



POD ESPRESSO MACHINE

PD-1/PD-1PLUS

ポッドエスプレッソマシン

Brunopasso

このたびは、ポッドエスプレッソマシンをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

本製品は、カフェポッド (ESE規格※準拠) を使ってエスプレッソ、カプチーノなどを簡単な操作で手軽に作ることができるように設計されています。

ご使用の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。

※ESE規格とはご家庭で手軽にエスプレッソを楽しめるようにカフェポッドの規格を厳密に定め、ポッドの製造メーカーや、エスプレッソマシンのメーカーが異なっても適合できるように規定されたものです。

なお、この取扱説明書はPD-1、PD-1^{プラス}共通の説明書となっています。

付属品をご確認ください

本製品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。

PD-1付属品:

ポッドトレイセット (ポッドトレイ、ポッドフィルター)

PD-1^{プラス}付属品:

ポッドトレイセット (ポッドトレイ、ポッドフィルター)、ミルクピッチャー、アウトトレイ

※ポッドトレイセットは包装材の発泡スチロールに収められています。

ご注意

本製品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、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>

主な特徴

カフェポッド(ESE規格準拠)専用マシン

カフェポッド専用で手軽にエスプレッソ、カプチーノなどを淹れることができ、またお手入れも簡単です。

エスプレッソとカフェレギュラー両方が楽しめます

芳醇な香りのエスプレッソとレギュラーコーヒーのように楽しめるカフェレギュラー(当社呼称、抽出量100cc)の両方を楽しめます。

完全独立ダブルドライボイラー採用

抽出用と、スチーム用に独立したドライボイラー^{*1}を搭載。安定した蒸気をすばやく生成することができ、連続してミルクフォームを作ることができます。

15気圧ポンプと2.5気圧ポンプのダブルポンプ採用

抽出用には15気圧、スチーム用には2.5気圧のポンプを採用。ご家庭でも本格的なエスプレッソがつくれ、同時にクリーミーなミルクフォームを作ること您也可以。

ダブルサーモメーター

抽出用とスチーム用の2基のサーモメーターを搭載。温度確認がしやすく、失敗を防げます。

ミルクピッチャー、アウトトレイ付属(PD-1PLUSのみ)

PD-1PLUSにはミルクフォームを作るのに最適な材質と形状を考えたオリジナルのミルクピッチャーPD-MP500と、オリジナルアウトトレイPD-TR1を付属しています。

ミルクピッチャーPD-MP500と、アウトトレイPD-TR1は別途購入することもできます。本機を購入された販売店にご相談ください。

*1 ドライボイラーとは

通常のウエットボイラーはやかんのように水を沸かして蒸気を作ります。業務用で多く採用されているドライボイラーでは熱伝導の良い金属の中を迷路のように水管を通し、水が通過している間に蒸気を生成する装置です。

安定した蒸気をすばやく作れる特長があります。

本製品に採用されているドライボイラーは水管にフッ素樹脂加工をして、水に含まれるカルシウムなどのミネラル分の付着を少なくしています。

もくじ

はじめに	2	ミルクフォームを作るとき	15
主な特徴	3	上手にミルクフォームを作るには	16
もくじ	3	エスプレッソのバリエーション	17
安全上のご注意(必ずお読みください)	4	軟水化レジンフィルターの交換	17
使用上のご注意	5	ご使用後のお手入れ	18
設置場所について	6	ディスクレーシング	19
各部の名前	7	フロート部、フィルタートレイセットの清掃	21
初めてご使用になる前に	8	故障かな?と思ったら	22
エスプレッソコーヒーの淹れかた	11	主な仕様	22
エスプレッソをよりおいしく楽しむには	14	保証とアフターサービス	23
ポッドトレイの高さ調節	14		

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

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。



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

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。



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。



禁止

本体を水洗いしない。

ショートや、感電、故障の原因となります。



禁止

電源コードを無理に曲げたり加熱したり、ステープルで止めたり、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でください。ショートや、感電、故障の原因となります。



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

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。



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。

お客様の誤ったご使用や、本機の故障などの原因で本機以外の機器などが損傷を受けた場合、損害の補償は致しかねますのでご了承ください。

⚠ 注意



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。



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。



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。



使用中、または使用直後は注ぎ口、ポッドホルダー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。



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。



本体を水や洗剤などに浸さない。
故障の原因となります。



本来の目的以外に使わない。
故障の原因となります。

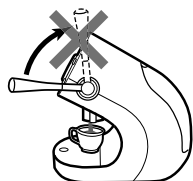


不安定な場所に置かない。
やけど、けがや感電のおそれがあります。

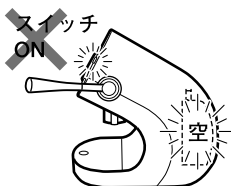
使用上のご注意

● 重要

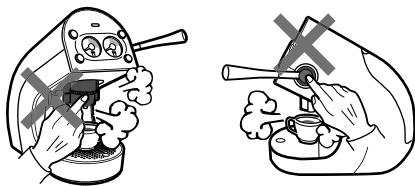
抽出中は絶対にハンドルを上げないでください。
熱湯や、蒸気が噴き出し、大変危険です。



● ウォータータンクが空の状態ですプレッソ、スチームのスイッチを入れないでください。故障の原因となります。

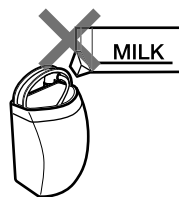


● 抽出中や抽出後しばらくは、皮膚や、コード類が高温部分(特に露出した金属部)に触れないようにご注意ください。



● ご使用後は必ずウォータータンクの水を捨ててください。水が腐敗したり、気温の低いところではタンクの水が凍って故障の原因となります。

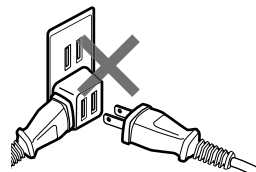
● ウォータータンクには水道水のご使用をおすすめします。硬度の高いミネラルウォーターを使うとミネラル分の固まりで水路が目づまりして故障の原因となります。



また、お湯、牛乳、コーヒー、お酒、ジュースなど水以外のものを入れると故障の原因となりますので絶対に入れないでください。

● 電源コードは15A以上の単独のコンセントに接続してください。

たこ足配線や、延長コードを使用すると十分な性能を発揮できなくなるばかりでなく、異常な発熱などの恐れがあります。



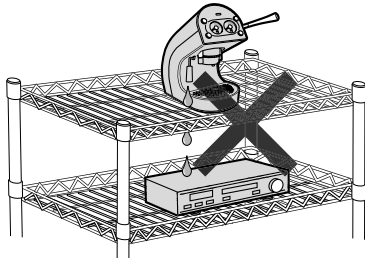
● トレイカバーなどの金属部分を扱う場合は、端の部分などでけがをしないよう十分ご注意ください。



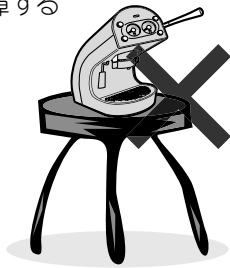
設置場所について

本製品はおいしいエスプレッソを作るために高温で高い圧力の蒸気を発生します。そのため、置き場所にも十分ご注意ください。ご使用直後は抽出口、スチームノズル、ハンドル部などが非常に高温になっていますので触れないように十分ご注意ください。

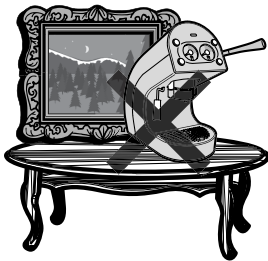
- 本機を電気製品や精密機械の上や周辺には絶対に置かないでください。
水滴や、水蒸気などで、下に置いた機器が故障する恐れがあります。



