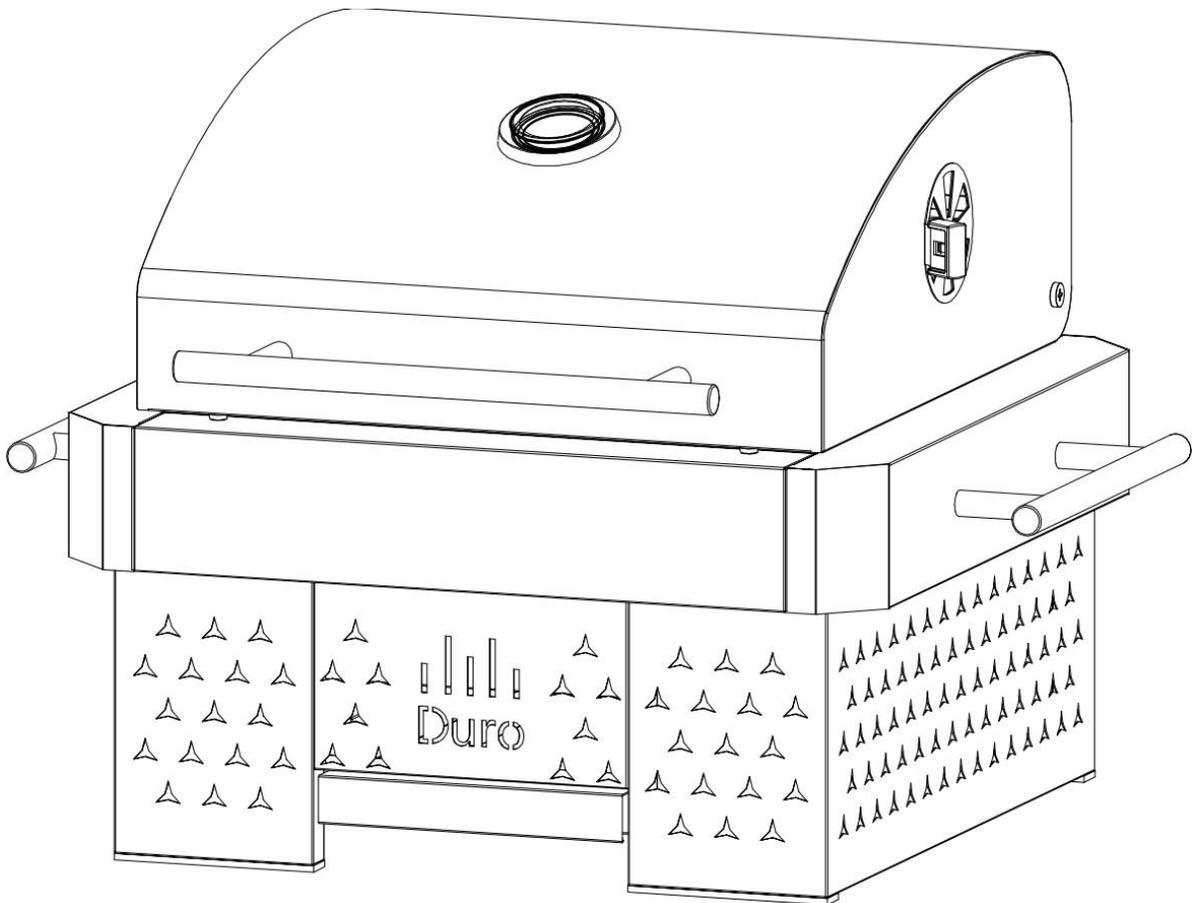




Stainless Steel Charcoal Tabletop Grill

Manual for Installation, Care and Maintenance

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY



***This item is intended for outdoor domestic use only.**

***Not for commercial use.**

Questions, problems, and/or missing parts? Before returning to your retailer, please send an email to our customer service department: 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, Spanish. (Toll-free in U.S. and Canada only)



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 3.66 m (12 ft) 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 176.67°C (350°F). 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 204.45°C (400°F).
- 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.



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:

READ ALL INSTRUCTIONS

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 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 9.15 m (30 ft) 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):

READ ALL INSTRUCTIONS

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:

- 8 in Phillips head screwdriver (Not included)
- Pliers or adjustable wrench (optional) (Not included)

Estimated Assembly Time:

- Allow approximately 15 minutes to complete the assembly process.

Note:

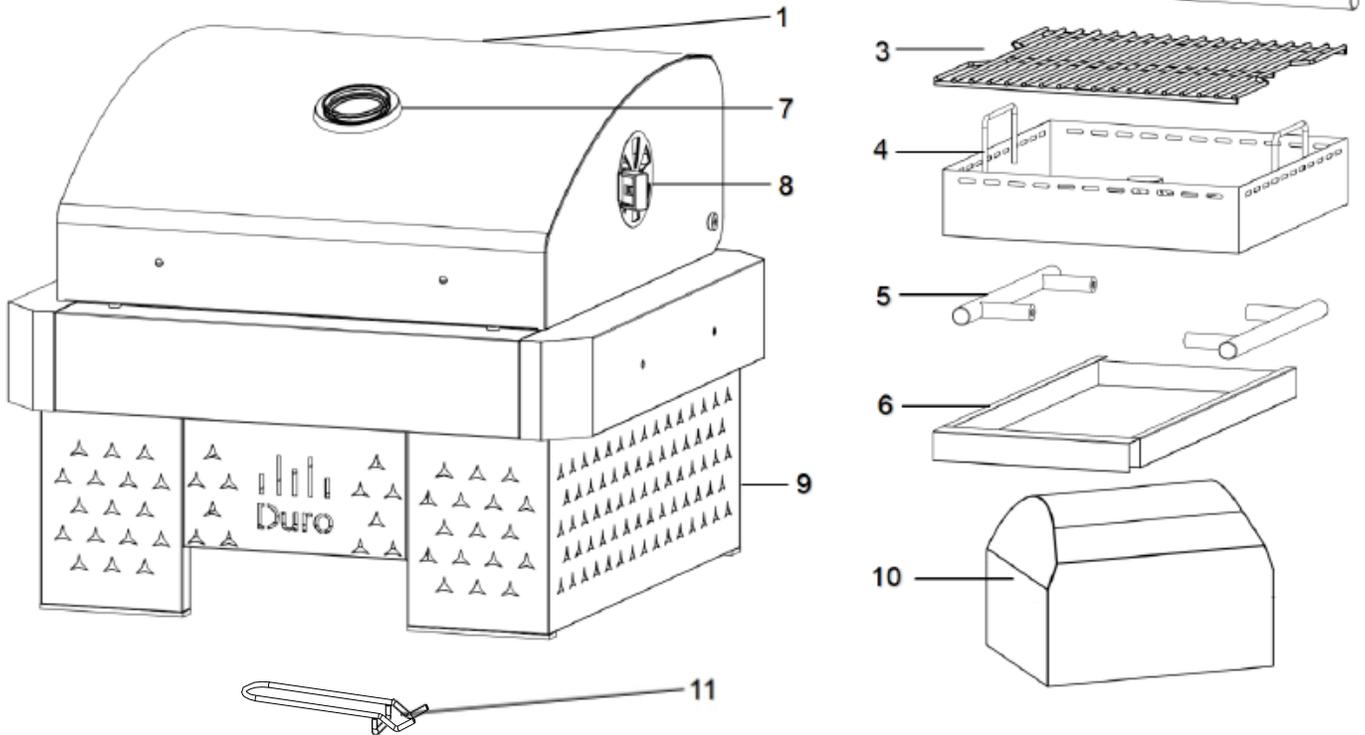
- The actual product you receive may slightly differ from the images shown in this manual.
- Certain assembly steps may have already been completed at the factory.



HARDWARE PACKAGE LIST:

