

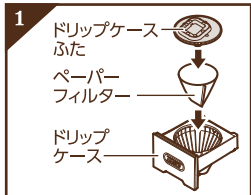
# カンタン操作ガイド

品番  
K-CM9

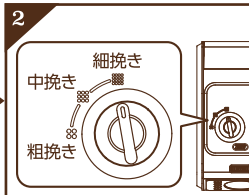
Pamper yourself every day with Toffy. From fixing your morning coffee and toast, to keeping little home clean and tidy - Toffy's products and appliances are easy to use and even greater for the eyes, helping you do less and live more.

本製品付属のユーザーズガイドの安全上のご注意、使用上のご注意、使い方、お手入れのしかたを事前によくお読みになり、正しくお使いください。初めてお使いになるときは、「使用前の準備(※8、9ページを参照)」にしたがい、操作を行ってください。

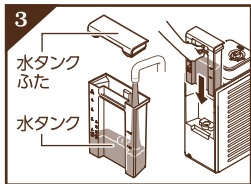
## お好みのドリップがカンタン手順で思いのまま！ LED ランプが操作手順をエスコートします。



ペーパーフィルターをドリップケースに取り付けます。



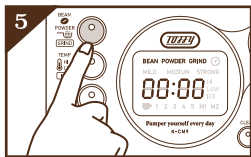
ペーパーフィルターやコーヒー豆などをセットして、挽き目の粗さを設定します。(コーヒー粉からでも淹れます。)



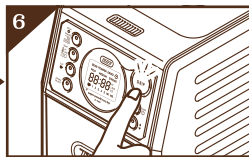
水タンクを取りはずして水を入れて、本体に取り付けます。最大650mlの水を入れることが可能です。



電源スイッチをON!



点灯しているLEDランプに従って、操作モード、抽出温度、杯数、アロマを設定!



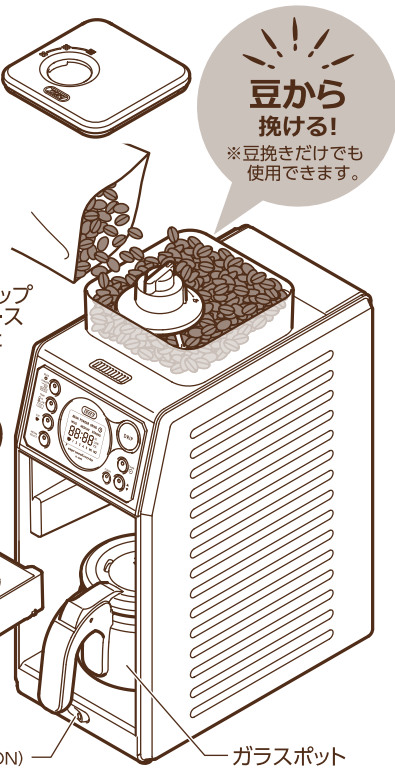
ドリップ開始! (タイマー予約機能を使って、自動でコーヒーを淹れることもできます。ユーザーズガイド19ページを参照)

●ご使用頻度に応じて本体や各パーツをお手入れしてください。水洗いできるパーツは水洗いをして、できないパーツはかたくしぼったふきんできれいに水拭きしてください。詳細は、ユーザーズガイド20～24ページをご確認ください。

**ペーパーフィルター**  
※2～4杯用です。  
市販品をご使用するときには「2～4杯用」のものをご使用ください。  
サイズ: (1×2)または(102)

**粉からでもOK!!**  
※杯数分の粉をペーパーフィルターに入れてください。

⚠豆から淹れる場合は、必ずペーパーフィルターの中にコーヒー粉がないことを確認してから動作させてください。



※[各部の名称]は、ユーザーズガイド6、7ページをご参照ください。

**注意**  
・毎回必ずドリップケースにペーパーフィルターをセットしてください。  
・抽出時「ドリップケース」、「ドリップケースふた」、「ガラスポット」なしで使用しないでください。

●本体に異常があった場合は、エラー番号とブザーでお知らせします。詳細は、ユーザーズガイド25ページの一覧表をご確認ください。

## おいしいコーヒーを楽しむための4つのポイント

下記の4つのポイントを参考に、自分の理想の一杯を見つけてください♪

酸味を楽しむ (あっさりした味わい)      苦味を楽しむ (濃くしっかりした味わい)

|                |                     |                                            |                                            |
|----------------|---------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 粉砕<br>抽出<br>完成 | <b>POINT 1 挽き方</b>  | <b>粗挽き</b> 粗挽きほど早く溶け出し、酸味成分がしっかりと出やすくなります。 | <b>細挽き</b> 細挽きほど溶け出す速度が遅くなり、苦味成分が出やすくなります。 |
|                | <b>POINT 2 粉の量</b>  | <b>少ない</b> 粉の量を少なくするほど酸味成分が出やすくなります。       | <b>多い</b> 粉の量を多くするほど苦味成分が出やすくなります。         |
|                | <b>POINT 3 湯の温度</b> | <b>低い</b> 抽出温度が低いと酸味が強まる傾向があります。           | <b>高い</b> 抽出温度が高いと苦味が強まる傾向があります。           |
|                | <b>POINT 4 抽出時間</b> | <b>短い</b> 抽出時間が短いと酸味が出やすくなります。             | <b>長い</b> 抽出時間が長いと苦味が出やすくなります。             |

