



MAGNIFICA

Full Automatic Espresso Machine

デロンギ

マグニフィカ

全自動エスプレッソマシン

型式番号

# ESAM04110

※本体の型式番号「ESAM04110」の後に続く  
アルファベットは、色番号を表すものです。



Made in Italy

## 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（裏表紙）と共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

安全上のご注意 .....	2 ~ 3
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 ~ 8
初めてお使いになる前に .....	9 ~ 11
エスプレッソマシンの準備 .....	12
コーヒー豆から抽出する .....	13
コーヒー粉から抽出する .....	14
レギュラーコーヒーの作りかた .....	15 ~ 16
カプチーノの作りかた .....	17 ~ 19
より熱いコーヒーをいれるには .....	20
その他の機能 .....	21
レシピ .....	22 ~ 23
お手入れ .....	24 ~ 28
ランプの見かた .....	29 ~ 31
故障かな? .....	32 ~ 33
仕様 .....	34
アフターサービス .....	35
保証書 .....	裏表紙

# 安全上のご注意〈必ずお守りください〉

- ご使用前に必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
- 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) の壁コンセントを単独で使用する

(火災の原因)

- ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない。

## 電源プラグは根元までしっかりと差し込む

(火災の原因)

## 電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的にかから拭き掃除をする

(火災の原因)

## しっかり固定された平らな場所に置く

(やけど・けがの原因)

## 異常・故障時には直ちに使用を中止する

(火災・感電・やけどの原因)

〈異常・故障例〉

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 異常な音やにおいがする。
- 本体に破損や変形がある。
- 本体から水や蒸気が漏れる。

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



## ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

## 電源プラグ・コードを破損させない

(火災・感電の原因)

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

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

## 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない

(火災・感電・やけどの原因)

## 分解、修理、改造をしない

(火災・感電・やけどの原因)



指示

**長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く**

(火災の原因)

**お手入れは各部が冷えてから行う**

(やけどの原因)

**電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く**

(火災・感電の原因)

- 電源コードを無理に引っ張らない。



禁止

**水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない**

(火災・感電の原因)

**お手入れのとき以外は豆ホッパーの中に指などを入れない**

(けがの原因)

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

(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。

**抽出中や給湯中にトレイを引き出さない**

(やけどの原因)

**水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない**

(やけどの原因)

**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)

- 水をかけたり、水につけたり、水洗いしたりしない

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

**他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない**

(火災・感電の原因)

# はじめにご確認ください

## 「安全上のご注意」を確認する

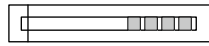
本体を設置する前に「安全上のご注意」(2 ページ)をお読みの上、設置してください。

## 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テクニカルセンター(35 ページ)にご相談ください。

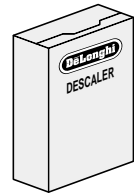


計量スプーン  
(本体に収納)



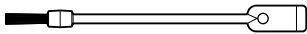
水硬度チェッカー

初めてお使いになるときに  
使用します。  
「水硬度の設定」(10 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」(28 ページ)  
をご覧ください。

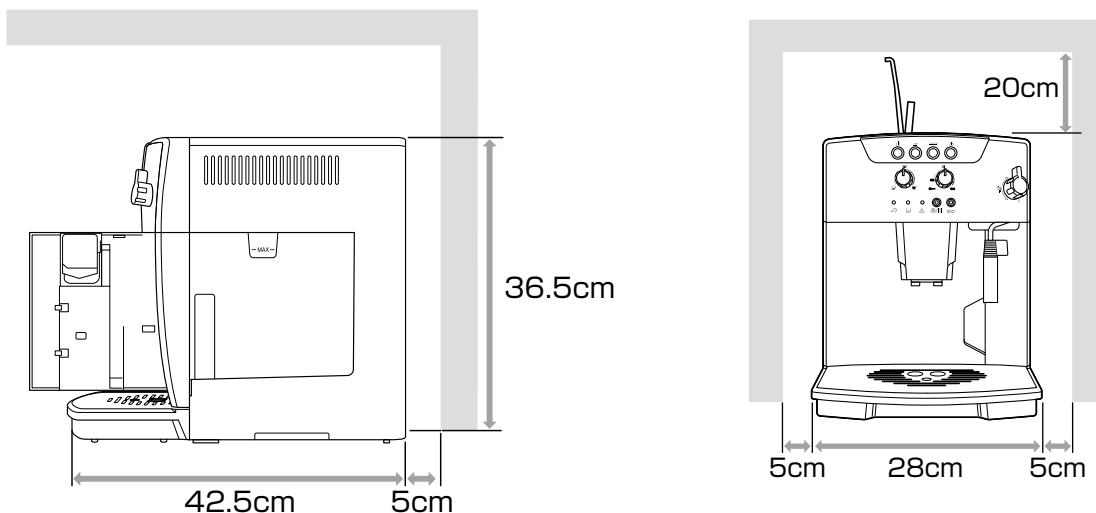


クリーニングブラシ

## 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)



# 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、深煎りのコーヒー豆（シティロースト、フルシティロースト、フレンチロースト、イタリアンローストなど）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）  
※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）

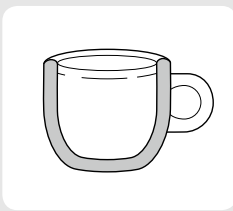


### 水

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（24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12cm以内で容量が180mL前後のもが適しています。



### 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

容量250～400mLの取っ手のある金属製（ステンレスなど）のミルクジャグが最適です。

※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。

# 各部のなまえとはたらき

ご使用前に保護フィルムなどを取り除いてください。

本製品は、実際に工場ですべての部品を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがあります。ご了承ください。ご使用前に、「お手入れ」(24 ページ)をお読みの上、各部を洗ってください。

## 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

※すき間をふさがらないでください。  
(蒸気が抜けず、コーヒー粉が固まって、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。  
最大容量200g

## グラインダーノブ

豆の挽き具合(粒度)を調整できます。  
(11ページ)

## コントロールパネル

(8ページ)

## 抽出ユニット

赤いボタン(2カ所)をつまんで手前に引くと外せます。(27ページ)

## 抽出口

カップの高さに合わせて上下に調節できます。

## フロントドア

## コーヒーガイド

## 計量スプーン入れ


## 計量スプーン

## カップトレイ

※カップを温めることはできません。

## スチームつまみ

開くとフロッサーからお湯や蒸気が出ます。

開ける: 

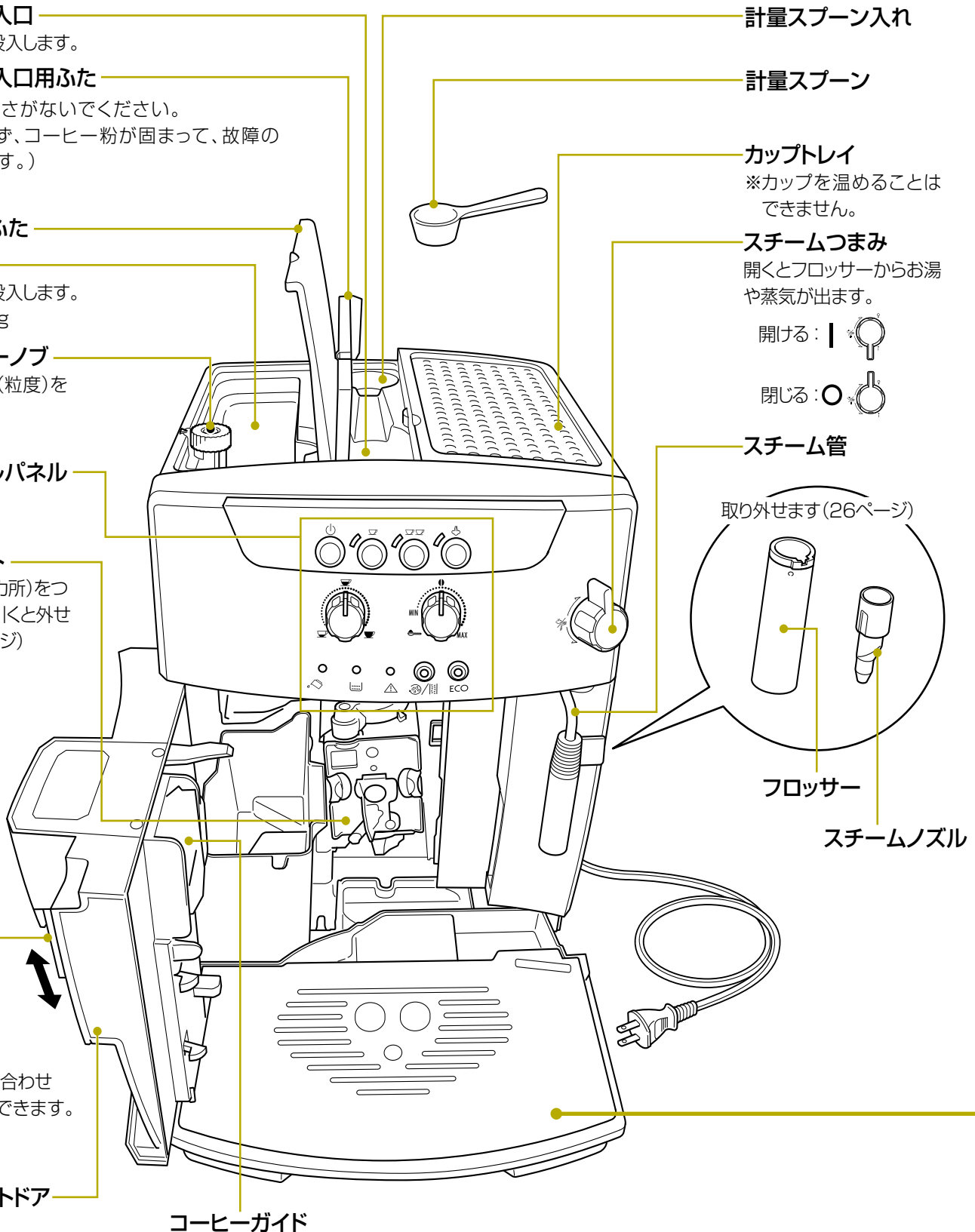
閉じる: 

## スチーム管

取り外せます(26ページ)

