GAGGIA

MILANO

MAGENTA
PRESTIGE

マジェンタ プレステージ
RI8702(SUP051U)

取扱説明書

CE

目　次

1　はじめに …… 2

2　安全上のご注意 …… 2
警告…… 2
注意…… 3
ミルクカラフェ使用時…… 4

3　マシン構成部品と付属品 …… 5

4　コントロールパネルとディスプレイ …… 7

5　初めての設置 …… 8

6　手動リンス …… 9

7　ドリンクの種類 ……10

8　エスプレッソトレイ ……10

9　コーヒーの抽出 ……11
9.1　コーヒー豆からの抽出 …… 11
9.2　粉末コーヒーからの抽出 …… 12

10　ラテドリンクの抽出……13
10.1　ミルクの注ぎ方…… 13
10.2　カラフェの設置…… 14
10.3　カラフェの取り外し…… 14
10.4　ラテドリンク抽出の手順…… 15

11　ミルクカラフェの分解・組立……16

12　ミルクカラフェの洗浄……17

13　お湯の抽出……18

14　ドリンクの調整と設定の保存……19

15　グラインダーの挽き粗さ調整……21

16　ブルーイングユニット ……22
16.1　ブルーイングユニットの取り付け…… 22
16.2　ブルーイングユニットの取り出し…… 23
16.3　ブルーイングユニットの水洗い…… 23
16.4　ブルーイングユニットのグリスアップ…… 24
16.5　ブルーイングユニットのタブレット洗浄…… 24

17　クリーニング……25

18　カルキ洗浄……26

19　マシン設定……27

20　水の硬度の設定……29

21　インテンザ浄水フィルター……30
21.1　インテンザ浄水フィルターの設置…… 30
21.2　インテンザ浄水フィルターの交換…… 31

22　トラブルシューティング……32

23　保証とアフターサービス……36

24　製品仕様……37

25　マシンの廃棄……37

1　はじめに

このたびはガジアマジェンタプレステージをお買い上げいただき誠にありがとうございます。
本製品はタッチパネル操作で12種類のメニューをお好みに設定し手軽に美味しいコーヒーをお楽しみいただけます。
なお、弊社では出荷前点検を実施しており豆を使用した抽出テストを行うためマシン内に少量のコーヒー粉が残っている場合がございます。マシンの品質に全く問題はございませんのでご安心ください。
本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき保証書とともに大切に保管してください。

2　安全上のご注意

ご使用の前に必ず「安全上のご注意」をお読みください。
ここに示す注意事項は、本製品をご使用になる方や、周囲の方々への危害や損害を未然に防止するものです。取扱説明書はすぐに取り出せるところに保管し必要なときお読みください。
誤った使い方で生じる危害や損害の程度を次の表示で区分し説明しています。

■誤った使い方で生じる危害や損害の程度を次の表示で区分しています。

⚠ 警告　誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

⚠ 警告　誤った取り扱いをすると、人が損傷を負う可能性または物的損害の発生が想定される内容です。

■絵表示の一例です

記号はしてはいけない「禁止」の内容をお知らせするものです。

記号は必ず実行していただく「強制」の内容をお知らせするものです。

⚠ 警告　電源／コンセントについて

電源は「15A 125V」と記載されているコンセントから単独でご使用ください。

電源は交流125V 50/60Hzをご使用ください。それ以外の電源を使用されますと火災の恐れがあります。

タコ足配線はしないでください。火災の原因となります。電源はアース付きのコンセントから直接お取りいただきアース線を必ず取り付けてください。

⚠ 警告　分解・改造・修理について

マシン、電源コードを改造・分解・修理しないでください。感電、発火の恐れがあります。フジ産業サービスセンター以外で修理をしないでください。

他社もしくは弊社が推奨しないパーツやアクセサリーを絶対に使用しないでください。それらを使用した場合は保証対象外となります。

次のページに続きます

⚠ 警告　電源プラグ／電源コードについて

電源プラグにほこりが付着している場合はよく拭き取ってください。
ショート、発煙、発火の恐れがあります。

電源コードをテーブルやカウンターの端にかけ無理に曲げたり、高温になる箇所に触れないようにしてください。

本体、電源プラグ、電源コードを水に浸したり、電源コードソケットを濡らさないでください。感電する恐れがあります。

以下の場合、マシンの電源を切ってから電源コードをコンセントから抜いてください。
- 故障が発生した場合
- 長時間使用しない場合
- マシンを清掃する場合

濡れた手で電源プラグに触れないでください。

電源コードを抜く場合、コードではなく電源プラグを持って引き抜いてください。

⚠ 警告　使用中／使用後について

お子様やお体の不自由な方だけでマシンを使用しないでください。
マシンを安全な方法で使用できる方が監督、指導の下ご使用ください。
乳幼児の手の届くところで使用、保管しないでください。

マシンの高温になる箇所に触れないでください。ハンドル、つまみを使用してください。
スチーム／給湯ノズルを顔や体に向けないでください。火傷の危険があります。

部品を取り付けたり、外したりする場合はマシンが十分に冷めるまで待ってください。
加熱部分は使用後も余熱を含んでいる場合があります。

コーヒーグラインダーに指や、コーヒー豆以外の物を入れないでください。
ケガや故障の原因となります。

マシンや電源コードが破損している場合、直ちに電源を切り電源プラグをコンセントから抜いてマシンを使用しないでください。

抽出時は火傷の恐れがありますので十分注意してください。
抽出開始前に少しお湯が噴出します。抽出の動作が完了するまで抽出ノズルに触れないでください。

⚠ 注意　設置場所について

常に平らで安定した場所にマシンを設置してください。移動時を含めてマシンを常に水平な状態にしてください。

コンロの上や、オーブン、ヒーター等熱源のそばに設置しないでください。

他の電子機器の近くに設置しないでください。水やコーヒー、洗浄液の飛沫により電子機器の故障の原因となる可能性があります。

壁や家具の近くでの使用、無垢材、天然石などにマシンを設置しないでください。水やコーヒー、洗浄液の飛沫により汚れ、シミ、変色変形等の原因となります。

次のページに続きます

⚠ 注意　お手入れについて

※マシンをより長くご使用いただくために定期的な清掃とメンテナンスを実施してください。

- 湿気、コーヒーに含まれる油分、石灰は、マシンの故障原因となります。取扱説明書に明記されているメンテナンスは必ず定期的に実施してください。
  お客様の取り扱いが原因で故障した場合は、保証対象外となります。
- ブルーイングユニットを食器洗浄機、食器用洗剤、その他の洗剤で洗浄しないでください。
  ブルーイングユニット動作不良の原因となります。
- 定期的に除石灰を行ってください。実施時期になりましたらマシンがお知らせします。
  これを怠ると故障の原因となります。
- 除石灰中に抽出された液体を絶対に飲まないでください。
- タワシや研磨剤もしくはガソリン、アセトンなど刺激の強い液体をマシンに使用しないでください。
- ブルーイングユニットとその周辺を布で拭かないでください。内部に布の繊維が溜まり、故障の原因となる恐れがあります。

⚠ 注意　その他

- 長期間マシンを使わない場合、水タンクに水を残さないでください。水が汚染される危険性があります。
  毎回新鮮な水をご使用ください。
- 豆容器には必ず焙煎した豆を投入してください。粉コーヒー、インスタントコーヒー、生豆、フレーバーコーヒーなどを豆容器に投入した場合、機械の故障の原因となります。その場合、保証対象外となります。
- お湯、炭酸水などを水タンクに絶対に入れないでください。水タンクとマシンの劣化・破損の原因となります。
- 0℃以下の温度でマシンを保管または使用しないでください。ボイラー内の水分が凍り、破損の原因となる恐れがあります。

