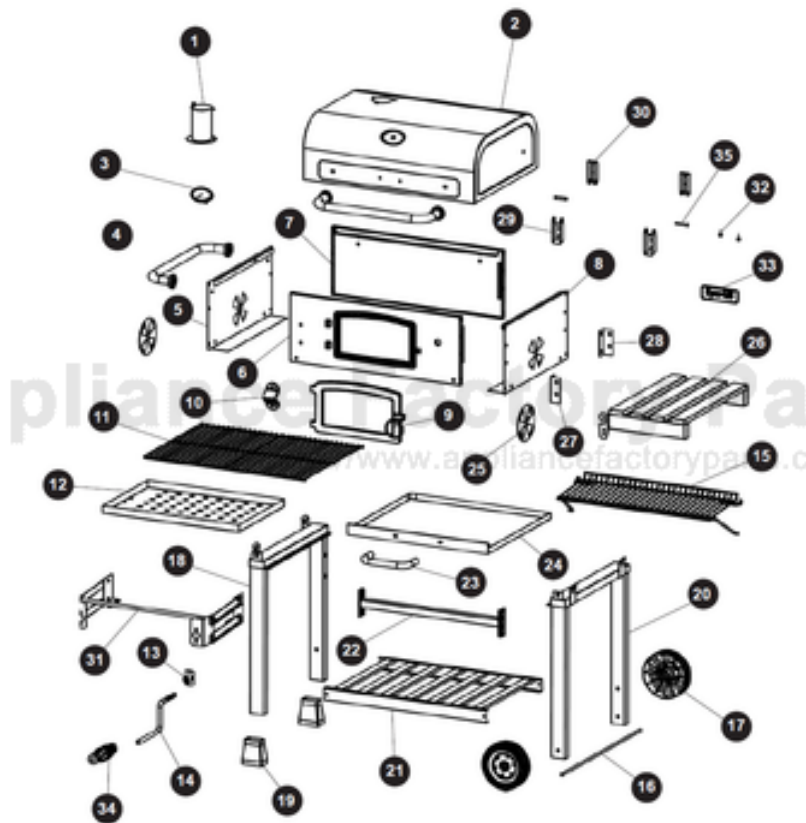


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



DYNA-GLO DGD381BNC-D-1 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for DYNA-GLO
DGD381BNC-D-1](#)

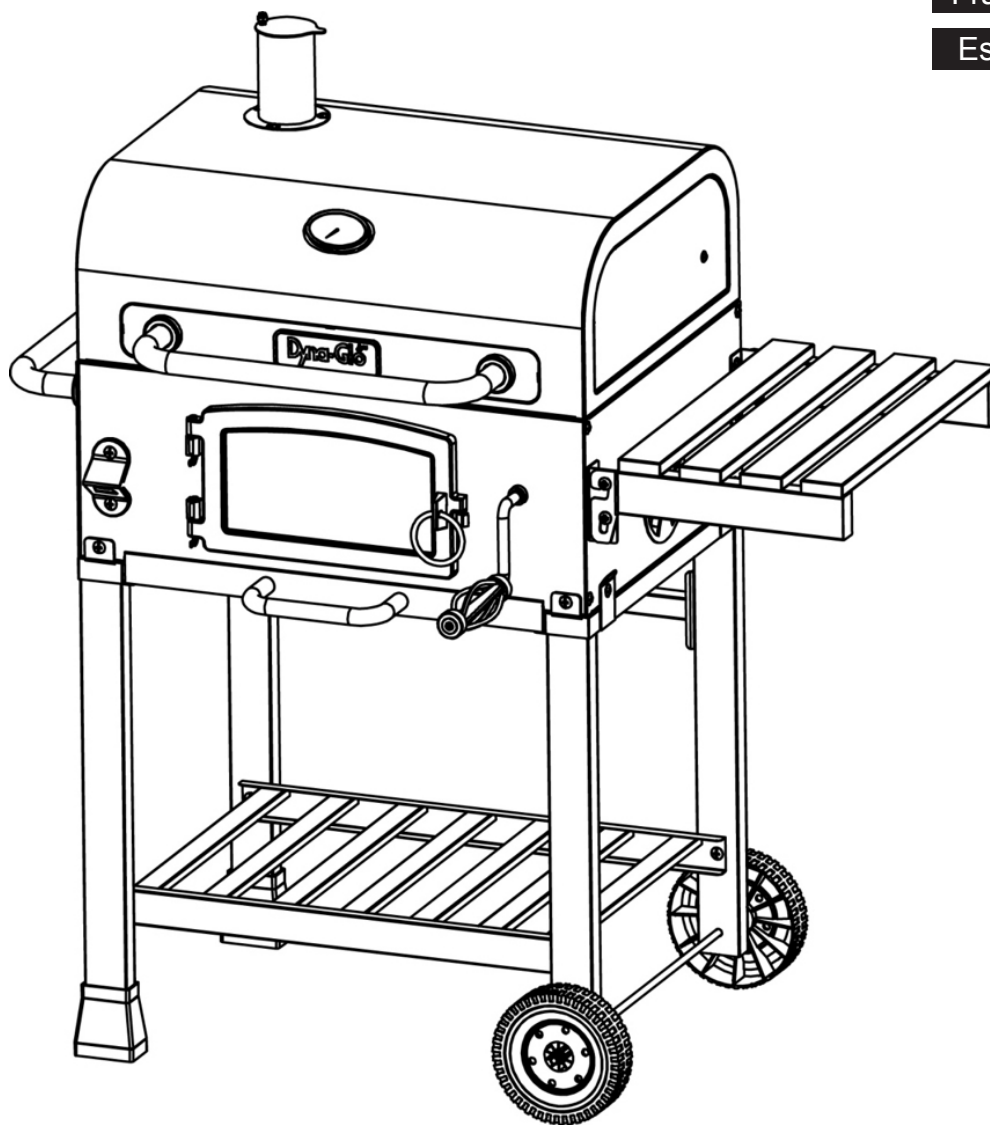


[Find Your DYNA-GLO Grill Parts - Select From 232 Models](#)

----- Manual continues below -----

Français p. 20

Español p. 39



ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m. CST, Monday – Friday, or log on to customerservice@ghpgroupinc.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Package Contents	4
Hardware Contents.....	5
Preparation	5
Assembly Instructions.....	6
Operating Instructions	15
Care and Maintenance	17
Warranty	17
Replacement Parts List	18



SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at: 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m. CST, Monday – Friday.



CAUTION

- THIS UNIT IS HEAVY. TWO PEOPLE REQUIRED FOR SAFE ASSEMBLY. Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary. Read and follow all safety statements, warnings, assembly instructions, and use and care instructions before attempting to assemble and use.



WARNING

- Keep a fire extinguisher near this product at all times
- This grill is for outdoor use only in well-ventilated areas.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this appliance.



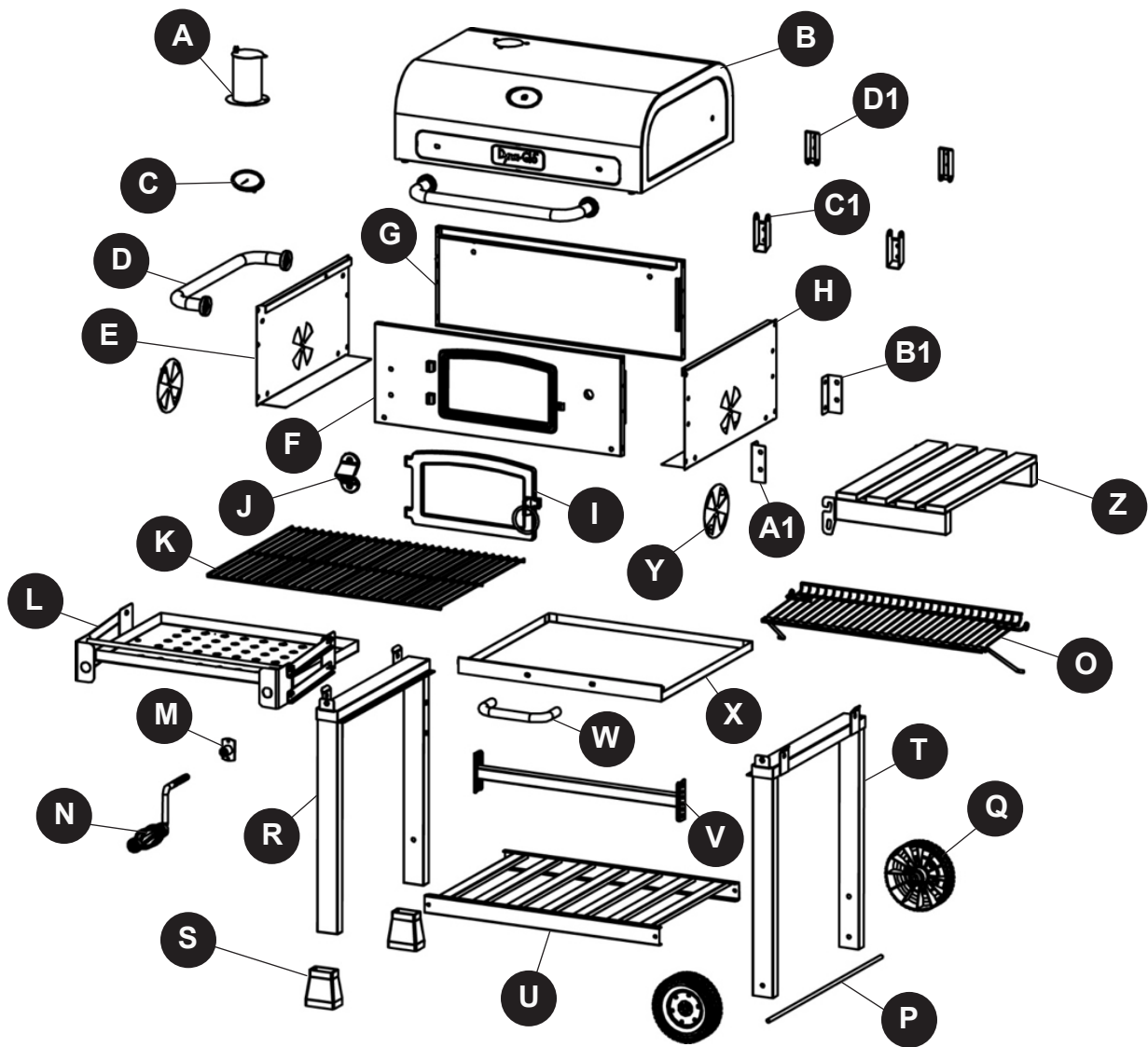
SAFETY INFORMATION

- Use caution when lifting and moving the unit to avoid back strain or back injury. Do not move the unit while it is in use.
- **DO NOT** operate the unit near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. A minimum clearance of 36 in. (91.4 cm) is recommended. **DO NOT** operate the unit under overhead construction.
- A minimum clearance to combustible construction is 36 in. (91.4 cm) from sides and back.
- **DO NOT** use this appliance as a heater.
- Operate the unit on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. **DO NOT** operate the unit on flammable material such as carpet or wood deck
- Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from edges.
- **DO NOT** use this product in a manner other than its intended purpose. It is NOT intended for commercial use. It is not intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats.
- **DO NOT** store this unit near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- **DO NOT** store or operate this product in an area accessible to children or pets. Store this unit in a dry protected location.
- **DO NOT** leave the unit unattended while in use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the grill cools completely.
- **DO NOT** move the unit while in use or while ashes are still hot. Allow the unit to cool completely before moving or storing.
- **NEVER** use gasoline or other highly volatile fluids as a start .
- Always cook your food on the grate after the flame is burned out
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy-duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure that there are no other combustible materials in or near the container.
- If you must dispose of ashes in less time than it takes for the ashes to completely cool down, then remove the ashes from the unit, using heat-resistant gloves along with long metal tongs or fireplace shovel. Place the coals in aluminum foil and soak them completely with water before disposing of them in a noncombustible container.
- Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

- Fuels used in wood and charcoal burning appliances and the products of combustion of such fuels contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

PACKAGE CONTENTS

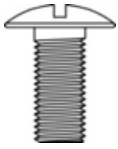


PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Smoke Stack	1
B	Charcoal Grill Lid	1
C	Temperature Gauge	1
D	Lid & Side Handle	2
E	Left Panel of the Firebox	1
F	Front Panel of the Firebox	1
G	Back Panel of the Firebox	1
H	Right Panel of the Firebox	1
I	Charcoal Access Door	1
J	Bottle Opener	1
K	Cooking Grate	2
L	Charcoal Tray Assembly	1
M	Threaded Mount	1
N	Crank Handle	1
O	Warming Rack	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
P	Axle	1
Q	Wheel	2
R	Left Leg Assembly	1
S	Leg Base	2
T	Right Leg Assembly	1
U	Cart Base	1
V	Rear Cart Brace	1
W	Ash Tray Handle	1
X	Ash Tray	1
Y	Side Damper	2
Z	Side Table	1
A1	Front Support for Side Table	1
B1	Rear Support for Side Table	1
C1	Lower Lid Hinge	2
D1	Upper Lid Hinge	2

HARDWARE CONTENTS

AA



M6x15 Screw
Qty. 45

BB



M6x35 Screw
Qty. 8

CC



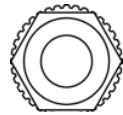
M6x30 Screw
Qty. 4

DD



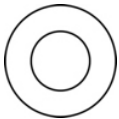
M8 Nut
Qty. 2

EE



M6 Nut
Qty. 5

FF



M8 Washer
Qty. 2

GG



Hinge Bolt
Qty. 2

HH



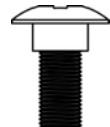
Cotter Pin
Qty. 5

II



Lid Pin
Qty. 2

JJ



M6 Shoulder
Screw
Qty. 4

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

Estimated Assembly Time: 50 minutes with two people

Tools Required for Assembly (not included): Phillips screwdriver, Adjustable wrench

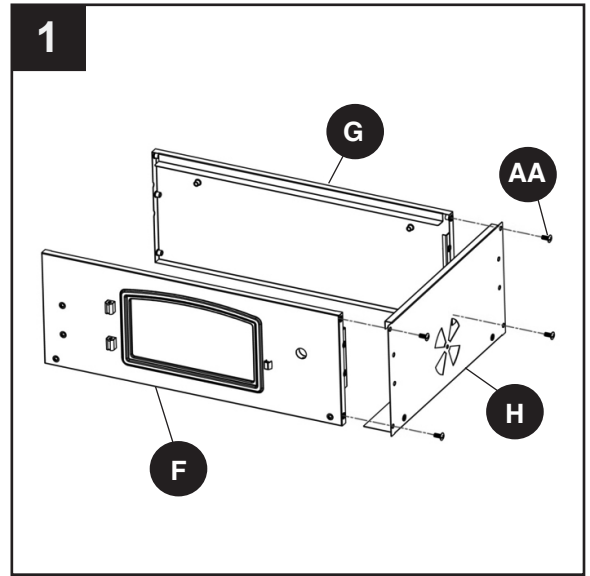
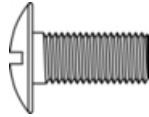


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach right panel of the firebox (H) to front pane of the firebox (F) and back panel of the fireb (G) using four M6x15 screw (AA).

Hardware Used

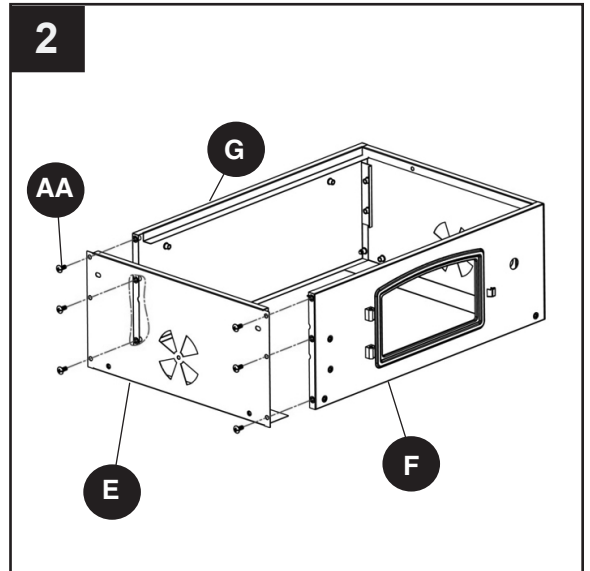
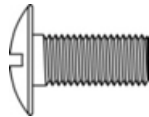
AA M6x15 Screw x 4



2. Attach left panel of the firebox (E) to front panel of the firebox (F) and back panel of th firebox (G) using six M6x15 screw (AA)

Hardware Used

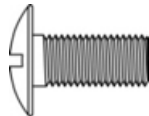
AA M6x15 Screw x 6



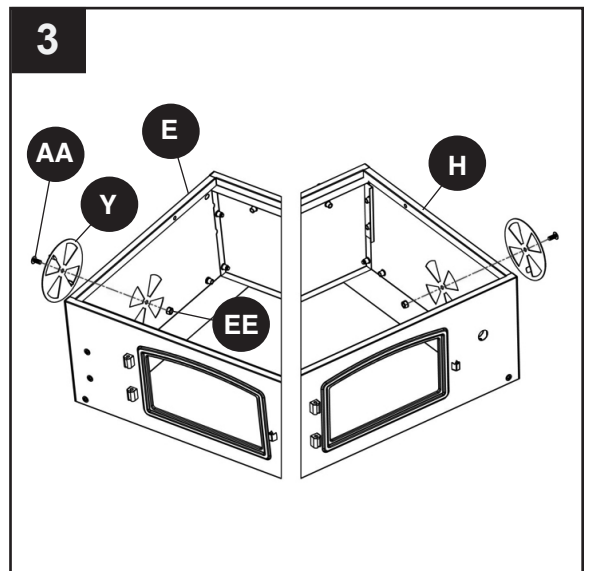
3. Attach side damper (Y) to left panel of the firebox (E) and right panel of the firebox (H) usi two M6x15 screw (AA) and two M6 nut (EE).

Hardware Used

AA M6x15 Screw x 2



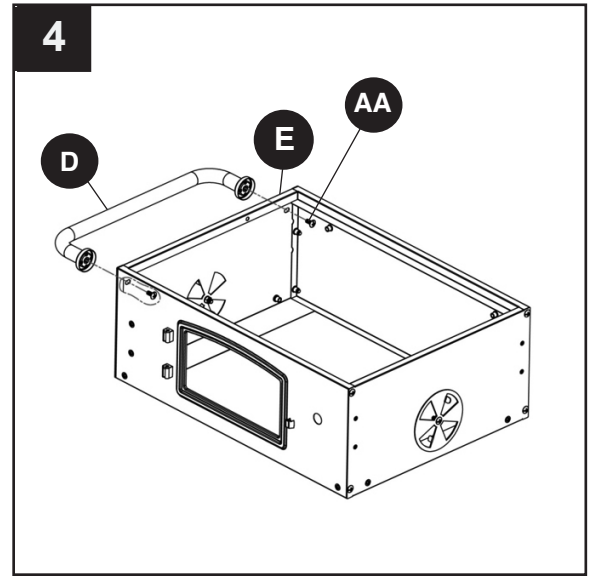
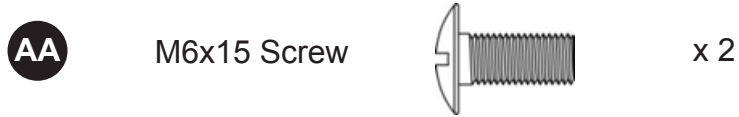
EE M6 Nut x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

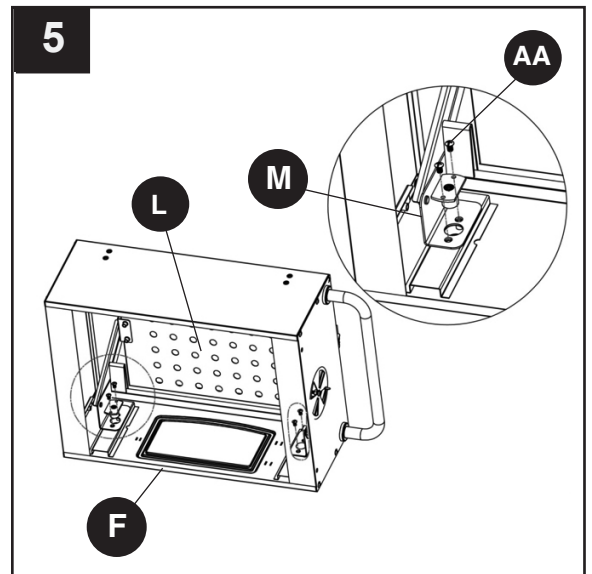
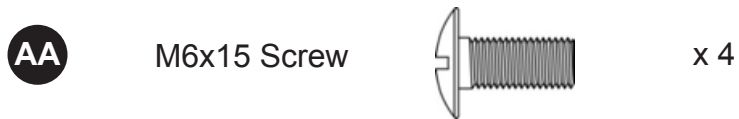
4. Attach Lid & side handle (D) to left panel of the firebox (E) using two M6x15 screw (AA)

Hardware Used



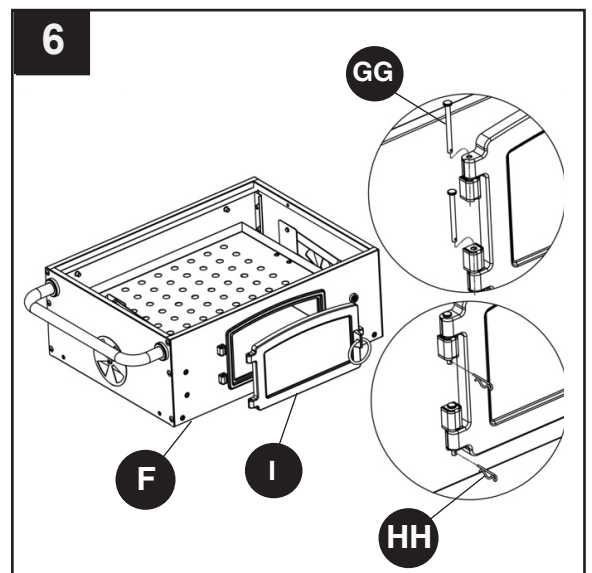
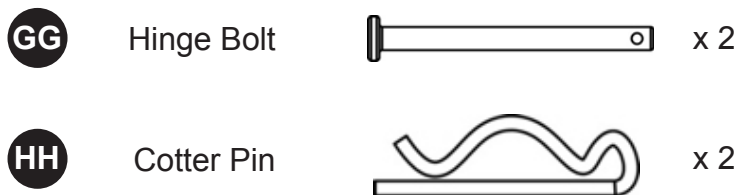
5. Attach charcoal tray assembly (L) & threaded mount (M) to front panel of the firebox (F) using four M6x15 screw (AA).

