

Espresso/Cappuccino Maker

# エスプレッソ カプチーノメーカー

## 取扱説明書



ご使用前に必ずお読みください

この度はエスプレッソカプチーノメーカーをお買い上げいただき誠にありがとうございます。本製品は、加熱されると極めて高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤るとやけどなどの傷を負うことがあり危険です。本製品を正しく安全にお使いいただくために、必ず本取扱説明書を最後までお読みいただき、大切に保管してください。

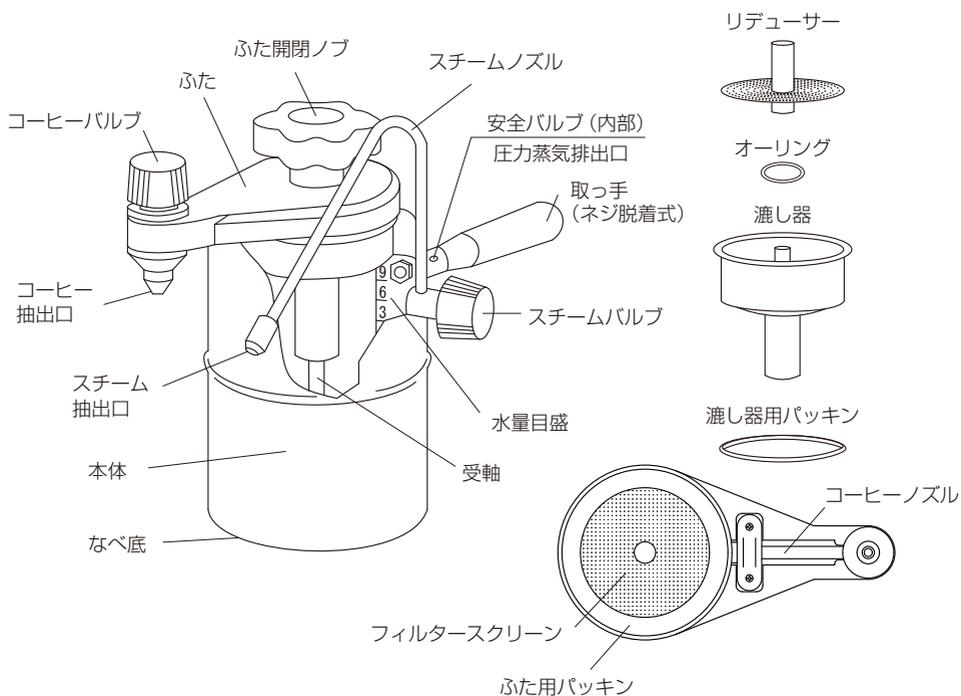
## エスプレッソ カプチーノメーカーの特徴

エスプレッソ カプチーノメーカーは、小型で軽量ながら、コーヒー抽出に必要な十分な蒸気を発生します。そのため、コーヒー自身の香りとコクを失わずに、おいしいエスプレッソ/カプチーノコーヒーをつくることができます。

エスプレッソ カプチーノメーカーは、リデューサーの調節により、70cc ぐらいのデミタスカップで3カップ、6カップ、9カップのエスプレッソコーヒーが出来ます。さらに、スチームで牛乳を泡立て、エスプレッソの入ったカップに注ぐことにより、カプチーノコーヒーをつくる仕組みになっています。ご家庭のガスレンジや薪ストーブで、あるいはアウトドアの携帯用コンロで、いつでもどこでも気軽においしいコーヒーを点てられます。

クラシカルなデザインの本体は丈夫なステンレス製、ノブやトップリッド、ハンドルは耐熱性の高いベークライト製です。

## 各部名称とはたらき



サイズ：直径 105mm× 高さ 195mm、重量：1260g

## 安全上のご注意

- ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、使用者及び周囲への損害を未然に防止するものです。
- 安全に正しくお使いいただくためにいろいろな警告表示をしています。誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように明示しています。