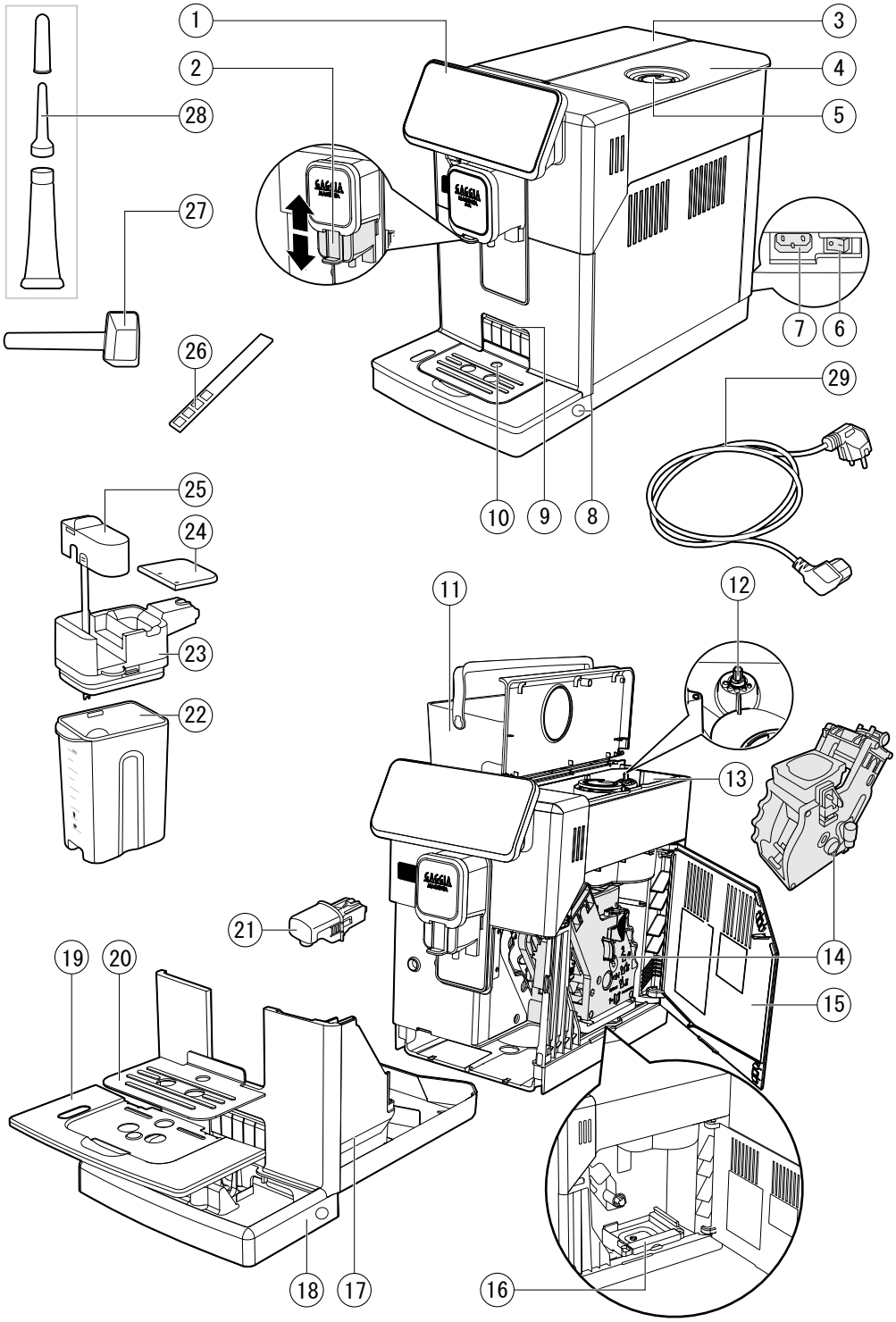
⚠ 警告　ミルクカラフェ使用時について

- ミルク抽出前に少量、ミルクとスチームが出る場合がありますので火傷にご注意ください。
- ミルク抽出が完了したことを確認しミルクカラフェを取り外してください。

⚠ 注意　ミルクカラフェ使用時について

- ミルクメニューを選択する前にミルクカラフェをセットし、ミルクが抽出位置まで入っていることを確認ししてください。
- ミルクカラフェにミルクもしくは水（洗浄液）以外の液体を入れないでください。
- ミルクカラフェを食器洗浄器で洗わないでください。

3　マシン構成部品と付属品



マシン本体

① コントロールパネル
② コーヒー抽出口
③ 水タンク蓋
④ 豆容器蓋
⑤ 粉末コーヒー投入口
⑥ メインスイッチ
⑦ 電源ソケット
⑧ ドリップトレイ取り外しボタン
⑨ エスプレッソトレイ挿入口
⑩ ドリップトレイ浮き
⑪ 水タンク
⑫ グラインダー調整ツマミ
⑬ 豆容器
⑭ ブルーイングユニット
⑮ サービスドア
⑯ 粉受け皿
⑰ カス容器
⑱ ドリップトレイ
⑲ ドリップトレイ目皿
⑳ エスプレッソトレイ
㉑ 給湯ノズル
㉒ ミルクカラフェ　下部
㉓ ミルクカラフェ　上部
㉔ ミルクカラフェ　蓋
㉕ ミルク抽出口
㉖ 水硬度測定紙
㉗ 粉末コーヒー用スプーン
㉘ グリス
㉙ 電源コード

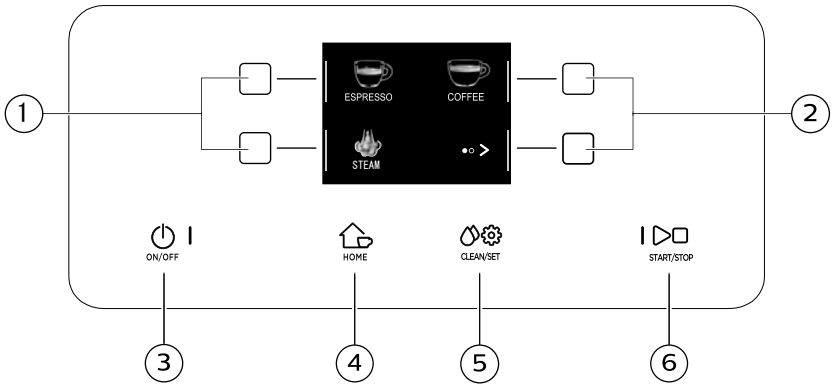
その他付属品

取扱説明書（本書）
クリーニングブラシ
インテンザ浄水フィルター
カルキ洗浄剤
ミルク洗浄剤　MEL-F1000
クリーニングタブレット
定期メンテナンスについて（小冊子）

クリーニング、メンテナンス用品は
弊社公式サイトでお買い求めいただけます。

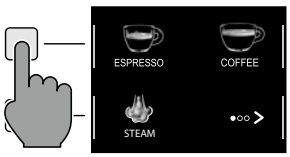
【フジ産業公式オンラインショップ】
www.fujisangyo-onlineshop.jp

4　コントロールパネルとディスプレイ



コントロールパネル

①、 ② マルチ機能ボタン



ディスプレイ両脇にあるマルチ機能ボタンは、ディスプレイに表示されたドリンクまたは機能を選択するためのボタンです。

マルチ機能ボタンを使ってディスプレイの中からご希望のドリンクまたは機能をお選びください。

③ 電源ボタン

ON/OFF

電源ボタンをピッと鳴るまで長押しし、電源のオン/オフを行います。

④ ホームボタン

HOME

ホームボタンを押すとドリンクメニューが開きます。

⑤ クリーニング / 設定ボタン

clean/setting

クリーニング/設定ボタンを押すとクリーニング/設定メニューが開きます。

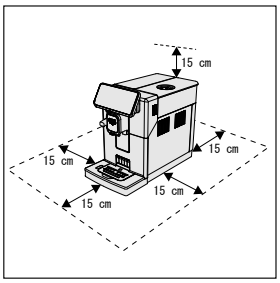
⑥ スタート / ストップボタン

START/STOP

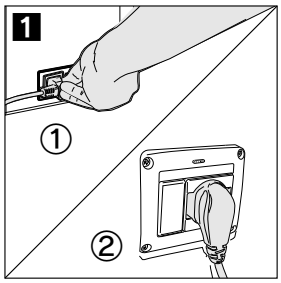
選択したドリンクの抽出開始、停止、再開、またはディスプレイに表示中の作業の開始、停止、再開を実行するときに押してください。

※ホームボタン 、クリーニングボタン はESCボタンとしてご使用いただけます。
これらいずれかのボタンを押すと、現在のページを離れ、ホームページに戻ります。
例外として、ドリンクの調整と設定時はESCボタンとして使用できません。

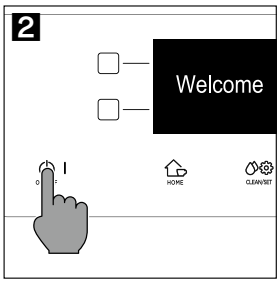
5　初めての設置



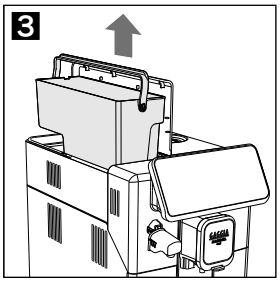
本製品は、前後左右および上部に15cm以上の作業スペースを確保して設置してください。



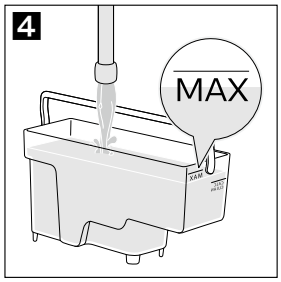
本製品の背面にある電源ソケットに電源コードを差し込み（図①）プラグをコンセントに差し込んでください（図②）。



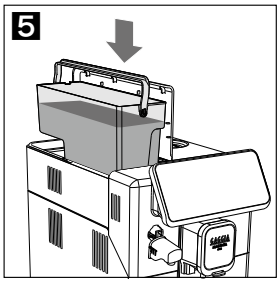
ピッと音が鳴るまでスタンバイボタンを長押しし、マシンを起動してください。



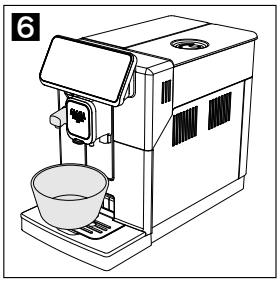
水タンクのハンドルを握り、水タンクを取り外してください。



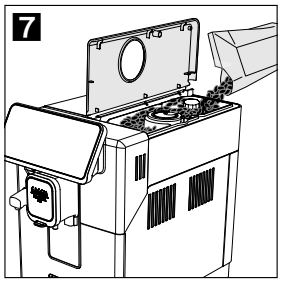
水タンクに新鮮な水を入れてください。
"MAX"ライン以上に水を入れないでください。



