

## 全自動焙煎器付コーヒーメーカー

### 品番 **CM-21**

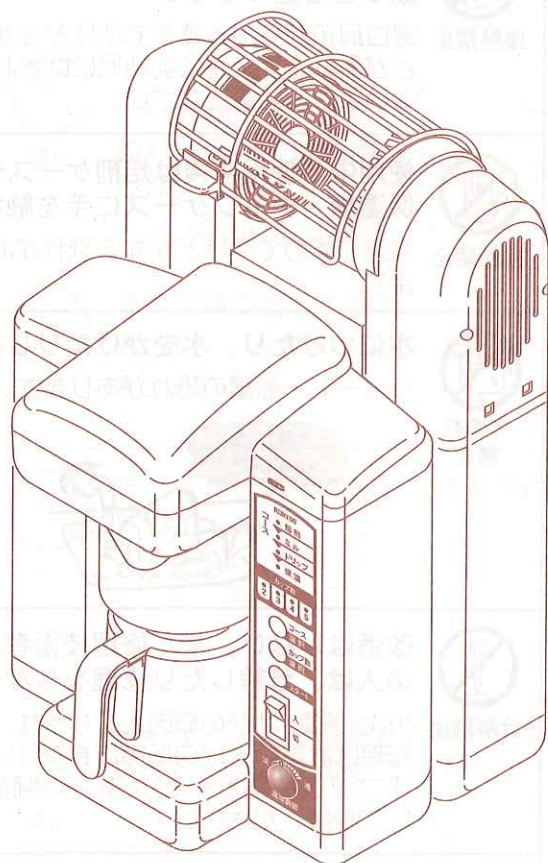
一般家庭用

(業務用としては使用しないでください)

お買い上げまことにありがとうございました。

- この「取扱説明書」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、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

### 保証書別添付



## もくじ

ページ

### ご使用前に

安全上のご注意	1～3
本機の特長	4
各部のなまえ	5～6
各部の扱いかた	7～8

### 使いかた

使用手順の流れ	9
使用手順	
●焙煎コース	10～14
●ミルコース	15～18
●ドリップコース	19～21
こんな時は	22
ワンポイントアドバイス	22
コーヒーメニュー	23
お手入れ	23～24

### こまった時に・保証など

故障かな?と思ったら	25
仕様	26
アフターサービスについて	26
フジ医療器サービス網	裏面

●この商品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。



This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.



# 安全上のご注意

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

この注意事項は商品を安全に正しくお使いいただき、危害や損害を未然に防止するため必ずお守りください。誤った取り扱いをすると生じる危害や損害の程度を次のように区分し、絵表示などで説明しています。

 <b>警告</b>	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 <b>注意</b>	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

## 絵表示の例



△記号は、警告・注意を促す内容であることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。



⊘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(左図の場合はさし込みプラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。







 <b>警告</b>	
<p> <b>禁止</b></p> <p>ガラス容器・焙煎ケースなしで使わない。また焙煎部の保護カバーは必ず閉めて使用する</p> <p>やけどをする恐れがあります。</p>	<p> <b>接触禁止</b></p> <p>蒸気が出るところにさわったり、顔などを近づけない</p> <p>湯口周辺から出る蒸気でやけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。</p>
<p> <b>禁止</b></p> <p>カーテンなど可燃物の近くで使用しない</p> <p>焙煎中の吹出口や焙煎ケースから吹き出す熱風による火災の原因になります。</p>	<p> <b>接触禁止</b></p> <p>使用中や使用直後は焙煎ケースや保温板・チャフケースに手を触れない</p> <p>高温ですのでやけどをする恐れがあります。</p>
<p> <b>禁止</b></p> <p>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</p> <p>やけど・感電・けがをする恐れがあります。</p> 	<p> <b>水ぬれ禁止</b></p> <p>水につけたり、水をかけたりしない</p> <p>ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>水洗いはしないで!!</p> 
<p> <b>禁止</b></p> <p>本体ふた(上面)に物を載せない。使用中にふきんなどをかぶせない</p> <p>火災や故障の原因になります。</p>	<p> <b>分解禁止</b></p> <p>改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない</p> <p>火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または「フジ医療器サービス網」(裏面参照)にご相談ください。</p>
<p> <b>禁止</b></p> <p>リミットスイッチ部を細い棒などで押さない</p> <p>モーターが回転しけがをする恐れがあります。</p> 	<p> <b>強制</b></p> <p>カップ数にあった豆の量を入れる</p> <p>焙煎中に豆が発煙・発火する恐れがあります。</p>
<p> <b>禁止</b></p> <p>焙煎コースで焙煎済みコーヒー豆を使用しない</p> <p>焙煎中に豆が発煙・発火する恐れがあります。</p>	<p> <b>強制</b></p> <p>チャフは毎回必ず捨てる</p> <p>チャフを捨てずに使用し続けると、発煙・発火する恐れがあります。</p>

取り扱い・使用場所













## ⚠ 警告

電源コード・さし込みプラグ

 禁止	電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなど） 電源コードが傷付いて火災・感電の原因になります。	 禁止	電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。
 ！	定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。	 ぬれ手 禁止	ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない 感電・けがをする恐れがあります。
 ！	タコ足配線は しないで!! 	強制	電源は100V専用コンセントを使用する 感電や火災の原因になります。

## ⚠ 注意

取り扱い・使用場所

 禁止	不安定な場所や熱に弱い敷物の上、水にぬれた場所では使用しない 火災の原因になります。	 禁止	コーヒー以外は使用しない タンクに水、焙煎ケースには生豆・焙煎済みコーヒー豆以外のものを入れないでください。故障の原因になります。
 禁止	壁や家具の近くで使用しない 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。	 禁止	本体にコーヒー豆・コーヒー粉・水などを残したまま放置しない 残したままにしておくと腐敗し、故障の原因になります。
 禁止	チャフケースをはずしたまま使用しない チャフケースがないと、チャフが飛び散り熱風が吹き出して危険です。	 禁止	空運転はしない タンクに水が入っていない状態（保温時は除く）、焙煎ケースにコーヒー豆が入っていない状態（ドリップ動作時は除く）で作動させないでください。故障の原因になります。
 禁止	焙煎ケースに生豆または焙煎済みコーヒー豆以外のものを入れない 大豆・ピーナッツなどは入れないでください。故障の原因になります。	 禁止	使用中や使用後しばらくは本体ふたをはずしたり保護カバーを開けない やけどの原因になります。
 禁止	使用中や使用後しばらくは本体を動かさない。本体を持ち運ぶ時はガラス容器をはずす コーヒーや湯がこぼれて、やけど・故障の原因になります。	 接触禁止	ミルケースに手を入れない 内部の刃でけがをすることがあります。



# 安全上のご注意

## 注意

取り扱い・使用場所



強制

続けてコーヒーを作る場合は、電源スイッチを「切」にして、5分以上待つ

本体が熱いうちに給水したり動かしたりすると湯口などから蒸気や熱湯が出る恐れがあり、やけどの原因になります。



強制

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



強制

本体ふたを必ず取り付けて使用する  
やけどの原因になります。

電源コード・さし込みプラグ



プラグを抜く

部品の取り付け、取りはずし及びお手入れをする時は電源スイッチを切り、さし込みプラグを抜く

けがをする恐れがあります。



プラグを持って抜く

さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く

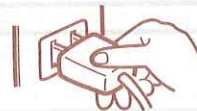
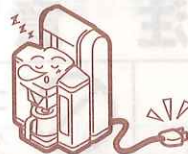
感電やショートによる発火を防ぐためです。



プラグを抜く

使用時以外は、さし込みプラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。



## お願い

- 本体の上面は1m、周囲は30cm以上あけ、換気扇を回すか窓を開けるなど換気をよくして使う

焙煎時の時に出る煙で、煙感知器が作動することがあります。

- ペーパーフィルターは必ず取り付ける

ペーパーフィルターを取り付けていないと、ドリップ時にバスケットからコーヒー粉や湯があふれることがあります。

また、取り付ける時にペーパーフィルターが折れ曲がったり、はさまったり、バスケットふたの円筒部分に引っかかりたりしないよう注意してください。





# 本機の特長

## 1. 生豆から焙煎できる本格派

焙煎機能により今まで難しかったプロの味と香りを、オフィスやご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

## 2. 簡単操作の全自動マイコン制御

マイコン制御により生豆から約15分で新鮮な味わいのコーヒーが自動で、でき上がります。

## 3. お好みに応じてでき上がり量を設定(2～5カップ)

お好みに応じて2カップ・3カップ・4カップ・5カップの4つのキーを選択でき、少量でも新鮮な味わいを楽しむことができます。

## 4. 多彩なコース選択機能

- 生豆から本格焙煎→ミルク→ドリップを行い、新鮮なコーヒーを味わうことができる焙煎コース
- 市販の焙煎済み豆でミルク→ドリップを行い、挽きたてのコーヒーを味わうことができるミルクコース
- 市販のコーヒー粉でドリップを行い、お手軽にコーヒーを味わうことができるドリップコース

