



DeLonghi

Magnifica S
Compact Full Automatic Espresso Machine

デロンギ
マグニフィカ S
コンパクト全自動エスプレッソマシン

家庭用

型式番号

ECAM23120

※本体の型式番号「ECAM23120」の後に続くアルファベットは外観仕様を表すものです。表紙や本文中のイラストは ECAM23120B で代表しています。

取扱説明書

保証書付

もくじ

ボタン一つでお手軽エスプレッソ

デロンギのエスプレッソマシンなら、ボタン一つでエスプレッソができます。コーヒーミルはもう必要ありません。お好きなコーヒー豆を用意するだけで、本格的なエスプレッソをお楽しみいただけます。

豊富なメニューバリエーション

きめ細かい泡のフォームミルクでカプチーノ、温かいスチームミルクでカフェラテなど、デロンギのエスプレッソマシンなら、豊富なメニューバリエーションをお楽しみいただけます。

香り豊かなレギュラーコーヒー

カフェ・ジャポーネボタンは、豆を蒸らしながら抽出する、旨みを凝縮したレギュラーコーヒーです。

給湯機能でもっと便利に、もっと美味しく

お湯だけを出すこともできるので、エスプレッソをいれる前にお湯でカップを温めておくことができます。それによって、クレマを失わずに、より香り高いエスプレッソを味わうことができます。

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。

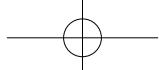
本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）とともに大切に保管してください。

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。

使う前に	安全上のご注意	2
	設置について	3
	各部のなまえとはたらき	4
	知っておいていただきたいこと	7
	美味しいエスプレッソのために	11

使う	コーヒー豆から エスプレッソをいれる	12
	カフェ・ジャポーネ (レギュラーコーヒー) をいれる	14
	コーヒー粉からいれる	15
	カプチーノをいれる	16
	お湯を出す (給湯機能)	18

こんなときは	お手入れ	19
	表示一覧	23
	故障かな？	24
	仕様	26
	別売品	26
	アフターサービスについて	27



安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください

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



「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。

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



必ずしなければいけないことを示します。

指示



してはいけないことを示します。

禁止

！警告



●定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う

(火災の原因)



●分解・修理・改造はしない

(火災・感電・やけどの原因)

指示

●電源プラグは根元まで確実に差し込む

(火災の原因)

取り付けの悪いコンセント、延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは使わないでください。

●電源プラグの刃や取り付け面にゴミやホコリが付いた場合は、電源プラグを抜き、ゴミやホコリを取る

(火災の原因)

●しっかりと固定された平らな場所に置く

(火災・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

電源を切り、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に点検、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・電源コードを破損させない

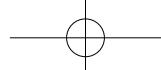
(火災・感電の原因)

- ・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
- ・高温部に近づけたり、水につけたり、水をかけたりしない

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

●子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使ったりしない

(火災・感電・やけど・けがの原因)



⚠ 注意



- 電源プラグをコンセントから引き抜くときは、コードを持たずに電源プラグを持つ
(火災・感電の原因)
- お手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う
(感電・やけど・けがの原因)
- 長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜く
(火災の原因)



- 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・やけど・けがの原因)
- グラインダー作動中（豆が挽かれているとき）に豆ホッパーの中に指などを入れない
(けがの原因)

- 使用中や使用後しばらくは抽出口やフロッサーに触れない
(やけどの原因)

- 本体に水をかけない
(火災・感電の原因)



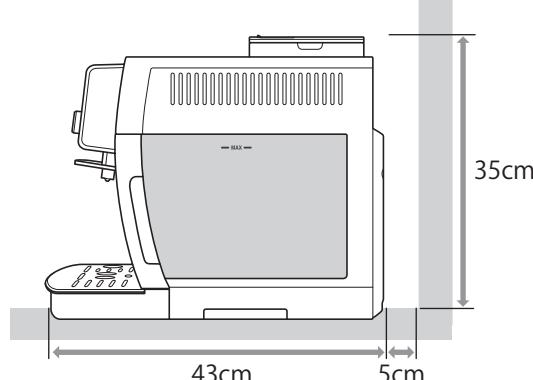
- 水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない
(火災・感電の原因)

水をかけたり、水につけたり、水洗いしたりしないでください。
誤って水をこぼしてしまった場合はすぐに電源プラグをコンセントから抜き、当社テクニカルセンターへ相談してください。

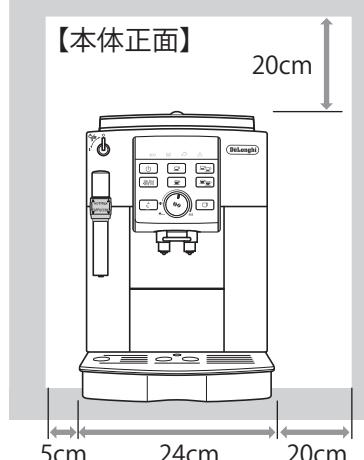
設置について

本製品は、右側面と上面は 20cm 以上、左側面と背面は 5cm 以上あけて設置してください。
※室温が 0°C 以下になる場所に設置しないでください。(水が凍ると故障の原因)

【本体側面】



【本体正面】



各部のなまえとはたらき

- 保護フィルムをはがしてからご使用ください。
- 本製品は、実際に工場で1台1台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがあります、ご了承ください。

本体

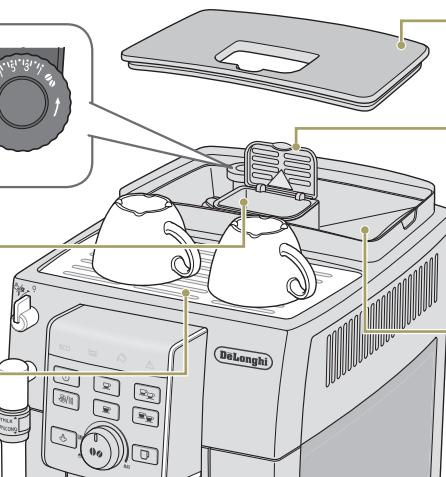
【天面】

グラインダーノブ
豆の挽き具合を調整します。
(10ページ)



パウダー投入口
コーヒー粉を入れます。

カップトレイ
※カップを温めることはできません



豆ホッパーふた

パウダー投入口ふた

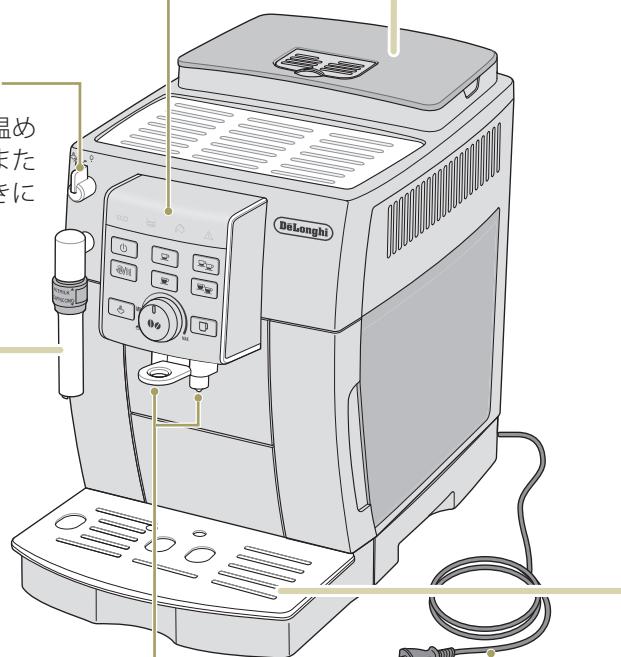
※すき間はふさがないでください。
(蒸気が抜けず、コーヒー粉がかたまって故障の原因)

