



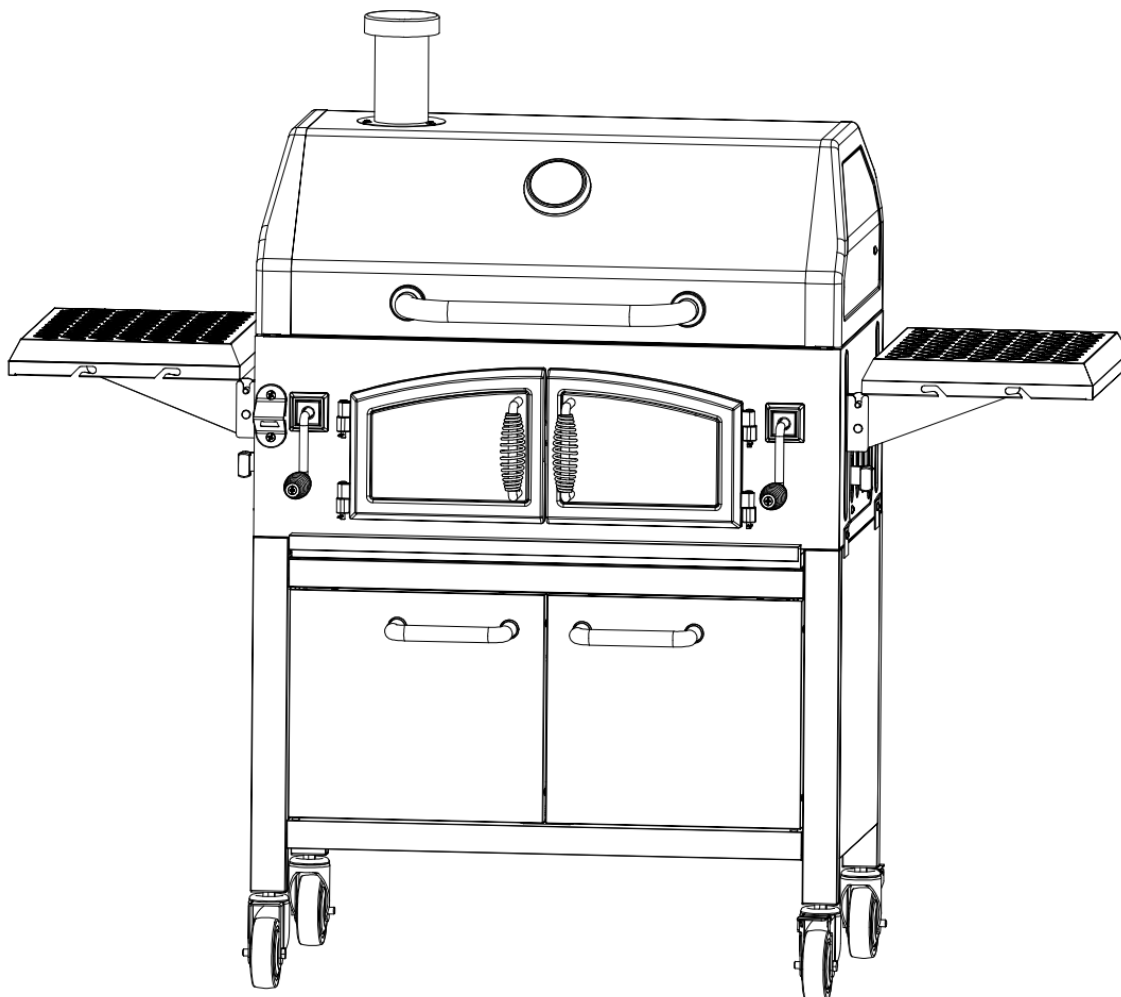
ITM. / ART. 1807116

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: nxrcs@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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

To be observed with each use:

The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

WARNING!

This barbecue will become very hot, do not move it during operation !

Do not use indoors !

WARNING!

Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING!

Keep children and pets away !

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



Do not cook before the fuel has a coating of ash.

The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.



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 each 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:
- Magnetic 8-inch Phillips head screwdriver (Not included)
- Pliers or adjustable wrench (optional) (Not included)

Estimated Assembly Time:

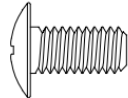
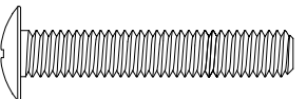
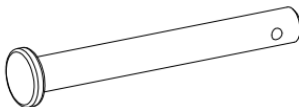
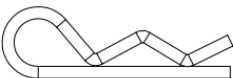
- Allow approximately 120 minutes to complete the assembly process.

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.

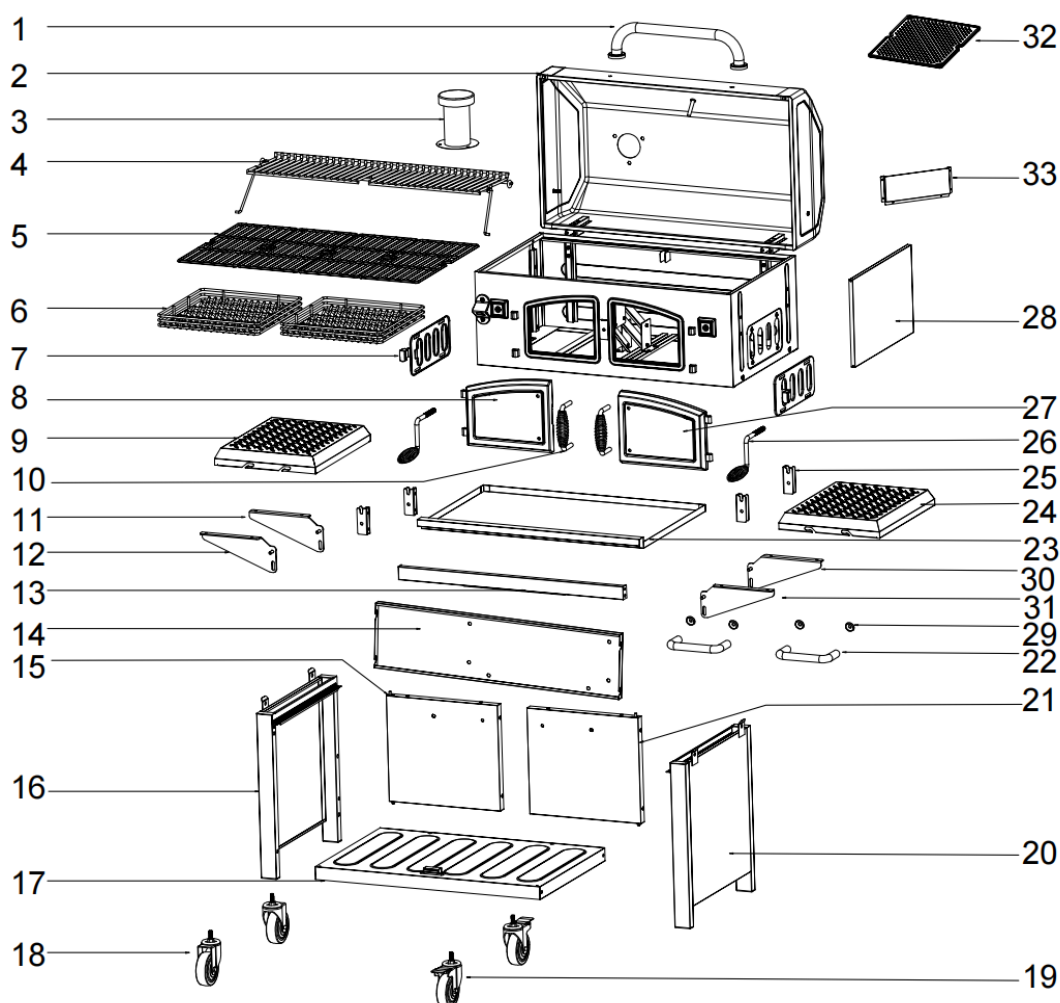


Hardware List

AA 61pcs	 M6x12	EE 4pcs	 Hinge pin
BB 2pcs	 M6x30	FF 4pcs	 Hinge pin
CC 8pcs	 M5	GG 10pcs	 R Pin
DD 8pcs	 M5	HH 3pcs	 M6