## フロッサー

## スチームノズル



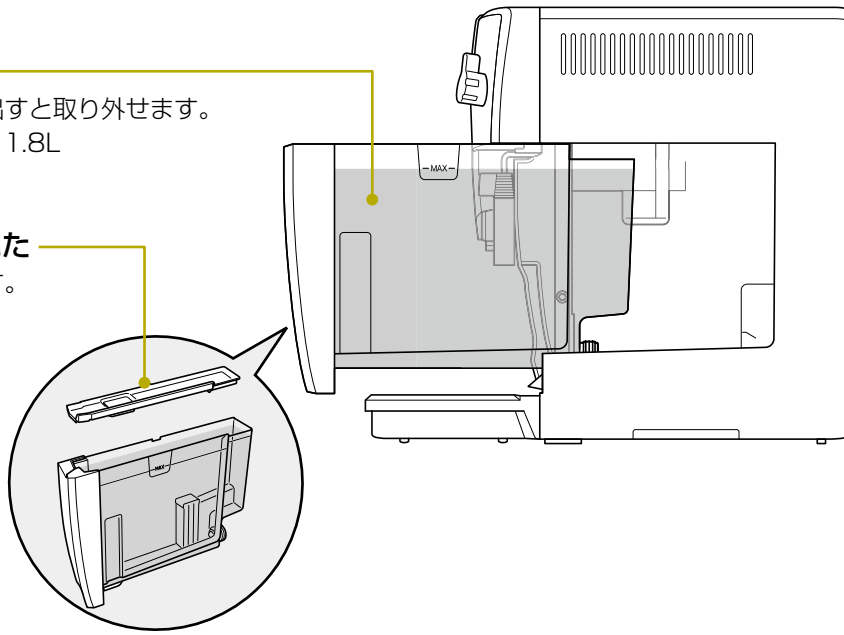
## 本体側面

### 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。



## 本体背面

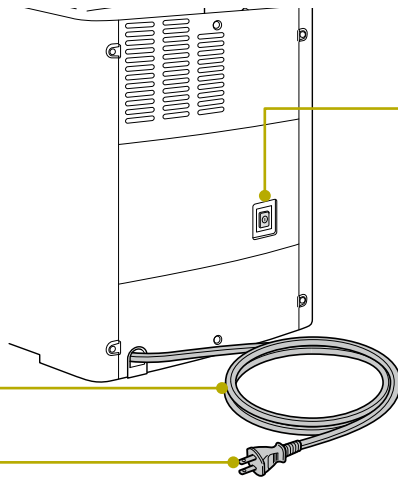
### 主電源スイッチ

入：  
主電源を  
入れた状態

切：  
主電源を  
切った状態

### 電源コード

### 電源プラグ



### カップ受け

中央の2つの穴は、コー  
ヒー抽出口からエスプ  
レッションが落ちてくる位置  
の目安です。

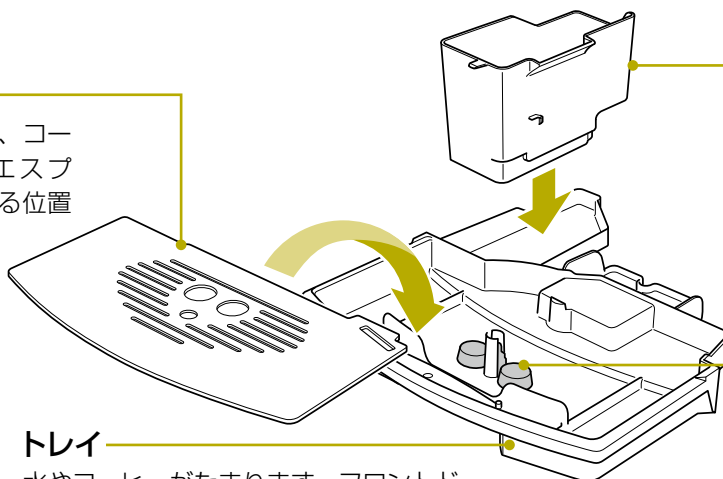
### トレイ

水やコーヒーがたまります。フロントド  
アを開けて手前に引くと取り外せます。

### カス受け

### 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。



# 各部のなまえとはたらき (つづき)

## コントロールパネル

※各ランプの表示については「ランプの見かた」(29ページ)を参照してください。

### 1杯抽出ボタン／ランプ

### 2杯抽出ボタン／ランプ

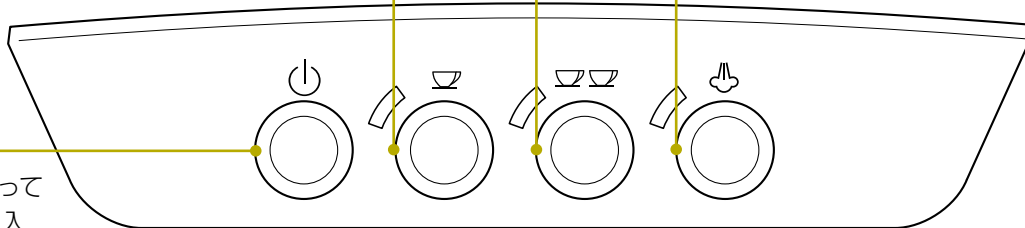
コーヒーを抽出するときに押します。

### スチームボタン／ランプ

スチーム(蒸気)を出すときに押します。(17ページ)

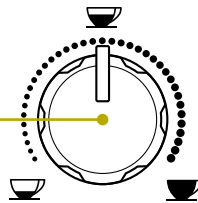
### 電源ボタン

主電源スイッチが入っているときに、電源の入／切を切り替えます。



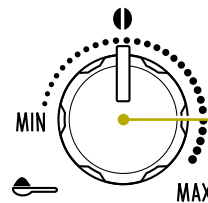
### コーヒー抽出量調整つまみ

コーヒーの抽出量(水量)を調整できます。(12ページ)



### コーヒー豆量調整つまみ

コーヒーの濃さ(豆の量)の調整や、コーヒー粉抽出への切り替えに使用します。(12ページ)



### 水タンク注意ランプ



### カス受け注意ランプ

### 警告ランプ



### エコボタン／ランプ

節電機能の入／切を切り替えます。(21ページ)

### 内部洗浄ボタン／除石灰ランプ

手動内部洗浄、または石灰の除去を行うときに使用します。(20ページ、28ページ)

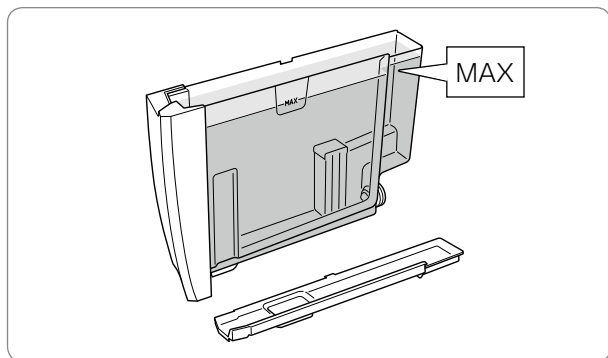


# 初めてお使いになる前に

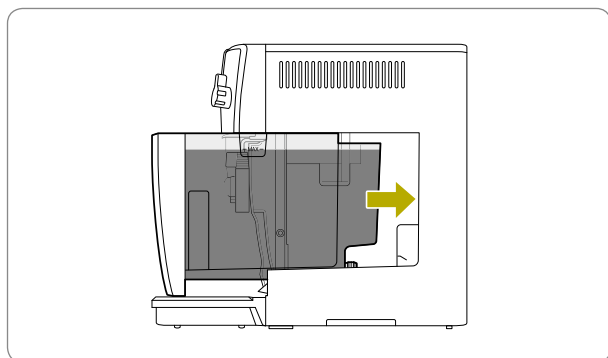
初めてお使いになるときは、必ず「空気抜き」と「水硬度の設定」を行ってください。

## 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



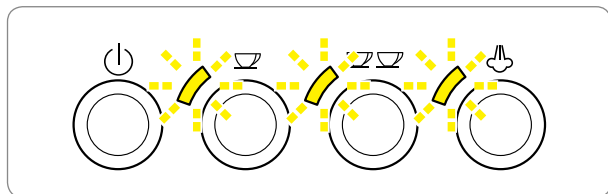
- 2 水タンクを本体にセットする



※ 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。

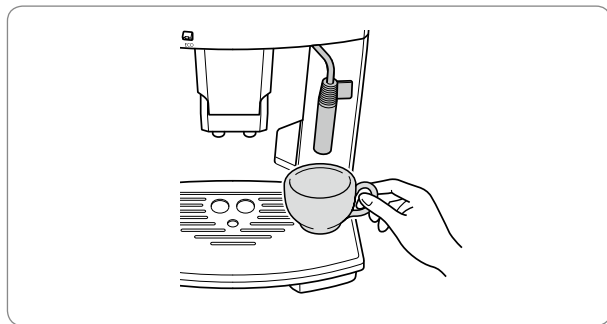
- 3 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチを入れる

※ 主電源スイッチを入れる前に、スチームつまみが○（閉じる）になっていることを確認してください。



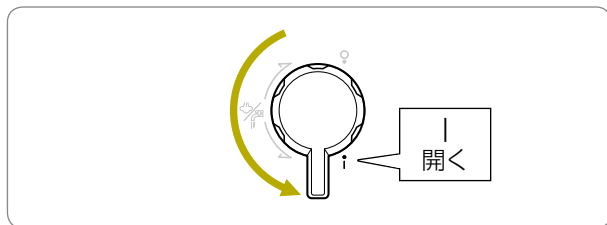
電源を入れると、1 杯抽出ランプ、2 杯抽出ランプ、スチームランプが同時に点滅します。

- 4 フロッサーを外側(右側)に出し、容量 100mL 以上のカップを置く



- 5 スチームつまみを開く

しばらくすると、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、1 杯抽出ランプ、2 杯抽出ランプ、スチームランプが順に点滅します。  
※ 水タンク注意ランプが点灯した場合は、再度空気抜きを行ってください。

- 6 スチームつまみを閉じる

電源が自動的に切れて、空気抜きが完了します。はじめてお使いになるときは、続いて水硬度を設定してください。(10 ページ)

### 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。(20 ページ)

# 初めてお使いになる前に (つづき)

## 水硬度の設定

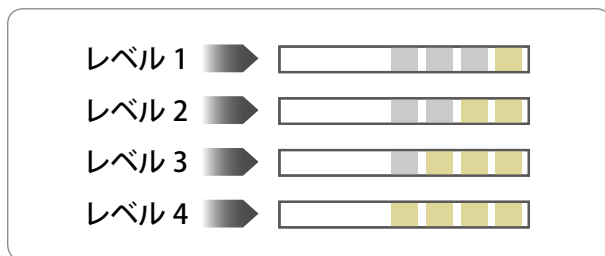
水硬度の設定をしておくこと、適切なタイミングで石灰除去のお手入れをご案内します。(28 ページ)

