



COFFEE MAKER

CA-6

コーヒーマーカー

Brunopasso

このたびは、デバイススタイル・コーヒーメーカーをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。また、お読みいただいた後は保証書とともに、大切に保管してください。

付属品をご確認ください

本機には下記の付属品が同梱されています。付属品を見落とさないようにご確認ください。

付属品

- ・ゴールドフィルター(本体のフィルターフォルダの中にセットされています。)
- ・ペーパーフィルター(1×4サイズ、1セット)
- ・計量スプーン(梱包内に入っています。)
- ・ガラスポット
- ・浄水フィルター(本体のウォータータンクの中に入っています。)

ご注意

本機は日本国内専用です。交流100V以外のコンセントには接続しないでください。

本書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

重要

電源プラグは必ず単独のコンセントから接続してください。たこ足配線をするとうテーブルタップが加熱したり、コーヒーメーカーの温度が上がらなくなります。

ご不明な点や修理に関するご相談は

お取扱いや、お手入れに関するご不明な点や、修理に関するお問い合わせは下記のカスタマーサポートセンターにご相談ください。

《本製品に関するお問合せ・修理品の送付先》

デバイススタイル カスタマー サポートセンター

電話 048-664-3477

e-mail:customer.support@devicestyle.co.jp

〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町1丁目677

営業時間:平日午前9時～午後6時
(土日、祝日及び長期休暇を除きます。)

主な特徴

最適な抽出条件を追求

抽出時間は長すぎても、短すぎても風味が損なわれます。また、抽出温度も大変重要です。CA-6ではハンドドリップのおいしさを目指して、理想的な温度と、抽出時間にこだわりました。

少ない量でも、多く作る場合でもおいしく淹れられるように配慮

コーヒーを少量淹れる場合は、1穴のドリップホールを、多く淹れる場合は9穴のドリップホールを選ぶことができます。

浄水フィルター付き

ドイツ製の高性能浄水フィルターを通して抽出されるため、水道水でもよりおいしくコーヒーを淹れられます。

取り外せるウォータータンク

ウォータータンクが取り外せるのでお手入れが簡単です。

メジャーカップにもなるガラスポット

丈夫なドイツ製の専用ガラスポットを採用しました。容量の目盛付でメジャーカップとしても使えます。

抽出後はソフトヒートプレートで保温

コーヒーの持つ豊かな香りの素となる成分は揮発性であるため、これまでの一般的なコーヒーメーカーの保温プレートの130°C前後という高温で保温すると、非常に早いスピードで大事な香りやアロマが揮発してしまいます。本機はできるだけ豊かな香りや、アロマを保つために、70°C前後で保温する、ソフトヒーティング方式を採用しています。そのため時間の経過とともに、ぬるくなりますので、おいしいコーヒーを飲むためにも、抽出後できるだけ早くお飲みになることをおすすめします。

ゴールドフィルター、ペーパーフィルター付属

市販のペーパーフィルターで抽出することも、付属のゴールドフィルターで抽出することもできますので、お好みに合わせてどちらか一方をお使いください。

CA-6にはペーパーフィルターが1セット付属されています。

もくじ

はじめに	2	アイスコーヒーを淹れるとき	13
主な特徴	3	コーヒーを淹れるときのご注意	13
もくじ	3	器具のお手入れ	14
安全上のご注意(必ずお読みください)	4	おいしいコーヒーを淹れるには	15
使用上のご注意	5	別売アクセサリ	16
各部の名前	6	交換部品、消耗品について	17
コーヒーを淹れる前に	7	故障かな?と思ったら	18
浄水フィルターを取り付ける	7	主な仕様	18
各部品を水洗いする	8	保証とアフターサービス	19
本体内部の洗浄をするため水だけでドリップする	9	保証書	20
コーヒーの淹れかた	10		

安全上のご注意(必ずお読みください)

製品を安全にご使用いただくため、ご使用前によくお読みください。

製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止する為に、いろいろな絵表示をしています。

表示の意味



警告

この表示は、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示は、人が傷害を負う可能性が想定される内容、および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



