



# HYBRID ESPRESSO THERMO COFFEE MAKER

---

## HA-9S

ハイブリッド エスプレッソ サーモ コーヒーメーカー

# Brunopasso

このたびは、ハイブリッドエスプレッソサーモ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。

本機は、エスプレッソ、カプチーノおよびレギュラーコーヒー(フィルターコーヒー)の全てをご家庭で手軽に作るができます。

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

サーモポット、フィルターフォルダ、金属フィルター、クレマメーカー(クレマカバー、クレマディスク)、ポッドアダプター、計量スプーン/タンパー(本体の計量スプーン/タンパー収納部に収納されています)

### 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。

### 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》

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。)

ホームページでもおいしいコーヒーのつくり方などを紹介しています。

URL:<http://www.devicestyle.co.jp>

はじめに(つづき)

## 主な特徴

### 色々なコーヒーが楽しめるハイブリッドタイプ

エスプレッソ、カプチーノ、レギュラーコーヒーなど異なる味が楽しめるハイブリッドタイプです。

### 15気圧ポンプ採用

イタリア製15気圧ポンプで、ご家庭でも本格的なエスプレッソが作れます。

### キメ細かなクレマ

付属のクレマメーカーでキメ細かなクレマ(褐色の泡)が簡単につくれます。

### 高性能スチーム機能

高性能スチームノズルでクリーミーなミルクフォームづくりも簡単にできます。

### 断熱性のすぐれたサーモポット

付属のサーモポットは真空2重構造で、コーヒーが煮詰まることなく、入れたてのまま保温できます。ポットのみを別の場所に持ち運んで、温かいコーヒーをいただけます。

### 取り扱いの楽なステンレス製サーモポット

ステンレスなので落下などによる、破損が少なく安全に取り扱えます。

### 約9杯分のレギュラーコーヒー

一度に約9杯のコーヒーが作れます。

## もくじ

はじめに .....	2	エスプレッソのバリエーション .....	12
主な特徴 .....	3	レギュラーコーヒーの淹れかた .....	13
もくじ .....	3	アイスコーヒーを作るには .....	16
安全上のご注意(必ずお読みください) .....	4	器具のお手入れ .....	17
使用上のご注意 .....	5	主な仕様 .....	18
付属品 .....	6	故障かな?と思ったら .....	19
ご使用の前に(必ず実行してください) .....	6	おいしいエスプレッソを淹れるには .....	20
各部の名前 .....	7	おいしいレギュラーコーヒーを淹れるには .....	21
エスプレッソコーヒーの淹れかた .....	8	水の量とコーヒーの使用量の目安 .....	22
エスプレッソ用フィルターフォルダを取り外すとき .....	10	保証とアフターサービス .....	23
続けてエスプレッソを淹れる場合は .....	10	保証書 .....	24
カプチーノの淹れかた .....	11		

# 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、重いものに乗せたり、そのほか無理のかかることをしないでください。

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でください。

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。



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

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、発火の原因になります。



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。



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。

## ⚠ 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。



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。



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。



守る

使用中、または使用直後は注ぎ口、ベ  
ースプレート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

抽出中はセットしてある容器を外さない。  
やけどの原因となります。



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。



禁止

専用の器具以外は使わない。  
火災や、感電、やけどのおそれがあります。



禁止

本来の目的以外に使わない。  
故障の原因となります。



禁止

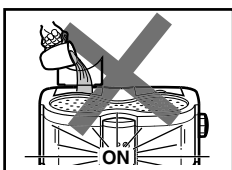
不安定な場所に置かない。  
やけど、けがや感電のおそれがあります。

## 使用上のご注意

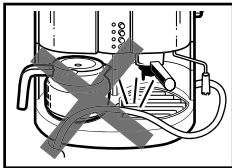
### 本体の取り扱いについて

- ウォータータンクが空の状態  
でエスプレッソのスイッチ  
を入れると故障の原因とな  
ります。

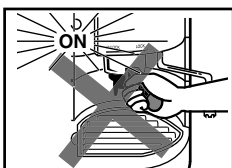
電源がオンになっていると  
きはタンクに水を補充しな  
いでください。補充する場合は、電源をオフにして、  
約10分間冷ました後補充してください。



- 使用中は、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。

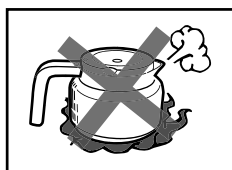


- フィルターフォルダは電源が  
オンのときには絶対に取り  
外さないでください。



- ウォータータンクには水道水を入れてください。温  
水、ミネラルウォーター、アルカリイオン水などは入  
れないでください。

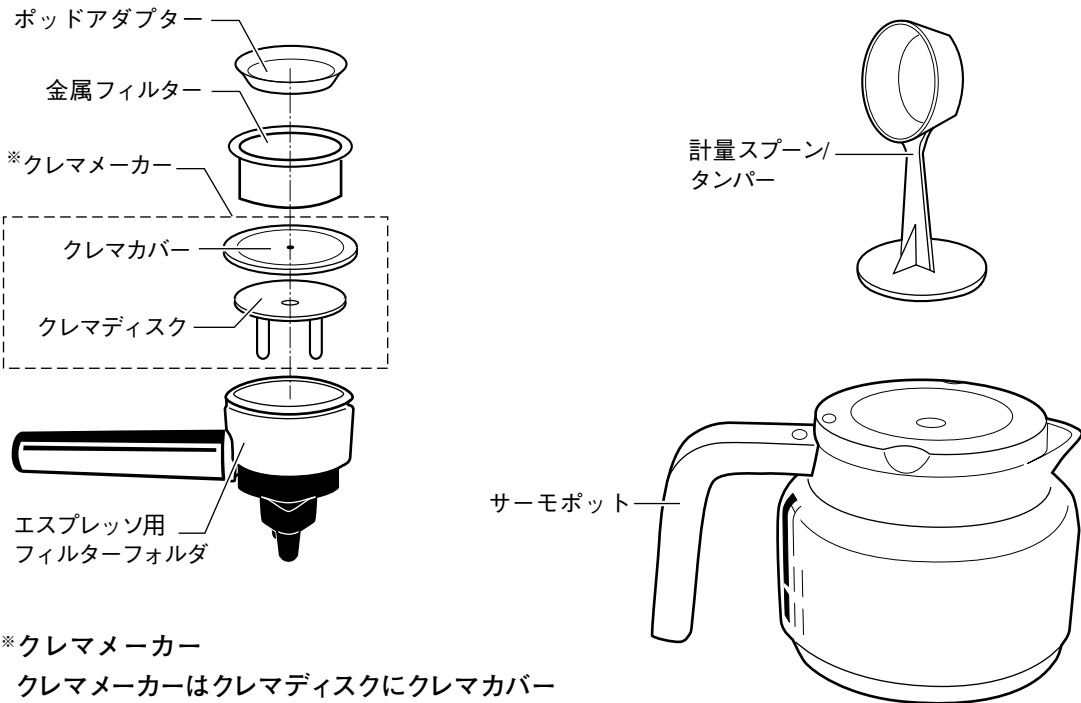
- サーモポットを直接火にかけ  
たり、食洗機や電子レンジに  
入れないでください。  
プラスチック部分が変形し  
て、故障する恐れがあります。



