

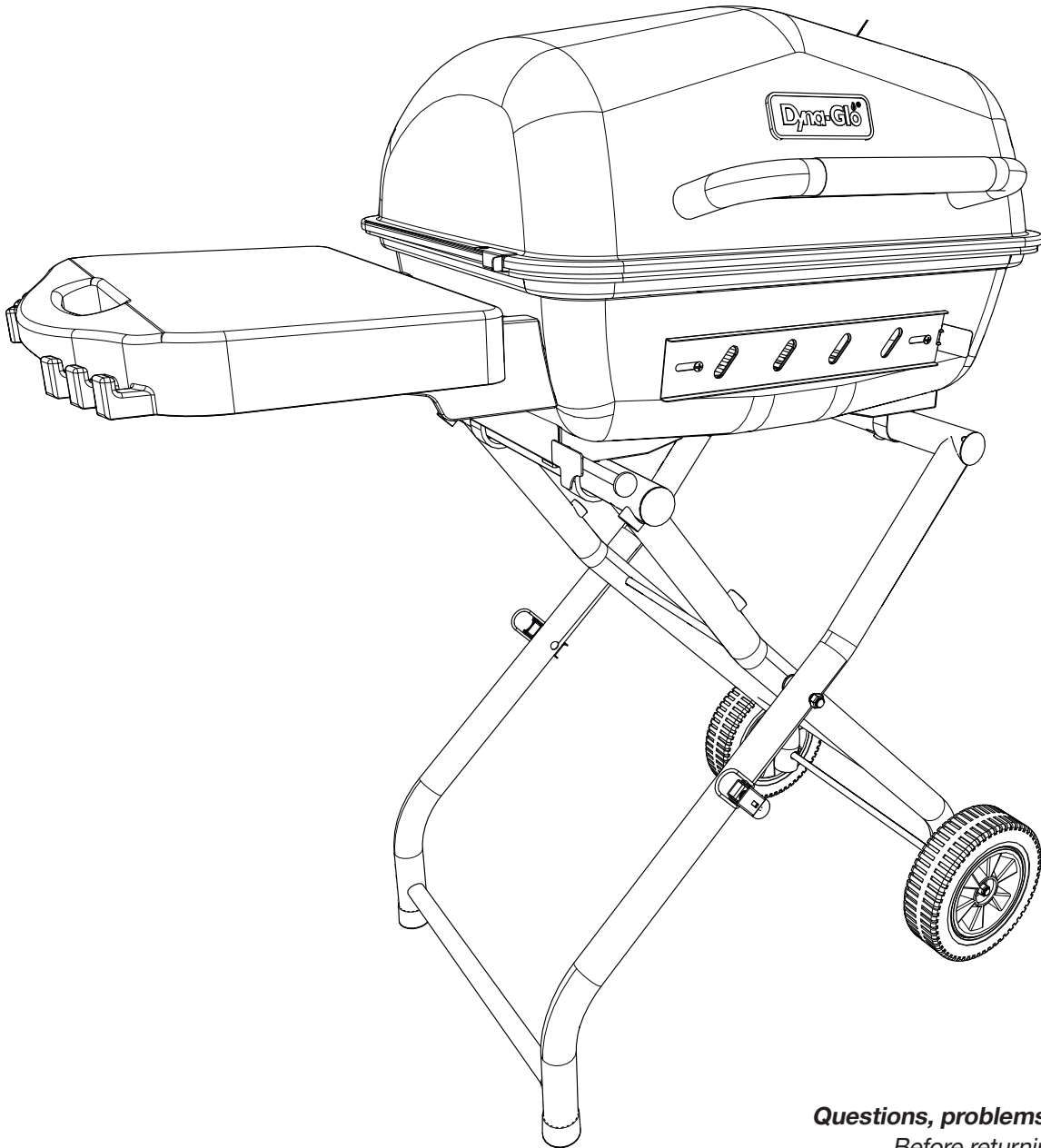
Dyna-Glo®

PORTABLE CHARCOAL GRILL

Model #: DGC313CNCP/DGC313CNCP-D

Français p. 21

Español p. 41



Questions, problems, missing parts?

*Before returning to your retailer,
call our customer service*

*department at **1-877-447-4768**,
8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST,*

Monday – Friday or e-mail us at

CustomerService@ghpgroupinc.com

06262020

Table of Contents

Safety Information	3
Package Contents	5
Hardware Contents	6
Preparation	6
Assembly Instructions	7
Operating Instructions	12
Care and Maintenance	16
Limited Warranty	17
Replacement Parts List.....	18

Assembler/Installer: This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. **CAUTION:** Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Leave these instructions with the consumer.**

Retain these instructions for future reference.



Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance.



DANGER

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.



WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

Keep a fire extinguisher near this product at all times.

This grill is for outdoor use only in well-ventilated areas.

DO NOT use wood as a fuel source on this product.



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, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

DANGER

- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.



WARNING: THIS PRODUCT AND THE FUEL USED TO OPERATE THIS PRODUCT (CHARCOAL), AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON BLACK, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

WARNING

If these instructions are not followed, a fire or explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

CAUTION

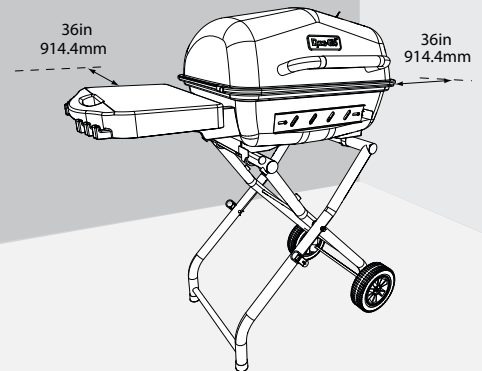
The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this appliance.



Safety Information

WARNING

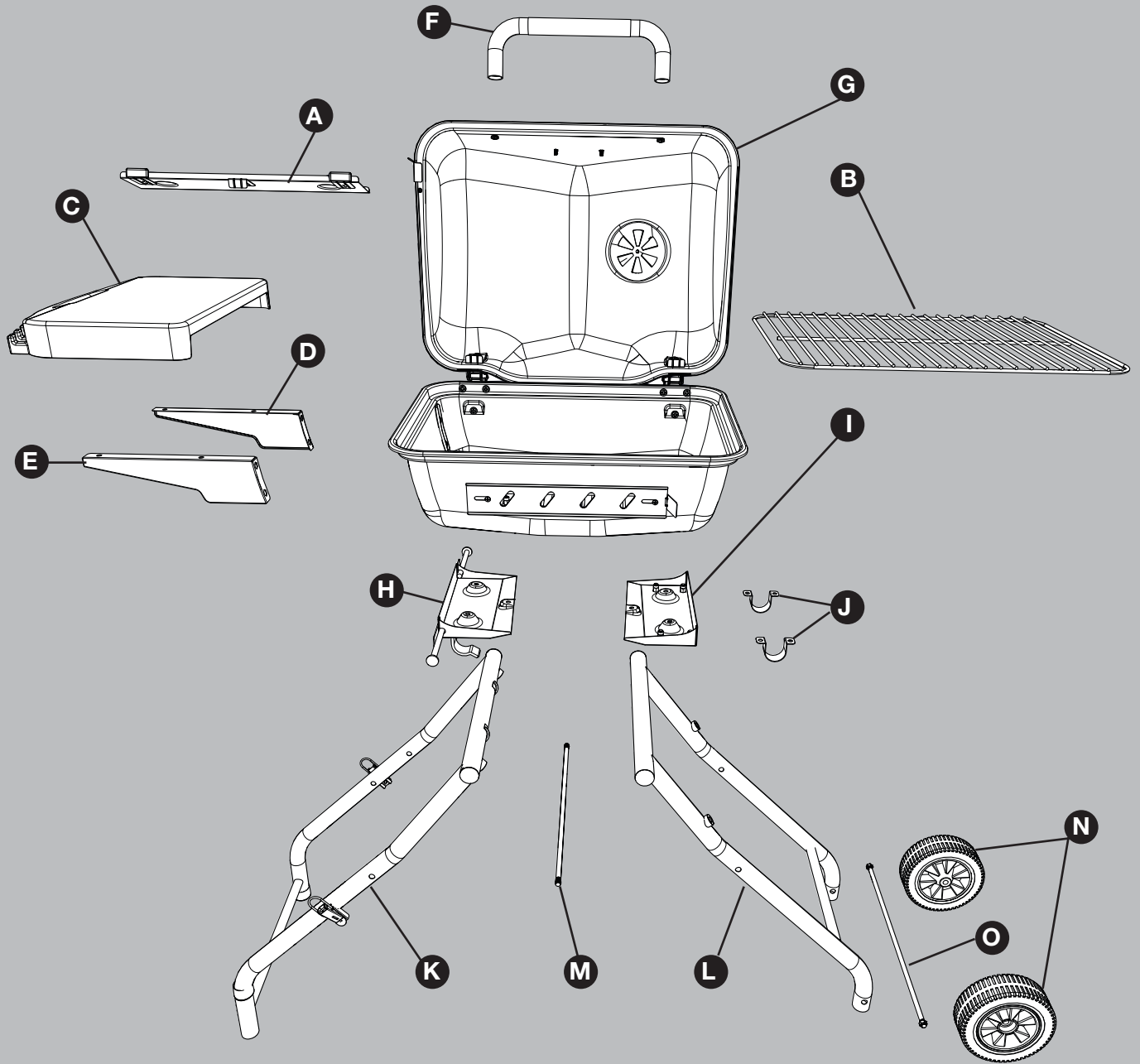
- **DO NOT** operate the grill near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. **DO NOT** operate the grill under overhead construction. **DO NOT** operate on flammable material such as carpet or wood deck.
- Minimum clearance from sides and back of grill to combustible construction, 36 inches (91.4 cm) from sides and back.



CAUTION

- **DO NOT** operate the grill 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 grill under overhead construction.
- **DO NOT** operate the grill on a balcony.
- **DO NOT** use this appliance as a heater.
- Operate the grill on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. **DO NOT** operate the grill on flammable material such as carpet or wood deck.
- Use caution when assembling and operating this grill to avoid cuts and scrapes from edges.
- **DO NOT** use the grill 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 grill near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- **DO NOT** store or operate this product in an area accessible to children or pets. Store grill in a dry protected location.
- **DO NOT** leave the grill unattended while in use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the grill cools completely.
- **DO NOT** move grill while in use or while ashes are still hot. Allow the grill to cool completely before moving or storing. Use caution when lifting and moving the grill to avoid back strain or back injury.
- **NEVER** use gasoline or other highly volatile fluids as a starter.
- 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. Ensure 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 grill, 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 grill to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.

Package Contents

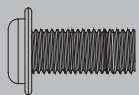


PART	DESCRIPTION	QTY.
A	Heat shield	1
B	Cooking grate	1
C	Side table	1
D	Rear support of side table	1
E	Front support of side table	1
F	Lid handle assembly	1
G	Grill body assembly	1
H	Left support of firebox	1

PART	DESCRIPTION	QTY.
I	Right support of firebox	1
J	Left leg bracket	2
K	Left leg assembly	1
L	Right leg assembly	1
M	Leg axle	1
N	Wheel	2
O	Wheel Axle	1

Hardware Contents

AA



20X
M6x16
Bolt

BB



4X
M10 Nut

CC



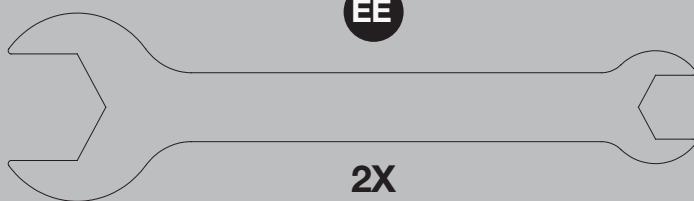
4X
M10 Washer

DD



2X
M6 Washer

EE



2X
M10 - M6
Wrench

FF



4X
M6 Washer

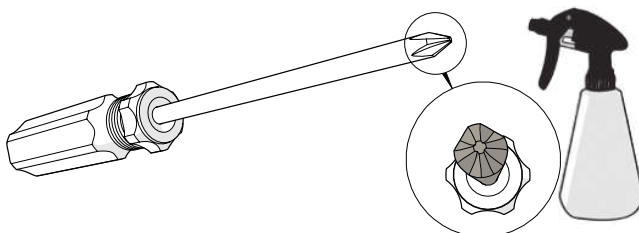
Preparation

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list on previous page and hardware contents above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer service for replacement parts.

Estimated Assembly Time: 35 minutes

CAUTION

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.

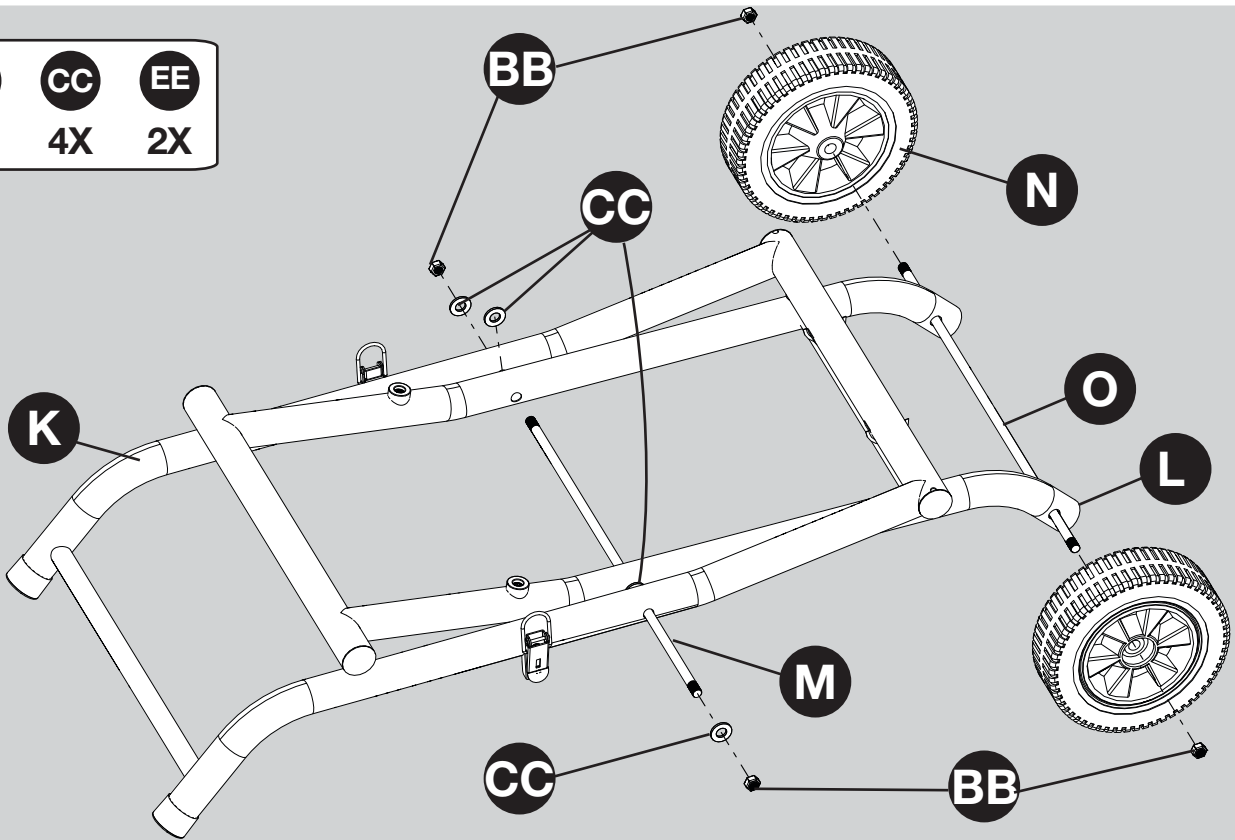


Tools Required for Assembly (not included): Phillips screwdriver

Assembly Instructions

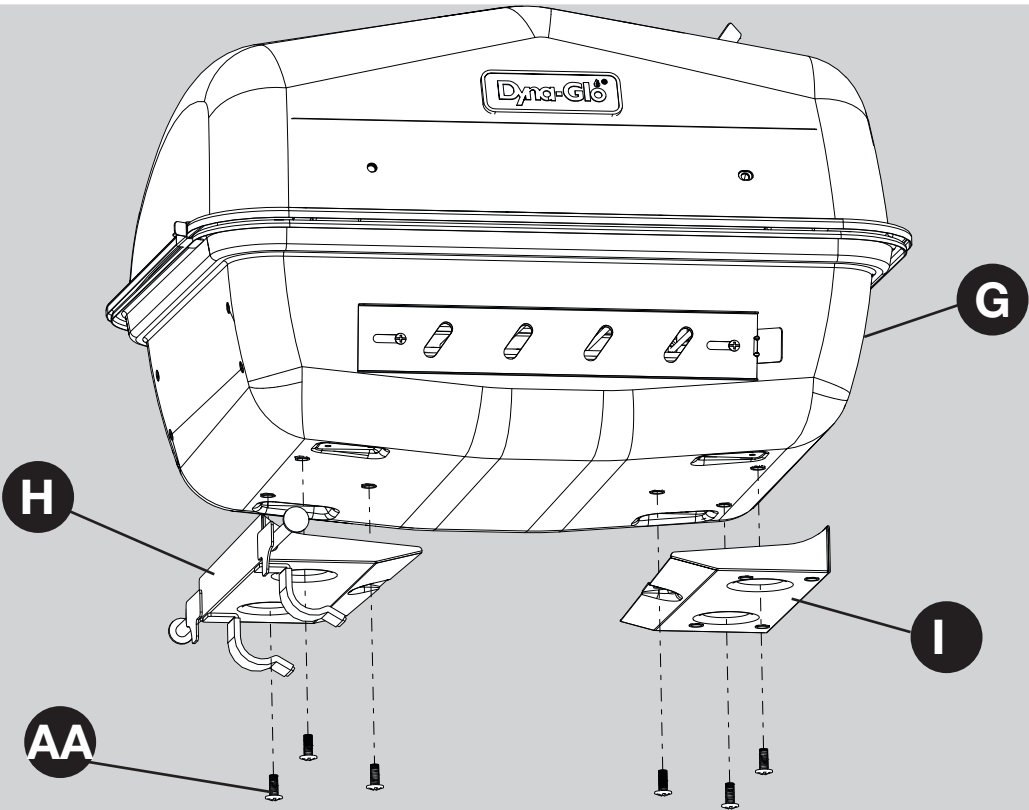
1 Assembly – left and right leg and wheels

- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| BB | CC | EE |
| 4X | 4X | 2X |



