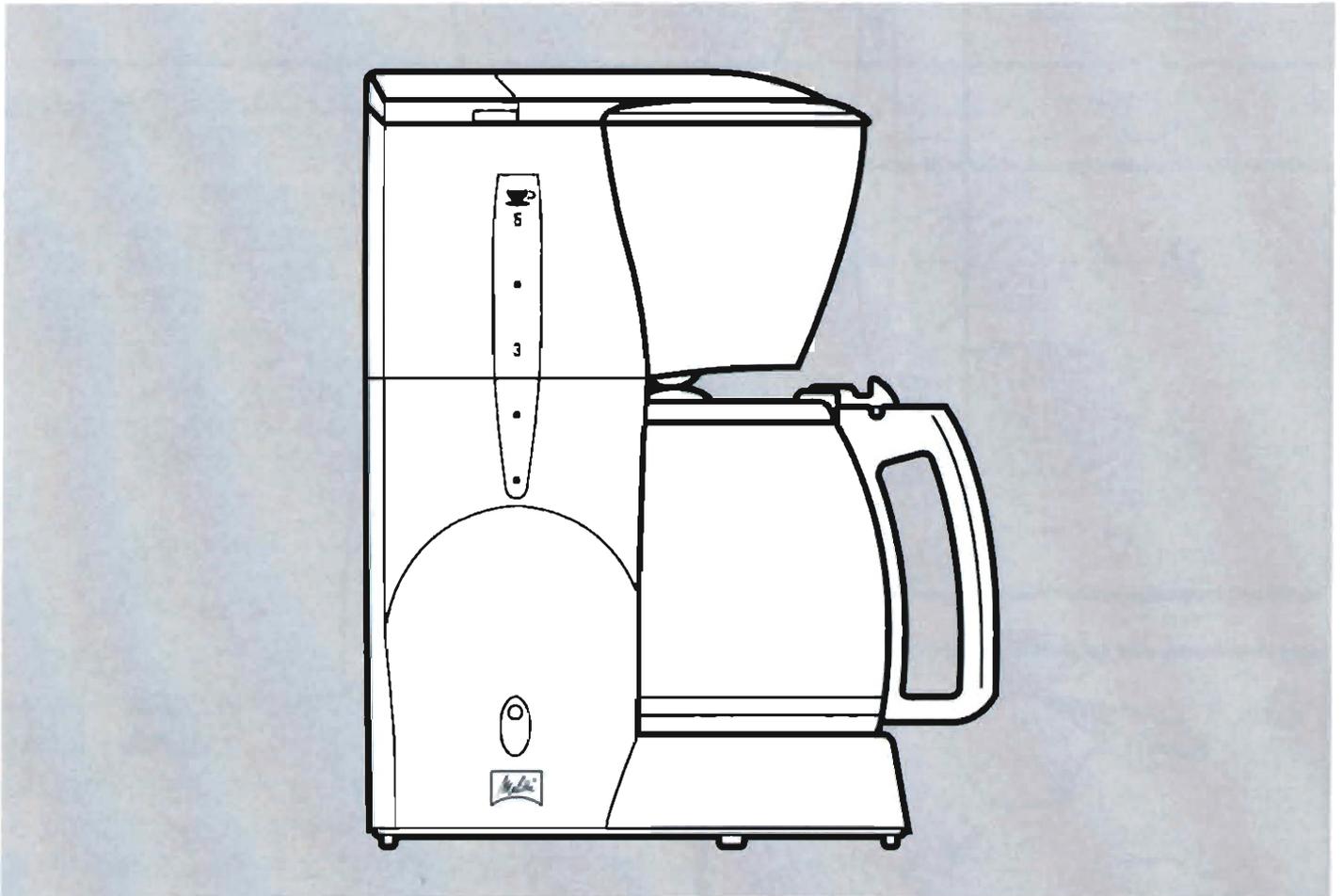


# メリタ<sup>®</sup>コーヒーマーカー

JCM-511 家庭用(1~5杯用)

## 取扱説明書



このたびは、メリタコーヒーマーカー「JCM-511」をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。保証書はこの取扱説明書についてありますので、販売店の記入をお受けください。この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、「保証書」とともに大切に保存してください。



輸入・発売元 **メリタジャパン株式会社**

## 本文中の絵表示について



この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、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。



