DēLonghi

DINAMICA

**Compact Full Automatic Coffee Machine**

**デロンギ**
**ディナミカ**
**コンパクト全自動コーヒーマシン**

**型式番号**

# ECAM35015

※本体の型式番号「ECAM35015」の後に続く
アルファベットは、色番号を表すものです。

# 取扱説明書（保証書付）

このたびは、デロンギ製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書とともに大切に保管してください。
本書に記載の内容は、改善のため予告なく変更する場合があります。

## 目次


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 ........ 9
コーヒーマシンの準備 ........ 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
カプチーノの作りかた ........ 15
より熱いコーヒーをいれるには ........ 18
その他の機能 ........ 19
お手入れ ........ 20
表示一覧 ........ 26
故障かな？ ........ 27
仕様 ........ 29
アフターサービス ........ 30
保証書 ........ 31

# 安全上のご注意〈必ずお守りください〉

- ご使用の前に必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
- ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。

**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）必ずしなければいけないことを示します。

（禁止）してはいけないことを示します。

## 警告

（必ず）

### 定格15 A（100 V）のコンセントを単独で使用する

（火災、感電の原因）

※ ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しないでください。

※ 海外など、異なる電源電圧の地域で使用しないでください。（日本国内専用）

### 電源プラグは根元までしっかりと差し込む

（火災の原因）

### 電源プラグやコンセントのほこりなど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置く

（やけど、けがの原因）

※ 4ページ「設置スペースを確認する」参照

（禁止）

### 濡れた手で電源プラグを抜き差ししない

（感電の原因）

（禁止）

### 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、高温部や熱器具に近づけたりしない
- 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、機器に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。

### 動作中に電源プラグを抜き差ししない

（火災、感電の原因）

### 本体や電源プラグ・コードに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

（火災、感電の原因）

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

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

（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。小さなお子様、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）で遊ばないよう監視してください。

### 分解、修理、改造をしない

（火災、感電、やけどの原因）

### 蒸気孔に顔や手などを近づけない

（やけどの原因）

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

# ⚠注意

**長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く**
（火災の原因）

**お手入れは必ず各部が冷えてから行う**
（やけど、けがの原因）

**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）

**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、けがの原因）

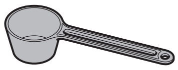
# はじめにご確認ください

## 「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

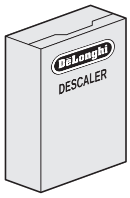
以下の付属品がすべて揃っているか確認してください。万が一、付属されていない場合は、お求めの販売店もしくは当社（30 ページ）にご相談ください。



**計量スプーン**

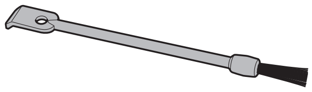
**水硬度チェッカー**

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

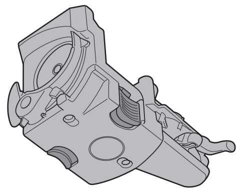



**コーヒーマシン用除石灰剤**

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」（24 ページ）をご覧ください。

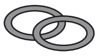


**クリーニングブラシ**



**抽出ユニット（予備）**

本体内部に設置されている抽出ユニットの予備です。



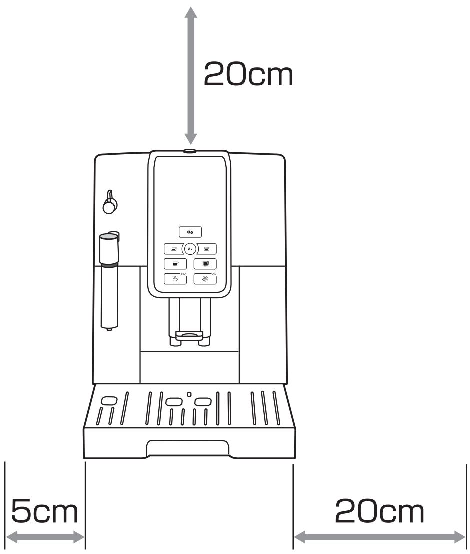
**スチーム管用Oリング×2（予備）**

万一、破損したときなど、交換が必要なときに使用します。
（22 ページ）

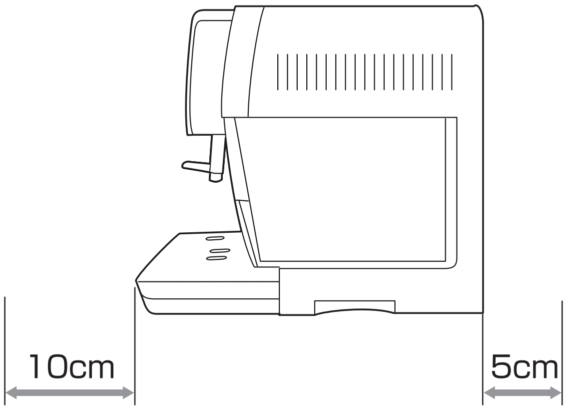
## 設置スペースを確認する

本製品は、左側、後部 5cm 以上、右側、上部 20cm 以上空けて設置してください。
※室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください。（故障の原因）

［本体正面］




［本体側面］



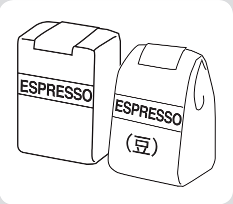
# おいしいエスプレッソのために



## おいしいエスプレッソとは

エスプレッソは「クレマ」という表面を覆う細かい泡ができます。理想的なクレマはクリーミーで、褐色または焦げ茶色に近いキャメル色をしています。グラニュー糖をのせてもすぐに沈まない厚みのあるクレマなら、エスプレッソの香りが閉じ込められ、また冷めにくくもなり、おいしいエスプレッソを楽しむことができます。

## 材料と道具



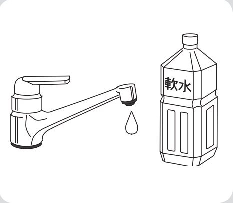

### コーヒー豆

エスプレッソ用として売られているものや、やや深煎りのコーヒー豆（ハイロースト、シティロースト、フルシティローストなど）がよいでしょう。挽いたコーヒー豆を使う場合は、極細挽きや細挽きが適しています。
お好みのコーヒー豆を選び、お気に入りの香りをお楽しみください。

※冷凍庫や冷蔵庫に入れていたコーヒー豆は、結露をなくすために室内にしばらく置き、室温に戻してからお使いください。（故障の原因）
※インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒーはお使いいただけません。（故障の原因）

**＜コーヒー豆に関するご注意＞**

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




### 水

水道水や軟水（硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まりやすくなります。
※ミネラルウォーターや浄水器を通した水は、残留塩素の殺菌効果がないため、カビなどが発生しやすくなります。衛生上、各部の定期的なお手入れ（20 ページ）を必ず行ってください。

### カップ

厚みがあり底がすぼまった形のものが冷めにくく、おすすめです。
エスプレッソには容量が 60mL 前後、カプチーノには高さ 14cm 以内で容量が 180mL 前後のものが適しています。抽出量の多いコーヒーをいれるときは、高さ 14cm 以内でそれぞれ抽出量に合った容量のカップをご用意ください。

### 牛乳

成分無調整で乳脂肪分 3.0% 以上の新鮮でよく冷えた牛乳をお使いください。
牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。

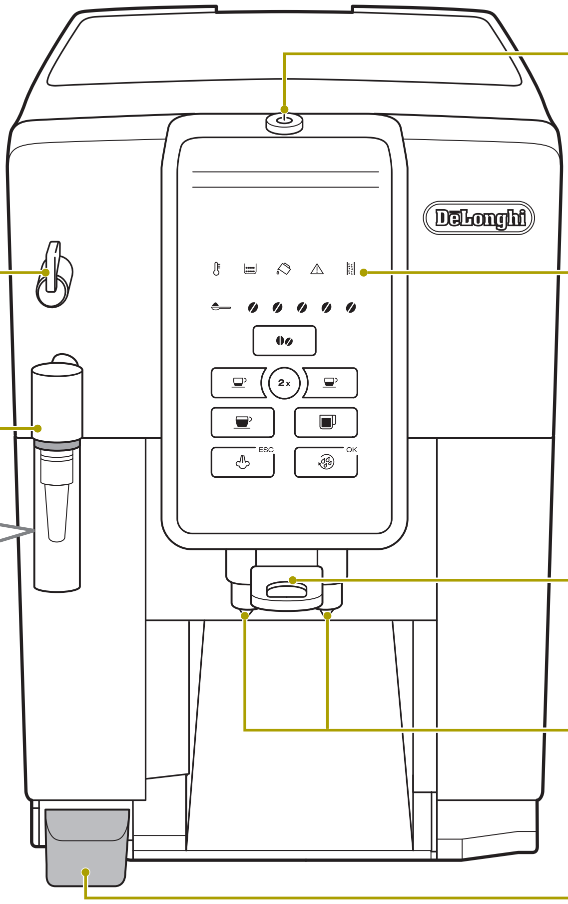
### ミルクジャグ

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

# 各部のなまえとはたらき 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 1 台 1 台水と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水滴跡やコーヒーのカスが付着していることがありますが、ご了承ください。
ご使用前に「お手入れ」（20 ページ）をお読みの上、各部を洗ってください。

## 本体正面



**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／切ができます。

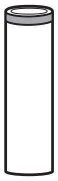
**スチームノブ**
牛乳の泡立てのための蒸気、またはお湯を出すときに使います。