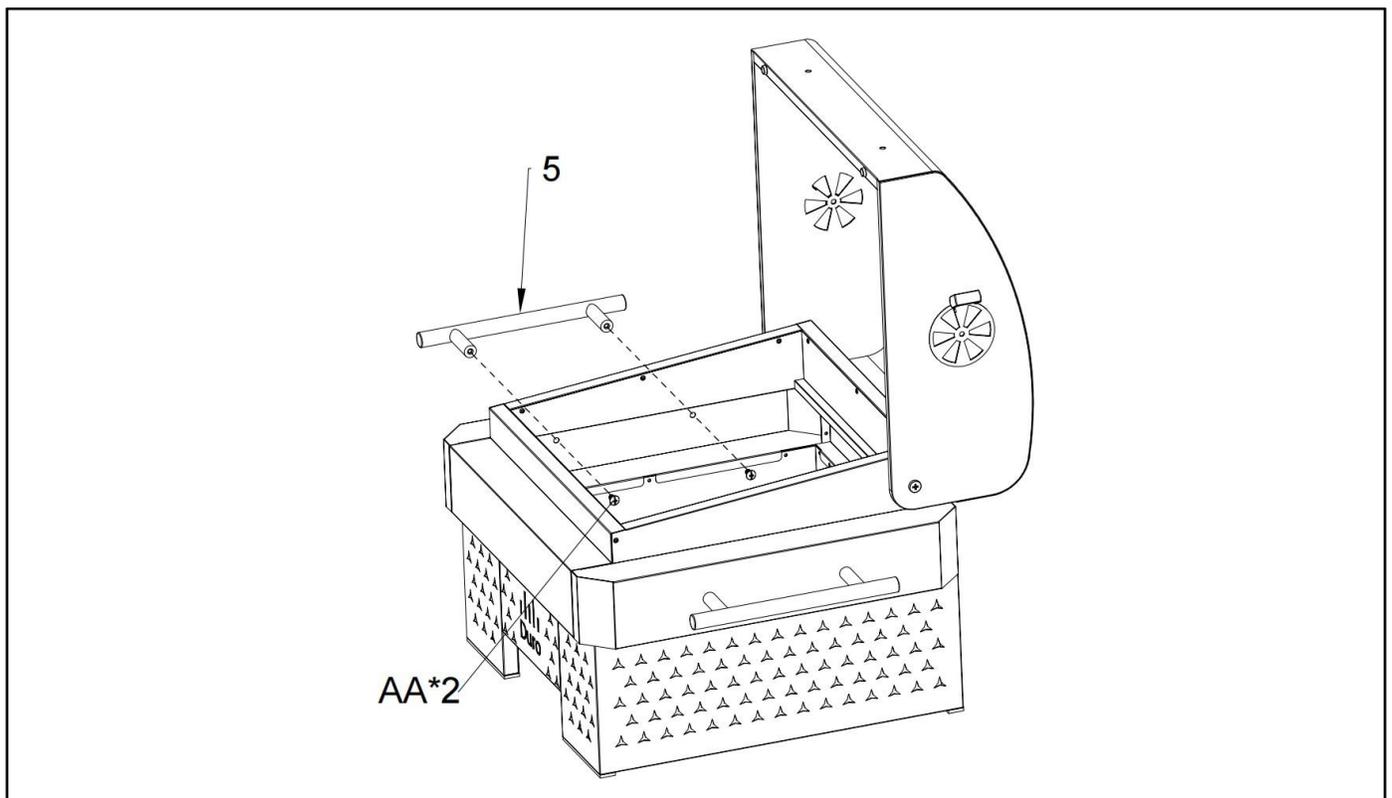
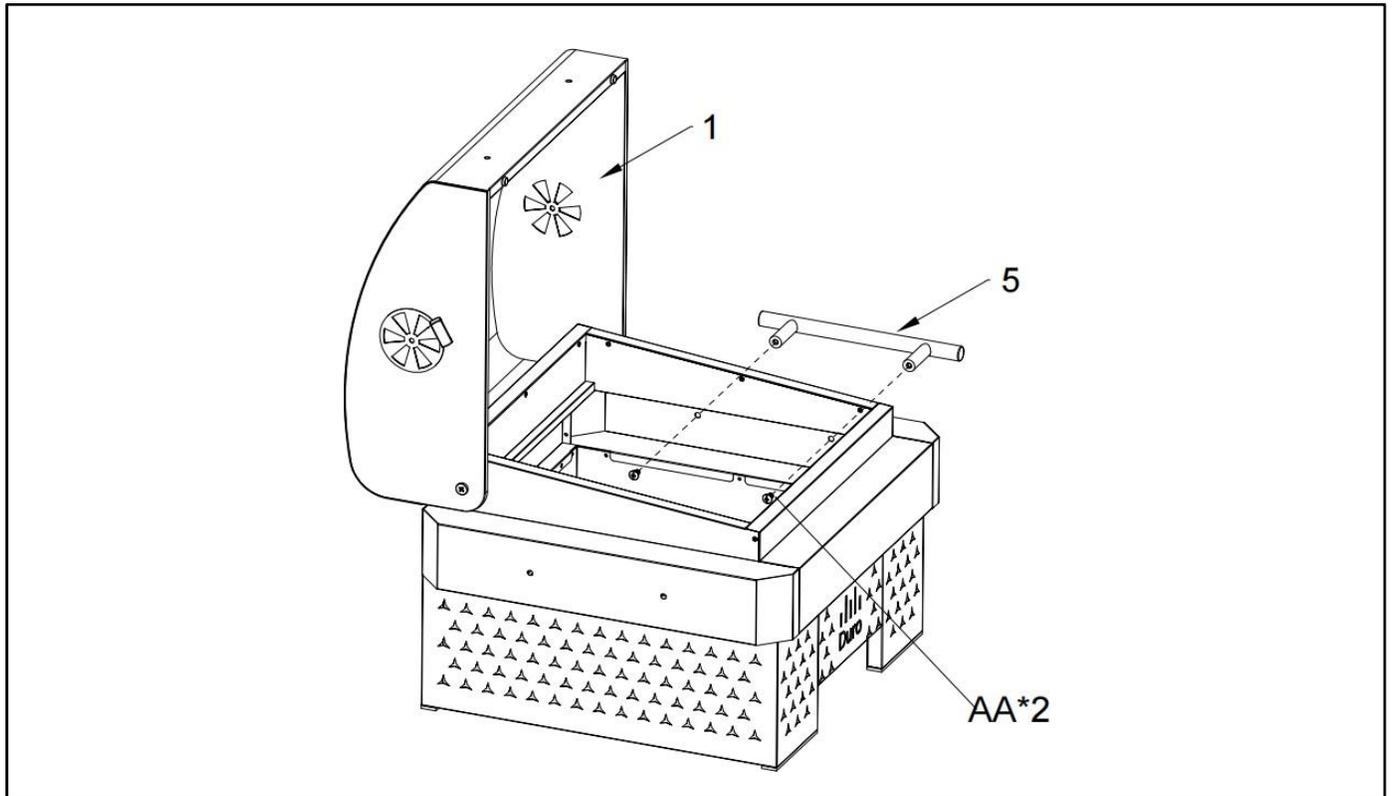


PACKAGE PARTS LIST:

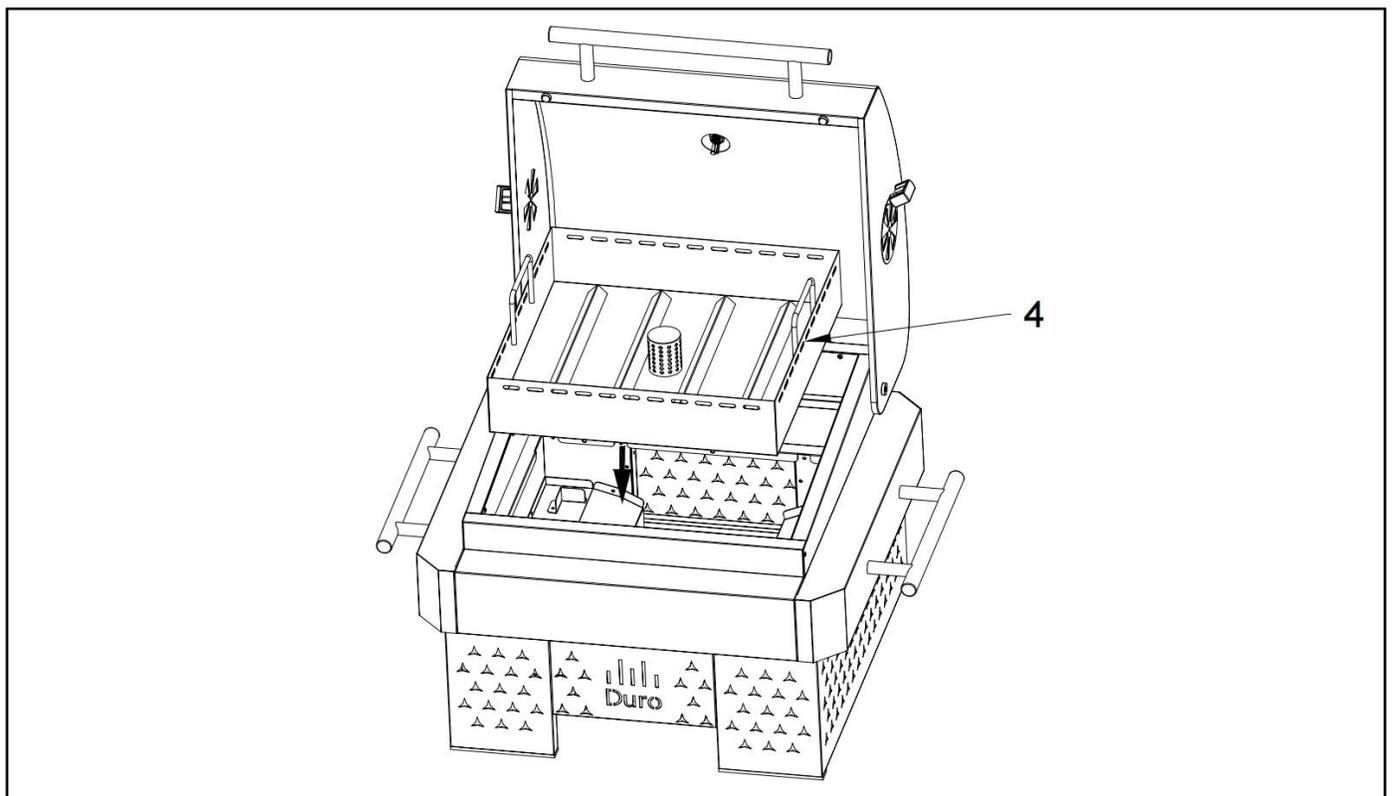
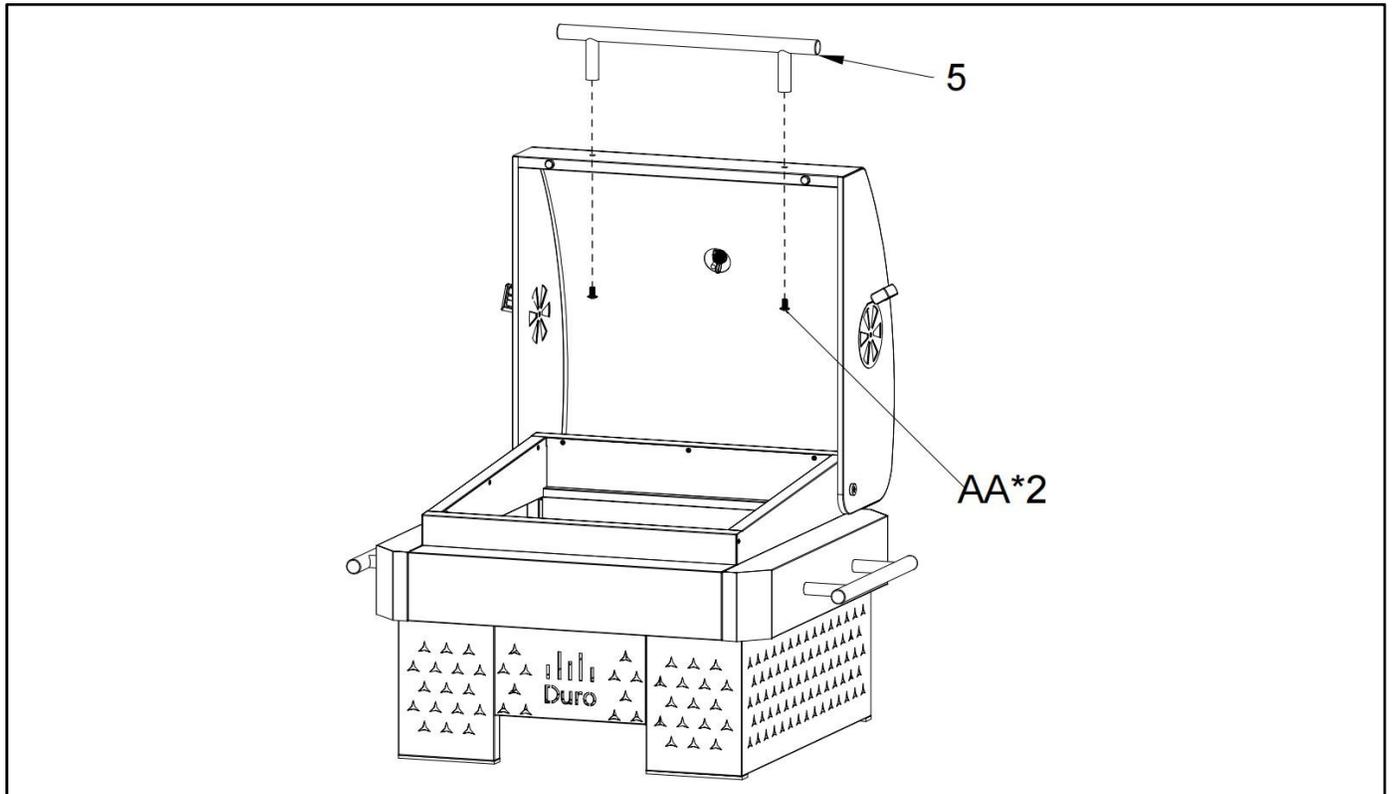


