



# ラーメン、コーヒー、そして俺 RC1-468

## 取扱説明書

このたびは、本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。安全にご使用いただくためにも本取扱説明書を必ずお読みになり、内容を理解してからご使用ください。また、取扱説明書は大切に保管してください。

組立方法はWEBページ上に動画や画像でわかりやすく解説しております。詳しい組立方法を知りたい方はこちらから各製品ページをご確認ください。



DOPPELGANGER OUTDOOR

検索

<http://www.doppelganger-sports.jp/>



DODの新製品情報などについては下記SNSもご覧ください。



※DOPPELGANGER OUTDOORは地球環境保護のためペーパーレス化を推進しています。

## ご使用上の注意（ご使用前に必ずお読みください）

使用者および他の人々への危害や財産への損害を未然に防ぎ、ご購入いただいた製品を安全に正しくお使いいただくために、以下に書かれた警告注意事項を必ずお守りください。

- 本製品の本体部は、コーヒーを沸かしたり、お湯を沸かしたり、調理することを目的として作られた製品です。それ以外の用途には使用をしないでください。
- 本製品のミルは、コーヒー豆専用です。コーヒー豆以外（湿った豆を含む）は使用しないでください。
- 各部の構成をよく把握し、組立順序に従って取扱ってください。
- ハンドルに大きなぐらつき等不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる際は、食品用洗剤をつけたスポンジでよく洗ってください。
- 幼児や子供には使用させないでください。



## 警告

死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示しています。

- 空焚きは絶対にしないでください。本体の破損や、変色、ハンドル部の変形やヤケド、火災の原因となります。
- 加熱調理中や直後は本体やハンドルが熱くなり、ヤケドの危険がありますので、十分ご注意ください。
- コンロやガスバーナーに載せる際、本体は中央部に載せて安定した状態でお使いください。
- 炎が本体の底面よりはみ出さないように使用してください。炎により、ハンドル部分が加熱されて危険です。
- 加熱調理中はそばを離れないようにしてください。



## 注意

傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される内容を示しています。

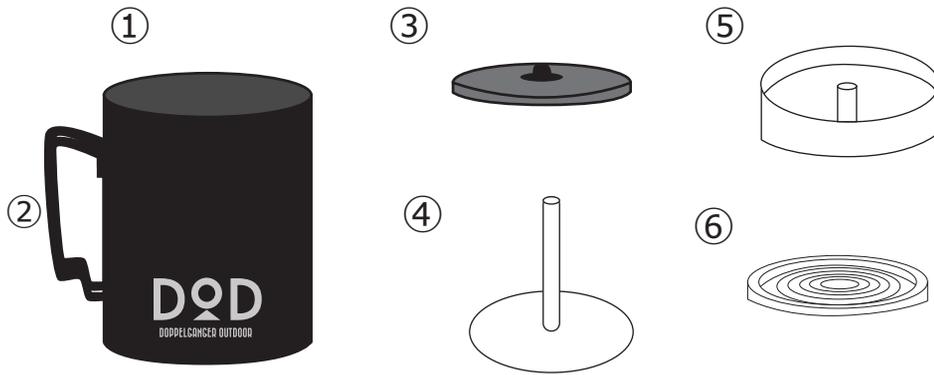
- 電子調理器（IH調理器）では使用をしないでください。
- 電子レンジ、オープンレンジでは使用をしないでください。
- ハンドルや、本体部、ミルにがたつき、ゆがみ、変形がみられる場合は使用しないでください。また、ご自身で、改造して使用することは危険ですので、やめてください。
- ミルのハンドルの空回しや逆回転は、刃を傷めたり、ハンドルネジが緩むことがあり、故障の原因になりますので、やめてください。
- スチールたわしやクレンザー、磨き粉等で洗わないでください。本体やミルに傷がつきます。
- ミルを長時間水に浸さないでください。腐食の原因となります。

## 収納、保管について

- 本体ご使用後は、食器用洗剤をつけてスポンジ等で洗い、十分に水気を切って、乾燥させてから保管してください。
- ミルを洗う際は、ミル本体以外を分解して、水洗いをし、十分に水気を切って乾燥させてから保管してください。
- 廃棄の際は、各地方自治体の指示に従って廃棄してください。