### 表示（記号）の意味

-  してはいけないことを表しています。
-  必ず注意・確認を行っていただきたい事項を示しています。

-  絶対に改造を行わないでください。事故や故障、それに伴う火災やケガの原因になることがあります。
-  コーヒーバルブとスチームバルブを閉めた状態が長く続くと圧力がかかりすぎて危険です。安全バルブから蒸気が漏れてきたらすぐに火から外し、冷ましてください。また、圧力蒸気排出口からの蒸気に気をつけてください。
-  加熱後にフタを開ける際は、本体内部の圧力を完全に抜いてから行ってください。加熱後の本体には強い圧力がかかっていますので、すぐにノブを回して開けないでください。熱いお湯が飛び出しやけどをするおそれがあります。まずは火から外し、スチームバルブを開いて蒸気を放出し、本体内部の圧力を完全に下げて、充分に冷えてから開けてください。👉 7 ページ
-  本体が熱いうちは絶対に水につけないでください。
-  空焚きをしないでください。空焚きをすると、火災や本体およびパッキンを傷め、蒸気や熱湯が噴き出たり、安全装置の故障の原因になります。万一空焚きした場合は、水などで急冷せず自然冷却し、各部を点検してください。
-  加熱中、加熱後は本製品が非常に高温になっています。また、コーヒー及びスチーム抽出口から出てくる熱い蒸気に注意してください。操作や本体を動かす際には鍋つかみ等を使用し、やけどにご注意ください。
-  お子様の近くで使用しないでください。
-  水量目盛の水分量を守ってください。最大水量は水量目盛の「9」までにしてください。
-  用途以外の目的には使用しないでください。また、用途以外の材料を使用しないでください。安全装置やノズルの目詰まりの原因となり危険です。

- ❗ パッキンは消耗品です。ご使用前に 10 ページに記載されている各パッキンの点検をしてください。表面が滑らかで弾性があり、表面にホコリや汚れが付いていない状態をお確かめの上、ご使用ください。もしキズやヒビ割れが認められた場合は、ご使用はおやめいただき、新しいパッキンに交換してください。
- ⊘ ご使用中はその場を離れないでください。
- ⊘ 電子レンジ、及び IH ヒーターではご使用にならないでください。
- ❗ 取っ手がゆるんでいると脱落してやけどの危険があります。使用前に取っ手が熱によって変形や亀裂等の破損がないことを必ず確認してから、取っ手を締め直し、ゆるみを確認してください。
- ❗ ノブを完全に閉め込み、ふたと本体に隙間がないことを確認してから加熱してください。
- ❗ 炎はなべ底からはみ出さないようにしてください。取っ手などが熱くなったり、焦げたりして破損の原因になります。
- ⊘ 長時間、コーヒーや水を入れたままにしないでください。
- ⊘ 本体またはふたの部品が破損、変形、または蒸気漏れなどの異常が生じた場合は、ただちに使用を中止し、お買い求めの販売店、もしくは弊社までご連絡ください。  
 裏表紙
- ⊘ ノブに付いている「危険」のシール（銀色）は、大切な注意書きですので、剥がさずにご使用ください。
- ⊘ 本体に衝撃を与えないでください。

## 初めてご使用になる前に

新しい本製品は製造上の磨き油などが付着していますので、最初にすべての部品を必ず洗ってください。いつまでもキレイにお使いいただくため、柔らかいスポンジに中性洗剤を使ってよく洗い、自然乾燥させてください。研磨剤など粒子の含まれるものは、ノズルが詰まる可能性がありますので使用しないでください。

最初にお使いいただく前に、まずは取っ手を取り付けてください。取っ手はネジ脱着式なので、右回しにしてしっかりと固定します。その後、各機能がきちんと作動するか、蒸気漏れがないかを確認するため、まずは水だけで圧力をかけてください。

「エスプレッソコーヒーのつくり方」の手順に従い（7は除く）、容量目盛「3」の位置（約 650ml）まで水を入れ、加圧・抽出してください。終わったら火を止めて、本体の温度が完全に下がったことを確認してからふたを開けてください。

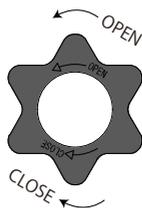
# エスプレッソコーヒーの作り方

## 材料と道具

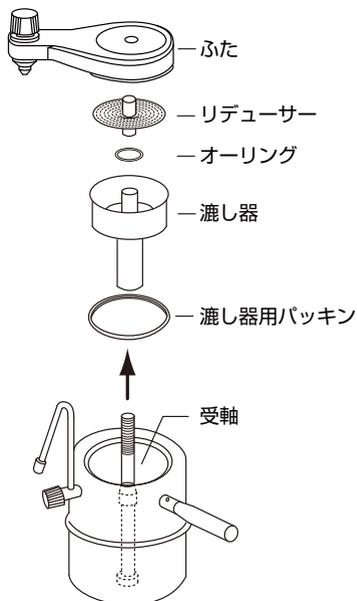
- 本器 ● 細挽きのコーヒー、水 ● デミタスカップ等 ● スプーンまたはヘラ
- コーヒーサーバー または ミルクパン（プラスチックの容器などは絶対に使用しないこと）

