

**DeLonghi**

# La Specialista

ARTE

Espresso Cappuccino Maker  
with integrated Grinder

デロンギ

ラ・スペシャリスタ・アルテ

グラインダー付き

エスプレッソ・カプチーノメーカー

型式番号

## EC9155J

家庭用

※本体の型式番号「EC9155J」の後に続く  
アルファベットは、色番号を表すものです。



## 取扱説明書（保証書付）

このたびは、デロンギ製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書とともに大切に保管してください。

- 本書に記載の内容は、改善のため予告なく変更する場合があります。
- 本書のイラストや画像は説明用のものであり、実際の製品と一部異なる場合があります。

## 目次

使う前に	安全上のご注意	2
	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
	初めてお使いになる前に必ずすること	9
基本編	コーヒーを抽出する	11
	豆を挽く	11
	タンピングする	12
	抽出する	13
	給湯する	15
応用編	抽出量をカスタマイズ（定量設定）する	16
	ミルクメニューを作る	17
	プログラムモード	19
こんなときは	お手入れ	21
	ランプ表示一覧	25
	故障かな？	26
	おいしいエスプレッソができない？	28
	仕様	29
	アフターサービス	30
保証書	31	

# 安全上のご注意く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。



## 警告

誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



## 注意

誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です)



必ずしなければいけないことを示します。



してはいけないことを示します。

## 警告



### 定格 15A (100V) のコンセントを単独で使用する

(火災、感電の原因)

- ※ ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しないでください。
- ※ 海外など異なる電源電圧の地域で使用しないでください。(日本国内専用)

### 電源プラグは根元までしっかり差し込む

(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、コンセントに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

(火災、感電の原因)

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

### 濡れた手で本体を触ったり、電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

### 動作中に電源プラグを抜き差ししない

(火災、感電の原因)

### 電源プラグ・コードを破損させない

(火災、感電の原因)

- 傷付けたり、加工したり、加熱したりしない
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- コードを引っ張って本体を移動させない

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

### 電源コードはテーブルなどの端から垂らしておかない

(やけど、けがの原因)

### 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)

### 分解、修理、改造をしない

(火災、感電、やけどの原因)

# 警告



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

(火災、感電、やけど、けがの原因)

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

機器の使用中和直後に、本体や給水タンクのふたを開けたり、水を入れたりしない

(やけどの原因)

※ お湯が吹き出す場合があります。



穴、すき間、開口部に指やピン、針金などを差し込まない

(火災、感電、けがの原因)

※ 特にお子様にはご注意ください。

豆ホッパーの中に異物や手を入れない

(けがの原因)

エスプレッソ抽出中、抽出直後はフィルターホルダーを外さない

(けが、やけどの原因)

※ エスプレッソ抽出中、抽出後しばらくはフィルターホルダーは高圧状態になっています。

# 注意



豆ホッパーふたが確実に閉まっていることを確認してから、電源を入れる

(けがの原因)

使用後は必ず電源プラグを抜く

(火災、感電、けがの原因)

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く

(火災の原因)

お手入れや保管、本体の移動は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部や付属品が冷えてから行う

(感電、けが、やけどの原因)

※ お子様だけで掃除やお手入れを行わないよう、必ず大人が付き添ってください。



不安定な場所で使用しない

(やけどの原因)

- テーブルクロスなどの敷物の上やテーブルの端など不安定な場所で使用しない
- 熱に弱いテーブルの上、壁、家具などの近くで使用しない

扉付きのキッチン収納棚やキャビネットの中に置いたまま使用しない

(火災、やけどの原因)

使用中および使用後しばらくは、高温部に直接触れない

(やけどの原因)

- 抽出口、フロッサー等は使用後も余熱があるため触れない



高温注意

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)

蒸気口に顔や手などを近づけない

(やけどの原因)

- 抽出中に給湯口やフィルターホルダーなどに触ったり、顔を近づけたりしない

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



動作中に豆ホッパーふたを開けない

(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

# はじめにご確認ください

## 必ず「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

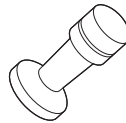
以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。万一、付属されていない場合は、お求めの販売店、または当社(30ページ)にご相談ください。



タンピングガイド



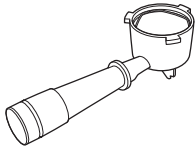
(1杯用) (2杯用)  
フィルター



タンパー



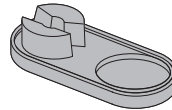
ミルクジャグ



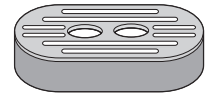
フィルターホルダー



コーヒーマシン用  
除石灰剤



タンピングマット



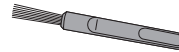
エスプレッソカップ受け



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」(9  
ページ)をご覧ください。

水に含まれる石灰成分  
を除去するために使用  
します。  
「石灰を除去する」(24  
ページ)をご覧ください。



クリーニングブラシ



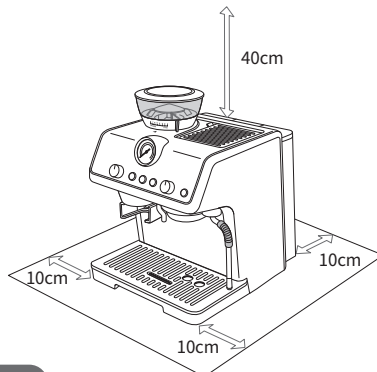
フロッサー  
クリーニングピン



針先注意  
(けがの原因)

## 設置スペースを確認する

本製品は、左右・背面側を 10cm 以上、上部を 40cm 以上空けて設置してください。  
室温が 0°C 以下になる場所には設置しないでください。製品に残る水分の凍結により、故障の原因となることがあります。



## 空気抜き、内部洗浄をする

初めてお使いになる前に、内部洗浄(水の通り道の洗浄)をしてください。(10ページ)

# おいしいエスプレッソのために

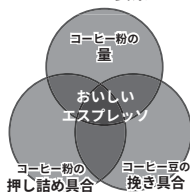
## おいしいエスプレッソとは

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、また冷めにくくなり、おいしいエスプレッソを楽しむことができます。

## エスプレッソの濃度と抽出時間の調整

エスプレッソは1杯(約30mL)あたり、約20秒で抽出するのが理想です。抽出時間が長すぎるとえぐみが感じられ、短すぎれば味に深みが出ません。おいしいエスプレッソをいれるためには、以下の3つの要素のバランスが大切です。お好みのエスプレッソになるよう調整してください。

### 3つの要素



条件		抽出濃度	抽出時間
コーヒー粉の量	コーヒー粉の押し詰め具合	コーヒー豆の挽き具合	
多い	強	細かい	濃くなる
↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓
少ない	弱	粗い	薄くなる
			短くなる

## Active TEMPERATURE CONTROL

アクティブ テンパラチャーコントロール

## 温度制御システム

水温をマシンが制御し、理想的な抽出温度を実現します。また、お好みに合わせて3段階に温度を設定できます。

## 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。

※過度に油分の多いコーヒー豆は、グラインダーに引き込まれにくくなることもあるため、使用を避けてください。

※フレーバーコーヒーを使う場合は、あらかじめ挽いたもの(粉)をご使用ください。

※冷蔵・冷凍したコーヒー豆は常温に戻してからご使用ください。さびの原因となります。



### 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(21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。

エスプレッソは高さ8cm以内で60mL前後、カプチーノは高さ12cm以内で180mL前後のものが適しています。抽出量の多いコーヒーは高さ12cm以内で抽出量にあったものをご使用ください。



### ミルクジャグ

付属品のように、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があるものをご使用ください。



### 牛乳

成分無調整で乳脂肪分3.0%以上の新鮮な牛乳をお使いください。加工乳や一度温めた牛乳ではうまく泡立ちません。また、牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。