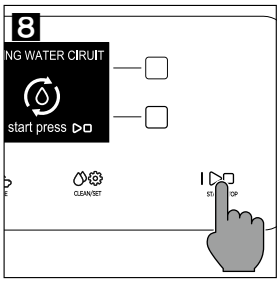
水タンクをマシンに戻してください。



コーヒー抽出口の下に大きめの容器を置いてください。



豆容器に豆を入れてください。豆容器蓋を元に戻し、カバーを閉めてください。

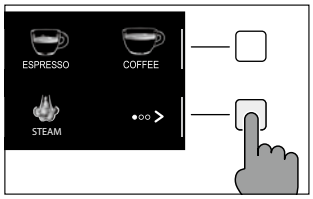


p.9"手動リンス"に従って、ドリンク抽出前に手動リンスを行ってください。
以上で初期設置の準備完了です。

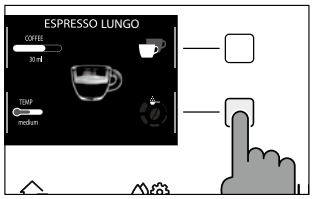
6　手動リンス

初めての設置、もしくは長期間使用しなかった際には手動リンスを行ってください。

マシン付属のインテンザ浄水フィルターを使用する場合は、先にp.30 “インテンザ浄水フィルターの設置” を完了させてから、手動リンスを行ってください。

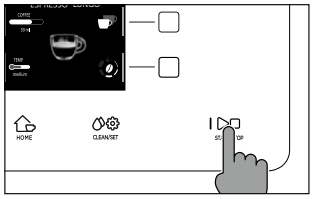


1　コーヒー抽出口下に容器を置いて、ページを移動しなら、エスプレッソ・ルンゴを選択してください。

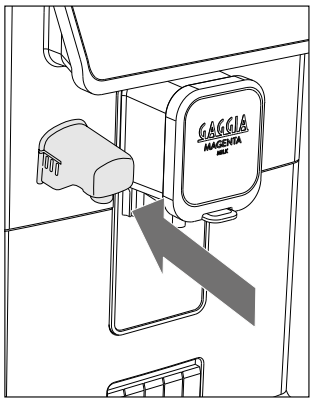


2　アイコン右側のマルチ機能ボタンを数回押して粉末コーヒーアイコン に切り替えてください。

※粉末コーヒーは入れないでください。



3　START/STOP ボタンを押して抽出を開始してください。コーヒー抽出口からお湯が出ます。



4　容器がいっぱいになったら空にしてください。

5　給湯ノズルの下に容器を置き、メニューからお湯を選択してください。

6　START/STOP ボタンを押してください。抽出が始まります。

7　容器がいっぱいになったら空にして、5～6の手順をタンク内の水がなくなるまで繰り返してください。

8　水切れ表示が出たら、水タンクのMAXまで水を注いでください。
以上でマシンの準備完了です。

7　ドリンクの種類

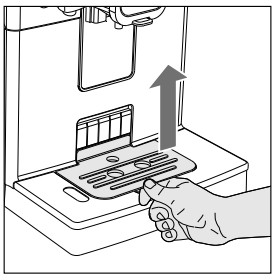
※基本レシピ＝イタリアの標準的なレシピです。

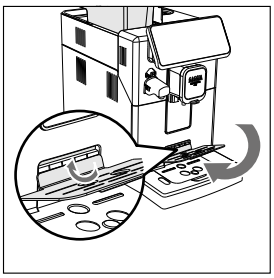
基本レシピ

リストレット	Coffee 30ml	リストレットはエスプレッソの抽出時間を短くしたドリンクです。エスプレッソより量だけでなく、含まれるカフェインも少なくなります。	ラテ・マキアート	Milk 240ml Coffee 40ml	ホットミルク、フォームミルク、そして少量のエスプレッソで　出来ています。綺麗な3つの層が特徴的で、背の高く透明なコップのご使用をお勧めします。
エスプレッソ	Coffee 40ml	イタリア発祥の伝統的なコーヒーで、表面にはコーヒー豆の油分からなる”クレマ”がしっかりと浮かびます。香り、味共に強く深みがあるのが特徴的です。抽出量が少なく通常は小さいカップで飲まれます。	カフェ・オ・レ	Coffee 90ml Milk 90ml	フランスで定番のドリンク。コーヒー1:ミルク1の比率でつくられます。コーヒーの味わいは控えめで、飲みやすく仕上がっています。薄いフォームミルクをトッピングすると更にリッチな味わいになります。
エスプレッソルンゴ	Coffee 80ml	エスプレッソの抽出時間をより長くし、水分を多めにしてできたのがエスプレッソルンゴです。エスプレッソより1杯のカフェイン量が増え、香りや味わいはやや軽くなります。	コルタド	Coffee 40ml Milk 30ml	アルゼンチン由来の、エスプレッソに少量のミルクを加えたドリンク。　小さいカップで飲まれ、特にスペイン、ポルトガル、そして南米で人気のドリンクです。
コーヒー	コーヒー 120ml	エスプレッルンゴに更に水分を多めにしたのがコーヒーです。1杯のカフェイン量はルンゴと変わりませんが、香りや味わいは軽めになります。	フラット・ホワイト	Coffee 40ml×2 Milk 280ml	オーストラリア由来のコーヒーの味が強く濃いドリンク。ダブルエスプレッソにミルクを注ぎ、軽くフォームミルクを乗せて出来上がりです。
アメリカーノ	Coffee 40ml Water 110ml	アメリカーノはエスプレッソにお湯を加えたコーヒーです。とても軽い香りと味わいで飲みやすいドリンクです。	フォームミルク	Milk 180ml	カプチーノ、ラテ・マキアートなど様々な”ラテ系”ドリンクに使われます。フォームミルクとはスチームで均一に泡立てられたミルクです。
カプチーノ	Milk 120ml Coffee 40ml	イタリアを代表するドリンク。カプチーノはエスプレッソ、ミルク、そしてフォームミルクでできており、本場ではフォームミルクは1cm以上の厚みが必要です。クリーミーな口当たり、ミルクの甘味とエスプレッソが融和したリッチな味わいをお楽しみください。	お湯	Water 150ml	インスタントドリンク、紅茶やお茶などのホットドリンクにご使用いただけます。

8　エスプレッソトレイ

エスプレッソトレイをドリップトレイのグリッドから持ち上げ、図のようにエスプレッソトレイ挿入口にセットしてください。
このトレイを使うことで、クレマが均一となり、コーヒーの飛び散りが少なくなります。本格的なエスプレッソをご希望であれば、エスプレッソトレイのご使用をお勧めします。



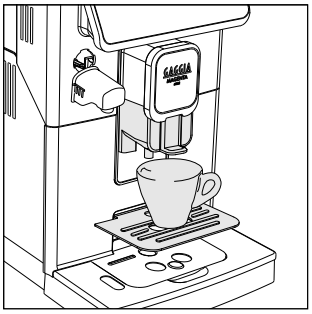


9　コーヒーの抽出

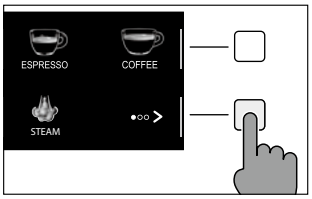
9.1　コーヒー豆からの抽出

⚠コーヒー抽出には必ず焙煎した豆をご使用ください。粉末コーヒー、生豆、冷凍豆、インスタントコーヒー、フレーバーコーヒーを豆容器に入れた場合、マシンの故障の原因となります。

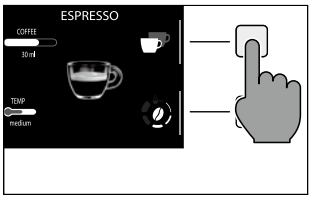
コーヒーをより温かく飲むために、カップにお湯を入れて温めておくことをお勧めします。



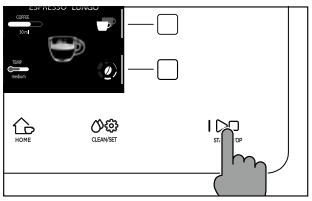
1　抽出口下にカップを置き、カップの高さに合わせて抽出口を上下に調整してください。HOME ボタンを押して飲料メニューを開いてください。



2　メニューページを移動しながら、ご希望のドリンクを探し、選択してください。



3　また、選択した後に を押すことで一度に２杯分抽出することが可能です（アメリカーノは除く）。



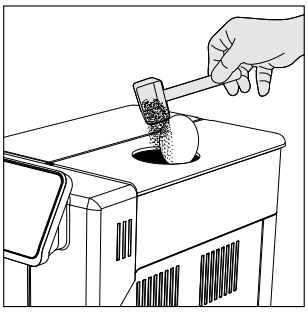
4　START/STOP ボタンを押すと抽出が始まります。
設定に合わせ、自動的に抽出が完了します。