Hardware Used



6. Attach charcoal access door (I) to front panel of the firebox (F). Insert two hinge bolts (GG) into hinges on charcoal access door (I) and secure with two cotter pins (HH).

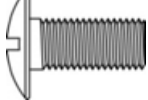
Hardware Used

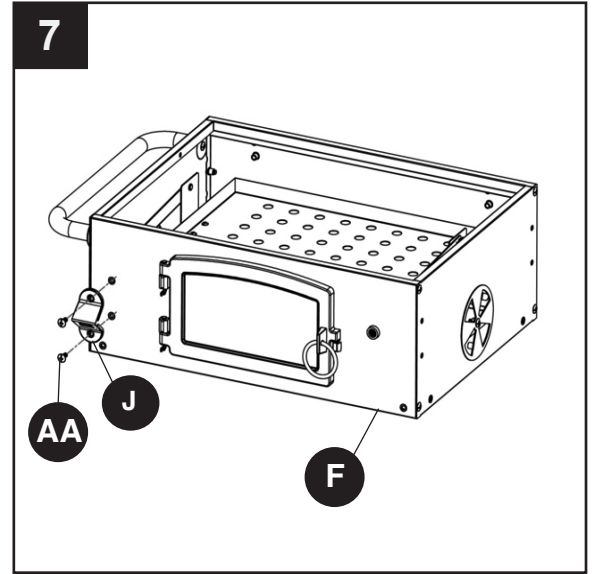


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7. Attach bottle opener (J) to front panel of the firebox (F) using two M6x15 screw (AA)

Hardware Used

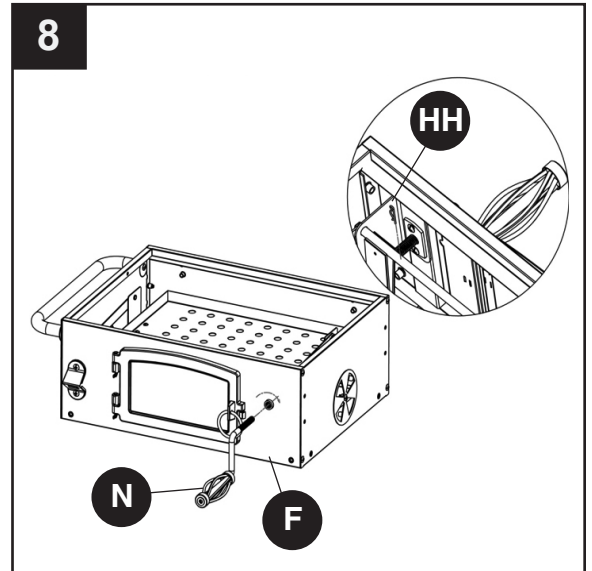
- AA** M6x15 Screw  x 2



8. Thread crank handle (N) into front panel of the firebox (F). Secure with one cotter pin (HH)

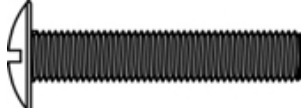
Hardware Used

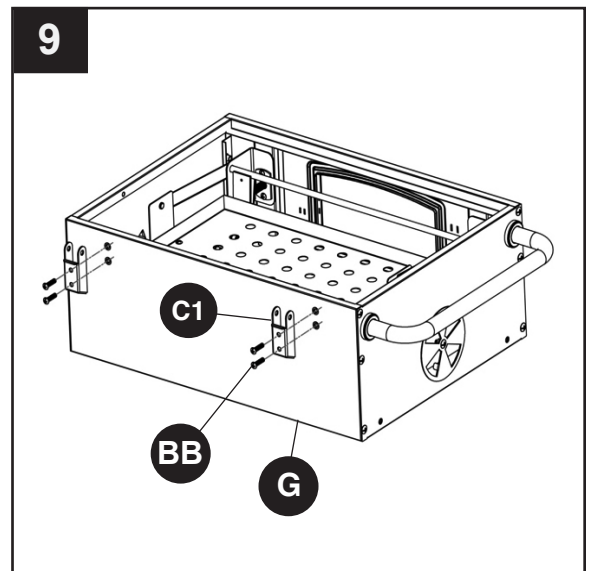
- HH** Cotter Pin  x 1



9. Attach lower lid hinge (C1) to back panel of the firebox (G) using four M6x35 screw (BB)

Hardware Used

- BB** M6x35 Screw  x 4

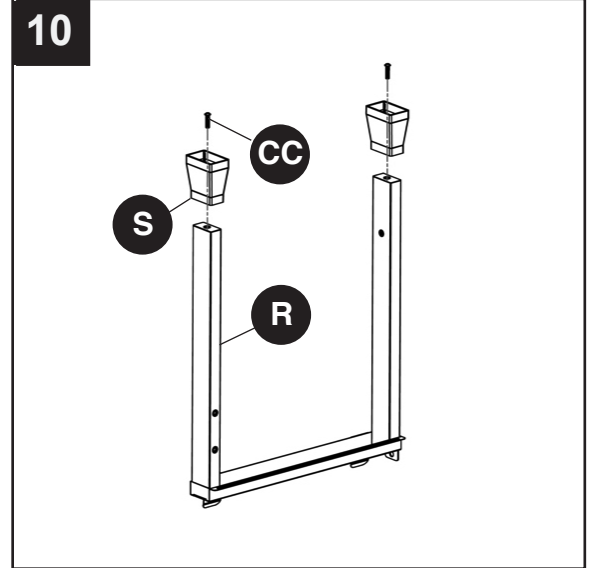


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

10. Attach two leg base (S) to left leg assembly (R) using two M6x30 screw (CC).

Hardware Used

CC M6x30 Screw  x 2

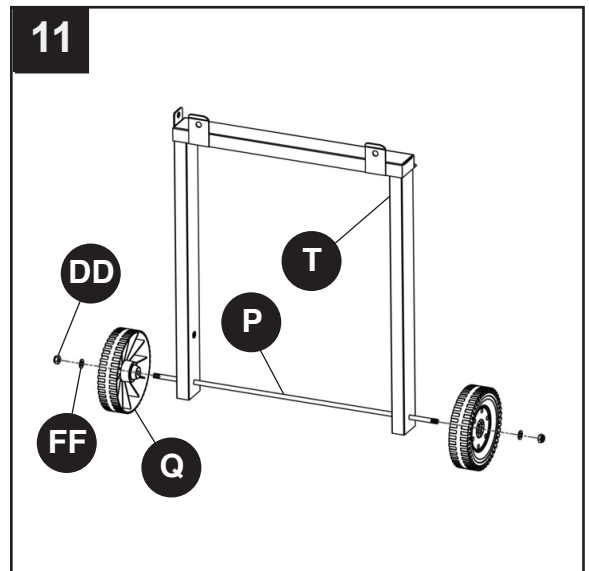


11. Insert axle (P) into right leg assembly (T). Attach one wheel (Q) to each side of axle (P) using one M8 washer (FF), and one M8 nut (DD).

Hardware Used

DD M8 Nut  x 2

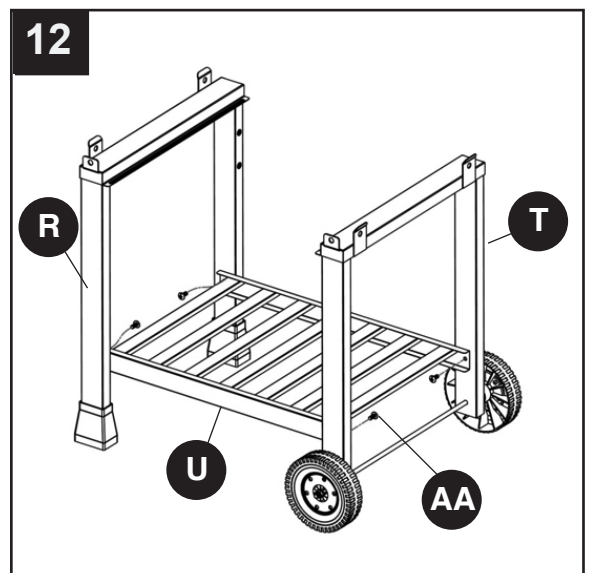
FF M8 Washer  x 2



12. Attach cart base (U) to left leg assembly (R) and right leg assembly (T) using two M6x15 screw (AA) on each side.

Hardware Used

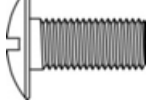
AA M6x15 Screw  x 4

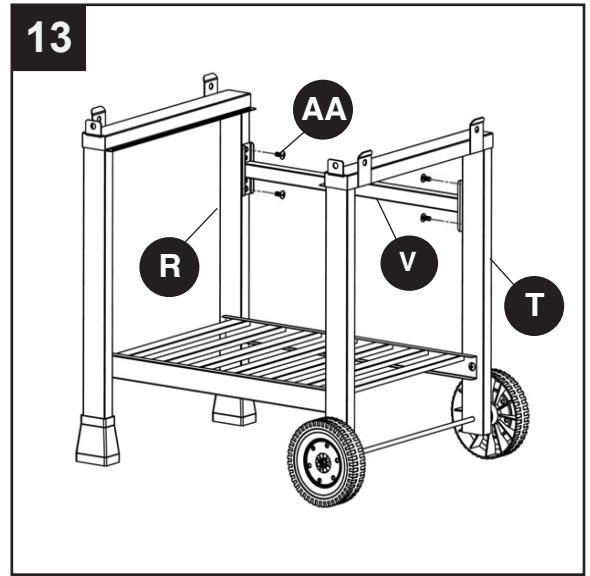


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13. Attach rear cart brace (V) to left leg assembly (R) and right leg assembly (T) using two M6x15 screw (AA) on each side.

Hardware Used

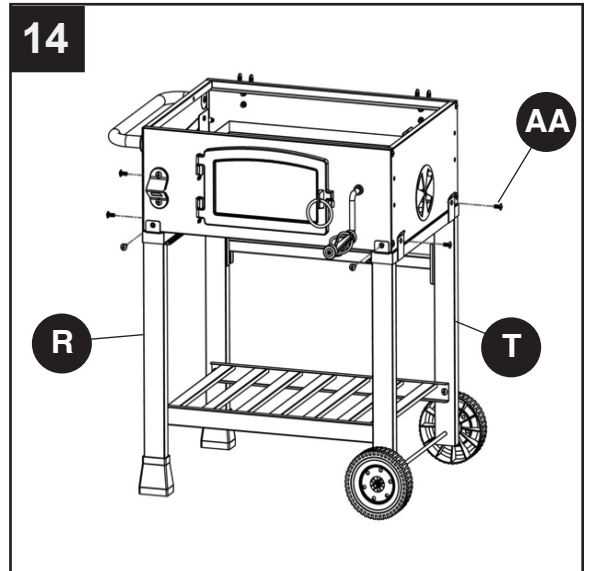
- AA** M6x15 Screw  x 4



14. Attach firebox assembly to the cart assembly. Secure firebox assembly on top of left leg assembly (R) and right leg assembly (T) using six M6x15 screw (AA).

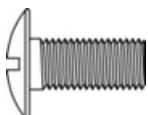
Hardware Used

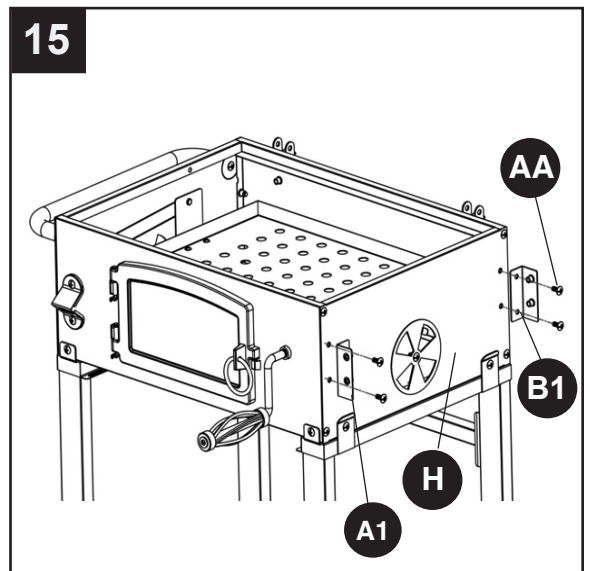
- AA** M6x15 Screw  x 6



15. Attach front support for side table (A1) and rear support for side table (B1) to right panel of the firebox (H) using four M6x15 screw (AA).

Hardware Used

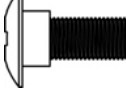
- AA** M6x15 Screw  x 4

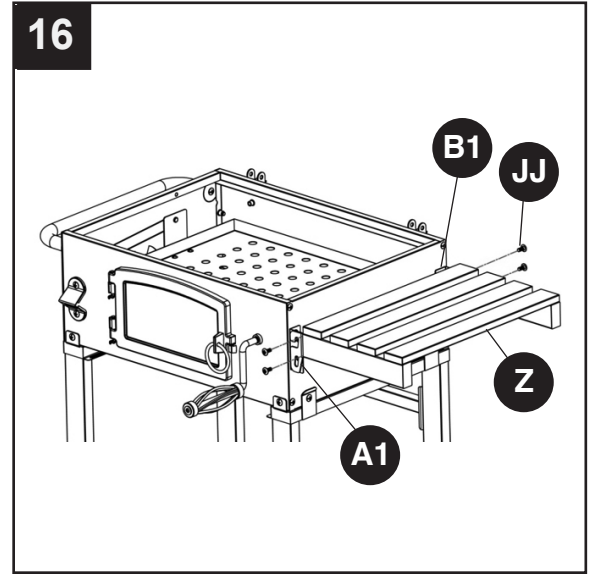


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

16. Attach side table (Z) to front support for side table (A1) and rear support for side table (B1) using four M6 shoulder screw (JJ).

Hardware Used

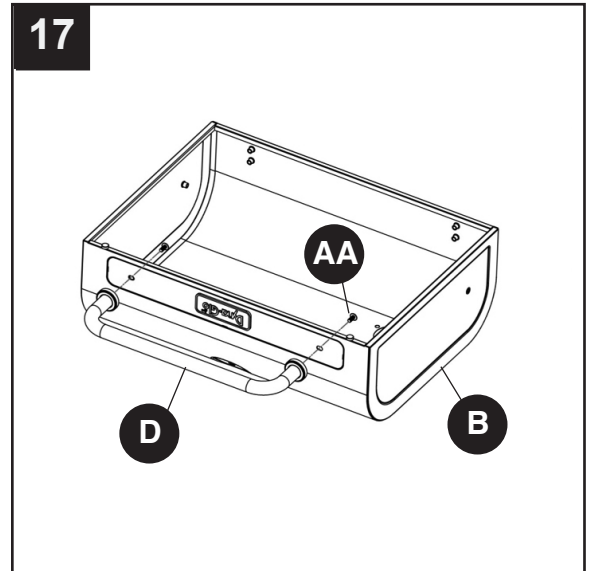
JJ M6 Shoulder Screw  x 4



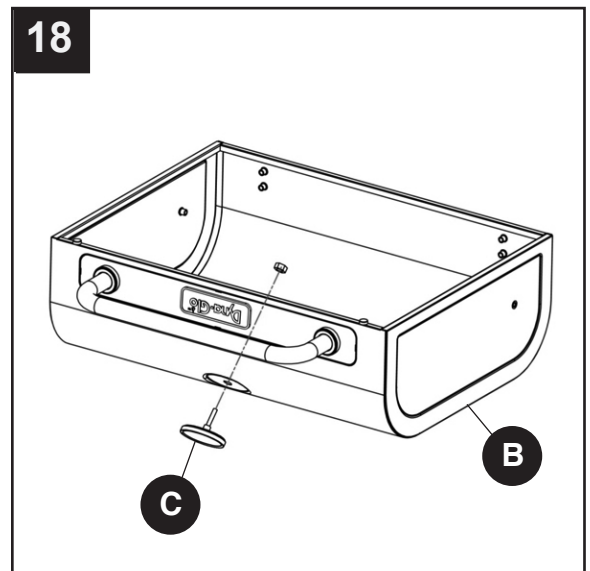
17. Attach lid & side handle (D) to charcoal grill lid (B) using two M6x15 screw (AA).

Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 2



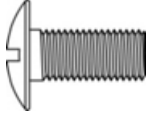

18. Attach temperature gauge (C) to charcoal grill lid (B) using pre-assembled nut.

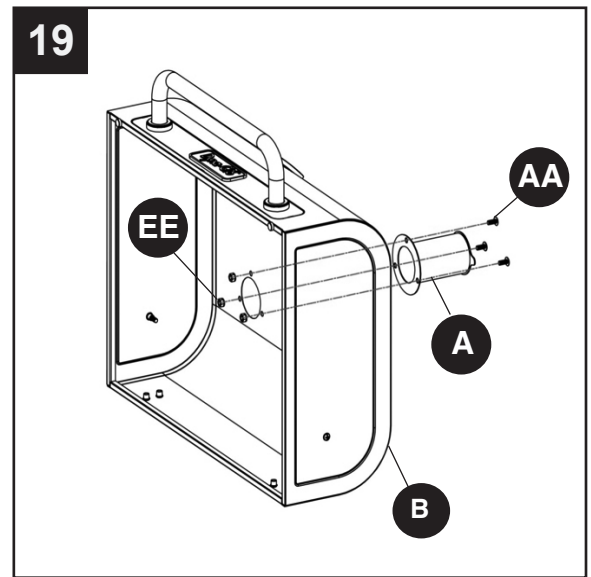


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

19. Attach smoke stack (A) to charcoal grill lid (B) using three M6x15 screw (AA) and three M6 nut (EE).

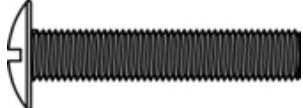
Hardware Used

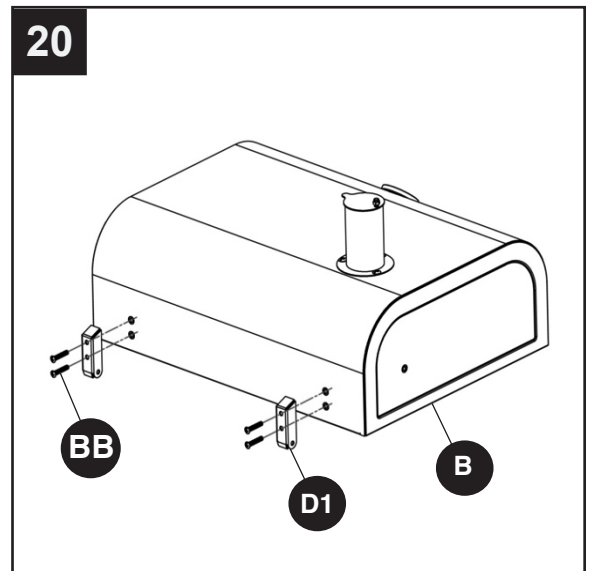
AA	M6x15 Screw		x 3
EE	M6 Nut		x 3



20. Attach upper lid hinge (D1) to charcoal grill lid (B) using four M6x35 screw (BB).


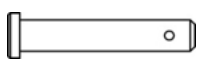
Hardware Used

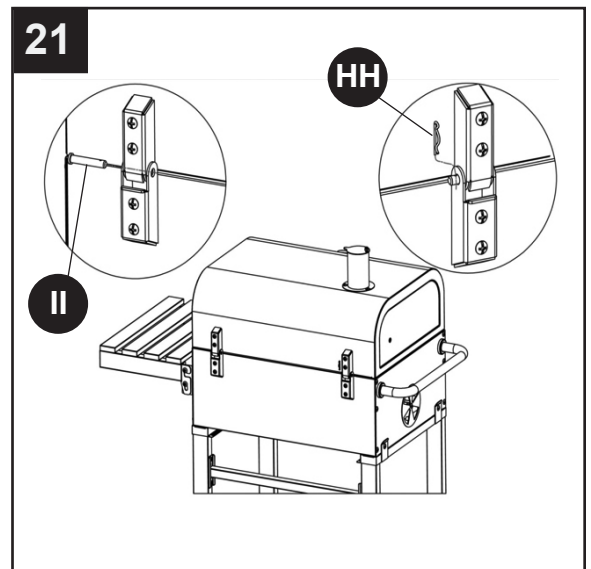
BB	M6x35 Screw		x 4
-----------	-------------	---	-----



21. Attach charcoal grill lid assembly to firebox assembly. Insert two lid pin (II) into hinges on charcoal grill lid assembly to firebox assembly, secure with two cotter pins (HH).

Hardware Used

HH	Cotter Pin		x 2
II	Lid Pin		x 2

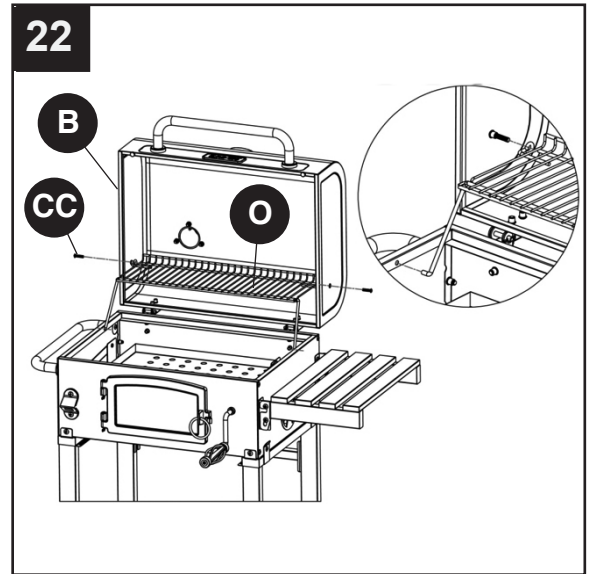


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

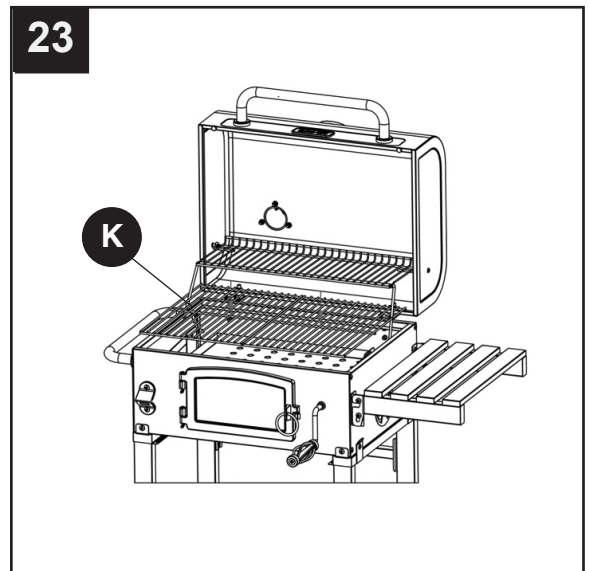
22. Attach one M6x30 screw (CC) on each side of lid assembly (B). DO NOT fully tighten. Insert one end of warming rack (O) onto M6x30 screw (CC) and into the hole on lid assembly (B). Repeat for other side. Fully tighten M6x30 screw (CC) on each side of lid assembly (B).