2 Assembly – left and right supports

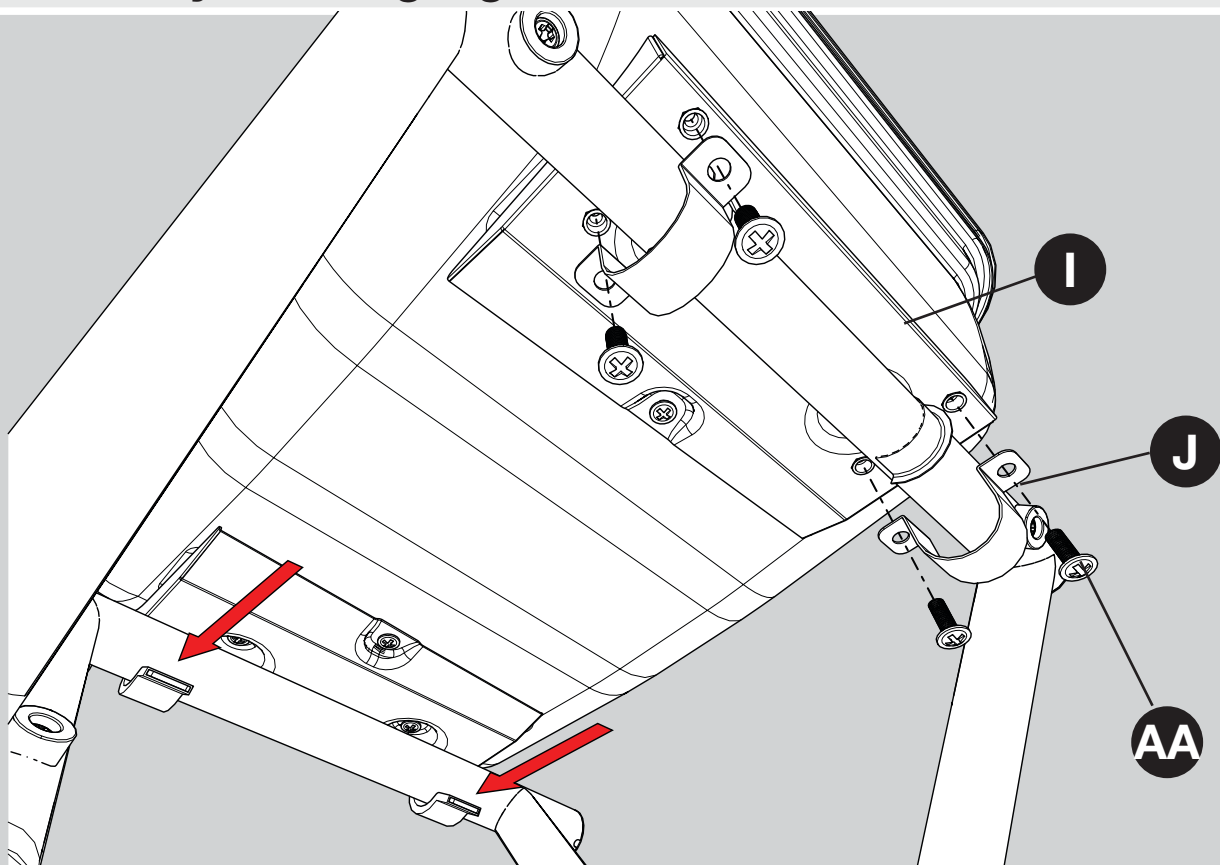
- | |
|-----------|
| AA |
| 6X |



3

Assembly – folding legs

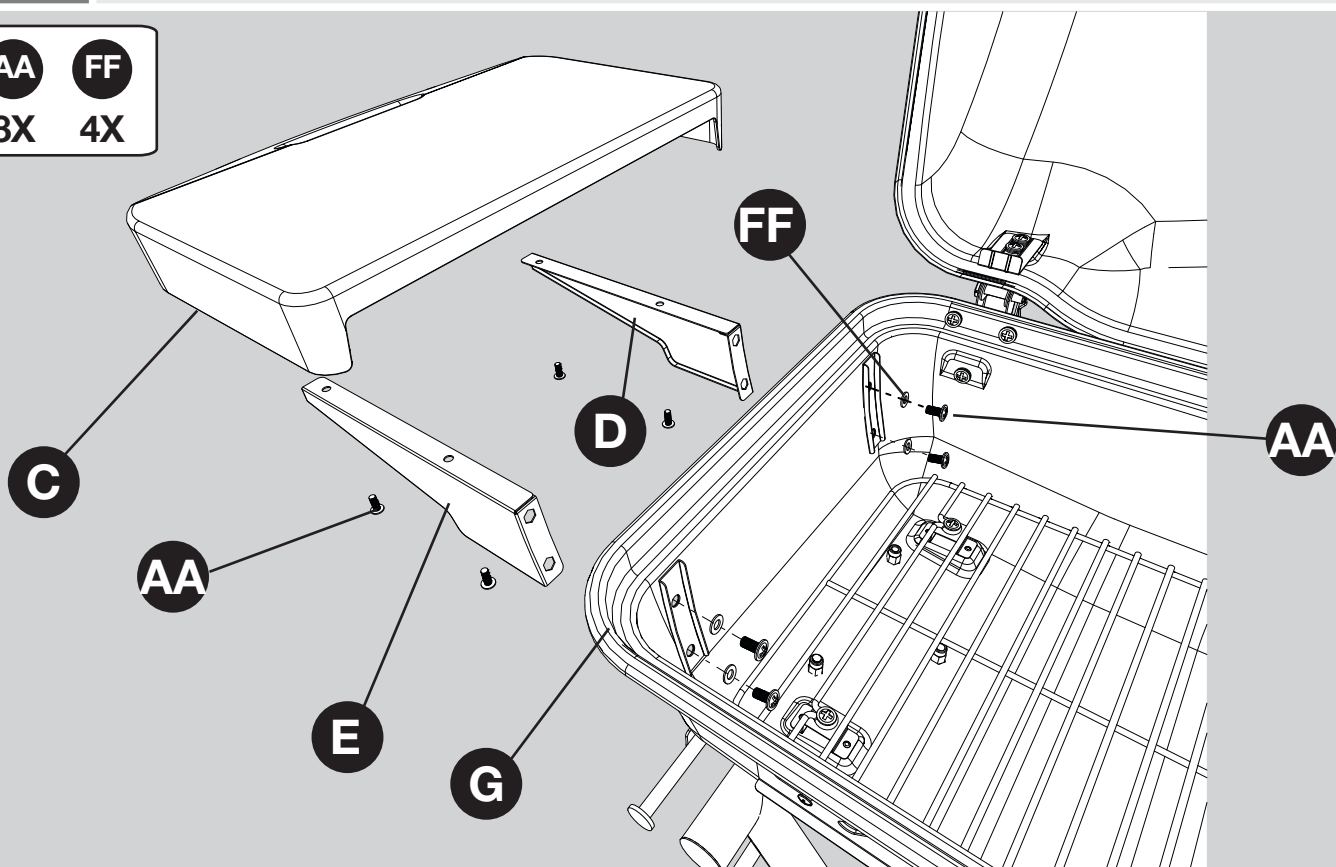
AA
4X



4

Assembly – side shelf

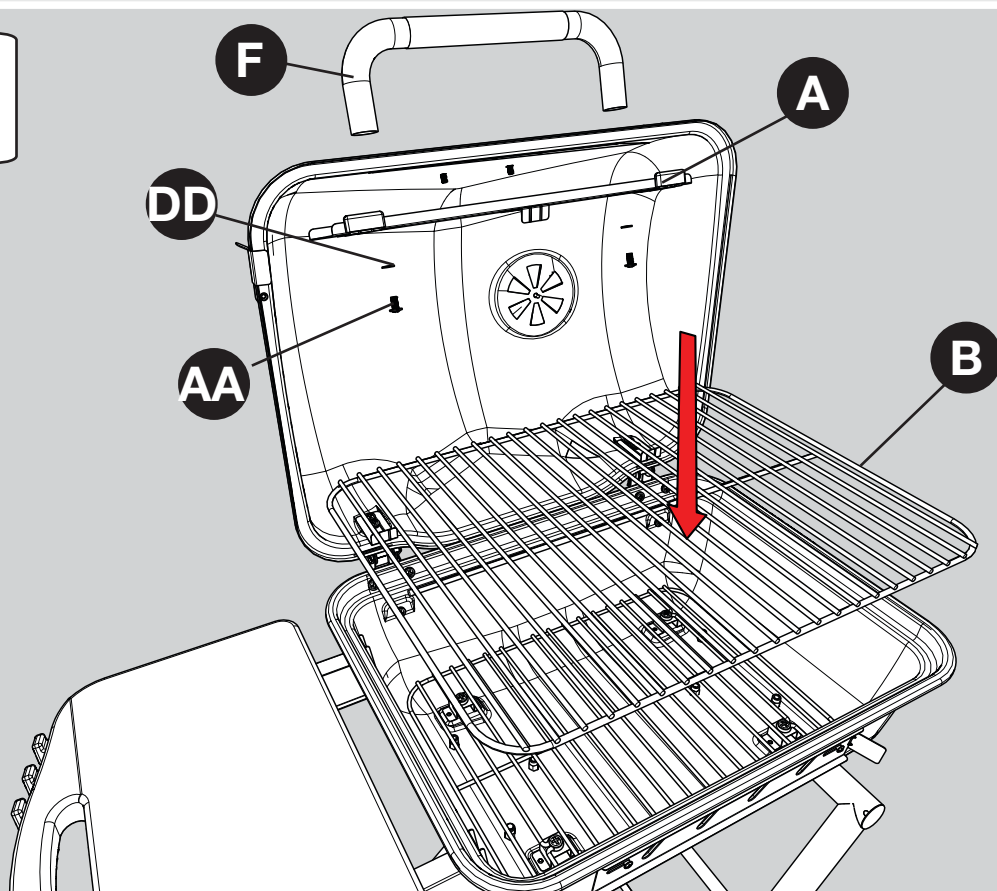
AA FF
8X 4X



5

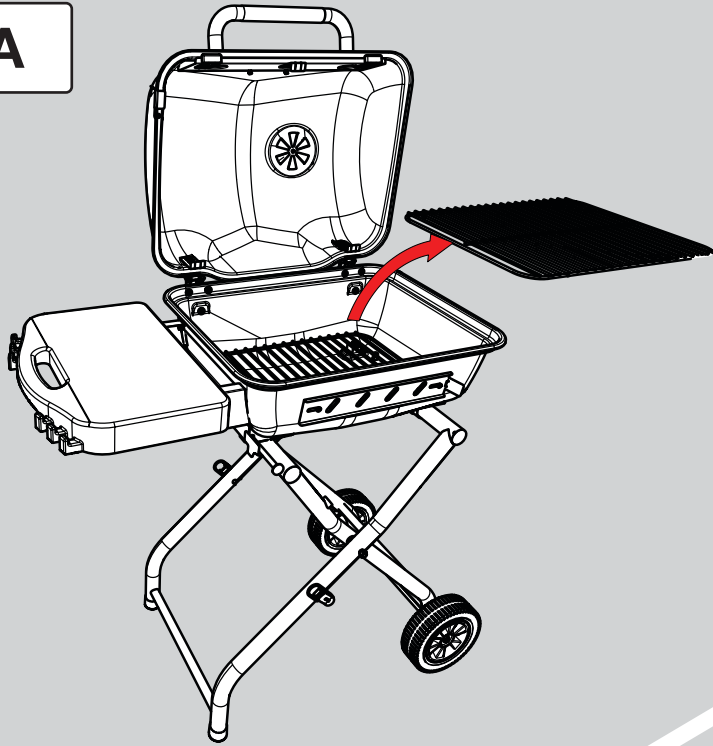
Assembly – heat shield, lid handle and cooking grate

AA	DD
2X	2X

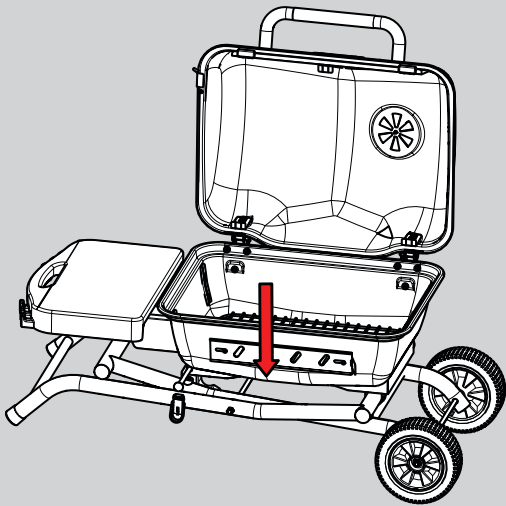


6 Dispose of ashes

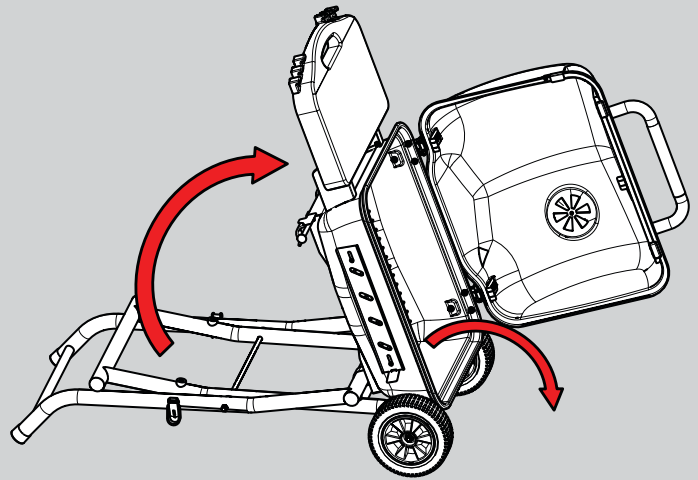
A



B

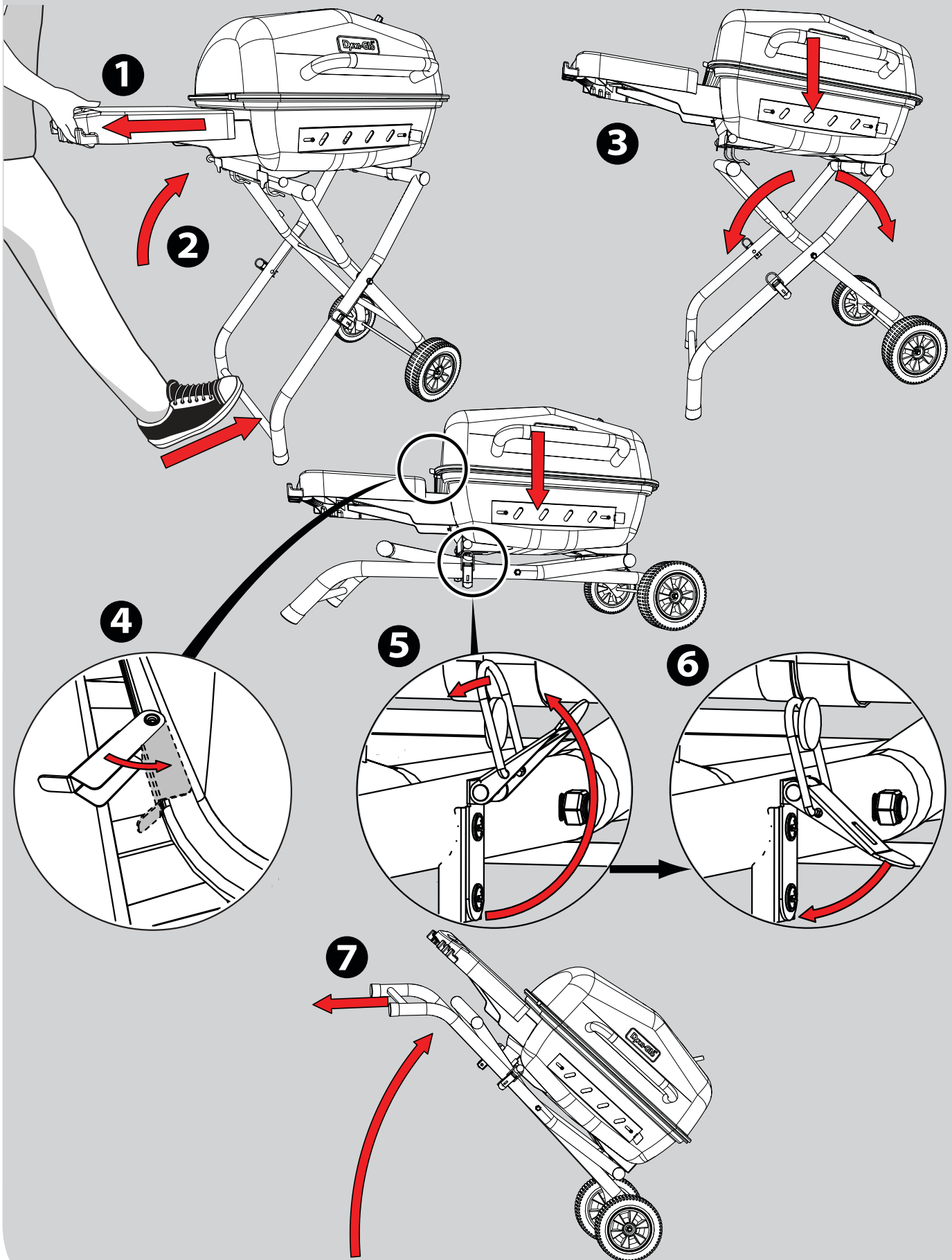


C



7

Fold for storage or transport



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.

ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

⚠ WARNING

Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and or property damage.

WARNING: DO NOT use wood as a fuel source on this product.

Metal parts of the grill may be very hot while grilling. Always wear a heat-resistant glove when operating dampers.

- Most surfaces on this grill are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from grill.
- Always wear protective clothing to prevent injury.
- Keep children and pets away.
- **DO NOT** move grill 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 starter.

Always light the fire with the grill lid open. Keep lid open until briquettes are fully lit.

After the grill has cooled down completely, it can be folded to allow the ashes to be easily dumped. See page 10.

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.

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 grate in the grill using heat-resistant gloves.

WARNING: NEVER start a fire and use the grill in the folded position.

⚠ WARNING

When using lighter fluid, do not use anything other than lighter fluid intended for lighting charcoal. Always strictly follow the charcoal lighter fluid manufacturer's directions for use.

Operating Instructions

Charcoal Lighting Instructions

- Open grill lid.
- Remove cooking grate.
- Position the charcoal briquettes on the charcoal grate using **one** of the following methods:
 - Place one even row of charcoal briquettes on the charcoal grate.
 - Stack the briquettes in a pyramid shape (recommended for searing).
 - If using a chimney starter, place one even row of charcoal briquettes in the charcoal grate assembly. Make sure that charcoal does not go above the top of the charcoal grate pan.
Note: Always strictly follow the chimney starter manufacturer's directions for use.
- Use charcoal lighter fluid if desired. Light briquettes.
- With the top open, allow the briquettes to fully ignite (to the point where there is no further flame).
- When the briquettes are lit, put the cooking grate back in the grill using heat-resistant gloves.
- Adjust damper as required to achieve the proper temperature.

Seasoning the Grill

Before your first cooking you should season the grill to enhance cooking and durability. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to foods.

1. Remove all retail hangtags from the grill, making sure NOT to remove safety markings or labels.
2. Place one even row of charcoal briquettes on the charcoal grate.
3. Coat interior surfaces of grill with vegetable cooking oil.
4. Light briquettes.
5. Sustain burn for about two hours with lid closed and damper set to 1/4 of the way open. Allow the grill to cool down properly.

After seasoning is completed, the grill is ready for use.

Adjusting Temperature

- For maximum heat/temperature, open damper as required. use the tab to turn the damper until desired air flow is achieved. To reduce the heat/temperature, close the damper.
- **Note:** The cooking temperature should not exceed 500°F (260°C). If the temperature goes above 500°F (260°C), you should open the lid and allow the briquettes to cool to lower the temperature below 500°F (260°C).

Operating Instructions

Grilling: Food Safety Information

The chart below lists safe minimum temperatures for various types of food.

SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES as measured with a food thermometer	
Food Type	Internal Temperature
Beef, Pork, Veal, and Lamb (chops, roasts, steaks)	145°F (63°C) with a 3-minute rest time
Ground Meat	160°F (71°C)
Ham, uncooked (fresh or smoked)	145° F (63°C) with a 3-minute rest time
Ham, fully cooked (to reheat)	140°F (60°C)
Poultry (ground, parts, whole, and stuffing)	165°F (74°C)
Eggs	Cook until yolk and white are firm
Egg Dishes	160°F (71°C)
Fin Fish	145°F (63°C) or flesh is opaque and separates easily with fork
Shrimp, Lobster, and Crabs	Flesh pearly and opaque
Clams, Oysters, and Mussels	Shells open during cooking
Scallops	Flesh is milky white or opaque and firm
Leftovers and Casseroles	165°F (74°C)

When grilling steak, be aware of what these common cooking definitions really mean:

- **Extra Rare (115°F, 46°C):** Sometimes called Blue or Purple Rare, cooking steak to this temperature means it is barely warm in the middle. A steak is Extra Rare when the internal temperature of the thickest part of the meat is 115°F (46°C).
- **Rare (125°F, 52°C):** Kept on the grill just barely longer than an Extra Rare steak, Rare steak is cooked to 125°F (52°C). Rare is good for extra premium cuts of meat where you really want to taste the flavor of the beef.
- **Medium Rare (135°F, 57°C):** The ideal restaurant quality steak—this is that waiters most commonly recommend when you order a steak at a restaurant. Cooked until the internal temperature of the thickest part of the steak is at 135°F (57°C), it's a great way to get the ideal flavor and texture of a steak.
- **Medium (145°F, 63°C):** Cooked to 145°F (63°C), the meat is still tender, so if you only like a little bit of pink in your steak, Medium is the way to go.
- **Medium Well (150°F, 66°C):** The steak is done when it reaches an internal temperature of 150°F (66°C). Cook to this temperature when someone says they only want a tiny bit of pink in their steak.
- **Well Done (160°F, 71°C):** Well Done means your steak's internal temperature is at least 160°F (71°C). Good luck!

Operating Instructions

Direct Grilling vs. Indirect Grilling

Direct Grilling is the method you are probably most familiar with. It is exactly what it sounds like: grilling food directly over the heat source. Direct grilling with charcoal means cooking with flame. It's how you get great grill marks, juicy burgers, and crisp vegetables.

It is usually recommended to use direct grilling for things that don't take a long time to cook. Think hotdogs, burgers, vegetables, and most seafood. You can also use direct grilling for thinner, tender cuts of meat like chicken breasts, strip steak, or tri-tip.

It takes less time to cook with direct heat, so make sure to keep an eye on the grill so the food does not burn. **Another great tip:** when using direct heat, try to turn the food you are grilling only once, to get the most even cook.

Direct Grilling Tips:

- Grill food directly over the heat source.
- Use for tender or thinner cuts of meat.
- Great way to cook vegetables and seafood.
- Food cooks quickly but can burn easily if not monitored.
- Use for searing and when you want grill marks on the food.
- Turn food only once for the most even cook.

Indirect grilling is when you place the charcoal on one side of the grill and the food on the other, to create a cooking zone that is adjacent to the heat so your food cooks low and slow.

Similar to baking, the indirect heat gradually cooks the food evenly and slowly. The heat radiates off of the top and sides of the grill, cooking the food from all sides. Good foods to cook with indirect heat include ribs, large steaks, briskets, and anything that you want to bake on the grill.

Indirect grilling is also good for foods that have a high water content, lots of sugar, or a lot of fat. This is why you cook brisket with indirect heat. It allows the fat to render, making the meat juicy and super tender.

It takes more time to cook with indirect heat so be prepared to monitor the grill. You'll also want to make sure that you baste the meat regularly when using indirect heat. Apple juice and/or beer are great ways to add flavor and moisture.

Indirect Grilling Tips:

- Grill food adjacent to the heat source.
- Use for thicker or more fatty cuts of meat.
- Great for brisket, ribs, and large steaks.
- Food cooks slower and needs basting with added moisture, like apple juice or beer.
- Place a drip pan below the meat and add water so the drippings don't burn.
- Keep the lid closed as much as possible for optimal flavor and best results.
- Heat the coals until they are totally grey with ash before cooking.