⊘記号は、禁止の行為であることをあらわします。

図の中や下に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



●記号は、行為を強制したり指示する内容をあらわします。

図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜け)が描かれています。



警告



改造禁止

修理改造をしない。

発火や、異常動作をして、破損や、けがの原因となることがあります。



禁止

電源コードを無理に曲げたり加熱したり、ステーブルで止めたり、重いものを乗せたり、そのほか無理のかかることをしない。

ショートや、感電、故障の原因となります。



禁止

幼児の手の届くところに設置しない。

やけど、けがや感電のおそれがあります。



禁止

濡れた手でプラグを抜き差ししない。

感電のおそれがあります。



守る

電源プラグはコンセントに根元まで確実に差し込む。

差込が不完全だと、感電や、ショート、発火の原因となります。



禁止

ガラスポットは絶対に電子レンジで温めない。

発火や故障の原因となります。



禁止

交流100V以外のコンセントに接続しない。

他の電源に接続すると故障や、発火の原因となります。



守る

落下した機器はそのまま使わないで、点検を依頼する。

そのまま使用すると発火や感電の原因となります。



禁止

電源コード、コンセント部を水につけたり、水をかけたりしない。

ショートや、感電、故障の原因となります。



プラグを抜く

煙が出たり、異常なおいがしたり、異音が出るような場合は、すぐに電源スイッチを切り、電源プラグを抜いて、修理をご依頼ください。

⚠ 注意



プラグを
抜く

使わないときはプラグをコンセントから抜く。けがや、劣化による感電、漏電による火災などの原因となります。



禁止

抽出中はセットしてある容器を外さない。コーヒー液がもれて、やけどや汚れの原因となります。



守る

電源プラグを抜くときはコードを引っ張らずプラグを持って抜く。

断線や、感電、ショート、発火の原因となります。



禁止

本体を水や洗剤などに浸さない。故障の原因となります。



プラグを
抜く

お手入れは必ずプラグを抜いて、十分に冷えてから行う。

やけどや、感電の原因となります。



禁止

本来の目的以外に使わない。故障の原因となります。



守る

使用中、または使用直後は注ぎ口など高温になる場所をさわらない。

やけどの原因となります。

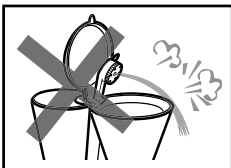


禁止

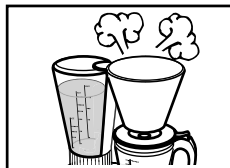
不安定な場所に置かない。やけど、けがや感電のおそれがあります。

使用上のご注意

- トップカバーは電源がオンのときには絶対に開けないでください。熱湯や、蒸気が湯口から噴き出してやけどをする恐れがあります。



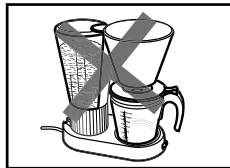
- 周囲は十分にすきまを空けてください。使用中は周囲から蒸気が出るため、やけどや、水分に弱い壁紙などが損傷する恐れがあります。



- ガラスポットを直接火にかいたり、食器洗浄器や電子レンジに入れないでください。プラスチック部分に変形したり、破損する恐れがあります。



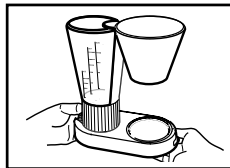
- ウォータータンクに水が残っている状態で放置しないでください。水が痛んだり、凍って故障の原因となります。タンクに水が残っている場合はガラスポットをセットして、スイッチを入れ、水を放出してください。



- ウォータータンクには水道水を入れてください。熱湯は絶対に入れないでください。ミネラルウォーター、アルカリイオン水などもお勧めできません。



- 持ち運ぶときはウォータータンク本体の底を持って運んでください。ガラスポットは必ず外してください。



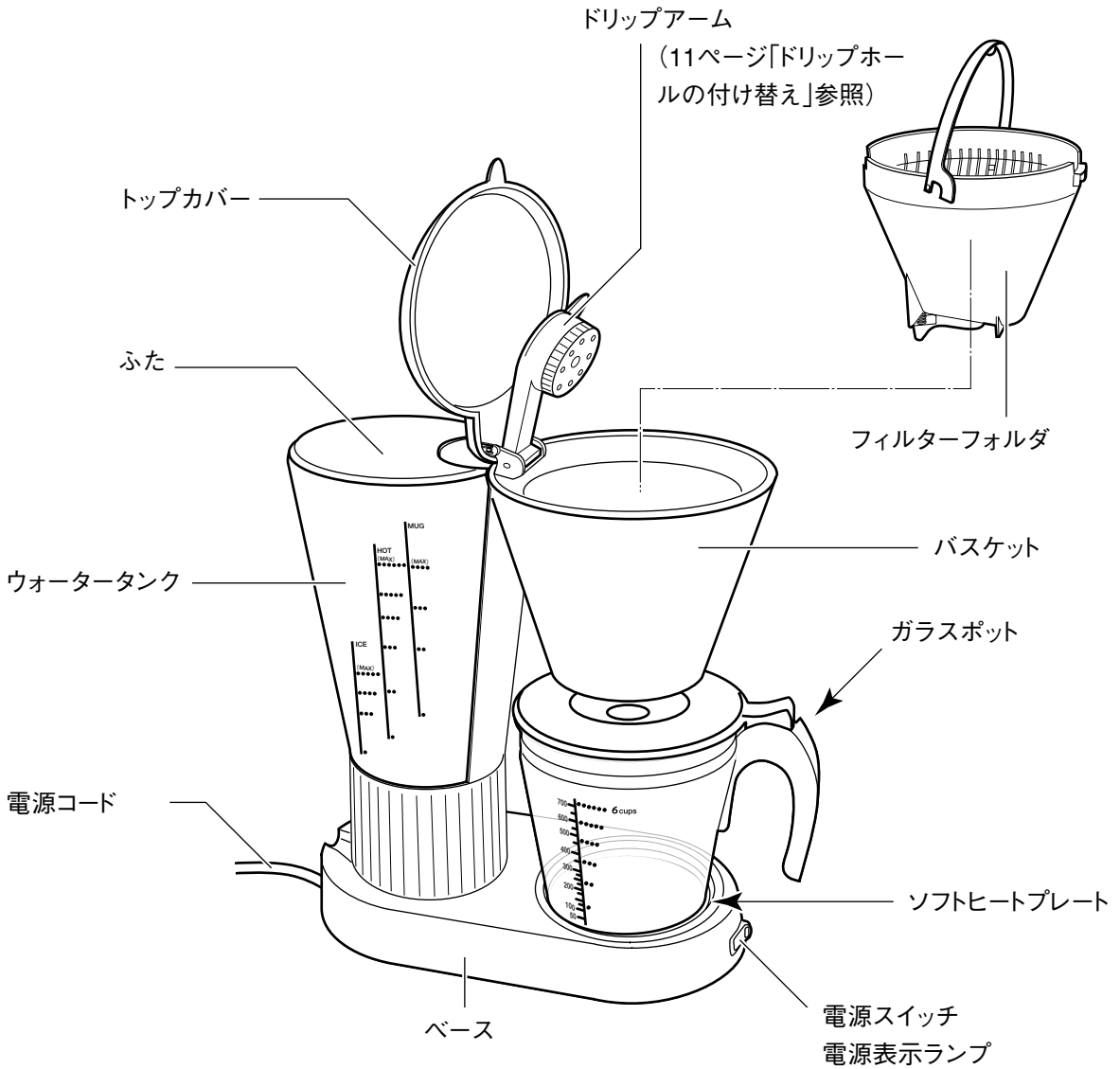
- ビニールや、合成繊維のテーブルクロス、じゅうたんなど、熱に弱いものの上で、使用しないでください。変色する恐れがあります。