| No. | Part Description | Qty | No. | Part Description | Qty |
|-----|------------------|-----|-----|------------------|-----|
| 1 | Lid | 1 | 7 | Thermometer | 1 |
| 2 | Lid handle | 1 | 8 | Damper | 2 |
| 3 | Cooking grate | 1 | 9 | Firebox | 1 |
| 4 | Charcoal tray | 1 | 10 | Cover | 1 |
| 5 | Firebox handle | 2 | 11 | Grate handle | 1 |
| 6 | Ash tray | 1 | | | |

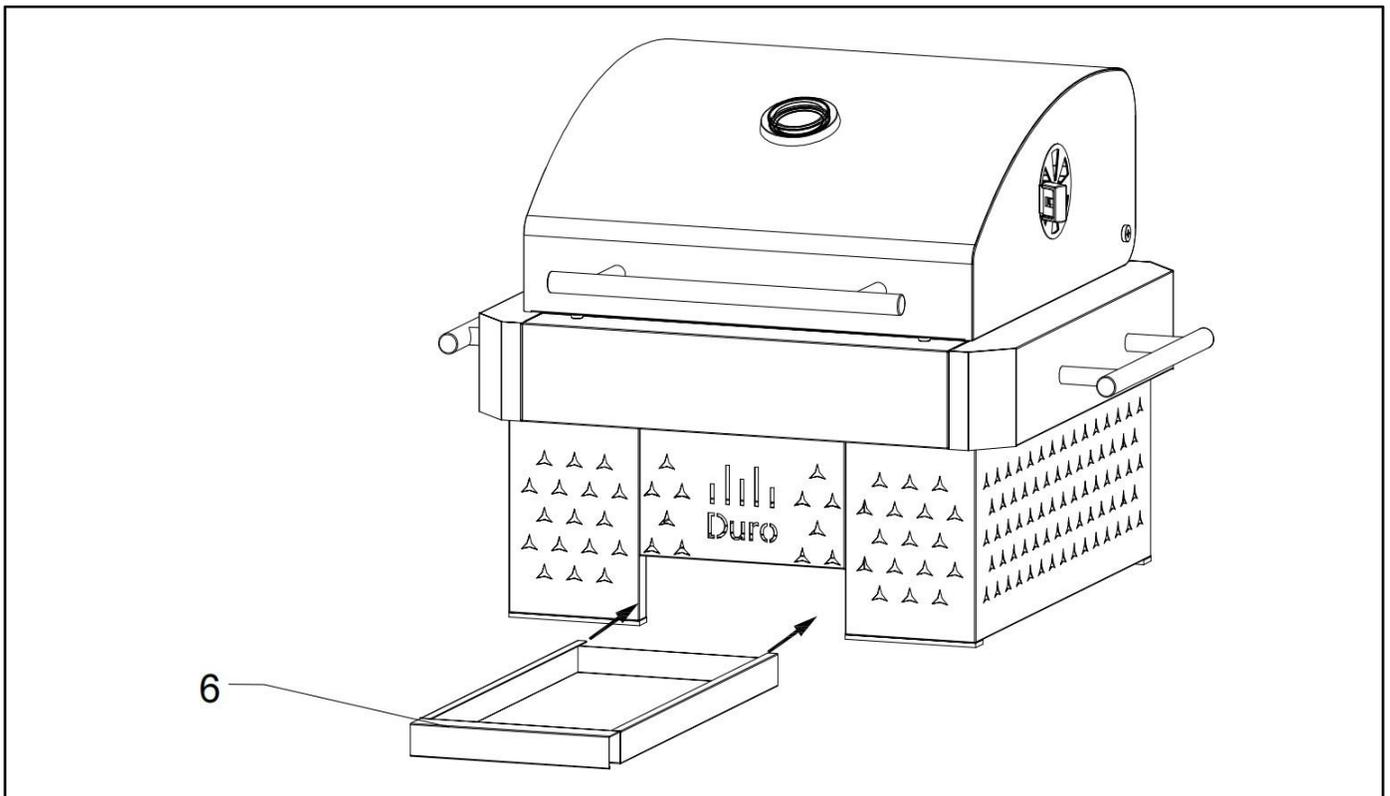
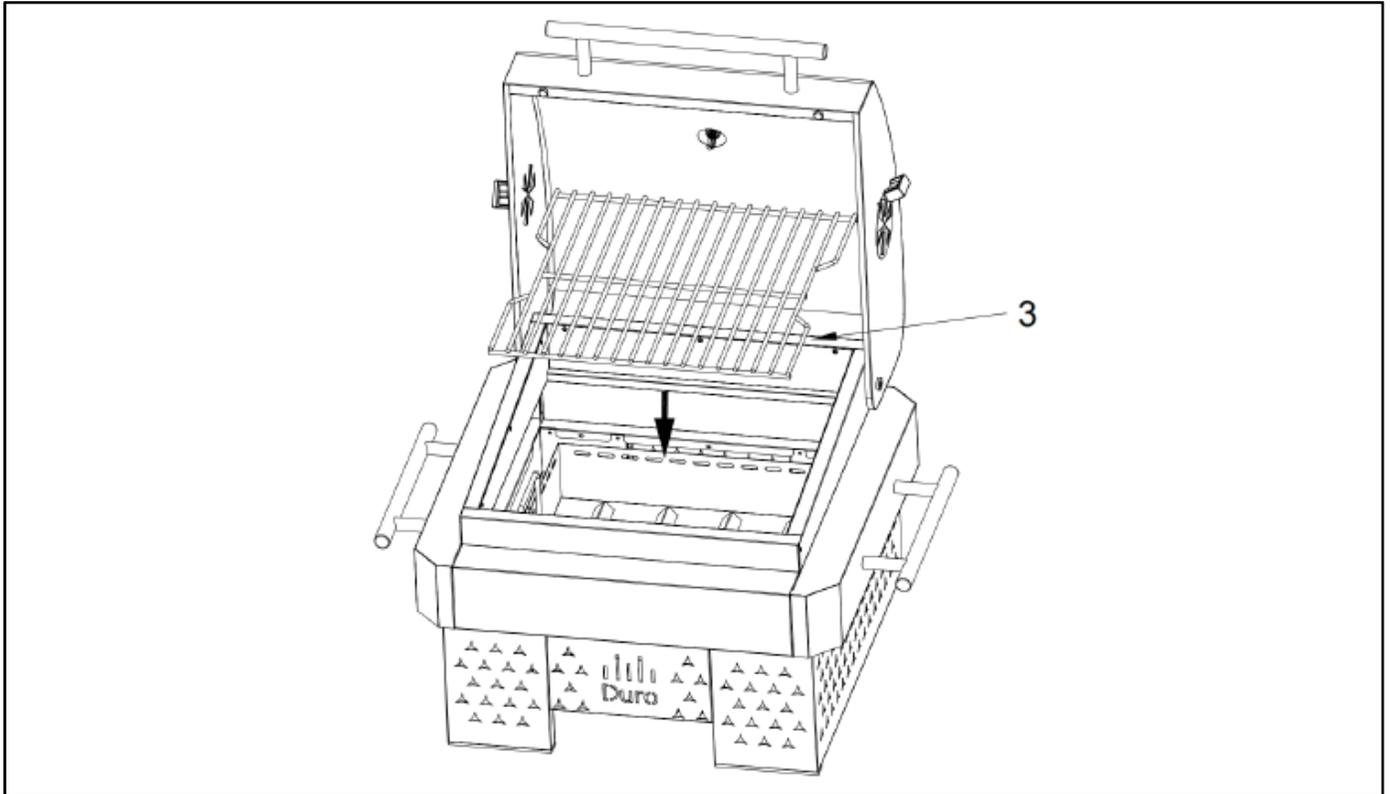
Assembly Instructions



