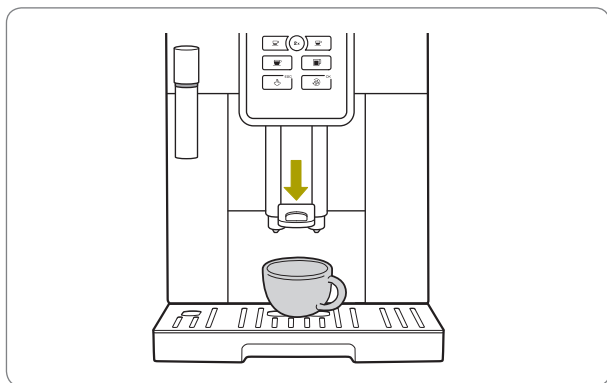


コーヒー豆から抽出する

エスプレッソや、ハンドドリップのように豆を蒸らしながら抽出するカフェ・ジャポネをお楽しみになれます。
※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」(12 ページ) をご覧ください。

1 カップを置き、抽出口を下げてもカップに近づける

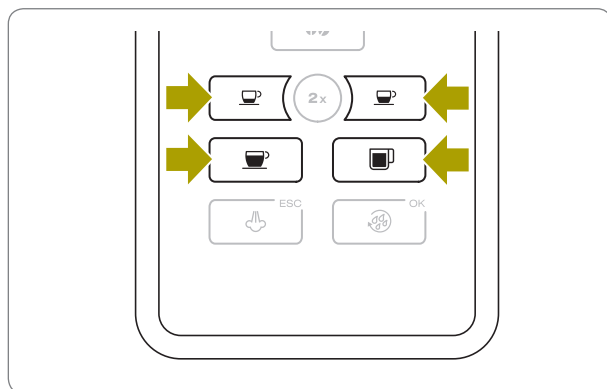
※ 抽出口をカップの壁面に近づけるほどコーヒーがクリーミーになります。



2 [濃さ] を押してコーヒーの濃さ (コーヒー豆の量) を選ぶ (12 ページ)

※ コーヒー豆からいれるときは、[粉] (コーヒーパウダー) を選ばないでください。

3 お好みの抽出ボタンを押す



押したボタンが点灯し、抽出が始まります。

[濃さ] を押してから数秒経過すると、初期設定 (スタンダード) で抽出します。

- 途中で止めたいときは、抽出中に再度同じボタンを押します。
- 抽出量を増やしたいときは、抽出終了後2秒以内 (押したボタンが点滅中) に再度同じボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

カフェ・ジャポネについて

給湯・蒸らしを繰り返す間欠抽出を行うのが特徴です。

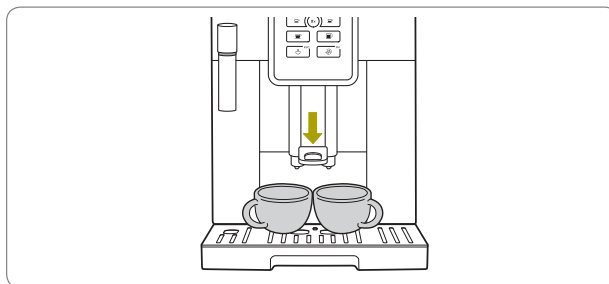
定量設定で、初期設定よりも抽出量を増やした場合は1度目の抽出が終わると、自動でグラインダーが作動して2度目の抽出を始めます。(カップは置いたままにしてください)

スペシャルティについて

通常のコーヒーよりも多めにコーヒー豆を挽き、蒸らさずダイレクトに抽出します。

2杯抽出するときは

1. 手順 1 で、カップを2つ置く



2. [2x] を押してから、[濃さ] [抽出] を押す

※ 2杯抽出の場合、左右のカップに入るコーヒーの量に多少の差が生じることがあります。

定量設定するときは

お好みの量、濃さを設定することができます。

1. お好みの抽出量にあったカップを抽出口の下に置く
2. [濃さ] を押してコーヒーの濃さを選ぶ (12 ページ)
3. 設定したい抽出ボタンを長押しする
 - 全てのディスプレイアイコンが4回点滅したら、ボタンから手を離してください。
 - 選択した抽出ボタンが点滅し、抽出が始まります。
4. お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度同じボタンを押す
 - 抽出が止まり、設定完了です。

