

# 保証書

## コーヒーメーカー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型名	EC-RS40	修理メモ
※お名前 お客様	電話番号	
※お買い上げ日 年月日	※販売店名・住所・電話番号	
保証期間 お買い上げ日より <b>本体1年</b>		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- 1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
  - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変・公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
  - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
  - (ト) 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かえられた場合。
  - (チ) 消耗品などの交換。
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.
- 4.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。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 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保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対する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の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

**象印マホービン株式会社**

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 電話(06)6356-2451

## 愛情点検

### 長年ご使用のコーヒーメーカーの点検を!



こんな症状は  
ありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- その他の異常や故障がある

▶  
ご使用  
中止

- こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

EC-RS型 N-(F)E



## コーヒーメーカー

珈琲通®

型名 EC-RS40 型

## 取扱説明書



●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

## もくじ

### お使いになるまえに

安全上のご注意	2
各部のなまえ	5
各部のつけ方・はずし方	8

### 使い方

使い方	11
-----	----

### お手入れ

お手入れ	20
クエン酸洗浄のしかた	23

### 困ったときに

故障かなと思ったとき	24
部品の交換・購入について	26
アフターサービス	26
仕様	27
お客様ご相談窓口	27
保証書	裏表紙

# 安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

**△警告** 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

**△注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

**○** してはいけない「禁止」内容です。

**!** 実行しなければならない「指示」内容です。

## △警告

**△分解禁止** 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。  
火災・感電・けがの原因になります。  
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

**△水ぬれ禁止** 本体を水に浸けたり、水をかけたりしない。  
ショート・感電の原因になります。

コードや差込みプラグを液体に浸けたり、液体をかけたりしない。  
ショート・感電の恐れがあります。

**△ぬれ手禁止** ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない。  
感電・けがの恐れがあります。

**△接触禁止** 蒸気口に触ったり、手や顔を近づけない。  
やけどの恐れがあります。  
特に乳幼児には触らせないようご注意ください。

**△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・けがの恐れがあります。

ステンレスサーバーやカップ・ステンレスマグなしで使わない。  
やけどの恐れがあります。

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。  
感電・ショート・発火の原因になります。



**△禁止** 交流100V以外では使用しない。  
火災・感電の原因になります。

**△コードを傷つけない** 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

**△必ず実施** 差込みプラグは根元まで確実に差し込む。  
感電・ショート・発煙・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、発火の原因になります。

**△差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく** 火災の原因になります。

**△異常・故障時には、直ちに使用を中止する** そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>

- コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- スイッチを入れても動かない
- 本体から水漏れる
- 蒸気口以外の場所から水や蒸気が漏れる
- 本体が変形したり、異常に熱くなる

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

## △注意

**△接触禁止** 使用中や使用後しばらくは高温部(シャワードーム・ミルケースふた・スイングバスケットなど)に手を触れない。  
やけど・けがの恐れがあります。

**△禁 止** 熱に弱い敷物の上では使用しない。  
火災の原因になります。

**△不安定な場所では使用しない** やけど・けがの恐れがあります。

**△ステンレスサーバーやカップ・ステンレスマグを載せたまま本体を動かさない** やけど・けがの恐れがあります。

**△壁や家具の近くで使わない** 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。

**△ドリップ中にステンレスサーバーやカップ・ステンレスマグをはずさない** やけどの恐れがあります。

**△火気の近くで使用しない** 火災の原因になります。

**△禁 止** ドリップ中は水をつぎ足さない。  
コーヒーがあふれて、やけどの恐れがあります。

水タンクに水を入れて取りつけたあとは、本体からはずしたり、動かしたりしない。  
やけど・水漏れ・故障の原因になります。

**△本体の刃は鋭利なため、手を入れたり触れたりしない** コーヒー豆やコーヒー粉を取り除くときは、必ず付属のブラシを使用する。  
けがの恐れがあります。

**△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。  
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

**△必ず実施** お手入れは冷めてから行う。  
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

**△差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く** 感電・ショート・発火の原因になります。

## お願 い

**■本体・ステンレスサーバーを電子レンジで使用したり、直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない** 発煙・発火・とっ手の変形・金属部から火花が飛び散る原因になります。

**■水タンクに水以外のものを入れない** 牛乳・酒・コーヒー・湯など、水以外のものを水タンクに入れると故障の原因になります。

**■他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない** 蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

**■続けて運転する場合は、スタートランプが消灯した状態で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、蒸気口から突然蒸気や熱湯が出て、やけどの恐れがあります。  
また、連続してコーヒー豆を挽くと内部モーターの故障の原因となります。

**■ステンレスサーバーは、落としたり、固いものにぶつけたりしない** 樹脂部分が破損したり、ステンレスサーバー表面がへこみ、保温性能が低下することがあります。

**■空だきはしない** 水タンクに水を入れずに通電すると、故障の原因になります。

# 安全上のご注意 つづき

## お願い

■屋外で使用しない 故障の原因になります。	■使い終わったら、必ず差込みプラグをコンセントから抜く 長時間通電を繰り返されると故障の原因となり、異常加熱や発煙する場合があります。
■使用中や使用後しばらくはスイングバスケットの下に手を入れない 湯沸かし中やミルケースふたの開閉などで湯が垂れて、やけどの恐れがあります。	■ミルケースにコーヒー豆以外のものを入れない 故障の原因になります。
■カーペット・布製のテーブルクロスの上では使用しない コーヒーが飛び散る恐れがあります。	■受皿やトレーをはずして使用しない やけどの恐れがあります。
■持ち手以外を持って本体を持ち運ばない	■ステンレスサーバー外側の底に貼っている底シールは絶対にはがさない さびや穴あきなど故障の原因になります。  底シール
■水にぬれた場所で使用しない 感電の恐れがあります。	■ドリップ直後にステンレスメッシュフィルターまたはペーパーフィルターを直接触らない やけどの恐れがあります。
■ステンレスサーバーを倒したり、レバーを押したまま持ち運びしない 内容物が漏れて、やけどの恐れがあります。	■使用中にミルケースふたやスイングバスケットを開けない やけどの恐れがあります。
■細挽き粉を使用しない コーヒーがあふれて、やけどの恐れがあります。	■ステンレスサーバーをドリップ以外の目的で使用しない。特に次のものは絶対に入れない <ul style="list-style-type: none"> <li>● ドライアイス・炭酸飲料など ステンレスサーバー内の圧力が上がり、飲み物がふき出たり、サーバーふたセットが破損して飛散することがあります。</li> <li>● みそ汁・スープ・昆布茶など、塩分を含んだもの ステンレスサーバー内側は18-8ステンレスを使用していますが、さびたり、保温力が低下する原因になります。</li> <li>● 牛乳・乳飲料・果汁など 成分が腐敗することがあります。そのまま長く放置した場合は腐敗によりガスが発生し、ステンレスサーバー内の圧力が上がり、飲み物がふき出たり、サーバーふたセットが破損して飛散することがあります。</li> <li>● 果肉・お茶の葉 詰まる・漏れるなど故障の原因になります。</li> </ul>
■計量スプーンのすりきり3 3/4杯(約30g)を超えるコーヒー豆(粉)を入れない コーヒーがあふれて、やけどの恐れがあります。	
■水タンクに水を入れたまま放置しない 故障・変色・におい・腐敗の原因になります。	
■専用のステンレスサーバーや指定サイズのカップ/ステンレスマグ以外は使用しない コーヒーがあふれて、やけどの恐れがあります。	
■ステンレスサーバーを水に浸さない すき間に水がたまり、さびや変形の原因になります。	
■テーブルからはみ出した状態で使用しない けが・やけどの恐れがあります。	

# 各部のなまえ

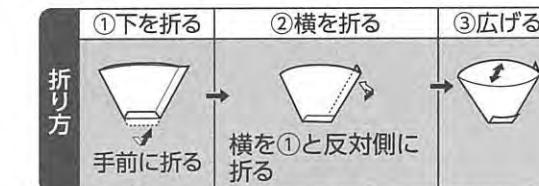
## 付属品

### ●ステンレスメッシュフィルター



### ●ペーパーフィルター(2枚)

ペーパーフィルターがなくなったときは、市販のサイズ(1×2)または(102)をお求めください。



●ペーパーフィルターがフィルターケースからはみ出さないように折り幅を調節してください。

### ●浄水カートリッジ(消耗品)

お買い上げ時は浄水カートリッジケースセットに取りつけておりませんのでお使いになる前に取りつけてください。(→P.10)