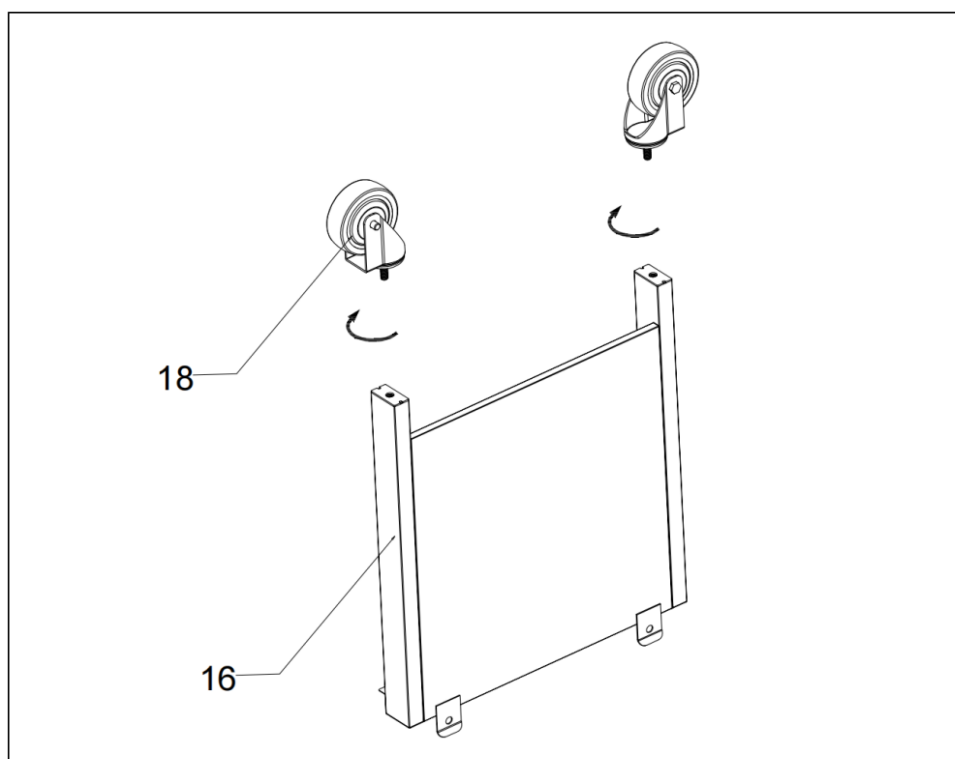
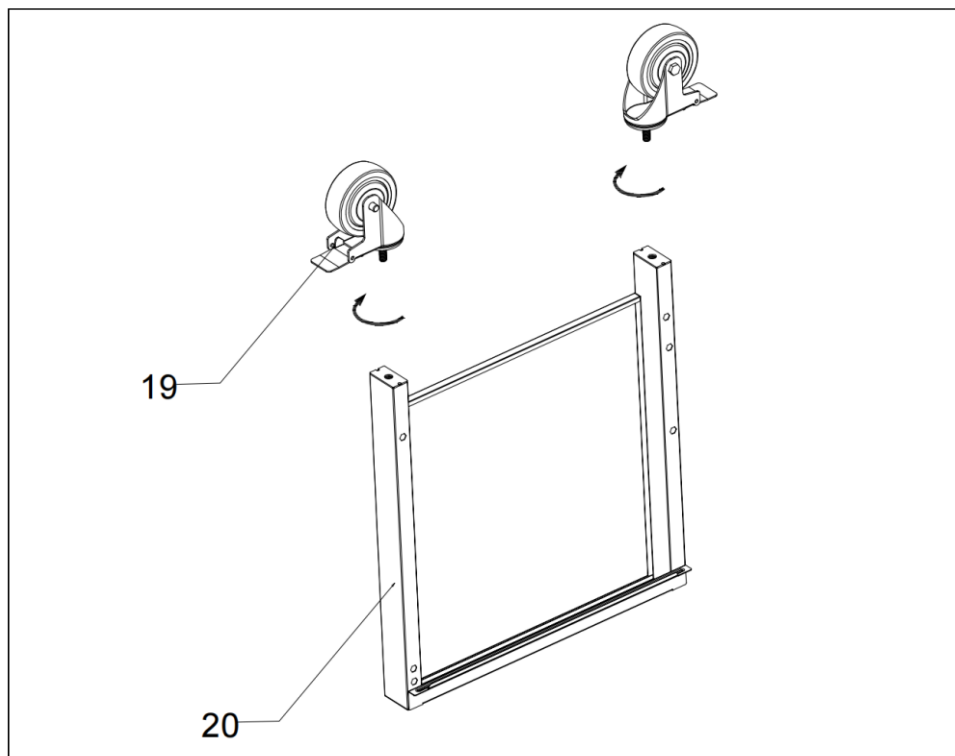


Parts List

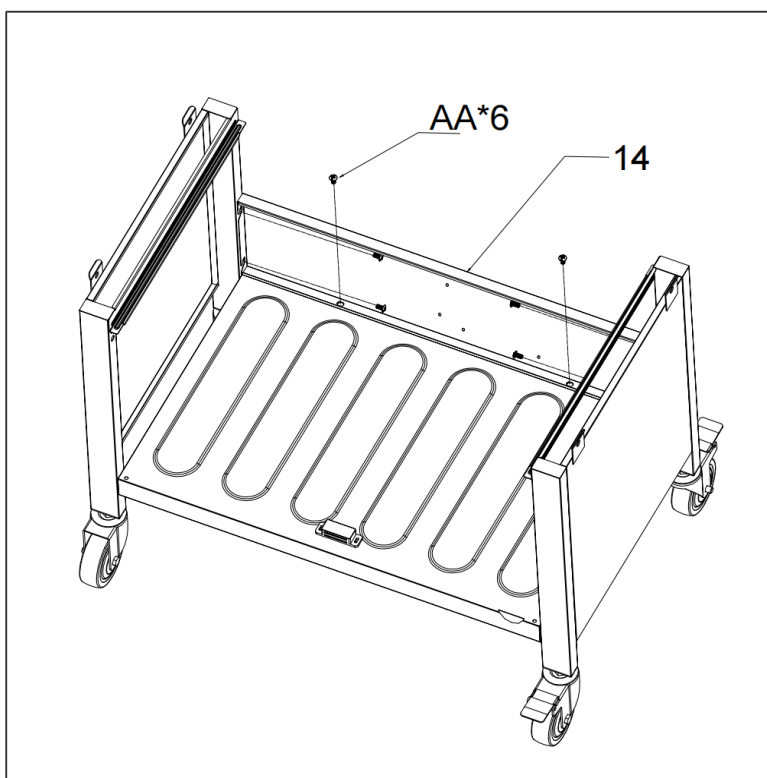
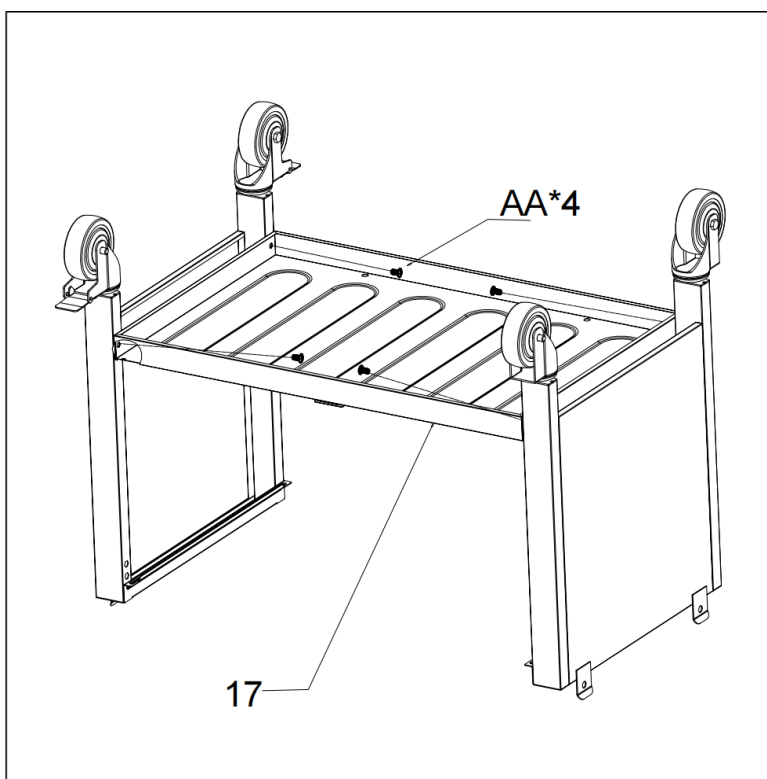


Part#	Qty	Description	Part#	Qty	Description
1	1	Lid Handle	18	2	Caster (Without Brake)
2	1	Lid	19	2	Caster (With Brake)
3	1	Chimney	20	1	Cart - Right Panel
4	1	Warming Rack	21	1	Cart - Right Door
5	4	Cooking Grid	22	2	Door Handle
6	2	Charcoal Tray	23	1	Ash Tray
7	2	Slotted Adjustment Panel	24	1	Side Shelf, Right
8	1	Charcoal Access Door, Left	25	4	Side Shelf Bracket
9	1	Side Shelf, Left	26	2	Cranker Handle
10	2	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			

