

G.A.T社製 エスプレッソメーカー「カフェティエラ」

<取扱説明書> ※取扱説明書は大切に保管して下さい。

Magnifica(マグニフィカ) モデルNo. GAMG3
Lady Oro(レディオロ) モデルNo. GALOBK3

G.A.T社 カフェティエラをお買い上げ賜り、誠に有難うございます。ご使用になる前に必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、正しくご使用下さい。

特徴とイタリア流エスプレッソの飲み方

カフェティエラは、家庭用エスプレッソマシンの代名詞。G.A.T.社のカフェティエラは、本場イタリア製、デザイン・品質に優れ、美味しい家庭のエスプレッソ(モカコーヒー)が、簡単にできます。イタリア人は、小さなカップのエスプレッソに、スプーンいっぱいの砂糖を入れ、よくかき混ぜて溶かし、甘苦い美味しさを楽しみます。だから本当のエスプレッソカップは、しっかりかき混ぜられるように、底が丸みを帯びています。イタリアでは、エスプレッソをベースに、カプチーノ、カフェラテ、アメリカーノなどを作ります。

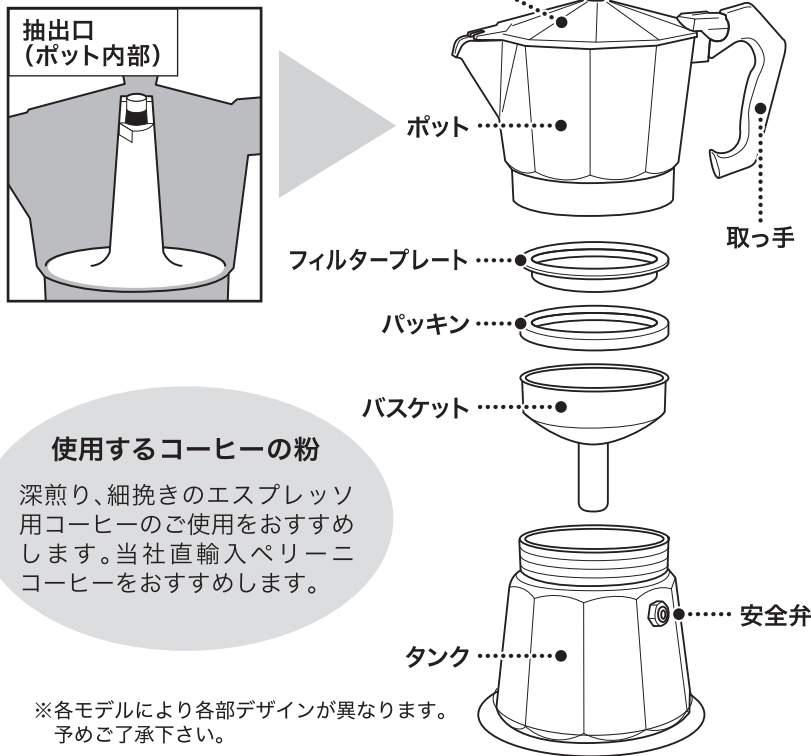
美味しいエスプレッソ・カプチーノ等を楽しむために

良いコーヒー豆を選ぶ: 当社直輸入のペリーニコーヒー※は、高級アラビカ種100%のTOPを初め、多くのイタリア人が、とても大好きなまるやか味の素晴らしいコーヒーです。

本物のカップを選ぶ: ペリーニの特製エスプレッソカップは、底が丸みを帯びた作法にのっとった、アマゾンベストセラーに選ばれた一品。又電気式よりも決めの細かいクレマ(泡)ができる、クレマイージーは、カプチーノを造るのに欠かせません。

※ペリーニ Pellini: イタリアの3大メーカーに次ぐ規模、イタリアの消費者テストではイリー社と並んで常に1~2位を争うエスプレッソ専門メーカー。

◆各部名称



使用するコーヒーの粉

深煎り、細挽きのエスプレッソ用コーヒーのご使用をおすすめします。当社直輸入ペリーニコーヒーをおすすめします。

※各モデルにより各部デザインが異なります。予めご了承下さい。

ご使用になる前に

- ① 本体の内側、底部にシール、紙などの付着物がないか確認し、ある場合は取り除いてからご使用下さい。
- ② 本体中央部を回して外し、ポット、バスケット、タンクをそれぞれ水又はぬるま湯で洗って下さい。
- ③ 使い始めの2~3回は、コーヒーを沸かした後、飲まずにそのまま捨てて下さい。本体の金属臭が取れ、コーヒー本来の香りをお楽しみいただけます。

3カップ用	Magnifica(マグニフィカ) <モデル NO. GAMG3>	Lady Oro(レディオロ) <モデル NO. GALOBK3>
対応	ガスコンロ、電気コンロ、ハロゲンヒーター	
	IH調理器 対応	IH調理器 非対応
サイズ/重量	高さ17×直径10.5cm/475g	高さ15×直径8.5cm/360g
材質	アルミニウム、ガラス繊維強化ナイロン樹脂、ステンレススチール、シリコン	アルミニウム、ガラス繊維強化ナイロン樹脂、シリコン