### ●計量スプーン

コーヒー豆・コーヒー粉  
すりきり1杯約8g

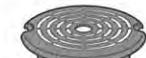


### ●ミルケースブラシ

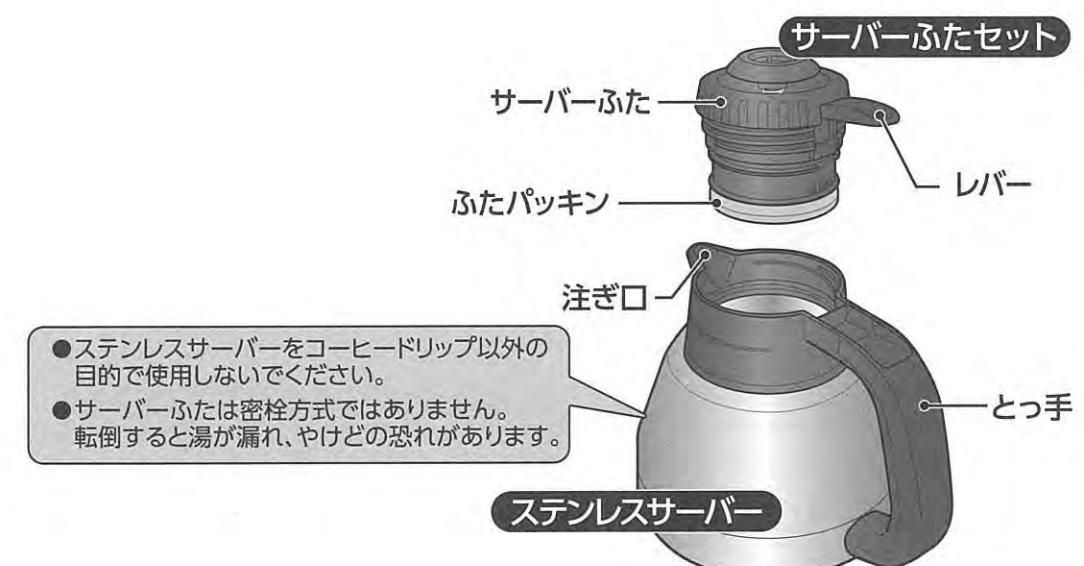
お買い上げ時は計量スプーンに取りつけられています。



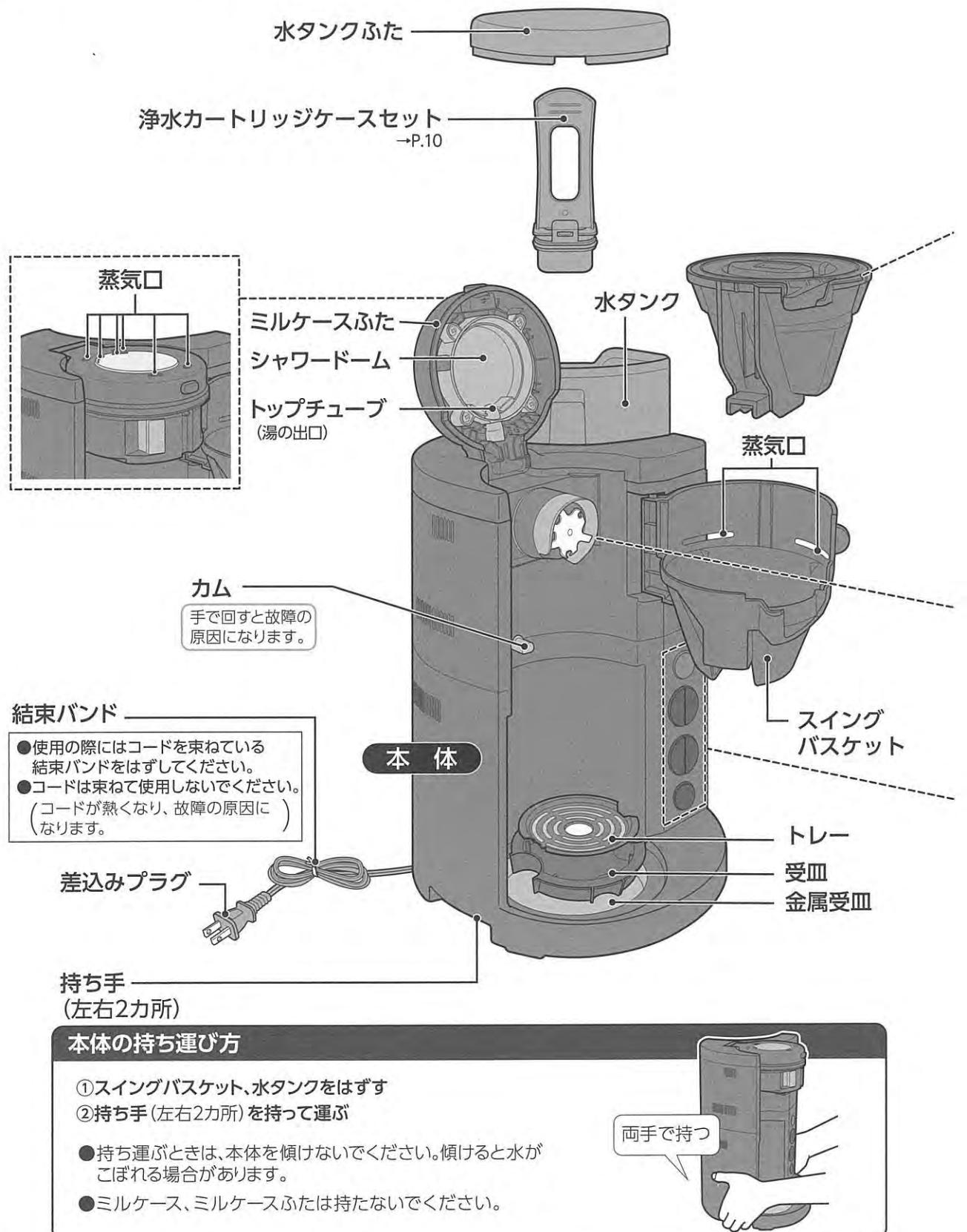
### ●カップ用トレー



### ●カップ用受皿



# 各部のなまえ つづき



**フィルターケースセット**

● ステンレスメッシュフィルターとペーパーフィルターを同時に使用しないでください。コーヒー粉がフィルターからあふれる恐れがあります。

**しづくもれ防止機構について**

コーヒーのしづくがフィルターケースから漏れないようにするしくみです。  
ドリップ中に自動でしづくもれ防止弁を開閉し、コーヒーの濃度調節を行うため、コーヒーが出てこない時間があります。

**ミルケースセット**

取り付けるときは → P.9 参照  
挽き方を選ぶときは → P.12 参照  
お手入れするときは → P.20 参照

ミルケース  
ミルケースフィルター  
(ミルケースフィルターはミルケースの裏面にセットされています。)

**操作部**

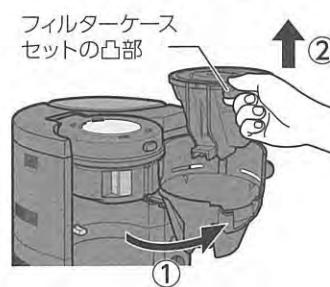
<b>「入/切」キー</b>	
<b>豆・粉選択キー</b>	
<b>コーヒー豆ランプ</b>	
<b>「豆」キー</b> コーヒー豆を入れてドリップするときに使う → P.18	
<b>コーヒー粉ランプ</b>	
<b>「粉」キー</b> コーヒー粉を入れてドリップするときに使う → P.18	
<b>濃度調節キー</b>	
<b>「普通」キー</b> 普通コースを選択するときに使う → P.18	
<b>「濃い」キー</b> 濃いコースを選択するときに使う → P.18	
<b>「スタート」キー</b>	
<b>スタートランプ</b>	

# 各部のつけ方・はずし方

## フィルターケースセット

### はずし方

- ①スイングバスケットを開ける
- ②フィルターケースセットの凸部を持ち、取りはずす

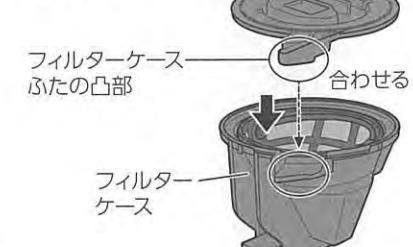


- ③フィルターケースふたをはずす



### つけ方

- ①フィルターケースふたの凸部をフィルターケースに合わせて取りつける

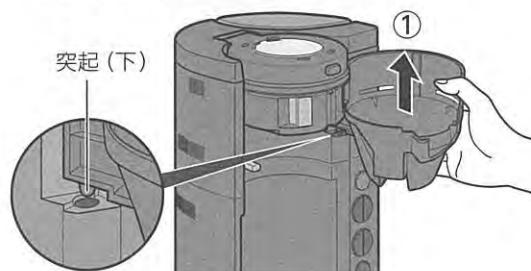


## スイングバスケット

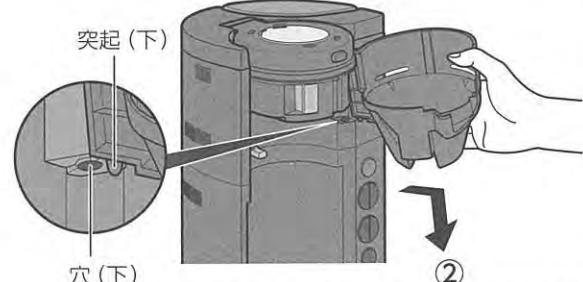
- ステンレスサーバー、フィルターケースセットを取りはずしてから行ってください。

