



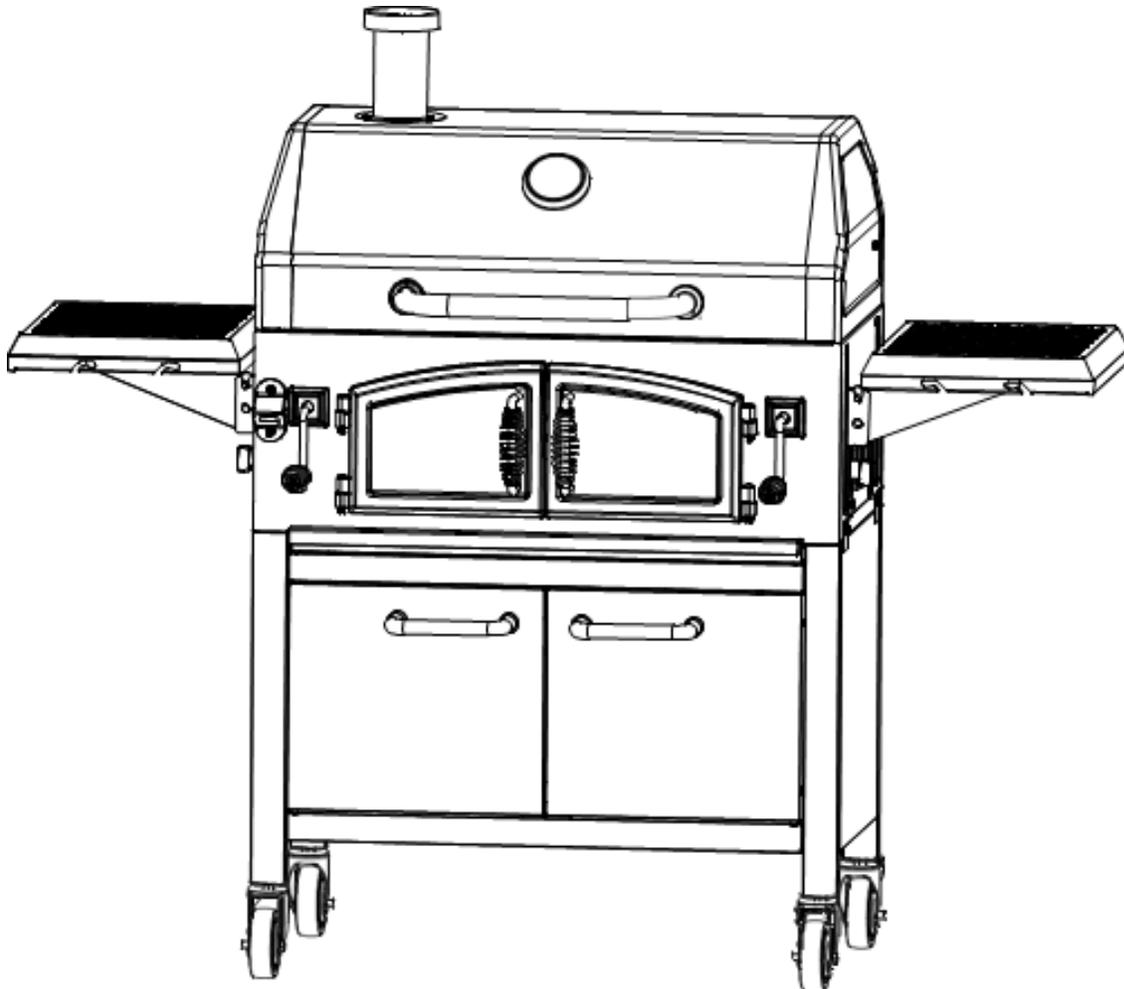
ITM. / ART. 1807116

Model: CGSC-0032

## 32 inch Dual Zone Charcoal Grill with Lower Cabinet

### Manual for Installation, Care and Maintenance

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY



**\*For Outdoor Household Use Only**

**\*Not Suitable For Commercial Applications**

Questions, problems, and/or missing parts? Before returning to your retailer, please send an email to our customer service department: [nxracs@duro-global.com](mailto:nxracs@duro-global.com)



If you prefer to speak to a live agent; call 1-888-909-8818 Monday-Friday 9:00 AM – 5:00 PM PST;  
Languages Spoken: English, French, and Spanish



## WARNINGS:

### READ ALL INSTRUCTIONS

- For outdoor use only.
- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended. Keep young children and pets away. Do not move the device during use.
- Not intended to be installed in or on boats and should never be used as a heater.
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.
- Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.
- For safe assembly and operation, take care to avoid sharp edges that could cause cuts or scrapes.
- Light charcoal with appropriate materials. Gasoline, kerosene, and alcohol are strictly prohibited due to the high risk of explosion and potential for serious injury.
- Maintain a minimum clearance of 12 feet between the grill and any combustible materials like decks, buildings, fences, trees, or bushes.
- Never relocate the grill while in use or when containing hot coals or ashes. Allow it to cool completely first.
- Avoid placing the grill near flammable liquids, gases, or areas with potential flammable vapors.
- When using oil or grease for cooking, ensure the temperature remains below 350°F (177°C). Refrain from storing or using excess cooking oil near the grill or any other grilling equipment.
- For safety purposes, utilize gloves or other protective gear when handling ash pan hangers.
- Do not exceed a temperature of 400°F (204°C).
- To extend the lifespan of your grill, avoid direct contact between charcoal or wood and the grill walls.
- Protect your hands from burns by always wearing grill gloves. Refrain from touching hot surfaces.



**WARNING: FUELS USED IN WOOD OR CHARCOAL BURNING APPLIANCES, 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](http://www.P65Warnings.ca.gov)



## SAFETY PRECAUTIONS:

### READ ALL INSTRUCTIONS

- **Cooling:** Allow the grill to cool completely before anyone approaches it for cleaning or storage. Never leave anyone unattended near a hot grill.
- **Cookware:** Only use cookware designed for grill use. This excludes glass, plastic, and ceramic materials. Avoid placing empty cookware in the grill while it's hot.
- **Storage:** Store the grill only when the fire is completely extinguished, and all surfaces are cool to the touch. Do not store ashes or charcoal inside the grill.
- **Carbon Monoxide Hazard:** This grill is not intended for use as a heater. Carbon monoxide poisoning is a serious risk.
- **Hot Surfaces:** Use caution! The grill, including its surfaces and cookware, will be hot during and after use. Wear protective gloves and mitts to avoid burns.
- **Food Removal:** Use long, sturdy cooking tools and protective gloves when removing food from the grill to prevent burns from hot surfaces or splattering liquids.
- **Stability:** Avoid bumping or impacting the grill to prevent personal injury, damage to the grill, or spills.
- **Steam and Vents:** Maintain a safe distance from the grill's doors and vents while it's in use. Be aware of the hot steam and air that are expelled.
- **Air Dampers:** Wear protective gloves when adjusting the air dampers, as they become hot during use and cooling.
- **Open Flame:** Keep a safe distance from the open flame, burning charcoal, and hot surfaces. Avoid leaning over the grill while lighting it. Secure loose hair and clothing to prevent them from catching fire.
- **Ventilation:** Do not obstruct the flow of combustion air and ventilation.
- **Aluminum Foil:** Avoid covering the cooking racks with aluminum foil, as this can trap heat and damage the grill.
- **Ash Disposal:** Allow coals and ashes to cool completely before disposal. Soak them in water placed in aluminum foil before discarding them in a non-combustible container.
- **Fuel Preparation:** Allow the fuel to preheat until red hot for at least 30 minutes before using the grill. Do not begin cooking until the fuel has a light ash coating.
- **Ash Removal:** Never remove the ash can while the ashes and charcoal are hot.
- **Protective Gear:** Always wear protective gloves when handling the hot grill or working with fire. Use gloves or long, sturdy tools when adding charcoal.
- **Charcoal Loading:** Never overload the charcoal grate, as this can cause injury and damage to the grill.
- **Lighter Fluid:** Never add lighter fluid to ignited charcoal. Refer to the lighter fluid container for proper instructions.



## OPERATING INSTRUCTIONS:

### IMPORTANT! INITIAL USE:

## Seasoning Cast Iron Cooking Grids and Griddle

### Seasoning Process:

#### 1. Preparation:

- Using a paper towel or cloth, lightly coat the cooking grate, charcoal tray, inside of the grill lid, and firebox with a high smoke point cooking oil (e.g., canola, vegetable).

#### 2. Charcoal Lighting and Preheating:

- Raise the cooking grate, open the charcoal doors, and fully open the air dampers.
- Stack or place up to 3 lbs (1.4 kg) of charcoal on the charcoal tray in a pyramid shape.
- Close the charcoal door and follow the separate instructions for "LIGHTING YOUR GRILL".  
**Important:** Keep the grill lid open during this step.
- After approximately 15 minutes, when the flames subside, spread the charcoal into a single layer.
- **Fuel Restriction:** Use only charcoal as fuel. Do not use any other fuel source in your grill.

#### 3. Seasoning Burn:

- Wearing protective gloves, carefully lower the cooking grate back into position.
- Close the grill lid and allow the grill to burn for about 1 hour, reaching a temperature of 350°F (177°C).

#### 4. Cooling and Re-oiling:

- Turn off the grill and allow it to cool completely before proceeding.

#### 5. Second Seasoning Coat:

- Once cool, reapply a light coat of cooking oil to the cooking grate, charcoal tray, inside of the grill lid, and firebox.

#### 6. Final Seasoning Burn:

- Relight the grill and let it burn for 30 minutes.

### **Maintaining the Seasoning:**

Frequent seasoning helps prevent rust. If rust appears, clean the affected area with a steel brush, apply vegetable shortening, and repeat the seasoning process outlined above.



## OPERATING INSTRUCTIONS (Continued):

### Lighting Your Grill

#### Preparation:

##### 1. **Open the Grill:**

- Raise the cooking grate, open the charcoal door, and fully open the air dampers to allow for proper airflow and ignition.

##### 2. **Load the Charcoal:**

- Place up to 3 lbs (1.4 kg) of charcoal on the charcoal tray. Stack the charcoal in a pyramid shape for optimal airflow.
- Fuel Restriction: Use only charcoal as fuel. Do not use any other fuel sources in your grill.

##### 3. **Lighting with Lighter Fluid (Caution):**

- Safety First: Close the charcoal door before proceeding.
- Lighter Fluid Use: Follow the specific instructions provided on the lighter fluid container.  
**Important:** Always add lighter fluid at least 30 ft (9 m) away from the grill for safety reasons. Never lean over the grill while lighting the charcoal.
- Light the charcoal according to the lighter fluid container's instructions. **Leave the grill lid open during this step.**

##### 4. **Charcoal Burning:**

- Allow the charcoal to burn for approximately 20 minutes. The flames will subside, and the charcoal will begin to ash over.

##### 5. **Spreading the Coals:**

- Once the charcoal is completely covered in ash, spread the coals into a single layer using appropriate grilling tools.

##### 6. **Adding More Charcoal (Optional):**

- If your cooking session will exceed 30 minutes, you may add additional charcoal for sustained heat.
- To add more charcoal:
  - After spreading the initial coals, add 15 briquettes to the outer edge of the fire.
  - Once these additional briquettes are 80% covered in ash, transfer them to the center of the fire as needed to maintain consistent cooking temperature.
- Always refer to the instructions and warnings on the charcoal bag for safe handling.

##### 7. **Positioning the Cooking Grate:**

While wearing protective gloves, carefully lower the cooking grate back into its position.



## **OPERATING INSTRUCTIONS (Continued):**

### **Lighting Your Grill**

#### **8. Heat Circulation:**

Do not cover the cooking grate with aluminum foil, as this can trap heat and disrupt proper heat circulation.

#### **Cooking and Temperature Control:**

#### **9. Food Placement:**

- Place your food in the center of the preheated cooking grate.
- Avoid overloading the grill with food. Excessive amounts of food can trap heat, extend cooking times, and lead to uneven results.
- Leave space between food items and the grill sides to ensure proper heat circulation.
- If using cooking pans, position them in the center of the grate for even cooking.

#### **10. Adjusting Temperature:**

- To achieve the desired cooking temperature, adjust the grill's air dampers and charcoal tray height.
  - Close the air dampers to retain moisture and heat during cooking. Conversely, open the dampers slightly to release moisture when cooking fish or jerky.
  - Begin with the cooking grate in the lowest position and raise it gradually to reach the desired temperature.

#### **Searing Tip:**

- The adjustable charcoal tray can be positioned closer to the cooking grate for searing purposes. This helps lock in the juices of your meat. Searing typically takes only a few minutes per side. Be mindful not to burn the food. After searing, return the charcoal tray to its original position for further cooking.

#### **Additional Notes:**

- Extremely cold weather may extend cooking times.
- Allow the grill to cool completely before cleaning. Cleaning your grill after every use is essential to extend its lifespan and prevent mold and mildew growth.



## CARE AND MAINTENANCE:

### **Safety First:**

- Always ensure the grill is completely cool to the touch before cleaning or storing it.

### **Regular Inspection:**

- Regularly inspect the grill's hardware and assembled parts to verify it's in safe working condition.

### **Ash Removal:**

- After each use, wait until the ashes have completely cooled before emptying the ash tray.

### **Cleaning:**

- Use mild dish soap and water to clean the grill and cooking grate. Wipe down the grill's exterior with a damp cloth.
- **Important:** Avoid using oven cleaner or other harsh cleaning agents. Make sure to dry all surfaces thoroughly after cleaning.

### **Ash Tray and Firebox Maintenance:**

- Once the ashes are cool, clean the ash tray and the inside of the firebox after every use to remove ash buildup, residue, and dust.

### **Ash Disposal:**

- Allow ashes to cool completely before disposal. Wrap them in aluminum foil, soak them with water, and discard them in a non-combustible container.

### **Storage:**

- Always store the grill in a covered and dry area. Only store the grill when the fire is completely extinguished, and all surfaces are cool.

### **Seasonal Storage:**

- Even when using a grill cover, it's recommended to check your grill periodically, especially during periods of infrequent use. This helps prevent potential rust and corrosion caused by moisture buildup.



## ASSEMBLY:

### CAUTION!

- **THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT** attempt to assemble without a helper.
- Some parts may contain sharp edges – especially as noted in each assembly step! Wear protective gloves if necessary.
- **Tools required for assembly (Not included)**

## Carefully Read All Instructions Completely Before Starting Assembly

### Work Area:

- Choose a clean, flat surface for assembly to avoid scratching or damaging the grill components.

### Required Tools:

- Gather the necessary tools for assembly:
  - 8-inch Phillips head screwdriver (Not included)
  - Pliers or adjustable wrench (optional) (Not included)

### Estimated Assembly Time:

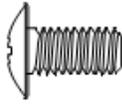
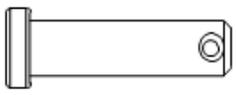
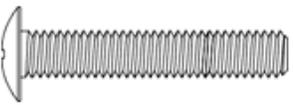
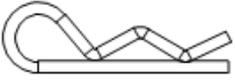
- Allow approximately 45 minutes to complete the assembly process.

### Note:

- The actual product you receive may slightly differ from the images shown in this manual.
- Certain assembly steps may have already been completed at the factory.

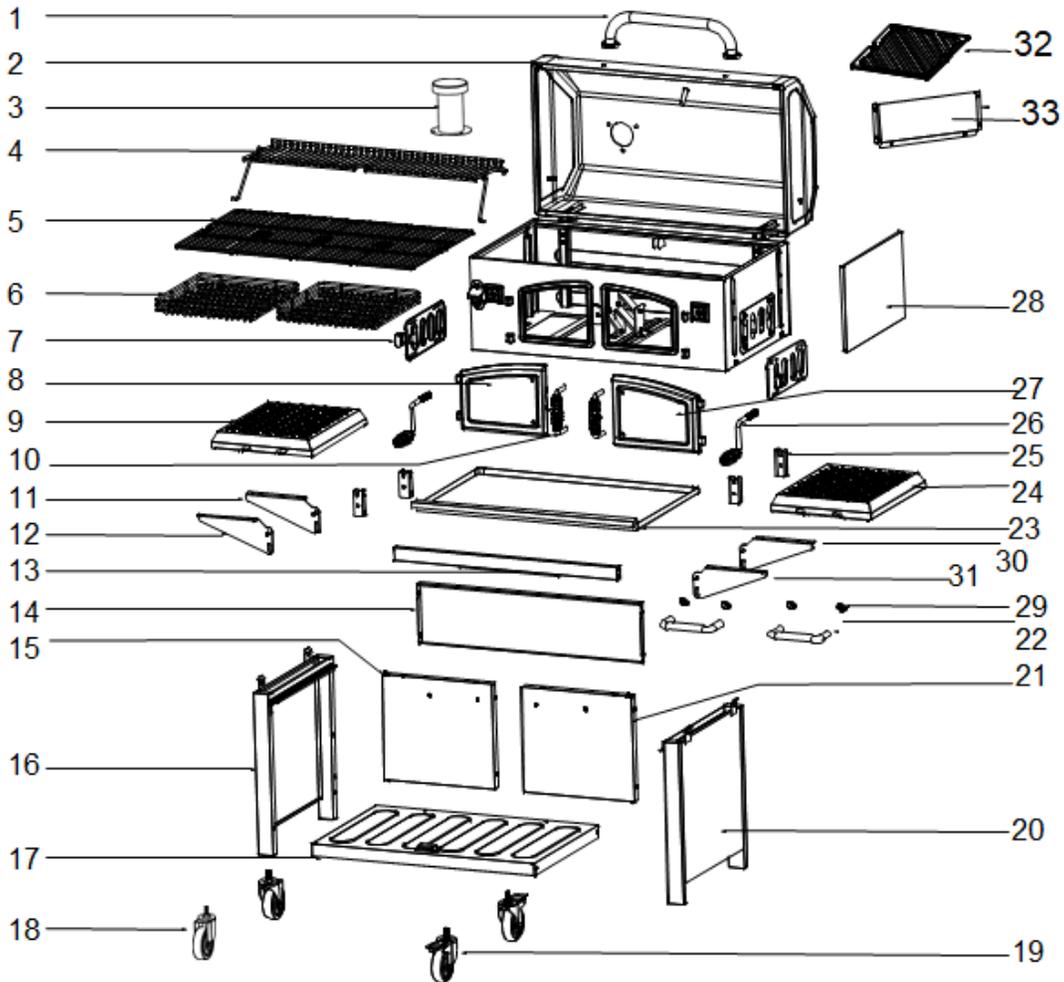


# Hardware List

AA 61pcs	 M6x12	EE 4pcs	 Hinge pin
BB 2pcs	 M6x30	FF 4pcs	 Hinge pin
CC 8pcs	 M5	GG 10pcs	 R Pin
DD 8pcs	 M5		