- 抽出中や、抽出後3分間はガラスポットを外さないでください。コーヒー液が抽出口からヒートプレートに滴下して、やけどや、汚れの原因になります。

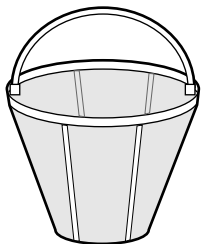
- 使用中や、抽出直後は、皮膚や、コード類が加熱部分に触れないようにご注意ください。

- 精密機器の上部で使用しないでください。万一コーヒーがあふれた場合、故障の原因となります。

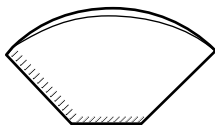
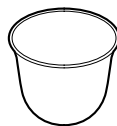
各部の名前



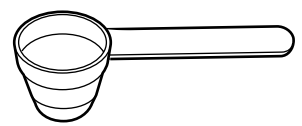
付属品



ゴールドフィルター

ペーパーフィルター
1×4サイズ(1セット)

浄水フィルター



計量スプーン

いい コーヒーを淹れる前に

初めてお使いになるときや、長期間ご使用にならなかったときは機器の洗浄をしてください。

浄水フィルターを取り付ける



1. 流水を浄水フィルターに通して良く洗う。

浄水フィルターはウォータータンクの中に梱包されています。ビニール袋から出して、洗ってください。

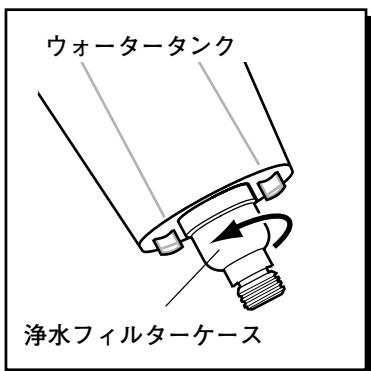


新しい浄水フィルターは活性炭の微粉が外部や、内部に付着していますので流水で良く洗ってください。



2. ウォータータンクを外す。

本体をしっかりとおさえて、ゆっくりと上方へ引き上げます。

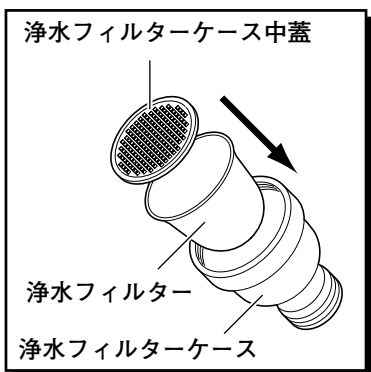
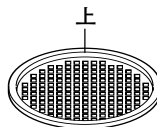


3. 浄水フィルターケースをウォータータンクから取り外す。

浄水フィルターケースを左に回して取り外します。

- 浄水フィルターケースの中の中蓋を取り外します。

浄水フィルターケースの中蓋は、周りが高くなっている方が上です。



4. 浄水フィルターケースに浄水フィルターを入れ、ウォータータンクに取り付ける。

重要 4,5日使わない場合はフィルターを外して水道水で良く洗い、乾燥させておいてください。再度使う場合は水洗いしてから装着してください。



浄水フィルターは、1日1回使った場合、約2ヶ月を目安に交換してください。

浄水フィルターの交換

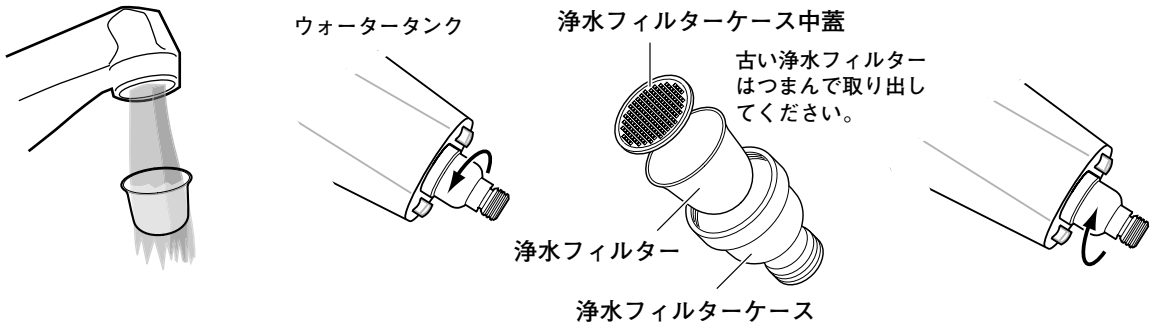
浄水フィルターは活性炭の働きにより、水道水のカルキ臭を取り去っておいしい水を作ります。その性能を維持するために定期的に交換をしてください。

また、水道水の水質によっては変色することがありますが、使用に差し支えはありません。

交換の目安は、1日1回の使用で約2ヶ月です。(「別売アクセサリ」16ページを参照してください。)

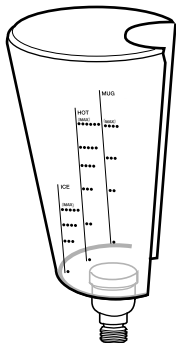
浄水フィルター交換の手順(7ページ「浄水フィルターを取り付ける」参照)

