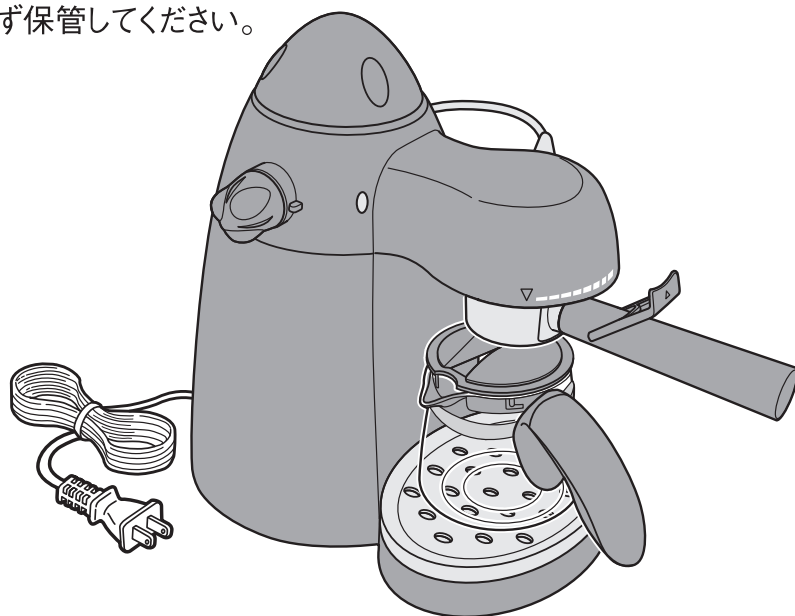


レギュール エスプレッソメーカー

取扱説明書

この度は、お買い上げ誠にありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。
この取扱説明書は、お使いになられる方が
いつでも見られるところに必ず保管してください。

保証書付 裏表紙に
あります



仕様

品名	レギュール エスプレッソメーカー
型番	MCD-E75
定格	AC100V-750W (50Hz/60Hz)
定格水量	約300ml
サーバー容量	4カップ/約240ml・2カップ/約120ml
抽出方式	蒸気加圧式
最大圧力	約3気圧
コードの長さ	約1.2m
外形寸法	約(幅)20×(奥行)35×(高さ)28.5cm
総重量	約1.9kg

もくじ

安全上のご注意	1~2
各部の名称	3
ご使用前に	4
作り方(エスプレッソコーヒー)	5~8
作り方(カプチーノコーヒー)	9~11
お手入れ方法	12~13
修理を依頼される前の点検方法	14



一般家庭用(業務用として使用しないでください。)

安全上のご注意











- * ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- * ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人への危険や損害を防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いを生じることが想定される内容を、「警告」「注意」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみ発生する可能性が想定される」内容です。
--	--------------------------------------	---	---





※物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

	禁止図記号 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。		指示図記号 この絵表示は、必ず実行していただく「指示」内容です。
---	---	---	--

警告

 分解禁止	修理技術者以外の方は、絶対に分解・改造は行わない。 発火したり、異常動作してケガをすることがあります。	 禁止	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。 やけど・感電・ケガをする恐れがあります。
 単独使用	交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使う。 交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと、火災や感電の原因になります。	 水濡れ厳禁	水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の恐れがあります。
 禁止	サーバー（ガラス容器）なしで使わない。 ヤケドやケガの原因になります。	 濡れ手禁止	濡れた手で差込みプラグを抜き差ししない。 感電やケガをすることがあります。
 接触禁止	使用中、使用直後は湯口、スチームノズル、スチームパイプ、フィルター、フィルターホルダーなどの高温部に触れない。 ヤケドの原因になります。	 禁止	タンク内の気圧が上がっている使用中や使用後しばらくは、タンクキャップをはずさない。 蒸気や熱湯が噴出し、ヤケドの原因になります。使用後は7ページの「タンク内の蒸気の出し方」に従い、毎回タンク内の蒸気を出すようにしてください。
 禁止	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり束ねたりしない。 コードが破損し、感電や火災の原因になります。	 プラグを抜く	部品の取り付け、取り外し、お手入れをするときは、切替ツマミを「off」にし、差込みプラグをコンセントから抜く。 感電・ケガ・ヤケドの原因になります。