**1** 水硬度チェッカーを、コーヒーをいれるときに使う水に約1秒間浸して取り出す

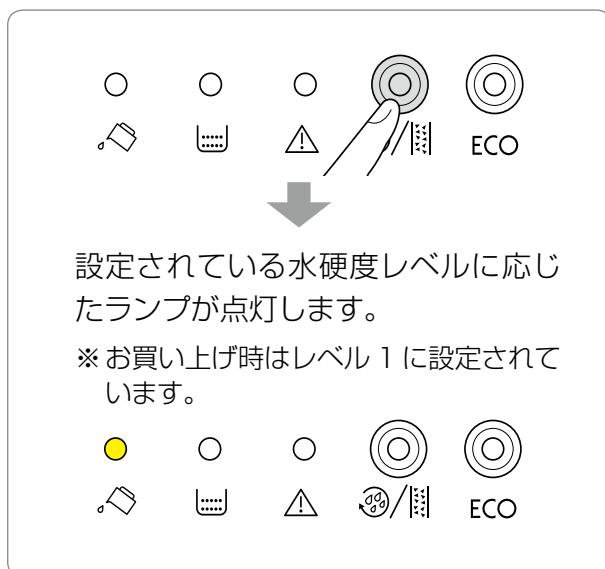
**2** 軽く振って約1分待つ

**3** ピンク色になった四角の数を確認する

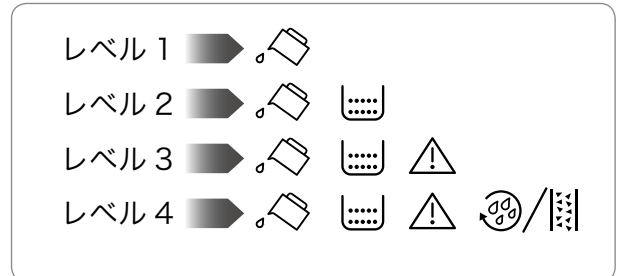
※ 色が変わらない場合は、レベル1です。



**4** 主電源スイッチが入、電源ボタンが切の状態です内部洗浄ボタンを5秒以上押し続ける



**5** エコボタンを押して、水硬度レベルを切り替える



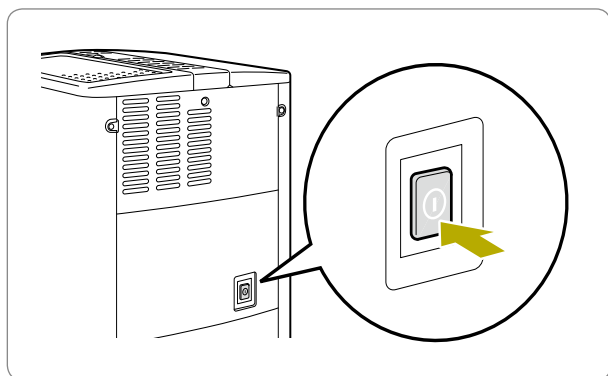
**6** 内部洗浄ボタンを押す

水硬度レベルが本体に保存（記憶）され、水硬度の設定が完了します。

※ 使用する水の硬度が変わったときは、再度手順 **1** ~ **6** を行い、設定を更新してください。

## 電源を入れる（自動内部洗浄）

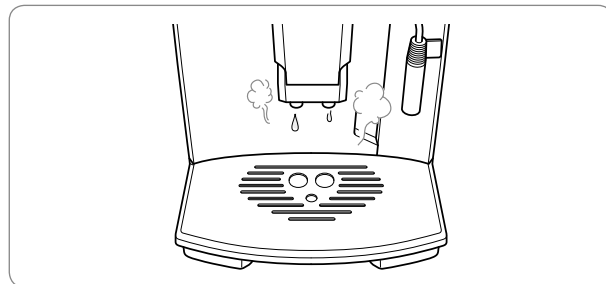
### 1 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチを入れる



### 2 電源ボタンを押す

1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点滅し、抽出口からお湯が出ます。内部洗浄中は、操作できません。1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点灯したら、抽出準備は完了です。

**!** 熱湯が出るので、やけどにご注意ください。



## 電源を切る（自動内部洗浄）

### 1 電源ボタンを押す

1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが順番に点滅し、抽出口からお湯が出ます。1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが消灯したら、電源が切れます。

### 2 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ないことがあります。

## 豆の挽き具合の調整

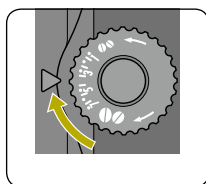
通常はお買い上げ時の設定「5」のままお使いください。

**!** 故障の原因となりますので、次のことをお守りください。

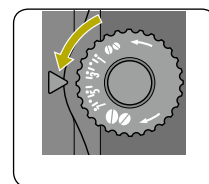
- ・ グライNDERノブは、豆が挽かれているとき（グライNDERが作動中のとき）のみ動かす。
- ・ グライNDERノブを回すときは、1 度に 1 目盛以上回さない。

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NDER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NDERノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回す

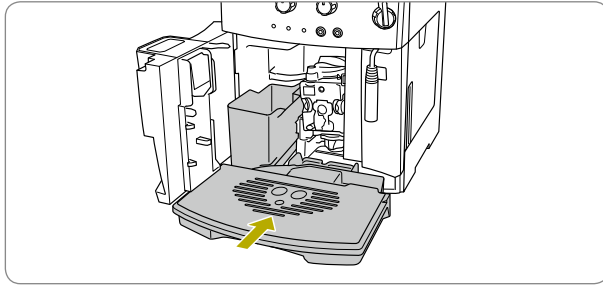


調整した後は、コーヒーを 2 杯以上抽出しないと効果が得られません。2 杯以上抽出して効果が得られなかった場合は、もう一度調整してください。

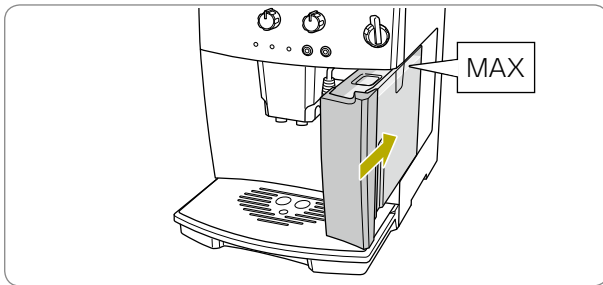
# エスプレッソマシンの準備

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

## 1 カス受けとトレイ (7 ページ) を取り付ける

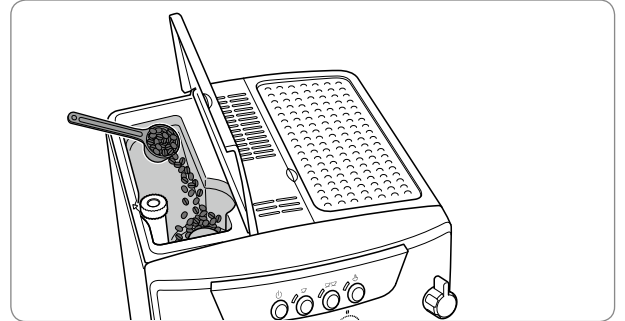


## 2 水タンクの MAX の目盛まで水を入れてふたをし、取り付ける



## 3 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 (下記参照) より多めにコーヒー豆を入れてください。



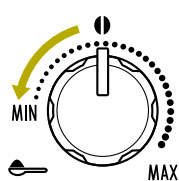
## 4 電源を入れる

1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点滅し、抽出口からお湯が出ます。内部洗浄中は、操作できません。1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点灯したら、抽出準備は完了です。

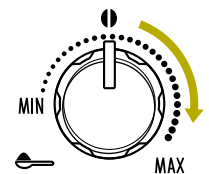
### コーヒーの濃さ

コーヒー豆量調整つまみを回して調整します。

目安の量(約) 1杯のとき:7g(MIN)~11g (MAX) 2杯のとき:11g (MIN)~14g(MAX)

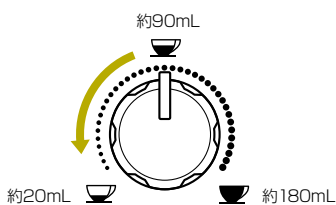


粉からの抽出  
MIN ..... MAX  
少ない ← 豆の量 → 多い  
薄い ← 味 → 濃い

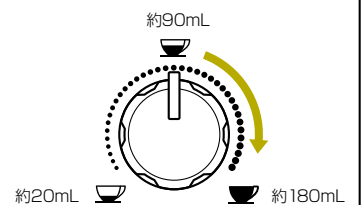


### 抽出量

コーヒー抽出量調整つまみを回して調整します。



少ない ← 抽出量 → 多い  
濃い ← 味 → 薄い

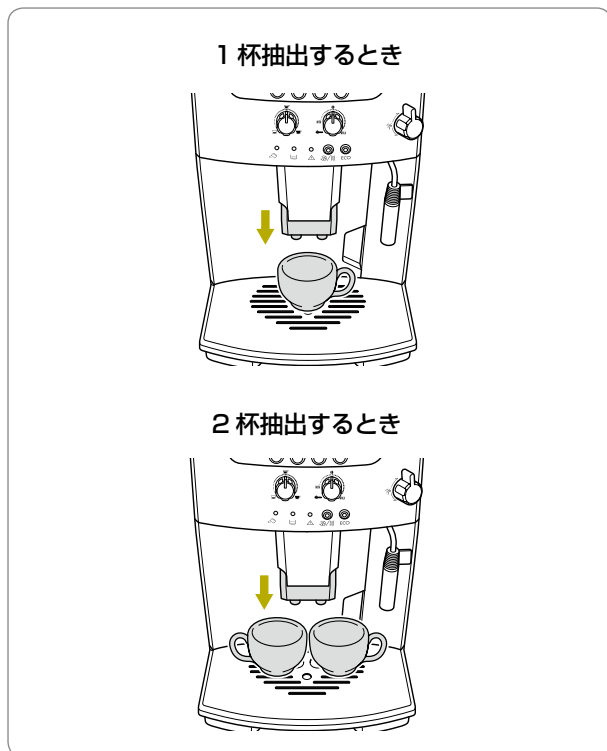


# コーヒー豆から抽出する

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

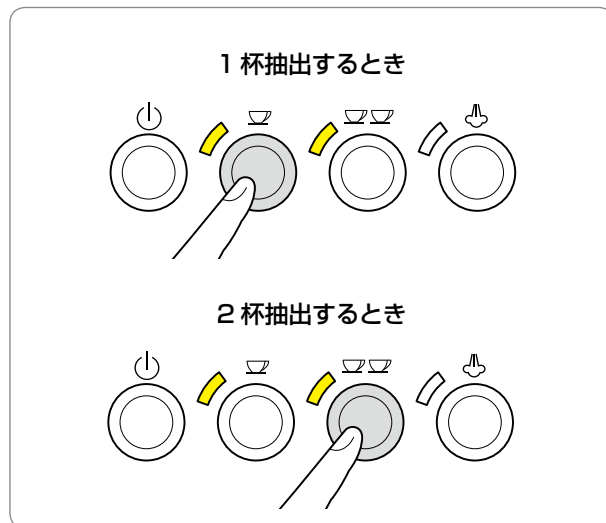
## 1 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける

※ 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 コーヒーの濃さと抽出量を設定する (12 ページ)