## 手順

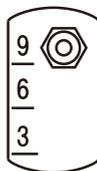
1. ノブを反時計回り（OPEN方向）に回しノブを取り外してください。



2. ふた、リデュースャー、漉し器、漉し器用パッキンを受軸から外します。



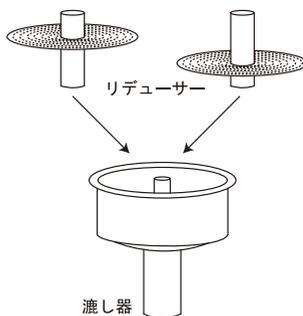
3. 抽出したいコーヒーのカップ数に応じ、本体内側に印してある水量目盛（3=約120ml、6=約240ml、9=約360mlの抽出量）まで水を入れます。



**注意** 9カップの印以上に水を入れしないでください。安全バルブを塞いでしまいます。

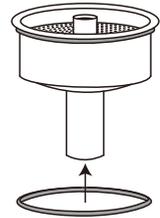
4. 次に、リデュースャーを漉し器にセットします。水分容量により、リデュースャーのセット方法が異なります。

**3カップの場合** 短い方を上に  
**6カップの場合** 長い方を上に



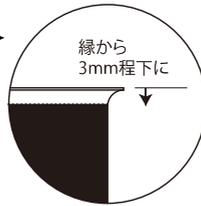
**9カップの場合** リデュースャーは使用しません

5. 漉し器用パッキンを漉し器に装着します。  
パッキンおよびパッキンが当たる部分に汚れがある場合は、  
きれいにしてから装着してください。



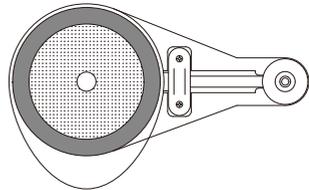
漉し器用パッキン

6. 漉し器を本体の受軸にセットします。
7. スプーンなどを使い、コーヒーの粉を漉し器の縁から 3mm 下まで入れたら、  
コーヒー粉の表面を平らにします。

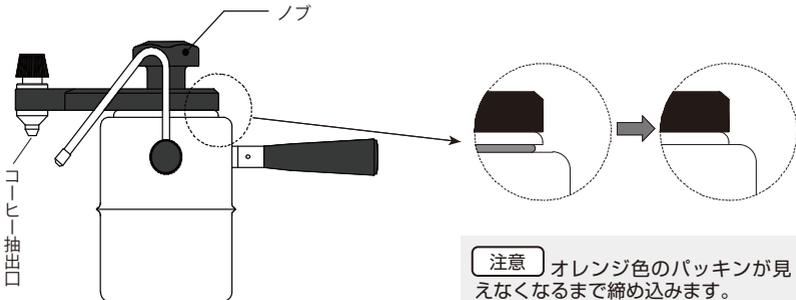


本体とふたを完全に密閉するために、漉し器の縁や漉し器用パッキンの間にこぼれたコーヒー粉をきれいに拭き取ります。

8. ノブとふたの背面にあるパッキンの汚れを確認します。汚れがあれば、きれいにしてください。



9. コーヒー抽出口がハンドルの位置と反対になるようにふたをセットし、ノブを時計回り (CLOSE 方向) に回し、ふたを図のように本体としっかり固定します。



**注意** オレンジ色のパッキンが見えなくなるまで締め込みます。

**注意** ノブを完全に閉め込み、ふたと本体の隙間がないことを確認してから加熱してください。

10. スチームバルブを右に回して全閉にします。
11. コーヒーバルブは左に回して全開にします。
12. 本体をコンロ（ガス、電熱器、薪ストーブトップなど）の上に置き、中火で熱を加えます。この時、炎が本体のわきからはみ出さないように注意してください。加熱し始めたらコーヒー抽出口の下にコーヒーサーバーを置いて待ちます。
13. ガスコンロの場合、3分（3カップの時）～7分（9カップの時）がコーヒーが抽出されはじめる目安です（火の強さと水の量によって抽出までの所要時間が異なります）。コーヒーがコーヒー抽出口から前ぶれなくすーっと出始めますので、20～30cc 抽出したらコーヒーバルブを閉めます。

**ポイント** 最初に抽出した 20～30cc のコーヒーは捨ててください。

14. 1分（3カップの時）～5分（9カップの時）経過したら（火の強さと水の量によって異なります）、再びコーヒーバルブを開きコーヒーをコーヒーサーバー等で受けます。



**ポイント** コーヒーバルブを閉め、加熱を続けると圧力が高まるので勢いよくコーヒーが抽出されるようになり、最終的には「シュー」という音と共に蒸気とコーヒーが出てきます。この状態で抽出されるコーヒーは熱く苦みが強くなります。この状態にするとクレマ（細かい泡）が多く発生します。