警告

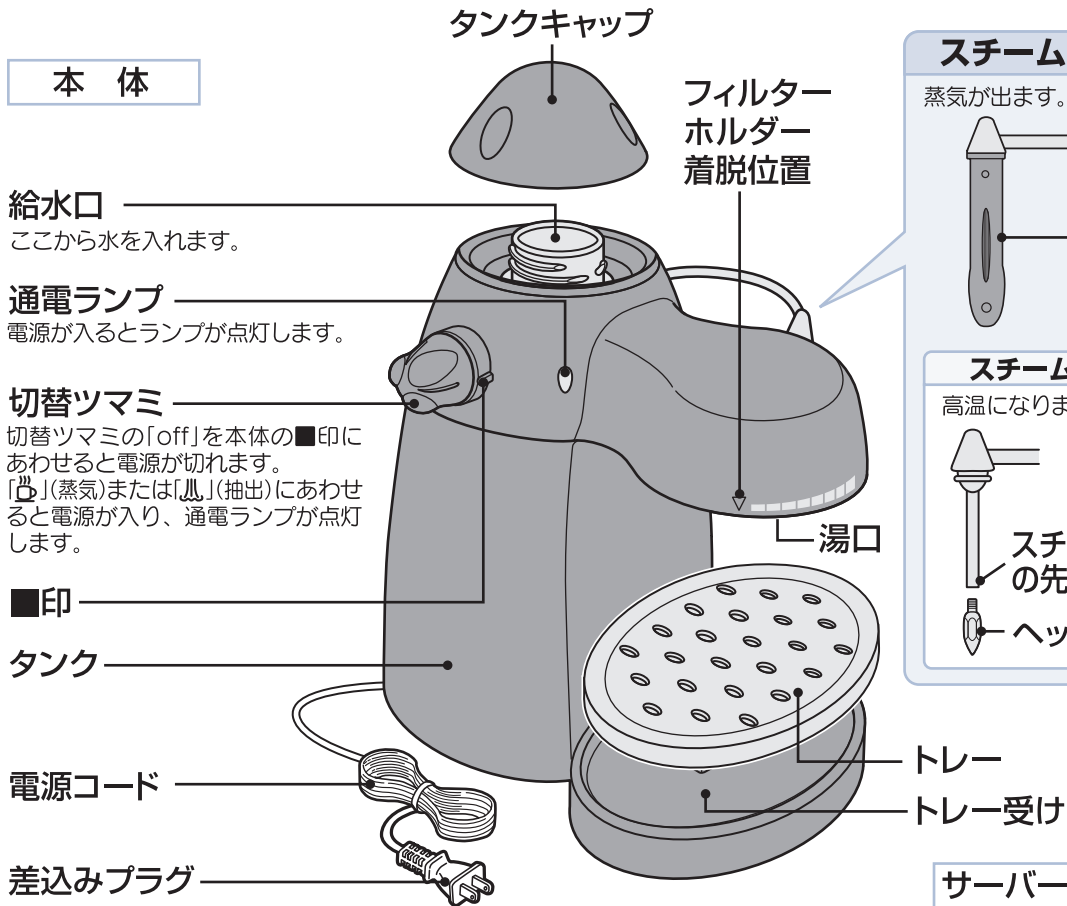
 禁止	痛んだ電源コードや差込みプラグ、差込みがゆるいコンセントは使用しない。 感電・ショート・発火の原因になります。	 禁止	電源コードに重いものを載せたり、挟み込んだりしない。 コードが破損し、感電や火災の原因になります。
 ほこりを取る	差込みプラグにほこりや汚れが付着している場合はよくふき取る。 火災の原因になることがあります。	 確実に差込む	差込みプラグは、コンセントの奥までしっかり差込む。 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

注意

 プラグを抜く	使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く。 ケガやヤケド、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。	 プラグを持って抜く	差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず差込みプラグを持って引き抜く。 感電やショートして発火することがあります。
 禁止	ミルクの泡立て中は、スチームノズルの先端をミルクの表面から出さない。 蒸気圧でミルクが飛び散り、ヤケドの原因になります。	 禁止	不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。 畳、じゅうたん、テーブルクロス、小型冷蔵庫の上、樹脂製の台の上で使用しないでください。火災の原因になります。
 禁止	水に濡れた場所で使わない。 感電の原因になります。	 接触禁止	蒸気に触れない。 ヤケドの恐れがあります。特に幼児には触れさせないでください。
 禁止	タンクに牛乳や酒、アルカリイオン水、湯など水以外のものを入れない。 故障の原因になります。	 禁止	本体を持ち運ぶときはサーバー（ガラス容器）をはずす。 ヤケドやサーバーが落下して破損やケガの原因になります。
 禁止	壁や家具の近く、棚の中などで使わない。 蒸気、熱で壁や家具を傷め、変色、変形、火災の原因になります。	 禁止	サーバー（ガラス容器）を直火にかけたり電子レンジで使ったり、傷つけたりしない。 破損してケガ、ヤケドの原因になります。
 接触禁止	スチームノズルや湯、コーヒー液が出る部分に触れない。 高温のためにヤケドします。	 禁止	抽出中にフィルターホルダーやサーバー（ガラス容器）をはずさない。 ヤケドの原因になります。
 冷めてからする	お手入れは冷めてから行う。 高温部に触れ、ヤケドの恐れがあります。	 丸洗い禁止	本体の丸洗いをしない。 漏電による感電や故障の原因になります。
 禁止	強い衝撃を与えない。 破損して感電やケガ、ヤケドの原因になります。		

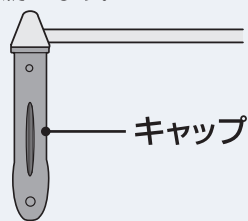
各部の名称

本体



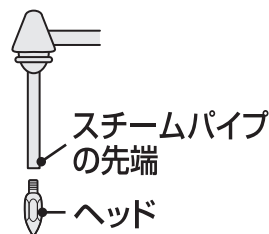
スチームノズル部

蒸気が出ます。



スチームパイプ部

高温になります。

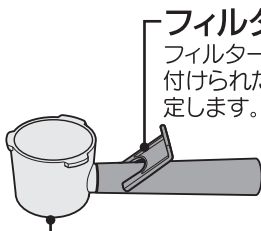


フィルター



出来上がりのカップ数に相当するコーヒー粉の使用量が表示されています。フィルターホルダーに取り付けて使用します。

フィルターホルダー

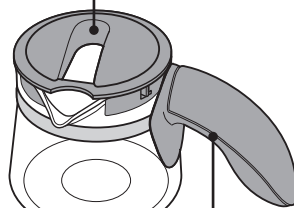


フィルタークランプ
フィルターホルダーに取り付けられたフィルターを固定します。

抽出口
コーヒーが出てきます。

サーバー(ガラス容器)

