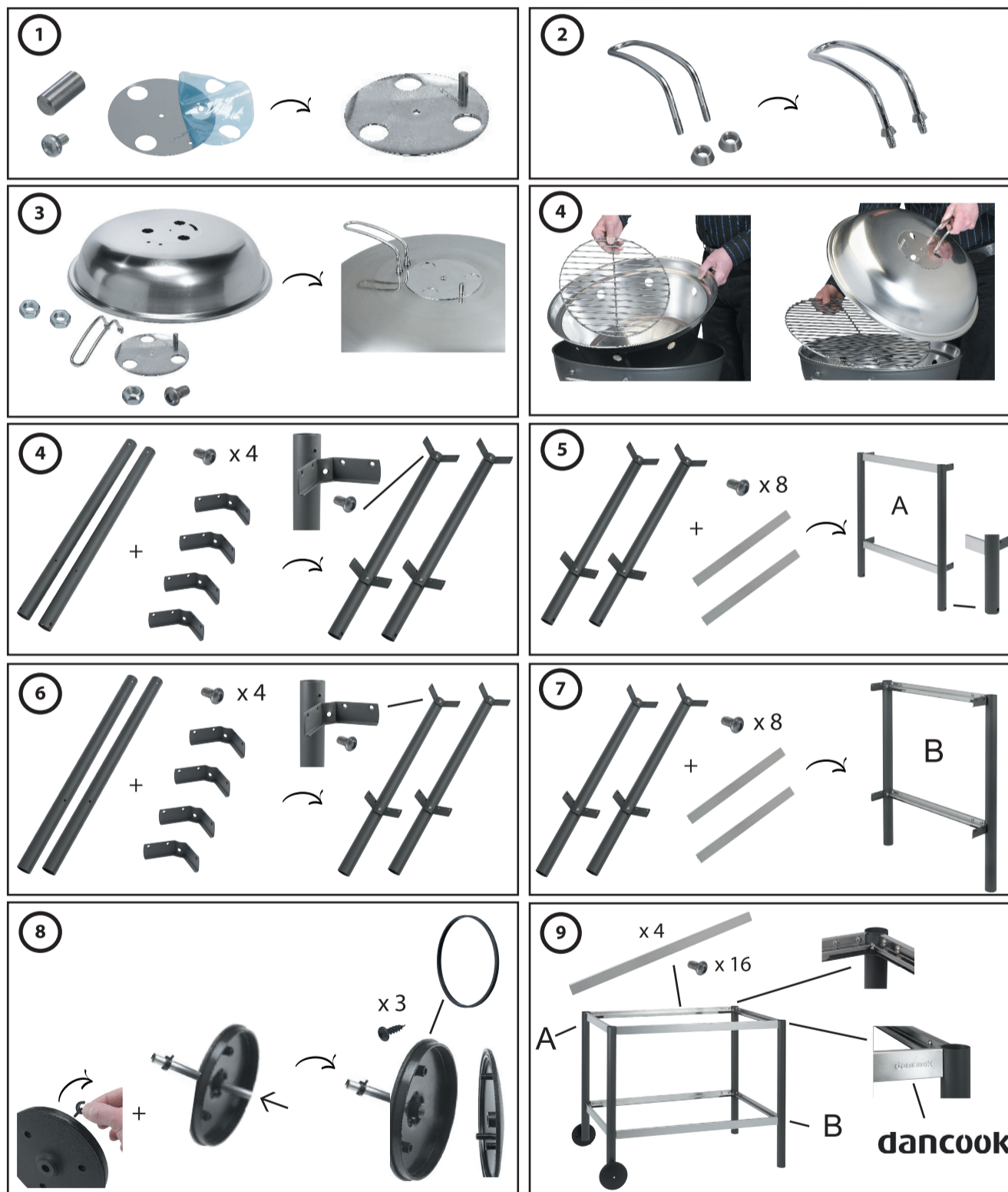


C22SC0213

Charcoal cart grill
Parrilla a carbón con carro
Barbecue au charbon de bois sur roues

FOR OUTDOOR USE ONLY
CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT
SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE



AN: 13.122371

Description: 13.122371 Dancook 1500 Charcoal Cart Grill

Type: Instruction sheet pg 2

By: HR

Date: 04/21/13

C22SC0213

Charcoal cart grill

Parrilla a carbón con carro

Barbecue au charbon de bois sur roues



Lighting procedure:

The barbecue has to be installed on a safe and level location prior to use. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid shaped pile on top of the charcoal grate. We recommend using 4 pounds (about 60 briquettes) to start your fire, adding more if needed. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for about 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions. After allowing the lighter fluid to properly soak in, light the pile of briquettes in several locations to ensure an even burn. **Always light the fire with the grill lid open.** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when the lid is opened. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (about 12 - 15 minutes). Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker. In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.

