

OUTDOOR 《アウトドアコーヒーメーカー》 COFFEE MAKER

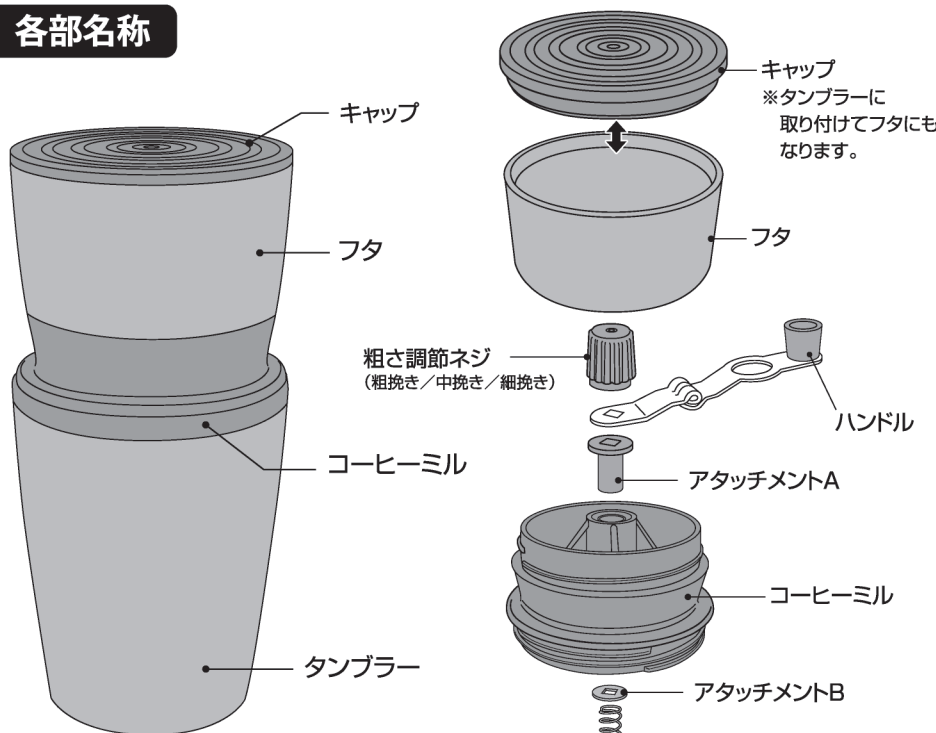
このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

《製品に関する注意事項》

※ご使用前に本製品を必ず洗浄してからご使用ください。

- 食器洗い乾燥機、電子レンジは使用しないでください。
- 製品の特性上、コーヒー豆を挽くと破片が飛び散る場合があります。あらかじめご了承ください。
- キャップはあくまで冷め防止やホコリ除去に使用するものです。タンブラーにキャップをしていても、持ち運びしないでください。中のコーヒーが溢れ出る可能性があります。
- 製品の特性上、匂いが強いと感じる場合があります。匂いが気になる場合は何度か洗浄してからご使用ください。
- 製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れや、バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。あらかじめご了承ください。
- 落としたり、振り回したり、乱暴な扱いをしないでください。
- 変形や破損がある場合は使用しないでください。
- コーヒー豆は別売です。別途、市販品をお買い求めください。
- コーヒー豆以外を使用しないでください。
- ハンドルの空回しや逆回転は挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。
- 挽いたコーヒーは時間とともに酸化します。なるべく早めにお召上がりください。
- 製品の破損につながるため、コーヒー豆を挽く際にハンドルはゆっくり回してください。
- 臼の切れ味が落ちる場合がありますが、これは摩擦による経年劣化によるものです。
- 粗さ調節ネジを締めすぎると、臼同士の摩擦で臼が破損する場合があります。挽く際は、必ず調節ネジを軽く緩めてご使用ください。
- 保管の際は、高温・多湿な場所を避けて、小さなお子様の手の届かない所に保管してください。
- 廃棄の際は、各地方自治体の指示に従ってください。