- ウォータータンクに水が残っている状態で気温の  
低いところに放置すると、タンクの水が凍って故障  
の原因となります。タンクの水は空の状態  
で保管してください。  
ウォータータンク内に水が残っている場合は、10  
ページ手順 8を参考に残ったタンクの水を取り除  
いてください。

### 蒸気について

- 使用後は蒸気が残っているかどうか次の手順で確  
認してください。
  1. 電源がオフになっていることを確認して、電源プ  
ラグを抜く。
  2. 水の入ったカップに蒸気ノズルを入れる。
  3. 蒸気調節つまみを回して、蒸気を全て排出する。
  4. 排出し終わったら、蒸気調節つまみを閉める。



※クレマメーカー

クレマメーカーはクレマディスクにクレマカバーを取り付けたものです。

清掃などで、クレマディスクとクレマカバーを取り外したときは十分乾燥させた後、必ず正常に取り付けておいてください。

## ご使用の前に(必ず実行してください)

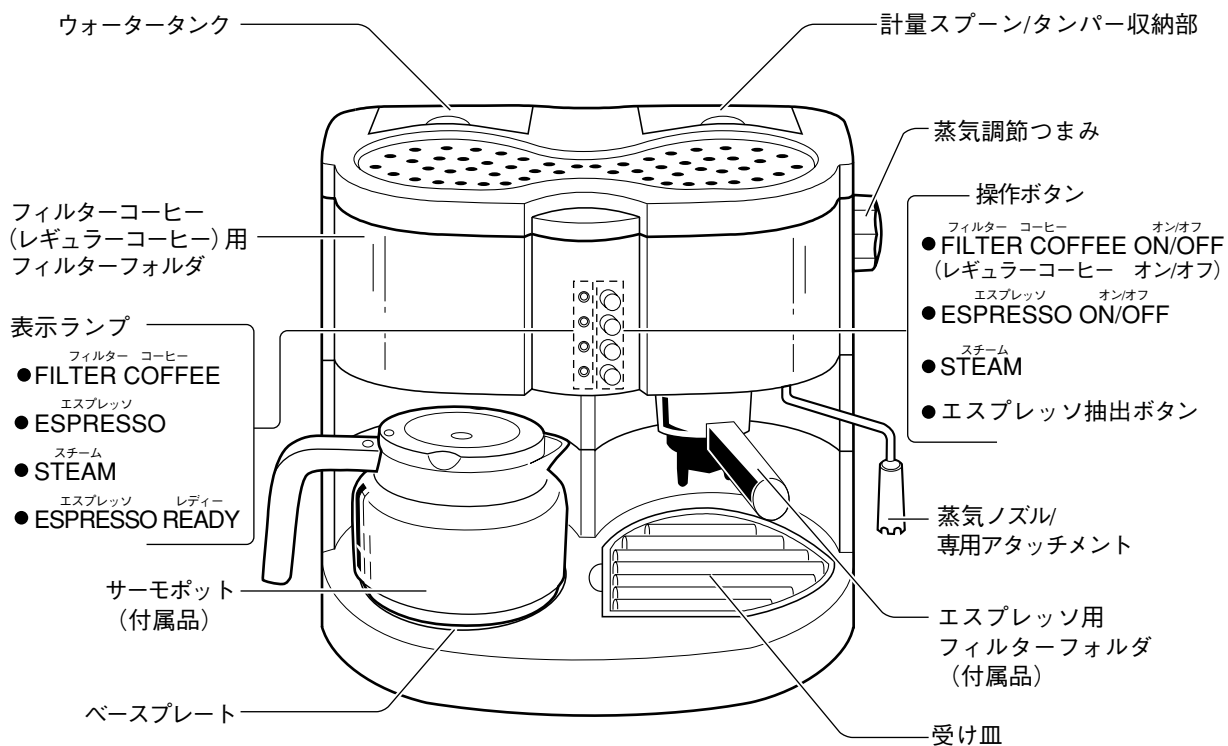
本機は出荷時に、エスプレッソ用フィルターフォルダと抽出口に植物性のグリスが塗られている場合があります。お使いになる前に、下のようにして取り除いてください。(使用している植物性グリスは、人体に無害です。)

- ① フィルターフォルダを薄めた中性洗剤で清浄した後、十分に水で流します。
- ② 抽出口は、薄めた中性洗剤をしみこませた布などで拭き取った後、水で濡らした布で洗剤を拭き取ります。(洗剤が残らないように何度も拭き取ってください。)
- ③ 8 ページ「エスプレッソコーヒーの淹れかた」と、13 ページ「レギュラーコーヒーの淹れかた」を参考に、コーヒーを入れずに抽出操作をして、内部や、フィルターフォルダを清浄します。

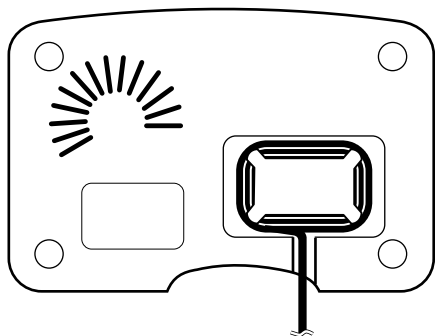
### 置き場所の確認をしてください。

- 電気製品、精密機械の上に置いていませんか？  
水滴や、水蒸気などで、下に置いた機器が故障する恐れがあります。
- 水滴、お湯などで変色、変形などの恐れのあるものの近くや、不安定な場所に置いていませんか？  
水滴がかかって変色したり、本機が落下して故障する原因となります。

# 各部の名前



## 底面



コードを巻き付けて、長さを調整することができます。

# エスプレッソコーヒーの淹れかた



ヒント

## エスプレッソとは

専用の豆を、エスプレッソマシンで、圧力をかけ、短時間で抽出した、コクのある味と香りの深い、濃いコーヒーです。(エスプレッソ用コーヒー豆→20ページ参照)

## 1回に作れる量は

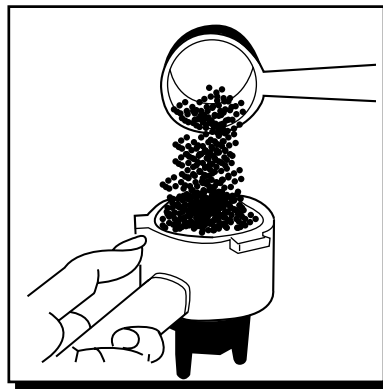
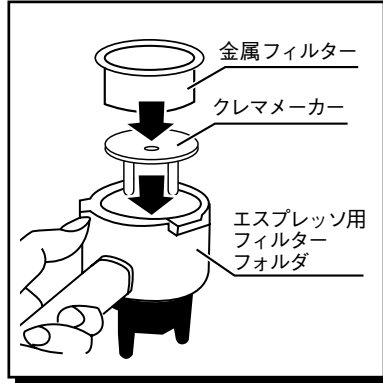
本機は1回で2カップ分作ることができます。エスプレッソ一杯分は約30ccです。



