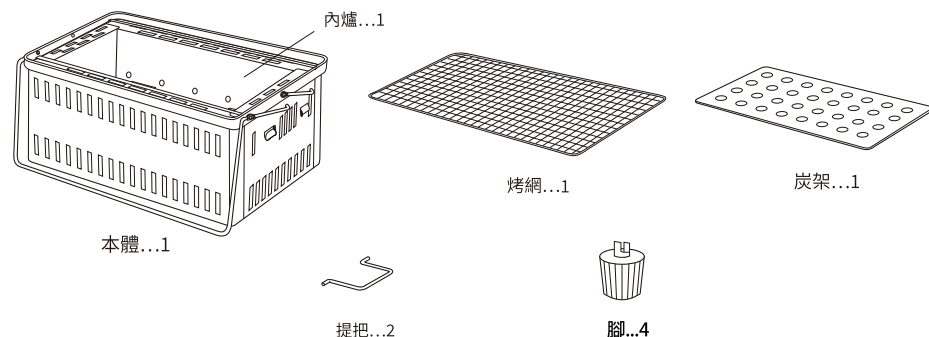


GREEN LIFE 組裝說明書

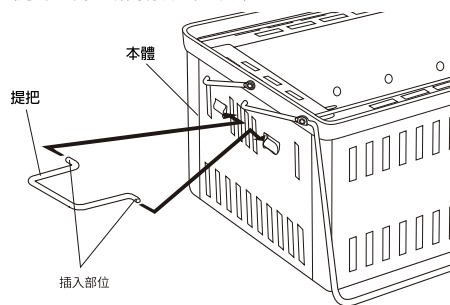
配件內容

請確認配件內容後再進行組裝。
本製品主要為鋼板製，避免割傷手，組裝時請務必穿戴手套。



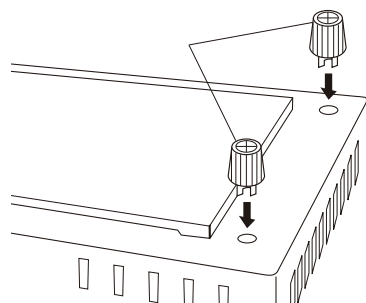
1 提把組裝

○ 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。)



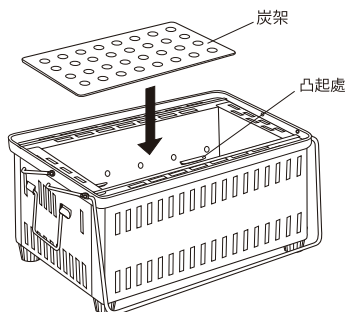
2 腳的組裝

○ 本體底部朝上，請將腳插入孔中直到聽到裝置聲。
(共4處)



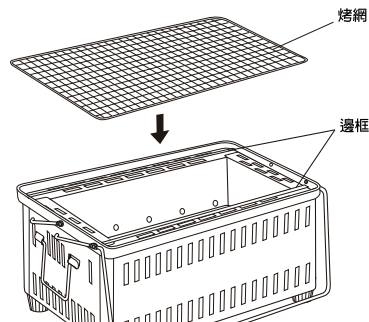
3 炭架組裝

○ 炭架請固定至內爐內側凸起處。



4 烤網組裝

○ 請將烤網放置於邊框上。



◆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。
- 炭火烹調的鐵則是「遠火的強火」。
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。

◆炭火料理的訣竅...『遠火的強火』◆

- 當炭火燃燒得很好，炭的表面覆滿灰燼時，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。
- 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提高烤網的耐用性。
- 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。

◆使用後保存方法◆

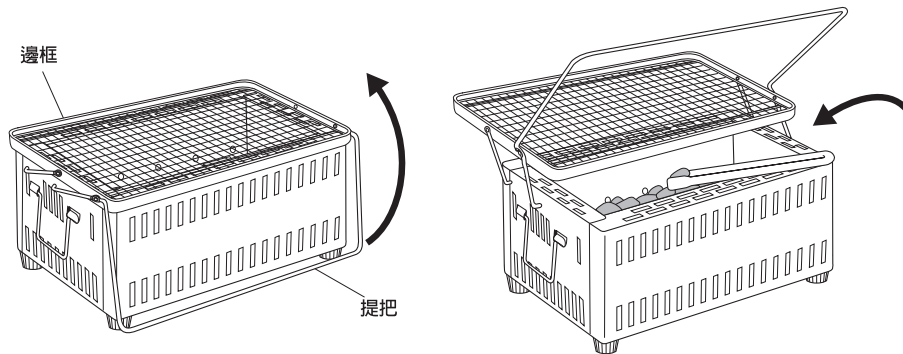
- 肉及魚的湯汁會滴落在「內爐」的灰上，使用後「內爐」可不用水清洗，保留灰燼、下次使用時湯汁就不會直接滴落在鐵板上，可以延長「內爐」使用壽命。
另外，這些灰燼也可以當作肥料，用於家庭菜園、花盆等。
如果已經沖洗過，請擦乾水分後塗上食用油，然後保存。
由於零件材料主要由鋼板製成，因此在使用後清潔和保養時，請謹慎小心以免割傷手部。
- 炭本身即使放置也會燃燒完畢，如果要多次使用，使用「生火滅火罐」可以更經濟。

使用注意事項

有如此方便的功能！

★便利加炭功能★

■使用中，可以如下圖所示將烤網向上提，方便加炭、移動炭火調整火力。



① 將提把向上拉時，邊框會聯同烤網一起向上。

② 加炭、炭火移動可以從正面簡單處理。

■注意■

- ⚠ 使用中本體會持續加熱，使用握把時，請勿碰觸本體。使用前請戴上棉製工業手套再操作。
- ⚠ 使用中邊框等可動部分會持續加熱，提把向上提前，請注意邊框是否不會碰觸到他人，再進行操作。
- ⚠ 加炭時請使用炭夾。
- ⚠ 使用中有可能發生火苗跳出，請勿將臉或身體靠近本體。
- ⚠ 烤網向上提後，本體的平衡性會不穩定，請勿用炭火夾等器具推本體。
- ⚠ 烤網上若放置200g以上的食材時，請勿將烤網向上提，可能會發生傾倒。

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，遇熱熔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。
- ⚠ 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。
- ⚠ 內爐身殘留的油脂，請定期清潔。如殘留情況下持續使用會有引發火災的可能性。
- ⚠ 內爐身殘留的油脂有可能因沸騰跳入爐心，導致火勢加大，請務必注意安全。
- ⚠ 累積在內爐身的油脂如果沸騰的話，請用炭火夾夾取吸油紙巾將油脂拭掉。
 - 油脂在沸騰情況下，繼續使用可能會發生引火
 - 爐心持續跳出火苗狀態下，使用吸油紙巾擦拭時有可能發生點燃情況，請務必注意安全
 - 擦拭過的吸油紙巾會有引火的可能性，請務必妥善處理

〈製品規格〉

材質： 本體 / 鋼板
網 / 鋼線
炭架 / 鋼板

■ 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。