各部名称

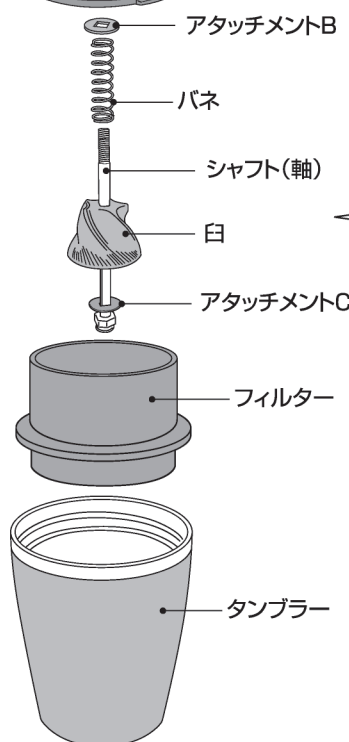


《組立時》

使用後のお手入れ

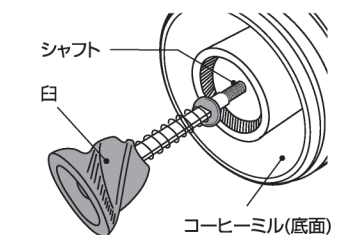
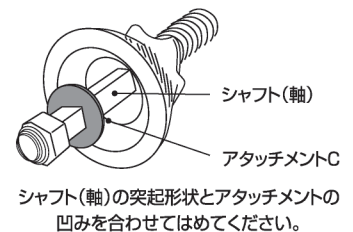
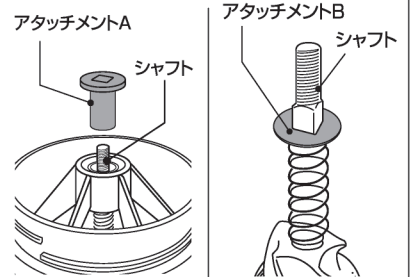
- 1)ご使用後は、コーヒーミル内部のコーヒー豆、粉碎後のコーヒー粉を全て取り除いてください。
- 2)ハンドル・キャップ・粉受け・臼などパーツを全て分解してください。
- 3)やわらかいスポンジと中性洗剤を使用して、内部を洗浄します。
- 4)臼の汚れは歯ブラシなどで擦って、付着した粉を落としてください。
- 5)水洗い後は、水分をよく拭き取って乾燥させてください。

- ※傷の原因になりますので、クレンザーや金属たわしは使用しないでください。
- ※変形・破損の恐れがありますので、絶対に煮沸消毒はしないでください。
- ※臼にコーヒー豆の油分が付着して変色する場合がございます。その場合は、薄めた中性洗剤に浸け置きし、十分にすすぎ洗いしてください。