Assembly Instructions

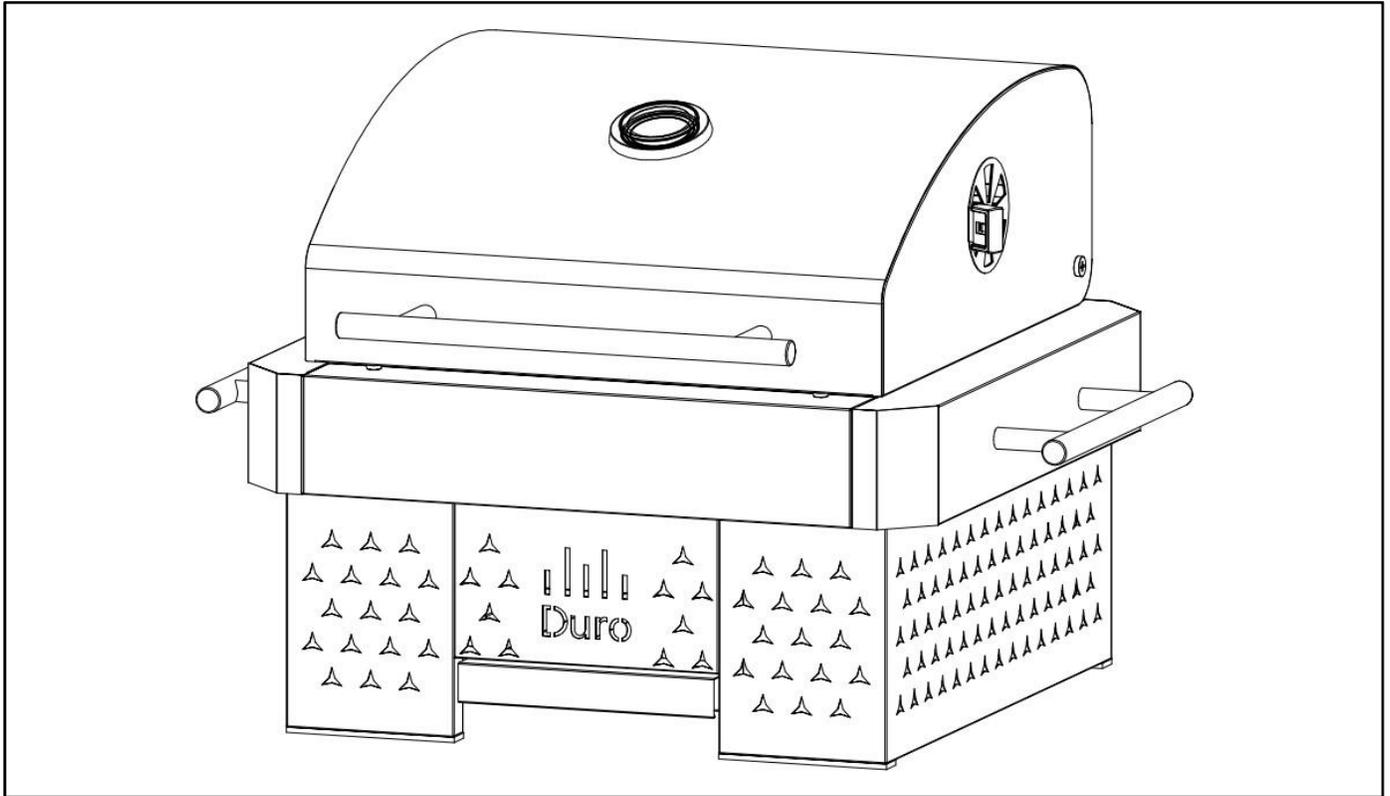


Assembly Instructions





Assembly Instructions





LIMITED WARRANTY

DURO warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model#SQ225-S30) 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 stainless steel 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 MERCHANTABILITY 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:

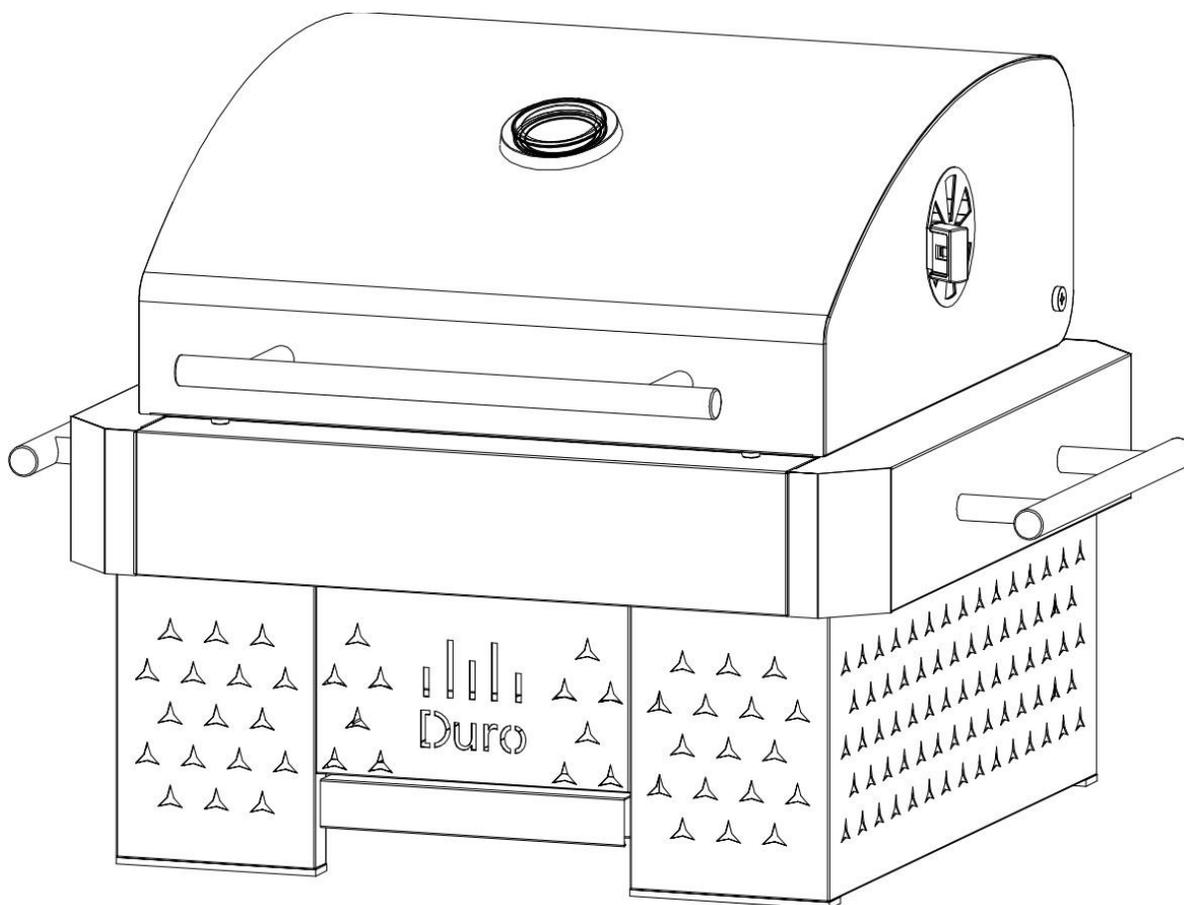
DURO CORPORATION
918 Canada Ct
City of Industry, CA 91748 USA

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, French, and Spanish representatives are available. Send email to: nxracs@duro-global.com. (Toll-free in U.S. and Canada only) Teléfono no válido en México

ステンレス製 炭火テーブルトップグリル

設置・取扱・メンテナンス説明書

重要：今後の参照用に保管してください；注意深くお読みください



***本製品は家庭用として屋外でのみご使用いただけます。
*業務利用不可。**

ご質問やお困りの点、部品の不足などがありましたら、販売店へ返品される前に、弊社カスタマーサービス部門までメールでお問い合わせください：nxracs@duro-global.com



オペレーターに直接お問い合わせいただく場合：電話番号 1-888-909-8818、月-金曜 午前9:00-午後5:00（太平洋標準時）；対応言語：英語、フランス語、スペイン語（米国およびカナダのみ通話料無料）

**警告：****全ての説明をお読みください**

- 屋外使用専用。
- この取扱説明書には、本製品の適切な組み立て方と安全な使用に欠かせない重要な情報が記載されています。
- 本製品を使用する際は目を離さないでください。幼児やペットを近づけないでください。使用中は本製品を移動しないでください。
- 船舶内や船舶上への設置を意図した製品ではありません。また、暖房器具として絶対に使用しないでください。
- 不適切な設置・設定・改造・修理・メンテナンスは、物的損害、負傷、死亡事故を引き起こす恐れがあります。
- 本製品の設置および修理を行う前に、この取扱説明書を隅々までお読みください。
- 組み立てや操作を安全に行うため、切り傷や擦り傷の恐れがあるので鋭利な縁には十分ご注意ください。
- 炭に着火する際は、適切な材料を使用してください。爆発の危険性が高く、重大な怪我につながる恐れのある、ガソリン・灯油・アルコール類は使用厳禁です。
- グリルと可燃物（デッキ・建造物・柵・樹木・草木など）との間には、最低3.66 m（12 フィート）の距離を確保してください。
- 使用中、または高温の炭や灰が残っている状態でグリル本体を絶対に移動させないでください。まずは完全に冷めるまでお待ちください。
- 可燃性液体やガス、または可燃性蒸気が発生する恐れのある場所の近くにグリルを設置しないでください。
- 調理用としてオイルや油脂を使用する場合は、温度が176.67°C（350°F）を超えないようご注意ください。グリル本体やその他のグリル用器具の近くに余分な調理油を保管・使用しないでください。
- 安全のため、灰受トレイ用ハンガーを取り扱う際は手袋などの保護具を使用してください。
- 温度が204.45°C（400°F）を超えないようご注意ください。
- グリルを長持ちさせるため、炭や薪がグリルの壁面に直接触れないようにしてください。
- 火傷を防ぐため、必ずグリル用手袋を着用してください。高温の表面には触れないでください。

安全上の注意：

全ての説明をお読みください

- **冷却**：掃除や保管のためにグリルに人が近づく際は、完全に冷めるまでお待ちください。高温のグリルを目の届かない状態で放置しないでください。
- **調理器具**：グリル専用の調理器具のみを使用してください。特にガラス、プラスチック、セラミック素材の調理器具は使用しないでください。グリルが高温の状態で空の調理器具を内部に置かないでください。
- **保管**：火が完全に消え、グリル全体の表面が触っても熱くない状態まで冷めてから保管してください。灰や炭をグリル内に残したまま保管しないでください。
- **一酸化炭素中毒の危険性**：本グリルは暖房器具としての使用を意図したものではありません。一酸化炭素中毒は深刻な事態を招く恐れがあります。
- **高温注意**：使用時にはくれぐれもご注意ください！グリル本体、表面、調理器具は使用中および使用後、高温になっております。火傷を防ぐため、保護手袋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、長くて頑丈な調理器具と保護手袋を使用し、高温の表面やとび散った液体による火傷を未然に防いでください。
- **安定性**：怪我やグリル損傷、液体のこぼれを防ぐため、グリルをぶついたり衝撃を与えたりしないでください。
- **蒸気・排気口**：使用中はグリルの扉や排気口から安全な距離を保ってください。高温の蒸気や熱気が排出されますのでご注意ください。
- **空気調整弁**：使用中および冷却中は高温になるため、空気調整弁の操作時には保護手袋を着用してください。
- **直火**：直火や燃焼中の炭、高温の場所から安全な距離を保ってください。着火する際は、決してグリルに身を乗り出さないでください。ほどけた髪や衣服に引火しないよう、しっかりとまとめてください。
- **換気**：燃焼時の空気や換気の流れを妨げないようご注意ください。
- **アルミホイル**：調理用ラックをアルミホイルで覆わないでください。熱がこもり、グリルを損傷する恐れがあります。
- **灰の処分**：燃えさしの炭や灰は完全に冷めてから処分してください。アルミホイルに包んだ状態で水に十分浸してから、不燃性の容器に入れて廃棄してください。
- **燃料の下準備**：グリルを使用する前に、燃料が赤熱するまで最低30分間は予熱を行なってください。燃料に薄く灰の層ができるまで調理を開始しないでください。
- **灰の除去**：灰や炭が高温になっている間は、灰受トレイを絶対に取り外さないでください。
- **保護具**：高温のグリルの取扱時や火気の取扱時には、必ず保護手袋を着用してください。炭を継ぎ足す際は、手袋や長くて頑丈な器具を使用してください。
- **炭の量**：炭受け網に炭を載せすぎないでください。怪我やグリル損傷の原因となります。
- **液体着火剤**：火のついた炭に液体着火剤を絶対に加えないでください。適切な使用方法については、着火用液体の容器に記載されている指示を確認してください。