Hardware Used

CC M6x30 Screw  x 2



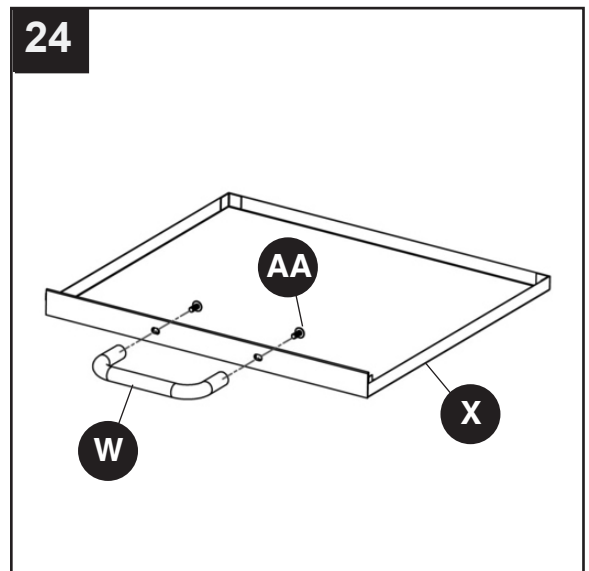
23. Place two grates (K) on firebox assembly.



24. Attach ash tray handle (W) to ash tray (X) using two M6x15 screw (AA).

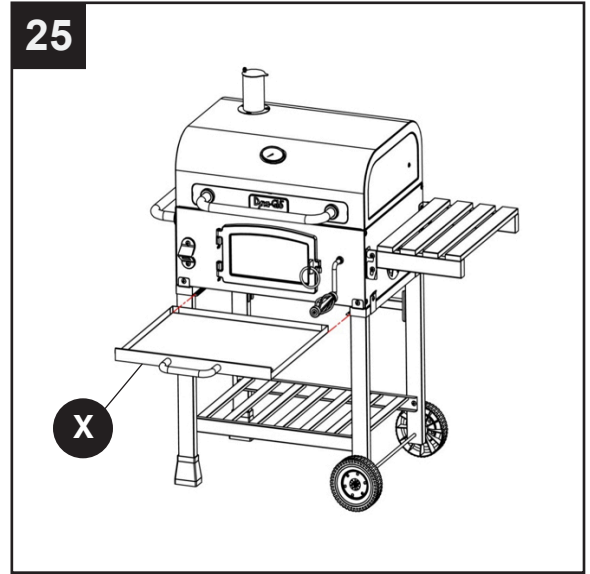
Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

25. Insert ash tray (X) into firebox assembly .



OPERATING INSTRUCTIONS

DANGER

- **CARBON MONOXIDE HAZARD.** Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles or tents.

This grill has an adjustable charcoal tray. By turning the crank handle, the charcoal tray can be raised or lowered to desired height. This allows for different heat settings depending on the food you are cooking and the temperature at which you want to cook. It also allows easy cleaning of the interior of the firebox after the unit has cooled down completely. It is not recommended to raise a fully loaded charcoal tray higher than the middle height setting.

NOTE: The grate is coated with porcelain which is a fragile coating. Handle with care to avoid damage. **DO NOT** cool the grate in cold water while it is still hot or the coating may crack. Let the grate cool off by itself.

Charcoal Lighting Instructions

- Open grill top.
- Remove cooking grates.
- Adjust charcoal tray to the center position.
- Place one even row of charcoal briquettes in the charcoal tray. Make sure that charcoal does not go above the top of the tray.
- Light briquettes.
- Move charcoal tray to the bottom position.
- With the top open, allow the briquettes to fully ignite (to the point where there is no further flame)
- Once the briquettes are lit, put the grates back in the grill using heat-resistant gloves..
- Adjust charcoal tray as required to achieve the proper temperature.

Adjusting Temperature

- For maximum heat/temperature, open both side air vents located on the side of the main body as required. To reduce the heat/temperature, close the air vents on the side of the main body.

NOTE: The temperature should not go above 500°F (260°C). If the temperature goes above 500°F(260°C), you should open the lid and allow the briquettes to cool. The proper cooking temperature should not exceed 500°F (260°C).


Seasoning Unit

1. Before your first cooking you should season the unit to enhance the cooking and to provide better overall durability. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to foods
2. Remove all retail hangtags that are on the unit, making sure NOT to remove safety markings from the unit.
3. Place one even row of charcoal briquettes in the charcoal tray. Make sure that charcoal does not go above the top of the tray.
4. Coat interior surfaces with vegetable cooking oil.
5. Light briquettes and set charcoal tray at medium height by cranking the crank handle.
6. Sustain burn for about two hours with lid closed and all dampers to 1/4 of the way open. Allow the unit to cool down properly.
7. Once this is completed, the unit is ready for use.

OPERATING INSTRUCTIONS

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coating of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT!

Operating The Front Door, Dampers, And Smoke Stack

 **WARNING:** These metal parts could be very hot while grilling. Always operate these parts while wearing a heat-resistant glove.

- To open the door, lift the door slightly and pull.
- To close the door, lift the door slightly and push the door to the door frame catch.
- To adjust the side dampers, pull or push damper handle until desired air flow is achieved
- To adjust the smoke stack, move the smoke stack adjustment handle away from the smoke stack and raise or lower the adjustment handle until the desired air flow is achieved

Grilling

Charcoal is recommended, however wood or a combination of both may be used as the fuel source for grilling if the fuel source is placed and ignited on the charcoal pan. Do not build too large a fire. We recommend starting a fire with no more than 3 lbs. of charcoal (approximately 56 briquettes) and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grates in the unit using heat-resistant gloves. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and or property damage.

WARNING

- Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit.
- Always wear protective clothing to prevent injury.
- Keep children and pets away.
- **DO NOT** move this unit during operation.
- Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric start.

CARE AND MAINTENANCE

Grill Maintenance

Frequency of cleaning is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished and the grates are cooled down before cleaning inside of the unit. To remove the stains on the lid and front panel caused by fumigation while grilling, use of a cleaning pad is recommended. Wipe out the interior of unit with a cloth or paper towel. Clean the grates with warm water and pat dry. The coating is fragile. Do not knock, hit or drop the grates.

WARRANTY

1-Year Limited Warranty

This charcoal grill is warranted for 1 year against broken or damaged parts at the time of purchase. It is warranted to be free of defects. Paint is warranted to be free of defects except for rust, which may appear after repeated use.

This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, or modifications to the appliance. Repair labor is not covered.

All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no charge via the discretion of GHP Group, Inc (ground shipments, US Mail, or Parcel Post ONLY). Any special handling charges (i.e. Second Day, overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m. CST, Monday – Friday.

NOTICE: Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which may vary from state to state.

Manufactured by:
GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL, USA
60714-3302

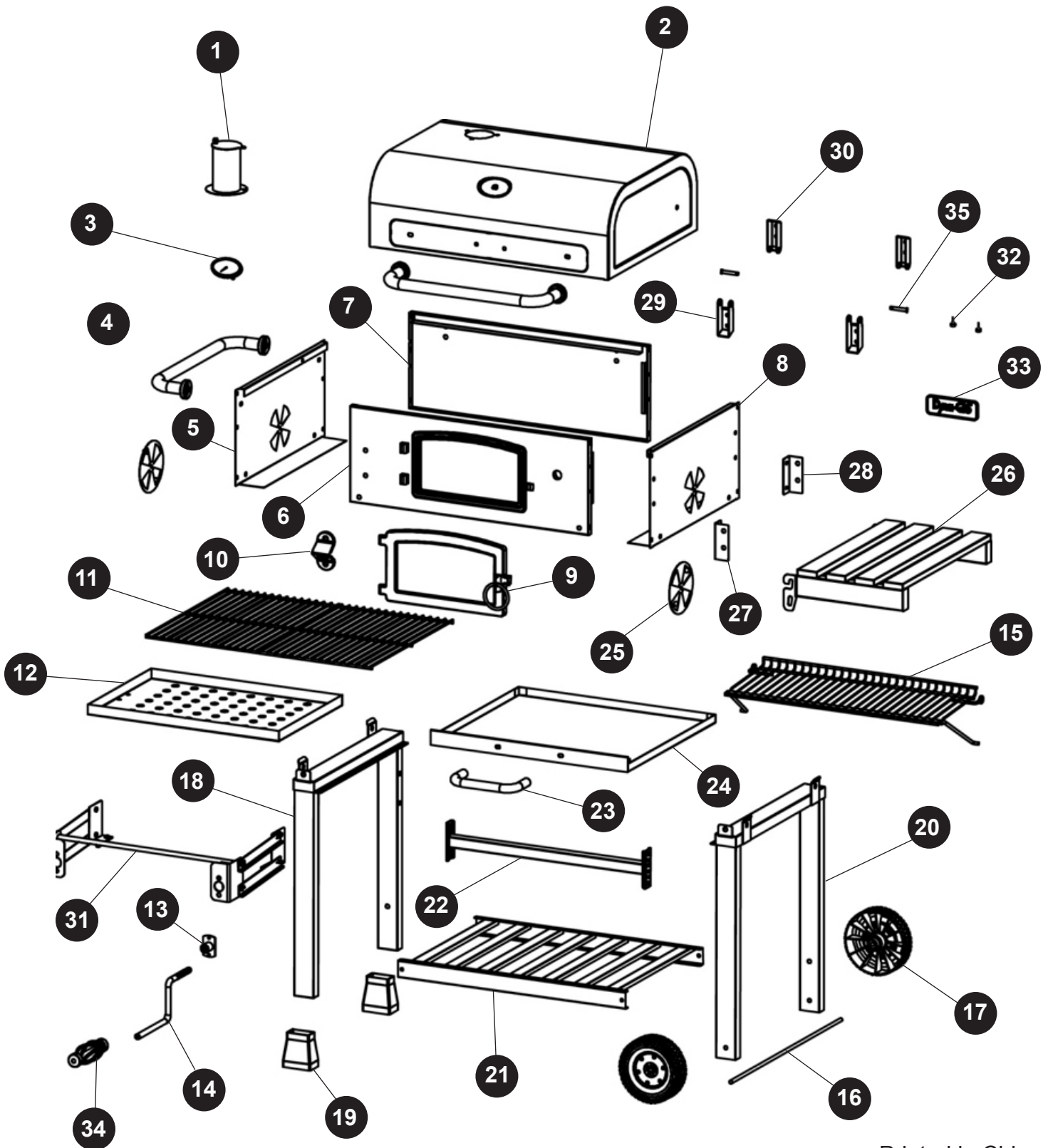
Item Name: Compact Charcoal Grill
Model #: DGD381BNC-D

REPLACEMENT PARTS LIST

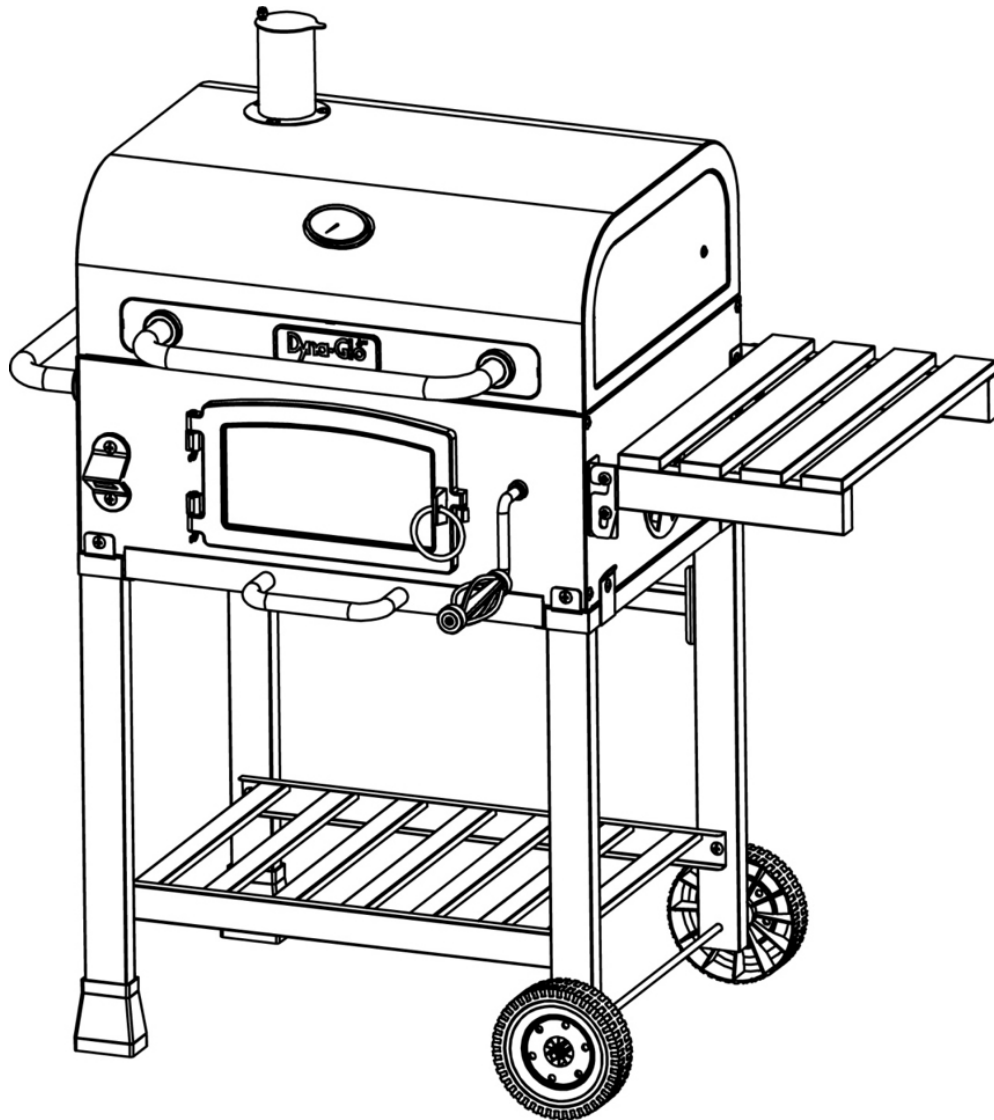
For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m. CST, Monday – Friday.

PART	DESCRIPTION	PART #
1	Smoke stack	403-01002-05
2	Lid – Without smoke stack, temp gauge and lid handle	70-01-210
3	Temperature gauge	403-01002-03
4	Lid & side handle	70-01-211
5	Left firebox pane	70-01-212
6	Front firebox pane	70-01-213
7	Back firebox pane	70-01-214
8	Right firebox pane	70-01-215
9	Charcoal access door*	405-03014-03
10	Bottle opener	403-01003-05
11	Cooking grate	70-01-216
12	Charcoal tray	70-01-217
13	Threaded mount for charcoal tray adjustment crank	404-02003-10
14	Charcoal tray adjustment crank only	403-02003-02
15	Warming rack	70-01-218
16	Axle	70-05-102
17	Wheel	405-01019-00
18	Left leg assembly	70-01-219
19	Leg base	70-01-220
20	Right leg assembly	70-01-221
21	Cart base	70-01-222
22	Rear cart brace	70-01-223
23	Ash tray handle	403-01005-02
24	Ash tray	70-01-224
25	Side damper	70-01-225
26	Side table	70-01-226
27	Front support for side table	70-01-227
28	Rear support for side table	70-01-228
29	Lower lid hinge	404-03002-02
30	Upper lid hinge	404-03002-04
31	Charcoal tray adjustment arm assembly	70-01-229
32	Lid bumper	403-01002-07
33	Dyna Glo badge	213-02002
34	Charcoal tray adjustment crank handle	403-02003-05
35	Lid pin	404-03002-03
n/a	Hardware Pack	70-09-111
n/a	Instruction Manual	70-10-117

REPLACEMENT PARTS LIST



Printed in China



JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi ou par e-mail à customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	21
Contenu de l'emballage	23
Quincaillerie incluse	24
Préparation	24
Instructions pour l'assemblage	25
Mode d'emploi	34
Entretien	36
Dépannage	36
Liste des pièces de rechange	37



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.



ATTENTION

- Cette unité est lourde. DEUX PERSONNES DE SÉCURITÉ POUR ASSEMBLAGE REQUIS. Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants. Portez des gants si nécessaire. Lisez et suivez toutes les instructions de sécurité, les avertissements et les instructions de montage, utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler et à utiliser.



AVERTISSEMENT

- Gardez un extincteur à proximité de ce produit à tout moment.
- Ce gril est pour usage extérieur seulement dans des zones bien ventilées.
- L'utilisation de médicaments d'alcool, d'ordonnance ou en vente libre peuvent nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement et en toute sécurité lors faire fonctionner cet appareil.



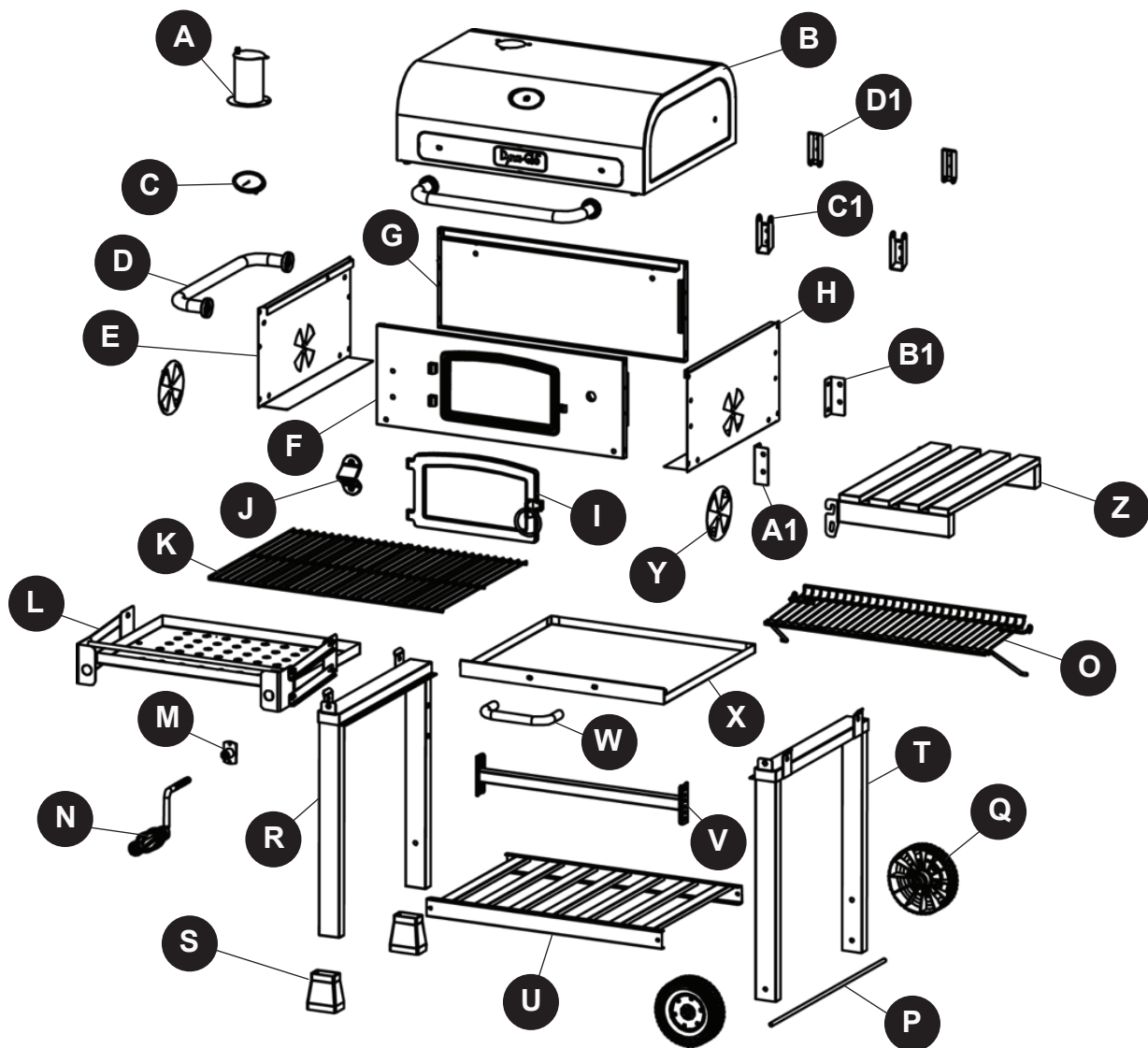
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Soyez prudent lorsque vous le levage et le déplacement de l'appareil pour éviter les maux de dos ou de blessures au dos. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou combustibles ou sous tel que les terrasses, les vérandas ou abris d'auto. Un dégagement minimum de 36 pouces. (91,4 cm) est recommandé. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans les frais généraux de construction.
- Un dégagement minimal aux matériaux combustibles est de 36 po (91,4 cm) sur les côtés et le dos.
- NE PAS utiliser cet appareil comme un appareil de chauffage.
- Faites fonctionner l'appareil sur une surface stable, plane, ininflammable surface telle que l'asphalte, le béton ou la terre ferme. Ne pas faire fonctionner l'appareil sur des matériaux inflammables tels que des tapis ou terrasse en bois.
- Soyez prudent lorsque l'assemblage et le fonctionnement de cet appareil afin d'éviter les coupures et les éraflures de bords
- NE PAS utiliser ce produit d'une manière autre que sa destination. Il n'est pas destiné à un usage commercial. Il n'est pas destiné à être installé ou utilisé dans ou sur un véhicule de loisir et / ou de bateaux.
- NE PAS entreposer cet appareil à proximité d'essence ou autres liquides inflammables ou de vapeurs inflammables où d'autres peuvent être présents
- NE PAS entreposer ou d'utiliser cet appareil dans un endroit accessible aux enfants ou les animaux domestiques. Stockez l'appareil dans un endroit sec et protégé.
- NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- NE PAS laisser les cendres chaudes sans surveillance jusqu'à la grille refroidit complètement.
- NE PAS déplacer l'appareil en cours d'utilisation ou en cendres sont encore chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de déplacer ou de le ranger.
- Ne jamais utiliser d'essence ou d'autres liquides très volatils comme un démarreur.
- Toujours faire cuire vos aliments sur la grille après que la flamme est grillée
- Disposez des cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium épais et placer dans un récipient incombustible. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'autres matériaux combustibles ou à proximité du récipient.
- Si vous devez disposer des cendres en moins de temps qu'il n'en faut pour les cendres refroidir complètement, puis retirer les cendres de l'unité, en utilisant des gants isolants avec des pinces métalliques longues le long de pelle ou cheminée. Placez les braises dans du papier aluminium et faites-les tremper complètement avec de l'eau avant de les jeter dans un récipient incombustible.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder à tout nettoyage ou entretien régulier.