# 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。

ご使用前に「お手入れ」(21 ページ) をご覧になり、各部を洗ってください。

## 本体正面

**豆ホッパーふた**  
豆を挽くときは必ずふたを  
してください。

**豆ホッパー**  
コーヒー豆を入れます。

**グラインダー**

**コーヒー粉出口**

**給湯ノズル**  
給湯やアメリカノ用の  
お湯が出ます。



高温注意  
(やけどの原因)

**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。

**粒度調整レバー**  
(14 ページ)

**アクセサリ収納兼  
カップトレイ**

**操作部 (7 ページ)**

**給湯口**

コーヒーを抽出するときに  
フィルターホルダーを取り付  
けます。

**スチーム管**

**フロッサー**

牛乳を泡立てるときは外側  
(右側) に出します。

**カップ受け**

上に持ち上げると  
外せます。

**インナートレイ**

**水位計**

カップ受けの穴から  
先端が出てきたら、  
トレイの水を捨てて  
ください。

## フィルターホルダー

**フィルターホルダー**



**フィルター固定金具**

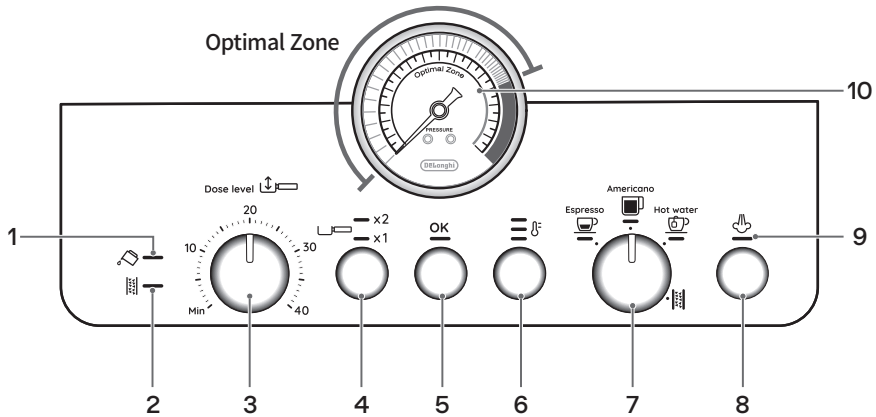
凹み

溝

凹み



※フィルター固定金具が外れたと  
きは、必ずフィルターホルダーの  
溝に取り付けてご使用ください。



番号	名称	説明	番号	名称	説明
1	給水ランプ	水タンクの水が不足すると点灯（赤）します。	6	抽出温度ボタン	抽出温度を設定します。
2	除石灰ランプ	石灰の除去が必要になると点灯（赤）します。	7	メニューダイヤル	・エスプレッソ☕、アメリカーノ☕、給湯🔥を選択します。 ・石灰の除去を行います。（24 ページ）
3	豆量調整つまみ	挽く豆量を設定します。	8	スチームボタン	スチームを出すときに押します。
4	杯数選択ボタン	1杯抽出または2杯抽出を選びます。	9	ランプ	ランプ表示一覧（25 ページ）をご覧ください。
5	OK ボタン	・操作を確定します。 ・コーヒーを抽出します。	10	圧力計	コーヒー抽出時のポンプ圧を表示します。Optimal Zone が適切なポンプ圧の範囲です。

### メニュー紹介

#### 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。さまざまなバリエーションのベース。

#### アメリカーノ ☕

エスプレッソにお湯を注いで作ります。

# 各部のなまえとはたらき (つづき)

## 本体背面

水タンクふた

取っ手

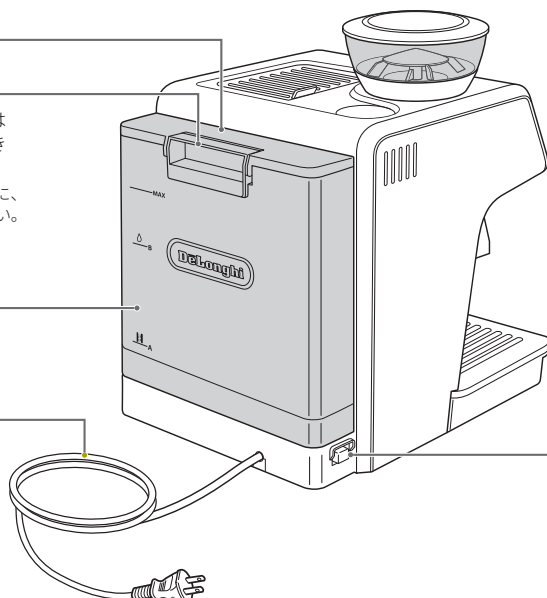
水タンクを取り外すには  
取っ手を持ち、上に引き  
上げます。

※水タンクを外すときに、  
ふたを持たないでください。

水タンク

電源コード

電源プラグ



電源スイッチ

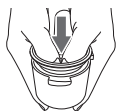
電源の入/切をします。

入:	
電源を 入れた状態	
切:	
電源を 切った状態	

## フィルターの取り付け/取り外し

### フィルターを取り付ける

両手の親指を使って、フィルターホルダーの上からフィルターを押し込みます。



- 手をはさまないように注意する (けがの原因)
- しっかり取り付ける (破損、お湯が漏れる原因)

### ヒント

フィルターが取り付けにくい場合は、テーブルに布巾などを敷いてフィルターを伏せて置き、フィルターホルダーを上からかぶせるように押し込みます。



### フィルターを取り外す

フィルターホルダーの凹みに指をかけて取り外します。  
外れにくいときは、スプーンなどを使って取り外してください。



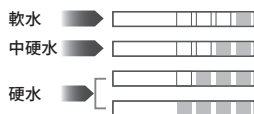
# 初めてお使いになる前に必ずすること

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

## 水硬度の確認

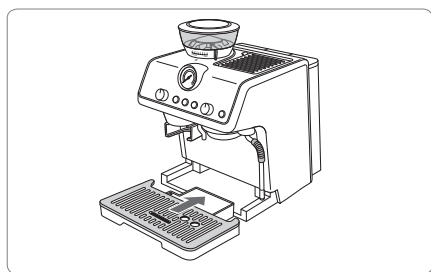
お使いになる水が硬水（硬度が高い）の場合、水の石灰分が内部管などに付着しやすくなります。本製品は、石灰分の除去が必要な時期になると、ランプ表示でお知らせします。（25 ページ）水硬度によってお知らせする頻度が変わりますので、あらかじめ水硬度を確認してください。お買い上げ時には、水硬度は「軟水」に設定されています。お使いになる水硬度が「中硬水」以上の場合は、「水硬度の設定」（19 ページ）をご覧になり設定してください。