サーバーフタ



ガラス容器

サーバーハンドル

サーバー(ガラス容器)の取り扱い上の注意

ガラス容器を安全にお使いいただき破損を防ぐために、下記の注意事項をお守りください。

- 直火にかけないでください。
- 電子レンジ、オーブンレンジで使わないでください。
- キズがつくと割れやすくなります。磨き粉、研磨材入りのスポンジ、金属たわしなどは使用しないでください。
- 落としたり、硬いものにぶついたり、衝撃を与えないでください。
- ガラス容器が熱いうちに水の中に入れたり、水をかけたり、濡れた場所に置かないでください。
※ガラスが割れた場合は、破片を取り除く時に手を切らないように十分にご注意ください。

ご使用前に

※初めてお使いになられるときや、長期間保管されていた場合は、本体内部を洗浄するため、タンクに水を入れ、コーヒー粉を入れず抽出する操作を2回以上行ってください。

- 水の入れ方、抽出方法は、5～6ページの「エスプレッソコーヒーの作り方」を参照してください。

おいしいエスプレッソコーヒーを入れるために

● コーヒー豆(粉)は新しいものを

コーヒー粉は開封後1週間で風味が損なわれます。密閉容器(キャニスターなど)に入れて保存してください。その場合、冷蔵庫や冷凍庫に入れないでください。

コーヒー豆は冷暗所で4週間程度の保存が可能です。

● 使用するコーヒー豆(粉)

焙煎 必ずフレンチローストかイタリアンローストの深炒りをご使用ください。

挽き方 「エスプレッソコーヒーメーカー用細挽き」とご指定ください。食塩や砂糖程度の粗さが目安です。挽き方が粗すぎると、うすめのエスプレッソコーヒーになる場合があります。

挽き方が細かすぎるとフィルターの目詰まりの原因になり、フィルターホルダーの周りからコーヒーが漏れ出す恐れがあります。

● 水

水道水を入れてください。

- アルカリイオン水やミネラルウォーターは使用しないでください。コーヒーメーカーの内部にミネラル分などが付着し、詰まるなどの故障の原因になります。

● コーヒーカップ

エスプレッソコーヒーをいただくときは、高さ7cm位の小型のデミタスカップなどを選び、あらかじめカップを温めておいてください。

カプチーノなどをつくるときは、コーヒーカップを用意します。



デミタスカップ
1杯 60ml



コーヒーカップ
1杯 150ml

エスプレッソコーヒーとは

エスプレッソはイタリア語で「急行」という意味。蒸気の圧力で熱湯をコーヒー粉に一気に通し、短時間に抽出する方法で作られたコーヒー。独特の苦味のきいた香り高いコーヒーで、イタリアを中心にヨーロッパ諸国で広く好まれています。

● ミルク

カプチーノやカフェ・ラテなどを作るときに使います。

- ミルクは「成分無調整」または「〔種類別〕牛乳」の表示のあるものを使用し、よく冷やしておきます。「加工乳」は泡立ちません。

● ミルクピッチャー

ミルクを入れてフォームドミルク、スチームドミルクを作るときに使います。注ぎ口がついているので、カップに注ぐときに便利です。

フォームドミルクとは

蒸気圧で泡立てたミルクの泡のこと

スチームドミルクとは

蒸気で温めたミルクのこと



ミルクピッチャー

(陶器製やステンレス製があります。)

作り方(エスプレッソコーヒー)

警告



接触禁止

使用中、使用直後は湯口、スチームノズル、スチームパイプ、フィルター、フィルターホルダーなどの高温部に触れない。ヤケドの原因になります。



禁止

タンク内の気圧が上がっている使用中や使用後しばらくは、タンクキャップをはずさない。蒸気や熱湯が勢いよく噴出し、ヤケドの原因になります。使用後は7ページの「タンク内の蒸気の出し方」に従い、毎回タンク内の蒸気を出すようにしてください。

注意

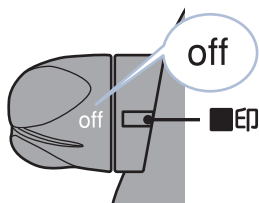


禁止

抽出中にフィルターホルダーやサーバー(ガラス容器)をはずさない。ヤケドの原因になります。

1.タンクに水を入れる

- ①切替ツマミの「off」が、■印の位置になっていることを確認します。



お願い
水は水道水をご使用ください。
アルカリイオン水やミネラルウォーターは使用しないでください。

- ②サーバーに、お好みに合わせた量の水を、サーバーの目盛りにあわせます。

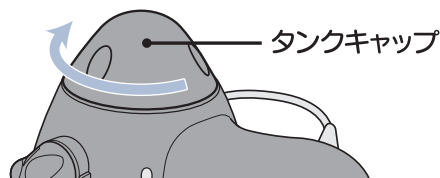
水の量(エスプレッソコーヒー)

できあがり カップ数	サーバーの目盛り (水の量)	フィルターの目盛り (コーヒー粉の量)
2杯	「2」の目盛り(約120ml)	「2」の目盛り(約12g)
4杯	「4」の目盛り(約240ml)	「4」の目盛り(約24g)

