

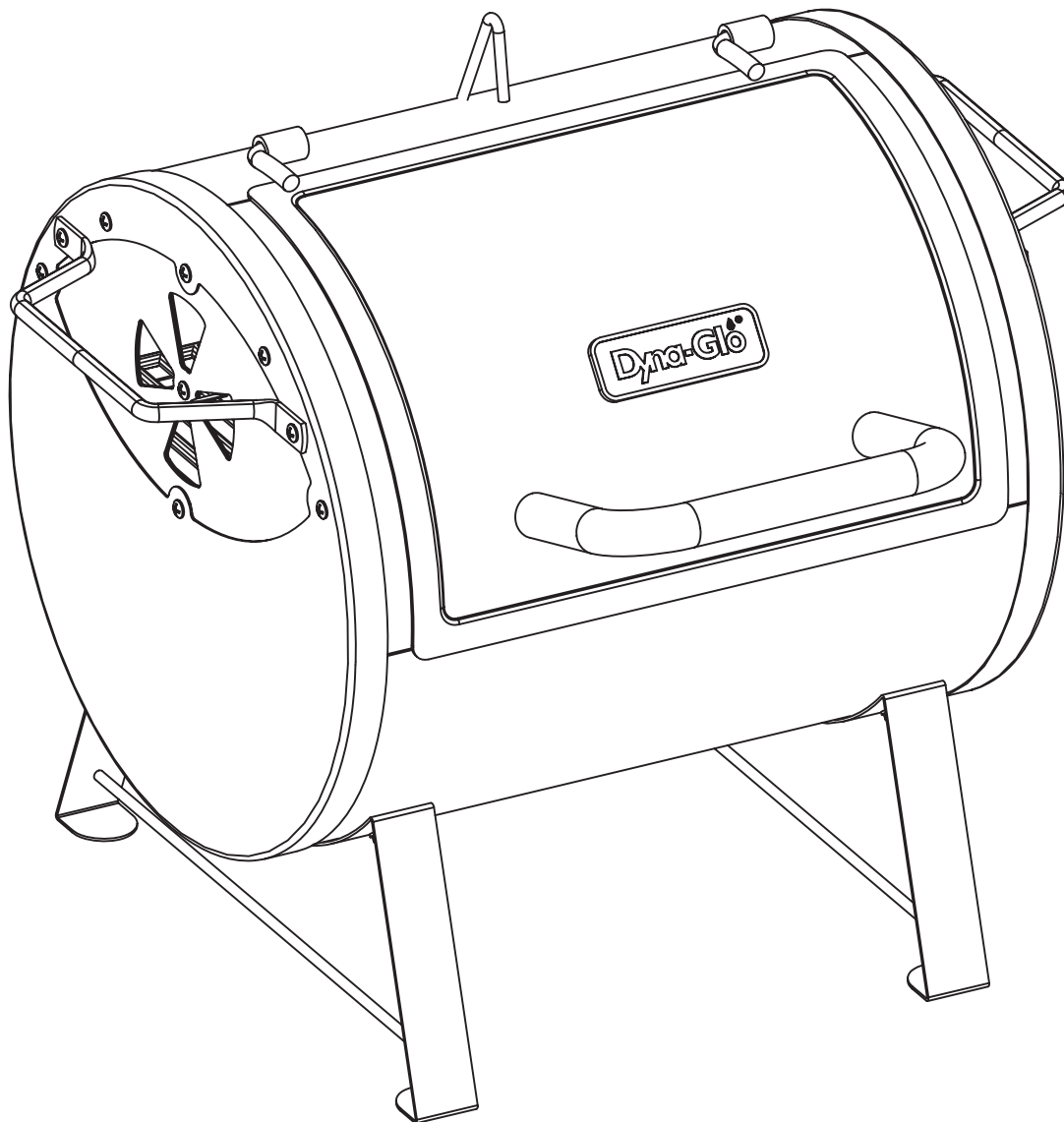


Compact Charcoal Grill

MODEL #DG250T-D / DG250T

Français p. 14

Español p. 27



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
Operation Instructions	10
Care and Maintenance	11
Warranty	12
Replacement Parts List	13

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, 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.

-  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 to combustible construction is 36 in. (91.4 cm) from sides and back.
 - **DO NOT** operate the unit under overhead construction.
 - **DO NOT** use this smoker and grill as a heater.
 - Operate the unit on a stable, level, noncombustible 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.

SAFETY INFORMATION

- **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** use or store or operate this unit 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 unit 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, kerosene, Zippo/Ronson lighter fluid, 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. 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, 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. Refer to the Care and Maintenance section on Page 11.
- This product will be hot during and after use. Use insulated oven mitts, or gloves, for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Use caution when opening the lid of the unit while in operation. Keep hands, face and body safe from hot steam or flare-ups. **DO NOT** inhale smoke.
- **DO NOT** wear loose clothing while operating the unit. Tie back long hair while operating the unit.
- **ALWAYS** wear shoes that fully cover your feet while operating the unit.
- **NEVER** use glassware, plastic or ceramic cookware on or in the unit. Use metallic cookware only.
- Use of accessories not intended for this unit is not recommended and may lead to injury or property damage.

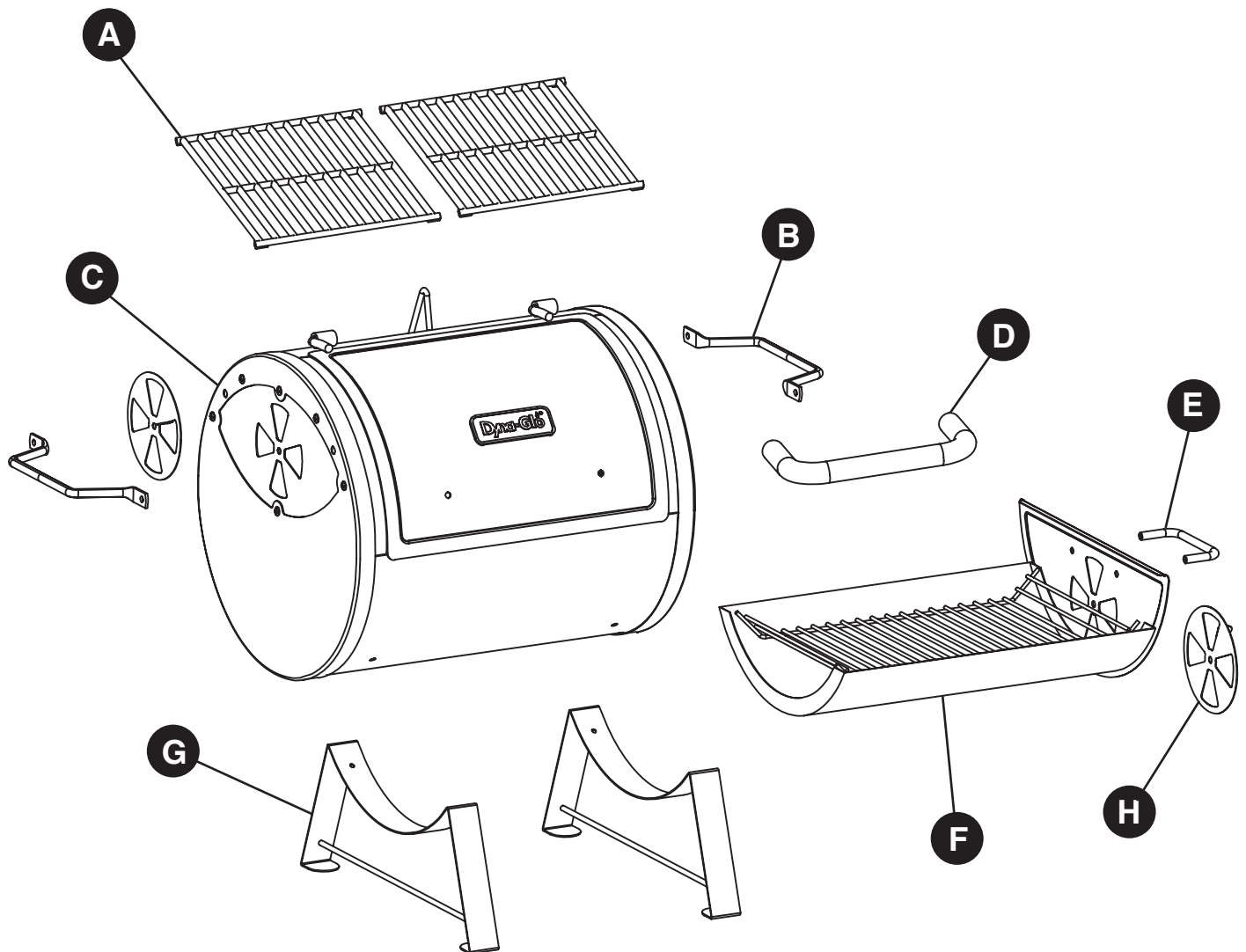
CALIFORNIA PROPOSITION 65

WARNING

This product and the fuels used to operate this product (charcoal or wood), 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

PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Cooking Grate	2
B	Side Handle	2
C	Firebox Assembly	1
D	Lid Handle	1
E	Access Tray Handle	1
F	Access Tray Assembly	1
G	Leg Assembly	2
H	Damper Plate	2

HARDWARE CONTENTS

AA



M6 x 12
Bolt

Qty. 12

BB



M5 x 12
Bolt

Qty. 2

CC



M6 Nut

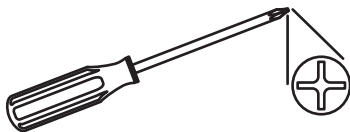
Qty. 6

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list 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: 30 minutes

Tools Required for Assembly (not included): Phillips Screwdriver, Adjustable Wrench

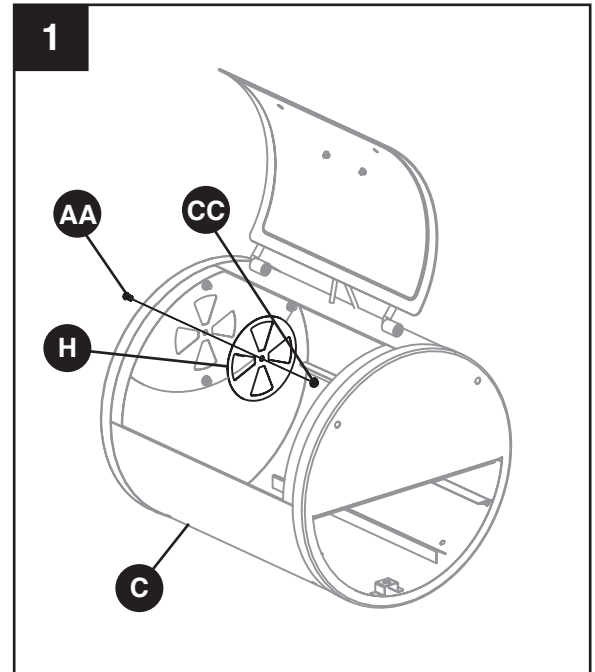


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach the damper plate (H) to the firebox assembly (C) using one M6 x 12mm bolt (AA) and one M6 nut (CC).