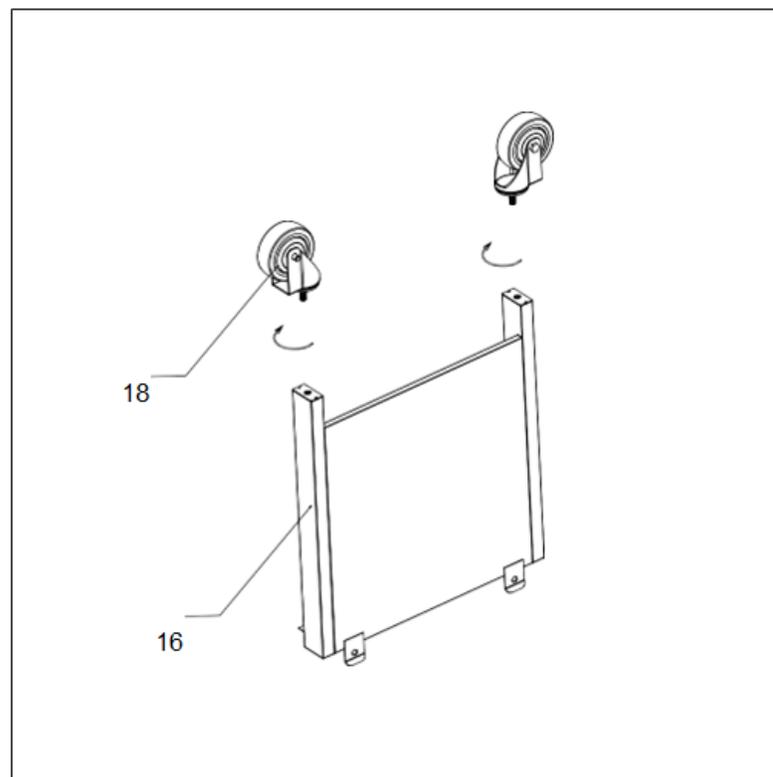
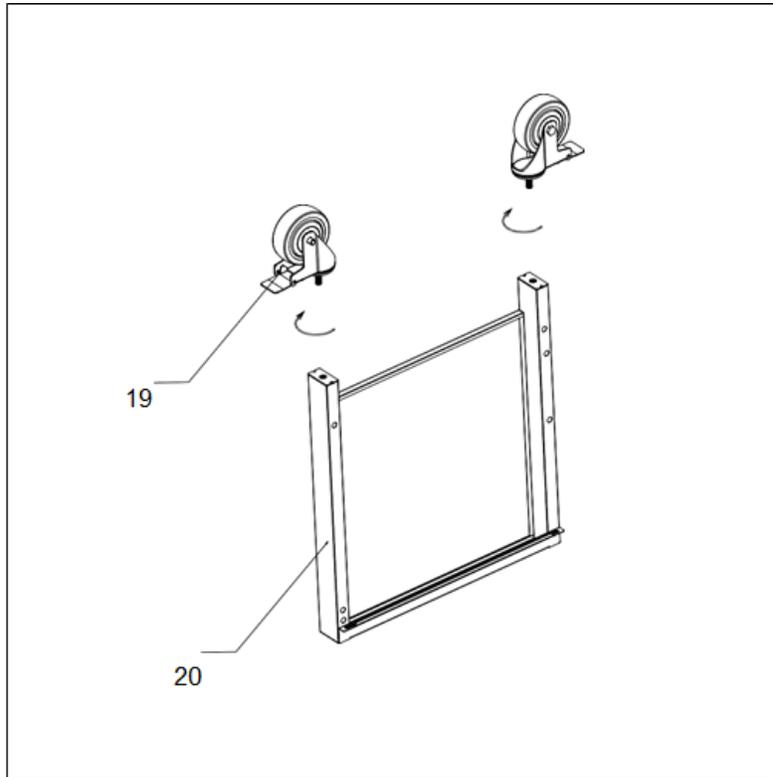


# Parts List

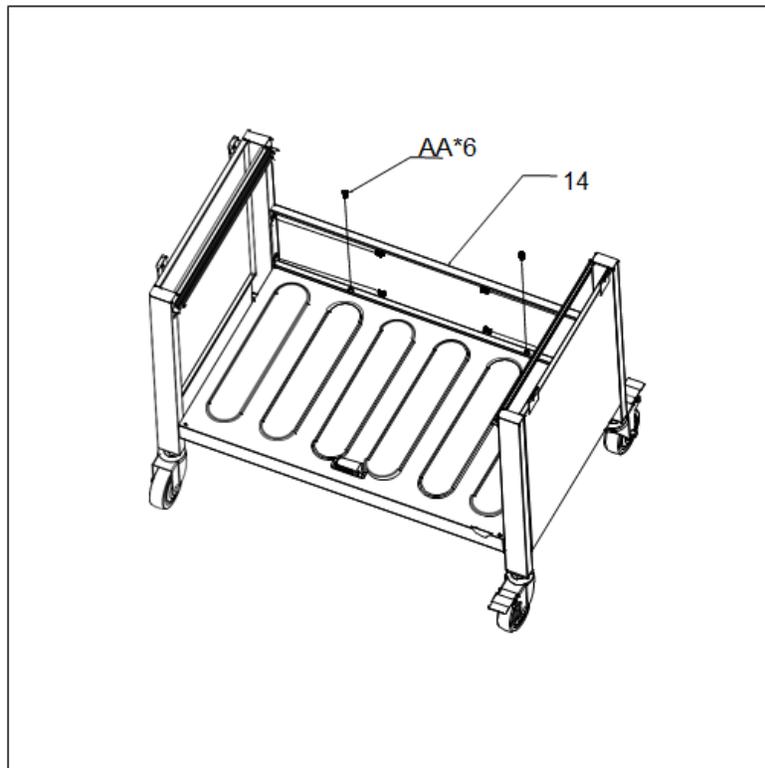
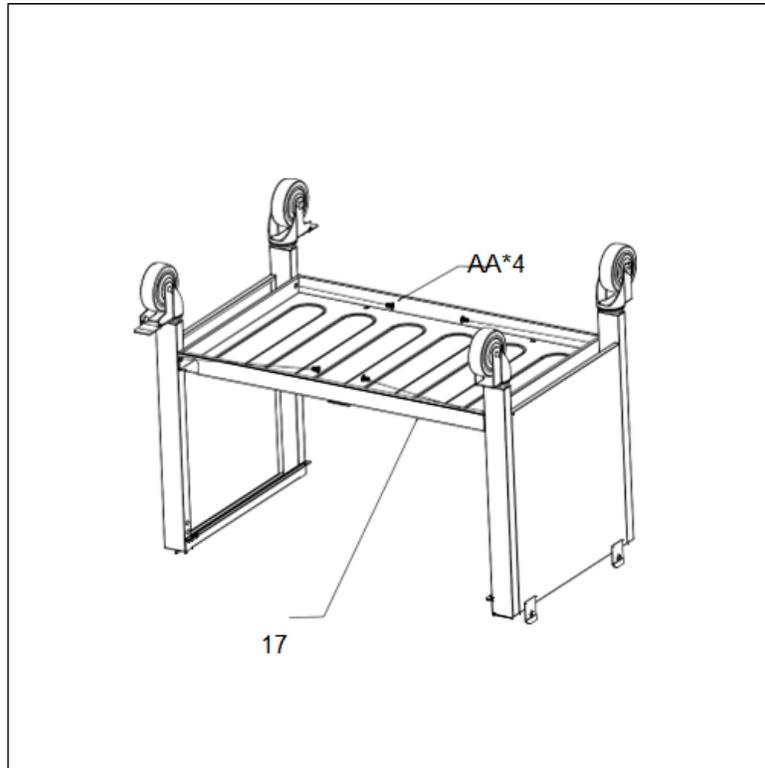


Part#	Qty	Description	Part#	Qty	Description
1	1	Lid Handle	18	2	Caster (Without Brake)
2	1	Lid	19	2	Caster (With Brake)
3	1	Chimney	20	1	Cart - Right Panel
4	1	Warming Rack	21	1	Cart - Right Door
5	4	Cooking Grid	22	2	Door Handle
6	2	Charcoal Tray	23	1	Ash Tray
7	2	Slotted Adjustment Panel	24	1	Side Shelf, Right
8	1	Charcoal Access Door, Left	25	4	Side Shelf Bracket
9	2	Side Shelf, Left	26	2	Cranker Handle
10	1	Charcoal Door Handle	27	1	Charcoal Access Door, Right
11	1	Rear Support Frame, Left Side Shelf	28	1	Firebox - Middle Panel
12	1	Front Support Frame, Left Side Shelf	29	4	Door Washer
13	1	Front Door Beam	30	1	Rear Support Frame, Right Side Shelf
14	1	Cart - Rear Panel	31	1	Front Support Frame, Right Side Shelf
15	1	Cart - Left Door	32	1	Cast Iron Griddle
16	1	Cart - Left Panel	33	1	Griddle / Grid Holder
17	1	Cart - Bottom Panel			

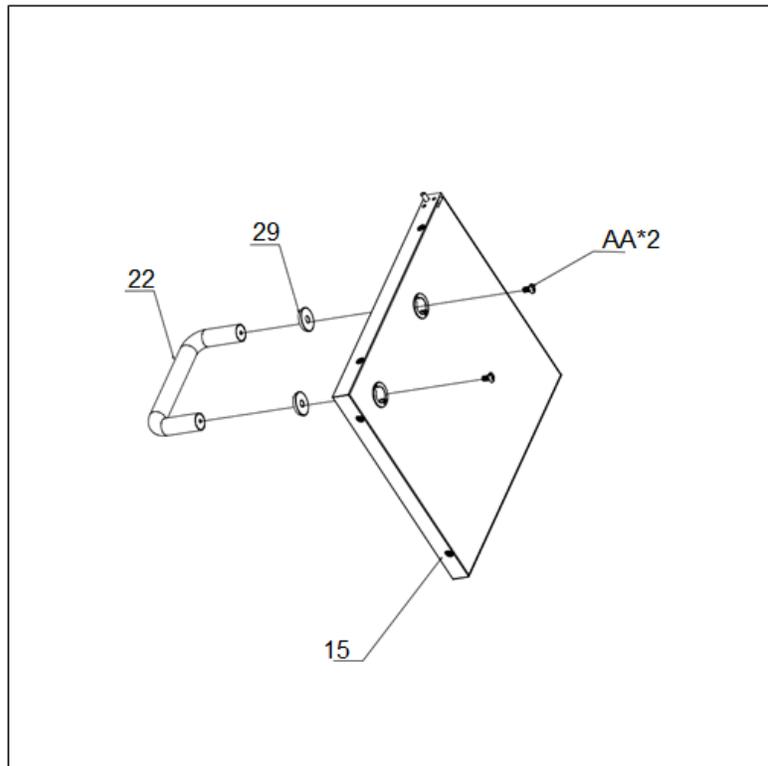
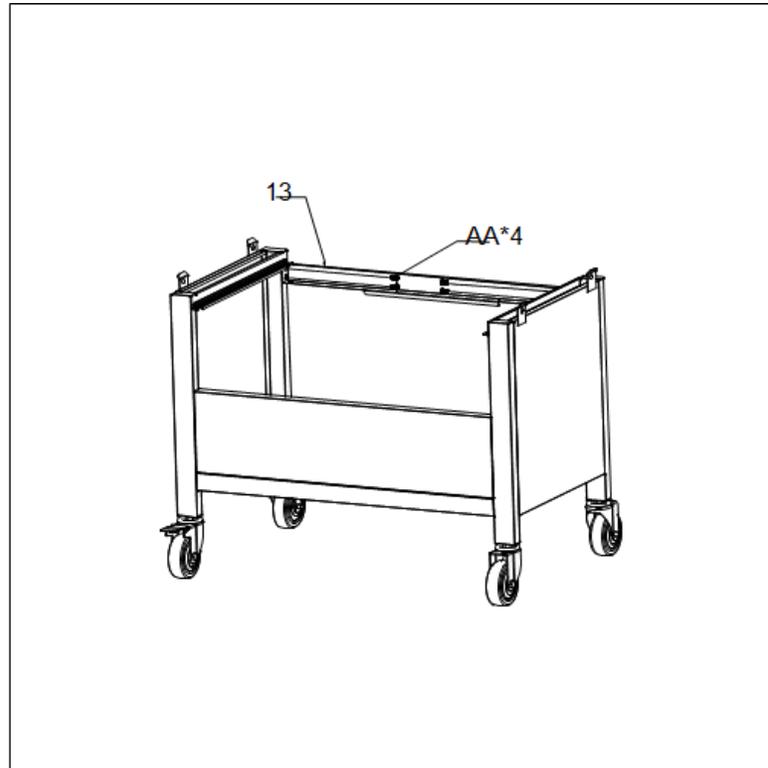
# Assembly Instructions



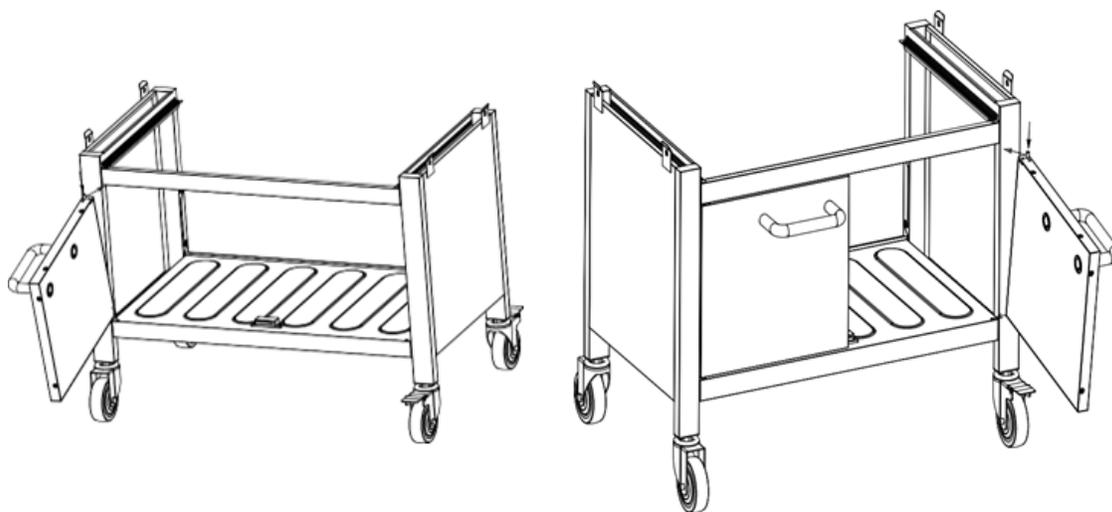
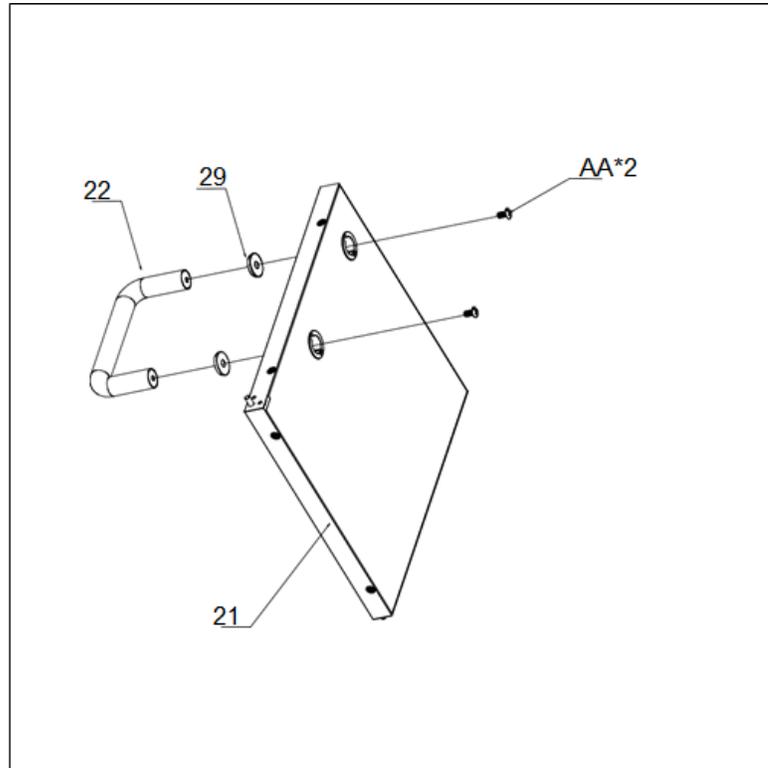
# Assembly Instructions



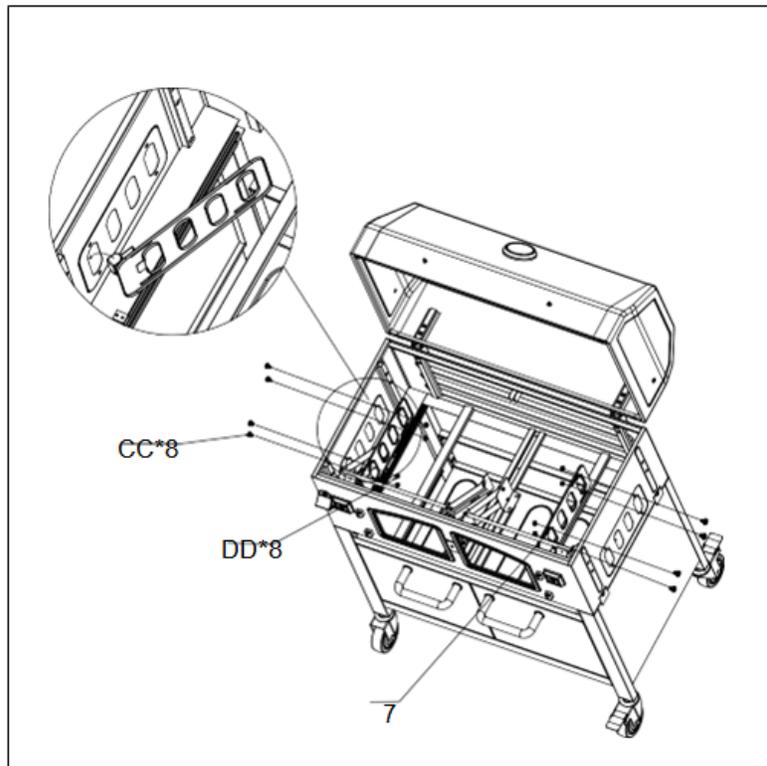
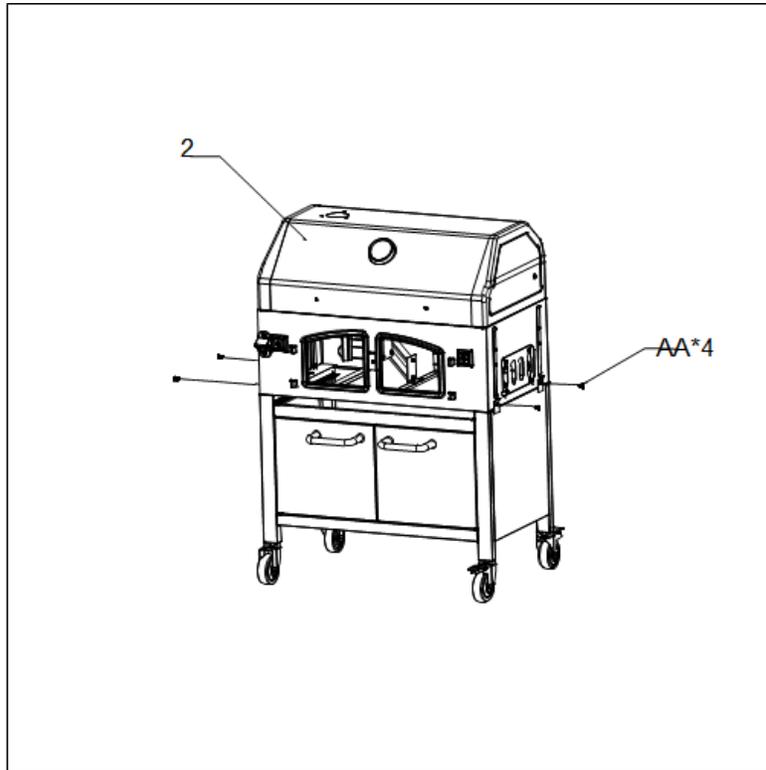
# Assembly Instructions