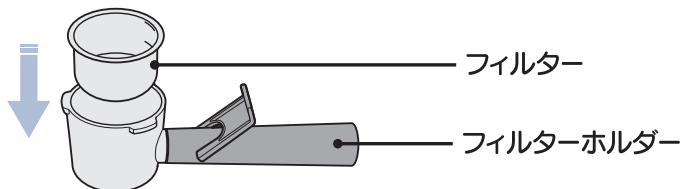
- ③タンクキャップをはずし、サーバーの水をタンクに入れます。



- ④タンクキャップを確実にしっかりと閉めます。

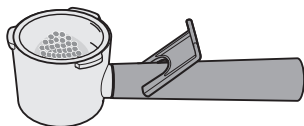


2.フィルターホルダーにフィルターをセットする



3.フィルターにコーヒー粉を入れる

- ①水の量にあわせて、コーヒー粉をフィルターが目盛りの2または4まで入れます。



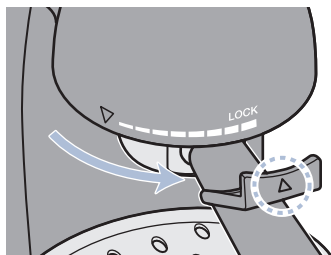
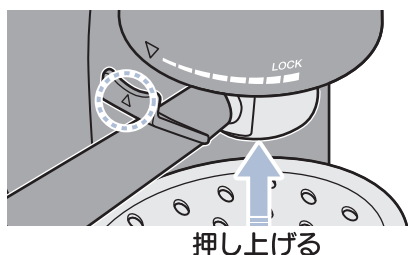
- ②フィルターに入れたコーヒー粉は、スプーンなどの底で押し、平らにならします。



お願い
フィルターとフィルターホルダーのふちについたコーヒー粉は、必ずふき取ってください。コーヒーが漏れる原因になります。

4. フィルターホルダーを本体の湯口に取り付ける

- ① フィルタークランプの▲印を本体の着脱位置▼印にあわせ、湯口に水平に押し上げます。
この位置にあわせる
- ② 本体を押さえながら、フィルタークランプの▲印が「LOCK」の位置で完全に止まるまで回します。



しめつけが不完全な場合、コーヒーが漏れたりし蒸気が噴出する原因になります。

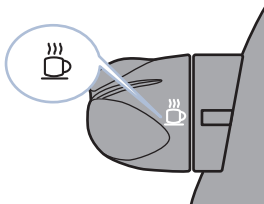
5. サーバー（ガラス容器）を抽出口の下にセットする

サーバーフタを閉め、抽出口の下にセットします。



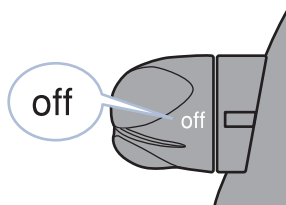
お願い
トレイ受けにトレイがセットされていることを確認してください。抽出口からサーバーがはずれて置かれていると、コーヒーがサーバーに入らずトレイにこぼれることがあります。

6. 差込みプラグをコンセントに差込み（通電）コーヒーを抽出する



- ① 切替つまみを上方向に回し、「☕」を■印の位置にあわせます。
- ② 通電ランプが点灯し、約3分後にコーヒーの抽出がはじまります。
- ③ 抽出口から蒸気の噴出や、コーヒー液が落ちてこなくなったらできあがりです。

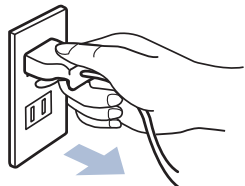
7. 電源を切る



コーヒーができあがったら、切替つまみを「off」の位置にもどし、通電ランプが消えたことを確認します。

お願い
自動的に電源は切れません。必ず切替つまみを回し電源を切ってください。抽出口から蒸気が出ているときは、7ページの「タンク内の蒸気の出し方」の手順に従い蒸気圧を下げてください。

8. 使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜く

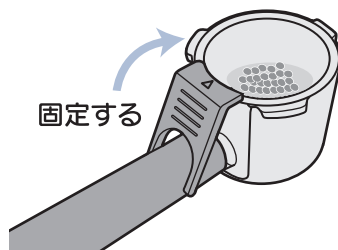


差込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず差込みプラグを持って引き抜いてください。

作り方(エスプレッソコーヒー) つづき

9. コーヒーかすを捨てる

- ① 本体を押さえながら、フィルターホルダーを左方向に回し着脱位置▼印にあわせ、本体からはずします。
- ② フィルターをフィルタークランプで必ず固定し、コーヒー粉のかすを捨て水洗いします。



お願い

- 本体が冷えたことを確認してください。
フィルターホルダーが熱くなっていたり、フィルター内にコーヒー液が残っていたりすることがあります。
- 必ずフィルターをフィルタークランプで固定してください。
フィルタークランプで固定しないとフィルターが落下します。

10. お手入れをする

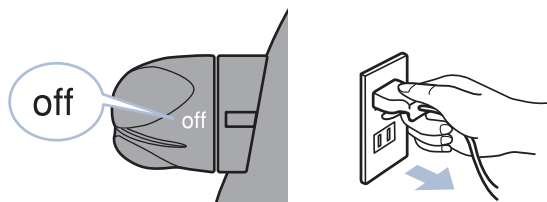
本体が冷えたらタンク内の蒸気を出した後、12～13ページの「お手入れ方法」に従いお手入れをしてください。

タンク内の蒸気の出し方(蒸気圧の下げ方)