Operating Instructions

Briquettes vs. Lump Charcoal

All About Charcoal Briquettes	All About Lump Charcoal
<p>These small, pillow-shaped charcoal pieces are the type of charcoal you are probably familiar with.</p>	<p>Lump charcoal is popular with pit masters and people on the competitive BBQ circuit, and is now gaining traction among backyard BBQ enthusiasts.</p>
<p>Charcoal briquettes are made by mixing leftover bits of wood and sawdust with additives and then compressing into the distinctive pillow shape.</p>	<p>Lump charcoal is an all-natural fuel made by slowly burning pieces of wood in an airtight area to remove natural chemicals, sap, and moisture. All that's left is pure charcoal.</p>
<p>You can purchase briquettes with many different types of additives that make them easier to light, smoke more, or infuse a particular flavor to food.</p>	<p>Lump charcoal responds really well to oxygen, so you can easily control the temperature using your grill's damper and chimney. Lump charcoal users swear that it makes food taste better.</p>
Charcoal Briquette Fast Facts	Lump Charcoal Fast Facts
<ul style="list-style-type: none">• May take longer to light• Does not burn as hot as lump charcoal• Burns longer than lump charcoal• Maintains a steadier temperature• Produces a large amount of ash• May sometimes have a chemical smell• Usually less expensive	<ul style="list-style-type: none">• Lights quickly• Burns hotter than briquettes• Burns faster than briquettes• Easier to adjust the temperature• Lumps may be of irregular size, which can make grilling a bit difficult.• Usually more expensive

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 grill. Use a cleaning pad to remove any stains on the lid and front panel caused by fumigation while grilling. Wipe out the interior of the grill 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.

Rust may 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 GRILL!

Other Care and Maintenance

It is recommended that you always check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids before lighting.

It is recommended that you regularly check that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.

It is recommended that you regularly check that the dampers move freely and are clear of debris.

Limited 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, 8:00 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.

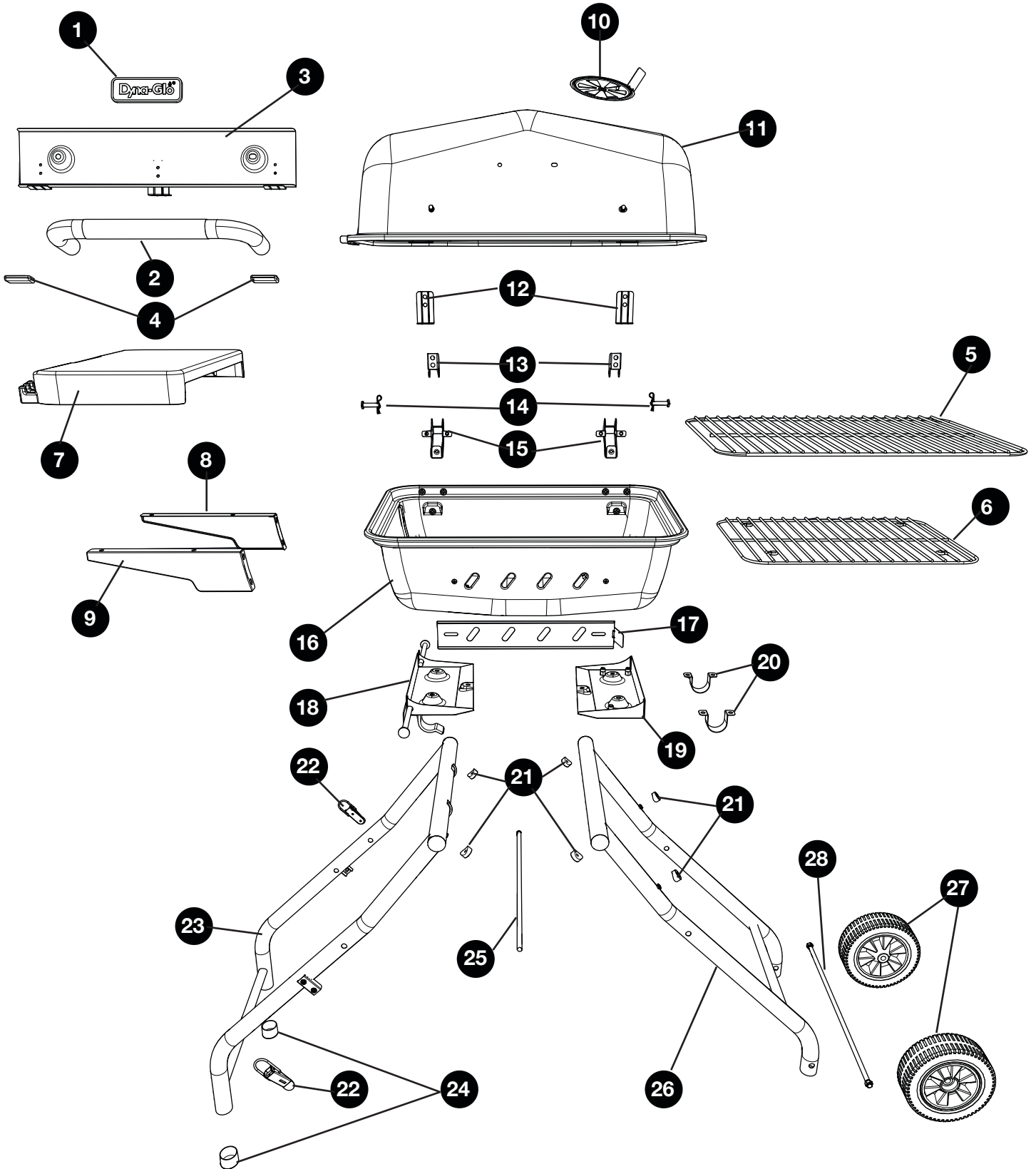
Manufactured by:

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

Item Name: Portable Charcoal Grill

Model #: DGC313CNCP/DGC313CNCP-D

Replacement Parts List



Replacement Parts List

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PART	DESCRIPTION	PART #
1	Badge	102-22006
2	Lid handle assembly	70-02-627
3	Heat shield assembly	70-02-628
4	Lid bumper	70-02-629
5	Cooking grate	70-02-630
6	Charcoal grate	70-02-631
7	Side table	70-02-632
8	Rear support, side table	70-02-633
9	Front support, side table	70-02-634
10	Lid damper	70-02-635
11	Lid assembly	70-02-636
12	Lid hinge	70-02-637
13	Cooking grate bracket	70-02-638
14	Lid hinge pin with cotter pin	70-02-639
15	Firebox hinge	70-02-640
16	Firebox assembly	70-02-641
17	Firebox damper	70-02-642
18	Left support, firebox	70-02-643
19	Right support, firebox	70-02-644
20	Left leg bracket	70-02-645
21	Leg bumper	70-02-646
22	Leg latch	70-02-647
23	Left leg assembly	70-02-648
24	Leg cap	70-02-649
25	Leg axle	70-02-650
26	Right leg assembly	70-02-651
27	Wheel	70-05-104
28	Axle	70-02-653
n/a	Hardware pack	70-09-565

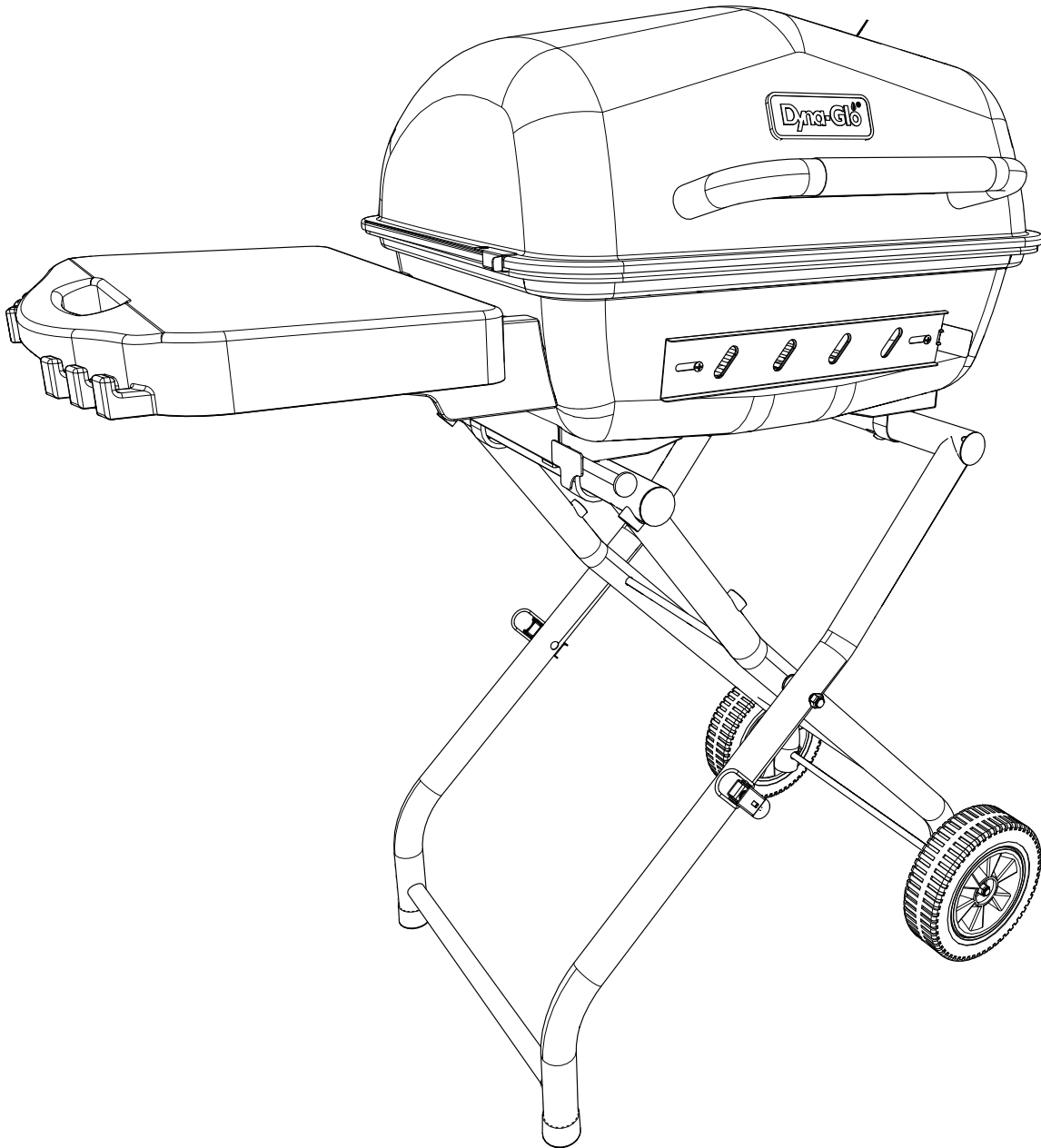
Dyna-Glo®

GRILLE DE CHARBON DE BOIS PORTABLE

Modèle # DGC313CNCP/DGC313CNCP-D

English p. 1

Español p. 41



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**,*

*08:00-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi ou par e-mail à **CustomerService@ghpgroupinc.com***

Table Des Matières

Informations relatives à la sécurité	23
Contenu de l'emballage	25
Quincaillerie Incluse	26
Préparation	26
Instructions pour l' Assemblage	27
Mode d'emploi	32
Entretien du barbecue	36
Garantie Limitée	37
Liste des pièces de rechange	38

Assembleur/installateur : Ce guide contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de cet appareil. **Mise en garde** : Veuillez lire les avertissements et suivre toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.

Laissez ces instructions au consommateur.

Veillez conserver les présentes instructions aux fins de consultation ultérieure.



Consommateur ou utilisateur : Lorsque vous utilisez cet appareil, suivez tous les avertissements et toutes les instructions.



DANGER

Le non-respect de toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner des blessures graves ou des bris matériels.

Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant qu'il est allumé. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du barbecue en tout temps.



AVERTISSEMENT

N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Gardez un extincteur près de l'appareil en tout temps.

Ce barbecue doit être utilisé à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré.

NE PAS utiliser le bois comme source de combustible pour ce produit.



Informations relatives à la sécurité

Veillez lire et comprendre le présent guide avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant le produit, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

DANGER

N'utilisez pas cet appareil dans une atmosphère explosive. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est dégagé et ne contient pas de matières inflammables, d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables.



AVERTISSEMENT : CE PRODUIT, DE MÊME QUE LE COMBUSTIBLE UTILISÉ POUR LE FAIRE FONCTIONNER (LE CHARBON) ET LES PRODUITS DE SA COMBUSTION, PEUT VOUS EXPOSER À DES SUBSTANCES CHIMIQUES COMME LE NOIR DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT LE CANCER, OU LE MONOXYDE DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU D'AUTRES PROBLÈMES DE REPRODUCTION. *Pour plus de renseignements, visitez le : www.P65Warnings.ca.gov.*

AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

MISE EN GARDE

La consommation d'alcool et de médicaments prescrits ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil et à l'utiliser de manière sécuritaire.

N'UTILISEZ PAS le barbecue près de matériaux inflammables ou combustibles, comme une terrasse, un porche ou un abri à voitures, ou sous de tels matériaux. Un dégagement minimum de 91,4 cm (36 po) est recommandé. **N'UTILISEZ PAS** le barbecue sous des constructions.

N'UTILISEZ PAS le barbecue sur un balcon.

N'UTILISEZ PAS l'appareil comme réchaud.

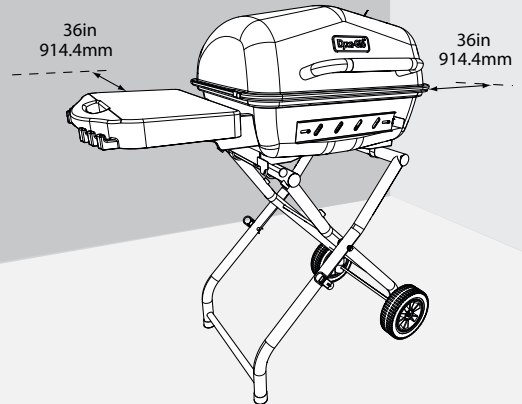


Informations relatives à la sécurité



AVERTISSEMENT

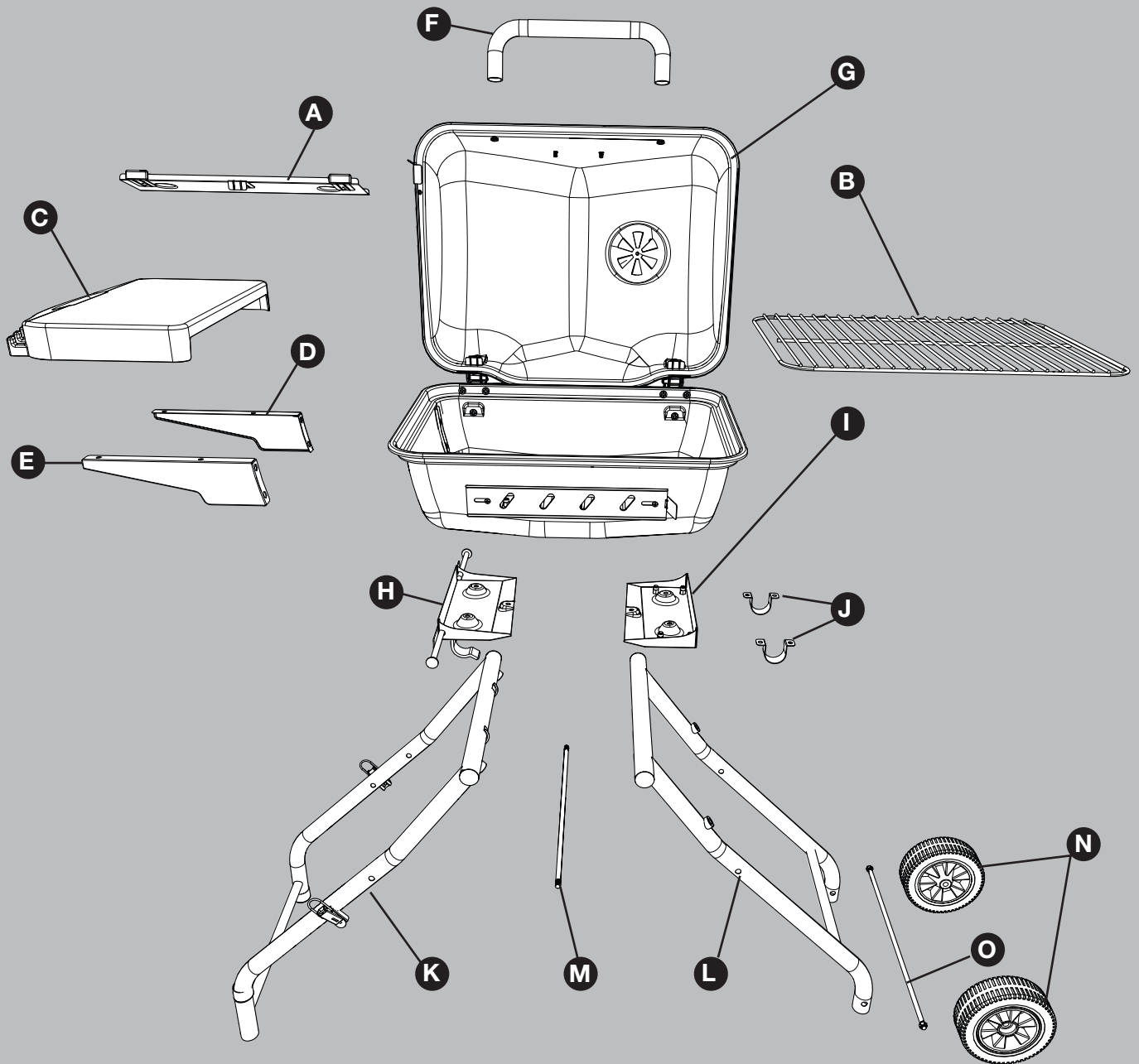
- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue près de matériaux inflammables ou combustibles, comme une terrasse, un porche ou un abri à voitures, ou sous de tels matériaux. **N'UTILISEZ PAS** le barbecue sous des constructions. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur des matériaux inflammables comme un tapis ou une terrasse en bois.
- Le dégagement minimum entre le barbecue, sur les côtés et à l'arrière, et les constructions inflammables est de 91,4 cm (36 po).



MISE EN GARDE

- Utilisez le barbecue sur une surface stable, plane et ininflammable comme de l'asphalte, du béton ou autre sol solide. **N'UTILISEZ PAS** le barbecue sur des matériaux inflammables comme un tapis ou une terrasse en bois.
- Faites preuve de prudence lorsque vous assemblez et utilisez le barbecue pour éviter de vous couper ou de vous écorcher sur les rebords de l'appareil ou de ses pièces.
- **N'UTILISEZ PAS** le barbecue de quelque manière autre que la fonction pour laquelle il a été prévu. Il N'EST PAS destiné à un usage commercial. Il n'est pas conçu pour une installation ou un usage à bord d'un véhicule récréatif ou d'un bateau.
- **N'ENTREPOSEZ PAS** le barbecue près d'essence ou d'autres liquides combustibles, ni dans des endroits où des vapeurs combustibles peuvent être présentes.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et prudemment, puisque la chaleur et la vapeur emprisonnées à l'intérieur pourraient vous causer de sérieuses brûlures.
- **N'ENTREPOSEZ ET N'UTILISEZ PAS** le produit dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux. Entrez-le dans un endroit sec et protégé.
- **NE LAISSEZ PAS** le barbecue sans surveillance pendant qu'il est en fonction.
- **NE LAISSEZ PAS** de cendres chaudes sans surveillance tant que le barbecue n'a pas complètement refroidi.
- **NE DÉPLACEZ PAS** le barbecue lorsqu'il est en fonction ou que les cendres sont encore chaudes. Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez et déplacez le barbecue afin d'éviter les douleurs et les blessures au dos.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** d'essence ou d'autres fluides très volatils comme allume-feu.
- Faites toujours cuire les aliments sur la grille une fois que les flammes se sont éteintes d'elles-mêmes.
- Jetez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium très résistant et en les plaçant dans un contenant incombustible. Assurez-vous qu'il n'y a aucune matière combustible dans le contenant ou près de celui-ci.
- Si vous devez jeter les cendres avant qu'elles n'aient complètement refroidi, retirez-les du barbecue à l'aide de gants résistants à la chaleur et de longues pinces en métal ou d'une pelle à cendres. Placez les braises dans du papier d'aluminium et trempez-les complètement dans l'eau avant de les jeter dans un contenant incombustible.
- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage et à son entretien habituels.

Contenu de l'emballage

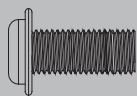


PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.
A	Bouclier thermique	1
B	Grille de cuisson	1
C	Table latéral	1
D	Support arrière de table latérale	1
E	Support avant de table latérale	1
F	Poignée du couvercle	1
G	corps de grill	1
H	support gauche du foyer	1

PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.
I	support droit du foyer	1
J	support de jambe gauche	2
K	Assemblage jambe gauche	1
L	Assemblage jambe droit	1
M	Jambe essieu	1
N	Roue	2
O	Roue Essieu	1

Quincaillerie Incluse

AA



20X
M6x16
Vis

BB



4X
M10 Écrou

CC



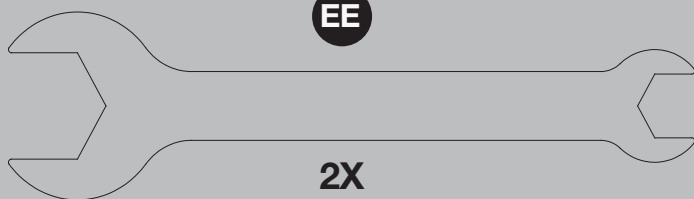
4X
M10
Rondelle Plate

DD



2X
M6
Rondelle Plate

EE



2X
M10 - M6
Clé

FF



4X
M6
Rondelle Plate

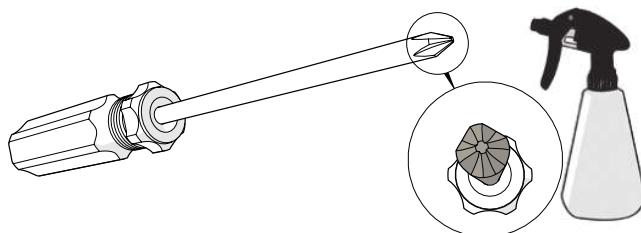
Préparation

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces à la liste de contenu de l'emballage et de quincaillerie à la page précédente. Si des pièces sont manquantes ou défectueuses, n'essayez pas d'assembler le produit. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle afin d'obtenir des pièces de rechange.