Hardware Used

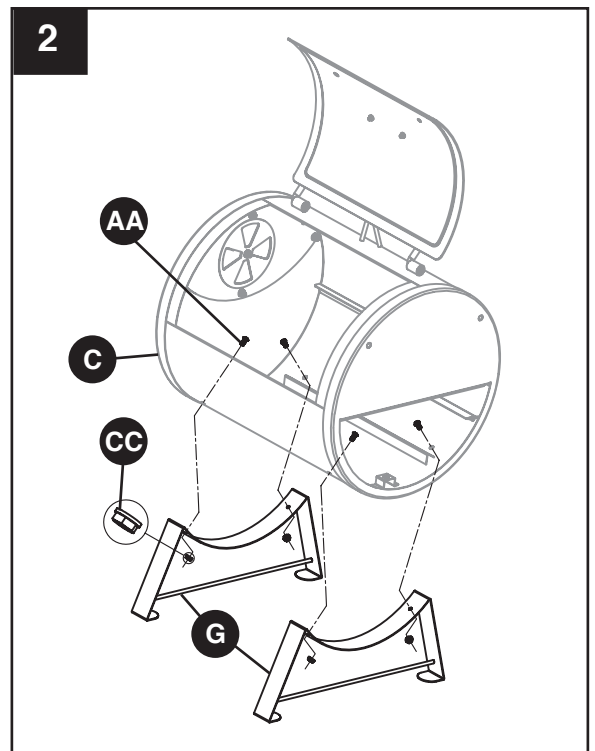
AA	M6 x 12mm Bolt		x 1
CC	M6 Nut		x 1



2. Attach the leg assembly (G) to the firebox assembly (C) using two M6 x 12mm bolts (AA) and two M6 nuts (CC) per leg.

Hardware Used

AA	M6 x 12mm Bolt		x 4
CC	M6 Nut		x 4

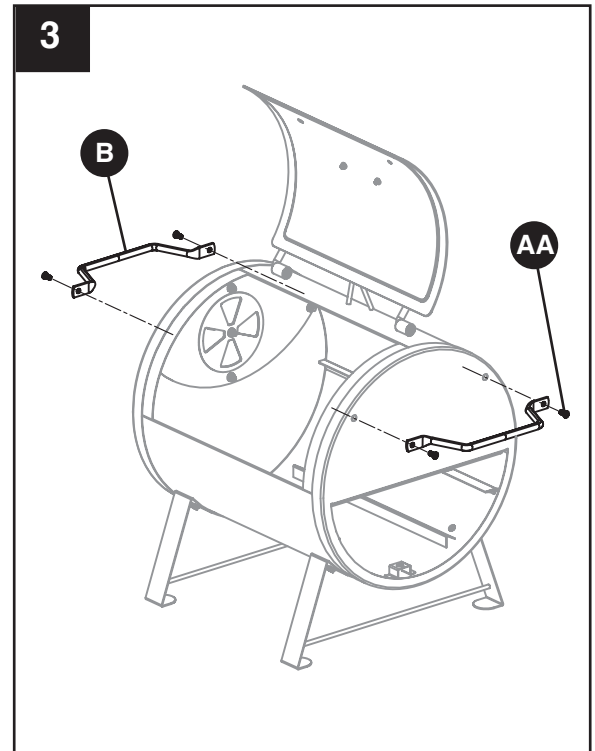


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3. Attach the side handle (B) to each side of the firebox assembly using two M6 x 12 bolts (AA) per handle.

Hardware Used

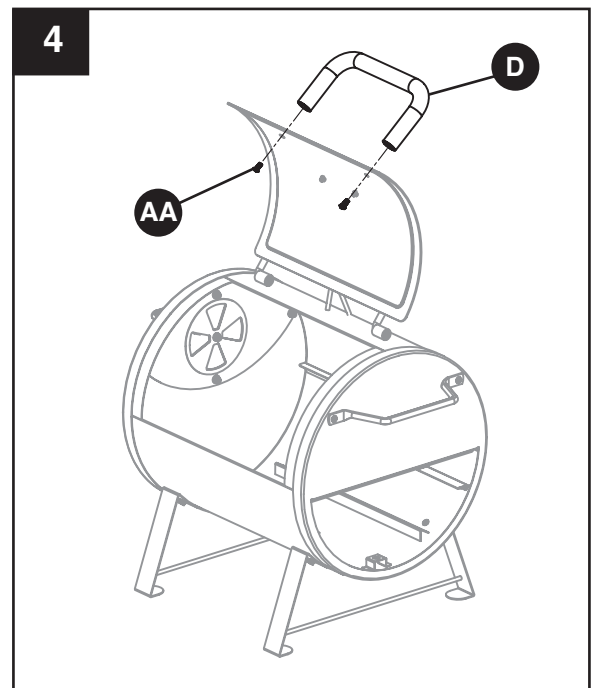
AA M6 x 12mm Bolt  x 4



4. Attach the lid handle (D) to the lid using two M6 x 12 bolts (AA).

Hardware Used

AA M6 x 12mm Bolt  x 2

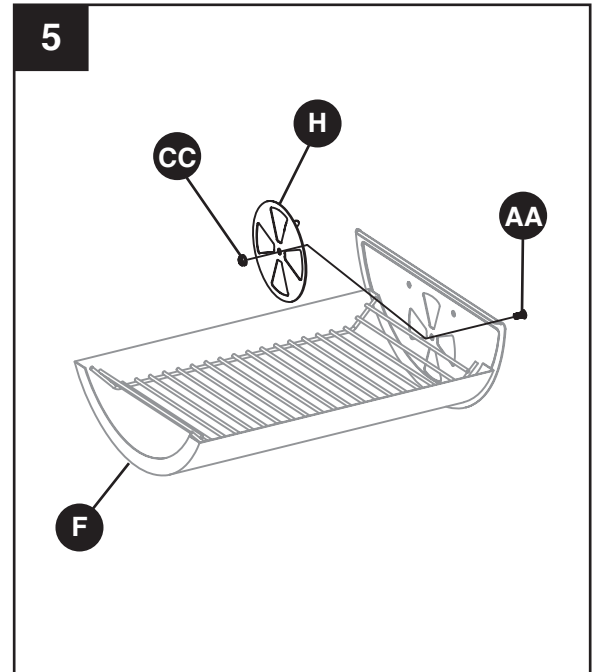


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5. Attach the damper plate (H) to the access tray assembly (F) using one M6 x 12 bolt (AA) and one M6 nut (CC).

Hardware Used

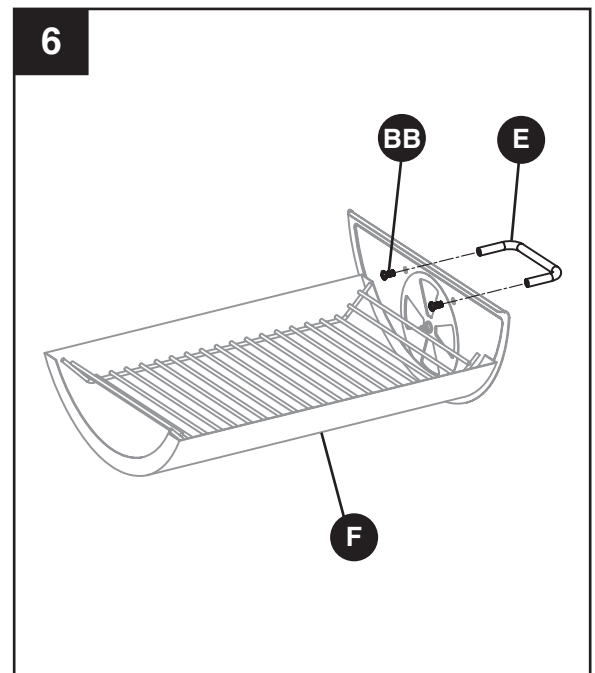
AA	M6 x 12mm Bolt		x 1
CC	M6 Nut		x 1



6. Attach the access tray handle (E) to the access tray assembly (F) using two M5 x 12 bolts (BB).

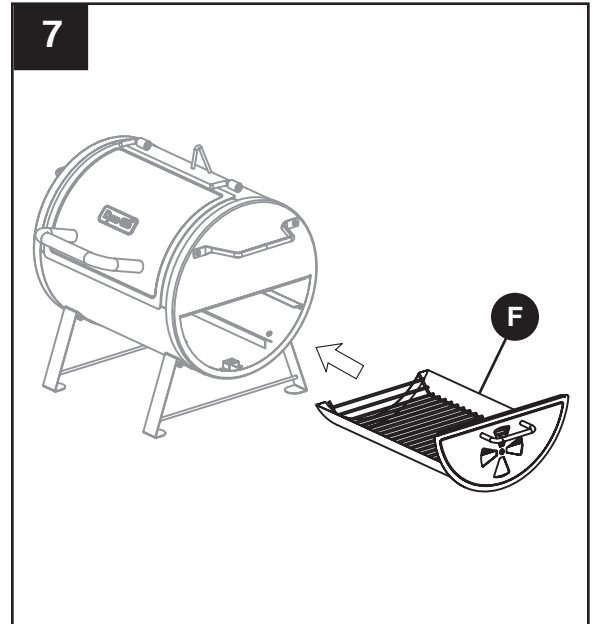
Hardware Used

BB	M5 x 12mm Bolt		x 2
-----------	----------------	---	-----

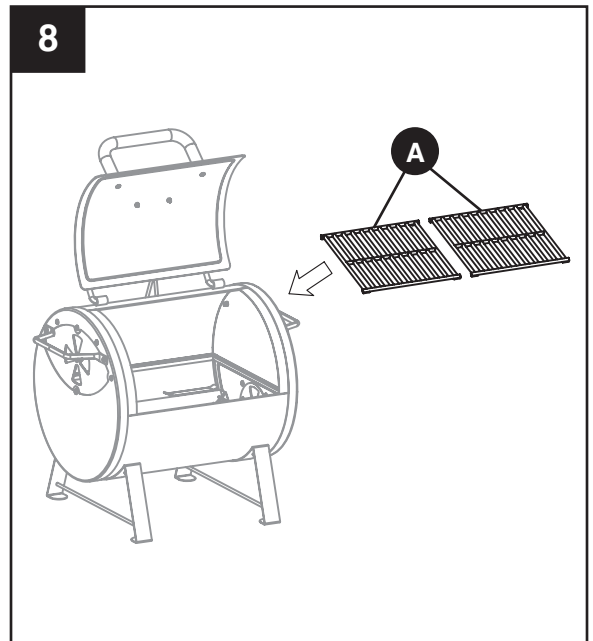


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7. Slide the access tray assembly (F) into the firebox.



8. Place the cooking grates (A) on the top rail of the firebox.



OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

Remove all hangings or plastic straps, if present.

It is important to "season" your grill, prior to cooking food. Seasoning seals the paint and interior of your grill to enhance flavoring, durability and overall performance. To season your grill, simply use it as you normally would without adding food. You will need to follow all of the lighting and operating procedures in the next few sections of this manual.

Lighting Instructions

Start with at least 2 lbs. (.91 kgs.) of charcoal (35-40 standard briquettes).

Make adjustments as needed when cooking in colder climates or during high winds, and/or when fair amounts of precipitation are present.

Step 1

Note: Please refer to the manufacturer's recommended amount of charcoal lighter fluid before applying fluid to the briquettes. Charcoal can be added to the grill by removing the cooking grates or pulling out the side access tray. Pile the charcoal towards the middle of the charcoal grate. Briquettes should be packed closely together for maximum burn efficiency. Saturate charcoal with the amount of charcoal lighter fluid as recommended by the charcoal lighter fluid manufacturer. After soaking the charcoal, place the charcoal lighter fluid at a safe distance away from the smoker. Allow the charcoal lighter fluid to soak into the charcoal for 3 minutes before lighting. Make sure the access tray is pushed back into the firebox before lighting.

Step 2

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighter fluid must be allowed to completely burn off prior to closing the primary grill lid and offset lid. (Fumes will tend to collect in both fireboxes, when both lids are closed). Open both side dampers to allow airflow during the lighting process.

Step 3

After 20-25 minutes, charcoal should be ready for grilling. Use heat-resistant gloves or oven mitts when placing the cooking grates back into the grill.

DO NOT USE PRETREATED, MATCH-LIGHT CHARCOAL. Damage to the unit may occur with the use of match-light charcoal.

 **WARNING:** Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the offset lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.

 **WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

CARE AND MAINTENANCE

AFTER USE SAFETY AND MAINTENANCE

WARNING

- Use caution when lifting and moving the unit to avoid strain injuries.
- **DO NOT** store the unit near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present. Keep the area around the appliance clear and free of combustible materials and vapors.
- **DO NOT** store this appliance in an area accessible to children or pets. Store the appliance in a dry, protected location.
- **DO NOT** allow anyone to conduct activities around the appliance following use until it has cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the appliance cools completely.
- The grill becomes extremely hot – allow the appliance to cool completely before handling. Allow the grill to cool before removing and cleaning the grease cup.
- Dispose of **cold** ashes by wrapping them in heavy-duty aluminum foil and putting them in a noncombustible container.
- If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes using heat-resistant gloves, along with metal tongs, or fire place shovel. Place the ashes in aluminum foil. Completely soak the ashes with water before disposing of them in a noncombustible container.