豆ホッパー

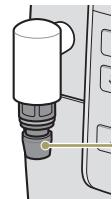
コーヒー豆を入れます。

コントロールパネル
(6ページ)

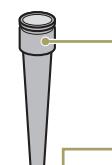
スチームノブ
牛乳の泡立て・温めのための蒸気、またはお湯を出すときには使います。



フロス調整つまみ
カプチーノ用のフロスマilk、またはカフェラテ用のスチームミルクをつくるときに使います。(16ページ)



フロッサー
取りはずしかたは20ページを参照してください。



コーヒー抽出口

コーヒーを抽出するときに、カップの高さに合わせて上下に調節できます。

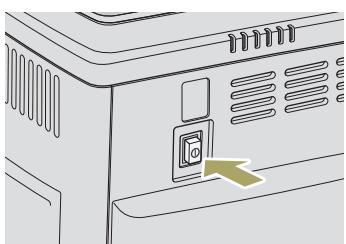
電源プラグ

電源コード

本体背面

主電源スイッチ

主電源の入／切をします。



[横から見た図]



主電源を入れた状態

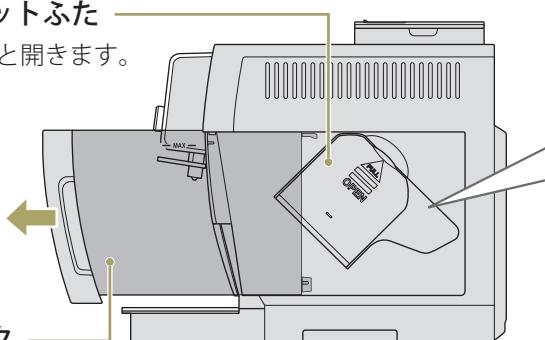


主電源を切った状態

本体側面

抽出ユニットふた

手前に引くと開きます。



給水タンク

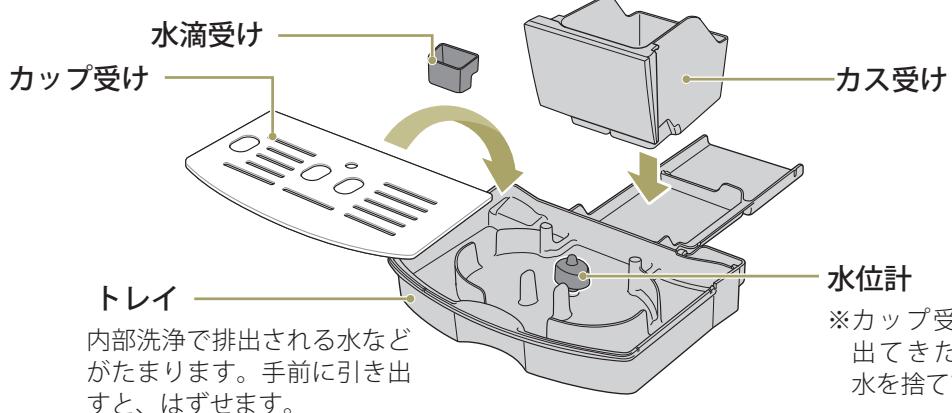
水を入れます。

手前に引くと、はずせます。

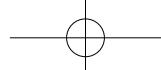


抽出ユニット

赤いボタン2カ所をつまみながら手前に引くと、はずれます。

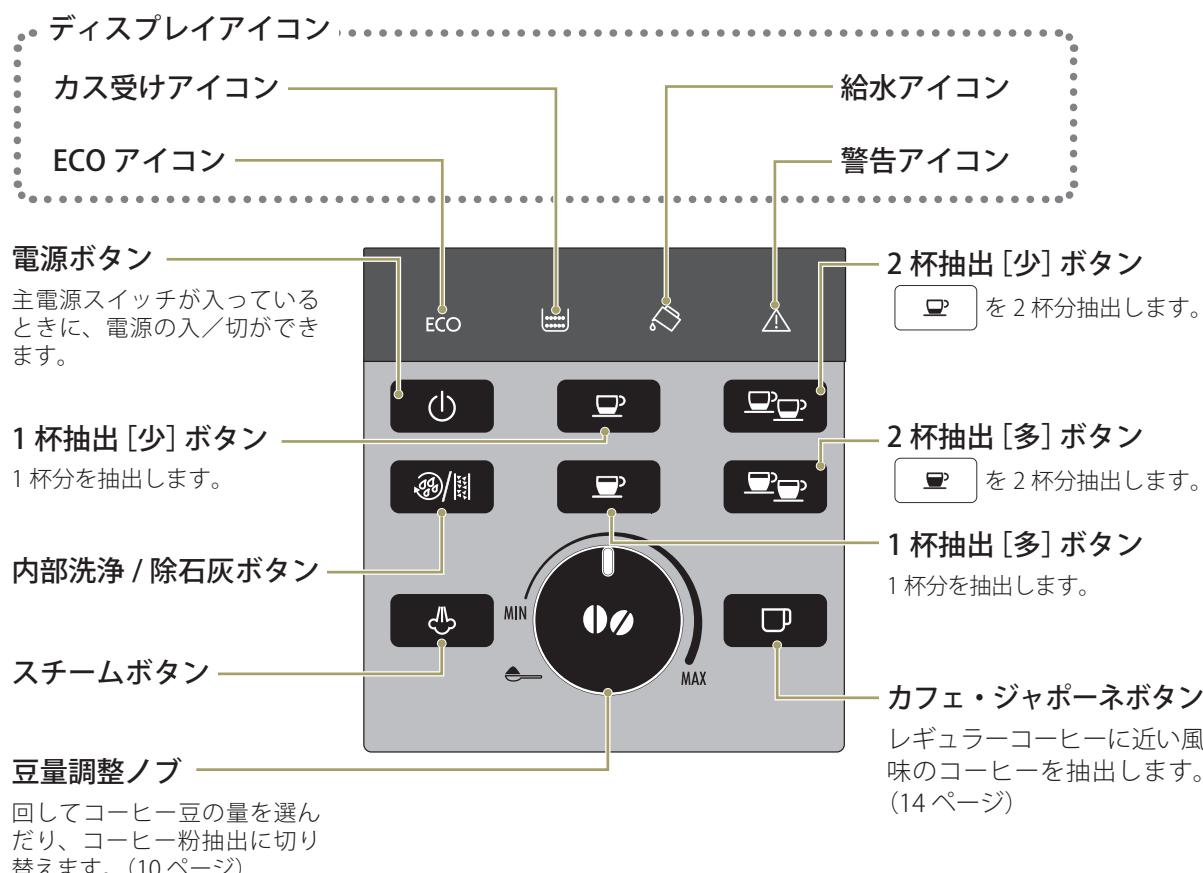


(つづく) 5



各部のなまえとはたらき (つづき)