Estimation du temps d'assemblage : 35 minutes

⚠ MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent avoir des bords tranchants. Portez des gants de protection si nécessaire. Veuillez lire et respecter les avis de sécurité, les avertissements ainsi que les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien avant d'assembler et de mettre en marche l'appareil.

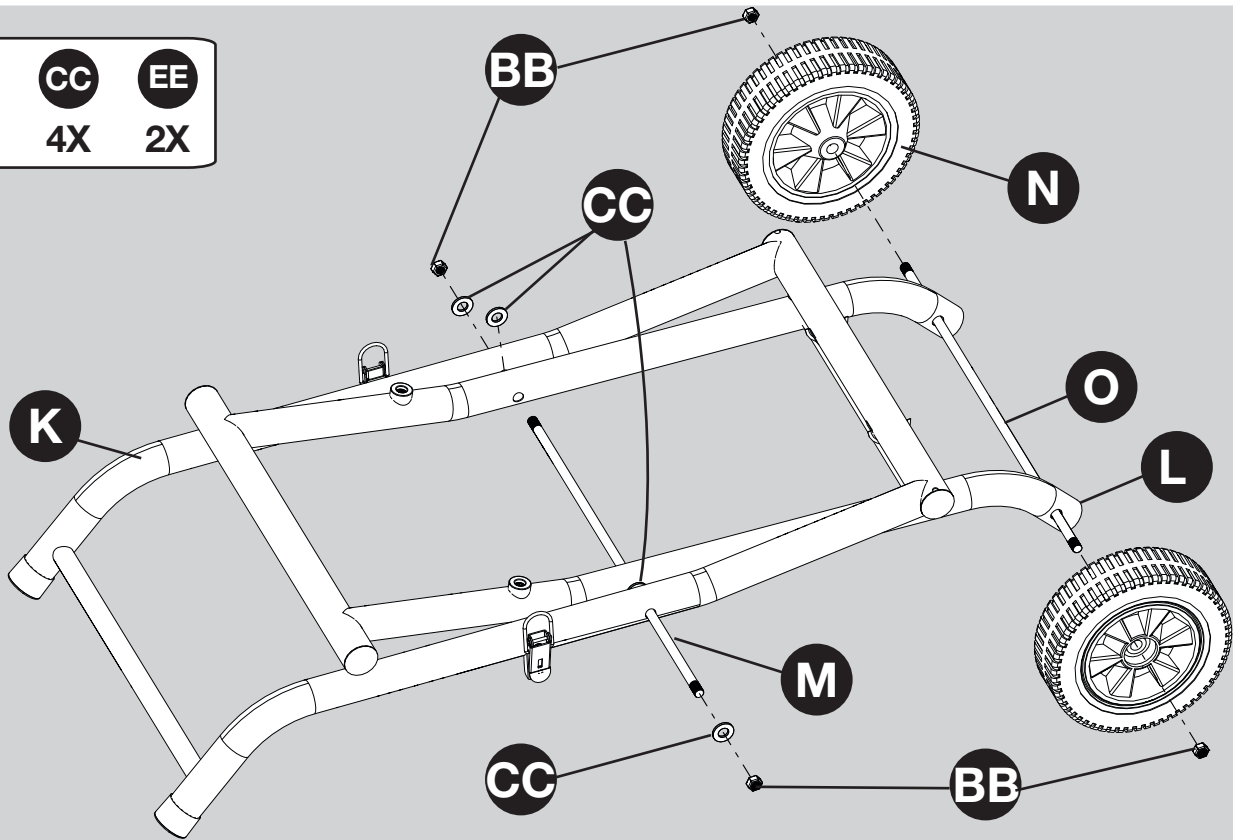


Outil nécessaire pour l'assemblage (non compris) : tournevis cruciform

Instructions pour l' Assemblage

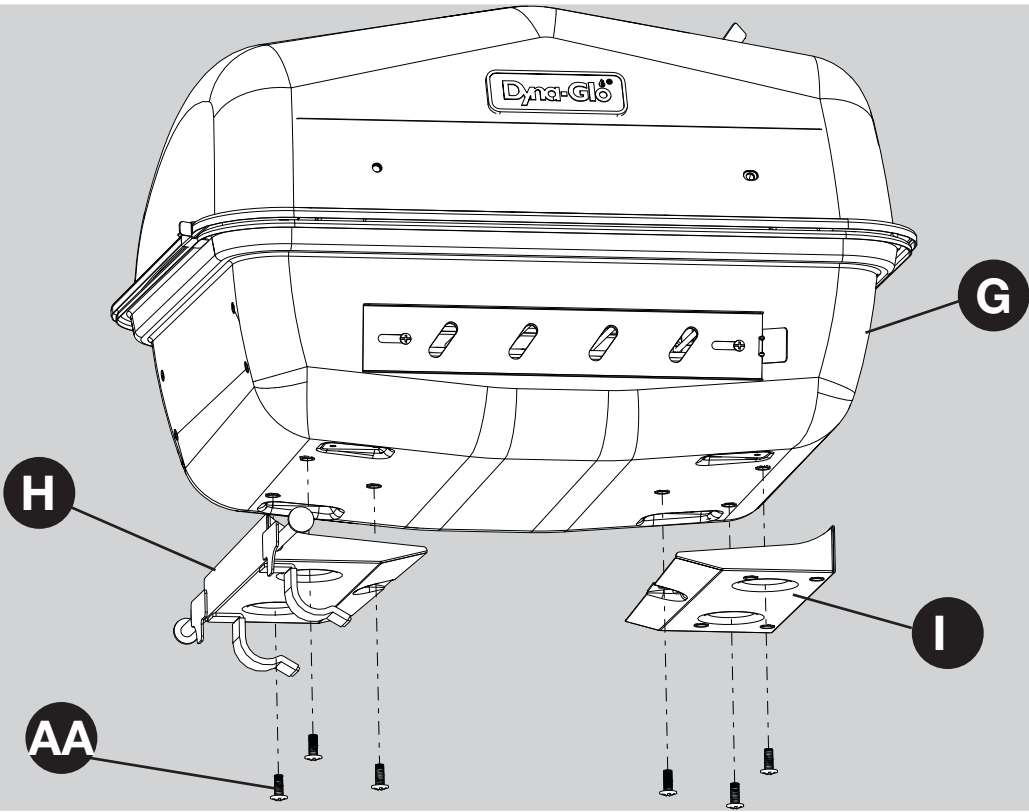
1 Assemblage – jambes et roues gauche et droite

