

# 日立コーヒーメーカー保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。  
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

形名	CS-551A		※お買い上げ日	保証期間
			昭和 年 月 日	本体：1年
※お客様	ご住所	様		
	ご芳名			
※販売店	住所名	電話		
	店名			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
  - (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
  - (ニ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 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換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- 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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立家電販売株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)502-2111

# 取扱説明書

保証書付  
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についております。

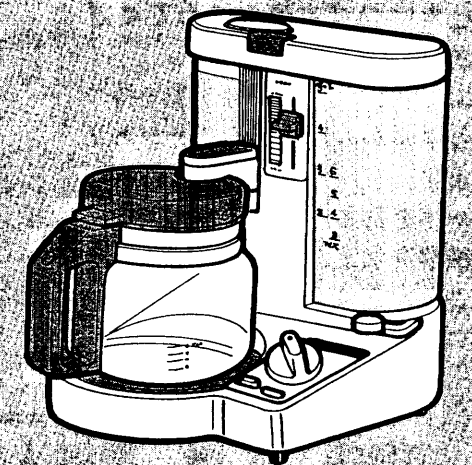
HITACHI

上手に使って上手に節電

# 日立コーヒーメーカー 自動タイプ

## CS-551A形

珈琲館  
こうひいかん



このたびは日立コーヒーメーカーをお求めいただき、まことにありがとうございました。この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。なお、お読みになったあとは、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

このコーヒーメーカーは、コーヒー豆と水をセットしてスタートボタンを押すと、(ひく) → (ドリップ) → (保温) を自動で行います。しかもお好みに合わせてコーヒー濃度を手軽に変えられる濃度調節機構、取り扱いに便利なカートリッジタンクを採用した商品です。

### 目次

ご使用上の注意	1	コーヒーを保温するには	9
各部の名称	2	あらかじめひいてあるコーヒー粉を使う場合	10
水容器とミル部のはずし方・つけ方	3	お手入れの方法	10
ご使用前に	3	おいしいコーヒーを作るには	11
ホットコーヒーの作り方	4~6	コーヒーメニュー	12
アイスコーヒーの作り方	7~8	ちよつと点検を	13
途中でやめるとき	9	仕様	13
特に熱いコーヒーをお好みの方に	9	アフターサービスと保証	14
連続してコーヒーを作るとき	9		

# ご使用上の注意……安全上特にお守りいただきたいこと

## 電源・差込プラグ・コードについて

- 1 電源は適正配線されたコンセント(交流100V)からおとりください。  
タコ足配線は事故の原因になりますのでおやめください。
- 2 コードに傷がついたり、使用中にコードが異常に熱くなった場合にはすぐに使用をやめ、お求めになった販売店などにご相談ください。
- 3 使用中に差込プラグが異常に熱くなった場合には、コンセントや差込プラグの故障が考えられますのですぐに使用をやめ、お求めになった販売店などにご相談ください。
- 4 使用しないときは差込プラグをコンセントから抜いてください。

## 使用中・使用後の取り扱いについて

- 1 コーヒーメーカーを持ち運ぶときは必ず本体を持ってください。  
ふたやミルクケース、水容器を持つと本体からはずれることがあります。  
本体を落としたり、本体に強い衝撃を加えた場合には故障することがありますので、取り扱いには十分注意してください。  

- 2 ビニール製のテーブルクロスやじゅうたんなど、熱に弱い敷物の上や、やわらかい敷物の上では使用しないでください。  
火災の原因になります。  

- 3 ミルクケースを取りつけない状態で、スタートボタンを押すとモーターが回転したり、湯が出湯アームから出て危険ですのでおやめください。  

- 4 コーヒー豆がミルクケースに入っていないときはミルボタンを押しなでください。  
故障の原因になります。  
空びきしないで  

- 5 コーヒー豆以外(大豆やピーナツなど)のものや湿気を含んだコーヒー豆はひかないでください。  
故障の原因になります。  
コーヒー豆はかんなどに入れ湿気を含ませないようにしてください。  
ピーナツや大豆などはダメ  

- 6 ガラス容器は耐熱ガラスを使用していますが、ガスこんろなどの直火にかけると割れたり、とってがとけることがありますのでおやめください。  

- 7 使用中、使用後しばらくの間(約10分)は保温板や本体が熱くなっていますので手をふれないでください。  

- 8 本体を水の中に入れたり、本体に水をかけたりしないでください。  
電気部分の絶縁が悪くなって感電したり、故障の原因になります。  


# 各部の名称

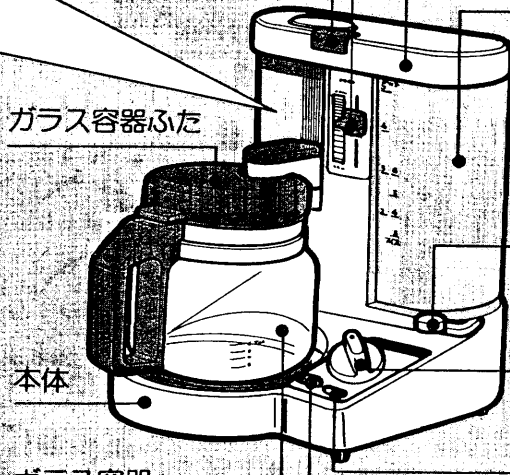
## ミル部

- ミルふた
  - 出湯アームから出た湯を受け、ミルケースに分散させます。
- ミルケース
  - コーヒー豆を入れる所です。
- カッター(フィルター)
  - コーヒー豆をくだいて粉にします。くだいたあとはフィルターの役目をします。
- キャップ
  - コーヒー受のふたです。
- コーヒー受
  - ドリップされたコーヒーを受け、ガラス容器に入れます。