⊙記号は禁止の行為であることを告げるものです。

図の中や、近傍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したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜け）が描かれています。

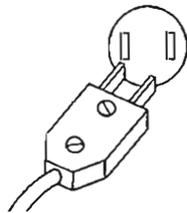
## ⚠ 使用上のご注意

メリタコーヒーメーカーJCM-511を安全にご使用いただくため、必ず次の注意事項をお守りください。

お子様が近くにいらっしゃる際のご使用は、特にご注意ください。

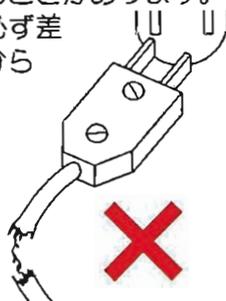
### ! 電源は正しく

表示された電源電圧以外の電圧で使用しないでください。火災・感電の原因となります。（コンセントは交流100Vで定格15A以上のものを単独で使用してください。）



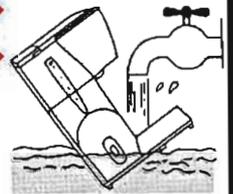
### ⊘ 電源コードに注意

- コードに傷がつくと、火災・感電の原因となります。電源コードの取り扱いに際しては以下の点にお気を付けの上、ご使用ください。
- 1. 重いものをのせない。
- 2. 傷つけない。
- 3. 加工しない。
- 4. 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない（差し込みプラグを抜くときは、特にご注意ください）。
- 5. 高温の状態にしない。
- 電源コードが傷んだら販売店または、メリタジャパンに交換をご依頼ください。そのまま使用すると火災・感電の原因となります。
- 濡れた手で差し込みプラグを抜き差ししないでください。感電の原因となることがあります。
- 使用時以外は、安全のため必ず差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れの際は、安全のため差し込みプラグをコンセントから抜いて行ってください。



### ⊘ 本体の水洗いはしない

本体を水洗いすることは、絶縁を悪くして感電や故障の原因となりますので、おやめください。



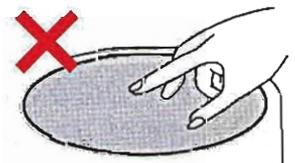
### ⊘ 抽出中の本体上蓋及び水槽蓋に注意

コーヒー抽出中や抽出直後は蒸気が出て上蓋が高温になっています。やけどをするなど、大変危険ですので手を触れないでください。



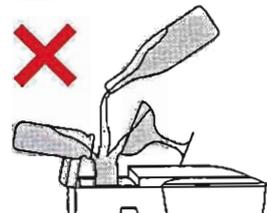
### ⊘ 保温プレートに触れない

使用中や使用直後は、保温プレートが高温になっています。やけどをするなど、大変危険ですので手を触れないでください。



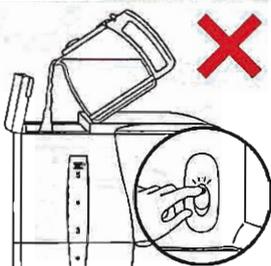
### ⊘ 水槽に水道水以外は入れない

コーヒー、お酒、牛乳、硬度の高いミネラルウォーターなどを水槽に入れないでください。水路がつまるなど、故障や事故の原因となります。



⊘ スイッチを入れたまま水槽に水を入れない

続けてコーヒーを作る時は、メインスイッチを一旦OFFにしてください。メインスイッチがONになっていますと、熱湯が吐出口より噴出して大変危険ですのでおやめください。



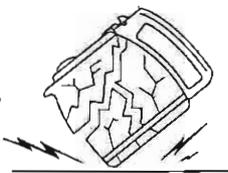
⊘ 容量以上のコーヒー粉、水を入れない

最大容量以上のコーヒー粉（5杯分）、水（700ml）を入れないでください。コーヒーがあふれ、やけどをする恐れがあります。



⊘ ポットの取り扱いに注意

- グラスポットは耐熱ですが、直接火にかけないでください。把手はプラスチック製ですので変形します。
- グラスポットは落としたりぶつけたりすると、割れることがあります。お取り扱いには、ご注意ください。
- 使用する際は必ずグラスポットをセットして使用してください。また、使用中はグラスポットを引き出さないでください。熱湯が飛び散り、やけどの恐れがあります。