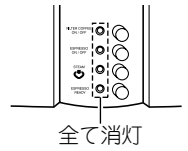
ヒント

## タンピングについて

タンピングで仕上がりが大きく変わります。「おいしいエスプレッソを淹れるには」(20ページ)をご参照ください。

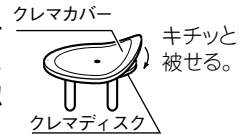


1. 電源コードをコンセントに差し込み、電源がオフになっていることを確認してください。



クレマメーカーと金属フィルターを図の順番に、エスプレッソ用フィルターフォルダに入れます。

クレマメーカーは右図のようにセットされていることを確認してください。



2. エスプレッソ用に挽いたコーヒーを金属フィルターに入れます。標準は計量スプーンにすり切り1杯で1人分です。粉は計量スプーンでタンピング(軽く固める)をします。

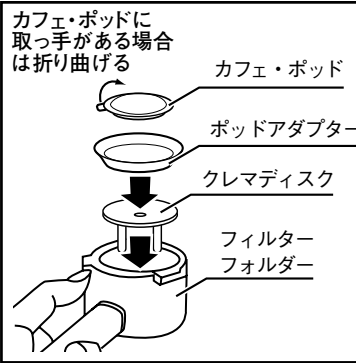
**重要** フォルダの縁に付いた粉は取り除いてください。(10ページ「続けてエスプレッソを淹れる場合は」参照)



ヒント

カフェ・ポッドとはエスプレッソ用コーヒーが1杯分パックされているものです。お手入れが簡単で、手軽にエスプレッソを作ることができます。コーヒー専門店、コーヒーショップなどで販売されています。

## 市販のカフェ・ポッドを使ってエスプレッソを淹れるとき



1. ~ 2. カフェ・ポッドを使う場合は上記1,2の手順の代わりに図のようにカフェ・ポッドをセットします。

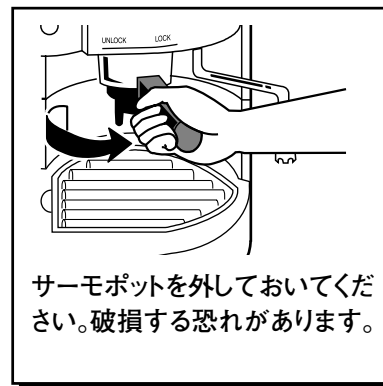
- 金属フィルターは使用しません。
- クレマメーカーのカバー(クレマカバー)は必ず外してください。

**必ず外す**



コーヒーが薄い、フィルターフォルダのわきからお湯がもれる、などの場合は:

密着度を増すために、フィルターフォルダをしっかりと止まるまで、より強めに締めます。(このとき、「LOCK」の位置を越えることもあります。)



サーモポットを外しておいてください。破損する恐れがあります。

3. フィルターフォルダを本体の「<sup>アンロック</sup>UNLOCK」の位置から本体に差し込み、「<sup>ロック</sup>LOCK」の位置を目安にしっかりと強く回してください。

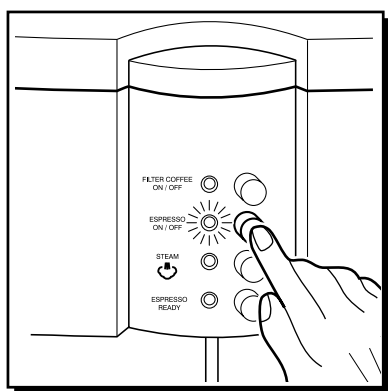


## エスプレッソコーヒーの淹れかた(続き)



4. お手持ちのカップなどを使い、ウォータータンクに十分な水を入れます。目安としてエスプレッソ1杯作る場合には150cc位の水を入れます。

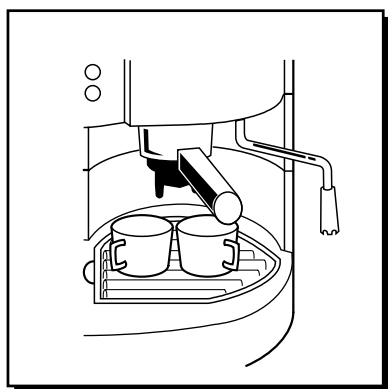
**重要** タンクに刻まれた「MAX」以上には絶対に水を入れないでください。



5. 「STEAM」ボタンが押されていないことを確認して、「ESPRESSO ON/OFF」ボタンを押し、電源を入れます。エスプレッソ表示ランプが点灯します。

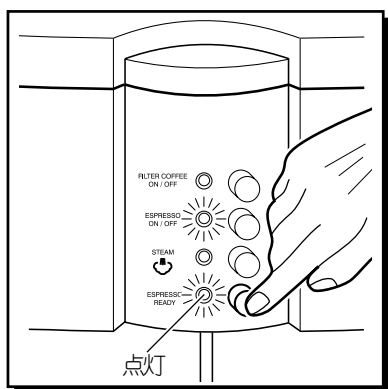
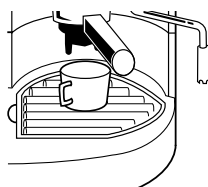


ウォータータンクに水が入っていない状態で「ESPRESSO」をオンにしたまま放置すると内部の温度ヒューズが切れる恐れがあります。



6. 受け皿の上にカップを置きます。注ぎ口の位置に合わせて、1カップなら中央に、2カップならそれぞれの注ぎ口の下に収まるように置きます。

カフェ・ポッドの場合は1杯分です。



7. 注ぐ準備が完了すると、「ESPRESSO READY」表示ランプが点灯します。

「ESPRESSO READY」ボタンを押すとカップに注がれます。

お好みの量になったら、もう一度「ESPRESSO READY」ボタンを押すと止まります。(適量で自動的に止まることはありません。OFF後もしばらく滴下しますが、故障ではありません。)



### カップの容量

エスプレッソ1カップ分(デミタスカップ)は約30cc、レギュラーコーヒー1カップ分は約120cc～140ccです。



エスプレッソ抽出の場合は、レギュラーコーヒーを淹れるときと同様に左側のウォータータンクに水を入れてください。(左上の図を参照)



**注意**

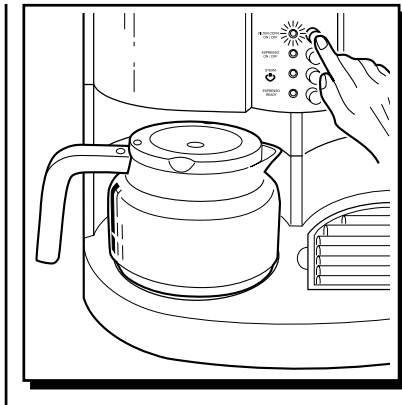
「蒸気調節つまみ」が完全に閉まっていることを確認してください。



設置状況などにより、左右の注ぎ口から均等にでない場合があります。



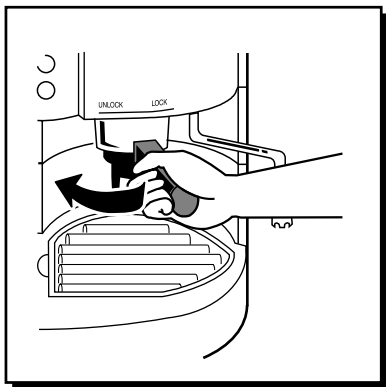
エスプレッソ抽出中は、ポンプの動作音が大きくなりますが、故障ではありません。



## 8. 残った水を取り除きます。

使用し終わってもウォータータンクに水が残っている場合は、付属のサーモポットをベースプレートの上にセットし、  
「フィルター コーヒー オン/オフ」ボタンをオンにして、残った水を全部排出させます。