Grill Maintenance:

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. When finished cooking, and the unit has cooled, clean out remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces and grates with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Make sure coals are completely extinguished before cleaning the inside of the grill. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the grill with a cloth or paper towels.

Protocole d'allumage:

Le barbecue doit être installé sur une surface plane et sécuritaire avant d'être utilisé. Empiler les briquettes de charbon ou le bois de manière à former une pyramide sur le dessus de la grille. Nous recommandons l'équivalent de 4 livres (environ 60 briquettes) pour démarrer votre feu, augmenter la quantité s'il y a lieu. Si l'usage d'un allume-feu liquide est privilégié, en verser sur les briquettes de charbon jusqu'à complète saturation de celles-ci et les laisser s'en imprégner pendant environ 5 minutes. Si l'usage d'une cheminée d'allumage, d'un allume-feu électrique ou de tout autre type d'allume-feu est privilégié, allumer votre feu tel que préconisé dans les consignes du fabricant. Après avoir bien laissé agir l'allume-feu liquide, allumer la pile de briquettes à divers endroits afin d'obtenir une consommation uniforme des briquettes. **Toujours allumer le feu en laissant le couvercle du grill relevé.** Laisser le couvercle ouvert jusqu'à l'allumage complet des briquettes. Ne pas suivre ces consignes pourrait, à l'ouverture du couvercle, déclencher un feu à inflammation instantanée causé par les vapeurs dégagées par l'allume-feu liquide et restées emprisonnées dans le grill. Ne jamais ajouter d'allume-feu liquide sur du charbon chaud ou tiède car le retour de flamme provoqué pourrait causer des blessures. Vous voilà prêt à commencer la cuisson dès que la pile de briquettes deviendra un tas de cendres rougeoyantes (environ 12 à 15 minutes). Selon le type de cuisson privilégié, il est possible de conserver les briquettes en pile ou bien de les étendre uniformément sur toute la grille à l'aide d'un tisonnier à long manche. S'il venait à se produire un embrasement important, vaporiser les flammes d'eau à l'aide d'une gourde. Agir avec prudence car la vaporisation à l'eau tend à projeter la cendre un peu partout et à faire des dégâts.

Entretien du grill:

La fréquence à laquelle le grill doit être nettoyé dépend de la fréquence à laquelle il fonctionne. Après avoir utilisé l'appareil et l'avoir laissé refroidir, nettoyer les résidus de cendres. Elles absorbent l'humidité et mènent rapidement à la corrosion et à la détérioration de l'appareil. Enduire régulièrement l'intérieur des parois et les grilles d'huile végétale, laquelle contribuera à la protection de votre appareil. S'assurer que les briquettes sont complètement refroidies avant de nettoyer l'intérieur du grill. Rincer à fond l'intérieur de l'appareil et le laisser sécher à l'air libre avant de le remettre en marche une nouvelle fois. Essuyer l'intérieur avec un chiffon ou du papier essuie-tout.

Procedimiento de encendido:

La barbacoa debe instalarse en un sitio seguro y nivelado antes de utilizarse. Apile briquetas de carbón o madera en forma de pirámide encima de la rejilla para el carbón. Le recomendamos que utilice 4 libras (alrededor de 60 briquetas) para encender el fuego, agregando más si es necesario. Si utiliza líquido de encendido, sature las briquetas de carbón con el líquido y déjelas en remojo durante 5 minutos. Si utiliza un encendedor de quemador, encendedor eléctrico, u otro tipo de encendedor de fuego, encienda el fuego de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Luego de que las briquetas se hayan remojado correctamente, encienda la pila de briquetas en diferentes lugares a fin de asegurar una combustión pareja. **Siempre enciende el fuego con la tapa de la parrilla abierta.** Deje la tapa abierta hasta las briquetas estén completamente encendidas. De lo contrario, los gases del fluido para encender carbón quedarían atrapados y podrían provocar una llamarada al abrirse la tapa. Nunca agregue líquido para encender carbón sobre carbones calientes o tibios ya que esto podría causar llamaradas con sus consecuentes lesiones. Usted estará listo para comenzar a cocinar cuando la pila de briquetas comience a generar cenizas y produzca un resplandor rojizo (alrededor de 12 a 15 minutos). Dependiendo de su método de cocción, deje las briquetas amontonadas en una pila o bien extiéndalas de forma homogénea en toda la rejilla para el carbón con un atizador de mango largo. En el caso de una severa llamarada, rocíe agua con un botella con pico rociador. Tenga cuidado, ya que al rociar agua se esparcen rápidamente las cenizas.