## 5. 「浅煎り(淡)」から「深煎り(濃)」まで自由に調節できる焙煎濃度調節つまみ

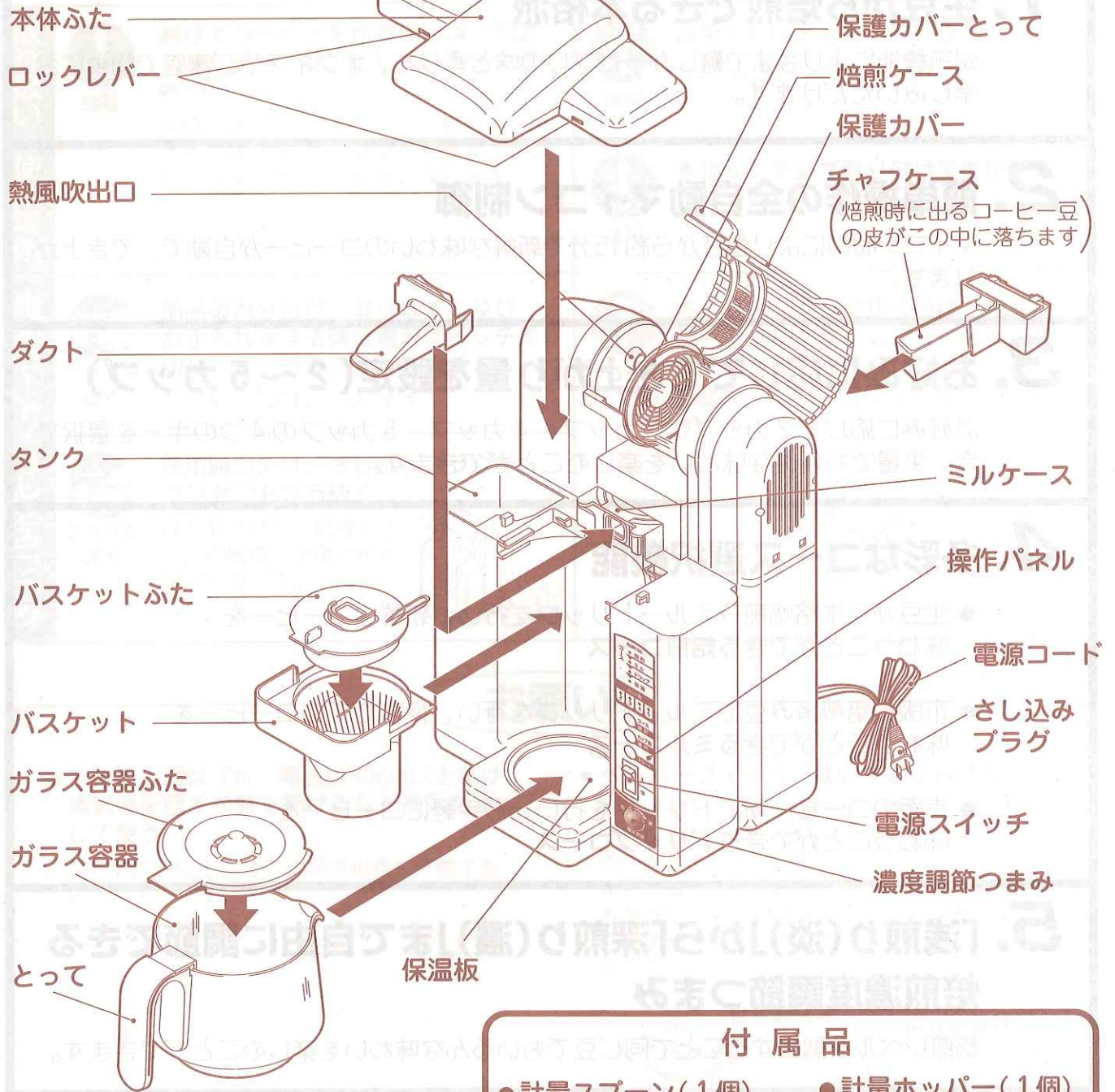
焙煎レベルを調節することで同じ豆でもいろいろな味わいを楽しむことができます。

## 6. コーヒーの飲みごろ温度を保つ長時間保温機能(約2時間)

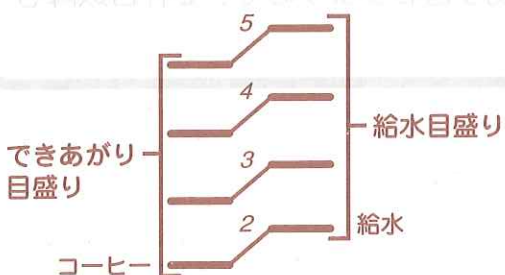
ドリップ後、自動的に約2時間の保温モードに切り替わりますので、2杯目以降も飲みごろの温度を保ちます。

# 各部のなまえ

## ■本体

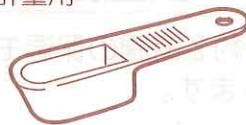


### ガラス容器の目盛りについて



### 付属品

- 計量スプーン(1個)  
焙煎済みコーヒー豆・粉  
計量用
- 計量ホッパー(1個)  
生豆計量用

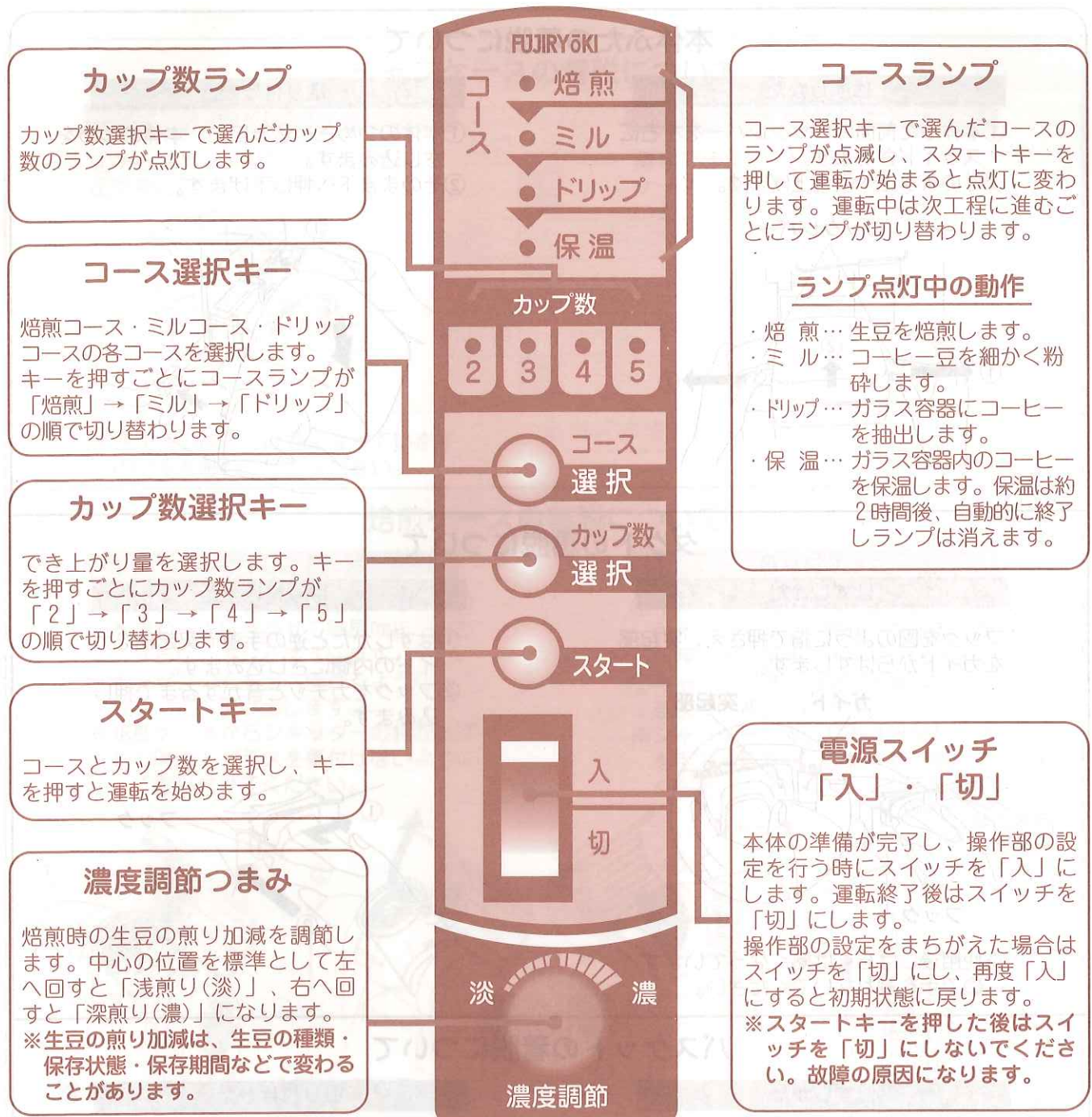


- ペーパーフィルター(3枚)  
市販のものをお求めの際は  
(1×2)または(102)サイズ  
をお求めください。





## ■操作パネル



電源スイッチを入れる前に必ず、各部の扱いかた(7～8ページ)と使用手順の流れ(9ページ)をよく読み、準備工程ができていないか確認をしてください。  
正しく準備ができていないと火災やけが、故障などの原因になります。