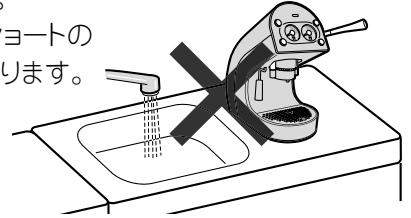
- 不安定な場所に置かないでください。
本製品が落下して故障する原因となります。



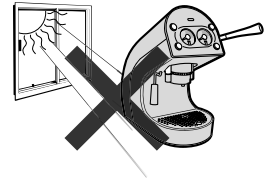
- 水滴、お湯などで変色、変形などの恐れのあるものの近くに置かないでください。
水滴や蒸気がかかって変色したり破損する原因となります。



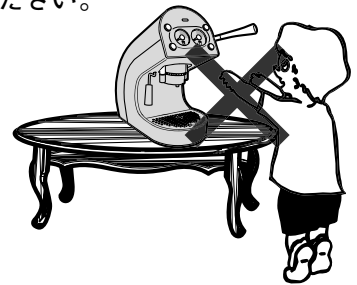
- 本体に水のかかるような場所に設置しないでください。
感電やショートの原因となります。



- 直射日光など高温になる場所に置かないでください。
樹脂の変形などが起こる可能性があります。



- 幼児が容易に手を触れるような場所に置かないでください。
やけどや、落下によるけがの原因となります。特にご使用直後は高温部に触れないように十分ご注意ください。

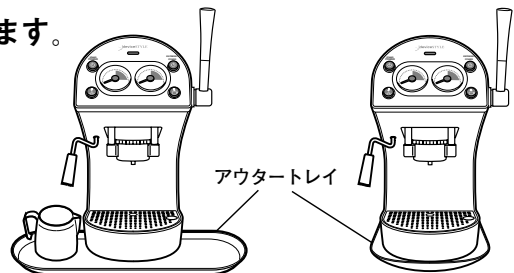


アウトトレイ PD-TR1のご使用をおすすめします。

(PD-1PLUSに付属、PD-1では別売)

アウトトレイPD-TR1は肉厚のステンレスを鏡面仕上げにして、そのままコーヒーやデザート運ぶトレイとしても使用できるようにデザインされています。

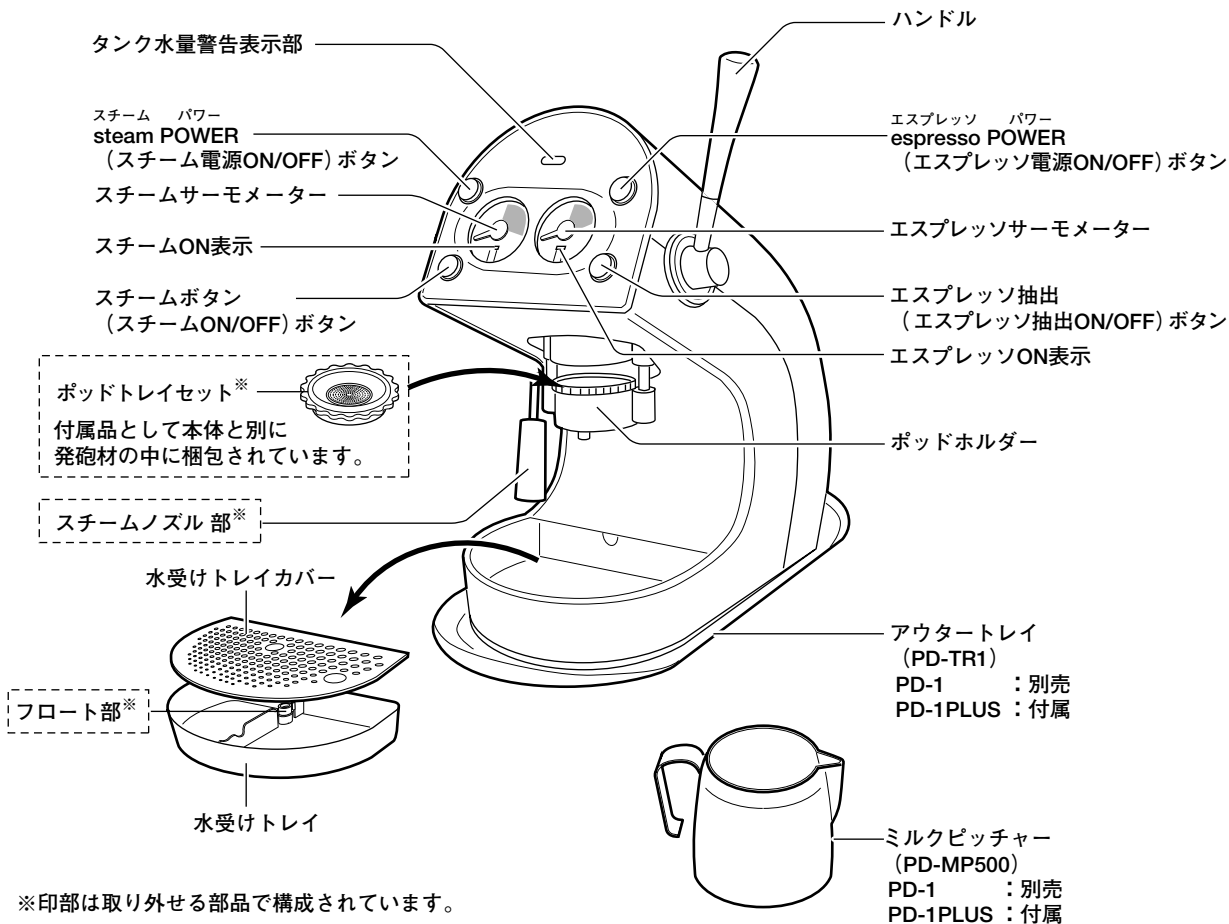
また、本体の下に敷いて使うと、右の図のように蒸気や水滴が直接テーブルにかかるのを防ぐことができます。