**注意** コーヒーバルブとスチームバルブを閉めた状態が長く続くと圧力がかかりすぎて危険です。ハンドルの付け根にある安全バルブから蒸気が漏れてきたらすぐに火から外し、冷ましてください。また安全弁から噴き出す蒸気は非常に熱いのでやけどにご注意ください。

15. コーヒーが出終わったらコーヒーバルブを閉め、火を止めます。  
カプチーノコーヒーをつくる場合には、そのまま 3～5 分火にかけておきます（カプチーノコーヒーのつくり方に続く）。
16. エスプレッソコーヒーのみの場合は、火を止めた後、スチームバルブを開いて蒸気を抜きます。
17. エスプレッソコーヒーをカップに入れます（あらかじめコーヒーカップを温めておくと、コーヒーが冷めにくくなります）。

## カプチーノコーヒーの作り方

### 材料と道具

- できたてのエスプレッソコーヒー
- 冷たい牛乳（濃い方が良い。3 カップで 180cc ぐらいが目安）
- ミルクジャグ
- 小ぶりのコーヒーカップ

### 手順

1. エスプレッソコーヒーができたならコーヒーバルブとスチームバルブを閉め、そのまま 3 ～ 5 分火にかけ圧力を加えます。

2. ミルクジャグに冷たい牛乳を 1/3 ～ 1/2 程度入れます。

**ポイント** 泡のできる余裕があるように、入れすぎないようにしましょう。

3. スチームノズル内のお湯を抜くために、スチームバルブを開いて軽く蒸気をだします。水分をきちんと飛ばしてください。

4. ミルクジャグを持って、スチームノズルの先端を牛乳の表面から 0.5 ～ 1 cm くらい入れます。

**注意** 浅すぎたりスチームノズル先端を牛乳の表面に出しすぎたりすると、蒸気が出た時に牛乳が飛び散るので注意してください。

5. 吹きこぼれに注意しながら、安定した強い蒸気がでるまでスチームバルブを徐々に開きます。

**注意** バルブを一気に開くと、蒸気が出た時に牛乳が飛び散るので注意してください。

6. ミルクジャグを動かし、スチームノズル先端を牛乳の表面ギリギリのところを出し入れしながら空気を入れていきます。

**ポイント** 牛乳が少し暖まってくる（30℃ぐらい）までは空気を入れ、牛乳が縦の対流を起こすようにするのがポイントです。この時、「ツツツ」という音をさせることが大切です。少しするとミルクジャグが暖まってノズル周りの牛乳が液状からクリーム状に変わってきます。泡がたつて牛乳の表面高さが変化してくるので、ミルクジャグの高さを調節してスチームノズル先端が牛乳に入っている深さを維持してください。

7. 十分な泡がたったらスチームノズル先端の位置を少し深くして、空気を入れずに対流で泡を細かくクリーミーにしていきます。

8. 温度が 65℃くらい（手で触れられないくらい）になったら、スチームバルブを閉め、蒸気が完全に止まったらミルクジャグを外して火を止めます。

**ポイント** ミルクジャグをテーブルでコンコンと叩いて大きな泡をつぶし、クルクルと回して泡を落ち着かせます。こうすることで泡のきめが細くなり、口当たりのよいクリーミーな泡になります。

9. スチームバルブを開け、すべての蒸気を出し切ってからスチームノズルに付いた牛乳を濡れ布巾で拭き取ります。
10. エスプレッソコーヒーを 1/2 ~ 2/3 程度カップに入れ、その上からスチームした牛乳を注ぎます。
11. お好みで砂糖、シナモンパウダー、チョコレート、ナツメグ等をかけてできあがりです。

