

使用上注意事項

為了您使用安全請務必遵守下列規範

〈記號為禁止行為〉

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。

- 請勿在點火過程中使用汽油、煤油等，這可能導致火災或燒傷。
- 請勿在密閉的房間內使用，可能導致一氧化碳中毒。如果在室內使用，請謹慎防範通風不良及火花可能引起的火災。建議在抽油煙機下使用，方便排煙和通風。

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，某些地方可能也禁止使用。請務必事先確認並謹慎使用。
- 所有的零件主要由鋼板製成，請注意割傷雙手。在使用時，請務必戴上手套(例如工業手套)。此外，在升火和烹飪時存在灼傷等危險，請使用純棉手套。(塑膠、橡膠或化學纖維等可燃手套可能因高溫而融化，請勿使用。)
- 請使用木炭或豆炭(燒烤用的炭火固體燃料)。
- 請不要在水平度不佳的地方，或是不平坦的地面使用。有可能造成傾倒並帶來危險。
- 在使用期間，請勿離開炭火爐。
- 請勿在使用中移動炭火爐。可能導致傾倒並帶來危險。
- 在使用中及使用後，請注意本體頂部、炭火內爐、烤網等都會發燙，請避免用手觸摸。
- 在使用期間中，請勿讓兒童和寵物靠近。
- 在使用期間中，請勿在炭火爐周圍放置可燃物，以免飛火引發火災危險。同時，請在風勢強勁時格外小心。
- 在使用之前，請準備好滅火用水。
- 請勿將手伸入通風口，以免燙傷。
- 請勿向燃燒中的燃料灑水，以免產生高溫的水蒸氣。
- 在使用結束後，請確認火源完全熄滅，並確保炭火爐充分冷卻後再進行收拾。
- 在戶外使用時，由於陽光直射可能導致外部升溫。
- 根據炭的量和外部濕度的條件，本體的側面有可能局部發燙。
- 在使用時，請特別注意避免樹脂製野餐墊等塑膠類墊子接觸到本體。
- 請勿使用非本製品配件的器具。

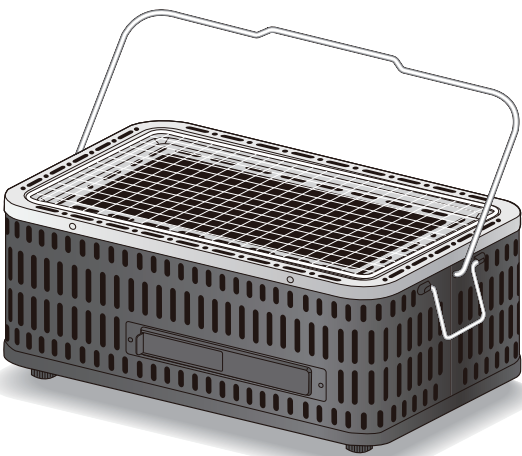
〈製品規格〉 材質(表面處理)： 本體 / 鐵(烤漆)
烤網 / 鐵(鍍鉻)