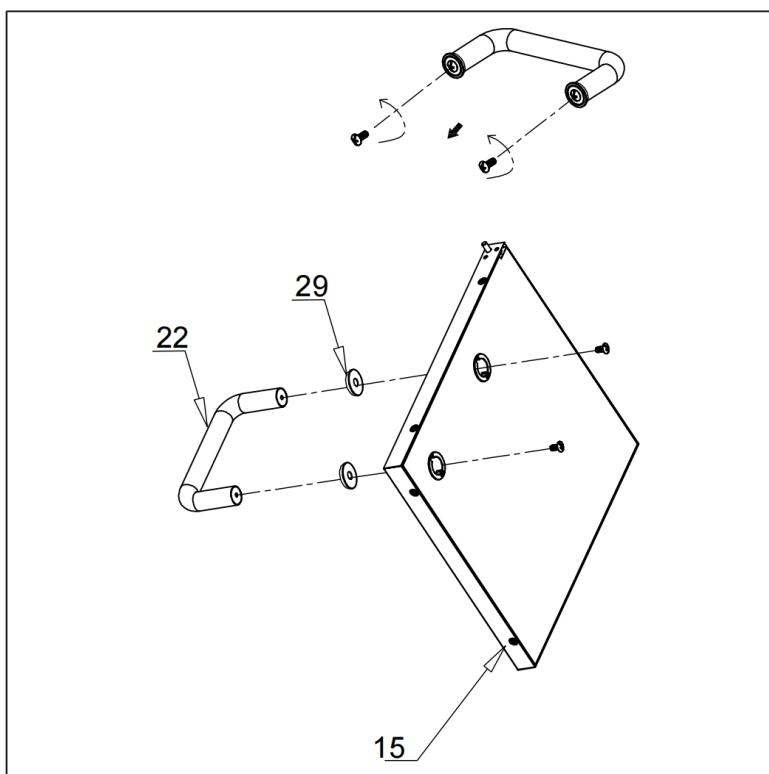
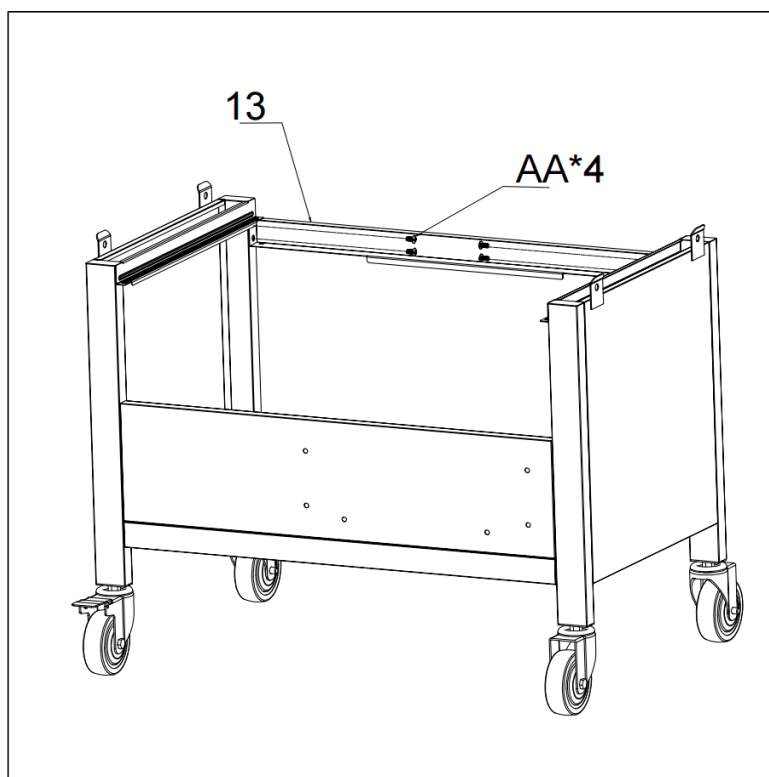
Assembly Instructions



Assembly Instructions

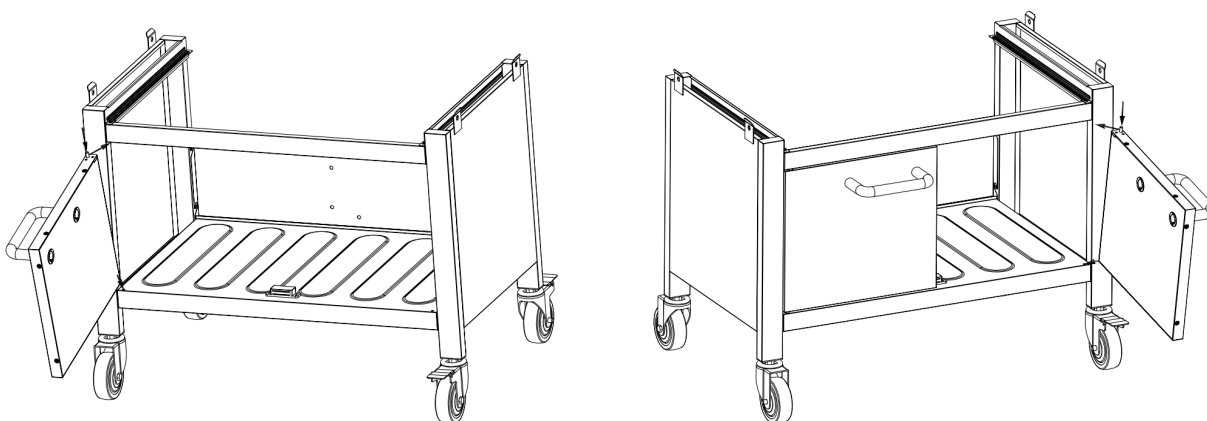
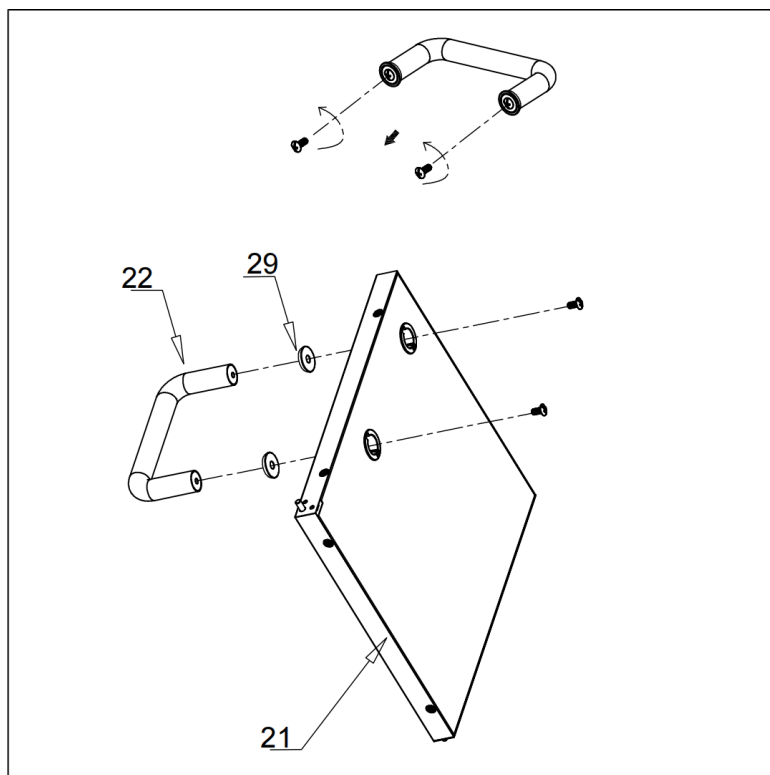


Assembly Instructions



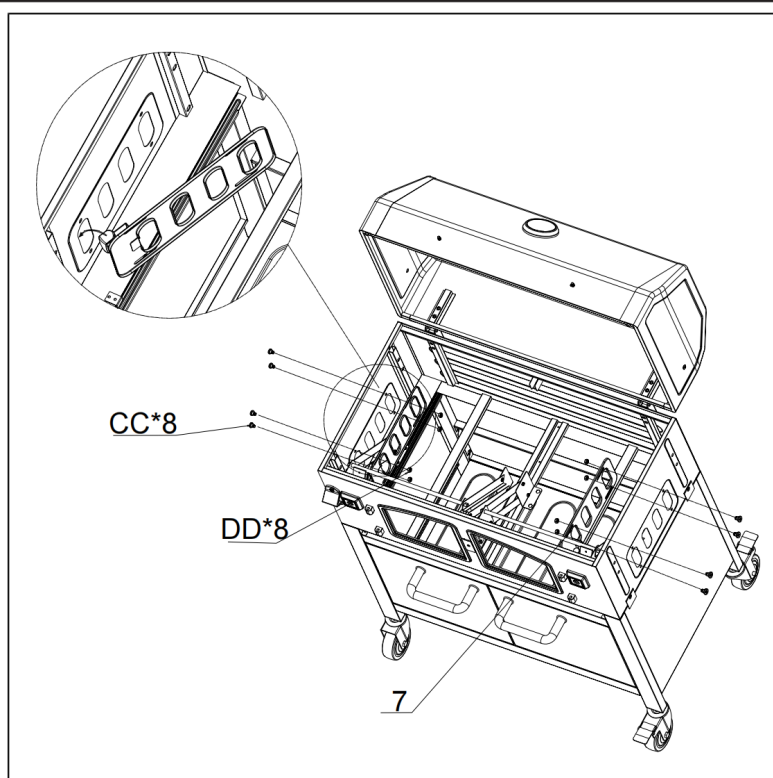
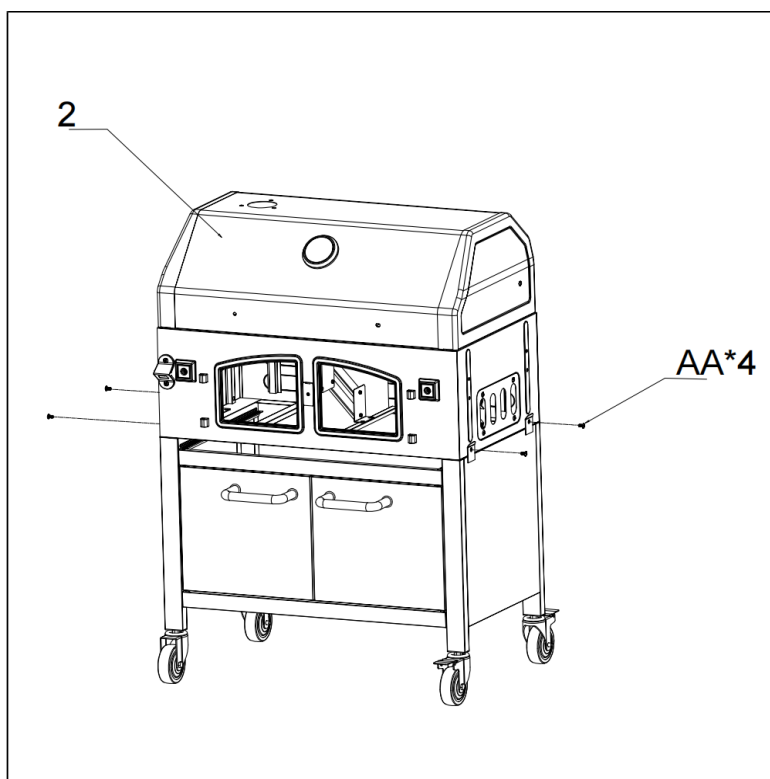
Assembly Instructions

