

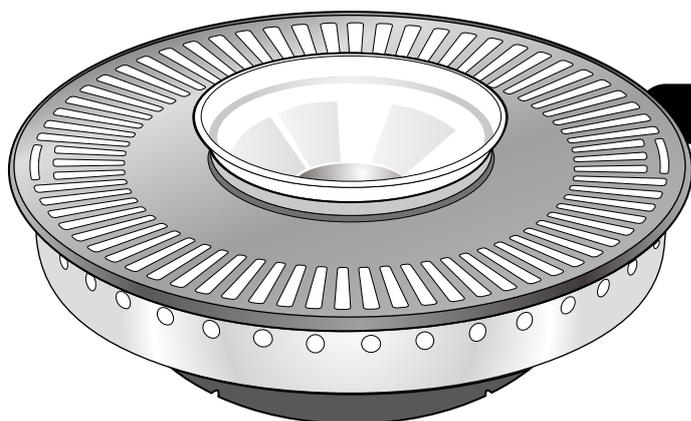
DaGUNDA

SMOKELESS YAKINIKU GRILL

家庭用

焼肉プレートグリル DaGUNDA
焼肉 & チゲ鍋プレート ACC-310
焼肉専用グリル BCC-310

取扱説明書



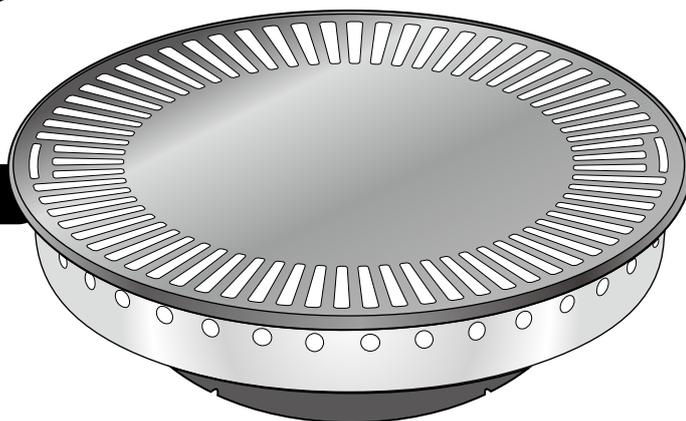
焼肉 & チゲ鍋

ACC-310



焼肉専用グリル

BCC-310



※イラストはイメージです

- このたびは DaGUNDA 焼肉グリルをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本製品のそばなど、いつもお手元においてご使用ください。
- 本製品を改造及び変更して製品本来の目的以外の用途での使用をお辞めください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改善のため、予告なく変更する場合があります。

各部のなまえと機能

焼肉 & チゲ鍋

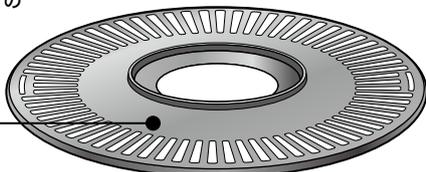
ACC-310

商品構成
鍋、プレート、受け皿、
専用風防リング

チゲ鍋、しゃぶしゃぶ用
チゲ鍋ポット



フッ素コーティングの
プレート



余計な脂を落とす
受け皿



熱効率をあげる
風防リング

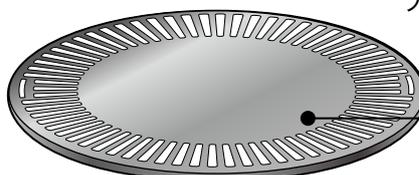


焼肉専用グリル

BCC-310

商品構成
プレート、受け皿、
専用風防リング

フッ素コーティングの
プレート



余計な脂を落とす
受け皿



熱効率をあげる
風防リング



初めてお使いになる前に

- 部品がそろっているか確認してください。
- はじめてお使いになるときは、プレートを台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすぎ洗いし、乾燥させてください。
- 本体を壁やコーナーから 20cm 以上離してご使用ください。



注意

調理中や調理直後は本体を直接手で触らない。(火傷の原因)