# 各部の扱いかた

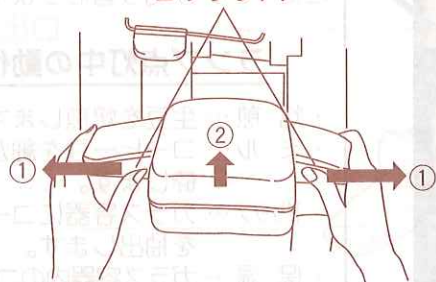
- 使用後しばらくは各部品が熱くなっています。取りはずす時は冷めるまで5分以上待ってください。

## 本体ふたの着脱について

### はずしかた

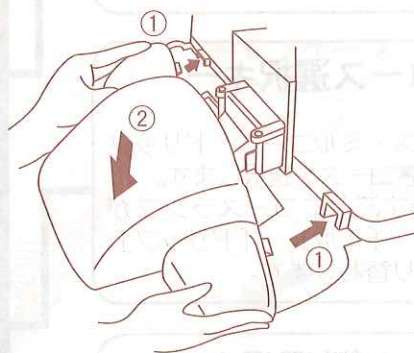
- ① 本体ふた前面のロックレバーを左右にスライドさせます。
- ② そのまま上へ引き上げます。

ロックレバー



### 取り付けかた

- ① 本体のつめさし込み口に、本体のつめをさし込みます。
- ② そのまま下へ押し下げます。

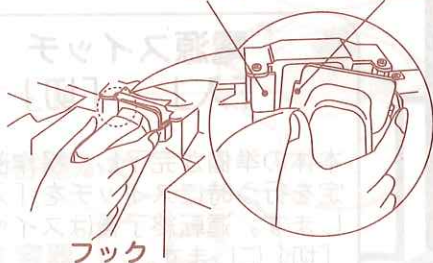


## ダクトの着脱について

### はずしかた

フックを図のように指で押さえ、突起部をガイドからはずします。

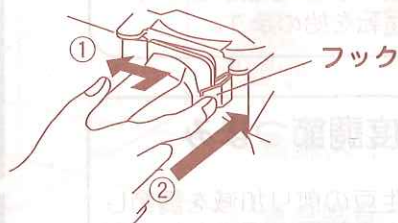
ガイド 突起部



※ 使用後しばらくは熱くなっていますので手を触れないでください。

### 取り付けかた

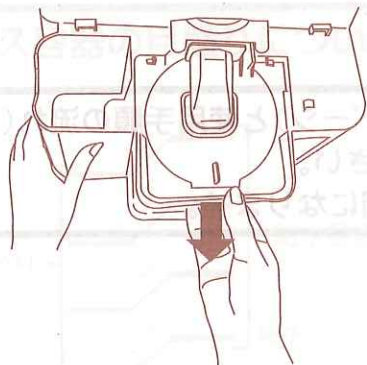
- ① はずしかたと逆の手順で突起部をガイドの内側にさし込みます。
- ② フックをカチッと音がするまで押し込みます。



## バスケットの着脱について

### はずしかた

片手で本体を支えながらバスケットのふちを持ち、手前に引き出します。



### 取り付けかた

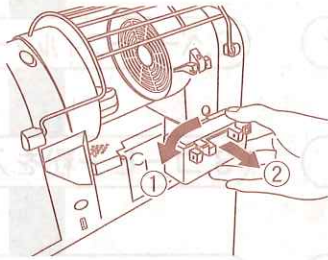
バスケットふたをバスケット内側の段差の上に確実に合わせて取り付け、はずしかたと逆の手順で取り付けます。※ 奥まで確実に取り付けてください。



## チャフケースの着脱について

### はずしかた

- ①チャフケースを左へ傾けます。
- ②手前に引き出します。



※使用後しばらくは熱くなっていますので手を触れないでください。

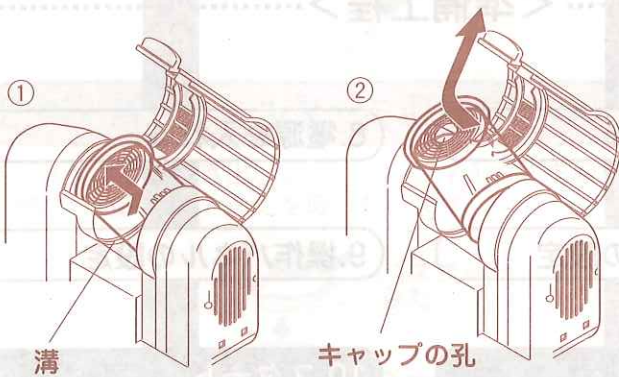
### 取り付けかた

奥まで確実にさし込みます。(チャフケースが奥まで確実に装着されていないと、焙煎の性能に影響します)

## 焙煎ケースの着脱について

### はずしかた

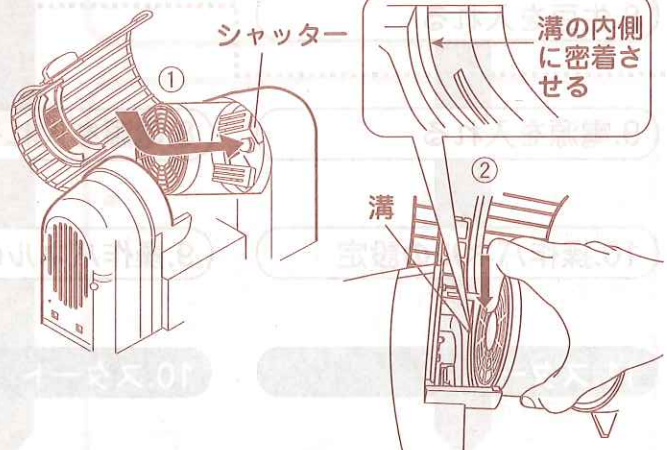
- ①焙煎ケースを軽く持ち上げ、キャップを溝から少し浮かせて熱風吹出口の方へずらし、溝からはずします。
  - ②キャップの孔を上へ向けるようにして、ななめ上へ取り出します。
- ※焙煎ケースからシャッターの枠がはずれた時は、ガラスを傷付けないようにして取り付けてください。



※使用後しばらくは熱くなっていますので手を触れないでください。

### 取り付けかた

- ①キャップがはずれないように手で押さえてシャッター側から矢印の方向へ押し込みます。
  - ②キャップが溝の内側に密着して止まるように押し下げます。
- ※シャッターが開いた時は焙煎ケースを手で手前方向に回転させて閉めてください。



## ガラス容器の取り扱いについて

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注意事項をお守りください。

- 直火にかけたり、電子レンジで使わない。
- 落としたり、硬いものにぶついたりしない。
- 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、ぬれた場所に置かない。
- みがき粉、研磨剤入りのスポンジ、金属たわしなどでお手入れしない。

傷がつくと割れやすくなります。もし割れた場合は、取り除く時に手を切らないように充分ご注意ください。



# 使用手順の流れ

詳しくは各コースの使用手順にしたがってください。

生豆からコーヒーを作る

焙煎済みコーヒー豆からコーヒーを作る

コーヒー粉からコーヒーを作る

焙煎コース (10~14ページ)

ミルコース (15~18ページ)

ドリップコース (19~21ページ)

1.ダクトの取り付け

1.ダクトの取り付け

1.ダクトの取り付け

2.ペーパーフィルターの取り付け

2.ペーパーフィルターの取り付け

2.ペーパーフィルターの取り付け

3.バスケットの取り付け

3.バスケットの取り付け

3.コーヒー粉を入れる

4.水を入れる

4.水を入れる

4.バスケットの取り付け

5.本体ふたの取り付け

5.本体ふたの取り付け

5.水を入れる

6.ガラス容器の取り付け

6.ガラス容器の取り付け

6.本体ふたの取り付け

7.チャフケースの取り付け

7.焙煎済みコーヒー豆を入れる

7.ガラス容器の取り付け

8.生豆を入れる

<準備工程>

9.電源を入れる

8.電源を入れる

8.電源を入れる

10.操作パネルの設定

9.操作パネルの設定

9.操作パネルの設定

11.スタート

10.スタート

10.スタート

12.コーヒーを注ぐ

11.コーヒーを注ぐ

11.コーヒーを注ぐ

## 警告



カップ数にあった豆の量を入れる  
焙煎中に豆が発煙・発火する恐れがあります。



焙煎コースで焙煎済みコーヒー豆を使用しない  
焙煎中に豆が発煙・発火する恐れがあります。



# 使用手順

はじめてご使用になる時や、長期間保管されていた場合は次のように本体内を洗浄してください。

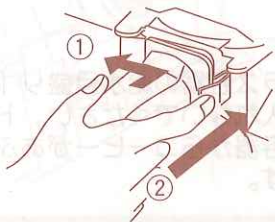
## 本体洗浄の手順

- ①各部のお手入れ(23~24ページ)にしたがってバスケット、バスケットふた、ガラス容器、ガラス容器ふたを洗い水気をよくふき取ります。
- ②本体ふたを開け、ダクトを取り付けます。
- ③バスケットにペーパーフィルターを取り付け、バスケットふたを閉め、本体に取り付けます。
- ④タンクに水を3カップ分入れ、本体ふたを閉めます。
- ⑤ガラス容器にガラス容器ふたを取り付け、保温板にのせます。
- ⑥さし込みプラグをコンセントにさし込み、スイッチを「入」にします。⇒全カップ数ランプ点灯
- ⑦コース選択キーを押して「ドリップ」を選択します。⇒コースランプ「ドリップ」点滅
- ⑧カップ数選択キーを押して「3」を選択します。
- ⑨スタートキーを押します。ドリップの動作を行い、本体内を洗浄します。終了するとブザーが3回鳴り、ランプが保温に変わりますので電源スイッチを「切」にしてください。