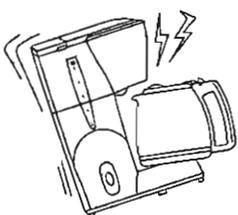
⊘ ご自分で修理しない

異常があった際のご自分で修理はおやめください。「修理・アフターサービス」「お手入れの際のご注意」の項目をご覧ください。またご自分で分解・改造は危険ですので、絶対におやめください。



⊘ 機械に異常があった際は直ちに使用を中止する

異常がみられた時は、すぐに電源スイッチをOFFにし、その後必ず差し込みプラグをコンセントから抜いてください。そのままの状態でご使用されますと、火災・感電の原因となり危険です。



⊘ 使用場所に注意

- クッション、キルティングシート、カーペット等、熱に弱い柔らかな敷物の上でのご使用は、おやめください。火災の原因となる恐れがあります。
- 不安定な場所でご使用しないでください。コーヒーがこぼれたりして、やけどをする恐れがあります。
- 壁やカーテンの近くで使用しないでください。蒸気により壁やカーテンを傷める原因になります。
- 風呂場では使用しないでください。火災・感電の原因となります。
- この製品は屋内での使用を前提につくられています。屋外では使用しないでください。



⊘ その他

- 万一、本体を落とした場合は、電源スイッチをOFFにし、差し込みプラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または、メリタジャパンまでご連絡ください。そのまま使用すると火災・感電などの原因となる恐れがあります。