Note: Suggested to use a magnetic 8-inch Philips head screwdriver (Not included) in order to install the door to the handle.

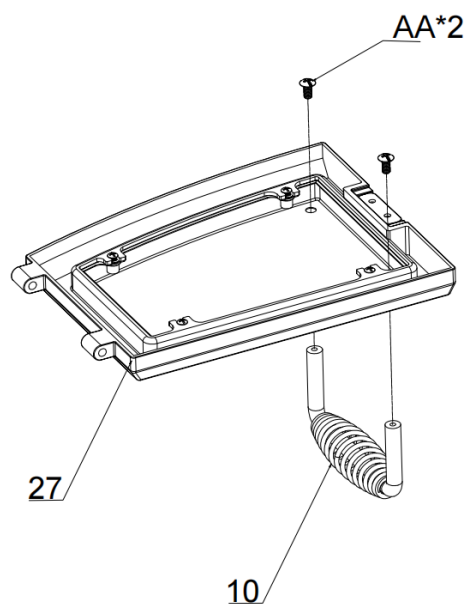
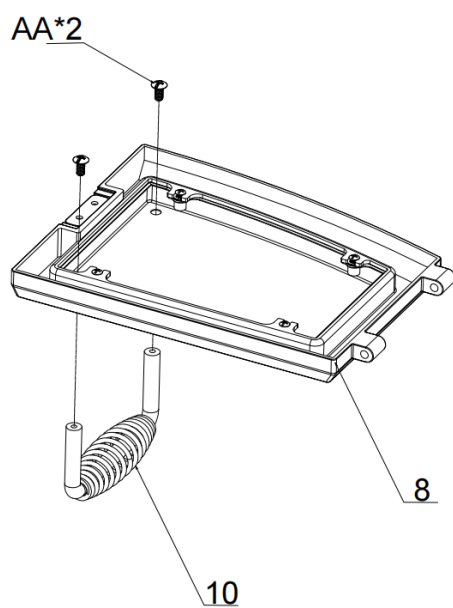
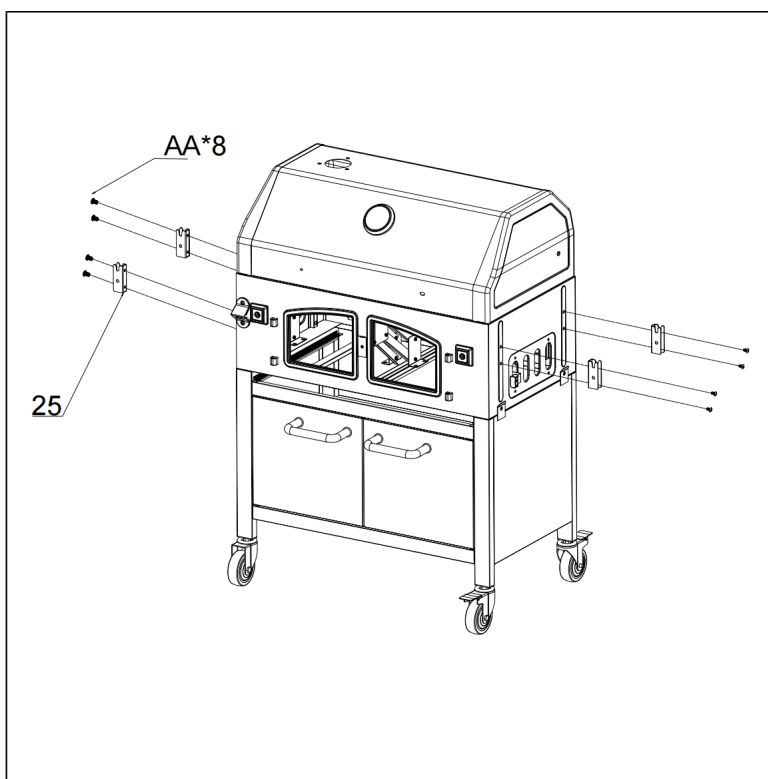


Note: Install the door on a flat floor and ensure the door spring is installed correctly, in place, and leveled.

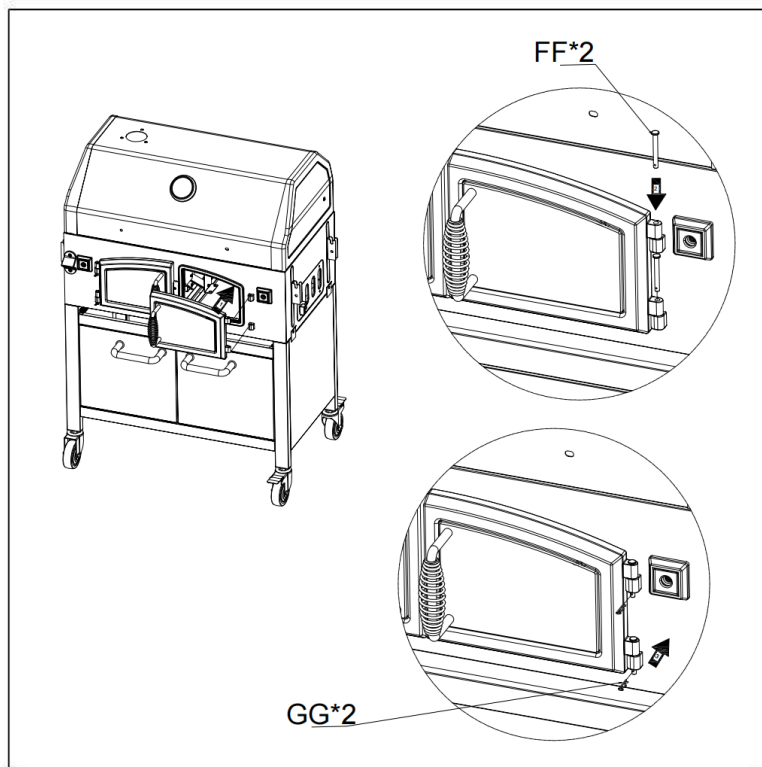
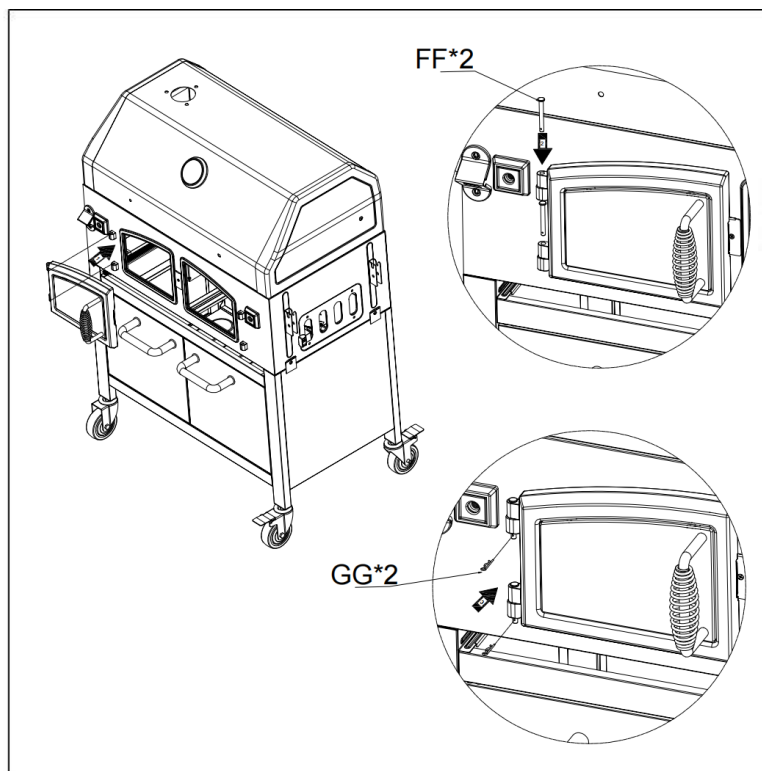
Assembly Instructions