**注意** 必要な量のコーヒーやスチーム作業が終わったら、必ずスチームバルブを全開にして蒸気をすべて排出してください。

**注意** コーヒー抽出口、スチームノズルは使用後すぐに洗ってください。

## 日常の手入れの仕方

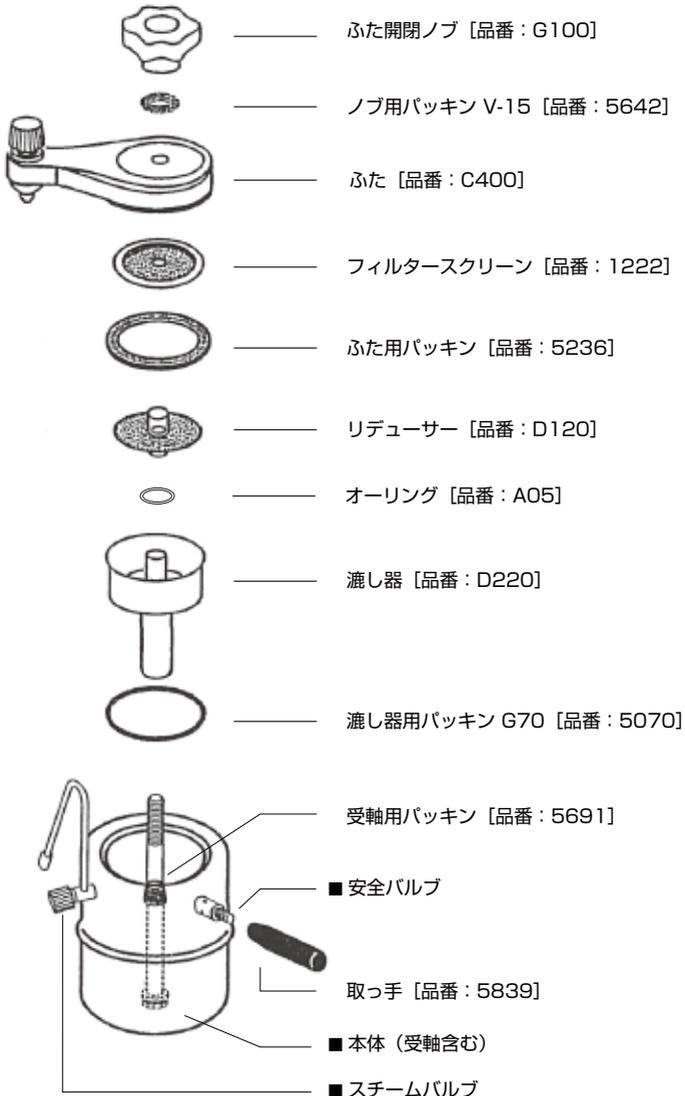
- 1 エスプレッソコーヒーあるいはカプチーノコーヒーをつくり終えたら、コーヒーバルブ、スチームバルブを開き、すべての圧力を抜き、器具が冷えるまで待ちます。
- 2 ノブを左に回してふたを取り外して洗います。パッキンも外し、中も洗います。
- 3 漉し器とリデューサーを取り外し、コーヒーかすを捨てます。
- 4 本体、漉し器、リデューサーをお湯で洗います。コーヒーの味に影響するので洗剤は使用しないでください。また、表面に傷がつくので金属タワシや研磨剤などは使用しないでください。ノズル部分に牛乳が残っていると詰まりの原因になりますので、使用後は牛乳をきれいに拭き取り、水洗いしてください。
- 5 柔らかい乾いた布で拭きます。

## おいしいコーヒーについて

おいしいエスプレッソやカプチーノコーヒーをつくるためには、新鮮なコーヒー豆を十分に細かく挽いたものを使用してください。イタリアン、フレンチなどの深煎りコーヒー豆が最適です。香りを楽しみたい場合は、直前に豆を挽いてください。粗挽きは香りが弱く、苦みが強くなり不向きです。コーヒー豆は新鮮さを保つため冷蔵庫に入れてください。

**注意** 過度に細挽きされたコーヒーを使用すると、リデューサーから粉がもれてノズル等が詰まる場合がありますのでご注意ください。

## 部 品



- ■印の部品は圧力のかかる箇所ですので、点検や修理に関しては弊社までご依頼ください。
- 弊社にて部品を交換する場合、部品代の他に交換手数料が実費がかかります。  
また、原則として往復の送料はお客様のご負担となります。
- 部品の価格は、お買い求めの販売店、または弊社までお問い合わせください。

# エスプレッソカプチーノメーカー

FIRE SIDE

## 保証書

この製品は厳密な品質管理、および検査を経てお届けしたものです。取扱説明書による正常な使用状態で、お買い上げの日から1年以内に故障した場合には、当保証書記載の内容により無償修理いたします。

修理はお買い上げの取扱店に本保証書をご提示の上でご依頼ください。本保証書は再発行いたしませんので、大切に保存してください。

お買い上げ年月日：                      年                      月                      日

お買い上げ取扱店：

- \* この保証書はあくまで購入いただいた最初のお客様にのみ適用され、転売、又は又貸しした場合には適用されません。
- \* 取扱説明書通りに使用しなかった場合や製品に手を加えて改造変化させた場合、保証はいたしません。



FIRE SIDE

輸入販売元：ファイヤーサイド株式会社  
〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂 497-8711

製造元：Bellman Industries, Inc.





ファイヤーサイド株式会社  
〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-871  
☎0120-46-7877  
<https://www.firesidestove.com>