CAUTION: All care and maintenance procedures are to be performed while the unit is completely cooled.

Clean the cooking grates with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. You may prefer to coat the cooking grates lightly with cooking oil or cooking spray.

To clean the inside and outside of the unit, simply use a damp cloth. Spray-washing with a water hose is not recommended. Moisture should be wiped away and not allowed to stand inside or on top of the unit. Once cleaned, you may prefer to lightly coat the interior of the firebox with cooking oil or cooking spray.

If rust is present on the exterior surface of the unit, clean the area with steel wool or emery cloth and use heavy-duty, heat-resistant paint.

NEVER apply additional paint to the interior of the unit. If rust is present on the interior of the unit, clean it thoroughly with steel wool or emery cloth and lightly coat the area with cooking oil or cooking spray to help minimize recurring rust.

WARRANTY

This unit is warranted against broken or damaged parts at the time of purchase. All parts carry a one (1) year limited warranty. Paint is warranted to be free of defects for 90 days 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. Do not return parts to GHP address without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:30 a.m. - 4:30 p.m. CST, Monday - Friday.

Some states do not allow the exclusion or limitation 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 have other rights that vary from state to state.

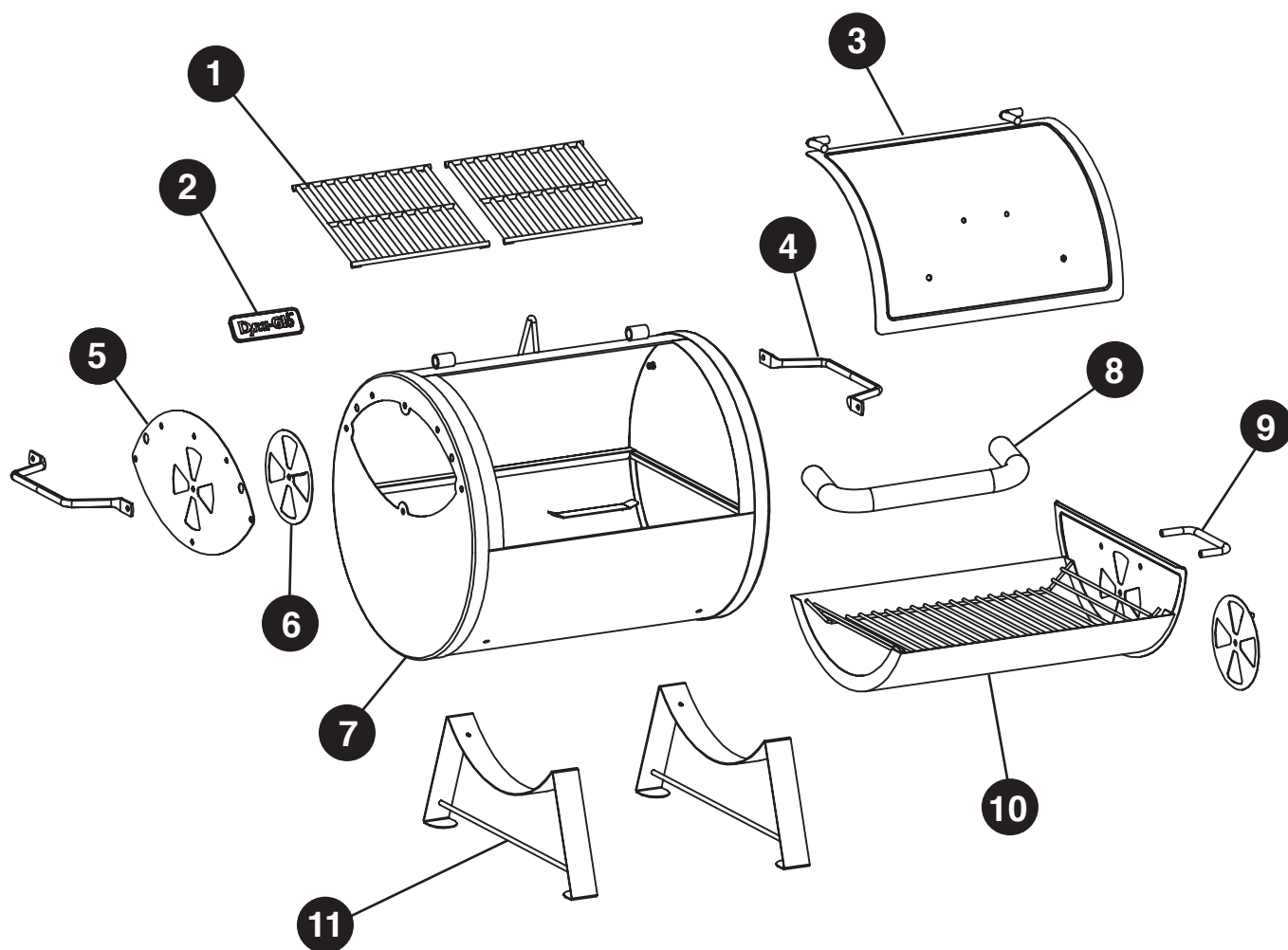
GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

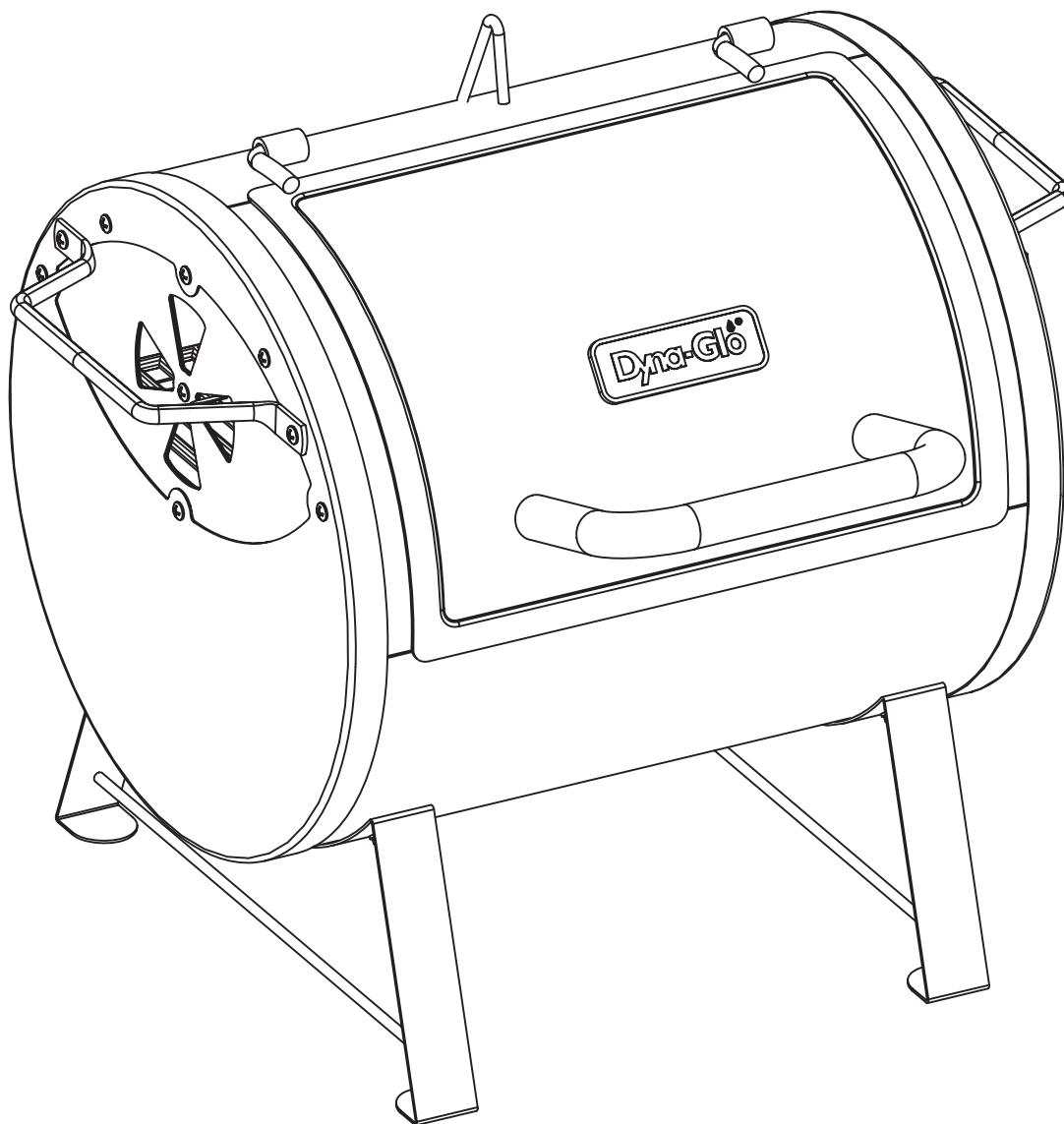
Item name: Compact Charcoal Grill
Model #: DG250T / DG250T-D

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 or log on to customerservice@ghpgroupinc.com.

PART	DESCRIPTION	PART #
1	Cooking Grate (1pc)	70-01-775
2	Dyna-Glo Badge	70-01-776
3	Lid Assembly	70-01-777
4	Side Handle (1pc)	70-01-778
5	Firebox Adapter Plate	70-01-779
6	Damper Plate (1pc)	70-01-780
7	Firebox Assembly	70-01-781
8	Lid Handle	70-01-782
9	Access Tray Handle	70-01-783
10	Access Tray Assembly	70-01-784
11	Leg Assembly	70-01-785
n/a	Instruction Manual	70-10-706
n/a	Hardware Pack	70-09-531





AGRAFEZ VOTRE FACTURE ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Des questions, un problème ou des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h 30 et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi, ou écrivez à customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE DES MATIÈRES

Informations relatives à la sécurité	15
Contenu de l'emballage	17
Quincaillerie fournie	18
Préparation	18
Instructions d'assemblage	19
Instructions de fonctionnement	23
Entretien et maintenance	24
Garantie	25
Liste des pièces de rechange	26

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Veuillez 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, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h 30 et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi, ou écrivez à customerservice@ghpgroupinc.com.

-  Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez et déplacez l'appareil afin d'éviter les douleurs et les blessures au dos. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- **N'utilisez PAS** l'appareil près de matériaux inflammables ou combustibles, comme une terrasse, un porche ou un abri à voitures, ou sous de tels matériaux.
 - Le dégagement minimum entre l'appareil et les constructions combustibles, sur les côtés et à l'arrière, est de 91,4 cm (36 po).
 - **N'utilisez PAS** l'appareil sous des constructions.
 - **N'utilisez PAS** l'appareil comme réchaud.
 - Utilisez l'appareil sur une surface stable, plane et incombustible comme de l'asphalte, du béton ou tout autre sol solide.
 - **N'utilisez PAS** l'appareil sur des matériaux inflammables comme un tapis ou une terrasse en bois.
 - Faites preuve de prudence lorsque vous assemblez et utilisez l'appareil pour éviter de vous couper ou de vous écorcher sur les rebords de l'appareil ou de ses pièces.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

- **N'utilisez PAS** le produit 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'entrezposez PAS** l'appareil près d'essence ou d'autres liquides combustibles, ni dans des endroits où des vapeurs combustibles peuvent être présentes.
- **N'entrezposez et n'utilisez PAS** l'appareil dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux domestiques. Rangez-le dans un endroit sec et protégé.
- **Ne laissez PAS** l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction.
- **Ne laissez PAS** de cendres chaudes sans surveillance tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- **Ne déplacez PAS** l'appareil lorsqu'il est en fonction ou que les cendres sont encore chaudes. Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- **N'utilisez JAMAIS** d'essence, de kérosène, d'essence à briquet Zippo/Ronson 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 de l'appareil 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 l'appareil refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage et entretien habituels. Pour plus de renseignements, consultez la section Entretien et maintenance, page 24.
- L'appareil sera brûlant pendant et après l'utilisation. Utilisez des mitaines de four ou des gants isolants pour vous protéger des surfaces brûlantes et des éclaboussures de liquides de cuisson chauds.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil pendant qu'il est en fonction. Gardez vos mains, votre visage et votre corps loin de la vapeur chaude et des flammes.
- **N'inhalez PAS** de fumée.
- **Ne portez PAS** de vêtements amples lorsque vous utilisez le barbecue. Attachez vos cheveux, s'ils sont longs, lorsque vous utilisez l'appareil.
- **Portez TOUJOURS** des chaussures qui couvrent entièrement vos pieds lorsque vous utilisez l'appareil.
- **N'utilisez JAMAIS** d'accessoires de cuisson en verre, en plastique ou en céramique sur le barbecue ou à l'intérieur de celui-ci. Utilisez des accessoires en métal uniquement.
- L'utilisation d'accessoires non conçus pour une utilisation avec cet appareil n'est pas recommandée et peut entraîner des blessures ou des bris matériels.