コーヒー粉から抽出する

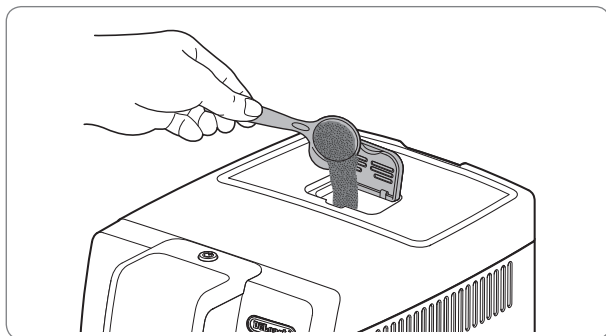
※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」(12 ページ) をご覧ください。

※ 本体の電源が入っていることをご確認ください。

1 コーヒー粉をパウダー投入口に入れる

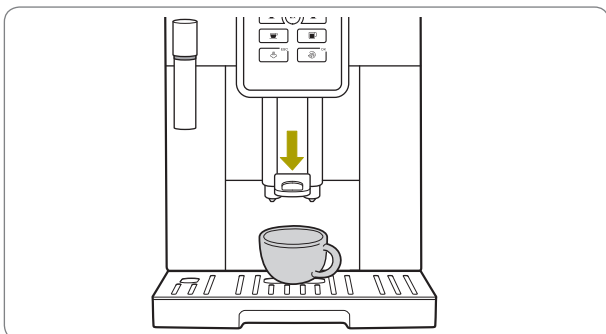
目安量：計量スプーンすり切り～山盛り 1 杯
(約 6～11g)

最大量：計量スプーン山盛り 1 杯まで



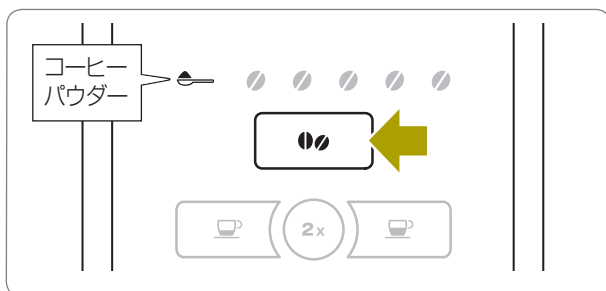
電源が切れているときにコーヒー粉を入れない(粉が内部で飛び散ります)

2 カップを置き、抽出口を下げてもカップに近づける



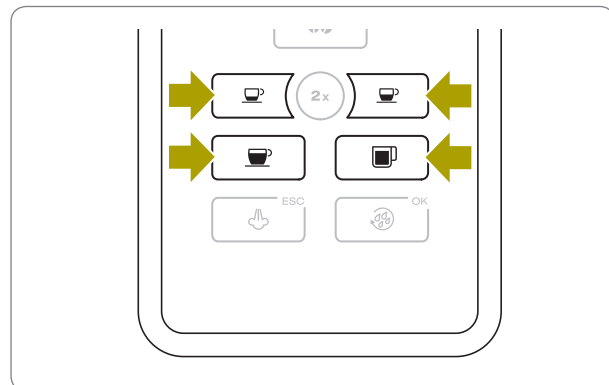
※ コーヒー粉から抽出するときは、1 杯抽出のみとなります。

3 ☕ で ☕ (コーヒーパウダー) を選ぶ



選んでからしばらく経過すると、初期設定(豆から抽出、スタンダード)で抽出します。

4 お好みの抽出ボタンを押す



押したボタンが点灯し、抽出が始まります。

- 途中で止めたいときは、抽出中に再度同じボタンを押します。
- 抽出量を増やしたいときは、抽出終了後2秒以内(押したボタンが点滅中)に再度同じボタンを押すと、押し続けている間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

