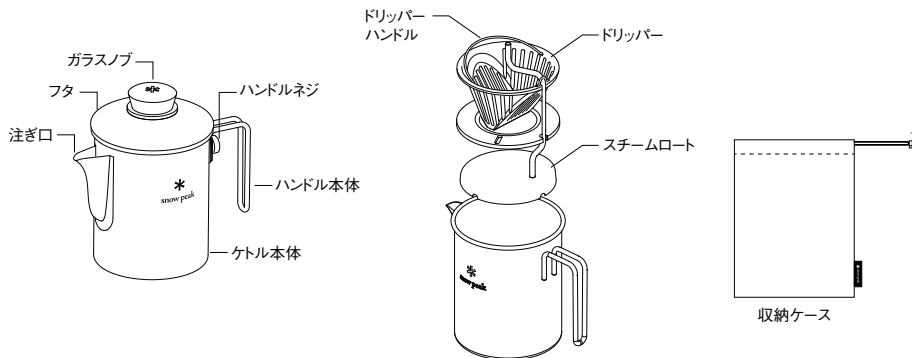


PR-880
フィールドコーヒーマスター

この度は、スノーピーク製品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、コーヒー抽出器具です。安全にご使用いただくためにも下記の取扱説明書をよく読んでからご使用ください。また、読み終わった後も大切に保管してください。説明内容で理解出来ない点及び製品に不具合が確認された際には直ちに使用を中止しご購入いただきました販売店様もしくは弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。

セット内容 (各部の名称)

スペック

- 材質: ステンレス、ガラス、真鍮、ポリエステル (収納ケース)
- 本体サイズ: 200×130×190 (h) mm
- 収納サイズ: 150×130×190 (h) mm
- 容量: 760ml (4カップ)
- 重量: 750g

安全上の注意事項 ご使用の前によく読んで予測される事故を回避し安全にご使用ください。

⚠ 警告 取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重症を負う可能性があることを示します。

- 本製品はパーコレーターです。お湯を沸かす、コーヒーを作る、コーヒーやお湯を注ぐ以外の目的には使用しないでください。
- 空焚きは絶対にしないでください。火災や火傷及び製品破損の原因になります。
- お子様の手の届かない場所で使用・保管を行ってください。重大な火傷につながる恐れがあります。
- 部品の一部にガラスが使用されています。壊れやすい部品ですので取り扱いに十分ご注意ください、使用前に破損が無いか確認ください。
- 使用中や使用後しばらくはパーコレーター全体が高温になり火傷の恐れがあります。本製品を取り扱う際は素手では触れず、必ず焚火用のグローブやミトン等の鍋つかみを着用してお使いください。
- 本製品は熱源から本体を下ろしてもスチームロートから熱湯が噴き出る場合があります。熱源から本体を完全に隔離後、1分以上放置してからフタやスチームロートを取り外すようにしてください。

⚠ 注意 ケガや本体破損、物品破損として拡大被害の原因となる行為を示します。

- 初めてお使いになる際は、工程上の油分等が残っていることがありますので、ご使用になる前に中性洗剤と柔らかいスポンジ等でよく洗ってください。
- 満水状態で使用せず、指定の水量で使用してください。吹きこぼれや火傷、製品の動作不良につながります。
- 炎がケトル本体の底面よりも大きくならないように火力を調節してください。本体のハンドルが熱くなり火傷の原因となります。
- コーヒーやお湯を注ぐ際に、不意にコーヒーやお湯が注ぎ口の先端より跳ね出ることがあります。注ぐ際は十分ご注意ください。
- 焚火や炭火で使用する場合は、炭火の熱や薪の炎が遠火になるように火力を調節してください。本製品が過度に熱くなり、火傷の原因となります。また、蓋の上に薪や炭を乗せないでください。破損の原因となります。
- 熱したパーコレーターに冷水をかけるなどして急激な温度変化を与えたり、強い衝撃を与えたりしないでください。火傷やパーコレーターの変形、ガラス部品破損の原因となります。
- ストーブの上で使用する際は必ずストーブの取扱説明書をよく読んでご使用ください。また、使用時は細心の注意をはらってご使用ください。
- 落としたり転倒させたりしないよう十分注意してご使用ください。
- IHコンロ、IHヒーターでは使用しないでください。動作不良や、思わぬ事故の原因となります。
- 本製品には細かいパーツや鋭利な箇所があります。乳幼児が誤って口に入れぬよう、手の届く場所には置かないでください。
- ハンドルは本体の所定の位置にしまってください。ハンドルを本体につけたまま収納ケースに入れると、裂けや破れの原因となります。
- 抽出中、本製品のガラスノブを確認する際は顔を近づけないでください。注ぎ口からの蒸気で火傷する恐れがあります。
- 本製品は食洗器には入れないでください。部品を破損、脱落した部品を紛失する可能性があります。