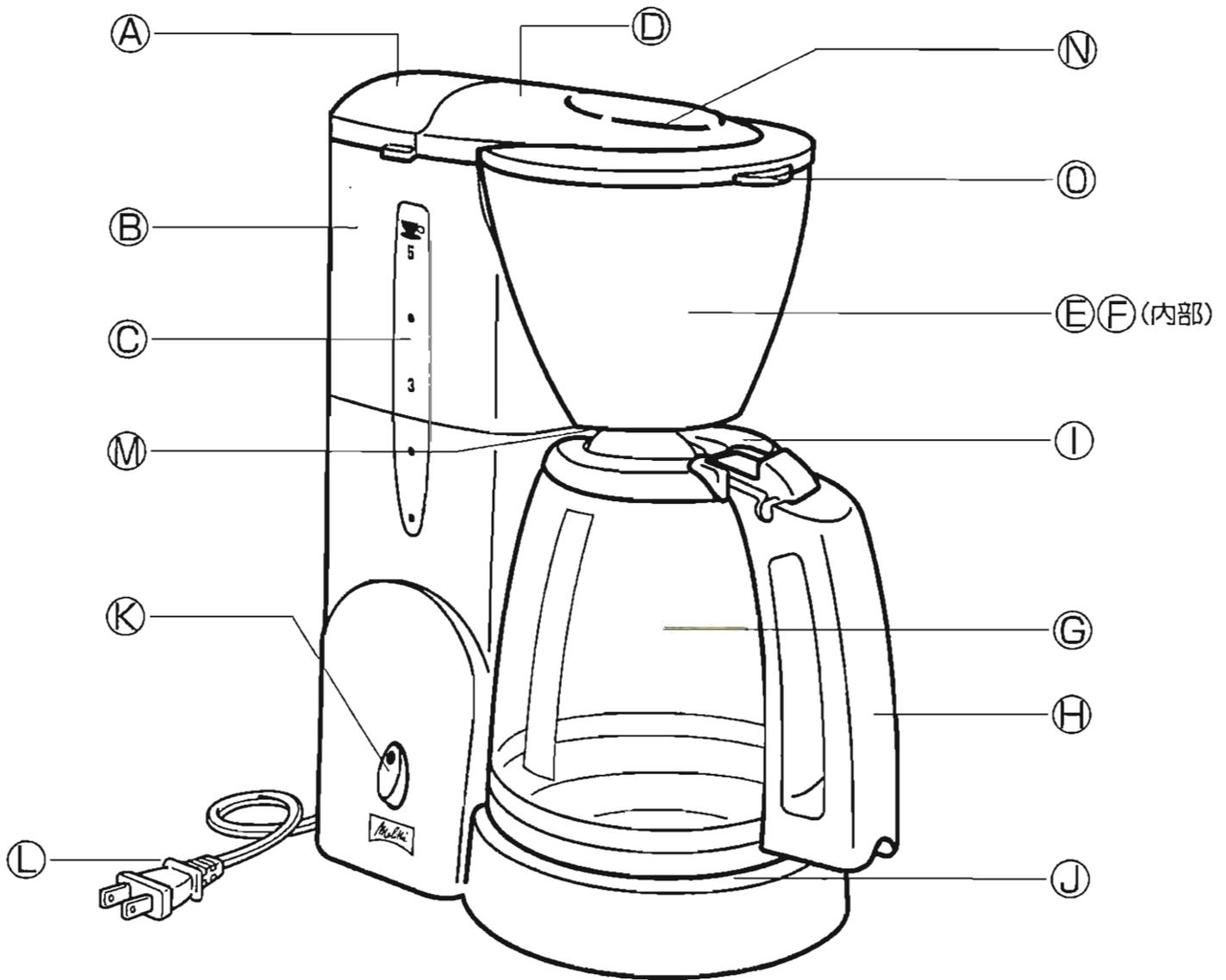


## 修理を依頼する前に

現象	お調べいただくこと
ドリップができない (コーヒーができない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか。</li> <li>● スイッチがはいっていますか。</li> <li>● 水槽に水が入っていますか。</li> <li>● フィルターにコーヒー粉が入っていますか。</li> </ul>
コーヒーがあふれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● フィルターペーパー及びフィルターを正しくセットしましたか。</li> <li>● コーヒーの粉を入れすぎていませんか。</li> <li>● グラスポットがプレートに正しくのっていますか。</li> <li>● フィルターを正しくセットしていますか。</li> </ul>
コーヒーがぬるい	<ul style="list-style-type: none"> <li>● グラスポットが保温プレートに正しくのっていますか。</li> </ul>

※以上のことをお調べいただき、それでも正常に作動しない場合はお買い上げになった販売店または、メリタジャパンお客様相談センターにご相談ください。

## 各部の名称



- |                                |                                     |            |
|--------------------------------|-------------------------------------|------------|
| ① 水槽上蓋                         | ⑤ フィルターカバー                          | ⑩ プレート     |
| ② 水槽<br>(水槽の取りはずしはできません。)      | ⑥ ハンドル付フィルター (CF-52)                | ⑪ メインスイッチ  |
| ③ 杯数目盛<br>※目盛は各杯数に相当する水量を示します。 | ⑦ グラスポット (CP-11)<br>※直接火にかけないでください。 | ⑫ 差し込みプラグ  |
| ④ 本体上蓋                         | ⑧ ポットハンドル                           | ⑬ しずくもれ防止弁 |
|                                | ⑨ ポットフタ                             | ⑭ 蒸気ぬけ口    |
|                                |                                     | ⑮ 開閉ツマミ    |

## JCM-511の特長

- ① BCS (ブリューイング・コントロール・システム) により最初から高温抽出 (約 90℃) が可能になり、コーヒーがおいしくなりました。
- ② メリタ独自の1つ穴フィルターが、コーヒーの抽出時間を理想的にコントロールすることで、よりコーヒーの香りとコクを引き出します。
- ③ フィルター底面にしずくもれ防止機能がついています。グラスポットをはずしてもしずくがもれないのでプレートを汚しません。
- ④ フィルターに取手がついているので出し入れが簡単です。(ハンドル付フィルター)

## ご使用のまえに

- ① フィルター、グラスポットを、よく水洗いしてください。
- ② 初めてご使用になるときや長期間ご使用にならなかったときは、水槽（取りはずしはできません）

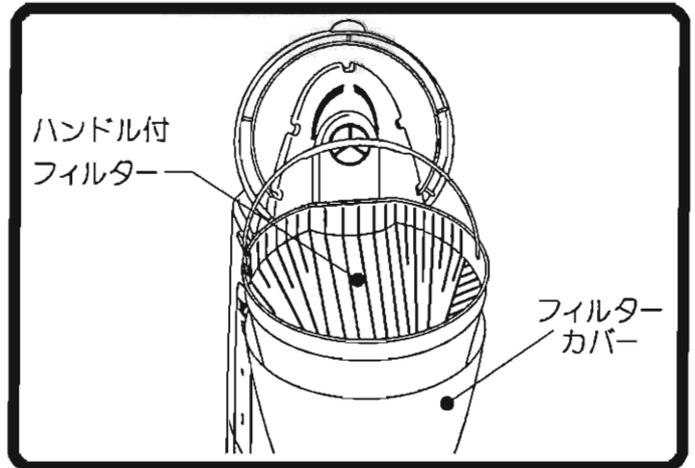
および水路内部を洗浄するため、水だけを水槽にいれ、「ご使用方法」の手順に従い、メインスイッチを入れてください。但し、この時は、コーヒーを使用しないでください。