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

- Les combustibles utilisés dans les appareils de chauffage et le charbon de bois et les produits de combustion de ces combustibles contiennent des produits chimiques connus dans l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Ce produit contient des produits chimiques, du plomb et des composés de plomb, y compris, reconnus par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. **Se laver les mains après manipulation.**

CONTENU DE L'EMBALLAGE

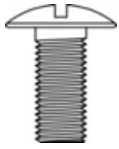


PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
A	L'indicateur de température	1
B	B-B-Q au charbon couvercle	1
C	Indicateur de température	1
D	Couvercle et poignée latérale	2
E	Panneau de gauche de la B-B-Q	1
F	Panneau avant de la B-B-Q	1
G	Panneau arrière de la B-B-Q	1
H	Panneau droit de la B-B-Q	1
I	Charbon porte d'accès	1
J	Décapsuleur	1
K	Grilles de cuisson	2
L	Charcoal Assemblée Plateau	1
M	Fileté Mont	1
N	Manivelle	1
O	Réchauffement rack	1

PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
P	L'axe de roue	1
Q	Roue	2
R	Gauche assemblée pied	1
S	Pied base	2
T	Droit assemblée pied	1
U	Panier base	1
V	Panier arrière brace	1
W	Poignée cendrier	1
X	Cendrier	1
Y	Clef de réglage	2
Z	Table d'appoint	1
A1	Support frontal de la tablette latérale	1
B1	Soutien arrière pour table d'appoint	1
C1	Basse charnière du couvercle	2
D1	Paupière supérieure charnière	2

QUINCAILLERIE INCLUSE (grandeur réelle)

AA



Vis M6
de 15 mm
Qté. 45

BB



Vis M6
de 35 mm
Qté. 8

CC



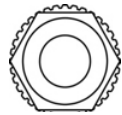
Vis M6
de 30 mm
Qté. 4

DD



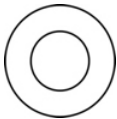
Ecrou M8
Qté. 2

EE



Ecrou M6
Qté. 5

FF



Rondelle de M8
Qté. 2

GG



Boulon
d'articulation
Qté. 2

HH



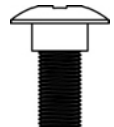
Charnière Pin
Qté. 5

II



Couvercle Pin
Qté. 2

JJ



Boulon à
épaulement M6
Qté. 4

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l'emballage avec la liste des pièces de la page précédente et la quincaillerie indiquée ci-dessus. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

Temps d'assemblage approximatif : 50 minutes, par deux personnes

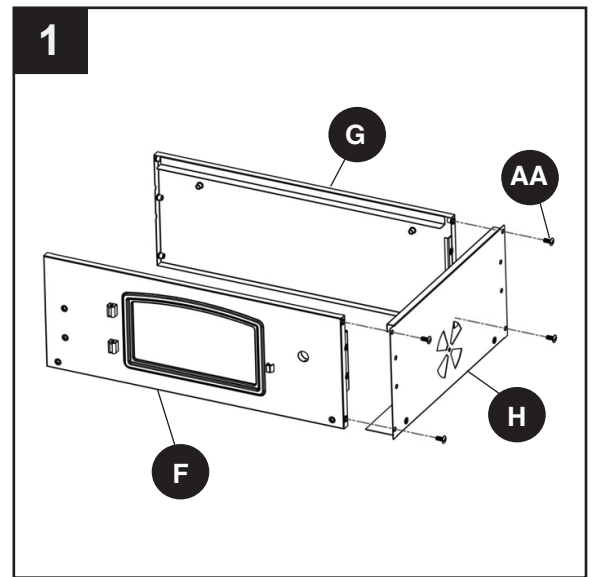
Outils nécessaires pour l'assemblage et la vérification des fuites (non inclus) : tournevis cruciforme, clé à molette



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

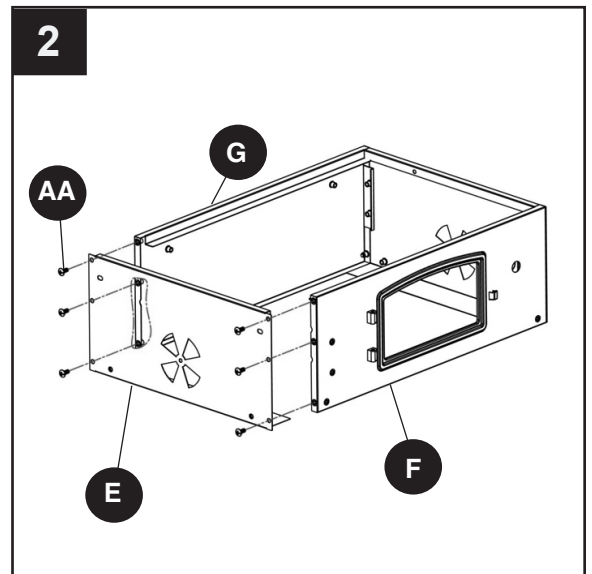
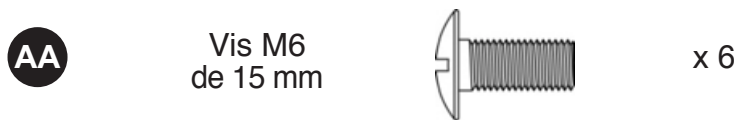
1. Fixez le panneau droit du B-B-Q (H) au panneau frontal du B-B-Q (F) et au panneau arrière du B-B-Q (G). Utilisez 4 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée



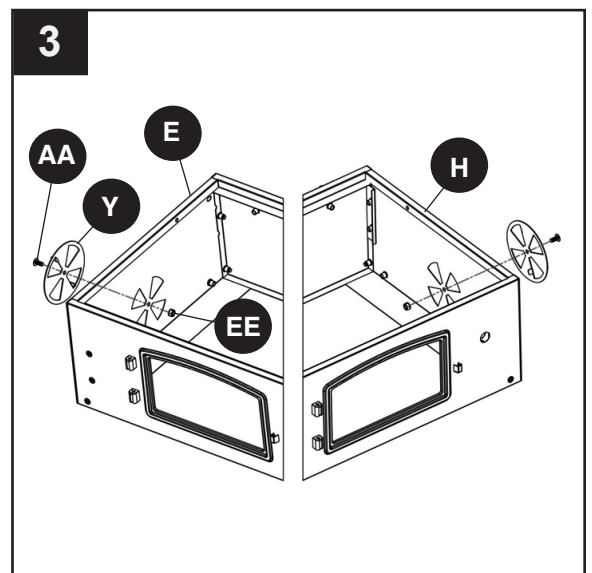
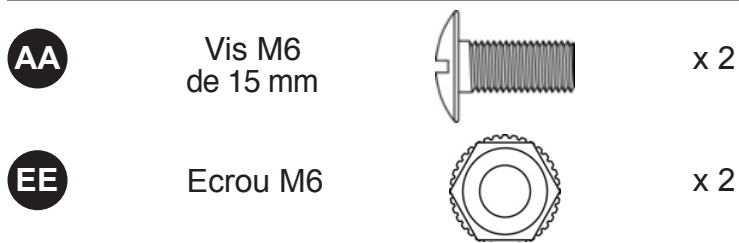
2. Fixez le panneau gauche du B-B-Q (E) au panneau frontal du B-B-Q (F) et au panneau arrière du B-B-Q (G). Utilisez 6 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée



3. Fixez la clef de réglage (Y) au panneau gauche du B-B-Q (E) et au panneau droit du B-B-Q (H). Utilisez 2 vis M6x15 (AA) et 2 écrous M6 (EE).

Quincaillerie utilisée

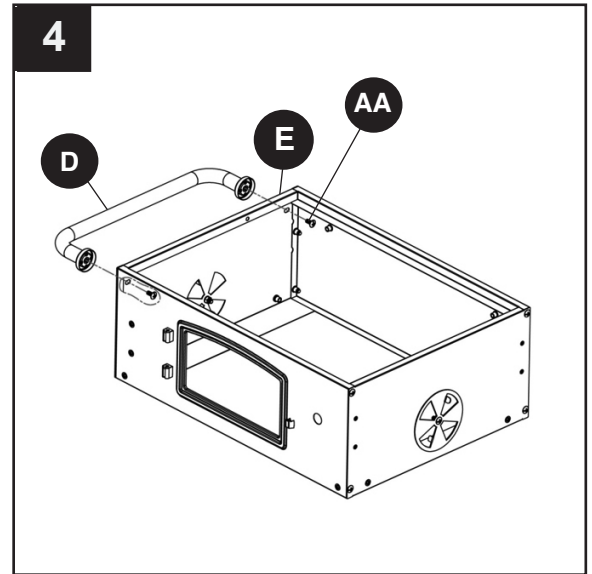
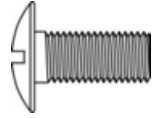


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

4. Fixez le couvercle et la poignée latérale (D) au panneau gauche du B-B-Q (E). Utilisez 2 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée

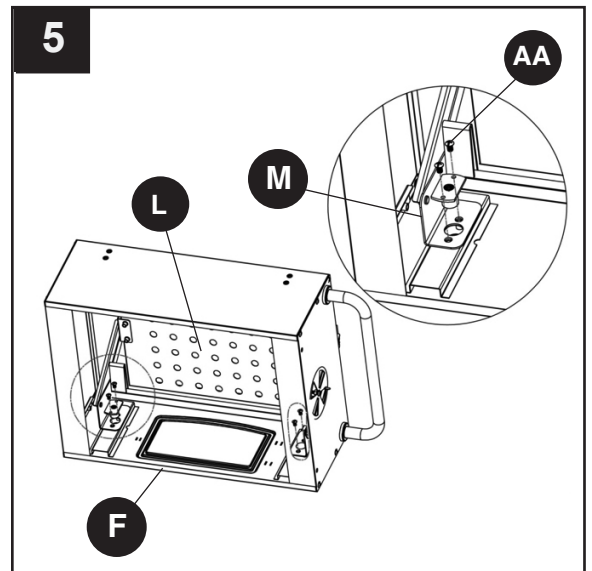
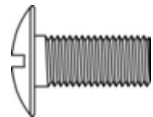
- AA** Vis M6 de 15 mm x 2



5. Fixez le plateau de charbon de bois (L) et le montage fileté (M) au panneau frontal d B-B-Q (F). Utilisez 4 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée

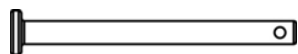
- AA** Vis M6 de 15 mm x 4



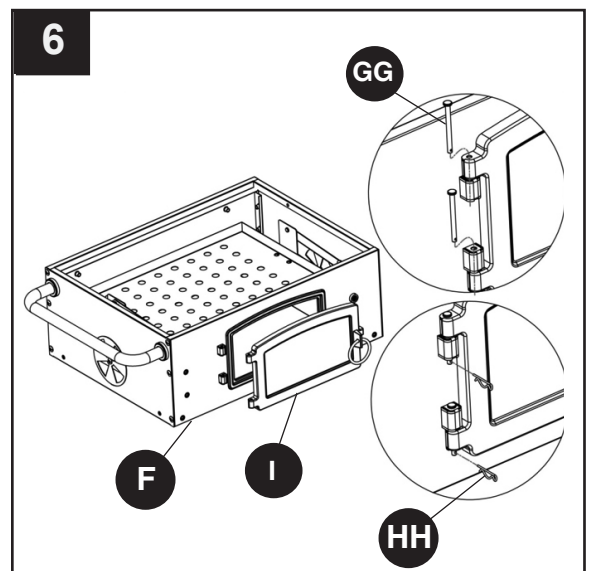
6. Fixez la porte d'accès au charbon de bois (I) au panneau frontal du B-B-Q (F). Insérez 2 boulons d'articulation (GG) dans les charnières de la porte d'accès au charbon de bois (I). Faites tenir avec 2 goupilles fendues (HH).

Quincaillerie utilisée

- GG** Boulon d'articulation x 2



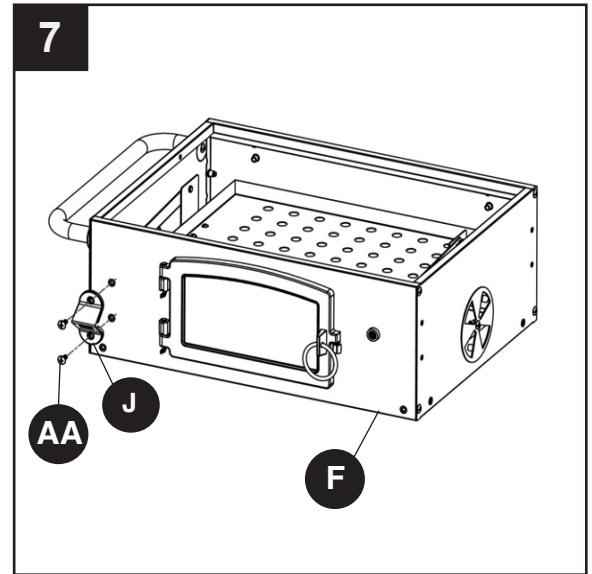
- HH** Charnière Pin x 2



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

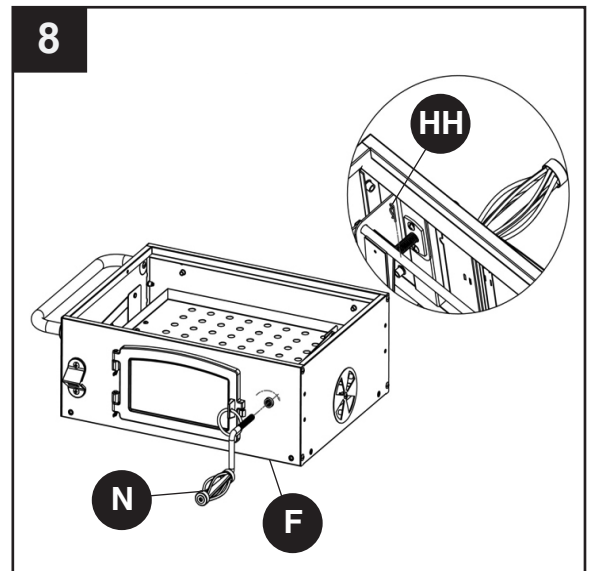
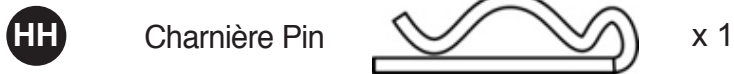
7. Fixez l'ouvre-bouteille (J) au panneau frontal du B-B-Q (F). Utilisez 2 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée



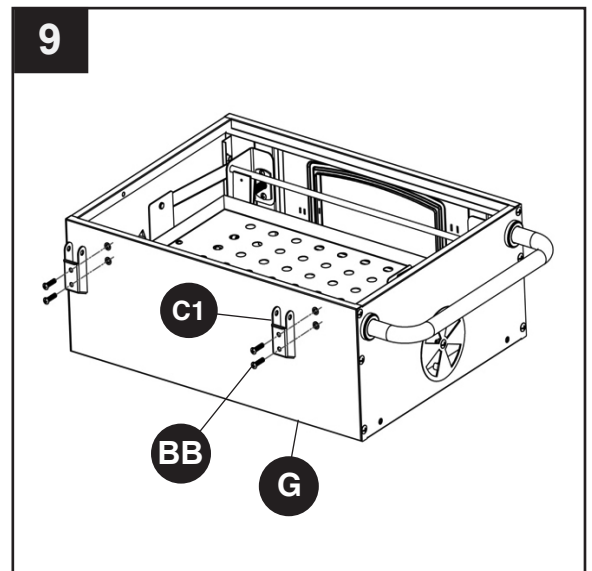
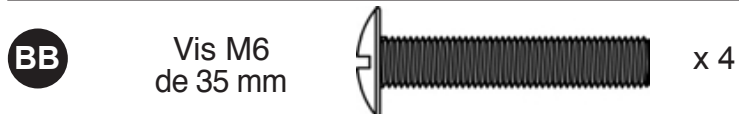
8. Insérez la manivelle (N) en la tournant dans le panneau frontal du B-B-Q (F). Faites tenir avec 1 goupille fendue (HH).

Quincaillerie utilisée



9. Fixez la charnière inférieure du couvercle (C1) au panneau arrière du B-B-Q (G). Utilisez 4 vis M6x35 (BB).

Quincaillerie utilisée

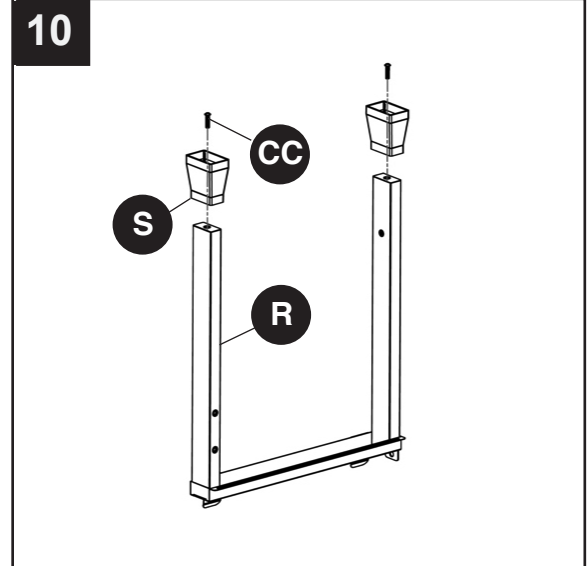


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

10. Fixez 2 embouts de patte (S) à l'assemblage de pattes gauches (R). Utilisez 2 vis M6x30 (CC).

Quincaillerie utilisée

CC Vis M6 de 30 mm x 2



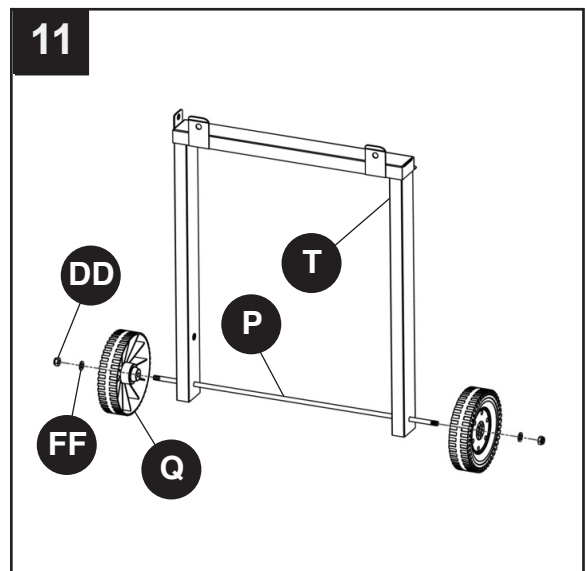
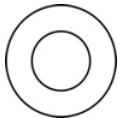
11. Insérez l'axe de roue (P) dans les roues (T). Fixez une roue (Q) à chaque extrémité de l'axe de roue (P). Utilisez 1 rondelle M8 (FF) et 1 écrou M8 (DD).

Quincaillerie utilisée

DD Ecrou M8 x 2



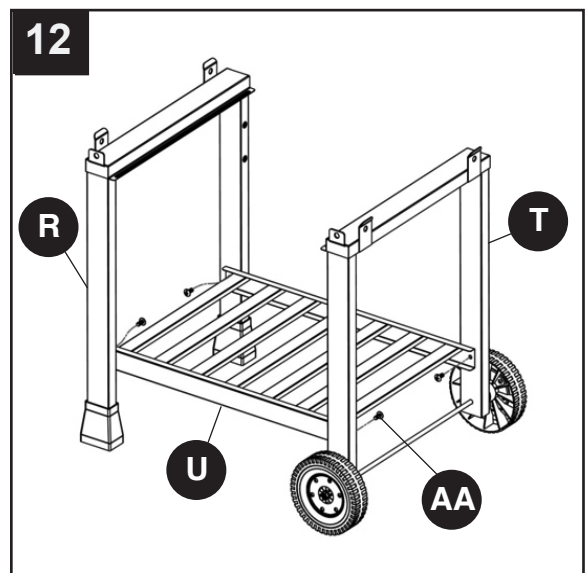
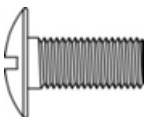
FF Rondelle de M8 x 2



12. Fixez la base du chariot (U) aux pattes gauches (R) et aux pattes droites (T). Utilisez 2 vis M6x15 (AA) à chaque côté.

Quincaillerie utilisée

AA Vis M6 de 15 mm x 4

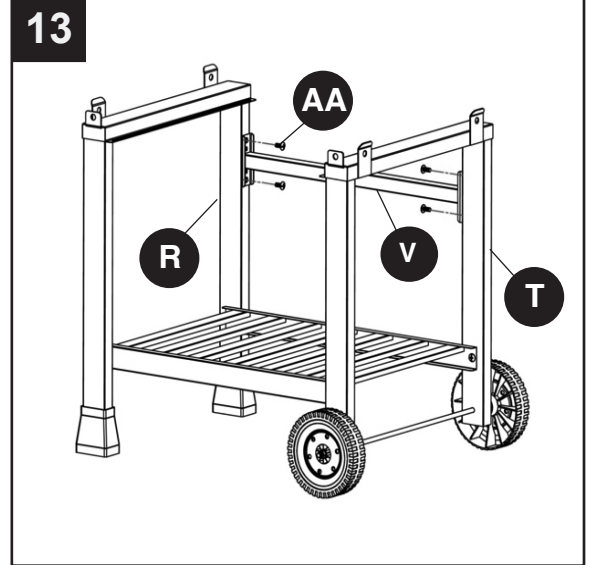
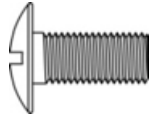


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

13. Fixez le support arrière du charriot (V) au montant des pattes gauches (R) et au montant des pattes droites (T). Utilisez 2 vis M6x15 (AA) à chaque côté.