## エスプレッソ用フィルターフォルダを取り外すとき



アンロック  
フィルターフォルダのレバーを「UNLOCK」の位置まで左に回して取り外します。



フィルターフォルダを取り外す前に、必ず次のことを確認してください。

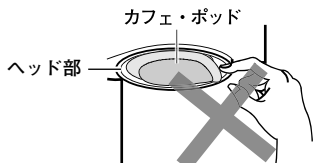
1. ボイラーの圧力がかかっていないこと。(「使用上の注意」の「蒸気について」参照)  
金属部分に余熱が残っている場合があります、十分ご注意ください。
2. ベースプレートにサーモポットが乗っている場合は先に外してください。ぶつかって破損する恐れがあります。



ヒント  
フィルターフォルダを外すとき中にコーヒー液が残っていることがあります。周りを汚さないように注意して取り外してください。

## カフェ・ポッドを取り外すとき

⚠ やけどにご注意



フィルターフォルダを外すとき、カフェ・ポッドがヘッド部に付着したままになることがあります。

このときは素手でカフェ・ポッドを外さないでください。

エスプレッソ抽出直後はヘッド部や、カフェ・ポッドが高温になっているため、やけどする恐れがあります。

スプーンや、箸などを使って外してください。

## 続けてエスプレッソを淹れる場合は

本体がさめたことを確認して、フィルターフォルダを取り外し、金属フィルターを空にします。

その後、ウォータータンクに水が入っていることを確認して、8 ページの手順2から繰り返してください。



重要



フィルターフォルダを本体にセットする前に、フォルダの縁や本体の濾過網周辺に付いた粉は取り除いてください。

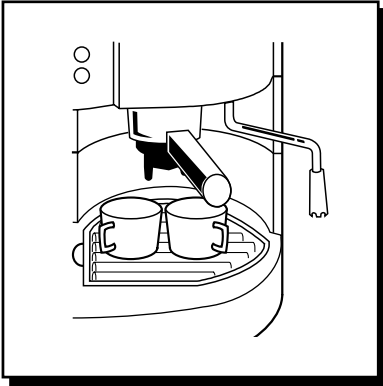


コーヒー粉をきれいに取る

本体  
濾過網

# カプチーノの淹れかた

大きめのカップ(ステンレス製が良い)に、ミルクフォーム用の新鮮な牛乳を1/3程度と、同じくカップに1/3ぐらいの水を用意します。(水は蒸気の準備に使います。)



1. 「エスプレッソコーヒーの淹れかた」の手順1～手順7を行い、エスプレッソコーヒーを入れます。



タンクに刻まれた「MAX」のライン以上には絶対に入れないでください。



2. スチームの準備をします。

- ①「<sup>エスプレッソ オン オフ</sup>ESPRESSO ON/OFF」ボタンが押されていることを確認する。
- ②「<sup>スチーム</sup>STEAM」ボタンを押す。  
STEAM表示ランプが点灯します。
- ③「<sup>レディー</sup>ESPRESSO READY」表示ランプがグリーンに点灯したら準備完了です。



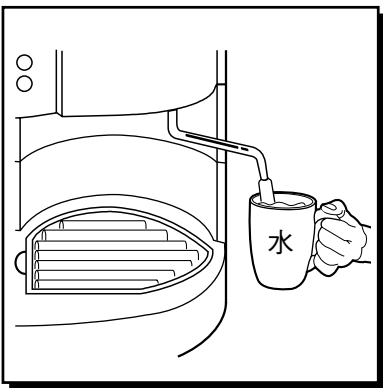
手順4でウォータータンクに水を入れる時に、蒸気用の水も加えてください。

目安:

100ccの水で約2分間の蒸気ですが、ノズル洗浄用にとっぴりの水をいれてください。



- 「蒸気調節つまみ」が完全に閉まっていることを確認してください。
- 蒸気ノズルに専用アタッチメントが取り付けられていることを必ず確認してください。



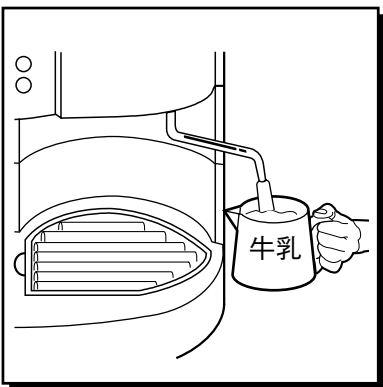
3. 蒸気ノズルを水の入ったカップにひたし、「蒸気調節つまみ」を半回転ほど回して、2～3秒蒸気を発生させます。

はじめは、蒸気の出かたが不安定ですが、すぐに安定します。

「蒸気調節つまみ」をいったん完全に閉めます。うまく閉まらない場合は押しながらかわして回してください。



安全に、きれいなミルクフォームを作るための準備作業です。はじめは水が出ることがあります。やけどをしないようにノズルを水の中に深めに入れてください。



4. 蒸気ノズルを牛乳の入ったカップにひたし、「蒸気調節つまみ」を回して、牛乳を泡立てます。

お好みに応じて、20秒程度泡立てた後、「蒸気調節つまみ」を完全に閉めます。

重要



牛乳は沸騰させないでください。牛乳の表面に大きめの泡が出来始めると、沸騰しはじめます。



牛乳は冷たい牛乳をカップ1/3位入れてください。ミルクフォームになると分量が増えます。



スチームのみの連続使用はしないでください。必ずエスプレッソの抽出と交互に行ってください。



### 標準的なエスプレッソと ミルクの割合

エスプレッソとミルクの割合はお好みにより調整してください。

一般的には、エスプレッソ1に対し、スチームドミルク1、ミルクフォーム1の割合が多いようです。

ミルクフォーム  
(ミルクの泡)

スチームドミルク  
(温かいミルク)



ご使用後は全てのボタンをオフにし、電源プラグを抜いてください。

### カプチーノ (cappuccino)

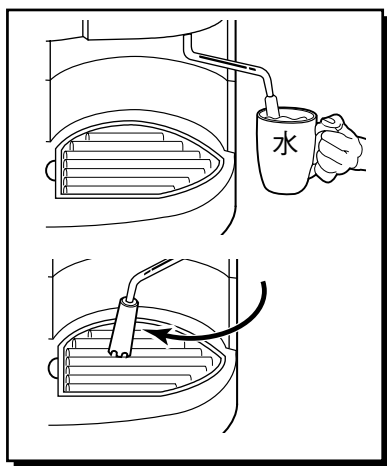
カソリック教会の1つでカプチン会と言う会派があります。カプチーノはそのカプチン会の修道服、または修道服を着た僧の姿にていることからきていると言われます。

### カフェ・ラテ (caffè latte)

ラテとはイタリア語でmilkのことです。

### マキアート (macchiato)

マキアートとはイタリア語で「染みを付けた」の意味です。



5. 泡立てたミルクフォームとスチームドミルクを手順1で入れたエスプレッソに注げばカプチーノの出来上がりです。

エスプレッソ オン/オフ  
「ESPRESSO ON/OFF」ボタン、  
スチーム  
「STEAM」ボタンをオフにします。

6. 温かいうちに、もう一度水の入ったカップを蒸気ノズルにセットし「蒸気調節つまみ」を全開にして、ノズル内に付着したミルクを取り除きます。終了したら、安全のためノズルを内側に向けておいてください。

