

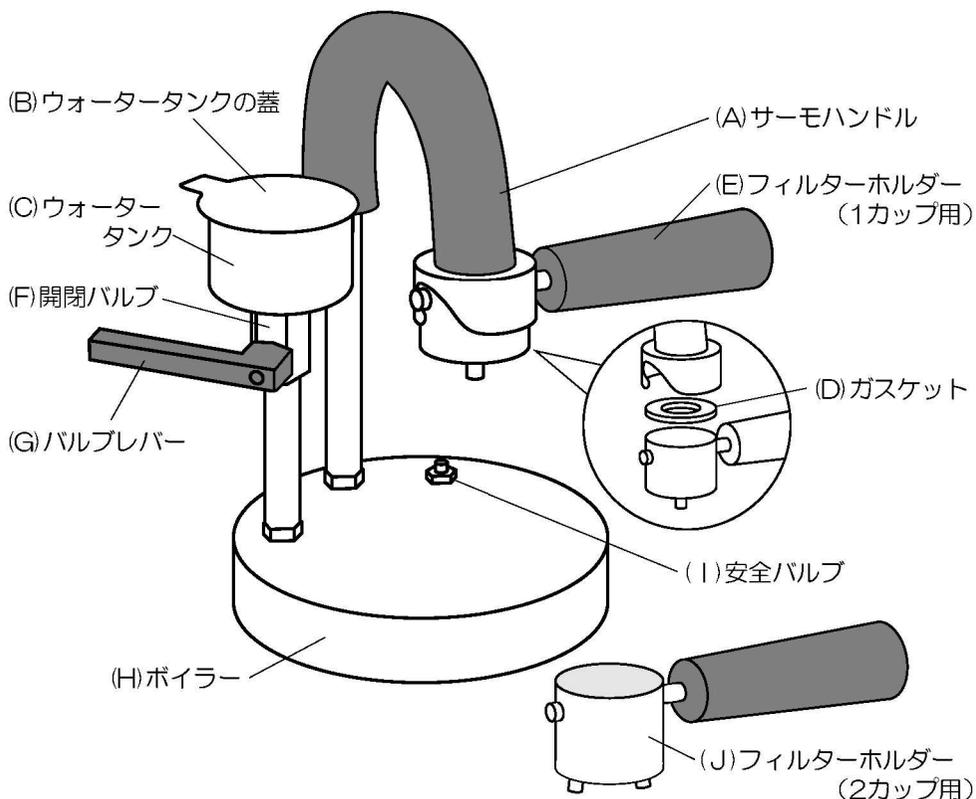
Kamira

カミラ
エスプレッソメーカー

～クリーミーなエスプレッソができる地球にやさしいコーヒーメーカー～

カミラは、イタリア共和国シチリア島（シチリア州）エトナ火山の北東に位置するメッシーナ県サンタ・テレーザ・ディ・リーヴァの工場で一つつ職人の手によって生産されているハンドメイドのエスプレッソメーカーです。
クレマたっぷりのおいしいエスプレッソをお楽しみ下さい。