START/STOP ボタンを再度押すことで、いつでも抽出を中止することができます。

各メニューごとの調整をする場合は、p.19、20”ドリンクの調整と設定の保存”をご覧ください。

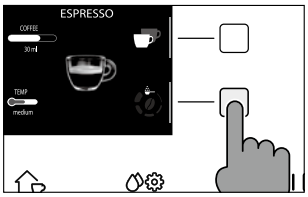
9　コーヒーの抽出

9.2　粉末コーヒーからの抽出



1　粉末投入口のカバーを開けて、スプーンすりきり1杯の粉末を投入してください。

⚠ マシンの故障の原因となりますので、粉末コーヒー以外は投入しないでください。



2　抽出口下にカップを置き、お好みのドリンクを選択してください。

3　アイコン右側のマルチ機能ボタンを数回押して粉末コーヒーアイコン に切り替えてください。

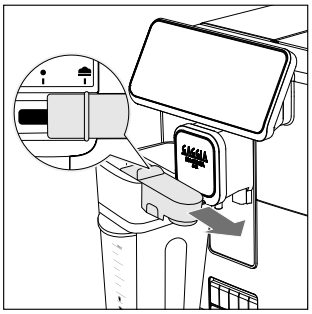
粉末コーヒーで抽出する場合、「2杯抽出」「豆量の調整」はできません。これらの調整ができるのは、コーヒー豆から抽出する場合のみです。

4　START/STOP ボタンを押してください。抽出を開始します。

START/STOP ボタンを再度押すことで、いつでも抽出を中止することができます。

各メニューごとの調整をする場合は、p.19、20”ドリンクの調整と設定の保存”をご覧ください。

10　ラテドリンクの抽出

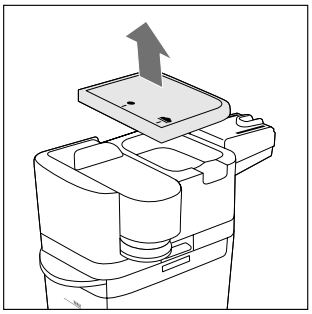


⚠　ミルク、フォームミルク、そしてコーヒーベースのドリンクを抽出する前に、ミルクカラフェをセットし、右にスライドしてミルク抽出口を開けた状態にしてください。
ミルクカラフェが正しく設置されていない、もしくはミルク抽出口が開いていないと、お湯や熱い水蒸気が抽出口から噴出する可能性があります。

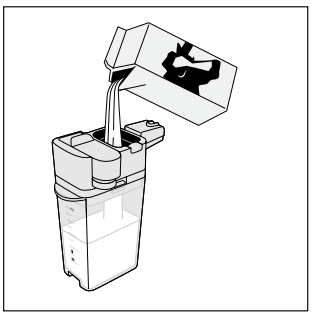
10.1　ミルクの注ぎ方

p.17”ミルクカラフェの洗浄”に従って、ご使用の前にカラフェをしっかり洗浄してください。

抽出前、もしくは抽出中にもカラフェにミルクを注ぐことができます。



1　ミルクカラフェ蓋を開けてください。

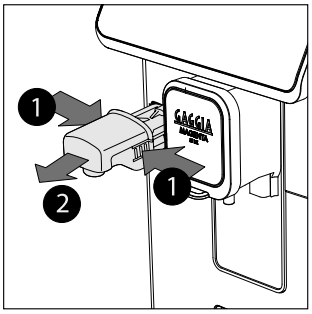


2　ミルクカラフェ上部の注ぎ口から、カラフェ下部に記入されている分量目盛りのMIN以上、MAX以下の量のミルクを注いでください。

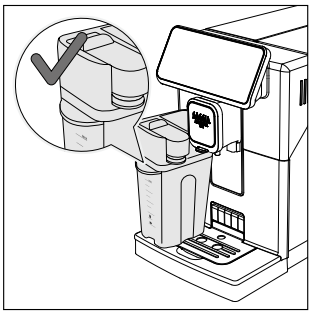
3　注ぎ終わったらミルクカラフェ蓋を閉めてください。

10　ラテドリンクの抽出

10.2　カラフェの設置

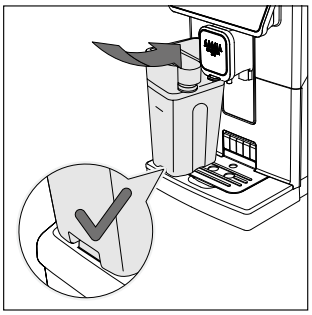


1　図の様に給湯ノズルの両脇を押してフックを解除したまま、軽く上にあげて手前に引っ張ると、給湯ノズルを取り外せます。



2　カラフェ上部がしっかりセットされていることをご確認ください。カラフェ下部に記入されている分量目盛りが手前にきます。

3　カラフェを軽く傾けて、マシンのガイドに沿ってマシン本体の奥まで差し込んでください。



4　ドリップトレイにロックされるまで、回しながらカラフェを押し下げてセット完了です。

⚠ 強引にカラフェを挿入しないでください。

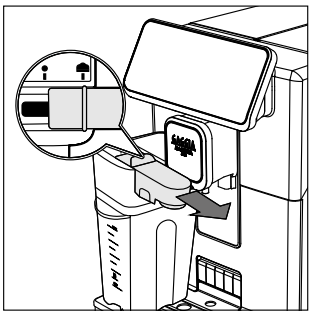
10.3　カラフェの取り外し

ドリップトレイのロックが外れるまでカラフェを手前に持ち上げながら、引き抜いてください。

10　ラテドリンクの抽出

10.4　ラテドリンク抽出の手順

良質なフォームミルクを作るために、よく冷えた（5℃程度）成分無調整牛乳（乳脂肪分3.5%程度）のご使用を推奨します。



1　図の位置までミルク抽出口を右にスライドしてください。

⚠ ミルク抽出口がしっかりスライドされていないと、正しくミルクが抽出されません。

2　ミルク抽出口の下にカップを置いてください。

3　HOME ボタンを押してメニューの中からご希望のドリンクを選択してください。
ご希望のドリンクを選択後、 START/STOP ボタンを押して、抽出を開始してください。

4　マシンは設定されたコーヒーとフォームミルクを抽出します。選択したドリンクによって、コーヒーとフォームミルクの抽出順序は異なります。

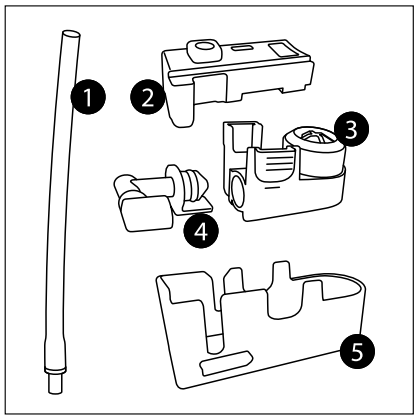
各メニューごとの調整をする場合は、P.19,20”ドリンクの調整と設定の保存”をご覧ください。

ラテドリンクの抽出後は毎回”ミルク簡易洗浄”を実施することをお勧めします。
ドリンク抽出後、ディスプレイに簡易洗浄実施の確認が数秒間表示されます。この際にボタンを押すと簡易洗浄が開始されます。＊何も押さない場合はHOME画面に戻ります。

抽出後に実施できない場合は、HOME画面で clean/setting ボタンを押した後、”ミルク簡易洗浄”を選択し、✓を押してください。
その後はディスプレイに表示される指示に従ってください。
START/STOP ボタンを押して開始し、 ↩ ボタンを押して作業を中断できます。

⚠ 衛生面、詰まり防止の観点から、最低1日1回は簡易洗浄を実施してください。
START/STOP ボタンを押すことで洗浄をいつでも中断・再開できます。

11　ミルクカラフェの分解・組立

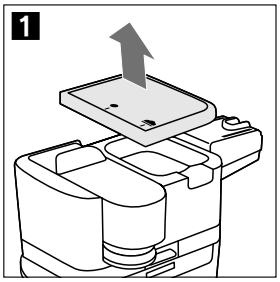


ミルクカラフェの抽出口は左の5つのパーツで構成されています。

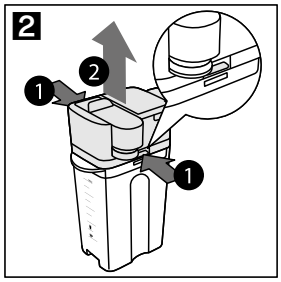
以下の手順に従って、これらのパーツを分解してください。

また、分解するときと逆の手順でミルクカラフェを組み立てられます。

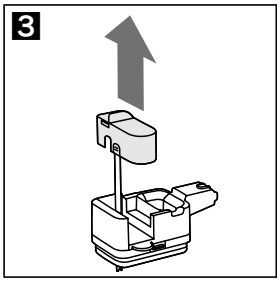
ミルクカラフェの分解・組立はカラフェ洗浄に必要です。



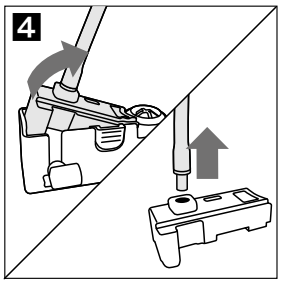
ミルクカラフェの蓋を外してください。



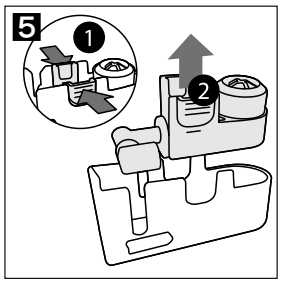
ミルク抽出ユニット❶の上部両脇にある取り外しボタンを押しながらミルク容器上部❷を取り外してください。