コントロールパネル



付属品



計量スプーン



水硬度チェッカー



クリーニングブラシ



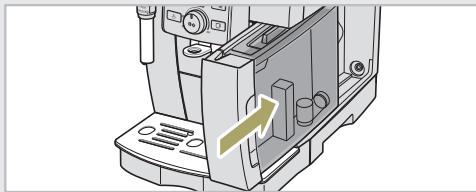
コーヒーマシン用除石灰剤

知っておいていただきたいこと

初めてコーヒーを入れる前に

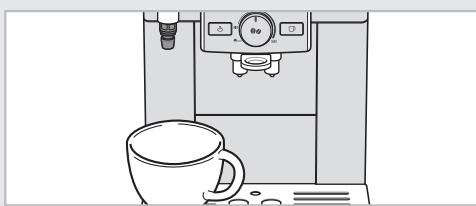
空気抜き

- 1 給水タンクに「MAX」の線まで水を入れ、本体に取り付ける



- 2 容量が100mL以上の容器をフロッサーとスチームノズルをはずしたスチーム管の下に置く

- フロッサーとスチームノズルの取りはずしがたは20ページを参照してください。



- 3 電源プラグをコンセントに差し込み、背面の主電源スイッチを入れる

- が点灯し、 が点滅します。

本体内部の水経路から空気を抜き、同時に内部を洗浄します

- 4 スチームノブを「I」の位置に回す

- が点灯に変わり、スチーム管から水が出ます。
- 水を吸い上げるときに大きな動作音がありますが、異常ではありません。
- 洗浄が終わると自動で電源が切れます。(スタンバイ状態)



注意

- が点滅し、 が点灯したときは、動作が完了していません。スチームノブを「○」の位置に戻した後、主電源を切り、手順3以降の操作をやり直してください。

- 5 スチームノブを「○」の位置に戻して容器の水を捨てる

- 空気抜きの終了です。

水硬度の設定

初めてお使いのときは、ご使用になる水の硬度に合わせて機器を調整します

- 水硬度設定しておくと、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。(22ページ)

- 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袋から取り出し、コーヒーをいれるときに使う水に約1秒間浸した後、取り出す

- 2 水硬度チェッカーを軽く振って約1分待ち、ピンク色になった四角の数を確認する

- 以下の場合、水硬度のレベルは「3」となります。(色が変わらない場合は「1」となります)

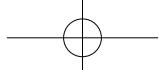


- 3 ディスプレイアイコンが点灯するまで を押したままにする

- 4 を何回か押して、2で確認したレベルに対応したディスプレイアイコン(下表)を点灯させた後、 を押す

- ディスプレイアイコンが消灯し、設定終了です。

レベル1	ECO
レベル2	ECO
レベル3	ECO
レベル4	ECO



知っておいていただきたいこと（つづき）

電源の入れかた

1 電源プラグをコンセントに差し込み、背面の主電源スイッチを入れる

- 主電源が入り、すべてのディスプレイアイコンとボタンが一度点灯した後、消灯します。この状態がスタンバイです。



2 を押す

- が点滅し、自動で内部洗浄が始まり、コーヒー抽出口からお湯が出ます。内部洗浄中は、操作できません。すべてのボタンが点灯したら、抽出などの操作が可能です。



電源の切りかた

1 を押す

- が点滅し、自動で内部洗浄が始まり、終わると電源が切れます。

2 主電源スイッチを押す

- 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

電源の入／切をするごとに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コーヒー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。

もっと温かいコーヒーをいれたいときなどは、あらかじめ手動で内部洗浄することをお勧めします。詳しくは、13ページをご覧ください。

節電機能の設定

オンにすると操作をしていないときの消費電力を抑えます

- お買い上げ時は、オフに設定されています。オンに設定すると、電源を入れて内部洗浄が終わった後に、ECO が点灯します。
- オンに設定されているときはヒーターの電源が切れます。コーヒーなどを抽出するときには内部予熱を行うため、動作が開始するまで数分間待つ必要があります。

1 スタンバイ*のときに、ECO が点灯、または点滅するまで を押したままにする

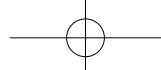
*スタンバイ：主電源スイッチ ON

OFF

2 を押して ECO を点灯、または点滅させた後、 を押す

オン：点灯 オフ：点滅

- ECO が消灯し、設定終了です。



オートオフ機能の設定

一定時間、操作をしなかった場合に自動で電源が切れます

- お買い上げ時は、2時間に設定されています。

1 スタンバイ*のときに、ディスプレイアイコンが点灯するまで を押したままにする

*スタンバイ：主電源スイッチ ON

OFF

2 を何回か押して、ご希望のオートオフ時間に対応したディスプレイアイコン（下表）を点灯させた後、 を押す

- ディスプレイアイコンが消灯し、設定終了です。

15分	ECO
30分	ECO
1時間	ECO
2時間	ECO
3時間	ECO OFF

抽出温度の設定

抽出されるコーヒーの温度を4つのレベルから選べます

- お買い上げ時は、レベル2に設定されています。

1 スタンバイ*のときに、ディスプレイアイコンが点灯するまで を押したままにする

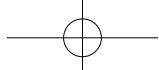
*スタンバイ：主電源スイッチ ON

OFF

2 を何回か押して、ご希望のレベルに対応したディスプレイアイコン（下表）を点灯させた後、 を押す

- ディスプレイアイコンが消灯し、設定終了です。

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



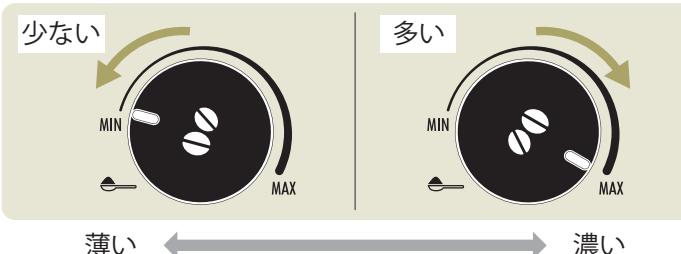
知っておいていただきたいこと（つづき）

豆量の選びかた

お好みに合わせてコーヒー豆の量を選べます

コーヒー豆の量は、豆量調整ノブ  を回して選びます。

(コーヒー豆を使う場合)



■ 1杯のとき：約 6g～約 10g

■ 2杯のとき：約 10g～約 14g

■ カフェ・ジャポーネ：約 12 g～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化します。

(コーヒー粉を使う場合)



← の方へ、止まるまで回す。
(粉量の設定はできません)

抽出量の選びかた

お好みの抽出量を 5 つのボタンで選びます

ボタン	抽出量			濃さ ^{※2}
	初期設定	設定範囲 ^{※1}	抽出量	
1杯抽出 [少] ボタン	約 40mL	20mL～180mL	少ない ↑ ↓ 多い	濃い ↑ ↓ 薄い
2杯抽出 [少] ボタン	約 80mL	40mL～360mL		
1杯抽出 [多] ボタン	約 120mL	20mL～180mL		
2杯抽出 [多] ボタン	約 240mL	40mL～360mL		
カフェ・ジャポーネボタン	約 180mL	120mL～250mL	—	—

※ 1：設定範囲の中でお好みの量を各ボタンに登録できます。(13 ページ)

※ 2：豆量が一定の場合です。

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

注意

故障の原因となりますので、次のことをお守りください。

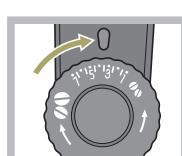
- グラインダーノブは、豆が挽かれているとき（グラインダーが作動中のとき）のみ動かしてください。
- グラインダーノブを回すときは、1度に1目盛以上回さないでください。

豆の挽き具合は次の場合にのみ調整してください。

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

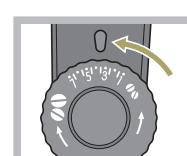
■ コーヒーが抽出されない、または抽出が極端に遅い

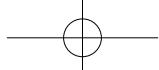
グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回す