取扱説明書



ご購入後、必ず上図の部品が全て揃っている事をご確認下さい。

この度はカミラをお買い上げいただき誠にありがとうございます。



- ご使用前に必ず本取扱説明書をよくお読みになり、正しい使用方法をお守り下さい。
- この取扱説明書は保証書付です。大切に保管して下さい。

ご注意ください安全にご使用頂く為に必ずお守りください



警告・注意

- ※ご使用中・ご使用後は本体が熱くなり、火傷の危険がありますので十分ご注意ください。
- ※カミラ社のエスプレッソメーカーは、家庭用にデザイン・設計された製品です。業務用には使用しないで下さい。
- ※カミラ社の製品は本取扱説明書に記載された内容と注意事項を理解した上で、安全に責任を持てる方の管理・監督下にお子様、年齢に関わらず身体的活動に制限のある方、または知的・知覚・感覚・視覚障害をお持ちの方が単独で本製品をご使用する事はできません。また、お子様の手の届かない場所に保管して下さい。
- ※本製品は加熱中に最大約5気圧の圧力が内部にかかります。各部品に破損がないかチェックして下さい。特に(D)ガスケットは必ずチェックして下さい。破損や傷みがある部品は、新しいものに交換して下さい。消耗品については、補給部品を販売しております(詳しくはP. 7の「補給部品について」をご参照下さい)。
- ※カミラの純正部品のみをご使用下さい。
- ※不安定な場所では使用しないで下さい。必ず水平で安定した場所でご使用下さい。
- ※加熱・抽出後、(G)バルブレバーを垂直にして内部の圧力を抜く前に(P. 5 図⑭参照)、(E)フィルターホルダーは絶対に取り外さないで下さい。水蒸気・熱湯・コーヒー粉が飛び散り、火傷する恐れがあります。
- ※コーヒーを淹れ終わった後は、(C)ウォータータンクから熱いお湯がこぼれるのを防ぐために(G)バルブレバーをゆっくりと垂直にします。急激に垂直にすると、水蒸気や熱湯が噴き出し、火傷をする恐れがあります。この操作中は、(B)ウォータータンクの蓋は閉めておき、手は離しておいて下さい。
- ※極細に挽いたコーヒー粉(エスプレッソパーマシーン用等)は使用しないで下さい。モカポット用に挽いたコーヒー粉のみご使用下さい。
- ※カミラには(1)安全バルブが付いています。(1)安全バルブの基本的な機能としては、コーヒー粉の量が多過ぎたり、詰め過ぎたり、細かく挽き過ぎたコーヒーを使用した場合、また、底の(H)ボイラーに水を多く入れ過ぎた場合にスチームが噴き出したり、ピーと音が鳴る事で、内部の圧力が規定値を超えている事をお知らせします。ピーと音が鳴った場合、直ちに火を止め、カミラが冷めるまでお待ち下さい。その後、P. 6の「トラブルと原因・対処方法」に従い対処して下さい。(1)安全バルブは絶対に改造しないで下さい。
- ※持ち運びする際は、必ず(A)サーモハンドルを持って下さい。
- ※コーヒーの抽出が終わった後はすぐに火を止めて下さい。抽出後も加熱を続けると、空焚きの状態になり危険です。また、(D)ガスケットや樹脂のパーツが傷んでしまいますのでご注意ください。
- ※コーヒーかすを(E,J)フィルターホルダーから除去する場合、硬いものに強く打ち付けないで下さい。エスプレッソマシン用のノックボックス等をご使用下さい。

熱源について

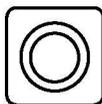
下記対応熱源でご使用ください(100V・200V 熱源対応)



ガスコンロ



IHクッキングヒーター



エンクロヒーター



ラジエントヒーター



シーズヒーター



ハロゲンヒーター



- ※上記何れの熱源でも、(H)ボイラーの底から火がはみ出さない様にご注意下さい。
- ※樹脂の部品(A, E, G, J)およびカップに熱源からの赤外線が照射されない様、ご注意ください。樹脂の部品やカップが熱くなり、溶けたり破損する場合があります。
- ※上記以外の熱源では使用しないで下さい。

初めてご使用になる前に

- 製造上、細かい汚れが付着している事がありますので、初めてご使用になる前は下記の「お手入れの方法」に従い、全体をよく洗って下さい。
- 初めてご使用になる際、または長い期間ご使用にならなかった場合は、水が通る部分の「慣らし」が必要になります。「慣らし」の方法は、一杯分のコーヒーを入れたフィルターホルダーを取り付け、後述の「ご使用方法」に従い、2～3回コーヒーを淹れます。「慣らし」で淹れたコーヒーは飲まずに捨てて下さい。