## 焙煎コース

### 1.ダクトを取り付ける

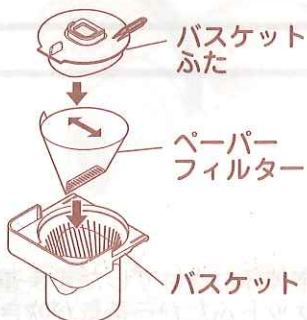
本体ふたをはずし、ダクトを取り付けます。  
(7ページ参照)



- カチッと音がするまで確実に取り付けてください。ダクトが正しく取り付けられていないと動作しません。

### 2.ペーパーフィルターを取り付ける

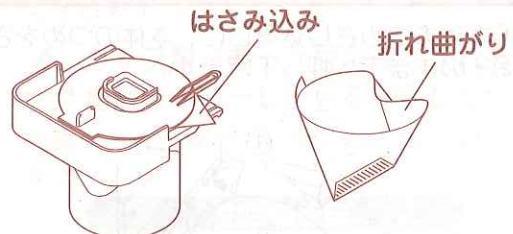
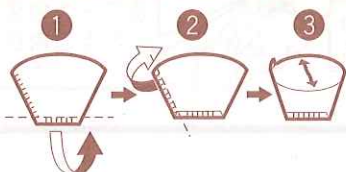
バスケットを引き出し、ペーパーフィルターを取り付け、バスケットふたを取り付けます。



- ペーパーフィルターが折れ曲がったり、はさまったり、バスケットふたの円筒部分に引っかかたりしないよう注意してください。ドリップ中にバスケット内でコーヒー粉や湯があふれることがあります。

#### ペーパーフィルターの折りかた

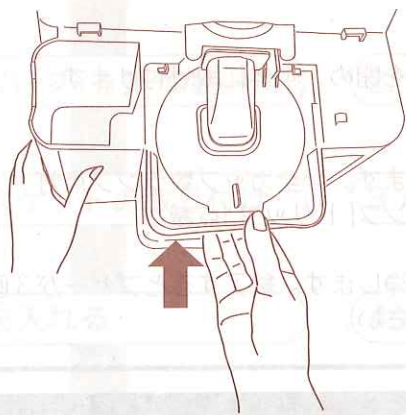
ペーパーフィルターのミシン目を折り曲げ、バスケットの内側に沿うようにしっかり広げて取り付けます。





## 焙煎コース

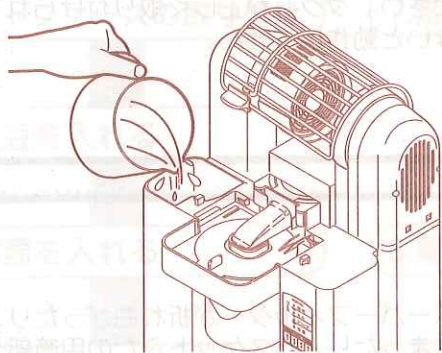
### 3. バスケットを取り付ける



- 奥まで確実に取り付けてください。バスケット・バスケットふたが正しく取り付けられていないと動作しません。

### 4. 水を入れる

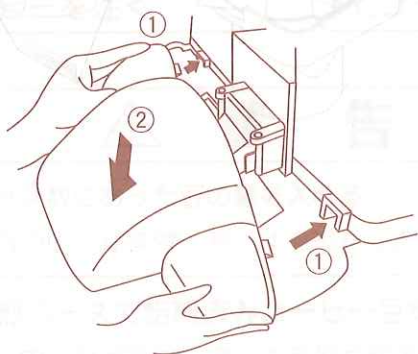
必要なカップ数の水をガラス容器の給水目盛りに合わせて入れ、タンクに注ぎます。



- ガラス容器の給水目盛り「5」を超える水を入れしないでください。ドリップ中にガラス容器からコーヒーがあふれることがあります。

### 5. 本体ふたを取り付ける

- ① 本体のつめさし込み口に、本体のつめをさし込みます。
- ② そのまま下へ押し下げます。



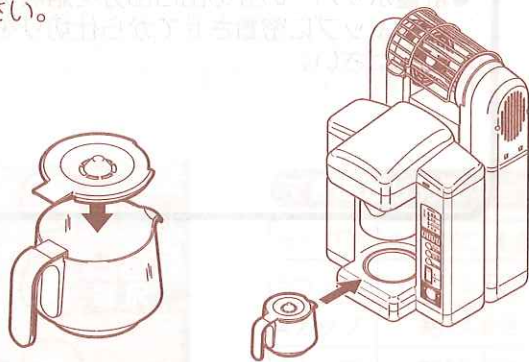
- 本体ふたをはずしたまま運転させるとバスケットふたから蒸気が吹き出し、やけどの恐れがあります。必ず取り付けてください。



## 焙煎コース

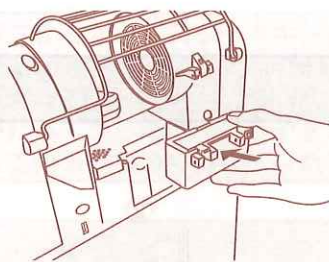
### 6. ガラス容器を取り付ける

ガラス容器ふたをして、保温板にのせます。  
※ガラス容器が完全に保温板にのるまで押し込んでください。



- ガラス容器が取り付けられていなかったり、ガラス容器ふたを取り付けていないと、ガラス容器にコーヒーが抽出されずバスケットからコーヒーがあふれます。必ず取り付けてください。

### 7. チャフケースを取り付ける



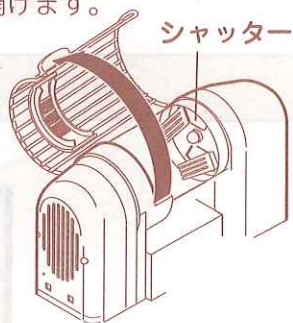
- チャフケースはお手入れ後などに、取り付け忘れがないようご注意ください。取り付ける時はチャフケースが止まる位置まで確実にさし込んでください。

#### ⚠️ チャフは毎回必ず捨てる

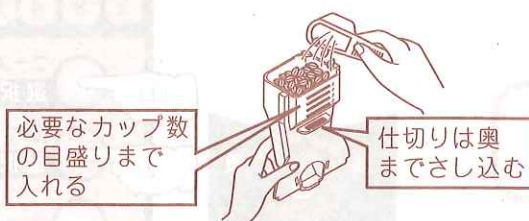
チャフを捨てずに使用し続けると、発煙・発火の恐れがあります。

### 8. 生豆を入れる

①保護カバーを開けます。



②計量ホッパーに計量スプーンで必要なカップ数の目盛りまで生豆を入れます。



- 焙煎ケースのシャッターが閉められていることを確認してください。シャッターが開いている場合は焙煎ケースを手で手前方向に回転させて閉めてください。

- 生豆を冷凍庫で保存した場合は焙煎の焼き具合が変わることがありますので、ご使用前に常温に戻してください。

- 一度に計量ホッパーの目盛り「5」を超える生豆を入れないでください。

#### ⚠️ カップ数にあった豆の量を入れる 焙煎済みコーヒー豆を使用しない

焙煎中に豆が発煙・発火する恐れがあります。

#### 生豆の目安

カップ数	計量ホッパーの目盛り
5カップ	目盛り5
4カップ	目盛り4
3カップ	目盛り3
2カップ	目盛り2

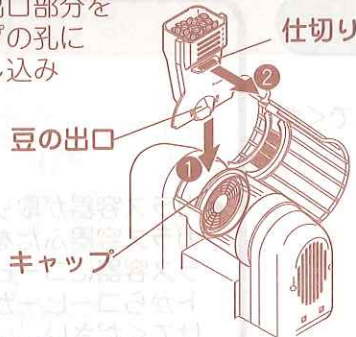
目盛り5：約35g



# 使用手順

## 焙煎コース

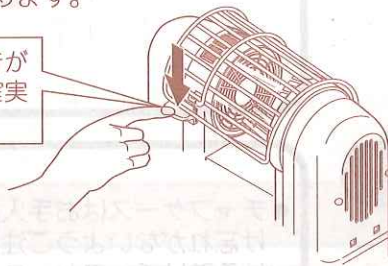
- ③計量ホッパーの豆の出口部分を焙煎ケースのキャップの孔に合わせて開口部へさし込み仕切りを引きます。