本体の前方のみに横向きに敷いて、スチームノズルの蒸気を受けたり、カップの置き場所としても使えます。

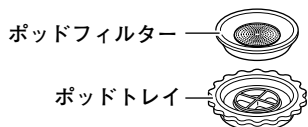
本体全体に敷いて、すっきり場所を取らずに置くことができます。

各部の名前

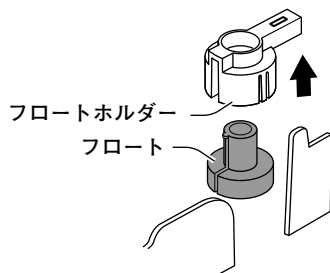


※印部は取り外せる部品で構成されています。

【ポッドトレイセット】

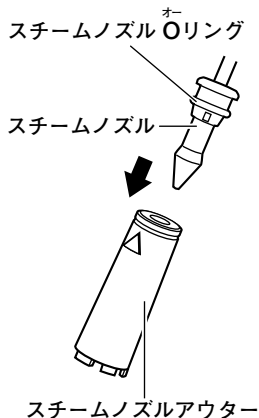


【フロート部】

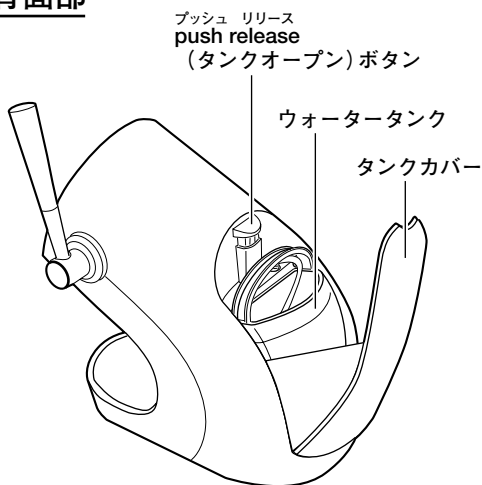


フロート部はフロートホルダーとセットで水受けトレイに差し込んで取り付けられています。

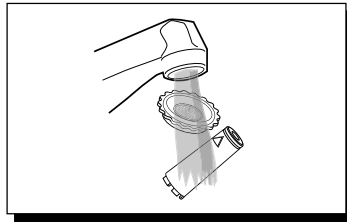
【スチームノズル部】



背面部



初めてお使いになるときは、ポッドホルダーの高さ調節と、内部の清掃をしてからご使用ください。



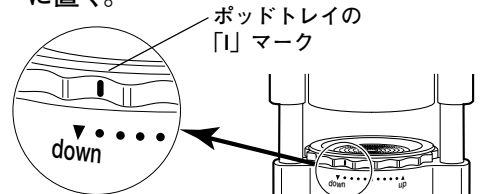
1. ポッドトレイセット、スチームノズルアウターを水洗いする

ポッドホルダーは水をしみこませた布などで良く拭きます。

重要 初めにポッドトレイの高さ調整を必ず行ってください。

2. 下の手順でポッドトレイの高さ調節をする

- ① ポッドトレイセットをポッドホルダーの上に置く。



初めはポッドトレイの「I」マークとポッドホルダーの「down」の1つ右に合わせます。

- ② カフェポッドをセットする。

高さ調節をするためにカフェポッドをポッドトレイセットの上に乗せます。

カフェポッドは取っ手を手前に、水平にセットしてください。

- ③ ハンドルをいっぱいに下げて硬さをみる。

ハンドルを「強く押し下げて」、水平になったときに「こつん」と手応えがある程度が最適です。

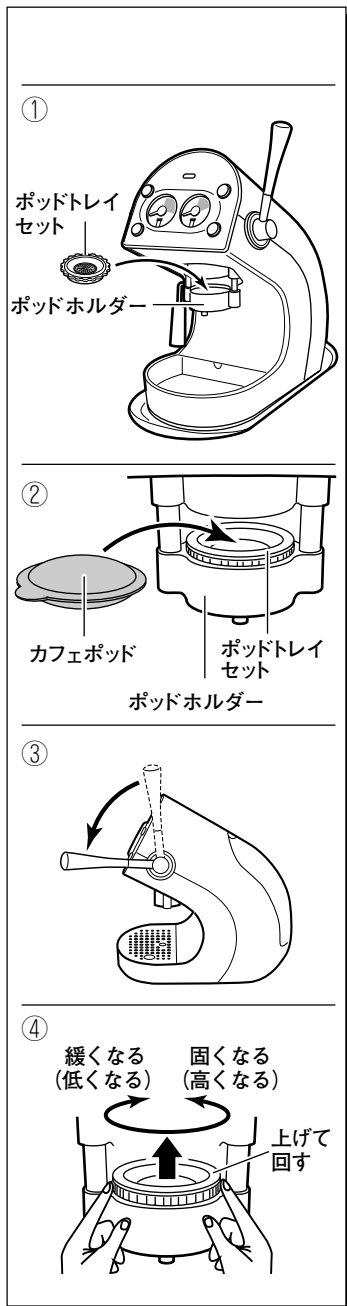
- ④ ハンドルを下げて硬すぎる時、または緩すぎる時は、ポッドトレイの高さを調節します。

1. ポッドトレイを少し持ち上げて。
2. 少し回して降ろす。

反時計回りに回すと高くなり、時計回りに回すと低くなります。



電源を入れないでポッドトレイの高さを調節します。

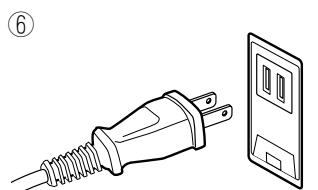
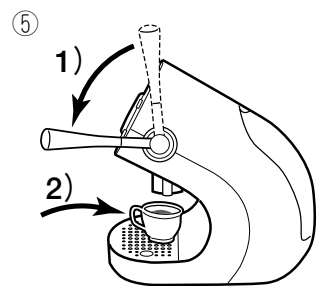
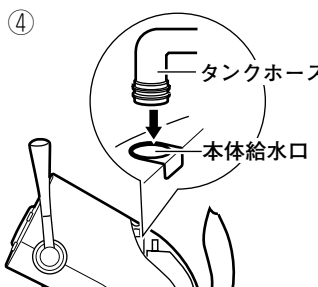
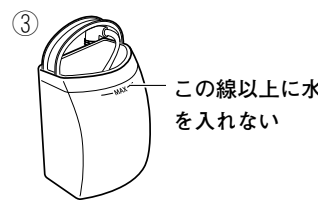
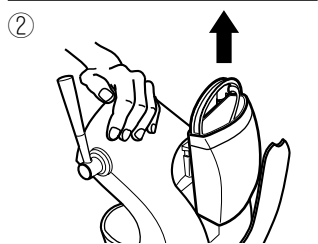
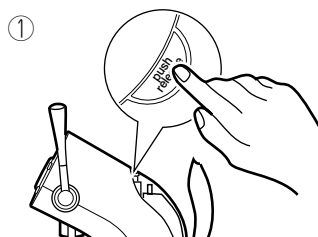


お使いになるカフェポッドを使って高さを合わせます。

●ポッドトレイの高さ調節が終わったらカフェポッドは取り外します。

初めてご使用になる前に(つづき) → このページの操作で電源を入れましょう

3. エスプレッソ抽出口の湯通し、清掃をする



- ① タンクオープンボタン「push release」を押して、タンクカバーを開ける。

- ② ウォータータンクを取り出す。

ウォータータンクを取り出すときは、本体を押さえて動かないようにしてください。

- ③ ウォータータンクに水を入れる。
水は最大1.5リットル入ります。
表示の線以上に入れないでください。

- ④ ウォータータンクを本体にセットする。
このときタンク内のホースの先端を本体給水口にきちんと挿し込みます。
挿し込み方が不完全だと水が漏れる恐れがあります。

タンクカバーを押して閉めます。

- ⑤ ハンドルをいっぱいに下げ、カップを置く。
1) ハンドルを最後までしっかりと押し下げます。
2) トレイカバーの上にカップを置きます。



ハンドルがしっかりと押し下げられていることをもう一度確認してください。
ハンドルの下げかたが甘いとおハンドルが、はね上がることがあります。

- ⑥ 電源コードを壁のコンセントに差し込む。



ヒント

水は水道水をおすすめします。

本製品はタンク内に軟水化レジンフィルターを備えており、硬水を軟水化します。(ミネラルウォーターを使うとフィルターの寿命を縮め、ミネラル分が水路に付着して、故障する原因になります。)

軟水化レジンフィルターは平均的なご使用で、約4ヶ月の交換が目安です。



カフェポッドはセットしないで操作をします。



電源プラグは壁のコンセントに直接つないでください。テーブルタップなどに接続すると危険なばかりでなく供給される電圧が下がって十分な性能が得られなくなる可能性があります。

(次のページに続く)