お手入れの方法

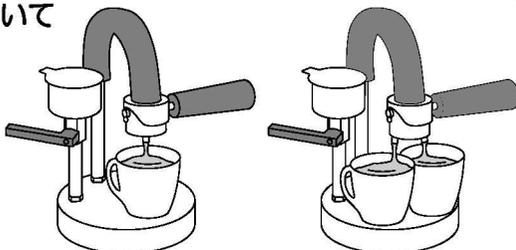
- !** ※抽出後すぐのお手入れは火傷につながりますので、十分冷めてから行って下さい。
※ご使用後は毎回洗浄し、全体をきれいにして下さい。特に、(D)ガスケットがセットされている部分はコーヒーかす等を残さない様にきれいにして下さい。
※(E, J)フィルターホルダーおよび(D)ガスケットのみ食器洗い機で洗浄できます。その他の部品は食器洗い機で洗浄しないで下さい。また、食器乾燥機は使用しないで下さい。
※硬いスポンジや研磨剤、クレンザー、漂白剤等は使用しないで下さい。
- ①本体から(E, J)フィルターホルダーおよび(D)ガスケットを外します。外す方法はP. 4の「ご使用方法」図⑥をご参照下さい。(G)バルブレバーを水平の状態にしておきます。
 - ②上記部品全てをぬるま湯と柔らかい食器洗浄用スポンジで全体を洗って下さい。食器用中性洗剤をご使用できますが、(C)ウォータータンク付近と(D)ガスケットがセットされている部分付近は水・コーヒーが出入りする部分ですので、洗剤のご使用は避けて下さい。洗剤が内部に侵入してしまう恐れがあります。
(万一、内部に洗剤が侵入してしまったときは、上記の「初めてご使用になる前に」に記載の「慣らし」を行い、洗剤を排出して下さい。)
 - ③本体内部に水が残っている場合は、(G)バルブレバーを垂直にし、(B)ウォータータンクの蓋を開けて逆さにして振り、(C)ウォータータンクからできるだけ水を抜いて下さい。
 - ④洗浄が終わったら、水気をふきん等で拭き取り、良く乾燥させて保管して下さい。

- !** ※長期間使用すると、(H)ボイラー内に水垢が蓄積する事がありますので、定期的に除去して下さい。水垢の除去は下記手順で行います。
- ①(C)ウォータータンクに60mlのお酢を注ぎ、(G)バルブレバーを垂直にして、(H)ボイラーにお酢を入れます。お酢が(C)ウォータータンクから(H)ボイラーに全が入ったら、(G)バルブレバーを水平にします。
 - ②5～6時間そのまま放置した後、(G)バルブレバーを垂直にしてカメラ本体を逆さまにして振り、ボイラー内のお酢を捨てます。
 - ③上記の「初めてご使用になる前に」に記載の「慣らし」を行います。

2種類のフィルターホルダーについて

(J)フィルターホルダー（2カップ用）を使用すると、2杯分のコーヒーを淹れる事ができます。

- !** ※(J)フィルターホルダー（2カップ用）は設計上、2カップに均等に抽出できない場合があります。この場合、大きめのカップ一つに2カップ分を抽出した後、2つのカップに均等に注いで下さい。



(E)フィルターホルダー
（1カップ用）

(J)フィルターホルダー
（2カップ用）

ご使用方法



■連続してご使用する際の注意点■

連続してコーヒーを入れる場合は、(A)サーモハンドルを持ってコンロから移動させ、毎回、水道の流水で(H)ボイラーを冷やして下さい。

※(H)ボイラーを冷やす際は、必ず(G)バルブレバーは垂直の状態にして下さい。

◆クレマたっぷりのエスプレッソを淹れるポイント◆

水の量が多いとクレマは少なくなります。既定の水の量でエスプレッソを抽出します。

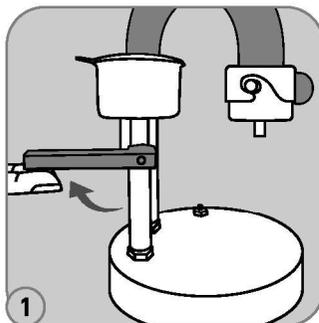
◆美味しいエスプレッソを淹れるポイント◆

ミネラル成分が低い天然水をご使用になると、一層美味しいエスプレッソができます。

◆温かく濃厚なエスプレッソを作る方法◆

コーヒーを淹れる前に本体を予熱して下さい。(G)バルブレバーを水平の状態にしてから火にかけ、コーヒーが抽出される場所にカップをセットします。ガス火の場合、火力を「強」（IHクッキングヒーターの場合「中」）にして10～15秒加熱します。