- ① 新しい浄水フィルターを良く水洗いする。
- ② ウォータータンクから浄水フィルターケースを外す。
- ③ 浄水フィルターケースの中の浄水フィルターを取り出す。
- ④ 新しい浄水フィルターを装着し、元のように取り付ける。

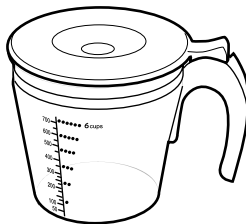


各部品を水洗いする

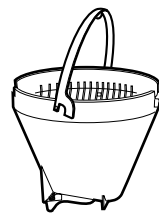
ウォータータンク、ガラスポット、フィルターフォルダ、ゴールドフィルターを水洗いする。



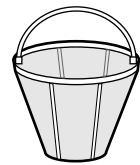
ウォータータンク



ガラスポット



フィルターフォルダ



ゴールドフィルター

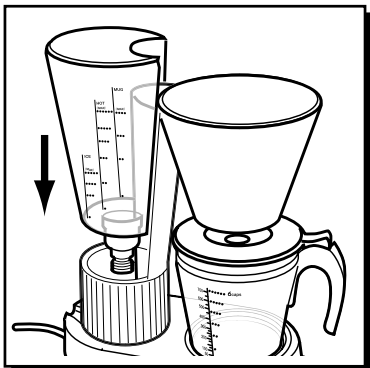
重要



強い力を与えたり、タワシ、ナイロンタワシ、研磨剤入りの洗剤などを使わないでください。キズ、破損や、ケガの原因となることがあります。

コーヒーを淹れる前に(つづき)

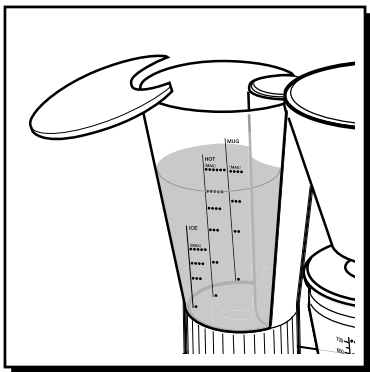
本体内部の洗浄をするため水だけでドリップする。



1. ウォータータンクを取り付け、フィルターフォルダをセットする

(10ページを参照してセットしてください)

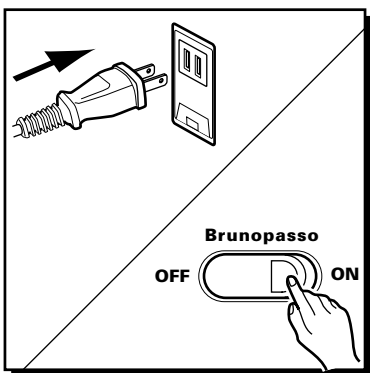
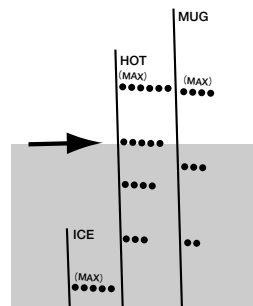
フィルターフォルダを取り付けた後、ガラスポットをヒートプレートにキチッと載せてください。



2. ウォータータンクに水を入れる

HOT “5” の表示まで水を入れます。

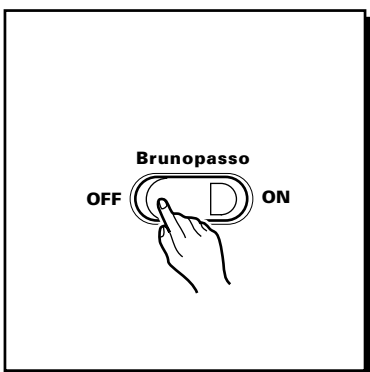
重要 HOT “5” の表示以上に水を入れしないでください。ガラスポットからお湯があふれる可能性があります。



3. 電源プラグをコンセントに挿して、電源スイッチの「ON」を押す

電源表示ランプが点灯し、お湯がガラスポットにたまります。
数分でお湯の抽出が終わります。

● コーヒーは入れずに水だけを容器に通します。



4. お湯の抽出が終わったら、電源スイッチの「OFF」を押す

約5分ほど機器のさめるのを待って、手順「1」から「4」の操作を2、3度繰り返してください。

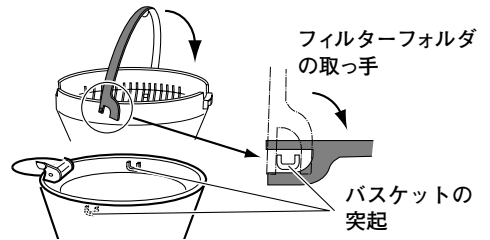
1. ガラスポットを外す。

ガラスポットを本体から外すことにより、次の作業がしやすくなります。



2. フィルターフォルダをセットする

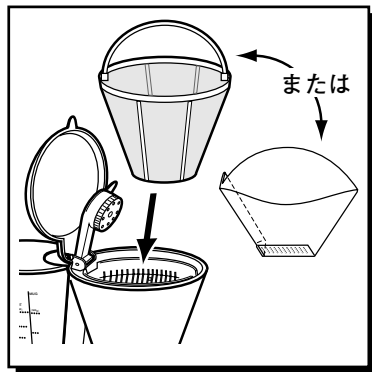
フィルターフォルダの取っ手をバスケットの突起にあわせてから、前に倒し、固定します。