Tabletop BBQ Grill

<SC-452-CO-TW(MBK)>

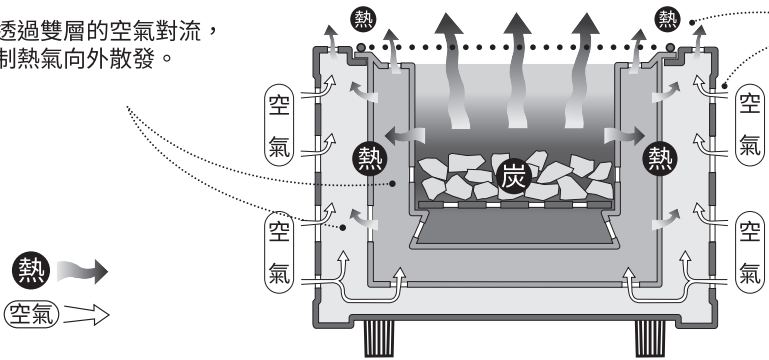
使用說明書

感謝您購買 Tabletop BBQ Grill，請您仔細閱讀本使用說明書後，再進行使用。並且妥善保管使用手冊。



雙層空氣對流的隔熱結構，本體不容易導熱，降低燙傷風險。

透過雙層的空氣對流，抑制熱氣向外散發。

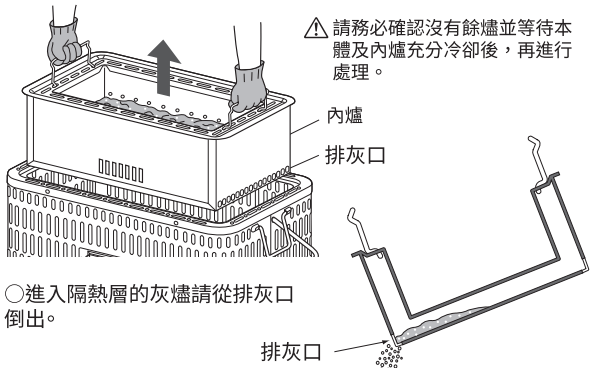


透過本體上的許多孔洞導入空氣，將內部的熱氣經由上方的開口釋放到外部，以空氣對流方式，使主體不容易發燙。

有許多便利的功能！

★輕鬆處理灰燼★

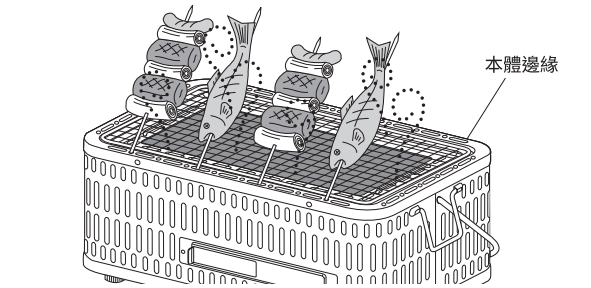
內爐可以拆卸，方便清理灰燼和進行保養。



進入隔熱層的灰燼請從排灰口倒出。

★享受串燒的樂趣★

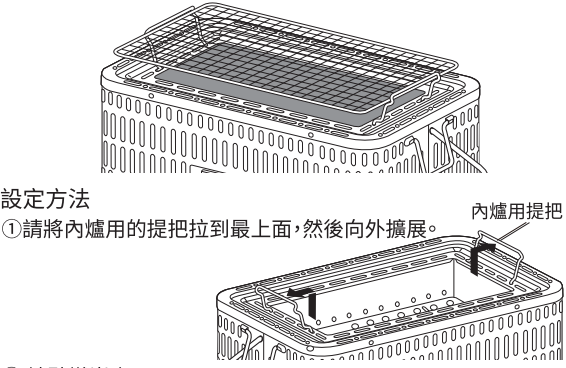
可以在本體邊緣的孔洞插入扁串或圓串，輕鬆享受串燒的樂趣。



※注意 根據竹籤的種類，有些可能無法使用。

★烤網高度可設定★

當您想要慢慢烤熟食材時，您可以將網子安裝在內爐用的手柄上，提高烤網高度。



設定方法

①請將內爐用的提把拉到最上面，然後向外擴展。

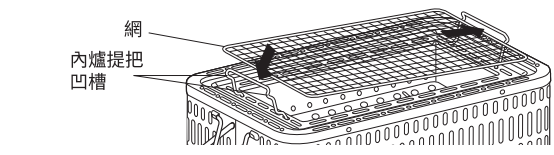
②請點燃炭火。

如果使用點火劑，由於會產生火焰，請等火焰較弱後再進行第③步驟。

③請先將烤網的邊緣放入一邊內爐用提把的凹槽中，並將對側的邊緣推入內爐用取手的凹槽中。

※請將烤網設置於中央位置。

組裝內爐時，請務必戴上手套。內爐提把有可能發燙，請務必注意。