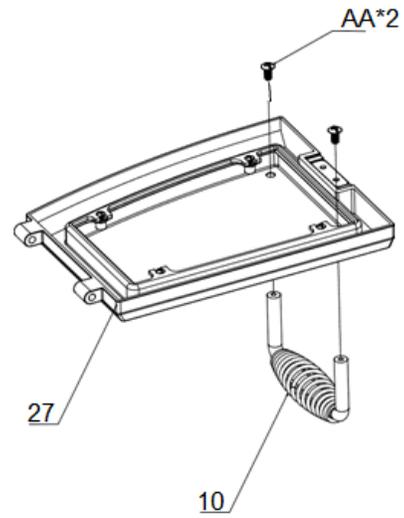
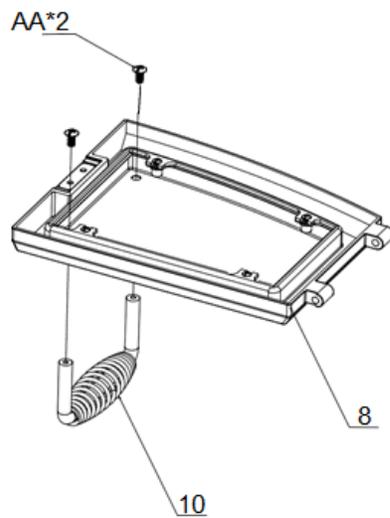
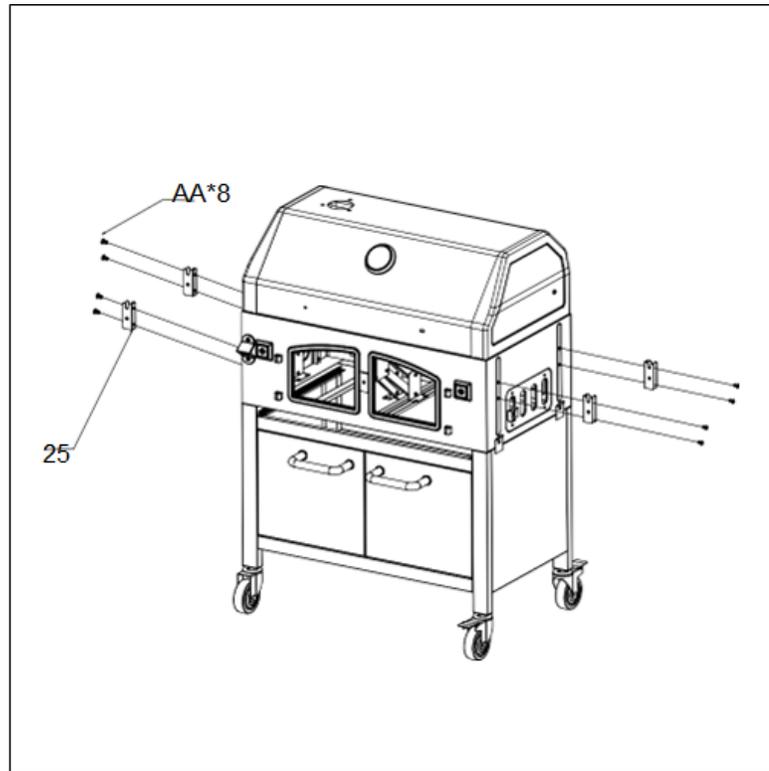
# Assembly Instructions



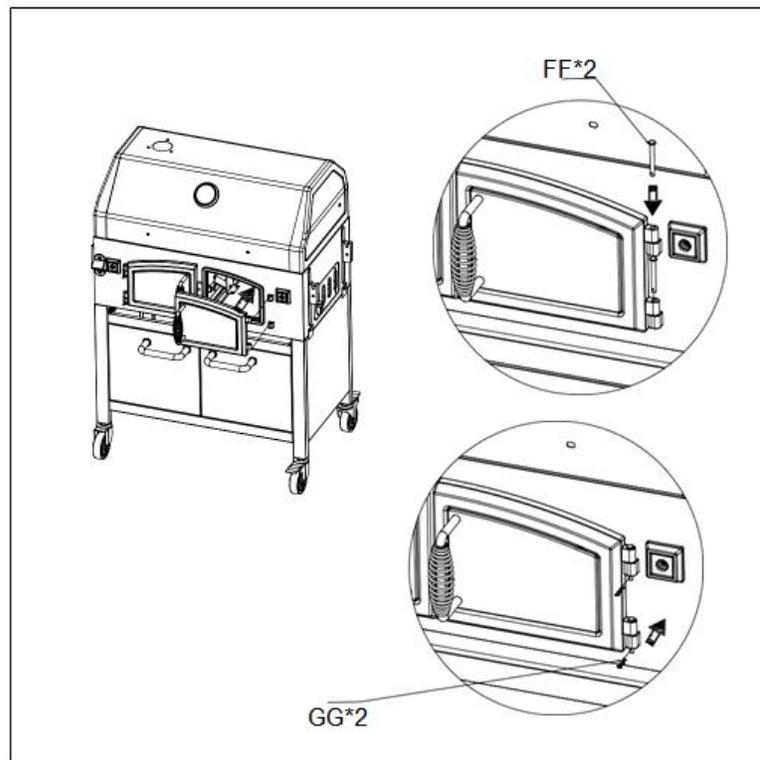
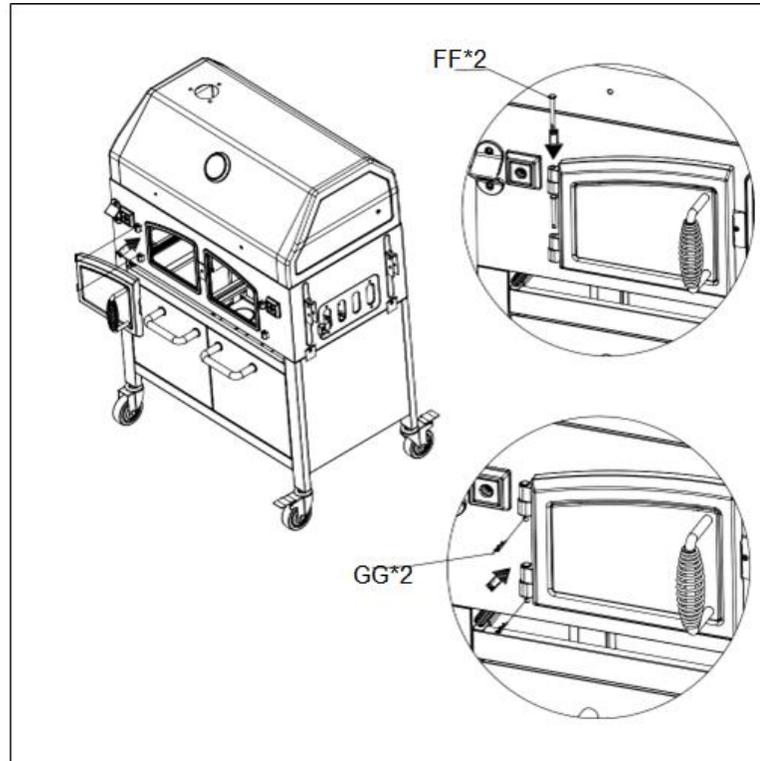
# Assembly Instructions



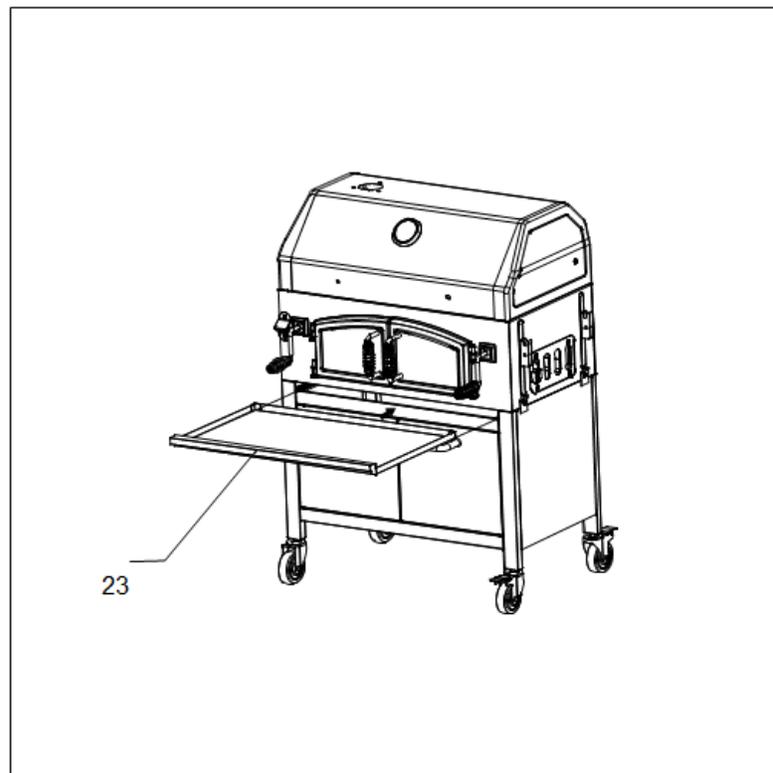
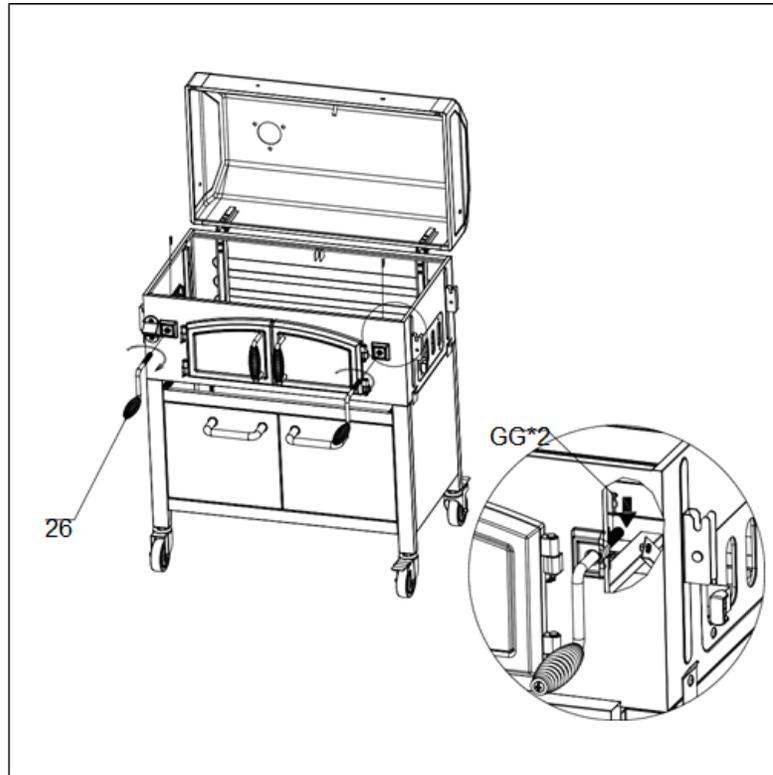
# Assembly Instructions



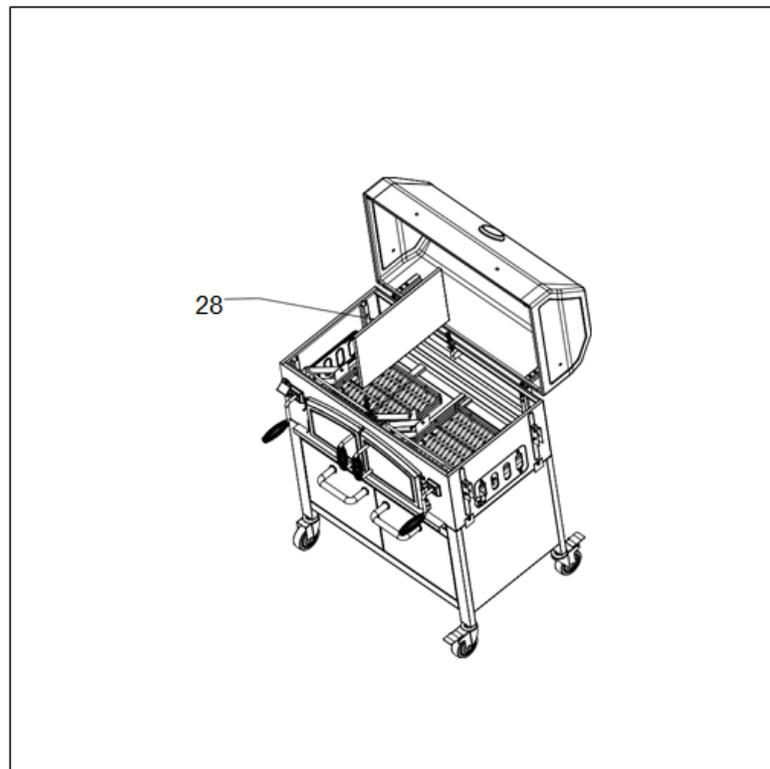
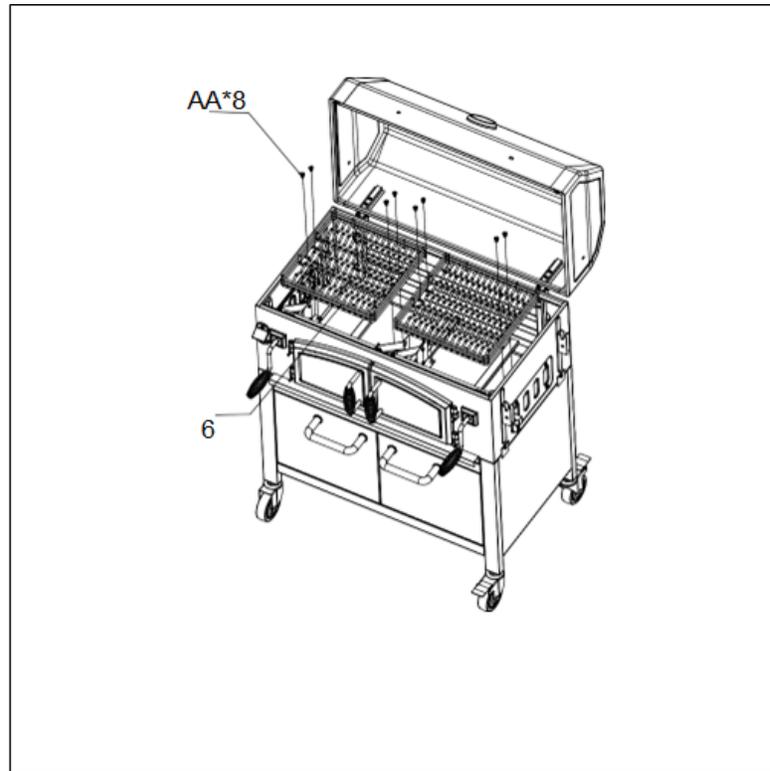
# Assembly Instructions



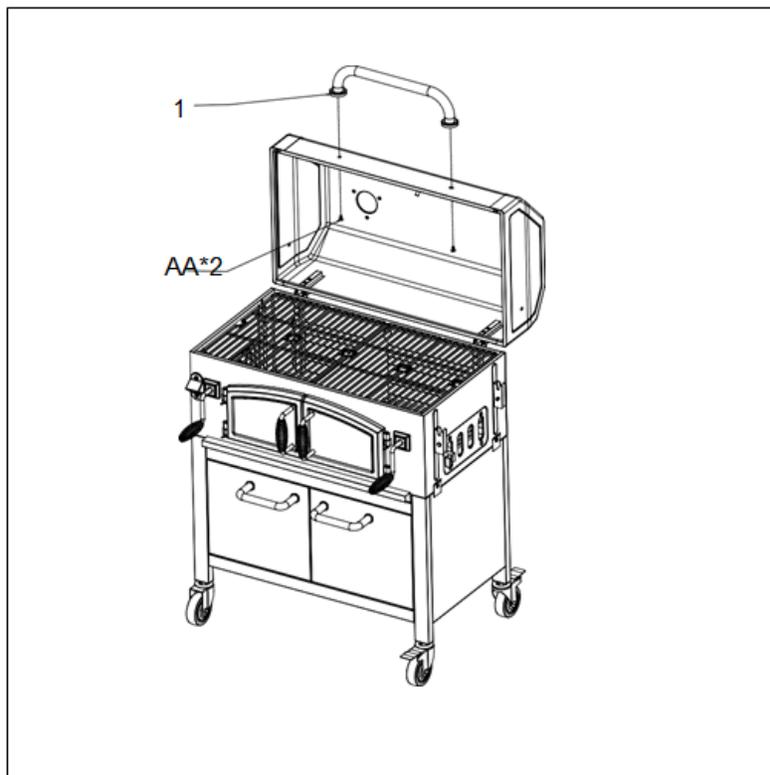
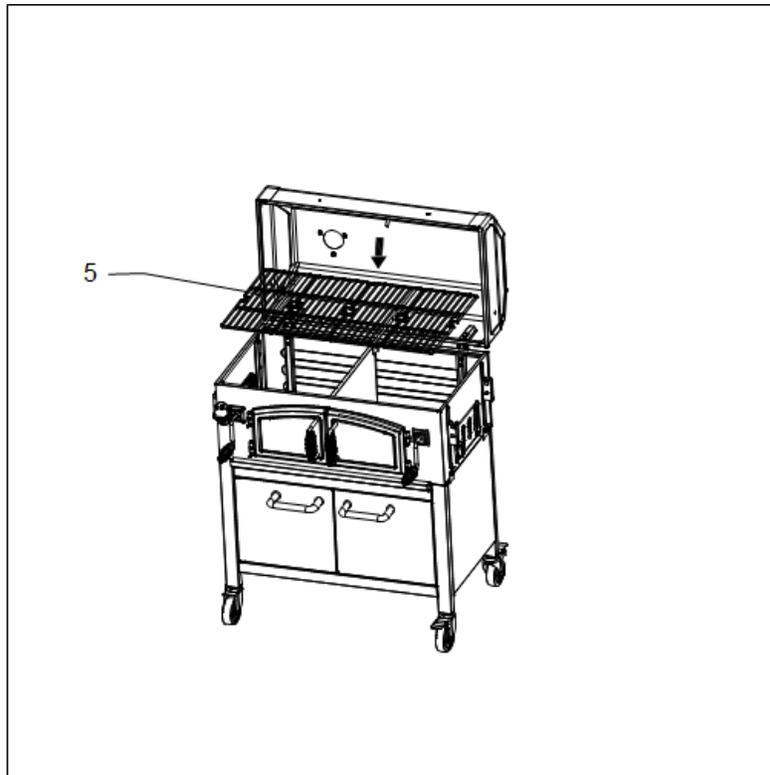
# Assembly Instructions