3. ペーパーフィルターまたはゴールドフィルターをフィルターフォルダにセットする

ペーパーフィルターまたは付属のゴールドフィルターのどちらでも使えます。両方合わせて使わないでください。

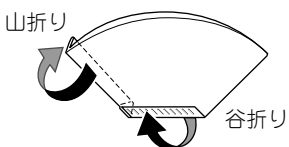
ペーパーフィルターは「1×4」または「103」サイズ(4~8杯用)が適しています。必ず適合したサイズをご使用ください。



滴下防止弁は、ガラスポットの有無を検知してコーヒーが滴下するのを防ぐ装置です。



ペーパーフィルターは図のように折ってセットします。



また、セットするときはフィルターフォルダの壁面に沿うように手でなじませてください。

同じコーヒー豆を使用して、“ペーパーフィルター”と“ゴールドフィルター”の2つのフィルターの味の違い(フィルターテイスティング)を楽しみながら、実際に飲んで、お確かめください!!

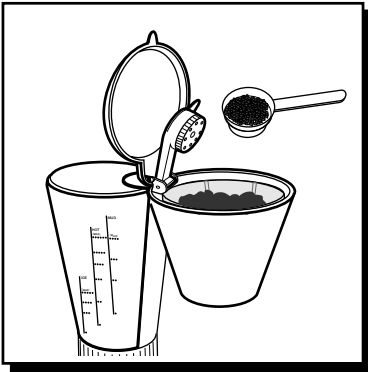
(6カップでのテイスティングをおすすめします。)

右の表を参考に正しい豆の量でテイスティングを行ってください。

より気に入った味のフィルターが、お客様にとってのベストフィルターです。

※ ペーパーフィルターとゴールドフィルターの味の違いや、さらに楽しい使いかたの応用については、16ページ「マイクロパウダーセパレーター」をご参照ください。

コーヒーの淹れかた(つづき)



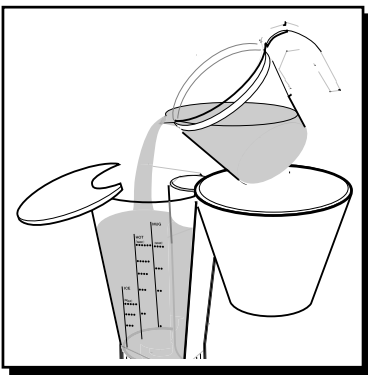
4. 中挽きに挽いたコーヒーをフィルターに入れる

標準的なコーヒーの使用量は下の表を参照してください。

コーヒーは平らになるようにならして入れます。



本機は5~6カップで最適に仕上がるように設計されています。できるだけ1回に5~6カップ作ってください。



5. ウォータータンクに水を入れる

コーヒーを作る量に合わせて水を入れます。

重要 “Max”の表示以上に水を入れないでください。ガラスポットから湯があふれる可能性があります。



6. ガラスポットをヒートプレートにセットする



ご注意

ガラスポットが正しくセットされていないと、滴下防止弁が開かず、コーヒーがあふれることがあります。



ご注意

蒸気が発生しますので、トップカバーを必ず閉めてください。

標準的な使用量について

出来上がり量(レギュラーカップ)	※コーヒー豆量 (すりきり)	使用ドリップホール
6カップ	6杯	
5カップ	5杯	
4カップ	4杯	
3カップ	3.5杯	
2カップ	3杯	
1カップ	2杯	

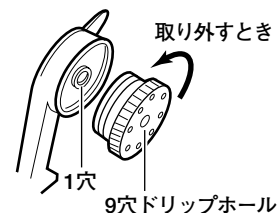
※ コーヒーの濃度は、豆の種類や焙煎によって異なります。

※ 仕上がり時間は豆の挽き方、量などによって変わりますが、目安としてはレギュラーカップ6カップ分で約4分前後です。

※ マグカップの場合、豆の量はレギュラーカップの場合の約1.5倍で、最大4カップ分淹れられます。

ドリップホールの付け替え

コーヒーの仕上がり量や豆の種類などによって、図のように9穴ドリップホールを取り外します。標準使用に関わらず1穴、9穴をお試しの上、味の変化をお楽しみください。



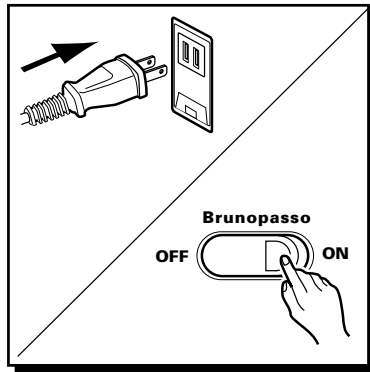
7. 電源プラグをコンセントに挿して、電源スイッチの「ON」を押す

電源表示ランプが点灯し、コーヒーの抽出が始まります。



ご注意

電源プラグは壁のコンセントに直接接続してください。延長コードを使うと抽出温度が下がることがあります。



8. 抽出が終わったら、ガラスポットを外し、カップにコーヒーを注ぐ

抽出が終わると自動的に保温に切り換わりますが、長時間保温しておくとも風味が損なわれます。



ご注意

使用後は、必ず電源スイッチの「OFF」を押し、電源プラグをコンセントから抜いてください。



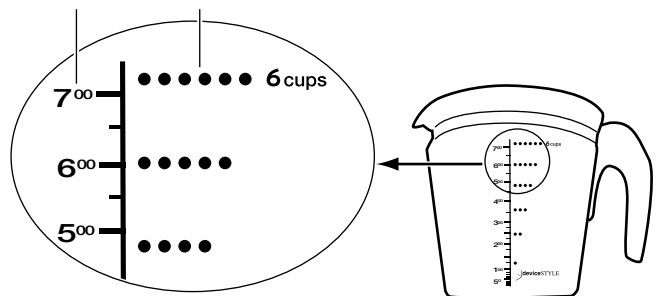
ヒント

事前にカップを温めておくと風味を損なわずおいしくいただけます。

ガラスポットの目盛について

ガラスポットは計量カップとしてもお使いいただけます。左側の数値は容量を表し、「7⁰⁰」の目盛で700ccです。右側の「●」印一つがレギュラーカップ1杯分を表します。