### はずし方

- ①スイングバスケットを全開にし、持ち上げて突起(下)を浮かせる

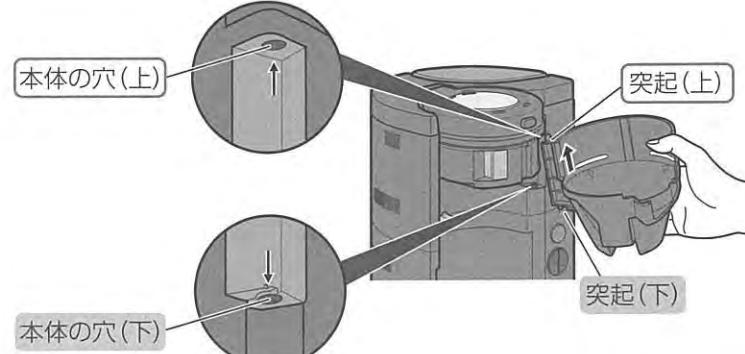


- ②スイングバスケットを矢印の方向にずらして下方向にはずす



### つけ方

- 突起(上)を本体の穴(上)に差し込んでから、突起(下)を本体の穴(下)に合わせてはめ込む

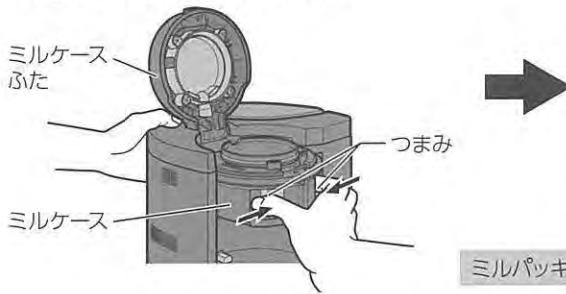


## ミルケース

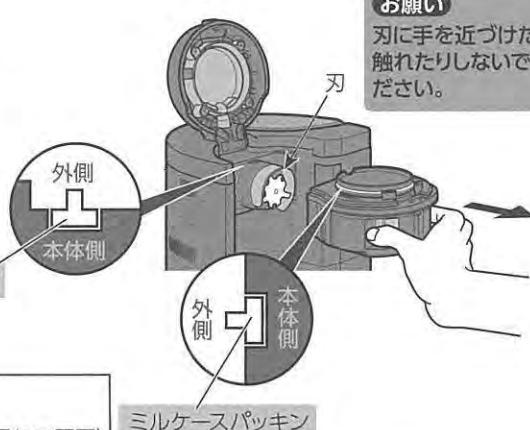
### はずし方

- ミルケースふたを開けてからミルケースをはずしてください。  
(ミルケースふたを開けないとミルケースがはずせません)

- ①ミルケースふたを開けてミルケースの両側のつまみを内側に押す



- ②つまみを押しながら手前に引き抜く



### お願い

刃に手を近づけたり、触れたりしないでください。

### パッキンがはずれたときは…

- 凸部が外側になるように取りつけてください。
- 確実に取り付けられていることを確認してください。(蒸気漏れの原因)
- パッキンのねじれなどに注意してください。

### つけ方

- ミルケースを持って「カチッ」と音がするまで押し込む

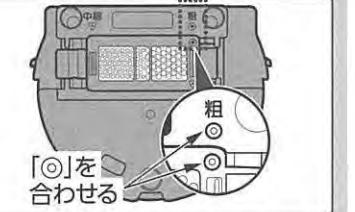
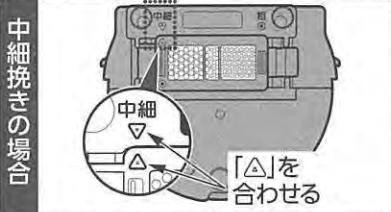


## ミルケースフィルター

- ミルケースをはずしてからミルケースフィルターをはずしてください。

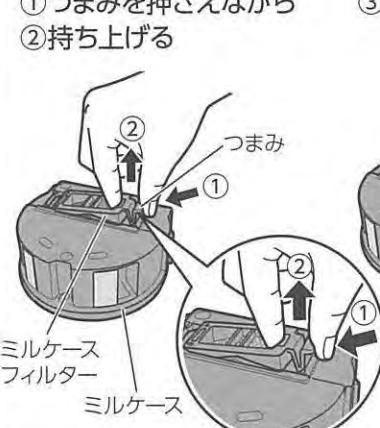
お好みの挽き方になるよう  
に、ミルケースとミルケース  
フィルターの記号を合わせ  
て取りつけてください。

(このイラストは裏面です。)



### はずし方

- ①つまみを押さえながら
- ②持ち上げる



- ③はずす



### つけ方

- ①ツバ部をミルケースに
- ②「カチッ」と音がするまで押し込む



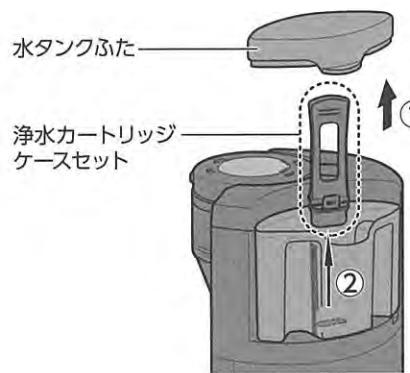
(このイラストは中細挽きの場合です。)

# 各部のつけ方・はずし方 つづき

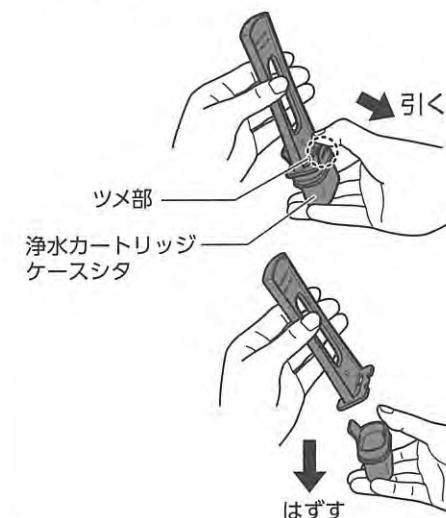
## 浄水カートリッジケースセット

### はずし方

- ①水タンクふたをはずす
- ②浄水カートリッジケースセットをはずす



- ③浄水カートリッジケースシタのツメ部を引きながら取りはずす

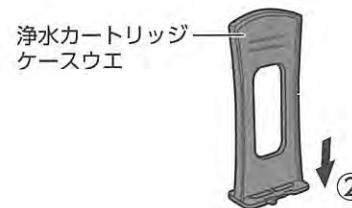


### つけ方

- ①浄水カートリッジを袋から取り出し、浄水カートリッジケースシタに入れる

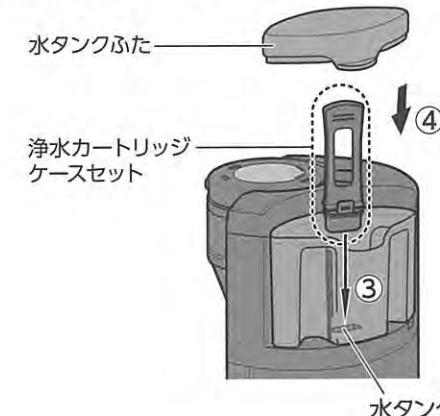


- ②浄水カートリッジケースウエと浄水カートリッジケースシタを取りつける



- ③浄水カートリッジケースセットを水タンク凹部に奥までしっかりと差し込む

- ④水タンクふたを閉める



**浄水パッキンがついていることを確認してください。**  
パッキンは溝に合わせて取りつけてください。  
**本体側**

**●パッキンのねじれなどに注意してください。**

# 使い方

- 初めてお使いになると  
●長期間お使いにならなかったとき

浄水カートリッジケースセット・ステンレスメッシュフィルター・フィルターケース・  
ステンレスサーバーなどを洗ったあと、「粉」キー・「普通」キーを押してコースを選び、  
1~2回水だけでドリップして本体内部を洗浄してください。

- この製品は家庭用です。業務用として使用しないでください。
- この製品はコーヒーを作るためのものです。コーヒーを作ること以外には使わないでください。  
水以外のもの(牛乳・酒・コーヒー・湯など)を水タンクに入れると故障の原因になります。
- 使いはじめはプラスチックのにおいがあることがあります、ご使用とともに少なくなります。  
また、黒い粉が落ちることがありますが、これは浄水用の活性炭で無害ですので使用上差しつかえありません。

## 1 ミルケースフィルターを取りつける

### ミルケースふたの開閉方法

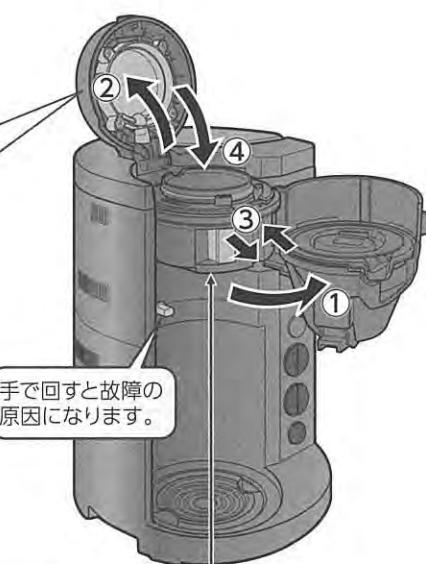
#### ■開け方

ボタンを押しながら持ち上げる



#### ■閉め方

ミルケースふたの上部分を押さえ、「カチッ」と音がするまで閉める



- ①スイングバスケットを開ける

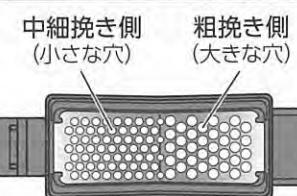
- ②ミルケースふたを開ける

- ③ミルケースをはずしてミルケースフィルターをお好みの挽き方になるよう取りつけたあと、再度ミルケースを取りつける(→P.9)

