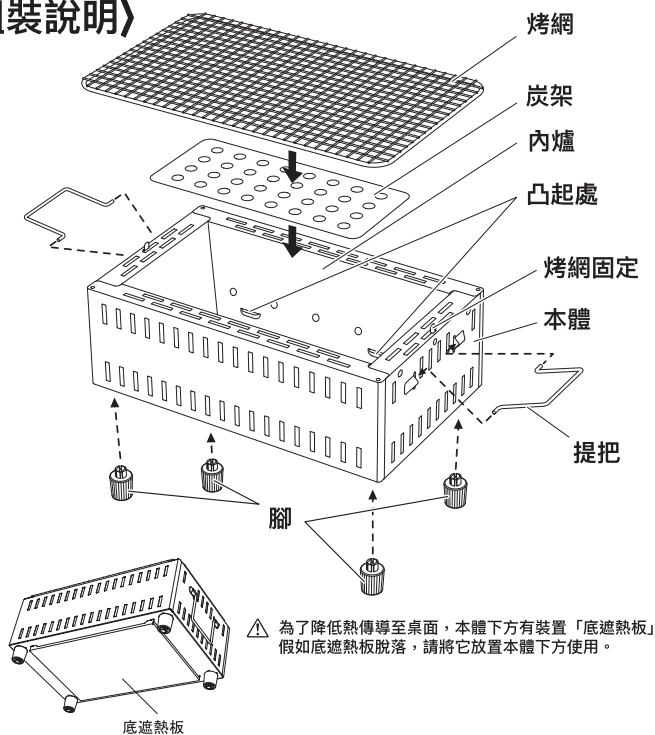


GREEN LIFE

〈組裝說明〉



商品內容

- 本體 . . . 1
- 烤網 . . . 1
- 炭架 . . . 1
- 提把 . . . 2
- 腳 . . . 4

① 腳組裝

請將腳插入孔中直到聽到裝置聲。(共4處)

② 提把組裝

請將插入部位向內擠壓後插入本體孔洞。
(另外一側也請同樣方式組裝。)

③ 放入炭架

炭架請固定至內爐內側凸起處。

④ 放上烤網

請將烤網網目對準烤網固定放上。

收納小技巧

可以將保麗龍去除後，整台完整組裝的烤爐放入箱內收納。

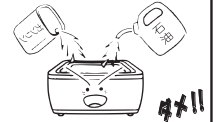
使用注意事項 為了安全請務必遵守下列內容

(⊗ 符號表示行為禁止)

警告

使用前請詳閱以下注意事項，如無視且錯誤操作，有可能造成重傷致死。

- ⚠ 起火狀況下，請勿使用汽油、燈油。容易發生燙傷、火災。
- ⚠ 請勿在換氣不良的空間使用本製品，容易造成一氧化碳中毒。
如在室內使用時，請務必注意通風以及火苗飛濺等，容易造成火災的因素。
建議開啟室內換氣扇，以助於煙霧排出。



注意

使用前請詳閱以下注意事項，如無視且錯誤操作，有可能造成重傷致死。

- ⚠ 即使在戶外也有被禁止使用的場所，使用前請務必事先確認。
- ⚠ 本製品為鋼製，使用時請務必注意刮傷手。使用前請務必戴上手套。
此外，生火、料理時，容易發生燙傷危險，請務必使用純棉手套。
(請勿使用塑膠、橡膠、化學纖維等手套，遇熱融化可能會沾黏在皮膚造成燙傷危險)
- ⚠ 燃料請使用木炭。
- ⚠ 請勿在凹凸不平地面上使用。有可能造成製品翻倒。
- ⚠ 使用時，請勿遠離火爐。
- ⚠ 使用中的火爐請勿移動它，容易造成翻倒。
- ⚠ 使用中及剛使用完後，因本體還呈現高溫狀態，手請勿碰觸。

注意

使用前請詳閱以下注意事項，如無視且錯誤操作，有可能造成重傷致死。

- ⚠ 使用中的火爐，請勿讓兒童、寵物靠近。
- ⚠ 使用中的火爐周圍請勿放置可燃物。
火花飛濺有可能造成火災。強風時也務必注意安全。
- ⚠ 使用時，請準備緊急滅火用水。
- ⚠ 燃燒中的燃料請勿直接用水撲滅。高溫水蒸汽容易造成燙傷。
- ⚠ 使用後，請確認火是否已完全熄滅。請火爐完全冷卻後再進行收拾。
- ⚠ 室外使用時，陽光直射關係有可能造成本體外部變熱。
- ⚠ 依照炭的量、室外氣溫，本體側面也有變熱的可能性。
- ⚠ 請勿使用同捆零件以外的器具。
- ⚠ 請勿在塑膠製墊子上使用

◆炭的量◆

- 為了取得最佳效果，請盡量減少炭的使用量。
請將炭的體積設定在約 1/2「內爐」容量。
- 炭和食材之間需要有適當的間隔。如果放入太多的炭，沒有足夠的間隔，容易造成食材表面燒焦，無法適當地炭火烹調。
此外，一次放入太多的炭會導致炭一同點燃，使得外層的炭火溫度變得非常高。特別是黑炭，由於升溫速度較快，因此請注意不要放入過多，謹慎小心。