■ コーヒーが薄い、またはもっとクリーミーにしたい

グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回す





美味しいエスプレッソのために

美味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ラ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、美味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。

冷凍庫や冷蔵庫に入っていたコーヒー豆は、室内にしばらく置いてからお使いください。故障の原因となりますので、フレーバーコーヒーはお使いいただけません。

水

水道水や軟水（硬度：90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。

※ミネラルウォーターや浄水器を通した水は、残留塩素の殺菌効果が無いため、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（19～22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。カフェ・ジャポーネなど抽出量の多いレギュラーコーヒーをいれるときは、左表を参考に高さ14cm内で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。

バリスタツールで本格的に

当社ウェブサイトで、おすすめのバリスタツールをご紹介しています。
以下のURL、またはQRコードからご覧ください。

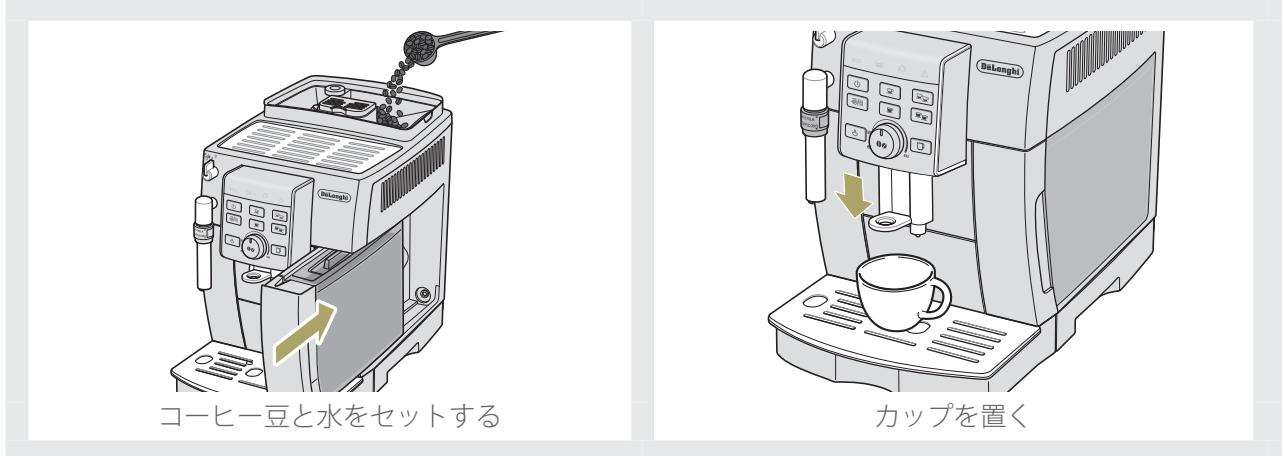
[URL] <http://barista.delonghi.co.jp/products/tools.html>



[QRコード]

コーヒー豆から エスプレッソをいれる

- ボタン一つで、本格的なエスプレッソをいれることができます。



1 準備する

① コーヒー豆を豆ホッパーに入れ、水を入れた給水タンクを取り付ける

- 適量の豆で抽出するために、目安量（10 ページ）より多めにコーヒー豆を入れてください（最大 250g）。

② 主電源を入れる

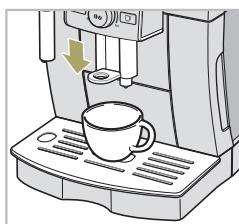
- すべてのディスプレイアイコンとボタンが一度点灯した後消灯します。（スタンバイ状態）

③ を押す

- が点滅し、自動で内部洗浄が始まり、コーヒー出口からお湯がでます。
- 内部洗浄が終わると、すべてのボタンが点灯して抽出準備が整います。

④ カップ受けにカップを置き、コーヒー出口を下げる

- 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。



[1杯の場合]



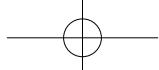
[2杯の場合]

2 抽出する

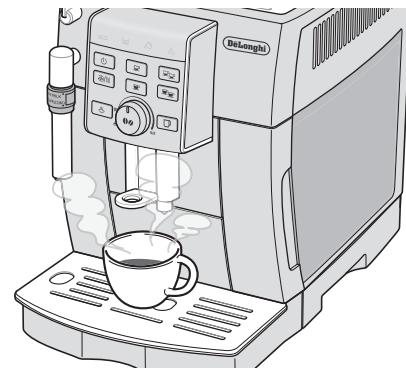
⑤ を回して豆量を選び、 のいずれかを押す

- 押したボタンが点灯し、豆が挽かれた後、抽出が始まります。
- 抽出が終わると、すべてのボタンが点灯して次のコーヒーをいれられる状態になります。

- 豆量と抽出量については、10 ページをご覧ください。
- コーヒー豆からいれるときは、 を「MIN」を越えて反時計回りに回さないでください。（コーヒー粉を使った抽出動作になり、豆が挽かれません）
- が点滅した場合は、カス受けにたまつたコーヒーカスを捨ててください。（19 ページ）



豆量を選んでボタンを押す



できあがり

3 抽出が終わったら

⑥ 抽出が完了したら **○** を押す

- **○** が点滅し、自動で内部洗浄が始まります。
- 内部洗浄が終わると、すべてのディスプレイアイコンとボタンが消灯し、スタンバイ状態になります。
- 長時間使用しないときは、主電源を切ってください。

お好みの量を登録する（定量設定機能）

1. カップ受けにカップを置き、**豆** のうち、登録したいボタンを点滅するまで押したままにする
 - 点滅が始またら、ボタンから手をはなしてください。
 - 点滅したまま、コーヒーが抽出されます。
2. お好みの量になったら、もう一度同じボタンを押す
 - 抽出が止まり、設定完了です。

もっと熱いコーヒーをいれたい（手動内部洗浄）

内部洗浄をすることで本体内部を温めます。

④/間 を押す

- 洗浄が始まると **④/間** が白く点灯し、熱湯が排出されますので、大きめの容器をカップ受けの上に置いてください。終わるとすべてのボタンが点灯します。

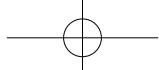


抽出を途中で止める

抽出中に **豆** のいずれかを押してください。

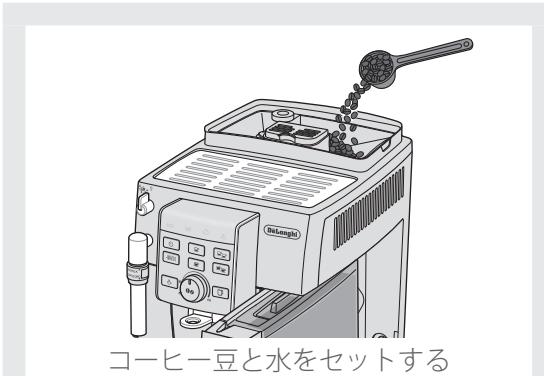
抽出量を増やす

抽出終了後（ポンプの動作音が止まった後）、2秒以内に **豆** のいずれかを押してください。押している間は、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。



カフェ・ジャポーネ(レギュラーコーヒー)をいれる

●カフェ・ジャポーネボタン を押すとカフェ・ジャポーネ(レギュラーコーヒー)をいれることができます。より香りを高める「間欠抽出」と、多めの抽出量にあわせた「2度挽き」が特徴です。