# 各部の名称およびセット内容

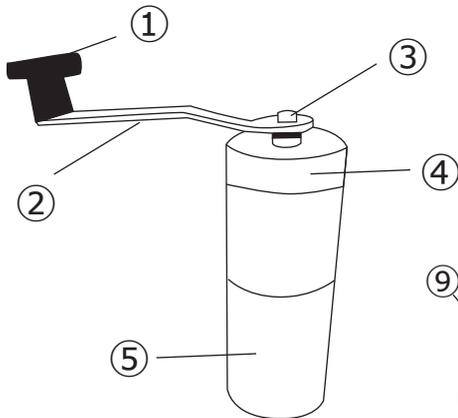
## <本体>



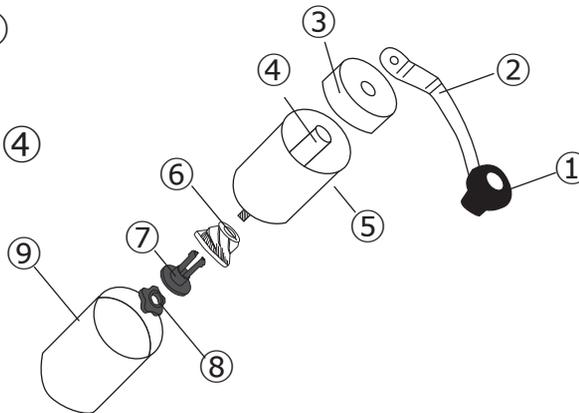
クッカー部	
①	クッカー
②	ハンドル
③	クッカーふた
ストレーナー部	
④	ストレーナースタンド
⑤	ストレーナー本体
⑥	ストレーナーふた

## <ミル>

### <組み立て時>



### <分解時>



ミル組み立て時	
①	グリップ
②	ハンドル
③	シャフト
④	ふた
⑤	受け容器
ミル分解時	
①	グリップ
②	ハンドル
③	ふた
④	シャフト
⑤	ミル本体
⑥	セラミック内刃
⑦	内刃ベース
⑧	調節ネジ
⑨	受け容器

### 【材質】

#### 本体

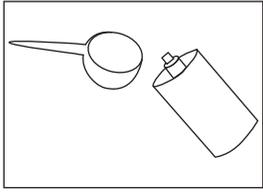
クッカー・ストレーナー部：アルミ  
クッカーふた：ポリカーボネート

#### ミル

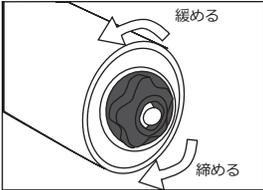
ハンドル・本体・ふた・受け容器：スチール  
刃：セラミック  
ミル本体内部パーツ・調節ネジ：ABS  
受け容器内部プレート：アクリル板

### 【原産国】 中国

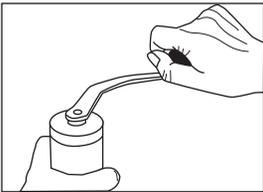
## < 美味しいコーヒーの淹れ方 >



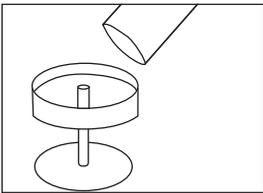
1.ミルのふたを外し、お好みの量のコーヒー豆を入れ、ふたをします。約20g（約2杯分）の焙煎したコーヒー豆を挽くことができます。



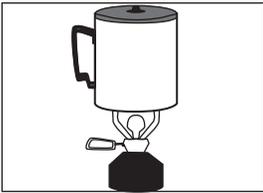
2.受け容器を外し、調整ネジを緩める（反時計回り）と粗く、締める（時計回り）と細かく挽くことができます。パーコレーターでコーヒーを挽く際は粗挽きがお勧めです。



3.受け容器を本体にセットします。ハンドルをシャフトの奥までしっかりとめ込んで、ミルを挽いてください。ハンドルを時計回りに回すと、コーヒー豆が挽かれ、受け容器に粉が落ちます。



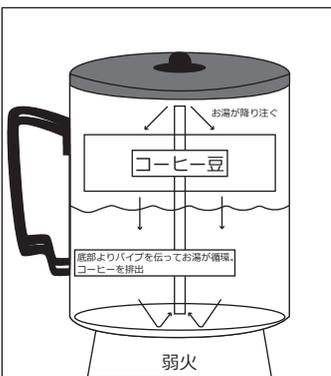
4.挽いた豆をストレーナーに入れ、ストレーナースタンドにセットし、ストレーナーのふたをします。



5.クッカーに水を入れ沸騰させてください。ストレーナーを入れてから沸騰はさせないでください。



6.水が沸騰したら火をとめ、ストレーナー部をクッカーに入れます。クッカーのふたをのせ、弱火にかけてください。



7.フィルターの中の管から湯が吹き出しコーヒーの抽出がはじまります。コーヒーがお好きな濃さになったら火をとめ、コーヒーをお楽しみください。

火加減、湯量、気温、挽き豆の粗さなどによって最適な抽出時間は変わりますのでお好みの条件を探してみてください。

長時間の抽出や強すぎる火力での抽出は豆の雑味を抽出しやすくお勧めいたしません。

ラーメン等、お湯を沸かすのみの場合は、ストレーナー部は使用する必要はありません。