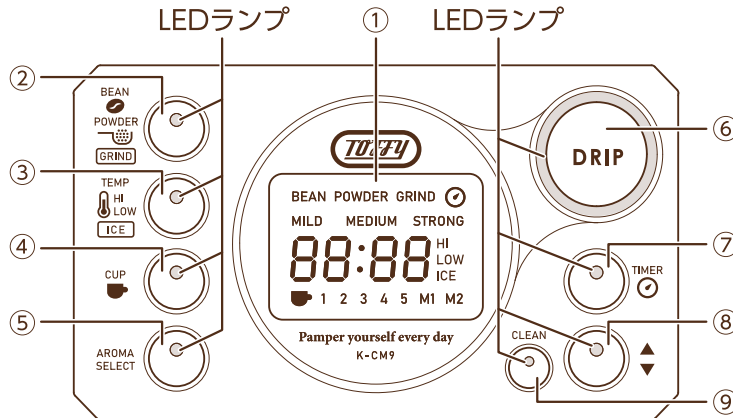
# コーヒーを淹れる/豆を挽く設定

各種設定内容の項目や種類についてまとめています。  
詳細は、**ユーザーズガイド15、16ページ**をご参照ください。

コーヒーを淹れる準備または豆を挽く準備ができた後は、点灯しているLEDランプに従ってボタンを押し、各種設定を行っていきます。選択した設定はディスプレイに表示されます。設定終了後、ドリップボタン押しと動作が開始されます。

(各種設定後、タイマー予約機能を使って動作が完了する時間を設定する場合は**ユーザーズガイド19ページ**をご参照ください。)

## 操作パネル



|   |           |   |         |   |           |
|---|-----------|---|---------|---|-----------|
| ① | ディスプレイ    | ④ | 杯数ボタン   | ⑦ | タイマーボタン   |
| ② | モードボタン    | ⑤ | アロマボタン  | ⑧ | ▲▼ボタン     |
| ③ | 抽出温度調節ボタン | ⑥ | ドリップボタン | ⑨ | クリーニングボタン |

### モードボタン 【操作モードの設定】

ボタンを押すたびにBEAN、POWDER、GRINDの順にモードが切り替わります。

| 設定内容   |               |
|--------|---------------|
| BEAN   | 豆からコーヒーを淹れる場合 |
| POWDER | 粉からコーヒーを淹れる場合 |
| GRIND  | 豆挽きのみ行う場合(ミル) |

### 抽出温度調節ボタン 【抽出温度の設定】

ボタンを押すたびにHI、LOW、ICEの順に温度設定が切り替わります。

| 設定内容 |                      |
|------|----------------------|
| HI   | 約90℃でコーヒーを抽出(保温機能あり) |
| LOW  | 約83℃でコーヒーを抽出(保温機能あり) |
| ICE  | アイスコーヒーを作る場合(保温機能なし) |

※「GRIND」の場合はスキップ

### 杯数ボタン 【杯数の設定】

ボタンを押すたびに杯数が切り替わります。

| 設定内容(コーヒーの出来上がり量目安) |              |
|---------------------|--------------|
| 1/2/3               | 1杯あたり約120mL  |
| 4/5                 | (5杯だと約600mL) |
| M1                  | 約175mL       |
| M2                  | 約360mL       |
| ICE2                | 約120mL       |
| ICE3                | 約175mL       |
| ICE4                | 約240mL       |

※「M」はマグカップサイズ

### アロマボタン 【アロマ(味わい)の設定】

ボタンを押すたびにMILD、MEDIUM、STRONGの順にアロマの設定が切り替わります。

| 設定内容   |                |
|--------|----------------|
| MILD   | 蒸らし機能なし        |
| MEDIUM | 蒸らしながら間欠抽出     |
| STRONG | 蒸らしながらゆっくり間欠抽出 |

※「GRIND」の場合はスキップ

### ドリップボタン

【抽出や豆を挽く動作を開始】

動作中はLEDランプがオレンジ色で点滅し、動作完了後は点灯に切り替わります。

### タイマーボタン 【タイマー予約の設定】

ボタンを押すごとに時/分が切り替わります。(ユーザーズガイド19ページを参照)

### ▲▼ボタン

【タイマー予約時間の設定】

ボタンを押すごとに時/分の数値が増えます。(ユーザーズガイド19ページを参照)

### クリーニングボタン

【クリーニングモードの設定】

C1、C2、C3の3つのモードから選択します。(ユーザーズガイド20~22ページを参照)