**コントロールパネル**
マシンの操作や設定を行います。（8 ページ）

**スチーム管**

取り外せます。（22ページ）

**フロッサー（外側）**

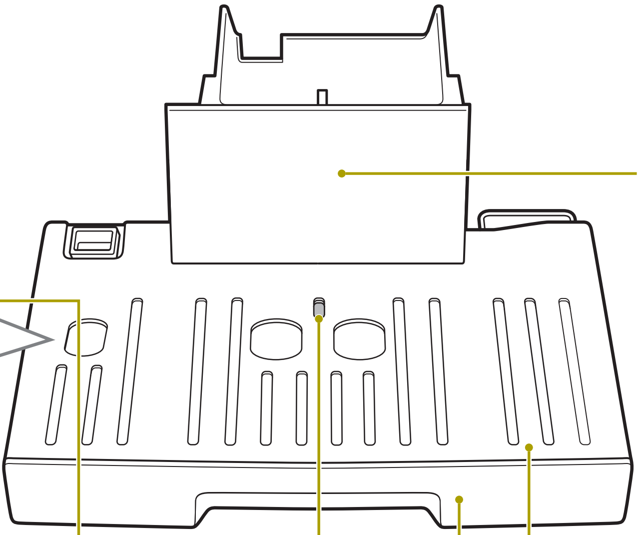


**スチームノズル（内側）**

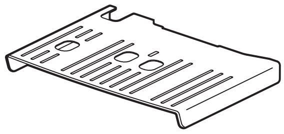
**抽出口取っ手**
カップの高さに合わせて上下に調節できます。

**抽出口**
コーヒーが抽出されます。

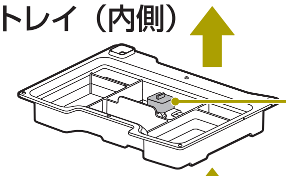
**水滴受け**
トレイを取り外しているときに出る水滴を受けます。手前に引くと、外せます。



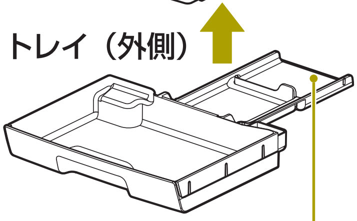
**カップ受け**



**トレイ（内側）**

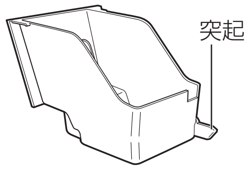


**トレイ（外側）**



**コーヒー粉受け**
グラインダーの粉排出口に付着したコーヒー粉を受けます。

**カス受け**




**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。

**カップ受け**

**トレイ**
内部洗浄で排出される水などがたまります。手前に引き出すと、外せます。

## 本体天面

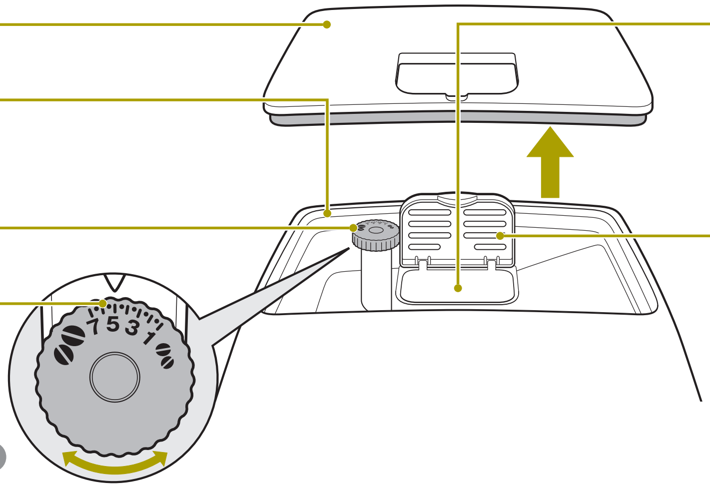
**豆ホッパーふた**

**豆ホッパー**
コーヒー豆を入れます。

**グラインダーノブ**
豆の挽き具合を調節できます。
（11 ページ）

**挽き具合**

粗め　1 3 5 7　細かめ



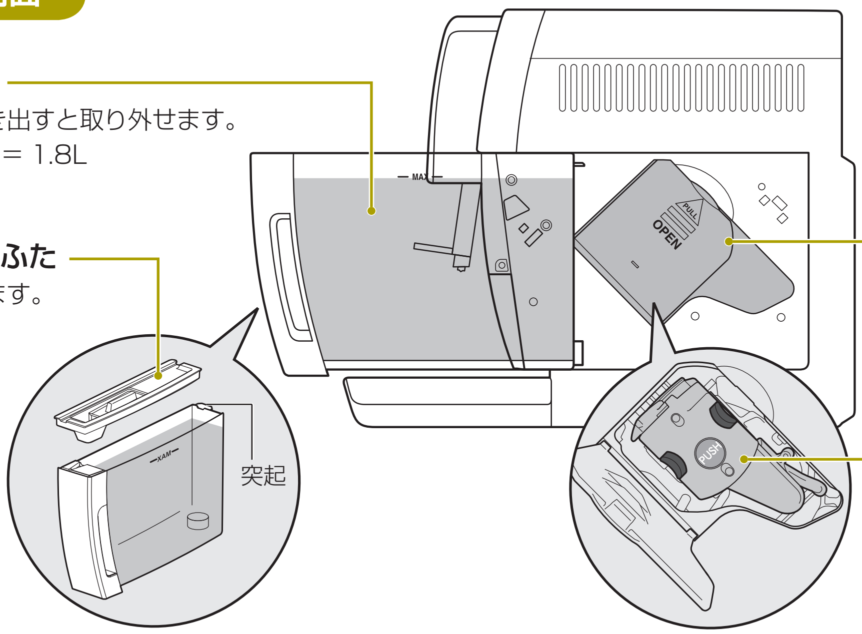

**パウダー投入口**
コーヒー粉を入れます。

**パウダー投入口ふた**
すき間はふさがないでください。
（故障の原因）

## 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

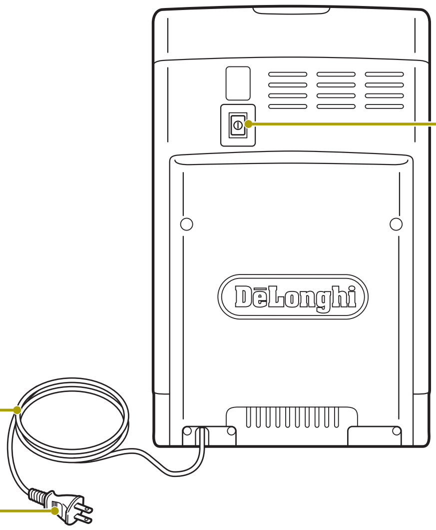
**水タンクふた**
取り外せます。




**抽出ユニットふた**
抽出ユニットを取り外す際に開けます。

**抽出ユニット**
赤いボタン（2 箇所）をつまみながら手前に引くと、外れます。

## 本体背面




**電源コード**

**電源プラグ**

**主電源スイッチ**
主電源の入／切をします。

入：
主電源を入れた状態

切：
主電源を切った状態

# 各部のなまえとはたらき（つづき）

## コントロールパネル

※各アイコンの表示については「表示一覧」（26 ページ）を参照してください。

### ディスプレイアイコン

**カス受けアイコン**
- カス受けが取り付けられていないと点灯します。
- カス受けがいっぱいになると点滅します。

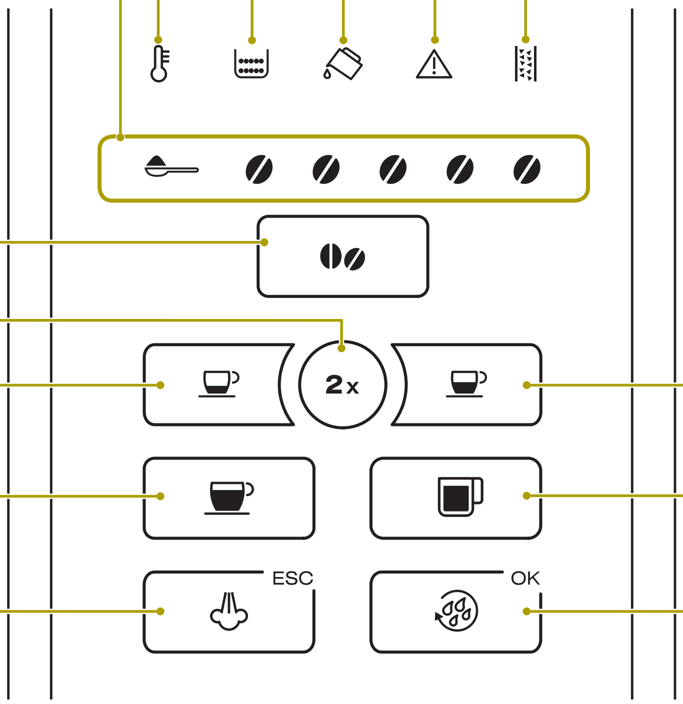
**温度アイコン**

**給水アイコン**
水タンクの水がなくなると点滅します。

**警告アイコン**

**除石灰アイコン**

**コーヒーの濃さ**
コーヒー豆の量を選んだり、コーヒー粉抽出に切り替えます。（12 ページ）




**豆量調整ボタン**

**2 杯抽出ボタン**

**エスプレッソボタン**

**エスプレッソ LARGE ボタン**

**スペシャルティボタン**

**カフェ・ジャポーネボタン**

**スチーム／ESC ボタン**

**内部洗浄／OK ボタン**

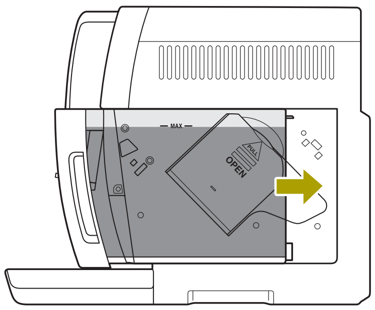
# 初めてお使いになる前に

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

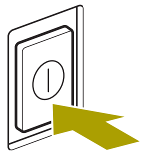
### 2 水タンクを本体にセットする



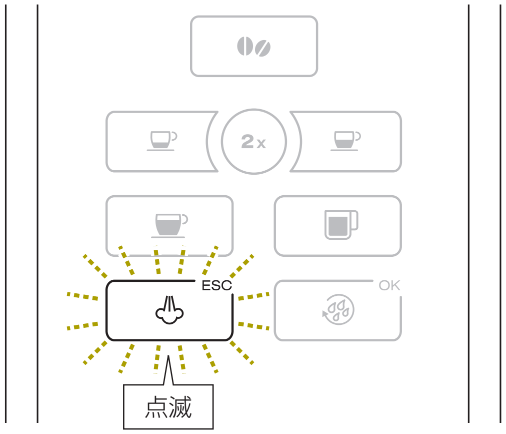

※しっかり奥まで差し込んでください。

※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、本体背面の主電源スイッチを入れる



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




電源を入れると、ESCが点滅します。

### 4 フロッサーの下に容量100mL以上のカップを置く

### 5 スチームノブを「I」の位置まで回し、OKを押す

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しますが、故障ではありません。

水が自動的に止まり、ESCが点滅します。

### 6 スチームノブを「O」の位置まで回す

電源が自動的に切れて、空気抜きが完了します。

初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）

※カップの水を捨ててください。

**知っておいていただきたいこと**

普段の使用時に大きな音がしてコーヒーやお湯が出ない場合は、本体の水経路に空気が入っている可能性があります。その場合は、空気を抜くために給湯を行ってください。（18ページ）