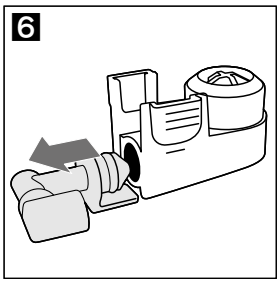
ミルク容器上部から、ミルク抽出口を取り外してください。



ミルク抽出口からミルクチューブを引き抜いてください。



取り外しボタンを押しながら、ホルダーから抽出口を取り外してください。



抽出口のコネクタを取り外してください。
以上で分解は完了です。

12　ミルクカラフェの洗浄

ミルクカラフェの水洗浄

使用後毎回、p.16”ミルクカラフェの分解、組立”の手順に従って、カラフェを分解後、全てのパーツを水で洗い流してください。

1日の使用後、分解した全ての部品を水またはぬるま湯でよく洗ってください。
更に水で希釈（※1）したミルク洗浄剤 MEL-F1000で、1時間以上漬け置きしてください。漬け置き後は、流水で十分にすすいでください。
※1　ミルク洗浄剤は、ミルク洗浄剤ラベルの使用方法をご覧いただき、汚れの程度に応じて希釈してください。

ミルクカラフェを再度ご使用の際は、洗浄後にパーツが乾いたことを確認し、分解の順序を逆にたどりミルクカラフェを組み立ててください。

ミルク回路洗浄プログラム

本製品では、【ミルク簡易洗浄】と【ミルク洗浄】の２種類の洗浄方法を選ぶことができます。

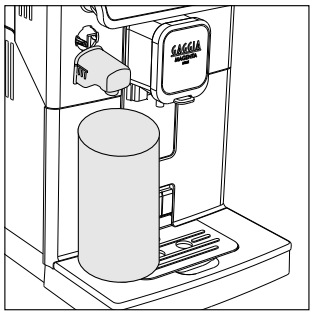
clean/setting ボタンを押し、”洗浄”メニューの中からいずれかを選択してください。その後はディスプレイの指示に従って進めてください。ミルクベースのドリンク抽出後は速やかに”ミルク簡易洗浄”を行うことをお勧めします。

―ミルク簡易洗浄　使用後毎回
　お湯によるミルク回路のクリーニングを行います。

―ミルク洗浄　週1回以上
　ミルク洗浄剤によるミルク回路のクリーニングを行います。

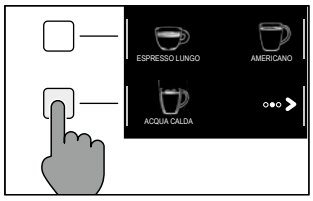
13　お湯の抽出

⚠ マシンがお湯を準備している間、ノズルからお湯やスチームが噴出する場合があります。



1　給湯ノズルをセットして下さい。

2　給湯ノズルの下に容器を置いてください。



3　HOME ボタンを押した後、> ボタンでページを移動してください。

4　"お湯"を選択し、▷□ START/STOP ボタンを押して、抽出を開始してください。

▷□ START/STOP ボタンを再度押すことで、いつでも抽出を中止することができます。

14　ドリンクの調整と設定の保存

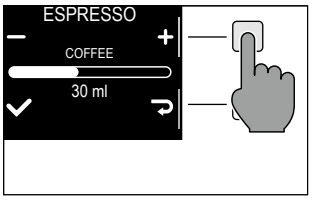
お好みに合わせたドリンクの調整と、設定の上書き保存（MEMO機能）ができます。

ドリンクの調整

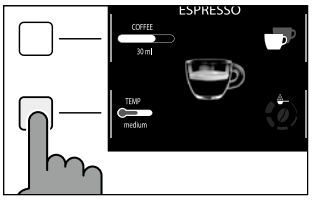
1　HOME ボタンを押してください。

2　ドリンクを選択してください。

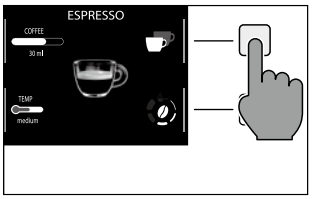
3　画面上に調整、選択できる全ての設定が表示されます。ドリンクの種類により以下の設定を調整、選択できます。



4　コーヒーの量を選択した後、緑で表示されるボタンでご希望の量を選択してください。（+＝増やす、−=減らす）✓ を選択すると設定が変更され、前の画面に戻り、変更された量がディスプレイに表示されます。
また、 ⮌ を選択すると変更されないまま、前の画面に戻ります。



5　コーヒーの温度に該当するマルチ機能ボタンを何度か押し、低・中・高の３段階からご希望の温度設定をお選びください。
ボタンを押すたびにディスプレイに表示される温度設定が変更されます。

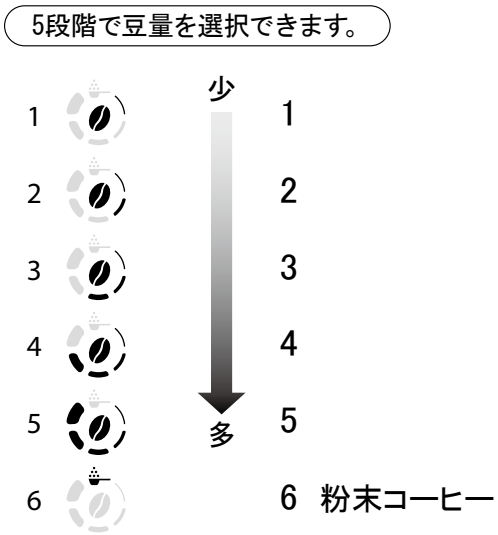


6　通常は1杯抽出に設定されていますが、 右のマルチ機能ボタンをもう一度押すと、2杯抽出に変更されます。もう一度同じボタンを押すと、1杯抽出に戻ります。

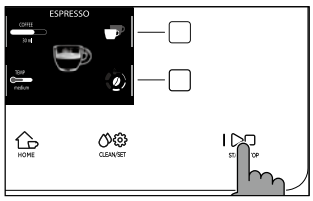
1杯抽出の設定の時はカップ１杯のドリンク画像が、2杯抽出の設定時はカップ2杯のドリンク画像がディスプレイ中央に表示されます。

2杯抽出機能は、ラテドリンク、アメリカーノ、お湯の抽出には使用できません。

7　コーヒーの豆量を変更する、もしくは粉末コーヒーで抽出する場合は に該当するマルチ機能ボタンを選択してください。



のボタンを1回押すたびに、豆量が1段階変わります。ディスプレイには選択された豆量、もしくは粉末コーヒーのアイコンが表示されます。



8　お好みに合わせて各設定の調整が完了しましたら、START/STOP ボタンを押して、ドリンクの抽出を開始してください。

9　設定を変更して抽出した後に、”新しい設定に変更しますか？”とディスプレイに表示されます。

✓ を選択すると新しい設定が保存され、 を選択すると変更は保存されず、以前の設定に戻ります。

15　グラインダーの挽き粗さ調整

豆容器内にあるツマミを回すことで、グラインダーの挽き粗さを調整できます。セラミック製のグラインダーは、安定した挽きを実現し、コーヒーの香りと味わいをより一層引き立たせます。

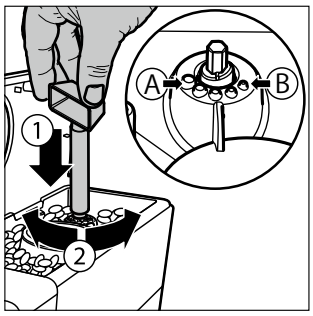
挽き粗さ調整はグラインダーが回転している時に実施してください。調整後、2～3杯コーヒーを抽出して味の変化を確認してください。

⚠ グラインダーの故障の原因となるため、ツマミの回転は1度に1段階ずつ回してください。

1　抽出口下にカップを置いてください。

2　豆容器蓋を開けてください。

3　p.11 ”コーヒー豆からの抽出”の章に従い、コーヒーを抽出してください。



4　粉末コーヒー用スプーンの柄がツマミの調整キーとなります。ツマミの周りに表示されている●の大きさが挽き粗さを表しています。
５段階で挽き粗さを調整できます。表示の●が大きいほど粗く（Ⓐ方向）、小さいほど細かく（Ⓑ方向）挽きます。