- 差込プラグ
- コード
- コードポケット
  - コードを入れる所です。

- 出湯アーム
  - コーヒーが出る所です。
- 計量スプーン
  - コーヒー豆を計ります。

- ふたロックボタン
  - ふたを開けるときに矢印方向に押します。
- 濃度調節つまみ
  - コーヒーの濃さを変える働きをします。
- ふた
  - しっかりセットしないとスイッチが入りません。
- 水容器(カートリッジタンク)
  - 取りはずしができ、水を入れたまま持ち運びできます。
- 取りはずしレバー
  - 水容器を取りはずすとき押し下げます。
- スイッチダイヤル
  - ドリップや保温のときランプがつきます。
  - スイッチダイヤルをミルセットに合わせ、押しすとスイッチが入ります。
- 電源ランプ
- ガラス容器
  - 水を計るときや、できたコーヒーを受けるのに使います。ホットコーヒー用とアイスコーヒー用の目盛がついています。
- スタートボタン



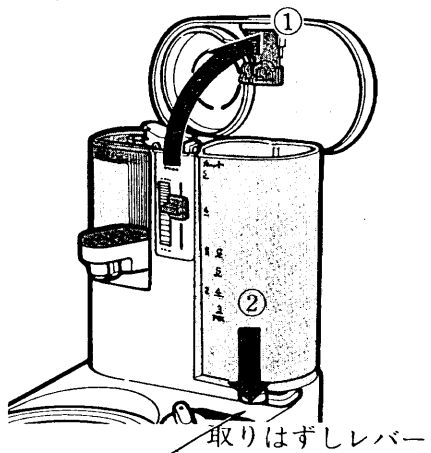
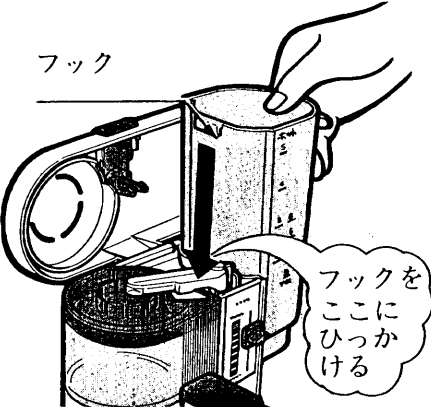
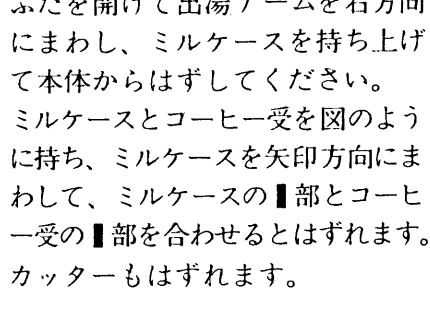
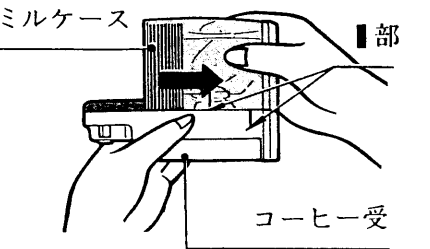
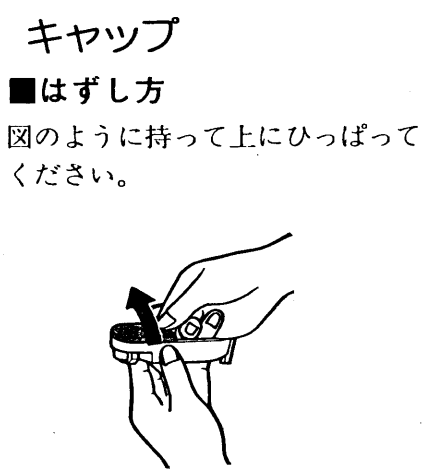
## しずくもれ防止弁について

しずくもれ防止弁は、コーヒーができあがってガラス容器を取り出したとき、ミル部に残った少量のコーヒーがしずくになって保温板に落ちるのを防ぎます。

●しずくもれ防止弁は、ガラス容器ふたをしたガラス容器をセットすると開き、ガラス容器をはずすと閉じるしくみになっています。ドリップ中にガラス容器を取り出すと、しずくもれ防止弁が閉じてコーヒーがコーヒー受からあふれますのでおやめください。

- ふた
  - 開けてから上に持ち上げると、はずれます。
- しずくもれ防止弁
- 保温板
  - 熱くなりますのでご注意ください。

# 水容器とミル部のはずし方・つけ方

水容器	ミル部
<p><b>■はずし方</b> ふたをあけてから取りはずしレバーを押して下げるとはずれます。</p>  <p><b>■つけ方</b> 水容器のフックを本体にしっかりとかかるようにして押し下げてください。</p>  <p>フック</p> <p>フックをここにひっかける</p>	<p><b>ミルケース</b></p> <p><b>■はずし方</b> ふたを開けて出湯アームを右方向にまわし、ミルケースを持ち上げて本体からはずしてください。ミルケースとコーヒー受を図のように持ち、ミルケースを矢印方向にまわして、ミルケースの■部とコーヒー受の■部を合わせるとはずれます。カッターもはずれます。</p>  <p>ミルケース</p> <p>■部</p> <p>コーヒー受</p> <p><b>■つけ方</b> 先端の凸部にキャップをひっかけてから、矢印のように押し込んでください。</p>  <p>キャップ</p> <p>■はずし方 図のように持って上にひっぱってください。</p> <p><b>■つけ方</b> 先端の凸部にキャップをひっかけてから、矢印のように押し込んでください。</p>  <p>凹部</p> <p>凸部</p>