Assembly Instructions

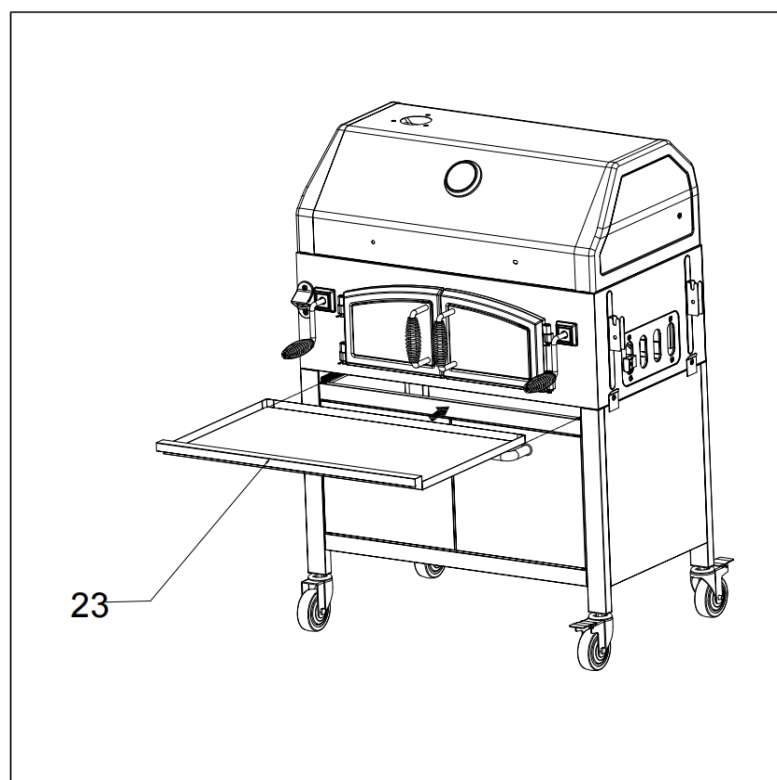
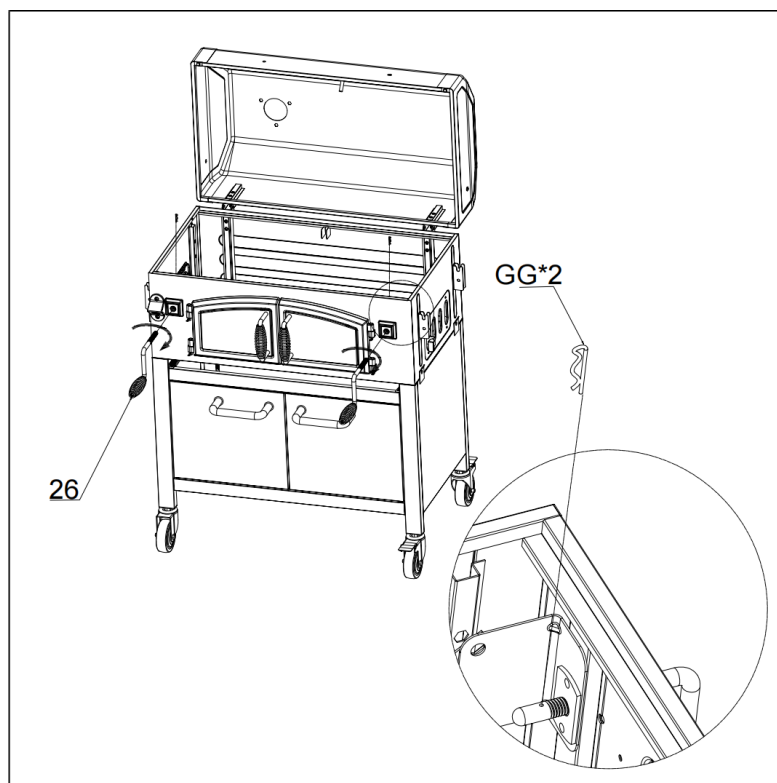


Assembly Instructions

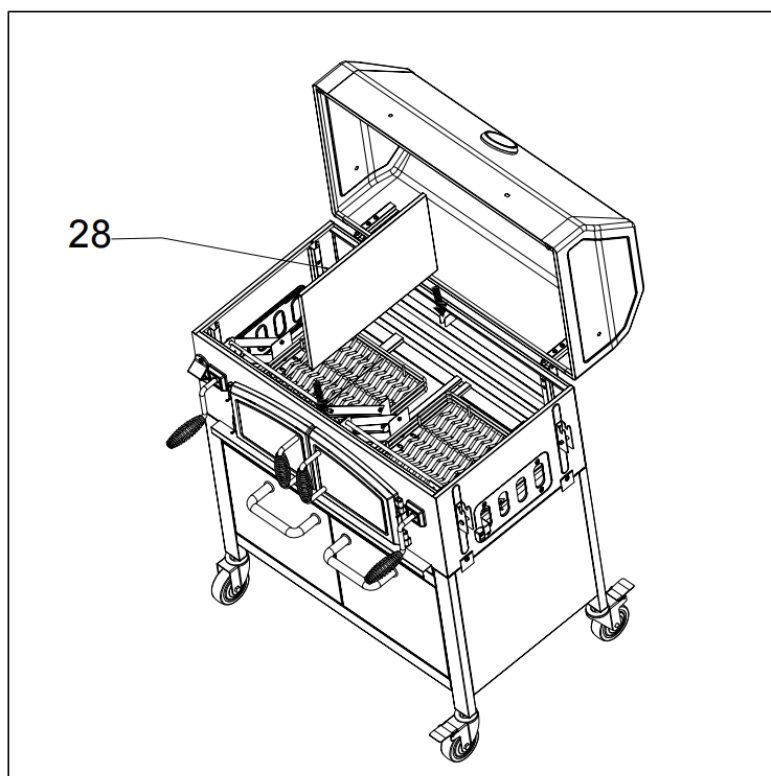
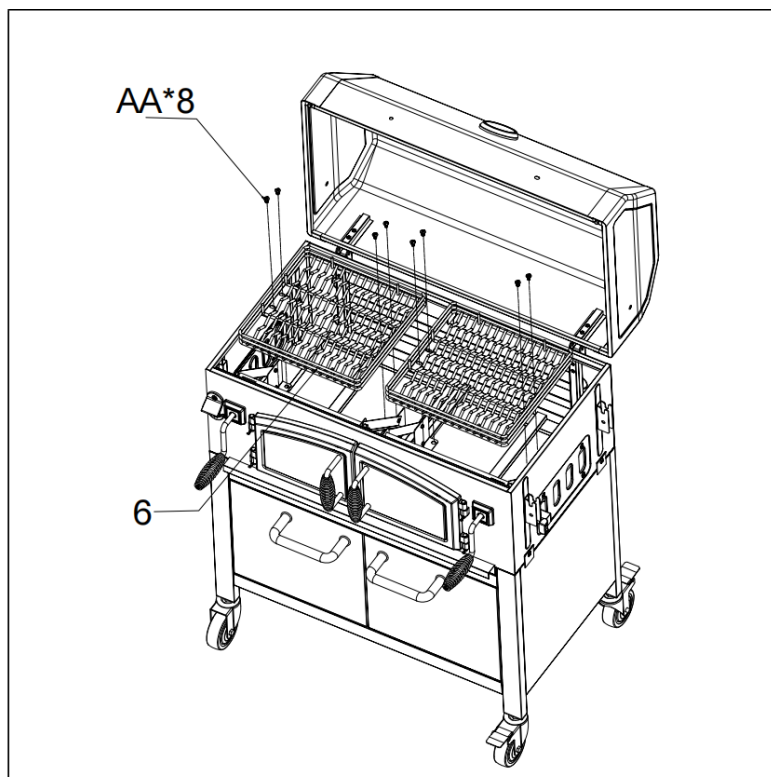


Note: Install the door on a flat floor and ensure the door hinge is installed correctly, in place, and leveled.