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

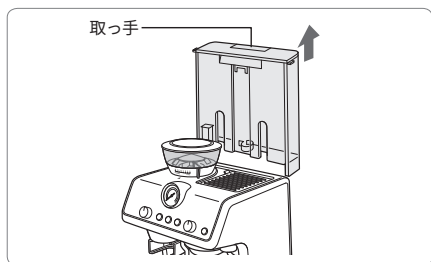


## マシンの準備

### 1 トレイを本体に取り付ける



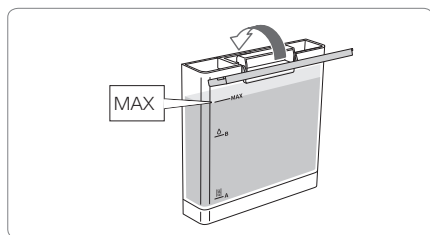
### 2 取っ手を持ち水タンクを上に取り上げて取り外す



水タンクは取り扱いに注意してください。破損すると、水漏れや動作不良の原因になります。

### 3 水タンクに水を入れる

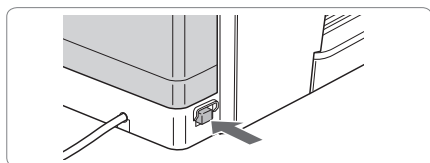
ふたを開けて「MAX」の目盛りまで水を入れ、ふたをします。



### 4 水タンクを本体に取り付ける

カチッというまで差し込んでください。正しく奥まで差し込まれていないと、水漏れの原因になることがあります。

### 5 電源プラグをコンセントに差し込み、側面の電源スイッチを入れる

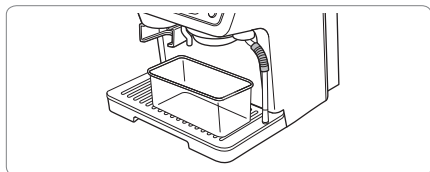


# 初めてお使いになる前に必ずすること(つづき)

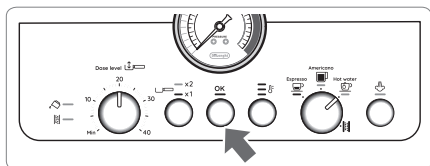
## 内部洗浄

初回は水経路から空気を抜くため大きな音がしますが異常ではありません。

- 1** 容量 300mL 以上の口の広い容器を給湯ノズルの下に置く



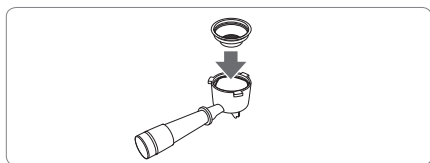
- 2** メニューダイヤルで ☕ を選択し、OK ボタンを押す



給湯ノズルからお湯が出て自動で停止します。

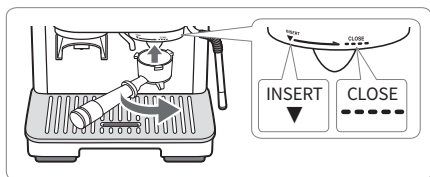
- 3** フィルターをフィルターホルダーに取り付ける

両手の親指を使って、フィルターを押し込みます。



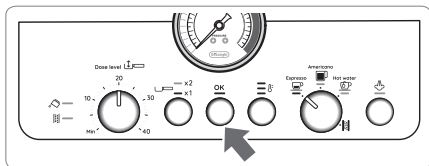
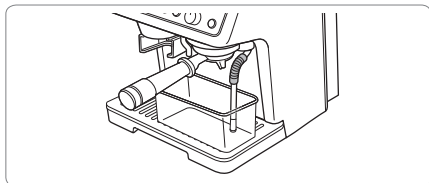
- 4** フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

ホルダーの柄の向きを給湯口の INSERT ▼ に合わせて差し込み、右に回して CLOSE に合わせます。



- しっかり固定する位置まで右に回す (お湯が漏れる原因)
- CLOSE まで届かないことがあるが無理に回さない (不良ではありません。破損の原因)

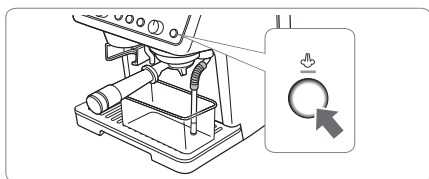
- 5** 空にした容器を抽出口とフロッサーの下に置き、メニューダイヤルで ☕ を選択し OK ボタンを押す



抽出口からお湯が出て自動で停止します。

- 6** ☕ ボタンを押し、数秒したら ☕ ボタンを再度押して止める

フロッサーからスチームが出ます。3～4回繰り返し返してください。(初回のみ)



長期間使用しなかった場合も、使う前に内部洗浄をおすすめします。

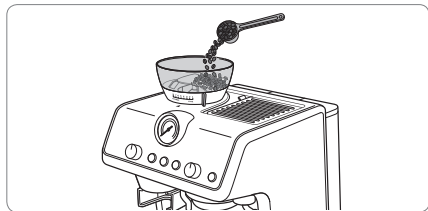
# コーヒーを抽出する

マシンの準備 (9 ページ) を行い、OKランプ、メニューのランプが点灯した状態で始めてください。

## 豆を挽く

### 1 豆ホッパーに豆を入れ、ふたをする

使用毎に適量(目安量より多め)を入れてください。



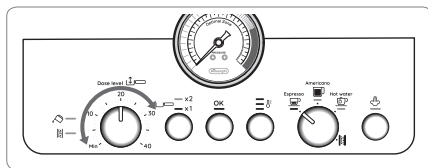
#### 【目安量】

- 1杯用フィルター：約 12g
- 2杯用フィルター：約 20g

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

※コーヒー豆の種類を変える場合は、豆ホッパーを空にしてから入れてください。

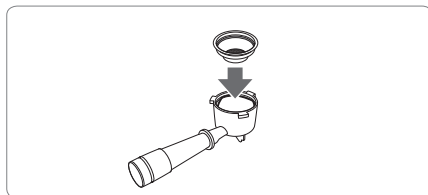
### 2 豆量調整つまみで挽く豆量を設定する (14 ページ)