メンテナンス方法

- 初めてご使用になるときは、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけよく洗ってください。
- 洗う際は金属たわしや磨き粉等を使用しないでください。表面を傷つける原因となります。
- 普段のお手入れは、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけ、よく洗ってください。
- 使用後はよく洗って水分を拭き取り風通しの良い日陰でよく乾燥させてください。

品質保証について

お買い求めいただきました製品は万全を期していますが万一不備な点がございましたら、お買い求めの販売店様または弊社ユーザーサービスまでご連絡ください。製造上の欠陥が原因の場合は無償で修理または交換させていただきます。その他の場合は適正な価格で修理させていただきます。修理・交換の判断は弊社の裁量によるものとさせていただきます。また、以下の場合は保証、修理できない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

1. 取扱説明書に従わなかったと判断した場合。
2. 素材の経年劣化による製品の寿命。
3. 改造及び粗雑な扱いによる製品の故障。
4. 不測の事故による製品の故障。
5. その他製造上の欠陥以外による製品の故障。
6. ゴミやサビによる故障。
7. 分解したことによる不具合の発生または破損。
8. 落下やその他の衝撃による部品の変形や破損による不具合。
9. 消耗品の劣化、破損、故障及び付随する不具合。
10. 他社製品との組合せによる故障。

修理について

- 本格的な修理が必要な場合は、お買い求めになった販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。
- 修理を依頼される場合は、必ず十分に乾燥させ、汚れをきれいに落としてください。
- 修理品には修理箇所がはっきりと解るように、必ずメモまたは荷札を付けてください。また破損時の状況をできるだけ詳しく書いたメモを添えてください。
- 修理品の運賃並びに修理費については以下のように規定させていただきます。
 1. 保証対象の場合: 往復運賃並びに修理費は弊社にて負担いたします。
 2. 保証対象以外の場合: 往復運賃並びに修理費は、お客様のご負担とさせていただきます。

不明な点やお気付きの点がございましたら、販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。

スノーピークユーザーサービス
0120-010-660
 (9:00~17:00)
 Email: userservice@snowpeak.co.jp

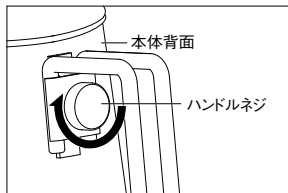
株式会社スノーピーク

〒955-0147 新潟県三条市中野原456
 Tel. 0256-46-5858 Fax. 0256-46-5860
www.snowpeak.co.jp

MADE IN JAPAN

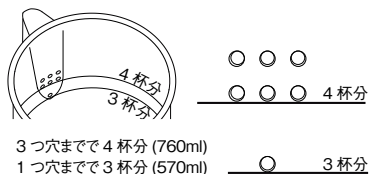
使用方法 | パーコレーター使用時 (3~4カップ)

- ①収納ケースからケトル本体を取り出し、本体ハンドルを取り付けてください。ハンドルネジをケトル背面の穴にねじ込み、時計回転方向にネジが止まるまで回し、ハンドルのぐらつきがないことを確認してください。