次の図①～⑬の手順に従い、エスプレッソを淹れます。



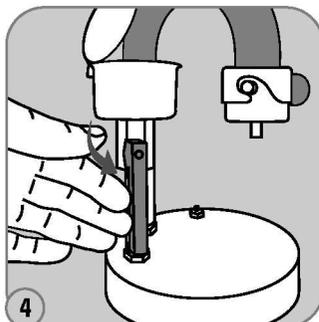
① (G)バルブレバーを、水平にします。



② (B)ウォータータンクの蓋を押し開けます。

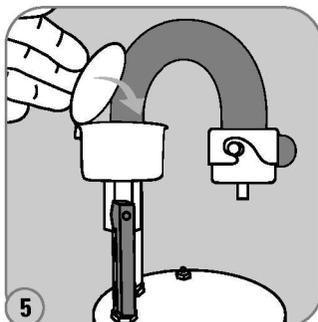


③ (C)ウォータータンクに水を入れます。1カップの場合は半分（30ml）まで、2カップはいっぱい（60ml）まで水を入れます。

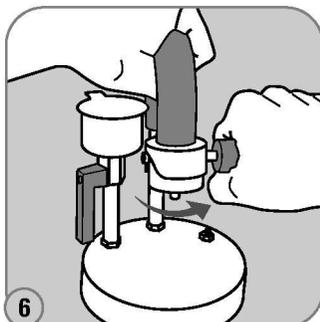


④ (G)バルブレバーを垂直に下ろし(H)ボイラーに水を溜めます。

※ウォータータンクから水がなかなか落ちない場合は、本体をコンロやHに置いて3～4秒加熱して下さい。



⑤ (H)ウォータータンクの蓋を閉めます。

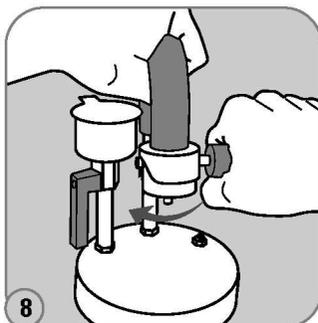


⑥ 反時計回りに(E, J)フィルターホルダーを回し、取り外します。

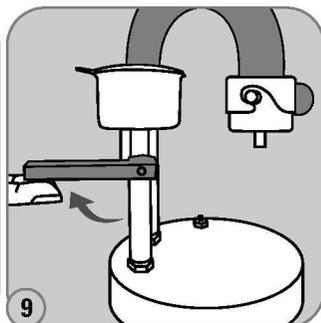


7 (E, J) フィルターホルダーにすりきり一杯のコーヒー粉を入れ、表面を軽く均します。

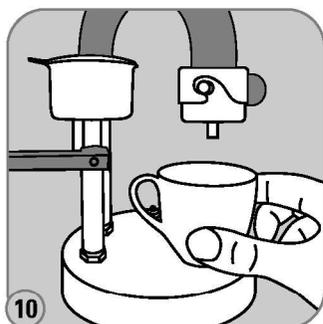
※コーヒー粉を上から押さないで下さい。



8 (E, J) フィルターホルダーを取り付けて、時計回りに回し固定します。

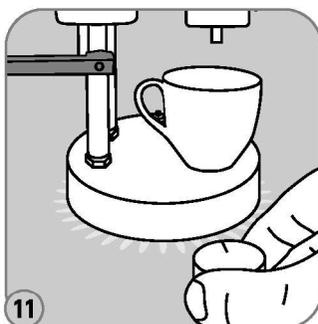


9 (G) バルブレバーを水平に戻します。

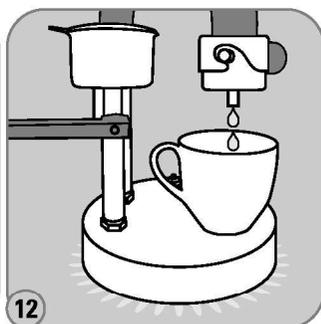


10 カップを(H) ボイラーの上に置きます。

※カップが熱くなる場合がございますので、十分に注意下さい。

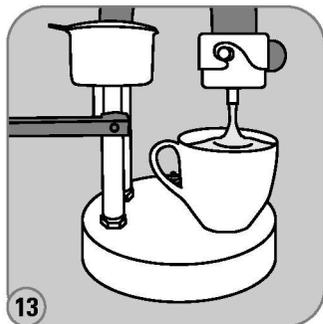


11 家庭用のガスコンロ（またはIH等）の上に置き、火力を中火にセットします。



12 コーヒーがクリーム状の泡（クレマ）と共に抽出し始めたら、8～10秒程、火力を「強」にします。

※炎が(H)ボイラーの底からはみ出さない様に御注意下さい。



13 コーヒーがカップの半分まで溜まったら、火を止めてコーヒーが完全に抽出されるのを待ちます。



14 (G) バルブレバーをゆっくりと垂直にし、内部に残った高圧蒸気を吹き出します。これで抽出完了です。

※(G)バルブレバーは急激に操作しないで下さい。急激に操作すると、水蒸気や熱湯が噴き出し火傷をする恐れがあります。

※内部の圧力を抜く前に(E)フィルターホルダーは絶対に取り外さないで下さい。水蒸気・熱湯・コーヒー粉が飛び散り、火傷する恐れがあります。

◆使用後のご注意◆

ご使用後は、できるだけ内部に余分な水分が残らないようにして下さい。水分が残っていると、次にコーヒーを抽出する際の味が落ちてしまう場合がございます。(G)バルブレバーを垂直な位置にし、カミラを逆さまにして振り、水分を切るようにして下さい。

トラブルと原因・対処方法

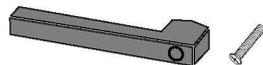
トラブル（問題点）	原因	対処方法
水が(C)ウォータータンクから(H)ボイラーにうまく流れて行かない。	<ul style="list-style-type: none"> ●(G)バルブレバーが水平のままになっている。 ●内部通路に水・空気が溜まり、抜け切れていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(G)バルブレバーを垂直にする。 ●カミラをコンロで数秒間加熱する。