## 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。
水硬度の設定をしておくと、適切なタイミングで石灰除去のお手入れをご案内します。（24 ページ）

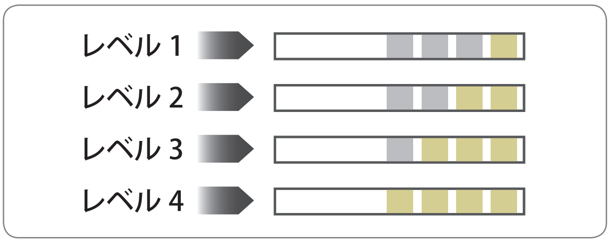
※お買い上げ時はレベル 1 に設定されています。

**1** 水硬度チェッカーを、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

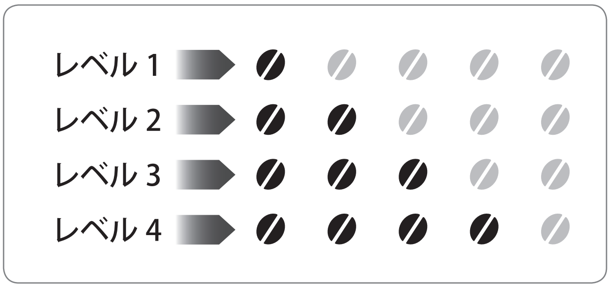
**3** ピンク色になった四角の数を確認する

※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」、⏻ボタンが「切」の状態（スタンバイ）で、ボタンが点灯するまで、2x を長押しする

**5** ボタンを押して 3 で確認した水硬度レベルを選択する

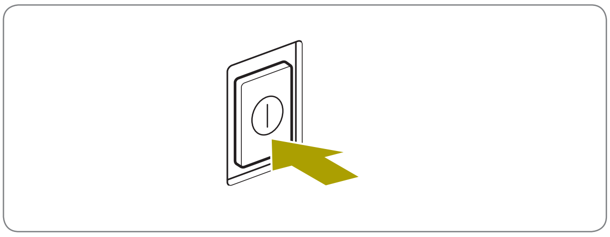



**6** OK ボタンを押して確定する

※変更せずに終了する場合は ESC ボタンを押してください。

# 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、本体背面の主電源スイッチを入れる

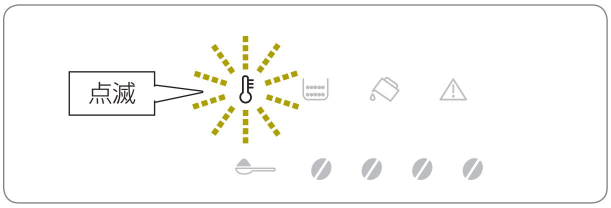


## 2 ⏻ を押す

※ が点滅し、自動内部洗浄が始まり、抽出口からお湯が出ます。

⚠ 熱湯が出るので、やけどにご注意ください。

※ 内部洗浄中は、操作できません。




# 電源を切る（自動内部洗浄）

## 1 ⏻ を押す

が点滅し、自動内部洗浄が始まります。
が消灯したら、電源が切れます。

## 2 本体背面の主電源スイッチを切る

※ ⏻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。

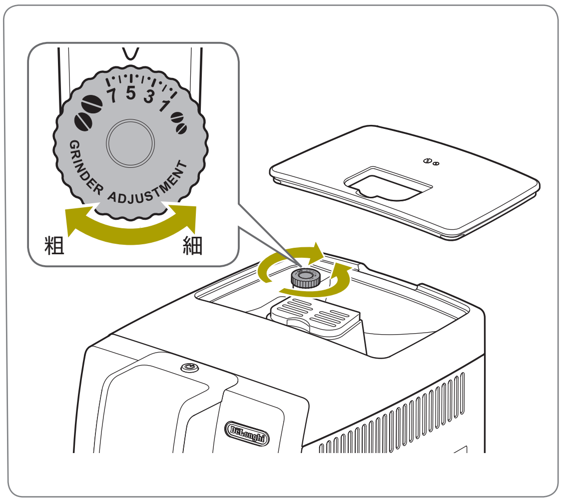
### 内部洗浄について

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。
※コーヒーを 1 杯も抽出せずに電源を切ると、自動内部洗浄はされません。
※内部洗浄を行うと、カス受けに水が溜まることがありますが異常ではありません。

# 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）のみ回す
- 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




豆の挽き具合は次の場合にのみ調整してください。

**● コーヒーが抽出されない、または抽出が極端に遅い**

グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回す

**● コーヒーが薄い、またはもっとクリーミーにしたい**

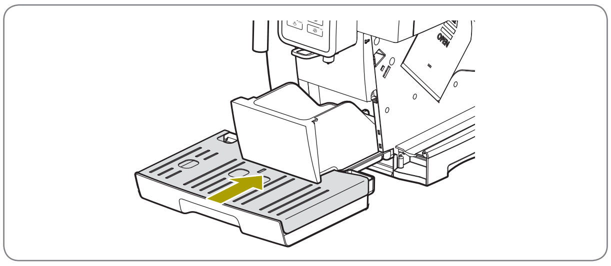
グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回す

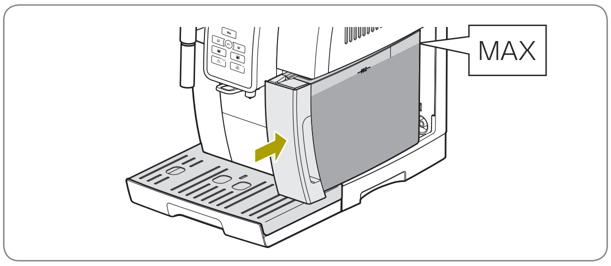
調整した後は、コーヒーを 2 杯以上抽出しないと効果が得られません。2 杯以上抽出して効果が得られなかった場合は、もう一度調整してください。

# コーヒーマシンの準備

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

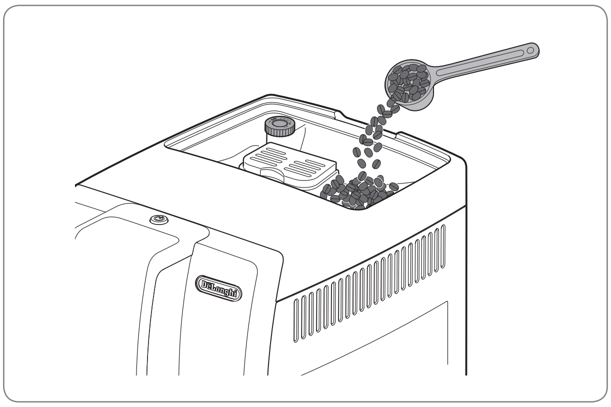
## 1 カス受けとトレイを取り付け、水タンクの MAX の目盛まで水を入れてふたをし、取り付ける






## 2 豆ホッパーふたを開け、コーヒー豆を豆ホッパーに入れる

適量の豆で抽出するために、目安量より多めにコーヒー豆を入れてください。



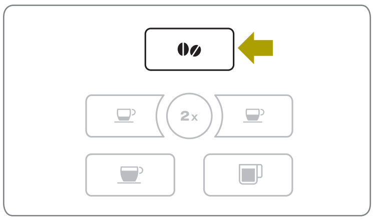
**目安量**

- 1 杯のとき：約 6 ～ 11g
- 2 杯のとき：約 10 ～ 14g
- スペシャルティのとき：約 8 ～ 14g
- カフェ・ジャポーネのとき：
  約 5 ～ 9g（初期設定または抽出量が 120mL 以下のとき）
  約10～18g（抽出量が120mL を超えるとき）

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

## コーヒーの濃さについて

### を押してコーヒーの濃さ（豆の量）を設定する



- 押すたびに以下のとおり濃さが切り替わります。

| コーヒーパウダー | EX マイルド | マイルド | スタンダード | ストロング | EX ストロング |
|---|---|---|---|---|---|
| （スプーン） | ●○○○○ | ●●○○○ | ●●●○○ | ●●●●○ | ●●●●● |

粉からの抽出時に選択　　薄い（少ない）←　豆からの抽出　→濃い（多い）

※初期設定はスタンダードです。

※設定は保存されず、次の抽出では初期設定での抽出となります。保存したい場合は「定量設定」（13 ページ）を参照してください。

※設定から抽出まで数秒経過した場合、初期設定（スタンダード）で抽出します。

## 抽出量について

| ボタン | エスプレッソ | エスプレッソ LARGE | スペシャルティ | カフェ・ジャポーネ |
|---|---|---|---|---|
| 初期設定 | 約 30mL | 約 40mL | 約 120mL | 約 120mL |
| 設定範囲* | 約 30 ～ 180mL | 約 40 ～ 180mL | 約 100 ～ 240mL | 約 115 ～ 250mL |

* 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）

※抽出量は 1 杯抽出時の目安です。2 杯抽出時は約 2 倍の量が抽出されます。

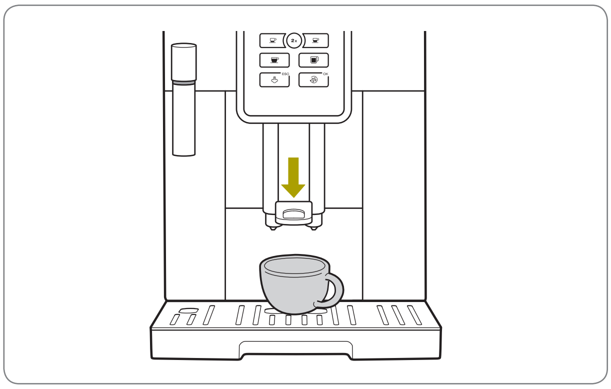
※スペシャルティとカフェ・ジャポーネは 1 杯抽出のみとなります。

# コーヒー豆から抽出する

エスプレッソや、ハンドドリップのように豆を蒸らしながら抽出するカフェ・ジャポーネをお楽しみになれます。
※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（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