特に本体の鉄板部は非常に熱くなります。

安全上のご注意 **必ずお守りください**

本製品は一般的なご家庭でご利用いただくものです。過酷な使い方、特殊なご使用をされると、けがや火災など思わぬ事故の原因隣ったり、本製品の焼損の恐れがあります。本取扱説明書に記載されている内容を守り、正しくご使用ください。

- ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。



警告

誤った取り扱いをすると、人が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ます。



注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害※の発生が想定される内容を示します。

※ 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

プレートの取り付け

取り付け方法

- ① カセットコンロに風防リングを取り付けます。
- ② 風防リングの上に受け皿を乗せセットします。
- ③ 受け皿に水を入れます。(分量は目安として約350ccです)
- ④ 受け皿の上にプレートを取り付けます。
- ⑤ プレートの穴にチゲ鍋ポットをセットします (ACC-310 モデルの場合)

※ チゲ鍋ポットに調理の準備をして火をつけることをお勧めします。

お肉を美味しく焼く方法

少し厚みのある肉にしましょう。塩こしょうは直前に振って、直火が当たる網のところにお肉を乗せておいしそうな焼き色がついたら裏返してください。両面に焼き色がついたら、プレートの真ん中に移してのんびり焼きたてのお肉を楽しんでください。

ご使用後は

- 使用後は最低 30 分以上休ませ、本体とプレートが完全に冷めてからお手入れを行ってください。
- プレートが熱いうちは絶対に取り外さないでください。(やけど、けがの原因)

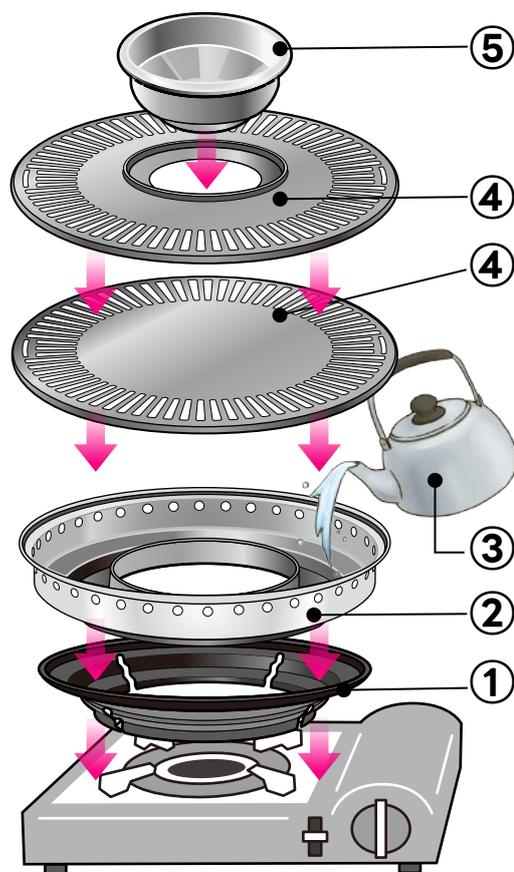
お手入れ方法

- お手入れするときは、本体とプレートを十分に冷ましてください。
- 台所用洗剤をつけてスポンジで洗い、よく乾燥させてください。
- プレートに食材がこびりついた場合は、十分に冷えたプレートをしばらくぬるま湯につけてからお手入れをしてください。



注意

プレートは必ず十分に冷めてからお取り外してください。(やけど・けがの原因)



⚠️ 注意

本体の表面はステンレス製で非常に熱くなります。調理中や調理直後には触れないでください。

🙏 お願い 傷つき・劣化・変形の原因になります。

- 金属のへらやトングを使わないでください。表面が傷つく原因になります。木製のものや耐熱性があるプラスチック製のものを使ってください。
- スクレーパー(清掃ツール)などの耐熱性のないプラスチック製のものをプレートの上に置かないでください。