BB	CC	EE
4X	4X	2X



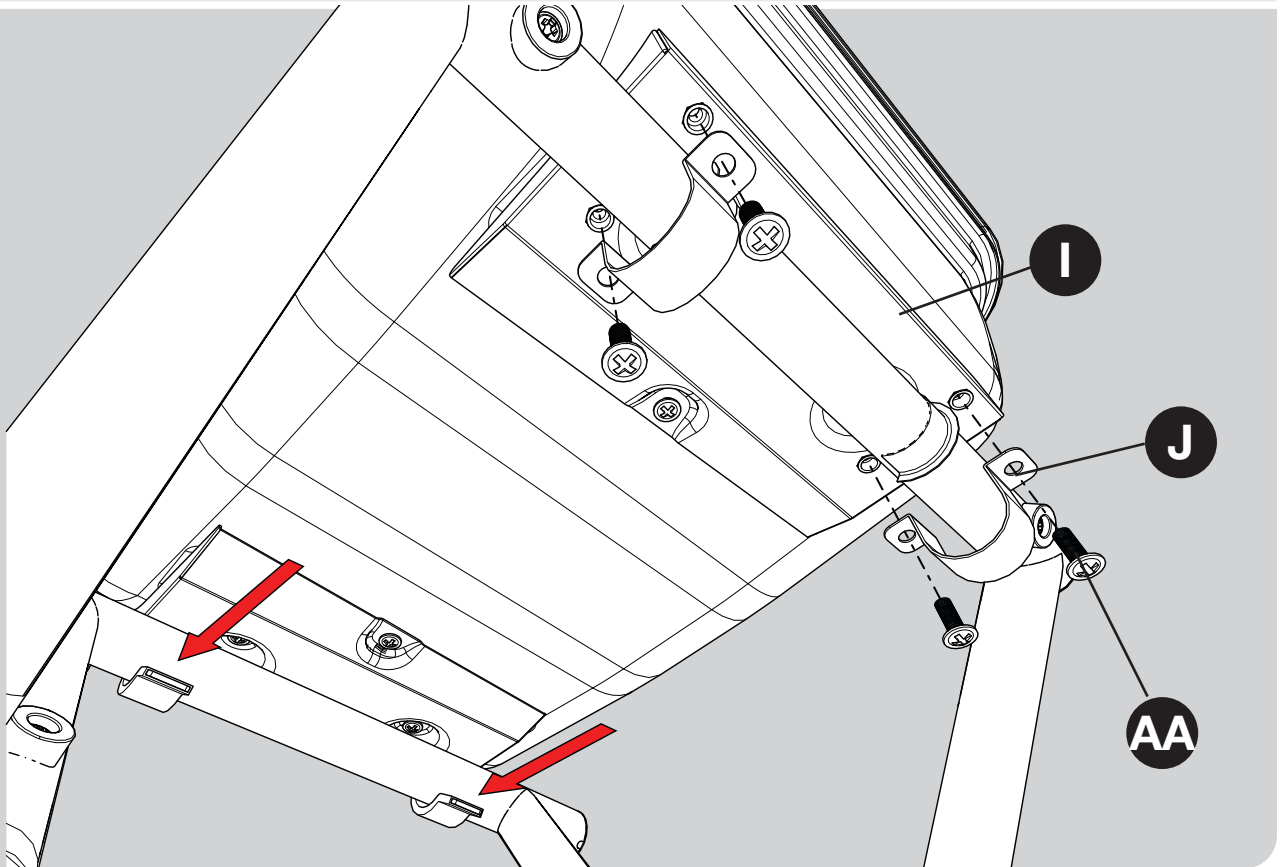
2 Assemblage – supports gauche et droit

AA
6X



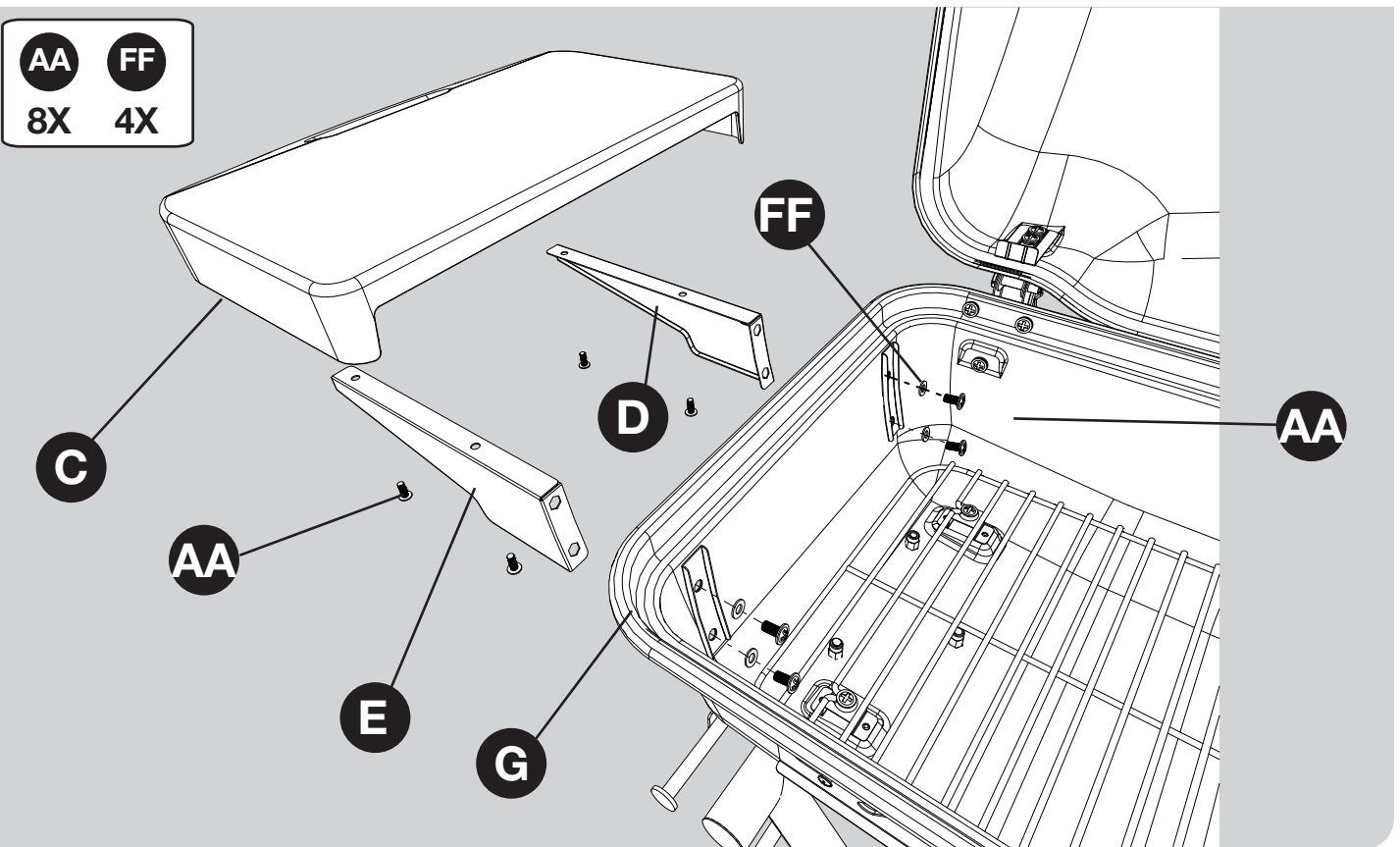
3 Assemblage – jambes pliantes

AA
4X



4 Assemblage – plateau latéral

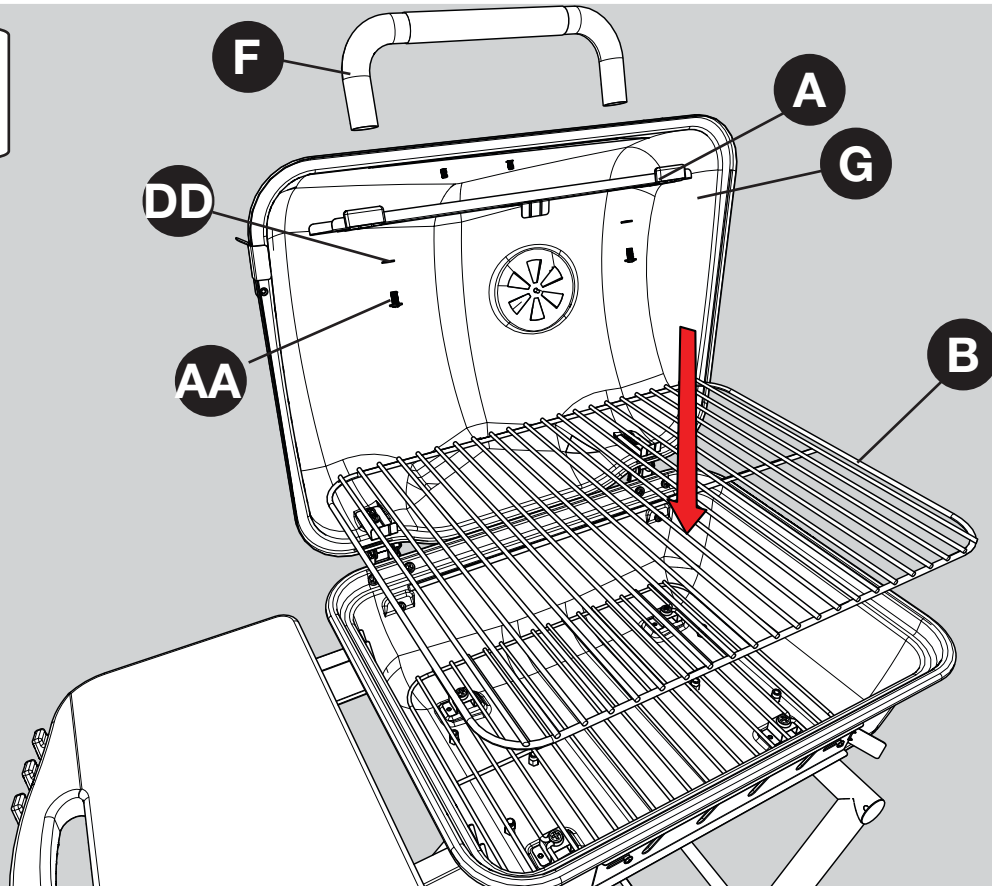
AA FF
8X 4X



5

Assemblage – écran thermique, poignée de couvercle, et grille

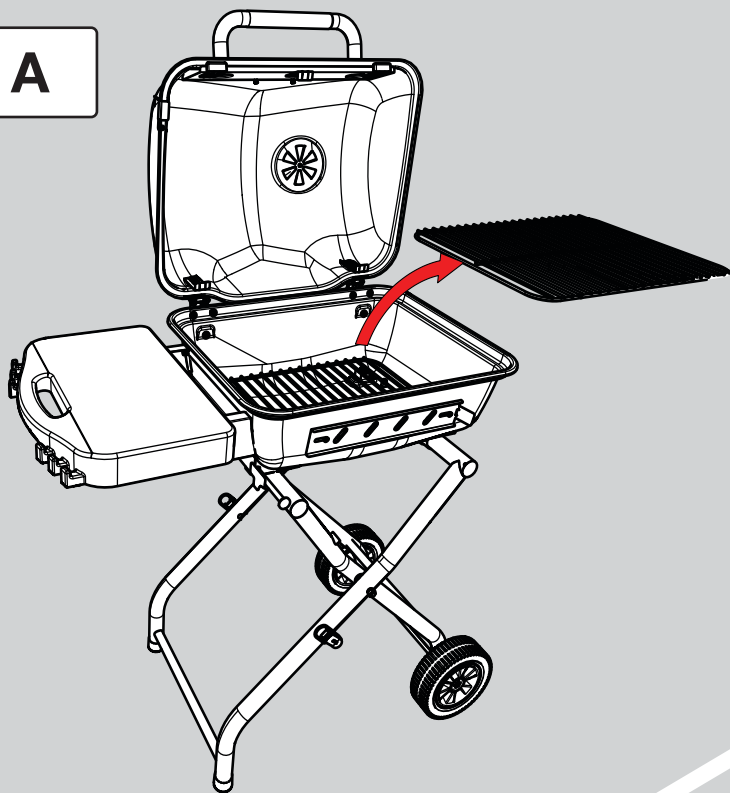
AA	DD
2X	2X



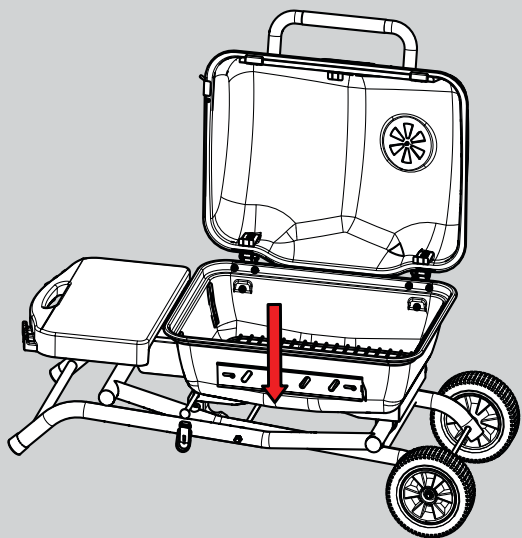
6

Méthode d'élimination des cendres

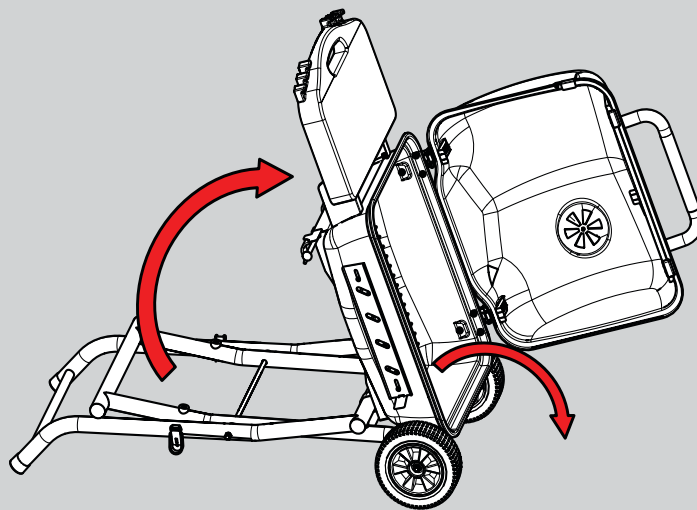
A



B

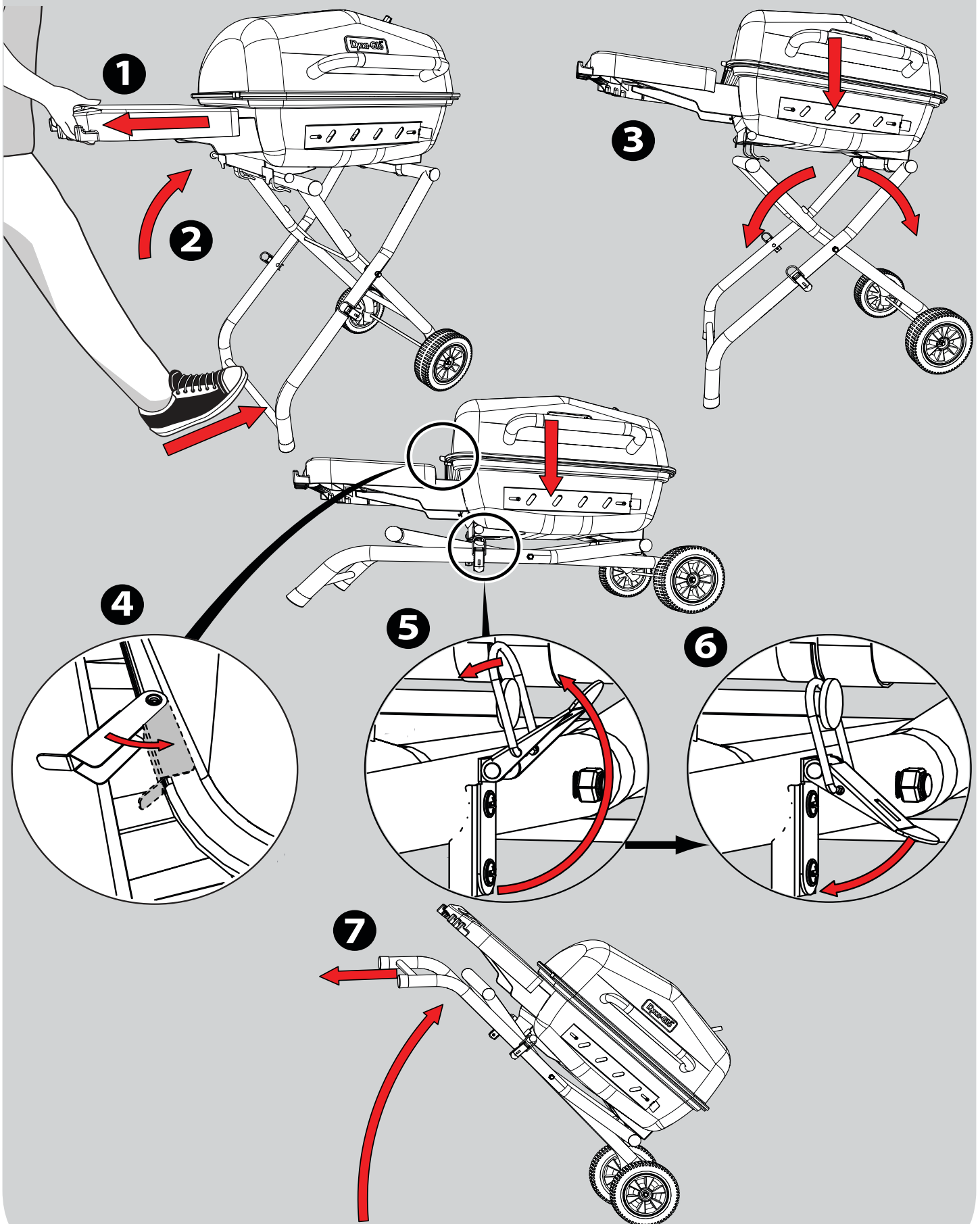


C



7

Pliez et verrouillez pour le transport ou le stockage



Mode d'emploi

⚠ DANGER

RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE. Brûler du charbon à l'intérieur peut être mortel. La combustion dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. **NE BRÛLEZ JAMAIS** de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR ÉVITER UN INCENDIE, DES DÉGÂTS ET DES BLESSURES.

⚠ AVERTISSEMENT

Le fait de ne pas lire et de ne pas suivre les instructions pour allumer le charbon pourrait entraîner des blessures graves ou des bris matériels.

Les pièces en métal du barbecue peuvent être très chaudes pendant la cuisson. Portez toujours un gant résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le registre.

- La plupart des surfaces du barbecue sont chaudes lorsqu'il est en fonction. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes loin du barbecue.
- Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du barbecue.
- **NE DÉPLACEZ PAS** le barbecue lorsqu'il est en fonction.
- **NE REMPLACEZ JAMAIS** l'allume-feu pour charbon par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, provinces ou territoires, l'utilisation d'allume-feu pour charbon est interdite par la loi. Dans ce cas, on peut remplacer l'allume-feu pour charbon par des cubes allume-feu à base de paraffine. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide pour charbon avec un allume-feu électrique.

Allumez toujours le feu avec le couvercle du barbecue ouvert. Gardez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées

Une fois que le gril a complètement refroidi, il peut être plié pour permettre de vider facilement les cendres. Voir page 30.

Remarque : La grille est recouverte de porcelaine, un revêtement fragile. Manipulez-la avec précaution pour éviter tout dommage. **NE FAITES PAS** refroidir la grille dans de l'eau froide pendant qu'elle est encore chaude, sinon le revêtement risque de se fissurer. Laissez la grille refroidir d'elle-même.

Ne faites pas un trop gros feu. Nous recommandons d'allumer un feu avec un maximum de 3 lb de charbon (soit environ 56 briquettes) et d'en ajouter au besoin pendant la cuisson. Après avoir laissé le feu baisser en intensité, placez le gril de cuisson dans le barbecue à l'aide de gants résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT : Ne jamais allumer un feu ou utiliser le gril plié.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous utilisez un allume-feu liquide, n'utilisez rien d'autre qu'un allume-feu liquide destiné à l'allumage du charbon. Suivez toujours à la lettre le mode d'emploi de l'allume-feu liquide pour charbon.

Mode d'emploi

Instructions d'allumage du charbon

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Retirez le grille de cuisson.
- Positionnez les briquettes de charbon pour l'allumage selon l'une des méthodes suivantes :
 - Placez une rangée uniforme de briquettes de charbon sur la grille à charbon.
 - Empilez les briquettes en forme de pyramide (méthode recommandée pour saisir les aliments);
 - Si vous utilisez une cheminée d'allumage, placez une rangée uniforme de briquettes de charbon sur la grille à charbon.
 - **Remarque** : Suivez toujours à la lettre le mode d'emploi de la cheminée d'allumage.
- Utilisez un allume-feu liquide pour charbon si désiré. Allumez les briquettes.
- Gardez le couvercle ouvert et laissez les briquettes s'allumer complètement (jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flammes).
- Lorsque les briquettes sont allumées, remettez le grille de cuisson dans le barbecue à l'aide de gants résistants à la chaleur.
- Ajustez le registre pour obtenir la bonne température.

Culottage du barbecue

Avant la première utilisation du barbecue, il est recommandé de le culotter pour améliorer la cuisson et la durabilité. Si vous ne suivez pas correctement ces étapes, cela pourrait endommager le fini et donner un goût métallique aux aliments.

1. Retirez toutes les étiquettes volantes du barbecue en vous assurant de NE PAS enlever les marquages ou étiquettes de sécurité.
2. Placez une rangée uniforme de briquettes de charbon dans le barbecue.
3. Enduisez les surfaces intérieures du barbecue avec de l'huile végétale.
4. Allumez les briquettes.
5. Maintenez la combustion pendant environ deux heures avec le couvercle fermé et le registre ouvert au quart. Laissez le barbecue refroidir complètement.

Une fois le culottage terminé, le barbecue est prêt à l'emploi.

Réglage de la température

- Pour augmenter la température, ouvrez le registre comme désiré. Utilisez la languette pour tourner le registre jusqu'à ce que le débit d'air désiré soit atteint. Pour réduire la température, fermez le registre.
- **Remarque** : La température de cuisson ne doit pas dépasser 260°C (500°F). Si la température dépasse 260°C (500°F), vous devez ouvrir le couvercle et laisser les briquettes refroidir pour abaisser la température sous 260°C (500°F).

Mode d'emploi

Cuisson : informations sur la salubrité des aliments

Le tableau ci-dessous indique les températures minimales sécuritaires pour divers types d'aliments.

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES SÉCURITAIRES mesurées avec un thermomètre pour aliments	
Type d'alimen	Température Interne
Bœuf, porc, veau et agneau (côtelettes, rôtis, steaks)	145° F (63°C) vec un temps de repos de 3 minutes
Viande hachée	160° F (71°C)
Jambon cru (frais ou fumé)	145° F (63°C) avec un temps de repos de 3 minutes
Ham, fully cooked (to reheat)	140° F (60°C)
Volaille (hachée, en morceaux, entière et farcie)	165° F (74°C)
Œufs	Jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes
Plats aux œufs	160° F (71°C)
Poissons	145° F (63°C) ou jusqu'à ce que la chair soit opaque et se détache facilement à la fourchette
Crevettes, homard et crabe	Jusqu'à ce que la chaire soit nacrée et opaque
Palourdes, huîtres et moules	Jusqu'à ce que les coquilles soient ouvertes
Pétoncles	Jusqu'à ce que la chair soit d'un blanc laiteux ou opaque et ferme
Restes et casseroles	165° F (74°C)

Lorsque vous grillez un steak, soyez conscient de la signification réelle des termes de cuisson courants:

- **Bleu (115°F, 46°C):** la cuisson d'un steak à cette température signifie qu'il est très saignant et à peine chaud au milieu. Un steak est bleu lorsque la température interne de la partie la plus épaisse de la viande est de 115°F (46°C).
- **Saignant (125°F, 52°C):** grillé à peine plus longtemps qu'un steak bleu, le steak saignant a une température de 125°F (52°C). Cette cuisson est idéale pour les coupes de viande de qualité supérieure où vous voulez vraiment goûter la saveur du bœuf.
- **Mi-saignant (135°F, 57°C):** le steak idéal digne d'un restaurant; il s'agit de la cuisson la plus souvent recommandée par les serveurs lorsque vous commandez un steak dans un restaurant. Cuit jusqu'à ce que la température interne de sa partie la plus épaisse soit à 135°F (57°C), ce steak est un excellent moyen d'obtenir la saveur et la texture idéale.
- **A point (145°F, 63°C):** cuite jusqu'à 145°F (63°C), la viande est encore tendre, donc si vous aimez que votre steak soit un peu rosé, cette cuisson est pour vous.
- **Cuit (150°F, 66°C):** le steak est cuit quand il atteint une température interne de 150°F (66°C). Cette température de cuisson est pour les personnes qui veulent que leur steak ne soit que légèrement rosé.
- **Bien cuit (160°F, 71°C) :** cette cuisson signifie que la température interne de votre steak est d'au moins 160°F (71°C). Bonne chance!

Mode d'emploi

Cuisson directe et cuisson indirecte

La cuisson directe est probablement la méthode que vous connaissez le mieux. C'est exactement ce que vous pensez : les aliments sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur. La cuisson directe au charbon signifie que les aliments sont cuits avec une flamme. C'est ainsi que vous obtenez de superbes marques de cuisson, des hamburgers juteux et des légumes croustillants.

Il est habituellement recommandé d'utiliser la cuisson directe pour les aliments qui ne prennent pas beaucoup de temps à cuire, comme les hot-dogs, les hamburgers, les légumes et la plupart des poissons et fruits de mer. Vous pouvez également utiliser la cuisson directe pour des coupes de viande plus fines et tendres comme les poitrines de poulet, les contre-filets ou les triangles de bas de surlonge.

La cuisson directe est plus rapide, alors assurez-vous de surveiller le barbecue pour éviter que les aliments ne brûlent. **Un autre bon conseil** : lorsque vous utilisez la chaleur directe, essayez de retourner une seule fois les aliments pour obtenir une cuisson uniforme.

Conseils pour la cuisson directe:

- Faites cuire les aliments directement au-dessus de la source de chaleur.
- Utilisez cette méthode pour les coupes de viande tendres ou minces.
- Il s'agit d'une excellente façon de cuisiner les légumes et les poissons et fruits de mer.
- Les aliments cuisent rapidement, mais brûlent facilement s'ils ne sont pas surveillés.
- Utilisez la cuisson directe pour saisir les aliments et lorsque vous voulez obtenir des marques de cuisson.
- Retournez une seule fois les aliments pour une cuisson uniforme.

La cuisson indirecte consiste à placer le charbon d'un côté du barbecue et les aliments de l'autre pour créer une zone de cuisson adjacente à la chaleur, afin que les aliments cuisent doucement et lentement.

Comme pour la cuisson au four, la chaleur indirecte cuit graduellement les aliments uniformément et lentement. La chaleur est diffusée par le haut et les côtés du barbecue, cuisant les aliments de tous les côtés. Les bons aliments à cuire de façon indirecte sont, entre autres, les côtes levées, les gros steaks, les pointes de poitrine de bœuf et tout ce que vous voulez faire rôtir sur le barbecue.

La cuisson indirecte est également idéale pour les aliments qui contiennent beaucoup d'eau, de sucre ou de gras. C'est pourquoi on fait cuire la pointe de poitrine de bœuf à chaleur indirecte. Cette méthode permet à la graisse de fondre, ce qui rend la viande juteuse et très tendre.

La cuisson indirecte prend plus de temps, alors soyez prêt à surveiller le barbecue. Il est également recommandé de badigeonner la viande régulièrement lorsque vous utilisez la chaleur indirecte. Le jus de pomme et la bière sont d'excellents moyens d'humidifier les aliments et de les rendre plus goûteux.

Conseils pour la cuisson indirecte:

- Faites cuire les aliments à côté de la source de chaleur.
- Utilisez cette méthode pour les coupes de viande plus épaisses ou plus grasses.
- La cuisson indirecte est idéale pour les pointes de poitrine de bœuf, les côtes levées et les gros steaks.
- Les aliments cuisent plus lentement et doivent être badigeonnés pour en augmenter la tendreté (p. ex, avec du jus de pomme ou de la bière).
- Placez une lèchefrite sous la viande et ajoutez-y de l'eau pour que les jus de cuisson ne brûlent pas.
- Gardez le couvercle fermé autant que possible pour une saveur optimale et de meilleurs résultats.
- Chauffez les braises jusqu'à ce qu'elles soient totalement grises de cendre avant de procéder à la cuisson.

Mode d'emploi

Briquettes de charbon et charbon de bois en blocs

Tout sur les briquettes de charbon

Ces petits morceaux de charbon en forme d'oreiller sont probablement le type de charbon que vous connaissez.

Les briquettes de charbon sont fabriquées en mélangeant des restes de bois et de la sciure avec des additifs, puis en les comprimant en leur forme d'oreiller distinctive.

Vous pouvez acheter des briquettes avec différents types d'additifs qui peuvent faciliter l'allumage, les faire fumer davantage ou donner une saveur particulière aux aliments.

Faits saillants sur les briquettes de charbon

- Elles peuvent prendre plus de temps à allumer.
- Elles ne produisent pas un feu aussi chaud que celui du charbon de bois en blocs.
- Elles brûlent plus longtemps que le charbon de bois en blocs.
- Elles maintiennent une température plus stable.
- Elles produisent une grande quantité de cendres.
- Elles ont parfois une odeur chimique.
- Elles sont habituellement moins chères.

Tout sur le charbon de bois en blocs

Le charbon de bois en blocs est populaire auprès des professionnels du barbecue et des participants aux compétitions de barbecue, et il gagne maintenant en popularité auprès des amateurs de barbecue à la maison.

Le charbon de bois en blocs est un combustible entièrement naturel fabriqué en brûlant lentement des morceaux de bois dans un endroit hermétique pour éliminer les substances chimiques naturelles, la sève et l'humidité. Il ne reste ensuite que du charbon pur.

Le charbon de bois en blocs réagit très bien à l'oxygène; vous pouvez donc facilement contrôler la température à l'aide du registre et de la cheminée du barbecue. Ceux qui utilisent le charbon de bois en blocs jurent qu'il améliore le goût des aliments.

Faits saillants sur le charbon de bois en blocs

- Il s'allume rapidement.
- Il produit un feu plus chaud que celui des briquettes.
- Il brûle plus vite que les briquettes.
- Il permet un réglage plus facile de la température.
- Les blocs peuvent être de taille irrégulière, ce qui peut rendre la cuisson un peu difficile.
- Il est habituellement plus cher.

Entretien du barbecue

La fréquence de nettoyage est déterminée par la fréquence d'utilisation du barbecue. Assurez-vous que les charbons sont complètement éteints et que les grilles sont refroidies avant de nettoyer l'intérieur du barbecue. Utilisez un tampon à récurer pour enlever les taches sur le couvercle et le plateau avant causées par la fumée pendant la cuisson. Essuyez l'intérieur du barbecue avec un chiffon ou un essuie-tout. Nettoyez les grilles à l'eau tiède et séchez-les en tapotant. Le revêtement est fragile. Ne cognez pas, ne frappez pas et ne laissez pas tomber les grilles.

De la rouille peut apparaître à l'intérieur de votre barbecue. Maintenir une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures du barbecue aidera à le protéger. Les surfaces extérieures du barbecue peuvent nécessiter des retouches occasionnelles. Nous recommandons l'utilisation d'une peinture noire hautes températures en aérosol offerte sur le marché.

NE PEIGNEZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU BARBECUE!

Entretien et maintenance supplémentaires

Il est recommandé de toujours vérifier que l'appareil de cuisson d'extérieur est exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables avant de l'allumer.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que la sortie de gaz et l'entrée d'air sont exemptes d'obstructions.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que le registre latéral bougent facilement et qu'ils sont exempts de tout débris.

Garantie Limitée

Garantie limitée de 1 an

Ce grille de charbon est garanti un an contre les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Il est garanti contre les défauts. La peinture est garantie contre les défauts, mais n'est pas garantie contre la rouille, qui pourrait apparaître après une utilisation répétée.

La garantie ne couvre pas les dommages et les problèmes causés par une négligence, une utilisation abusive ou des modifications apportées à l'appareil. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'œuvre.

Pour chaque pièce couverte par la garantie, une pièce de remplacement sera livrée sans frais selon la méthode choisie par GHP Group, Inc. (livraisons par voie terrestre, service postal des États-Unis ou services de colis postaux UNIQUEMENT). Tous les frais de manutention spéciaux (p. ex., deux jours, jour suivant, etc.) relèvent de la responsabilité du consommateur.

Toutes les réclamations sous garantie s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du produit et nécessitent une preuve d'achat qui indique la date d'achat. Pour obtenir ce service, appelez sans frais au 1 877 447-4768, entre 8h et 16h30 (HNC), du lundi au vendredi.

AVIS: Les lois en vigueur dans certains États, provinces ou territoires n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, ou encore, la limitation de la durée d'une garantie implicite et, par conséquent, les limitations et exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde des droits spécifiques reconnus par la loi et vous bénéficiez peut-être aussi d'autres droits reconnus par la loi, qui peuvent varier selon l'État, la province ou le territoire.