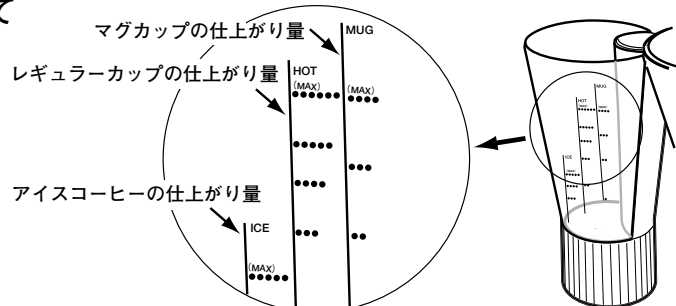
容量(cc) カップ数(レギュラーカップ)



ウォータータンクの目盛について

ウォータータンクの目盛は仕上がり量の目安です。コーヒーの量などによって変わりますので、お好みによって調整してください。

「●」印一つがカップ1杯分を表します。

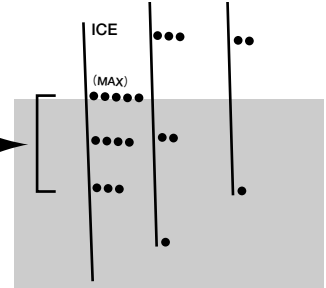


アイスコーヒーを淹れるとき

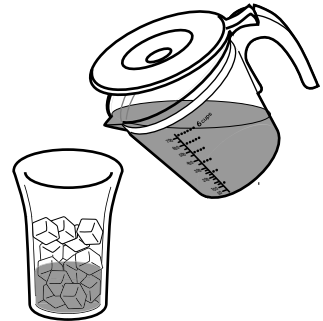
「コーヒーの淹れかた」の手順1.から手順7.の操作でコーヒーを淹れる

- ウォータータンクの水は「ICE」の目盛に従って入れます。
- アイスコーヒーは3目盛以上作ってください。

3から5カップ →



- グラスに8分目ほど氷を入れ、抽出の終わったコーヒーを注ぎます。グラスの中で良くかき混ぜて冷やします。



重要



ガラスポットの中に氷を入れ、かき混ぜないでください。
ポットが破損、傷つく可能性があります。

コーヒーを淹れるときのご注意



ご注意

抽出中や抽出後しばらくはトップカバーを開けない
やけどする恐れがあります。



ご注意

抽出中はガラスポットを引き出さない
コーヒーがフィルター部からあふれ出る恐れがあります。



ご注意

続けてコーヒーを淹れるときは
続けてコーヒーを淹れるときは熱が冷めるまで、約5分程、間を開けてください。
熱いまま水を注ぐと熱湯や、蒸気が出ることもあり、やけどの恐れがあります。

重要



抽出後はソフトヒートプレートで保温
ソフトヒートプレートは、豊かな風味を保つため70℃前後で保温しています。
時間の経過とともにぬるくなりますので、おいしいコーヒーを飲むためにも、早めにお飲みください。
(3ページ「主な特徴」参照)

使い終わった後は

使い終わった後はフィルターフォルダや、ゴールドフィルター、ウォータータンクなどを良く水洗いしてください。

重要 本体を水や、他の液体に浸したりしないでください。

また、湿らせた布で拭くときも、シンナーや、アルコールなどの薬品を使用しないでください。



洗剤臭が残っているとコーヒーの風味を損ねます。洗剤はなるべく使わないようにしましょう。

本体の清掃について

本体の清掃をする前に、電源スイッチを「OFF」にし、電源プラグを抜いて、十分に熱を冷ましてください。

清掃をするときは、水で湿らせた布で、コーヒーの粉など、ていねいに拭きとります。

ウォータータンクに水が残っている場合：

ガラスポットをセットし、コーヒー粉を入れずに電源スイッチを入れると水がガラスポットに注がれ、タンクは空になります。

ウォータータンクの水が無くなったら電源スイッチを切り、電源コードをコンセントから抜いてください。

ウォータータンクや、付属品の清掃

ウォータータンク、フィルターフォルダ、ゴールドフィルターおよび計量スプーンは水洗いできます。ご使用後はよく水洗いします。

汚れがひどく、落ちにくいときは薄めた中性洗剤で汚れを落とした後、流水で洗剤を十分に洗い流してください。

水垢の除去

(水垢の除去は、必ず浄水フィルターを取り外してから行ってください。)

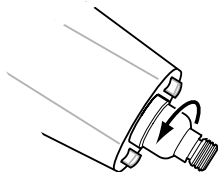
●レギュラーコーヒー抽出中の音が大きくなった。

●コーヒーのできるまでの時間が長くなった。

等の症状が出たときは次の手順で水垢の除去を行ってください。

1. 浄水フィルターケースを外し、中の浄水フィルターを取り出す。その後浄水フィルターケースを元通り取り付け。(8ページ参照)

ウォータータンク



つまんで取り出してください。

浄水フィルター



2. 「HOT」5目盛のぬるま湯に対し、大さじ1杯分のクエン酸を溶かし、ウォータータンクに注ぎます。ガラスポットをソフトヒートプレート上にセットして、電源スイッチを「ON」にします。(コーヒーは入れずに抽出操作をします。)