⚠️ 警告 受け皿に関する注意

- 使用時は、受け皿に必ず水を入れてください。
- 使用中は常に水がある状態を保ってください。水がなくなると受け皿に溜まった脂や調理物が燃えて、煙や火災の恐れがあります。
- 長時間使用する場合は、1時間を目安に受け皿に溜まった脂や調理物を取り除き、必ず注水してください。受け皿が高温になっています。必ず、耐熱の手袋をご使用ください。
- 受け皿に水以外のものは、絶対入れないでください。
- ご使用後は受け皿のお手入れを必ずしてください。受け皿に溜まった脂が加熱されて発火する恐れがあります。

ご使用に当たっての注意

- ご使用前に必ず、ガス漏れ、消火、点火の確認をしてからご使用ください。
- プレート上の食材が固着してくると煙の発生量が増えます。タレや調味料をつけた肉を焼いたり、野菜を焼いた場合タレや焦げがプレートに固着していきます。このような場合は、プレートに固着したものを拭き取ってから調理を続けてください。
- 本製品は焼肉専用グリルです。焼肉と異なるメニューのご使用はお控えください。
- 本製品は直火熱を利用しているため予熱が必要ありません。過熱でプレートが熱くなったまま放置すると煙の発生する原因となります。
- 何も乗せてないプレートを火を付けたまま放置するとコーティングの損傷及びコーティングプレートの変形の原因になります。
- カセットコンロの火力が強過ぎると煙を起す原因になるので適当(250°C未満)に調整してご使用ください。
- 使用後はきれいに洗浄してしっかり乾燥させてから保管してください。
- 過熱防止センサーのある家庭用ガスコンロでのご使用はお勧めしません。
- 風防リングが合わないコンロではゴトクを外してお使いください。

警告

- 調理中、又は調理直後には受け皿や受け皿に溜まった脂が熱いので触ったり移動させたりしないでください。火傷の原因になります。
- 調理中、又は調理直後に受け皿に水を足さないでください。急激な温度変化により受け皿の脂が跳ねる恐れがあります。
- 風防リングは本製品に最適化したものとして他の用途又は他の製品と使用しないでください。加熱による火災や爆発する恐れがあります。

注意

- 重みのある製品なので落下の危険性のないところで保管してください。特にお子様の手に届かない場所に保管してください。

気になるなと思ったら

●食材が焦げる、煙が出る

- 温度が高すぎる。
◇温度設定を見直し、日の強さを250°C未満に設定してください。
- プレート表面が汚れている。
◇プレートの固着したものを拭き取ってから調理を続けてください。

●自動的にガスが止まる

- ◇過熱防止センサーのある家庭用ガスコンロでのご使用はお勧めしません。プレートの熱が上がりると自動的に温度を下げるためオフになるため美味しい調理ができません。カセットコンロなどでご使用ください。

●風防リングが合わない

- ◇ゴトクを外してお使いください。風防リングの高さで火とプレートの適正な高さが調整できています。調理後にはゴトクを戻してください。

仕様

品名	DaGUNDA GRILL 焼肉&チゲ鍋プレート	DaGUNDA GRILL 焼肉&チゲ鍋プレート
型番	ACC-310	BCC-310
構成	プレート、受け皿、専用風防リング、鍋ポット	プレート、受け皿、専用風防リング
商品サイズ	直径 38cm×高さ 8cm (プレート直径 37cm) 鍋：直径 16cm × 深さ 6.5cm	直径 38cm×高さ 8cm プレート直径 37cm
生産国	韓国	韓国
商品重量	約 2.5kg	約 2.5kg
材質	グリルプレート：アルミダイカスト 受け皿：ステンレス 専用風防リング：鉄(セラミックコーティング)	グリルプレート：アルミダイカスト 受け皿：ステンレス 専用風防リング：鉄(セラミックコーティング)
安全設計	鍋ポット：ステンレス 底面のくぼみがこんろの五徳にはまる設計	底面のくぼみがこんろの五徳にはまる設計

※ 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。※ 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。※ イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

オンリー株式会社 〒104-0041 東京都中央区新富1-4-5