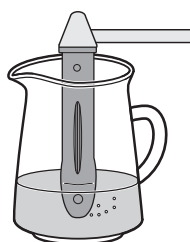
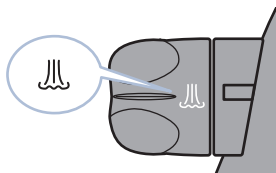
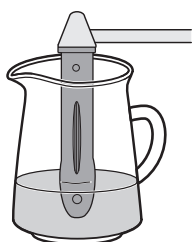
お願い 使用後は、タンクの中に水が残っているため、蒸気圧が高くなっています。この状態で、切替ツマミを「☰」の方向に回したり、タンクキャップやフィルターホルダーをはずさないでください。蒸気や熱湯が噴出しヤケドをする恐れがあります。

1. 水の入った大きめの陶器を用意します。

2. 切替ツマミを「off」にあわせ電源を切り、差込みプラグをコンセントから抜きます。



3. 水の入った陶器をスチームノズルの先端部分が水に浸かる程度に持ち、ゆっくりと切替ツマミを「☰」が■印の位置にくるように回します。スチームノズルから蒸気が出てきたら、タンク内の蒸気圧が高い状態です。



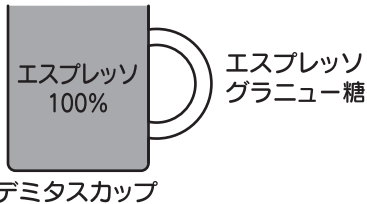
4. 蒸気が出てこなくなったら、切替ツマミを「off」の位置にもどします。

エスプレッソバリエーション

※エスプレッソ・フォームドミルク・スチームドミルクの分量はお好みにあわせて調節してください。

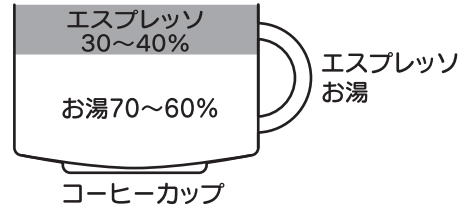
●エスプレッソ

デミタスカップに注ぎ、グラニュー糖をお好みにあわせて入れます。



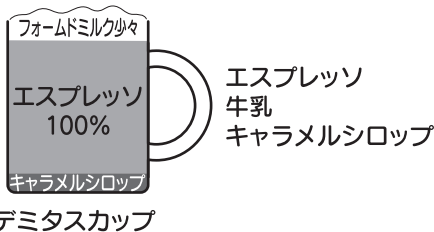
●アメリカーノ

大きめのコーヒーカップにお湯を先に入れ、後からエスプレッソを入れてかき混ぜます。



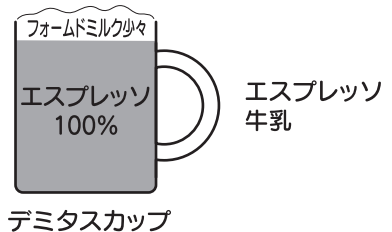
●キャラメルマキアート

カップの底にキャラメルシロップをかけ、エスプレッソコーヒーを注ぎよくかき混ぜます。仕上にフォームドミルクを少しのせます。



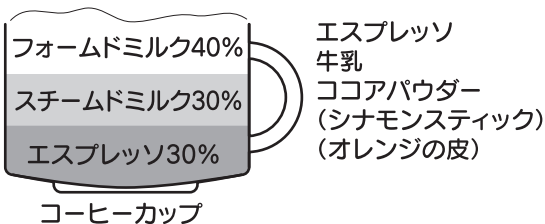
●カフェマキアート

エスプレッソの上に、フォームドミルクを少し「白いシミがつく程度」にのせます。マキアートは「シミのついた」という意味。



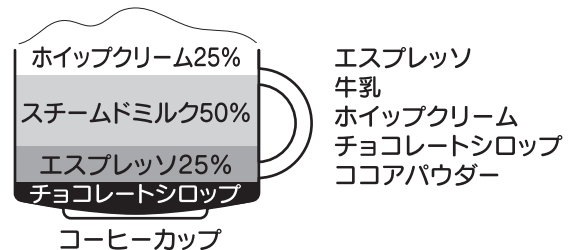
●カプチーノ

エスプレッソコーヒーにスチームドミルクとフォームドミルクを入れ、ココアパウダーをふりかけます。オレンジの皮の薄切りを浮かべたり、シナモンスティックで混ぜると香りを楽しめます。



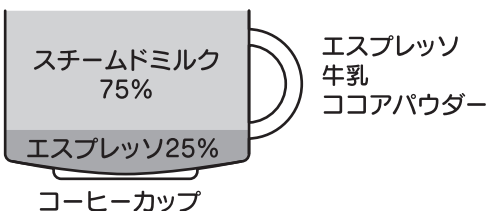
●カフェモカ

カップの底にチョコレートシロップをかけ、エスプレッソコーヒーを注ぎ、スチームドミルク(泡立たない程度)をたっぷり加えます。その上にホイップクリームをのせ、ココアパウダーをふりかけます。



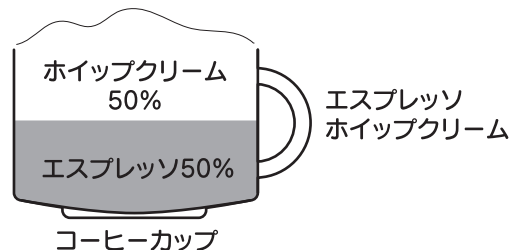
●カフェラテ(カフェオレタイプ)

エスプレッソコーヒーに、スチームドミルクをたっぷり注ぎます。お好みでココアパウダーをふりかけます。



●カフェコンパナ

エスプレッソコーヒーの上に、ホイップクリームをのせてできあがり。



作り方 (カプチーノコーヒー)