### 3 フィルターをフィルターホルダーに取り付ける

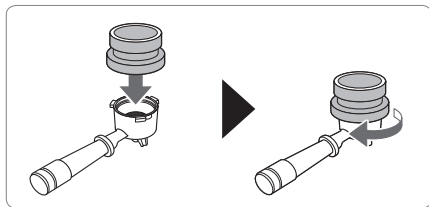
両手の親指を使って、フィルターを押し込みます。

- 2杯抽出する場合：2杯用のフィルターを取り付け、杯数選択ボタンを押しx2を選択してください。



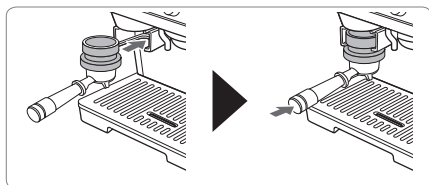
### 4 フィルターホルダーにタンピングガイドを取り付ける

差し込んで、時計回りに回してください。



### 5 フィルターホルダーをコーヒー粉出口に差し込む

フィルターホルダーをコーヒー粉出口の取付部に差し込みます。カチッというまで奥に差し込んだら手を放します。自動で豆を挽き始め、自動で停止します。



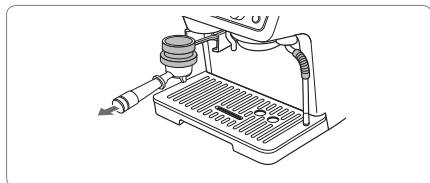
途中で止めるには再度カチッというまで奥に差し込みます。

# コーヒーを抽出する(つづき)

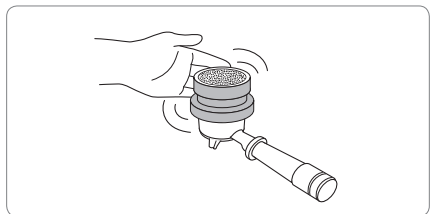
## タンピングする

豆を挽き終わったら、タンピングします。

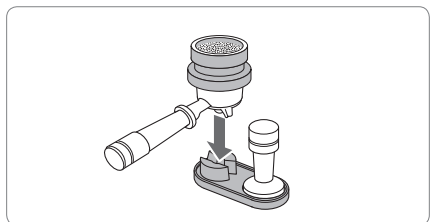
- 1 フィルターホルダーをコーヒー粉出口から取り外す



- 2 手でトントンとたたいて均等にならす

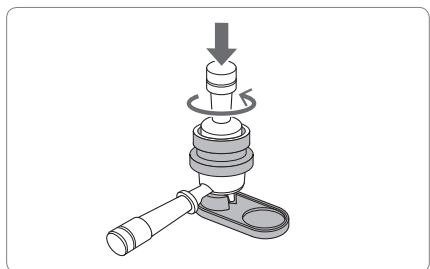


- 3 フィルターホルダーをタンピングマットに置く



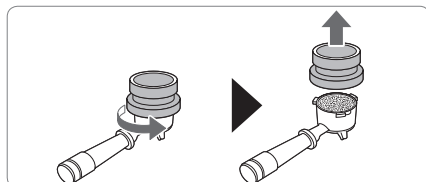
- 4 タンパーを使って押し詰める

タンパーを回すと粉の表面にツヤが出て仕上がりがよくなります。



- 5 タンピングガイドを取り外す

反時計回りに回してから引き上げます。



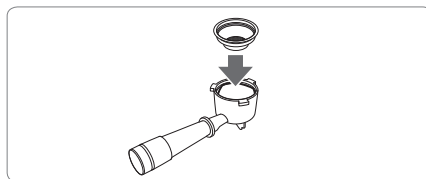
タンピング後に最適な粉量位置(14ページ)になっているか確認してください。

### コーヒー粉を使う場合

- 1 フィルターをフィルターホルダーに取り付ける

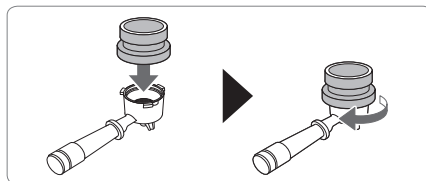
両手の親指を使って、フィルターを押し込みます。

- 2杯抽出する場合：2杯用のフィルターを取り付けてください。



- 2 フィルターホルダーにタンピングガイドを取り付ける

差し込んで、時計回りに回してください。



- 3 フィルターにコーヒー粉を入れる

#### 【目安量】

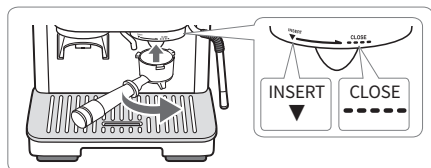
- 1杯用フィルター：約12g
- 2杯用フィルター：約20g

タンピングする手順②へ進む

# 抽出する

## 1 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

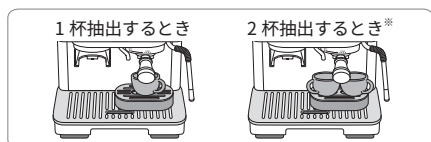
フィルターホルダーの柄の向きを給湯口の INSERT ▼ に合わせて差し込み、右に回して CLOSE に合わせます。



- ・しっかり固定する位置まで右に回す (お湯が漏れる原因)
- ・CLOSE まで届かないことがあるが無理に回さない (不良ではありません。破損の原因)

## 2 抽出口の下にカップを置く

エスプレッソなど小さいカップを使用するときはエスプレッソカップ受けを使用します。

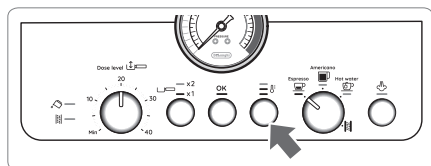


※アメリカーノは抽出口からエスプレッソが抽出され、続いて給湯ノズルからお湯が出ます。抽出口と給湯ノズル両方をカバーできる口径の広いカップを正しい位置に置いてください。

※アメリカーノは給湯ノズルが1つのため2杯抽出できません。x2 を選択すると倍量抽出されます。

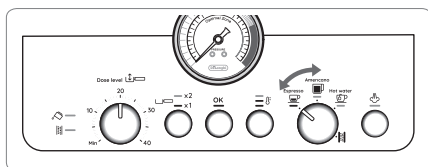
## 3 抽出温度を設定する

☺ ボタンを押し、抽出温度 (低温、中温、高温) を設定します (下表参照)。



## 4 お好みのメニューを選択する

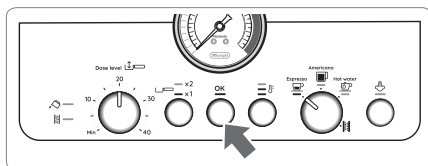
メニューダイヤルを回し、☕ または ☑ を選択します。



2 杯抽出の場合は x2 を選択します。

## 5 OK ボタンを押して抽出する

抽出が始まり、自動で停止します。



## 6 フィルターホルダーを取り外す



- ・金属部分は熱くなっているので触れない (やけどの原因)
- ・抽出中、および抽出直後はフィルターホルダーを外さない (やけどの原因)

## 7 コーヒー粉を捨てる

※コーヒー粉が落ちにくい場合は、スプーンなどでかき出してください。

連続で抽出するときは2分以上休ませてから再開してください。

### 抽出温度

温度制御システムにより、コーヒー抽出時に理想的な範囲で抽出を行います。

コーヒー豆の種類や焙煎度、鮮度により適温が異なります。ロブスタ種は低温、アラビカ種や鮮度の落ちた豆は高温が適しています。

※お買い上げ時は「高温」に設定されています。

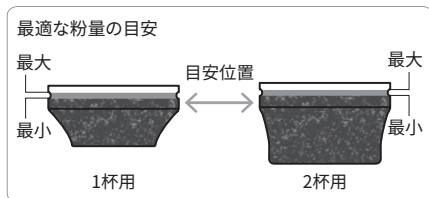
温度レベル	低温	中温	高温
表示	☺	☺	☺
コーヒー豆の焙煎度 (ロースト)	深煎り	中～深煎り	浅～中煎り

# コーヒーを抽出する(つづき)

お好みのコーヒーに最適な粉量にするには、最初のうちは何回か調整が必要となります。

## 粉量の調整

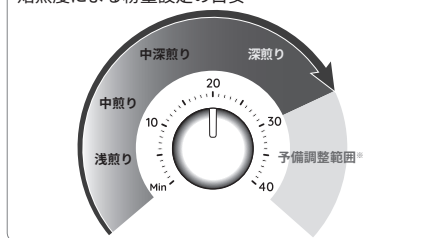
- 最初は Min (浅煎り) の位置で豆を挽く
- タンピング後に最適な粉量位置になっているか確認する



※フィルターの縁についたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。(お湯が漏れる原因)

- 目安の位置まで粉量が達していない場合、フィルターを空にして再度豆を挽く使用している豆の焙煎度に合わせて、少しずつ豆量調整つまみを回す

焙煎度による粉量設定の目安



つまみを右に回すと挽く時間が長くなります。

※予備調整範囲まで回さないと目安位置範囲にならない場合は、「グラインダーの挽き具合の設定」(20 ページ)を参照してください。

## 粒度の調整

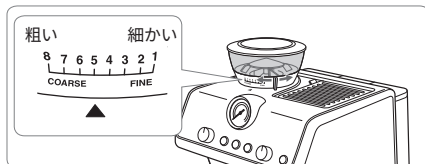
### 【粒度設定の目安】

お買い上げ時は「5」に設定されています。コーヒー豆の種類や焙煎度により最適な粒度は異なります。コーヒーが濃い、または薄いと感じた場合はお好みに合わせて設定してください。ページ下の「ヒント」参照。

コーヒー豆の焙煎度 (ロースト)	粒度設定
浅煎り	3-4
中煎り	4-5
深煎り	5-6

### 粒度を設定する

豆を挽いているときに粒度調整レバーを回し、▲と粒度の位置を合わせます。



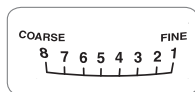
粒度調整レバーは豆が挽かれているとき(グラインダーが作動中)のみ回す(故障の原因)

## ヒント

粉量が目安位置に合っているのに思うように抽出ができない場合は粒度を調整します。

抽出のしすぎ(時間がかかる)：粒度を粗くする(粒度調整レバーを右へ)

抽出が不十分(時間が短い)：粒度を細かくする(粒度調整レバーを左へ)



粒度設定	8	7	6	5	4	3	2	1	
粒度	粗い	おすすめの設定範囲					細かい		
	初期設定								
コーヒー豆の焙煎度 (ロースト)	深煎り			中煎り		浅煎り			