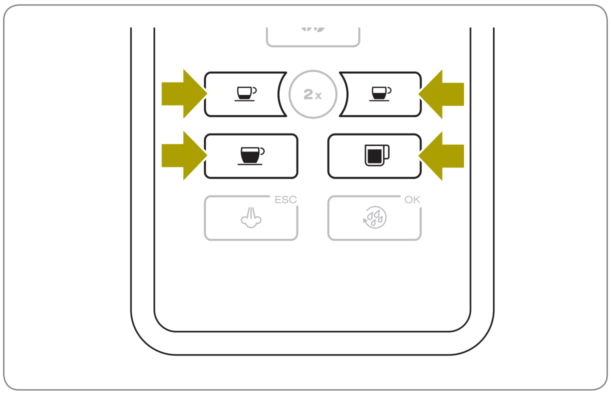
※ 抽出口をカップの壁面に近づけるほどコーヒーがクリーミーになります。



## 2 を押してコーヒーの濃さ（コーヒー豆の量）を選ぶ（12 ページ）

※ コーヒー豆からいれるときは、（コーヒーパウダー）を選ばないでください。

## 3 お好みの抽出ボタンを押す




押したボタンが点灯し、抽出が始まります。
を押してから数秒経過すると、初期設定（スタンダード）で抽出します。

- 途中で止めたいときは、抽出中に再度同じボタンを押します。
- 抽出量を増やしたいときは、抽出終了後２秒以内（押したボタンが点滅中）に再度同じボタンを押すと、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。

### カフェ・ジャポーネについて

給湯･蒸らしを繰り返す間欠抽出を行うのが特徴です。

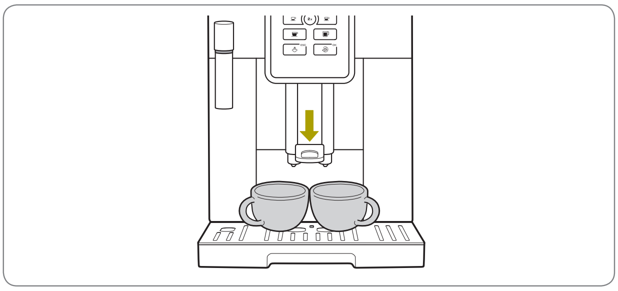
定量設定で、初期設定よりも抽出量を増やした場合は 1 度目の抽出が終わると、自動でグラインダーが作動して 2 度目の抽出を始めます。（カップは置いたままにしてください）

### スペシャルティについて

通常のコーヒーより多めにコーヒー豆を挽き、蒸らさずダイレクトに抽出します。

### ２杯抽出するときは

1. 手順 1 で、カップを 2 つ置く



2. 2x を押してから、 を押す

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

### 定量設定するときは

お好みの量、濃さを設定することができます。

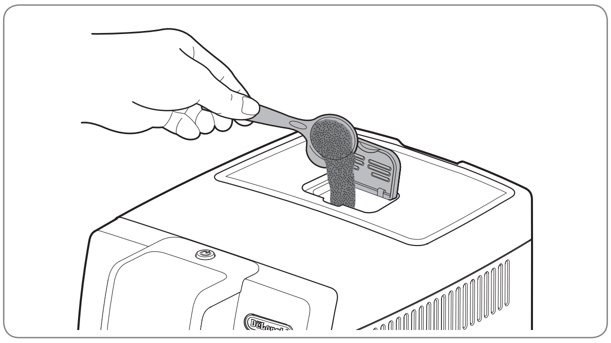
1. お好みの抽出量にあったカップを抽出口の下に置く
2. を押してコーヒーの濃さを選ぶ（12 ページ）
3. 設定したい抽出ボタンを長押しする
   - 全てのディスプレイアイコンが 4 回点滅したら、ボタンから手を離してください。
   - 選択した抽出ボタンが点滅し、抽出が始まります。
4. お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度同じボタンを押す
   - 抽出が止まり、設定完了です。

# コーヒー粉から抽出する

※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。
※ 本体の電源が入っていることをご確認ください。

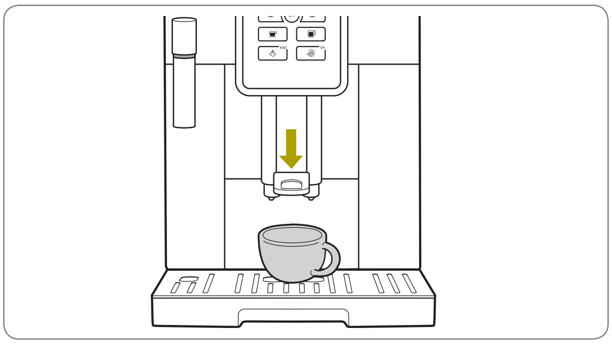
## 1 コーヒー粉をパウダー投入口に入れる

目安量：計量スプーンすり切り～山盛り 1 杯（約 6 ～ 11g）
最大量：計量スプーン山盛り 1 杯まで



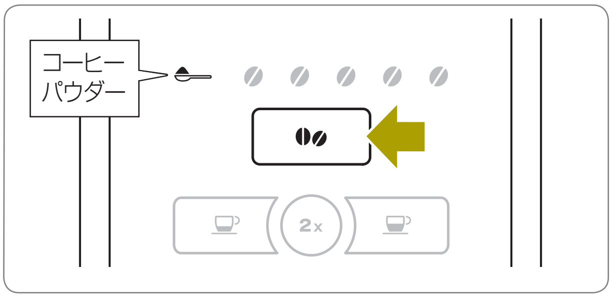
⚠ 電源が切れているときにコーヒー粉を入れない（粉が内部で飛び散ります）

## 2 カップを置き、抽出口を下げてカップに近づける



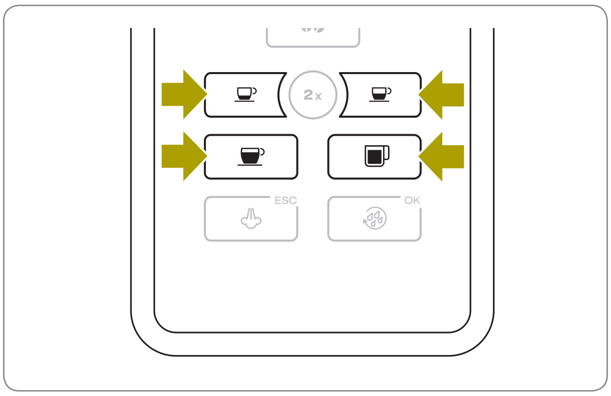
※ コーヒー粉から抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

## 3 [豆ボタン] で [コーヒーパウダー]（コーヒーパウダー）を選ぶ




選んでからしばらく経過すると、初期設定（豆から抽出、スタンダード）で抽出します。

## 4 お好みの抽出ボタンを押す




押したボタンが点灯し、抽出が始まります。

- 途中で止めたいときは、抽出中に再度同じボタンを押します。
- 抽出量を増やしたいときは、抽出終了後２秒以内（押したボタンが点滅中）に再度同じボタンを押すと、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。

### カフェ・ジャポーネをいれるときは

定量設定で、初期設定よりも抽出量を増やした場合は 2 回抽出するため、コーヒー粉を 2 度投入する必要があります。

1. 4 の手順で [ボタン] を押す
   ※ 給湯・蒸らしを繰り返す間欠抽出を行います。
2. [コーヒーパウダー] が点滅したら、新しいコーヒー粉をパウダー投入口に入れ、[OK] を押す
   ※ 2 度目の抽出が始まります。（カップは置いたままにしてください）

※ 初期設定の場合は、1 回抽出となります。
※ 2 杯抽出はできません。

# カプチーノの作りかた

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

※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（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

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

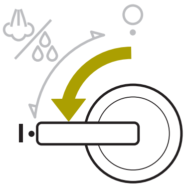
約 1/3 ～ 1/2 の位置まで入れます。

## 2 空のカップを置く

## 3 ESC を押す

が点滅、ESC が点灯します。（予熱中）

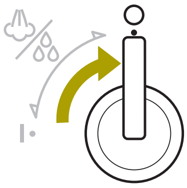
## 4 が消灯し、ESC が点滅に変わったら、スチームノブを「I」の位置まで回す