電源をOFFにしたあとも、その状態で残った蒸気を全て排出させます。

**重要** 牛乳が残留していると衛生的に良くないばかりでなく、目詰まりして故障の原因となります。



注意

ミルクフォームのみ連続して作ることはしないでください。必ずエスプレッソの抽出と交互に行ってください。

エスプレッソの抽出をしないでミルクフォームを作り続けると、ボイラーが空だき状態となり、故障の原因となります。

## エスプレッソのバリエーション

エスプレッソに、ミルクや、ミルクフォームなどを加えることにより、色々なバリエーションを楽しむことができます。

代表的なものをご紹介します。

カプチーノ：「エスプレッソ 1」に対しおよそ「ミルク 1」、「ミルクフォーム 1」の割合で加えたもの。

カフェ・ラテ：「エスプレッソ 1」に対しおよそ「ミルク 2」の割合で加えたもの。

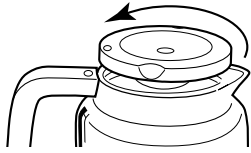
マキアート：「エスプレッソ」に少量の「ミルクフォーム」を加えたもの。

# レギュラーコーヒーの淹れかた

## サーモポットの扱いかた

### ふたの開けかた

ふたを反時計方向に回し続けると外せます。

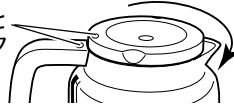


### ふたを閉めるには

ふたを時計方向に数回まわして閉めます。

ふたのマークを取手のマークに合わせてください。

ふたのマークと  
取手のマーク  
を合わせる。

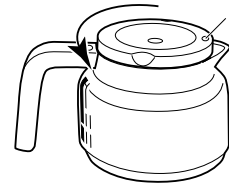


⚠ マーク位置よりもきつく閉めないでください。

### コーヒーを注ぐには

ふたを反時計方向に半回転ほど回して、マークを注ぎ口に合わせます。

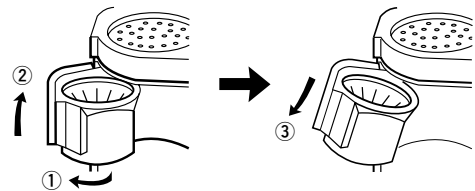
マークを注ぎ口  
に合わせる



## ご使用の前に清掃をしましょう

サーモポット、コーヒー用フィルターフォルダ部を取り外して、お湯などできれいに洗浄してください。

### フィルターフォルダ部の取り外しかた



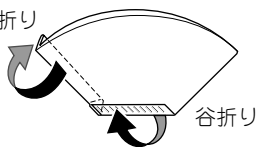
タンクに水を8目盛程度まで入れ、「コーヒーを入れずに」下のコーヒーを淹れる手順と同様にしてコーヒーメーカー部を洗浄してください。



ヒント

フィルターペーパーは図のように折ってセットします。

山折り



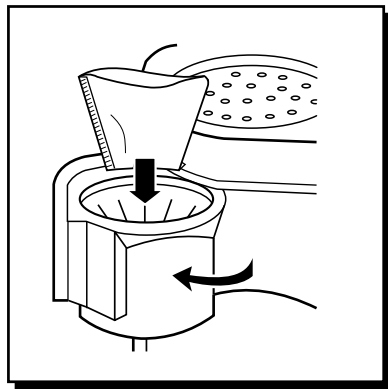
谷折り

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。

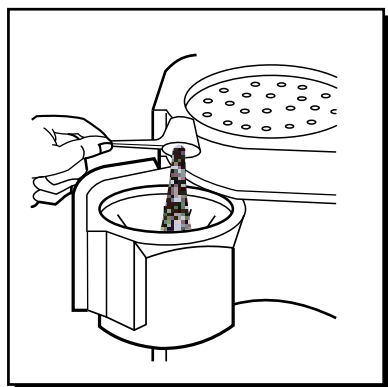


ヒント

1カップ分のみ作る場合、コーヒーの分量は計量スプーン1.5杯分ほど入れてください。



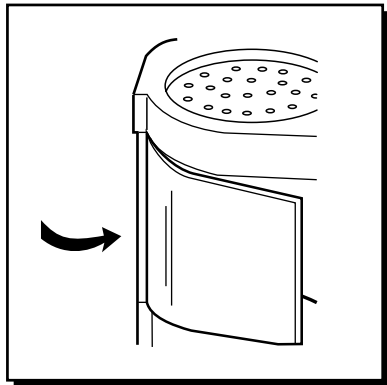
1. コーヒー用フィルターフォルダを開き、フィルターペーパーをセットします。フィルターペーパーは「1×4」、または「103」サイズをご使用ください。



2. 中挽きに挽いたコーヒーをフィルターペーパーに入れ、平らにならします。標準的な量は計量スプーンすり切り一杯で、コーヒー1カップ分です。お好みにより調整してください。

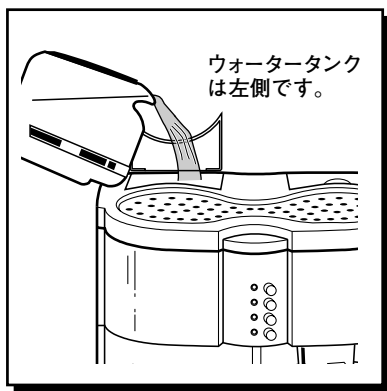


ウォータータンクの目盛は9カップまでです。これは仕上がりの量で約9カップ分に相当します。



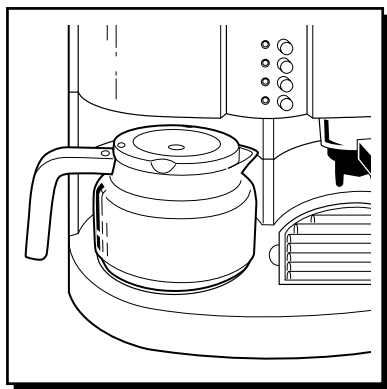
- 3.** フィルターホルダを閉めます。  
カチッというまで完全に閉めてください。

**重要** フィルターフォルダを閉めるとき、フィルターペーパーが折れ曲がらないように気を付けてください。  
正常にお湯がかからず薄いコーヒーに仕上がる可能性があります。



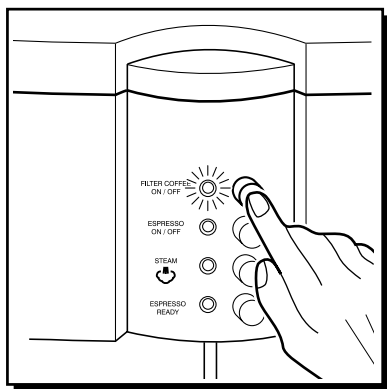
- 4.** ウォータータンクのふたをあけ、水を入れます。水の必要量は仕上がりの量「約2割増し」を目安にして、お好みにより調整してください。