操作手順：

全ての説明をお読みください

準備：

1. グリルを開ける：

- 焼き網を持ち上げて炭入れ口を開き、空気調節弁を全開にして、適切な空気の流れを確保してから着火してください。

2. 炭の設置：

- 炭用トレイに炭を置きます。適切な空気の流れをつくるため、炭をピラミッド状に積み重ねてください。
- 燃料の使用制限：燃料としては木炭のみを使用してください。グリルに他の燃料源を使用しないでください。

3. 液体着火剤による点火（注意）：

- 安全第一：作業前に炭入れ口を閉めてください。
- 液体着火剤の使用：液体着火剤の容器に記載されている具体的な手順に従ってください。
重要：安全のため、液体着火剤を加える際は必ずグリルから9.15 m（30フィート）以上離れて行ってください。炭に着火する際は、決してグリルに身を乗り出さないでください。
- 炭に着火する際は、液体着火剤の容器に記載された手順に従い行ってください。この作業中はグリルの蓋を開けたままにしておいてください。

4. 炭の燃焼：

- 炭を約20分間燃焼させてください。炎が収まると、炭表面に灰の層ができ始めます。

5. 炭火を広げる：

- 炭が完全に灰に覆われたら、適切なグリル用具を使って炭を一層に広げてください。

6. 炭の追加（任意）：

- 調理時間が30分を超える場合は、火力を維持するため炭を適宜追加してください。
- 炭の追加方法：
 - 最初に炭を広げた後、炎の周囲に15個の豆炭を配置します。
 - 追加した豆炭の80%が灰で覆われたら、調理温度を一定に保つため、必要に応じて豆炭を炎の中心部へ移動させてください。
- 安全な取り扱いについては、木炭のパッケージに記載されている使用方法と警告を必ずご確認ください。

7. 焼き網の設置：

- 保護手袋を着用した状態で、焼き網を慎重に元の位置に下ろします。



操作手順（続き）：

全ての説明をお読みください

8. 熱の循環：

- 焼き網をアルミホイルで覆わないでください。熱がこもり、適切な熱循環が妨げられる恐れがあります。

調理と温度管理：

9. 食材の配置：

- 予熱した焼き網の中央に食材を置きます。
- グリルに食材を詰め込みすぎないようにしてください。過剰な食材は熱をこもらせ、調理時間を延ばし、焼きムラの原因となります。
- 適切に熱が循環するように、食材同士やグリル側面との間に空間を空けてください。
- 調理用パンを使用する場合は、均一に火が通るよう焼き網の中央に配置してください。

10. 温度調整：

- お好みの調理温度になるよう、グリルの空気調節弁と炭用トレイの高さを調整してください。
- 水分や熱を逃さず調理したい場合は、空気調節弁を閉じてください。一方、魚やジャーキーなどを調理する場合は、水分を逃がすために調節弁を少し開けてください。
- 焼き網は最初は一番低い位置に取り付け、徐々に高さを上げてお好みの温度になるよう調整してください。

焼き目を付けるコツ：

- 焼き目を付けたい場合は、調節可能な炭用トレイを調理用グリルに近づけて設置してください。こうすることで肉の中に肉汁を閉じ込めることができます。表面に焼き目を付ける場合は、通常、片面につき数分程度で十分です。食材を焦がさないよう気をつけてください。焼き目を付けた後は、炭用トレイを元の位置に戻し、さらに調理を続けてください。

追加の注意事項：

- 極端に寒い天候では調理時間が長くなる可能性があります。
- グリルは完全に冷めてから掃除してください。使用後に毎回掃除することで、耐久性を高め、カビの発生を防げます。



お手入れとメンテナンス :

安全第一 :

- グリルを掃除・保管する前に、グリルが完全に冷めており、触っても熱くないか必ずご確認ください。

定期点検 :

- 金具類や組み立て部品を定期的に点検し、安全な状態で使用できることをご確認ください。

灰の除去 :

- 毎回の使用後、灰が完全に冷めるまで待ってから灰受トレイを空にしてください。

掃除 :

- グリル本体と焼き網は、中性洗剤と水で洗浄してください。グリル外面は湿らせた布で汚れを拭き取ってください。
- **重要** : オープンクリーナーやその他の強力な洗浄剤の使用は避けてください。掃除後はすべての表面を完全に乾かしてください。

灰受トレイと火室のメンテナンス :

- 毎回のご使用后、灰が冷めてから、灰受トレイと火室内部を掃除し、灰の塊や燃えかす、ほこりを除去してください。

灰の処分 :

- 灰は完全に冷めてから処分してください。アルミホイルで包み十分に水に浸してから、不燃性の容器に入れて廃棄してください。

保管 :

- グリルは必ず覆いのある乾燥した場所で保管してください。火が完全に消え、表面全体が冷えてから保管してください。

長期保管 :

- グリルカバーを使用している場合でも、特に使用頻度が低い期間中は、定期的にグリルを点検することをお勧めします。こうすることで、湿気の蓄積によるさびや腐食の発生を防ぐことができます。



組立 :

警告 !

- 本品は重量物です！絶対に一人で組み立てないでください。
- 部品によっては鋭利な部分もあります。特に、各組み立て手順で注意書きのある箇所にはご注意ください！必要に応じて保護手袋を着用してください。
- 組み立てには工具が必要です（非付属品）

組み立てを始める前に、説明書をよくお読みください

作業場所 :

- グリル部品の傷や損傷を防ぐため、組み立ては汚れのない平らな場所で行って下さい。

必要な工具 :

- 8インチ プラスドライバー（非付属品）
- ペンチまたはモンキーレンチ（任意）（非付属品）

組み立て所要時間 :

- 組み立て作業の完了には15分程度が見込まれます。

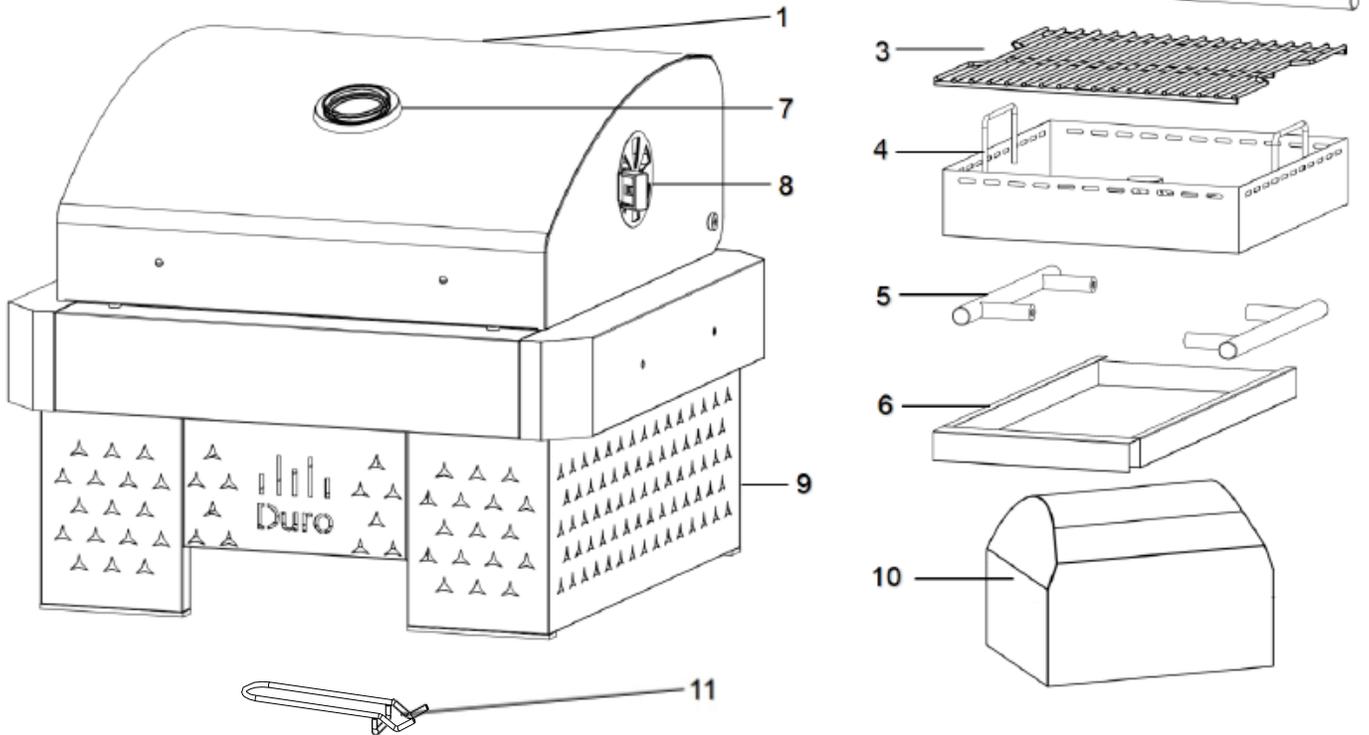
注記 :