## 3 1 杯抽出ボタンまたは 2 杯抽出ボタンを押す



押したボタンのランプが点灯し、抽出が始まります。

抽出後に 1 杯抽出ランプ、2 杯抽出ランプがともに点灯すると、次のコーヒーを抽出できる状態になります。

※  が点灯したら、電源を入れたままカス受けに溜まったコーヒーカスを捨ててください。



ヒント

### 抽出を途中で止めたいときは

抽出中に、1 杯抽出ボタンまたは 2 杯抽出ボタンを押します。

### 抽出量を追加したいときは

抽出終了後 (ポンプの動作音が止まった後)、2 秒以内に再度 1 杯抽出ボタンまたは 2 杯抽出ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

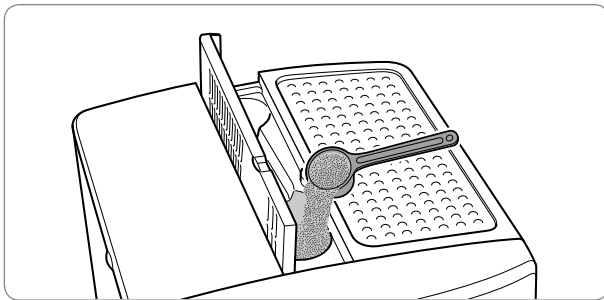
# コーヒー粉から抽出する

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

## 1 コーヒー粉をパウダー投入口に入れる

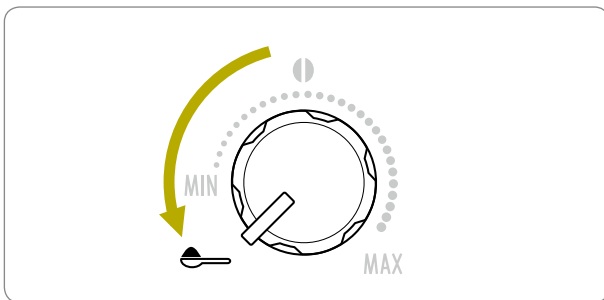
目安量：計量スプーンすり切り～山盛り 1 杯  
(約 6～11g)

最大量：計量スプーン山盛り 1 杯まで



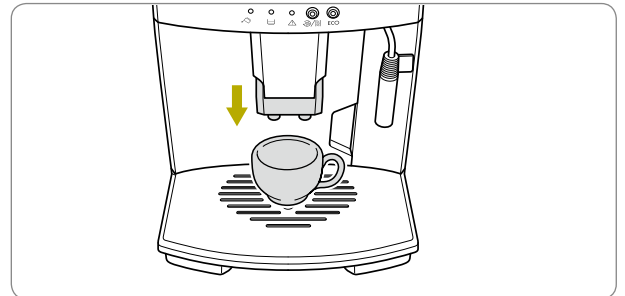
**⚠** 電源が切れているときにコーヒー粉を入れない。(粉が内部で飛び散ります。)

## 2 コーヒー豆量調整つまみを☞にあわせる



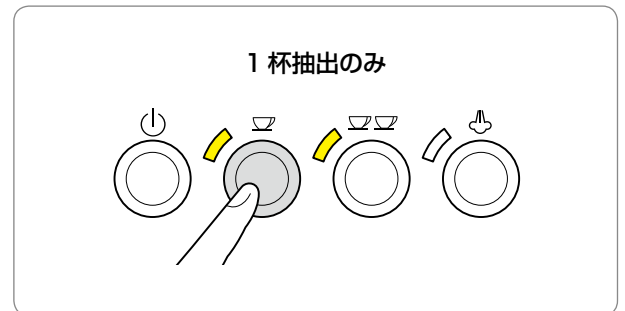
## 3 抽出量を設定する(12 ページ)

## 4 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける



※ コーヒー粉から抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

## 5 1 杯抽出ボタンを押す



1 杯抽出ランプが点灯し、抽出が始まります。抽出後に 1 杯抽出ランプ、2 杯抽出ランプがともに点灯すると、次のコーヒーを抽出できる状態になります。

※ ☐ が点灯したら、電源を入れたままカス受けに溜まったコーヒークスを捨ててください。

### ☕ ヒント

#### 抽出を途中で止めたいときは

抽出中に、1 杯抽出ボタンを押します。

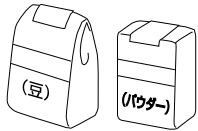
#### 抽出量を追加したいときは

抽出終了後 (ポンプの動作音が止まった後)、2 秒以内に再度 1 杯抽出ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

# レギュラーコーヒーの作りかた

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

## ロングコーヒーを作る

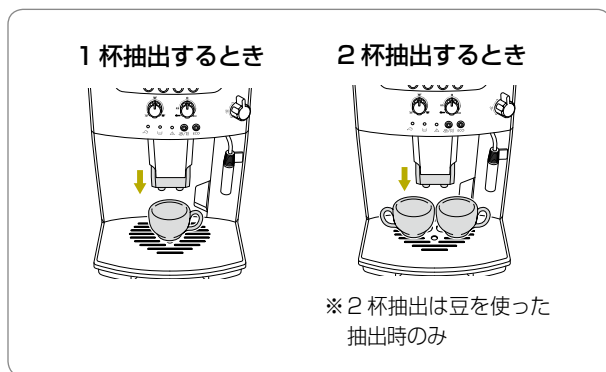


本製品は、常に圧力をかけて抽出を行うため、自然ろ過方式で抽出するドリップコーヒーとは異なります。レギュラーコーヒーの設定で抽出してお飲みになるときも、深煎りのコーヒー豆（シティロースト、フルシティロースト、フレンチロースト、イタリアンローストなど）がおすすめです。

※ コーヒー粉から抽出する場合は、中細挽き～中挽きの粉をお使いください。

### 1 カップを置く

※ カップに合わせて抽出口の高さを調節してください。



### 2 コーヒーの濃さと抽出量を設定する

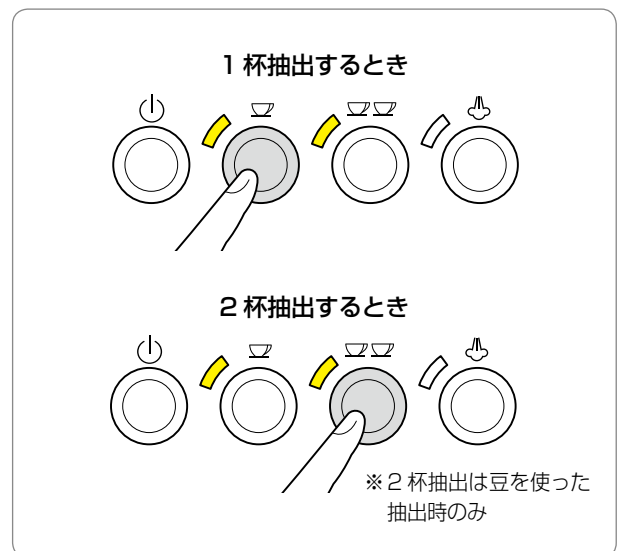
- コーヒー豆を使う場合  
「コーヒーの濃さ」「抽出量」(12 ページ) をご覧ください。
- コーヒー粉を使う場合  
「コーヒー粉から抽出する」(14 ページ) の手順 1 ~ 3 をご覧ください。



**ヒント**  
抽出量は 120mL 以上がおすすめです。お好みで抽出量を調整してください。



### 3 1 杯抽出ボタンまたは 2 杯抽出ボタンを押す



押したボタンのランプが点灯し、抽出が始まります。

抽出後に 1 杯抽出ランプ、2 杯抽出ランプがともに点灯すると、次のコーヒーを抽出できる状態になります。

※ 点灯したら、電源を入れたままカス受けに溜まったコーヒーカスを捨ててください。



#### 抽出を途中で止めたいときは

抽出中に、1 杯抽出ボタンまたは 2 杯抽出ボタンを押します。

#### 抽出量を追加したいときは

抽出終了後（ポンプの動作音が止まった後）、2 秒以内に再度 1 杯抽出ボタンまたは 2 杯抽出ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

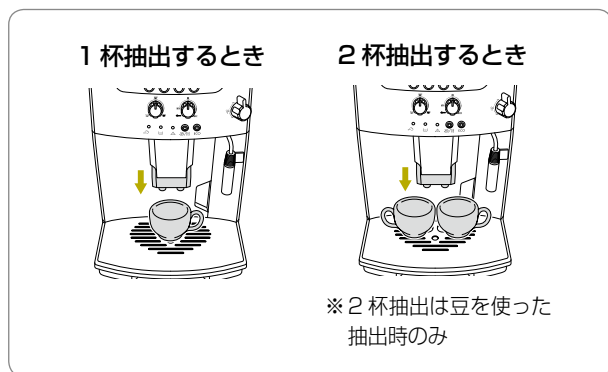
# レギュラーコーヒーの作りかた(つづき)

## カフェ・アメリカノを作る(エスプレッソをお湯で割る)

エスプレッソ(約30mL)をお湯(約80mL)で割ったものがカフェ・アメリカノです。

### 1 カップを置く

※カップに合わせて抽出口の高さを調節してください。



### 2 コーヒーの濃さと抽出量を設定する

#### ● コーヒー豆を使う場合

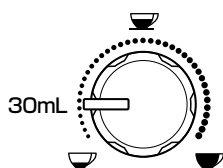
「コーヒーの濃さ」「抽出量」(12ページ)をご覧ください。

#### ● コーヒー粉を使う場合

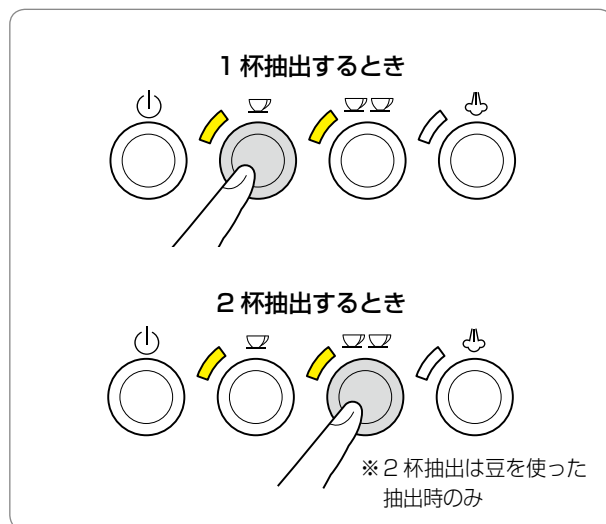
「コーヒー粉から抽出する」(14ページ)の手順 1 ~ 3 をご覧ください。

#### ☕ ヒント

抽出量が約30mLになるように、コーヒー抽出量つまみをあわせてください。



### 3 1 杯抽出ボタンまたは 2 杯抽出ボタンを押す



押したボタンのランプが点灯し、抽出が始まります。抽出後に1杯抽出ランプ、2杯抽出ランプがともに点灯すると、次のコーヒーを抽出できる状態になります。

※☑が点灯したら、電源を入れたままカス受けに溜まったコーヒーカスを捨ててください。

### 4 80mLのお湯でエスプレッソを割る

※ 3でエスプレッソを2杯分抽出した場合は、お湯を160mL用意します。

※ 給湯機能も使えます。(20ページ)