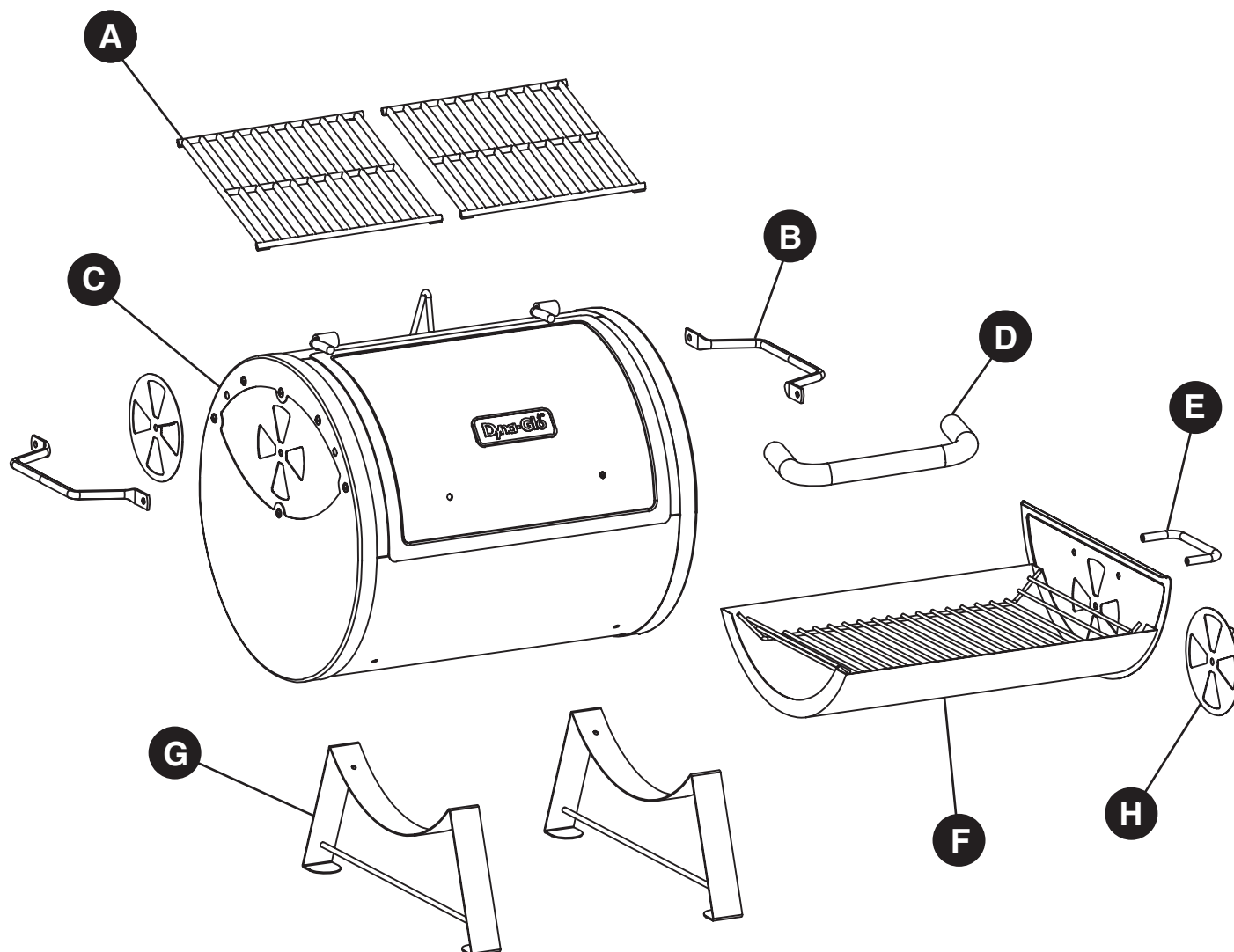
PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

AVERTISSEMENT

Ce produit, de même que les combustibles utilisés pour le faire fonctionner (du charbon ou du bois) et les produits de leur 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

CONTENU DE L'EMBALLAGE



PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Grilles de cuisson	2
B	Poignées latérales	2
C	Chambre de combustion	1
D	Poignée du couvercle	1
E	Poignée du tiroir d'accès	1
F	Tiroir d'accès	1
G	Pieds	2
H	Registre	2

QUINCAILLERIE FOURNIE

AA



Boulon
M6 x 12 mm

Qté 12

BB



Boulon
M5 x 12 mm

Qté 2

CC



Écrou M6

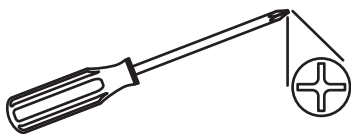
Qté 6

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du barbecue, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces à la liste de contenu de l'emballage et de quincaillerie fournie précédemment. 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 : 30 minutes

Outils nécessaires pour l'assemblage (non compris) : tournevis cruciforme, clé à molette ajustable

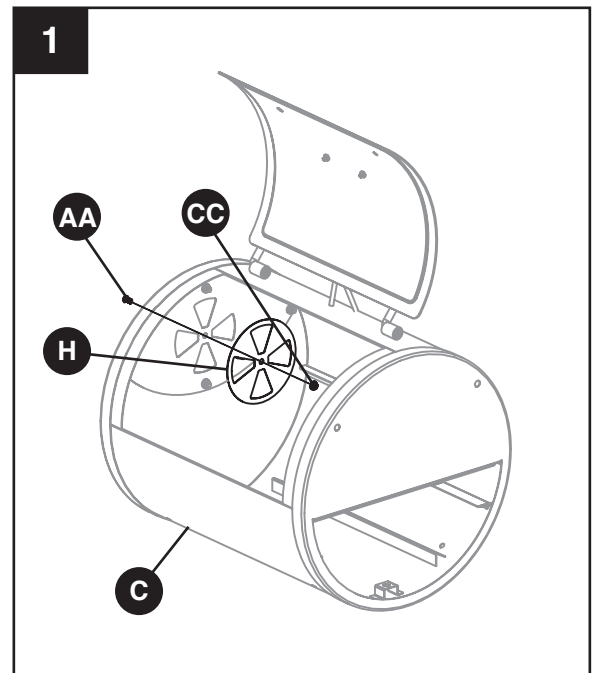


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Fixez le registre (H) à la chambre de combustion (C) à l'aide d'un boulon M6 x 12 mm (AA) et d'un écrou M6 (CC).

Matériel utilisé

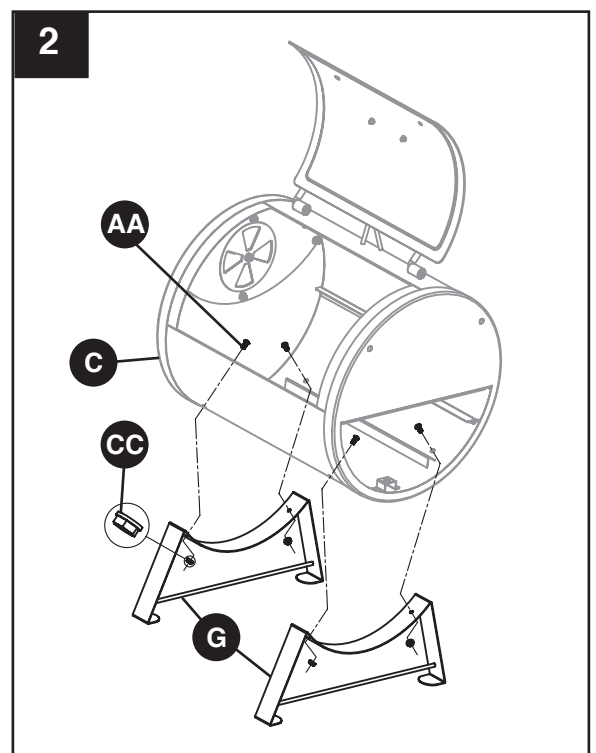
AA	Boulon M6 x 12 mm		x 1
CC	Écrou M6		x 1



2. Fixez chaque pied (G) à la chambre de combustion (C) à l'aide de deux boulons M6 x 12 mm (AA) et de deux écrous M6 (CC).

Matériel utilisé

AA	Boulon M6 x 12 mm		x 4
CC	Écrou M6		x 4

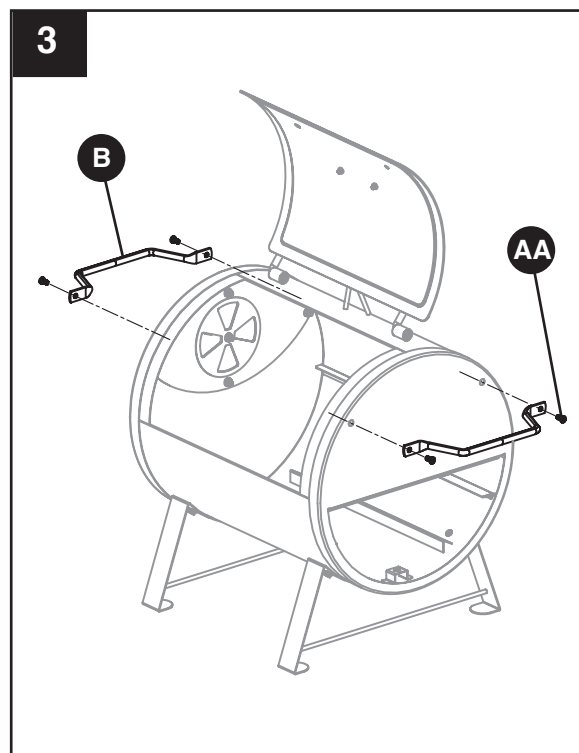


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3. Fixez les poignées latérales (B) à chaque côté de la chambre de combustion à l'aide de deux boulons M6 x 12 mm (AA) par poignée.