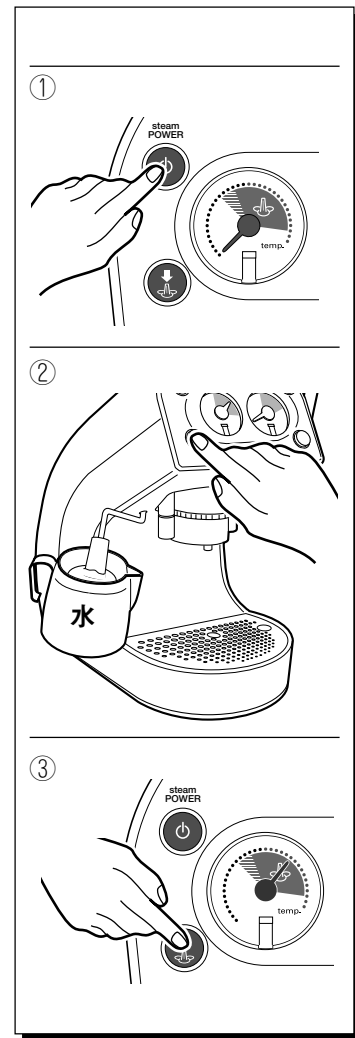
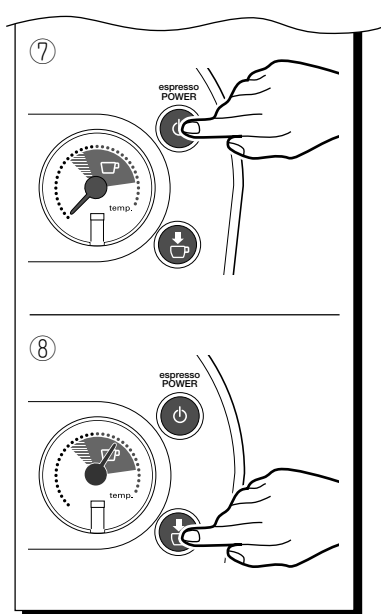
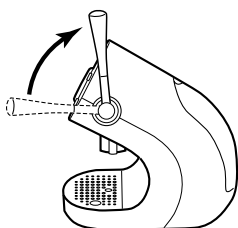


湯通しの時は運転音が大きくなりますが、故障ではありません。

また、エスプレッソ抽出ボタンを押して止めてもお湯が滴下することがありますが、故障ではありません。

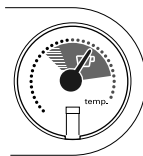


使い終わったら必ずハンドルを上げておいてください。



⑦ エスプレッソ パワー espresso POWERボタンを押す。

エスプレッソサーモメーターの温度表示が緑色の範囲に入って針の上昇が止まったら次の操作に移ります。



⑧ エスプレッソ抽出ボタンを押す。

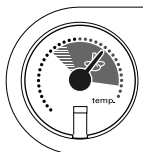
カップが一杯になったらもう一度エスプレッソ抽出ボタンを押して止めます。(自動的に止まることはありません。)

カップのお湯を捨て、数回繰り返します。

4. スチームノズルの湯通し、清掃をする

① スチーム パワー steam POWERボタンを押す。

スチームサーモメーターの温度表示が緑色の範囲に入って針の上昇が止まったら次の操作に移ります。



② 水を入れた容器の半分ほどの位置にスチームノズルを入れ、スチームボタンを押す。



水を入れた容器は熱くなりますので必ず取っ手の付いたミルクピッチャーなどをお使いください。

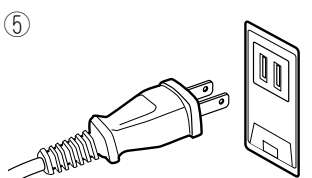
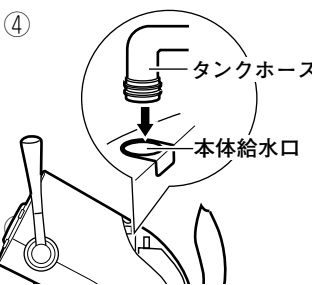
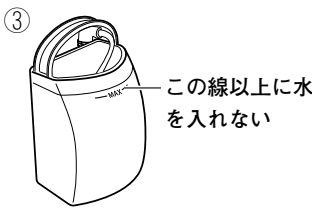
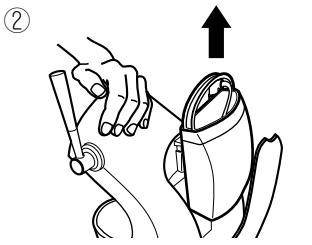
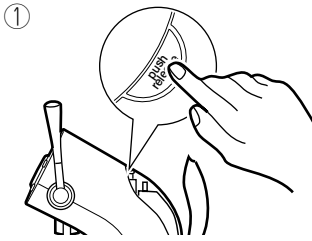
③ 30秒ほどスチームを出した後もう一度スチームボタンを押してスチームを止める。(自動的に止まることはありません。)

容器の水を入れ替えて数回繰り返します。

エスプレッソコーヒの淹れかた

8～10ページの手順のすぐ後に操作する場合は、タンクの水量を確認した上で、11～12ページの作業(湯通し)は省略して構いません。

1. ウォータータンクに水を入れる



① タンクオープンボタン「push release」を押して、タンクカバーを開ける。

② ウォータータンクを取り出す。

- ウォータータンクを取り出すときは、本体を押さえて動かないようにしてください。

③ ウォータータンクに水を入れる。
水は最大1.5リットル入ります。
表示の線以上に入れないでください。

④ ウォータータンクを本体にセットする。
このときタンク内のホースの先端を本体給水口にきちんと押し込みます。
押し込み方が不完全だと水が漏れる恐れがあります。

タンクカバーを押して閉めます。

⑤ 電源コードを壁のコンセントに差し込む。



ヒント

水は水道水をおすすめします。

本製品はタンク内に軟水化レジンフィルターを備えており、硬水を軟水化します。(ミネラルウォーターを使うとフィルターの寿命を縮め、ミネラル分が水路に付着して、故障する原因になります。)

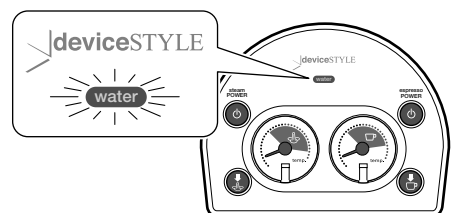
軟水化レジンフィルターは平均的なご使用で、約4ヶ月の交換が目安です。



電源プラグは壁のコンセントに直接つないでください。テーブルタップなどに接続すると危険なばかりでなく供給される電圧が下がって十分な性能が得られなくなる可能性があります。

タンク内の水の残量について

タンク内には約1.5リットルの水を入れることができます。水が減ってきて残量が少なく(約250cc～300cc)になるとタンク水量警告表示ランプ部の「water」の文字が点灯します。





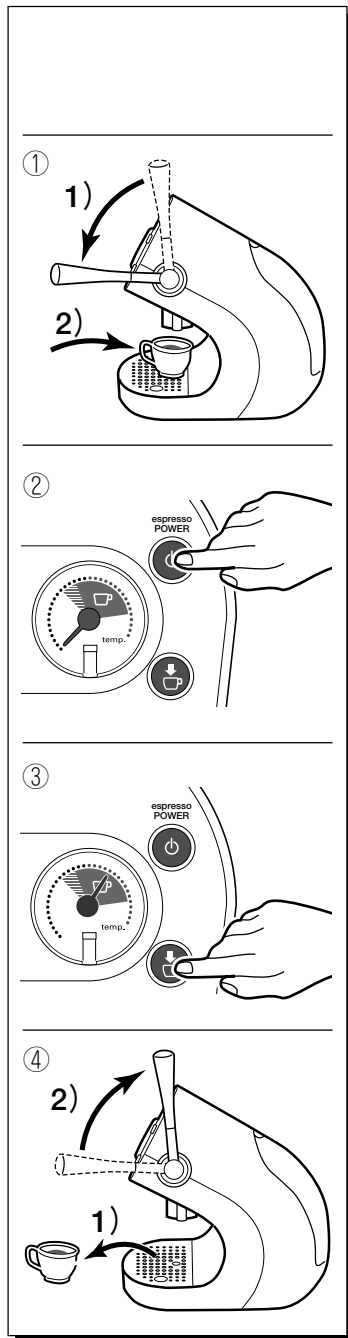
カフェポッドはセットしないで操作をします。



湯通しの時は運転音が大きくなりますが、故障ではありません。



エスプレッソ抽出ボタンを押して止めてもお湯が滴下することがありますが、故障ではありません。



カップの大きさにご注意

本製品はマグカップなどの大きなカップはセットできません。

また、大きめのカップをセットしたあとハンドルを操作して、ポッドホルダーを下げるとカップに当たり、壊す可能性があります。

2. 初めにカップを温める(このときはカフェポッドを使わないで操作します)