Quincaillerie utilisée

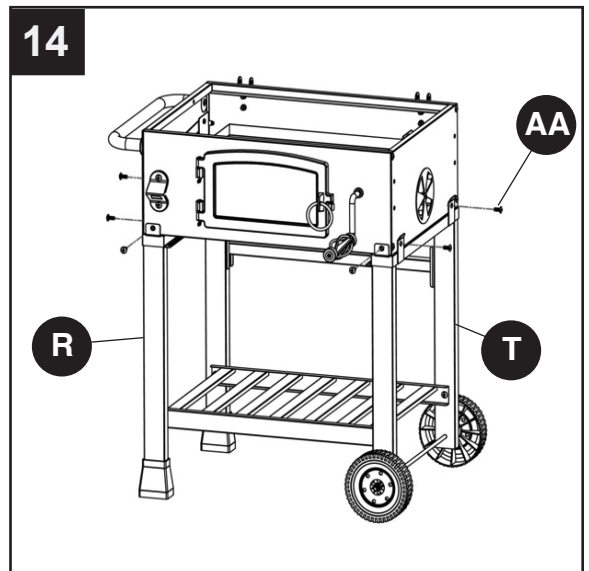
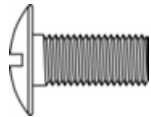
AA Vis M6 de 15 mm x 4



14. Installez le B-B-Q au chariot. Fixez le B-B-Q sur le dessus des pattes gauches (R) et des pattes droites (T). Utilisez 6 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée

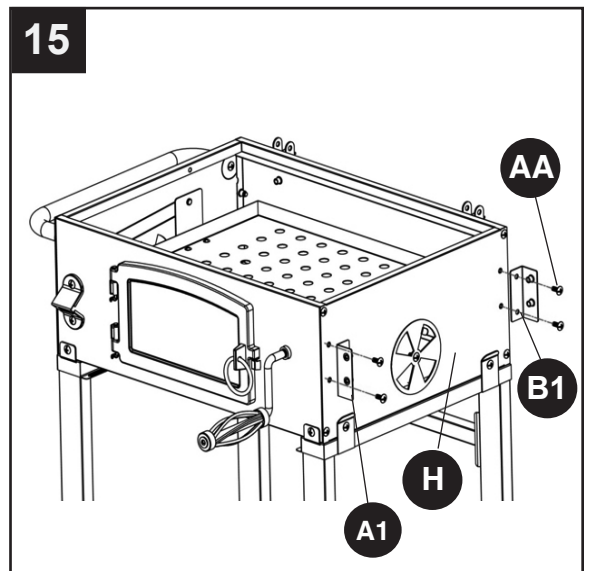
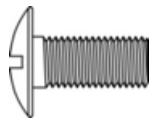
AA Vis M6 de 15 mm x 6



15. Installez le support frontal de la tablette latérale (A1) et le support arrière de la tablette latérale (B1) au panneau droit du B-B-Q (H). Utilisez 4 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée

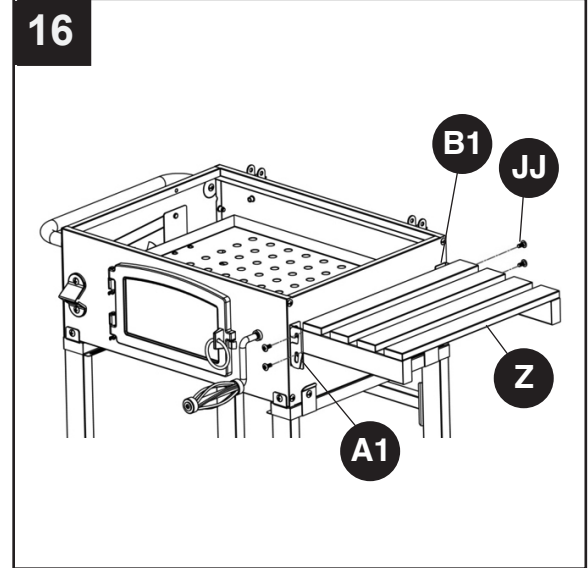
AA Vis M6 de 15 mm x 4



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

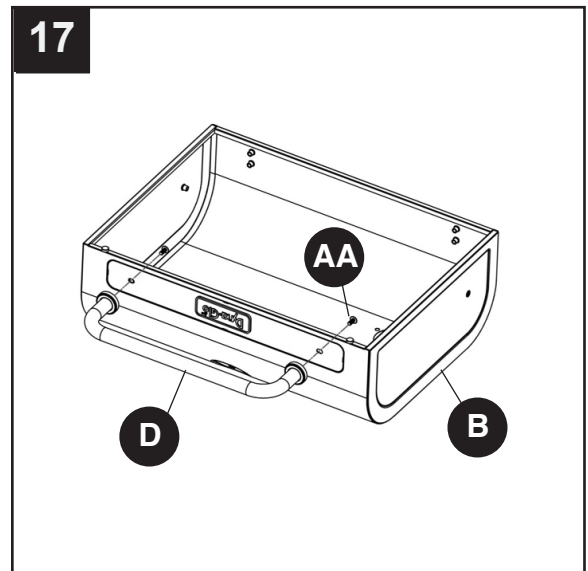
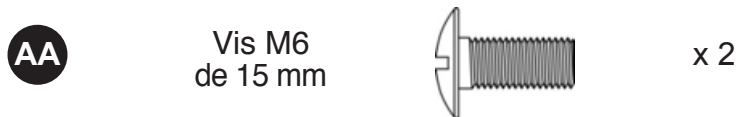
16. Fixez la tablette latérale (Z) au support frontal de la tablette latérale (A1) et au support arrière de la tablette latérale (B1). Utilisez 4 vis à épaulement M6 (JJ).

Quincaillerie utilisée

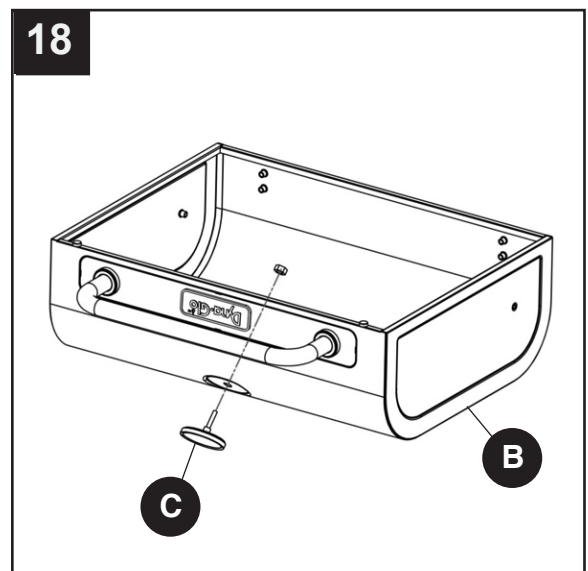


17. Fixez le couvercle et la poignée latérale (D) au couvercle du B-B-Q au charbon de bois (B). Utilisez 2 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée



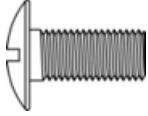

18. Fixez l'indicateur de température (C) au couvercle du B-B-Q au charbon de bois (B). Utilisez un écrou.

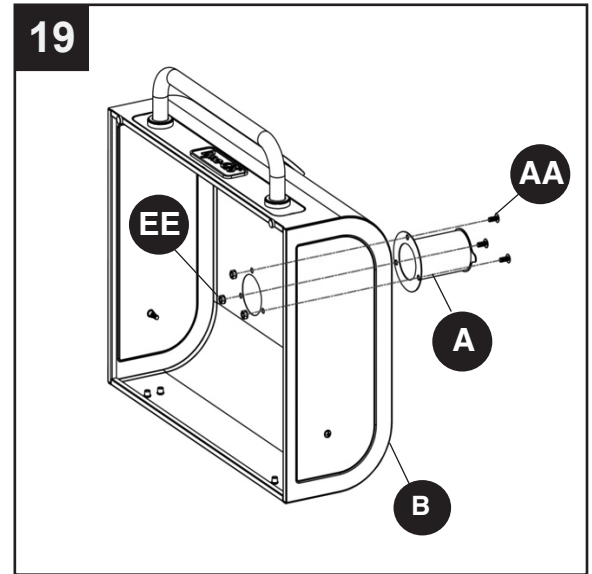


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

19. Fixez la cheminée (A) au couvercle du B-B-Q au charbon de bois (B). Utilisez 3 vis M6x15 (AA) et 3 écrous M6 (EE).

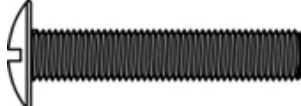
Quincaillerie utilisée

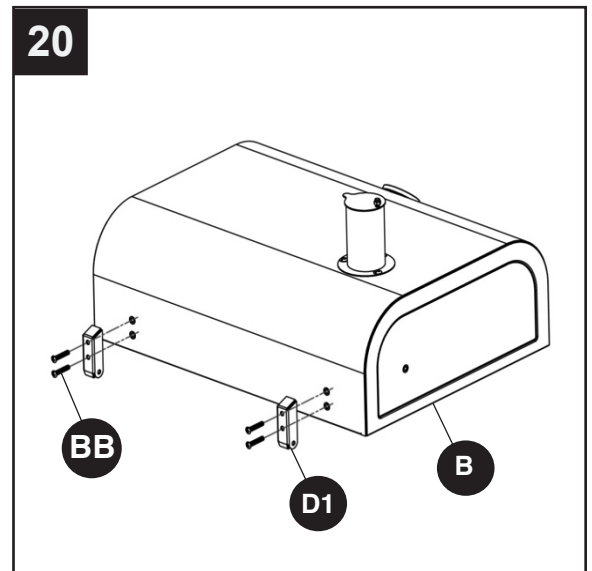
AA	Vis M6 de 15 mm		x 3
EE	Ecrou M6		x 3



20. Fixez les charnières supérieures du couvercle (D1) au couvercle du B-B-Q au charbon de bois (B). Utilisez 4 vis M6x35 (BB).



Quincaillerie utilisée

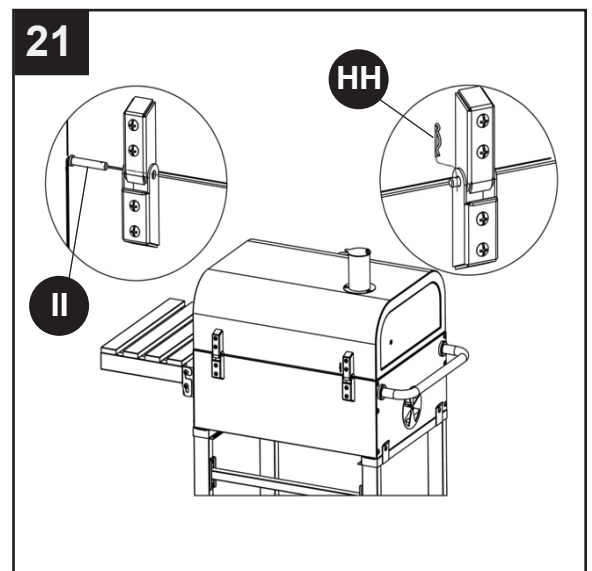
BB	Vis M6 de 35 mm		x 4
-----------	--------------------	---	-----



21. Fixez le couvercle du B-B-Q au charbon de bois au B-B-Q. Insérez 2 tiges à couvercle (II) dans les charnières du couvercle du B-B-Q au charbon de bois. Faites tenir avec 2 goupilles fendues (HH).

Quincaillerie utilisée

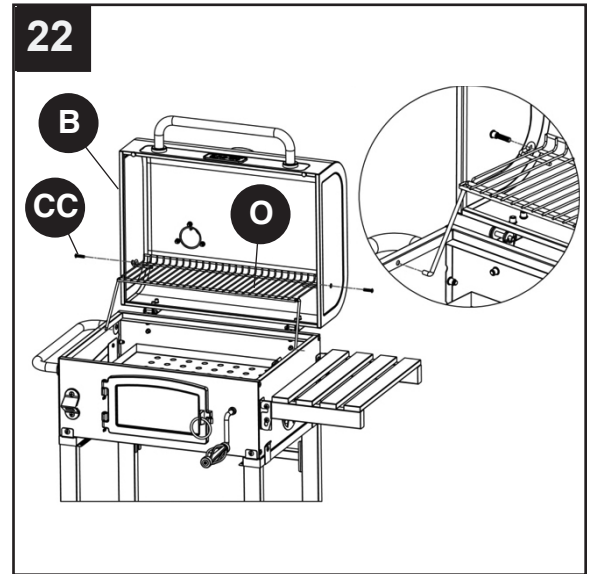
HH	Charnière Pin		x 2
II	Couvercle Pin		x 2



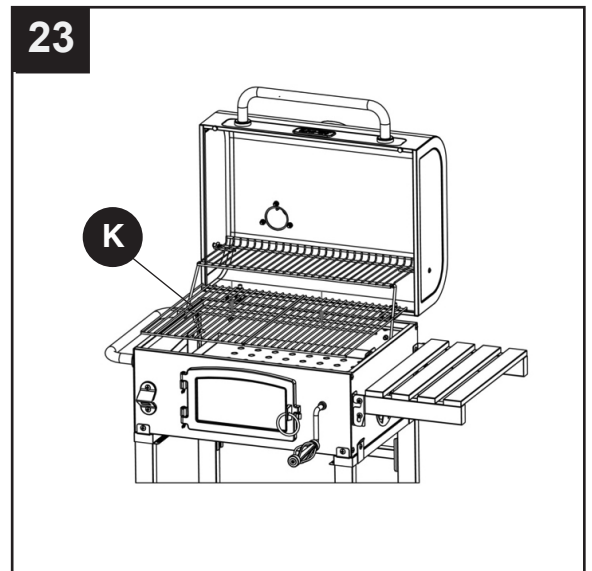
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

22. Insérez 1 vis M6x30 (CC) dans chaque côté du couvercle (B). NE SERREZ PAS complètement. Insérez une extrémité de la grille de réchauffement (O) dans la vis M6x30 (CC) et dans le trou du couvercle (B). Faites la même avec l'autre côté. Serrez complètement les vis M6x30 (CC) de chaque côté du couvercle (B).

Quincaillerie utilisée

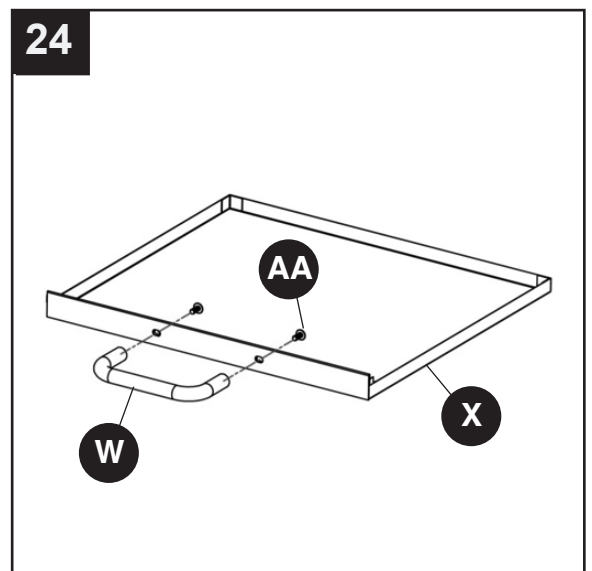
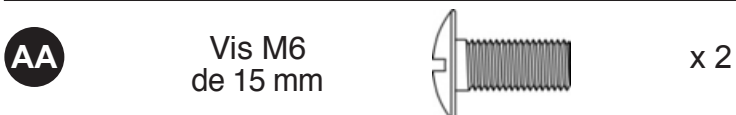


23. Installez 2 grilles de cuisson (K) sur le B-B-Q.



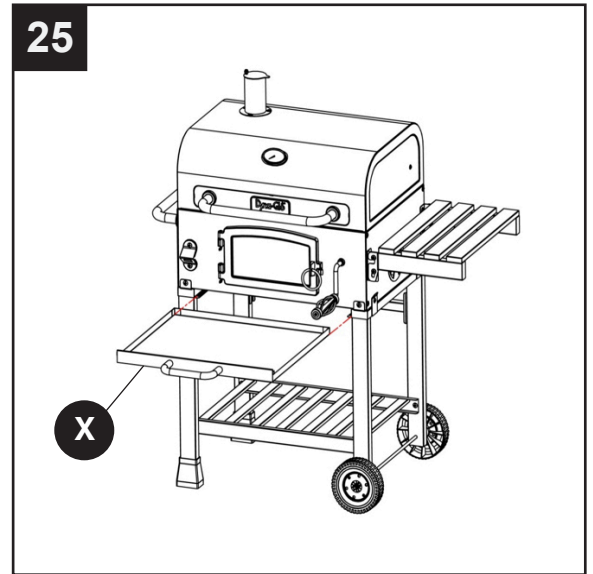
24. Fixez la poignée du plateau à cendres (W) au plateau à cendres (X). Utilisez 2 vis M6x15 (AA).

Quincaillerie utilisée



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

25. Insérez le plateau à cendres (X) dans le B-B-Q.



DANGER

• **DANGER MONOXYDE DE CARBONE.** Faire brûler du charbon à l'intérieur peut vous tuer. Les émissions de monoxyde de carbone qui s'y dégagent n'ont pas d'odeur. Ne faites JAMAIS brûler du charbon dans une maison, un véhicule ou une tente.

Il y a un plateau à charbon ajustable dans ce barbecue. Vous pouvez faire monter ou descendre le plateau à cendre en tournant la manivelle. Cela permet d'ajuster la température de cuisson en fonction du type d'aliment et du type de cuisson. Cela facilite aussi le nettoyage de l'intérieur du barbecue lorsque l'appareil est complètement refroidi. On ne recommande pas de lever un plateau de charbon plein à plus de la moitié du réglage de la hauteur.

NOTE: Le revêtement de la grille est fragile puisqu'il est fait de porcelaine. Manipulez avec soin pour ne pas l'endommager. NE refroidissez PAS la grille avec de l'eau froide lorsqu'elle est chaude puisqu'elle pourrait craquer. Elle se refroidira graduellement.

Instructions pour l'allumage du charbon

- Ouvrez le couvercle du barbecue
- Enlevez les grilles de cuisson
- Mettez le plateau de charbon à la mi-hauteur
- Mettez une couche uniforme de briquettes au charbon sur le plateau à charbon. Soyez certain que le charbon n'éborde pas du plateau.
- Allumez les briquettes
- Mettez le plateau de charbon à la position du bas
- Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que des flammes jaillissent des briquettes.
- Utilisez des gants résistant à la chaleur pour installer les grilles dans le barbecue lorsque les briquettes sont allumées.
- Ajustez le plateau de charbon pour obtenir la température désirée.

Réglage de la température

- Pour une température maximale, ouvrez et ajustez les deux événements sur les côtés du boîtier. Pour diminuer la température, fermez les événements sur les côtés du boîtier.

NOTE: La température ne doit pas être supérieure à 500°F (260°C). Vous devriez ouvrir le couvercle pour laisser refroidir les briquettes si la température est supérieure à 500°F (260°C). La température de cuisson ne doit pas être supérieure à 500°F (260°C).

La préparation

1. Vous devriez préparer l'appareil avant de l'utiliser la première fois, et ce, afin d'améliorer la qualité de la cuisson et la durabilité de l'appareil. Les aliments pourraient avoir un goût de métal et/ou la surface de l'appareil pourrait être endommagée si vous ne suivez pas ces instructions.
2. Enlevez les étiquettes mobiles du marchand sur l'appareil, mais N'ENLEVEZ PAS les avertissements de sécurité sur l'appareil.
3. Mettez une rangée uniforme de charbon sur le plateau à charbon. Soyez certain que le charbon ne déborde pas du plateau.
4. Appliquez une couche d'huile végétale de cuisson sur les surfaces à l'intérieur.
5. Allumez les briquettes et positionnez le plateau de charbon à la hauteur moyenne avec la manivelle.
6. Continuez à faire brûler pendant environ deux heures en gardant le couvercle fermé et les registres de tirage ouvert de ¼. Attendez le refroidissement de l'appareil.
7. Une fois terminé, l'appareil peut être utilisé.

Des traces de rouille peuvent apparaître à l'intérieur du barbecue. Une fine couche d'huile végétale à l'intérieur du barbecue protégera votre barbecue. Il faudra peut-être apporter des retouches sur les surfaces extérieures du barbecue. Nous vous recommandons d'utiliser de la peinture haute température en vaporisateur.



NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL!

Utilisation: La porte avant, registres de tirage, et la cheminée AVERTISSEMENT: Ces pièces de métal peuvent être très chaude lors de l'utilisation. Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous touchez ces pièces.

- Pour ouvrir la porte, soulevez-la un peu et tirez.
- Pour fermer la porte, soulevez-la un peu et poussez-la sur le loquet.
- Ajustez le débit d'air en tirant ou en poussant la poignée des registres de tirage. Les registres sont sur les côtés.
- Ajustez le débit d'air de la cheminée en tirant la poignée dans le sens opposé de la cheminée et en baissant ou en levant la poignée jusqu'à l'obtention du débit d'air désiré.

Cuisson

Nous recommandons le charbon. Toutefois, le bois ou une combinaison des deux peut être utilisé comme combustible. Il faut placer ces matières combustibles sur le plateau avant de les allumer. Ne faites pas un trop gros feu. Nous recommandons de ne pas utiliser plus de 1,3 kg (environ 56 briquettes) et d'en ajouter d'autres au besoin lors de la cuisson. Placez les grilles de cuisson dans l'appareil avec des gants résistant à la chaleur lorsque le feu s'est éteint. Des blessures graves et/ou des dommages matériels peuvent survenir si l'on ne suit pas les instructions sur l'allumage du charbon.



Avertissement

- . La plupart des surfaces de l'appareil sont chaudes lors de l'utilisation. Soyez excessivement prudent
- . Ne laissez pas les personnes s'y approcher.
- . Portez des vêtements de protection pour empêcher les blessures.
- . Ne laissez pas les enfants et les animaux s'approcher.
- . **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil durant son utilisation.
- . Ne remplacez jamais l'allume-barbecue pour le charbon par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. La loi interdit dans certains États l'utilisation d'allume-barbecue pour le charbon. Dans ce cas, l'allume-barbecue en cube à la paraffine peu être utilisé au lieu d'un allume-barbecue pour le charbon . N'utilisez jamais un allume-barbecue liquide pour le charbon avec un allumeur électrique.

ENTRETIEN

Entretien du barbecue

Il faut nettoyer le barbecue en fonction de son utilisation. Soyez certain que les charbons sont complètement éteints et que les grilles sont refroidies avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Nous recommandons l'utilisation d'un tampon nettoyeur pour enlever les taches sur le couvercle et le devant. Nettoyez l'intérieur avec un chiffon ou un essuie-tout. Nettoyez les grilles avec de l'eau tiède et asséchez en tapotant. Le revêtement est fragile. Il ne faut pas frapper ou laissez tomber les grilles.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée de 1 an

Ce barbecue est garanti 1 an contre les pièces cassées ou endommagées au moment de l'achat. Il est garanti exempt de défauts. La peinture est garanti exempt de défauts à l'exception de la rouille, qui apparaissent après un usage répété peut.