## ご使用前に

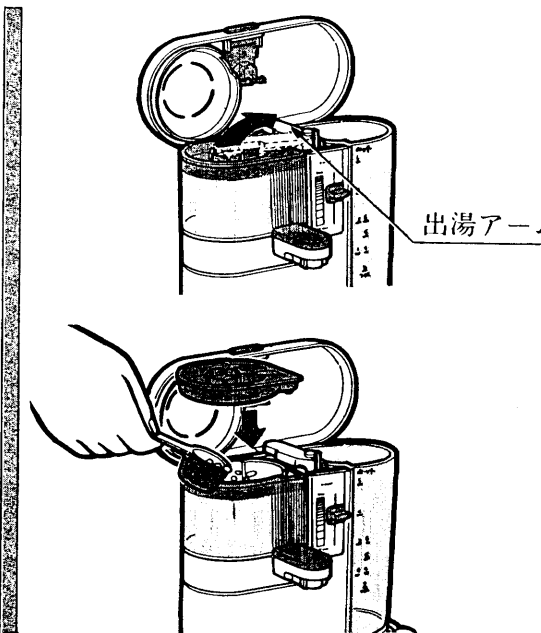
お求め後、初めてお使いになるときやしばらく使わないで保管されていた場合は、次の順序で一度水だけで沸かして中を清潔にしてからお使いください。

1. ガラス容器、ガラス容器ふた、水容器、ふた、ミルふた、ミルケース、カッター、コーヒー受を水洗いして水気をよくきってください。
2. 水容器の目盛「3」まで水を入れ、本体にセットしてください。
3. ガラス容器ふたをしたガラス容器を保温板にのせ、コーヒー受、カッター、ミルケース、ミルふたを本体にセットして、出湯アームをミルふたの上になるようにまわし、ふたをきっちりしてください。
4. 差込プラグをコンセントに差し込み、スイッチダイヤルをまわして「ドリップ」の位置に合わせてください。電源ランプがつき、1分位するとガラス容器に湯がたまり始めます。
5. ガラス容器に湯が落ちなくなったら、スイッチダイヤルを「切」にして保温板がさめるまでしばらく(5分位)お待ちください。
6. ガラス容器にたまった湯はすててください。

お求め後、使い初めのうちはプラスチックのにおいがすることがありますが、しだいににおいは少なくなります。においが気になるときは水だけで更にくり返して沸かしてください。

# ホットコーヒーの作り方 (一度に2杯分から5杯分まで作れます。) 次のページへつづく

## 1 コーヒー豆をミルケースに入れる

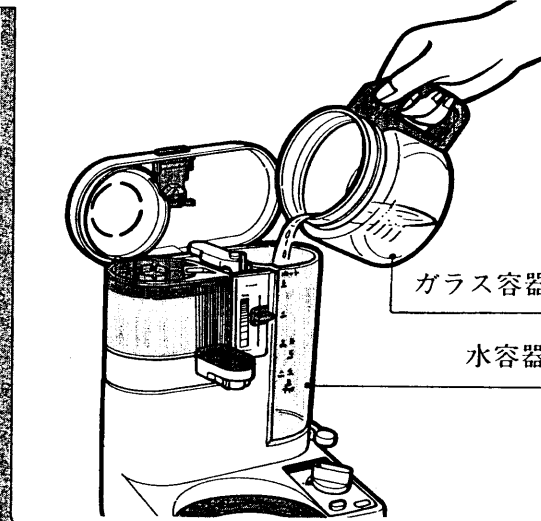


出湯アーム

- ① ふたロックボタンを押してふたを開け、出湯アームを右方向に(図の位置まで)まわしてください。
- ② ミルふたをとり、6ページの「ホットコーヒー」の表をご覧ください。コーヒー豆をミルケースに入れ、ミルふたをしっかりしてください。

一度に5杯分をこえるコーヒー豆をひかないでください。ひきむらや故障の原因になります。

## 2 水を水容器に入れる



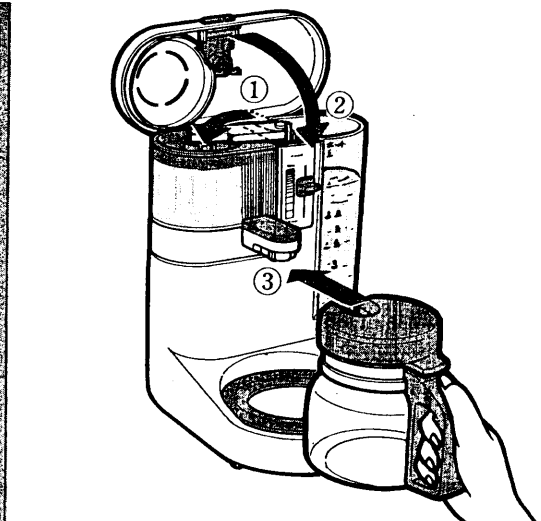
ガラス容器

水容器

ガラス容器と水容器にはホットコーヒー用とアイスコーヒー用の目盛がついています。6ページの「ホットコーヒー」の表をご覧ください。ホットコーヒー用の目盛でご希望の分量の水を計り、水容器に入れてください。なお、水容器はカートリッジ式ですから、はずして直接水を入れることもできます。