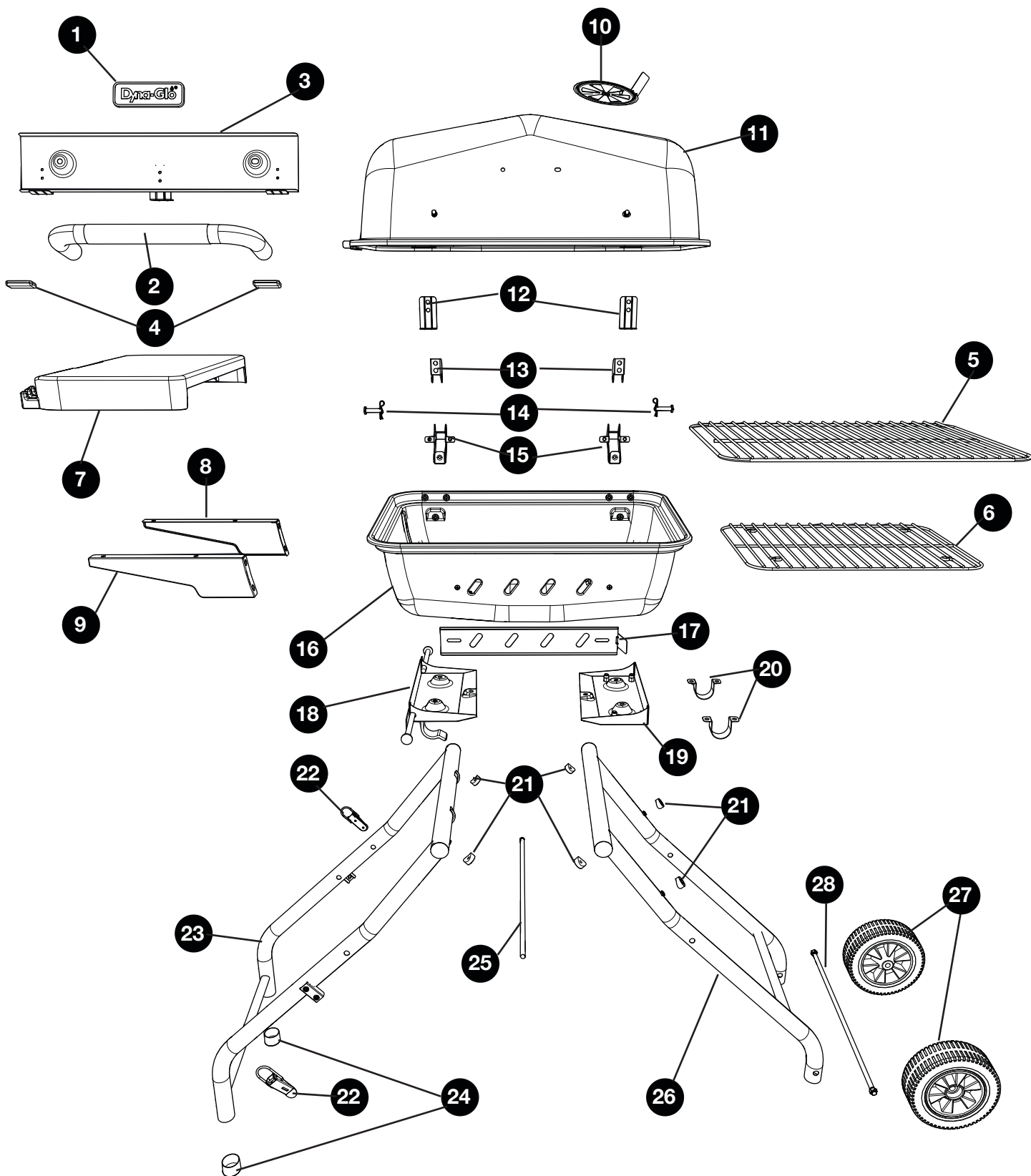
Fabriqué par:

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

Nom de l'article : Grille de charbon de bois portable

Modele #: DGC313CNCP/DGC313CNCP-D

Liste des pièces de rechange



Liste des pièces de rechange

Pour des pièces de rechange, veuillez appeler le service à la clientèle au 1-877-447-4768, de 8 h à 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

PART	DESCRIPTION	PART #
1	Insigne	102-22006
2	Ensemble poignée de couvercle	70-02-627
3	Ensemble écran thermique	70-02-628
4	Pare-chocs de couvercle	70-02-629
5	Grille de cuisson	70-02-630
6	Grille à charbon	70-02-631
7	Plateau latéral	70-02-632
8	support arrière, Plateau latéral	70-02-633
9	support avant, Plateau latéral	70-02-634
10	registre couvercle	70-02-635
11	ensemble couvercle	70-02-636
12	charnière couvercle	70-02-637
13	Support de grille de cuisson	70-02-638
14	Goupille de charnière de couvercle avec goupille fendue	70-02-639
15	Charnière du foyer	70-02-640
16	Assemblage du foyer	70-02-641
17	Registre de foyer	70-02-642
18	Support gauche de foyer	70-02-643
19	Support droit de foyer	70-02-644
20	Support de jambe gauche	70-02-645
21	Pare-chocs de jambe	70-02-646
22	Loquet de jambe	70-02-647
23	Assemblage de la jambe gauche	70-02-648
24	Casquette de jambe	70-02-649
25	Essieu jambe	70-02-650
26	Assemblage de la jambe droit	70-02-651
27	Roue	70-05-104
28	Essieu roue	70-02-653
n/a	Paquet de quincaillerie	70-09-565

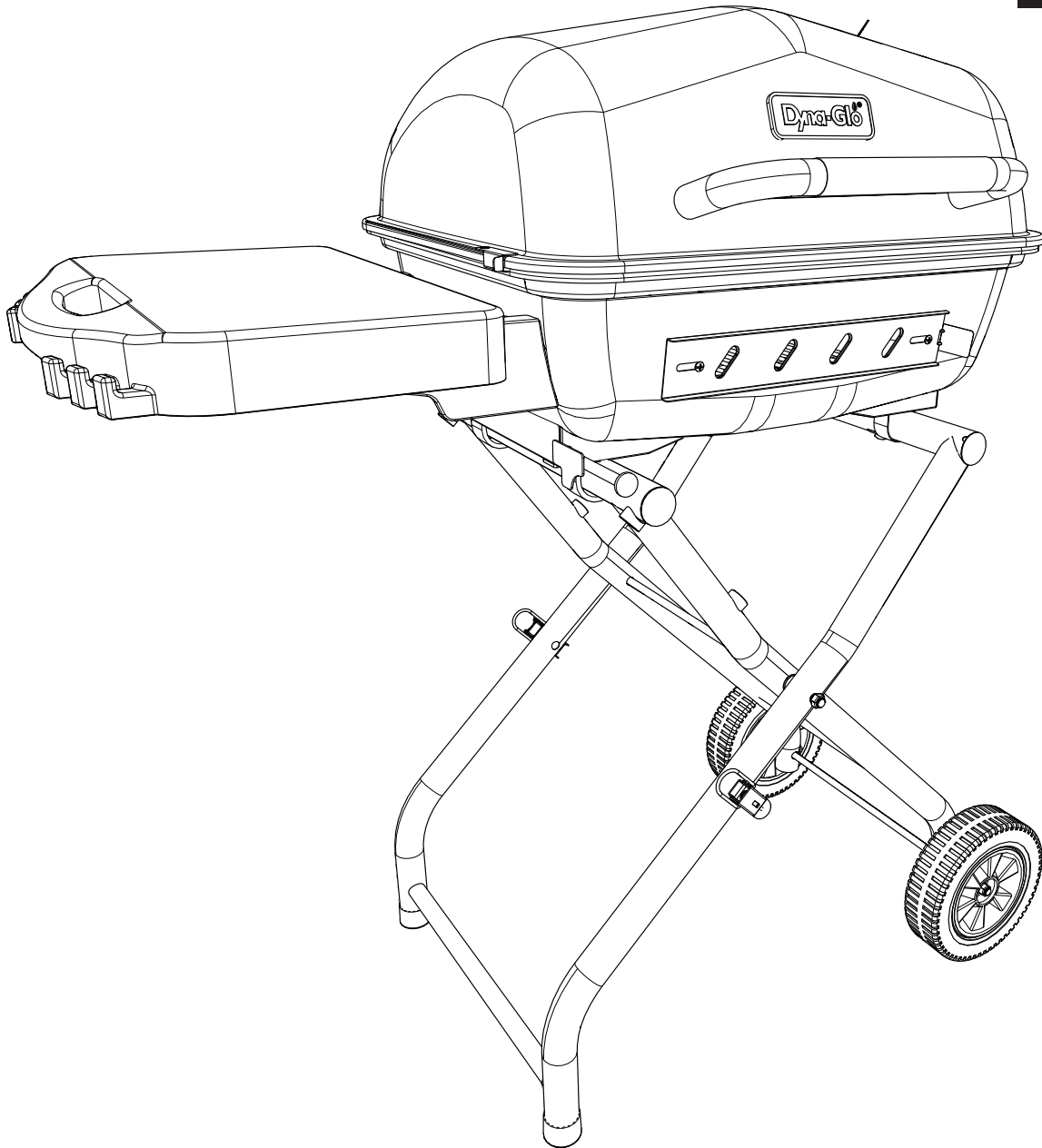
Dyna-Glo®

GRILL DE CARBÓN PORTÁTIL

Modelo # DGC313CNCP/DGC313CNCP-D

English p. 1

Français p. 21



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes?

Antes de volver a la tienda, llame a nuestro
Departamento de Servicio al Cliente al **1-877-447-4768**,
de 8:00 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes o envíe un correo
electrónico a customerservice@ghpgroupinc.com.

Indice

Información de seguridad.....	43
Contenido del paquete.....	45
Aditamentos.....	46
Preparacion.....	46
Instrucciones de ensamblaje	47
Instrucciones de funcionamiento	52
Cuidado y Mantenimiento.....	56
Garantía limitada	57
Lista de piezas de repuesto	58

Ensamblador/instalador: este manual contiene información importante, necesaria para ensamblar correctamente el artefacto y utilizarlo de manera segura. **PRECAUCIÓN:** Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este artefacto.

Deje estas instrucciones en manos del consumidor

Conserve estas instrucciones para futura referencia.



Consumidor/usuario: respete todas las advertencias e instrucciones al utilizar el artefacto.



PELIGRO

Si no sigue todas las instrucciones del fabricante se pueden producir graves lesiones personales y/o daños materiales.

No deje desatendida la parrilla cuando esté encendida. Asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la parrilla en ningún momento.



ADVERTENCIA

1. No guarde ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto ni de ningún otro.
2. Tenga un extinguidor de incendios cerca de este producto en todo momento.
3. Esta parrilla solo se debe usar al aire libre, en áreas bien ventiladas.
4. **NO** use madera como fuente de combustible en este producto.



Información de seguridad

Lea y comprenda este manual por completo antes de intentar ensamblar, poner en funcionamiento o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

PELIGRO

No se debe utilizar en una atmósfera explosiva. Asegúrese de que no haya material combustible, gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables en el lugar donde se encuentra la parrilla.



ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO Y EL COMBUSTIBLE USADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MISMO (CARBÓN), Y LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN DE DICHO COMBUSTIBLE, PUEDEN EXPONERLO A SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUYENDO NEGRO DE CARBÓN, QUE SEGÚN EL ESTADO DE CALIFORNIA, PUEDE PROVOCAR CÁNCER, Y MONÓXIDO DE CARBONO, QUE SEGÚN EL MISMO ESTADO, PUEDE PROVOCAR ANOMALÍAS CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. Para obtener más información, visite: www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA

Si no sigue estas instrucciones se puede producir un incendio o una explosión, lo que puede provocar lesiones graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

El consumo de alcohol y de medicamentos recetados o no recetados podría afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente el artefacto y manipularlo sin riesgos.

NO ponga en funcionamiento la parrilla cerca ni debajo de materiales combustibles o inflamables como pisos de madera, porches, o cocheras. Se recomienda dejar un espacio libre de al menos 36" (91,4 cm). NO ponga en funcionamiento la parrilla debajo de estructuras aéreas.

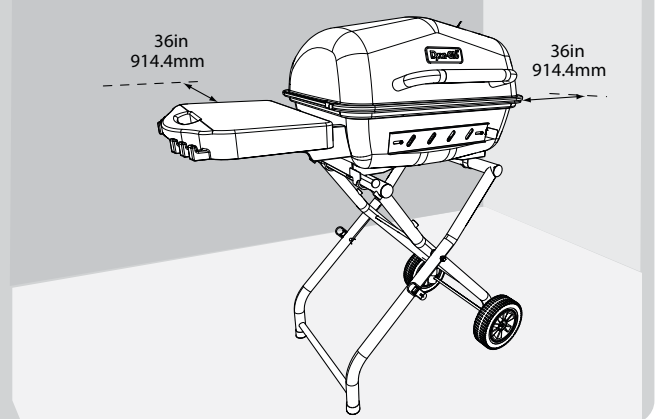


Información de seguridad



ADVERTENCIA

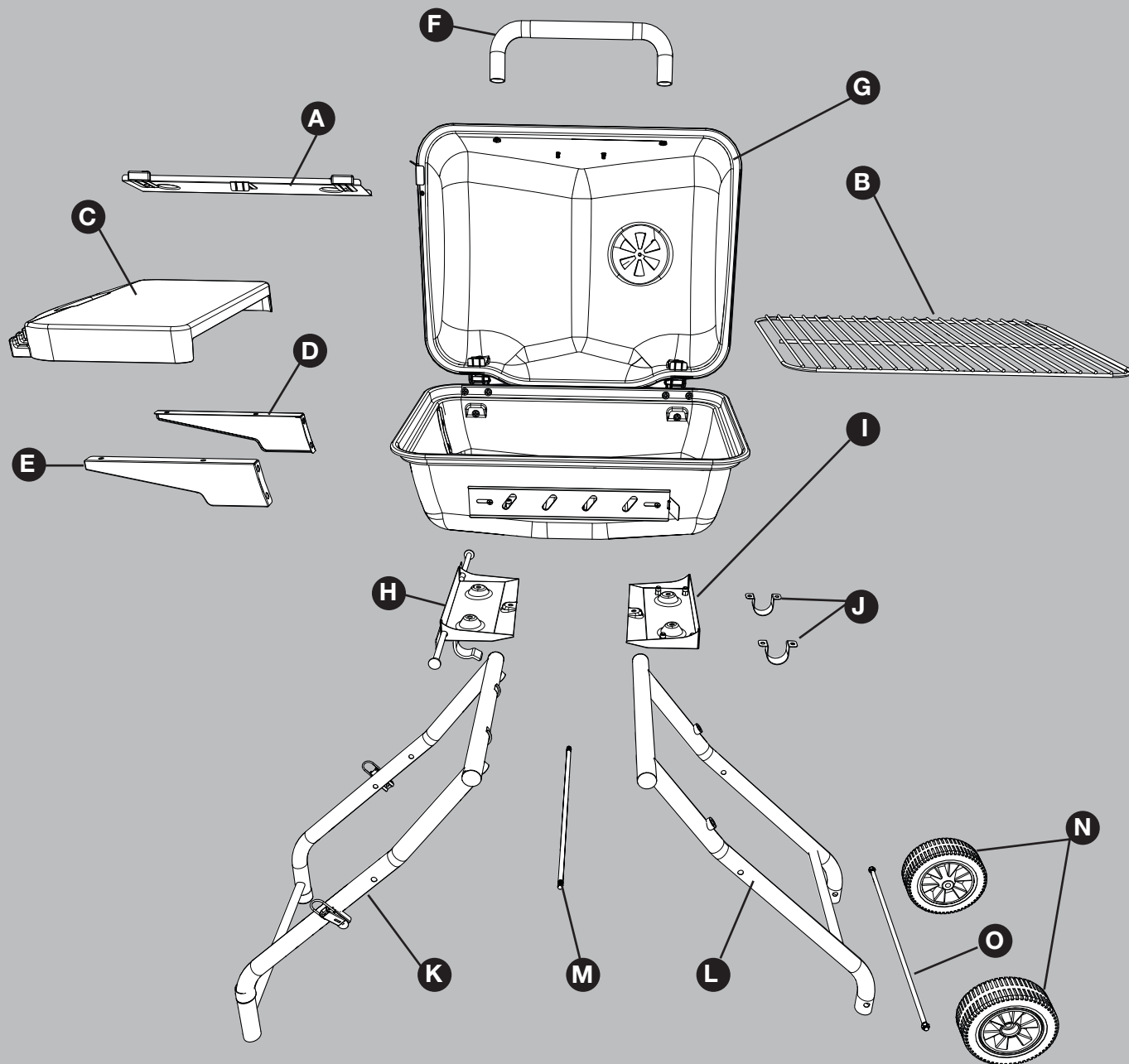
- NO ponga en funcionamiento la parrilla cerca ni debajo de materiales combustibles o inflamables como pisos de madera, porches, o cocheras. NO ponga en funcionamiento la parrilla debajo de estructuras aéreas. NO la ponga en funcionamiento sobre material inflamable como alfombras o pisos de madera.
- El espacio libre desde los laterales y la parte trasera de la parrilla hasta una estructura combustible debe ser de al menos 36 pulgadas (91,4 cm).



PRECAUCIÓN

- **NO** ponga en funcionamiento la parrilla en un balcón.
- **NO** utilice este artefacto como calefactor.
- Utilice la parrilla sobre una superficie no combustible, estable y nivelada, por ejemplo, una superficie asfaltada, de cemento o tierra firme. **NO** ponga en funcionamiento la parrilla sobre material inflamable como alfombras o pisos de madera.
- Tenga precaución al ensamblar y utilizar esta parrilla para evitar cortarse y rasparse con los bordes.
- **NO** utilice la parrilla con una finalidad para la que no fue diseñada. NO está diseñada para uso comercial. No está diseñada para ser instalada o utilizada adentro ni sobre embarcaciones o casas rodantes.
- **NO** guarde esta parrilla cerca de gasolina u otros líquidos combustibles, o donde podría haber otros vapores combustibles.
- Siempre abra la tapa de la parrilla con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor atrapados en el interior pueden ocasionarle una quemadura grave.
- **NO** guarde ni ponga en funcionamiento este producto en un área a la que podrían acceder niños o mascotas. Guarde la parrilla en un lugar seco y protegido.
- **NO** deje desatendida la parrilla mientras esté en uso.
- **NO** deje desatendidas las cenizas calientes hasta que la parrilla no se enfríe completamente.
- **NO** mueva la parrilla mientras esté en uso o mientras las cenizas estén calientes. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de moverla o guardarla. Tenga precaución al levantar y mover la parrilla para evitar un esguince o lesión en la espalda.
- **NUNCA** utilice gasolina ni otros líquidos altamente volátiles para encender la unidad.
- Siempre cocine los alimentos sobre la parrilla una vez que la llama se haya apagado.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas en una hoja de aluminio resistente y colocándolas en un contenedor no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles adentro o cerca del contenedor.
- Si debe desechar las cenizas antes de que estén completamente frías, quite las cenizas de la parrilla utilizando guantes resistentes al calor junto con una pinza de metal larga o una pala para hogar. Coloque las brasas en una hoja de aluminio y mójelas por completo con agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible.
- Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de realizar la limpieza o el mantenimiento de rutina.

Contenido del paquete

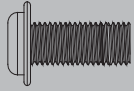


PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
A	Escudo térmico	1
B	Parrilla de cocina	1
C	Mesilla	1
D	Soporte trasero de mesilla	1
E	Soporte frontal de mesilla	1
F	Ensamblaje de la manija de la tapa	1
G	Conjunto de cuerpo de parrilla	1
H	Soporte izquierdo de la caja de fuego	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
I	Soporte derecho de la caja de fuego	1
J	Soporte de pierna izquierda	2
K	Montaje de pierna izquierda	1
L	Montaje de pierna derecha	1
M	Eje pierna	1
N	Rueda	2
O	Eje rueda	1

Aditamentos

AA



20X

M6x16 Tornillo

BB



4X

M10 Tuerca

CC



4X

M10 Arandela

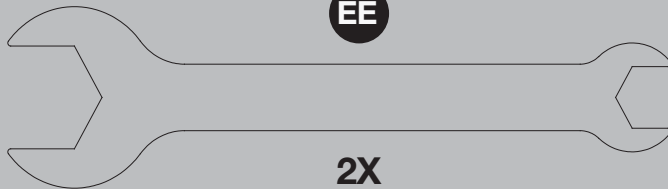
DD



2X

M6 Arandela

EE



2X

M10 - M6
Llave

FF



4X

M6 Arandela

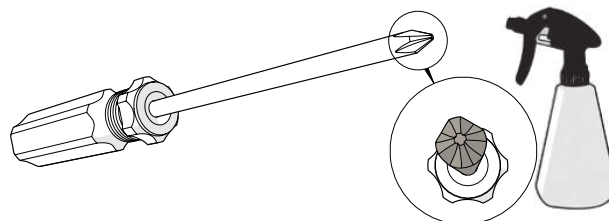
Preparacion

Antes de comenzar el ensamblaje de este producto, asegúrese de que estén todas las piezas. Compare las piezas con la lista de contenido del paquete de la página anterior y el paquete de tornillería. Si falta alguna pieza o hay una pieza dañada, no intente ensamblar el producto. Comuníquese con el servicio de atención al cliente para solicitar las piezas de repuesto.

Tiempo estimado de ensamblaje: 35 minutos

⚠ PRECAUCIÓN

Algunas piezas pueden tener bordes afilados. Utilice guantes de protección, si es necesario. Lea y siga todas las recomendaciones de seguridad, advertencias, instrucciones de ensamblaje e instrucciones de uso y cuidado antes de intentar ensamblar y usar la unidad.