1 準備する

① コーヒー豆を豆ホッパーに入れ、水を入れた給水タンクを取り付ける

- 2回分以上の分量の豆を入れてください。

② 主電源を入れ、 を押す

- 内部洗浄の後、すべてのボタンが点灯して抽出準備が整います。

③ カップ受けにカップを置き、コーヒー抽出口を下げるカップに近づける

- カフェ・ジャポーネは、1杯ずつの抽出になります。

2 抽出する

④ を回して豆量を選び、 を押す

- が点灯し、豆が挽かれた後給湯、蒸らしを繰り返す間欠抽出を行います。

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

- 抽出が終わると、すべてのボタンが点灯して次のコーヒーをいれられる状態になります。

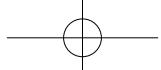
- コーヒー豆からいれるときは、 を「MIN」を越えて反時計回りに回さないでください。

- が点滅した場合は、カス受けにたまつたコーヒーカスを捨ててください。(19ページ)

お好みの量を登録する場合

13ページをご覧ください。

※お好みの量を登録するときは、「2度挽き」しません。定量設定時と、抽出時ではコーヒーの濃さが変わるので、豆量で調整してください。



コーヒー粉からいれる



注意

- 電源が切れているときにコーヒー粉を入れないでください。製品の内部にコーヒー粉が飛び散り、故障の原因となります。
- 一度に入れられるコーヒー粉の量は、付属の計量スプーン1杯（最大 約14g）までです。それ以上入れると故障の原因となりますので、1杯抽出するごとにコーヒー粉を入れてください。
- カフェ・ジャポーネ（レギュラーコーヒー）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 準備する

- ① 水を入れた給水タンクを取り付ける
- ② 主電源を入れ、 を押す
- ③ コーヒー粉をパウダー投入口に入れる
- ④ カップ受けにカップを置き、コーヒー抽出口を下げるカップに近づける

● コーヒー粉を使う場合は、1杯ずつの抽出になります。

2 抽出する

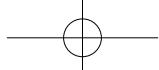
- ⑤ を の位置まで回し、 のいずれかを押す

● 押した抽出ボタンが点灯し、抽出が始まります。

カフェ・ジャポーネの場合

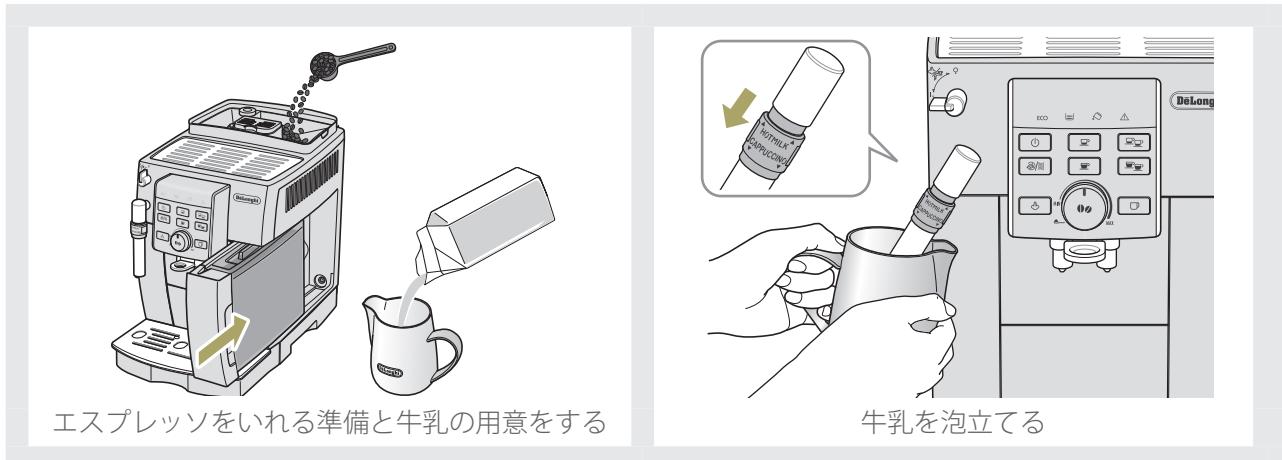
カフェ・ジャポーネは、2度抽出を行います。1度目の抽出後、 が点滅すると同時に が点灯したら、新しいコーヒー粉をパウダー投入口に入れた後、 を押してください。

- 抽出が終わると、すべてのボタンが点灯して次のコーヒーをいれられる状態になります。
- が点滅した場合は、カス受けにたまつたコーヒーカスを捨ててください。（19ページ）



カプチーノをいれる

- スチームでミルクを泡立てて、カプチーノ用のフォームミルクを作ります。



1 準備

① ミルクジャグに牛乳を入れる

- 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 エスプレッソをいれる準備をする

- コーヒ豆からエスプレッソをいれる場合
→ 12ページ「1 準備」
- コーヒー粉からエスプレッソをいれる場合
→ 15ページ「1 準備」

③ フロッサー調整つまみを「CAPPUCINO」側（下側）にし、を押す

- 予熱の後、スチームが出る状態になります。予熱中は が弱く点滅し、スチームが出る状態になると通常の点滅になります。

④ 空のカップをフロッサーの下に近づけて、スチームノブを「I」の位置へ回し、3~5秒後にはスチームノブを「O」の位置へ戻す

- が点滅から点灯に切り替わります。
- スチーム管の中の余分な水分を取り除きます。

2 泡立てる

⑤ 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入れる

- フロッサーの黒い部分は牛乳に浸けないでください。
- フロッサーの先端がミルクジャグの底に触れないようにしてください。

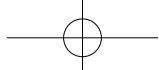


ヒント▶▶

上手に泡立てるには

- フロッサーの先をミルクジャグの端（側面）に寄せます。





エスプレッソをいれる



エスプレッソに注いで、できあがり

3 仕上げる

- ⑥ スチームノブを「I」の位置へ回してミルクを泡立て、お好みの泡ができたらスチームノブを「O」の位置に戻す

注意

- スチームを止める前にミルクジャグをはずさないでください。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。スチームが止まったら、スチームノブを「O」の位置に戻してください。

「I」にしてもスチームが出ない場合
(すべてのボタンが点灯している)
安全のために、次のようなときにはスチームが出ない状態に戻ります。
 • 30秒間スチームを出さない
 • いずれかのボタンを押した
 引き続きスチームを出す場合は、手順③～⑥をもう一度行ってください。

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、フロッサーの先をミルクに浸けていきます。泡とミルク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°C)

4.ぬ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。

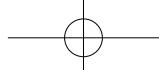
当社ウェブサイトで、フォームミルクのつくりかたをご紹介しています。

以下のURL、またはQRコードからご覧ください。

[URL] [http://barista.
delonghi.co.jp/espresso/
howtobrew.html](http://barista.delonghi.co.jp/espresso/howtobrew.html)



[QRコード]