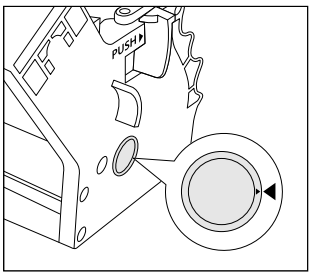
粗い ● ● ● ● ● 細かい

マシンがコーヒー豆を挽いている間に、コーヒー豆容器内にあるグラインダー調整ツマミを押しながら（図①）、右か左に1段階ずつ回してください（図②）。

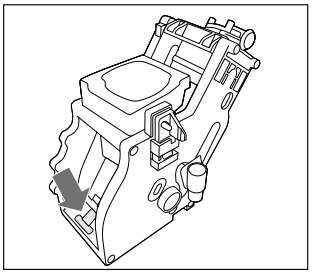
粗挽き（3～５段階目）：マイルドな味わい。深煎り豆のブレンドにお勧めです。
細挽き（1～３段階目）：ストロングな味わい。浅煎り豆のブレンドにお勧めです。
あくまで目安ですので、お好みに合わせてご調整ください。

16　ブルーイングユニット

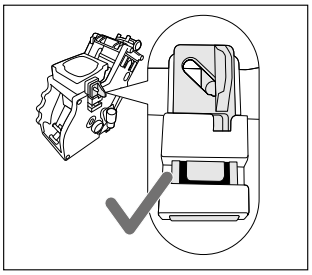
16.1　ブルーイングユニットの取り付け



1　ブルーイングユニットをマシンにセットする前に、側面にある黄色い二つの三角形の頂点が合っていることをご確認ください。

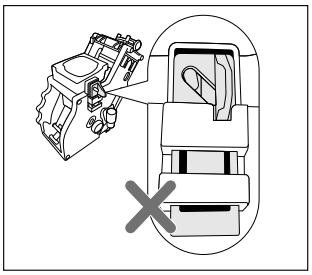


また、本体下のレバーがブルーイングユニットの底に触れていることを確かめてください。このレバーが底に触れていないと二つの三角の頂点は合いません。



2　ブルーイングユニットに付いている黄色いフックのポジションが正しいことをご確認ください。

そうでない場合は、フックを最も上の位置になるまで押し上げてください。



フックが最も上の位置まで上がらない限り、ポジションは正しくありません。

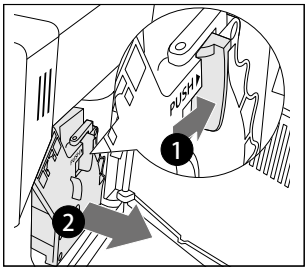
3　粉受け皿をセットしてください。

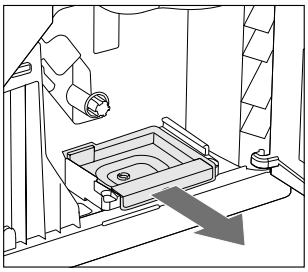
4　ガイドに沿って、「カチッ」と音が鳴るまでブルーイングユニットをマシン内部に挿入してください。

⚠ 挿入時にPUSHレバーを押さないでください。

5　サービスドアを閉めて完了です。

16.2　ブルーイングユニットの取り出し





1　電源をオフにし、電源コードを外してください。

2　ドリップトレイとカス容器を取り外してください。

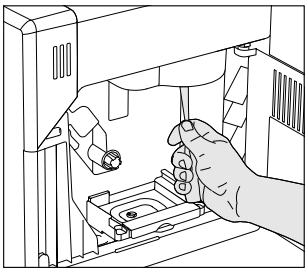
3　サービスドアを開いてください。

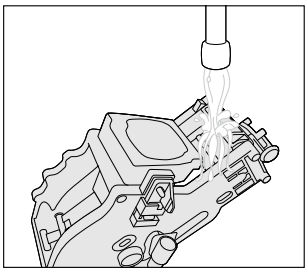
4　PUSHのレバーを押しながらブルーイングユニットを手前に引っ張り、取り外してください。

5　粉受け皿を取り外してください。

16.3　ブルーイングユニットの水洗い

ブルーイングユニットは毎日、水もしくはぬるま湯で洗ってください。





1　グラインダーからコーヒー粉が通るダクトをスプーンの柄、もしくは先端が丸い棒状のもので清掃してください。

2　ブルーイングユニットと粉受け皿を流水で洗い流してください。特にブルーイングユニットのフィルター部分をよく洗い流してください。

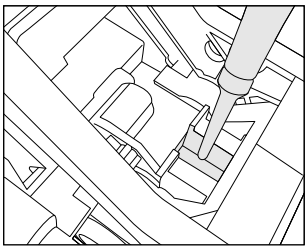
3　自然乾燥させてください。

⚠ 布で拭く際は、内部に繊維や異物が溜まらないようご注意ください。
故障やコーヒーの風味を損なう原因となりますので、ブルーイングユニットを食器洗浄機で洗ったり、食器用洗剤で洗わないでください。

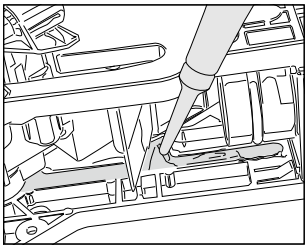
16.4　ブルーイングユニットのグリスアップ

月1回または500杯ご使用ごとに、ブルーイングユニットのグリスアップを行ってください。

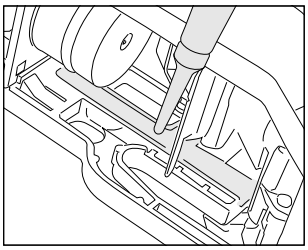
1　電源をオフにし、電源コードを外してください。
2　ブルーイングユニットを取り出し、水、またはぬるま湯で洗い流してください（p.23”ブルーイングユニットの水洗い”を参照ください）。



3　ブルーイングユニット下部にある、シャフトにも少量のグリスを塗ってください。



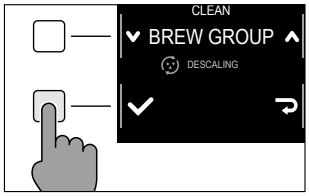
4　サイドガイドに少量のグリスを塗ってください。



5　ブルーイングユニットを再度取り付けてください。
（p.22”ブルーイングユニットの取り付け”参照）

16.5　ブルーイングユニットのタブレット洗浄

週1回、ブルーイングユニットのタブレット洗浄を実施してください。



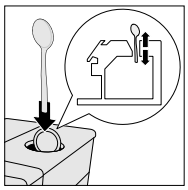
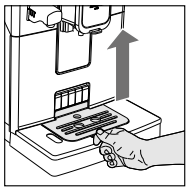
1　抽出口下に容器を置いてください。
2　clean/setting ボタンを押して、画面に表示される”洗浄”を選択してください。

3　”ブルーイング洗浄”を選択して、START/STOP ボタンを押すと洗浄が開始します。
4　画面に表示される手順に従って、ブルーイングユニットを洗浄してください。
5　”洗浄が終了しました”の表示の後、ドリンクメニューのページに戻ったら、洗浄は完了です。

タブレットは必ず専用のものをご使用ください。

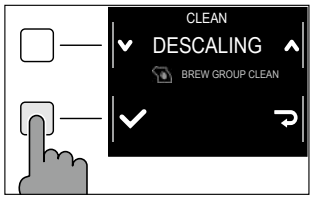
17　クリーニング

豊かなコーヒーの味わいと良質なフォームミルクを保つために、以下の表を参考に定期的にクリーニングを実施し、マシンを良好な状態に保ってください。

パーツ	いつ	どのように
ミルクカラフェ	使用後必ず	ディスプレイの指示に従い、”ミルク簡易洗浄”を開始してください。
	毎日	各部品を分解して水洗いしてください。※変形の恐れがありますので、食器洗浄機は使用しないでください。
	毎週	p.17”ミルク洗浄”を開始してください。洗浄にはミルク洗浄剤MEL-F1000をご使用ください。洗浄終了後はミルクカラフェを取り外し、各部品を分解して水洗いしてください。
ブルーイングユニット	毎日	ブルーイングユニットを取り外し水で洗い流してください。p.23”ブルーイングユニットの水洗い”を参照してください。
	毎週	p.24”ブルーイングユニットのタブレット洗浄”を実施してください。
	月1回または500杯抽出ごと	p.24”ブルーイングユニットのグリスアップ”を実施してください。
ドリップトレイ	ドリップトレイ皿目に赤い浮きが出てきたら	ドリップトレイを空にして、水で洗い流してください。
カス容器	”カス容器を空にしてください”表示時	カス容器を空にして水で洗い流してください。カス容器のカウンターがリセットされるよう、電源がONの状態のままでカス容器を洗浄してください。
水タンク	毎日	水でタンクを洗い流してください。
粉末コーヒー投入口	使用後	図のようにスプーンの柄で投入口上部を清掃してください。 
エスプレッソトレイ	使用後	エスプレッソトレイを取り外し、水で洗い流してください。食洗器での洗浄も可能です。 

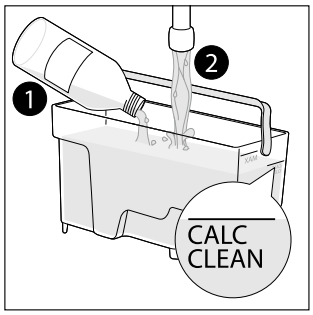
18　カルキ洗浄

ディスプレイに”カルキ洗浄の必要があります。今すぐ実行しますか？”というメッセージが表示されたら、以下の手順に従って、カルキ洗浄を実施してください。



1　clean/setting ボタンを押して、画面に表示される”洗浄”を選択してください。
”カルキ洗浄”を選択して ✓ で決定し、ボタンを押して開始してください。