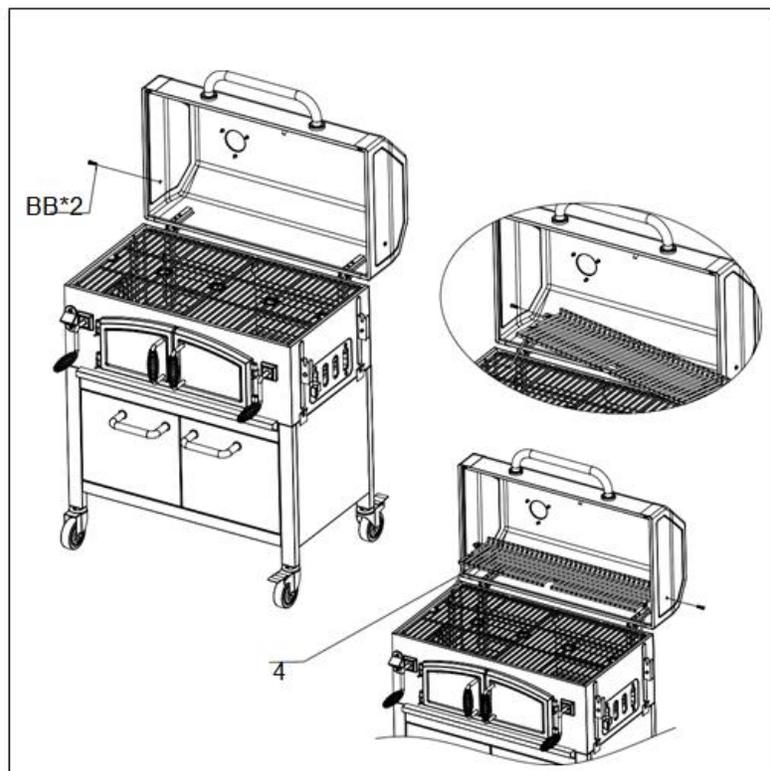
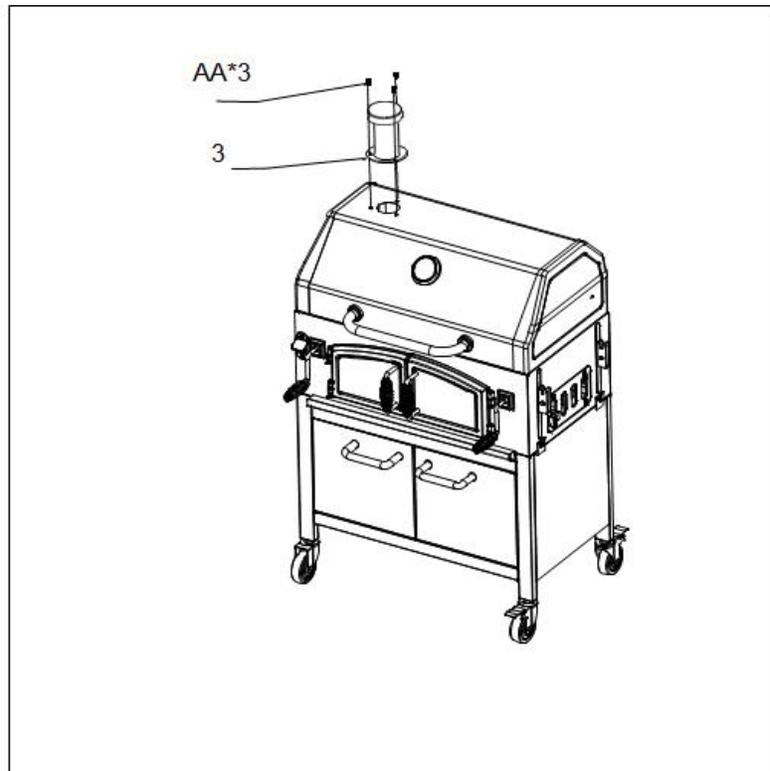
# Assembly Instructions



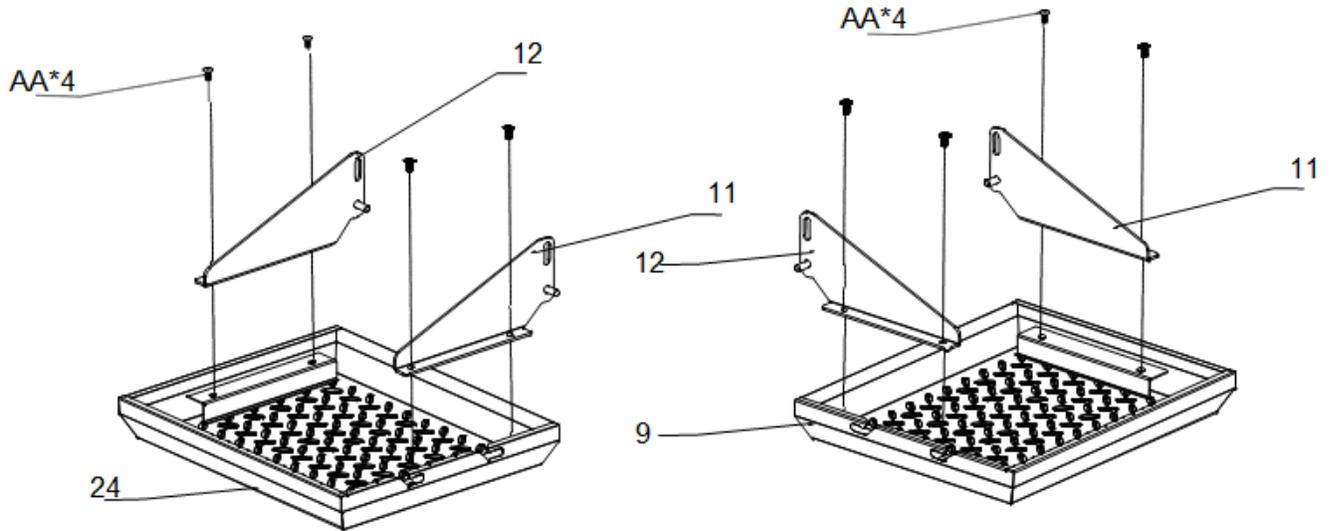
# Assembly Instructions



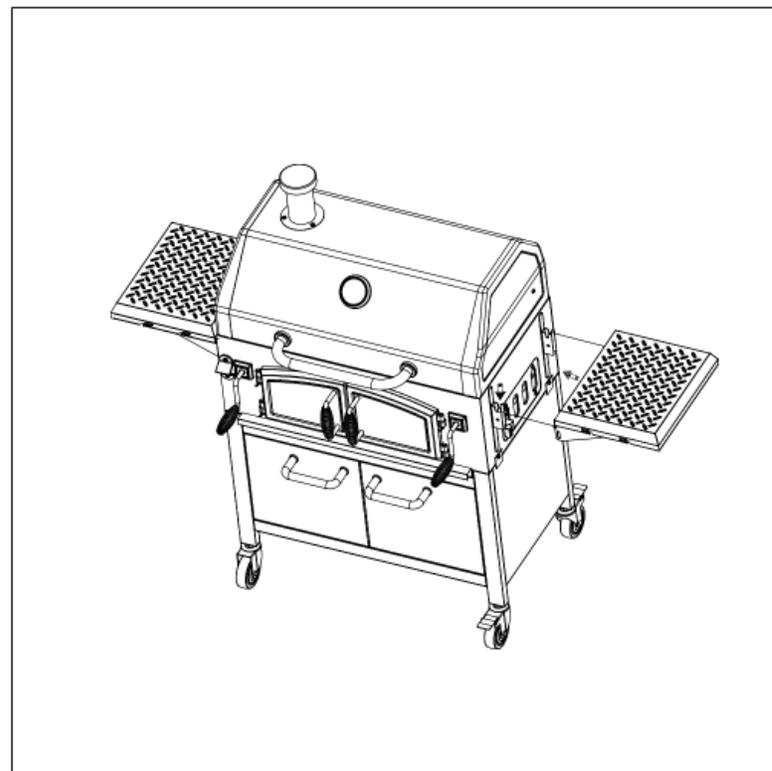
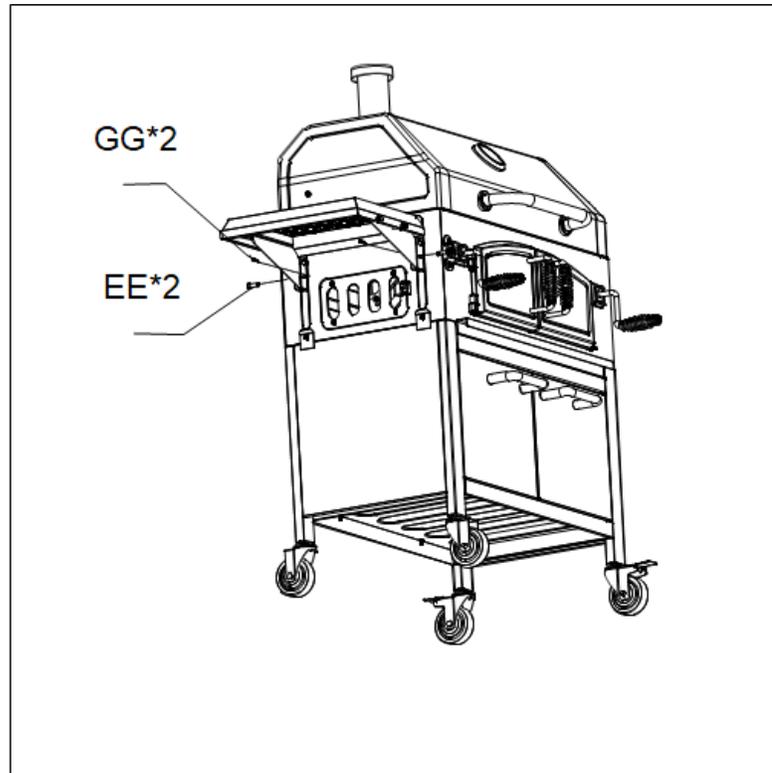
# Assembly Instructions



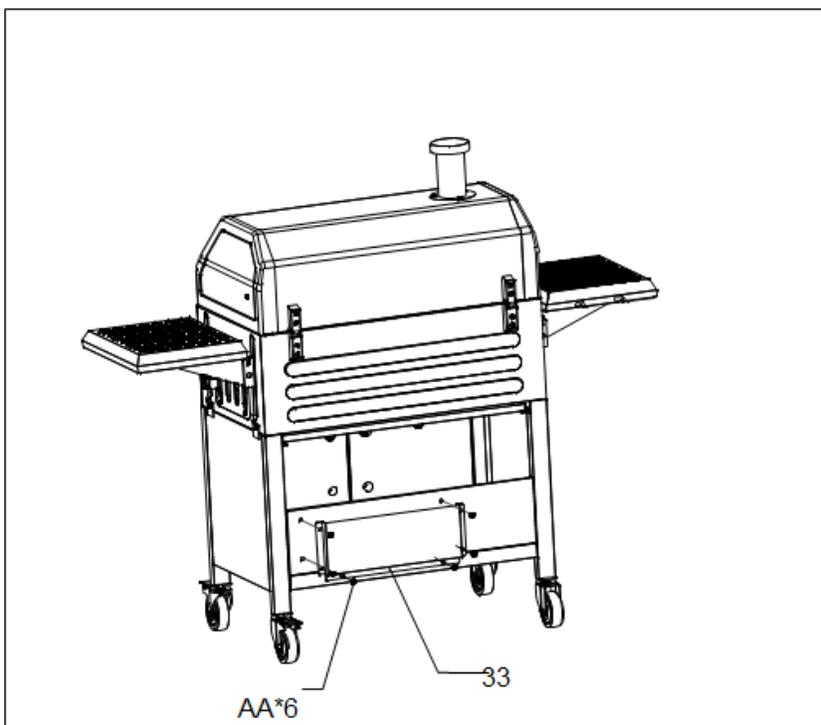
# Assembly Instructions



# Assembly Instructions

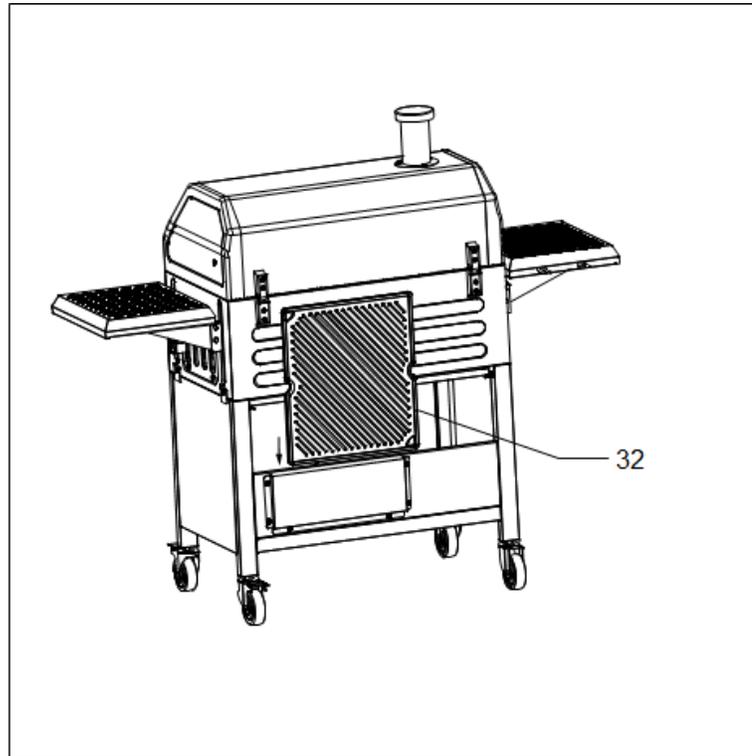


# Assembly Instructions

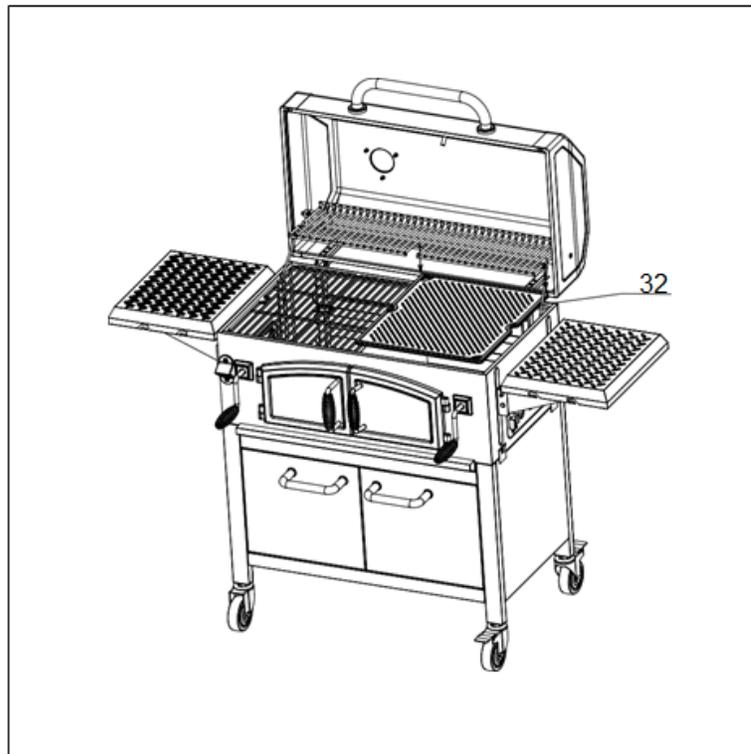




# Assembly Instructions



Part# 32: The griddle is inter-changeable with the grid.





## LIMITED WARRANTY

DURO warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model#CGSC-0032) shall be free from defects in workmanship and materials after correctly assemble and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts to be returned, postage and or freight prepaid by the consumer, for review and examination.

Cooking grid: 1 Years LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.  
All other parts: 1 Years LIMITED warranty; does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States only, is only available to the original owner of the product and is not transferable.

Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and / or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosion or discoloration by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainlesssteel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/ cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Pick up and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or re-installation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty / non warranty and replacement parts.



## LIMITED WARRANTY

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANT ABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY. Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller.

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

DURO CORPORATION  
918 Canada Ct  
City of Industry, CA 91748 USA

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling our customer service department at 1-888-909-8818, 9:00 a.m.- 5:00 p.m., PST, Monday-Friday. English representatives are available. Send email to: [nxrcs@duro-global.com](mailto:nxrcs@duro-global.com)



**ITM. / ART. 1807116**  
**Model: CGSC-0032**

Distributed by:  
Costco Wholesale Corporation  
P.O. Box 34535  
Seattle, WA 98124-1535  
USA  
1-800-774-2678  
[www.costco.com](http://www.costco.com)

Costco Wholesale Canada Ltd.\*  
415 W. Hunt Club Road  
Ottawa, Ontario  
K2E 1C5, Canada  
1-800-463-3783  
[www.costco.ca](http://www.costco.ca)  
\* faisant affaire au Québec sous  
le nom les Entrepôts Costco

Importado por:  
Importadora Primex S.A. de C.V.  
Blvd. Magnocentro No. 4  
San Fernando La Herradura  
Huixquilucan, Estado de México  
C.P. 52765  
RFC: IPR-930907-S70  
(55)-5246-5500  
[www.costco.com.mx](http://www.costco.com.mx)

Costco Wholesale Australia Pty Ltd  
17-21 Parramatta Road  
Lidcombe NSW 2141  
Australia  
[www.costco.com.au](http://www.costco.com.au)

Costco Wholesale UK Ltd /  
Costco Online UK Ltd  
Hartspring Lane  
Watford, Herts  
WD25 8JS  
United Kingdom  
01923 213113  
[www.costco.co.uk](http://www.costco.co.uk)

Costco Wholesale Spain S.L.U.  
Polígono Empresarial Los Gavilanes  
C/ Agustín de Betancourt, 17  
28906 Getafe (Madrid) España  
NIF: B86509460  
900 111 155  
[www.costco.es](http://www.costco.es)

Costco Wholesale Iceland ehf.  
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer  
Iceland  
[www.costco.is](http://www.costco.is)

Costco France  
1 avenue de Bréhat  
91140 Villebon-sur-Yvette  
France  
01 80 45 01 10  
[www.costco.fr](http://www.costco.fr)

Costco Wholesale Japan Ltd.  
2 Kakuchi, 2 Gaiku, Kaneda-Nishi  
361 Urakura, Kisarazu shi  
Chiba, 292-0007 Japan  
0570-200-800  
[www.costco.co.jp](http://www.costco.co.jp)

Costco Wholesale Korea, Ltd.  
40, Iljik-ro  
Gwangmyeong-si  
Gyeonggi-do, 14347, Korea  
1899-9900  
[www.costco.co.kr](http://www.costco.co.kr)

Costco Wholesale New Zealand Limited  
2 Gunton Drive  
Westgate  
Auckland 0814  
New Zealand  
[www.costco.co.nz](http://www.costco.co.nz)

Costco (China) Investment Co., Ltd.  
Room 01 Mezzanine  
No. 5178, Kang Xin Highway  
Pudong New District  
Shanghai  
China 201315  
+86-21-6257-7065

Costco Wholesale Sweden AB  
Box 614  
114 11 Stockholm  
Sweden  
[www.costco.se](http://www.costco.se)

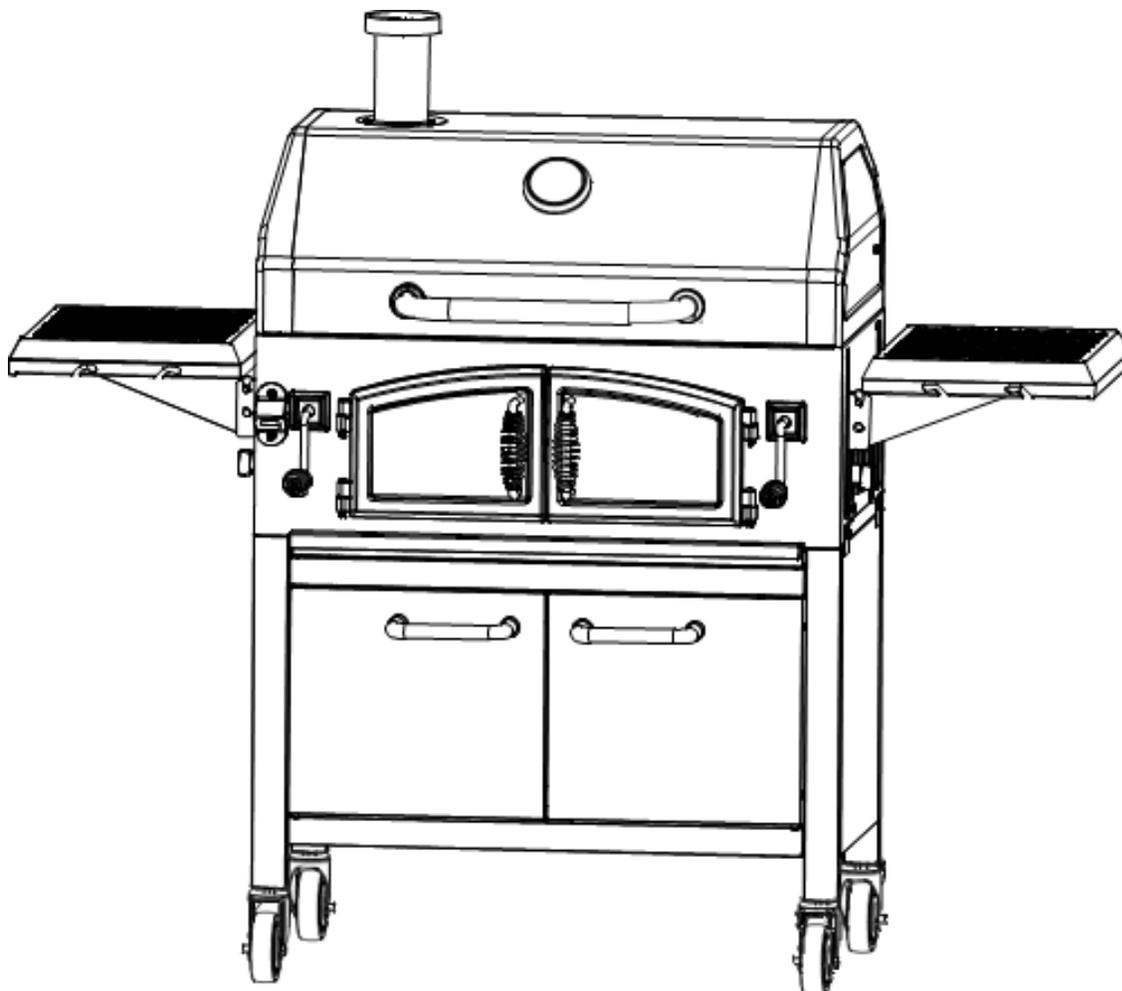
MADE IN CHINA  
FABRIQUÉ EN CHINE  
HECHO EN CHINA