クエン酸溶液



3. 本体を十分冷ました後、水道水で同じように2回ほど繰り返し、クエン酸の匂いをとってください。その後、浄水フィルターを元通りセットしてください。



クエン酸は、シヨ糖を原料とした食材で、天然の果実などにも多く含まれるものです。クエン酸や専用洗剤は、コーヒー器具売場や、薬局などで購入することができます。

おいしいコーヒーを淹れるには

コーヒー豆について

挽きたての新鮮な豆を使うのが基本です。

焙煎

レギュラーコーヒー用には標準煎り、アメリカンコーヒー用には浅煎りを使います。浅煎りのコーヒーは酸味が強く、深く焙煎するほど苦みが強くなります。

アイスコーヒー用には深煎りのコーヒーの方が風味が出て、よく合います。

なお、一番おいしく召し上がるためには焙煎して24時間後から96時間の間に淹れるのがベストとされています。

ミル

レギュラーコーヒー用のコーヒー粉は中挽きが適しています。お店で挽いてもらう場合はペーパーフィルタードリッ プ用に挽いてもらいましょう。焙煎した豆を購入して、家庭用コーヒーミルで挽けばより新鮮なものが使えます。目安としてはグラニュー糖程度の細かさが良いでしょう。お好みの挽き方を工夫してください。

また、アイスコーヒー用には細かめに挽いたものを使います。

鮮度

焙煎後2~4日の間の豆を挽いてから3時間以内に消費するがベストですが、一般的には難しいと思われます。必要最小限の量を購入して新鮮な内に使い切るようにしましょう。豆の状態ならば開封してから1ヶ月以内、粉で1週間以内が目安です。

ブレンド

コーヒーの楽しみはブレンドしてこそ倍増するといえます。ブレンドのしかたは無限にあり、好みにあったブレンドを見つけることは簡単ではありません。はじめはお店の人と相談したり、本などを参考にして色々なブレンドを試してください、その上でオリジナルブレンドに挑戦してみたいはいかがでしょうか。

下の表は産地による味の傾向をしめします。

酸味のある豆	キリマンジャロ、コロンビア、モカ、ガテマラ、 ハワイコナ 等
苦みのある豆	マンデリン、コロンビア、ブラジル 等
バランスのとれた中間の豆	ブルーマウンテン、ハイマウンテン、サントス 等

同じ産地名でも地域によって、味が大きく変わる場合もあります。

また、ローストの仕方でも味の傾向が変わります。あくまでも目安とお考えください。

カップを選ぶとき

コーヒーの色や感触を楽しんだり、またコーヒーが冷めることをさけるためにも、内側が白色の陶器や磁器が最適です。その上で1種類ではなくその時々によって使い分けることも良いでしょう。

また、コーヒーを注ぐ前に熱湯でカップを暖めておくとコーヒーが冷めにくくおいしくいただけます。

水について

コーヒーの味や、香りを引き立てるには「軟水」が適しています(味の好みによっては硬水でも良いのですが、コーヒーメーカーには適しません)。幸い日本の水道水は軟水ですのでそのままご使用になれます。

特に、本機の場合、浄水フィルターを通して抽出しますので、よりおいしくいただけます。

器具は清潔に

ウォータータンクやカップは清潔にしたうえでお使いください。普段ウォータータンクや、ガラスポットを洗うときには中性洗剤を使わずにお湯で洗うことをおすすめします。

コーヒーをよりおいしく楽しんでいただくために別売のアクセサリを用意いたしました。

マイクロパウダーセパレーター

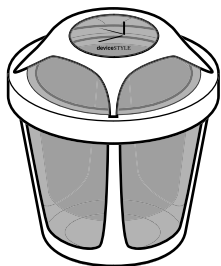
一般的になじみのあるペーパーフィルターは、きめの細かい繊維質ですので、コーヒーの持つ脂分や微粉末(豆を挽いたときに出る、細かい粉)をブロックして抽出します。したがって比較的雑味の少ないすっきりとした味が楽しめます。

また、ゴールドフィルターはペーパーフィルターに比べて目が粗く、ペーパーフィルターではブロックされてしまうコーヒー豆の持つ脂分を抽出しますので、豆の持つ自然な旨みが味わえることで定評があります。

しかし一方で雑味のもとになる微粉末までも同時に抽出します。この微粉末を除去すれば、ゴールドフィルターの良さをさらに引き出すことが可能です。

マイクロパウダーセパレーター(MPS-50)は、この微粉末をあらかじめ除去するための商品です。ゴールドフィルター使用時に併用すれば、より効果的です。

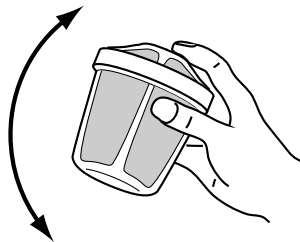
※、ペーパーフィルターを使用した場合でもその効果が期待できます。



MPS-50-W(ホワイト)
MPS-50-BR(ブラウン)
MPS-50-R(レッド)
MPS-50-Y(イエロー)