Matériel utilisé

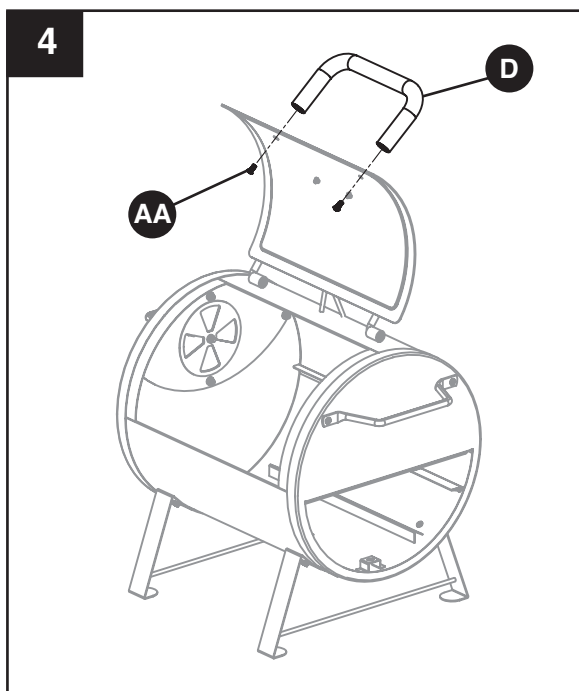
AA Boulon
M6 x 12 mm  x 4



4. Fixez la poignée du couvercle (D) au couvercle à l'aide de deux boulons M6 x 12 mm (AA).

Matériel utilisé

AA Boulon
M6 x 12 mm  x 2

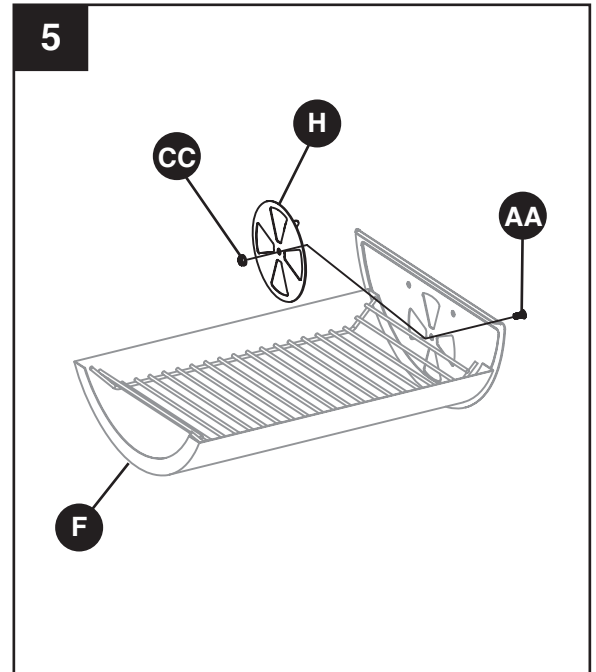


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

5. Fixez le registre (H) au tiroir d'accès (F) à l'aide d'un boulon M6 x 12 mm (AA) et d'un écrou M6 (CC).

Matériel utilisé

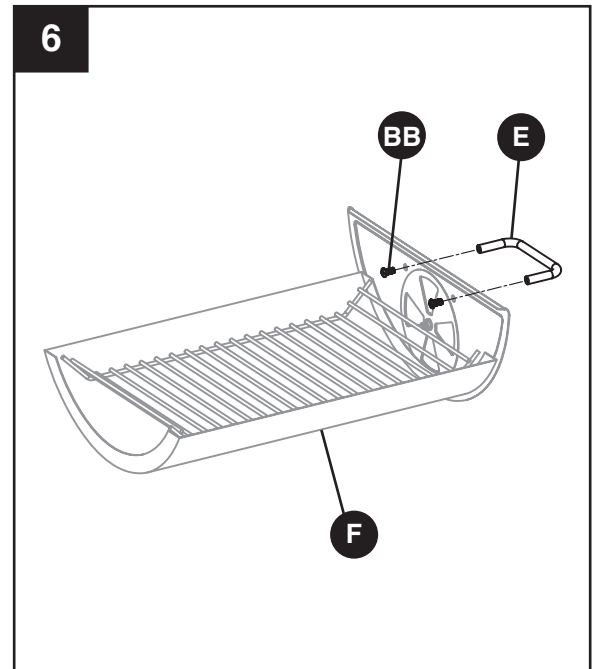
AA	Boulon M6 x 12 mm		x 1
CC	Écrou M6		x 1



6. Fixez la poignée du tiroir d'accès (E) au tiroir d'accès (F) à l'aide de deux boulons M5 x 12 mm (BB).

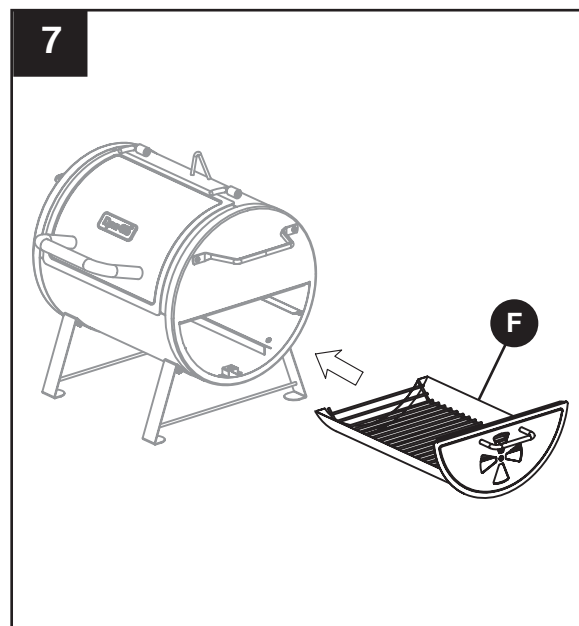
Matériel utilisé

BB	Boulon M5 x 12 mm		x 2
-----------	----------------------	---	-----

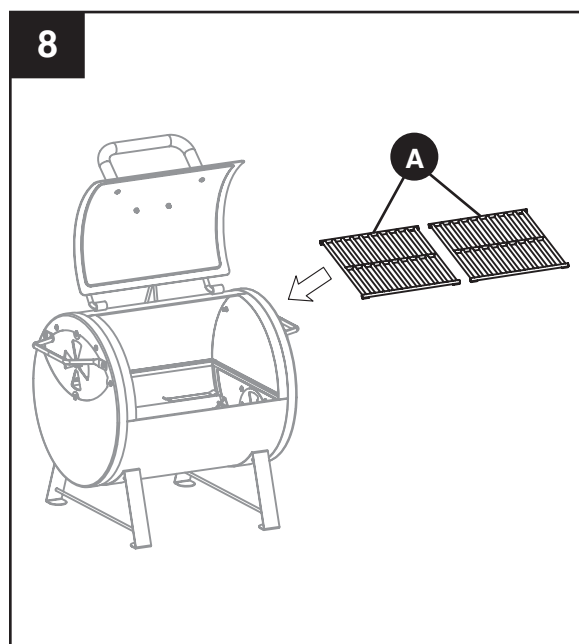


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

7. Glissez le tiroir d'accès (F) dans la chambre de combustion.



- 8 Positionnez les grilles de cuisson (A) sur le rail supérieur de la chambre de combustion.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les emballages et toutes les attaches de plastique, le cas échéant.

Avant la cuisson des aliments, il est important de culotter le barbecue. Le culottage permet de sceller la peinture et l'intérieur du barbecue pour améliorer le goût des aliments, en plus d'augmenter la durabilité et la performance globale. Pour culotter le barbecue, utilisez-le comme vous le feriez normalement, mais en ne faisant cuire aucun aliment. Vous devrez suivre toutes les procédures d'allumage et d'utilisation des prochaines sections de ce guide.

Instructions d'allumage

Commencez avec 0,91 kg (2 lb) de charbon (35-40 briquettes standards).

Ajustez la quantité au besoin lorsque vous cuisinez par temps froid, venteux ou pluvieux.

Étape 1

Remarque : Veuillez vous reporter aux recommandations du fabricant pour connaître la quantité d'allume-feu liquide pour charbon de bois avant d'en mettre sur les briquettes. Il est possible d'ajouter du charbon au barbecue en retirant les grilles de cuisson de ce dernier, ou en retirant le tiroir d'accès latéral. Empilez le charbon au milieu de la grille à charbon. Les briquettes doivent être rapprochées les unes des autres afin d'assurer une combustion optimale. Dispersez de l'allume-feu liquide sur les charbons en respectant la quantité recommandée par le fabricant. Après avoir laissé le charbon s'imbiber, placez l'allume-feu liquide à une distance sécuritaire du barbecue. Laissez l'allume-feu liquide s'imbiber dans le charbon pendant trois minutes avant l'allumage. Assurez-vous que le tiroir d'accès est bien repoussé à l'intérieur de la chambre de combustion avant l'allumage.

Étape 2

En laissant le couvercle du barbecue ouvert, tenez-vous à l'écart, allumez le charbon avec prudence et laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une mince couche de cendre (environ 20 minutes). Il faut laisser le temps à l'allume-feu liquide de se consumer complètement avant de fermer le couvercle du barbecue principal et celui décalé. (Les vapeurs auront tendance à s'accumuler dans les deux chambres de combustion lorsque les deux couvercles sont fermés.) Ouvrez les registres de chaque côté du barbecue pour permettre une circulation d'air durant l'allumage.

Étape 3

Après 20 à 25 minutes, les charbons devraient être prêts pour la cuisson. Utilisez des gants résistants à la chaleur ou des mitaines de four lorsque vous replacez les grilles de cuisson dans le barbecue.

N'UTILISEZ PAS DE CHARBON TRAITÉ AVEC UN ACCÉLÉRATEUR. L'utilisation de charbon prétraité avec un accélérateur peut endommager le barbecue.

 **AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence, car des flammes peuvent jaillir lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu. Lorsque vous ouvrez le couvercle décalé, gardez vos mains, votre visage et votre corps à une distance sécuritaire de la vapeur chaude et des flammes.**

 **AVERTISSEMENT : N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur les charbons ardents ou même chauds, car cela pourrait provoquer un retour de flamme entraînant des blessures graves.**

SÉCURITÉ ET MAINTENANCE APRÈS USAGE

AVERTISSEMENT

- Soyez prudent lorsque vous soulevez et déplacez l'appareil afin d'éviter les douleurs et les blessures.
- **Ne rangez PAS** l'appareil près d'essence ou d'autres liquides combustibles, ni dans des endroits où des vapeurs combustibles peuvent être présentes. Maintenez la zone entourant l'appareil propre et libre de tout matériau ou de toute vapeur combustibles.
- **Ne rangez PAS** l'appareil dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux domestiques. Rangez-le dans un endroit sec et protégé.
- **Ne laissez PERSONNE** mener des activités autour du barbecue après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi. Il devient chaud à l'utilisation et conserve une chaleur pendant un certain temps une fois éteint.
- **Ne laissez PAS** de cendres chaudes sans surveillance tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- Le barbecue peut devenir extrêmement chaud – laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler. Laissez le barbecue refroidir avant d'enlever et de nettoyer le récupérateur de graisse.
- Jetez les cendres **froides** en les enveloppant dans du papier d'aluminium très résistant et en les plaçant dans un contenant incombustible.
- Si vous devez jeter les cendres avant qu'elles n'aient complètement refroidi, retirez les cendres à l'aide de gants résistants à la chaleur, de même qu'à l'aide de pinces en métal ou d'une pelle à cendres Dyna Glo (en option) ou autre. Placez les cendres dans du papier d'aluminium. Trempez-les complètement dans l'eau avant de les jeter dans un contenant incombustible.

MISE EN GARDE : Toutes les procédures d'entretien et de maintenance doivent être effectuées lorsque l'appareil a complètement refroidi.

Nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez-les et essuyez-les bien. Il est préférable d'enduire les grilles de cuisson d'un peu d'huile ou d'aérosol de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, utilisez simplement un chiffon humide. Le lavage à l'aide d'un boyau d'arrosage n'est pas recommandé. L'humidité doit être essuyée et ne doit pas être tolérée à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil. Une fois l'appareil nettoyé, il est préférable d'enduire l'intérieur de la chambre de combustion d'un peu d'huile ou d'aérosol de cuisson.

S'il y a présence de rouille à l'extérieur de l'appareil, nettoyez bien la zone à l'aide d'une laine d'acier ou d'une toile d'émeri et enduisez-la de peinture durable résistante à la chaleur.

N'appliquez JAMAIS de peinture supplémentaire à l'intérieur de l'appareil. S'il y a présence de rouille à l'intérieur de l'appareil, nettoyez-le bien à l'aide d'une laine d'acier ou d'une toile d'émeri et enduisez la zone d'un peu d'huile ou d'aérosol de cuisson pour aider à réduire la réapparition de la rouille.