Mantenimiento de la parrilla:

La frecuencia de limpieza de la unidad dependerá de la frecuencia de uso. Cuando haya terminado para cocinar, y la unidad se haya enfriado, limpie las cenizas remanentes. Las cenizas portan humedad, lo que provoca una prematura corrosión y deterioro de la unidad. El revestimiento periódico de las superficies interiores y las rejillas con aceite vegetal, ayuda en la protección de la unidad. Asegúrese de que las brasas estén completamente extinguidas antes de proceder a la limpieza del interior de la parrilla. Enjuague con agua y dejar secar al aire antes de volver a usar la unidad. Limpie el interior de la parrilla con un paño o con toallas de papel.



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.



AVERTISSEMENT



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1 Les sous-produits de la combustion provenant de l'emploi de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer des anomalies congénitales, présenter d'autres dangers pour la reproduction et le cancer.

2 Les matériaux utilisés dans ce produit peuvent contenir du plomb et des composés du plomb, une substance reconnue par l'État de la Californie comme une cause de cancer, d'anomalies congénitales et d'autres dangers liés à la reproduction.

Se laver les mains après avoir manipulé ce produit.



ADVERTENCIA



PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este producto.

AN: 13.122371

www.dancookusa.com

Made in Denmark
Fabriqué au Danemark
Hecho en Dinamarca

Description: 13.122371 Dancook 1500 Charcoal Cart Grill

Type: Instruction sheet pg 3

By: HR

Date: 04/21/13

C22SC0213

Charcoal cart grill
Parrilla a carbón con carro
Barbecue au charbon de bois sur roues



WARNING



CARBON MONOXIDE HAZARD

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

Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.

Keep children and pets away.

Do not move this unit during operation.

Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.

Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

For residential use only. Do not use for commercial cooking.



AVERTISSEMENT



RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE

Le monoxyde de carbone qui se dégage de la combustion du bois est un gaz sans odeur et il peut entraîner la mort. NE PAS faire brûler des copeaux de bois dans une maison, un véhicule, une tente.

Certaines pièces peuvent avoir des bords coupants ! Veuillez porter des gants de protection le cas échéant.

Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.

Ne jamais déplacer cet appareil lorsqu'il est en marche.

Ne jamais remplacer l'allume-feu par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu. Ne jamais utiliser d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

Toutes les surfaces peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Porter des gants de barbecue comme recommandé pour éviter les brûlures.

Ne pas utiliser cet appareil sur des surfaces et des matières combustibles, ou près de celles-ci, telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les bardages en vinyle ou en bois, etc.

Appareil à usage domestique uniquement. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales.



ADVERTENCIA



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Quemar carbón en espacios cerrados puede causar la muerte. La combustión de carbón produce monóxido de carbono, el cual es inodoro. NUNCA quemar carbón dentro de su hogar, vehículo o tienda.

¡Algunas piezas pueden tener bordes filosos! Utilice guantes de protección si es necesario.

Mantenga alejados a niños y mascotas.

No mueva la unidad durante el funcionamiento.

Nunca sustituya el líquido para encender carbón por gasolina, queroseno o alcohol. En algunos estados, el uso de líquido para encender carbón está prohibido por la ley. En este caso, podrá utilizar cubos de parafina para encender carbón como sustituto al líquido para encender carbón. Nunca use un encendedor eléctrico con el líquido para encender carbón.

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Utilice protección en la medida que sea necesario a fin de evitar quemaduras.

No utilice esta unidad sobre o cerca de superficies o estructuras combustibles como pisos de madera, hojas secas o paja, revestimientos de madera o vinilo, etc.

Sólo para uso residencial. No apto para uso comercial.

AN: 13.122371

www.dancookusa.com

Made in Denmark
Fabriqué au Danemark
Hecho en Dinamarca