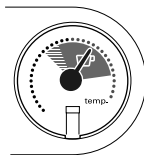
- ① ハンドルを水平の位置まで下げ、カップを置く。
- 1) ハンドルを最後までしっかりと押し下げます。
 - 2) トレイカバーの上にカップを置きます。



ハンドルは必ず水平の位置までしっかりと下げてください。

- ② エスプレッソ パワー espresso POWERボタンを押す。

エスプレッソサーモメーターの温度表示が緑色の範囲に入って針の上昇が止まったら次の操作に移ります。



- ③ エスプレッソ抽出ボタンを押す。
カップが一杯になったらもう一度エスプレッソ抽出ボタンを押して止めます。(自動的に止まることはありません。)

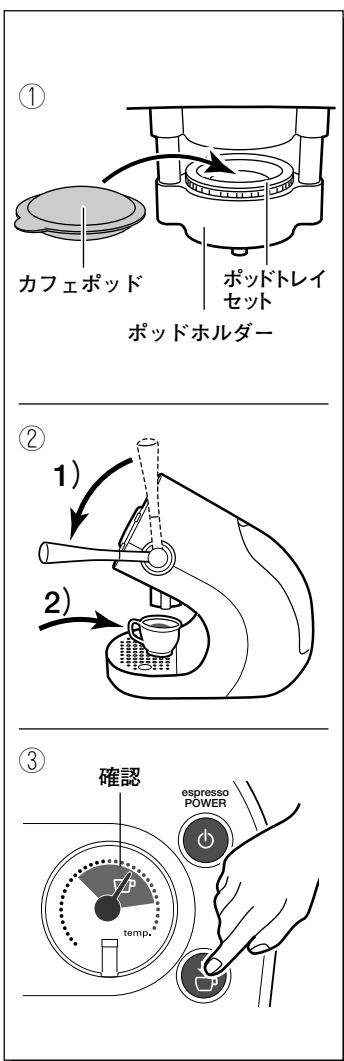
- ④ カップを取りだし、ハンドルを上げる。
- 1) トレイカバーの上のカップを取りだし、お湯を捨てます。
 - 2) ハンドルを一番上まで上げます。



安全のため、ハンドルを操作するときには必ずカップを外してから行ってください。

エスプレッソコーヒーの淹れかた(続き)

カフェポッドにはエスプレッソ(30cc)用とカフェレギュラー(100cc)用があります。それぞれ専用で作られていますので用途にあったポッドをお使いください。



3. エスプレッソを淹れる

- ① ポッドトレイセットの上にカフェポッドをのせる。

カフェポッドは取っ手を手前に、水平においてください。



やけどに注意

ポッドホルダーの付近は高温になっています。やけどしないように十分にご注意ください。

- ② ハンドルをいっぱい下げ、カップを置く。
- 1) ハンドルを最後までしっかりと押し下げます。
 - 2) トレイカバーの上にカップを置きます。



ハンドルがしっかりと押し下げられていることをもう一度確認してください。ハンドルの下げかたが甘いとハンドルが、はね上がることがあります。

- ③ エスプレッソサーモメーターが緑色の範囲に入っていることを確認して、エスプレッソ抽出ボタンを押す。

適量になったら、もう一度エスプレッソ抽出ボタンを押して止めます。

(適量で自動的に止まることはありません。オフ後もしばらく滴下しますが、故障ではありません。)

(次のページに続く)



ポッドトレイの高さが適切でなかったり、締め付けが甘くなった場合、ポッドトレイセットの隙間からコーヒーがにじみ出ることがあります。この場合は14ページを参照して、ポッドトレイの高さを調節してください。

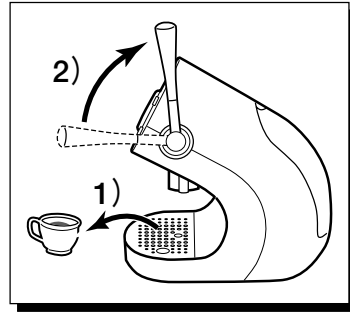


おいしく淹れるには抽出量(エスプレッソの場合30cc)を守ってください。

カフェポッドの種類と抽出量について	1杯分の抽出量
<p>エスプレッソ用</p> <p>本場のエスプレッソの味が手軽に再現できるように焙煎や、挽き方、量などが慎重に調製され、抽出量は30ccで一番おいしく淹れられるように作られています。抽出量を守って淹れてください。</p> <p>30ccとは計量スプーンの大で2杯分にあたります。初めに計量スプーンなどで計って標準量を覚えておくことをおすすめします。</p>	30cc
<p>カフェレギュラー用(当社呼称)</p> <p>レギュラーコーヒーのように、さわやかな味と濃さで楽しむために抽出量100ccを基準にして調製されたものです。(あらかじめ100ccの量を計って標準抽出量を覚えておくことをおすすめします。)</p>	100cc
<p>カフェルンゴ用</p> <p>抽出量50~60ccを基準に、少し薄めのエスプレッソを淹れるために調製されたものです。</p>	50cc ~ 60cc



本機にはポンプ内で圧力がかかりすぎないようにする安全弁があり、水受けトレイには安全弁から排出された水分がたまるようになっています。ご使用ごとに水を捨て、流水で洗ってください。



4. 抽出が終わったらカップを取り出す

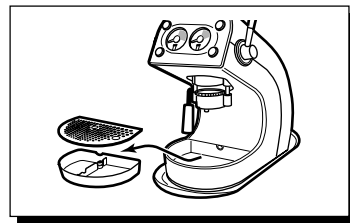
- 1) トレイカバーの上のカップを取りだします。
- 2) ハンドルを一番上まで上げます。



- 安全のため、ハンドルを操作するときは必ずカップを外してから行ってください。
- 使用した後は必ずハンドルを上げておいてください。

続けて淹れる場合はタンク内の水の残量を確認して手順 3.~4.を繰り返します。

お好みにより、カップを温めるためには手順 2. から操作します。



5. エスプレッソ パワー **espresso POWER** ボタンを押して電源を切り、水受けトレイの水を捨てる (18ページ参照)

エスプレッソをよりおいしく楽しむには

コーヒー粉の鮮度について

カフェポッドは密閉されているため、通常のコーヒー粉よりも鮮度が保たれていますが、特に高温になるところなどは避け、保管場所に注意して、早めに消費するようにしてください。

カップを選びましょう

エスプレッソは味わい豊かに少量楽しむのが普通です。特にカフェポッド方式は30ccを基準に設定されています。少量のコーヒーを冷めにくくし、また豊かなクレマを楽しむためには陶器でできた厚手の“デミタスカップ”を使いましょう。

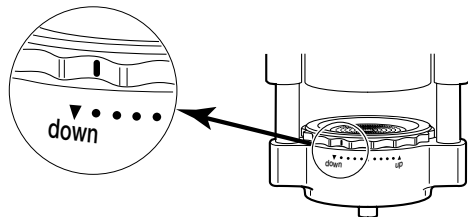
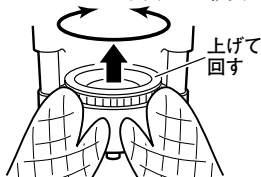


デミタスカップ

ポッドトレイの高さ調節

長期間使用しているとカフェポッドの圧着が緩くなったり、またポッドの種類によっては固くなったりすることがあります。その場合は下図のようにしてポッドトレイの高さを調節してください。

緩くなる(低くなる) 固くなる(高くなる)