烤爐使用中，請勿調整烤網的高度。內爐提把及網呈高溫狀態，會造成燒傷。

烤網裝置於內爐提把的凹槽中時，容器、烤盤等食材以外的東西請勿放置在網上。

首次使用時

烤網請仔細沖洗，晾乾後塗抹食用油再使用。使用後，請使用帶尼龍刷毛的清洗海綿或刷子清除污垢和焦痕，使用洗碗劑清洗後，晾乾確保不殘留濕氣。



株式
会社

グリーンライフ

本社 新潟県三条市南四日町3-7-58

E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp

URL: https://www.greenlife-web.co.jp



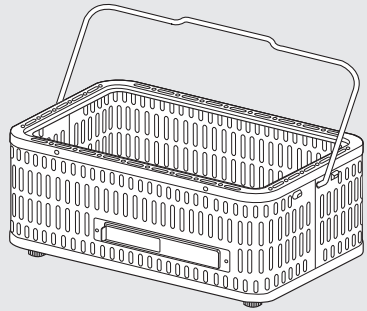
株式
会社

グリーンライフ

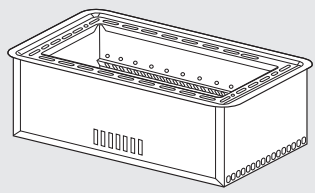
組裝說明

配件內容

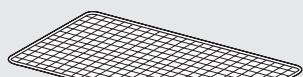
請確認配件內容後再進行組裝。
△ 本製品主要為銅板製，避免割傷手，組裝時請務必穿戴手套。



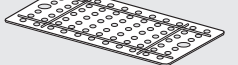
本體...1



內爐...1



烤網...1



炭架...1



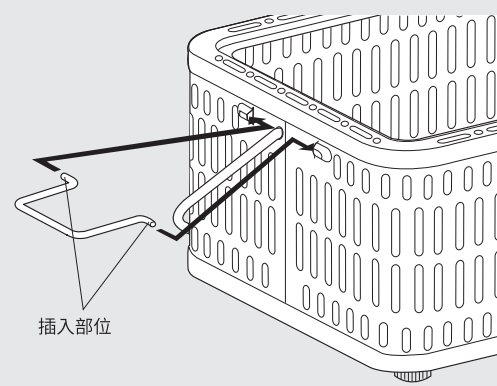
本體用提把...2



內爐用提把...2

1 本體用提把組裝

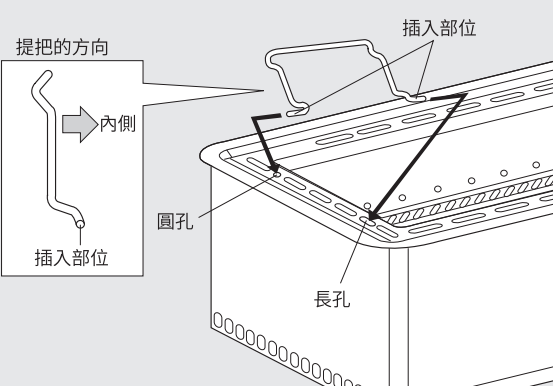
○請將插入部位向內擠壓後插入本體孔洞。
(另外一側也請同樣方式組裝。)



插入部位

2 內爐用提把組裝

○請先將插入部位單側插入圓孔後，將另一側內擠壓插入長孔。
(另外一側也請同樣方式組裝。)