- お客様にお届けする実際の製品は、本説明書に掲載されている画像と若干異なる場合があります。
- 一部の組み立て工程は、工場出荷時に既に完了している場合があります。

梱包金具類一覧：

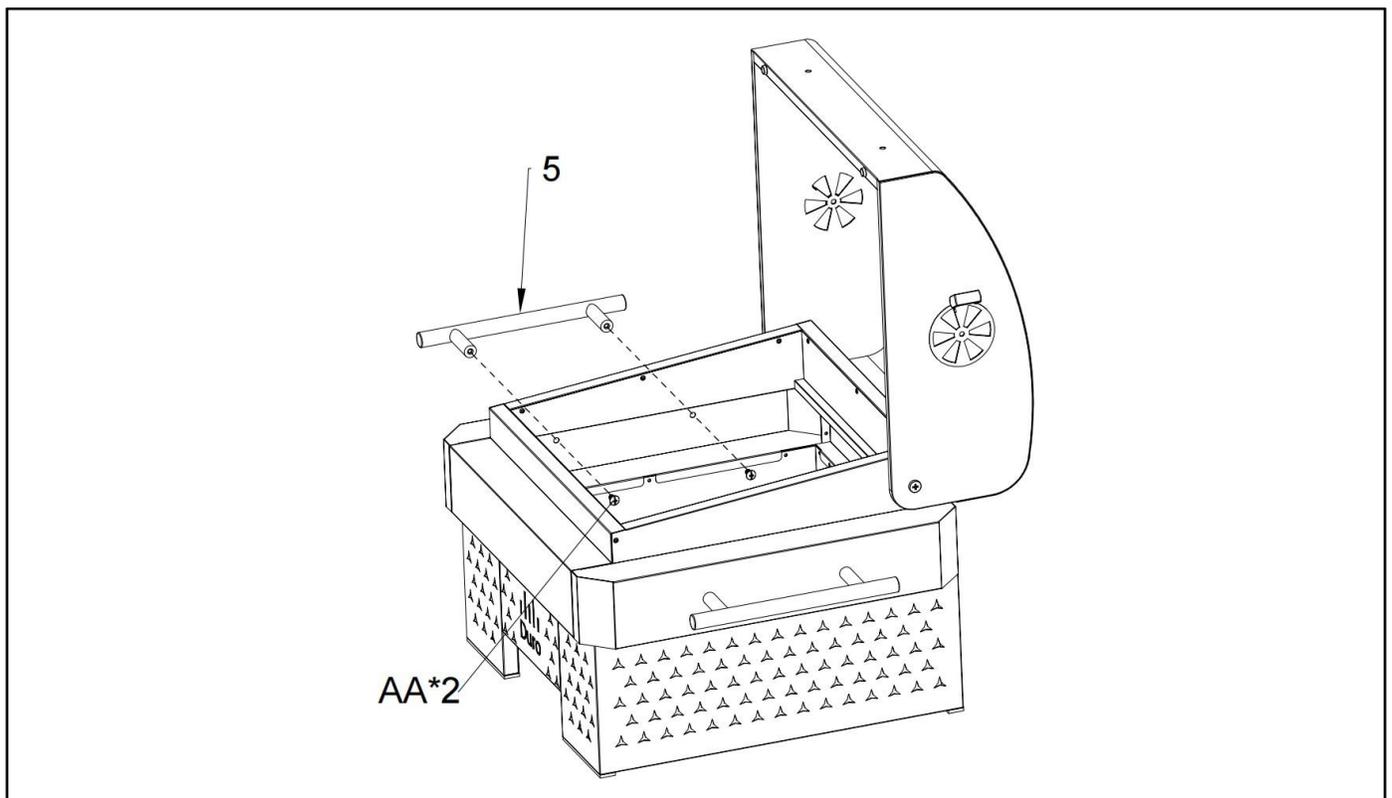
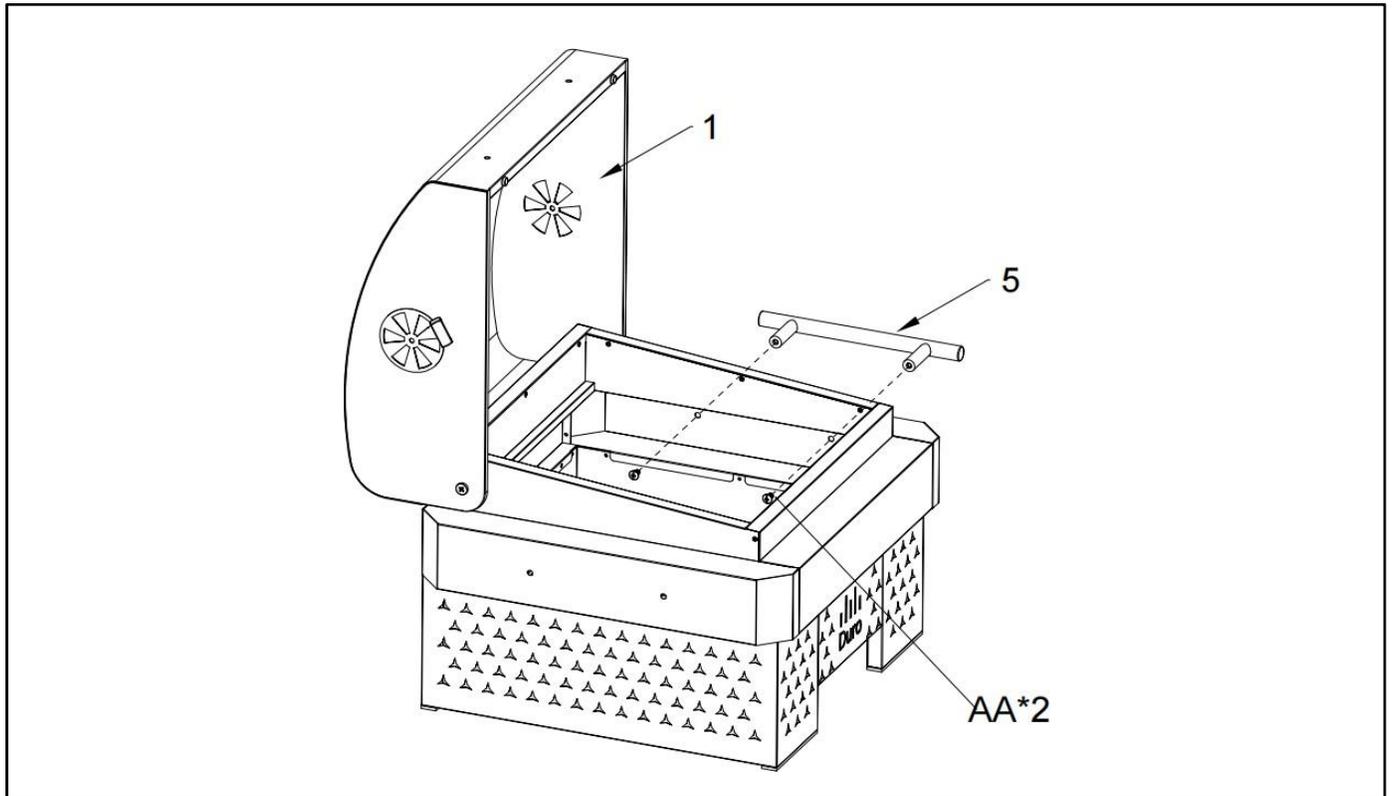