- 計量ホッパーの豆の出口部分を焙煎ケースのキャップに密着させてから仕切りを引いてください。

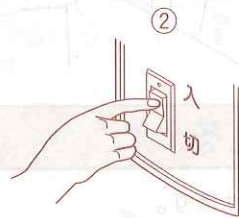
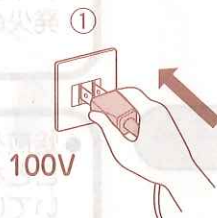
- ④保護カバーをとってを持って保護カバーを閉めます。

カチッと音がするまで確実に閉める



## 9.電源を入れる

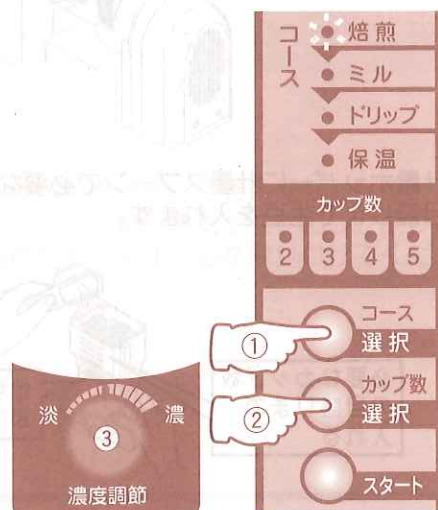
- ①さし込みプラグをコンセントにさし込みます。  
②電源スイッチを「入」にします。  
⇒カップ数ランプが全て点灯。



## 10.操作パネルの設定

- ①コース選択キーを押して「焙煎」を選択します。  
⇒コースランプ「焙煎」が点滅。  
②カップ数選択キーを押して準備した生豆と水の量にあったカップ数を選択します。  
⇒カップ数ランプは最初「2」から「5」まで全て点灯しており、キーを押すごとにランプが「2」⇒「3」⇒「4」⇒「5」⇒「2」の順に切り替わります。  
③濃度調節つまみを回して生豆の煎り加減を選択します。  
中心の位置を標準として左が「浅煎り(淡)」、右が「深煎り(濃)」です。

- 生豆の煎り加減は、生豆の種類・保存状態・保存期間などで変わることがあります。



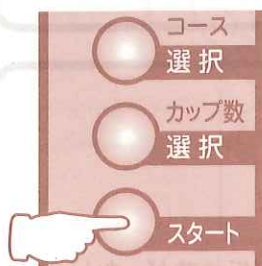


## 焙煎コース

### 11. スタートキーを押す

コースランプ「焙煎」が点灯に変わり運転が始まります。  
各工程に移るごとにコースランプが切り替わります。

ブザーが3回鳴り、ランプが保温に変わるとできあがり  
です。1カップ分の標準できあがり量は、約120mlです。



#### できあがり時間の目安

カップ数	水(約20℃)を使用
5カップ	約15.5分
4カップ	約14.5分
3カップ	約13.5分
2カップ	約12.5分

※濃度調節「標準」位置の場合。

カップ数選択をまちがえてスタートキーを押した場合、  
焙煎の煎り加減が変わりますので20秒以内に変更して  
ください。20秒を超えると変更できませんのでドリッ  
プが完全に終わってから電源スイッチを「切」にし、  
5分以上待って始めからやり直してください。

●各部品を確実に装着していないと、スタートキーを押してもブザーが3回鳴り、運転しません。

●運転中にバスケットふた・バスケット・ダクトをはずすと動作が止まりますので、はずさないでください。

●でき上がり時間は、水温・室温・電圧などで変わることがあります。

### 12. コーヒーを注ぐ

ドリップが完全に終わったことを確認し、  
ガラス容器を静かに引き出してカップに  
コーヒーを注いでください。



#### 保温する時は

ガラス容器にガラス容器ふたをして保温板にのせ  
電源スイッチを「入」のままにしておきます。  
約2時間保温を続けますが、コーヒーの風味が失  
われますので、できる限り早めにお召し上がりく  
ださい。保温は約2時間後に自動的に終了し、保  
温ランプが消えます。保温中にバスケットふた・  
バスケット・ダクトをはずすと保温が終了します。

#### ご使用後は

電源スイッチを「切」にし、さし込みプラグを  
コンセントから抜いてください。



使用後しばらくは焙煎ケース・保温板・  
チャフケースに手を触れない  
高温ですのでやけどをする恐れがあります。



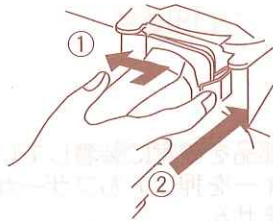
# 使用手順

はじめてご使用になる時や、長期間保管されていた場合は10ページの「本体内洗浄の手順」にしたがって洗浄してください。

## ミルコース

### 1.ダクトを取り付ける

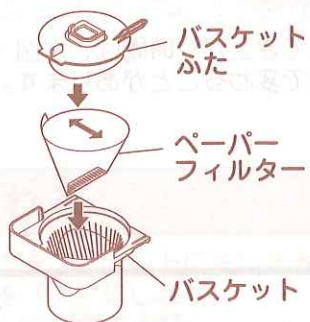
本体ふたをはずし、ダクトを取り付けます。  
(7ページ参照)



- カチッと音がするまで確実に取り付けてください。ダクトが正しく取り付けられていないと動作しません。

### 2.ペーパーフィルターを取り付ける

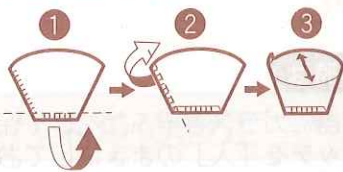
バスケットを引き出し、ペーパーフィルターを取り付け、バスケットふたを取り付けます。



- ペーパーフィルターが折れ曲がったり、はさまったり、バスケットふたの円筒部分に引っかかりしないよう注意してください。ドリップ中にバスケット内でコーヒー粉や湯があふれることがあります。

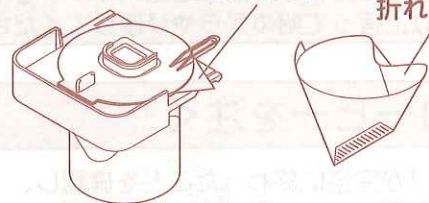
#### ペーパーフィルターの折りかた

ペーパーフィルターのミシン目を折り曲げ、バスケットの内側に沿うようにしっかり広げて取り付けます。

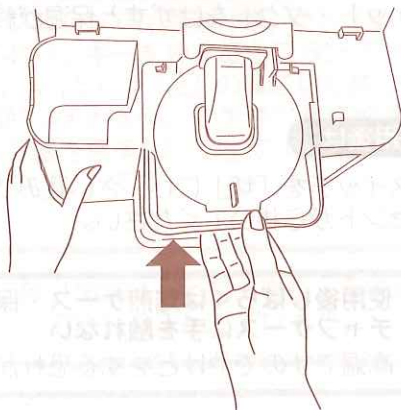


はさま込み

折れ曲がり



### 3.バスケットを取り付ける



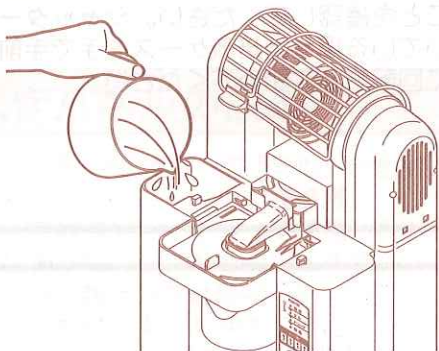
- 奥まで確実に取り付けてください。バスケット・バスケットふたが正しく取り付けられていないと動作しません。



## ミルコース

### 4.水を入れる

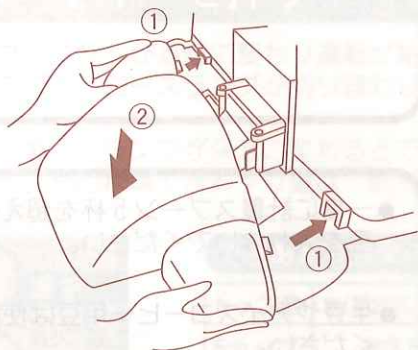
必要なカップ数の水をガラス容器の給水目盛りに合わせて入れ、タンクに注ぎます。



- ガラス容器の給水目盛り「5」を超える水を入れしないでください。ドリップ中にガラス容器からコーヒーがあふれることがあります。

### 5.本体ふたを取り付ける

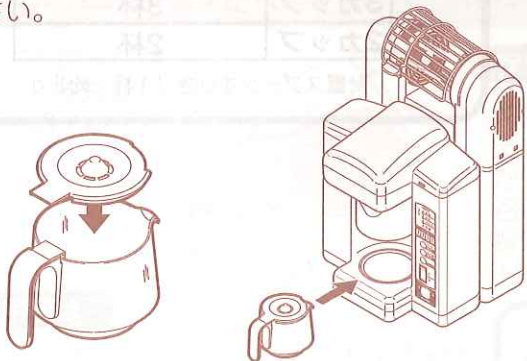
- ① 本体のつめさし込み口に、本体のつめをさし込みます。
- ② そのまま下へ押し下げます。