原産国: イタリア

※IH調理器のメーカー・機種により、使用できない場合があります。ご使用の際はIH調理器の取扱説明書をよく読みご使用下さい。不明の点はお問い合わせ下さい。

⚠ 警告

- ① タンクとポットはしっかりと締めして下さい。締め方が不十分の場合、タンクとポットの接合部よりお湯や蒸気が漏れる危険性があります。
- ② 加熱の際は、ポット底部に必ずフィルタープレートとパッキンを取り付けて下さい。さもないと、コーヒーが勢いよく噴出し、壁や床を汚したり、飛び散ったコーヒーで火傷をする危険性があります。
- ③ カフェティエラがコンロに合わない、不安定になる場合は、焼き網や専用プレートを使用すると安定します。絶対に不安定なまま使用しないで下さい。加熱中にカフェティエラが倒れ、火事や火傷、怪我の危険性があります。
- ④ 加熱後は本体が非常に熱くなっています。熱い場合は乾いたタオル等を取っ手に巻き、火傷をしないよう取っ手をしっかりと持って下さい。火傷や怪我をする危険性があります。
- ⑤ お手入れをする際は、本体を十分冷ましてから行って下さい。
- ⑥ 空焚きをしないで下さい。
- ⑦ お子様の手の届かないところで保管して下さい。またお子様だけの使用はお止め下さい。

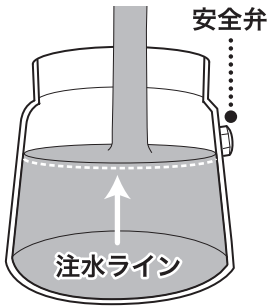
⚠ 注意

- ① 火にかける場合は、コンロの中央に置き、取っ手が焦げたり、溶けたりしないよう、本体底部より火がはみ出さない程度に、火力を調節して下さい。
- ② 電子レンジ、オープンには絶対に入れないで下さい。
- ③ 食器洗浄器は使用できません。
- ④ タンクには、水・お湯以外のものを入れないで下さい。
- ⑤ エスプレッソ以外のものを抽出しないで下さい。インスタントコーヒー、その他(緑茶、紅茶、ハーブティー、ココア、牛乳等)は使用しないで下さい。
- ⑥ 定められたカップ数の水量、コーヒーの量を守って下さい。
- ⑦ 高いところから落とす、ぶつけるなど、衝撃を与えないで下さい。
- ⑧ 洗浄の際は、台所用洗剤、漂白剤、研磨剤、クレンザー、金属たわしなどを使用しないで下さい。
- ⑨ 湿気の多いところに保管されたり、塩分や酸などを含んだ汚れ等が付着したまま放置すると、本体に腐食が生じる可能性があります。洗浄後は水分をよく拭き取り、十分乾燥させてから保管して下さい。
- ⑩ しばらく使用していると底に白い沈殿物がたまってきます。これは水道水に含まれるカルキ分(次亜塩素酸カルシウム)が沈殿したものです。人体に有害ではありませんが、市販の湯沸しポット用クエン酸洗浄剤などを湯水に溶かし、その中に本体をしばらくの間つけておくことで除去することができます。
- ⑪ IHヒーターご使用時の水滴の跡について: 本体を洗ったり、水などに浸すと、底面の外周部のごく小さな溝に、拭いてもとれない、目に見えない水分が残ります。本体をIHで使用すると、その残った水分が加熱され、蒸発し、本体の底面及びIHヒーターの表面に水漏れの跡のような症状が発生する事があります。これは残った水分の蒸発跡で、水漏れではありませんから、安心してご使用下さい。
- ⑫ 定期的にカフェティエラのパッキン、フィルタープレート、バスケットなどの状態を確認し、消耗している時、汚れていたり、汚れが落ちにくくなった時は、交換して下さい。毎日使われている方は、半年程度で交換される事をおすすめします。市販の同じサイズの消耗品でも互換性がありますが、純正消耗品は輸入総代理店にお問い合わせ下さい。

※本仕様は改善や改良のために予告なく変更されることがあります。※包装やカタログの色と実物の色とは、印刷の都合により異なることがあります。

ご使用方法

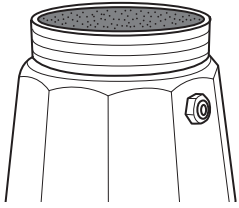
① タンクに水を入れます。



注意

- 安全弁の少し下あたりまで入れて下さい。
安全弁より上には絶対に水を入れないで下さい。ポットからコーヒーが噴き出て、火が消えたり、噴き出たコーヒーで火傷をする危険性がありますので、絶対に入れないで下さい。