## キャビネット付き 32インチデュアルゾーンチャコールグリル

### 設置・お手入れ・メンテナンスマニュアル<和訳>

重要:将来の参考のため保管してください。よくお読みください。



本製品は屋外での家庭用の使用のみを目的としています。  
業務用ではありません。

ご質問のある方やお困りの方、部品が不足している場合は、ご購入店舗に返品する前に当社お客様サービス部までメールでご連絡ください: [nxrcs@duro-global.com](mailto:nxrcs@duro-global.com)



担当者と直接お話しになりたいお客様は 1-888-909-8818 までお電話ください (月~金、9:00~17:00 PST (米国太平洋標準時))  
対応言語: 英語、フランス語、スペイン語

**注意:****最後までよくお読みください**

- 必ず屋外でご使用ください。
- この取扱説明書には正しい組み立て方法と安全な使用方法に関する重要な情報が含まれています。
- 使用中はグリルから離れないでください。小さなお子様やペットが近づかないようにしてください。使用中はグリルを移動しないでください。
- 船内・船上の使用を想定した設計ではありません。また、暖房器具として使用しないでください。
- 不適切な設置、調整、改造、お手入れ、メンテナンスを行うと、資産への損害やケガ・死亡につながるおそれがあります。
- グリルの設置やお手入れの際は、この取扱説明書をよくお読みください。
- 安全に組み立て・ご使用いただくために、鋭い端部でケガをしないようご注意ください。
- チャコールに着火する際は適切な着火剤をご使用ください。爆発やケガのおそれがあるため、ガソリン、灯油、アルコールの使用は厳禁です。
- グリルとデッキ、建物、フェンス、樹木、植え込み等の間には最低 3.7m の距離を取ってください。
- 使用中のグリル、または熱いチャコールや灰が入った状態のグリルは絶対に動かさないでください。移動させる際は完全に冷めてから行ってください。
- 可燃性の液体やガス、引火のおそれがある蒸気がある場所の近くにグリルを置かないでください。
- 調理油をご使用の際はグリルの温度を350°F (177°C) 未満に保ってください。未使用の調理油は本製品やその他グリル器具の近くで保管・使用しないでください。
- 安全のため、灰受けハンガーを扱う際はグローブその他の防護具を着用してください。
- 温度が400° F (204° C)を超えないようにしてください。
- グリルの使用寿命を伸ばすため、チャコールや木材がグリルの壁に直接接触しないようにしてください。
- 火傷防止のため、常にグリル用グローブを着用してください。熱くなったグリル表面を触らないでください。

## 安全上の注意:

### 内容をよくお読みください

- **冷却:** 掃除や保管の際には、まずグリルが完全に冷めるのを待ってから行ってください。熱くなったグリルは放置せず、必ず人が見張るようにしてください。
- **調理器具・食器:** グリル用に設計された調理器具や食器以外は使用しないでください。ガラス、プラスチック、セラミック素材は使用しないでください。熱くなったグリルに空の器を置くことはおやめください。
- **保管:** グリルをしまう際には火が完全に消え、すべての表面が冷めてから行ってください。灰やチャコールをグリルの中に保管しないでください。
- **一酸化炭素の危険性:** 本グリルは暖房器具として意図されたものではありません。一酸化炭素は深刻な中毒リスクを呈します。
- **熱い表面:** 注意を払ってください！表面も調理器具も含め、グリルは使用中も使用後も熱くなります。火傷防止のため、保護グローブやミットを着用してください。
- **食材の取り出し:** グリルから食材を取り出す際は、熱くなったグリル表面や汁の飛び散りによる火傷を防止するため、長さのあるしっかりした調理器具と保護グローブをお使いください。
- **安定性:** ケガ、グリルの損傷、食材の落下・こぼれを防ぐため、グリルにぶつかったり衝撃を与えたりしないでください。
- **蒸気・排気:** 使用中はグリルの扉や通気口から安全な距離を保ってください。グリル内から放出される熱い蒸気や排気にご注意ください。
- **通気口:** 使用中や冷却中は通気口が熱くなっているため、通気口を調整する際は保護グローブを着けてください。
- **直火:** 直火、火のついたチャコール、熱い表面からは安全な距離を保ってください。着火する際は、グリルの上に身を乗り出さないでください。ゆるんだ髪や服は、火が付かないようまとめてください。
- **換気:** 燃焼空気の流れや換気を妨げないでください。
- **アルミホイル:** 調理ラックをアルミホイルで覆うことはおやめください。熱を閉じ込めてしまい、グリルを傷める原因になります。
- **灰の捨て方:** チャコールや灰は完全に冷めてから捨ててください。アルミホイルに包み、水に浸してから、不燃性のゴミ箱に捨ててください。
- **燃料の準備:** グリルを使用する前に、燃料が赤くなるまで最低30分予熱してください。燃料の表面が軽く灰で覆われるまで調理を始めないでください。
- **灰の取り出し:** 灰やチャコールが熱いうちは、絶対に灰受けを取り出さないでください。
- **保護具:** 熱くなったグリルや火を扱う際は、必ず保護グローブを着けてください。炭を継ぎ足す際は、グローブか長さのあるしっかりした器具をお使いください。
- **チャコールの投入:** 炭受けにチャコールを入れすぎるとは絶対にしないでください。ケガやグリル損傷の原因となります。
- **液状着火剤:** 火のついたチャコールには絶対に着火剤をかけないでください。正しい使用方法は、着火剤容器の表記をご覧ください。



## 使用方法:

### 重要！初回のご使用時：

## 鋳鉄調理グリッドとグリドルのシーズニングを行う

### シーズニングの手順:

#### 1. 準備:

- ・ペーパータオルか布を使って、調理グレート、炭受け、グリル蓋の内側、炉に、発火点の高い油（キャノーラ油、植物油等）を薄く引いてください。

#### 2. 炭の着火と予熱:

- ・調理グレートを上げ、炭入れ口の扉を開き、通気口を完全に開きます。
- ・炭受けに最大3ポンド（1.4 kg）のチャコールをピラミッド状に積みます。
- ・炭入れ口の扉を閉め、別項目「グリルの点火」の指示に従って炭を起こしてください。  
**重要：**この段階ではグリルの蓋は開けておいてください。
- ・15分程度経って炎が落ち着いたら、チャコールが重ならないように広げます。

- ・**使用燃料について：**燃料には必ずチャコールをお使いください。チャコール以外の燃料はグリルで使用しないでください。

#### 3. シーズニングの焼き入れ:

- ・保護グローブを着用し、調理グレートを注意深く元の位置に降ろします。
- ・グリル蓋を閉じて、温度が350° F（177° C）に上がるまで1時間程度燃焼させます。

#### 4. 冷却・油ならし:

- ・先に進む前にグリルの火を消し、完全に冷ましてください。

#### 5. 油ならし（2層目）:

- ・グリルが冷めたら調理グレート、炭受け、グリル蓋の内側、炉に再度調理油を薄く引いてください。

#### 6. 最後の焼き入れ:

- ・グリルに再度点火し、30分間燃焼させます。

#### シーズニングの維持:

シーズニングを頻繁に行うことでサビを防止できます。サビが発生した場合はサビた箇所をスチールブラシを使ってきれいにし、植物性ショートニングを塗り、上記手順によりシーズニングを再度行ってください。



## ご使用方法（続き）：

### グリルの点火

#### 準備:

##### 1. グリルを開ける:

- 調理グレートを上げ、炭入れ口の扉を開き、空気が正しく流れて火が付くよう通気口を完全に開きます。

##### 2. 炭を入れる:

- 炭受けに最大3ポンド（1.4 kg）のチャコールを置きます。最適な空気の流れになるよう、チャコールをピラミッド状に積みます。
- 使用燃料について:** 燃料には必ずチャコールをお使いください。チャコール以外の燃料はグリルで使用しないでください。

##### 3. 液状着火剤を使って着火する（注意）:

- 安全第一：炭入れ口の扉を閉めてから、先に進んでください。
- 着火剤を使う：着火剤容器に記載された使用方法に従ってください。  
**重要:** 安全のため、着火剤を使用する際はグリルから最低30フィート（9m）離れた場所でお使いください。チャコールに着火する際、絶対にグリルの上に身を乗り出さないでください。
- 着火剤容器に記載された使用方法に従って着火してください。このとき、グリルの蓋は開けたままにしてください。

##### 4. 炭を起こす:

- 着火したチャコールを20分程度置き、燃焼させます。炎が落ち着き、チャコールの表面に灰ができて始めます。

##### 5. 炭を広げる:

- チャコールの表面が完全に灰で覆われたら、適切な器具を使ってチャコールが重ならないよう分散させます。

##### 6. チャコールを継ぎ足す（お好みで）:

- 調理時間が30分を超える場合、温度維持のためチャコールを継ぎ足しても結構です。
- チャコールを継ぎ足すには:
  - 最初のチャコールを分散させて、追加のチャコールブリケット15個を火の外周に沿って置きます。
  - 継ぎ足したチャコールが8割方灰に覆われたら、調理温度を一定に保つため必要に応じて火の中央にチャコールを移してください。
- 炭を安全に取り扱うため、必ず炭の容器に記載された使用方法と注意点に従ってください。

##### 7. 調理グレートを元の位置に戻す:

- 保護グローブを着けて、注意を払いながら調理グレートを元の位置に戻します。



## ご使用方法（続き）：

### グリルの点火

#### 8. 熱の循環について:

調理グレートをアルミホイルで覆わないでください。熱を閉じ込め、熱の循環の妨げとなります。

#### 調理と温度調節:

---

#### 9. 食材の配置:

- ・ 余熱した調理グレートの中央に食材を置きます。
- ・ グリルの上に食材を乗せすぎないでください。あまりに多くの食材を置くと熱を閉じ込め、食材に火が通るのに時間がかかり、焼きムラが生じるもとになります。
- ・ 熱がしっかりと回るよう食材は間隔を空けて並べ、グリルの端も空けてください。
- ・ フライパン等のパンをご使用の際は、焼きムラができないようグレートの中央に置いてください。

#### 10. 温度調節:

- ・ お好みの温度に加熱するには、グリルの通気口と炭受けの高さを調整してください。
- ・ 調理中の湿気と温度を保つには、通気口を閉じてください。魚やジャーキーを焼くときなど、湿気を逃したいときは通気口を少し開けてください。
- ・ 最初は調理グレートが一番低い位置にして、お望みの温度が得られるまで少しずつ上げていってください。

#### シアリング（肉の焼き付け）のコツ:

- ・ 炭受けは調節可能で、シアリングを行うため調理グレートに近い位置に動かすことができます。肉の表面を焼き付けることにより、肉汁を閉じ込めることができます。通常シアリングは片面につき数分程度しかかかりません。食材を焦がさないようご注意ください。シアリングが完了したら、炭受けを元の位置に戻してさらに火を通します。

#### 追記:

- ・ 気温が非常に低く寒さが厳しい天候では、食材に火が通るのに時間がかかる場合があります。
- ・ 掃除の際はグリルが完全に冷めてから行ってください。ご使用後は毎回お掃除してください。グリルが長持ちし、カビの予防になります。



## お手入れ・メンテナンス:

### 安全第一:

- ・ 掃除や保管の際は、完全に冷めるまでグリルに触らないでください。

### 定期点検:

- ・ グリルが安全に使用可能な状態にあることを確認するため、組み立てられた状態で金具やパーツの定期点検を行ってください。

### 灰の除去

- ・ ご使用後は毎回、灰が完全に冷めるのを待ってから灰受けから取り除いてください。

### 掃除:

- ・ 低刺激の食器用洗剤と水でグリルと調理グレートを洗ってください。湿らせた布でグリルの外側を拭いてください。
- ・ **重要:** オープンクリーナーその他の強い洗浄剤の使用は避けてください。洗浄後はすべての表面を乾かしてください。

### 灰受け・炉のメンテナンス:

- ・ ご使用後は毎回、灰が冷めてから灰受けと炉の中を掃除し、蓄積した灰や残りかす、汚れを取り除いてください。

### 灰を捨てる:

- ・ 灰は完全に冷めてから捨ててください。アルミホイルで包んで水に浸し、不燃性のゴミ箱に入れてください。

### 保管:

- ・ グリルは屋根や覆いのある、乾燥した場所に保管してください。保管の際は必ず火が完全に消え、すべての表面が冷めてからしまってください。

### オフシーズンの保管:

- ・ グリルカバーをご使用の場合でも、使用頻度が低い時期は特に定期点検をお勧めします。湿気によるサビや腐食の防止に役立ちます。



## 組み立て方法:

### 注意!

- 相当な重さのあるグリルユニットです！一人で組み立てないでください。
- 組み立て説明の各ステップに特記された通り、一部のパーツには端が鋭いものがあります。必要に応じて保護グローブを着用してください。

### 組み立てを始める前に、 説明を最後までよくお読みください

#### 作業スペース:

- 組み立てる際は、グリルのパーツに傷がつかないように平らできれいな表面で行ってください。

#### 必要な道具:

- 組み立てに必要な道具をご用意ください:
  - フィリップス・8インチヘッドスクリュードライバー（本製品に含まれません）
  - プライヤーまたはモンキーレンチ（お好みで。本製品に含まれません）

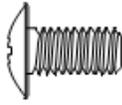
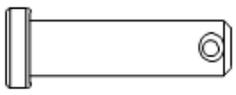
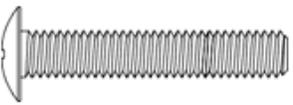
#### 推定所要時間:

- 組み立て完了まで約45分を想定してください。

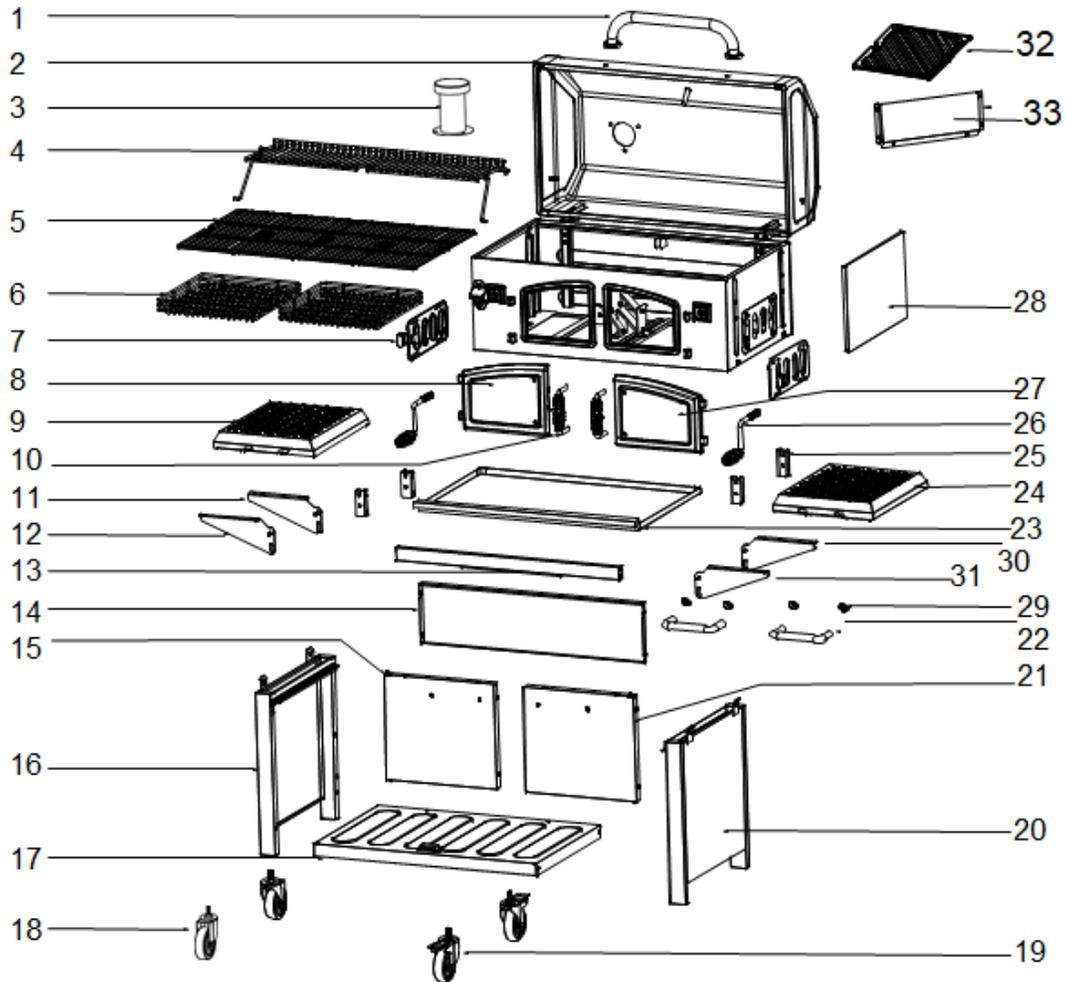
#### 注:

- お手元の製品はこの取扱説明書に図示されたものとは多少異なる場合があります。
- 一部の工程は工場ですべて完了している場合があります。

## 金具一覧

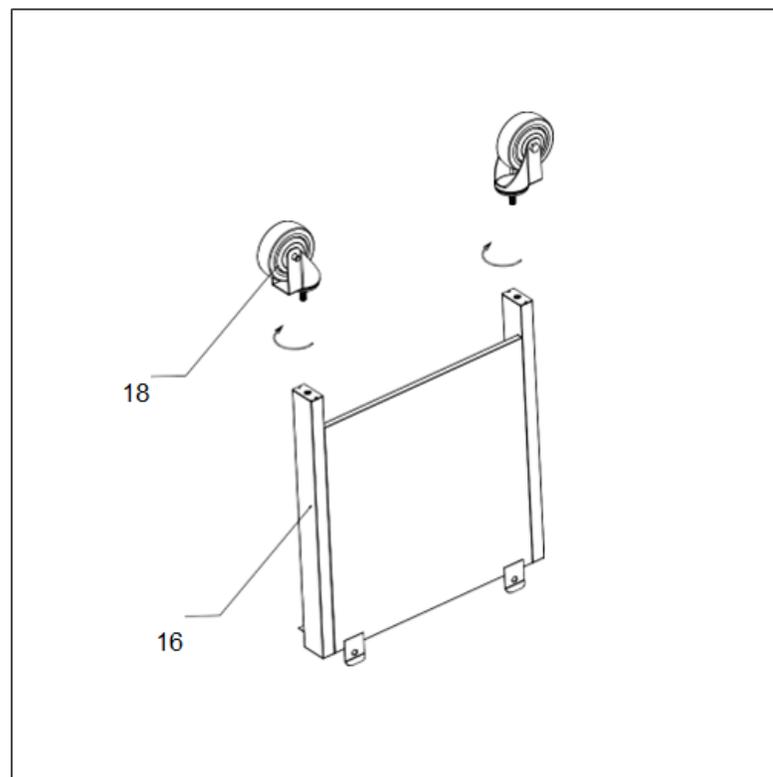
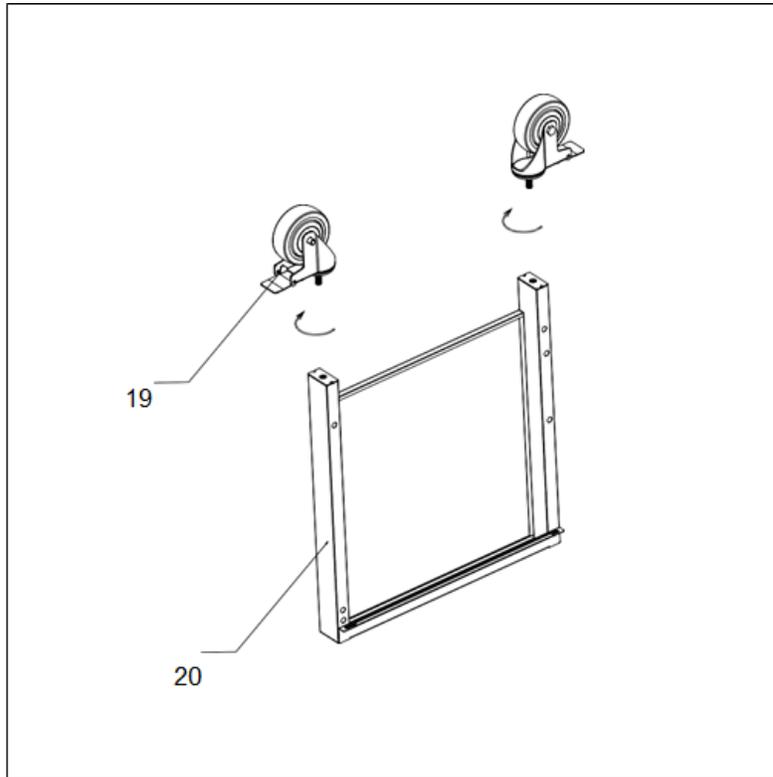
<p>AA 61pcs</p>	 <p>M6x12</p>	<p>EE 4pcs</p>	 <p>Hinge pin</p>
<p>BB 2pcs</p>	 <p>M6x30</p>	<p>FF 4pcs</p>	 <p>Hinge pin</p>
<p>CC 8pcs</p>	 <p>M5</p>	<p>GG 10pcs</p>	 <p>R Pin</p>
<p>DD 8pcs</p>	 <p>M5</p>		

# パーツ一覧

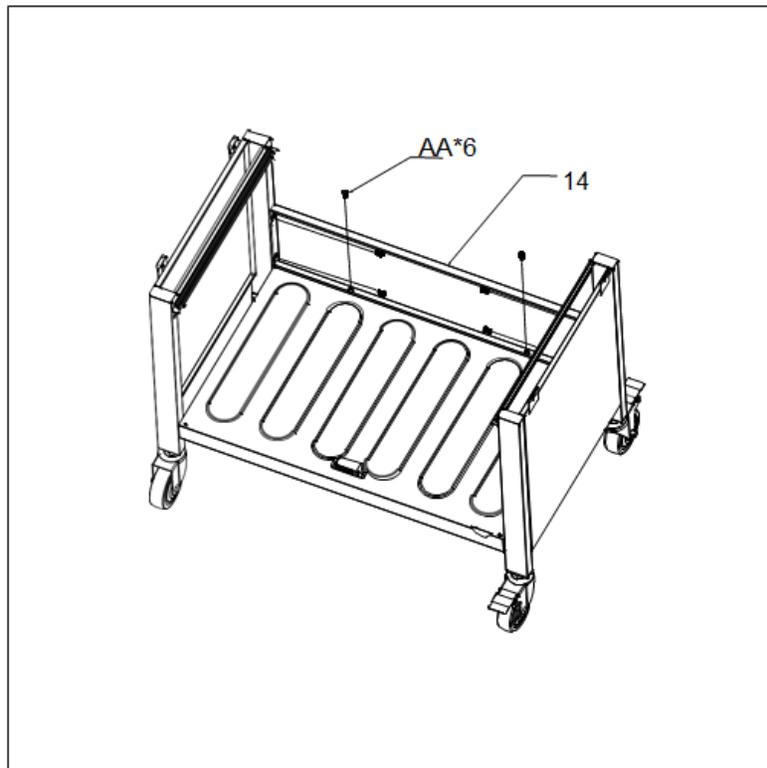
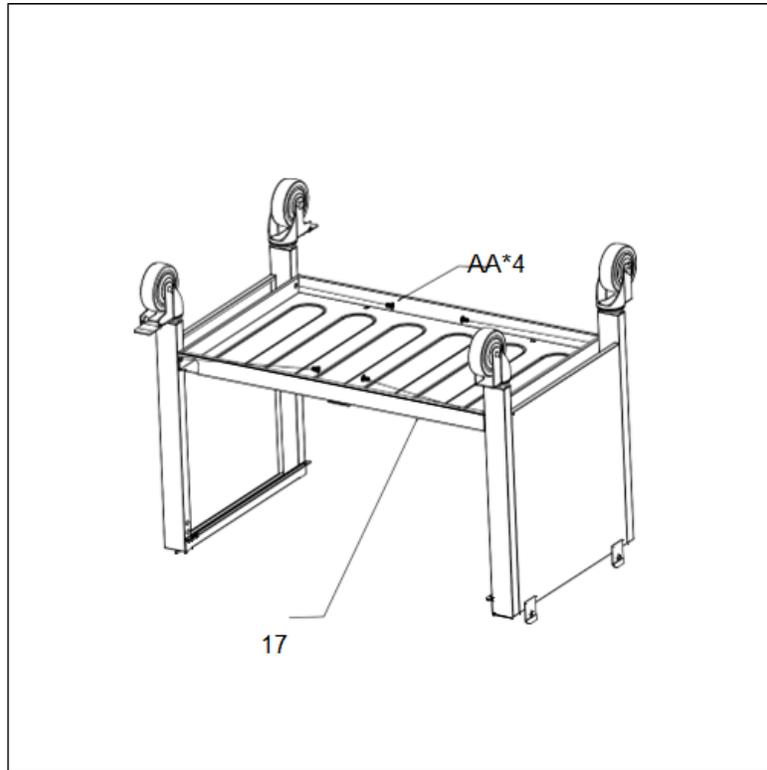


番号	数	名称	番号	数	名称
1	1	蓋ハンドル	18	2	キャスター (ブレーキなし)
2	1	蓋	19	2	キャスター (ブレーキ付き)
3	1	煙突	20	1	カート-右パネル
4	1	保温ラック	21	1	カート-右ドア
5	4	調理グリッド	22	2	ドアハンドル
6	2	炭受け	23	1	灰受け
7	2	空気調整パネル	24	1	サイドシェルフ (右)
8	1	炭入れ口 (左)	25	4	サイドシェルフブラケット
9	2	サイドシェルフ (左)	26	2	クランカーハンドル
10	1	炭入れ口ハンドル	27	1	炭入れ口 (右)
11	1	リアサポ-トフレーム、左サイドシェルフ	28	1	炬-ミドルパネル
12	1	フロントサポ-トフレーム、左サイドシェルフ	29	4	ドアワッシャー
13	1	フロントドアビーム	30	1	リアサポ-トフレーム、右サイドシェルフ
14	1	カート-後部パネル	31	1	フロントサポ-トフレーム、右サイドシェルフ
15	1	カート-左ドア	32	1	鑄鉄製グリドル
16	1	カート-左パネル	33	1	グリドル (グリッド) ホルダー
17	1	カート-底パネル			

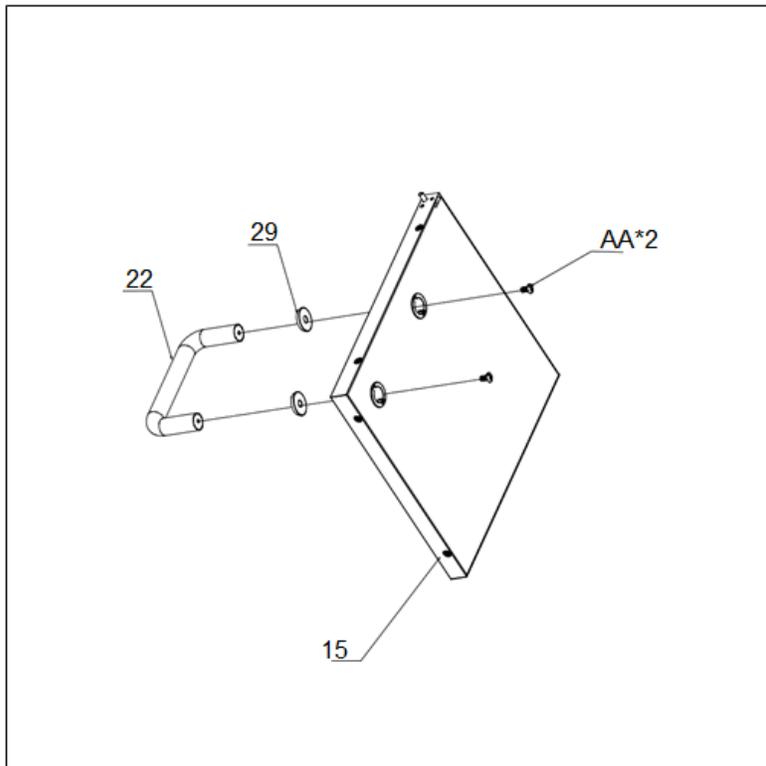
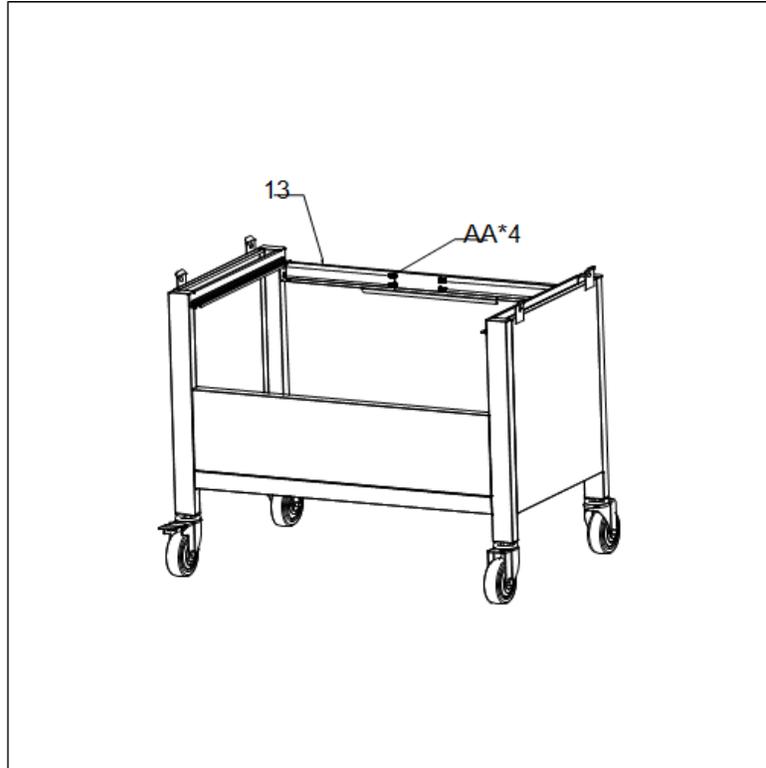
# 組み立て方法



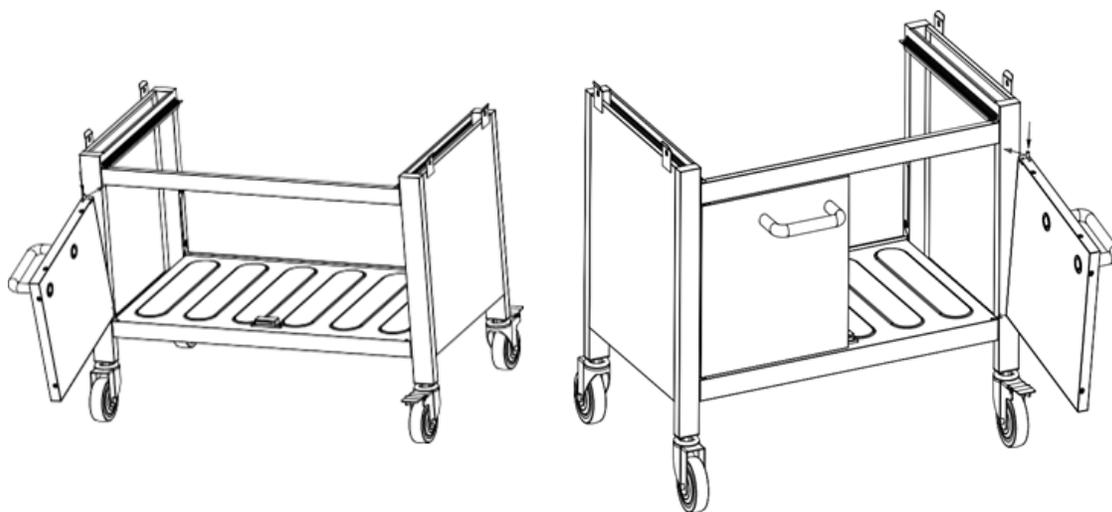
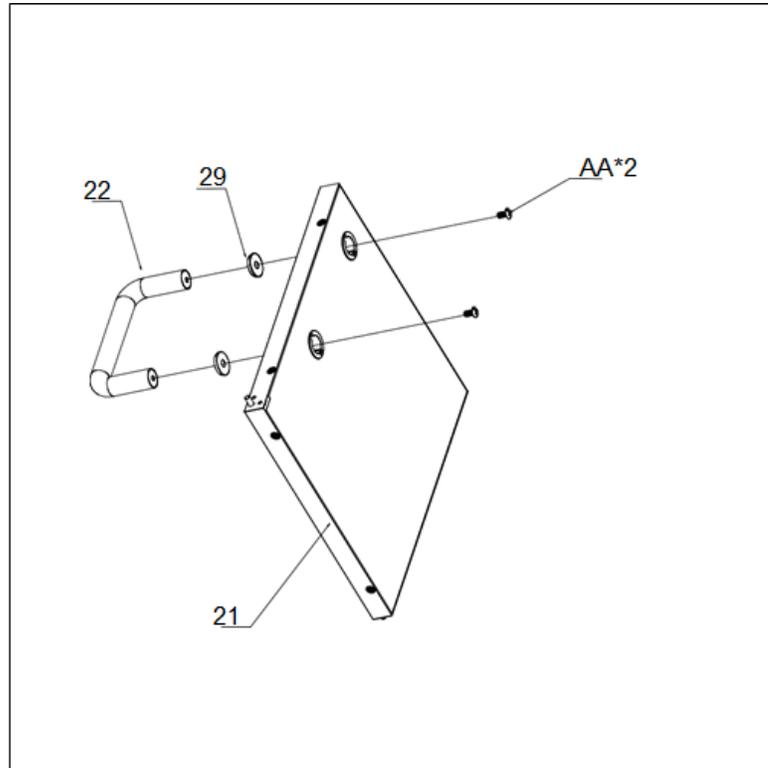
# 組み立て方法



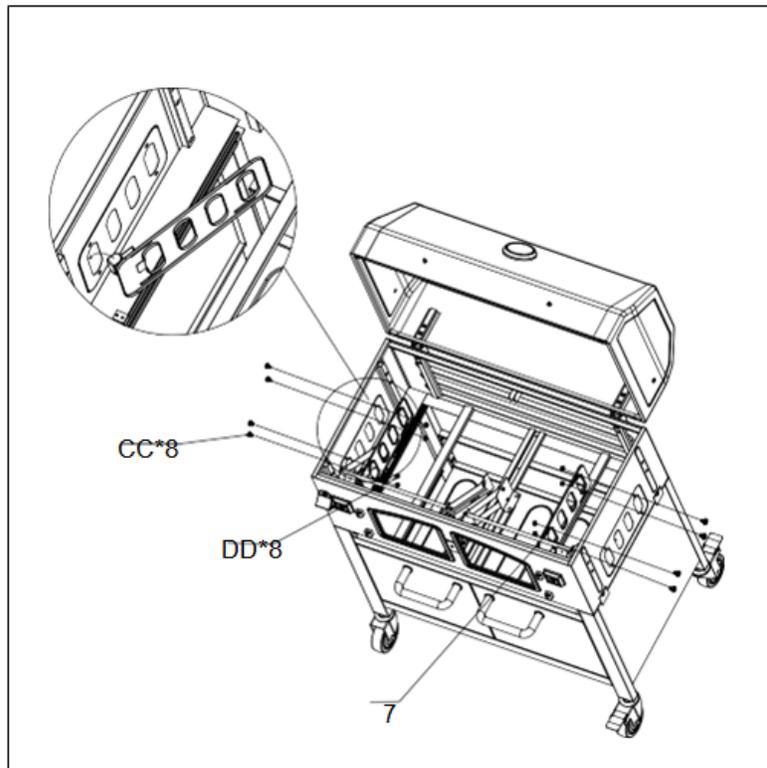
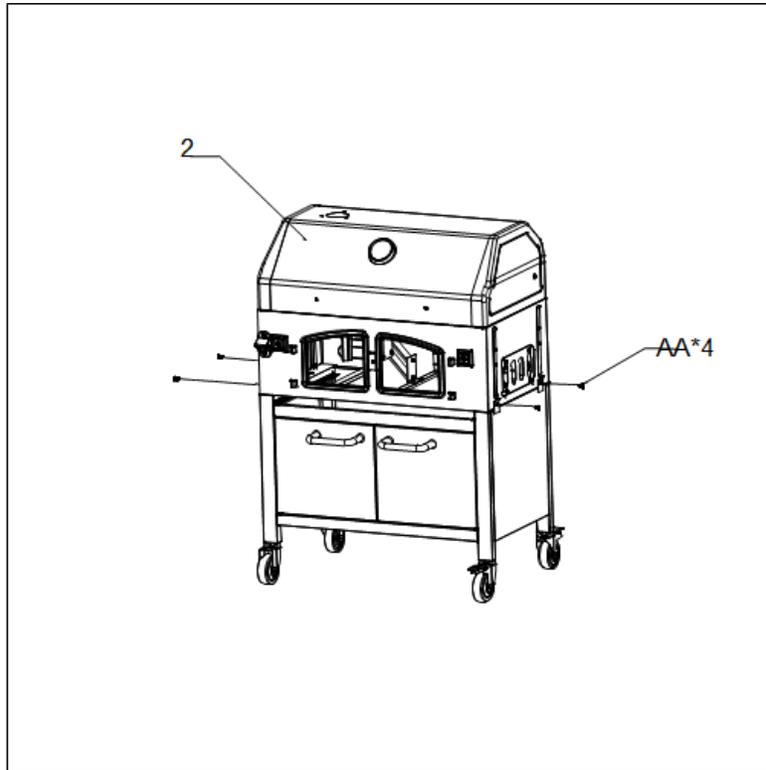
# 組み立て方法