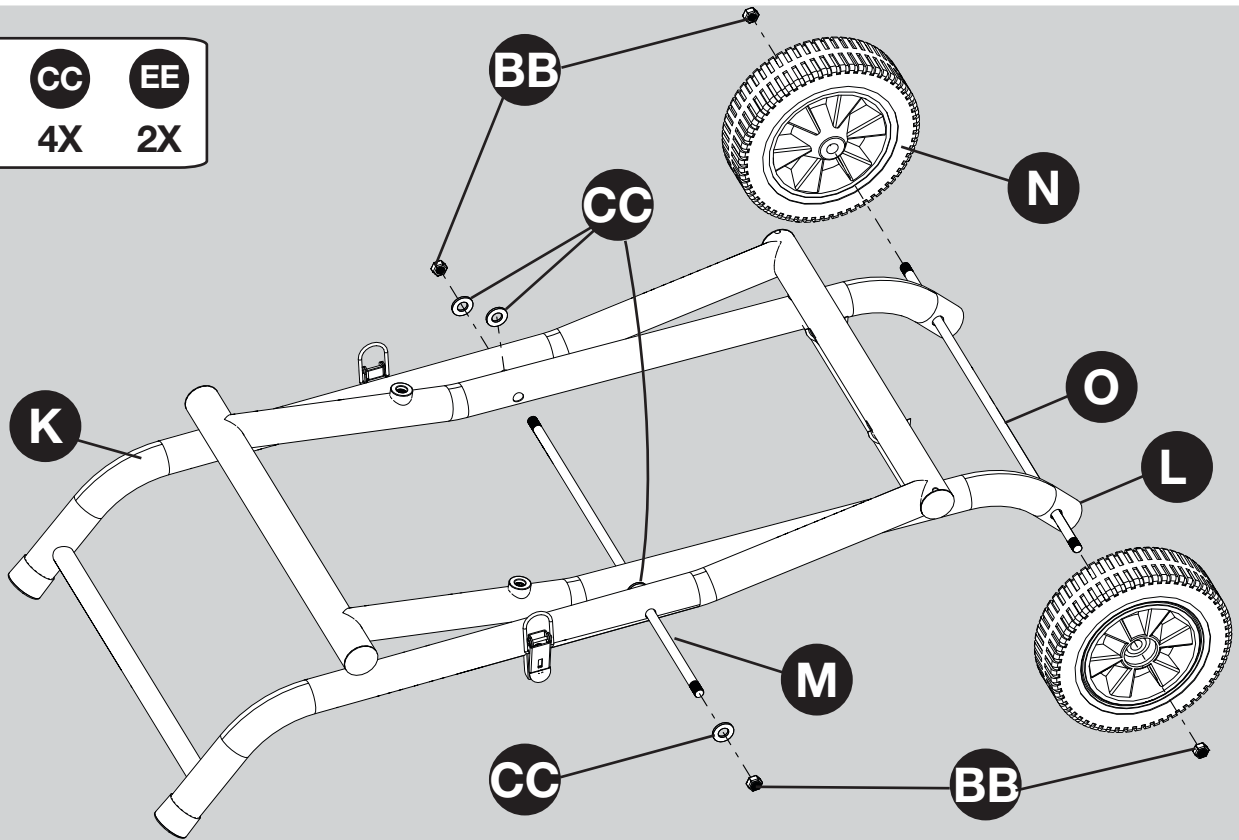


Herramientas requeridas para el ensamblaje (no incluidas): destornillador Phillips

Instrucciones de ensamblaje

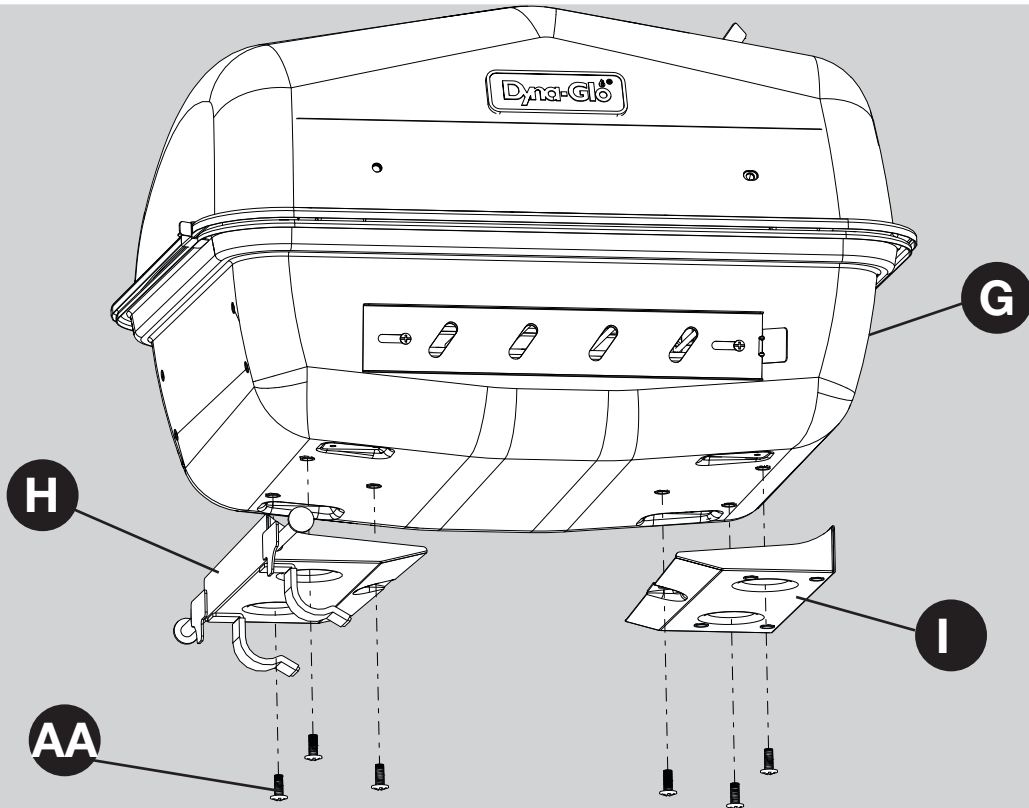
1 Montaje: pierna y ruedas izquierda y derecha

- BB 4X
- CC 4X
- EE 2X



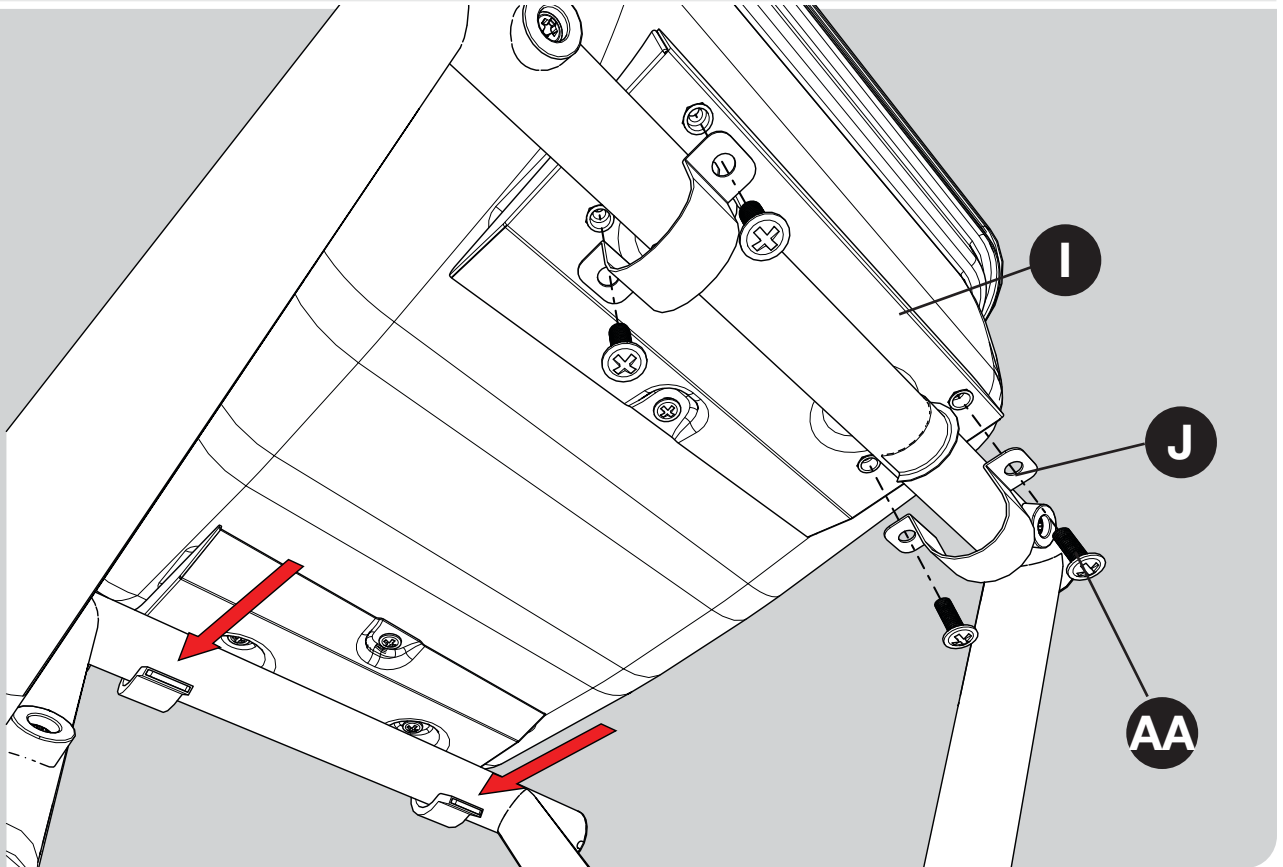
2 Montaje: soportes izquierda y derecha

- AA 6X



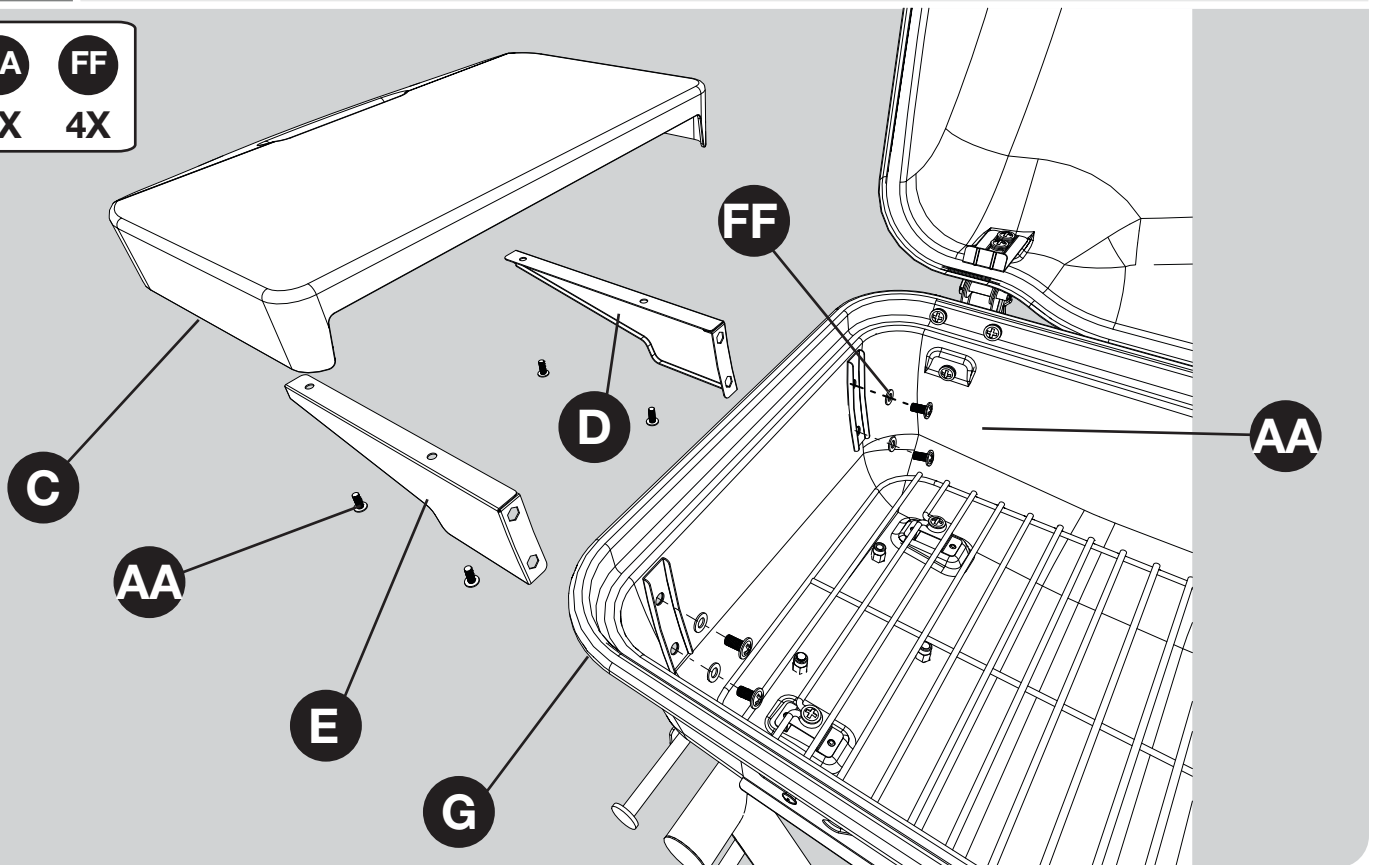
3 Montaje: patas plegables

AA
4X



4 Montaje: mesilla

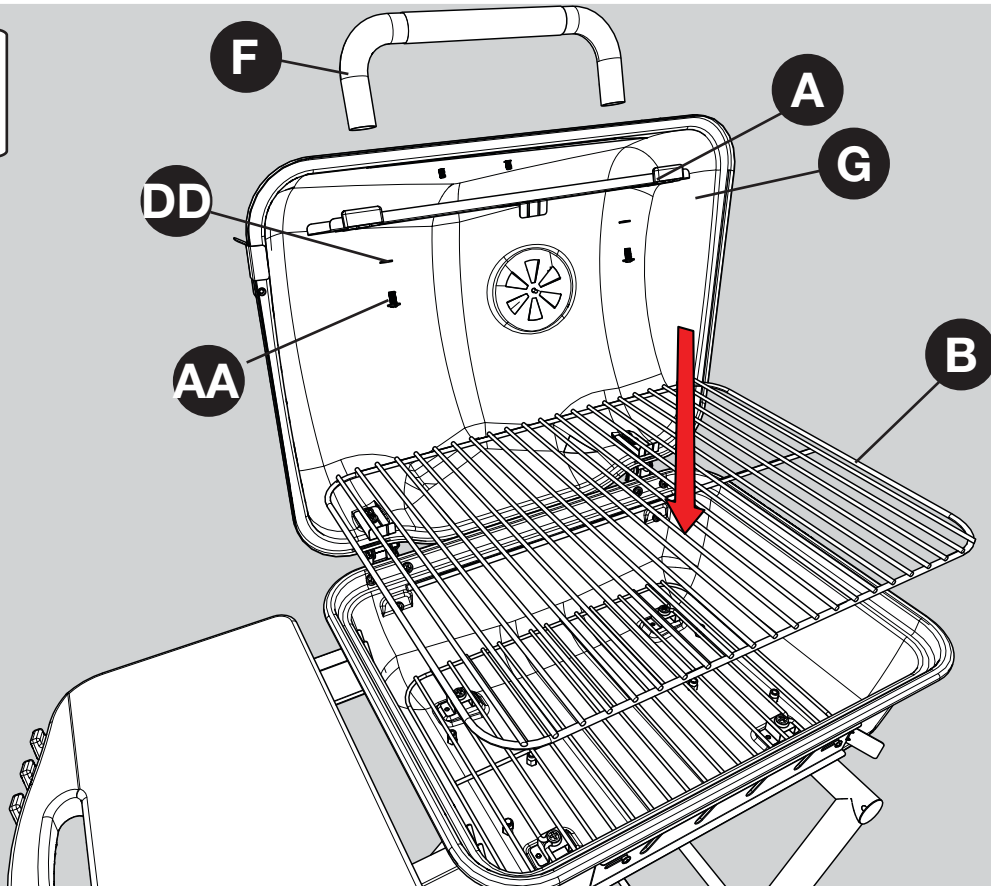
AA FF
8X 4X



5

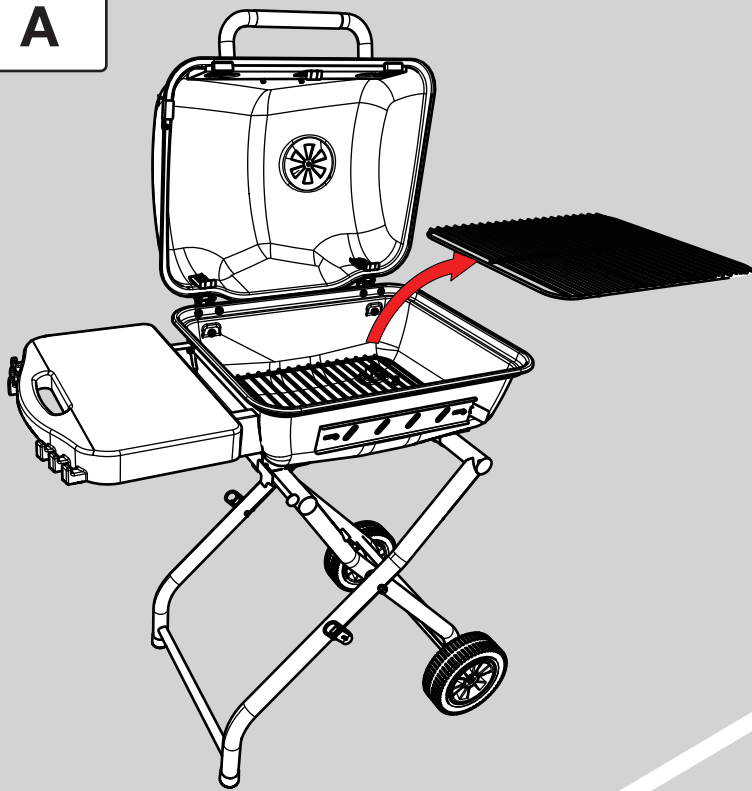
Montaje: escudo térmico, asa de la tapa y rejilla para cocinar

AA	DD
2X	2X

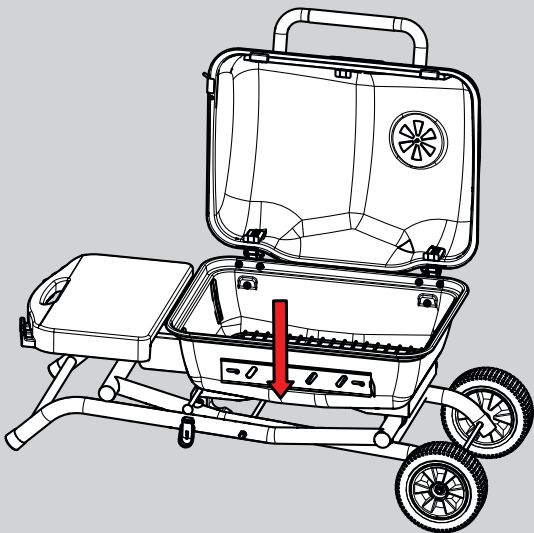


6 Eliminar las cenizas

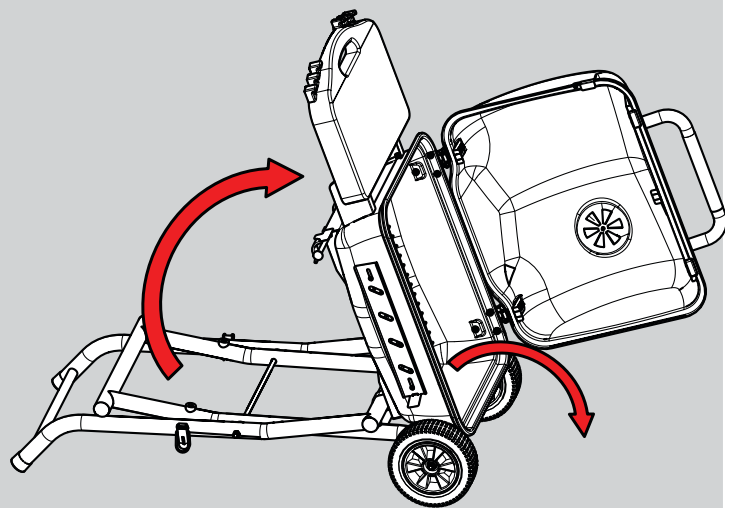
A



B

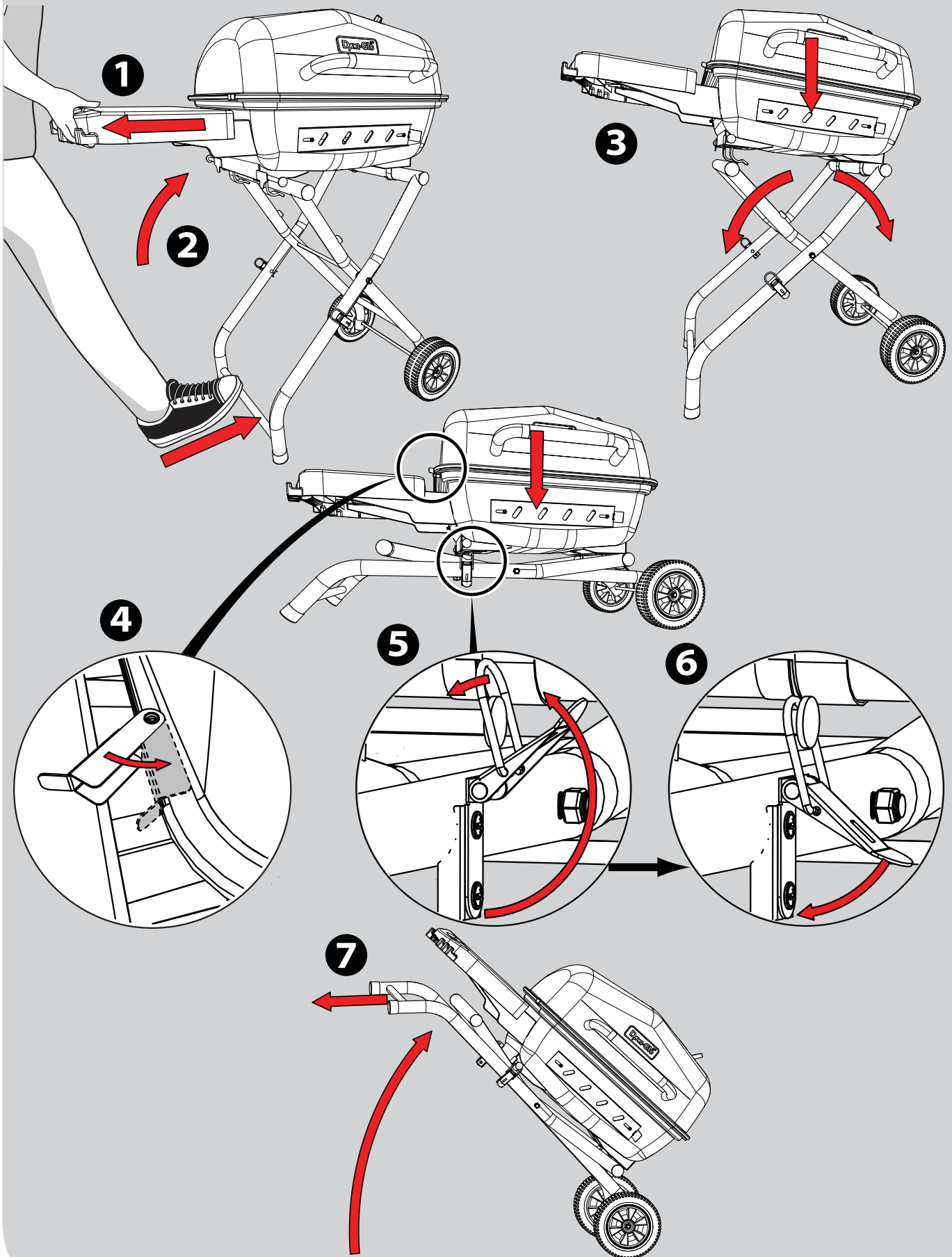


C



7

Pliegue para almacenamiento o transporte



Instrucciones de funcionamiento

⚠ PELIGRO

PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO. Quemar carbón en un espacio cerrado puede provocar la muerte. Produce monóxido de carbono, que es un gas inodoro. **NUNCA** queme carbón en el interior de viviendas, vehículos ni carpas.