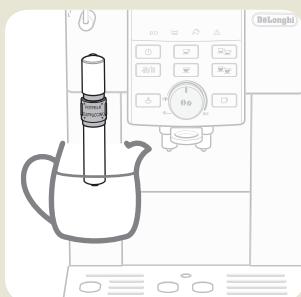


カプチーノをいれる（つづき）

各メニューに合ったミルクの泡をつくるコツ

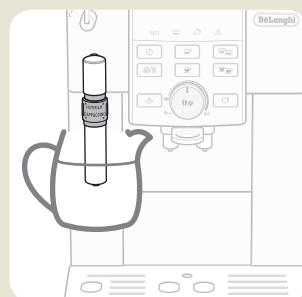
● カプチーノ

16ページの③で、フロス調整つまみを「CAPPUCINO」側にして、フロッサーの先がミルクに浸かる程度で泡立てます。



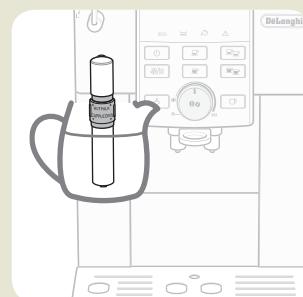
● カフェラテ

16ページの③で、フロス調整つまみを「HOT MILK」側にして、フロッサーの先を2~3cmミルクに差し込んであたためます。



● カフェオレ

16ページの③で、フロス調整つまみを「HOT MILK」側にして、フロッサーの先をミルクに深めに差し込んであたためます。



フロッサーの掃除

牛乳を泡立てたときは毎回

牛乳のカスのこびり付きや、スチーム管の詰まりを防止するために、牛乳を泡立てた後はスチーム管を清掃してください。

1. 洗ったミルクジャグに水を半分ほど入れる

2. を押す

3. 水の入ったミルクジャグにフロッサーを浸けて、スチームノブを「！」の位置へ回し、約10秒後「○」の位置に戻す

4. フロッサーを布巾で拭く

次の場合、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。

● を押して蒸気の準備をしているとき

● スチーム使用後、スチームノブを「○」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

お湯を出す（給湯機能）

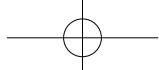
● カップを温めたりするときにお使いください。

1. カップなどをフロッサーとスチームノズルをはずしたスチーム管の下に近づける

2. が点滅していないのを確認してから、スチームノブを「！」の位置へ回す

● スチーム管からお湯が出ます。経路に残ったスチームも出ることがあるのでご注意ください。

3. スチームノブを「○」の位置に戻して、お湯を止める



お手入れ

- 特に指示が無い限り、電源ボタンで電源を切り、背面の主電源スイッチを切ってから、お手入れしてください。

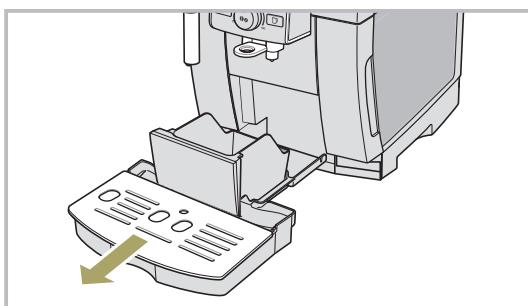
お手入れに関するお願い

- ベンジン・シンナー・アルコール・研磨剤・漂白剤は、使わないでください。
(傷が付いたり、変色したりする原因)
- たわし類・メラミンスポンジは、使わないでください。(傷が付く原因)
- 食器洗い機・食器乾燥機は使わないでください。(変形する原因)

トレイ

使い終わったら

トレイを引き出して水を捨て、スポンジで水洗いし、乾いたら元に戻す



カップ受け

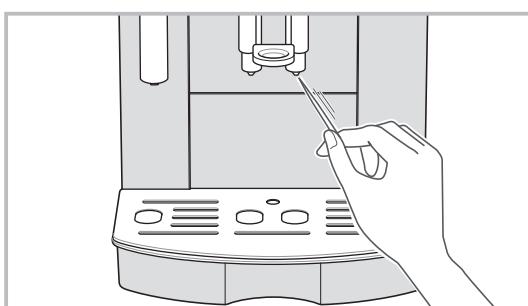
使い終わったら

はずして水洗いした後、乾いた布巾で拭く

コーヒー抽出口

使い終わったら

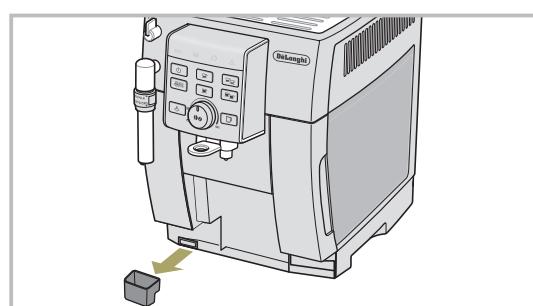
1. 水にぬらしてかたく絞った布巾で拭く
2. 抽出口が詰まっていたら、爪楊枝などでよごれを取り除く



水滴受け・カス受け

使い終わったら

1. 電源を入れた状態でカス受けを取りはずして、カスを捨ててから、本体に一旦戻す
2. 電源を切り、トレイを引き出し、水滴受けを手前に引っ張って、水滴受けの水を捨てる
3. カス受けと水滴受けをスポンジで水洗いし、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受けと水滴受けを水洗いしてください。

給水タンク

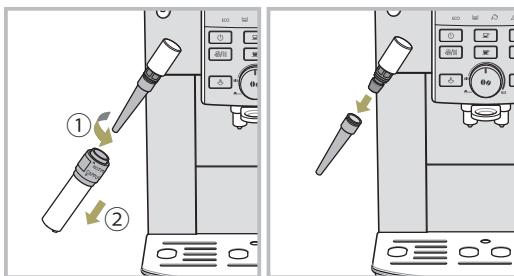
使い終わったら

1. 給水タンクをはずして新しい水を入れ、軽く振って中を洗い、水を捨てる
2. 給水タンクの外側の水分を布巾で拭き取り、自然乾燥させる

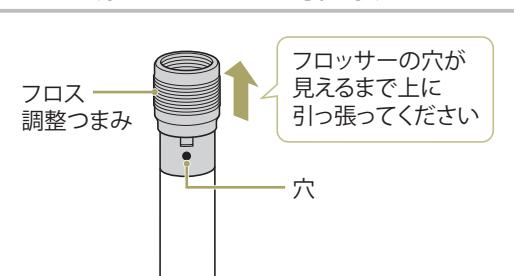
お手入れ (つづき)

フロッサー・スチームノズル

1. 主電源を入れ、 を押す
2. カップなどをフロッサーの下に置く
3. スチームノブを「I」の位置へ回し、お湯を数秒間出した後、「O」の位置に戻す
4. 電源を切る
5. 2~3分後、フロッサーを外側に向け、フロッサーを図の様に回してはずし、スチームノズルを下に引っ張ってはずす

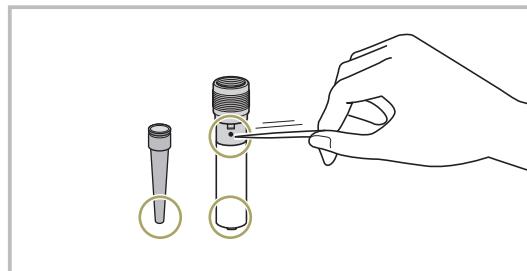


6. フロッサーの裏側にある穴が見えるまで、フロス調整つまみを上に引っ張る

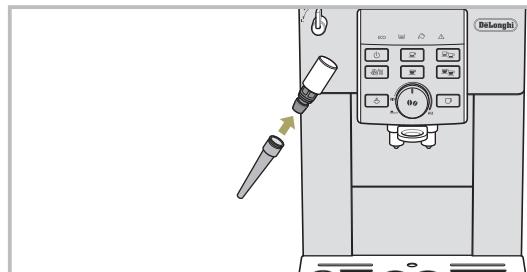


7. 水洗いする

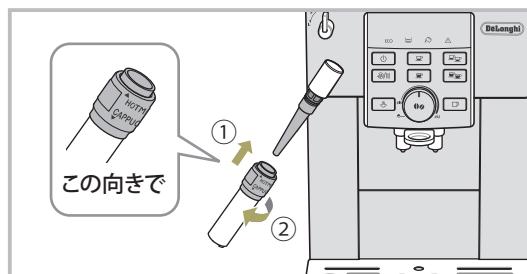
- フロッサーとスチームノズルの穴のよごれは、爪楊枝など先の細いもので取り除いてください。