- ④ミルケースふたを「カチッ」と音がするまで閉める

●スイングバスケット開閉時は本体が倒れないように注意してください。

### ミルケースフィルター



#### 刻印の記号

ミルケース	中細 ▼	粗 ○
ミルケース フィルター	△	○
挽き方	中細挽き	粗挽き

#### お願い

ミルケースフィルターは必ず取りつけてください。  
(コーヒー豆が挽けない原因)

- 取りつける方向により、「中細挽き」と「粗挽き」を切りかえることができます。
- 挽き方を切りかえるにはミルケースとミルケースフィルターの刻印を同じ記号に合わせて取りつけます。  
(つけ方・はずし方→P.9)
- お買い上げ時には「中細挽き」の方向に取りつけています。

# 使い方 つづき

## ミルケースフィルターとコース選択の組み合わせについて

2段階の挽き分けができるミルケースフィルターと、2段階の濃度調節ができるコース選択を組み合わせることにより、4通りの味わいをお好みで楽しめます。

4通りの挽き分け・濃度調節組み合わせ一覧 \*1

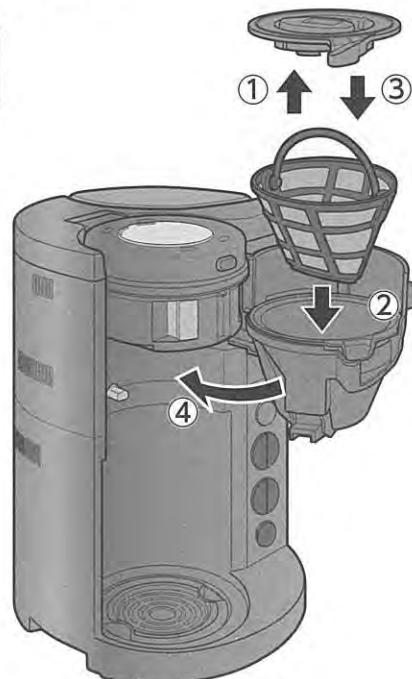
ミルケース フィルター	コース	普通	濃い
粗挽き		香りがはっきりとしていて、味わい軽やか、すっきりとした後味 フルーティな香りのモカ	柑橘系の香りがあり、味わいのバランスが良く、甘みが残る クリアでバランスのとれたブルーマウンテン
中細挽き		香り、酸味、甘み、苦味の特徴がバランスよく感じられる味わい 明るい酸味のキリマンジャロ	後味は甘みを伴う苦味があり、コクが増す、ジューシーな口あたり 爽やかな風味のグアテマラ

\*1 小川珈琲株式会社所属SCAA/CQI認定Qグレーダーによる評価。  
コーヒー豆の種類、挽き方、量などによって異なることがあります。

## 2 ステンレスメッシュフィルターを取りつける

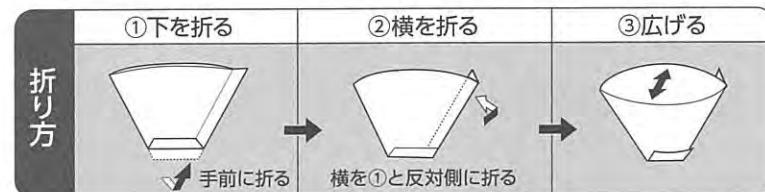
コーヒー豆とコーヒー粉、どちらをお使いの場合も  
ステンレスメッシュフィルターを取りつけてください。

- ① フィルターケースふたを取りはずす
- ② フィルターケースにステンレスメッシュ  
フィルターを取りつける
- ③ フィルターケースふたを取りつける
- ④ スイングバスケットを「カチッ」と音が  
するまで閉める



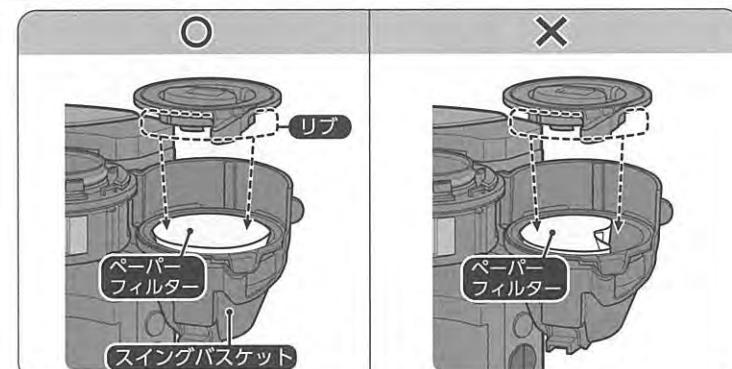
## ステンレスメッシュフィルターの代わりに 市販のペーパーフィルターも使用できます

・ペーパーフィルターを使用する場合は、ステンレスメッシュフィルターは使用しないでください。



・ペーパーフィルターは、上図のように折ってからフィルターケースに取りつけてください。

### フィルターケースセット



・ペーパーフィルターがフィルターケースに沿うように取りつけてください。  
リブがペーパーフィルターの内側に入るように、フィルターケースふたを取りつけてください。

- ・粉の種類によっては、コーヒー粉がフィルターからあふれる場合があります。  
(デカフェ、カフェインレス、浅煎りなどの粉はあふれやすいものがあります。)  
その場合は、ステンレスメッシュフィルターを使用するか、作るコーヒーの量(杯数)を減らしてください。
- ・コーヒー豆やコーヒー粉の種類、ペーパーフィルターの種類によっては、フィルターケースにコーヒーが多く残る場合があります。
- ・ペーパーフィルターを2枚以上重ねて使用しないでください。
- ・ペーパーフィルターを使用する場合、正しく取りつけないとコーヒー粉がフィルターからあふれる恐れがあります。
- ・ステンレスメッシュフィルターとペーパーフィルターでは、できあがりのコーヒーの味がかわることがあります。

●フィルター(ステンレスメッシュフィルターまたはペーパーフィルター)無しで使用しないでください。  
(コーヒーがあふれる原因)

# 使い方 つづき

## 3 コーヒー豆またはコーヒー粉を入れる

- 計量スプーンのすりきり3/4杯(約30g)を超える量を入れないでください。  
(ミルケースふた周辺から湯が飛び散ったり、スイングバスケットからコーヒーがあふれたり、モーターが故障する原因になります。)
- 1杯未満のコーヒーを作ることはできません。
- スイングバスケットを開閉するときは本体が倒れないように注意してください。
- スイングバスケットを正しく閉めないとあふれる原因になります。

### コーヒー豆を入れる場合

- ①ミルケースふたを開ける
- ②ミルケースにコーヒー豆を入れる
- ③ミルケースふたを「カチッ」と音がするまで閉める

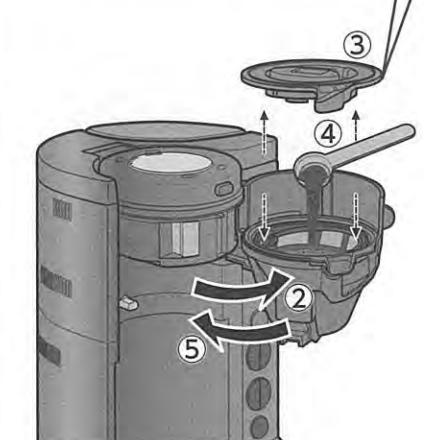
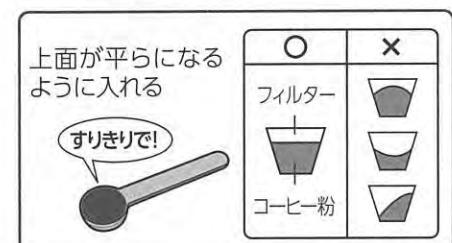
- コーヒー豆を入れた後は、ミルケースフィルターをはずさないでください。(ミルケースからコーヒー豆が落ちる原因)
- ミルケースふたの内側やミルケース・ミルケースフィルターがぬれている場合は、乾いた布でふき取ってください。  
(コーヒー豆が付着してミルケース内に残る原因)
- 生豆や湿ったコーヒー豆を入れないでください。
- ミルケースにはコーヒー豆以外(コーヒー粉など)を入れないでください。(ドリップ時にミルケース・ミルケースふた周辺から湯などがあふれたり、内部モーターの故障の原因)
- コーヒー豆の焙煎度合いによっては、ミルケースにコーヒー豆が残る場合や運転を停止することがあります。
- ミルケースは毎回お手入れをしてください。ミルケースにコーヒー豆が残る場合があります。



### コーヒー粉を入れる場合

- ①ミルケースふたがしっかりと閉まっていることを確認する
- ②スイングバスケットを開ける
- ③フィルターケースふたを取りはずす
- ④ステンレスメッシュフィルターまたはペーパーフィルターにコーヒー粉を入れる
- ⑤フィルターケースふたを取りつけ、スイングバスケットを「カチッ」と音がするまで閉める

- ステンレスメッシュフィルターまたはペーパーフィルターにはコーヒー粉以外を入れないでください。  
(ドリップ時にスイングバスケットからコーヒーがあふれたり、故障の原因)
- 細挽き粉は使わないでください。  
(フィルターが詰まりし、コーヒーがあふれる恐れがあります。)
- フィルターケースふたは確実に取りつけてください。
- ミルケースにコーヒー粉を入れないでください。  
(ドリップ時にミルケース・ミルケースふた周辺から湯などがあふれたり、内部モーターの故障の原因)