## ご使用方法

※フィルター部分はフィルターカバーとフィルターの二重構造になっています。セット方法は以下の取扱方法に従ってください。

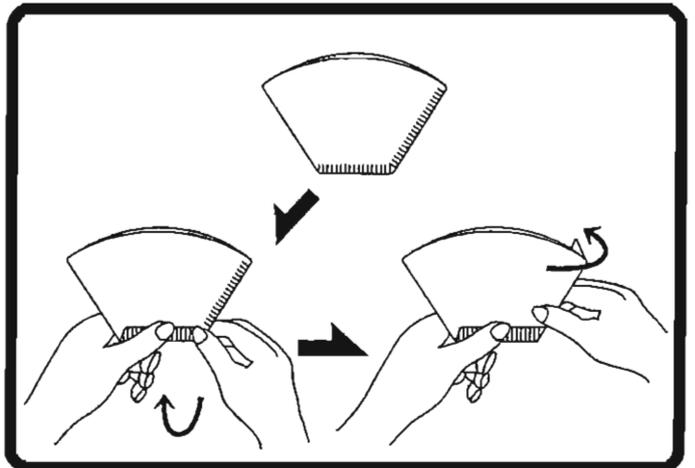
### 〈フィルター部分の取扱方法〉

- フィルター部のフタを開けると黒のハンドル付フィルターがセットされています。フィルターをはずす時はハンドルを持ちそのまま上へ持ち上げてください。フィルターをセットする時はフィルターカバーとフィルターのくぼみを合わせしっかり差し込んでください。ごみ捨てが簡単なハンドル付フィルターです。



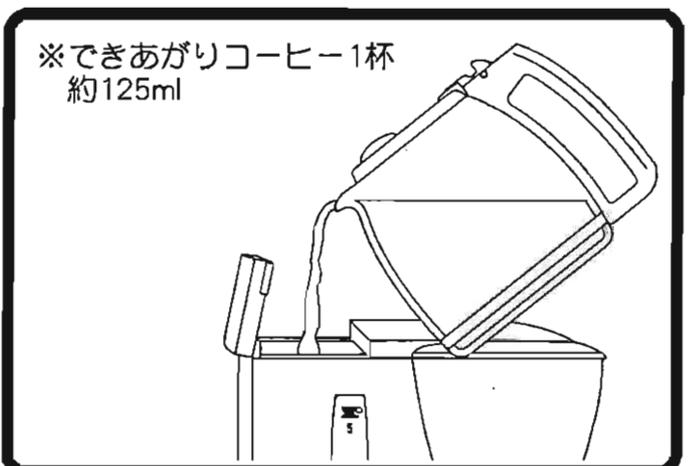
### (手順)

- ① 器具を水平な場所に設置します。
- ② 本体上蓋を開け、フィルターをセットします。
- ③ メリタフィルターペーパー1×2をシール目にそってたがいちがい折りフィルターにセットします。付属のメジャー Spoon で杯数分のコーヒー粉を入れ、本体上蓋を閉じます。
  - コーヒーカップ1杯(125ml)につきメジャー Spoon すりきり1杯(8g)が目安です。