8. スチームノズルを取り付ける



9. フロス調整つまみを元に戻してから、フロッサーを図の様に差し込み、回して取り付ける



パウダー投入口

コーヒー粉がたまつたら

コーヒーの粉がたまっていたら、付属のクリーニングブラシで取り除く

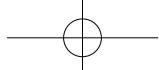
豆ホッパー

1カ月に1回

乾いた布巾で拭く

注意

- 主電源が切れていることを確認してください。
- 故障の原因となりますので、水でぬらさないでください。



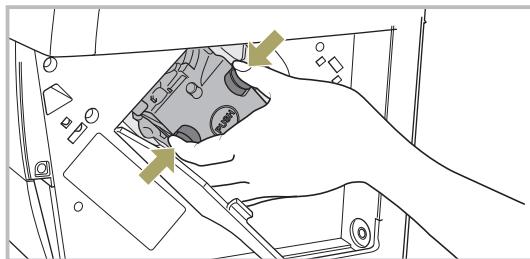
抽出ユニット

- 主電源が切れていることを確認し、給水タンクをはずす

注意

- 故障の原因となりますので、必ず主電源が切れていることを確認してください。

- 抽出ユニットふたを開け、抽出ユニットの赤いボタン（2カ所）をつまみながら、手前に引いて取り出す

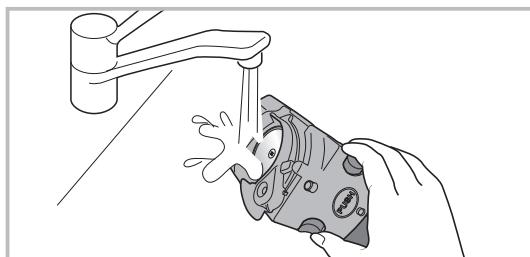


- 抽出ユニット上部を流水で洗う

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

注意

- 故障の原因となりますので、洗剤を使ったり、食器洗い機で洗ったりしないでください。

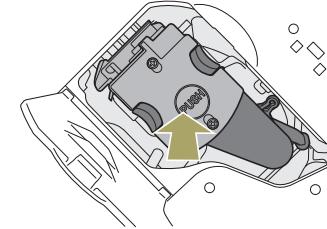
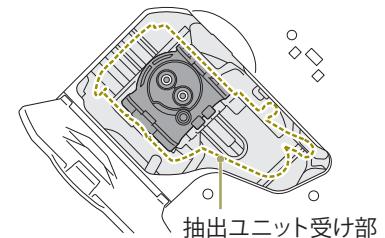


1カ月に1回、または長期間使わない場合

- 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

- 抽出ユニットを抽出ユニット受け部にはめて、「PUSH」と表示されているところを力こし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。



注意

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

- 抽出ユニットふたを閉め、給水タンクを取り付ける

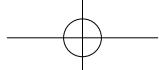
本体内部

1カ月に1回

- トレイを引き出す
- コーヒーの粉などを付属のクリーニングブラシやかたく絞ったぬれ布巾で取り除く
- トレイを元に戻す

注意

- けがの原因となりますので、必ず主電源が切れていることを確認してください。



お手入れ (つづき)

石灰の除去

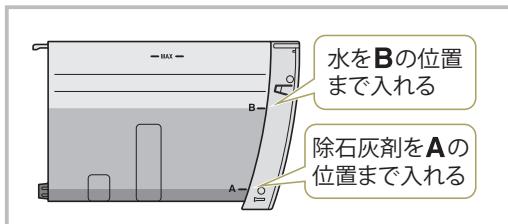
(所要時間：約 30 分)

が白と赤で交互に点滅したら

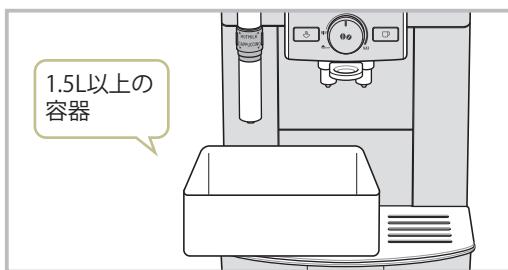
- 本製品を使っていると、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま使用を続けると故障の原因になるため、石灰の除去作業が定期的に必要です。
- ※石灰の除去作業（所要時間 30 分程度）は中断できません。余裕をもって行ってください。
- ※石灰の除去には、デロンギ コーヒーマシン用除石灰剤を使用してください。
- お買い上げの販売店にご用命いただとか、弊社オンラインショップ（26 ページ）でお求めください。

1 準備

- ① 電源を入れる
- ② 給水タンクを空にして除石灰剤を「A」の位置まで入れた後、水を「B」の位置まで入れる



- ③ 給水タンクを取り付け、容量が 1.5L 以上の容器をフロッサーの下に置く



2 除石灰

- ④ が点滅するまで を押したままにする
 - が赤く点灯します。
- ⑤ スチームノブを「I」の位置に回す
 - フロッサーからお湯が出ます。
 - 石灰の除去中は、自動でお湯が出たり止まります。
 - 一時停止させたい場合は、スチームノブを「○」の位置に戻してください。
- ⑥ 約 25 分後 が点滅したら、スチームノブを「○」の位置に戻す

3 すすぎ

- ⑦ フロッサーの下に置いた容器を空にし、再度フロッサーの下に置く
- ⑧ 給水タンクをはず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
- ⑨ スチームノブを「I」の位置へ回す
- ⑩ が点滅したら、スチームノブを「○」の位置に戻す
 - と が消灯し、石灰の除去が完了です。

が点灯したままの場合、何らかの原因で石灰除去が完了していません。
すすぎ手順を繰り返してください。

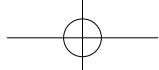
手動内部洗浄

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。

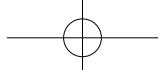
大きめの容器をカップ受けの上に置き、 を押す

- 洗浄が始まると が白く点灯し、熱湯が排出されます。終わるとすべてのボタンが点灯します。
- 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 度は水道水を使った内部洗浄を数回行うことをおおすすめします。水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。



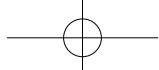
表示一覧

表示	考えられる原因	対処のしかた
ECO 点滅	給水タンクの水が足りない	給水タンクに水を入れてください。
ECO 点灯	給水タンクが正しく取り付けられていない	給水タンクをしっかりと本体に押込んでください。
ECO 点滅	カス受けがコーヒーカスでいっぱいになった	コーヒーカスを捨ててください。 (19 ページ) (カス受けが満杯になっていなくて も、必ず捨ててください)
ECO 点灯	カス受けが正しく取り付けられていない	カス受けを正しい位置に取り付けてください。(5 ページ)
ECO 点滅	コーヒー豆の量が多すぎる	コーヒー豆の量を少なく調整してください。(10 ページ)
	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。
ECO 点滅	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た	パウダー投入口にコーヒー粉を入れてください。(15 ページ)
ECO 点滅	コーヒー豆がなくなった	コーヒー豆を入れてください。
	パウダー投入口(内部)が詰まっている	パウダー投入口をお手入れしてください。(21 ページ)
ECO 点滅	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	グラインダーノブで調整してください。(10 ページ)
	空気が水経路に入った(大きな音がする)	空気を抜くために、お湯が出るまで給湯をしてください(18 ページ)
ECO 点滅	抽出ユニットが取り付けられていない	抽出ユニットを正しく取り付けてください。(21 ページ)
ECO 点灯	抽出ユニットが動作しない	背面の主電源スイッチを一旦切り、約5秒たってから主電源スイッチを入れ直してください。その後、抽出ユニットの取り付け直しを行ってください(21 ページ)
白と赤で交互に点滅	石灰の除去が必要な時期になった	石灰を除去してください。 (22 ページ)