2　ドリップトレイとカス容器を空にした後、マシンに取り付けてください。



3　水タンクを取り外し、空にしてください。インテンザをご使用の場合は取り外し、初期部品の白いフィルターに交換してください。

4　水タンクにカルキ洗浄剤1本分（180ml）を注ぎ（図①）、タンク内のCALC CLEAN まで水を注いでください（②）。その後タンクをマシンに戻してください。

5　給湯ノズルと抽出口下に大きめの容器（1.5L）を置いてください。

6　ディスプレイの指示に従ってカルキ洗浄を開始してください。この作業は約25分かかり、一定の間隔で排出と停止を繰り返します。はじめに除石灰（カルキ洗浄1/2）、続いてすすぎ（カルキ洗浄2/2）を行います。

7　カルキ洗浄終了後、インテンザをご使用の場合は水タンクに取り付けてください。

START/STOP ボタンを押してカルキ洗浄をいつでも中断、再開することができます。

⚠ カルキ洗浄中にブルーイングユニットは取り外せません。カルキ洗浄が終わってから、ブルーイングユニットを外してください。

カルキ洗浄の中止

ON/OFF ボタンを数秒間押し続けることで、カルキ洗浄をいつでも中止することができます。

1　水タンクを空にして流水でよくすすいでください。

2　水タンクのCALC CLEANまで水を注ぎ、水タンクを戻してから電源をオンにしてください。マシンが温まり、自動的にすすぎを開始します。

3　ドリンクを抽出する前に、p.9”手動リンス”を行ってください。

作業を完了できなかった場合は、なるべく早くカルキ洗浄を実施してください。

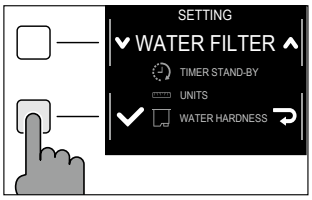
19　マシン設定

clean/setting ボタンを押して、ディスプレイに表示される”設定”を選択し、以下の項目の設定変更もしくはリセットができます。

・言語
・浄水フィルター
・スタンバイ
・量単位
・水の硬度
・飲料カウンター
・タッチ音
・初期設定

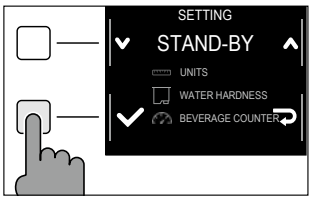
言語

”言語”を選択すると、選択可能言語のリストが表示されます。その中から、ディスプレイ用の言語を選択してください。



浄水フィルター

浄水フィルターの設置、交換、取り外しの際に使用します。ご希望の項目を選択し、ディスプレイの指示に従ってください。
詳しくは、p.30”インテンザ浄水フィルターの設置”とp.31”インテンザ浄水フィルターの交換”を参照ください。

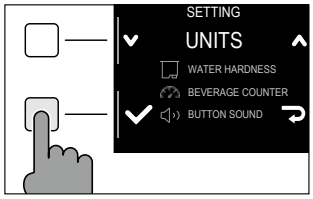


スタンバイ

以下の中からスタンバイモードになるまでの時間を選べます。

・30分
・120分
・240分
・480分

※スタンバイモードとは、最後にマシンを使用してから設定した時間内に全く操作しなかった場合、自動的にディスプレイが消灯し、再起動に必要な最小限の電力を消費する状態を指します。電源を切った時よりも、再起動時の立ち上がりが早く、抽出準備時間が短縮されます。



量単位

”単位”を選択すると、”ml”か”oz”のいずれかを選択できます。

水の硬度

”水の硬度”を選択し、ディスプレイの指示に従ってください。
詳しくはp.29”水の硬度の設定”を参照してください。

飲料カウンター

マシンを初めて使用してから現在までの各ドリンクの抽出杯数を確認できます。抽出杯数はリセットできません。

タッチ音

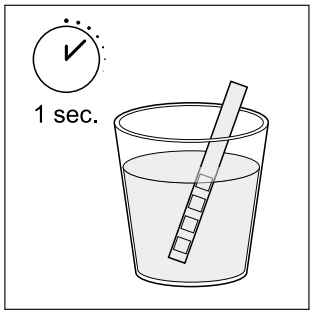
”オフ”を選択することにより、タッチ音を消すことができます。

初期設定

全ての設定を出荷時の状態にリセットすることができます。リセット前に2度確認が入ります。

20　水の硬度の設定

水の硬度は、初期設定では「1（軟水）」に設定されています。
水の硬度を変更する場合は、 clean/setting ボタンを押し、”設定”を選択した後、ご希望の水の硬度を選択してください。



1　水硬度測定紙を水に1秒間浸した後、水から出して1分お待ちください。

2　測定紙上の赤くなった四角の数を数えてください。

3　下の表に従って、∨ と ∧ を押して水の硬度を選択し、✓ を押して硬度を確定してください。

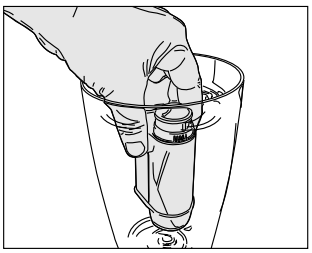
赤い四角の数	設定値	水の硬度	インテンザの値
■□□□	1	軟水	A
■■□□	2	低硬水	A
■■■□	3	中硬水	B
■■■■	4	高硬水	C

21　インテンザ浄水フィルター

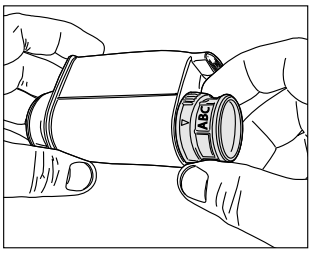
21.1　インテンザ浄水フィルターの設置

1　マシンから水タンクを取り出し、水を流して空にしてください。

2　水タンク底に付いている白いフィルターを取り外して、乾燥させてから保管してください。



3　インテンザ浄水フィルター（以下インテンザ）をパッケージから取り出してください。
インテンザが完全に浸かる大きさの容器に水をいれてください。インテンザの開口部を上にして水の中に入れ、側面を気泡が出なくなるまで軽く押し続けて空気を抜いてください。



4　インテンザを水から出し、ダイヤルを回しながら、△の位置をインテンザろ過レベル（Ａ～Ｃ）に合わせてください。

インテンザろ過レベル
Ａ＝軟水
Ｂ＝硬水
Ｃ＝高硬水

5　水タンク底にしっかり固定するよう、真上から押しながら、インテンザを挿入してください。

6　水タンクのＭＡＸの線まで水を補充し、マシンにセットします。

7　最後にインテンザの設定値を入力します。 clean/setting ボタンを押し、”設定”を選択してください。

8　次に”浄水フィルター”を選択して ✓ を押してください。

9　”有効”を選択し、ディスプレイの指示に従ってフィルターを有効にしてください。

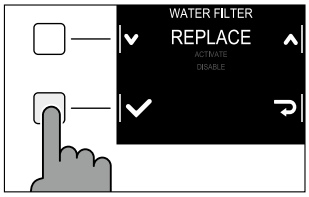
フィルター有効の作業は ▷□ START/STOP ボタンを押せばいつでも中止することができます。再開するには再度、 ▷□ START/STOP ボタンを押してください。

21　インテンザ浄水フィルター

21.2　インテンザ浄水フィルターの交換

インテンザ浄水フィルターの有効期限が過ぎると、ディスプレイに”浄水フィルター期限切れ　交換か無効にしてください”と表示されます。

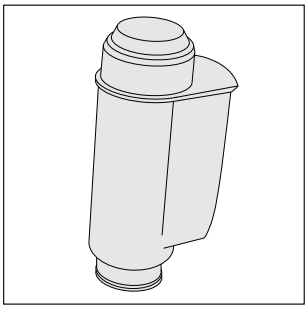
1　インテンザの交換または使用中止の際は、 clean/setting ボタンを押して、”設定”を選択してください。