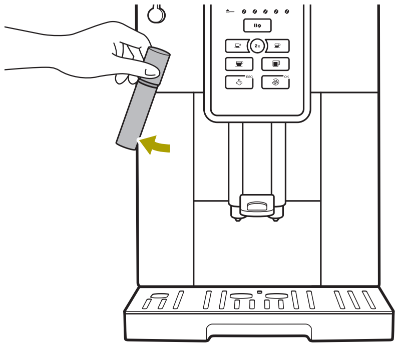
ESC が点灯します。

## 5 スチーム管の中の余分な水分が抜けたら、スチームノブを「O」の位置まで回す

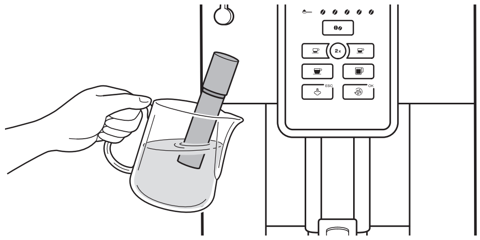
※ カップのお湯は捨ててください。



## 6 フロッサーを外側（左側）に出す



## 7 フロッサーの先端が牛乳に浸かる程度にミルクジャグを差し込む



## 8 再度 ESC を押し、スチームノブを「I」の位置へ回してミルクを泡立てる。お好みの泡ができたらスチームノブを「O」の位置に戻す

手順 5 から時間が経つと、再度予熱中になる場合があります。予熱終了までお待ちください。

> ⚠ スチームを止める前にミルクジャグを外さないでください。牛乳が飛び散ってやけどの原因となります。

90 秒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。

## 9 エスプレッソを抽出する

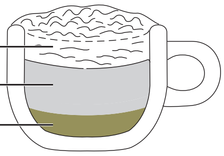
カプチーノ用の大きめなカップに、エスプレッソ（30mL 目安）を抽出します。

**●コーヒー豆を使う場合**
⇒ 13 ページ

**●コーヒー粉を使う場合**
⇒ 14 ページ

## 10 エスプレッソにフォームミルク（泡立てた牛乳）を注ぐ

抽出したエスプレッソにフォームミルク（120mL 目安）を注ぎます。

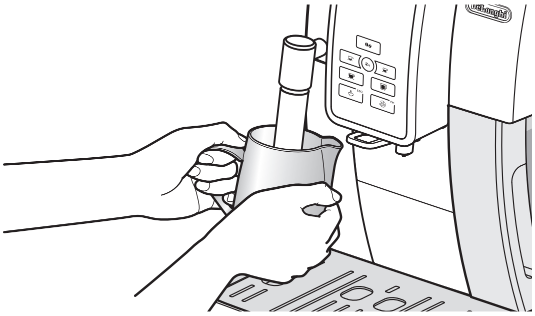



※お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

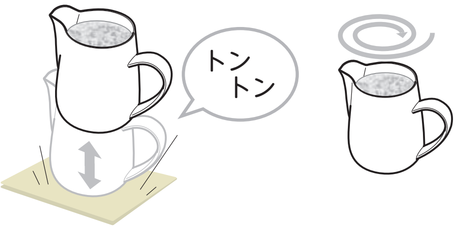
### ヒント

**上手に泡立てるには**

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

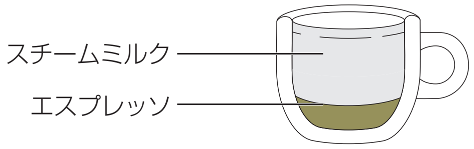


4. 濡れた布巾を敷いた台の上で、ミルクジャグをトントンと上下に叩いて大きい泡を潰し、円を描くようにミルクジャグを回すと、きめ細かくクリーミーな泡ができあがります。



### 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。

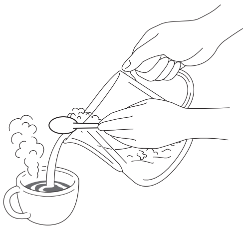



※スチームミルクとは、泡のない（少ない）温められたミルクのことです。

※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。



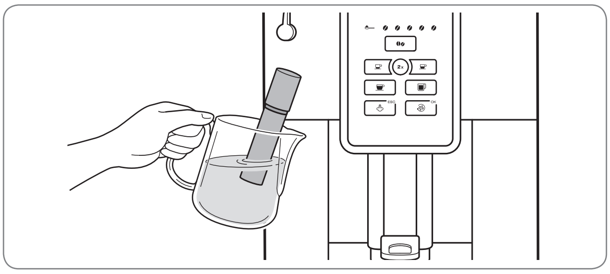
## フロッサーのお手入れ

牛乳を泡立てた後は、フロッサーおよびスチームノズルをお手入れしてください。牛乳のカスのこびり付きや、スチームノズルが詰まるのを防ぎます。

※衛生のため、牛乳を泡立てたら毎回必ず洗浄してください。

### 1 洗ったミルクジャグに半分ほど水を入れる

### 2 ミルクジャグにフロッサーを浸けて ESC を押す



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

### 4 フロッサーを布巾で拭く

**知っておいていただきたいこと**

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

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

※スチームを使用した直後に、トレイを引き出さない。（お湯が漏れる原因）

# より熱いコーヒーをいれるには

室温や使用する水の温度が低いときは、カップや本体内部を温めておきます。

## 抽出温度を高くする（抽出温度の設定）

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

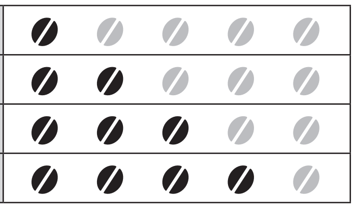
**❶主電源スイッチが「入」、ボタンが「切」の状態（スタンバイ）でボタンが点灯するまで(2x)を長押しする**

**❷（エスプレッソ）を押して、温度レベルを選択する**

**❸ OK を押して確定する**

※変更せずに終了する場合は ESC を押してください。

| | |
|---|---|
| 低い | レベル 1 |
| | レベル 2 |
| | レベル 3 |
| 高い | レベル 4 |

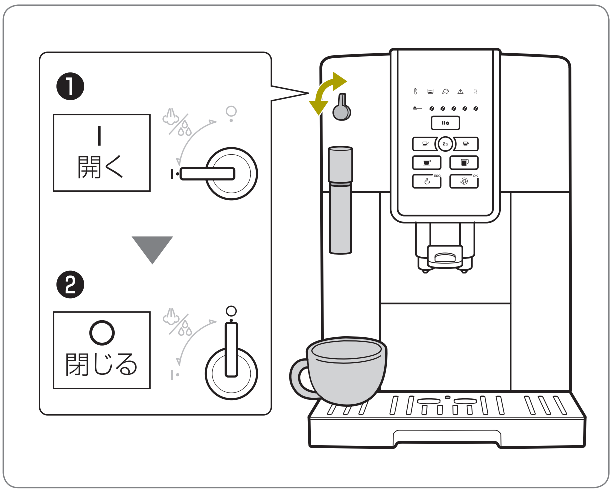


## カップを湯煎する（給湯機能）

**❶フロッサーの下にカップを置き、スチームノブを「I」の位置まで回す**

フロッサーからお湯が出ます。

**❷お好みの量が出たら、スチームノブを「O」の位置まで回す**



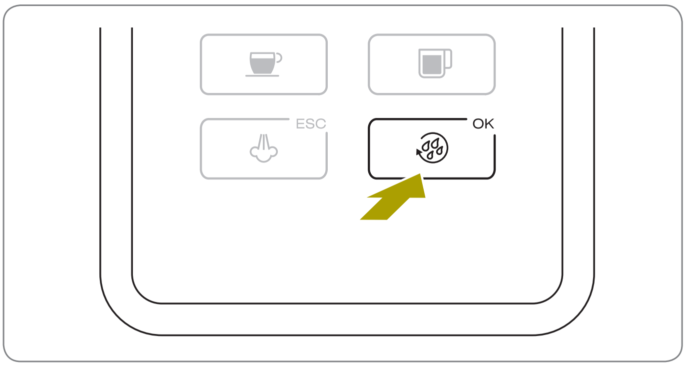

## 本体内部を温める（手動内部洗浄）

お湯で本体内部を温めます。

**大きめの容器を抽出口の下に置き、OK を押す**

抽出口からお湯が出て、自動で止まります。

※容器のお湯は捨ててください。



# その他の機能

機能の設定は、主電源スイッチが「入」、⏻が「切」の状態（スタンバイ）で行います。

## オートオフ機能

何も操作しない時間が続いたときに、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を設定します。
お買い上げ時は 2 時間後に電源が「切」になるように設定されています。

※ オートオフ機能は解除できません。

❶スタンバイでボタンが点灯するまで(2×)を長押しする

❷ ☐ （エスプレッソ LARGE）を押して、電源が切れるまでの時間を選択する

❸ ☐OK を押して確定する

※ 変更せずに終了する場合は ☐ESC を押してください。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 分 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 30 分 | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| 1 時間 | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| 2 時間 | ● | ● | ● | ● | ○ |
| 3 時間 | ● | ● | ● | ● | ● |

## 節電機能

節電機能の入／切を設定します。お買い上げ時は「入」に設定されています。
節電モード中は、待機時の消費電力を抑えるため予熱をしません。

❶スタンバイでボタンが点灯するまで(2×)を長押しする

❷ ☐ （カフェ・ジャポーネ）を押して、●●●●● を点灯または消灯させる

❸ ☐OK を押して確定する

※ 変更せずに終了する場合は ☐ESC を押してください。

※ 節電モード中にコーヒーを抽出したり、給湯をしたりすると、
予熱のため抽出開始まで少し時間がかかる場合があります。その際はそのままお待ちください。

| | |
|---|---|
| 節電機能「入」 | ● ● ● ● ●<br>点灯 |
| 節電機能「切」 | ○ ○ ○ ○ ○<br>消灯 |

## ビープ音の設定

ボタンの操作時などに鳴る「ビープ音」の入／切を設定します。
初期設定は「入」になっています。

❶スタンバイでボタンが点灯するまで(2×)を長押しする

❷再度(2×)を押して ●●●●● を点灯または消灯させる

❸ ☐OK を押して確定する

※ 変更せずに終了する場合は ☐ESC を押してください。

| | |
|---|---|
| ビープ音「入」 | ● ● ● ● ●<br>点灯 |
| ビープ音「切」 | ○ ○ ○ ○ ○<br>消灯 |

## リセット

設定を初期設定の状態に戻します。

❶スタンバイでボタンが点灯するまで(2×)を長押しする

❷ ☐ （スペシャルティ）を押して ●●●●● を点滅させる

❸ ☐OK を押して確定する

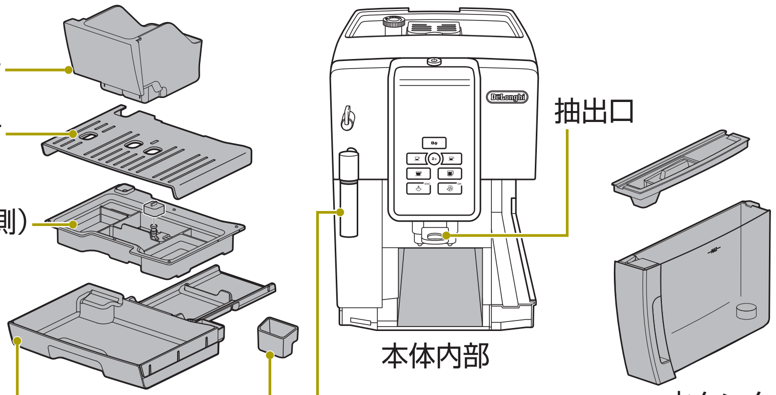
※ リセットせずに終了する場合は ☐ESC を押してください。

# お手入れ

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れすることをおすすめします。

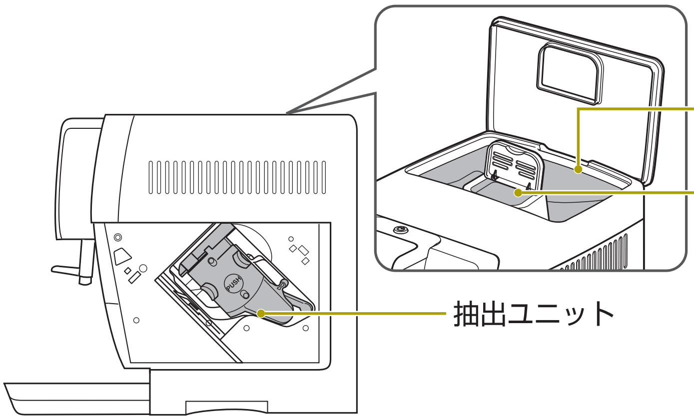
### 1 日の終わりに

コーヒーマシンを使用した日の最後にするお手入れです。
（21、22 ページ）



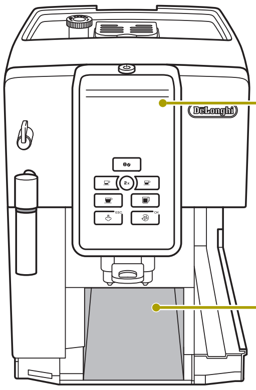

### 1 週間に 1 回

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。
（23 ページ）

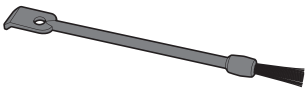



### 必要なときに

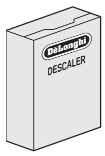
ランプが点滅したときなど、必要に応じてお手入れをしてください。
（24、25 ページ）