#### ☕ ヒント

#### 抽出を途中で止めたいときは

抽出中に、1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押します。

#### 抽出量を追加したいときは

抽出終了後(ポンプの動作音が止まった後)、2秒以内に再度1杯抽出ボタンまたは2杯抽出ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。



# カプチーノの作りかた

蒸気（スチーム）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「エスプレッソマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。

## 1 牛乳をミルクジャグに入れる

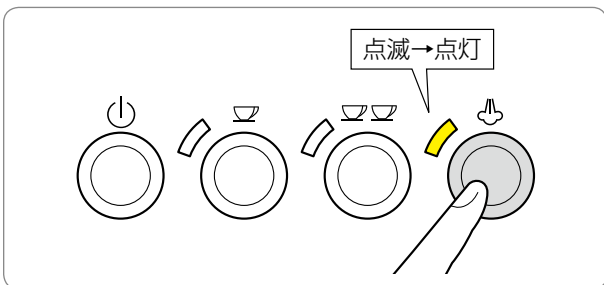


※ 1/2 以上入ると、あふれる場合があります。

## 2 スチームボタンを押す

スチームランプが点滅し、スチームの準備が始まります。

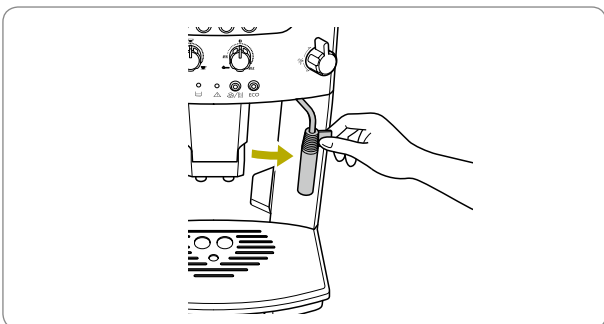
スチームの準備が完了すると、スチームランプが点灯に変わります。



※ 点灯後、2 分間何も操作しないでいると、自動的にコーヒー抽出の準備に戻ります。スチームを使いたい場合は、再度スチームボタンを押してください。

スチームをキャンセルしたい場合は、手順**8**～**9**に進んでください。

## 3 フロッサーを外側（右側）に出す



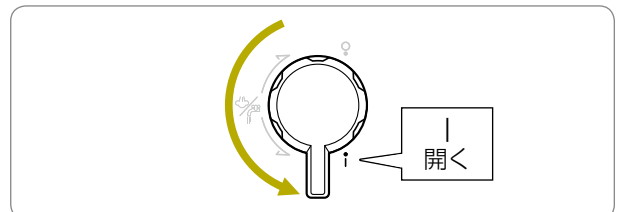
## 4 空のカップをフロッサーの下に置いてスチームつまみを開け、スチームが出たらスチームつまみを閉じる

スチーム管の中の余分な水分を取り除きます。

※ スチームランプが点灯していることを確認してください。

## 5 ミルクジャグをフロッサーに差し込み、スチームつまみを開く

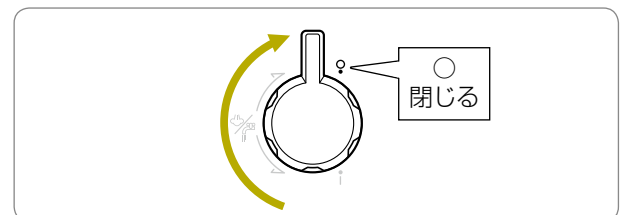
フロッサーの先からスチームが噴き出し、牛乳が温められます。



※ 3 分以上連続でスチームを出し続けると、安全装置が作動し、スチームが止まります。

## 6 牛乳が温まったら、スチームつまみを閉じる

ミルクジャグの側面を熱くて触ってられなくなるくらいが目安です。



**⚠** スチームが出ている間は、ミルクジャグを外さないでください。牛乳が飛び散り、やけどの原因となります。

## 7 スチームが完全に止まったら、フロッサーからミルクジャグを外す

# カプチーノの作りかた (つづき)

## 8 スチームボタンを押して、スチームを解除する

1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点滅します。

## 9 フロッサーの下に空の容器を置き、スチームつまみを開く

経路に残っているスチームが出た後、お湯が出ます。

※ スチーム使用後は本体が熱くなっています。そのため、この操作を行わないとコーヒー抽出の準備が完了するまで約 10 分掛かります。

## 10 1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点灯したら、スチームつまみを閉じる

## 11 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

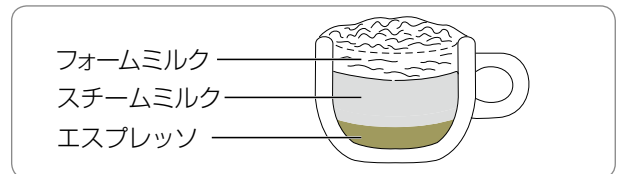
13 ページの手順を行い、抽出します。

### ● コーヒー粉を使う場合

14 ページの手順を行い、抽出します。

## 12 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。

### フォームミルクを作るコツ

#### ● 牛乳を泡立てる

ミルクジャグの底につかないようにフロッサーを入れ、ミルクジャグを持って、牛乳を温めます。

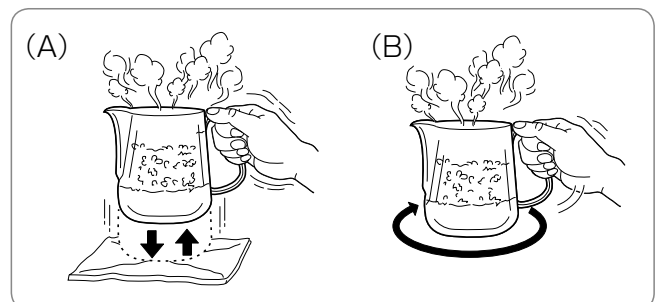
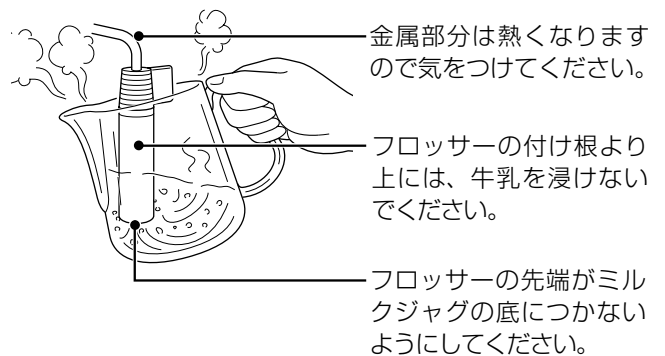
※ 牛乳が熱くなり過ぎるとうまく泡立たなくなります。60 ~ 65℃を目安に温めてください。

※ 泡立てるとき、ミルクジャグを上下に動かす必要はありません。

**!** スチームが出ている間は、ミルクジャグを外さないでください。牛乳が飛び散り、やけどの原因となります。

#### ● 泡立てたあとは

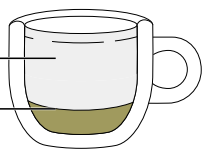
ミルクジャグを濡れふきんの上でトントンと軽く叩いたり (A)、円を描くようにゆっくり大きく回す (B) と、牛乳の大きな泡がなくなります。泡のきめが細かくなり、長持ちします。



## カフェラテの作りかた

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェラテになります。

スチームミルク  
エスプレッソ



※スチームミルクとは、泡のない（少ない）温められたミルクのことです。

※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。

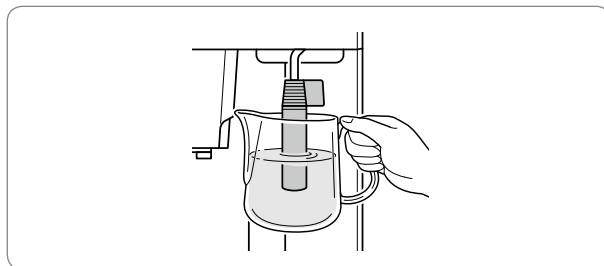


## フロッサーのお手入れ

牛乳を泡立てたらすぐに、フロッサーおよびスチームノズル内部を洗浄してください。内部に付着している牛乳を排出し、牛乳が内部に残ったり固まったりするのを防ぎます。

※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 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差し込む



- 3 スチームボタンを押し、スチームランプが点灯したら、スチームつまみを開く

スチームが出ます。

- 4 数秒したら、スチームつまみを閉じる

スチームが止まります。

その日の最終使用後には、必ずフロッサーを取り外してお手入れを行ってください。(26 ページ)

## おいしいカプチーノができない？

思うようにおいしいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い    フォームミルクがうまくできない	鮮度、温度、種類ともに不適當な牛乳を使用している。	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分3.0%以上の牛乳を使ってください。(5 ページ)
	泡立て用の器（ミルクジャグ）の形が不適當である。	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)
	フロッサー、スチームノズルの穴が目詰まりしている。	フロッサーおよびスチームノズルのお手入れをしてください。(26 ページ)
	スチーム管のOリング (26 ページ) が破損・紛失している。	販売店または当社テクニカルセンターにご相談ください。

# 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、カップを湯煎または本体内部を温めておきます。

## 抽出温度を上げる（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。

- ❶ 主電源スイッチが入、電源ボタンが切の状態ですら 1 杯抽出ボタンを 5 秒以上押す












コントロールパネル下部のランプが点灯します。

- ❷ 2 杯抽出ボタンを押して、抽出温度を選択する

ボタンを押すたびに抽出温度の設定が変わります。

- ❸ 1 杯抽出ボタンを押す

抽出温度の設定が完了し、ランプが消灯します。

レベル 1	低い				
レベル 2					
レベル 3					
レベル 4					

## カップを湯煎する（給湯機能）

コーヒーを抽出する前に、給湯機能を使ってカップをあらかじめ湯煎して温めると、コーヒーが冷めにくくなります。また、給湯機能はカフェ・アメリカーノを作る際などにも利用します。

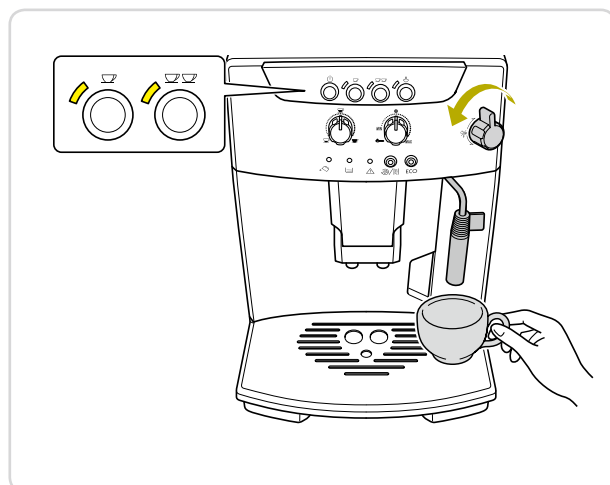
- ❶ フロッサーを外側（右側）に出し、カップを置く

- ❷ 1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点灯していることを確認し、スチームつまみを開く