水容器に湯を入れるとミルケースから熱湯があふれたり、水容器が変形することがありますのでおやめください。

## 3 ふたをしてガラス容器をセットする

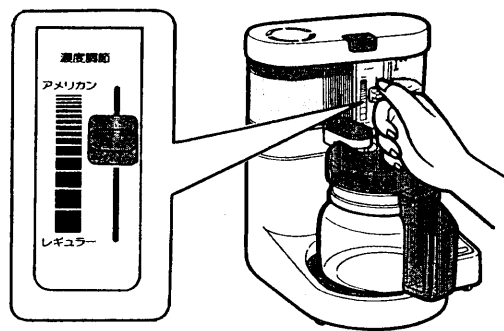


出湯アームをミルふたの中央までまわしてふたをし、ガラス容器ふたをしたガラス容器を保温板にのせてください。

● コーヒーが出る所にガラス容器ふたの凹部が合うようにして入れてください。

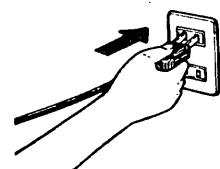
ふたをきっちりしないとスイッチが入りませんのでご注意ください。

#### 4 濃度調節つまみを好みの位置に合わせる



濃度調節つまみを上にすると口当たりの軽いアメリカンコーヒーが、下げるとレギュラーコーヒーができます。もちろん中間でも使えますので好みで適当な位置に合わせてください。

#### 5 スイッチを入れる



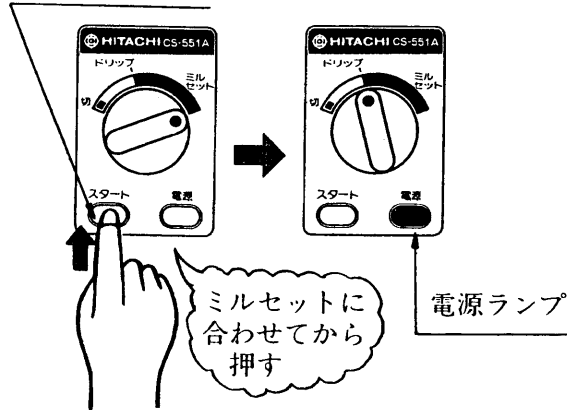
- ①スイッチダイヤルが「切」になっていることを確かめてから、差込プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
- ②スイッチダイヤルを「ミルセット」に合わせ、スタートボタンを押してください。

##### ◆ミルからドリップまで自動で行います。

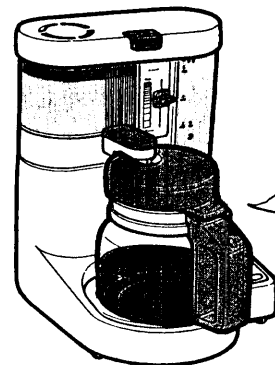
一度スタートボタンを押すとスイッチダイヤルが自動的にまわり、「ドリップ」の位置で止まって電源ランプが付きまます。スイッチダイヤルがドリップの位置までまわる間にコーヒー豆が粉になり、止まったときから自動的にドリップが始まります。スタートボタンを押してから1分位すると、コーヒーが徐々にガラス容器にたまりまます。ドリップ中に湯沸音がすることがありますが異常ではありません。

- スイッチダイヤルを「ドリップ」と「ミルセット」の途中に止めてスタートボタンを押すと、荒びきのコーヒー粉になり、コーヒーがうまくできませんのでスイッチダイヤルは必ず「ミルセット」の位置まで回してください。
- スイッチダイヤルを「ドリップ」の位置に合わせると電源ランプがついて湯だけがドリップします。

スタートボタン



#### ◆ コーヒーができあがります



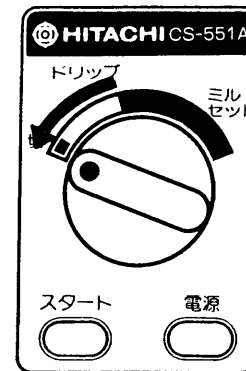
ポタポタ落ちなくなったらできあがり

コーヒーのできあがりの目安は、コーヒーがガラス容器にポタポタ落ちなくなったころです。

- アメリカンのときは初めに湯だけがガラス容器に落ちますが異常ではありません。

ドリップ中はガラス容器を絶対にはずさないでください。コーヒー受からコーヒーがあふれて、保温板に落ちて汚れたり、とびちったりします。

#### 6 スイッチを切る



コーヒーができあがったらスイッチダイヤルを「切」にしてください。電源ランプが消えます。

スイッチダイヤルを「ドリップ」の位置のままにしておくと自動的に保温されます。

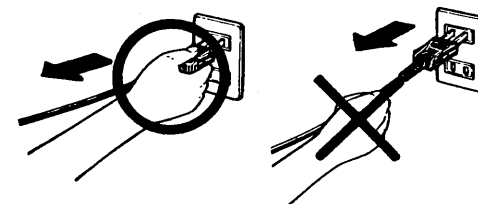
#### 7 コーヒーを注ぐ



ガラス容器を本体から引き出し、コーヒーを注いでください。

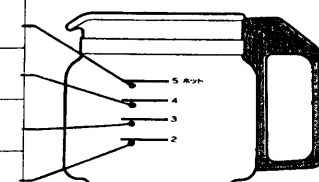
- あらかじめコーヒーカップをあたためておくと、コーヒーがさめにくくいっそうおいしくいただけます。