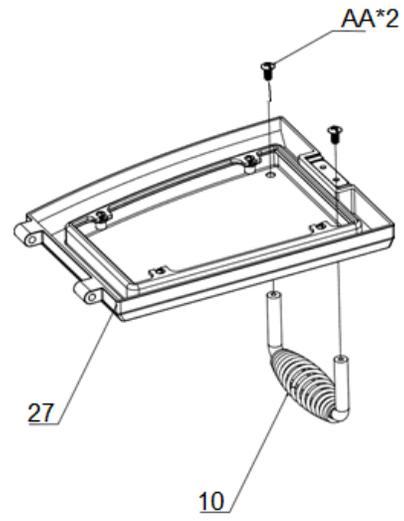
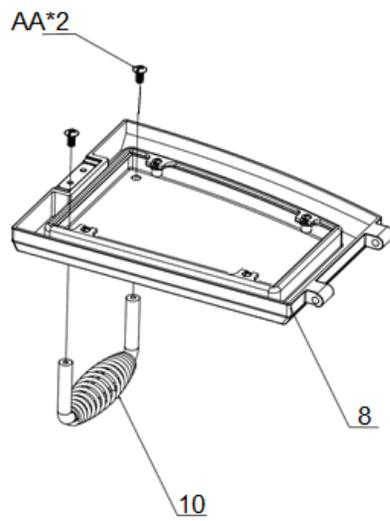
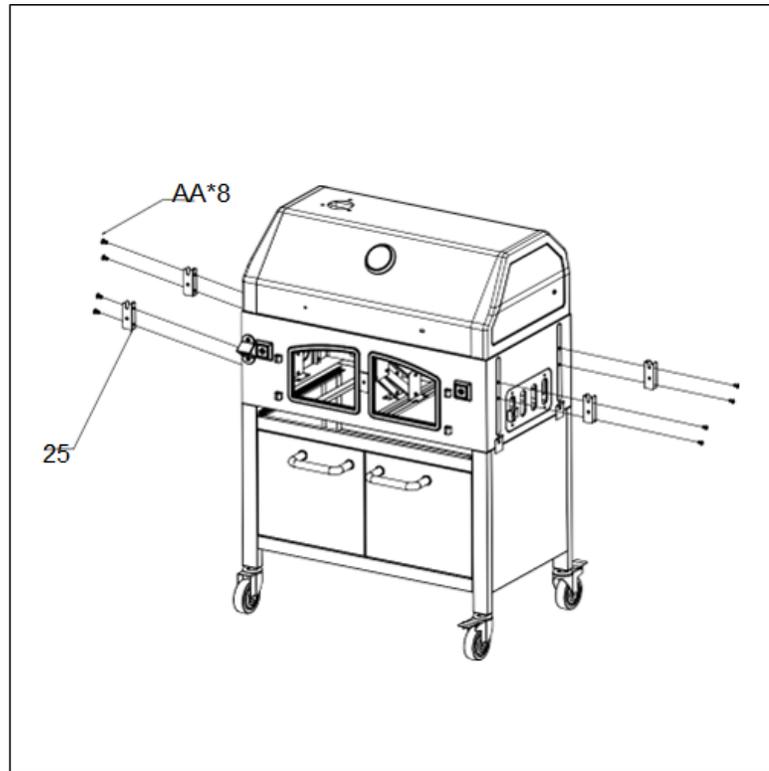
# 組み立て方法



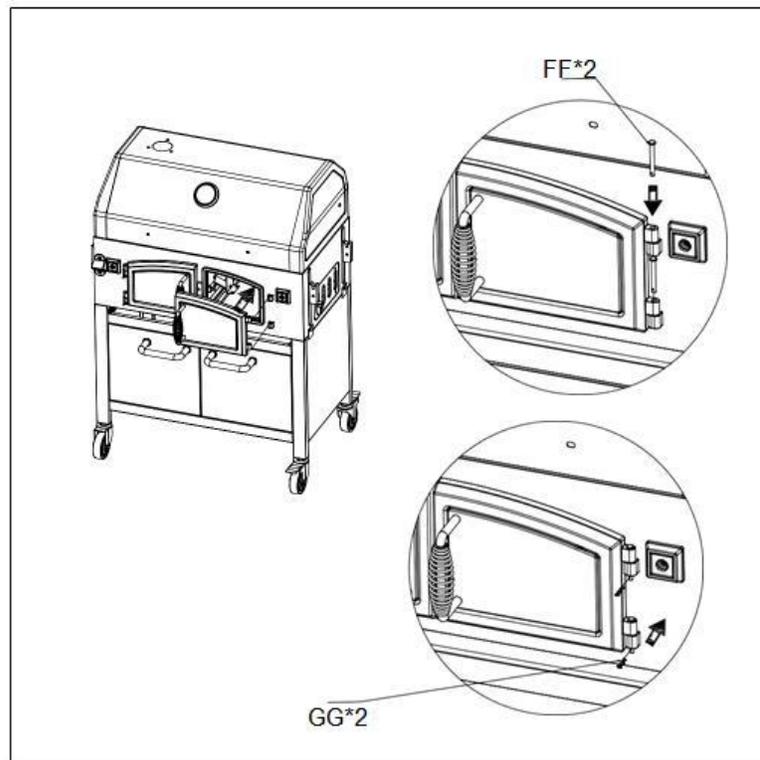
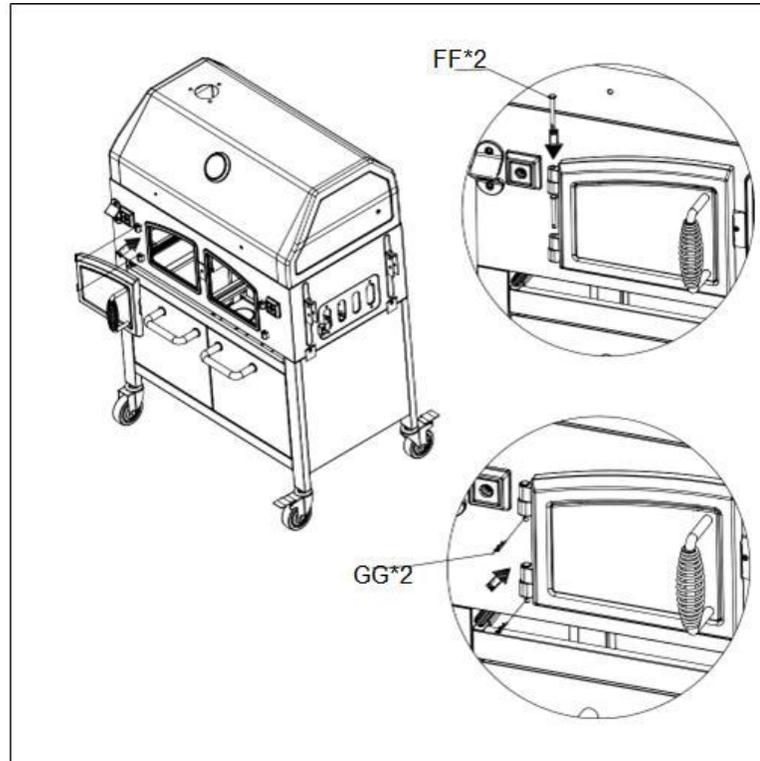
# 組み立て方法



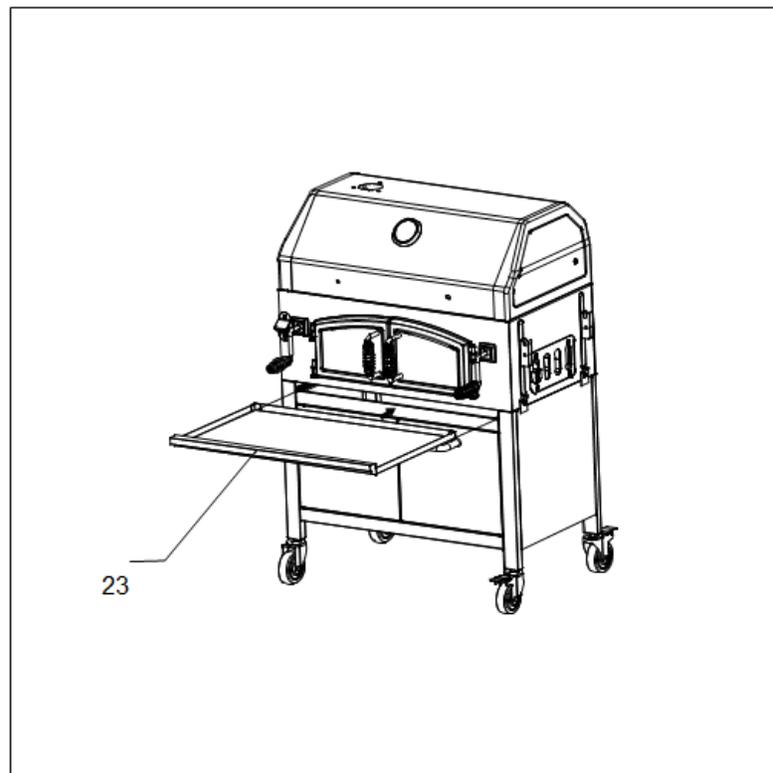
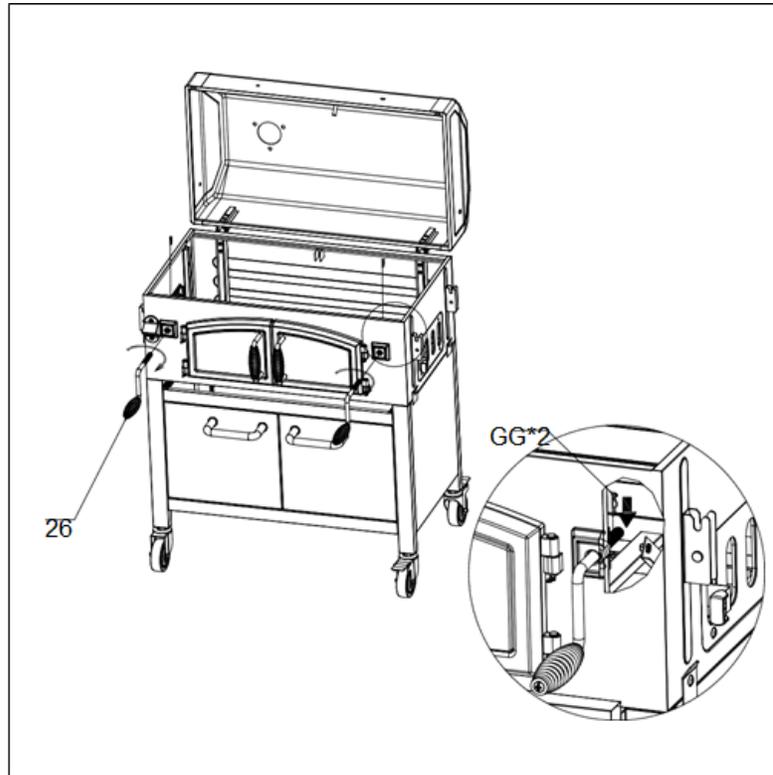
# 組み立て方法



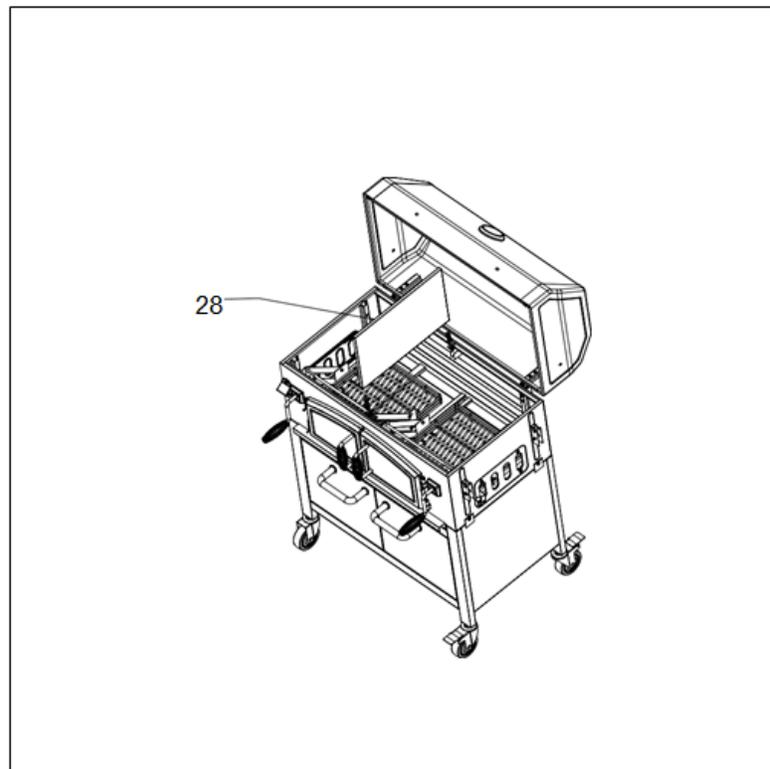
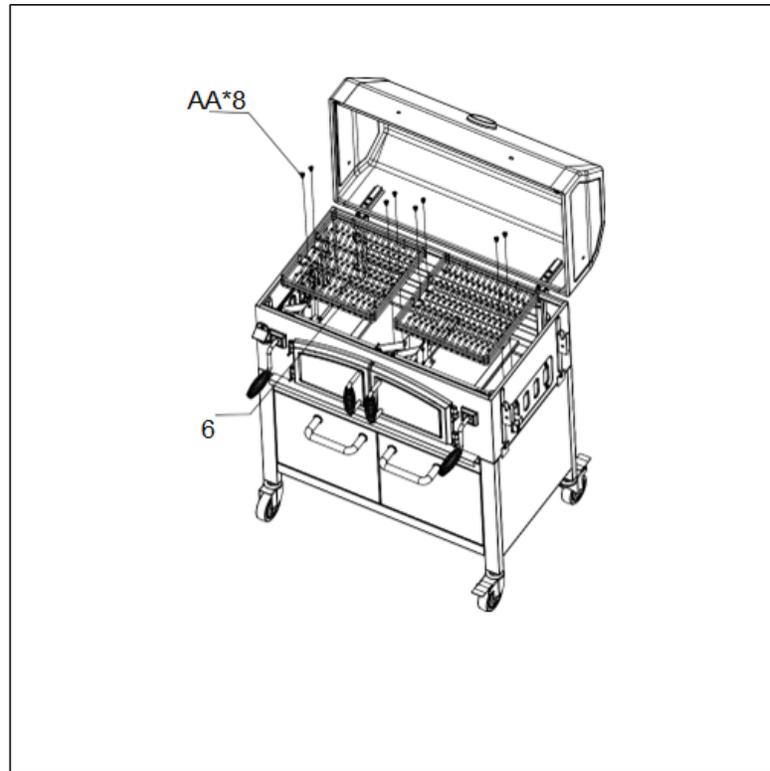
# 組み立て方法



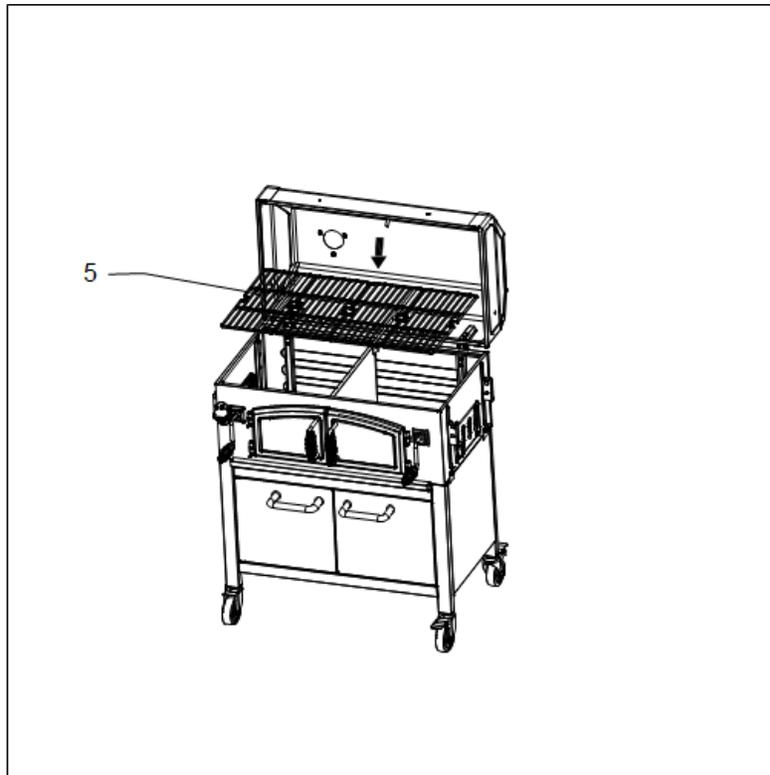
# 組み立て方法



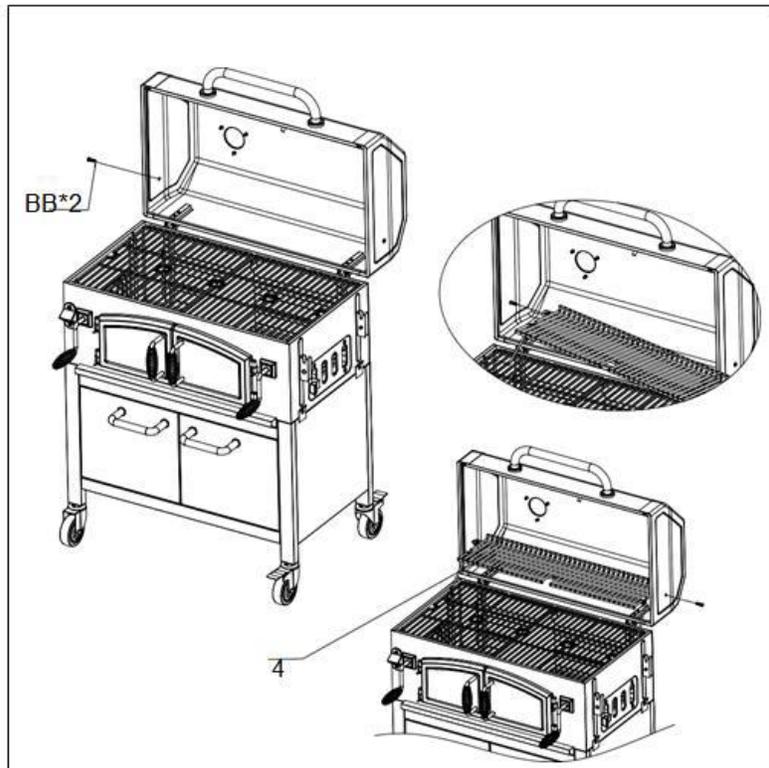
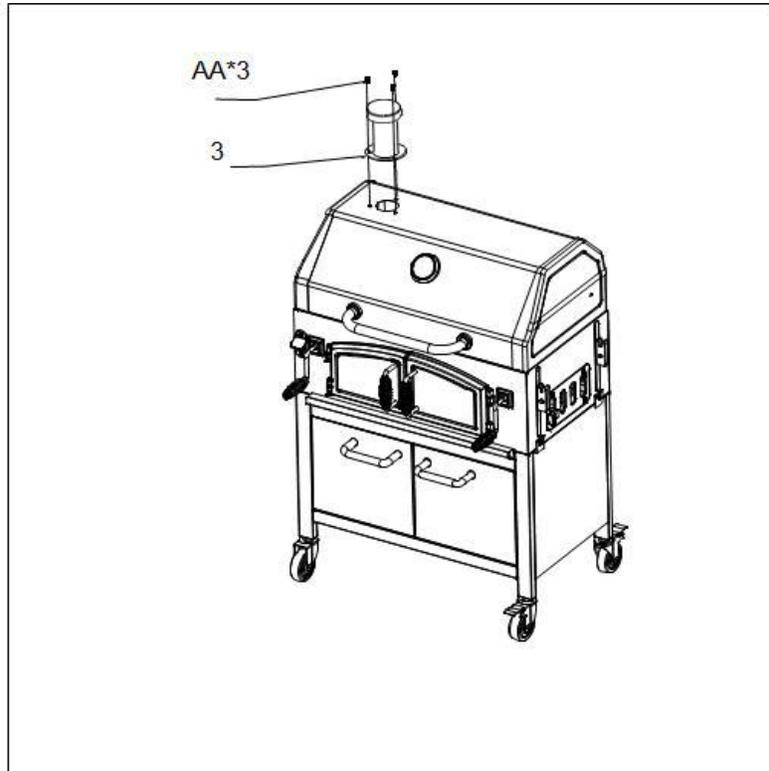
## 組み立て方法