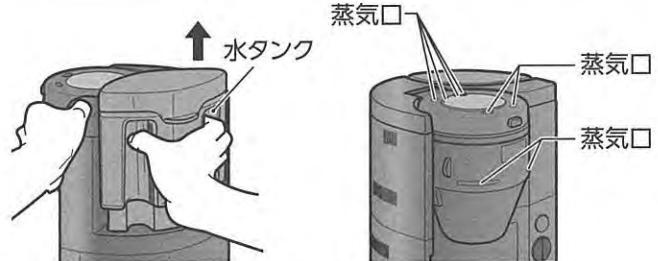
■コーヒー豆(粉)標準使用量 ●2カップ以上のコーヒーを作るときはステンレスサーバーを使用してください。

容器	できあがり数	コーヒー豆(粉)量	
		ホットコーヒー	アイスコーヒー
ステンレスサーバー	4カップ	3 3/4 杯(約30g)	3 3/4 杯(約30g)
	3カップ	3 杯(約24g)	3 杯(約24g)
	2カップ	2 1/4 杯(約18g)	2 1/4 杯(約18g)
	1カップ	1 1/4 杯(約10g)	
	マグカップ	2カップ 1カップ	3 杯(約24g) 1 3/4 杯(約14g)
	コーヒーカップ	1カップ	1 1/4 杯(約10g)
マグカップ	1カップ	1 3/4 杯(約14g)	
ステンレスマグ(360mL用)	1本	2 3/4 杯(約22g)	

## 4 水タンクに水を入れる

### ①水タンクを本体からはずす

- 本体を押さえながらはずしてください。  
本体が持ち上がり、落下することができます。  
(蒸気口には手を触れないでください。)



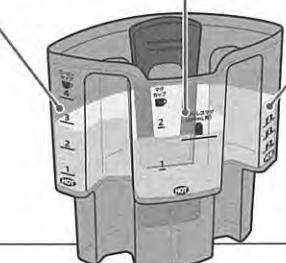
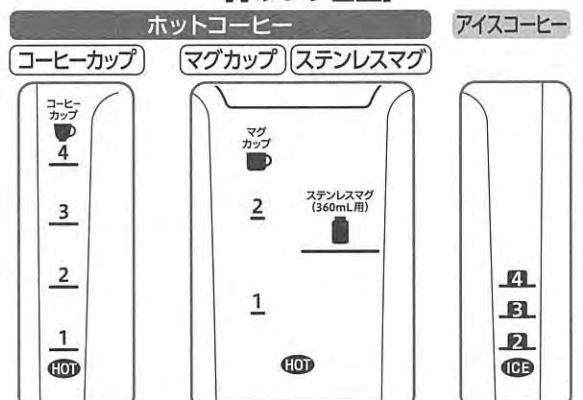
### ②浄水カートリッジケースセットを正しく取りついていることを確認する(→P.10)

### ③作るコーヒーの量の水タンク目盛まで水を入れ、水タンクふたを取りつける

故障や水漏れ、コーヒーがあふれる原因になるため、以下のことをお守りください。

- 水タンク目盛の「HOT コーヒーカップ 4」を超える水を入れないでください。
- ドリップ中は水をつぎ足さないでください。
- 水タンクに湯を入れないでください。
- 水タンクを本体に取りつけた状態で水を入れないでください。水が製品内部に流れ込むため水量が多くなります。
- 使用する容器(ステンレスサーバー・カップ・ステンレスマグ)の容量を超える水を水タンクに入れないでください。
- 浄水カートリッジケースセットは水タンクに水を入れる前に取りつけてください。
- 2カップ以上のコーヒーを作るときはステンレスサーバーを使用してください。
- ステンレスマグの目盛を使用するときは360mL用のステンレスマグを使用してください。

### [水タンク目盛]



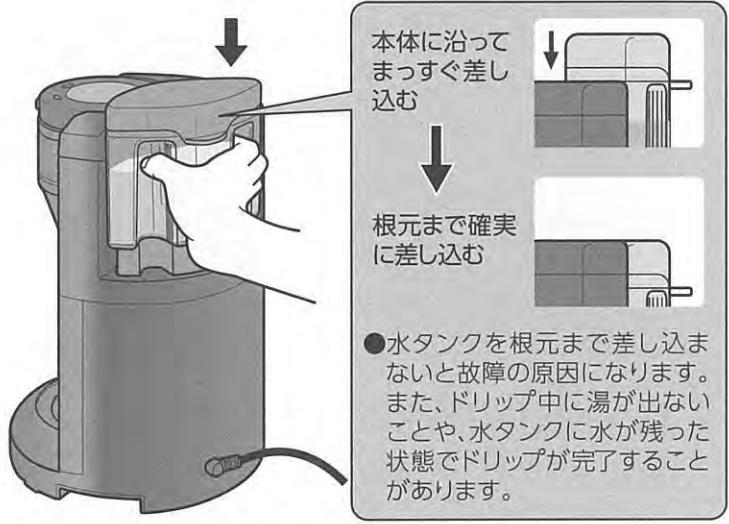
### ミネラルウォーターを使用時のお願い

- 硬度200以上のものは使用しないでください。  
製品内部の水管に湯アカ(ミネラル分)が付着して、ドリップ時間が長くなったり、最後までドリップできなくなることがあります。
- できるだけ硬度100以下のものを使用してください。
- 使用中にドリップ時間が長くなったときは、クエン酸洗浄を行ってください。(→P.23)

# 使い方 つづき

## 5 水タンクを取りつける

水タンクを本体に沿って根元まで  
しっかりと差し込む



## 6 ステンレスサーバーまたはカップ・ステンレスマグを載せる

載せる前に受皿と金属受皿に水分がないことを確認してください。

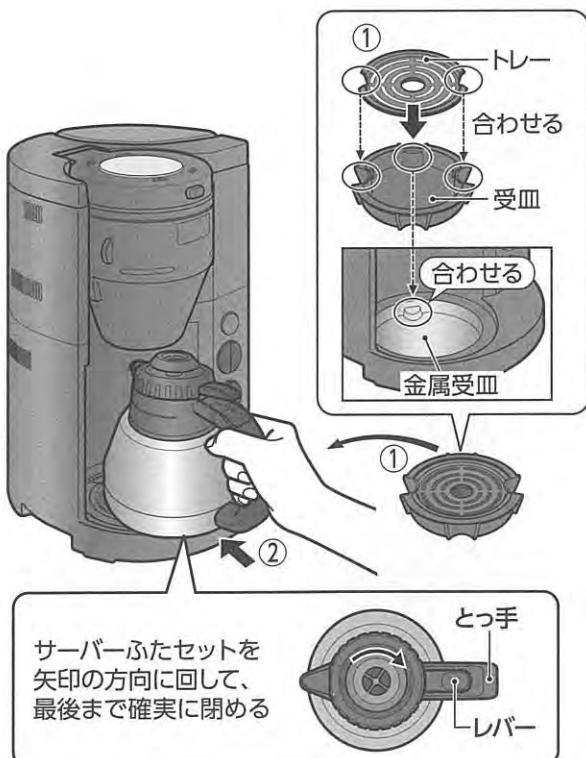
### 熱いコーヒーがお好みの方は…

あらかじめステンレスサーバーまたはカップ・ステンレスマグを熱湯で温めてからご使用ください。

### ステンレスサーバー使用時

- 受皿にトレーを載せ、本体に取りつける
- ステンレスサーバーの中が空であることを確認してからサーバーふたセットを閉め、トレーに載せる

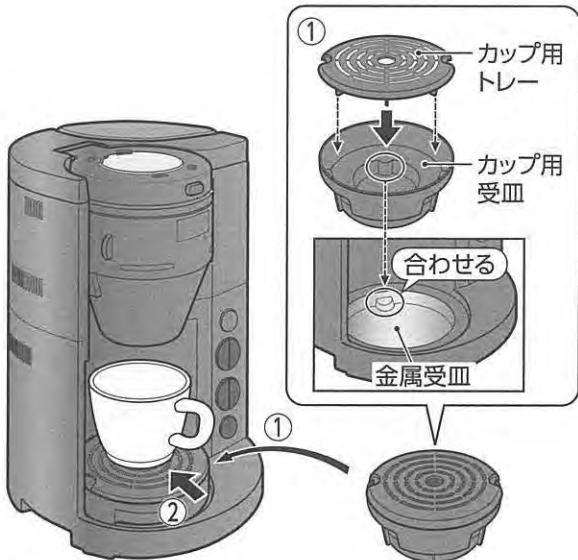
- トレーの表裏を逆にして取りつけないでください。
- ステンレスサーバーの中に湯やコーヒーが入っている状態でドリップを開始すると、ステンレスサーバーからコーヒーがあふれることができます。



### カップ(コーヒーカップまたはマグカップ) 使用時

- カップ用受皿にカップ用トレーを載せ、本体に取りつける
- カップ(コーヒーカップまたはマグカップ)をカップ用トレーの中央に載せる

- 受皿・トレーの上にカップ用受皿・カップ用トレーを載せないでください。
- カップ用トレーの表裏を逆にして取りつけないでください。
- コーヒーカップまたはマグカップはカップ用トレーの中央に載せてください。
- カップの容量を超える水を水タンクに入れるとコーヒーがあふれる恐れがあります。
- 高さ12cm以下のカップが使用できます。