フロッサーからお湯が出ます。

※ スチーム機能を使った後は、残ったスチームが排出されたりお湯の勢いが増しますので、ご注意ください。

- ❸ スチームつまみを閉じて給湯を止める

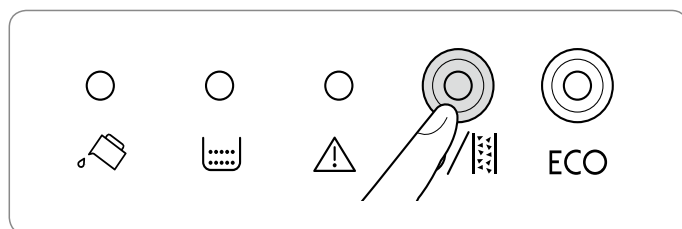


## 本体内部を温める（手動内部洗浄）

お湯で本体内部を温めます。

- 大きめの容器を抽出口の下に置き、内部洗浄 / 除石灰ボタンを押す

本体内部を洗浄したお湯が排出されます。



# その他の機能

## オートオフ機能

本体を使用せずに一定時間が経つと自動的に電源が切れます。初期設定では 2 時間後に電源が切れます。電源が切れるまでの時間は 5 段階で設定できます。

### ① 主電源スイッチが入、電源ボタンが切の状態エコボタンを 5 秒以上押す















コントロールパネル下部のランプが点灯します。

### ② スチームボタンを押して、電源が切れるまでの時間を選択する

ボタンを押すたびに時間の設定が変わります。

### ③ エコボタンを押す

電源が切れるまでの時間の設定が完了し、ランプが消灯します。

15分	
30分	 
1時間	  
2時間	   
3時間	    ECO

## 節電機能

節電機能の入／切を設定します。

節電モード中は、待機時の消費電力を抑えるため予熱を行いません。

節電機能の入／切を変更する際は、電源が入っている状態でエコボタンを押してください。ボタンを押すたびに、節電機能の入／切が切り替わります。

※ 節電モード中にコーヒーを抽出するときは、予熱のため抽出開始まで数分待つことがあります。

節電機能を使用する	 ECO 点灯
節電機能を使用しない	 ECO 消灯

## 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 (13 ページ、14 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。

## アフオガート

アフオ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 (13 ページ、14 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。イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

### 材料 (1 杯分)

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

### 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 (13 ページ、14 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。

## ☉ 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 (13 ページ、14 ページ)
- 2 1 にチョコレートシロップを加え、スプーンで混ぜ合わせる
- 3 約 100mL のフォームミルクを作り、2 に注ぐ
- 4 3 にお好みでホイップクリームをのせる。  
コクが加わり贅沢な仕上がりになります。

## ☉ カフェマッキアート

イタリア語で「染み」という意味のマッキアート。名前の通り、エスプレッソにフ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 (13 ページ、14 ページ)
- 2 50 ~ 60mL のフォームミルクを作る
- 3 2 の泡の部分だけを 1 の表面に浮かべる

## ☉ キャラメルマッキアート

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

### 材料 (1 杯分)

コーヒー豆 (やや深煎り)  
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 抽出する (17 ページ)
- 2 1 にキャラメルシロップをかける

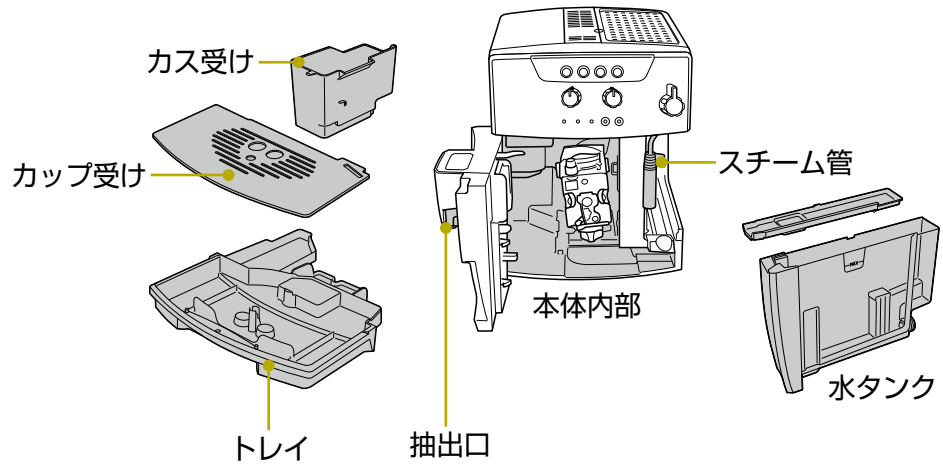
# お手入れ

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

エスプレッソマシンを使用した日の最後にするお手入れです。

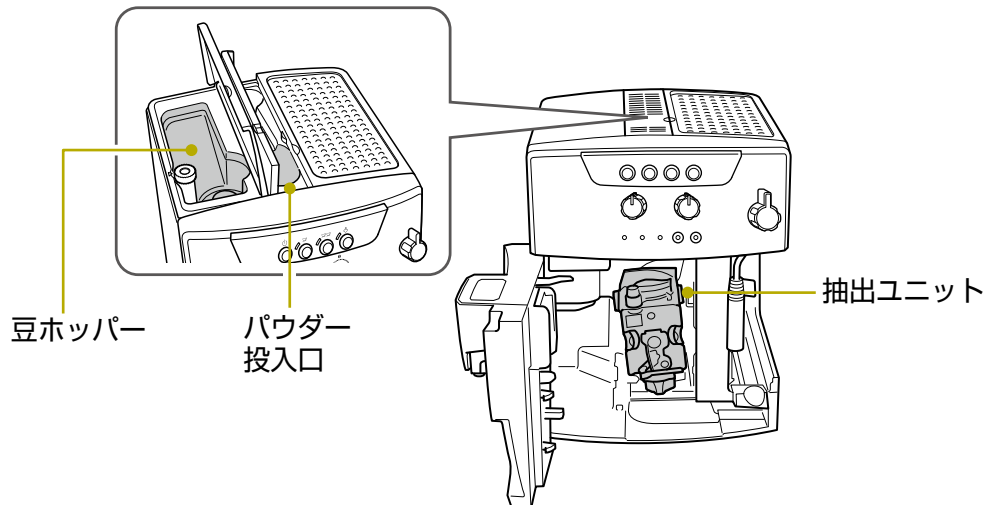
(25、26 ページ)



## 1週間に1回

長期間使用しなかった場合も同じお手入れをしてください。

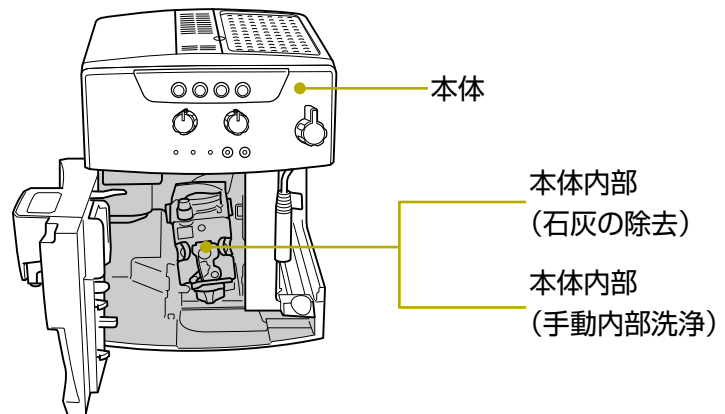
(26、27 ページ)



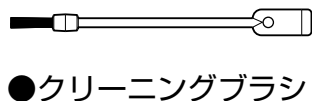
## 必要なときに

ランプが点滅したときなど、必要に応じてお手入れをしてください。

(28 ページ)



### 準備するもの



- ふきん
- 先の柔らかいブラシ
- 爪楊枝



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

**!** お手入れは必ず各部が冷えてから行う。(やけどの原因)

## お手入れに関するお願い


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

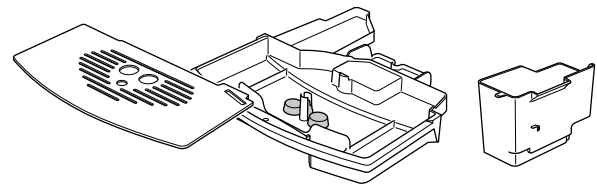
## 1日の終わりにするお手入れ

### トレイ、カップ受け、カス受け

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
- 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

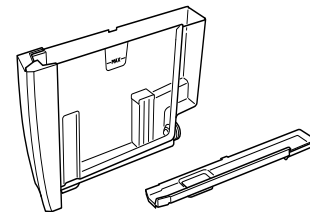
- ④ 乾いたら、本体に戻す  
※  が点灯したら、満杯になっていなくてもカスを捨ててください。



### 水タンク

水洗い、乾燥

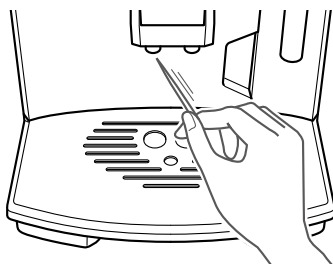
- ① 水タンクを取り外し、新しい水を入れる
- ② 軽く振って中を洗い、水を捨てる
- ③ 水タンクの外側の水分を抜き取り、乾いたら本体に戻す



### 抽出口

水洗いできません

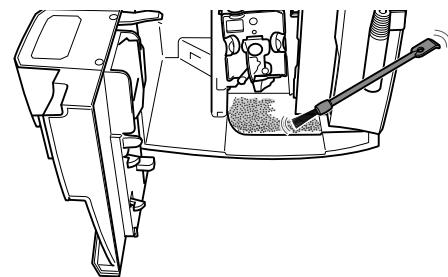
固く絞った濡れふきんで拭きます。抽出口を確認し、詰まっている場合はブラシや爪楊枝などを使って取り除きます。



### 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ふきんを使って取り除いてください。



# お手入れ(つづき)

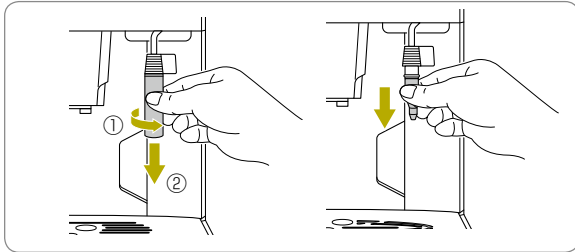
## スチーム管 フロッサー、スチームノズル

水洗いできません

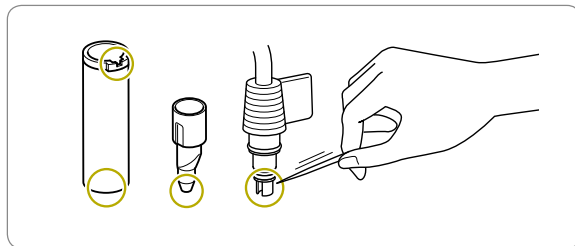
水洗い、乾燥

- ① 主電源を入れ、電源ボタンを押す
- ② カップなどをフロッサーの下に置く
- ③ スチームつまみを開け、お湯を数秒間出してからスチームつまみを閉じる
- ④ 電源を切り、2～3分待ってからフロッサーを反時計回りに回し、フロッサー、スチームノズルを順に下に引っ張って外す