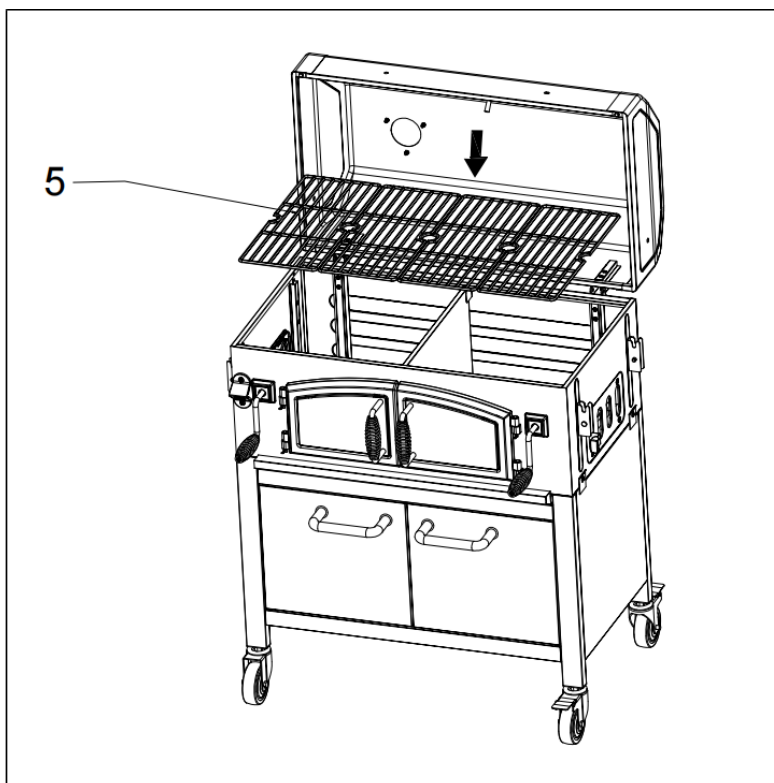
Assembly Instructions



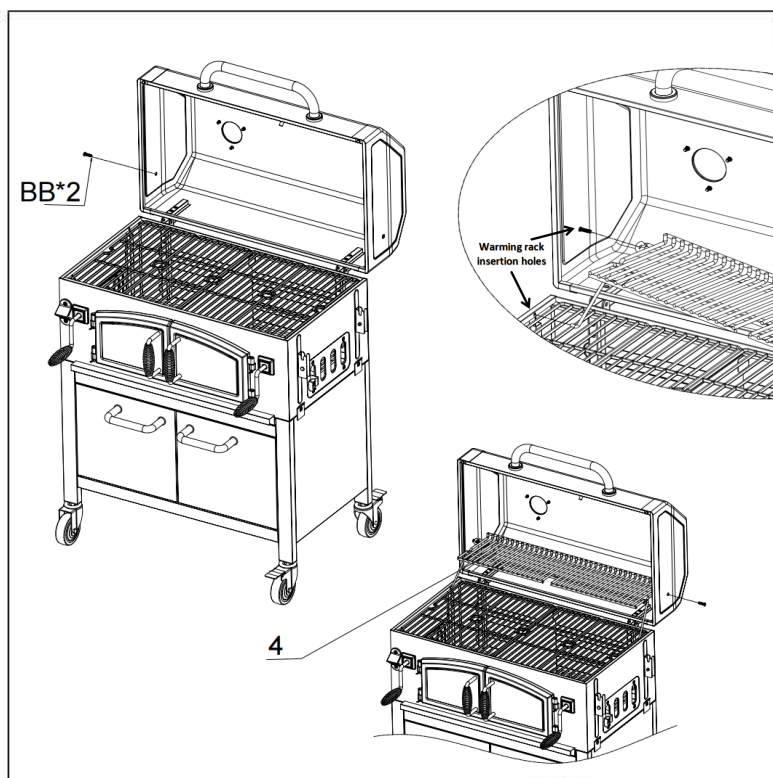
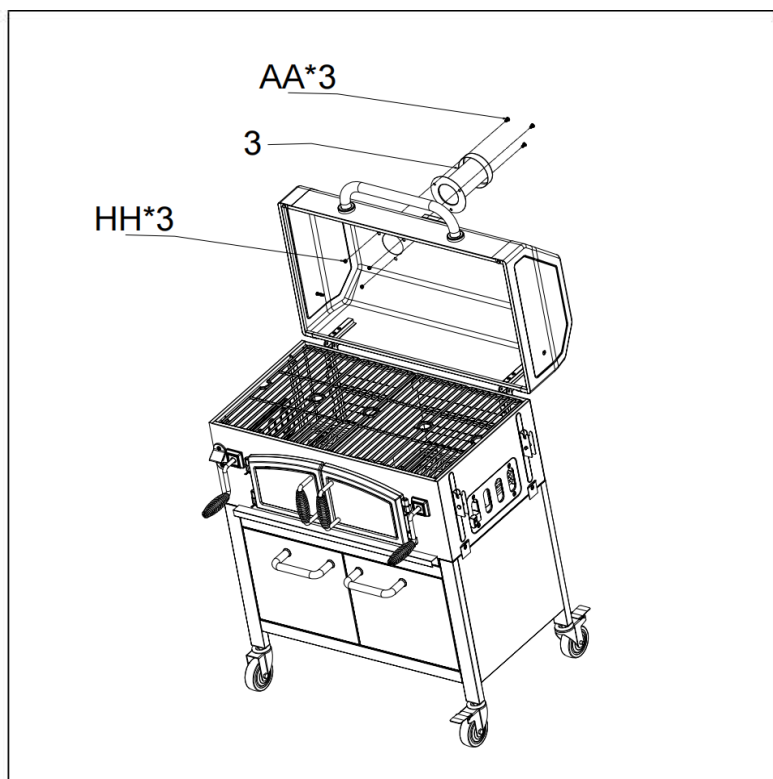
Assembly Instructions