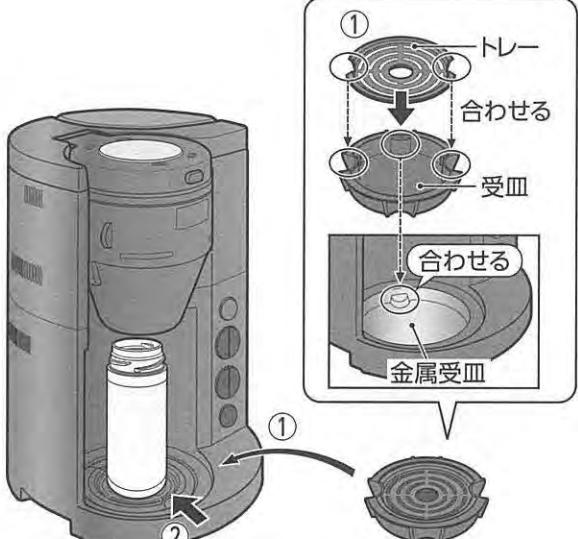
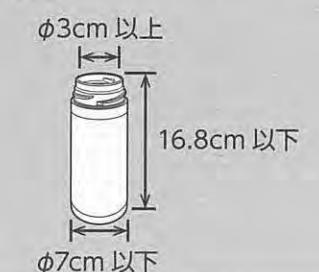


お願い  
2カップ以上のコーヒーを作るときは  
ステンレスサーバーを使用してください。

### ステンレスマグ使用時

- 受皿にトレーを載せ、本体に取りつける
- ステンレスマグをトレーの中央に載せる

- トレーのみを本体に取りつけないでください。(必ず受皿にトレーを載せてください。)
- トレーの表裏を逆にして取りつけないでください。
- ステンレスマグはトレーの中央に載せてください。
- ステンレスマグの容量を超える水を水タンクに入れるとコーヒーがあふれる恐れがあります。(360mL未満のステンレスマグ使用時は特に注意してください。)
- 以下のサイズのステンレスマグが使用できます。
  - ボトル底部の外径がφ7cm以下
  - ふたをはずしたときの高さが16.8cm以下
  - 口径φ3cm以上

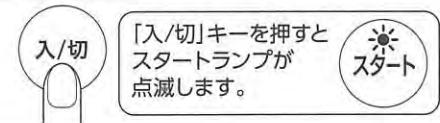


# 使い方 つづき

## 7 差込みプラグをコンセントに差し込み、コースを選んでスタートする

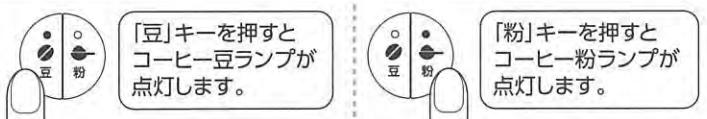
①差込みプラグを差し込む

②「入/切」キーを押す



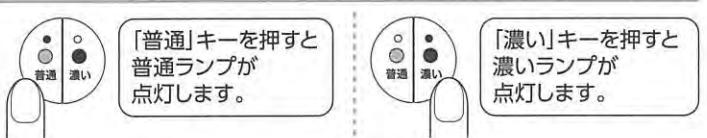
③「豆」または「粉」キーを押す

- 「豆」キーと「粉」キーを間違えないように注意してください。

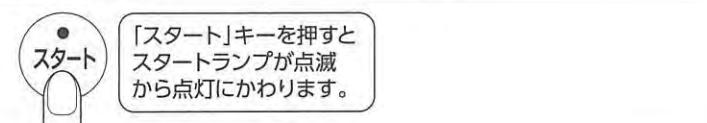


④「普通」または「濃い」キーを押す

- ドリップ中に自動でコーヒーの濃度調整を行っています。



⑤「スタート」キーを押す



- 「スタート」キーを押さずに約10分経過すると自動的に電源が切れます。

- コーヒー豆の挽き始めは大きな音がします。

- コーヒー豆を挽き終えたあと、しばらくすると再度ミルが回転します。(洗浄のために、異常ではありません。)

### できあがり時間の目安

(水温20°C、室温20°C、コーヒー豆を使用した場合)

カップ数	1	2	3	4
コーヒーカップ	4分	5.5分	6.5分	8分
マグカップ	4.5分	6.5分	—	—
ステンレスマグ(360mL用)	6分	—	—	—

- できあがり時間は、水量・室温・コーヒー豆の量などでかわります。

- コーヒー粉の時は約1分短くなります。

### 「豆」キーと「粉」キーを間違えて押したときは…

#### コーヒー豆を使用するときに「粉」キーを押した場合

「入/切」キーを押したあと、「使い方7-②」からやり直してください。

(ドリップによりコーヒー豆がぬれているときは、新しいコーヒー豆で「使い方1」からやり直してください。  
(→P.11))

#### コーヒー粉を使用するときに「豆」キーを押した場合

運転が停止することがあります。

(ブザーが鳴り、コーヒー豆ランプが点滅します。  
→「入/切」キーを押したあと、「使い方7-②」からやり直してください。

### 途中で止めるときは…

①「入/切」キーを押す

②本体が冷めてフィルターケースからコーヒーが落ちてこなくなったことを確認したあと、ステンレスサーバー(またはカップ・ステンレスマグ)とフィルターケースセットを取り出す

③フィルターケースの下に容器を置き、フィルターケースレバーを押してフィルターケースにたまつたコーヒーを捨てる



④水タンクをはずし、残っている水を捨てる

●フィルターケース内にコーヒーがたまっている状態でバスケットを開くとこぼれる恐れがあります。  
●コーヒーを捨てるときはやけどの注意してください。  
●水タンクをはずしたときに水タンクから水が垂れることができます。  
●止めた時点からの再開はできません。  
もう一度ご使用のときは「使い方1」からやり直してください。  
(→P.11)

## 8 ブザーが鳴ればドリップが完了

### ステンレスサーバー使用時

ステンレスサーバーを取り出し、サーバーふたのレバーを押しながらカップに注ぐ

- ステンレスサーバーを傾けたときに、注ぎ口やサーバーふたの穴から少量のコーヒーが漏れることができます。

- 次の場合はコーヒーが漏れることができますのでご注意ください。

- 注ぐときに必要以上に傾ける
- 持ち運ぶときに傾けたり、横抱きする
- 転倒させる

ドリップが完了すると自動的に電源が切れます。  
(すべてのランプが消灯し、ブザーでお知らせします。)



### お願い

- コーヒーを注いだあとは、レバーを押したままステンレスサーバーを水平に戻し、レバーから指を離してください。
- 使用後は差込みプラグを抜いてください。

### アイスコーヒーの作り方

アイスコーヒーを作るときは、ステンレスサーバーを使用してください。

#### 準備するもの

- アイスコーヒー用コーヒー豆またはコーヒー粉
- 氷



#### 作り方

①「使い方1~7」と同じ手順でコーヒーを作ります。

- ステンレスサーバーは予熱しないでください。

- 水量は水タンクのICBの目盛に合わせてください。

②サーバーふたセットをはずし、ステンレスサーバーに氷を入れてかき混ぜながら冷やします。

③サーバーふたセットを閉めて、レバーを押しながらコーヒーを注ぎます。

#### 氷の量の目安

できあがり量(杯)	2		3	4
氷の量	個数の目安※(個)	8	12	16
	重さ(約g)	120	180	240

※角氷(2.5cm角)の場合。入れる氷の個数は氷の大きさによりかわります。お好みにより調整してください。

●ステンレスサーバーにあらかじめ氷を入れてコーヒーを作らないでください。  
(コーヒーがあふれ、やけどの恐れがあります。)

●アイスコーヒーを1カップ分だけ作ることはできません。2カップ以上で作ってください。

●氷を入れたとのコーヒーの液面は、下図の位置までにしてください。氷を入れすぎるとコーヒーがあふれることがあります。



# お手入れ

差込みプラグをコンセントから抜き、  
本体が冷めてからお手入れしてください。

- ご使用ごとに必ずお手入れしてください。
- 本体・コード・差込みプラグに直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電・故障の原因)
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用しないでください。(部品変形の原因)
- 熱湯は使用しないでください。(変形や割れの原因)
- 次のものは使用しないでください。
  - ・台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
  - ・みがき粉、ナイロンたわし、ブラシ、金属製のもの、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面、研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)

## 本体

- ①薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、  
固く絞り、汚れをふき取る
- ②水を絞った柔らかい布でよくふく
- ③乾いた柔らかい布で水分をふき取る
- 金属受皿にコーヒーがたまっているときは、持ち手を持ち、本体を傾けて捨ててください。  
(スイングバスケット・水タンク・ステンレスサーバー・受皿/トレー・カップ用受皿/カップ用トレーなどは取りはずしてください。)
- コーヒーを捨てるときはやけに注意してください。
- 金属受皿や本体(金属受皿の周り)にコーヒーの滴やコーヒー粉が残っているときは、よくふき取ってください。