コーヒーが抽出できない。	<ul style="list-style-type: none"> ●(G)バルブレバーが垂直のままになっている。 ●(H)ボイラーに水が入っていない。 ●(E, J)フィルターホルダー内のフィルター（メッシュ部分）が詰まっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(G)バルブレバーを水平にする。 ●(H)ボイラーに水を入れる。 ●(E, J)フィルターホルダーをきれいに洗浄する。
(E, J)フィルターホルダーから水が溢れ出す。	<ul style="list-style-type: none"> ●(D)ガスケットが消耗している。 ●コーヒー粉が(E, J)フィルターホルダーと(D)ガスケットの間に挟まっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(E, J)フィルターホルダーと(D)ガスケットをきれいに洗浄する。 ●(D)ガスケットを交換する。
(I)安全バルブから音がる、または水蒸気が出てくる。	<ul style="list-style-type: none"> ●コーヒー粉を(E, J)フィルターホルダーに詰める際、上から押さえ過ぎている。 ●(H)ボイラー内の水が多過ぎる。 ●コーヒー粉が細挽き過ぎる。（コーヒー粉が細か過ぎる） 	<ul style="list-style-type: none"> ●コーヒー粉を上から押さえ過ぎず、量も軽く摺り切り一杯程度にする。 ●水の量を減らす。 ●モカポット用に挽いたコーヒー粉（細挽き過ぎないコーヒー粉）を使用する。
抽出したコーヒーが薄過ぎる。	<ul style="list-style-type: none"> ●コーヒー粉の量が少な過ぎる。（水が多過ぎる） ●カミラ全体が熱くなり過ぎている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●適切な量のコーヒー粉・水を使用する。 ●(G)バルブレバーを垂直方向にし、カミラ全体を水道水で冷やす。
(J)フィルターホルダー（2カップ用）を使用した際、コーヒーが2カップに均等に抽出されない。	<ul style="list-style-type: none"> ●設計上の仕様。 	<ul style="list-style-type: none"> ●大きめのカップ一つに2カップ分を抽出した後、2つのカップに均等に注ぐ。
抽出したコーヒーが濃過ぎる。（色も濃くて味も苦い）	<ul style="list-style-type: none"> ●(E, J)フィルターホルダー内のコーヒー粉の量が多過ぎる。（水の量が足りない） 	<ul style="list-style-type: none"> ●適切な量のコーヒー粉・水を使用する。
抽出したコーヒーが周囲に飛び散る。	<ul style="list-style-type: none"> ●設計上の仕様。 	<ul style="list-style-type: none"> ●背の高いカップを使用する。

補給部品について

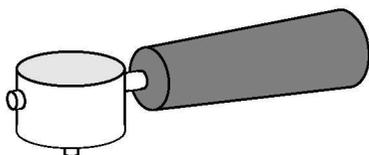
下記補給部品を別途販売しております。販売店または下記輸入元にお問い合わせ下さい。



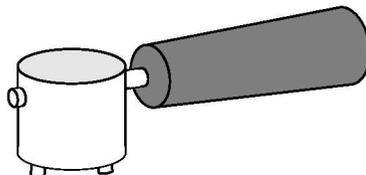
(D) ガasket



(G) バルブレバー (ネジ付)