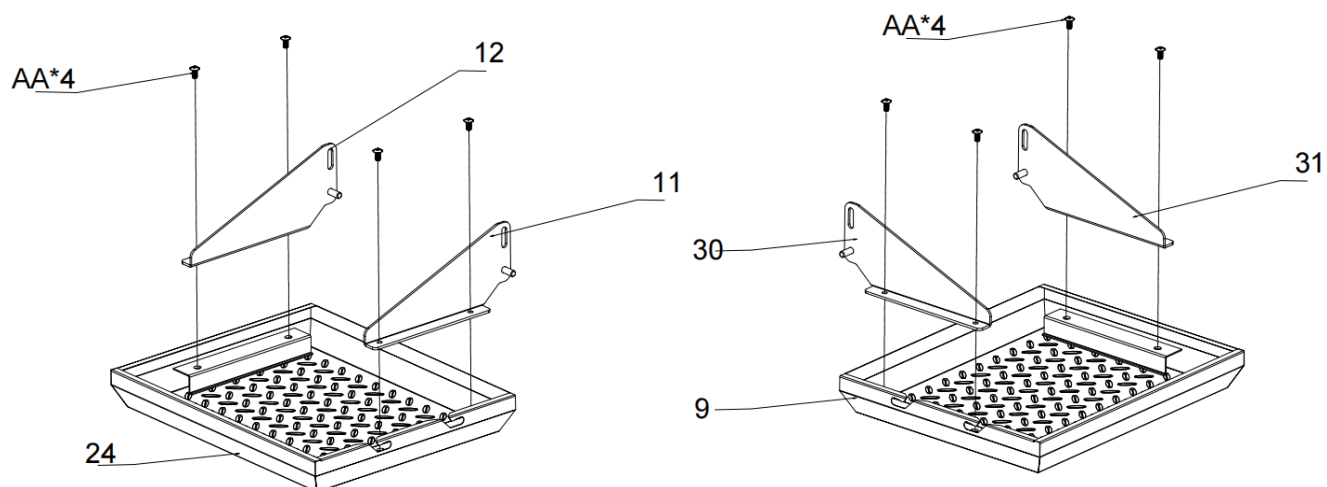
Assembly Instructions



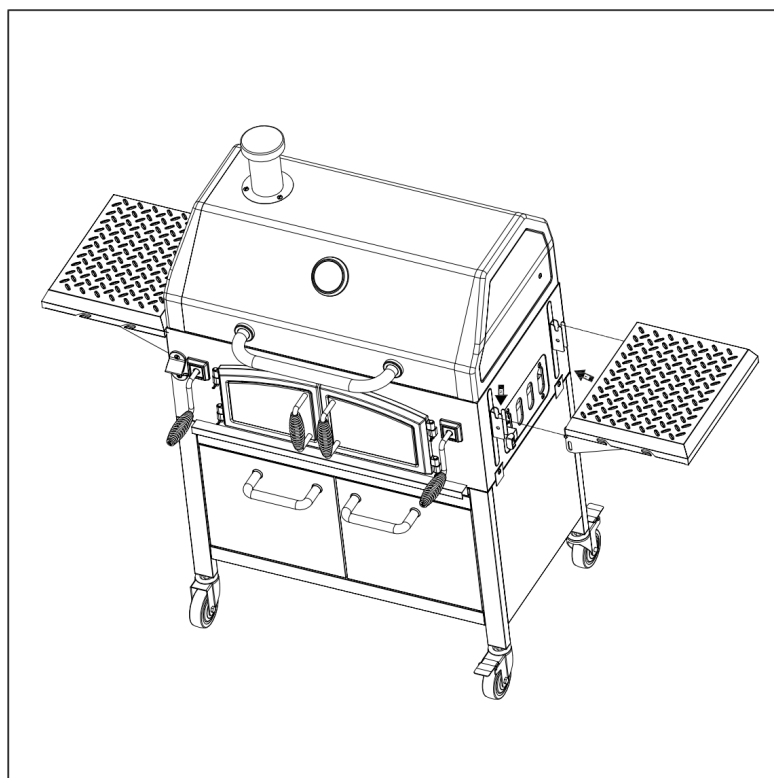
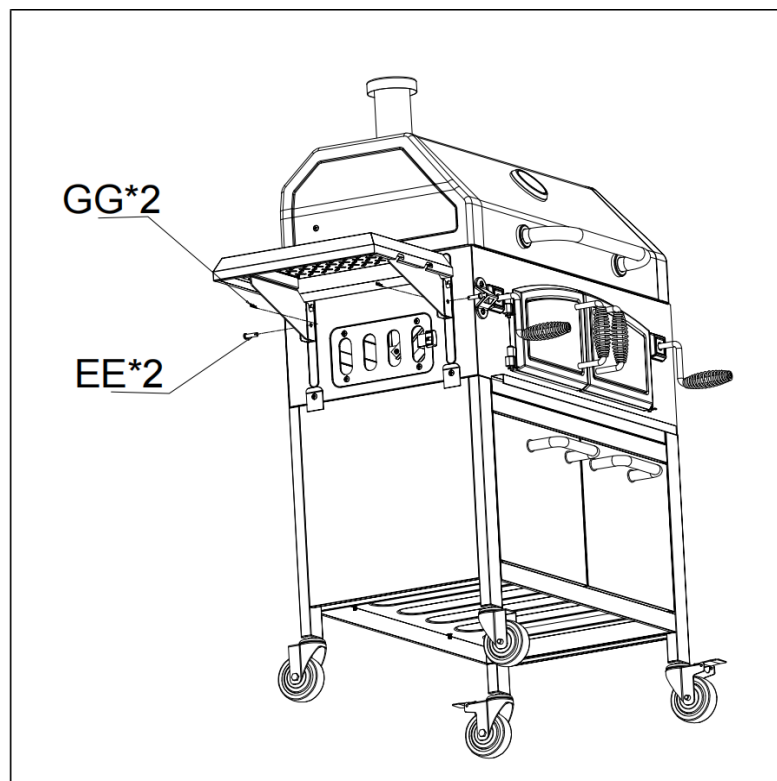
Assembly Instructions



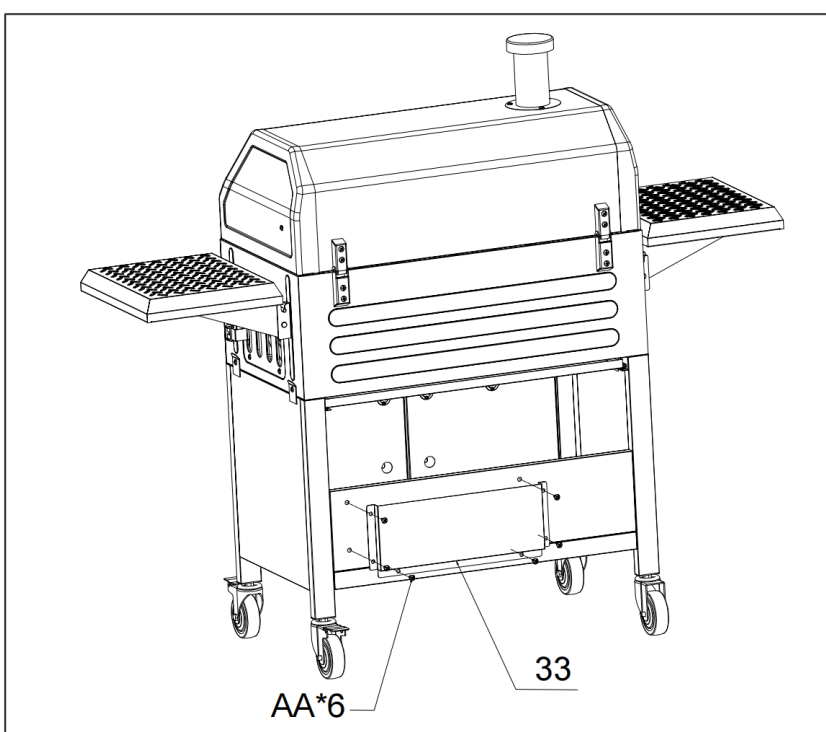
Assembly Instructions



Assembly Instructions

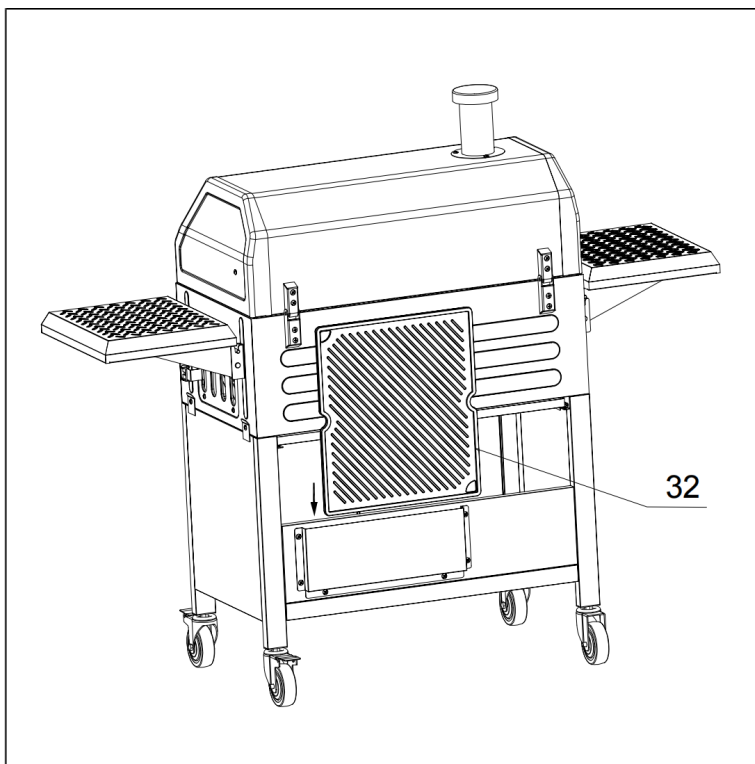


Assembly Instructions

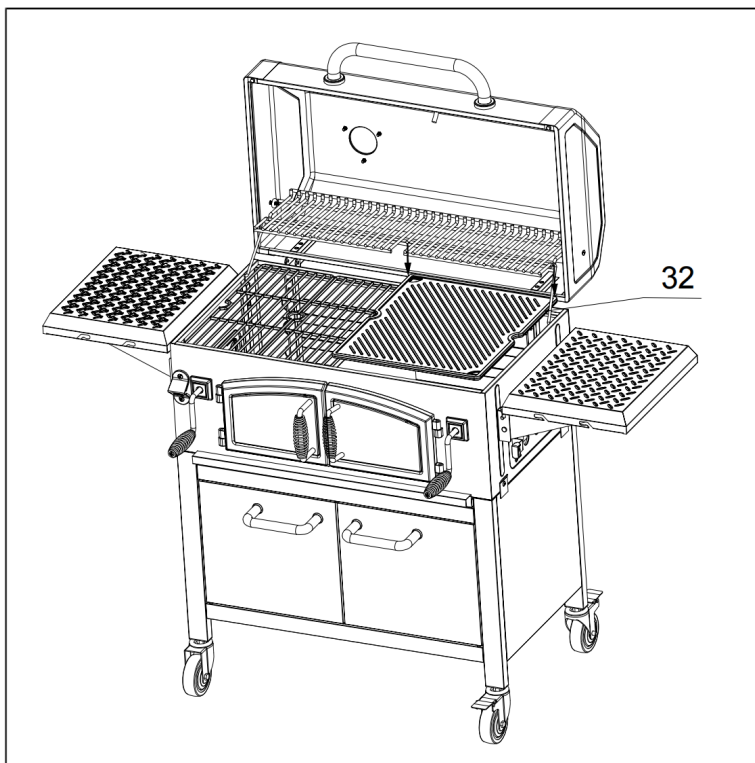




Assembly Instructions



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 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 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