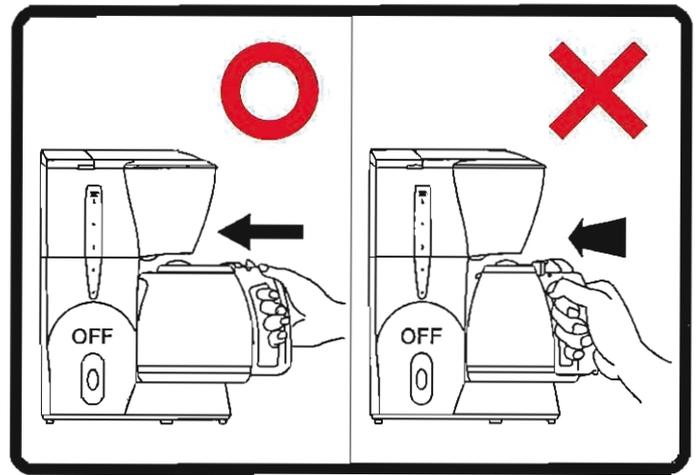


- ④ 水槽に杯数分の水を目盛に合わせていれます。水をいれた後は、必ず水槽の蓋を閉じてください。

※できあがりコーヒー1杯  
約125ml

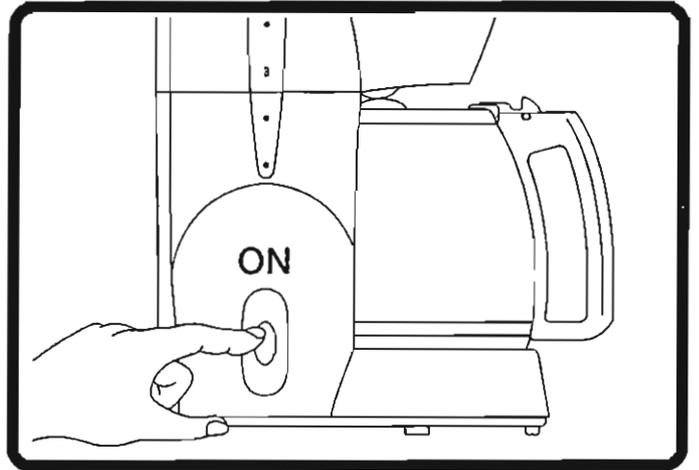


⑤ポットがプレートに納まる様に奥までしっかり入れます。その際、ポットフタの凸部がコーヒー抽出口にしっかりセットされる様、図の方向でポットにセットしてください。



⑥あらかじめスイッチがOFFになっていることをたしかめ、差し込みプラグをコンセントに差し込みスイッチをいれます（赤いランプが点灯します）。

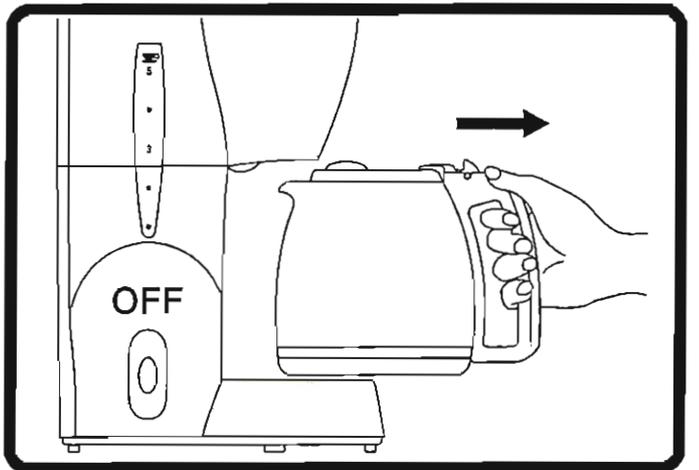
- 約50秒後お湯の吐出口より90℃前後の熱湯がフィルターに滴下します。



⑦コーヒーは徐々にグラスポットに落ち、約625mlのコーヒーができあがります（5杯の場合）。

※コーヒーができあがった直後は、本体上蓋や水槽蓋を開けないでください。お湯の吐出口から熱湯や蒸気が飛び散ることがあり危険です。ボコボコと大きな音がしてお湯が出なくなりましたら、コーヒーのできあがりの目安です。

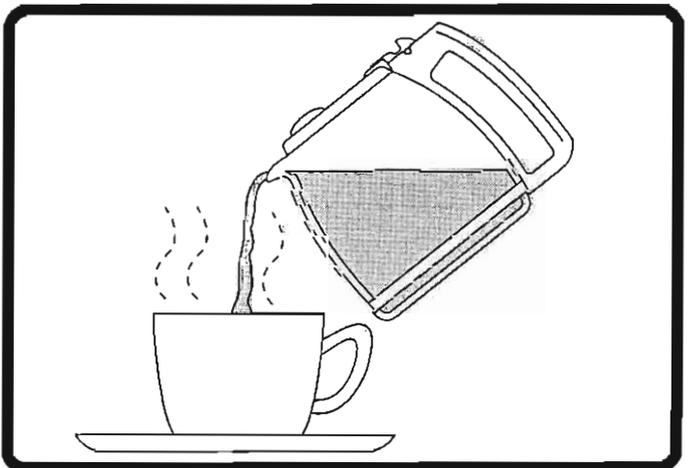
⑧コーヒーができあがったら、メインスイッチをOFFにし、フィルター内のコーヒーが完全に落ちきった事を確認して、グラスポットをプレートから引き出します。