<製品規格>

本體：鋼

網：鋼(電鍍)

腳：尼龍樹脂

首次使用時

初次使用時，烤網用水清洗，晾乾後請用食用油擦拭後保存。使用後如有髒汙、焦痕，請用尼龍製刷毛清洗。請勿放置於高濕度場所保存。

使用後保存方法

- 肉及魚的湯汁會滴落在「內爐」的灰上，使用後「內爐」可不用水清洗，保留灰燼、下次使用時湯汁就不會直接滴落在鐵板上，可以延長「內爐」使用壽命。另外，這些灰燼也可以當作肥料，用於家庭菜園、花盆等。如果已經沖洗過，請擦乾水分後塗上食用油，然後保存。
- 由於零件材料主要由鋼板製成，因此在使用後清潔和保養時，請謹慎小心以免割傷手部。
- 炭本身即使放置也會燃燒完畢，如果要多次使用，使用「生火滅火罐」可以更經濟。

使用烤爐炭火燒烤的樂趣方法

使用炭火特有的乾燥高熱和輻射熱，使表面不燒焦，徹底熟透至食材內部，因此烤得外酥內嫩。可以品嚐到明火風味。

◆炭的選擇方式◆

- 黑炭易燃，發熱量高，燃燒溫度迅速升高。持久性不佳，但整理清理簡單，適合一般家庭使用。容易發出「爆竹」聲及產生火花，可能引起火災，因此請不要在室內使用。
- 白炭的燃火性較差，發熱量也較低，但燃燒速度較慢而穩定，持久性佳，適合用來悠閒地燒烤美味的食材。是專業使用的炭。
- 紅樹炭是一種黑炭，揮發性高，固定碳含量較低，有些許濃烈的氣味，但由於火力優越，適合在戶外進行 BBQ 活動。
- 椰炭的燃燒時間大約是紅樹炭2倍。因為含水量較低，所以比較不會發生「爆竹」聲及火花彈跳，使用安心。



黑炭



白炭



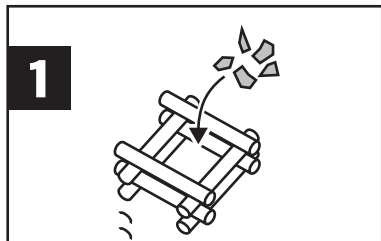
紅樹炭



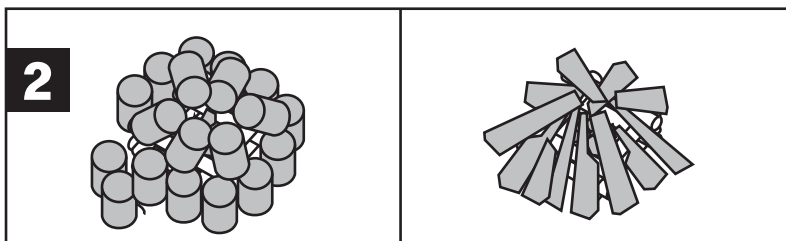
椰炭

在家庭使用時，了解各種特性並適當使用是很重要的。

◆不使用引火劑的簡單生火方法◆



- 在井字的報紙塔上，將炭如上圖所示堆疊（黑炭請用堆疊方式，紅樹炭等較長的炭，請將其立放）
- 從炭的間隙點燃報紙塔。
- 大約10至20分鐘後，你會聽到“噼噼啪啪”的聲音，表示火已經點燃。此時打開炭即完成生火。



- 將報紙捲成長約10公厘的棒，製作8條。（依照烤爐大小可製作短一點）
- 將製作的棒，如上圖方式井字堆疊，然後在中間灑上細碎的木炭。

◆炭火料理的訣竅...『遠火的強火』◆

- 當炭火燃燒得很好，炭的表面覆蓋灰燼時，便是開始燒烤的好時機。從灰燼中釋放出的近紅外線（2~5 微米）可以加熱食材表面，不使其燒焦，快速將食材內部加熱，使其烤熟並美味可口。善用炭火的火力，避免灰燼飄散是成功烤製的要訣。
- 炭火冒煙時，是無法正確地炭火烹調。等煙霧散去後再開始燒烤食材。
- 在使用「烤網」之前，請在上面適量塗抹食用油。這樣可以減少食材黏附和增加烤網的耐用性。
- 燒烤較厚的肉片時，將浸泡在水中 12 小時的炭放在點燃的炭上，可利用水蒸氣的力量，加熱表面使其變得鮮嫩多汁。
- 在燒烤脂肪較多的肉或魚時較容易產生煙霧。而低脂肪的雞肉如「雞柳」及牛的瘦肉則較不易產生煙霧。
- 在烤魚或貝類時，由於可能會冒出大量湯汁帶起灰燼，請務必注意。
- 在烤地瓜時，請使用餘燼或低火，不需使用錫箔紙等，直接放在烤網上燒烤。當表皮烤焦時，以竹籤戳一下，如果芯部變軟，就表示已經熟了。