Cette garantie ne couvre pas les dommages ou les questions liées à la négligence, l'abus, ou des modifications à l'appareil. Les travaux de réparation ne sont pas couverts.

Toutes les pièces qui répondent aux exigences de garantie seront expédiés sans frais via la discrétion des GHP Group, Inc (expédition par voie terrestre, Mail États-Unis, ou par la poste SEULEMENT). Tous les frais de manutention spéciales (c.-à-deuxième jour, la nuit, etc) seront à la charge du consommateur.

Toutes les réclamations de garantie sont valables uniquement à l'acheteur original et nécessitent une preuve de la date d'achat de vérification. Ce service est disponible en composant le numéro sans frais 1-877-447-4768, 08:30-16 heures et demie HNC, du lundi - vendredi.

AVIS: Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation accidentels ou consécutifs de limitations sur les dommages ou la durée d'une garantie implicite, les exclusions ou limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits légaux qui peuvent varier également d'un État à État.

Fabriqué par:
GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL, USA
60714-3302

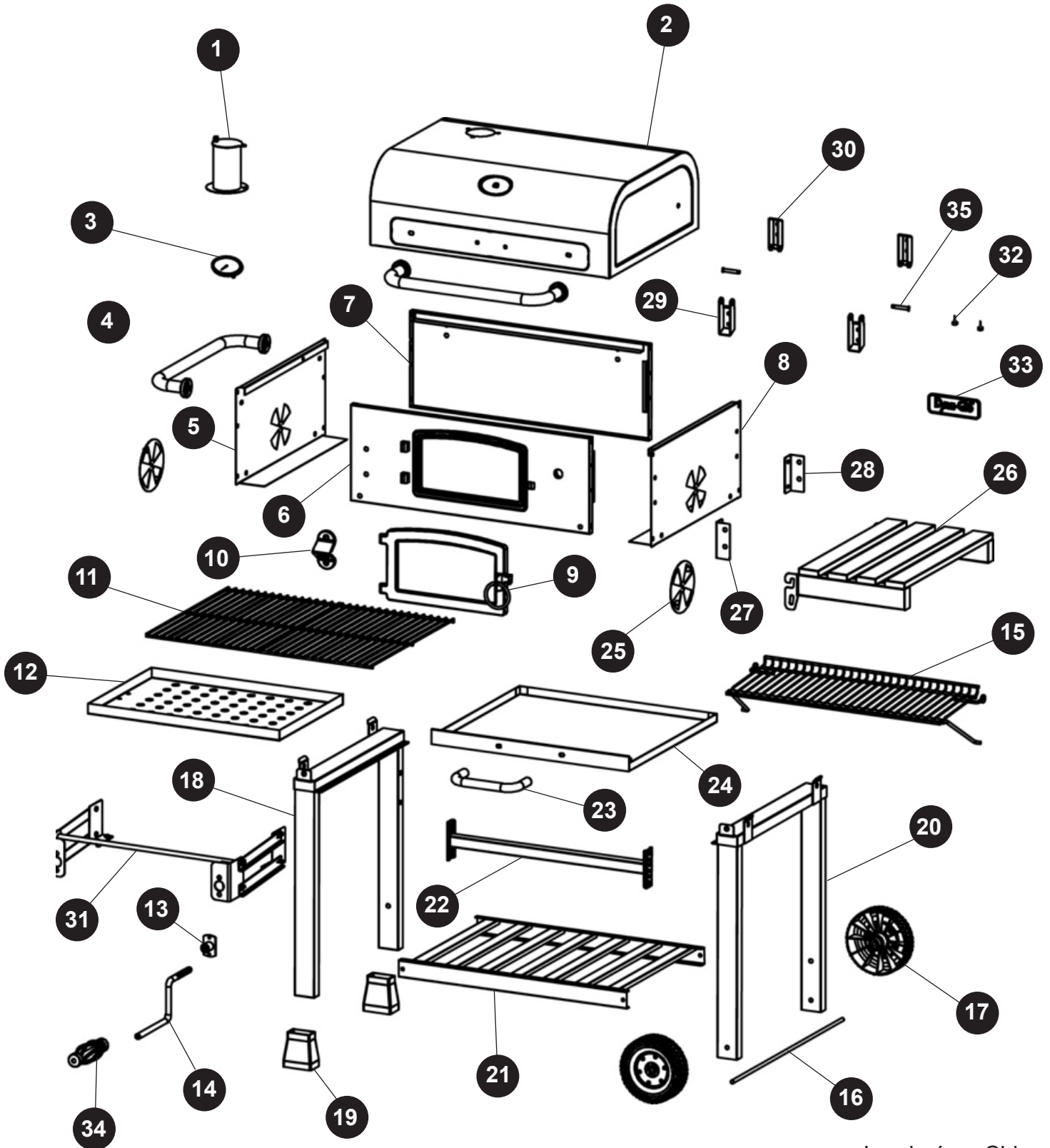
Nom d'article: ROBUSTE BARBECUE AU CHARBON
Modèle #: DGD381BNC-D

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces détachées, appelez notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 8 heures 30-16h30, HNC, du lundi - vendredi.

PART	DESCRIPTION	PART #
1	Pile de fumée	403-01002-05
2	Couvercle - Sans pile de fumée, jauge de température et poignée du couvercle	70-01-210
3	Indicateur de température	403-01002-03
4	Couvercle et poignée latérale	70-01-211
5	Panneau de gauche foyer	70-01-212
6	Panneau de la chambre de combustion avant	70-01-213
7	Panneau arrière du foyer	70-01-214
8	Panneau de droite foyer	70-01-215
9	Porte d'accès à charbon *	405-03014-03
10	Décapsuleur	403-01003-05
11	Grille de cuisson	70-01-216
12	Bac à charbon	70-01-217
13	Filetée monter pour le charbon réglage de plateau manivelle	404-02003-10
14	Réglage de bac à charbon vilebrequin uniquement	403-02003-02
15	Grille réchaud	70-01-218
16	Essieu	70-05-102
17	Roue	405-01019-00
18	Assemblage de la jambe gauche	70-01-219
19	Base de la jambe	70-01-220
20	Assemblage de la jambe droite	70-01-221
21	Panier de base	70-01-222
22	Panier arrière accolade	70-01-223
23	Poignée du tiroir Ash	403-01005-02
24	Cendrier	70-01-224
25	Amortisseur Side	70-01-225
26	Table d'appoint	70-01-226
27	Support avant pour table d'appoint	70-01-227
28	Support arrière pour table d'appoint	70-01-228
29	Charnière inférieure du couvercle	404-03002-02
30	Haute charnière du couvercle	404-03002-04
31	Bac à charbon ensemble de bras de réglage	70-01-229
32	Couvercle de pare-chocs	403-01002-07
33	Insigne Dyna Glo	213-02002
34	Poignée de réglage de manivelle du bac à charbon	403-02003-05
35	Couvercle de broche	404-03002-03
n/a	Contenu de l'emblage	70-09-111
n/a	Manuel d'instruction	70-10-117

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

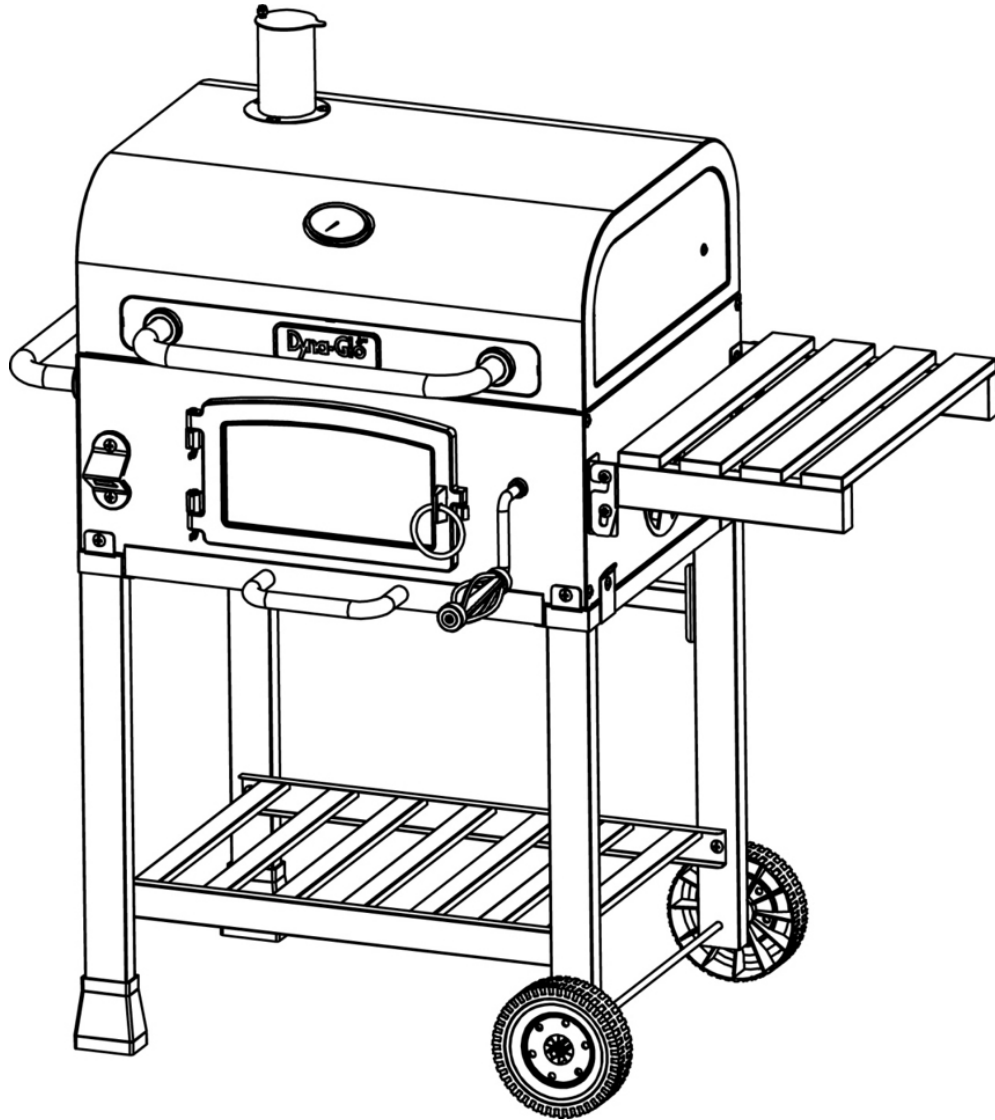


Imprimé en China



PARRILLA A CARBÓN PARA TRABAJO PESADO

MODELO #DGD381BNC-D



ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes o envíe un correo electrónico a customerservice@ghpgroupinc.com.

INDICE

Informacion de seguridad	40
Contenido del paquete	42
Aditamentos	43
Preparacion	43
Instrucciones de ensamblaje	44
Instrucciones de funcionamiento	53
Cuidado y mantenimiento	55
Garantia	55
Lista de piezas de repuesto	56



INFORMACION DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al: 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.



PRECAUCIÓN

• Esta unidad es pesada. **DOS PERSONAS NECESARIAS PARA EL MONTAJE SEGURO.** Algunas partes peuten bordes afilados. Use guantes de protección si es necesario. Lea y siga todas las instrucciones de seguridad, advertencias, instrucciones de montaje y uso y cuidado antes de tratar de armar y usar.



ADVERTENCIA

• Mantenga un extinguidor de fuego cerca de este producto en todo momento.
• Esta parrilla es para uso exclusivo al aire libre en áreas bien ventiladas.
• El uso de drogas alcohol, con receta o sin receta puede usar la extraña habilidad de montar correctamente y de forma segura operar este aparato.



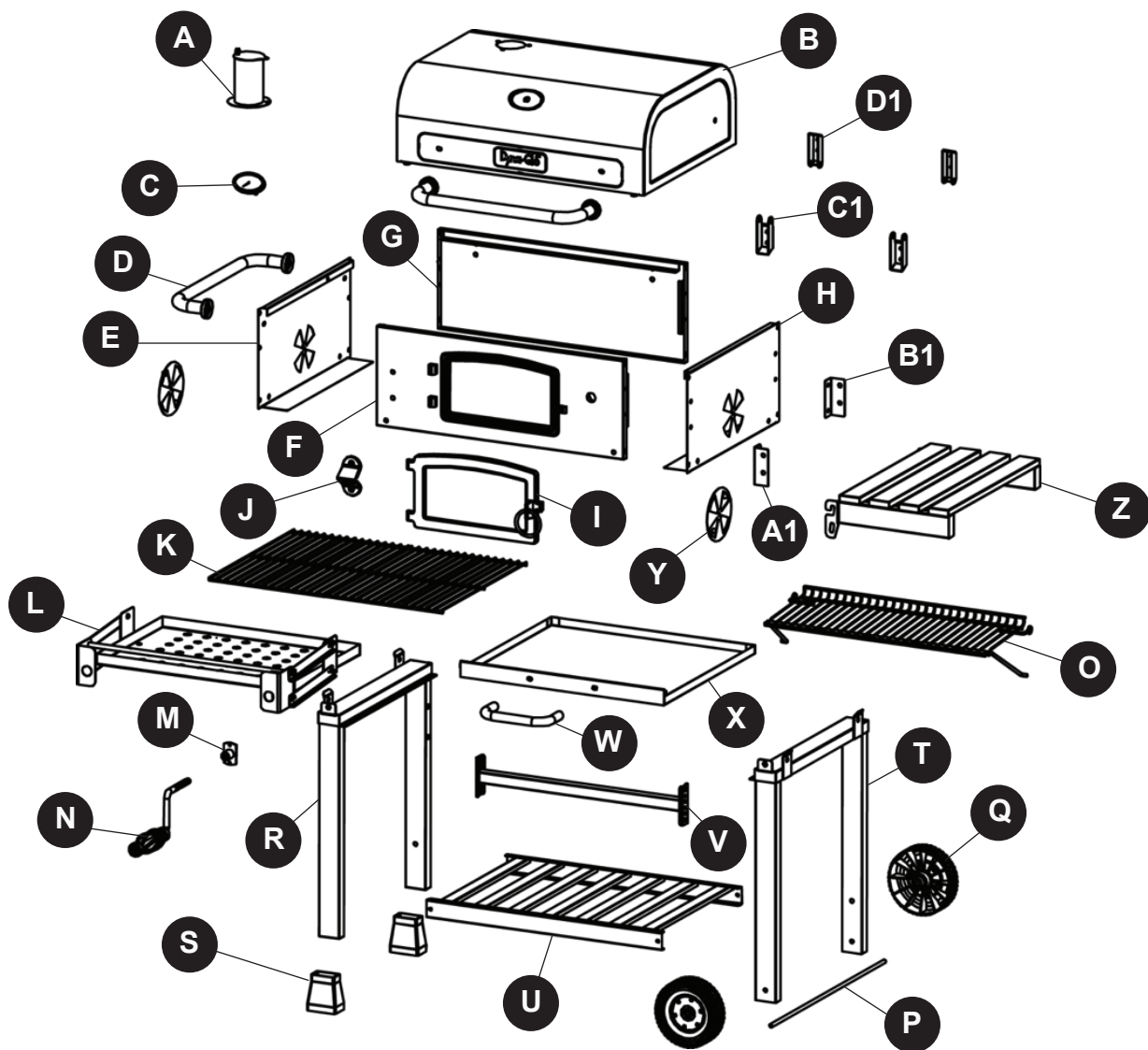
INFORMACION DE SEGURIDAD

- Tenga cuidado al levantar o mover el aparato para evitar lesiones en la espalda tensión o hacia atrás. No mueva la unidad mientras esté en uso.
- NO utilice el aparato cerca de materiales inflamables o combustibles o bajo Tales como terrazas, porches o cocheras. Un espacio mínimo de 36 pulgadas. (91,4 cm) se recomienda. NO opere la unidad en construcción por encima.
- Un espacio libre mínimo a la construcción de combustible es de 36 pulg (91,4 cm) desde los lados y atrás.
- NO use este electrodoméstico como un calefactor.
- Utilice la unidad sobre una superficie estable, nivelada, no inflamable de la zona como suelo d asfalto, concreto o sólido. NO opere la unidad sobre una superficie inflamable como una alfombra cubierta de madera.
- Tenga cuidado al montar y operar esta unidad para evitar cortes y rasguños de los bordes.
- NO utilice este producto de una forma distinta a las TIC finalidad prevista. No se piensa para el uso comercial. No está diseñado para ser instalado o utilizado en o sobre un vehículo recreativo y / o barcos.
- NO almacene gasolina cerca de esta unidad u otros líquidos inflamables o combustibles, otra donde los vapores puedan estar presentes.
- NO almacene o utilice este producto en el año a disposición de los niños de la zona o mascotas. Almacene la unidad en un lugar seco protegido.
- NO deje la unidad desatendida mientras está en uso.
- NO deje ceniza caliente sin vigilancia hasta que la parrilla se enfríe completamente.
- NO mueva la unidad mientras esté en uso o cuando las cenizas están calientes. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de moverlo o guardarlo.
- NUNCA utilice gasolina u otros fluidos altamente volátiles como titula .
- Siempre cocine los alimentos en la parrilla efectiva la llama se ha fundido.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio em pesado y colocación en un recipiente no combustible. Que hacer seguro que no hay otros materiales combustibles en o cerca del recipiente.
- Si usted debe tener las cenizas en menos tiempo que toma para que las cenizas se enfríen completamente, luego quite las cenizas de la unidad, utilizando guantes resistentes al calor, junto con pinzas de metal o una pala larga chimenea. Papel de aluminio en lugar de los carbones y em emparar completamente con agua antes de deshacerse de ellos en un recipiente no combustible.
- Deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarlo o realizar cualquier mantenimiento rutinario.

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

- Los combustibles utilizados en la madera y el carbón ardiente electrodomésticos y los productos de la combustión de combustibles contienen sustancias químicas tales que el estado de California considera que produce cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Este producto contiene productos químicos, plomo y compuestos de plomo, incluidos, según el Estado de California considera que produce cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. **Efectivas de manejo de lavarse las manos.**

CONTENIDO DEL PAQUETE

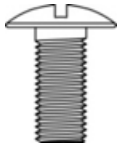


PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
A	Chimenea de humo	1
B	Parrilla de carbón	1
C	Medidor de temperatura	1
D	Tapa y lado de la manija	2
E	Panel izquierdo del combustión	1
F	Panel frontal del c aja combustión	1
G	Panel posterior del caja combustión	1
H	Panel derecho del co mbustión	1
I	Charcoal puerta de acceso	1
J	Abrebotellas	1
K	Parrilla de cocción	2
L	Charcoal asamblea bandeja	1
M	Rosca de montaje	1
N	Manivela	1
O	Rejilla para calentar	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
P	Eje	1
Q	Rueda	2
R	Izquierda asamblea pierna	1
S	Pata de la Base	2
T	Derecho Asamblea Pierna	1
U	Cesta base	1
V	Cesta brace trasero	1
W	Cenicero de Mango	1
X	Cenicero	1
Y	Lado del amortiguador	2
Z	Mesilla	1
A1	Soporte frontal para la tabla	1
B1	Soporte trasero para la tabla	1
C1	Baja bisagra tapa	2
D1	Bisagra de la tapa superior	2

CONTENIDO DE HARDWARE (muestra en tamaño real)

AA



Perno
M6 x 15
Cant. 45

BB



Perno
M6 x 35
Cant. 8

CC



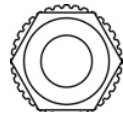
Perno
M6 x 30
Cant. 4

DD



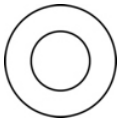
M8 Tuerca
Cant. 2

EE



M6 Tuerca
Cant. 5

FF



Arandela de M8
Cant. 2

GG



Perno de la
Bisagra
Cant. 2

HH



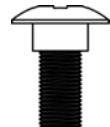
Pasador
Cant. 5

II



Pin Tapa
Cant. 2

JJ



M6 Tornillo
de hombro
Cant. 4

PREPARACION

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegurese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete de la pagina anterior y los aditamentos que aparecen arriba. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas estan danadas. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

Tiempo estimado de ensamblaje: 50 minutos con 2 personas.

Herramientas necesarias para el ensamblaje y la prueba de fugas (no se incluyen):

Destornillador Phillips, llave ajustable

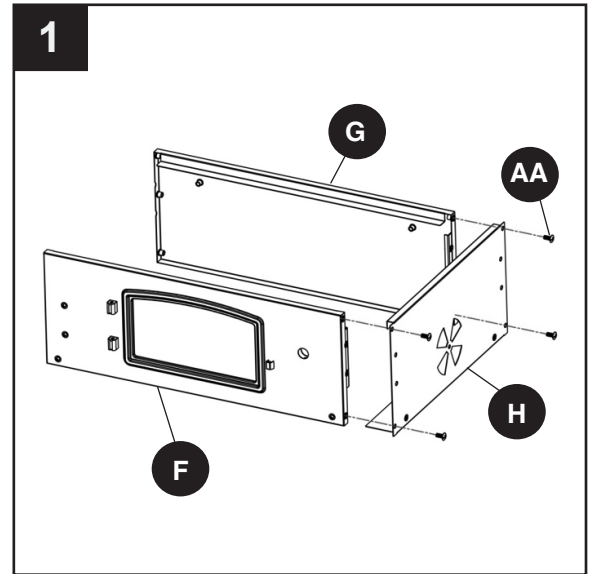


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Fije el panel derecho de la cámara de combustión (H) en el panel frontal de la cámara de combustión (F) y el panel posterior de la cámara de combustión (G) con cuatro tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados

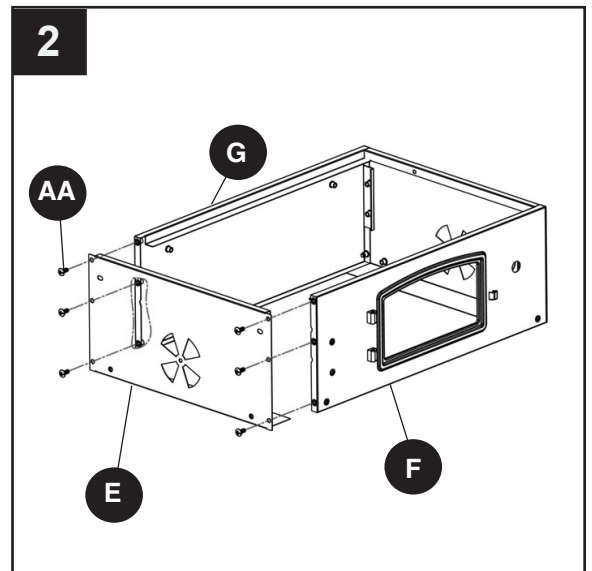
AA	Perno M6 x 15		x 4
-----------	------------------	---	-----



2. Fijar el panel izquierdo de la cámara de combustión (E) para el panel frontal de la cámara de combustión (F) y el panel posterior de la cámara de combustión (G) utilizando seis M6x15 tornillos (AA).