⚠ 警告



接触禁止

使用中、使用直後は湯口、スチームノズル、スチームパイプ、フィルター、フィルターホルダーなどの高温部に触れない。ヤケドの原因になります。



禁止

タンク内の気圧が上がっている使用中や使用後しばらくは、タンクキャップをはずさない。蒸気や熱湯が勢いよく噴出し、ヤケドの原因になります。使用後は7ページの「タンク内の蒸気の出し方」に従い、毎回タンク内の蒸気を出すようにしてください。

⚠ 注意



禁止

抽出中にフィルターホルダーやサーバー (ガラス容器) をはずさない。ヤケドの原因になります。



禁止

ミルクの泡立て中は、スチームノズルの先端をミルクの表面から出さない。蒸気圧でミルクが飛び散り、ヤケドの原因になります。

1. ミルクを用意する



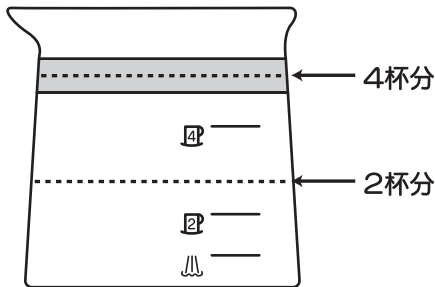
ステンレスや陶器製のミルクピッチャーやマグカップなどの容器を用意し、冷蔵庫で冷やしたミルクを容器に1/3の量を入れます。

お願い

ミルクは「成分無調整」または「[種類別]牛乳」の表示があるものを使用してください。「加工乳」は泡立ちません。

2. まずエスプレッソコーヒーを作る

- ① サーバーに、お好みに合わせた量の水を、サーバー目盛りを目安に入れます。

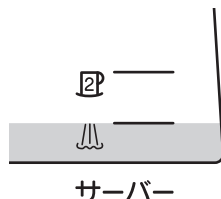
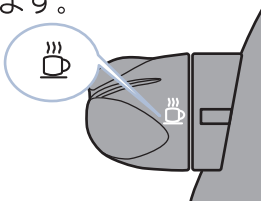


※タンクに入れる水の量は、ミルクを泡立てる蒸気のを追加します。水の量は下記の表に従い、サーバー目盛りを目安に量り、タンクに入れてください。

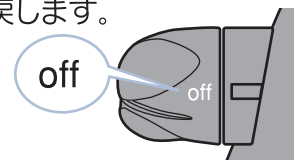
水の量(カプチーノコーヒー)

できあがり カップ数	サーバーの目盛り(水の量)
2杯	「2」と「4」の目盛りの中心(約180ml)
4杯	金属ベルトの中心部まで(約300ml)

- ② 5～6ページの「エスプレッソコーヒーの作り方」の1～5の手順に従って作ります。エスプレッソコーヒーをサーバー(ガラス容器)の「ㇿ」のラインまで抽出します。



- ③ 切替つまみを「off」の位置まで戻します。

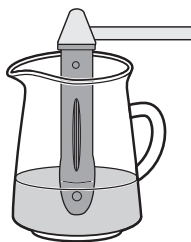


お願い フィルターホルダーは外さないでください。湯口から蒸気や熱湯が噴出しヤケドをします。

3. スチームノズルを使ってミルクを泡立てる

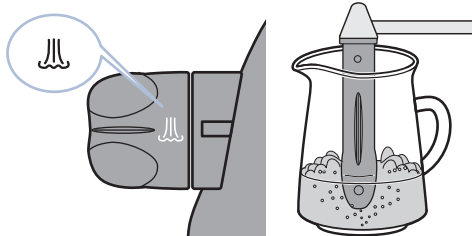
① 泡立ての準備

ミルクの入った容器を持ち、スチームノズルの先端にミルクが浸かるようにします。



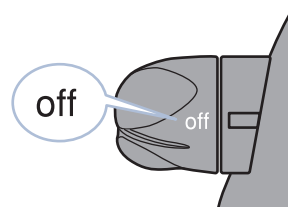
② ミルクを泡立てる

切替ツマミの「☁」が、■印の位置にくるまでゆっくりと回します。蒸気が出てミルクが泡立ち始めます。



③ ミルクが十分に泡立ったら、切替ツマミを「off」の位置に戻します。

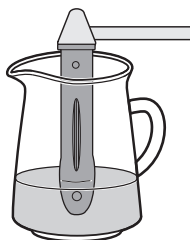
切替ツマミを「off」の位置に戻します。



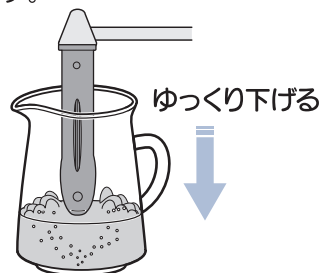
お願い ミルクを泡立てるときは、大きな音がしますので、慌ててミルクからスチームノズルの先端を出さないでください。ミルクが飛び散りヤケドをする恐れがあります。