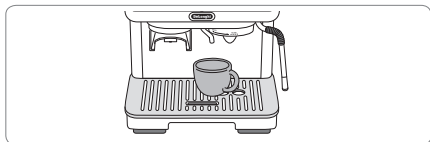
# 給湯する

給湯機能を使って、カップを湯煎して温めたり、紅茶やお茶が楽しめます。  
本体の水経路に空気が入った場合は、空気抜きのために給湯してください。  
マシンの準備を行い、OKランプ、メニューのランプが点灯した状態で始めてください。

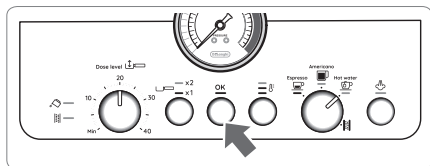
※杯数選択しても抽出量は変わりません。

※温度設定はできません。

## 1 カップを給湯ノズルの下に置く



## 2 メニューダイヤルを回して ☕ を選択し、OKボタンを押す



給湯ノズルからお湯が出ます。

## 3 お好みの量になったら再度OKボタンを押す

給湯を停止します。

# 抽出量をカスタマイズ (定量設定) する

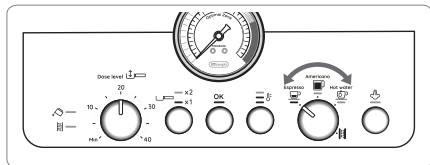
各メニューの抽出 (給湯) 量をカスタマイズ (定量設定) できます。

## 1 タンピングしたフィルターホルダーを給湯口に取り付け、抽出口の下にカップを置く

※給湯の場合はフィルターホルダーの取り付けは不要です。

## 2 お好みのメニューを選択する

メニューダイヤルを回し、定量設定するメニューを選択します。

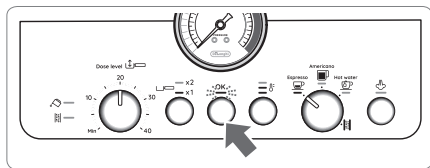


2杯抽出の場合はx2を選択します。

※給湯は杯数選択しても給湯量は変わりません。

## 3 OKボタンを長押しする

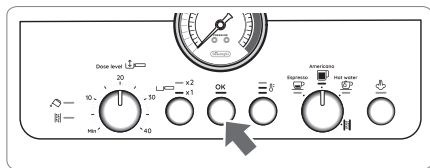
OKランプが点滅 (オレンジ) し、抽出が始まります。



## 4 お好みの抽出量になったらOKボタンから手を放す

抽出が停止し、設定が保存されます。

アメリカノの場合はエスプレッソ抽出後、続いてOKボタンを長押ししてお湯を出し、お好みの量になったらOKボタンから手を放します。



次回以降、設定した量が抽出されます。

※スチームと粉量は定量設定できません。

## 定量設定のリセット

定量設定をリセットするには「プログラムリセット (初期設定)」(20 ページ) してください。



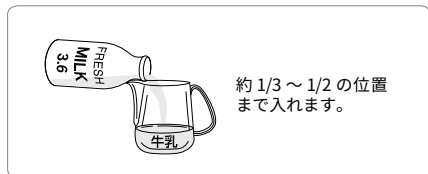
# ミルクメニューを作る

マシンの準備（9 ページ）を行い、OKランプ、メニューのランプが点灯した状態で始めてください。スチームで牛乳を泡立ててエスプレッソに注ぎ、カプチーノやカフェラテなどのミルクメニューが作れます。

## 例：カプチーノを作る

### 1 牛乳をミルクジャグに入れる

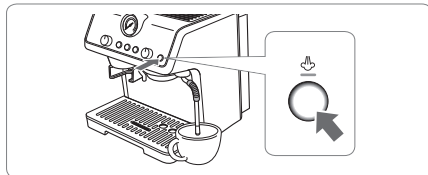
成分無調整で乳脂肪分 3.0% 以上のよく冷えた新鮮な牛乳をお使いください。（5 ページ）



1/2 以上入れると、あふれる場合があります。

### 2 容器をフロッサーの下に置き、☺ ボタンを押す

フロッサーからスチーム管内部の余分な水とスチームが出ます。

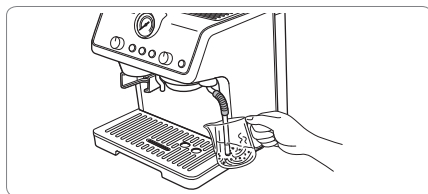


### 3 数秒間スチームを出し、☺ ボタンを押して止める

※より強いスチームを出したい場合は、10 秒程度スチームを出してから止めてください。

### 4 フロッサーにミルクジャグを差し込み、☺ ボタンを押す

スチームで牛乳を泡立てます。



※スチームは 60 秒以上出さないでください。

### 5 牛乳が泡立ったら、☺ ボタンを押してスチームを止め、ミルクジャグを外す

ミルクジャグの側面が熱くて触っていらなくなるくらいが目安です。



スチームを止める前にミルクジャグを外さない（やけどの原因）

### 6 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめのカップに、エスプレッソ（30mL 目安）を抽出します。（13 ページ）

### 7 エスプレッソに泡立てた牛乳を注ぐ

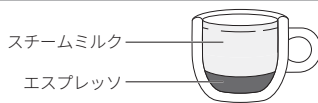
抽出したエスプレッソに泡立てた牛乳（120 mL 目安）を注ぎます。



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。

## 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。



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。

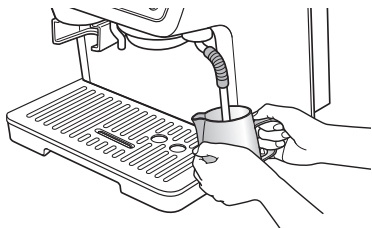


# ミルクメニューを作る (つづき)

## ヒント

### 上手に泡立てるには

- 1 フロッサーの先端をミルクジャグの側面に寄せて泡立てる
- 2 牛乳のかさが増えてきたら、フロッサーがミルクジャグの中央にくるようにし、「キュルキュル」と音が鳴るところまで先端を牛乳に差し込む  
泡と牛乳の境目を探すイメージです。
- 3 ミルクジャグの側面を手で触りながら泡立て、泡がミルクジャグからあふれる手前でスチームを止める  
側面が触れられないくらい熱くなるまで (60～65℃) が目安です。



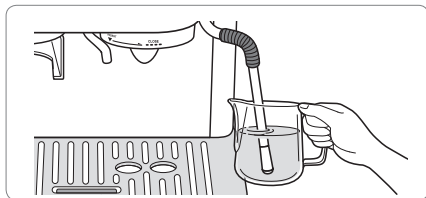
- 4 台の上に濡れた布巾を敷き、その上でミルクジャグをトントンと上下に叩いて大きい泡を潰し、さらに円を描くようにミルクジャグを回す  
きめ細かくクリーミーな泡ができあがります。



## フロッサーを洗う

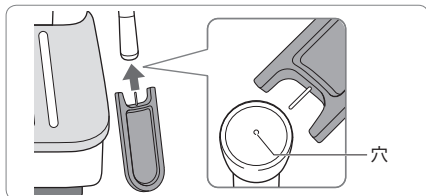
牛乳を泡立てたらすぐに、フロッサーを洗浄してください。内部に付着している牛乳を排出し、牛乳が内部に残ったり固まったりするのを防ぎます。  
※衛生のため、牛乳を泡立てたら毎回必ず洗浄してください。

- 1 洗ったミルクジャグに半分ほど水を入れる
- 2 フロッサーをミルクジャグに差し込む



- 3 〽️ボタンを押してスチームを出す
- 4 約10秒後、〽️ボタンを押してスチームを止める

フロッサーの穴が詰まらないようにフロッサーが冷えたらフロッサークリーニングピンで穴をお手入れします。



※ピンが入りづらい場合は角度を変えて入れてください。無理に差し込むとピンが折れてケガの原因となります。



針先注意 (けがの原因)