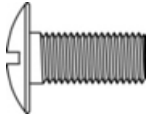

Aditamentos utilizados

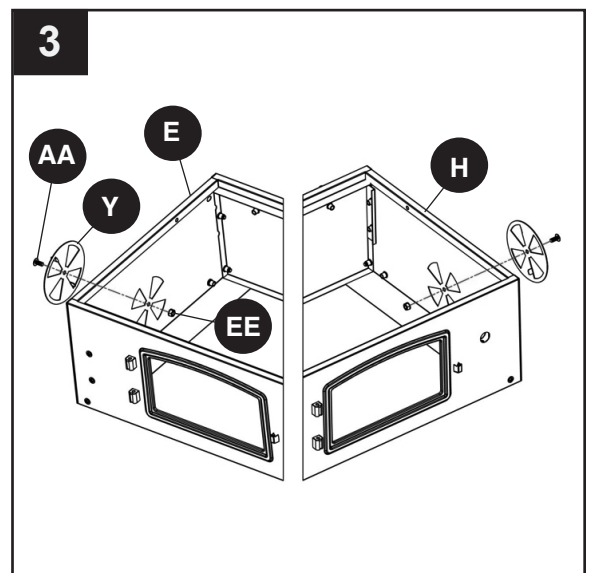
AA	Perno M6 x 15		x 6
-----------	------------------	---	-----



3. Fije el lado del amortiguador (Y) al panel izquierdo de la cámara de combustión (E) y el panel derecho de la cámara de combustión (H) Utilizando dos tornillos M6x15 (AA) y dos tuercas M6 (EE).

Aditamentos utilizados

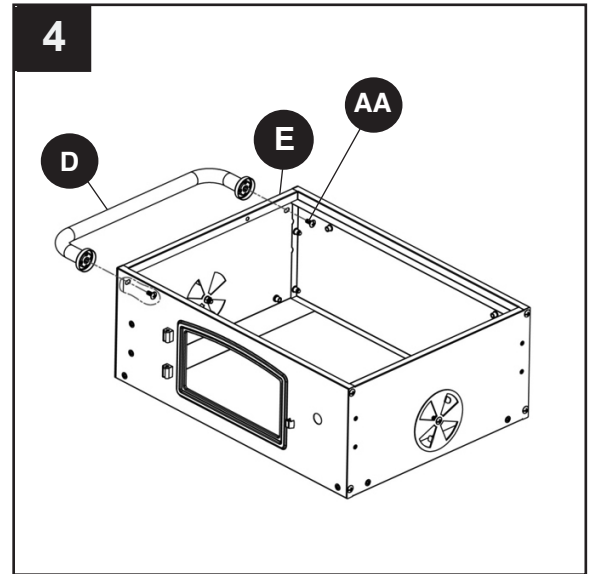
AA	Perno M6 x 15		x 2
EE	M6 Tuerca		x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

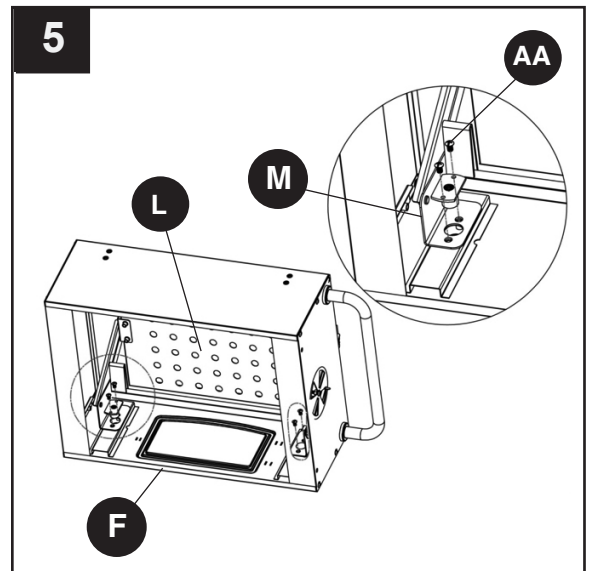
4. Fije la tapa del lado del agarrador (D) al panel izquierdo de la cámara de combustión (E) Utilizando dos tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados



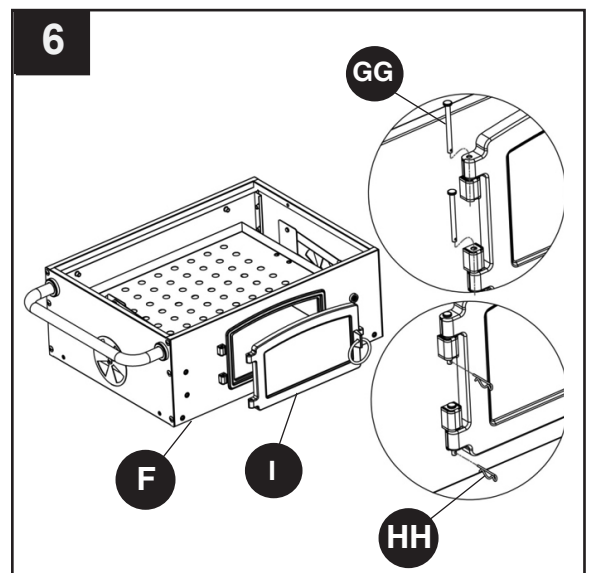
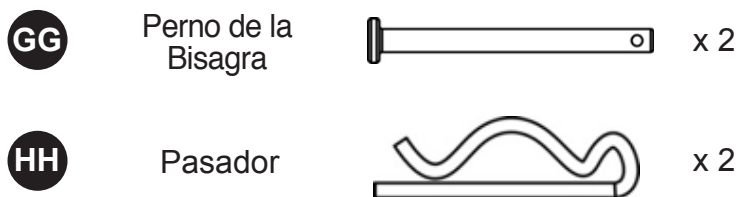
5. Fije el conjunto de bandeja de acceso al carbón (L) y montaje roscado (M) al panel frontal de la cámara de combustión (F) Utilizando cuatro tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados



6. Fije la puerta de acceso a la bandeja de carbón (I) al panel frontal de la cámara de combustión (F). Inserte dos pernos en la bisagra (GG) en bisagras de puerta de acceso de carbón vegetal (I) y asegure con dos chavetas (HH).

Aditamentos utilizados

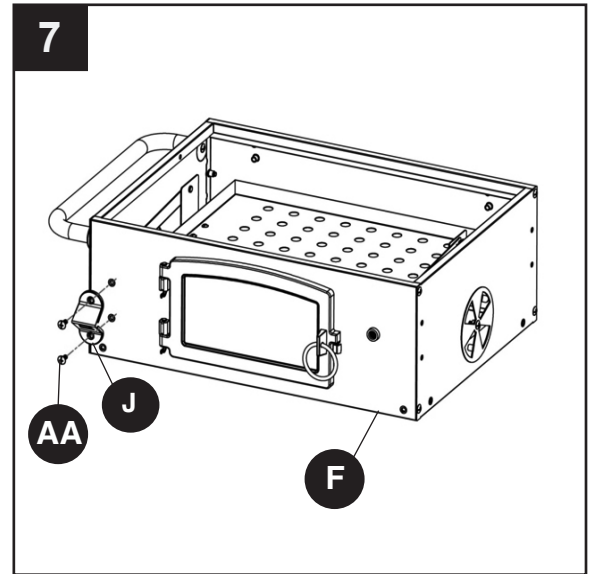
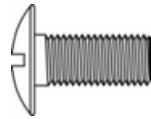


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

7. Fije el abrebotellas (J) en el panel frontal de la cámara de combustión (F) Utilizando dos tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados

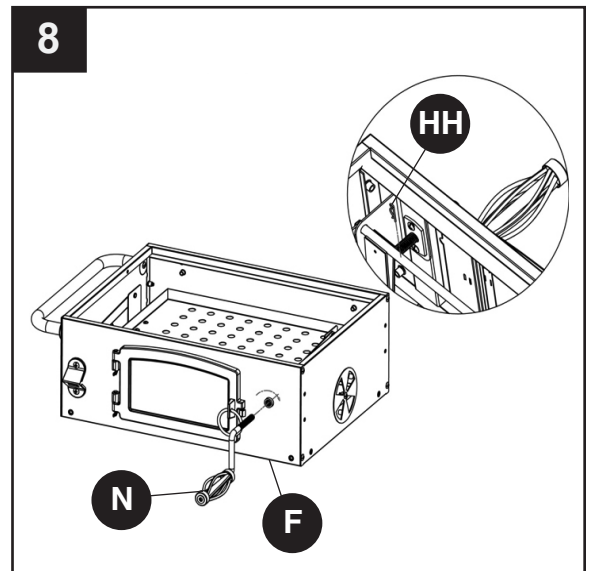
AA Perno M6 x 15 x 2



8. La Manivela de rosca (N) insértela en el panel frontal de la cámara de combustión (F). Fíjela con una chaveta (HH)

Aditamentos utilizados

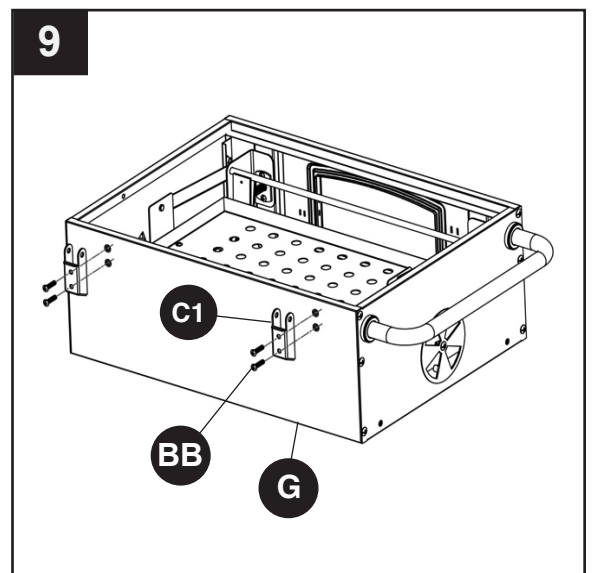
HH Pasador x 1



9. Fije la bisagra inferior de la tapa (C1) al panel posterior de la cámara de combustión (G) con cuatro tornillos M6x35 (BB).

Aditamentos utilizados

BB Perno M6 x 35 x 4

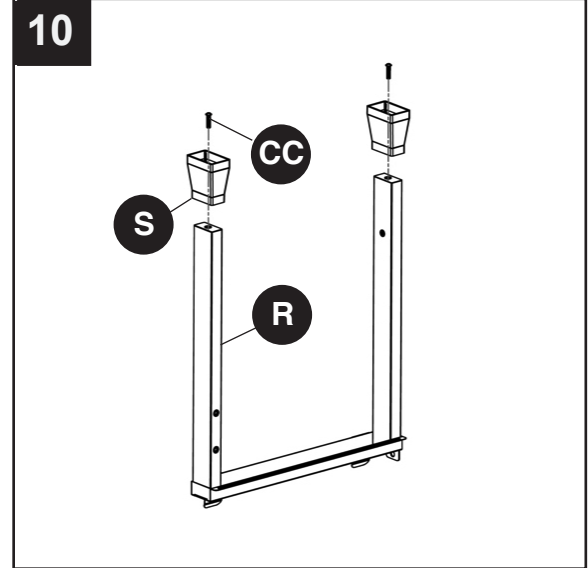


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

10. Adjuntar dos bases pierna (S) para montaje de la pierna izquierda (R) utilizando dos tornillos M6x30 (CC).

Aditamentos utilizados

CC Perno M6 x 30 x 2



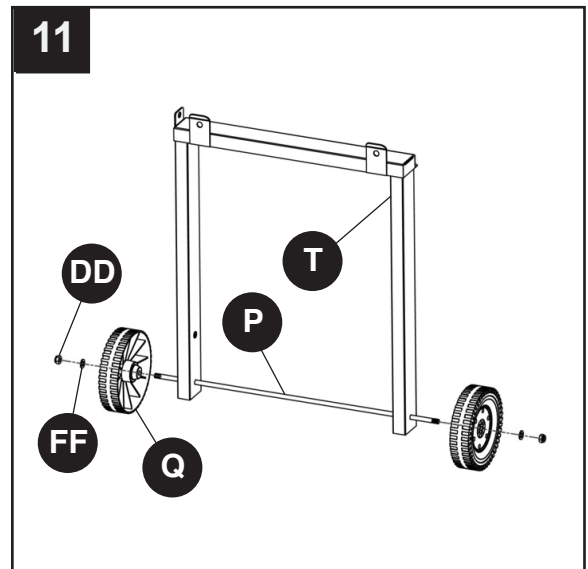

11. Inserte el eje (P) en el panel de la pata derecha (T). Adjuntar una rueda (Q) a cada lado del eje (P) utilizando una arandela M8 (FF), y una tuerca M8 (DD).

Aditamentos utilizados

DD M8 Tuerca x 2



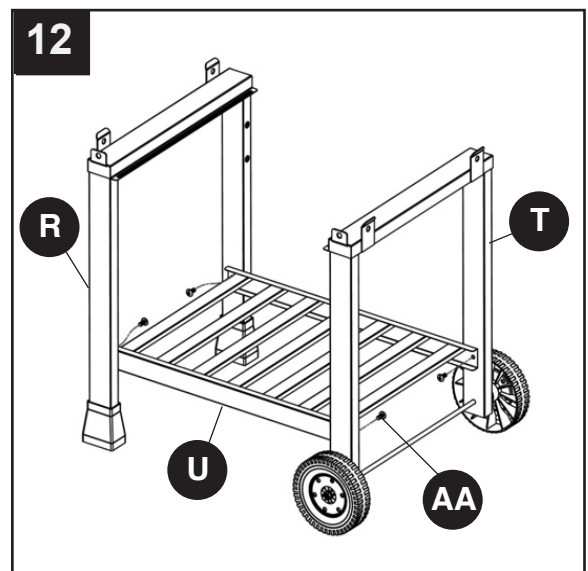
FF M8 Arandela x 2



12. Conecte la base del carro (U) para el montaje de la pata izquierda (R) y el panel de la pata derecha (T) utilizando dos tornillos M6x15 (AA) en cada lado.

Aditamentos utilizados

AA Perno M6 x 15 x 4

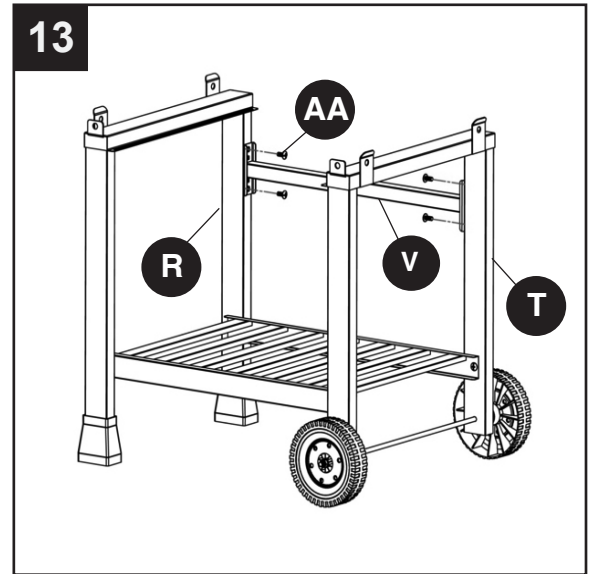


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

13. Fije el tirante posterior del carrito (V) para ensamblar la pata izquierda (R) y el conjunto de la pierna derecha (T) utilizando dos M6x15 tornillo (AA) en cada lado.

Aditamentos utilizados

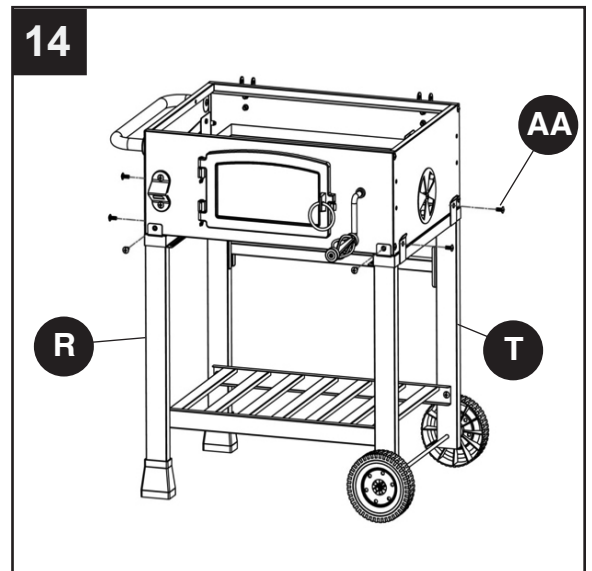
- AA** Perno M6 x 15  x 4



14. Fije el conjunto de la cámara de combustión al ensamble del carrito. Asegure la cámara de combustión de fuego en la parte superior del panel de la pata izquierda (R) y el panel de la pata derecha (T) con seis tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados

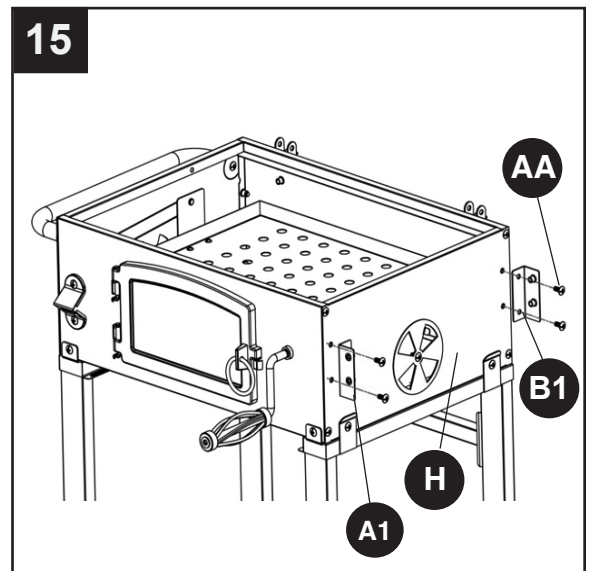
- AA** Perno M6 x 15  x 6



15. Fije el apoyo frontal para mesa auxiliar (A1) y el apoyo posterior para mesa auxiliar (B1) al panel derecho de la cámara de combustión (H) usando cuatro tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados

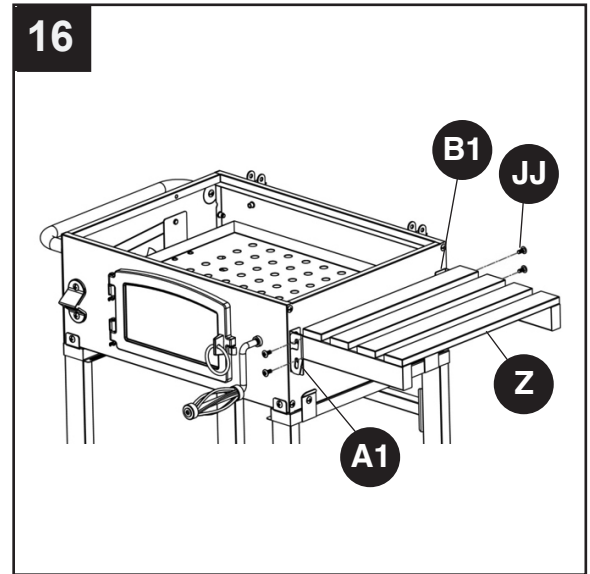
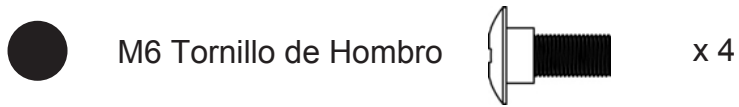
- AA** Perno M6 x 15  x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

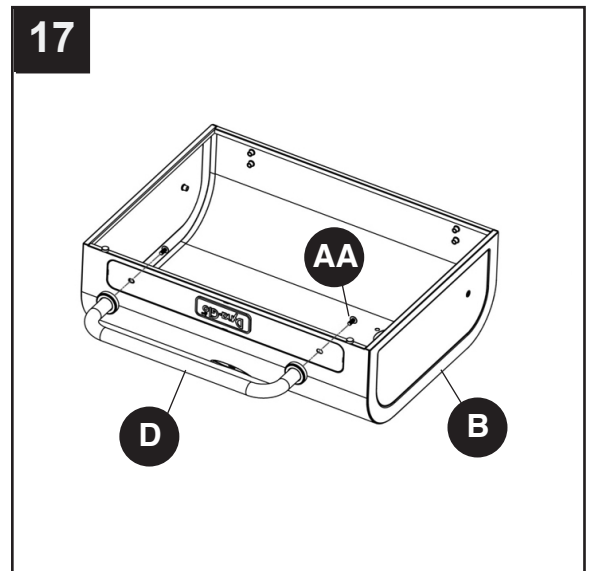
16. Fije la mesa auxiliar (Z) para soporte frontal para mesa auxiliar (A1) y el apoyo posterior para mesa auxiliar (B1) con cuatro tornillos M6 hombro (JJ).