**準備するもの**



●クリーニングブラシ




●コーヒーマシン用除石灰剤

- ●布巾
- ●キッチン用アルコール
- ●除菌スプレー
- ●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、本体背面の主電源スイッチを切ってから、お手入れしてください。

・お手入れは必ず各部が冷えてから行う（やけど、けがの原因）
・本体や電源プラグ・コードに水をかけない（火災、感電の原因）

**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、水滴受け　水洗い、乾燥

❶ **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。

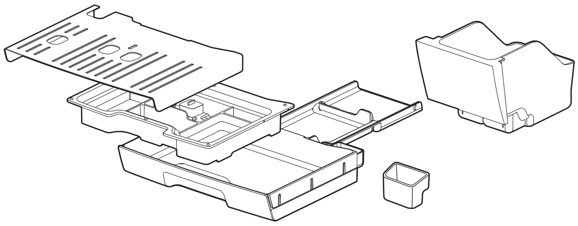
❷ **カス受けのカスを捨ててから、本体にトレイごと戻す**

カス受けの取り扱いにご注意ください。
・背面の突起が破損すると、カス受けが認識されない原因になります。

❸ **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**

❹ **乾いたら、本体に戻す**

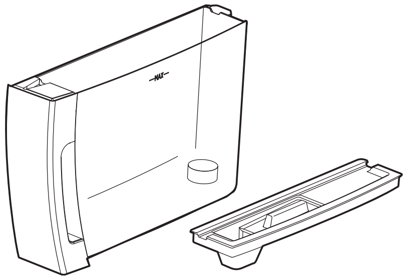
※ が点灯したら、満杯になっていなくてもカスを捨ててください。



### 水タンク　水洗い、乾燥

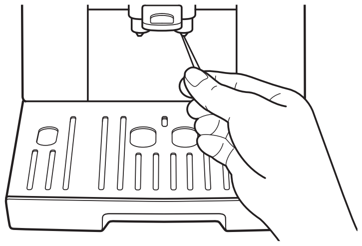
❶ **水タンクを取り外し、新しい水を入れる**
❷ **軽く振って中を洗い、水を捨てる**
❸ **水タンクの外側の水分を抜き取り、乾いたら本体に戻す**

水タンクの取り扱いにご注意ください。
・背面の給水口が破損すると水漏れの原因になります。
・背面の突起が破損すると、水タンクが認識されない原因になります。
・水タンク内の部品が外れないようご注意ください。動作不良の原因になります。



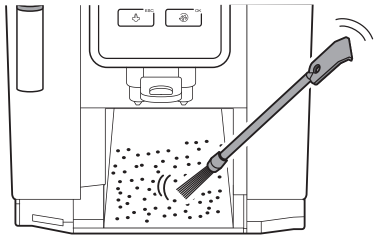
### 抽出口　水洗いできません

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



### 本体内部　水洗いできません

本体内部のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシや固く絞った濡れ布巾を使って取り除いてください。



## フロッサー、スチームノズル

水洗い、乾燥

❶ 主電源スイッチを入れ、⏻ボタンを押す

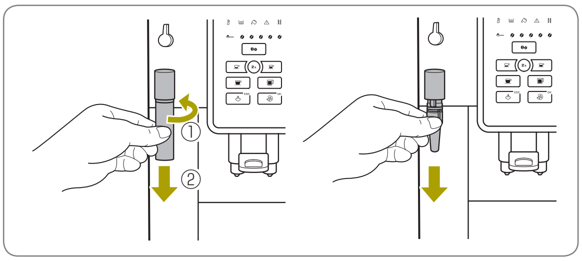
❷ カップなどをフロッサーの下に置く

❸ 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

❹ ⏻ボタンを押して電源を切る

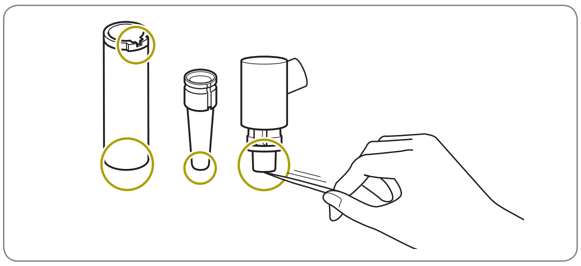
❺ 2～3分後フロッサーを反時計回りに回し、フロッサー、スチームノズルを順に下に引っ張って外す

> ⚠ お湯を出した直後はスチーム管が熱くなっています。冷めるまで待ってから取り外してください。
> （やけどの原因）

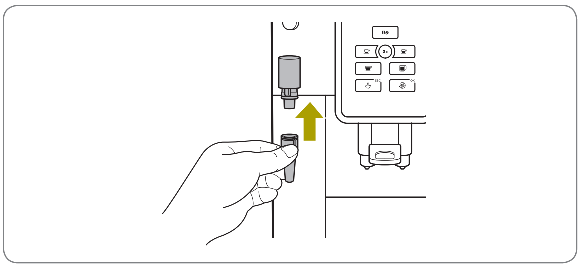



❻ フロッサーとスチームノズルを水洗いする

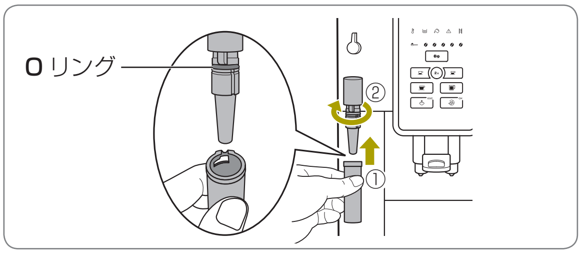
フロッサー、スチームノズル、およびスチーム管の穴や溝のよごれは、爪楊枝など先の細いもので取り除いてください。



❼ スチームノズルを取り付ける



❽ 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。

※O リングを破損・紛失しないようにご注意ください。

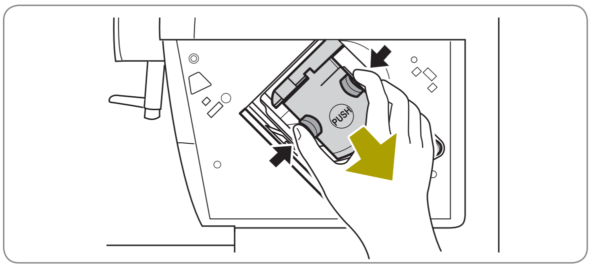
## 抽出ユニット

水洗い、乾燥

❶ 電源が切れていることを確認する

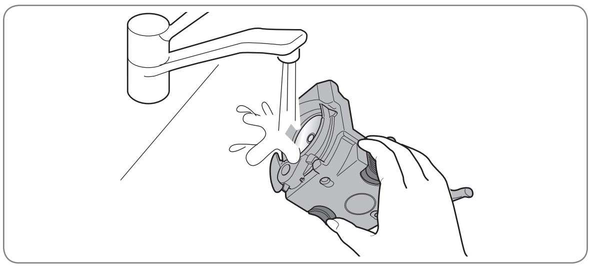
❷ 水タンクを取り外して、抽出ユニットふたを開ける

❸ 抽出ユニットの赤いボタン（2 箇所）をつまみながら、手前に引いて取り出す



❹ 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。

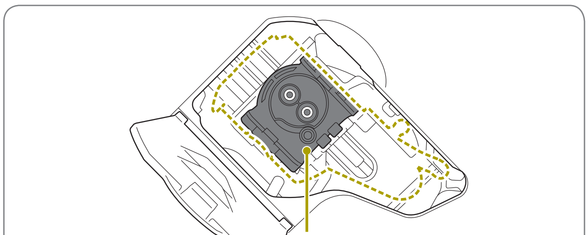


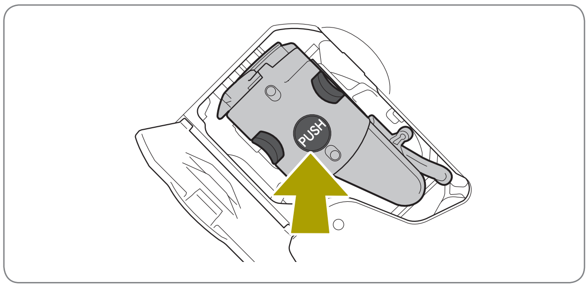
⚠ 洗剤を使ったり、食器洗い機で洗ったり、水に浸けたりしないでください。（故障の原因）

❺ 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

❻ 抽出ユニットが乾いたら、抽出ユニット受け部にはめて、「PUSH」と表示されているところをカチッと音がするまで押し、しっかりとはめ込む

はめ込みにくい場合は、赤いボタンを軽くつまみながらはめ込んでください。




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

❼ 抽出ユニットふたを閉め、水タンクを取り付ける

## 抽出ユニットの伸縮動作が固くなってきたら

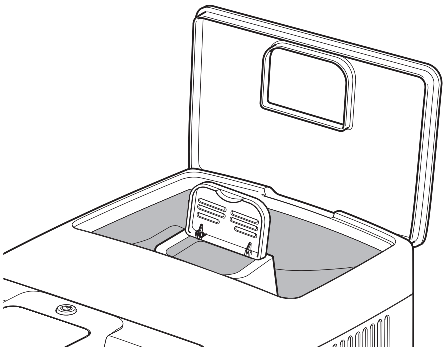
銀色のフィルター部分を指で押し込んだときの伸縮動作が固くなってきたら、抽出ユニット用グリースを塗布してください。そのまま使用を続けると故障の原因となります。