- 5 フロッサーを布巾で拭く



高温注意 (やけどの原因)

# プログラムモード

本製品には、コーヒーやミルクメニューを作る「通常モード」と、設定の変更などを行う「プログラムモード」があります。

## プログラムモードに入る

電源を入れ、OKランプが点灯した状態で、 $\times^2$  (杯数選択) ボタンと  $\text{F}$  (抽出温度設定) ボタンを同時に 3 秒以上長押しするとプログラムモードに入ります。

プログラムモードに入ると  $\text{F}$  ランプが点灯します。


各種設定を行うには、プログラムモードに入った状態でボタン操作を行ってください。

※以下の場合通常モードに戻ります。

- ・各種設定が完了したとき
- ・1分以上、操作をしなかったとき

## 蒸らし時間の設定


コーヒーの蒸らし時間を設定します。お買い上げ時は「2秒」に設定されています。

- 1 プログラムモードに入り、メニューダイヤルを  に合わせる
- 2 設定したい時間になるまで  $\text{F}$  ボタンを押す  
押すたびに設定が切り替わります。
- 3 OK ボタンを押して確定する

蒸らし時間設定	表示
なし	 $\text{F}$
1 秒	 $\text{F}$
2 秒	 $\text{F}$

## 水硬度の設定

お買い上げ時は、「軟水」に設定されています。

- 1 プログラムモードに入り、メニューダイヤルを  に合わせる
- 2 設定したい水硬度になるまで  $\text{F}$  ボタンを押す  
押すたびに設定が切り替わります。  
右の表を参照して水硬度チェッカーで確認した水硬度 (9 ページ) に設定してください。
- 3 OK ボタンを押して確定する


水硬度設定	表示
軟水	 $\text{F}$
中硬水	 $\text{F}$
硬水	 $\text{F}$

# プログラムモード (つづき)

## 自動で電源が切れるまでの時間を設定する (オートオフ機能)

何も操作しない時間が続いたときに、自動で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「9分」に設定されています。

① プログラムモードに入り、メニューダイヤルを  に合わせる

② 設定したい時間になるまで  ボタンを押す  
押すたびに設定が切り替わります。

③ OK ボタンを押して確定する

オートオフ機能が働いたあとに再度使用するにはOKボタンを押してください。

時間設定	表示
9分	
1.5時間	
3時間	

## プログラムリセット (初期設定)

設定を初期設定に戻します。

① プログラムモードに入り、 ボタンを3秒以上長押しする

② OKランプが点滅中にOKボタンを押して確定する  
全てのランプが1回点滅し、設定がリセットされます。

## グラインダーの挽き具合の設定

### (豆量調整つまみを予備調整範囲まで回す必要が出てきた場合)


長期間使用してグラインダーの挽き具合が悪くなったら設定します。  
お買い上げ時は「レベル1」に設定されています。

#### グラインダーの挽き具合が悪い目安

豆量調整つまみを予備調整範囲まで回さないとタンピング後の粉量が目安位置範囲にならない場合

※挽き具合が悪くない場合は「レベル2」にしないでください。刃の摩耗が早まります。

① プログラムモードに入り、メニューダイヤルを  に合わせる

② 設定したいレベルになるまで  ボタンを押す  
押すたびに設定が切り替わります。

③ OK ボタンを押して確定する

④ 次に豆を挽くときは豆量調整つまみで Min から挽く豆量を設定する

さらに長期間使用して挽き具合が悪くなった場合は当社 (30 ページ) までご連絡ください。

レベル	表示
1	
2	

# お手入れ

いつも清潔な状態で使用するため、定期的にお手入れしてください。特に指示がない限り、電源プラグを抜いてからお手入れしてください。

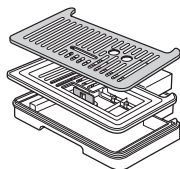


- ベンジン、シンナー、アルコール、研磨剤、漂白剤は使用しない（傷、変色の原因）
- たわし類、メラミンスポンジは使用しない（傷の原因）

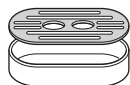
## 水洗いできるものとできないもの

### 洗える

食器洗い機（約50°C～60°C以下のコース）で洗えます



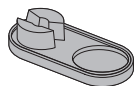
カップ受け、インナートレイ、  
トレイ



エスプレッソ  
カップ受け

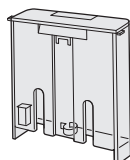


ミルクジャグ



タンピングマット

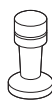
食器洗い機で洗えません



水タンク



フィルター  
フィルターホルダー

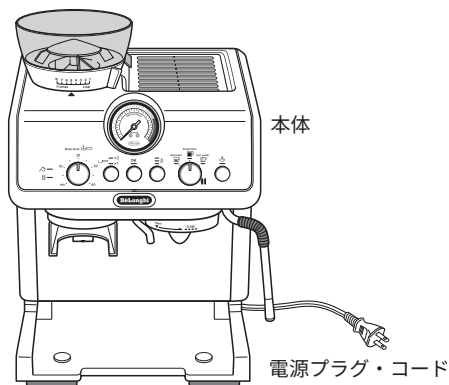


タンパー



豆ホッパーふた

### 洗えない



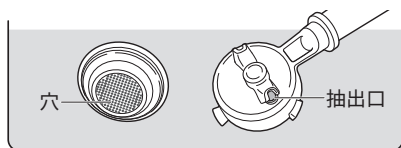
タンピングガイド

# お手入れ (つづき)

## その日の最終使用後に行うお手入れ

### フィルター、フィルターホルダー

フィルターはフィルターホルダーから取り外します。(8 ページ)  
流水でよくすすぎます。汚れや目詰まりがある場合はぬるま湯に浸け、ブラシや爪楊枝でフィルターの穴や抽出口の通りをよくします。



※洗剤は使用しないでください。金属臭を抑えるコーヒーの油が落ちます。  
※フィルター固定金具を紛失しないようご注意ください。

### 給湯口

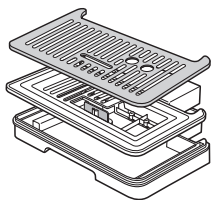
- ① 水道水を入れた水タンクをセットする
- ② フィルターホルダーを取り外す
- ③ 大きめの容器を給湯口の下に置く
- ④ メニューダイヤルをエスプレッソに合わせる
- ⑤ OKランプが点灯したらOKボタンを押す  
給湯口からお湯が出ます。
- ⑥ お湯が止まったら容器のお湯を捨て、本体が冷めた後、給湯口周辺に付着したコーヒー粉を、固く絞った濡れ布巾で拭き取る



ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は柔らかいブラシで取り除きます。

### カップ受け、インナートレイ、トレイ

本体から外して、スポンジなどで水洗いします。



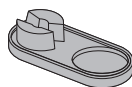
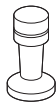
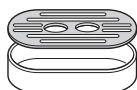
### 水タンク

- ① 水タンクを外し、中の水を捨てる
- ② 水タンクに水道水を入れ、軽くすすいでから水を捨てる
- ③ 水タンクの外側の水分を布巾で拭き取り、乾燥させる

※本体の水タンク受け部に水がたまることありますので、定期的には拭き取ってください。

### エスプレッソカップ受け、ミルクジャグ、タンパー、タンピングマット、豆ホッパーふた

汚れたらスポンジなどで水洗いします。



### タンピングガイド

汚れたら固く絞った濡れ布巾で拭きます。



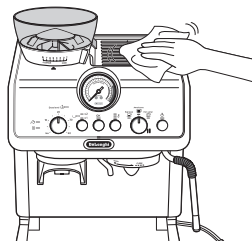
## 必要なときに行うお手入れ

### 本体表面、豆ホッパー、電源プラグ・コード

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の食器用中性洗剤をつけた布で拭いてから、固く絞った濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ってください。