使いかた

マイクロパウダーセパレーターに挽いたコーヒーを入れ、図のように上下、左右に数十秒振ります。コーヒーの微粉末が、外側の容器に分離されます。



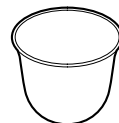
浄水フィルター

本機に付属の浄水フィルターはドイツ製の高性能活性炭フィルターを使用しています。

浄水フィルターは1日1回の使用で、約2ヶ月ごとに交換してください。

別売の浄水フィルターは6個1組で販売しております。

本機の販売店またはデバイススタイルカスタマーサポートセンター(電話048-664-3477)にお問い合わせください。



交換部品、消耗品について

下記の交換部品、消耗品を用意しております。お求めは上記デバイススタイル カスタマー サポートセンターに直接ご連絡ください。

部品名	本体カラー	部品番号
ウォータータンク	ホワイト、イエロー	CA6-WT-W
	ブラウン、レッド	CA6-WT-H
ウォータータンクカバー	ホワイト	CA5-TC-W
	ブラウン	CA5-TC-BR
	レッド	CA6-TC-R
	イエロー	CA6-TC-Y
ガラスポット	ホワイト	CA6-CS-W
	ブラウン	CA6-CS-BR
	レッド	CA6-CS-R
	イエロー	CA6-CS-Y
計量スプーン	共通	CA12-SP
フィルターフォルダ	ホワイト	CA5-FH-W
	ブラウン	CA5-FH-BR
	レッド	CA6-FH-R
	イエロー	CA6-FH-Y
ゴールドフィルター	共通	GF-56
浄水フィルター (6個入り)	共通	PF-6
浄水フィルターケース	ホワイト	CA5-PH-W
	ブラウン	CA5-PH-BR
	レッド	CA6-PH-R
	イエロー	CA6-PH-Y
浄水フィルターケース中蓋	ホワイト	CA5-HC-W
	ブラウン	CA5-HC-BR
	レッド	CA6-HC-R
	イエロー	CA6-HC-Y
9穴ドリップホール	ホワイト	CA5-DH-W
	ブラウン	CA5-DH-BR
	レッド	CA5-DH-R
	イエロー	CA5-DH-Y
ウォータータンク用リング	共通	CA5-TR

長年ご愛用のコーヒーマーカーの点検を！



愛情点検

このような症状はありませんか？

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱い。
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常がある。

使用中止



故障や、事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または弊社カスタマーサポートセンターまで点検・修理をご相談ください。

故障かな?と思ったら

機器が動作しないなどの障害があるときは、まず下の表の原因を調べてください。それでも不都合なときは
デバイススタイル カスタマー サポートセンターに直接ご連絡ください。

電話 **048-664-3477**

症状	原因
電源が入らない。	● 電源コードがコンセントにキチッと差し込まれていない。
電源プラグをコンセントに差し込むとすぐに電源表示ランプが点灯する。	● 電源スイッチが「ON」の状態になっている。 →「OFF」にしてさめてから操作してください。
コーヒーが漏れ出す。	● フィルターフォルダが正しく装着されていない。(10ページ参照) ● コーヒー豆の量が計量スプーン6杯を越えている。 →計量スプーン6杯までにしてください。
コーヒーが抽出されない。	● フィルターフォルダが正しく装着されていない。(10ページ参照)
コーヒーが極端に薄い。	● ペーパーフィルターがフィルターフォルダの側面に沿ってキチッとセットされていない。(10ページ参照)
抽出が終わった後でも抽出口からコーヒーが洩れる。	● 抽出が終わっても、3分ぐらい待ってください。
コーヒーの沸騰中の音が大きくなった。	● コーヒーメーカーのパイプに水垢がたまっている。 水垢の除去が必要です。(14ページ参照)
コーヒーができるまでの時間が長くなった。	● コーヒーメーカーのパイプに水垢がたまっている。 水垢の除去が必要です。(14ページ参照)
抽出温度がぬるい。	● 冷蔵庫で冷やした水など、水の温度が低い。 →室温の水で淹れてください。 ● ガラスポットが冷えている。 →抽出前に、ガラスポットにお湯を入れ温めてください。
保温温度が低い。	● 一般的な保温プレートは高温で(130°C前後)で保温しますが、ソフトヒートプレートは、豊かな風味や、アロマを保つため70°C前後で保温しています。 時間の経過とともにぬるくなりますので、早めにお飲みください。(3ページ参照)

主な仕様

レギュラーコーヒードリップ方式	フィルターペーパー式
本体寸法	(幅)153×(高さ)313×(奥行き)308 (mm)
本体重量	1.7 kg(ガラスポットを含む)
定格電圧/周波数	100V 50/60 Hz
消費電力	1000 W
ウォータータンク容量	820 cc
ガラスポット容量	720 cc
電源コード長	1.5 m
付属品	ゴールドフィルター ×1、計量スプーン ×1、ペーパーフィルター ×1セット、 浄水フィルター×1

本機の仕様は改善のため、予告無く変更することがあります。

保証とアフターサービス

保証書について

- 保証書はこの取扱説明書についておりますので、必ず「販売店、購入日」等の記入をお確かめになり、保証内容などをよくお読みいただき大切に保管してください。保証期間はご購入日より1年間です。

補修用性能部品の最低保有期間

- この商品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。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。

修理を依頼されるとき

- 保証期間中は
保証の規定に従って修理させていただきます。
- 保証期間を過ぎているときは
修理によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理させていただきます。
- ご連絡先は
デバイススタイル カスタマー サポートセンターにご連絡ください。

デバイススタイル カスタマー サポートセンター

電話 048-664-3477

e-mail: customer.support@devicestyle.co.jp

修理品の送付先

デバイススタイル カスタマー サポートセンター

〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町1丁目677

修理品のお問い合わせ電話：048-664-3477

営業時間：平日午前9時～午後6時（土日、祝日及び長期休暇を除きます。）

株式会社

デバイススタイル ホールディングス

〒107-0062 東京都港区南青山 5-9-6

S-JET マーク認証済み



サービス受付・修理品の送付先

デバイススタイル

カスタマー サポートセンター

電話：048-664-3477

〒331-0812

埼玉県さいたま市北区宮原町1丁目677

部品番号：CA6-IB