**重要** タンクに刻まれた「MAX」<sup>マックス</sup>以上には絶対に水を入れないでください。



- 5.** 付属のサーモポットをベースプレートの上にキチッとおさまるように置きます。

**重要** サーマポットを正しくセットしないとコーヒーが抽出されず、フィルターフォルダからあふれることがあります。



- 6.** 電源プラグをコンセントに挿して、  
「FILTER COFFEE ON/OFF」ボタンを押します。  
表示ランプが点灯し、抽出が開始されます。



**抽出中はサーモポットを引き出さないでください。**  
フィルターフォルダからコーヒーがあふれて、ベースプレートに飛び散る恐れがあります。

## レギュラーコーヒーの淹れかた(続き)



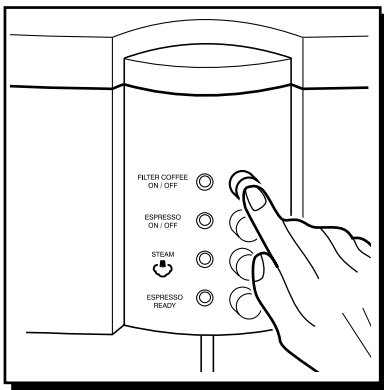
7. 抽出が完了したら、サーモポットを取り出し、ふたのマークを注ぎ口に合わせてカップにコーヒーを注ぐ。



熱湯でカップをあらかじめ温めておくと、コーヒーがさめにくく、よりおいしく召し上がれます。

サーモポットはふたを閉めておくことより長く保温できます。

この場合でも風味を損なわずにおいしくいただくため、早めにお召し上がりください。



8. 風味が損なわれないよう早めにお召し上がりください。

また、ご使用後は「<sup>フィルター</sup> <sup>コーヒー</sup> FILTER COFFEE <sup>オン/オフ</sup> ON/OFF」ボタンをオフにしてください。

**重要** 使い終わった後はフィルターフォルダをよく水洗いしてください。



ご使用後は電源プラグを抜いてください。

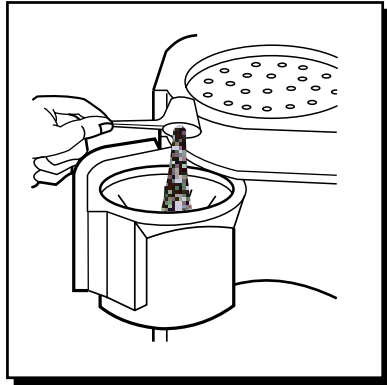
続けてコーヒーを入れるときは熱が冷めるまで、約5分程、間を開けてください。

抽出直後は内部のヒーターが熱くなっています。その状態で水を注ぐと熱湯や、蒸気が出ることもありやけどの恐れがあります。

## アイスコーヒーを作るには

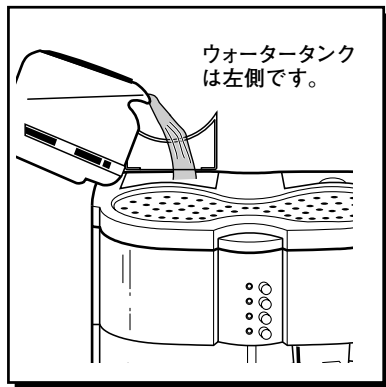


コーヒーは深煎りしたものを  
おすすめします。アイスコー  
ヒー用として販売されてい  
るものもあります。



1. 「レギュラーコーヒーの淹れかた」(13ページ)の手順 1 ~ 3を参考にフィルターをセットし、コーヒー粉を入れる。

コーヒー粉はレギュラーコーヒーの約1.5倍を目安にして、フィルターに入れます。

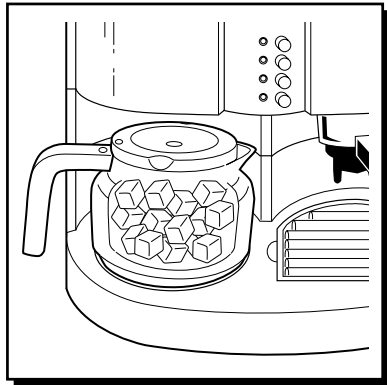


ウォータータンク  
は左側です。

2. ウォータータンクのふたを開け、水を入れる。

水の量はレギュラーコーヒーを入れる場合の約半分にします。

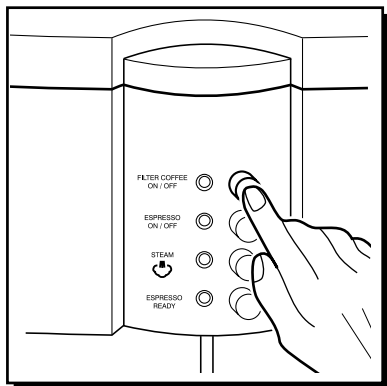
**重要** ウォータータンクが目盛の半分以上に水を入れしないでください。サーモポットに氷を入れて冷やすため、あふれる可能性があります。



3. サーマポットに氷を8~9分目(約8杯分作るとき)まで入れ、ベースプレートにセットする。

サーモポットのふたがしっかりと閉まっていることを確認してください。

**重要** サーマポットを正しくセットしないとコーヒーが抽出されず、フィルターフォルダからあふれることがあります。



4. 電源プラグをコンセントに挿して、「フィルター コーヒー オン/オフ」ボタンを押します。

表示ランプが点灯し、抽出が開始されます。

**重要** できあがったら、ポットをベースプレートから外して、別の場所に置いてください。ベースプレートの熱で、氷が溶けやすくなります。



できあがったら、サーモポットを軽く振って1~2分おくと飲み頃に冷えます。サーモポットはアイスコーヒーの冷たさを長持ちさせることができます。

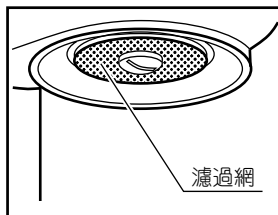


# 器具のお手入れ

## 本体の清掃について(ご使用後に毎回実施してください)

本体の清掃をする前に、電源をオフにし、電源プラグを抜いて、十分に熱を冷ましてください。

清掃するときは、水で湿らせた布で、本体や、濾過網に付着したコーヒーの粉など、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は、本体をさました後、水を捨ててください。(10ページを参照)

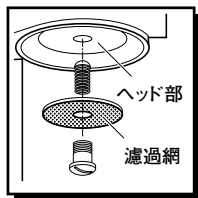


## 蒸気ノズルの清掃(ご使用後に毎回実施してください)

蒸気ノズルを使用した後は、「カプチーノの淹れかた」(12ページ)の手順6を行い、ノズル内の牛乳を取り除いてください。

万一牛乳の詰まりが生じた場合は針や、ようじなどでていねいに取り除いてください。

## エスプレッソ部の水垢の除去(定期的に行ってください)

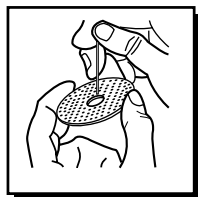


1. エスプレッソ部のヘッド部に付いている濾過網をコインなどを使って取り外します。

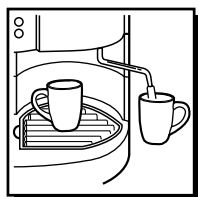
**重要**



けがをしたり、本体を傷つけないよう注意して取り外してください。



2. ヘッド部と濾過網についているコーヒー粉をていねいに取り除きます。



3. 280ccのぬるま湯に対し、大さじ2杯分のクエン酸を溶かし、ウォータータンクに注ぎます。空のカップを2つ用意して、1つのカップをヘッドの下へ、もう一方を蒸気ノズルの下にセットします。  
(エスプレッソ用フィルターフォルダは外したままです。)