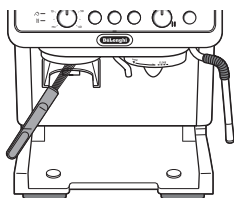
※電源プラグをコンセントから抜いてください。

※水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしないでください。



### コーヒー粉出口、グラインダー部

フィルターホルダーの取り付け部分を付属のブラシで掃除する




グラインダー部分を付属のブラシで掃除する



# お手入れ (つづき)

## 石灰 (白い付着物) を除去する

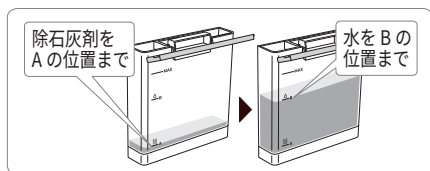
ご使用にともない、水の石灰質が徐々に内部管などに付着します。石灰が付着した状態で使用を続けると、故障の原因になります。


石灰の除去が必要な時期になると、 (除石灰ランプ) が赤く点灯してお知らせします。以下の手順で、石灰の除去を行ってください。

石灰の除去作業 (所要時間 40 分程度) は中断できません。時間の余裕をもって行ってください。

### 1. 準備する

- 1 水タンクを空にして除石灰剤を水タンクの「A」の位置まで入れた後、水を「B」の位置まで入れ、水タンクを本体にしっかり取り付ける




- 2 メニューダイヤルを  に合わせる

OKランプがオレンジで点灯し、 ランプが赤く点滅します。

### 2. 洗浄する

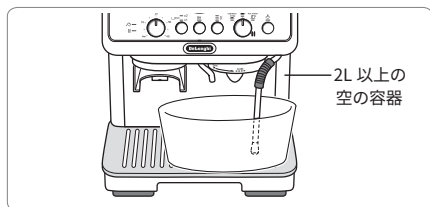
- 1 給湯口とフロッサーの下に 2L 以上の空の容器を置き OK ボタンを 3 秒以上長押しして洗浄を開始する

フィルターホルダーが取り付けられている場合は、取り外してください。

洗浄中は  ランプが赤く、OK ランプがオレンジで点滅します。

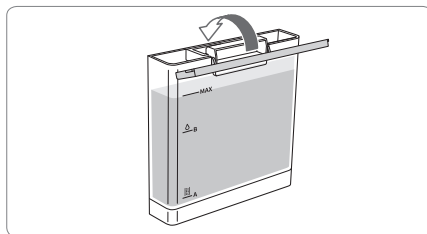
洗浄中は自動で給湯口、給湯ノズル、フロッサーからお湯が出たり止まったりします。

約 20 分経つと水タンクが空になり、洗浄が終了し、OK ランプが白く点灯します。容器を空にしてください。




### 3. すすぐ

- 1 水タンクを外して水でよくすすぎ「MAX」の位置まで新しい水を入れて本体に取り付ける



除石灰剤は入れなくてください。

- 2 給湯口とフロッサーの下に 2L 以上の空の容器を置き OK ボタンを押してすすぎを開始する




すすぎ中は  ランプが赤く、OK ランプが白で点滅します。

すすぎ中は自動で給湯口、給湯ノズル、フロッサーからお湯が出たり止まったりします。

すすぎが終了し、 ランプが赤く点滅します。

- 3 トレイを取り出し、水を捨てて元に戻す

- 4 水タンクに水を入れ、本体に取り付ける

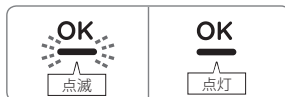
- 5 メニューダイヤルを    のいずれかに合わせる



# ランプ表示一覧

ランプ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ランプの「点滅」と「点灯」の見分けかたです。



表示	説明	対処のしかた
	予熱中です。	予熱が完了するまでお待ちください。
	予熱が完了しました。	
	抽出しようとしていますが、水タンクの水が不足しています。	水タンクに水を入れ、本体にしっかり取り付けてください。(9 ページ)
	豆の挽き具合(粒度)が細かすぎて、抽出が遅い(またはされない)状態です。	「粉量の調整」(14 ページ)を参照して、フィルターホルダーを取り外し、調整してください。
	フィルターが目詰まりしています。	フィルターをお手入れしてください。(22 ページ)
	水タンクが正しく取り付けられていません。	水タンクを本体にしっかり取り付けてください。
	石灰の除去が必要です。	石灰の除去を行ってください。(24 ページ)
	動作不良などが考えられます。	電源を切り、10分後に再度電源を入れてください。問題が解決しない場合は、電源プラグを抜き、当社へご連絡ください。(30 ページ)
	スチームの予熱中です。	予熱が完了すると、点滅から点灯に変わり、スチームを出すことができます。
	石灰の除去が必要です。	石灰の除去を行ってください。(24 ページ)
	石灰の除去が選択されています。	OKボタンを押して石灰の除去を行ってください。(24 ページ) 石灰の除去をしない場合は、メニューダイヤルを  のいずれかに合わせます。
	石灰の除去(洗浄)をしています。	「石灰を除去する」(24 ページ)の手順に従ってください。
	石灰の除去(洗浄)が終了しました。	
	石灰の除去(すすぎ)をしています。	
	石灰の除去(すすぎ)が終了しました。	

お手入れ(つづき)

ランプ表示一覧

# 故障かな？

症状	考えられる原因	対処のしかた	
コーヒーがぬるい	エスプレッソの温度は 67 ～ 70°C前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー (85°C) 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	給湯を行いカップを湯煎してください。(15 ページ)	
	抽出温度の設定が低い	抽出温度を「高温」に設定してください。(13 ページ)	
コーヒーが抽出されない	水タンクに水が入っていない	水タンクに水を入れてください。	
	OKランプが点灯している場合は水経路に空気が入っている	給湯してください。(15 ページ)	
	水タンク底の弁が開いていない	 水タンクを軽く押し下げて、底の弁を開きます。	
抽出が遅い (ポタポタとしか抽出されない) 抽出されない	給湯口やフィルターが目詰まりしている	給湯口やフィルターをお手入れしてください。(21 ページ) それでも改善しない場合は当社へご連絡ください。(30 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	挽く豆量の調整をしてください。(14 ページ)
		コーヒー豆の挽き具合が細かすぎる	粒度調整レバーを粗いほう(右)に1目盛り回してください。(14 ページ)
		コーヒー豆の挽き時間が長くなった	プログラムリセットをしてください。(20 ページ)
からの抽出粉	コーヒー粉の量が多すぎる	コーヒー粉の量を減らしてください。	
コーヒーがクリーミーでない (クレマがない/少ない) 抽出が早すぎる	からの抽出豆	挽かれたコーヒー豆の量が少なすぎる	挽く豆量の調整をしてください。(14 ページ)
		コーヒー豆の挽き具合が粗すぎる	粒度調整レバーを細かいほう(左)に1目盛り回してください。(14 ページ)
		適切な豆を使用していない	新鮮なエスプレッソ用の豆を使用してください。(5 ページ)
	からの抽出粉	コーヒー粉の量が少なすぎる	コーヒー粉の量を目安位置まで増やしてください。(14 ページ)
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。(5 ページ)	
フィルターホルダーが給湯口に 取り付けられない	タンピングしていない	タンピングしてから給湯口に取り付けてください。	
	挽かれたコーヒー豆の量が多すぎる	新しい設定で挽きなおします。(14 ページ) フィルター (1 杯用または 2 杯用) が杯数選択ボタンの設定に合っているか確認してください。	