● 泡立てのコツ

① スチームノズルをミルクの中に入れます。

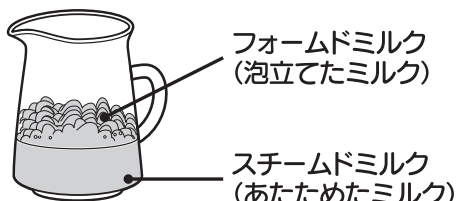


② 蒸気が出始めたら、ゆっくりと容器を下げ、スチームノズルの先端がミルクの表面にくるようにします。

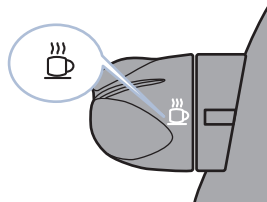


お願い

- スチームノズルの先端を、ミルクの表面から出さないでください。ミルクが飛び散りヤケドをする恐れがあります。
- ミルクの水分や蒸気が残るため、泡になるのは一部分です。ミルクが十分にあたたまったら、泡立ちが不十分でも切替ツマミを「off」の位置に戻し、蒸気を止めてください。



4. 残りのコーヒーを抽出する



切替ツマミを後ろ方向に回し、「☁」を■印の位置にあわせませす。

作り方(カプチーノコーヒー) つづき

⚠ 警告



接触禁止

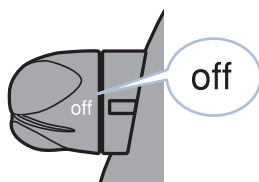
使用中、使用直後は湯口、スチームノズル、スチームパイプ、フィルター、フィルターホルダーなどの高温部に触れない。ヤケドの原因になります。



禁止

タンク内の気圧が上がっている使用中や使用後しばらくは、タンクキャップをはずさない。蒸気や熱湯が勢いよく噴出し、ヤケドの原因になります。使用後は7ページの「タンク内の蒸気の出し方」に従い、毎回タンク内の蒸気を出すようにしてください。

5.電源を切る

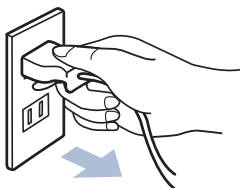


コーヒーができあがったら、切替ツマミを「off」の位置にもどし、通電ランプが消えたことを確認します。

お願い

自動的に電源は切れません。必ず切替ツマミを回し、電源を切ってください。抽出口から蒸気が出ているときは、7ページの「タンク内の蒸気の出し方」の手順に従い蒸気圧を下げてください。

6.使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜く



差込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず差込みプラグを持って引き抜いてください。

7.泡立てたミルクをコーヒーに浮かべる



カップにエスプレッソコーヒーとスチームドミルク(泡立てない部分)を注ぎ、その上にフォームドミルク(泡立てた部分)をスプーンで浮かべます。お好みでシナモン粉をふりかけたり、オレンジの皮を薄切りに浮かべたりしてカプチーノコーヒーのできあがりです。※スチームドミルクの分量はお好みにあわせてください。

8.コーヒーかすを捨てる

7ページの手順に従ってコーヒーかすを捨て、タンク内の蒸気を抜きます。

9.お手入れをする

本体が冷めたら12～13ページの「お手入れ方法」に従いお手入れをしてください。

お手入れ方法

⚠ 警告



水濡れ厳禁

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の恐れがあります。



接触禁止

使用中、使用直後は湯口、スチームノズル、スチームパイプ、フィルター、
フィルターホルダーなどの高温部に触れない。
ヤケドの原因になります。

⚠ 注意



冷めてからする

お手入れは冷めてから行う。
高温部に触れ、ヤケドの恐れがあります。



丸洗い禁止

本体の丸洗いをしない。
漏電による感電や故障の原因になります。



プラグを抜く

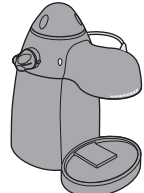
使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く。
ケガやヤケド、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

- 洗剤は必ず食器用洗剤を使用してください。
- 金属たわし、磨き粉、漂白剤、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。
- トレーやサーバーフタなどの部品は変形防止のため、食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。
- 熱湯を使わないでください。(変形や割れ、ヤケドの原因になります。)

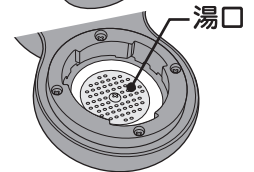
【本 体】

- うすめた食器用洗剤を含ませた柔らかい布を固く絞り、
汚れをふき取った後、乾いた布で洗剤分を十分にふき
取ります。



【湯 口】

- 水を含ませ固く絞った清潔な柔らかい布などでふき
取ります。



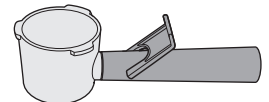
【タンクキャップ・トレー】

- 柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて洗い、
洗剤分が残らないようにすすいだ後、水気をよくふき
取ります。



【フィルターホルダー】

- 柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて洗い、
洗剤分が残らないようにすすいだ後、水気をよくふき
取ります。



お願い 収納する際は本体に取り付けず、はずした状態で保管してください。

【フィルター】

- 柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて洗い、
洗剤分が残らないようにすすいだ後、水気をよくふき
取ります。



お願い 使用を重ねると、コーヒーの油分が付着して目詰まりすることがあります。
ご使用後は必ずお手入れしてください。

お手入れ方法 つづき

警告

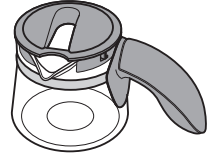


接触禁止

使用中、使用直後は湯口、スチームノズル、スチームパイプなどの高温部に触れない。
ヤケドの原因になります。

【サーバー・サーバーフタ】

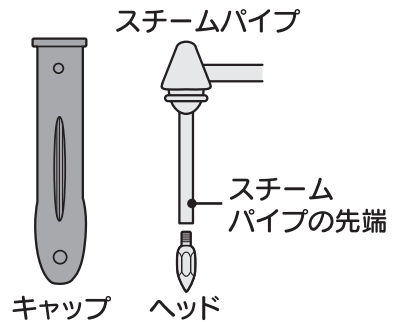
- 柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて洗い、洗剤分が残らないようにすすいだ後、水気をよくふき取ります。