#### 8 使用後は差込プラグをコンセントから抜く



使用後はスイッチダイヤルが「切」になっていることを確かめ、必ず差込プラグを持ってコンセントから抜いてください。

#### ◆ホットコーヒー

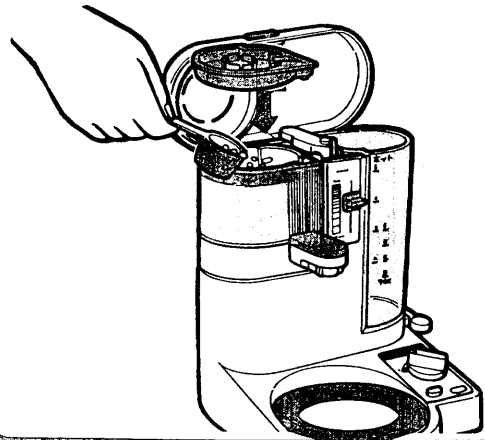
ホット コーヒー	コーヒー豆の量		水 (約)	量 ガラス容器目盛	できあがり 時間 (約)
	(約)	計量スプーン			
5 杯分	38 g	5 杯	0.68 l		12分
4 杯分	30 g	4 杯	0.54 l		10分
3 杯分	23 g	3 杯	0.41 l		8分
2 杯分	15 g	2 杯	0.27 l		6分

- 付属の計量スプーン1杯をコーヒー1杯分の目安としてください。
- できあがり時間は水温、室温などにより多少変わります。
- できあがりのコーヒーの量はコーヒー粉に湯が吸収されるため、入れたときの水量より少なめになります。

# アイスコーヒーの作り方 (一度に3杯分から6杯分まで作れます。)

おいしいアイスコーヒーを作るコツは  
濃いコーヒーを作り、氷を入れた容器に注いで急速にひやすことです。

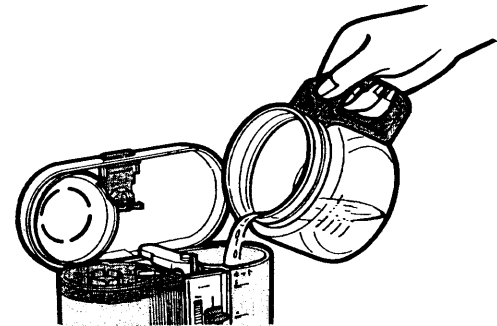
## 1 コーヒー豆をミルケースに入れる



アイスコーヒーはホットコーヒー用のコーヒー豆でもできますが、できるだけアイスコーヒー用の豆をご使用ください。  
コーヒー豆の量は8ページの「アイスコーヒー」の表をご覧ください。

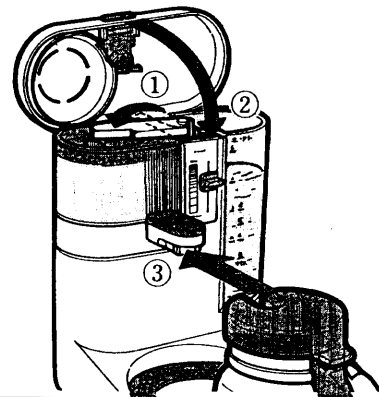
一度にアイスコーヒー用の豆6杯分をこえるコーヒー豆をひかないでください。ひきむらや故障の原因になります。

## 2 水を水容器に入れる



8ページの「アイスコーヒー」の表をご覧くださいになり、ご希望の分量の水を水容器に入れてください。

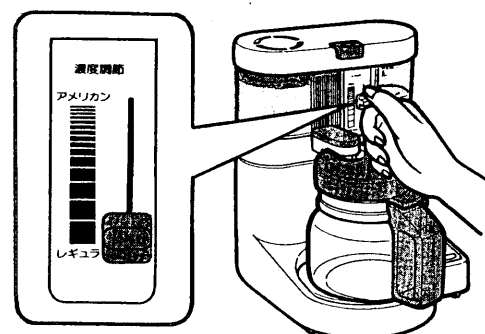
## 3 ふたをしてガラス容器をセットする



出湯アームをミルふたの中央までまわしてふたをし、ガラス容器ふたをしたガラス容器を保温板にのせてください。

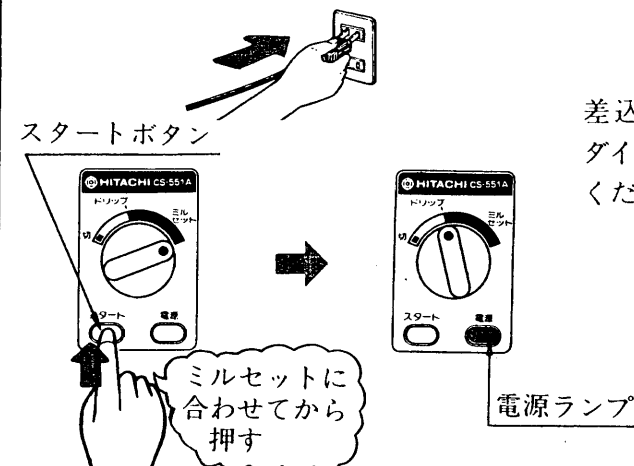
ふたをきっちりしないとスイッチが入りませんのでご注意ください。

## 4 濃度調節つまみを一番下まで下げる



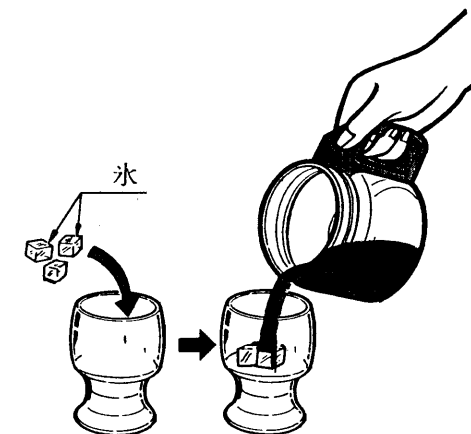
一番下のレギュラーの位置にしてください。  
アメリカンの方に合わせると、うすめのアイスコーヒーになります。