GARANTIE

Cet appareil est garanti contre les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Toutes les pièces sont couvertes par une garantie limitée d'un (1) an. La peinture est garantie contre les défauts pour une période de 90 jours, 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. : 2 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. Ne retournez aucune pièce à l'adresse de GHP sans avoir obtenu au préalable un numéro d'autorisation de retour de la part du service à la clientèle. Pour obtenir ce service, appelez sans frais au 1 877 447-4768, de 8 h 30 à 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

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, qui peuvent varier selon l'État, la province ou le territoire.

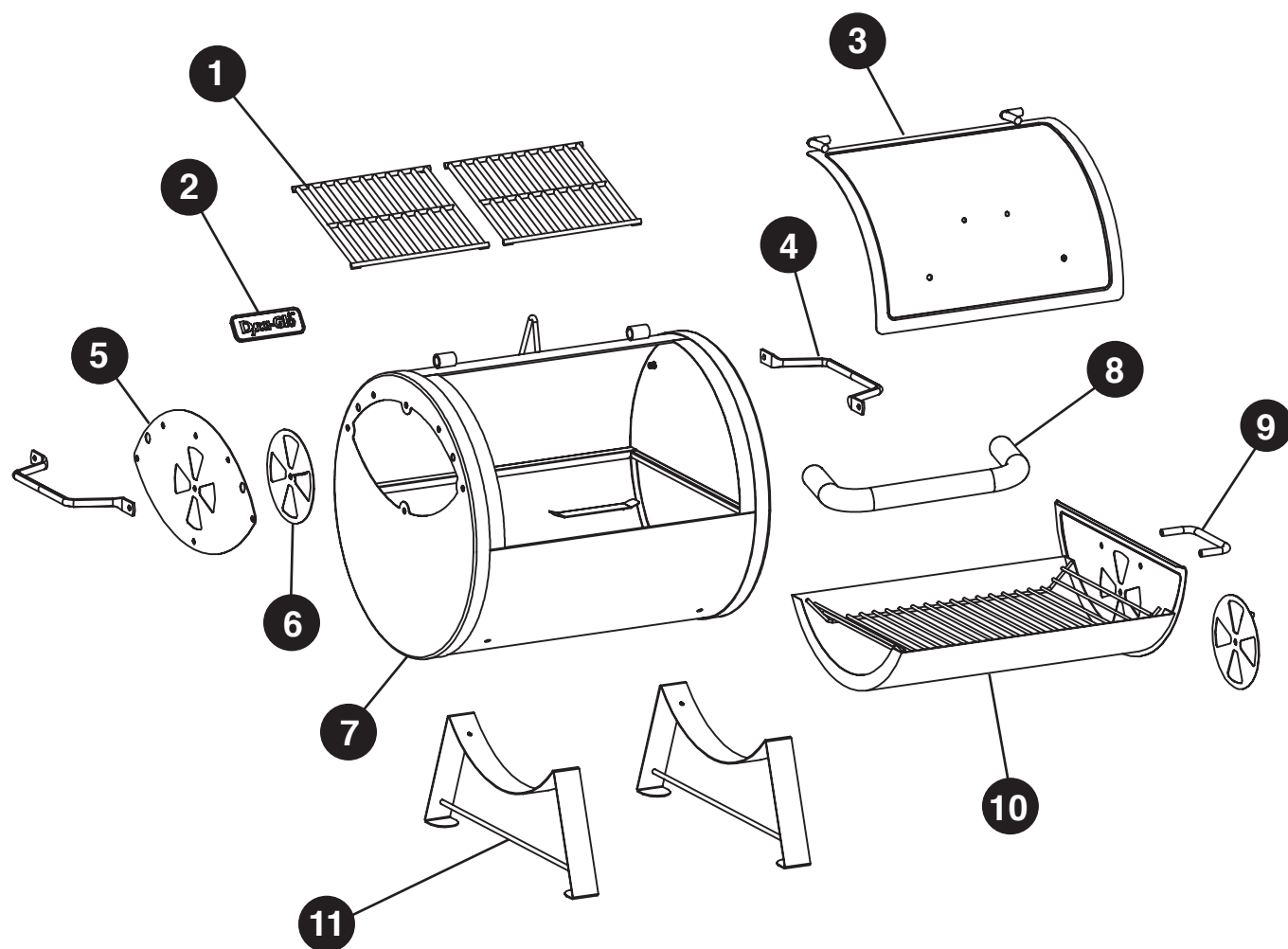
GHP Group, Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, États-Unis
60714-3302

Nom de l'article : Barbecue au charbon compact
N° de modèle : DG250T/DG250T-D

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h 30 et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi, ou écrivez à customerservice@ghpgroupinc.com.

PIÈCE	DESCRIPTION	NUMÉRO DE PIÈCE
1	Grille de cuisson (1)	70-01-775
2	Insigne Dyna-Glo	70-01-776
3	Couvercle	70-01-777
4	Poignée latérale (1)	70-01-778
5	Plaque d'adaptation à la chambre de combustion	70-01-779
6	Registre (1)	70-01-780
7	Chambre de combustion	70-01-781
8	Poignée du couvercle	70-01-782
9	Poignée du tiroir d'accès	70-01-783
10	Tiroir d'accès	70-01-784
11	Pied	70-01-785
s.o.	Manuel d'instructions	70-10-706
s.o.	Trousse de matériel	70-09-531



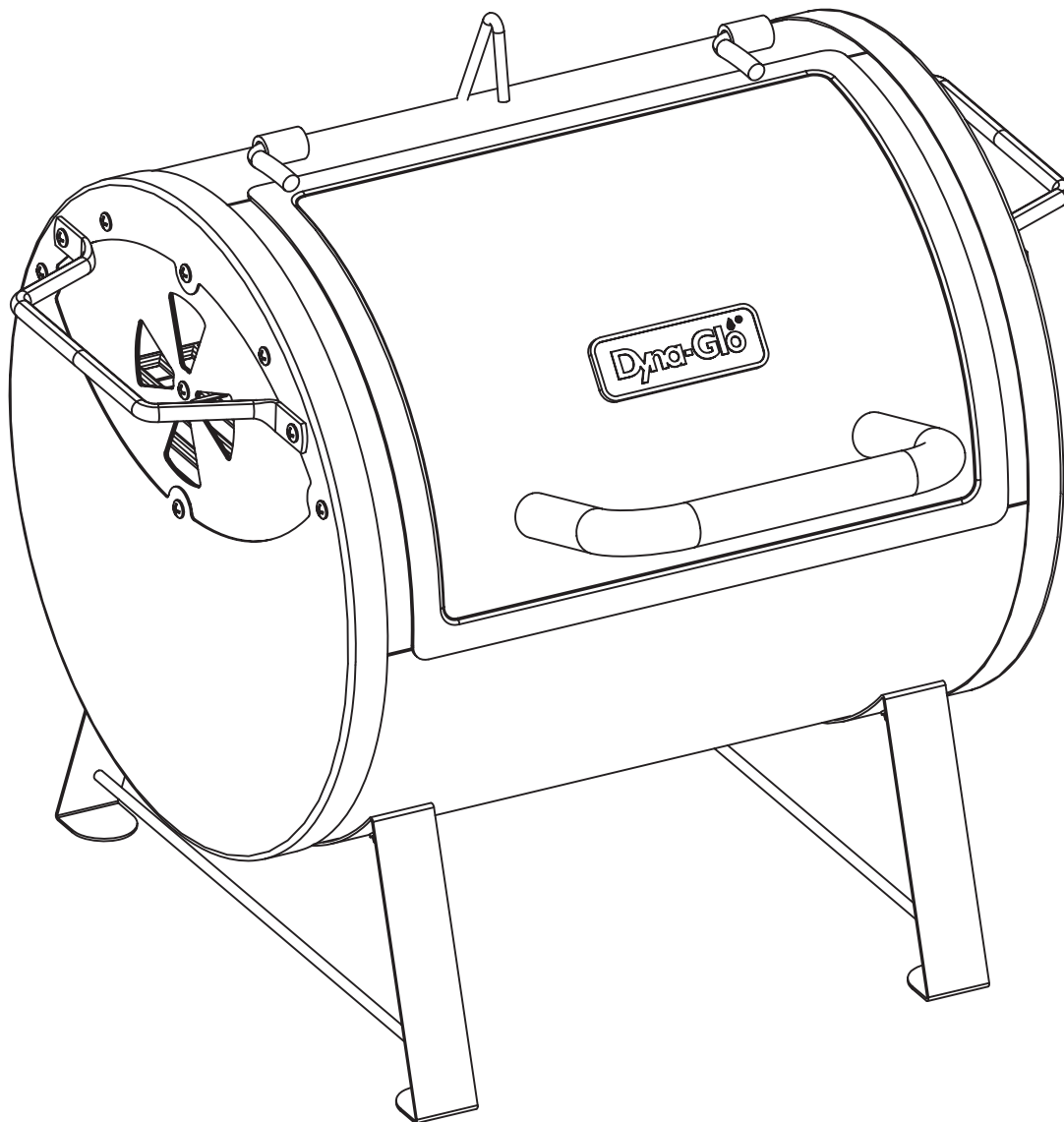


Parrilla compacta a carbón

MODELO N.º DG250T-D / DG250T

Français p. 14

English p. 1



ADJUNTE AQUÍ SU RECIBO

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar), o escriba a customerservice@ghpgroupinc.com.

CONTENIDO

Información de seguridad	28
Contenido del paquete	30
Paquetes de tornillería.....	31
Preparación	31
Instrucciones de ensamblaje	32
Instrucciones de funcionamiento	36
Cuidado y mantenimiento	37
Garantía	38
Lista de piezas de repuesto	39



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea el manual entero atentamente antes de intentar ensamblar, poner en funcionamiento o instalar el producto. Si tiene alguna pregunta sobre el producto, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar), o escriba a customerservice@ghpgroupinc.com.



Tenga precaución al levantar y mover la unidad para evitar un esguince o lesión en la espalda. No mueva la unidad mientras esté encendida.

- **NO** ponga en funcionamiento la unidad cerca ni debajo de materiales combustibles o inflamables, como pisos de madera, porches, o cocheras.
- La distancia mínima desde los laterales y la parte trasera hasta la estructura combustible debe ser de 36" (91,4 cm).
- **NO** ponga en funcionamiento la unidad debajo de estructuras aéreas.
- **NO** utilice este ahumador y parrilla como calefactor.
- Utilice la unidad sobre una superficie no combustible, estable y nivelada, por ejemplo, una superficie asfaltada, de cemento o tierra firme.
- **NO** ponga en funcionamiento la unidad sobre material inflamable, como alfombras o pisos de madera.
- Tenga precaución al ensamblar y poner en funcionamiento esta unidad para evitar cortarse y raspase con los bordes.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- **NO** utilice este producto con una finalidad para la que no fue diseñado. NO está diseñado para uso comercial. NO está diseñado para ser instalado o utilizado en interiores ni sobre embarcaciones o casas rodantes.
- **NO** guarde esta unidad cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o donde podría haber otros vapores combustibles.
- **NO** utilice ni guarde esta unidad en un área a la que podrían acceder niños o mascotas. Guarde esta unidad en un lugar seco y protegido.
- **NO** deje desatendida la unidad mientras esté en uso.
- **NO** deje desatendidas las cenizas calientes hasta que la unidad se enfríe completamente.
- **NO** mueva la unidad mientras esté en uso o mientras las cenizas estén calientes. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.
- **NUNCA** utilice gasolina, kerosén, líquido combustible Zippo/Ronson 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, retírelas de la unidad 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 unidad se enfríe completamente antes de realizar la limpieza o el mantenimiento de rutina. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento de la página 37.
- Este producto estará caliente durante y después del uso. Utilice manoplas o guantes aislantes para horno para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos que se estén cocinando.
- Tenga precaución al abrir la tapa de la unidad mientras está en funcionamiento. Protéjase las manos, el rostro y el cuerpo del vapor caliente o de las llamaradas. **NO** inhale humo.
- **NO** use vestimentas sueltas mientras opera la unidad. Sujétese el cabello hacia atrás mientras usa la unidad.
- **SIEMPRE** use calzado que le cubra completamente los pies mientras opera la unidad.
- **NUNCA** use vajilla de cristal ni utensilios de plástico o cerámica sobre la unidad ni dentro de ella. Use utensilios metálicos únicamente.
- El uso de accesorios que no están diseñados para esta unidad no es recomendable y podría causar lesiones personales o daños materiales.