※抽出ユニット用グリースは当社または当社オンラインショップでお求めください。（29 ページ）

## 豆ホッパー、パウダー投入口

水洗いできません

豆ホッパーは、乾いた布巾で拭いてください。
パウダー投入口のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシで取り除いてください。



## 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 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。

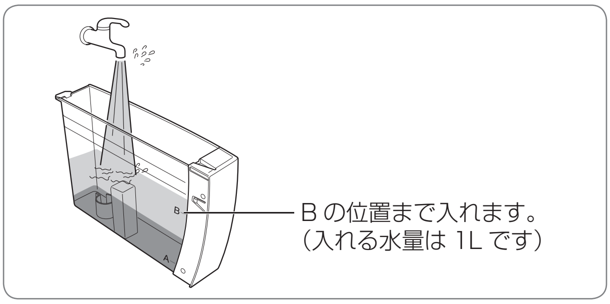
ご使用にともない、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま使用を続けると故障の原因になります。以下の手順に従い、付属のコーヒーマシン用除石灰剤で、石灰の除去を行ってください。除石灰剤は、お求めの販売店または当社オンラインショップ（29 ページ）でお求めください。

#### 1. 準備

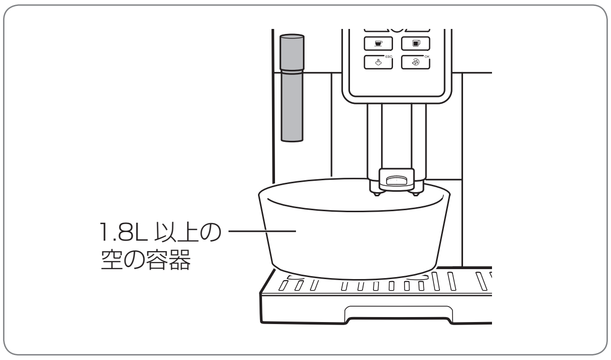
❶ **主電源スイッチが「入」、⏻ ボタンが「切」の状態（スタンバイ）にする**

❷ **と、ESC、OKが点灯するまでを長押しする**

❸ **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」の位置まで入れる**




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



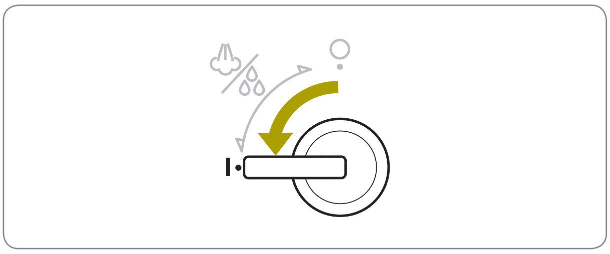

#### 2. 洗浄

❺ **OKを押す**

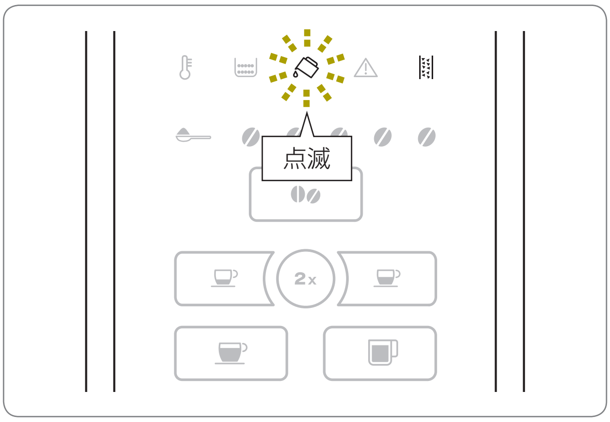
ESCが点滅し、除石灰モードに入ります。

❻ **スチームノブを「I」の位置まで回し、洗浄を開始する**

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



が点滅して洗浄が完了します。



## 3. すすぎ

❼ **フロッサーと抽出口の下に置いた容器を空にし、再度フロッサーと抽出口の下に置く**

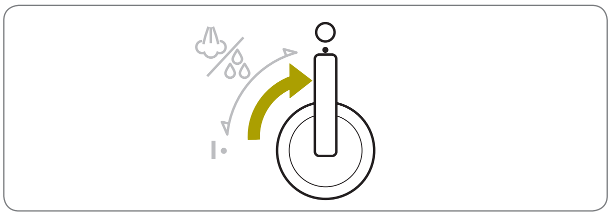
❽ **水タンクを外して水でよくすすぎ、「MAX」の位置まで新しい水を入れて本体に取り付け、[OK]を押す**

[ESC]が点滅します。

※ 除石灰剤は入れないでください。

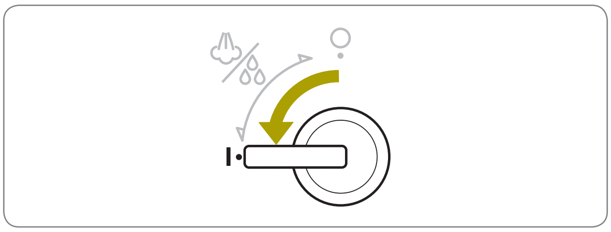
❾ **スチームノブを「O」の位置まで回す**

すすぎが始まり、抽出口から水が排出されます。



❿ **再び[ESC]が点滅したらスチームノブを「I」の位置まで回す**

フロッサーから水が排出されます。水タンクの水がなくなるとが点滅します。



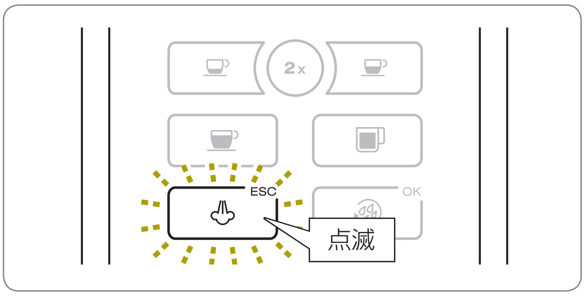
⓫ **手順❼～❽を繰り返して、２回目のすすぎを開始する（フロッサーのみ）**

フロッサーから水が排出されます。水タンクの水がなくなるとが点滅します。

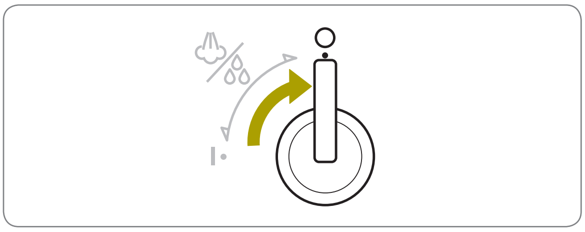
※１回目の手順❽と違い、[OK]を押した後、[ESC]は点滅しません。

⓬ **水タンクを外して「MAX」の位置まで新しい水を入れて本体に取り付ける**

[ESC]が点滅します。




⓭ **スチームノブを「O」の位置まで戻す**



※スチームノブを「O」の位置まで戻してしばらく経っても[ESC]の点滅が消えない場合、何らかの理由で除石灰作業が完了していません。手順❼からやり直してください。

**ヒント　石灰除去の頻度について**

石灰除去の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。水硬度のレベルが低い（軟水）と少なくなり、高い（硬水）と石灰分が付着しやすくなるため多くなります。

| 水硬度レベル | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|
| 石灰除去の頻度 | 少ない（軟水） | ← | → | 多い（硬水） |

## 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。（18 ページ）

※ 抽出用にミネラルウォーターや浄水器の水をご使用の場合、週に１度、水道水を使った内部洗浄を数回行うことをおすすめします。水道水の残留塩素で、洗浄効果が高まります。

## 本体表面、電源プラグ・コード

必要に応じて

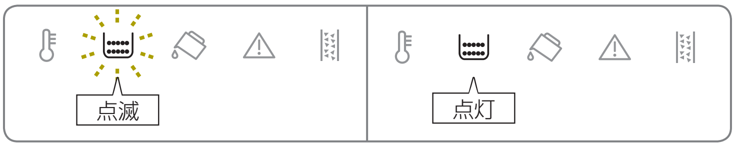
汚れたときは、固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の食器用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ってください。

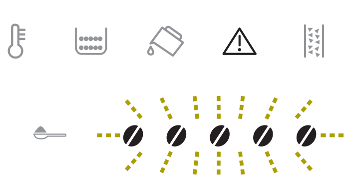
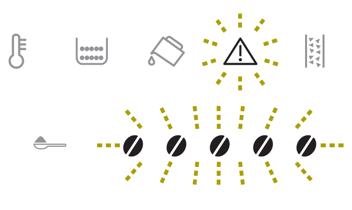
※ 水洗いできません。