【スチームノズル】

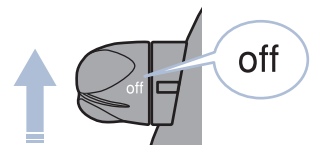
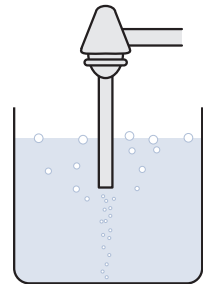
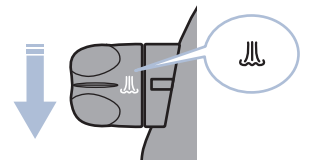
お願い ミルクを泡立てたスチームノズルは、ミルクの成分がこびりついていきますので、念入りにお手入れしてください。

- ① キャップをはずし、次にヘッドをはずします。
- ② キャップとヘッドは柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて洗い、穴や溝をつまようじなどで汚れを取って洗います。洗剤分が残らないようにすすぎます。
- ③ スチームパイプの先端は、水を含ませ固く絞った清潔な柔らかい布などでふき取ります。
- ④ 水気をよくふき取ったヘッドをスチームパイプの先端に取り付け、キャップを取り付けます。





【スチームパイプ内が汚れている場合】

- ① タンクにサーバーの目盛り「㉔」にあわせた水を入れ、タンクキャップを確実にしっかりと閉めます。
- ② スチームノズルのキャップとヘッドを取り外します。
- ③ 大きめのマグカップなどを用意し、適量の水を入れます。
- ④ 差し込みプラグをコンセントに差し込み、切替ツマミの「㉔」を■印にあわせます。
- ⑤ 3分程で蒸気が出てきますので、水の入ったマグカップに、スチームパイプの先端が浸かる程度に持ち、蒸気を噴出させパイプ内に付着したミルクなどを取り除きます。
- ⑥ 蒸気が出てこなくなったら、切替ツマミを「off」の位置にもどし、水気をふき取ります。



修理を依頼される前の点検方法

状態	点検	処置
通電しない	差込みプラグがコンセントに確実に差込まれていますか？	差込みプラグをコンセントに確実に差込んでください。
コーヒーが十分に熱くならない	コーヒーカップは温めましたか？	あらかじめコーヒーカップを温めておいてください。
フィルターの周りからコーヒーがあふれる	フィルターホルダーが確実に取り付けられていますか？	フィルターホルダーを確実に取り付けてください。
	フィルターやフィルターホルダーのふちにコーヒー粉が付着していませんか？	フィルターやフィルターホルダーのふちについたコーヒー粉をふき取ってください。
	湯口が汚れていませんか？	湯口をお手入れしてください。
コーヒーが抽出できない	タンクに水が入っていますか？	タンクに水を入れてください。
	タンクキャップが確実に閉められていますか？	タンクキャップを確実に閉めてください。
	コーヒー粉の挽き方が極細ではありませんか？ 分量が多すぎませんか？	分量を確認し、エスプレッソコーヒーメーカー用細挽きでお試しください。 (☞4ページ)
ミルクが泡立たない	スチームノズルが詰まっていますか？	スチームノズルを取りはずし、お手入れをしてください。(☞13ページ)
	ミルクが古いもの、生温かいもの、加工乳を使っていませんか？	冷蔵庫で冷やした新鮮な牛乳をご使用ください。(☞4ページ)
	蒸気が出ていますか？水がタンク内に残っていますか？	タンクに水を入れてください。
蒸気が出ない	タンクに水が残っていますか？ 水を入れ過ぎていませんか？	タンクに水を入れてください。水を入れ過ぎると、蒸気が発生するすき間がなくなるため蒸気が出にくくなります。水を減らしてください。

長年ご使用のエスプレッソメーカーの点検を！		
 愛情点検	<p>このような症状はありませんか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる。 ● 電源コードにキズがついていたり、触ると通電しなかったりする。 ● こげくさい臭いがする。 ● 通電しない。 ● その他の異常、故障がある。 	<p>ご使用中</p> 
		<p>このような症状のときは使用を中止し、故障や事故を防止するため、必ず点検を販売店または当社にご相談ください。</p>

レギュール エスプレッソメーカー 無料修理保証書

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたします。お買いあげの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買いあげの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

保証期間	本体お買いあげ日より1ヶ月無料	お買いあげ日	平成	年	月	日
※お客様	お名前	住所				
		TEL				
※販売店	店名	住所				
		TEL				

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
 - お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
 - お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
 - 本書のご提示がない場合。
2. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in japan.
3. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、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、本書に明示した期間・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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。
- ※補修用性能部品は、製造打切後5年間保有しています。

保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。
※修理・交換以外の業務や第三者に提供することは一切ございません。

	修理実施日	修理内容	担当者
サービスメモ			

※品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点がございましたら使用しないでお求めの販売店か当社、アフターサービス係までお問い合わせください。

【受付時間】 9:00 ~ 12:00
13:00 ~ 18:00 (土日・祝日は除く)

発売元



和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
フリーアクセス 0800-800-8588 [アフターサービス係]
http://www.wahei.co.jp

輸入元

(株)丸山技研

〒959-1225 新潟県燕市中川604番地
TEL 0256-63-2422 (代表)