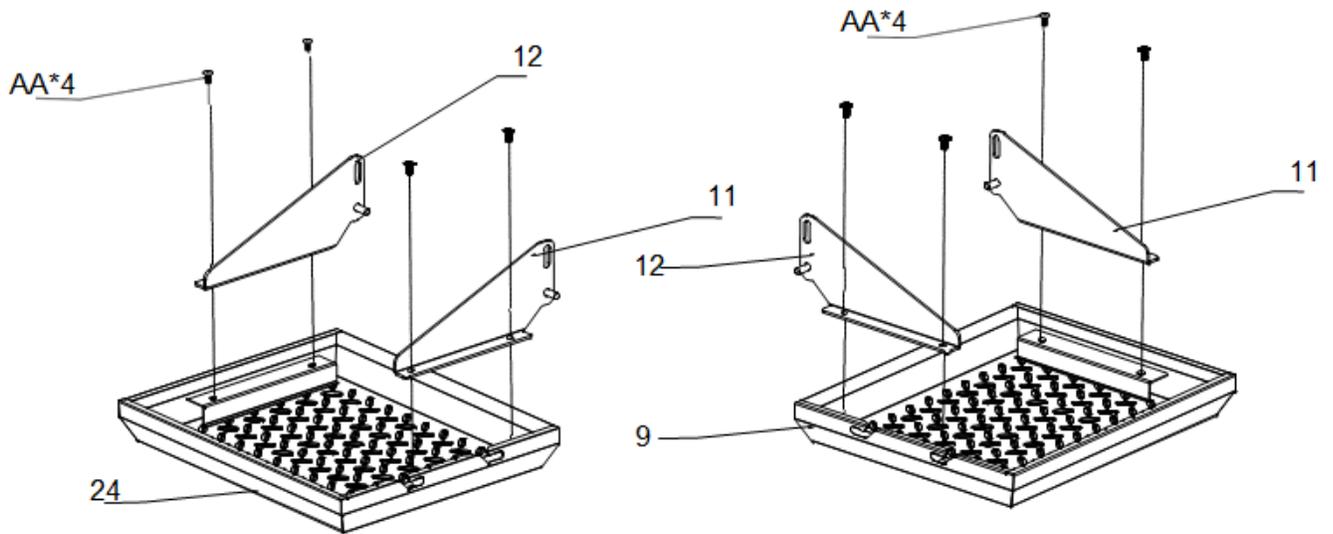
# 組み立て方法



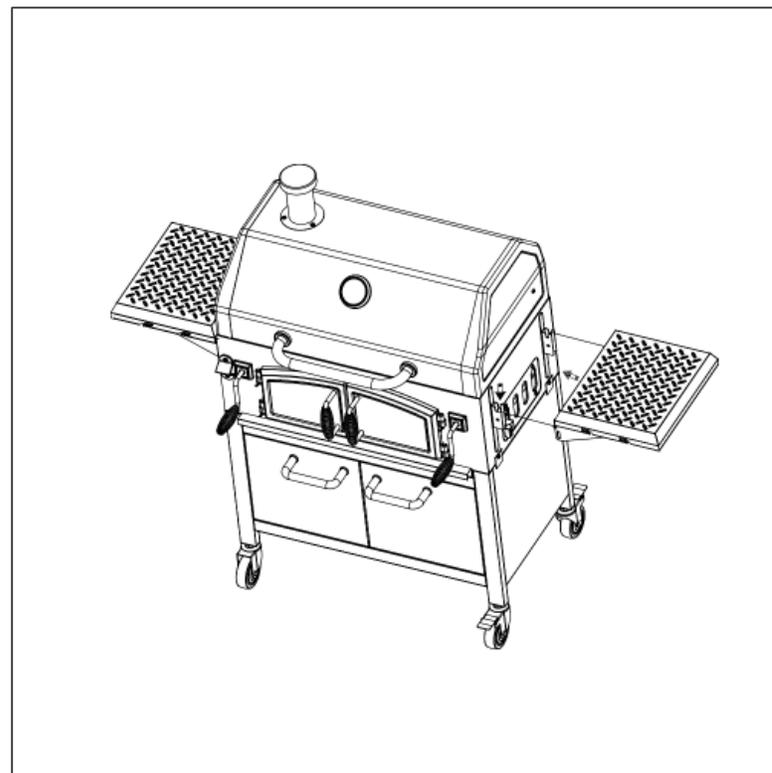
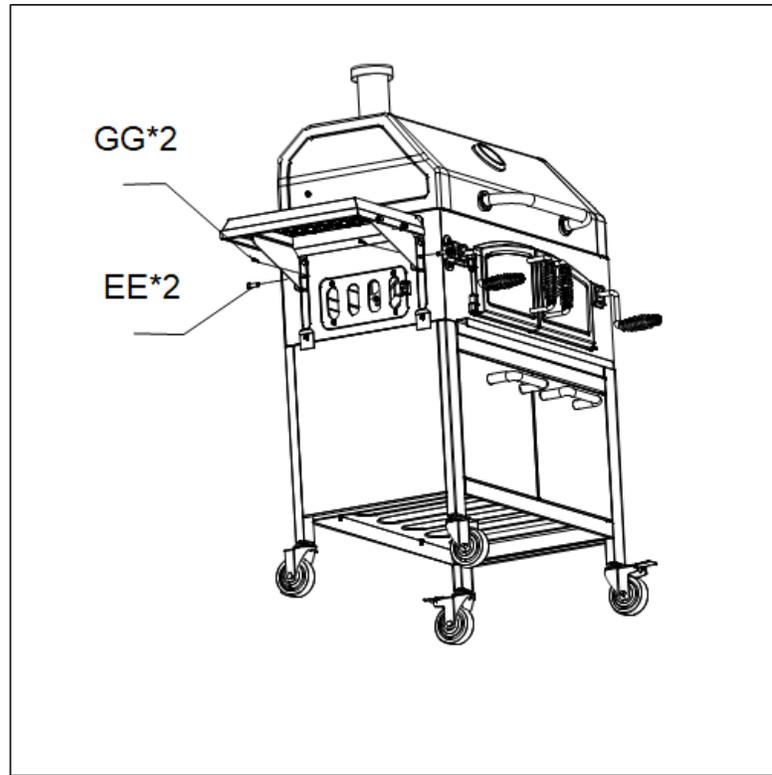
# 組み立て方法



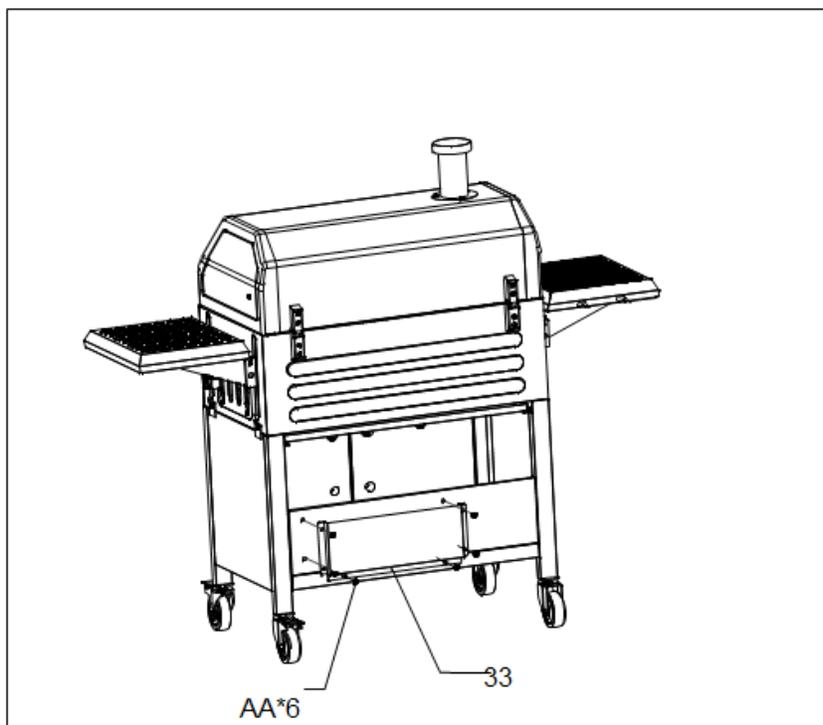
## 組み立て方法



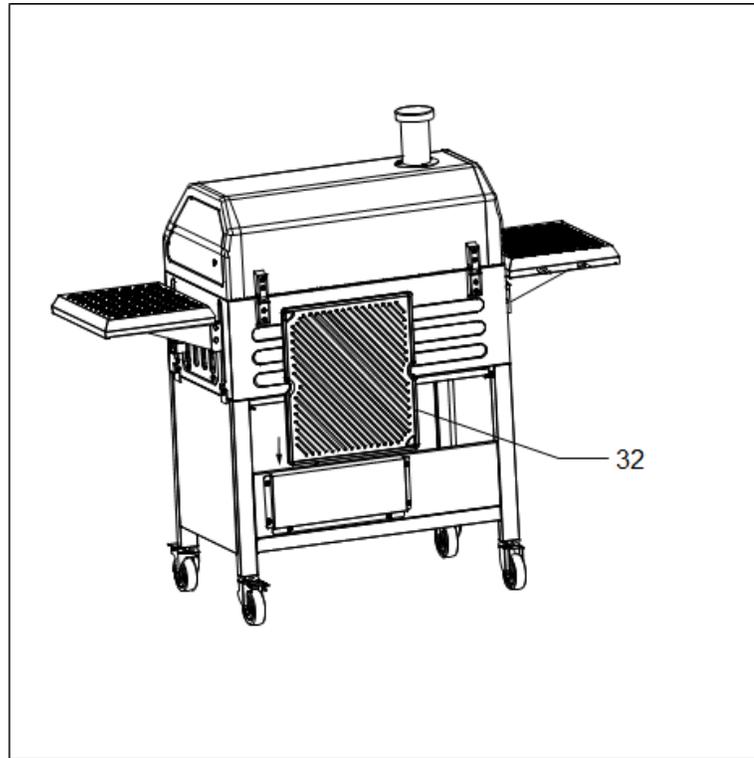
## 組み立て方法



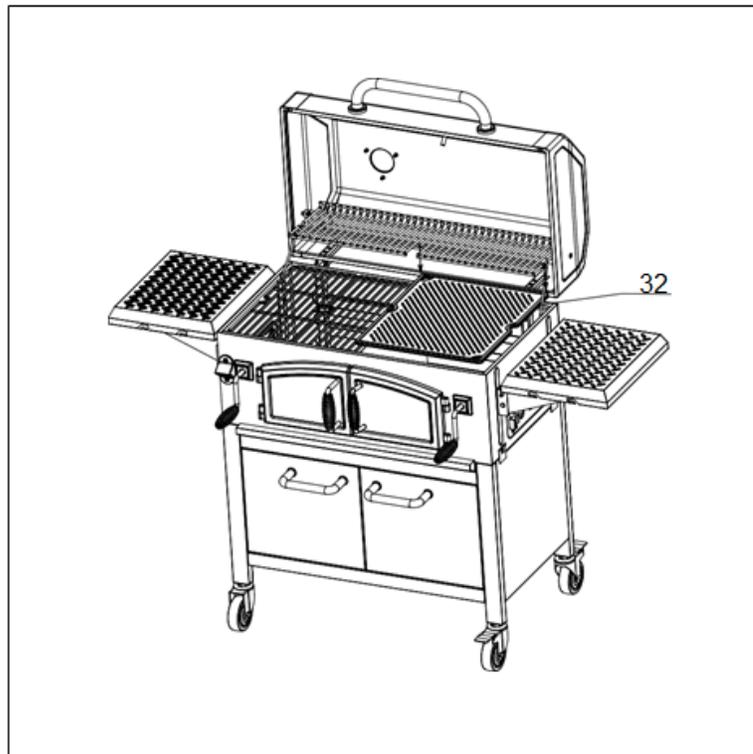
## 組み立て方法



## 組み立て方法



パーツ# 32: グリドルをグリッドに取り替えての使用も可能です。





## 限定保証

DUROは本製品（型番#CGSC-0032）を最初にご購入された消費者のお客様に対し、購入日を起点として以下に示した期間において、本製品が正しく組み立てられて以降の通常の合理的な家庭使用において製造上および材料の欠陥が生じないことを保証します。当社は損傷や欠陥の確認のため、損傷の証拠写真を取得する権利、および欠陥のあるパーツを購入者による送料負担（前払い）にて返送を受ける権利を有します。

調理グリッド：1年限定保証。落下、欠け、キズ、表面の損傷は保証対象外です。  
その他すべてのパーツ：1年限定保証。欠け、キズ、ひび割れ、表面の腐食、サビは保証対象外です。

この限定保証の書面に明記された通りにてお客様から購入証明が提出されたら、当社は適用される保証期間において、欠陥があることが証明されたパーツを修理または交換いたします。このような修理・交換のために必要なパーツは、ご購入日を起点とした保証期間内である限り、送料分を除き無償で手配いたします。この限定保証の条件の下で交換されたパーツの送料は全額、当該製品を最初にご購入されたお客様の負担となります。この限定保証は当該製品を最初にご購入されたお客様にのみ適用されるものであり、他者への権利譲渡はできません。

当社はお客様の製品購入日の合理的な証拠を要求します。そのため、製品購入時のレシートまたは納品書を保管してください。本製品を贈答品として受け取った場合は、贈り手に対してレシートを下記の住所まで送付するよう依頼してください。この限定保証の対象となる欠陥やパーツ不足については、製品購入登録または購入証明がなければ交換できません。この限定保証は製品の機能的作動にのみ適用されるものであり、キズ、凹み、加熱または研磨剤・化学洗浄剤または製品の組み立て・設置に用いた工具により生じた腐食および退色、表面のサビ、ステンレススチール表面の退色等の外観上の問題には適用されません。製品の構造強度に影響しない表面のサビ、腐食、金属パーツの粉体塗装の欠けは製造上または材料の欠陥とみなされず、この保証の対象とはなりません。この限定保証はいかなる不便、食材、ケガ、資産の損害により生じた費用分の返金をするものではありません。もし交換用のオリジナルパーツをご用意できない場合、同等の代替パーツが送付されます。この限定保証に基づき交換となったパーツの送料は全額お客様の負担となります。

以下の費用については、当社は負担いたしません:

- お客様のご自宅への出張修理
- 一世帯における通常使用または家庭使用以外の用途で製品が使用された場合の修理
- 事故、改造、誤使用、メンテナンス・清掃の不足、不正使用、火災、水害、天変地異、不正な設置、電気・配管に係る法的要件を遵守しない設置、当社が認めていない方法による製品使用により生じた損害
- 製品不具合による食材の損失
- お客様の製品の集荷および配送
- 証拠写真の送付の送料および画像処理・現像
- 製品の不正改造により必要となったパーツおよびシステムの修理
- お客様の製品の取り外しおよび再設置
- 保証対象か否かに関わらず、交換パーツの普通または速達の送料



## 限定保証

### 黙示の保証の免責事項、救済措置の制限

欠陥部品の修理または交換は、この限定保証の条件に基づいたお客様の唯一の救済措置です。当社はこの限定保証またはその他適用される黙示の保証のいずれかの違反から生じるいかなる結果的または偶発的損害、あるいは天変地異、不適切なお手入れやメンテナンス、油火災、自己、改造、当社以外によるパーツ交換、誤使用、運搬、業務使用、不正使用、過酷な環境（天候不順、自然災害、動物によるいたずら）、不正な設置、現地法的要件もしくは当社取扱説明書に準拠しない設置により生じた不具合または損害について責任を負いません。

この限定保証は当社が提供する唯一の明示的な保証です。この限定保証の書面に記載されている範囲を除き、当社は製品の性能仕様や説明について一切保証しません。特定の目的または使用に対する商品性の保証または適合性の黙示の保証を含む、いかなる法律に基づいて生じる黙示の保証保護は、この限定保証の期間に限定されます。

この製品を販売する販売代理店および小売店はいずれも、上記保証へのいかなる追加保証を行ったり上記保証と矛盾する救済措置を約束したりする権限は一切ありません。当社の最大責任は、いかなる場合においても、最初の購入者が支払った記録上の製品購入価格を超えないものとします。この保証は正規の販売店または再販業者から購入された製品にのみ適用されます。

注: 一部の地域では偶発的または結果的な損害の除外や制限が認められていないため、上記の制限や除外の一部がお客様に適用されない場合があります。この限定保証は、この限定保証に定められた特定の法的権利をお客様に付与します。また、地域によって異なる他の権利がお客様に付与されている場合があります。

この限定保証において定められた義務の履行を希望される場合、下記宛にご連絡ください:

DURO CORPORATION  
918 Canada Ct  
City of Industry, CA 91748 USA (米国)

一般消費者のお客様の返品、パーツのご注文、ご質問、トラブルシューティングに関するお問い合わせは、当社お客様サービス部 1-888-909-8818 までお電話ください（月-金 9:00 - 17:00 PST（米国太平洋標準時））。担当者が英語で対応いたします。メールは [nxrcs@duro-global.com](mailto:nxrcs@duro-global.com) までお送りください。



ITM. / ART. 1807116

型番: CGSC-0032

Distributed by:  
Costco Wholesale Corporation  
P.O. Box 34535  
Seattle, WA 98124-1535  
USA  
1-800-774-2678  
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.\*  
415 W. Hunt Club Road  
Ottawa, Ontario  
K2E 1C5, Canada  
1-800-463-3783  
www.costco.ca  
\* faisant affaire au Québec sous  
le nom les Entrepôts Costco

Importado por:  
Importadora Primex S.A. de C.V.  
Blvd. Magnocentro No. 4  
San Fernando La Herradura  
Huixquilucan, Estado de México  
C.P. 52765  
RFC: IPR-930907-S70  
(55)-5246-5500  
www.costco.com.mx

Costco Wholesale Australia Pty Ltd  
17-21 Parramatta Road  
Lidcombe NSW 2141  
Australia  
www.costco.com.au

Costco Wholesale UK Ltd /  
Costco Online UK Ltd  
Hartspring Lane  
Watford, Herts  
WD25 8JS  
United Kingdom  
01923 213113  
www.costco.co.uk

Costco Wholesale Spain S.L.U.  
Polígono Empresarial Los Gavilanes  
C/ Agustín de Betancourt, 17  
28906 Getafe (Madrid) España  
NIF: B86509460  
900 111 155  
www.costco.es

Costco Wholesale Iceland ehf.  
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer  
Iceland  
www.costco.is

Costco France  
1 avenue de Bréhat  
91140 Villebon-sur-Yvette  
France  
01 80 45 01 10  
www.costco.fr

Costco Wholesale Japan Ltd.  
2 Kakuchi, 2 Gaiku, Kaneda-Nishi  
361 Urakura, Kisarazu shi  
Chiba, 292-0007 Japan  
0570-200-800  
www.costco.co.jp

Costco Wholesale Korea, Ltd.  
40, Iljik-ro  
Gwangmyeong-si  
Gyeonggi-do, 14347, Korea  
1899-9900  
www.costco.co.kr

Costco Wholesale New Zealand Limited  
2 Gunton Drive  
Westgate  
Auckland 0814  
New Zealand  
www.costco.co.nz

Costco (China) Investment Co., Ltd.  
Room 01 Mezzanine  
No. 5178, Kang Xin Highway  
Pudong New District  
Shanghai  
China 201315  
+86-21-6257-7065

Costco Wholesale Sweden AB  
Box 614  
114 11 Stockholm  
Sweden  
www.costco.se

中国製  
MADE IN CHINA  
FABRIQUÉ EN CHINE  
HECHO EN CHINA