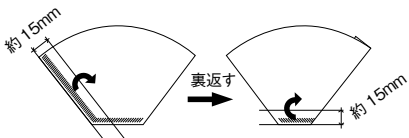
※ネジの締め込み過ぎに注意してください。ハンドルにガタつきがなくなる程度で締め込みは十分です。※ハンドルネジは穴にまっすぐねじ込んでください。ネジが損傷し、付け外しができなくなります。

- ②パーコレーター使用時は3~4カップ分を抽出することができます。それよりも少ないまたは多い分量の水は抽出できません。フタを取り外し図の位置を目安にケトルの中に水を注ぎます。



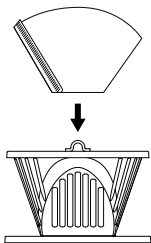
※1~2カップ分を抽出する際は、ペーパードリッパを用いてください。

- ③市販の台形コーヒーフィルター(102サイズ、2~4人用)を用意し、図のように端から約15mm折ります。

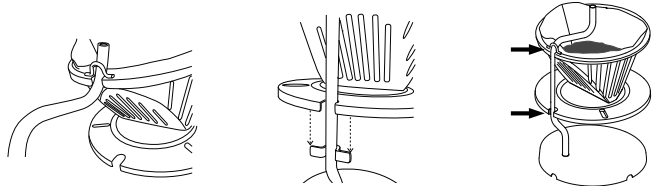


- ④ドリッパーにコーヒーフィルターをセットし、中~細挽き程度のコーヒー粉を入れます。

※コーヒー粉の量は水1カップ(190cc)あたり10g~15g程度が目安です。



- ⑤コーヒー粉の入ったドリッパーを図のようにスチームロートにセットしてください。

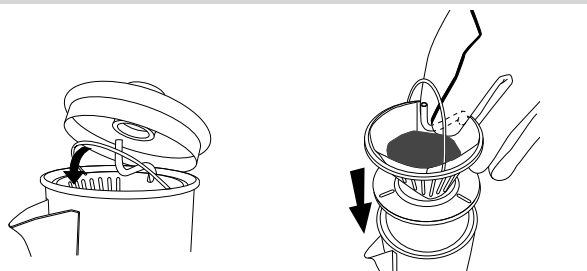


図のように、スチームロート吹き出し部をドリッパー開口部に通し入れてください。スチームロート付属のツメにドリッパーを引っかけてください。矢印2ヶ所で組付けられます。

- ⑥図のようにスチームロートのパイプ曲げ部を持ち、ドリッパー・スチームロートセットをケトルの中にセットし、フタをしてください。

- スチームロートをセットする際は必ずケトルに注いだ水が温まっていないことを確認してください。ケトルの水を加熱した後スチームロートをセットすると熱湯が噴出し非常に危険ですので、必ず常温の水であることを確認してからスチームロートをセットしてください。
- セットする際ロート吹き出し部から水が吹き出す場合がありますので、ロートの先端を持たず必ず所定の部分を持ち、ゆっくりセットしてください。

△ 注意



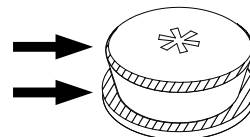
フタを閉める際はドリッパーハンドルを倒しながら行ってください。

ドリッパー・スチームロートをセットする際は焚き火用グローブやミトンを用いて行ってください。

- ⑦バーナー等の熱源の上に置き弱火で加熱してください。沸騰したらスチームロート吹き出し部からお湯が噴出します。噴出回数が安定してきたら、火加減を弱火に調節してください。火力が強すぎると吹き出しが安定しません、ガラスノブ部を確認し吹き出しが安定するよう火力を調節してください。

△ 注意 本製品をガスコンロで加熱する場合はケトル本体中央部に炎が当たるように火口の直径が小さいガスコンロを使用してください。

- ⑧ガラスノブ部を確認し、吹き出し液がわずかにコーヒーで色付いたらバーナー等の熱源からパーコレーター本体を一旦離し、60秒ほど蒸らしします。本体ハンドルが大変熱くなっておりますので、必ず焚き火用グローブやミトン等の鍋つかみを着用してください。