## ミルケース・ミルケースフィルター

- ①ミルケース・ミルケースフィルターを取りはずす  
(はずし方→P.9)
- ②薄めた台所用中性洗剤を含ませた  
スポンジなどの柔らかいもので洗う
- ③水洗いする
- ④乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る
- 十分に水切りをしてください。内部に水がたまることがあります。
- ミルケースを水に浸さないでください。すき間に水がたまり、さびや変形の原因になります
- コーヒー豆やコーヒー粉が付着している場合は取り除いてください。  
ミルケース・ミルケースふた周辺からコーヒーがあふれる恐れがあります。

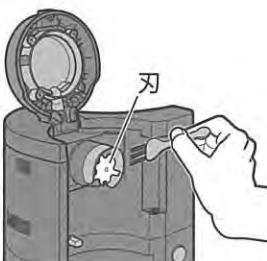
## コード・差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

## 本体(刃部)

- 刃の部分は棒などで回しながら付属のブラシでコーヒー豆やコーヒー粉を取り除いてください。  
(刃は鋭利なため、手を入れたり触れたりしないでください。)

- 付属のブラシで刃を回さないでください。



## 浄水カートリッジ

水で洗い流したあと、よく乾燥させる

- 浄水カートリッジは消耗品です。交換時期の目安は、水質や使い方により異なりますが約2年です。(1日1回使用した場合)
- 洗剤は使わないでください。

## フィルターケース

- ①薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどの柔らかいもので洗う
- ②水洗いする
- ③フィルターケースの中に水を入れ、しづくもれ防止弁を2~3回動かし、汚れを洗い流す
- ④乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る
- しづくもれ防止弁にコーヒー粉が詰まると弁が閉まらずにコーヒーが漏れることができますので、毎回洗ってください。
- 十分に水切りをしてください。ドリップ中に水滴が垂れることができます。
- しづくもれ防止弁は引っ張ったり、無理に回すとはずれることがありますので注意してください。
- フィルターケースを水に浸さないでください。すき間に水がたまり、さびや変形の原因になります。



- しづくもれ防止弁は分解しないでください。

防止弁パッキンがはずれたときは、しづくもれ防止弁を押された状態で溝部に取り付ける



防止弁パッキンが確実に取りつけられていることを確認してください。  
歪んだり、はまっていないと水漏れの原因になります。

	正しく取りつけた状態	
	すきまなどから水漏れします。	

## ステンレスサーバー

### ステンレスサーバー(外側)

- ①薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどの柔らかいもので洗う
- ②水洗い後、数回振る
- ③乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る

- ステンレスサーバーを水に浸さないでください。  
すき間に水がたまり、さびや変形の原因になります。

### ステンレスサーバー(内側)

- ①薄めた台所用中性洗剤を含ませた柄のついたスポンジブラシなどで、きれいに内面を洗う
- ②水洗いし、乾燥させる

- 常にお手入れをしていただきますと、においを防ぎ清潔に使用していただけます。

### 汚れのこびりつきがひどいとき

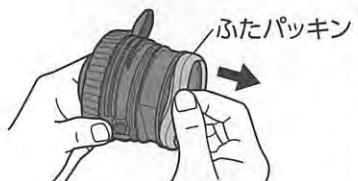
ステンレスサーバー内側にこびりついたコーヒーの汚れには、「象印ステンレスボトル用洗浄剤「ピカボトル」」をご使用ください。(別売品→P.26)

- ピカボトルはステンレスサーバー以外には使用しないでください。
- お手入れのときは、サーバーふたセットをステンレスサーバーからはずしてください。

# お手入れ つづき

## サーバーふたセット

- ①ふたパッキンを取りはずす
- ②薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどの柔らかいもので、サーバーふた・ふたパッキンを洗う
- ③水洗いする
- サーバーふたのコーヒー液通路部は、つまり防止のため毎回水で流し洗いしてください。



サーバーふたのコーヒー液通路部は、サーバーふた弁・レバーを押しながら、図のように流し洗いする



- ④サーバーふた弁・レバーを押しながらサーバーふたを数回振る  
●押しながら振らないと内部に残った水滴が垂れることができます。
- ⑤水分をよくふき乾燥させる
- ⑥ふたパッキンを元通り取りつける  
右図のように取りつけてください。
- 損傷していたり、パッキンが白く変色してきた場合は、交換(有料)してください。(→P.26)



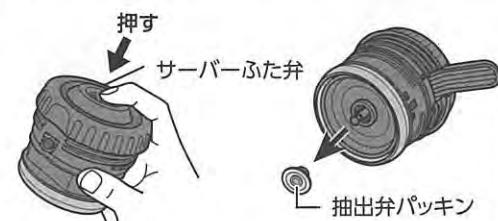
●パッキンのねじれなどに注意してください。

サーバーふた弁がスムーズに動かないときや、コーヒー通路部にコーヒー粉がたまっているとき、または約1ヶ月ご使用ごとに、サーバーふた弁をはずして洗ってください。

- 洗いにくい部分は、市販の小型ブラシなどで洗ってください。
- はずした部品は、下記の通り正しく取りつけてください。

## サーバーふた弁のはずし方

サーバーふた弁を押しながら抽出弁パッキンをはずす(抽出弁パッキン・サーバーふた弁・バネがはずれます。)



## サーバーふた弁のつけ方

- ①サーバーふた弁にバネを通してあと、サーバーふたの穴に入れる
- ②サーバーふた弁に抽出弁パッキンを取りつける



●抽出弁パッキンは、図の向きに正しく取りつけてください。



●抽出弁パッキンは、サーバーふた弁の先端がきっちりと出るように取りつけてください。



水タンク・水タンクふた・浄水カートリッジケースウェ・浄水カートリッジケースシタ・スイングバスケット・フィルターケースふた・ステンレスメッシュフィルター・受皿/トレー・カップ用受皿/トレー

- ①薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどの柔らかいもので洗う
- ②水洗いする
- ③乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る
- スイングバスケットは、十分に水切りをしてください。ドリップ中に水滴が垂れることがあります。
- フィルターケースふたのスペーサーは取りはずさないでください。
- ステンレスメッシュフィルターなどの樹脂は、食品衛生上安全な材料を使用していますが、樹脂がザラザラしてたり、損傷してきた場合は新しい部品に交換(有料)してください。1年を目安にご確認ください。



## 湯の出が悪くなったら、クエン酸洗浄を行ってください。

コーヒーメーカーをお使いいただいているうちに水の中に含まれているミネラル分が製品内部の水管などに付着します。これは「湯アカ」といわれています。

湯アカが付着すると湯の具合が悪くなり、コーヒーのドリップ量が少なくなったり、本体のすき間から湯が漏れことがあります。

- 水質により、湯アカのつき具合はかわります。ミネラル分の多い水質の地域やミネラルウォーターなどをご使用の場合は、湯アカがつきやすくなります。
- クエン酸洗浄は約3ヵ月に1回が目安です。湯アカは次の方法で取り除いてください。

## クエン酸洗浄のしかた

- 洗浄の前に必ず浄水カートリッジケースセットをはずしてください。浄水カートリッジをつけたままクエン酸洗浄を行うとクエン酸のにおいがついたり、コーヒーの味がかわる原因になります。

- 浄水カートリッジケースセットを取りつけたままクエン酸洗浄をしたときは、水で洗い流してください。(クエン酸のにおいをとるため)

- ①カップに小さじ1.5杯(約6g)のクエン酸を入れて、ぬるま湯で溶かし、水といっしょに水タンク目盛の「コーヒーカップ4」まで入れる
- ②水タンク内の溶液をよくかき混ぜる
- ③ステンレスサーバー(サーバーふたセットが取り付けられた状態)・フィルターケースセット・ミルケース・スイングバスケットを本体に取りつける(ステンレスメッシュフィルターは取りつけないでください。)
- ④「入/切」キーを押し「粉」キーを選択し、「スタート」キーを押す
- ⑤クエン酸溶液が水タンク目盛の「コーヒーカップ1」まで減ったときに「入/切」キーを押す
- ⑥ドリップされたクエン酸溶液を別の容器に移して冷まし、中に混ざっている湯アカ(白い結晶など)を除く
- ⑦本体を5分以上冷ます
- ⑧⑥のクエン酸溶液を再度水タンクに入れ、③～⑦を湯アカが出なくなるまで繰り返す
- ⑨本体が十分冷めてから、ステンレスサーバー・フィルターケース・水タンク内のクエン酸溶液を捨て、すすいだあと、クエン酸のにおいを取るために水だけで数回ドリップする  
(連続してドリップするときは、スタートランプが消灯した状態で5分以上待つ)
- ⑩差込みプラグをコンセントから抜く
- 湯の出が悪い場合は再度クエン酸洗浄をしてください。

