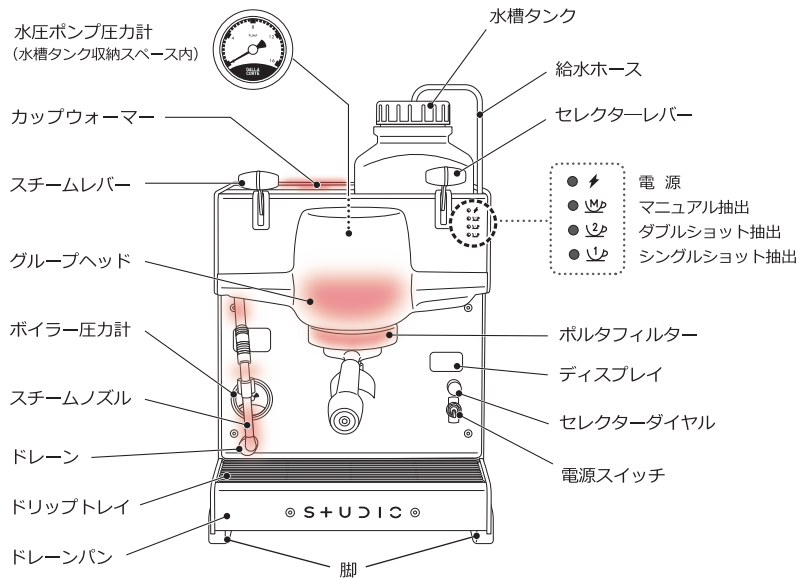


各部の名称

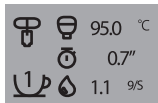


注意 ●ご使用中、赤いハイライトで示している場所は非常に熱くなりますので直接手で触れないでください。

ディスプレイ表示



起動時の表示例

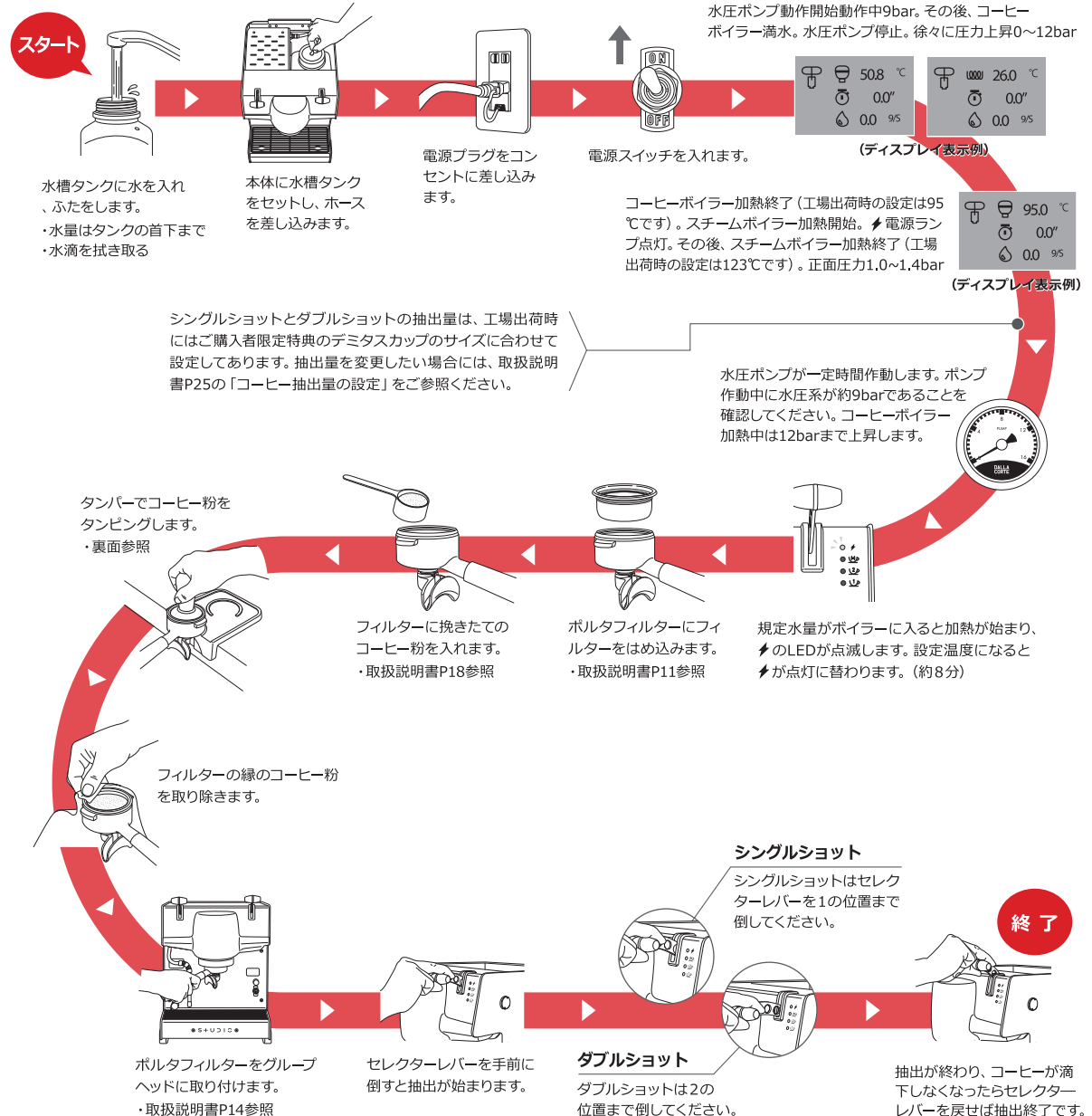


抽出時の表示例

起動時の表示例

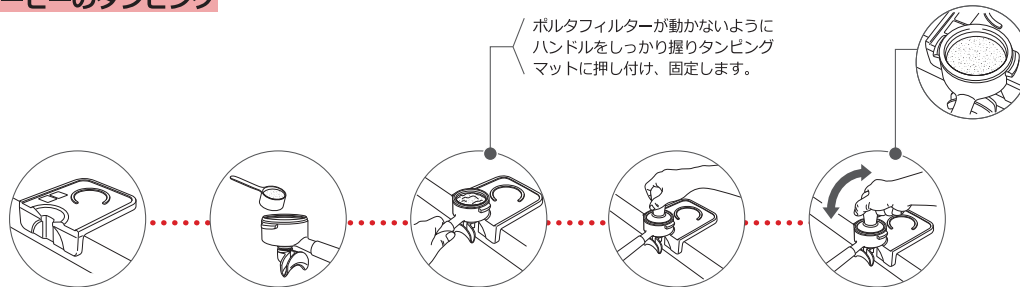
アイコン	内容	アイコン	内容
	現在のセレクターレバーの位置		コーヒー抽出時間 (次回の抽出まで表示)
	シングルショット、ダブルショット、マニュアルの選択 (次回の抽出まで表示)		湯量/秒
	コーヒーボイラーの現在温度		スチームボイラー
	スチームボイラーの現在温度		タイマー

コーヒーの抽出



コーヒーの抽出

コーヒーのタンピング



- 1 付属のタンピングマットをテーブルのふちに突き当てて設置します。
- 2 フィルターにコーヒー粉を入れます。
- 3 ポルタフィルターをタンピングマットの窪みに押し当てます。
- 4 タンパーをコーヒー粉に載せます。
- 5 コーヒー粉が平らになるように、タンパーを左右に回しながら押し付け、表面を整えてください。