2　”浄水フィルター”を選択し、 ✓ を押してください。

3　交換する場合は”交換”を、使用中止する場合は”無効”を選択し ✓ を押してください。

4　”交換”を選択した場合、フィルターを有効にするにはディスプレイの指示に従ってください。



マシン内の石灰の蓄積を抑えるためにインテンザのご使用を推奨します。

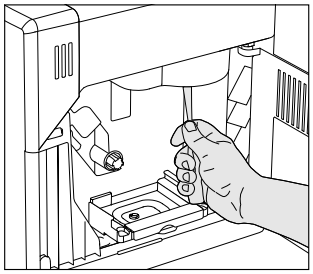
22　トラブルシューティング

問題	原因	対処方法
電源が入らない	電源コードが電源ソケットに差さっていない	電源コードをマシン背面の電源ソケットに奥までしっかりと差し込んでください。
	電源ボタンを押していない、もしくは十分長く押されていない	電源ボタンをピッと音が鳴るまで押し続けてください。
ドリップトレイがすぐに満水になる	スチームの使用や、すすぎ作業時にドリップトレイに排水されます	マシンの異常ではありません。すすぎ時は必ずコーヒー抽出口下に容器を置いてください。
マシンの底に水が溜まっている	ドリップトレイから水が溢れている	ドリップトレイ浮きが浮いたらすぐにドリップトレイの水を捨ててください。カルキ洗浄前には必ずドリップトレイの水を捨ててください。
カス容器を空にしても”カス容器を空にしてください”表示が消えない	カスを捨てた時にマシンの電源がオフになっていた	カスを捨てる時は、マシンの電源をオンにしてください。オフの状態で空にしてもカウンターがリセットされません。
	カス容器をマシンに戻すのが早すぎた	カス容器を取り外した後、５秒以上待ってからマシンに戻してください。
カス容器が満杯でないのに”カス容器を空にしてください”表示が出る	前回カスを捨てた時に、カウンターがリセットされなかった	カスを捨てる時は、マシンの電源をオンにしてください。オフの状態で空にしてもカウンターがリセットされません。
	カス容器をマシンに戻すのが早すぎた	カス容器を取り外した後、５秒以上待ってからマシンに戻してください。

次のページに続きます

問題	原因	対処方法
”カス容器を空にしてください”表示が出ていないのにカス容器が満杯になっている	ドリップトレイを取り外した時にカス容器を空にしなかった	ドリップトレイを取り外す時は。カス容器に少量のカスしか入っていなくても必ず空にしてください。ドリップトレイを取り外すとカスのカウンターもリセットされるので、適切なタイミングで表示されるようになります。
ブルーイングユニットが取り外せない	マシン動作中にサービスドアを開けた、もしくは電源をオフにしたためマシンが停止し、本体側のギアがずれた	ドリップトレイとカス容器をマシンにセットしてサービスドアを閉めてください。マシンが自動的にギアの位置を元に戻します。マシンの動作音が止んでから、ブルーイングユニットを取り外してください。
ブルーイングユニットがセットできない	ブルーイングユニットが取り付け可能な状態になっていない	p.22”ブルーイングユニットの取り付け”を参照してください。
	マシン動作中にサービスドアを開けた、もしくは電源をオフにしたためマシンが停止し、本体側のギアがずれた	ドリップトレイとカス容器をマシンにセットしてサービスドアを閉めてください。マシンが自動的にギアの位置を元に戻します。マシンの動作音が止んでから、ブルーイングユニットをセットしてください。
コーヒーがぬるい	設定温度が低い	温度を”高”に設定してください。 （p.19、20”ドリンクの調整と設定の保存”参照）
	カップが冷えている	コーヒー抽出前に、給湯機能を使ってカップを温めてください。
クレマが薄い コーヒーが薄い	豆の挽き粗さが粗すぎる	挽き粗さを細かくしてください。（p.21”グラインダーの挽き粗さ調整”参照）
	コーヒー豆のブレンドの相性が良くない、豆が劣化している	豆の種類を変えてください。 新鮮な豆を使用してください。
	最適な粉量になるようにマシンが学習中	コーヒーを数杯抽出し、様子を見てください。
	ブルーイングユニットの動きが重いため、自動調整で豆量を減らした	ブルーイングユニットの水洗い、グリスアップを行ってください（p.23～24 参照）。

次のページに続きます

問題	原因	対処方法
クレマが薄い コーヒーが薄い	パウダーアウトレット（コーヒー粉の吐出口）が詰まっている	図のように、パウダーアウトレットをスプーンの柄や、先端が丸い棒状のもので清掃してください。 
豆は挽くが、コーヒーが出ない	豆の挽き粗さが細かすぎる	挽き粗さを粗くしてください。（p.21”グラインダーの挽き粗さ調整”参照）
	コーヒー経路が詰まっている	”エスプレッソルンゴ”メニューで、豆アイコン横のマルチ機能ボタンで粉末コーヒーを選択し、粉末コーヒーは入れずに抽出してください。抽出口の簡易洗浄を行います。
コーヒーの抽出速度が遅い（ポタポタとしか出ない）	コーヒー抽出口が詰まっている	コーヒー抽出口をブラシ等で下から突いて掃除してください。
	豆の挽き粗さが細かすぎる	挽き粗さを粗くしてください。（p.21”グラインダーの挽き粗さ調整”参照）
	コーヒー経路が詰まっている	”エスプレッソルンゴ”メニューで、豆アイコン横のマルチ機能ボタンで粉末コーヒーを選択し、粉末コーヒーは入れずに抽出してください。抽出口の簡易洗浄を行います。
	ボイラー内に石灰が付着している	カルキ洗浄を行ってください（p.26 参照）。
インテンザが使用できない	インテンザに空気が溜まっている	側面を軽く押して空気を抜いてください。（p.30”インテンザ浄水フィルターの設置”参照）
	水タンクに水が残っている	インテンザ設置前に水タンクの水を捨ててください。
	パッキンがインテンザについていない	箱の中を確認し、黒いパッキンをインテンザに取り付けてください。

次のページに続きます

問題	原因	対処方法
インテンザを有効にできない	他のインテンザが既に有効になっている	マシンはインテンザの使用率をパーセンテージ（%）で表示します。100%使用前に新しいインテンザと交換する場合は、先に使用中のインテンザを無効にしてください。(p.31”インテンザ浄水フィルターの交換”参照)
マシンが DEMO モードになる	電源を入れる際に以下の順でボタンを押した。 HOME → clean/setting → HOME → clean/setting	コントロールパネルの ON/OFF ボタンで電源を切り、再度電源を入れ直してください。
ミルクカラフェをセットできない	カラフェの向きを間違えている	カラフェ下部の分量目盛りが外側から見える状態でセットされているかご確認ください。
ミルクカラフェからフォームミルクが抽出されない	カラフェが汚れているか正しくセットされていない	カラフェを洗浄し、正しくセットし直してください。
	ミルク抽出口が正しく開かれていない	ミルク抽出口が正しく開かれていることをご確認ください。
	ミルクカラフェのパーツが揃っていない	全てのパーツ（特にミルクチューブ）が正しく組み立てられているかご確認ください。
	ご使用の牛乳がフォームミルクに適していない	良く冷えた（5℃程度）の成分無調整牛乳（乳脂肪分3.5%程度）のご使用を推奨します。

以上を確認しても問題が解消されない場合はフジ産業三郷センター(p.36)までお問い合わせください。

23　保証とアフターサービス

問題

●本製品には、保証書を別途添付しております。
●必ず保証書の記載事項をお確かめの上、大切に保管してください。お買い上げ日・販売店名の記入がない場合は保証の対象外になりますのでご注意ください。
●本製品の保証期間は、お買い上げいただいた日から1年間です。
その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
●本製品の補修用性能部品保有期間は、製造打ち切り後、５年間です。
●保有期間経過後も部品を保有している場合がございますので、お問い合わせください。

お問い合わせ・修理のご依頼は

●ご不明な点や、修理に関するご相談は下記へご連絡ください。
●故障と間違えやすい状況が発生することがございますので、 p.32～35 の記載を事前にご確認ください。なお異常があるときは使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて下記へご連絡ください。
●修理をご依頼の際は、お手数ですが製品を梱包していただき、宅配便にて下記までご送付ください（送料はお客様のご負担となりますことをご了承ください）。また、ご依頼前に弊社三郷センターへご相談されることをお勧めいたします。

フジ産業株式会社　三郷センター
TEL.048-949-2888
www.gaggia.jp
〒341-0044　埼玉県三郷市戸ヶ崎 1-105
平　日／ 9:00 ～ 17:30
土祝日／ 10:00 ～ 17:00（日曜を除く）
※営業時間等は変更することがありますのでご了承ください。

24　製品仕様

公称電源／定格電力／電源	100V/1200W/50HZ/60HZ
本体素材	熱可型性樹脂
サイズ（幅 × 高さ × 奥行）	224×357×435mm
重量	7.7kg
電源コードの長さ	1200mm
コントロールパネル	正面
水タンク	1.8L　取り外し可能
豆容器容量	250g
コーヒーカス容器容量	15 杯分
ポンプ圧力	15 気圧
ボイラー	ステンレススチール製
安全装置	サーモスタット

改良のため、仕様及び性能の一部を予告なく変更することがあります。
予めご了承ください。

25　マシンの廃棄

本製品は家庭用廃棄物として処理できません。
本製品の廃棄については、お住まいの自治体、ごみ処理業者にお問い合わせください。

メモ

ガジアに関する最新情報は以下の
公式のFacebook,Instagram,Youtube
でもご確認いただけます。

Facebook　Instagram　Youtube

クリーニング、メンテナンス用品は弊社公式サイトでお買い求めいただけます。
【フジ産業公式オンラインショップ】
www.fujisangyo-onlineshop.jp

GAGGIA
MILANO

フジ産業株式会社
〒104-0041
東京都中央区新富１丁目６番１号
TEL:03-3523-1811

【メンテナンス、不具合のお問い合わせ】

フジ産業株式会社　三郷センター
〒341-0044
埼玉県三郷市戸ヶ崎 1-105
TEL:048-949-2888