## 5 スイッチを入れる



差込プラグをコンセントに差し込んでから、スイッチダイヤルを「ミルセット」までまわし、スタートボタンを押してください。

## 6 コーヒーを注ぐ



ガラスコップに氷を3～5個入れてからコーヒーを注いでください。

- あらかじめガラスコップをつめたくしておいた方がおいしくいただけます。
- 好みにより甘み(シロップ、クリーム)を加えるとおいしくいただけます。

### すぐにお飲みにならない場合は

氷を入れた容器(1杯分水3～5個の割合)にコーヒーを注ぎ、急速にひやしてから冷蔵庫に入れておいてください。

## 7 使用後は差込プラグをコンセントから抜く

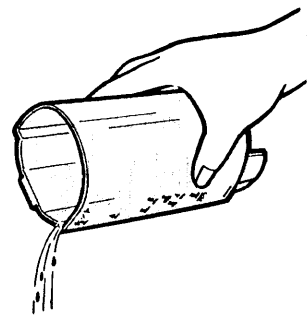
使用後はスイッチダイヤルが「切」になっていることを確かめ、必ず差込プラグを持ってコンセントから抜いてください。

### アイスコーヒー

アイス コーヒー	コーヒー豆(アイスコーヒー用)の量		水 (約)	量 ガラス容器目盛	できあがり 時間 (約)
	(約)	計量スプーン			
6杯分	34g	6杯	0.41ℓ		8分
5杯分	29g	5杯	0.34ℓ		7分
4杯分	23g	4杯	0.27ℓ		6分
3杯分	18g	3杯	0.21ℓ		5分

- 付属の計量スプーン1杯をコーヒー1杯分の目安としてください。
- できあがり時間は水温、室温などにより多少変わります。
- コーヒー豆の煎り方の違いにより、アイスコーヒー用の豆の方がホットコーヒー用の豆より軽くなっていますので、同じ重さでもアイスコーヒー用の豆の方が容量が多くなります。

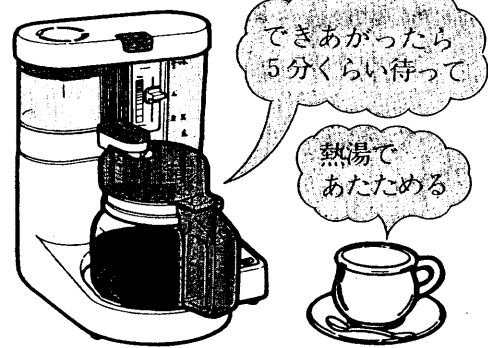
### ◆途中でやめるとき



スイッチダイヤルを「切」にして、差込プラグをコンセントから抜いてください。  
 ガラス容器にコーヒーが落ちなくなったらガラス容器をとり出してください。  
 水容器に残っている水は、水容器をはずして捨ててください。

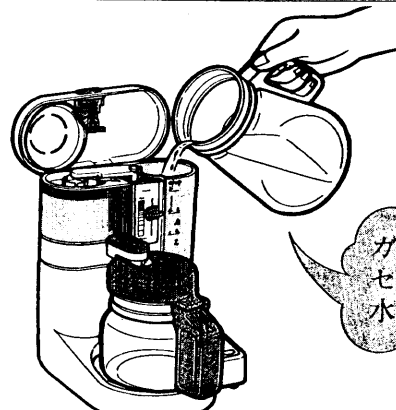
スイッチを切った後しばらくの間は保温板が熱くなっていますので手をふれないでください。

### ◆特に熱いコーヒーをお好みの方に



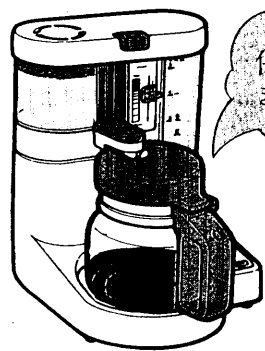
コーヒーのできあがり温度はコーヒーの飲みごろの温度(約80℃)となっておりますが、2～3カップ分のときはできあがったコーヒーがガラス容器に熱をうばわれるため、できあがり温度が低くなります。  
 特に熱いコーヒーをお好みの方は次のようにしてください。  
 ○できあがったら5分くらい保温しておいてください。この間にヒーターであたためます。  
 ○あらかじめコーヒーカップを熱湯であたためておいてから注いでください。

### ◆連続してコーヒーを作るとき



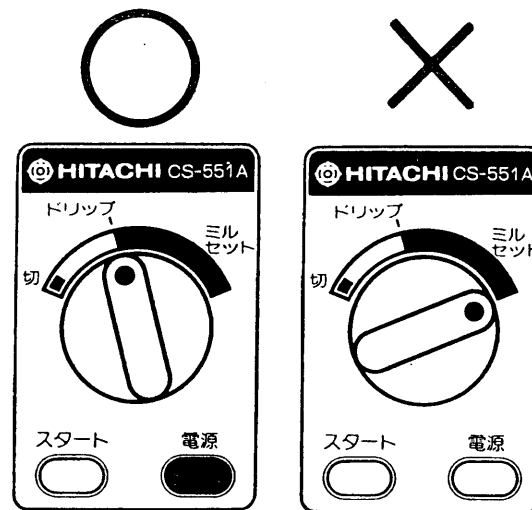
1. 本体からミルクケースをはずし、一度使ったコーヒー粉をすててください。  
 2. コーヒー受、カッター、ミルクケース、ミルクふたを洗ってよく水気をふきとり、本体にセットしてください。  
 保温板が熱くなっていますので水容器に水を入れますとすぐにドリップします。  
 必ずガラス容器を保温板にのせてから水差しなどで水容器に水を入れてください。