4. 「ESPRESSO オン/オフ ON/OFF」ボタンを入れ、「STEAM スチーム」ボタンをオンにし、蒸気調節つまみを開にして、蒸気ノズルから、蒸気が出始めてから、約30秒ほど出し続けます。

次に蒸気調節つまみを閉め、「STEAM」ボタンをオフ、「ESPRESSO ON/OFF」ボタンをオンにして、ヘッド部に溶液を流します。

5. 溶液を出し切ったら電源をオフにして、本体をさました後、もう一度手順3、4を繰り返します。

6. 最後にクエン酸溶液の代わりに水を入れ、手順3、4を繰り返し、十分さました後濾過網を元通り取り付けます。

**重要**



本体を水や、他の液体に浸さないでください。

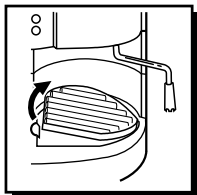
また、湿らせた布で拭くときも、シンナーや、アルコールなどの薬品を使用しないでください。



**ヒント**

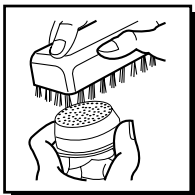
クエン酸は、ショ糖を原料とした食材で、天然の果実などにも多く含まれるものです。クエン酸は、コーヒー器具売場や、薬局などで購入することができます。

## 受け皿の清掃



受け皿の清掃は取り外して行ってください。

## エスプレッソ用フィルターフォルダの清掃



フィルターは柔らかいブラシなどで詰まった穴をていねいに清掃してください。

## レギュラーコーヒー用フィルターフォルダの清掃

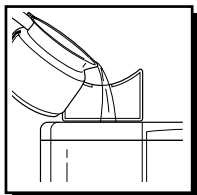
レギュラーコーヒー用フィルターフォルダは取り外して定期的に水洗いしてください。水洗いした後はきれいに拭き取ってください。

## レギュラーコーヒー部の水垢除去

レギュラーコーヒー部も定期的に水垢の除去が必要です。

- ・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水垢除去を行ってください。



570ccの水に対し、大さじ2杯の割合でクエン酸を溶かし、ウォータータンクに入れます。コーヒーを入れずに、14ページ「レギュラーコーヒーの淹れかた」5、6項の操作をして清掃をします。容器や、溶液をさましたのち、同じ要領で2~3回繰り返します。最後に浄水で同じように2回ほど繰り返してください。

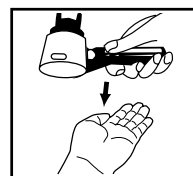
## ベースプレートの清掃

ベースプレートに水滴や、コーヒーかすなどが残らないように良く拭き取ってください。



ヒント

フィルターフォルダの内部を取り出すときは下の図のように手を添えて、手のひらではたくようにすると外れ易くなります。



## 主な仕様

エスプレッソ抽出方式	ポンプ式、約15気圧
レギュラーコーヒードリッパ方式	フィルターペーパー式
本体寸法	340×320×220 (mm)
本体重量	4.7 kg
定格電圧/周波数	100V 50/60 Hz
消費電力	1500W 700 W (エスプレッソ抽出時) / 800 W (レギュラーコーヒー抽出時)
タンク容量	0.9 リッター
付属品	エスプレッソ用フィルターフォルダ ×1 クレマメーカー ×1 (クレマディスク×1、クレマカバー×1) ポッドアダプター×1 エスプレッソ用金属フィルター ×1 計量スプーン/タンパー ×1 サーモポット ×1

## 故障かな?と思ったら

機器が動作しない、またはエスプレッソができない、ミルクが泡立たない、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。

ホームページでもおいしいコーヒーのつくり方などを紹介しています。

URL:<http://www.devicestyle.co.jp>

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。
エスプレッソがフィルターフォルダから漏れ出す。	● エスプレッソ用フィルターフォルダが正しく装着されていない。 ● ヘッド部、濾過網が汚れている。(清掃してください。) ● コーヒー粉がフィルターフォルダの縁に付着している。
抽出後もポタポタと滴下する。	● フィルターフォルダ内のコーヒーが滴下しているため故障ではありません。
エスプレッソが出てこない。	● ウォータータンクに水が入っていない。 ● エスプレッソ用フィルターフォルダにコーヒーが入っていない。 ● コーヒーの挽きが細かすぎる、または強く固めすぎてフィルタが詰まっている。
ポンプの動作音がせず、エスプレッソが出てこない。	● 内部のヒューズが切れている。(デバイススタイルカスタマーサポートセンターにご相談ください。)
蒸気が蒸気ノズルから出ない。	● ウォータータンクに十分な水が入っていない。 ● 蒸気ノズルが詰まっている。 ● 「STEAM(スチーム)ボタン」が押されていない。 ● 蒸気調節ツマミを回していない。
牛乳が十分に泡立たない。	● 蒸気ノズルが詰まっている。 ● ウォータータンクに十分な水が入っていない。 ● 牛乳が十分に冷たくない。 ● 牛乳の鮮度が低い。 ● たこ足配線になっている。(電源は壁面のコンセントからとってください。) ● 無脂肪乳が使われている。
エスプレッソ用フィルターフォルダがはまらない。	● エスプレッソ用フィルターフォルダが正しく装着されていない。 ● ヘッド部、濾過網が汚れている。(清掃してください。)
抽出したエスプレッソの温度がぬるい。	● たこ足配線になっている。(電源電圧が下がり、ぬるく抽出されることがあります。電源は壁面のコンセントからとってください。)
レギュラーコーヒーが抽出されない。	● サーマポットがベースプレートにキチッとセットされていない。(14ページ参照)
サーモポットを外した後もフィルターの抽出口からコーヒーが洩れる。	● コーヒーの量が多すぎて液があふれている。
レギュラーコーヒーの沸騰中の音が大きくなった。	● レギュラーコーヒー部に水垢がたまっている。ディスケーリングが必要です。(18ページ参照)
レギュラーコーヒーができるまでの時間が長くなった。	● レギュラーコーヒー部に水垢がたまっている。ディスケーリングが必要です。(18ページ参照)
コーヒーがぬるい。	● コーヒーの飲み頃温度は65℃～80℃位です。本機はおいしく抽出し、飲み頃の温度に仕上がるように設計されています。より熱い温度をお好みの場合は別の容器で温めてお飲みください。

## おいしいエスプレッソを淹れるには

本機を使えば誰でも手軽においしいエスプレッソを淹れることができます。とはいえ、おいしいエスプレッソを作るには基本的に守らなければならない事柄があります。

そのうえで、工夫を重ねていくことにより、すばらしいテイストに仕上げていくことができます。

ここでは、おいしいエスプレッソを淹れる基本的なことを書いてあります。

### エスプレッソ用のコーヒー豆について

エスプレッソの出来は豆によってほとんど決まってしまう。どのような豆を使うかは大変重要です。

#### 焙煎

通常は焙煎してある豆を購入されることとなりますが、エスプレッソ用に深煎りした(イタリアンロースト)新鮮な豆を使います。

できればその場で焙煎してくれるショップや、受注後焙煎して発送してくれるインターネットショップなどを利用するのも良いでしょう。

#### ミルク

挽き方は、エスプレッソマシン用にパウダー状に挽いたものを使います。一般に市販されているコーヒーミルクではサイホンや、ドリップを想定しているため、あまり細かく挽けない機器が多いようです。通常は豆を購入するときに、「エスプレッソマシン用」と言ってお店で挽いてもらうのが良いでしょう。