Aditamentos utilizados

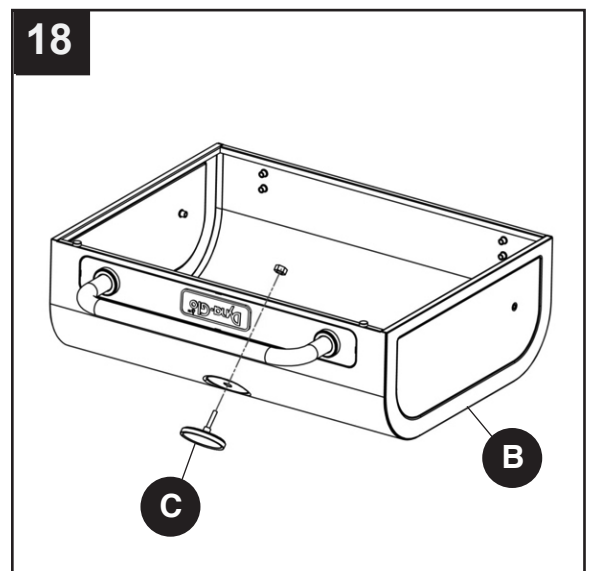


17. Coloque la tapa al lado de la agarradera (D) de tapa de la parrilla de carbón (B) utilizando dos tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados



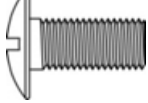

18. Fije el indicador de temperatura (C) a la tapa de la parrilla de carbón (B) con tuercas pre-ensamblados.

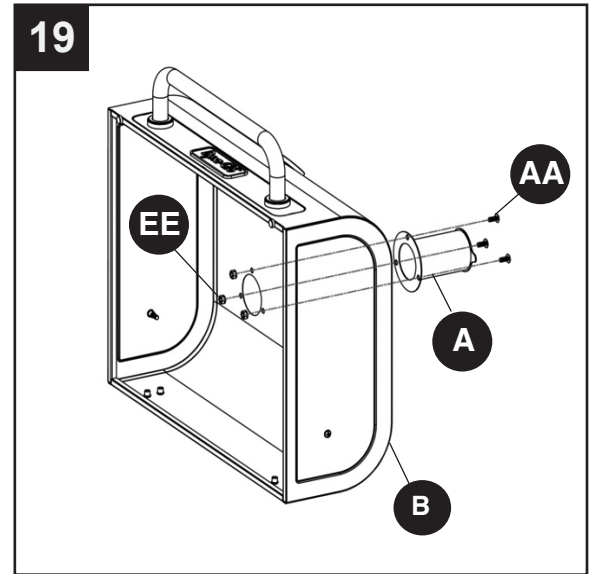


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

19. Coloque la chimenea de humo(A) a la tapa de la parrilla de carbón (B) con tres tornillos M6x15 (AA) y tres tuercas M6.


Aditamentos utilizados

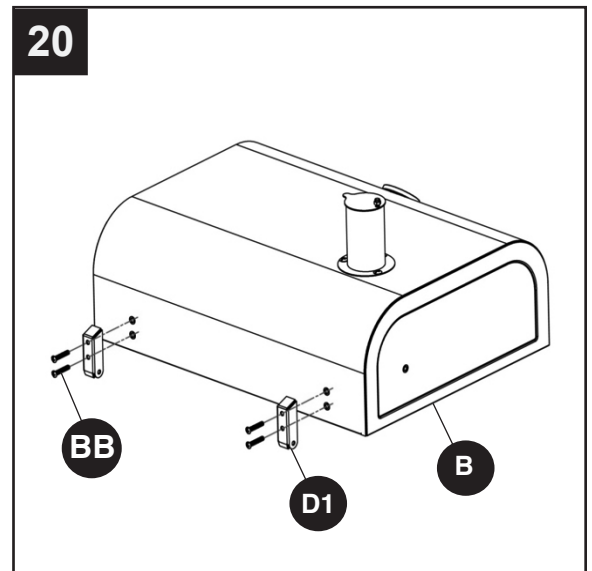
AA	Perno M6 x 15		x 3
EE	M6 Tuerca		x 3



20. Fije la bisagra de la tapa superior (D1) para la tapa de la parrilla de carbón (B) con cuatro tornillos M6x35 (BB).


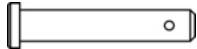
Aditamentos utilizados

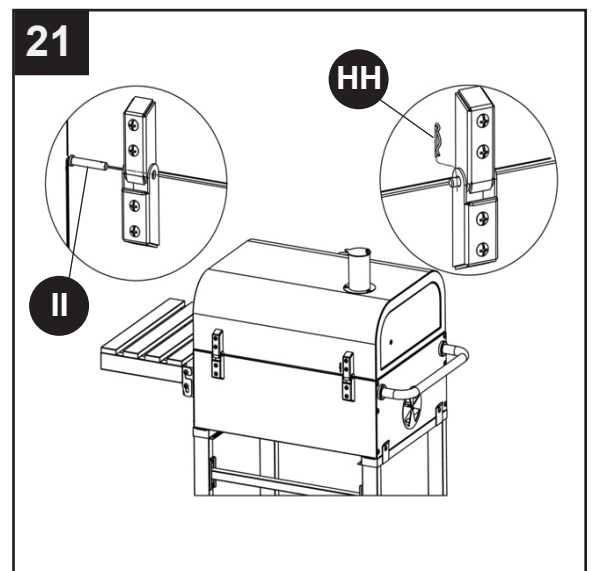
BB	Perno M6 x 35		x 4
-----------	------------------	---	-----



21. Fije el panel de la tapa de la parrilla de carbón con el ensamble de la cámara de combustión. Inserte dos pines (II) en bisagras de carbón del panel de la tapa de la parrilla para el montaje de la cámara de combustión, asegúrelo con dos chavetas (HH).

Aditamentos utilizados

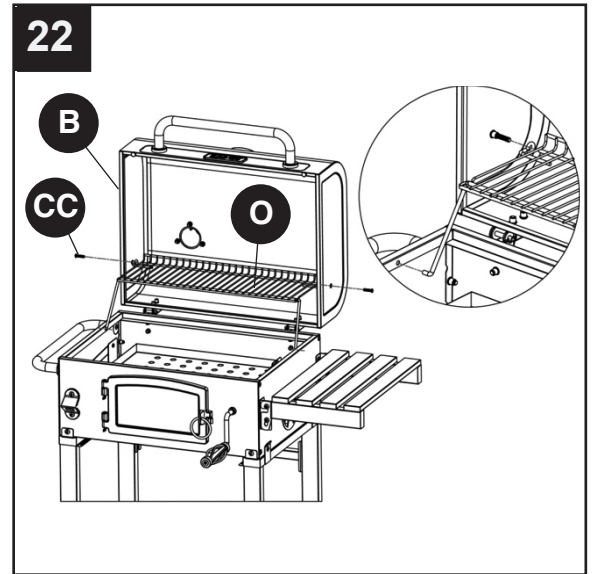
HH	Pasador		x 2
II	Pin Tapa		x 2



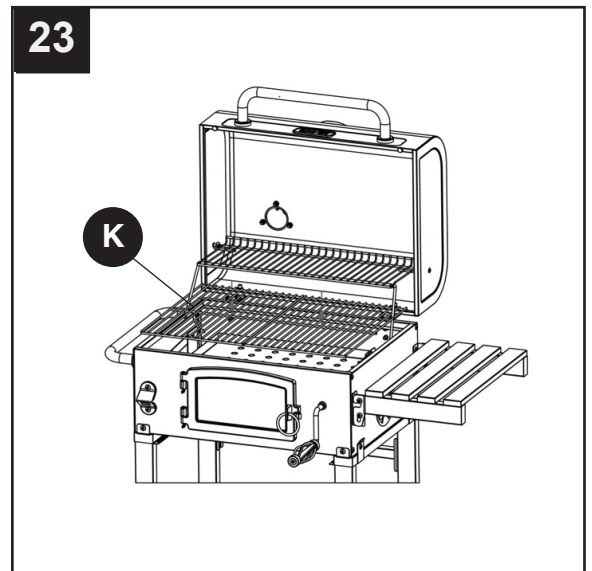
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

22. Fije un tornillo M6x30 (CC) en cada lado del panel de la tapa (B). No apretar demasiado. Inserte uno en el extremo de la rejilla para calentar (O) sobre el tornillo M6x30 (CC) y dentro del orificio del panel de la tapa (B). Repita para el otro lado. Apretar los tornillos M6x30 (CC) en cada lado del panel de la tapa (B).

Aditamentos utilizados

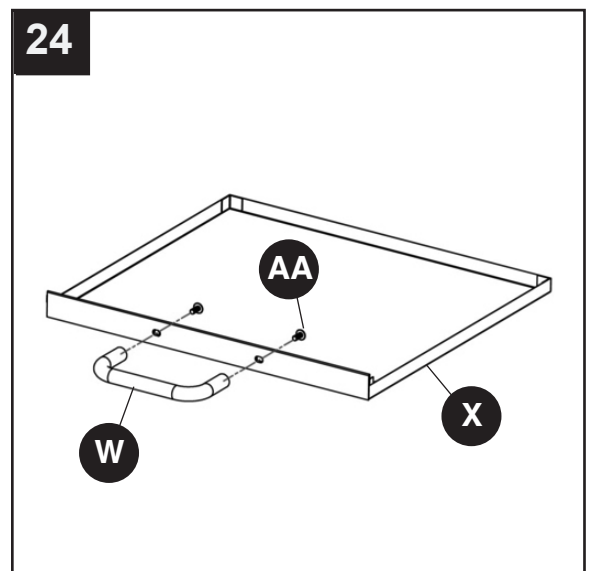


23. Coloque dos rejillas (K) en el montaje cámara de combustión.



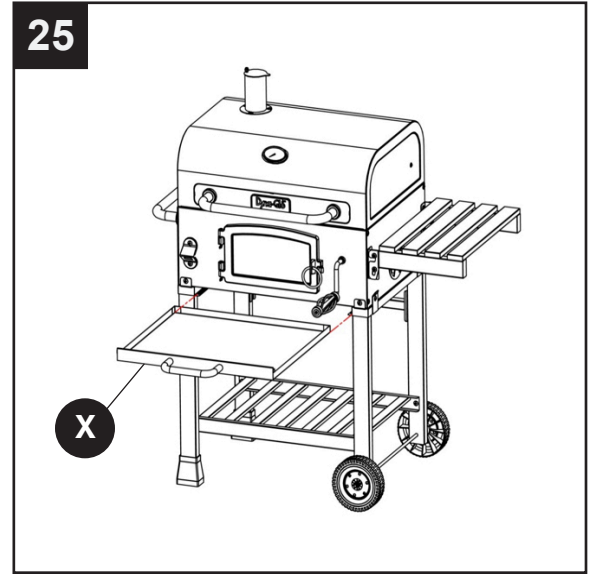
24. Fije la bandeja del cenicero (W) al cenicero (X) usando dos tornillos M6x15 (AA).

Aditamentos utilizados



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

25. Inserte cenicero (X) en el conjunto de la cámara de combustión.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PELIGRO

• **PELIGRO CON EL MONÓXIDO DE CARBONO.** La combustión de carbón en recintos cerrados puede causarle la muerte. Dicha combustión produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor. NUNCA quemé carbón dentro de viviendas, vehículos o tiendas de campaña.

Esta parrilla cuenta con una bandeja de carbón ajustable. Al girar la manivela, la bandeja de carbón puede ser levantada o bajada a la altura deseada. Esto permite graduaciones de calor diferentes en función de los alimentos que se están cocinando y de la temperatura a la que desea cocinar. También permite una fácil limpieza del interior de la cámara de combustión después de que la unidad se ha enfriado completamente. No se recomienda elevar una bandeja de carbón que tiene plena carga, más arriba de la graduación media.

NOTA: La parrilla está revestida con porcelana la cual es un recubrimiento frágil. Manéjela con cuidado para evitar daños. NO enfríe la parrilla en agua fría mientras aún esté caliente, de lo contrario el revestimiento se puede agrietar. Deje que la parrilla se enfríe por sí misma.

Instrucciones de Encendido del Carbón

- Abra la tapa de la parrilla
- Retire las parrillas de cocción.
- Gradúe la bandeja del carbón a la posición del medio.
- Coloque una fila uniforme de briquetas de carbón en la bandeja del carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la parte superior de la bandeja.
- Encienda las briquetas.
- Baje la bandeja del carbón a la posición inferior.
- Con la tapa abierta, deje que las briquetas se enciendan completamente (hasta el punto en que ya no haya más llama).
- Una vez que las briquetas estén encendidas, coloque de nuevo las parrillas con la ayuda de guantes resistentes al calor.
- Gradúe la bandeja del carbón como convenga, con el fin de alcanzar la temperatura adecuada

Graduación de la Temperatura

- Para un máximo calor / temperatura, abra tanto como sea necesario las dos salidas de aire laterales situadas en el costado del cuerpo principal. Para reducir el calor / temperatura, cierre las salidas de aire en el costado del cuerpo principal.

NOTA: La temperatura no debe sobrepasar los 500°F (260°C). Si la temperatura sobrepasa los 500°F (260°C), debe abrir la tapa y permitir que las briquetas se enfríen. La temperatura apropiada para cocinar no debe exceder los 500°F (260°C).

Curando la Unidad


1. Antes de cocinar por primera vez usted debe curar la unidad con el fin de mejorar la cocción y de propender por una mayor durabilidad en general. Si no se siguen correctamente estos pasos usted puede dañar el acabado y / o impartir sabores metálicos a los alimentos.
2. Retire todas las etiquetas de venta que se encuentren en la unidad, asegurándose de NO eliminar las que corresponden a las precauciones de seguridad.
3. Coloque una fila uniforme de briquetas de carbón en la bandeja del carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la parte superior de la bandeja.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

4. Cubra las superficies internas con aceite vegetal de cocina
5. Encienda las briquetas y gradúe la bandeja del carbón a media altura, girando la manivela correspondiente.
6. Mantenga la combustión durante unas dos horas, con la tapa cerrada y todos los amortiguadores abiertos a 1/4. Deje que la unidad se enfríe completamente.
7. Una vez que esto se ha llevado a cabo, la unidad está lista para ser utilizada.

Puede aparecer óxido en el interior de su parrilla. Mantener una ligera capa de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará a la protección de su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden necesitar retoques de cuando en cuando. Se recomienda el uso de pintura negra, de tipo comercial, en espray, para altas temperaturas.

¡NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD!

-  **Cómo Manipular la Puerta Delantera, los Amortiguadores y la Chimenea.**
- ADVERTENCIA:** Estas piezas de metal pueden encontrarse muy calientes mientras se está cocinando. Manipule siempre estas partes llevando puestos guantes resistentes al calor.
- Para abrir la puerta, levántela un poco y hálela.
 - Para cerrarla, levántela un poco y empújela hasta que ajuste con el marco de la puerta.
 - Para graduar los amortiguadores laterales, hale o empuje la manija del amortiguador hasta que se logre el flujo de aire deseado
 - Para graduar la chimenea, aleje de la chimenea la manija de graduación y súbala o bájela hasta lograr el flujo de aire deseado

Asando en la Parrilla

El carbón vegetal es el recomendado; sin embargo como combustible se puede utilizar madera o una combinación de ambos, siempre y cuando la fuente de combustible se coloque y sea encendida en la bandeja del carbón. No produzca un fuego exagerado. Se recomienda iniciar un fuego con no más de 3 libras de carbón (aproximadamente 56 briquetas) y añadiendo más según sea necesario durante la cocción. Después de dejar que el fuego se apague, coloque las parrillas de cocción en la unidad mediante el uso de guantes resistentes al calor. El no leer y seguir las instrucciones para el encendido del carbón puede resultar en lesiones personales graves y daños materiales.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad permanecen calientes durante su uso. Tenga mucho cuidado. Mantenga a los demás alejados de la unidad.
- Siempre use ropa protectora con el fin de prevenir lesiones
- Mantenga alejados a los niños y a las mascotas.
- NO mueva la unidad durante su operación.
- Nunca sustituya los encendedores de carbón por gasolina, queroseno o alcohol. En algunos estados, el uso de encendedores de carbón está prohibido por la ley. En estos casos, los encendedores de carbón pueden ser reemplazados por cubos encendedores a base de parafina. Nunca utilice un líquido encendedor de carbón junto con un encendedor eléctrico.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento de la Parrilla

La frecuencia de limpieza de la parrilla está determinada por la frecuencia con que se usa. Asegúrese de que el carbón esté completamente apagado y de que las parrillas se han enfriado antes de limpiar el interior de la unidad. Para quitar las manchas en la tapa y en el panel frontal, causadas por el humo de la cocción, se recomienda la utilización de un paño limpiador. Limpie el interior de la unidad con un paño o toalla de papel. Limpie las rejillas con agua tibia y séquelas. El recubrimiento es frágil. No golpee ni deje caer las parrillas.

GARANTÍA LIMITADA

1-año de garantía limitada

Esta parrilla de carbón tiene una garantía de 1 año contra piezas rotas o dañadas en el momento de la compra. El producto está garantizado de estar libre de defectos. La pintura es garantía de estar libre de defectos, excepto el óxido, que puede aparecer después de un uso repetido.

Esta garantía no cubre los daños o problemas relacionados con negligencia, abuso o modificaciones en el aparato. Trabajo de reparación no está cubierta.

Todas las partes que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviados sin cargo a través de la discreción de GHP Group, Inc (envíos terrestres, Correo de EE.UU., o por paquete postal solamente). Los gastos de manipulación especiales (día segundo lugar, durante la noche, etc) será la responsabilidad del consumidor.

Todas las reclamaciones de garantía se aplican solamente al comprador original y requieren un comprobante de compra para verificar la compra. Este servicio está disponible llamando al número gratuito 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm CST, de lunes - viernes.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos usted también puede tener otros derechos legales que pueden variar de estado a estado.

Fabricado por:
GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL, USA
60714-3302

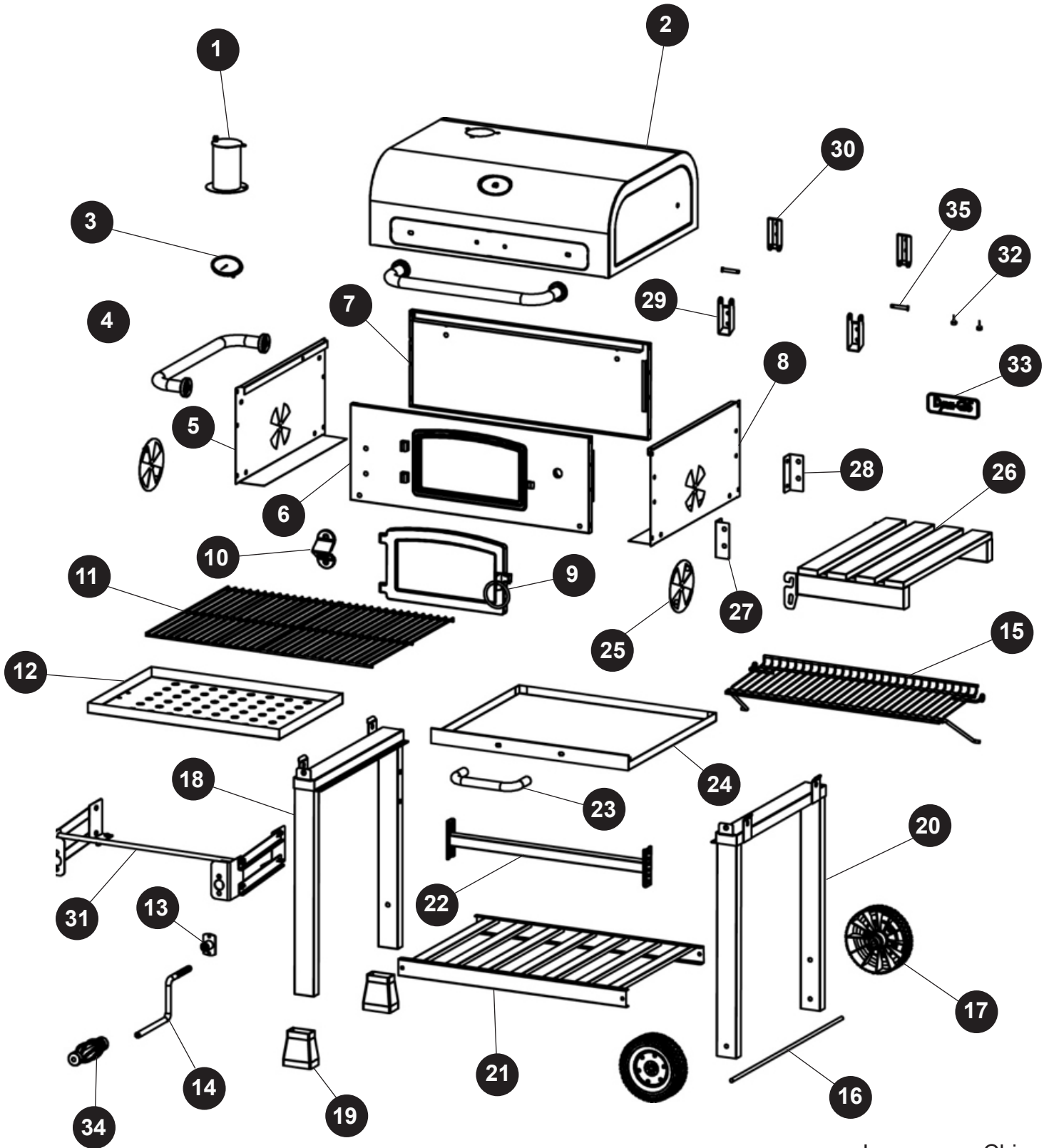
Nombre del Producto: PARRILLA A CARBÓN PARA TRABAJO PESADO
Modelo #: DGD381BNC-D

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

REF.	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
1	Pila de humo	403-01002-05
2	Tapa - Sin pila de humo, indicador de temperatura y el mango de la tapa	70-01-210
3	Indicador de temperatura	403-01002-03
4	Tapa y lado de la manija	70-01-211
5	Panel de caja de fuego Izquierda	70-01-212
6	Panel de caja de fuego frontal	70-01-213
7	Panel de caja de fuego Volver	70-01-214
8	Panel de caja de fuego Derecho	70-01-215
9	Charcoal puerta de acceso *	405-03014-03
10	Abrebotellas	403-01003-05
11	Parrilla de cocción	70-01-216
12	Bandeja de carbón	70-01-217
13	Roscado de montaje para carbón manivela de ajuste de la bandeja	404-02003-10
14	Ajuste de la bandeja de carbón sólo biela	403-02003-02
15	Rejilla de calentamiento	70-01-218
16	Eje	70-05-102
17	Rueda	405-01019-00
18	Montaje Pierna izquierda	70-01-219
19	Base de la pata	70-01-220
20	Montaje de la pierna derecha	70-01-221
21	La base del carro	70-01-222
22	Carrito trasero corsé	70-01-223
23	Asa de la bandeja de ceniza	403-01005-02
24	Cenicero	70-01-224
25	Amortiguador lateral	70-01-225
26	Mesilla	70-01-226
27	Apoyo frontal para mesa auxiliar	70-01-227
28	Apoyo trasero para mesa auxiliar	70-01-228
29	Baja bisagra de la tapa	404-03002-02
30	Bisagra de la tapa superior	404-03002-04
31	Bandeja de carbón conjunto del brazo de ajuste	70-01-229
32	Parachoques tapa	403-01002-07
33	Plaque Dyna Glo	213-02002
34	Bandeja de carbón manivela de ajuste	403-02003-05
35	Pin tapa	404-03002-03
n/a	Paquete de Hardware	70-09-111
n/a	Manual de instrucciones	70-10-117

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO



Impreso en China