### ◆コーヒーを保温するには



ガラス容器にガラス容器ふたをして保温板にのせてからスイッチダイヤルを「ドリップ」にしてください。  
 電源ランプがつきます。  
 なお、長時間保温しておきますと、コーヒーの温度がしだいにあがって香りがぬげ、風味がなくなりますので、保温する時間は15分くらいまでにしてください。

### ◆あらかじめひいてあるコーヒー粉を使う場合



コーヒー粉は中びきが適当です。  
 細かびきを使いますとドリップのときミルクケースからコーヒーがあふれることがあります。

- 6ページの「ホットコーヒー」の表または8ページの「アイスコーヒー」の表をご覧になり、コーヒー粉をミルクケースに、水を水容器に入れて、ガラス容器をセットしてください。
- スイッチダイヤルを「ドリップ」の位置に合わせてください。

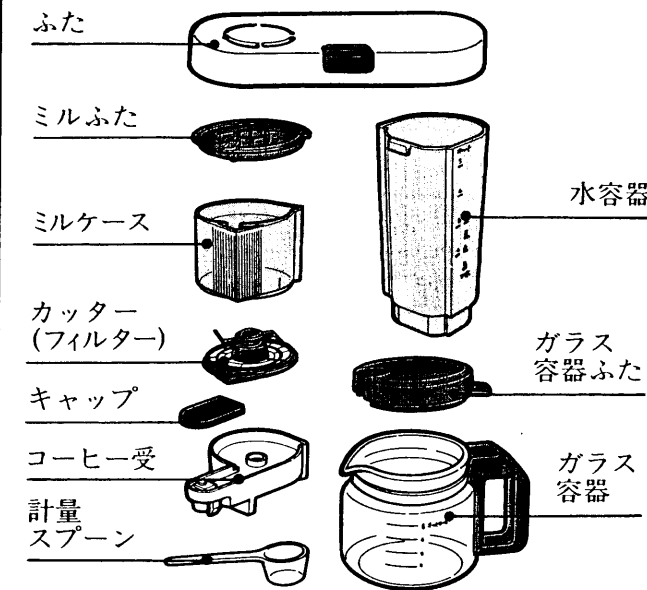
スイッチダイヤルを「ミルクセット」まではまわさないでください。コーヒー粉が細かくなりすぎて、ドリップのときミルクケースからコーヒーがあふれることがあります。

- 「ミルクセット」までまわしたときは、「ドリップ」の位置まで戻してください。

### お手入れの方法

..... 差込プラグをコンセントから抜いてあることを確認し、保温板がよくさめてからお手入れしてください。

#### ふた・水容器・ガラス容器・ガラス容器ふた・ミルクふた・ミルクケース・カッター(フィルター)・コーヒー受・キャップ・計量スプーン



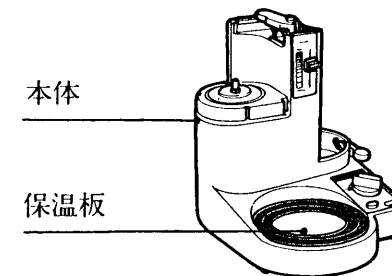
洗剤を入れたぬるま湯でスポンジや布を使って洗い、洗剤分が残らないようによくすすいで水気をきっておいてください。

- 水容器底部の弁部分に強い力を加えると、故障の原因になりますので注意してください。
- カッターの網目を強くこすったり、押ししたりしないでください。

#### ガラス容器の取扱いについて

- ガラス容器は一般用耐熱ガラスですが、先のとがったもので突いたり、細かな傷がつくと割れやすくなります。きめの荒いクレンザーやナイロンたわしで洗ったり、アイスピックで突いたりしないように特にご注意ください。
- ガラス容器はぶついたり、落としたりしますと割れますのでご注意ください。

#### 本体・保温板



やわらかい布をぬるま湯にひたし、しぼってから汚れをふきとってください。

水の中に入れて、水をかけたりすることは絶対におやめください。

シンナー、ベンジン、みがき粉、ナイロンたわし、化学ぞうきん等は表面をいためますので使用しないでください。

# おいしいコーヒーを作るには

## ◆器具はいつも清潔に

ガラス容器、水容器、ミル部、コーヒーカップなどはいつでも清潔にしておきます。  
 使用後はすぐにお手入れしてください。  
 コーヒーがついたまま乾燥しますと酸化してにおいがつきます。  
 ちょっとしたにおいがコーヒー独特の風味をそこねます。

◆強度の硬水(石けんの泡立ちが悪い水)や鉄分、塩素などを多く含んだ水では、おいしいコーヒーができません。このようなときは一度沸かし、湯ざましにしてから使用しますとおいしくいただけます。