⑨コーヒーをカップに注ぎます。

⑩差し込みプラグをコンセントから抜きます。メインスイッチがOFFになっていることをたしかめてからプラグを持ちコンセントから抜いてください。

※メインスイッチをOFFにしても、しばらくの間保温プレートが熱くなっていますのでご注意ください。



## コーヒーを保温するとき

メインスイッチを「ON」のまま、保温プレート上にグラスポットを置いてください。コーヒーを最適温度に保ちます。コーヒーは長く保温しますと

風味をそこないますので、なるべく出来立てをお召し上りください。

## 途中で使用を中止する時は

メインスイッチを切ってから、差し込みプラグをコンセントから抜きます。熱湯が完全になくなった事をたしかめてグラスポットを保温プレート

からお取りください。水槽の水を捨てる時は、保温プレートに手をふれないようにしてください。

## ⚠️お手入れの際のご注意

器具のお手入れの際は、必ずプラグをコンセントから抜き、保温プレートが冷えてからにしてください。フィルター、グラスポット、ポット蓋は簡単に水洗いしてください。尚本体の汚れは湿った布でふきとり、水に浸したり水洗いすることは絶

対におやめください。※シンナー、ベンジン、ベンゾール、ガソリンなどを使用しますと変形、変色、変質の原因になりますのでおやめください。また、タワシ・クレンザー等を使用しますと傷や破損の原因になりますのでおやめください。

## おいしいコーヒーを味わうために

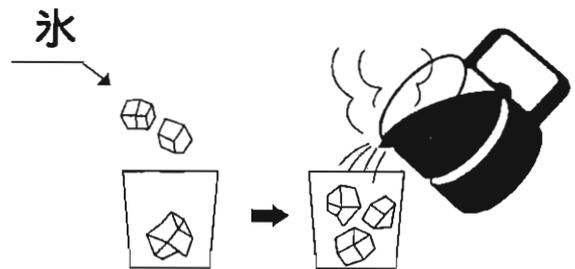
- ①ひきたての新鮮なコーヒーを。  
ひいてから時間のたったコーヒー、一度使用したコーヒーを使うのは香りや味がそなわれます。コーヒー粉はいつも新鮮なひきたてをご使用ください。
- ②1回ごとに新しいフィルターペーパーを。  
メリタのおいしい秘密は、なんといってもすぐれたフィルターペーパーにあります。新しいコーヒーを入れるときは、必ず新しいフィルターペーパーをご

使用ください。その際はメリタフィルターペーパー1×2を必ずご使用ください。

- ③器具はいつも清潔に。  
コーヒーカップはもちろん、グラスポット、フィルター等抽出器具は、いつも清潔なものをご使用ください。古いコーヒーカすの酸化物がさわやかな香りや味をそねます。  
※滴下温度、保温温度は室温及び水温により若干変化します。

### ●アイスコーヒーの作り方

- ①手順は「ご使用方法」を参照してください。
- ②おいしいアイスコーヒーを作るには……。
  - コーヒーはアイスコーヒー用をご使用ください。メジャースプーンで2杯がアイスコーヒー1杯分の目安です。
  - 水槽の目盛を(実際に作る杯数-1)に合わせて、水を入れてください。
  - コーヒーができ上がったら、ガラスコップに氷を3~5個入れてからコーヒーを注いでください。好みにより甘み(シロップ、クリーム)を加えるとおいしくいただけます。すぐにお飲みにならない場合は氷(1杯分3~5個)を入れた容器に注ぎ、急速に冷やしてから冷蔵庫に保存してください。  
※グラスをあらかじめ冷たくしておくとおいしくいただけます。



- ご家庭でできるシロップの簡単な作り方  
アルミ製のボール、または鍋に砂糖と水を3:2の割合で入れ、火にかけます。弱火でかきまぜながら、透きとおるまで砂糖を充分にとかします。できあがったらさめるまで少し待ち、ガラス製の容器に移して冷蔵庫に入れます。