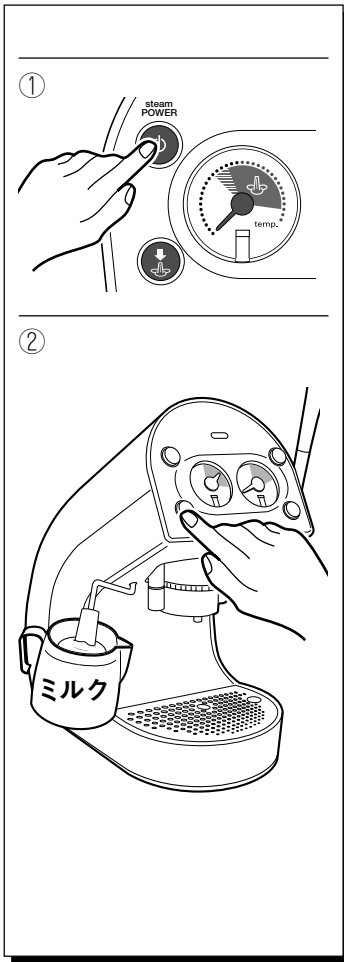
1. ポッドトレイを少し持ち上げ、
2. 少し回して降ろす。
反時計回りに回すと高くなり、
時計回りに回すと低くなります。



やけどにご注意

使用後しばらくはポッドホルダーの付近は非常に高温になっています。やけどをしないよう十分ご注意ください。

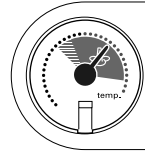
ミルクフォームを作るとき



1. ミルクフォームを作る

① steam POWERボタンを押す

スチーム サーマーターの温度表示が緑色の範囲に入って針の上昇が止まったら次の操作に移ります。



② 牛乳を入れたミルクピッチャーにスチームノズルを(先端を約半分ぐらい)入れ、スチームボタンを押す

お好みに応じて30秒ほど蒸気を発生させ、もう一度スチームボタンを押して止めます。



止めるタイミングは、ピッチャー(ミルクの入っている部分)を3秒ほどさわると熱くて離す位の温度です。

(「上手にミルクフォームを作るには」16ページ参照)

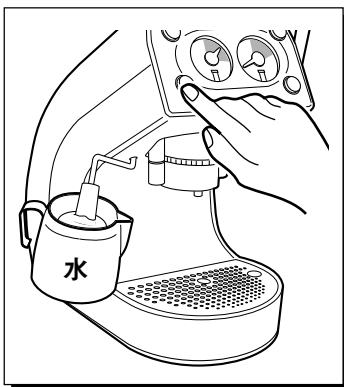


オフ後もしばらく蒸気が出ますので、スチームが止まってからピッチャーを外します。

続けてミルクフォームを作ることができます。

続けて作るときは、メーターの温度表示が緑色の範囲に入って、針が落ち着いてから操作します。

【重要】 次のスチームノズルの清掃は毎回必ず実行してください。



2. 水を入れたミルクピッチャーにスチームノズルを入れ、スチームボタンを押す

1秒～2秒ほど蒸気を発生させ、もう一度スチームボタンを押して止めます。



オフ後もしばらく蒸気が出ますので、スチームが止まってからピッチャーを外します。

終了後、スチーム POWERボタンを押して電源を切り、十分温度が下がってからもう一度ノズルを清掃しておきましょう。(16ページ参照)



ヒント

初めに11ページの手順に従い電源コードを接続して、タンクに水を入れておきます。



ヒント

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。また牛乳が冷えていないと泡立ちません。



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。

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。

上手にミルクフォームを作るには

ミルクフォームを作るときにちょっとしたコツを知っておくと、空気をたくさん含んだふわふわの滑らかなミルクフォームができるようになります。

準備

1. ミルクは乳脂肪分 3.6% 以上のものを冷蔵庫で保管した冷たいものを使います。
冷たいミルクを使わないときれいに泡立ちません。
2. 容器はステンレス製のミルクピッチャーをおすすめします。(PD-1では別売:PD-MP500)
金属製を使うことにより、ミルクの温度変化を感触で判断し易くなります。

1. ミルクピッチャーに1/3程度、新鮮なミルクを入れます。

2. 図のようにスチームノズルをピッチャーのミルクに入れ、スチームボタンを押してスチームを出します。

スチームノズルアウターの先端を半分ほど浸ける。

スチームノズルアウターを容器の端の方に浸けてください。容器の中心(真中)ではうまく泡立ちません。

軽く指先で触れ温度を確認する



3. ミルクの量が1.5~2倍程度に増え、ピッチャーの温度が62~63度(ピッチャーを3秒程さわると熱くて離す位の温度)になったらスチームボタンを押してスチームを止めます。

ミルクフォームを作っているときはピッチャーは動かさずに押さえておくだけにします。

65℃くらいがミルク本来の甘み・旨みがでる温度です。70℃以上になるとタンパク質が変質して風味が損なわれます。

4. 使用後は必ず、スチームノズルの清掃をして水分をふき取っておきます。



① 水を入れたミルクピッチャーにスチームノズルを入れ、スチームボタンを押します。

② 1秒~2秒ほど蒸気を発生させ、もう一度スチームボタンを押して止めます。



オフ後もしばらく蒸気が出ますので、スチームが止まってからピッチャーを外します。

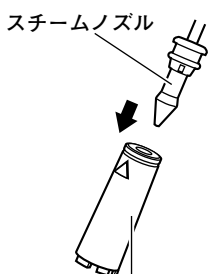
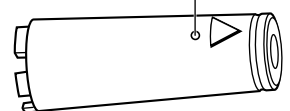
終了したら、安全のためノズルを内側に向け、水分をふき取っておきます。(やけどに十分ご注意ください)

③ スチームノズルの温度が十分下がったらスチームノズルアウターを取り外し、スチームノズルとスチームノズルアウターをもう一度清掃します。

スチームノズルアウターの空気穴がふさがらないように、つまようじなどで清掃しておきましょう。

清掃終了後は元通り取り付けノズルを内側に向けて水分をふき取っておきます。

空気穴(2ヶ所)



スチームノズルアウター

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。

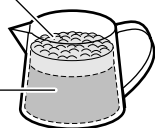
カプチーノ：「エスプレッソ 1」に対しおよそ「スチームドミルク 1」、「ミルクフォーム 1」の割合で加えたもの。

カフェ・ラテ：「エスプレッソ 1」に対しおよそ「スチームドミルク 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。

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)



ミルクフォーム

スチームド
ミルク



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と似ていることからきていと言われます。

カフェ・ラテ (caffè latte)

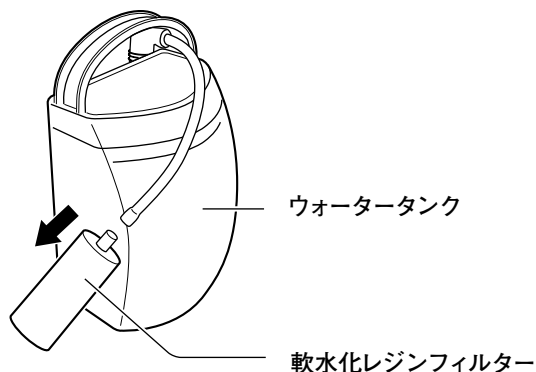
ラテとはイタリア語でmilkのことです。

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。

軟水化レジンフィルターの交換

ウォータータンクの軟水化レジンフィルターはおよそ4ヶ月使用することができます。長期間使用すると軟水化性能が落ちてきますので定期的に交換してください。



- ① ウォータータンクからフィルター（軟水化レジンフィルター）を取り出す。
- ② 古いフィルターをチューブから外す。
- ③ 新しいフィルターにチューブをしっかりと挿し込む。
- ④ フィルターをウォータータンク内に収める。