- 本体ふたをはずしたまま運転させるとバスケットふたから蒸気が吹き出し、やけどの恐れがあります。必ず取り付けてください。

### 6.ガラス容器を取り付ける

ガラス容器ふたをして、保温板にのせます。  
※ガラス容器が完全に保温板にのるまで押し込んでください。



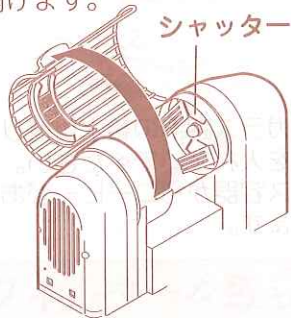
- ガラス容器が取り付けられていなかったり、ガラス容器ふたを取り付けていないと、ガラス容器にコーヒーが抽出されずバスケットからコーヒーがあふれます。必ず取り付けてください。



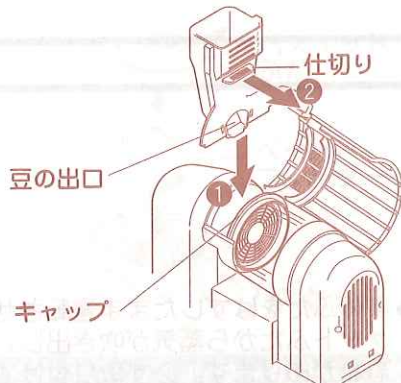
## ミルコース

### 7. 焙煎済みコーヒー豆を入れる

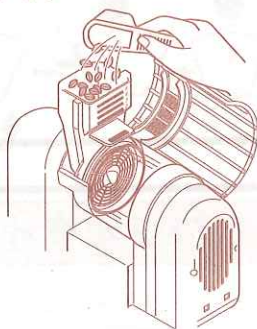
① 保護カバーを開けます。



② 計量ホッパーの豆の出口部分を焙煎ケースのキャップの孔に合わせて開口部へさし込み仕切りを引きます。

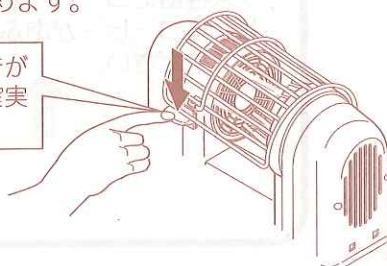


③ 計量ホッパーに計量スプーンで必要量の焙煎済みコーヒー豆を入れます。



④ 保護カバーとってを持って保護カバーを閉めます。

カチッと音がするまで確実に閉める



- 焙煎ケースのシャッターが閉められていることを確認してください。シャッターが開いている場合は焙煎ケースを手で手前方向に回転させて閉めてください。

- 計量ホッパーの豆の出口部分を焙煎ケースのキャップに密着させてから仕切りを引いてください。

- 一度に計量スプーン5杯を超えるコーヒー豆を入れないでください。
- 生豆やアイスコーヒー用豆は使用しないでください。

#### コーヒー豆の目安

カップ数	計量スプーンすりきり
5カップ	5杯
4カップ	4杯
3カップ	3杯
2カップ	2杯

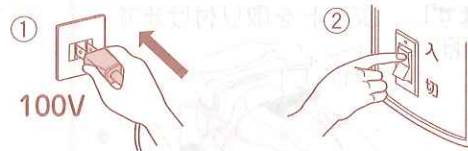
計量スプーンすりきり1杯：約8g



## ミルコース

### 8.電源を入れる

- ①さし込みプラグをコンセントにさし込みます。
- ②電源スイッチを「入」にします。  
⇒カップ数ランプが全て点灯。



### 9.操作パネルの設定

- ①コース選択キーを押して「ミル」を選択します。  
⇒コースランプ「ミル」が点滅。
- ②カップ数選択キーを押して準備したコーヒー豆と水の量にあったカップ数を選択します。  
⇒カップ数ランプは最初「2」から「5」まで全て点灯しており、キーを押すごとにランプが「2」⇒「3」⇒「4」⇒「5」⇒「2」の順に切り替わります。

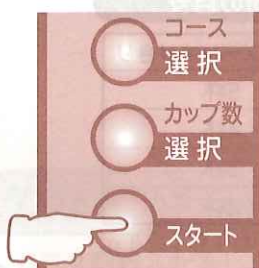


### 10.スタートキーを押す

コースランプ「ミル」が点灯に変わり運転が始まります。各工程に移るごとにコースランプが切り替わります。

ブザーが3回鳴り、ランプが保温になるとできあがりです。1カップ分の標準できあがり量は、約120mlです。

- 各部品を確実に装着していないと、スタートキーを押してもブザーが3回鳴り、運転しません。
- 運転中にバスケットふた・バスケット・ダクトをはずすと動作が止まりますので、はずさないでください。
- できあがり時間は、水温・室温・電圧などで変わることがあります。



#### できあがり時間の目安

カップ数	水(約20℃)を使用
5カップ	約7.5分
4カップ	約6.5分
3カップ	約5.5分
2カップ	約5分

カップ数選択をまちがえた場合、スタートキーを押した後でも20秒以内は変更できます。

### 11.コーヒーを注ぐ

ドリップが完全に終わったことを確認し、ガラス容器を静かに引き出してカップにコーヒーを注いでください。



#### 保温する時は

ガラス容器にガラス容器ふたをして保温板にのせ電源スイッチを「入」のままにしておきます。約2時間保温を続けますが、コーヒーの風味が失われますので、できる限り早めにお召し上がりください。保温は約2時間後に自動的に終了し、保温ランプが消えます。保温中にバスケットふた・バスケット・ダクトをはずすと保温が終了します。

#### ご使用後は

電源スイッチを「切」にし、さし込みプラグをコンセントから抜いてください。



使用後しばらくは保温板に手を触れない  
高温ですのでやけどをする恐れがあります。



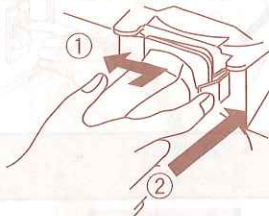
# 使用手順

はじめてご使用になる時や、長期間保管されていた場合は10ページの「本体内洗浄の手順」にしたがって洗浄してください。

## ドリップコース

### 1.ダクトを取り付ける

本体ふたをはずし、ダクトを取り付けます。  
(7ページ参照)



- カチッと音がするまで確実に取り付けてください。ダクトが正しく取り付けられていないと動作しません。

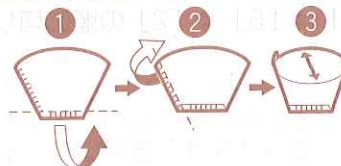
### 2.ペーパーフィルターを取り付ける

バスケットを引き出し、ペーパーフィルターを取り付けます。



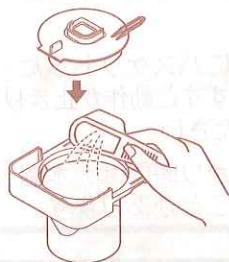
#### ペーパーフィルターの折りかた

ペーパーフィルターのミシン目を折り曲げ、バスケットの内側に沿うようにしっかり広げて取り付けます。



### 3.コーヒー粉を入れる

ペーパーフィルターに計量スプーンで必要量のコーヒー粉を均一に入れ、バスケットふたを取り付けます。



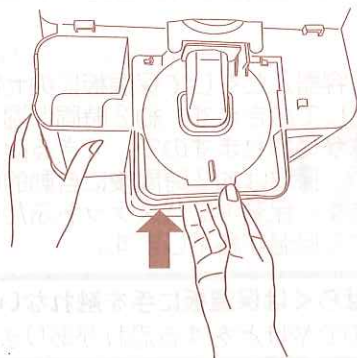
- コーヒー粉はペーパーフィルター用中びき粉をご使用ください。細びき粉を使用しますと、ペーパーフィルターが目づまりしバスケットから湯があふれることがあります。
- 一度に計量スプーン5杯を越えるコーヒー粉を入れしないでください。

#### コーヒー粉の目安

カップ数	計量スプーンすりきり
5カップ	5杯
4カップ	4杯
3カップ	3杯
2カップ	2杯

計量スプーンすりきり1杯：約8g

### 4.バスケットを取り付ける



- ペーパーフィルターが折れ曲がったり、はさまったり、バスケットふたの円筒部分に引っかからないよう注意してください。ドリップ中にバスケット内でコーヒー粉や湯があふれることがあります。



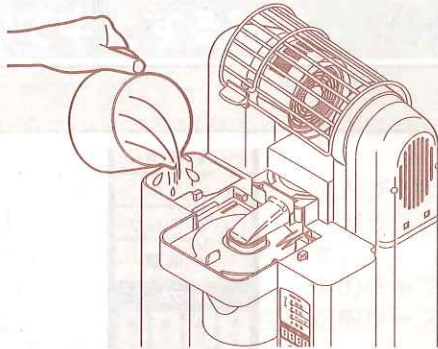
- 奥まで確実に取り付けてください。バスケット・バスケットふたが正しく取り付けられていないと動作しません。