ポルタフィルターが動かないようにハンドルをしっかり握りタンピングマットに押し付け、固定します。

注意 ●ポルタフィルター、フィルターは使用后清掃してください。抽出する際は清掃したものをご使用ください。
●グループヘッドの下に手を入れないでください。

注意 ●グループヘッド、カップウォーマー、スチームノズルは非常に高温になるのでやけどに注意してください。

コーヒーの量

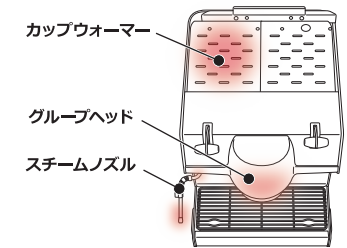
- 本製品には抽出の濃さに合わせてフィルターが数種類付属されています。
- ポルタフィルターの種類、フィルターの深さによって、コーヒーの適量、抽出時間が変わります。右の表に従ってコーヒー粉の量を調整してください。
- コーヒーの抽出時間は20~30秒を目安にしてください。

ポルタフィルター	フィルター深さ	コーヒー粉量(杯・g)
シングル	23mm	6-7g
	25mm	8-9g
ダブル	26mm	14-15g
	28mm	15-18g
	30mm	18-21g

*シングルショットは25mm、ダブルショットは30mmのフィルターから始めて、お好みで調節してください。

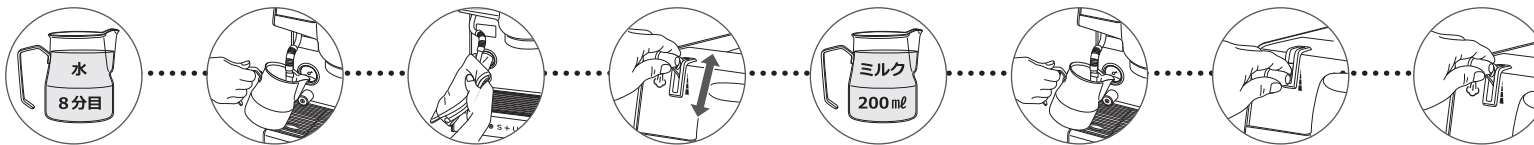
おいしいコーヒーを淹れるポイント

- フィルターが冷めてしまうと、おいしいコーヒーを淹れることができません。ポルタフィルターは常にグループヘッドにセットし、一定の温度に保っておきます。
- コーヒーを淹れるカップが冷たい場合も、おいしいコーヒーを淹れることができません。本体の上面の2枚の金属板のうち、左側はカップウォーマーになっています。コーヒーを淹れる前にカップウォーマーにカップを置いて、温めておくことをお勧めします。



ミルクの加温

ミルクの加温 *電源スイッチを ON にした後、約20分でスチームの使用が可能になります。

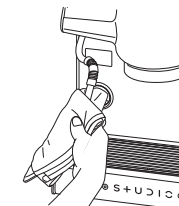


- 1 ピッチャーに水を8分目まで入れます。
- 2 スチームノズルの先端をすぎます。
- 3 清潔な布を水道水で濡らせ軽く絞り、スチームノズルに巻き付けます。
- 4 スチームレバーを2、3回操作し、蒸気が出ることを確認します。
- 5 ピッチャーにミルクを入れます(吹きこぼれるので200ml以内に入れます)。
- 6 スチームノズルをピッチャーに差し込みます。ノズルの先端がミルクの中に入るように差し込みます。
- 7 スチームレバーを手前に倒し、ピッチャーの中にスチームを噴射します。
- 8 ミルクが適切な温度になったらスチームレバーを戻します。

注意 ●スチームが直接手にかからないように濡らせた布をスチームノズルに隙間なく巻きます。慣れないうちは濡らせた布の上に乾いたタオルを巻いてください。●ミルクの加熱中にスチームノズルから50cm以内に顔を近づけないでください。●ミルクを過度に加熱しないでください(60℃台後半よりも温めると、たんぱく質が変性してしまいます)。●子供を近づけないでください。●ミルクを加温するとき、スチームノズルを洗浄する以外の目的でスチームを出さないでください。

ミルクの加温後

*ミルクの被膜を取り除くため、濡らせた布でノズルを拭き取ります。



スチームが飛び散らないようにノズルの周りを濡らせた布で巻きます。

ドリフトレイに向けてスチームを噴霧し、スチームノズル内のミルクを除去します。