梱包部品一覧：

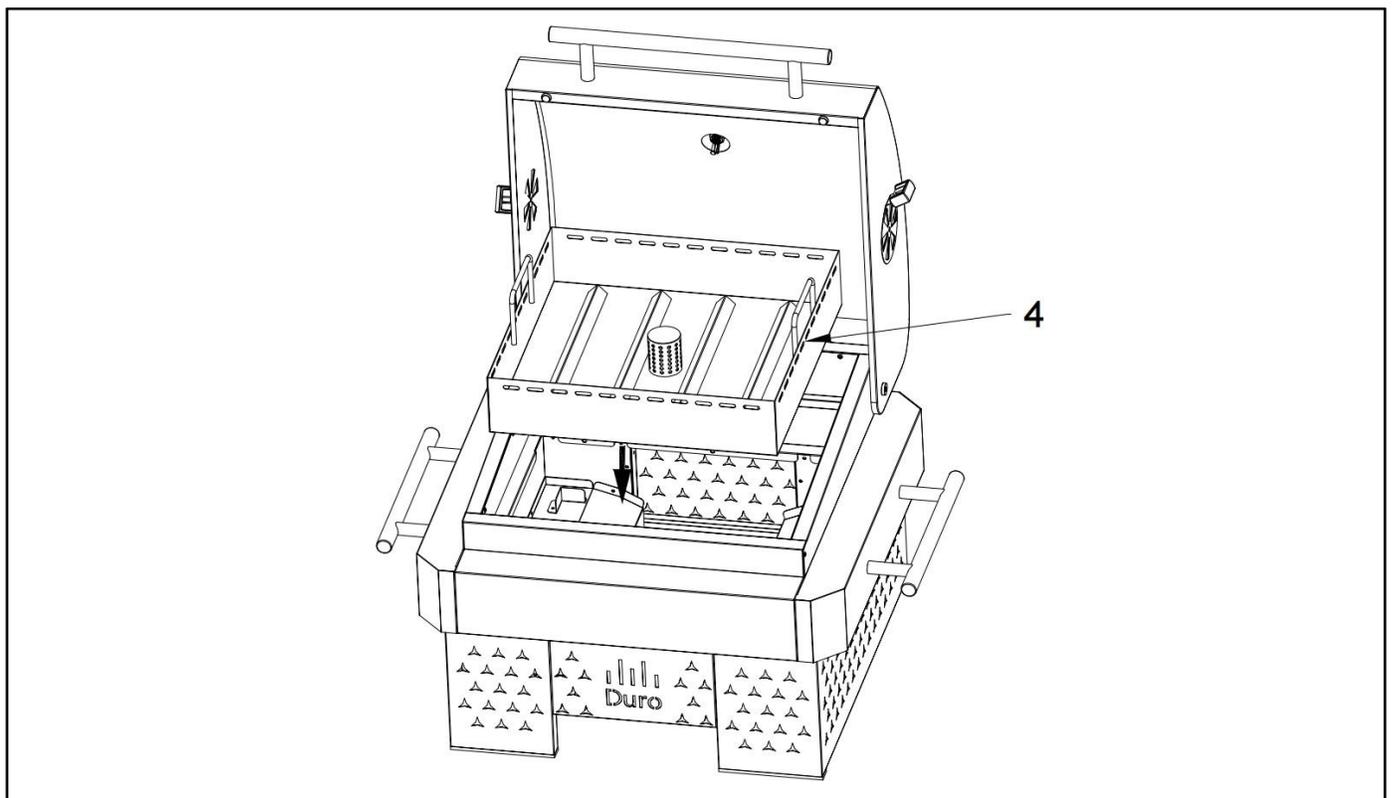
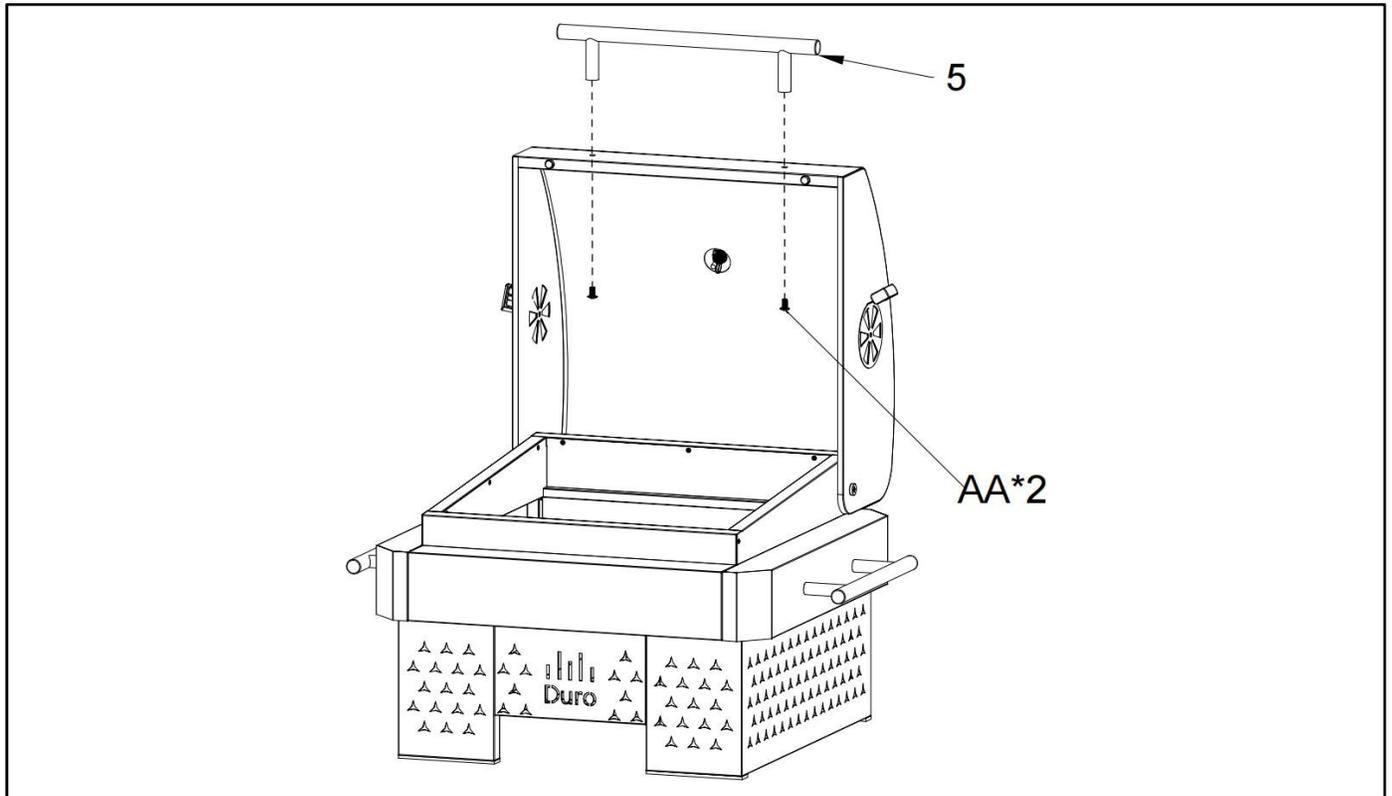


| パーツ# | 詳細 | 数量 | パーツ# | 詳細 | 数量 |
|------|---------|----|------|--------|----|
| 1 | ふた | 1 | 7 | 温度計 | 1 |
| 2 | ふた用ハンドル | 1 | 8 | 調節弁 | 2 |
| 3 | 焼き網 | 1 | 9 | 火室 | 1 |
| 4 | 炭用トレイ | 1 | 10 | カバー | 1 |
| 5 | 火室用ハンドル | 2 | 11 | 網用ハンドル | 1 |
| 6 | 灰受トレイ | 1 | | | |

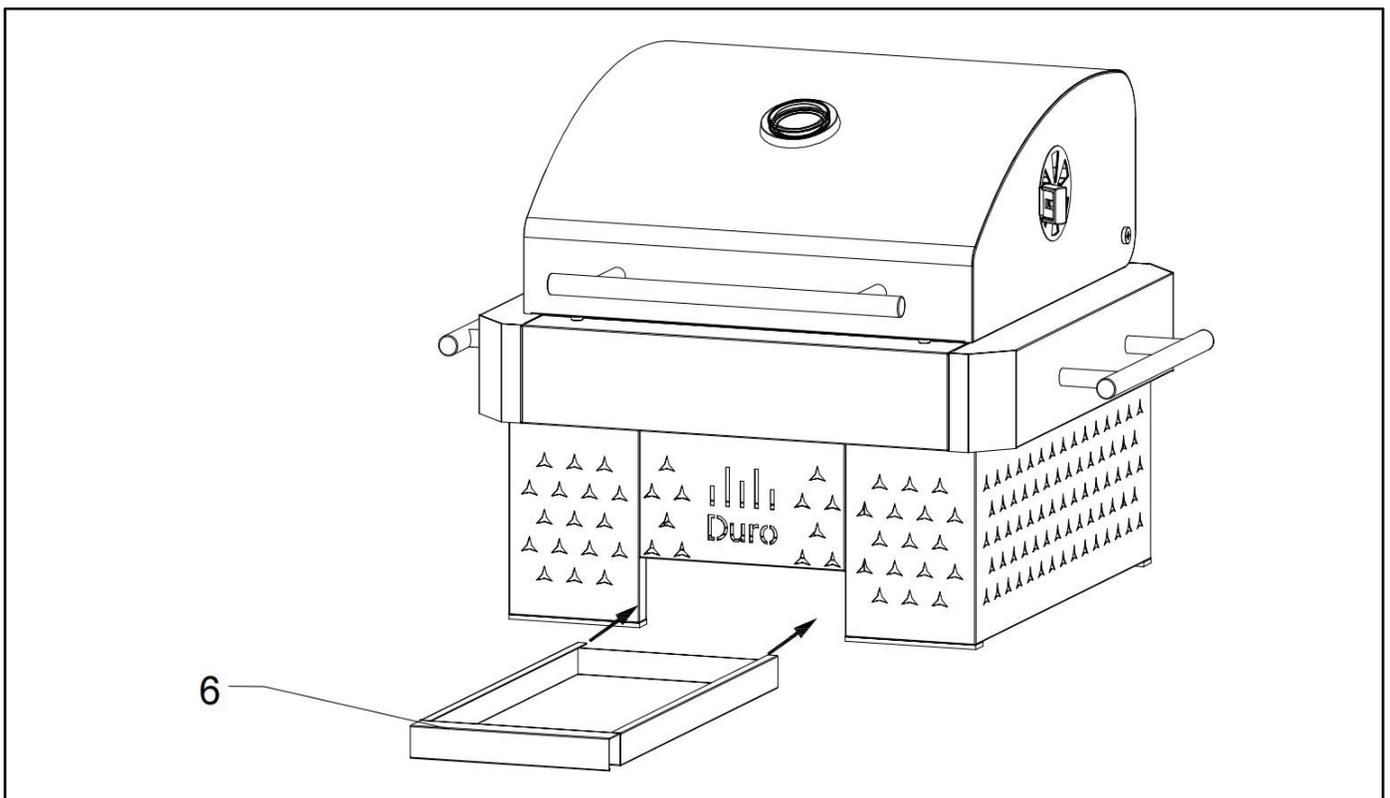
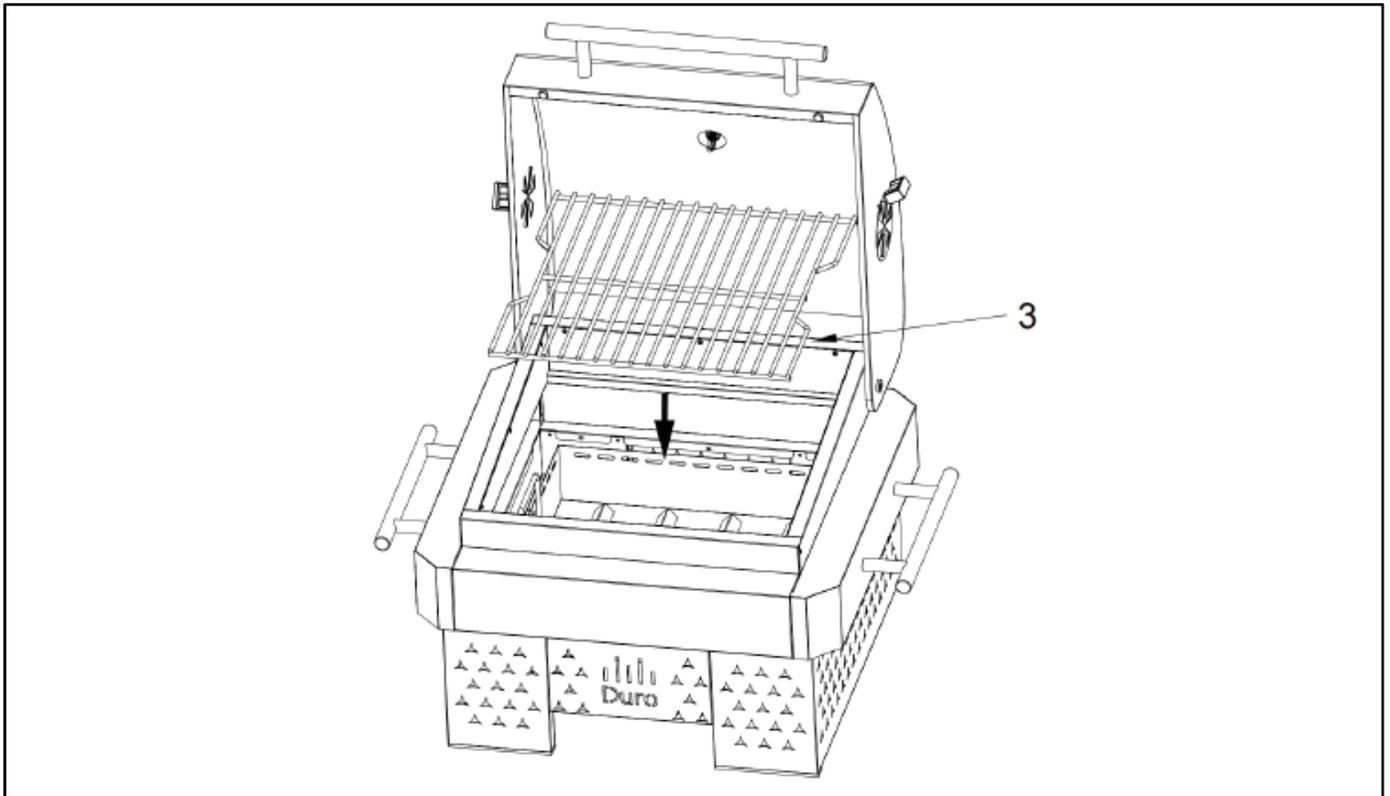
組み立て説明書