## ◆好みに合わせてコーヒー豆を選ぶ

コーヒー豆は産地等の違いにより、独特の味(酸味、苦味など)がします。好みによりコーヒー豆をブレンドすることもできます。

## ◆コーヒー粉はひきたてを

ひいてから時間がたつにつれて風味がなくなったり、湿気を含んで酸化しますので、ひきたてのコーヒー粉をご使用ください。

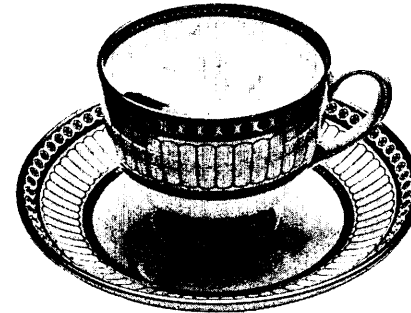
## コーヒー豆の種類

コーヒー名	産地	特徴	酸味	甘味	苦味	中性
モカ	アラビア	独特の風味とコクを持った豆で世界最高の味といわれる	◎	◎	○	
コロンビア	南米	香りは甘くまろやかなコクがある	◎	◎		
ブラジル・サントス	南米	適度な苦味を持った香り高い豆			○	◎
ベネズエラ	南米	独特な苦味に加えて適度な香りと軽い酸味がある	○	○	○	
コスタリカ	中米	芳醇で優雅な香りを持ち上品な味で配合用として有名	◎			
ガテマラ	中米	甘い香りと芳醇な風味で配合用として欠かせない	◎	◎		
サルバドル	中米	コクのある良質の豆で配合用として用いられる	○			◎
メキシコ	中米	適度な香りと上品な味でさわやかな酸味がある	◎	○		
キリマンジャロ	タンザニア	強い香りとコクのモカにコロンビアを加えたような味	◎	◎	○	
コナ	ハワイ・コナ島	酸味が強く甘い香り、多少ガテマラに似ている	◎	◎	◎	
ブルーマウンテン	ジャマイカ	調和のとれた風味とコクの最高級品でストレート向き			◎	
マンデリン	スマトラ	なめらかな風味とコクとやわらかい苦味の上品な豆			◎	
ロブスタ	インドネシア アフリカ	ジャワ・ロブスタともいい配合用として使用される			◎	

◎大変強い ○やや強い

# コーヒーメニュー

## ウィンナーコーヒー



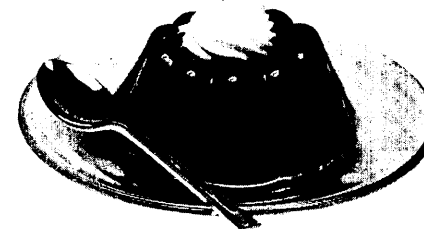
音楽の都ウィーンで生まれたデリケートな味わい。  
 濃いコーヒーを入れ、適量の砂糖を入れた広口のカップにコーヒーを注ぎ、ホイップした冷たいクリームを浮かべます。

## カフェ・オ・レ



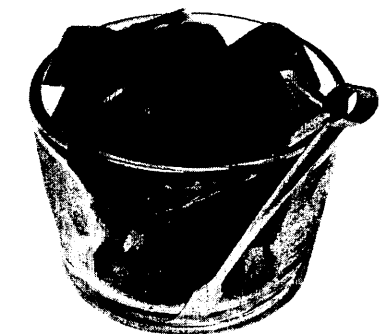
クロワッサンとカフェ・オ・レでフランス式の朝はいかが？  
 濃いコーヒーと、同じ温度に温めたミルクを左右の手に持ち、同時にカップへ。

## コーヒーゼリー



粉ゼラチン12グラムを大きじ2杯の水に溶かして2～3分おき、濃く入れたコーヒー300ccに入れてかきまぜます。型に入れ冷蔵庫へ。  
 食べるときはシロップをかけて。

## アイスキャンディー



舌がひんやり。お子さまのオヤツによろこばれそう。  
 濃いコーヒーを入れ、砂糖を加えて溶かし、製氷皿に流し込み、冷凍室に入れて凍らせます。固まったら、製氷皿から抜いてグラスや皿に盛りつけるだけ。ミルクや生クリームを混ぜてもおいしい。

## ちょっと点検を……修理を依頼する前に次のことをお調べください。

現 象	お 調 べ い た だ く こ と
コーヒー豆がひけない (モーターが動かない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 停電していませんか。</li> <li>● 差込プラグがコンセントから抜けていませんか。</li> <li>● ミル部はしっかりセットしてありますか。</li> <li>● スイッチダイヤルをミルセットにしましたか。</li> </ul>
ドリップできない (コーヒーがでない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水容器に水が入っていますか。</li> <li>● フィルターにコーヒー粉が入っていますか。</li> </ul>
ミル部から コーヒーがあふれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水容器に湯を入れませんでしたか。</li> <li>● コーヒー豆を入れすぎていませんか。</li> <li>● ガラス容器が保温板に正しくのっていますか。</li> <li>● ガラス容器ふたをしていますか。</li> </ul>
コーヒーがぬるい	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ガラス容器が保温板に正しくのっていますか。</li> <li>● コーヒーカップをあたためましたか。</li> </ul>

※ガラス容器が割れたときはお求めになった販売店などで、「CS-551A形のガラス容器」とご指定のうえお求めください。

以上の点をお調べいただき、それでも不具合な場合はお求めになった販売店などにご相談ください。

## 仕 様

### コーヒーメーカー

定 格	交流 100V-450W
最 大 容 量	5 カップ (0.68ℓ)
コ ー ド	0.75mm <sup>2</sup> ×1.4m ゴムコード
大 き さ	幅20.6cm 奥行25.4cm 高さ26.0cm
重 さ	約2.0kg

### コーヒーミル

定 格	交流 100V-115W 50/60Hz共用
定 格 時 間	1分
カ ッ タ ー	ステンレス製
一度にひける容量	コーヒー豆 40g

## アフターサービスと保証

### ■使用中に異状が生じたときは

直ちに差込プラグを抜いて使用を中止し、「ちょっと点検を」の項目をお調べください。それでも不具合な場合は自分で修理をしないで、お買い求めの販売店などにご相談ください。

### ■転居される場合は

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

### ■アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

### ■保証について

- この商品は保証書付です。
- 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。  
なお、保証期間中でも有料となることがありますので保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。  
当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

### ■補修用性能部品の保有期間について

当社はこのコーヒーメーカーの補修用性能部品を製造打切り後最低5年間保有しています。

日立家電販賣株式会社 日立熱器具株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03) 502-2111