに分別、再資源化いたします。



送料について：送料はお客様のご負担（元払い）となります。あらかじめご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

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

※送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

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

**デロンギ お客様サポートセンター**

（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30～18:00）

Tel.0120-804-280 / Fax.0120-956-020

〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

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

# 保証書

ご販売店さまへ、※印欄は必ずご記入ください。

**持込修理**

製品名：デロンギ マグニフィカS スマート 全自動コーヒーマシン			
型式番号：ECAM25023			
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： _____	
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
	_____ 印		
※お買い上げ日： _____ 年 _____ 月 _____ 日		保証期間：お買い上げ日より1年間	保証対象：本体

# 見本

## 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負担となりますので、ご了承ください。
  - イ. 本書のご提示がない場合
  - ロ. 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障・損傷
  - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・損傷
  - ニ. 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧、周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
  - ホ. 一般家庭用以外（例えば業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷
  - ヘ. 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、あるいは字句を書き換えられた場合

- ト. 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合
- チ. 付属品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 故障によりお買い上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
  - この保証書は、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、下記にお問い合わせください。
  - 補修用性能部品の保有期間につきましては取扱説明書「アフターサービス」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

**デロンギ・ジャパン株式会社**

TEL.0120-804-280 〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

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、営業時間は変更することがありますのでご了承ください。

切り取り線

アフターサービス

保証書