SE DEBEN RESPETAR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

⚠ ADVERTENCIA

Si no lee ni sigue las instrucciones para encender carbón se pueden producir graves lesiones personales y/o daños materiales.

Las piezas metálicas de la parrilla se pueden calentar mucho durante el funcionamiento. Use siempre guantes resistentes al calor cuando opere el regulador.

- La mayoría de las superficies de la parrilla se calientan durante su uso. Tenga mucha precaución. Mantenga a los demás alejados de la parrilla.
- Siempre use prendas protectoras para prevenir lesiones.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados.
- **NO** mueva la parrilla durante el funcionamiento.
- Jamás reemplace la gasolina, el kerosén o el alcohol con líquido para encender carbón. En algunos estados, la ley prohíbe usar líquido para encender carbón. En este caso, puede usar cubos de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca utilice líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

Siempre encienda el fuego con la tapa de la parrilla abierta. Mantenga la tapa abierta hasta que las briquetas se enciendan por completo.

Después de que la parrilla se haya enfriado por completo, se puede plegar para permitir que las cenizas se vuelquen fácilmente. Ver página 50.

Nota: la rejilla tiene un recubrimiento frágil de porcelana. Manipúlela con cuidado para evitar dañarla. **NO** enfríe la rejilla con agua, ya que el revestimiento se puede agrietar. Deje que la rejilla se enfríe por sí sola.

No encienda un fuego demasiado grande. Recomendamos que encienda el fuego con máximo 3 lb de carbón (aproximadamente 56 briquetas) y agregue más según lo requiera durante la cocción. Deje que el fuego se apague, y coloque las rejillas para cocinar en la parrilla utilizando guantes resistentes al calor.

ADVERTENCIA: Nunca encienda un fuego ni use la parrilla plegada.

⚠ ADVERTENCIA

Si utiliza líquido combustible, utilice únicamente líquido combustible diseñado para encender carbón. Siempre siga al pie de la letra las indicaciones de uso del fabricante del líquido combustible para carbón.

Instrucciones de funcionamiento

Instrucciones para encender el carbón

- Abra la tapa de la parrilla.
- Retire las rejillas para cocinar.
- Siga uno de estos métodos para colocar las briquetas de carbón que encenderá:
 - Coloque una fila nivelada de briquetas de carbón en el conjunto de la rejilla para carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la parte superior de la rejilla.
 - Apile las briquetas en forma de pirámide (se recomienda para dorar los alimentos).
 - Si utiliza un encendedor para chimeneas, coloque una fila nivelada de briquetas de carbón en el conjunto de la rejilla para carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la parte superior de la rejilla.

Nota: siempre siga al pie de la letra las indicaciones de uso del fabricante del encendedor para chimeneas.

- Utilice líquido combustible para carbón, si lo desea. Encienda las briquetas.
- Con la tapa abierta, deje que las briquetas se enciendan por completo (hasta el punto en que ya no haya llamas).
- Cuando las briquetas estén encendidas, vuelva a colocar las rejillas para cocinar en la parrilla utilizando guantes resistentes al calor.
- Ajuste el regulador según sea necesario para alcanzar la temperatura adecuada.

Cómo curar la parrilla

Antes de cocinar por primera vez, debe curar la parrilla para mejorar la cocción y durabilidad. Si no sigue correctamente estos pasos puede dañar el acabado y/o darle un sabor metálico a los alimentos.

1. Retire todas las etiquetas comerciales de la parrilla, y asegúrese de NO retirar las marcas o etiquetas de seguridad.
2. Coloque el conjunto de las rejillas para carbón a media altura. Coloque una fila nivelada de briquetas de carbón en la parrilla.
3. Cubra las superficies internas de la parrilla con aceite vegetal de cocina.
4. Encienda las briquetas.
5. Manténgalas encendidas por aproximadamente dos horas con la tapa cerrada y el regulador abierto una cuarta parte. Deje que la parrilla se enfríe por completo.

La parrilla estará lista para usar cuando la termine de curar.

Cómo ajustar la temperatura

- Abra completamente el regulador lateral para alcanzar el calor/la temperatura máxima. Utilice el regulador hasta lograr el flujo de aire deseado. Cierre el regulador para reducir el calor/temperatura.
- **Nota:** la temperatura de cocción no debe superar los 500°F (260°C). Si la temperatura supera los 500 °F (260 °C), debe abrir la tapa y permitir que las briquetas se enfríen para que la temperatura pueda descender por debajo de los 500°F (260°C).

Instrucciones de funcionamiento

Asar: información de seguridad alimentaria

La siguiente tabla contiene las temperaturas mínimas para asar diferentes alimentos.

TEMPERATURAS MÍNIMAS INTERNAS ADECUADAS medidas con termómetro para alimentos	
Alimento	Temperatura interna
Carne de res, cerdo, ternera y cordero (chuletas, asados, filetes)	145°F (63°C) con 3-minutos de descanso
Carne Molida	160°F (71°C)
Jamón, crudo (fresco o ahumado)	145°F (63°C) con 3-minutos de descanso
Jamón, totalmente cocido (para recalentar)	140°F (60°C)
Aves de corral (molido, piezas, entero y relleno)	165°F (74°C)
Huevos	Cocine hasta que la yema y la clara estén firm
Platos con huevo	160°F (71°C)
Pez de aleta	145°F (63°C) ó cuando la carne este opaca y se separa fácilmente con el tenedor
Camarones, Langostas, Cangrejo	Carne perlada y opaca
Almejas, Ostras y Mejillone	Conchas abiertas durante la cocción
Vieiras	Blancas lechosas, u opacas y firmes
Sobras y Guisos	165°F (74°C)

Cuando ase filetes, tenga presentes los significados de estos términos culinarios comunes:

- **Crudo (115°F, 46°C):** también se conoce como “a la inglesa”; cocinar un filete a esta temperatura significa que está apenas tibio en la mitad. Un filete está crudo cuando la temperatura interna de la parte más gruesa de la carne es de 115°F (46°C).
- **Medio crudo (125°F, 52°C):** quiere decir que el filete permaneció en la parrilla solo por un poco más de tiempo que un filete crudo. En el término medio crudo, los filetes se cocinan a 125°F (52°C). Ideal para probar el verdadero sabor de los cortes de carne de la más alta calidad.
- **Término medio (135°F, 57°C):** para los filetes de restaurante de la mejor calidad. Este es el término de cocción más recomendado por los meseros cuando se ordena un filete en un restaurante. El filete se cocina hasta que la temperatura interna de la parte más gruesa es de 135°F (57°C); es una gran forma de probar el sabor ideal y la textura de un filete.
- **Tres cuartos (145°F, 63°C):** la carne, que se cocina a 145°F (63°C), aún está tierna; por eso, si prefiere ver un tenue color rosado en el filete, lo ideal es cocinarlo tres cuartos.
- **Cocido (150°F, 66°C):** el filete está cocido cuando su temperatura interna alcanza 150°F (66°C). Cocínelo a esta temperatura cuando alguien diga que prefiere ver muy poco color rosado en su filete.
- **Bien cocido (160°F, 71°C):** el término “bien cocido” quiere decir que la temperatura interna del filete es de mínimo 160°F (71°C). ¡Buena suerte!

Instrucciones de funcionamiento

Asado directo o asado indirecto

Probablemente está más familiarizado con el método de **asado directo**. Es exactamente eso: asar los alimentos directamente sobre la fuente de calor. El asado directo con carbón implica cocinar con las llamas. Es así como se consiguen las atractivas marcas de la parrilla, las hamburguesas jugosas y las verduras crocantes.

Por lo general, el asado directo se recomienda únicamente para los alimentos que no requieren mucho tiempo de cocción. Por ejemplo, los perros calientes, las hamburguesas, las verduras y la mayoría de pescados y mariscos. También puede asar directamente los cortes más delgados de carne tierna, como pechugas de pollo, lomo, o solomillo.

Se necesita menos tiempo para cocinar con el calor directo, así que debe vigilar la parrilla para asegurarse de que los alimentos no se quemen. **Otro consejo:** cuando cocine con calor directo, trate de darle una sola vuelta a los alimentos para que se cocinen de la forma más pareja.

Consejos para asar directamente:

- Ase los alimentos directamente sobre la fuente de calor.
- Use este método para cocinar los cortes de carne delgados o tiernos.
- Es una gran forma de cocinar verduras, pescados y mariscos.
- Los alimentos se cocinan más rápidamente, pero se pueden quemar fácilmente si no los vigila.
- Use este método para dorar los alimentos, y cuando quiera que se formen las marcas de la parrilla sobre estos.
- Dele solo una vuelta a los alimentos para conseguir la cocción más pareja.

El **asado indirecto** consiste en colocar el carbón en un costado de la parrilla y los alimentos en el otro para crear una zona de cocción adyacente al calor, de manera que los alimentos se cocinen poco y lentamente.

Es similar a hornear: el calor indirecto cocina los alimentos de forma pareja y lentamente. Se irradia calor desde la parte superior y los costados de la parrilla, y los alimentos se cocinan por completo. Algunos alimentos que son ideales para cocinar con el asado indirecto son las costillas, los filetes grandes, el pecho de res y cualquier alimento que quiera hornear en la parrilla.

El asado indirecto también es ideal para los alimentos que tienen alto contenido de agua, azúcar o grasa. Es por esa razón que el pecho de res se cocina con el calor indirecto. Permite que la grasa se derrita, lo que hace que la carne se vuelva jugosa y muy tierna.

Si usa el calor indirecto, el tiempo de cocción es mayor, así que debe estar preparado para vigilar la parrilla. Si usa calor indirecto, también es necesario que bañe con frecuencia la carne. El jugo de manzana o la cerveza son ideales para darle sabor y que tengan más jugo.

Consejos para asar indirectamente

- Ase los alimentos a un lado de la fuente de calor.
- Use este método con los cortes de carne más gruesos o grasosos.
- Es ideal para cocinar pecho de res, costillas y filetes grandes.
- Los alimentos se cocinan más lentamente y es necesario bañarlos con jugo de manzana o cerveza para que sean más jugosos.
- Coloque una bandeja de goteo debajo de la carne y agréguele agua para que las gotas no se quemen.
- Mantenga la tapa cerrada tanto como pueda para conseguir los mejores resultados y el sabor óptimo.
- Antes de cocinar, caliente el carbón hasta que la ceniza lo vuelva de color gris.

Instrucciones de funcionamiento

Diferencias entre briquetas y carbón grueso

<p>Todo sobre las briqueta</p> <p>Estos pequeños trozos de carbón en forma de almohada son el tipo de carbón con el que probablemente esté más familiarizado.</p> <p>Las briquetas de carbón se fabrican mezclando trozos sobrantes de madera y aserrín con aditivos, y luego comprimiendo esa mezcla para darle su característica forma de almohada.</p> <p>Puede comprar briquetas con muchos tipos de aditivos diferentes para que se enciendan más rápido, emitan más humo o les den un sabor particular a los alimentos.</p> <p>Datos rápidos sobre las briquetas de carbón</p> <ul style="list-style-type: none">• Tardan más en encenderse• Alcanzan una temperatura menor que el carbón grueso• Se queman por más tiempo que el carbón grueso• Mantienen una temperatura más estable• Producen una gran cantidad de cenizas• Algunas veces pueden tener olor a sustancias químicas• Generalmente son menos costosas	<p>Todo sobre el carbón grueso</p> <p>El carbón grueso es popular entre los maestros parrilleros y las personas del circuito profesional del BBQ, y ahora está atrayendo el interés de los fanáticos del BBQ informal.</p> <p>Se trata de un combustible completamente natural que se fabrica al quemar lentamente trozos de madera en un espacio hermético para eliminar los químicos naturales, la savia y la humedad. Lo que queda tras el proceso es carbón puro.</p> <p>El carbón grueso reacciona muy bien con el oxígeno, lo que permite controlar fácilmente la temperatura usando el regulador y la chimenea de la parrilla. Los usuarios del carbón grueso aseguran que hace que los alimentos sepan mejor.</p> <p>Datos rápidos sobre el carbón grueso</p> <ul style="list-style-type: none">• Se enciende rápidamente• Alcanza una temperatura mayor que las briquetas• Se quema más rápido que las briquetas• Es más sencillo ajustar su temperatura• Los trozos no tienen el mismo tamaño, lo que dificulta un poco asar.• Por lo general, es más costoso
---	--

Cuidado y Mantenimiento

Mantenimiento de la parrilla

La frecuencia de uso de la parrilla determina qué tan seguido se le debe hacer mantenimiento. Asegúrese de que los carbones estén completamente apagados y de que las rejillas estén frías antes de limpiar el interior de la parrilla. Utilice un paño de limpieza para retirar las manchas en la tapa y en el panel frontal causadas por el humo emitido al asar. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel. Limpie las rejillas con agua tibia y séquelas sin frotar. El recubrimiento es frágil. No golpee ni deje caer las rejillas.

Es posible que se produzca óxido en el interior de la parrilla. Para protegerla, aplique una capa delgada de aceite vegetal en las superficies interiores. Es posible que deba retocar ocasionalmente con pintura las superficies exteriores de la parrilla. Recomendamos que use pintura en aerosol de color negro y resistente a altas temperaturas, disponible en el mercado. **¡NUNCA APLIQUE PINTURA EN EL INTERIOR DE LA PARRILLA!**

Otros procedimientos de cuidado y mantenimiento

Le recomendamos que antes de encenderlo, verifique siempre que la zona exterior donde se encuentra el artefacto para cocinar esté limpia y libre de material combustible, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.

Se aconseja revisar con regularidad que el flujo de combustión y el aire de ventilación no estén obstruidos.

Recomendamos que revise con frecuencia que el regulador se muevan libremente y no tengan residuos.

Garantía limitada

Garantía limitada por 1 año

Esta grill de carbón tiene garantía por un año contra piezas rotas o dañadas en el momento de la compra. Se garantiza que está libre de defectos. La pintura tiene una garantía contra defectos, a excepción del óxido, que podría aparecer después de varios usos.

Esta garantía no cubre los daños o problemas relacionados con la negligencia, el uso indebido o las modificaciones al artefacto. El trabajo de reparación no está cubierto.

Todas las piezas que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviadas sin cargo a través de un medio seleccionado por GHP Group Inc. (envíos terrestres, correo de EE. UU. o servicio de encomiendas ÚNICAMENTE). Los cargos de entrega especial (es decir, entrega de segundo día, antes del mediodía, etc.) serán responsabilidad del consumidor.

Todos los reclamos en virtud de la garantía solo se aplican al comprador original y requieren una prueba de la compra que verifique la fecha de compra. Este servicio está disponible a través del número gratuito 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

AVISO: algunos estados no permiten la exclusión ni limitaciones por daños incidentales o indirectos por el tiempo que dura una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que las limitaciones o exclusiones mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía otorga derechos legales específicos, y podría haber otros derechos legales aplicables según el estado.

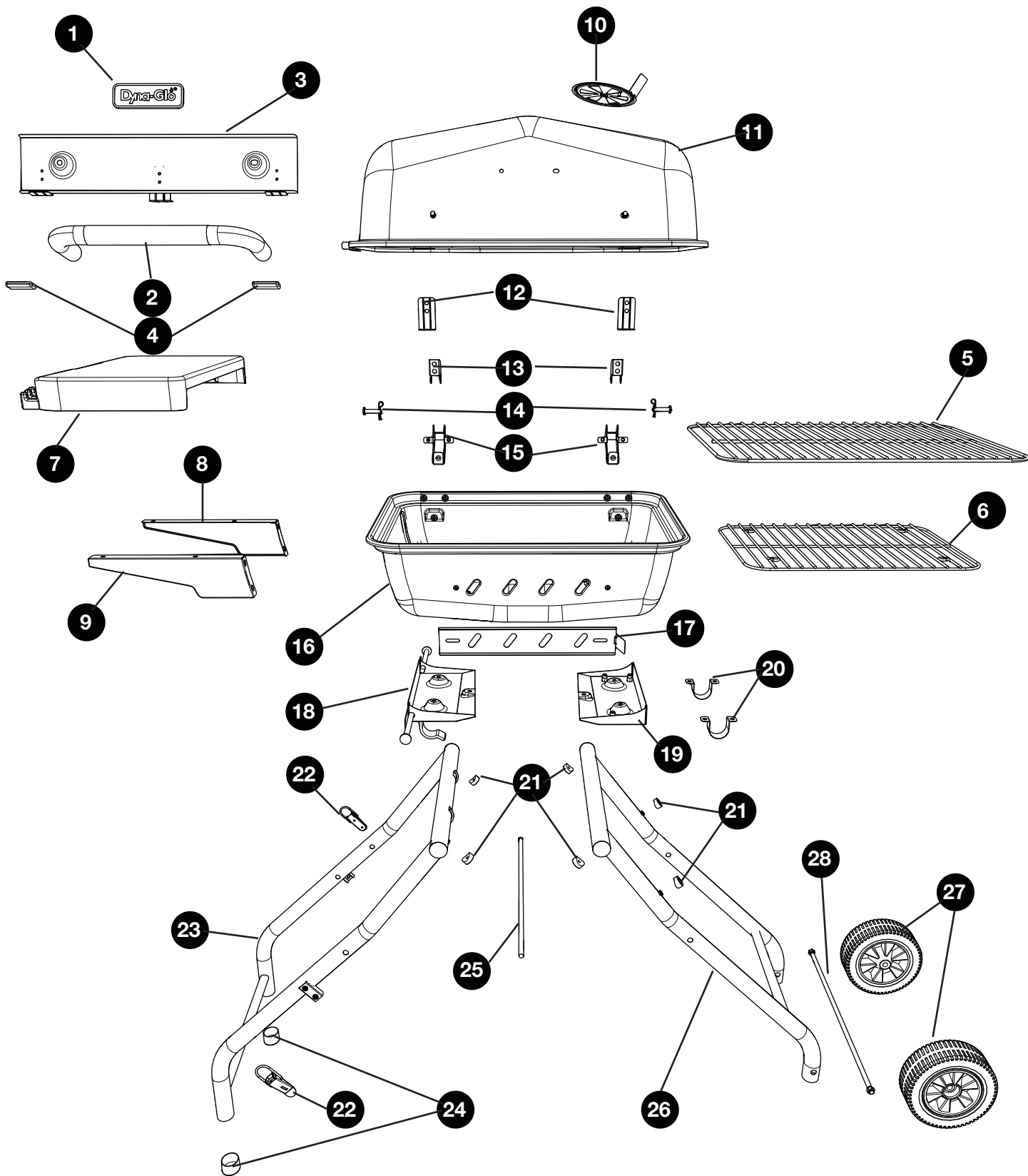
Fabricado por:

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Nombre del artículo: Grill de carbón portátil

Modelo #: DGC313CNCP/DGC313CNCP-D

Lista de piezas de repuesto



Lista de piezas de repuesto

Para obtener las piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

PARTE	DESCRIPCION	PARTE #
1	Insignia	102-22006
2	Ensamblaje de la manija de la tapa	70-02-627
3	Escudo térmico	70-02-628
4	Tapa de parachoques	70-02-629
5	Parrilla de cocina	70-02-630
6	Parrilla de carbon	70-02-631
7	Mesilla	70-02-632
8	Soporte trasero de mesilla	70-02-633
9	Soporte frontal de mesilla	70-02-634
10	Amortiguador de tapa	70-02-635
11	Montaje de la tapa	70-02-636
12	Bisagra de tapa	70-02-637
13	rejilla de cocina	70-02-638
14	Pasador de bisagra con pasador	70-02-639
15	Bisagra de caja de fuego	70-02-640
16	Asamblea de caja de fuego	70-02-641
17	Compuerta de caja de fuego	70-02-642
18	Soporte izquierdo de la caja de fuego	70-02-643
19	Soporte derecha de la caja de fuego	70-02-644
20	Soporte de pierna izquierda	70-02-645
21	Parachoques de pierna	70-02-646
22	Cierre de pierna	70-02-647
23	Montaje de pierna izquierda	70-02-648
24	Tapa de pierna	70-02-649
25	Eje pierna	70-02-650
26	Montaje de pierna derecha	70-02-651
27	Rueda	70-05-104
28	Eje rueda	70-02-653
n/a	Paquete de tornillería	70-09-565