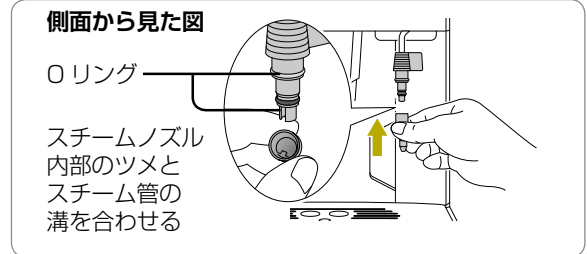
お湯を出した直後はスチーム管が熱くなっています。冷えるまで待ってから取り外してください。



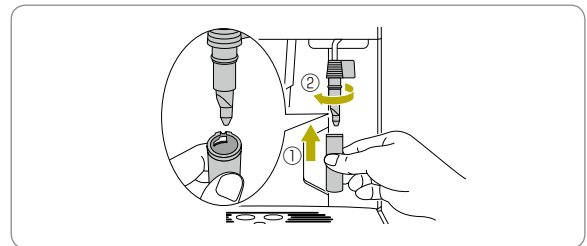
- ⑤ フロッサーとスチームノズルを水洗いする  
フロッサー、スチームノズル、およびスチーム管の穴や溝のよごれは、爪楊枝など先の細いもので取り除いてください。



- ⑥ スチームノズルを取り付ける



- ⑦ フロッサ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。

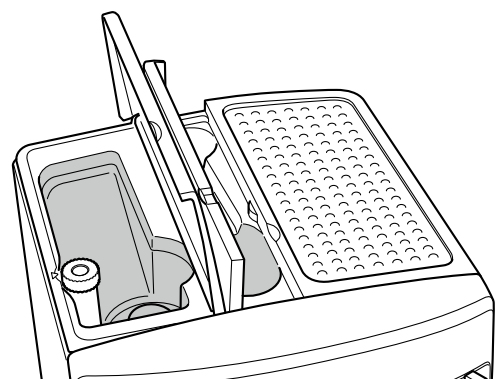
※〇リングを破損・紛失しないようにご注意ください。

## 1週間に1回するお手入れ

### 豆ホッパー、パウダー投入口

水洗いできません

豆ホッパー内に付着したコーヒー豆の油分は、乾いたふきんで拭いてください。  
パウダー投入口に付着したコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシで取り除いてください。



## ① 電源を切り、すべてのランプが消えるまで待つ

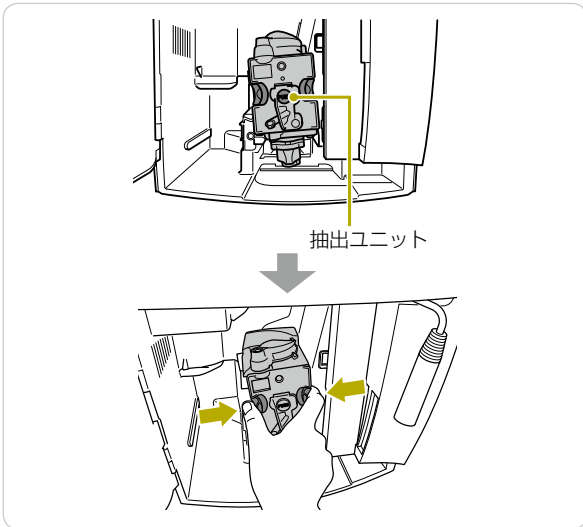
抽出ユニットは、電源が切れているときのみ取り外しできます。電源が入っているときに無理に取り外さないでください。(故障の原因)

※ 電源プラグは抜かないでください。

## ② フロッサーを外側（右側）に出す

## ③ フロントドアを開け、トレイを引き出す

## ④ 抽出ユニットが下図の位置まで下がっていることを確認し、抽出ユニットの赤いボタンをつまんで手前に引き出す



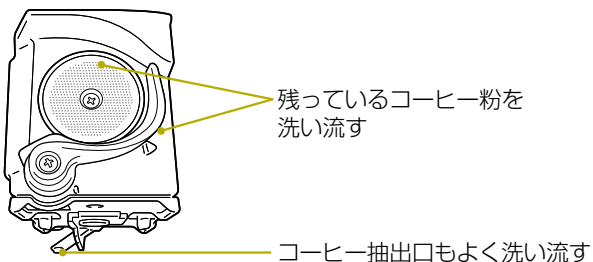
### 抽出ユニットを取り出せないときは

1. フロントドアを閉め、主電源を切り、5秒後に再度主電源を入れる。
2. すべてのランプが消灯していることを確認し、手順②からやり直す。  
このとき、電源ボタンは押さないでください。

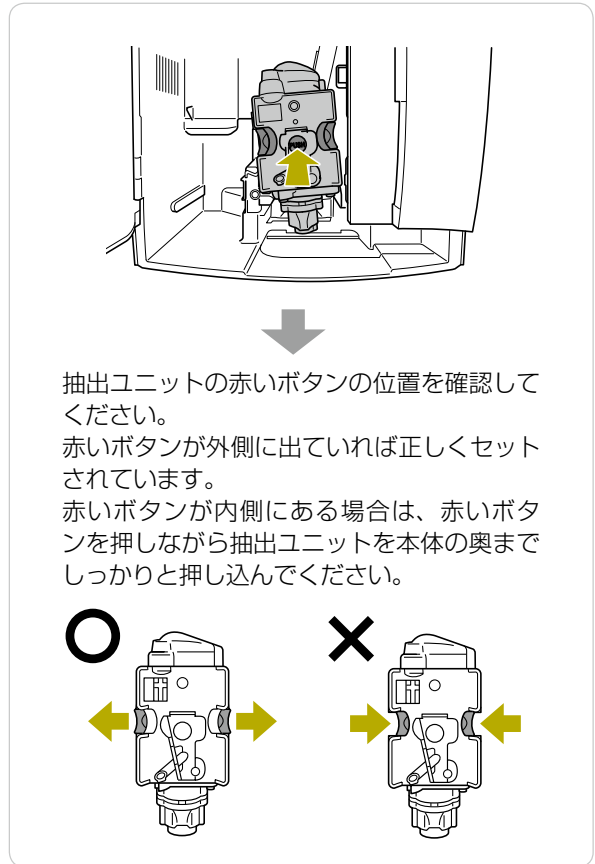
## ⑤ 抽出ユニット上部を流水で洗う

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

洗剤を使ったり、食器洗い機で洗ったり、水に浸けたりしないでください。(故障の原因)

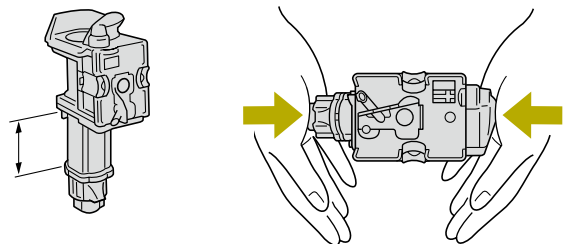


## ⑥ 抽出ユニットが乾いたら本体にセットする 抽出ユニットのPUSHマークを、「カチッ」と音がするまで押し込みます。



抽出ユニットの赤いボタンの位置を確認してください。  
赤いボタンが外側に出ていれば正しくセットされています。  
赤いボタンが内側にある場合は、赤いボタンを押しながら抽出ユニットを本体の奥までしっかりと押し込んでください。

※ 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。



※ 上記を行ってもセットできない場合は、手順④の「抽出ユニットを取り出せないときは」の手順を行ってから抽出ユニットをセットし直してください。

## ⑦ 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

※ 抽出ユニットが正しくセットされていない場合は、フロントドアが閉まりません。

# お手入れ(つづき)

## 必要なときに行うお手入れ

### 石灰の除去

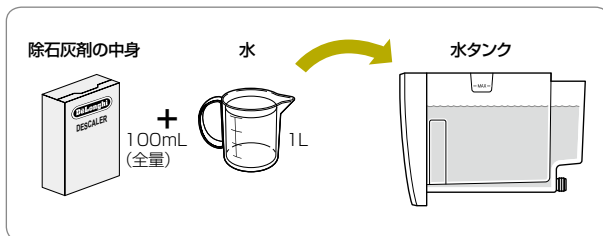
除石灰ランプが点滅したら

※石灰の除去作業(所要時間 30 分程度)は中断できません。時間の余裕をもって行ってください。

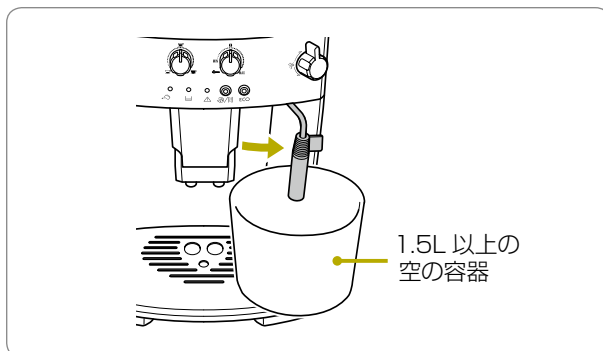
ご使用にともない、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま使用を続けると故障の原因になります。除石灰ランプが点滅したら付属のコーヒーマシン用除石灰剤で石灰の除去を行ってください。

#### 石灰の除去

- ① 電源ボタンを押して本体の電源を入れ、1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプが点灯するまで待つ
- ② 水タンクに、除石灰剤 1 本分(100mL)と新鮮な水(1L)を入れ、本体にしっかりと取り付ける



- ③ フロッサーの下に 1.5L 以上の空の容器を置く



- ④ 1 杯抽出ランプ、2 杯抽出ランプ、スチームランプが同時に点滅するまで、内部洗浄ボタンを押す  
除石灰ランプが点灯します。

- ⑤ スチームつまみを開ける

フロッサ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 水タンク注意ランプが点灯したら、スチームつまみを閉じる

#### 内部に残った除石灰剤を洗い流す(すすぎ)

- ⑦ 水タンクに残った水を捨てて、よくすすぎ、新鮮な水を MAX の目盛まで入れて本体に戻す

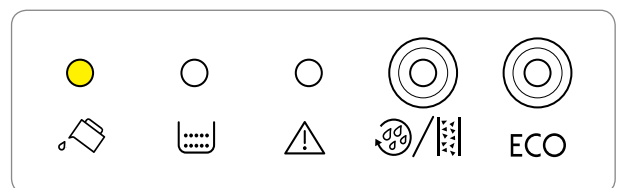
- ⑧ フロッサーの下に 1.5L 以上の空の容器を置き、スチームつまみを開ける