軟水化レジンフィルターを取り付けないまま本機を使用しないでください。フィルターを通さない水のミネラル分や、不純物が水路に詰まり故障する原因となります。

※ 使用済みのフィルターは、お住まいの自治体のルールに従って、不燃物として廃棄してください。

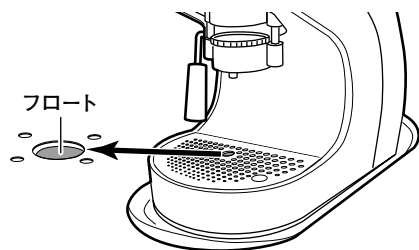
ご使用後のお手入れ

ご使用ごとに水受けトレイの水を点検・清掃、スチームノズルの清掃、水洗いできるものの清掃をしてください。

水受けトレイの排水と清掃

水受けトレイに水がたまると水受けトレイカバーの穴から黄色のフロートが浮いて見えるようになります。

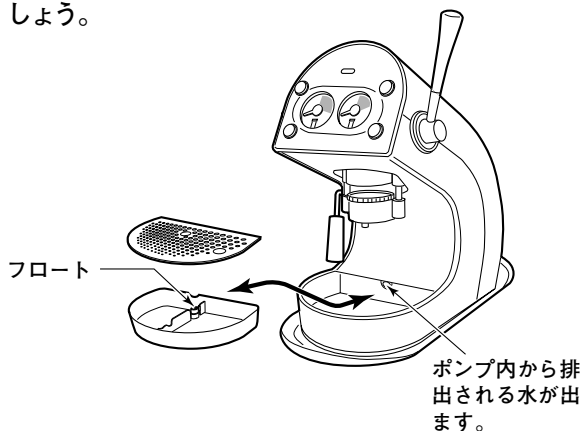
フロート穴が全面的に黄色におおわれるようになったら直ちに水を捨ててください。早めのタイミングで水を捨てることをおすすめします。



本機にはポンプ内で圧力がかかりすぎないようにする安全弁が内蔵されています。

水受けトレイには安全弁から排出された水や、水受けトレイカバーからこぼれた水がたまるようになっています。ご使用ごとに水を捨て、流水で洗ってください。

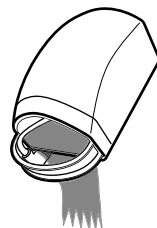
ポンプ内から排出される水は忘れがちになりやすいのでご注意ください。黄色のフロートに注意しましょう。



- 水受けトレイの出し入れをするときは手前に少し斜めにして出し入れます。
- セットするときには後ろの仕切に当たるようにセットしてください。

ウォータータンクの水を捨てる

ウォータータンクに水が残っていると腐敗したり、気温の低いところでは水が氷って故障する原因となりますので水を捨て清潔に保っておきましょう。



本体の清掃

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から柔らかい布で乾拭きしてください。

汚れがひどい場合は中性洗剤を含ませた水で拭いた上、水に濡らした布で洗剤を良くふき取ってください。

水洗い

水受けトレイ、ウォータータンクその他、水受けトレイカバー、ポットトレイセット、スチームノズルアウターは水洗いすることができます。ご使用ごとに流水で洗うことをおすすめします。

コーヒーの香りを損なわないために洗剤のご使用は避けてください。

スチームノズルの清掃

15ページの手順2に従って、毎回、蒸気を通して清掃してください。ミルクが付着したまま放置するとノズルが目づまりする可能性があります。



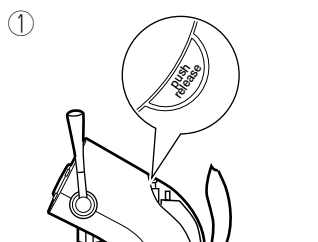
トレイカバーの端面などでけがをしないようにご注意ください。

ディスケーリング

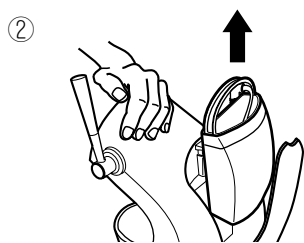
本機は軟水化レジンフィルターを備えており、硬水のミネラル分などを除去していますが、長期間使っていると少しずつ残留したミネラル分などが内部に付着する場合があります。(スケールの付着といえます。)

水路にスケールが付着すると目詰まりを起こし故障の原因となります。フィルター交換時など、定期的にスケールの除去を行ってください。(ディスケーリングといえます。)

1. エスプレッソ抽出口のディスケーリングをする



- ① タンクオープンボタン「^{プッシュ リリース}push release」を押して、タンクカバーを開ける。



- ② ウォータータンクを取り出す。

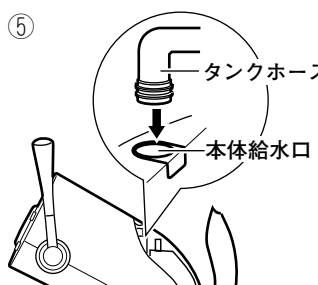
- ウォータータンクを取り出すときは、本体を押さえて動かないようにしてください。



- ③ ウォータータンク内のチューブから軟水化レジンフィルターを取り外す。
フィルターを取り外したチューブは、タンクの中に確実に戻します。



- ④ ウォータータンクにクエン酸溶液を入れる。
1.5リットルのぬるま湯に対し、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。



- ⑤ ウォータータンクを本体にセットする。
このときタンク内のホースの先端を本体給水口にきちんと挿し込みます。
挿し込み方が不完全だと水が漏れる恐れがあります。

タンクカバーを押して閉めます。



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。

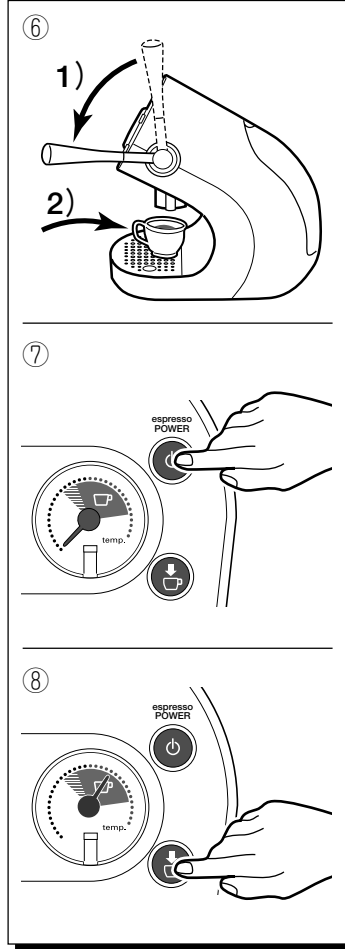
(次のページに続く)



湯通しの時は運転音が大きくなりますが、故障ではありません。



エスプレッソ抽出ボタンを押して、止めてもお湯が滴下することがありますが、故障ではありません。



⑥ ハンドルを水平の位置まで下げ、カップを置く。

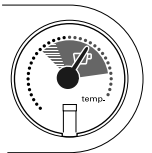
- 1) ハンドルを最後までしっかりと押し下げます。
- 2) トレイカバーの上にカップを置きます。



ハンドルは必ず水平の位置までしっかりと下げてください。

⑦ 電源コードを壁のコンセントに差し込み、
エスプレッソ パワー
espresso POWERボタンを押す。

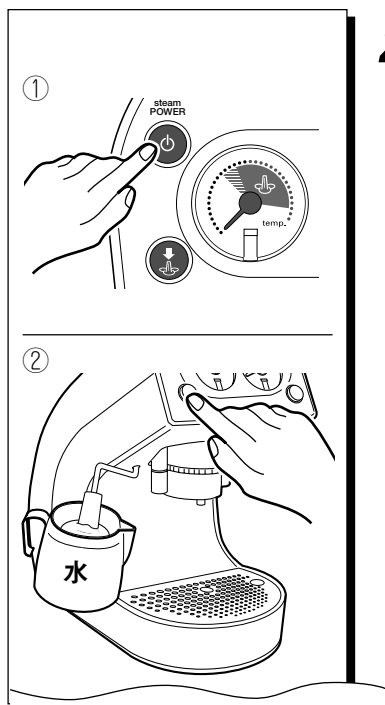
エスプレッソサーモメーターの温度表示が緑色の範囲に入って針の上昇が止まったら次の操作に移ります。