- 泡立ち、ふきこぼれ防止のため弊社のピカポット(ポット内容器洗浄用クエン酸)をお使いください。(別売品)→P.26

クエン酸は食品添加物として使用されており、食品衛生上無害ですが食べないでください。

# 故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、  
次の点をお調べください。

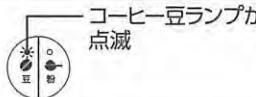
こんなときは	お調べいただくこと	直しかた
「入/切」キーを押しても通電しない	▶ 差込みプラグがはずれていませんか?	差込みプラグを差し込んでください。
湯が出ない 湯の出が悪く、ドリップのスピードが遅い	▶ 水タンクに水が入っていますか? ▶ 水タンクは正しく取りつけられていますか?	水タンクに水を入れてください。(→P.15) 水タンクを正しく取りつけてください。(→P.16) 製品内部の水管などに湯アカが付着すると湯の出具合が悪くなります。クエン酸洗浄を行ってください。(→P.23)
コーヒーがぬるい (保温が効いていない)	▶ 長時間保温していませんか? ▶ コーヒーの量が少ないとや室温が低いときは、コーヒーの温度が低くなります。 ▶ あらかじめステンレスサーバーまたはカップ・ステンレスマグを熱湯で温めておくとコーヒーのできあがり温度が高くなり、保温に効果的です。	コーヒーの温度は時間の経過とともに徐々に低下します。
「スタート」キーを押してもブザーが鳴りスタートできない	▶ フィルターケースふたが確実に閉まっていますか? ▶ フィルターケースふたは取りつけられていますか? ▶ ドリップ完了後、すぐに連続してコーヒーを作っていますか?	スイングバスケットまたはミルケースふたが確実に閉まっていますか? フィルターケースを正しく取りつけてください。(→P.8) フィルターケースふたを取りつけてください。(→P.8) ドリップ完了後、すぐに連続してコーヒーを作っていますか? 本体が熱いので、5分以上冷ましてからコーヒーを作ってください。 ドリップ完了後、約5分間は連続運転できないようになっています。
ブザーが鳴り、ランプが点滅している	▶ 水タンクに水を入れていますか? ▶ 水タンクを確実に取りつけていますか?	すべてのランプが点滅 ①「入/切」キーを押す ②本体を冷ますため、5分以上待つ ③水タンクに水を入れ、確実に取りつける (→P.15~16) ④「使い方7」からやり直す(→P.18) 上記の処置で直らないときは、差込みプラグを抜き、10秒以上たってから再度操作してください。 (それでも直らないときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。)
コーヒー豆がミルケースに残る	▶ ミルケースふたの内側・ミルケース・ミルケースフィルターがぬれたままでコーヒー豆を入れていませんか? ▶ 計量スプーン3 3/4杯(約30g)を超える量のコーヒー豆を入れていませんか?	①ミルケースを取りはずし、コーヒー豆を取り出す ②ミルケースふたの内側やミルケース・ミルケースフィルターの水分をふき取る ③新しいコーヒー豆でやり直す 計量スプーン3 3/4杯(約30g)を超える量のコーヒー豆を入れていませんか? コーヒー豆の焙煎度合いによってはミルケースにコーヒー豆が残る場合があります。
コーヒーがフィルターケース内に残る	▶ ドリップ完了後も、フィルターケース内に少量のコーヒーが残ります。また、コーヒー豆やコーヒー粉の種類、ペーパーフィルターの種類によっては、フィルターケース内にコーヒーが多く残る場合があります。	
水タンクの中に水が残る	▶ 水タンクは正しく取りつけられていますか?	水タンクを正しく取りつけてください。(→P.16) 製品内部の水管などに湯アカが付着すると湯の出具合が悪くなり、水タンクの中に水が残ることがあります。クエン酸洗浄を行ってください。(→P.23)

こんなときは	お調べいただくこと	直しかた
ドリップ時にサーバーふたセットからあふれる	▶ サーバーふたセットにコーヒー粉がつまっていますか?	サーバーふたセットをお手入れしてください。(→P.22)
カップ・ステンレスマグからあふれる	▶ カップ・ステンレスマグの容量以上の水を水タンクに入れていませんか?	水タンクにはカップ・ステンレスマグの容量以下の水を入れてください。(→P.15)
コーヒー粉がフィルターケースからあふれる	▶ ミルケースフィルターは正しく取りつけられていますか?	ミルケースフィルターを正しく取りつけてください。(→P.9)
コーヒーやコーヒー粉がフィルターからあふれる	▶ ペーパーフィルターは正しく取りつけられていますか? ▶ 計量スプーン3 3/4杯を超える量のコーヒー豆(粉)を入れていませんか? ▶ しづくもれ防止弁にコーヒー粉がつまっていますか? ▶ フィルターケース・ミルケースフィルターは正しく取りつけられていますか? ▶ 細挽き粉を使っていますか? ▶ 粉の量が多くないですか? ▶ スイングバスケットをしっかりと閉じていますか? ▶ サーバーふたを正しく取りつけていますか? ▶ サーバーを正しく取りつけていますか? ▶ ステンレスメッシュフィルターとペーパーフィルターを重ねて使用したり、ペーパーフィルターを2枚以上重ねて使用していませんか?	ペーパーフィルターを正しく取りつけてください。(→P.13) 計量スプーン3 3/4杯以下で入れてください。(→P.15) フィルターケースをお手入れしてください。(→P.21) フィルターケース・ミルケースフィルターを正しく取りつけてください。(→P.8~9) 細挽き粉を使わないでください。 粉の量を減らしてください。(→P.14) スイングバスケットを正しく閉じてください。(→P.12~13) サーバーふたを正しく取りつけてください。(→P.22) サーバーをサーバー台に正しく取りつけてください。(→P.16) ステンレスメッシュフィルターのみ、またはペーパーフィルター1枚で使用してください。 粉やペーパーフィルターの種類によっては、コーヒーがフィルターからあふれる場合があります。その場合は、ステンレスメッシュフィルターを使用するか、作るコーヒーの量(杯数)を減らしてください。
運転中にブザーが鳴り、ランプが点滅している	▶ コーヒー豆を入れすぎていませんか? ▶ 運転中に「ピー」とブザーが鳴り、運転が止まりました ▶ 電源コードが熱くなる	差込みプラグを抜いたあと、ミルケースを取りはずし、コーヒー豆を取り出す。 お手入れをしたあと新しいコーヒー豆でやり直す。(→P.20) お使いになるコーヒー豆の焙煎度合いによっては、上記に従ってやり直した場合でも再度運転を停止することがあります。その場合は、ミルケースフィルターを「粗挽き」側に取りつけて運転してください。 コーヒーのできあがりが薄く感じられる場合は、濃度調節を「濃い」に設定するか、コーヒー豆の量を調節してください。 (ただし、計量スプーン3 3/4杯(約30g)を超える量のコーヒー豆を入れないでください。) 安全装置がはたらいています。 コーヒー豆やコーヒーを捨て、お手入れしたあと「使い方1」からやり直してください。(→P.11) ご使用中は、電源コードが熱くなる場合がありますが異常ではありません。

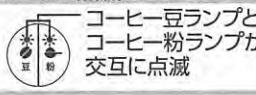
# 故障かなと思ったとき つづき

## こんなときは

運転中にブザーが鳴り、ランプが点滅している



運転中にブザーが鳴り、ランプが点滅している



## お手入れするときは…

## お調べいただくこと

コーヒー豆を入れ忘れていませんか?	①「入/切」キーを押す ②コーヒー豆を入れ、「使い方7-②」からやり直す(→P.18)
入れるコーヒー豆が少なすぎませんか?	計量スプーン1 1/4杯以上で入れてください。(→P.15)
コーヒー粉を使ったときに、「豆」キーを押していませんか?	①「入/切」キーを押す ②「使い方7-②」からやり直す(→P.18)
金属受皿にコーヒーが漏れていますか?	差込みプラグを抜き、金属受皿のコーヒーを捨ててください。(→P.20) お手入れしたあと、再度操作してください。

## 直しかた

## お手入れするときは…

差込みプラグをコンセントから抜き、本体を5分以上冷ましてからお手入れしてください。

# 部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。

●お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。  
(ホームページでのご購入はP.27「お客様ご相談窓口」参照)

	部品名	部品番号
消耗品	浄水カートリッジ	718849-00
部品	ステンレスサーバー(サーバーふたセット付き)	SERECRS-BA
	サーバーふたセット	BG781821A-01
	ステンレスメッシュフィルター	BG781825A-BA
	計量スプーン	BG781140L-01
	ミルケースブラシ	718336-00
別売品	ポット内容器洗浄用クエン酸 ピカポット(30g×4包入り)	CD-KB03-J
	ステンレスボトル用洗浄剤 ピカボトル(10g×4包入り)	SB-ZA01

# アフターサービス

## 1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ印」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

## 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

ただし、浄水カートリッジは消耗品のため、保証期間内でも有料です。

## 3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(P.24～上記)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

### 《保証期間中》

製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基づき修理いたします。

### 《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

## 4. 補修用性能部品※の保有期間は、 製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

# 仕様

型 名	EC-RS40
電 源	交流100V 50/60Hz
消 費 電 力	740W
容 量	最大使用水量 540mL
ミル定格時間	40秒
方 式	ドリップ式
コードの長さ	1.3m(ゴムコード)
外形寸法(約cm)	幅24×奥行25×高さ37.5
質 量	約4.4kg

- 外形寸法はステンレスサーバーのとっ手を除いた寸法です。
- 特定地域(高い山・厳寒地など)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくお避けください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.

After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

# お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。  
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。  
所在地・電話番号などは変更になりますので、あらかじめご了承ください。

## お客様ご相談センター



0120-345135

\*携帯・PHSからご利用になれます。

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ…………TEL (06) 6356-2451(有料)

●FAXでのお問い合わせ…………FAX (06) 6356-6143(有料)  
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

## ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポートサイト <http://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>