組み立て説明書

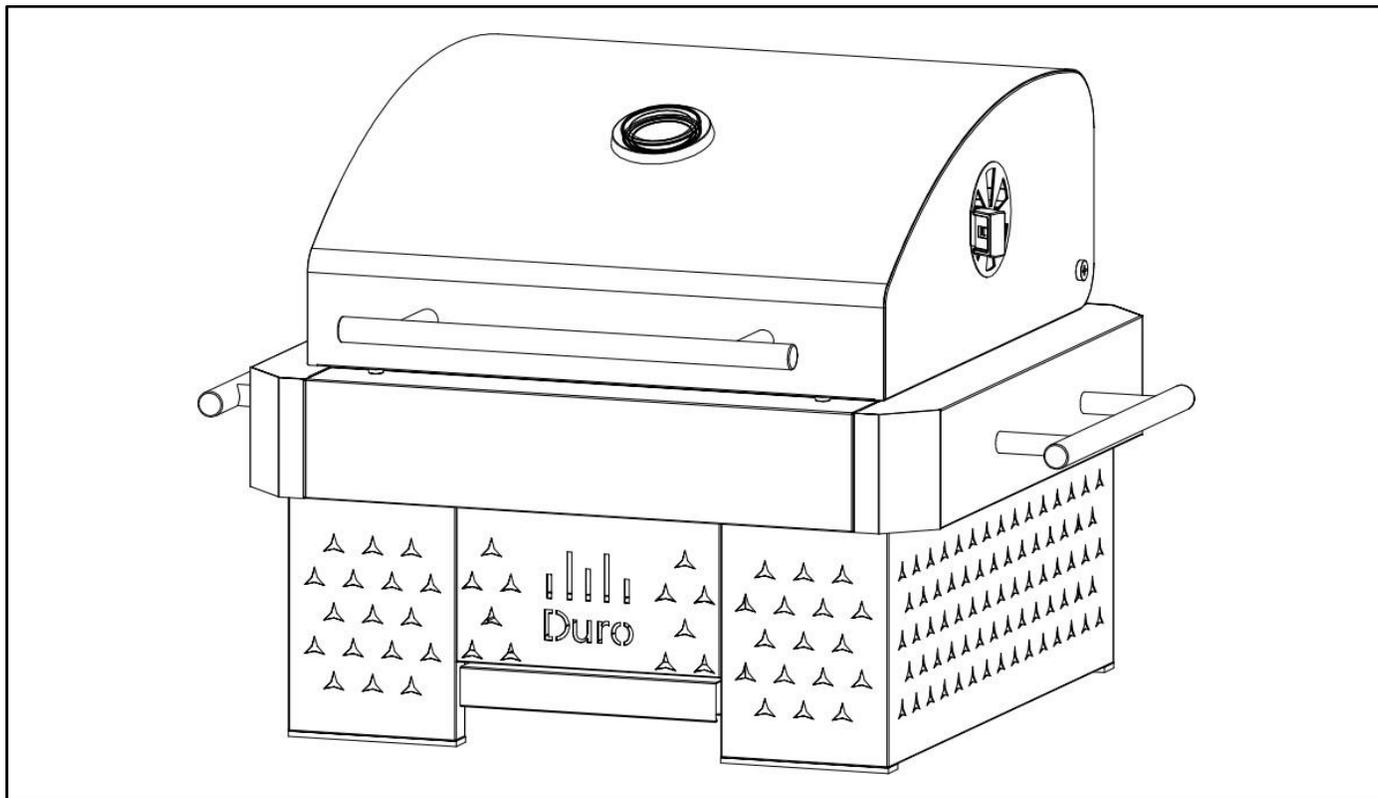


組み立て説明書





組み立て説明書





限定保証

DUROは、本製品（モデル#SQ225-S30）について、購入日から下記に定める期間、正しく組み立てられ、通常の家庭で妥当に使用された場合、製造上および材料の欠陥がないことを、最初の消費者購入者へのみ保証します。製造元は、損害の写真による証拠、または欠陥部品の返却を要求する、または、調査と検査のために、消費者が送料および/または運賃を前払いするよう要求する権利を留保します。

調理用焼き網：1年間の限定保証。落下、欠け、傷、または表面の損傷は対象外です。
その他のすべての部品：1年間の限定保証。欠け、傷、ひび割れ、表面の腐食、傷、またはサビは対象外です。

消費者による購入証明が提供された場合、製造者は、適用される保証期間中に欠陥が証明された部品を修理または交換します。購入者が元の購入日から保証期間内である限り、修理または交換を完了するために必要な部品は、送料を除き、お客様に無償で提供されます。本限定保証の条件に基づき交換された部品の送料はすべて、最初の消費者購入者が負担するものとします。
本限定保証は米国でのみ適用され、本製品の最初の所有者に限り有効で、譲渡はできません。

製造者は購入日を証明する妥当な証拠を必要とします。そのため、領収書および/または請求書を保管しておいてください。本製品を贈答品として受け取られた場合は、贈り主の方に、お客様の代わりに領収書を下記住所までお送りいただくようご依頼ください。本限定保証の対象となる欠陥品または欠品については、登録または購入証明がない場合は交換いたしかねます。本限定保証は、製品の機能性のみ適用され、傷、へこみ、または熱、研磨剤や化学洗剤、または本製品の組み立てや設置に使用された工具による腐食や変色、表面のサビ、ステンレス表面の変色などの外観上の問題は対象外となります。製品の構造的完全性に影響を及ぼさない金属部分の表面のサビ、腐食、または粉体塗料の剥がれは、製造上または材料の欠陥とは見なされず、本保証の対象とはなりません。この限定保証は、お客様にいかなる不便さ、食品、人身傷害、または物的損害の費用を補償するものではありません。オリジナルの交換部品が入手できない場合は、同等の交換部品が送付されます。この限定保証の条件に基づき交換された部品の送料は、すべてお客様の負担となります。
製造者が費用を負担しない項目：

- お客様のご自宅への修理サービスを依頼する電話。
- お客様の製品が、通常の単一世帯の家庭または住宅での使用以外の目的で使用された場合の修理。
- 事故、改造、誤用、メンテナンス/クリーニング不足、乱用、火災、洪水、天災、不適切な設置、電気または配管の規定に従わない設置、製造者が承認していない製品の使用。
- 製品故障による食品の損失。
- 製品の引き取りおよび配送。
- 書類として送付された写真の郵送料または写真処理費用。
- 製品に対する無許可の改造に起因する部品またはシステムの修理。
- お客様の製品の取り外しおよび/または再設置。
- 保証対象/対象外および交換部品の標準または速達による送料。



限定保証

黙示的保証の免責条項、救済措置の制限

欠陥部品の修理または交換が、本限定保証の条件に基づくお客様の唯一の法的救済措置となります。製造者は、本限定保証または適用される黙示的保証の違反に起因する派生的または付随的な損害、または天災、不適切なケアおよびメンテナンス、油による火災、事故、改造、製造者以外の者による部品交換、誤用、輸送、商業利用、乱用、過酷な環境（悪天候、自然災害、動物によるいたずら）、不適切な設置、または現地の規定または製造者の印刷された指示書に従わない設置が原因で生じた故障または損傷については、責任を負いません。

本限定保証は、製造者が提供する唯一の明示的保証です。いかなる製品の性能仕様または説明も、どこに記載されていても、本限定保証に定める範囲を除き、製造者によって保証されるものではありません。いかなる州法の下に生じる黙示的保証の保護（特定の目的または使用に対する市場適合性または適切性の黙示的保証を含む）も、ここに本限定保証の有効期間の持続期間に限定されるものとします。

本製品を販売する販売店や小売店は、追加の保証を行う権限、または上記の保証に加え、または矛盾する救済措置を約束する権限を有しません。いかなる事象においても、製造者の最大賠償責任額は、最初の消費者によって支払われた製品の文書化された購入価格を超えないものとします。本保証は、認定販売店または認定再販業者から購入された製品のみ適用されます。

注記：一部の地域では、付随的または派生的な損害の除外または制限を認めていないため、上記の制限または除外の一部が適用されない場合があります。本限定保証は、ここに定める特定の法的権利をお客様に付与するものです。また地域によって異なるその他の権利を有する場合があります。

本限定保証に基づくいかなる義務の履行の獲得をお望みの場合も、次の宛先へ書面でご連絡ください：

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

すべての消費者からの返品、部品注文、一般的な質問、およびトラブルシューティングのサポートについては、カスタマーサービス(1-888-909-8818)までお問い合わせいただければ対応いたします。受付時間は、月曜日から金曜日の午前9時～午後5時(太平洋標準時)です。英語、フランス語、スペイン語の担当者がご利用いただけます。Eメールはこちらまで：nxracs@duro-global.com (米国およびカナダのみ通話無料)



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