⑧ エスプレッソ抽出ボタンを押す。

カップが一杯になったらもう一度エスプレッソ抽出ボタンを押すと止まります。

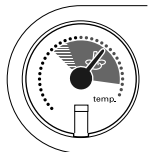
カップのお湯を捨て、数回繰り返します。



2. スチームノズルの清掃をする

① スチーム パワー
steam POWERボタンを押す。

スチームサーモメーターの温度表示が緑色の範囲に入って針の上昇が止まったら次の操作に移ります。



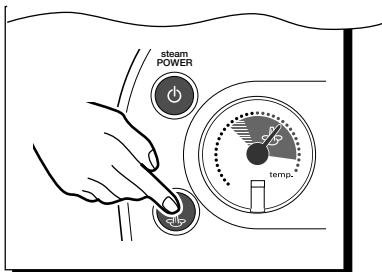
② 水を入れた容器の半分ほどの位置にスチームノズルを入れ、スチーム抽出ボタンを押す。



水を入れた容器は熱くなりますので必ず取っ手の付いたミルクピッチャーなどをお使いください。

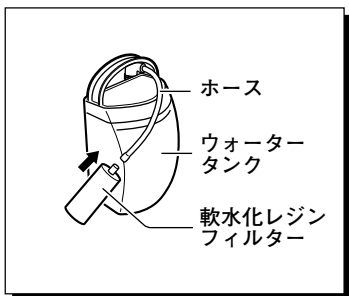
(次のページに続く)

ディスクレーリング(続き)



- ③ 30秒ほどスチームを通した後もう一度スチーム抽出ボタンを押してスチームを止める。

容器の水を入れ替えて数回繰り返します。



3. 真水(水道水)に入れ替えてクエン酸成分をとる

- ① ウォータータンクを水洗いし、軟水化レジジンフィルターを取り付ける。
② ウォータータンクに真水を1.5リットル入れ、19~21ページの手順1、2を繰り返し、クエン酸成分をよく洗い流す。

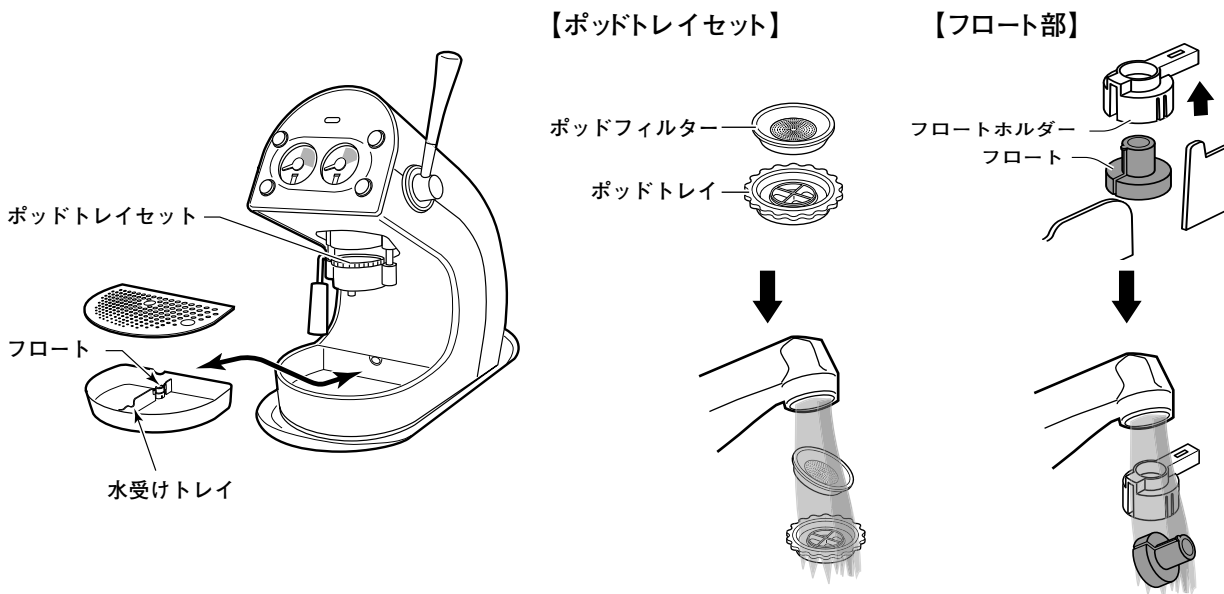


クエン酸の成分が残っていると、クエン酸の酸っぱい味や香りが残って、コーヒーの味を損ないます。真水で繰り返し洗浄してクエン酸成分を落とすことをおすすめします。

フロート部、フィルタートレイセットの清掃

長期間ご使用になったときは水受けトレイに取り付けられているフロート部や、ポッドトレイセットを分解して、水洗いしてください。

フロート部とポッドトレイセットは下のようには分解できます。



フロート部はフロートホルダーとセットでトレイのリブ(仕切り板)に差し込んで取り付けられています。

清掃するときはフロートホルダーからフロートを取り外して水洗します。

清掃が終わった後は、フロートホルダーにフロートをセットし、水受けトレイのリブ(仕切り板)に圧入します。



- 使用後しばらくはポッドトレイ付近が大変高温になっていますので、やけどにご注意ください。
- フロート部や、水受けトレイカバーを取り扱うときは端面などで指をしないようにご注意ください。

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	
電源が入らない。	● 電源プラグがコンセントにしっかりと差し込まれていない。
エスプレッソがポッドホルダーから漏れ出す。	● ポッドホルダーの高さが低い(ハンドルが軽い) →ポッドホルダーの高さを調節する。(14ページ) ● ポットトレイセットのポッドフィルターが汚れている。(清掃してください。)
抽出後もポタポタと滴下する。	● ポッドホルダー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。 ● カフェポッドがセットされていない。
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。)
蒸気がスチームノズルから出ない。	● ウォータータンクに十分な水が入っていない。 ● スチームノズルが詰まっている。(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。)
ミルクが十分に泡立たない。	● スチームノズルが詰まっている。(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。) ● ウォータータンクに十分な水が入っていない。 ● ミルクが十分に冷たくない。 ● ミルクの鮮度が低い。 ● 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。) ● 低脂肪乳が使われている。(乳脂肪分3.6%以上のミルクをお使いください。)
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。) ● エスプレッソの飲み頃温度は65℃～80℃です。また、ミルクは63℃～67℃が適温です。
下から水が漏れる。	● 水受けトレイが満水になっている。(水を捨ててください。)

主な仕様

エスプレッソ抽出方式	ポンプ式、15気圧
スチーム発生方式	ポンプ式、2.5気圧
コード長	1.5 m
本体寸法	(幅)217×(高さ)417×(奥行き)354 (mm)
本体重量	7.7 kg
定格電圧/周波数	100V 50/60 Hz
消費電力	1466 W 650 W (エスプレッソ抽出時) / 816 W (スチーム発生時)
タンク容量	1.5 リットル
付属品	ポットトレイセット×1 ミルクピッチャー ×1 (PD-1PLUSのみ) アウタートレイ ×1 (PD-1PLUSのみ)

本製品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。

なお、ご連絡をいただく前に、購入年月日が記載された保証書と、製造番号(本体底部に記載)をご用意ください。修理受付の際、必要になります。

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

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
ポッドトレイ	PD1-FC	
ポッドフィルター	PD1-FP	
スチームノズルアウター	HA12-SN	
水受けトレイカバー	PD1-DC	
フロートホルダー	PD1-DH	
フロート	PD1-DF	
ウォータータンク	PD1-WT	軟水化レジンフィルター、タンクチューブを除く
軟水化レジンフィルター	PD-RF3	軟水化レジンフィルター3本入り
アウタートレイ	PD-TR1	
ミルクピッチャー	PD-MP500	
水受けトレイ	PD1-DT	
ウォータータンクチューブ	PD1-TT	

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

部品番号：PD1-IB-002