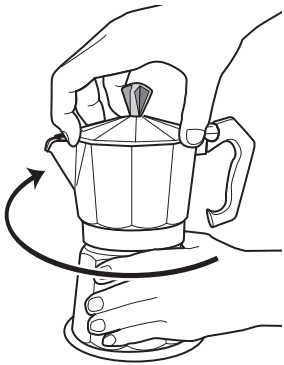
② タンクにバスケットを差し込み、コーヒーの粉をすり切り一杯入れます。



注意

- 粉は押し付けずふんわりと入れて下さい。
- バスケットの周りやタンクのねじ山部分等にコーヒーの粉が付かないよう気を付けて下さい。お湯や蒸気が漏れたり、焦げ付く原因となります。

③ タンクにポットを重ね、しっかりと締めます。



注意

- タンクを平面に置き、片手で押さえながらポットを右に回して下さい。
- 締め方が不十分の場合、タンクとポットの接合部よりお湯や蒸気が漏れ、火傷をする危険性があります。



④ 火にかけます。

注意

- ポットのふたを閉めてから火にかけて下さい。
- 本体底部から火がはみ出ないように、火力を調節して下さい。火力が強いと、取っ手が溶けたり火事になる危険性があります(ハロゲンヒーター、電気コンロで予熱してご使用になる場合は弱程度、予熱しない場合は中程度に火力を設定して下さい)。
- カフェティエラがコンロに合わない、不安定になる場合は、焼き網や市販の専用プレートをコンロに設置し、その上にカフェティエラを置くと安定します。

◆各種モデル別の抽出時間(目安)

- マグニフィカ:約4分 ○レディオ口:約6分

⑤ ボコボコと音がし、抽出口よりコーヒーが出なくなったら、火を止めます。

注意

加熱後は本体が非常に熱くなっています。取っ手が熱くないかを確認した上で(熱い場合は、乾いたタオル等を取っ手に巻き、火傷をしないよう取っ手をしっかりと持ち)、カップに注いで下さい。

< IH調理器が反応しないときの裏ワザ! >

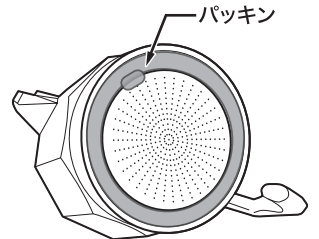
大きなIHコンロでは小さい径のカフェティエラが反応しない場合があります。その場合、カフェティエラの横に水を入れたIH対応の鍋やフライパンを並べて置くと、IHがうまく反応します。

安全弁について

- ① タンク内部は加熱時に圧力が高まる構造となっています。万一、フィルタープレート、バスケットが洗浄不足などにより詰まってしまった場合、タンク内部の圧力が異常に高まります。その際、安全弁が作動し、内部の余計な圧力を外部に排出します。
- ② 安全弁が作動した場合は直ちに使用を中止し、フィルタープレート、バスケット等をしっかりと洗浄し、穴に詰まった粉を取り除いて下さい。

お手入れ方法

- ① 本体を十分に冷ましたら、ポットをタンクから取り外します。
- ② バスケットからコーヒーかすを取り出します。
- ③ 本体を水もしくはぬるま湯ですすぎ、必要であれば柔らかいスポンジ等を使って洗って下さい。その際、台所用洗剤等は使用しないで下さい。風味を守るために付着させたコーヒーのオイル膜がはがれ、コーヒーに金属臭が移ることがあります。
- ④ バスケットやフィルタープレートの穴にコーヒーの粉が詰まる場合があります。図のように、ポット底部にセットされているパッキンのつまみを引くと、簡単にパッキンが外れフィルタープレートも外せます。その後、柔らかいスポンジや歯ブラシ等でしっかりと洗浄し、穴に詰まった粉を取り除いて下さい。洗浄後、再度ポット底部にフィルタープレートとパッキンを正しくセットして下さい。
- ⑤ 洗浄後は水分をよく拭き取り、十分に乾燥させてから、湿気の少ないところで保管して下さい。※食器洗い器は使用できません。



有名バリスタ・山森薫氏 おすすめ!

~カフェティエラで作るふんわりクレマの作り方~

- ① ティースプーン約2杯分の砂糖をカップに入れます。
- ② カフェティエラから噴出したエスプレッソの最初のとろとした部分をスプーンで受け、すぐにカップにスプーン2~3杯分移します。
- ③ スプーンで、勢いよくコーヒーと砂糖を混ぜます。
- ④ ふんわりしたクレマが出来上がりますから、残りのエスプレッソをゆっくりカップに注いで下さい。

カフェティエラ 日本総代理店・輸入総発売元

健康・快適を世界から
METEX
株式会社 **メテックス**

〒106-0044 東京都港区東麻布3-3-9
アネックス麻布十番オフィス3階
TEL03-3589-3300 www.metex.co.jp/

お客様相談室 改訂7版

TEL:03-3589-4555
(土・日曜、祝祭日・年末年始を除く平日9:15~17:15)
FAX:03-3589-5500 (24時間受付)
E-mail:metex-master@metex.co.jp



メテックス 検索