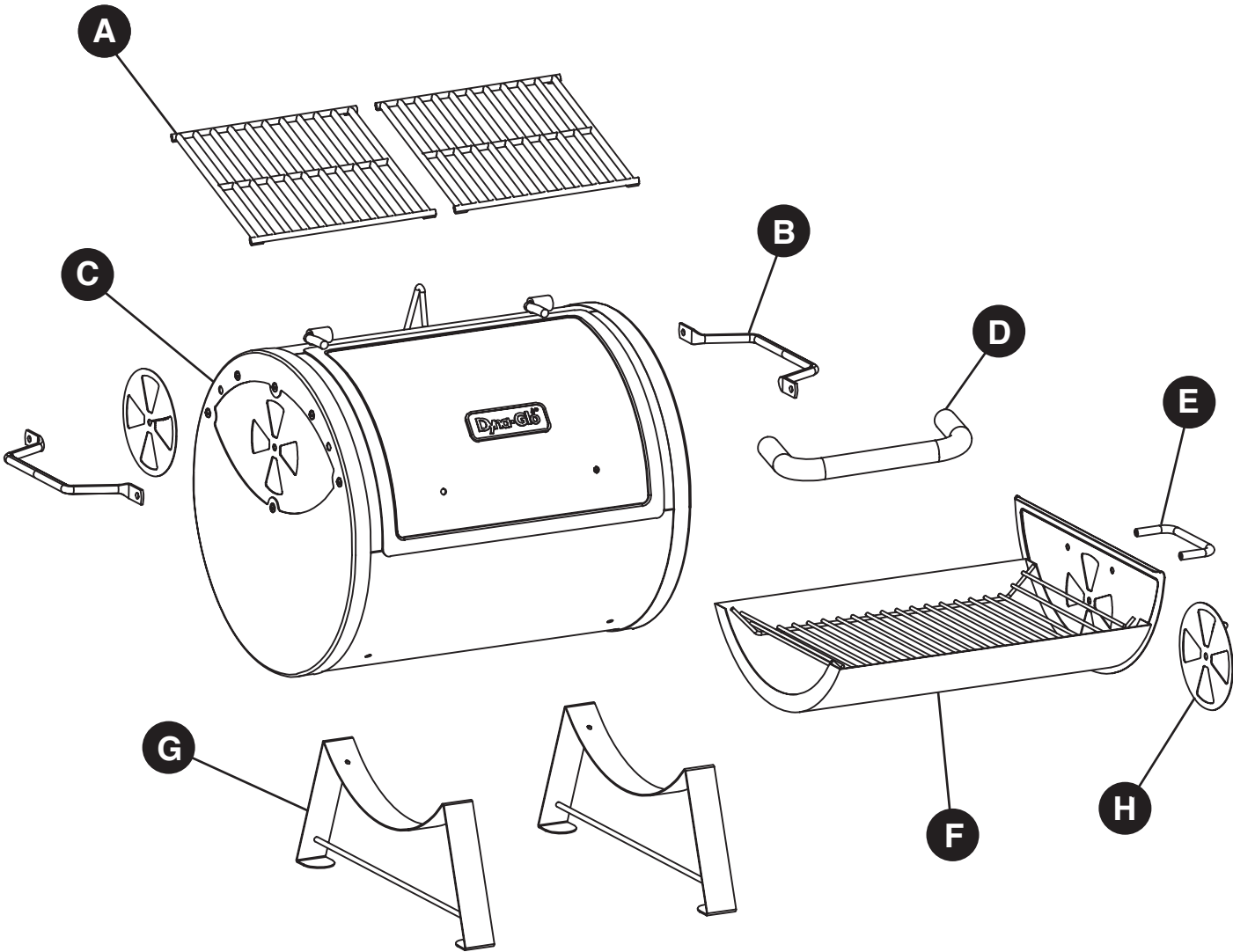
PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

ADVERTENCIA

Este producto y los combustibles usados para el funcionamiento del mismo (carbón o madera), y los productos de combustión de dichos combustibles, 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

CONTENIDO DEL EMBALAJE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Rejilla para cocinar	2
B	Manija lateral	2
C	Conjunto de la cámara de combustión	1
D	Manija de la tapa	1
E	Manija de la bandeja de acceso	1
F	Conjunto de la bandeja de acceso	1
G	Conjunto de patas	2
H	Plato regulador	2

PAQUETE DE TORNILLERÍA

AA



Perno
M6 x 12

Cant. 12

BB



Perno
M5 x 12

Cant. 2

CC



Tuerca
M6

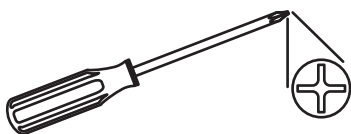
Cant. 6

PREPARACIÓN

Antes de comenzar el ensamblaje de este producto, asegúrese de que estén todas las piezas. Compare las piezas con la lista de contenido del embalaje y el paquete de tornillería y herramientas de arriba. 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: 30 minutos

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

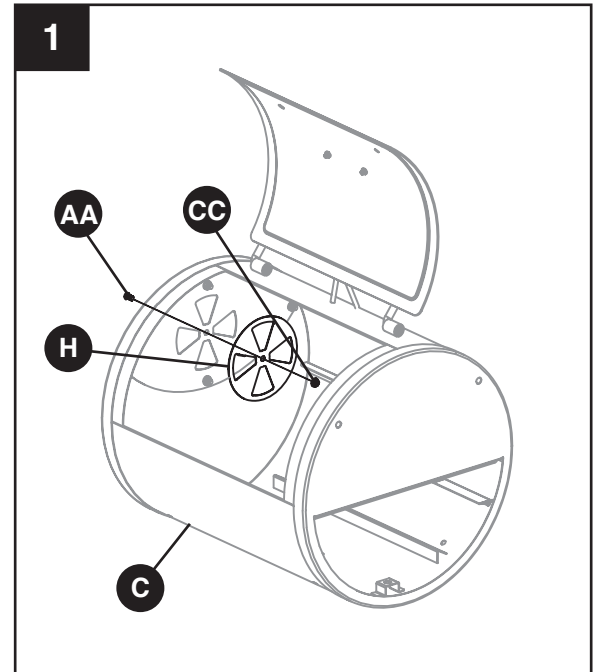


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Fije el plato regulador (H) al conjunto de la cámara de combustión (C) utilizando un perno M6 x 12 (AA) y una tuerca M6 (CC).

Tornillería utilizada

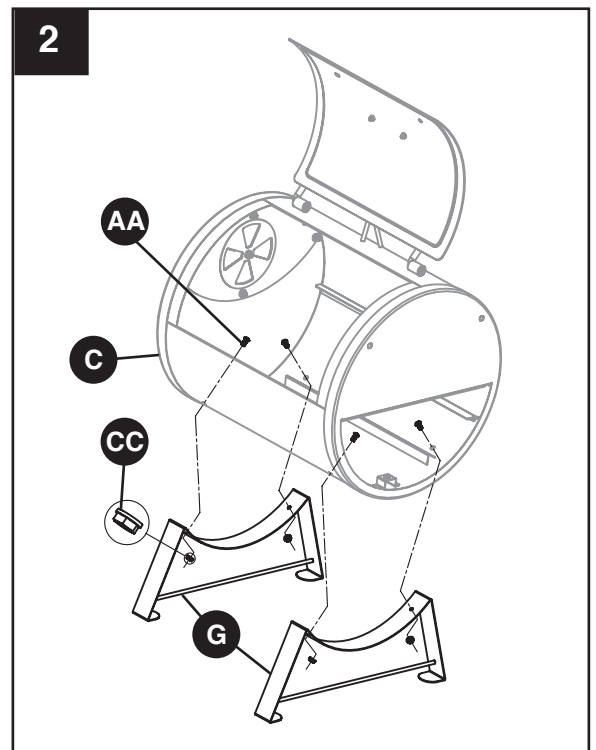
AA	Perno M6 x 12 mm		x 1
CC	Tuerca M6		x 1



2. Fije el conjunto de patas (G) al conjunto de la cámara de combustión (C) utilizando dos pernos M6 x 12 (AA) y dos tuercas M6 (CC) en cada pata.

Tornillería utilizada

AA	Perno M6 x 12 mm		x 4
CC	Tuerca M6		x 4

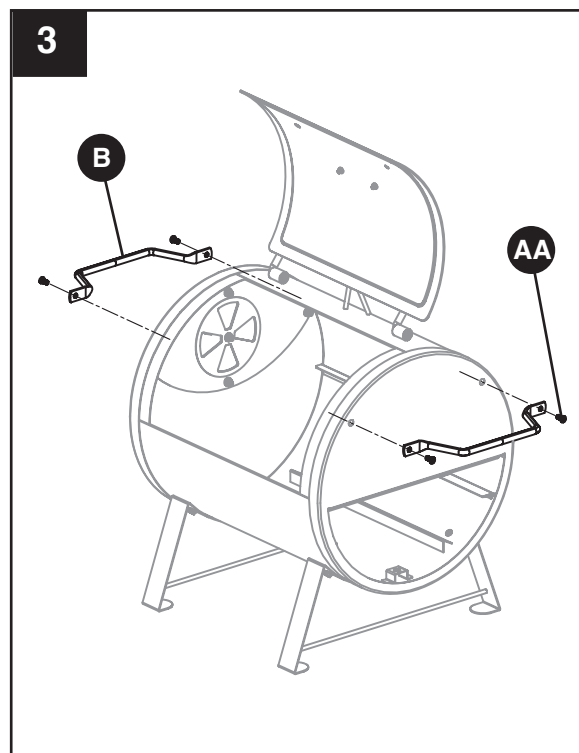


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

3. Fije la manija lateral (B) a cada lado del conjunto de la cámara de combustión utilizando dos pernos M6 x 12 (AA) por cada manija.

Tornillería utilizada

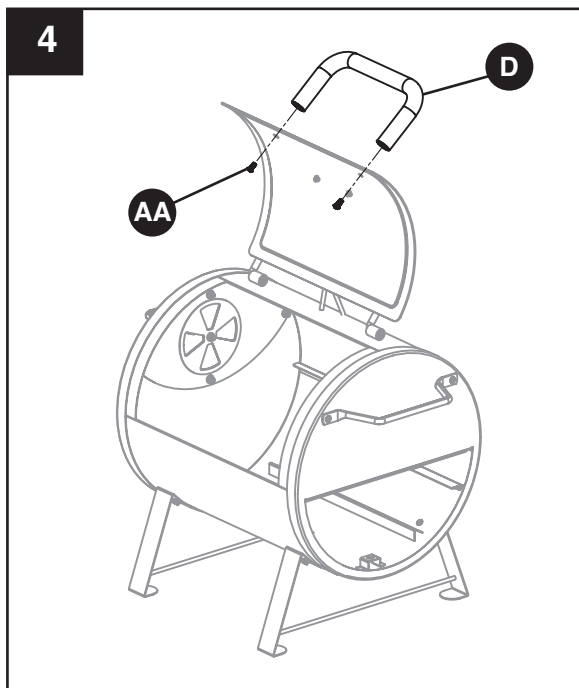
AA Perno M6 x 12 mm  x 4



4. Fije la manija de la tapa (D) a la tapa utilizando dos pernos M6 x 12 (AA).

Tornillería utilizada

AA Perno M6 x 12 mm  x 2

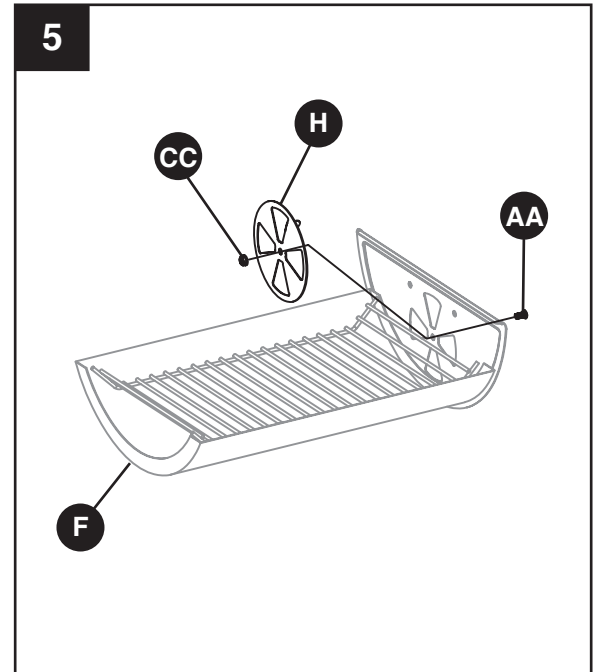


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

5. Fije el plato regulador (H) al conjunto de la bandeja de acceso (F) utilizando un perno M6 × 12 (AA) y una tuerca M6 (CC) .