## ドリップコース

### 5.水を入れる

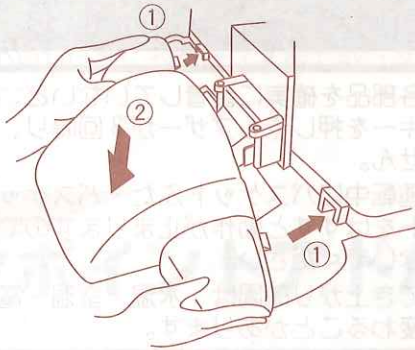
必要なカップ数の水をガラス容器の給水目盛りに合わせて入れ、タンクに注ぎます。



- ガラス容器の給水目盛り「5」を超える水を入れしないでください。ドリップ中にガラス容器からコーヒーがあふれることがあります。

### 6.本体ふたを取り付ける

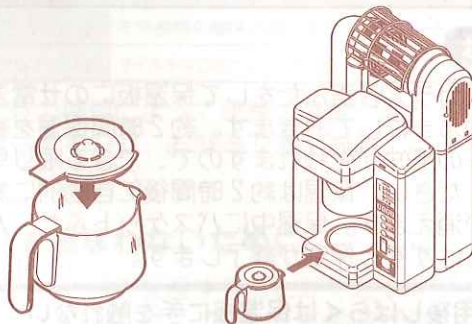
- ① 本体のつめさし込み口に、本体のつめをさし込みます。
- ② そのまま下へ押し下げます。



- 本体ふたをはずしたまま運転させるとバスケットふたから蒸気が吹き出し、やけどの恐れがあります。必ず取り付けてください。

### 7.ガラス容器を取り付ける

ガラス容器ふたをして、保温板にのせます。  
※ ガラス容器が完全に保温板にのるまで押し込んでください。



- ガラス容器が取り付けられていなかったり、ガラス容器ふたを取り付けていないと、ガラス容器にコーヒーが抽出されずバスケットからコーヒーがあふれます。必ず取り付けてください。



# 使用手順

## ドリップコース

### 8.電源を入れる

- ①さし込みプラグをコンセントにさし込みます。
- ②電源スイッチを「入」にします。  
⇒カップ数ランプが全て点灯。



### 9.操作パネルの設定

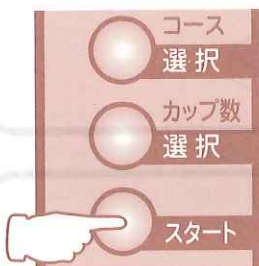
- ①コース選択キーを押して「ドリップ」を選択します。  
⇒コースランプ「ドリップ」が点滅。
- ②カップ数選択キーを押して準備したコーヒー粉と水の量にあったカップ数を選択します。  
⇒カップ数ランプは最初「2」から「5」まで全て点灯しており、キーを押すごとにランプが「2」⇒「3」⇒「4」⇒「5」⇒「2」の順に切り替わります。



### 10.スタートキーを押す

コースランプ「ドリップ」が点灯に変わり運転が始まります。各工程に移るごとにコースランプが切り替わります。

ブザーが3回鳴り、ランプが保温に変わるとできあがりです。1カップ分の標準できあがり量は、約120mlです。



#### できあがり時間の目安

カップ数	水(約20℃)を使用
5カップ	約7分
4カップ	約6分
3カップ	約5分
2カップ	約4.5分

- 各部品を確実に装着していないと、スタートキーを押してもブザーが3回鳴り、運転しません。
- 運転中にバスケットふた・バスケット・ダクトをはずすと動作が止まりますので、はずさないでください。
- でき上がり時間は、水温・室温・電圧などで変わることがあります。

カップ数選択をまちがえた場合、スタートキーを押した後でも20秒以内は変更できます。

### 11.コーヒーを注ぐ

ドリップが完全に終わったことを確認し、ガラス容器を静かに引き出してカップにコーヒーを注いでください。



#### ご使用後は

電源スイッチを「切」にし、さし込みプラグをコンセントから抜いてください。

#### 保温する時は

ガラス容器にガラス容器ふたをして保温板にのせ電源スイッチを「入」のままにしておきます。約2時間保温を続けますが、コーヒーの風味が失われますので、できる限り早めにお召し上がりください。保温は約2時間後に自動的に終了し、保温ランプが消えます。保温中にバスケットふた・バスケット・ダクトをはずすと保温が終了します。



使用後しばらくは保温板に手を触れない  
高温ですのでやけどをする恐れがあります。



# こんな時は

## 続けてコーヒーを作る時は

- ①電源スイッチを「切」にして5分以上待ちます。
- ②バスケット・バスケットふた・ダクトを取りはずして洗い、水気をふき取ります。
- ③各コースの使用手順(10~21ページ)で作ってください。

本体が高温になっていますので、やけどなどに充分注意してください。  
本体が熱いうちに給水したり、本体を動かすと湯口などから蒸気や熱湯が出る恐れがあり、やけどの原因になります。

## 途中で中止する時は

故障の原因になりますので、スタートキーを押した後はなるべく中止しないでください。  
やむを得ず中止する場合は次のように行ってください。

- ①スイッチを「切」にし、さし込みプラグをコンセントから抜きます。
- ②ドリップが完全に終わってからガラス容器を引き出します。
- ③本体が充分冷めるまで待ちます。
- ④チャフケースは取りはずし、中のチャフを捨てます。
- ⑤焙煎ケースの中に残った豆は焙煎ケースを取りはずし、キャップをはずして中の豆を取り出します。  
※ガラスの取り扱いに注意し、必ず本体が冷めてから行ってください。
- ⑥ミルケース内に残った豆はダクトを取りはずし、ブラシなどでかき出し、再度ダクトを取り付けます。  
※ミルケース内に絶対に指を入れしないでください。内部の刃でけがをする恐れがあります。
- ⑦タンクの水を図のように捨てます。  
※ガラス容器、チャフケース、焙煎ケースは、はずしておいてください。
- ⑧10ページの「本体洗浄の手順」にしたがって洗浄してください。  
●各 부품の取りはずしかたは「各部の扱い方」(7~8ページ)を参照してください。



# ワンポイントアドバイス

## おいしいコーヒーを飲むために

### ■ コーヒー豆の特長

種類	特長
ブルマンブレンド	すばらしい香りと、甘み、酸味のバランスがとれたコーヒーです。
キリマンジャロブレンド	甘酸っぱい香りのキレの良いコーヒーです。
モカブレンド	モカ独特の酸味と香りを生かしたコーヒーです。
オリジナルブレンド	マイルドな口あたりでクセのない味わいのコーヒーです。

- 生豆の種類によって焙煎の濃度が変わることがありますので、お好みで濃度調節つまみを合わせてください。

### ■ 風味を損なわないために

本機は約2時間保温することができますが長時間保温すると酸味が出てコーヒーの風味が失われます。一度に飲む量だけを作り、でき上がったら早めにお飲みいただくことをお勧めします。

### ■ コーヒー豆・コーヒー粉は新しいものを使いましょう

開封後はできるだけ早くお使いください。

#### 保存方法

##### 《生豆》

常温で保存してください。約1年間保存できます。

##### 《コーヒー豆・コーヒー粉》

密封容器に入れ冷蔵庫で保存してください。

### ■ 熱いコーヒーを飲むために

- カップは温めておきましょう。
- 少量の時や室温が低い時はコーヒーの温度が低めになりますので、電源スイッチを切らずに約5分間保温してからお飲みください。



# コーヒーメニュー

お掃除のコツ

## ■アイスコーヒーの作りかた

- ①各コースの使用手順「水を入れる」の時に、必要なカップ数の半分の水量をタンクに入れてコーヒーを作ります。
  - ②グラスに氷を約8分目まで入れて、でき上がったコーヒーを注ぎ、かき混ぜて冷やします。できたてのコーヒーを氷に注ぐことにより香りがにげずおいしくできます。
- ★お好みによりシロップ生クリームなどご用意ください。  
※ガラス容器に氷を入れてかき混ぜないでください。ガラス容器が割れる原因になります。



できたてのコーヒーを楽しむ



## ■カフェオレ(1人分)

コーヒー …… 60ml  
牛乳 …… 60ml

カップに温めた牛乳を入れ、できたてのコーヒーを注ぎます。お好みでコーヒーと牛乳の割合を変えてもよいでしょう。

## ■ウィンナーコーヒー(1人分)

コーヒー …… 120ml  
グラニュー糖 …… 小さじ2杯  
生クリーム …… 適量

生クリームをかために泡立てます。カップにグラニュー糖を入れ、できたてのコーヒーを注ぎ、泡立てた生クリームをのせます。

## ■ハニーアイスコーヒー(1人分)

コーヒー …… 60ml  
はちみつ …… 小さじ2杯  
氷 …… 適量

グラスに氷を約8分目まで入れ、できたてのコーヒーを注ぎ、はちみつを加えてかき混ぜます。

# お手入れ

部品の取り付け、取りはずしかたは「各部の扱いかた」(7～8ページ)を参照してください。

## お手入れをする時は

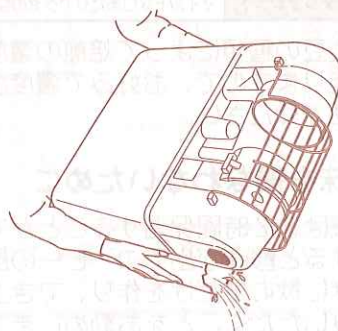
- 必ずさし込みプラグを抜き、本体・保温板などが冷めてから早めに行ってください。
- 食器用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわしなどは、表面を傷つけますので使わないでください。
- 食器用乾燥機・食器洗い器に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。
- 熱湯は使わないでください。変形や割れる原因になります。

## 各部のお手入れ

### 水洗いできないもの

#### ●タンク

タンクに水を入れ、図のようにタンク以外に水がかからないように捨てます。  
※洗剤は使わないでください。タンク内部に入るとにおいの原因になります。





# お手入れ

## 水洗いできないもの

### ● 本体・本体ふた・保温板・焙煎ケース

食器用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取ります。

保護カバーのメッシュ部や熱風吹出口付近に付着したチャフ（コーヒー豆の皮）はブラシなどではらってください。

ミルケース内に付着したコーヒー粉はブラシなどでかき出してください。

※ミルケース内に絶対に指を入れないでください。  
内部の刃でけがをする恐れがあります。

水洗いは  
しないで!!