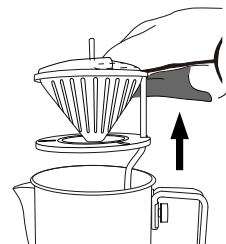
コーヒーの色味は、ガラスノブの緑(斜線部)で確認することをおすすめします。

- ⑨蒸らしを終えたら再びバーナー等の熱源の上にケトル本体を置き再度火力を調整し、とろ火で加熱してください。ガラスノブで吹き出すコーヒーの色味を確認して、お好みの色合いになったら熱源から外してください。

吹き出し速度が速すぎると内蔵のドリッパーからお湯やコーヒー粉が溢れます
△ 注意 ので、火力をとろ火に調整して概ね 1 秒に 1 回程度の吹き出しになるように調整してください。

出来上がりの目安 ノブの緑が濃い目の紅茶程度の色合いになった程度が抽出完了の目安です。

- ⑩熱源から本体を外して1分以上経過したことを確認します。必ず焚き火用グローブ等の鍋つかみを着用し、蓋を開け、図のようにスチームロートのパイプ部を持ちドリッパーとスチームロートのセットをケトル本体からゆっくりと抜き取ります。取り出したスチームロートのセットはコーヒーで汚れても良い受け皿を用意して置いてください。ケトル本体に蓋をしてカップなどに注ぎ、コーヒーを楽しみましょう。



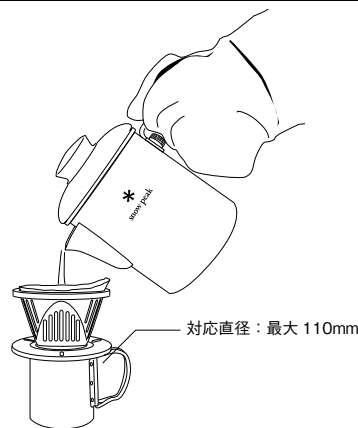
ドリッパー・スチームロートが大変熱く抜き取る際はファイヤーサイドグローブ等の鍋つかみの着用をお願いします。

- ⑪使用後のドリッパーとスチームロートを分離する際はドリッパーハンドルをつまみスチームロート下部をつかんでセット時と逆の要領で取り外してください。抽出直後のドリッパー部分は非常に熱くなっていますのでドリッパー部が十分に冷めてから分離作業を行ってください。

使用方法 | ペーパードリッパ使用時 (1~4カップ)

図のようにカップの上にドリッパーをセットしペーパードリッパも可能です。ドリッパーにペーパーフィルターとコーヒー粉をセットし、お湯を注いで抽出してください。

※コーヒー粉の量、湯量はお好みで調節してください。
※ドリッパーのカップの対応直径は最大110mmです。



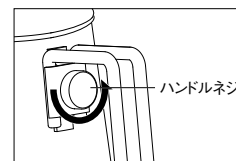
対応直径：最大 110mm

お手入れと収納方法

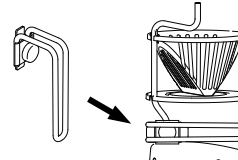
- ①使用後、ケトル・ドリッパー・スチームロートが十分に冷めていることを確認してください。柔らかいスポンジに中性洗剤をつけよく洗ってください、その後付着した水分をふき取り、しっかり乾燥させてください。

※本製品は食洗器には入れないでください。部品を破損、脱落した部品を紛失する可能性があります。

- ②ハンドルネジを反時計回転方向に回しハンドルを取り外してください。



- ③取り外したハンドルは図の位置に置き、ケトル内部にドリッパー・スチームロートと一緒に収納し、フタをしてください。



ドリッパー・スチームロートの間に収納してください

- ④パーコレーターを収納ケースに入れ風通しの良い日陰で保管してください。