カフェ・ジャポネをいれるときは

.....
定量設定で、初期設定よりも抽出量を増やした場合は2回抽出するため、コーヒー粉を2度投入する必要があります。

1. 4の手順で ☕ を押す
※ 給湯・蒸らしを繰り返す間欠抽出を行います。
2. ☕ が点滅したら、新しいコーヒー粉をパウダー投入口に入れ、 ☕ を押す
※ 2度目の抽出が始まります。(カップは置いたままにしてください)
※ 初期設定の場合は、1回抽出となります。
※ 2杯抽出はできません。

※ 定量設定については、13ページをご覧ください。

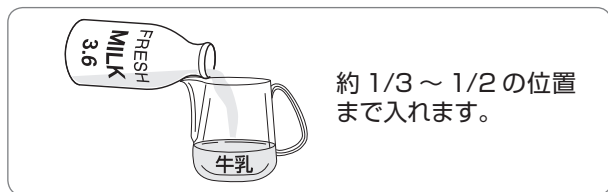
カプチーノの作りかた

スチーム（蒸気）で牛乳を泡立て、エスプレッソに注ぐと、カプチーノのできあがりです。

※ 抽出する前に「コーヒーマシンの準備」（12 ページ）をご覧ください。

1 牛乳をミルクジャグに入れる

泡立てるとかさが増えるので、牛乳はミルクジャグの容量の半分以上入れないでください。



2 空のカップを置く



3 を押す

☹️ が点滅、 が点灯します。（予熱中）

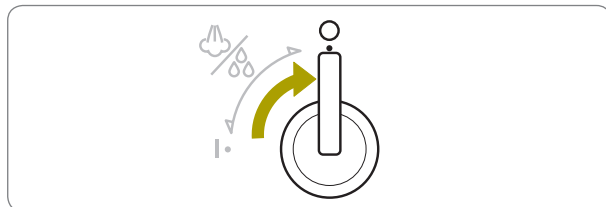
4 ☹️ が消灯し、 が点滅に変わったら、スチームノブを「I」の位置まで回す



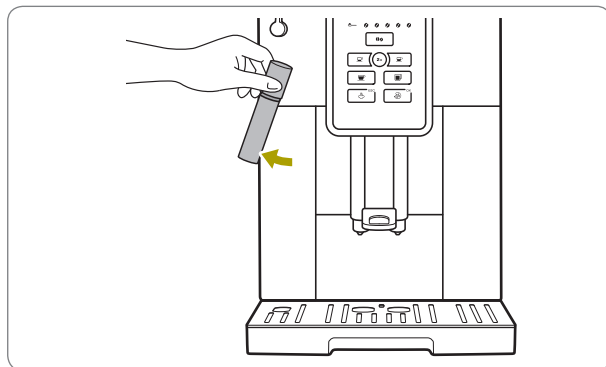
 が点灯します。

5 スチーム管の中の余分な水分が抜けたら、スチームノブを「O」の位置まで回す

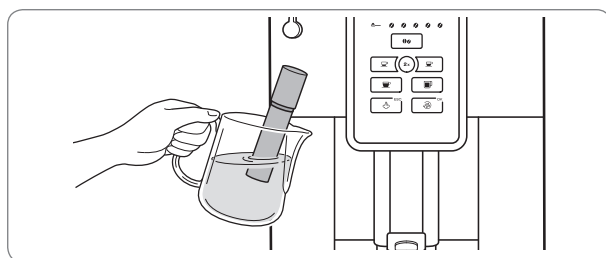
※ カップのお湯は捨ててください。



6 フロッサーを外側（左側）に出す



7 フロッサーの先端が牛乳に浸かる程度にミルクジャグを差し込む



8 再度 を押し、スチームノブを「I」の位置へ回してミルクを泡立てる。好みの泡ができたならスチームノブを「O」の位置に戻す

手順 5 から時間が経つと、再度予熱中になる場合があります。予熱終了までお待ちください。



スチームを止める前にミルクジャグを外さないでください。牛乳が飛び散ってやけどの原因となります。

90 秒以上連続でスチームを出すと、安全のためにスチームが止まります。