(E) フィルターホルダー
(1カップ用)



(J) フィルターホルダー
(2カップ用)



※製品の仕様・形状・色・デザイン等は、メーカーの都合等により予告なく変更される場合がございます。

【材 質】	ステンレス、EPDM (エチレンプロピレンゴム)、フェノール樹脂、ABS樹脂、シリコン樹脂
【耐熱温度】	(A) サーモハンドル：150℃、(D) ガasket：220℃、(E, J) フィルターホルダー：250℃、(G) バルブレバー：90℃、(C) ウォータータンク：60ミリリットル
【容 量】	
【製 造 国】	イタリア
【製 造 元】	カミラ社
【輸 入 元】	有限会社河西 〒243-0425 神奈川県海老名市中野1-11-39



<http://eurokitchen.jp/>



袋・緩衝材：PE



箱・取扱説明書

保証について

【カミラ エスプレッソメーカー 保証書】

本書はご購入日から下記期間中に故障が発生した場合、弊社にて下記の保証規定により無料修理（修理ができない場合は交換、廃番等により在庫が無い場合は返品・ご返金）を行うことをお約束するものです。また、輸入品の為、P. 7の「補給部品について」に記載の部品以外、有償での修理は承っておりません。

<保証規定>

- ※消耗部品（ガスケット、開閉バルブ、バルブレバー、ハンドル、その他連結部分）は保障対象外となります。
- ※本取扱説明書に従った正常な使用状態で故障した場合のみ、弊社が無料修理（修理ができない場合は交換）致します。ご購入の販売店にご依頼下さい。
- ※廃番等により代品の在庫が無い場合に限り、返品・返金にてご対応させていただく場合がございます。
- ※業務用にご使用の場合、保証の対象外となります。
- ※問題が起こった場合は、ご自身で本体を修理せず、販売店へご連絡下さい。ご自分で修理をしてしまった場合は、保障対象外になりますのでご注意ください。
- ※全ての部品について、改造などをしてしまった場合は保障対象外になりますのでご注意ください。
- ※傷やダメージ、汚れがある製品は保証対象外となります。
- ※水垢の蓄積による故障は保証対象外となります。取扱説明書に従い、定期的に除去して下さい。
- ※修理・故障確認をご依頼の場合は、大変恐れ入りますがお客様にて送料ご負担下さい。着払い等でご返送頂いた場合、送料をご請求させて頂く場合がございます。
- ※ご返送の際は、商品がダメージを受けないようにしっかりと梱包して下さい。輸送中に発生したダメージについては保証対象外となります。
- ※上記保証対象外と弊社で認められた場合は送料及び諸費用をご請求させて頂く場合がございます。
- ※販売元印およびご購入日、または本製品のご購入日が確認出来る領収書や販売証明書等が無い場合、保証は致しかねます。
- ※保証内容は製品の無料修理（修理ができない場合は交換、廃番等により在庫が無い場合は返品およびご購入金額の返金）のみになります。その他の保証は致しかねます。
- ※保証期間内でも次の場合は保証対象外になります。①使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷、②お買い上げ後の落下等による故障および損傷、③火災、地震、その他の天災地変による故障および損傷、④納品後の移動、輸送、またはは什器備品等との接触による故障および損傷、⑤本書の提示がない場合、⑥本書ご購入年月日、お客様名、販売店名の記入の無い場合、あるいは字句を書き替えられた場合（ご購入年月日、お客様名、販売店名の記入が無い場合については、本製品の製品名、ご購入日およびご購入店舗名が分かる領収書や販売証明書等を一緒に保管して下さい）
- ※本書は日本国内においてのみ有効となります。（This guarantee is valid only in Japan.）
- ※本書は再発行致しません。紛失しないよう大切に保管して下さい。

修理メモ

販売店様へ：販売時に貴店にてご購入日を記入・貴店捺印の上、お客様にお渡し下さい。
または、販売店名・販売年月日・販売商品名の記載がある販売証明書をお客様にお渡し下さい。

販売店名	ご購入日： 年 月 日
保証期間	ご購入日より：1年間
お客様 お名前：	ご住所：〒 電話番号：



※カミラ社のイタリアでの製造・販売においては、『5年保証』をうたっている場合がございますが、日本での販売に関して『5年保証』はその対象となりませんのでご注意ください。