警告



水ぬれ禁止

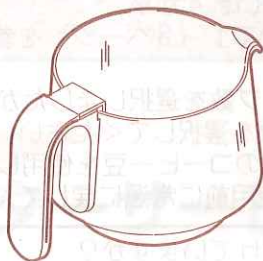
水につけたり、  
水をかけたりしない  
ショート・感電の恐れが  
あります。

## 水洗いできるもの

### ● ガラス容器

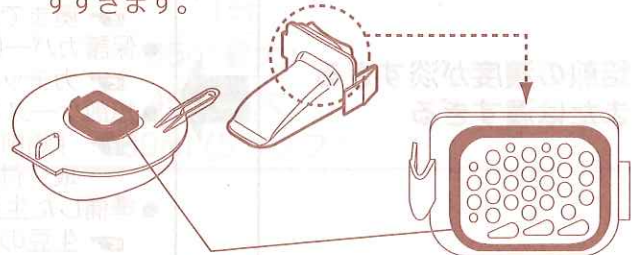
やわらかいスポンジできれいに洗い、水でよくすすぎます。

※みがき粉・研磨剤入りのスポンジ・金属たわしなどは使わないでください。ガラスが傷つくと割れる原因になります。



### ● バスケット・バスケットふた・ダクト・チャフケース・ガラス容器ふた

やわらかいスポンジできれいに洗い、水でよくすすぎます。



パッキン

※バスケットふた、ダクトのパッキンは取りはずさないでください。

※ダクトにコーヒー粉が付着していると目づまりしてコーヒーがあふれる原因になりますので、ご使用後は毎回必ず洗ってください。

## 湯の出方が悪くなった時は

水質によっては本体内の水管に湯アカが付着し、湯の出方が悪くなることがあります。  
このような時は次の方法でお手入れしてください。

- ① 本体ふたを開け、ダクトを取り付けます。
- ② バスケットにペーパーフィルターを取り付け、バスケットふたを閉め、本体に取り付けます。
- ③ 水290mlと食酢50mlをよく混ぜて溶液を作りタンクに入れ、本体ふたを閉めます。
- ④ ガラス容器にガラス容器ふたを取り付け、保温板にのせます。
- ⑤ さし込みプラグをコンセントにさし込み、スイッチを「入」にします。⇒全カップ数ランプ点灯
- ⑥ コース選択キーを押して「ドリップ」を選択します。⇒コースランプ「ドリップ」点滅
- ⑦ カップ数選択キーを押して「3」を選択します。
- ⑧ スタートキーを押します。終了するとブザーが3回鳴り、ランプが保温に変わります。
- ⑨ 電源スイッチを「切」にして5分以上待ってからタンクに水だけを入れ、タンク以外に水がかからないように捨てます。
- ⑩ タンクに水だけを3カップ分入れ、本体ふたを閉めます。
- ⑪ ④～⑧を2回以上くり返します。（食酢のにおいがなくなるまでくり返してください）



# 故障かな？と思ったら

部品の取り付け・取りはずしかたは「各部の扱い  
かた」(7～8ページ)を参照してください。

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。

こんな場合	調べるところ
ランプが点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● さし込みプラグが抜けていませんか？ ☞ さし込んでください。</li> <li>● 電源スイッチが「切」になっていませんか？ ☞ 「入」にしてください。</li> </ul>
スタートキーを押しても動作しない また、「ピー」と3回ブザーが鳴る（エラー報知）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● バスケット・バスケットふた・ダクトが確実に取り付けられていますか？ ☞ 確実に取り付けてください。</li> <li>● タンクに水が入っていますか？ ☞ 水が入っていないとブザーが鳴ることがあります。必ず水を入れてください。</li> <li>● 本体が熱くなっていますか？ ☞ 冷めるまで5分以上待ってから再度スタートキーを押してください。</li> </ul>
焙煎の濃度が淡すぎる または濃すぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 温度調節つまみの設定は正しくできていますか？ ☞ 各部のなまえ「操作部」(6ページ)を参照してお好みの位置に合わせてください。</li> <li>● チャフケースを正しく取り付けられていますか？ ☞ 奥まで確実に取り付けてください。</li> <li>● 保護カバーは閉めていますか？ ☞ カチッと音がするまで確実に閉めてください。</li> <li>● 焙煎ケースを正しく取り付けられていますか？ ☞ 「焙煎ケースの着脱について」(8ページ)を参照して確実に取り付けてください。</li> <li>● 準備した生豆の量に合ったカップ数を選択しましたか？ ☞ 生豆の量に合ったカップ数を選択してください。</li> <li>● 冷蔵・冷凍した生豆や焙煎済みのコーヒー豆を使用していませんか？ ☞ 冷蔵・冷凍した生豆はご使用前に常温に戻してください。</li> </ul>
コーヒーが抽出されない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ガラス容器ふたを確実に取り付けられていますか？ ☞ 確実に取り付けてください。</li> <li>● タンクに水を入れ忘れていませんか？ ☞ 水を入れてください。</li> </ul>
コーヒーがあふれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ペーパーフィルターが浮いたり、折れ曲がったり、バスケットふたにはさまったりしていませんか？ ☞ 確実に取り付けてください。</li> <li>● タンクに給水目盛り「5」を超える水を入れていませんか？ ☞ 給水目盛り「5」以上入れないでください。</li> <li>● コーヒー粉が細かすぎませんか？ ☞ 細びき粉は使用しないでください。</li> <li>● ダクト・バスケットふたのパッキンがはずれていませんか？ ☞ 確実に取り付けてください。</li> <li>● ガラス容器を確実に保温板に取り付けていますか？ ☞ 完全に保温板にのるまで押し込んでください。</li> </ul>
湯の出方が悪い	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体内の水管に湯アカが付着しています。 ☞ 24ページの「湯の出方が悪くなった時は」に従って湯アカを取り除いてください。</li> </ul>
コーヒー液に油が浮いている	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コーヒー豆の中に含まれている油脂分が抽出中に溶け出したものです。 ☞ 害はありません。またバスケット・ガラス容器などの各部品やコーヒーカップなどもよく洗い、乾燥させてご使用ください。</li> </ul>

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪い時は、ただちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。



# 仕様

電源	交流100V 50-60Hz共用	
外形寸法	幅283×奥行245×高さ436 (mm)	
質量	約4.8kg	
付属品	計量スプーン(1個)、計量ホッパー(1個)、ペーパーフィルター(3枚)	
消費電力	焙煎時	1000W
	ミル時	150W
	ドリップ時	970W
温度ヒューズ	焙煎ヒーター用	152℃
	ドリップヒーター用	216℃
電流ヒューズ	電源用	15A
定格時間	焙煎器 送風用モーター	15分
	焙煎器 回転用モーター	15分
	ミル用モーター	1分
最大容量	生豆	35g(最大)
	コーヒー豆・コーヒー粉	40g(最大)
	水	680ml (5カップ)

## アフターサービスについて



**警告**



分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない

### 保証書

保証書は販売店から受け取っていただき、必ず「販売店名・お買い上げ日」等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間はお買い上げ日より1年間です。

### 補修用性能部品の保有期間

この全自動焙煎器付コーヒーメーカーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は製造打切後5年としております。

### 修理を依頼される時

- 保証期間中は  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。  
保証書の記載内容により修理いたします。
- 保証期間が過ぎている時は  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様の要望により有料修理いたします。

### アフターサービスについてご不明の場合

修理サービス製品についてのご相談は、お買い上げの販売店にご依頼ください。

ご転居やご贈答品等でお困りの場合は、「お客様相談窓口(裏面参照)」にお問い合わせください。

### 愛情点検



長年ご使用の  
全自動焙煎器付コーヒーメーカー  
の点検を!

このような症状はありませんか

- さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- さし込みプラグ・電源コードに傷が付いていたり触れると通電したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱い。
- コゲくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

さし込みプラグを抜いて  
使用を中止してください

事故防止のため、必ず販売店にご連絡ください。  
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。