提把的方向

內側

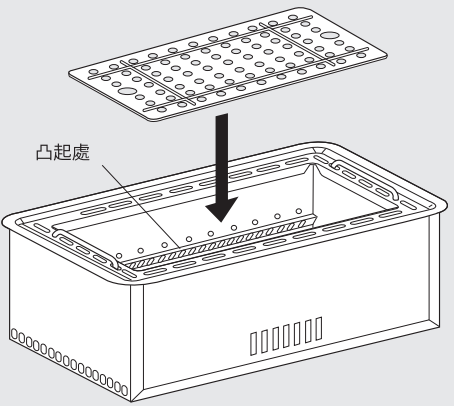
插入部位

圓孔

長孔

3 炭架組裝

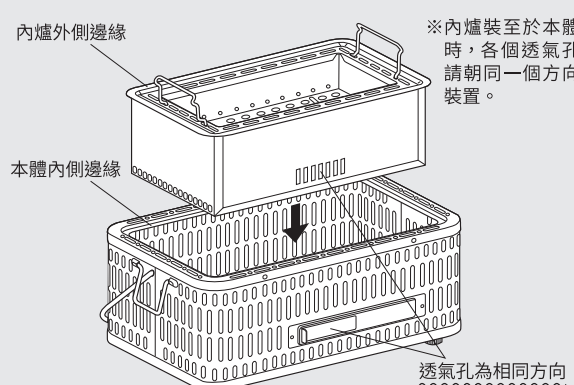
○炭架請固定至內爐內側凸起處。



凸起處

4 內爐組裝

○請手持內爐提把往上提，將內爐外側邊緣對準本體內側（最內層地方）邊緣放入組裝。



內爐外側邊緣

本體內側邊緣

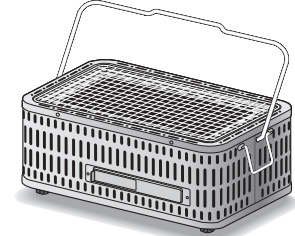
※內爐裝至於本體時，各個透氣孔請朝同一個方向裝置。

透氣孔為相同方向

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。

◆準備物品◆



烤爐



木炭



生火器



引火劑



炭火夾

◆炭的選擇方式◆

●木炭可以大致分為「黑炭及白炭(備長炭)」。

○黑炭易燃，發熱量高，燃燒溫度迅速升高。持久性持久性不佳，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。

●在家庭使用時，了解各種特性並適當使用是很重要的。



黑炭

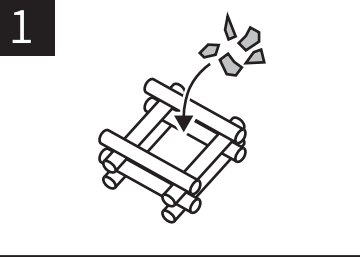


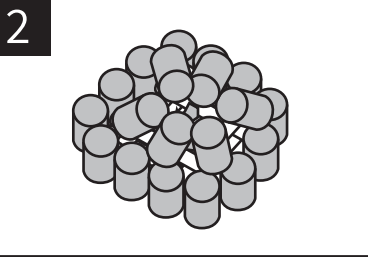
白炭

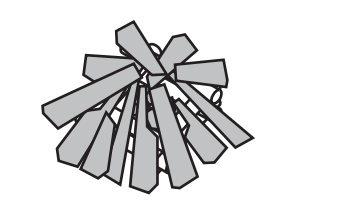


紅樹炭

◆不使用引火劑的簡單生火方法◆

1

2



●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。

●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。

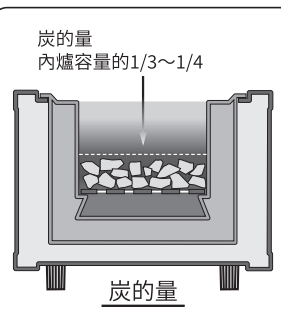
●大約10至20分鐘後，你會聽到“噼噼啪啪”的聲音，表示火已經點燃。此時打開炭即完成生火。

◆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 1/3 至 1/4 「內爐」容量。

●炭和食材之間需要要有適當的間隔。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。



炭的量

內爐容量的1/3~1/4

炭的量

◆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銅板製成，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。