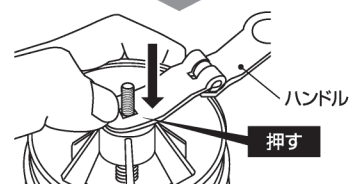


《分解時》

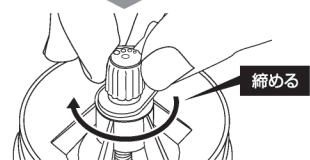
アタッチメントの取付方法



シャフト(軸)の先端を、コーヒーミルの底面に挿れてください。



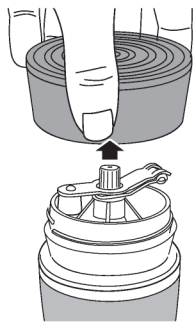
粗さ調節ネジを締める際は、臼を本体に押し込んでハンドルを入れてください。



粗さ調節ネジをお好みの挽き具合に調節して締めてください。

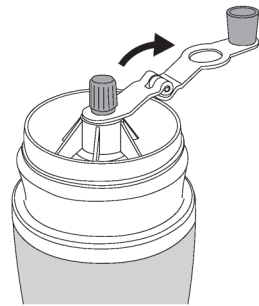
※締め過ぎにご注意ください。

手挽きコーヒーの作り方



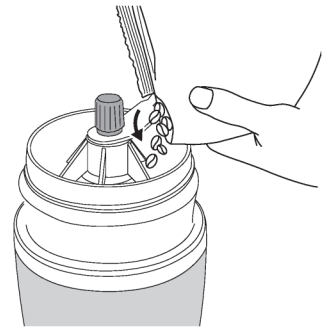
1.フタを開ける

本体のフタを取り外します。



2.ハンドルをセットする

置まれているハンドルの上部分を展開します。



3.コーヒー豆を入れる

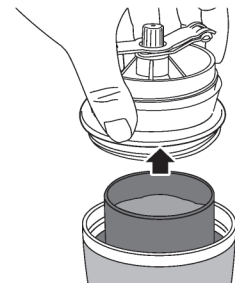
コーヒーミルの中にコーヒー豆(1杯分約10g)を入れてください。



時計回りに回す。

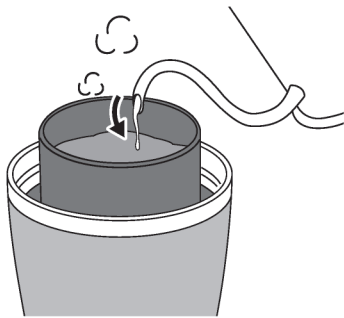
4.コーヒー豆を挽く

タンブラーを持ちながらゆっくりハンドルを回して、内部の臼でコーヒー豆を粉碎します。
 ※ハンドルを早く回しすぎると、勢いよく豆の欠片が飛び散る可能性があります。
 ※挽き臼を傷めますので、ハンドルを逆回しに回したり、空回ししないでください。
 ※ハンドルはゆっくり回してください。
 ※コーヒーミルとタンブラーをしっかりと噛み合わせて固定してください。



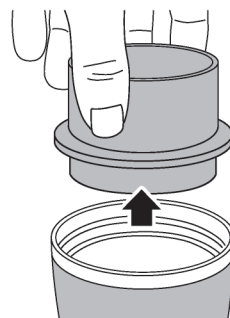
5.コーヒーミルを取り外す

豆を挽き終えたらコーヒーミルを取り外します。



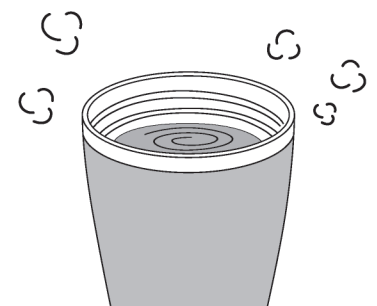
6.お湯をゆっくり注ぐ

粉全体が湿る程度にお湯を注ぎます。30秒ほど蒸らしながら、ゆっくりと150~200mlのお湯を注ぎ、コーヒーを抽出していきます。



7.フィルターを取り外す

お湯を注ぎ終わり、抽出が終わったらフィルターを取り外します。
 ※お湯でフィルターが高温になっているのでヤケドに気をつけて取り外してください。



8.挽きたてコーヒーの完成

挽きたてコーヒーの風味がおちる前になるべく早めにお召上がりください。
 ※キャップをタンブラーの上に乗せて、フタ代わりに使用することもできます。

挽き具合(粗さ)の調整方法

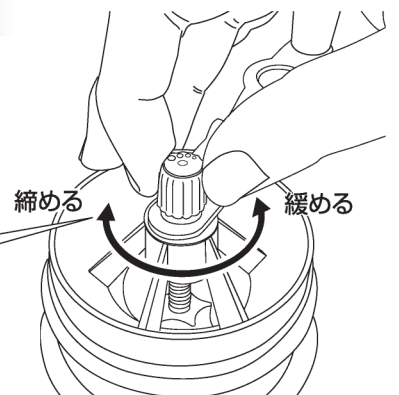
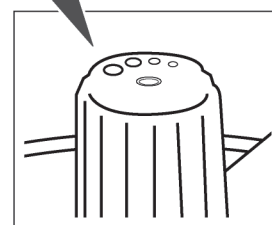
調節ネジを右回りに締める→細挽き
 調節ネジを左回りに緩める→粗挽き

粗さ調節ネジに○の印があり、大きい方向に回すと粗挽きになり、小さい方向に回すと細挽きになります。



注意 粗さ調節ネジを締めすぎると、コーヒーの目が細かすぎてフィルターが詰まりを起りやすくなったり、フィルターから粉が通り抜けコーヒーの底に粉が沈殿したり、臼同士の摩擦で臼が空回りしたり破損する場合があります。
 挽く際は、必ず調節ネジを軽く緩めてご使用ください。

※シャフトを固定したまま、粗さ調節ネジを左右に回すことで、挽き具合を調整できます。※粗さ調節ネジを回しにくい場合は、軽く臼部を押さえながら回すと調整しやすくなります。※中挽きの際は、挽き具合を確認しながら適度な粗さに調整してください。



【製品仕様】

外寸	約Φ8.5×H18.5cm(本体) 約10cm(ハンドル長さ)
重量	約410g
容量	約300ml / タンブラー
主材質	PP・ステンレス・シリコン・ABS・銅 セラミック・アルミ

〈商品に関するお問い合わせ先〉

株式会社ハック

〒578-0984 東大阪市菱江5-9-10

☎0120-976-089

【お問い合わせ】月～金(祝日除く)9:30～17:00