Tornillería utilizada

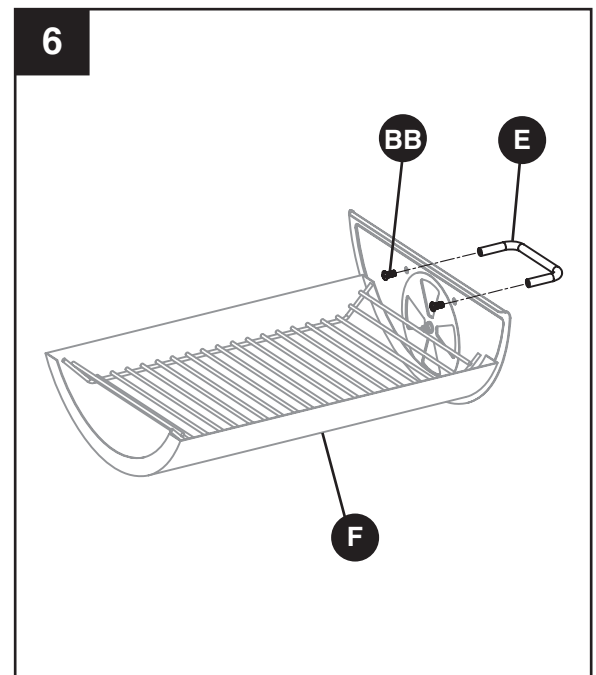
AA	Perno M6 × 12 mm		x 1
CC	Tuerca M6		x 1



6. Fije la manija de la bandeja de acceso (E) al conjunto de la bandeja de acceso (F) utilizando dos pernos M5 × 12 (BB).

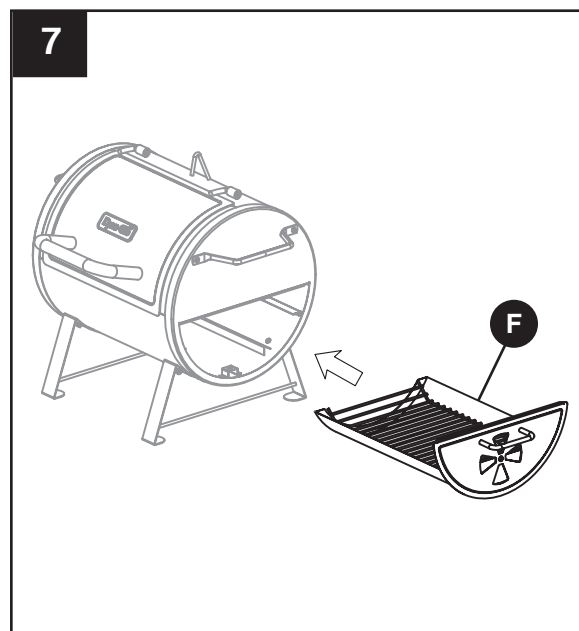
Tornillería utilizada

BB	Perno M5 × 12 mm		x 2
-----------	---------------------	---	-----

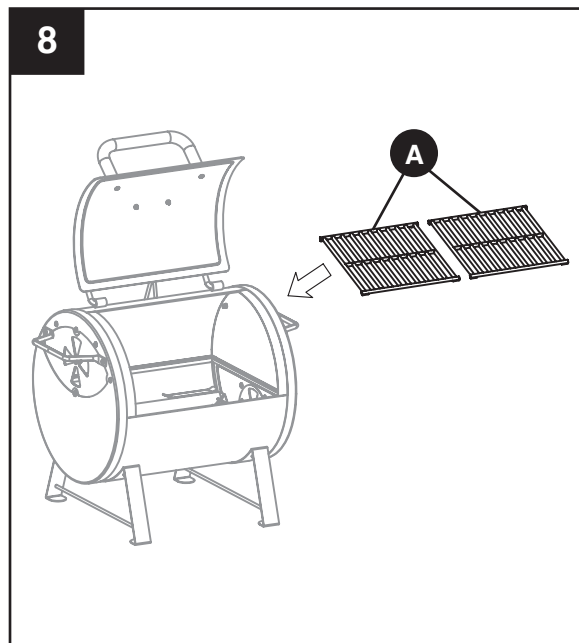


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

7. Deslice el conjunto de la bandeja de acceso (F) en la cámara de combustión.



8. Coloque las rejillas para cocinar (A) en el carril superior de la cámara de combustión.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

Retire todas las presillas o las fajas de plástico, si están presentes.

Es importante "curar" la parrilla antes de cocinar alimentos. Este proceso sella la pintura y el interior de la parrilla para mejorar el sabor, la durabilidad y el rendimiento en general. Para curar la parrilla, simplemente utilícela como lo haría normalmente, pero sin agregar alimentos. Deberá seguir los procedimientos de encendido y funcionamiento de las secciones siguientes de este manual.

Instrucciones de encendido

Comience con al menos 2 lb (0,91 kg) de carbón (de 35 a 40 briquetas estándar).

Realice los ajustes necesarios cuando cocine en climas fríos, cuando hay mucho viento y/o cuando hay una cantidad considerable de precipitaciones.

Paso 1

Nota: consulte la cantidad de líquido para encender carbón recomendada por el fabricante antes de aplicar el líquido a las briquetas. Para agregar carbón a la parrilla, se pueden quitar las rejillas para cocinar o se puede retirar la bandeja de acceso lateral. Apile el carbón en el medio de la rejilla para carbón. Las briquetas deben estar apiladas muy juntas para que se quemen con la máxima eficiencia. Empape el carbón con la cantidad de líquido para encender carbón recomendada por el fabricante del líquido. Luego de empapar el carbón, coloque el líquido para encender carbón a una distancia segura del ahumador. Deje que el líquido penetre en el carbón durante 3 minutos antes de encender. Asegúrese de que la bandeja de acceso esté colocada contra la pared trasera de la cámara de combustión antes del encendido.

Paso 2

Con la tapa de la parrilla abierta, aléjese de la unidad, encienda cuidadosamente el carbón y deje que se queme hasta que quede cubierto de ceniza encendida (aproximadamente 20 minutos). Antes de cerrar la tapa de la parrilla principal y la tapa del conjunto lateral, debe dejar que el líquido para encender carbón se queme completamente. (Si las dos tapas se cierran, el humo tenderá a acumularse en ambas cámaras de combustión). Abra ambos reguladores laterales para que circule aire durante el procedimiento de encendido.

Paso 3

Después de 20 a 25 minutos, el carbón estará listo para asar. Utilice guantes resistentes al calor o manoplas para horno al colocar nuevamente las rejillas para cocinar en la parrilla.

NO UTILICE CARBÓN TRATADO PREVIAMENTE CON LÍQUIDO ENCENDEDOR. Si se utiliza carbón con líquido encendedor, se podrían ocasionar daños en la unidad.

 **ADVERTENCIA:** tenga precaución para evitar que se genere una llamarada cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego. Al abrir la tapa del conjunto lateral, mantenga las manos, el rostro y el cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y las llamas.

 **ADVERTENCIA:** nunca agregue líquido para encender carbón a las brasas calientes, y ni siquiera a las brasas templadas, porque el retroceso de la llama podría causar quemaduras graves.

SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

ADVERTENCIA

- Tenga precaución al levantar y mover la unidad para evitar lesiones por esfuerzo.
- **NO** guarde la unidad cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o donde podría haber vapores combustibles. Asegúrese de que no haya materiales ni vapores combustibles en el área donde se encuentra el artefacto.
- **NO** guarde este artefacto en un área a la que podrían acceder niños o mascotas. Guarde el artefacto en un lugar seco y protegido.
- **NO** deje que nadie realice actividades cerca del artefacto después de haberlo utilizado sin que se haya enfriado. Se calienta durante el uso y permanece caliente por un tiempo después del uso.
- **NO** deje desatendidas las cenizas calientes hasta que el artefacto se enfríe completamente.
- La parrilla se calienta mucho; deje que el artefacto se enfríe completamente antes de manipularla. Deje que la parrilla se enfríe antes de extraer y limpiar la grasera pequeña.
- Deseche las cenizas **frías** envolviéndolas en una hoja de aluminio resistente y colocándolas en un contenedor no combustible.
- Si debe desechar las cenizas antes de que estén completamente frías, retírelas utilizando guantes resistentes al calor y una pinza de metal o pala para hogar. Coloque las cenizas en una hoja de aluminio. Moje las cenizas por completo con agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible.

PRECAUCIÓN: todos los procedimientos de cuidado y mantenimiento se realizarán con la unidad completamente fría.

Limpie las rejillas para cocinar con agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque bien. Si lo desea, puede cubrir las rejillas para cocinar con una pequeña capa de aceite comestible líquido o en aerosol.

Para limpiar el interior y el exterior de la unidad, utilice solo un paño húmedo. No es recomendable realizar un lavado por aspersión con manguera. Se debe secar la humedad y asegurarse de que el interior y la parte superior de la unidad no queden húmedos. Luego de la limpieza, si lo desea, puede cubrir el interior de la cámara de combustión con una capa fina de aceite comestible líquido o en aerosol.

Si hay óxido en la superficie exterior de la unidad, limpie el área con lana de acero o tela de esmeril y utilice una pintura sólida resistente al calor.

NUNCA aplique pintura adicional en el interior de la unidad. Si hay óxido en el interior de la unidad, límpielo bien con una estopa metálica o tela de esmeril y cubra el área con una capa fina de aceite comestible líquido o en aerosol para minimizar la posibilidad de que se vuelva a oxidar.

GARANTÍA

Esta unidad está garantizada contra piezas rotas o dañadas en el momento de la compra. Todas las piezas tienen una garantía limitada de un (1) año. La pintura tiene una garantía contra defectos por 90 días, 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. No devuelva piezas a la dirección de GHP sin antes obtener el número de autorización de devolución emitido por nuestro servicio al cliente. Este servicio está disponible a través del número gratuito 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación 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 aplicables según el estado.

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

Nombre del artículo: Parrilla compacta a carbón
N.º de modelo: DG250T/DG250T-D

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

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

PIEZA	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA
1	Rejilla para cocinar (1 pieza)	70-01-775
2	Placa Dyna-Glo	70-01-776
3	Conjunto de la tapa	70-01-777
4	Manija lateral (1 pieza)	70-01-778
5	Plato adaptador de la cámara de combustión	70-01-779
6	Plato regulador (1 pieza)	70-01-780
7	Conjunto de la cámara de combustión	70-01-781
8	Manija de la tapa	70-01-782
9	Manija de la bandeja de acceso	70-01-783
10	Conjunto de la bandeja de acceso	70-01-784
11	Conjunto de las patas	70-01-785
n/a	Manual de instrucciones	70-10-706
n/a	Paquete de tornillería	70-09-531