#### 鮮度

いくら良い豆を使っても鮮度が悪いとおいしくなりません。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てください。

### カップを選びましょう

エスプレッソは通常がぶがぶとたくさん飲むことはないと思います。そのためカップも小さめのもの“デミタスカップ”を使います。大きいカップに少量のコーヒーを入れるとさめるのが早くその分、味も早く落ちることになります。

### タンピングについて

コーヒー粉を金属フィルターに入れた後トントンと表面を平らにし、付属の計量スプーンの平らになった部分を使って、少し力を入れて押し固めます(タンピング)。

タンピングで仕上がりが大きく変わります。何回か試してみて、コツをつかんでください。

また、豆の焙煎が浅いとき、挽きが荒いときや、鮮度が比較的悪いときは強めに押す、などのテクニックもあるようです。

### ミルクフォームを作るとき

きめの細かいクリーミーなミルクフォームを作りましょう。

#### 蒸気の通しかた

蒸気を通すときは、蒸気ノズルから出る蒸気が安定してからはじめます。(11ページの手順3を参照してください。)

また、はじめは蒸気ノズルを牛乳の表面近くでスチームすると、きれいな泡ができます。泡だったら、今度は牛乳の奥に入れて、蒸気で暖めます。

#### 十分に冷えた牛乳を使う。

牛乳はあらかじめ、冷蔵庫で冷やしたものをお使いください。

#### 新鮮な牛乳を使う

カプチーノなどはコーヒーよりも多い量の牛乳を使うこととなります。そのため、使用する牛乳の種類や、鮮度にも十分気を使ってください。

# おいしいレギュラーコーヒーを淹れるには

本機のコーヒーメーカーを使って誰でも手軽においしいレギュラーコーヒーを淹れることができます。コーヒーをよりおいしく楽しむためにここではほんの基本的なことを書いてあります。現在コーヒーに関する様々な本が出版されています。それらを参考にして、より深くコーヒーを楽しむのも良いでしょう。

## コーヒー豆について

エスプレッソと同様に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、深くな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。

### ミル

レギュラーコーヒー用には中挽きを使います。お店で挽いてもらう場合は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

エスプレッソと同様に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てください。

### 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。とはいえ、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かどうか。

下の表は産地によるおおまかな味の傾向を示します。

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、ガテマラ、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。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。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。

また、カルキは沸騰するときにほとんど飛んでしまいますので、あまり気にしなくても良いでしょう。どうしても、臭みが強く活性炭フィルターなどをお使いの場合は、新鮮なものを使って、ウォータータンクに残さないようご注意ください。

## 器具は清潔に

サーモポットやカップは清潔にしたうえでお使いください。普段は中性洗剤を使わずに良く水洗いしてください。

## 水の量とコーヒーの使用量の目安

### レギュラーコーヒー

レギュラーコーヒーを入れる場合は標準的なカップ(120ml) 9杯に対し、コーヒー計量スプーン 8~9 杯、ウォータータンクの目盛は約 9が目安となります。

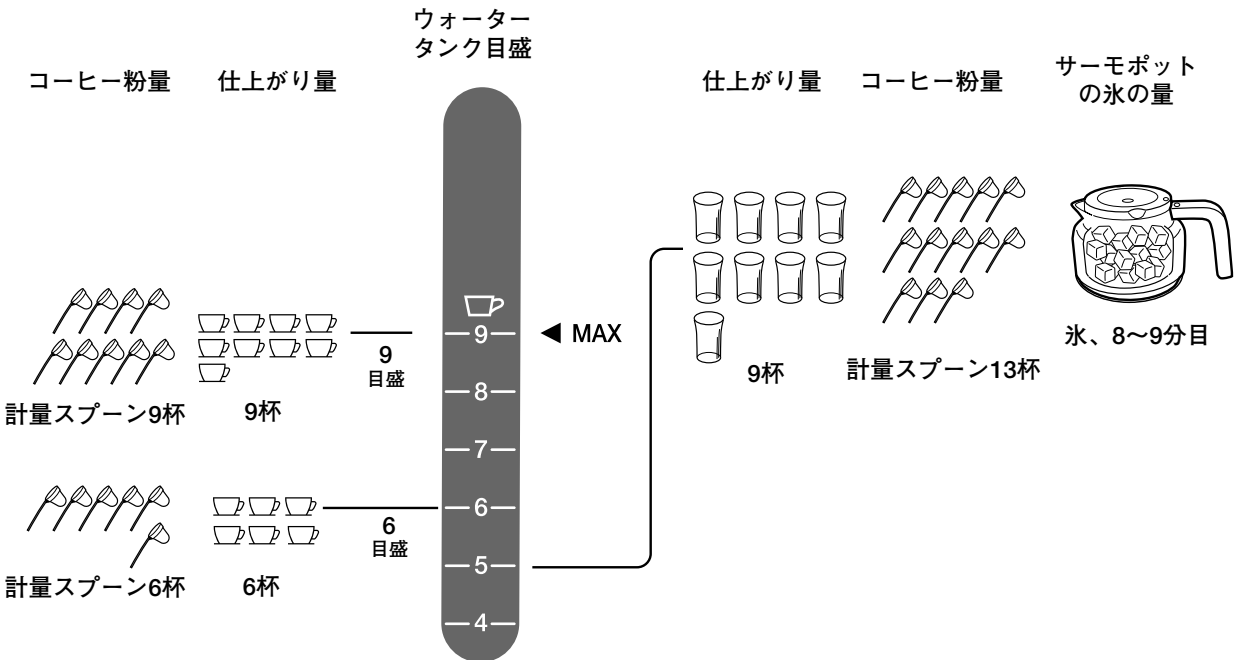
### アイスコーヒー

アイスコーヒーを入れる場合はグラス(180ml) 9杯(仕上がりで氷り入り)に対し、コーヒー計量スプーン13杯、ウォータータンクの目盛は 約5目盛、サーモポットに8~9分目の氷が目安です。

下の図を参照してください。

#### レギュラーコーヒーを作るとき

#### アイスコーヒーを作るとき



# 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。

## 修理を依頼される時

- 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](mailto:customer.support@devicestyle.co.jp)

URL : <http://www.devicestyle.co.jp>

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。)

## 交換部品について

下記の交換部品を用意してあります。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	部品番号	備考
サーモポット	HA9S-CS	
エスプレッソ用 フィルターフォルダ	HA9S-EH	フィルターフォルダ、クレマメーカー、 金属フィルターがセットされたものです。
エスプレッソ用蒸気ノズル	HA9S-SN	専用アタッチメント付属
計量スプーン	HA9S-SP	
ポッドアダプター	POD-A2	

---

販売元  
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

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

S-JET マーク認証済み



部品番号 : HA9S-IB3