フロッサ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。

※手順 8 の後に除石灰ランプが消灯しないときは、何らかの原因で、すすぎが完了できていません。手順 6 ~ 8 をもう一度繰り返してください。

- ⑨ 水タンク注意ランプが点灯したことを確認し、スチームつまみを閉じる



自動で電源が切れて、完了です。

### 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。(20 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

※ 水洗いできません。

汚れたときは、固く絞った濡れふきんで拭きます。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、濡れふきんで洗剤をよく拭き取ってください。

# ランプの見かた

## 通常するとき

ランプで、本体の状態をお知らせします。

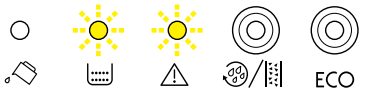
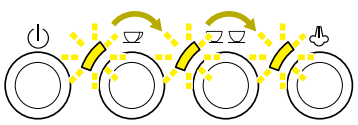
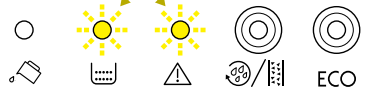
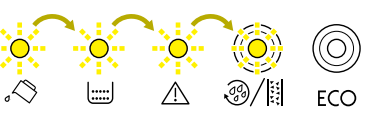
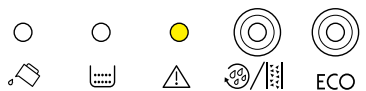
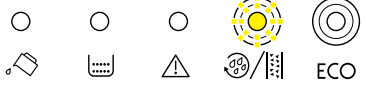
光りかた	説明
 <p>両方の抽出ランプ点滅</p>	<p>本体内部の温度を調整して抽出の準備をしています。点灯に変わるまでお待ちください。</p> <p>スチーム使用後は、フロッサーの下にカップを置き、お湯を出してください。(20 ページ)</p>
 <p>両方の抽出ランプ点灯</p>	<p>コーヒーを抽出できます。</p>
 <p>1 杯抽出ランプ点灯</p>	<p>1 杯の抽出を行っています。</p>
 <p>2 杯抽出ランプ点灯</p>	<p>2 杯の抽出を行っています。</p>
 <p>スチームランプ点滅</p>	<p>スチーム準備中です。スチームを出すには、点灯に変わるまでお待ちください。</p>
 <p>スチームランプ点灯</p>	<p>スチームの準備ができました。スチームつまみを開けると、フロッサーからスチームが出ます。 (19～21 ページ)</p>
 <p>1 杯抽出ランプと 2 杯抽出ランプが交互に点滅</p>	<p>電源を切っています。</p>
 <p>1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプとスチームランプが点滅</p>	<p>スチームつまみを開けてください。</p>
 <p>1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプとスチームランプが順番に点滅</p>	<p>スチームつまみを閉じてください。</p>
 <p>エコランプ点灯</p>	<p>節電機能を使用中です。</p>
 <p>除石灰ランプ点灯</p>	<p>石灰の除去中です。</p>

# ランプの見かた (つづき)

## 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
 水タンク注意ランプ点灯	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。	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。
	水タンクが汚れているか、石灰がついている。	水タンクをきれいに洗浄し、石灰を取り除いてください。
 水タンク注意ランプ点滅	コーヒーが抽出されず、大きな音ができる（水経路に空気が入っている）。	内部の空気抜きをするには、フロッサーからお湯が出るまで給湯をしてください。(20 ページ)
	コーヒーの抽出が遅い。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回して調整してください。(11 ページ)
	挽いたコーヒー豆の量が多い。コーヒー粉の量が多い。	コーヒー豆量調整つまみを回して調整してください。投入するコーヒー粉の量を減らしてください。
 カス受け注意ランプ点灯	カス受けが満杯になっている。	カス受けを空にしてから、よく洗い、戻してください（満杯になっていない場合でも、必ず空にしてから戻してください）。(25 ページ)
	カス受けがセットされていない。	カス受けをセットしてください。
 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。
 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。	豆ホッパーにコーヒー豆を投入してください。(12 ページ)
	パウダー投入口にコーヒー粉が入っていない状態で、コーヒー粉からの抽出が選択されている。	コーヒー粉を使うときは、コーヒー粉をパウダー投入口に入れてください。(14 ページ) コーヒー豆を使うときは、コーヒー豆量調整つまみを MIN ~ MAX の間に戻してから、抽出ボタンを押してください。(12 ページ)
	グラインダーの作動時に異音ができる。	小石などの異物が詰まっている可能性があります。販売店または当社テクニカルセンター(35 ページ)にご連絡ください。

光りかた	症状／状態	対処方法
 <p>カス受け注意ランプと警告ランプが点滅</p>	パウダー投入口が詰まっている。	投入口の詰まりを取り除き、抽出ユニットのお手入れをしてください。(27 ページ)
 <p>1 杯抽出 / 2 杯抽出ランプとスチームランプが順番に点滅</p>	スチームつまみが開いた状態で電源を入れた。	スチームつまみを閉じてください。
 <p>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)</p>	抽出ユニットが正しくセットされておらず、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フロントドアを閉めてください。(27 ページ)
 <p>4 つのランプが順番に点滅</p>	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ら、本体から異音がある。	1 杯抽出ボタンと 2 杯抽出ボタンを押し続けてください。ランプが 4 つとも消灯したら、フロントドアを開けて抽出ユニットをセットしてください。(27 ページ)
 <p>警告ランプ点灯</p>	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。	抽出ユニットを正しくセットしてください。(27 ページ)
	本体内部が非常に汚れている。	パウダー投入口の詰まりを取り除き、抽出ユニットのお手入れをしてください。(27 ページ)
 <p>除石灰ランプ点滅</p>	石灰の除去が必要なことをお知らせしています。	できるだけ早めに石灰の除去を行ってください。(28 ページ)

# 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当社テクニカルセンター（35 ページ）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。（20 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。（20 ページ）	
	抽出温度の設定が低い。	抽出温度の設定を変更してください。（20 ページ）	
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	片方の抽出口が詰まっている。	爪楊枝などを使って、抽出口をお手入れしてください。（25 ページ）	
	本製品が水平に設置されていない。	水平に設置してください。	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ コーヒーがクリーミーでない（クレマがない／少ない）</li> <li>・ コーヒーの抽出が早すぎる</li> </ul>	コーヒー豆からの抽出	挽いたコーヒー豆の量が少なすぎる。	コーヒー豆量調整つまみを回して調整してください。（12 ページ）
		粒度が粗すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回して調整してください。（11 ページ）
		適切なコーヒー豆を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用のコーヒー豆を使用してください。
	コーヒー粉からの抽出	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。（最大量：計量スプーン山盛り 1 杯）
適切なコーヒー粉を使用していない。		新鮮なエスプレッソ用の粉（極細挽き～細挽き）を使用してください。	



症状	原因		対処方法
・コーヒーの抽出が遅い (ポタポタとしか抽出されない) ・抽出されない	の抽出 コーヒー豆から	挽いたコーヒー豆の量が多すぎる。	コーヒー豆量調整つまみを回して調整してください。(12 ページ)
		粒度が細かすぎる。	グラインダーノブを粗いほう(時計回り)に1目盛り回して調整してください。(11 ページ)
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が多すぎる(1杯分より多く投入している)。	投入するコーヒー粉の量を減らしてください。 ※投入できるコーヒー粉の量は、最大で山盛り1杯です。(14 ページ)
		電源が切れているときに、コーヒー粉を投入した。	電源を切って、内部に飛び散ったコーヒー粉の掃除をしてください。(25 ページ)
大きな音がして、抽出されない	水経路に空気が入っている。		内部の空気抜きをするには、フロッサーからお湯が出るまで給湯をしてください。(20 ページ)
スチームつまみを開いても、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、スチームランプが点灯したら、スチームつまみを開いてください。(17 ページ)
	スチームランプが点灯してから、2分間以上経過した。		
	フロッサー、スチームノズルの穴が詰まっている。		フロッサーとスチームノズルを洗浄してください。(26 ページ)
スチームが水っぽい	スチームの準備が完了していない。		スチームランプが点灯してからスチームつまみを開いてください。(17 ページ)
スチームが急に出なくなる	スチームを出してから3分が経過したため、安全装置が作動した。		スチームつまみをいったん閉じ、しばらく待ってからスチームボタンを押して再開してください。
	水タンクの水がない。		水タンクに水を入れてください。
電源ボタンを押しても、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。
	主電源が切れている。		主電源スイッチを入れてください。(7 ページ)
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。(27 ページ) ※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、抽出口をお手入れしてください。(25 ページ)
	コーヒーガイドが動かなくなっている。		コーヒーガイドや周辺のばね部分をお手入れしてください。

# 仕様

製品名称	デロンギ マグニフィカ 全自動エスプレッソマシン	
型式番号	ESAM04110	
定格	電圧 / 周波数	100V / 50/60Hz
	消費電力	1450W
外形寸法 (約)	幅 280 × 奥行き 425 × 高さ 365 (mm)	
質量 (約)	10.5kg	
水タンク容量	1.8L (MAX の目盛り)	
豆ホッパー容量 (約)	200g	
	1 杯抽出時	2 杯抽出時
豆量設定	約 7 ~ 11g	約 11 ~ 14g
コーヒー抽出量	約 20 ~ 180mL	約 40 ~ 360mL
カス受け容量	14 回分	10 回分
コーヒーパウダー	使用可 (最大量: 計量スプーン山盛り 1 杯)	
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	
原産国	イタリア	

## 別売品

- 抽出ユニット
- コーヒーマシン用除石灰剤 (2 個入り)
- ミルクジャグ (容量: 350mL)
- ミルクジャグ (容量: 400mL)
- バリスタキット
- 水硬度チェッカー

お求め方法 ▶ お買い上げの販売店または弊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>

※本製品のスペアパーツについては、下記 URL でも詳しくご案内しています。

<http://professional.delonghi.co.jp/afterservice/>

## 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

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、「ランプの見かた」「故障かな?」(29～33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テクニカルセンター(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. お買い上げ日 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、当社テクニカル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

当社では、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) 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、当社テクニカル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：再資源化の費用は当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下記までお問い合わせください。

## デロンギ・ジャパン テクニカルセンター

エスプレッソ コールセンター 受付時間 毎日 9:00～18:00 (365日対応)

〒335-0033 埼玉県戸田市笹目北町13-13

Tel. 0120-074-900 / Fax. 048-449-6830

ホームページでのお問い合わせ(URL) 業務用エスプレッソマシン専用サイト

[professional.delonghi.co.jp](http://professional.delonghi.co.jp)