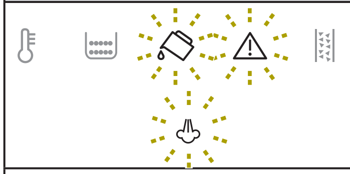
# 表示一覧

アイコンの点灯や点滅の意味と対処方法を説明します。

● 右図は下表のイラストにあるアイコンの「点滅」と「点灯」の見分けかたです。




| 表示 | 説明 | 対処のしかた |
|---|---|---|
| | 水タンクの水が不足しています。 | 水タンクに水を入れ、しっかり本体に取り付けてください。 |
| | 水タンクが正しく取り付けられていません。 | 水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。<br>水タンク背面上部の突起が破損していないか確認してください。 |
| | カス受けがいっぱいになっています。 | コーヒーカスを捨ててください。<br>※ カス受けが満杯になっていなくても、が点滅したら必ずカスを捨ててください。（21 ページ） |
| | カス受けが正しく取り付けられていません。 | カス受けを正しい位置に取り付けてください。<br>カス受け背面下部の突起が破損していないか確認してください。 |
|  | 豆ホッパーのコーヒー豆がなくなりました。 | 豆ホッパーにコーヒー豆を入れてください。 |
| | パウダー投入口（内部）が詰まっています。 | 付属のクリーニングブラシでパウダー投入口をお手入れしてください。（23 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ます。 | パウダー投入口にコーヒー粉を入れてください。（14 ページ）<br>または「コーヒー粉からの抽出」の選択を解除します。 |
| | パウダー投入口（内部）が詰まっています。 | 付属のクリーニングブラシでパウダー投入口をお手入れしてください。（23 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。 | グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回してください。（11 ページ） |
| | 本体の水経路に空気が入っている状態です。（大きな音がする） | スチームノブを「I」まで回し、お湯が出るまで給湯してください。（9、18 ページ） |
| | コーヒー粉が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。 | 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） |
| | 本体の水経路に空気が入っている状態です。（大きな音がする） | スチームノブを「I」まで回し、お湯が出るまで給湯してください。（9、18 ページ） |
| | カフェ・ジャポーネをコーヒー粉から抽出中、2 回目の抽出用のコーヒー粉がパウダー投入口に入っていない状態です。 | パウダー投入口にコーヒー粉を入れ、 を押してください。（14 ページ） |
| | コーヒー豆／粉の量が多すぎます。 | コーヒー豆の量を少なく調整してください。（12 ページ）<br>コーヒー粉を減らしてください。（14 ページ） |

| 表示 | 説明 | 対処のしかた |
|---|---|---|
|  | 本体の水経路に空気が入っている状態です。（大きな音がする） | スチームノブを「I」まで回し、お湯が出るまで給湯してください。（9、18 ページ）。 |
| | 抽出ユニットの動作不足などが考えられます。 | 抽出ユニットを取り付け直してください。（23 ページ）<br>解決しない場合は、当社（30 ページ）までご相談ください。 |
| | 抽出ユニットが取り付けられていません。 | 抽出ユニットを正しく取り付けてください。（23 ページ） |
| <br> | 石灰の除去が必要な状態です。石灰を除去してください。 | すぐに石灰を除去をする場合は、[OK] を押して石灰の除去を行ってください。（24 ページ）<br>あとで石灰を除去する場合は、[ESC] を押してください。石灰を除去するまで、が点滅します。 |

# 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℃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 | | 給湯機能を使ってカップを湯煎してください。（18 ページ） |
| | 本体内部が温まっていない | | 手動内部洗浄を行い、本体内部を温めてください。（18 ページ） |
| | 抽出温度の設定が低い | | 抽出温度を「レベル 3」や「レベル 4」に設定してください。（18 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）<br><br>抽出が早すぎる | コーヒー豆からの抽出 | コーヒー豆の挽き具合が粗すぎる | グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回してください。（11 ページ） |
| | コーヒー豆からの抽出 | 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） |
| | 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：計量スプーン山盛り 1 杯） |
| | コーヒー粉からの抽出 | 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） |
| 抽出が遅い（ポタポタとしか抽出されない）<br><br>抽出されない | 抽出口や抽出ユニットが目詰まりを起こしている | | 抽出口や抽出ユニットのお手入れをしてください。（21、23 ページ） |
| | コーヒー豆からの抽出 | 挽かれたコーヒー豆の量が多すぎる | コーヒー豆の量を減らしてください。 |
| | コーヒー豆からの抽出 | コーヒー豆の挽き具合が細かすぎる | グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回してください。（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 | 投入するコーヒー粉の量を減らしてください。 |
| | コーヒー粉からの抽出 | 電源が「切」のときにコーヒー粉を投入した | 内部に粉が飛び散るため、本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。（21、23 ページ） |

# 故障かな？（つづき）

| 症　状 | 考えられる原因 | 対処のしかた |
|---|---|---|
| お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない | 本体の電源が「入」の状態で取り外そうとした | 抽出ユニットは、電源が「切」のときのみ取り外すことができます。本体の電源を「切」にしてから取り外してください。（23 ページ）<br>※ 無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。 |
| 石灰の除去をしても が点滅する | 洗浄やすすぎが完了していなかった | 水だけで石灰の除去を繰り返し行ってください。（24 ページ）<br>※ 石灰の除去の際は、お湯の排出・停止を自動的に繰り返します。 |
| | 途中で電源を切った | |
| 牛乳の泡立ちが悪い<br>II<br>フォームミルクがうまくできない | 鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用している | 新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳を使ってください。（5 ページ） |
| | 泡立て用の器（ミルクジャグ）の形が適切ではない | 口径が小さく深めのもの（金属製）を使ってください。（5 ページ） |
| | 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のお手入れをしてください。（22 ページ） |
| | スチーム管の **O** リングが破損または欠損している | 当社へご連絡ください。（30 ページ） |
| スチームが急に出なくなる | スチームを出し始めて 90 秒が経過したため、安全装置が作動し、スチームが止まった | スチームノブを「O」の位置に戻してください。 |
| | 水タンクに水がない | 水タンクに水を入れてください。 |
| 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 | 電源プラグをコンセントに差し込んでください。 |
| | 本体背面の主電源スイッチが「切」になっている | 本体背面の主電源スイッチを「入」にしてください。（9 ページ） |
| ボタンを押すとすぐに ESC が点滅し続ける | スチームノブが「I」の位置にある状態で ボタンを押した | スチームノブを「O」の位置まで回してください。 |
| コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない | 片方の抽出口が詰まっている | 抽出口をお手入れしてください。<br>（21 ページ） |
| | 本体が水平に設置されていない | 水平に設置してください。 |
| 電源を「入」にした後に が点滅する | カス受けのお手入れ後、最初のコーヒー抽出から 72 時間以上経過した | カス受けをお手入れしてください。<br>※ 衛生のため、お手入れ後、最初のコーヒー抽出から約 72 時間後に が点滅します。本体背面の主電源スイッチを「切」にすると 72 時間のカウントはリセットされます。 |
| グラインダーにコーヒー豆が引き込まれない | 油分の多いコーヒー豆を使用している | 油分によって豆が豆ホッパーに付着してしまい、グラインダーに引き込まれないときは、豆ホッパーを乾いた布巾で拭いてくだい。 |

# 仕様

<table>
<tr><td colspan="2">製品名称</td><td colspan="3">デロンギ ディナミカ コンパクト全自動コーヒーマシン</td></tr>
<tr><td colspan="2">型式番号</td><td colspan="3">ECAM35015</td></tr>
<tr><td rowspan="2">定格</td><td>電圧／周波数</td><td colspan="3">100V ／ 50-60Hz</td></tr>
<tr><td>消費電力</td><td colspan="3">1450W</td></tr>
<tr><td colspan="2">外形寸法（約）</td><td colspan="3">幅 240 ×奥行き 445 ×高さ 360（mm）</td></tr>
<tr><td colspan="2">質量（約）</td><td colspan="3">9.5kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">水タンク容量</td><td colspan="3">1.8L（MAX の目盛り）</td></tr>
<tr><td colspan="2">豆ホッパー容量</td><td colspan="3">300g</td></tr>
<tr><td colspan="2">豆量設定（約）</td><td colspan="3">1 杯抽出：6 ～ 11g、2 杯抽出：10 ～ 14g、スペシャルティ：8 ～ 14g、<br>カフェ・ジャポーネ：5 ～ 9g（初期設定または抽出量が 120mL 以下のとき）<br>10 ～ 18g（抽出量が 120mL を超えるとき）</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーヒー粉使用</td><td colspan="3">使用可（最大量：計量スプーン山盛り 1 杯）</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="6">コーヒー抽出量</td><td>メニュー</td><td>1 杯抽出</td><td>2 杯抽出</td></tr>
<tr><td>エスプレッソ</td><td>初期設定　約 30mL<br>（設定範囲　約 30 ～ 180mL）</td><td>初期設定　約 60mL<br>（設定範囲　約 60 ～ 360mL）</td></tr>
<tr><td>エスプレッソ<br>LARGE</td><td>約 40mL<br>（設定範囲　約 40 ～ 180mL）</td><td>約 80mL<br>（設定範囲　約 80 ～ 360mL）</td></tr>
<tr><td>スペシャルティ</td><td>約 120mL<br>（設定範囲　約 100 ～ 240mL）</td><td></td></tr>
<tr><td>カフェ・ジャポーネ</td><td>約 120mL<br>（設定範囲　約 115 ～ 250mL）</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">カス受け容量</td><td colspan="3">最大 20 杯分</td></tr>
<tr><td colspan="2">ポンプ圧</td><td colspan="3">15 気圧</td></tr>
<tr><td colspan="2">グラインダー</td><td colspan="3">コーン式コーヒーグラインダー</td></tr>
<tr><td colspan="2">付属品</td><td colspan="3">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<br>スチーム管用 O リング x 2（予備）、抽出ユニット（予備）</td></tr>
</table>

※ 待機電力は約 0.3W です。

## 別　売　品

- **抽出ユニット**
- **抽出ユニット用グリース**
- **コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）**
- **ミルクジャグ**
- **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

**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。

RoHS

# 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、「表示一覧」(26 ～ 27 ページ)「故障かな?」(27 ～ 28 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**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **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**
- **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。
※修理品の送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。
※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記載したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。
※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります。（補修用性能部品保有期間内）

3) 補修用性能部品の保有期間について
当社では、この全自動コーヒーマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4) デロンギ再資源化システムについて
**ご不要になった製品**は、当社で費用を負担し、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、エアーパッキンにくるんでください。
※修理や点検と区別するため、外箱または送り状に、必ず**「再資源化」**と明記してください。
※送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

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

**デロンギ 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）

〒 201-0012　東京都狛江市中和泉 5-33-37
Tel. 0120-074-900 / Fax.048-449-6830

**ホームページでのお問い合わせ (URL)　業務用コーヒーマシン専用サイト**
**professional.delonghi.co.jp**

# 保証書

ご販売店さまへ、※印欄は必ずご記入ください。 **持込修理**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 製品名：デロンギ ディナミカ コンパクト全自動コーヒーマシン | | | |
| 型式番号：ECAM35015 | | | |
| お客様 | ご氏名： 様 | TEL： ー ー | |
| | 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。

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、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。
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。
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・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 . 車両、船舶等へ搭載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
5. 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。
6. 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。
7. 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。
8. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
9. 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。

切り取り線

**デロンギ・ジャパン株式会社**
TEL.0120-074-900　〒 201-0012　東京都狛江市中和泉 5-33-37
ホームページ　**http://www.delonghi.co.jp**

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

DeLonghi

DEI-190927