症 状	考えられる原因	対処のしかた
給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からコーヒーまたはお湯がもれる	フィルターホルダーが給湯口にしっかり取り付けられていない	フィルターホルダーを給湯口にしっかり取り付けてください。(13 ページ)
	給湯口の内側が汚れているか摩耗している	給湯口をお手入れしてください。(22 ページ) それでも改善しない場合は当社までご連絡ください。(30 ページ)
	給湯口やフィルターが目詰まりしている	給湯口やフィルターをお手入れしてください。(22 ページ) 粒度の設定を見直してください。(14 ページ)
フィルターホルダーを固定したとき、柄の向きが CLOSE の位置まで届かない	しっかり固定できれば、完全に届かなくても適切な位置になっています。無理な力をかけないでください。破損の原因となります。	
コーヒー豆が挽けない	本体内部にコーヒー粉が詰まっている	付属のクリーニングブラシでグラインダー部をお手入れしてください。(23 ページ)
	グラインダーに異物が入っている	異物を取り除いてください。
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	豆ホッパーを乾いた布巾で拭いてください。
大きな音がして抽出口からコーヒーまたはお湯が出ない	本体の水経路に空気が入っている	給湯してください。(15 ページ)
スチームが出ない	☺ ボタンを押していない	☺ ボタンを押してください。(17 ページ)
	予熱が完了していない	☺ ランプが点灯してから ☺ ボタンを押してください。
	水タンクに水が入っていない	水タンクに水を入れてください。
	フロッサーが目詰まりしている	フロッサーをお手入れしてください。(18 ページ)
スチームが水っぽい	フロッサーに水が残っている	☺ ボタンを押して数秒間スチームを出し、フロッサーの中の水を出してください。
トレイに水がたまった	異常ではありません	定期的なトレイを空にしてください。
豆を挽いたが粉が出ない	本体内部にコーヒー粉が詰まっている	付属のクリーニングブラシでグラインダー部をお手入れしてください。(23 ページ)
粉量がフィルターの目安位置の範囲内にならない	グラインダーが詰まっている	付属のクリーニングブラシでグラインダー部をお手入れしてください。(23 ページ)
	豆量設定が合っていない	豆量調整つまみで調整します。(14 ページ) 予備調整範囲まで回さないとタンピング後の粉量が目安位置範囲にならない場合は、グラインダー設定を行ってください。(20 ページ)

# 故障かな？(つづき)

## おいしいエスプレッソができない？

思うようにおいしいエスプレッソ／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。  
 ※エスプレッソ 1 杯分：約 30mL、抽出時間：約 20 秒を基準としています。

症状	考えられる原因	対処のしかた
<b>白っぽいクレマで、 すぐに消える</b> II <b>抽出が不十分 抽出時間が短い</b>	タンピングが弱い	タンパーで押し詰める力をやや強くしてください。(12 ページ)
	フィルターホルダーが給湯口に しっかり取り付けられていない	フィルターホルダーを給湯口にしっかり取り付け てください。(13 ページ)
	コーヒー粉の量が少ない	コーヒー豆からの場合、豆量調整つまみで調整 してください。コーヒー粉からの場合、コーヒー粉 の量を増やしてください。(11、12 ページ)
	コーヒー粉の挽き具合が粗い	コーヒー豆の挽き具合を細かく調整してください。 (14 ページ)
	コーヒー豆が古い	新鮮なコーヒー豆を使ってください。
	使用するカップとフィルターを湯 煎していない	カップとフィルターを、抽出する前に湯煎してく ださい。
<b>濃い茶色のクレマで、 層が薄い</b> II <b>抽出のしすぎ 抽出時間がかかる</b>	コーヒー粉の量が多い	コーヒー豆からの場合、豆量調整つまみで調整 してください。コーヒー粉からの場合、コーヒー 粉の量を減らしてください。(11、12 ページ)
	コーヒー粉の挽き具合が細かい	コーヒー豆の挽き具合を粗く調整してください。 (14 ページ)
<b>焼けたような味がする</b>	コーヒー粉の量が多い	コーヒー豆からの場合、豆量調整つまみで調整 してください。コーヒー粉からの場合、コーヒー 粉の量を減らしてください。(11、12 ページ)
	コーヒー粉の挽き具合が細かい	コーヒー豆の挽き具合を粗く調整してください。 (14 ページ)
	コーヒー豆が古い	新鮮なコーヒー豆を使ってください。
	本体をしばらく使っていない	内部洗浄を行ってください。(10 ページ)
	給湯口にコーヒー粉が付いている	給湯口をお手入れしてください。(22 ページ)
<b>牛乳の泡立ちが悪い</b> II <b>フォームミルクのできが 悪い</b>	鮮度、温度、種類ともに不適当な 牛乳を使っている	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。
	泡立て用の容器（ミルクジャグ） の形が不適当	付属のミルクジャグを使うか、口径が小さく深め のもの（金属製）を使ってください。
	フロッサーが目詰まりしている	フロッサーをお手入れしてください。(18 ページ)
	牛乳を加熱しすぎた	60～65℃を目安に泡立ててください。

# 仕様

製品名称	デロンギ ラ・スペシャリスタ・アルテグラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー		
型式番号	EC9155J		
定格	電圧/周波数	100V / 50-60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法 (約)	幅 285 × 奥行き 370 × 高さ 400 (mm)		
質量 (約)	8.8kg		
水タンク容量	1.7L (MAX の目盛り)		
豆ホッパー容量 (約)	180g		
グラインダー	コーン式コーヒーグラインダー		
抽出量	メニュー	コーヒー抽出量 (設定可能範囲)	給湯 (設定可能範囲)
	エスプレッソ	30mL (25 ~ 90mL)	—
	エスプレッソ x2	60mL (50 ~ 180mL)	—
	アメリカノ	30mL (25 ~ 60mL)	90mL (25 ~ 120mL)
	アメリカノ x2	60mL (50 ~ 120mL)	180mL (50 ~ 240mL)
	給湯	—	250mL (65 ~ 300mL)
付属品	フィルターホルダー、フィルター (1杯用、2杯用)、タンピングガイド、タンパー、タンピングマット、ミルクジャグ、エスプレッソカップ受け、クリーニングブラシ、フロッサークリーニングピン、水硬度チェッカー、コーヒーマシン用除石灰剤		

※ 待機電力は約0.5W以下です。

## 別売品

- ステンレス製ミルクジャグ (350mL)  
[型番: DLSC060]
- ステンレス製ミルクジャグ (500mL)  
[型番: DLSC069]
- エコマルチクリーン [型番: DLSC550]  
※ フロッサーに付着した乳成分の除去に最適な洗剤
- コーヒーマシン用除石灰剤 (2個入り)  
[型番: DLSC200]
- コーヒーマシン用除石灰剤 (500mL ボトル)  
[型番: DLSC500]

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>

故障かな？  
(つづき)

仕様

# アフターサービス

## 1) 使用中に異常（★）が生じた場合

ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、「ランプ表示一覧」「故障かな?」(25 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
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

## 2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に

1. お買い上げ日 2. 製品名と型式番号 3. 故障の状況を連絡のうえ、修理を依頼してください。

※修理品の送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記載したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。

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

## 3) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。

※補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 4) まごころ点検について



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

## 5) 再資源化システムについて

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



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

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

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

※送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

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

デロンギ お客様サポートセンター

(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日9:30～18:00)

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

〒201-0012 東京都狛江市中和泉5-33-37

# 保証書

ご購入先さまへ、※印欄は必ずご記入ください。 **持込修理**

製品名：デロンギ ラ・スペシャリスタ・アルテ グライNDER付きエスプレッソ・カプチーノメーカー		
型式番号：EC9155J		
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。
- ご購入の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入しているお買い上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様のご負担となりますので、ご了承ください。
  - イ. 本書のご提示がない場合
  - ロ. 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障・損傷
  - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・損傷
  - 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

※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。