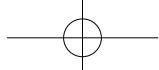


故障かな？

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 前後）と比べてぬるく感じることがあります が、異常ではありません。	
	カップが温まっていない	給湯機能でカップを温めてください。（18 ページ）
	本体内部が温まっていない	手動内部洗浄を行ってください。（13 ページ）
	抽出温度の設定が低い	抽出温度を設定してください。（9 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)	コーヒー豆またはコーヒー粉の量に対して、抽出量が多い	豆量または粉量を調整してください。（10、15 ページ）
の 抽出 出 豆 か ら	コーヒー豆の挽き具合が粗すぎる	グラインダーノブで調整してください。（10 ページ）
	適切な豆を使用していない	エスプレッソ用の豆をお使いください。（11 ページ）
の 抽出 出 粉 か ら	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。（最大約 14g）
	適切なコーヒー粉を使用していない	エスプレッソ用の粉をお使いください。（11 ページ）
抽出が早すぎる	コーヒー抽出口・抽出ユニットが詰まりしている	コーヒー抽出口と抽出ユニットをお手入れしてください。（19、21 ページ）
の 抽出 出 豆 か ら	コーヒー豆の量が多すぎる	豆量調整ノブで調整してください。（10 ページ）
	コーヒー豆の挽き具合が細かすぎる	グラインダーノブで調整してください。（10 ページ）
の 抽出 出 粉 か ら	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。
	電源が切れているときにコーヒー粉を投入した	本体内部と抽出ユニットのお手入れをしてください。（21 ページ）
抽出されない	給水タンクに水がない	給水タンクに水を入れてください。
	給水タンクが正しく取り付けられていない	給水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。
コーヒーが片方の コーヒー抽出口からしか 出てこない	片方の抽出口が詰まっている	コーヒー抽出口と抽出ユニットをお手入れしてください。（19、21 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。



症状	考えられる原因	対処のしかた
スチームノブを「I」の位置へ回しても蒸気が出ない	△ を押していない	△ を押してください。 (16 ページ)
	△ を押してから 30 秒以上経過した	もう一度、△ を押してください。 (17 ページ)
	給水タンクに水がない	給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してください。 (20 ページ)
蒸気が水っぽい	蒸気が適温に達していない	△ が弱い点滅から、通常の点滅になるまで待ってください。 (16 ページ)
	スチーム管 O リングが破損・紛失している場合は、お買い上げの販売店または弊社テクニカルセンター（27 ページ）にてご相談ください。	
蒸気が急に出なくなる	蒸気を出し始めて 3 分が経過したため、安全装置が作動し、蒸気が止まった	スチームノブを「○」の位置へ戻してください。 (17 ページ)
	給水タンクに水がない	給水タンクに水を入れてください。
大きな音がして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	空気を抜くために、お湯が出るまで給湯をしてください。 (18 ページ)
カフェ・ジャポーネ抽出中に音がする	カフェ・ジャポーネは、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。 (14 ページ)	
△ を押しても電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	主電源が切れている	主電源を入れてください。 (8 ページ)
△ を押しても△ が点滅し続ける	スチームノブが「I」の位置にある状態で△ を押した	スチームノブを「○」の位置に戻してください。
抽出ユニットを取りはずせない	電源が入った状態で、取りはずそうとした	電源を切ってから取りはずしてください。 (21 ページ)
トレイから蒸気が出るトレイに水がたまる	スチームの使用や内部洗浄などによるもので、異常ではありません。 (18 ページ)	
牛乳の泡立ちが悪い (フォームミルクのできが悪い)	鮮度、温度、種類ともに適切でない牛乳を使用している	新鮮でよく冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をお使いください。 (11 ページ)
	泡立て用の容器（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）をお使いください。 (11 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	フロッサーとスチームノズルをお手入れしてください。 (20 ページ)



仕様

型式番号	ECAM23120
定格 電圧／周波数	交流 100V 50 / 60Hz
定格 消費電力	1450W
外形寸法	幅 238 × 奥行き 430 × 高さ 350 (mm)
質量 (約)	9kg
給水タンク容量	最大 1.8L (給水バルブ式)
豆ホッパー容量	250g
カス受け容量	最大 20 杯分
コーヒーパウダー	使用可 (最大 14g)
ポンプ圧	15 気圧
グラインダー	コーン式グラインダー
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

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。

別売品

●以下の部品は、お求めの販売店または当社オンラインショップでご購入いただけます。

■ステンレス製ミルクジャグ

容量 : 350mL

素材 : 18/10 ステンレス



■ステンレス製ミルクジャグ

容量 : 400mL

素材 : 18/8 ステンレス



■デロンギバリスタキット

(全自動エスプレッソマシン用)

【キット内容】

- ・2oz ショットグラス
- ・フロスマilk用温度計
- ・ステンレス製ミルクジャグ
- ・ステンシル 2 種類
- ・アートピック 2 種類
- ・ソースディスペンサー

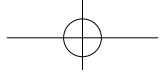
■コーヒーマシン用除石灰剤

(2 個入り)

■水硬度チェッカー

■抽出ユニット

デロンギ・ジャパン オンラインショップ URL <http://shop-casa-delonghi.com/>



アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、24ページ「故障かな？」を調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社テクニカルセンター（下記参照）にご相談ください。

—————<★以下のような場合には、点検および修理が必要です>—————

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる | ・電源コード、電源プラグが変形／破損している |
| ・本体に水などの液体をこぼした | ・本体に強い衝撃を与えた |
| | ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない |

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。

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と、保証期間内の場合は、保証書を商品パッケージ（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、無料で修理いたします。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、有料で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、このコンパクト全自動エスプレッソマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) まごころ点検のおすすめ



長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社テクニカルセンターまでお問い合わせください。
※以下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

お買い上げ日	年	月	日
--------	---	---	---

6) デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、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。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、エアーパッキンくるんでください。

※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当社テクニカルセンター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 (受付時間：土、日、祝日を除く毎日 9:30 ~ 17:00)

コールセンター

TEL. 0120-804-280 / FAX. 0120-956-020

〒 335-0033 埼玉県戸田市笹目北町 13-13

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

保証書

ご販売店様へ、※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コンパクト全自動エスプレッソマシン		型式番号：ECAM23120	
お客様	ご氏名：	様 TEL：---	
	ご住所：〒		
販売店	※店名・住所・TEL：		
※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

印

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。

1. お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、商品と本書をご持参の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2. 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。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、当社テクニカルセンターに直接ご相談ください。
4. 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および損傷
- 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および損傷
- 二. 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、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
- ヘ. 本保証書の所定事項の未記入、あるいは字句を書き換えられた場合
- ト. 消耗品が损耗し、取り替えが必要な場合

5. 本保証書は日本国内においてのみ有効です。

(This warranty is valid only in Japan.)

6. 本保証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、下記のデロンギ・ジャパンテクニカルセンター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「アフターサービスについて」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。

■修理メモ

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

デロンギ・ジャパン株式会社 テクニカルセンター

〒335-0033 埼玉県戸田市笹目北町13-13

TEL. 0120-804-280 ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>



5713313210516

※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。