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

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

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HECHO EN CHINA



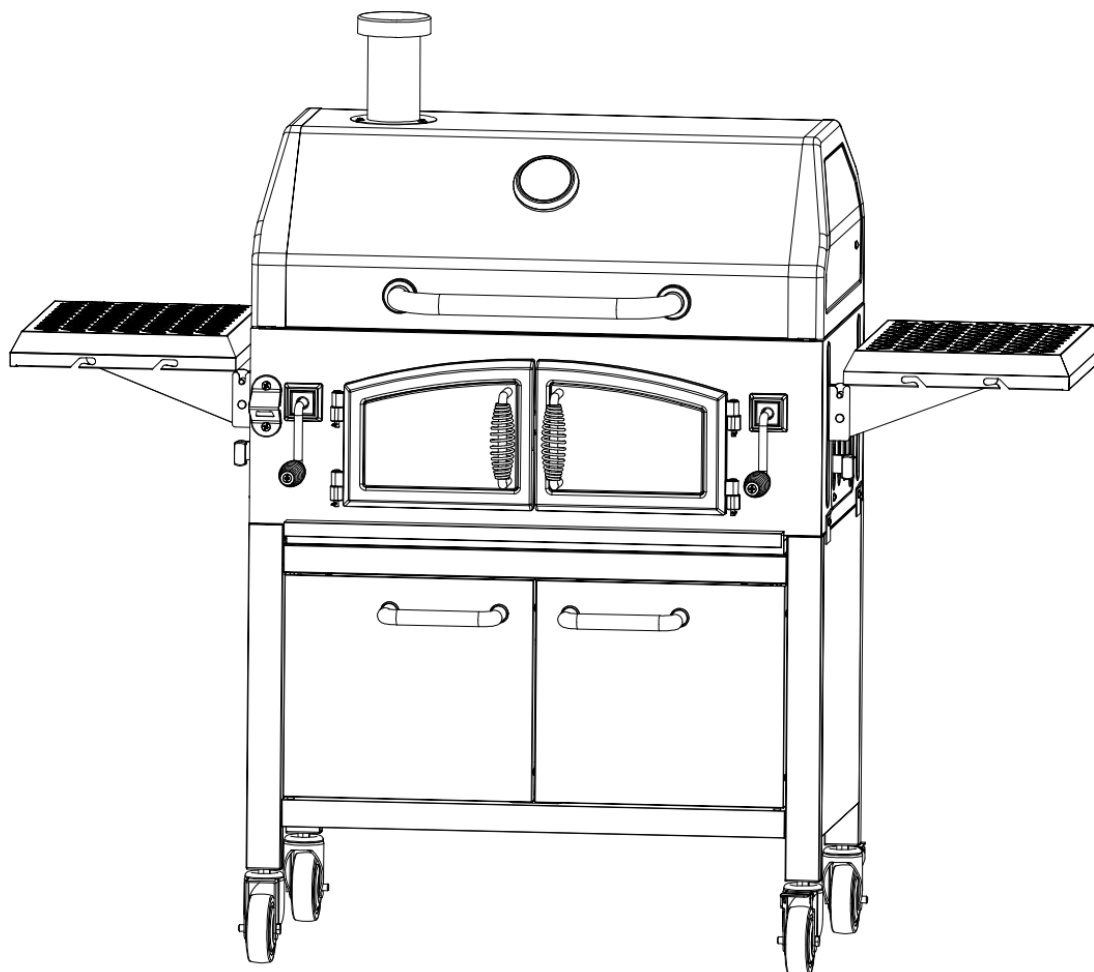
ARTIKELNUMMER 1807116

Modell: CGSC-0032

81 cm Kolgrill med två zoner och underskåp

Bruksanvisning för installation, skötsel och underhåll

VIKTIGT, SPARA FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING: LÄS NOGA



- * Endast för hushållsbruk utomhus
- * Inte lämplig för kommersiell användning

Har du frågor eller problem, eller saknas det delar? Innan du returnerar produkten till återförsäljaren, ring vår kundtjänst på nxracs@duro-global.com



Om du föredrar att prata med en handläggare; ring 1-888-909-8818 måndag-fredag 9:00 – 17:00 PST; Språk som pratas: Engelska, franska och spanska.



VARNINGAR:

LÄS ALLA ANVISNINGAR.

- Endast för utomhusbruk.
- Denna bruksanvisning innehåller viktig information för säker och effektiv användning av grillen.
- Lämna inte grillen obevakad. Håll små barn och husdjur på behörigt avstånd. Flytta inte på grillen under användning.
- Är inte avsedd att installeras i eller på en båt och ska aldrig användas som värmekälla.
- Felaktig installation, justering, ändring och service eller felaktigt underhåll kan orsaka egendoms- och personskador eller dödsfall.
- Läs denna instruktionsbok noggrant innan du monterar produkten och innan service utförs.
- För säker montering och användning, var noga med att undvika vassa kanter som kan orsaka skärsår eller repor.
- Kolen ska tändas med korrekt tändmaterial. Bensin, fotogen och alkohol är strängt förbjudna på grund av den höga risken för explosion och allvarliga skador.
- Håll ett minsta avstånd på 3,6 meter mellan grillen och eventuellt brännbart material som altandäck, byggnader, staket, träd eller buskar.
- Flytta aldrig grillen när den används eller när den innehåller heta kol eller aska. Låt den svalna helt först.
- Placera inte grillen nära brandfarliga vätskor, gaser eller områden med potentiellt brandfarliga ångor.
- När du använder olja eller fett i matlagningen måste du se till att temperaturen håller sig under 180 °C. Undvik att förvara eller använda matolja nära grillen eller annan grillutrustning.
- Av säkerhetsskäl, använd handskar eller annan skyddsutrustning när du hanterar askuppsamlaren.
- Överskrid inte en temperatur på 200 °C.
- För att förlänga livslängden på grillen, se till att träkol eller ved inte har kontakt med grillens väggar.
- Skydda händerna från brännskador genom att alltid bära grillhandskar. Undvik att vidröra heta ytor.



VARNING: BRÄNSLE SOM ANVÄNDS FÖR ANTÄNDNING AV TRÄ ELLER TRÄKOL OCH DERAS FÖRBRÄNNINGSPRODUKTER KAN EXPONERA DIG FÖR KEMIKALIER INKLUSIVE VEGETABILISKT KOL SOM I DELSTATEN KALIFORNIEN HAR KONSTATERATS ORSAKA CANCER, OCH KOLMONOXID, SOM I DELSTATEN KALIFORNIEN HAR KONSTATERATS ORSAKA FOSTERSKADOR OCH SKADOR PÅ FORTPLANTNINGSFÖRMÅGAN.

För mer information gå till: www.P65Warnings.ca.gov



ALLMÄNNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Att observera vid varje användning:

Grillen ska vara uppvärmd och bränslet hållas glödhett minst 30 minuter före den första tillagningen;

VARNING!

Denna grill kommer att bli väldigt varm, flytta den inte under drift!

Använd inte inomhus!

VARNING!

Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända!

Använd endast tändare som uppfyller EN 1860-3!

VARNING!

Håll barn och husdjur borta!

Använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.



Laga inte mat innan bränslet har en beläggning av aska.

Grillen måste installeras på ett säkert plant underlag före användning.



SÄKERHETSÅTGÄRDER:

LÄS ALLA ANVISNINGAR.

- **Kylning:** Låt grillen svalna helt innan du tar i den för rengöring eller förvaring. Lämna aldrig någon utan uppsikt nära en het grill.
- **Köksredskap:** Använd endast kokkärl avsedda för användning med en grill. Detta exkluderar glas, plast och keramiska material. Placera inte tomma kokkärl på grillen när den är varm.
- **Förvaring:** Ställ inte bort grillen för förvaring förrän elden är helt släckt och alla ytor är svala. Förvara inte aska eller kol inuti grillen.
- **Kolmonoxidfara:** Grillen är inte avsedd att användas som värmekälla. Koloxidförgiftning är en allvarlig risk.
- **Heta ytor:** Var försiktig! Grillen, inklusive ytor och kokkärl, är heta under och efter användning. Använd skyddshandskar och vantar för att undvika brännskador.
- **Borttagning av mat:** Använd långa, stadiga matlagningsredskap och skyddshandskar när du tar bort mat från grillen för att förhindra brännskador från heta ytor eller stänkande vätskor.
- **Stabilitet:** Undvik att stöta till eller knuffa på grillen, för att förhindra personskador, skador på grillen eller spill.
- **Ånga och ventiler:** Håll ett säkert avstånd från grillens öppningar och ventiler när den används. Var uppmärksam på het ånga och luft som stöts ut.
- **Spjäll:** Använd skyddshandskar när du justerar spjällen, eftersom de blir varma under användning och avkylning.
- **Öppen låga:** Håll ett säkert avstånd från öppen låga, brinnande kol och heta ytor. Luta dig inte över grillen när du tänder den. Sätt upp håret och ha inte för lösa kläder som kan fatta eld.
- **Ventilation:** Täck inte ventilationshålen.
- **Aluminiumfolie:** Täck inte gallret med aluminiumfolie, eftersom det kan fånga värme och skada grillen.
- **Bortskaffande av aska:** Låt kolen och askan svalna helt före kassering. Blöt dem i vatten i aluminiumfolie innan de slängs i en icke brännbar behållare.
- **Bränsleberedning:** Låt bränslet förvärmas tills det är glödhett i minst 30 minuter innan du använder grillen. Börja inte grilla förrän bränslet har en lätt askbeläggning.
- **Borttagning av aska:** Ta aldrig bort askuppsamlaren förrän askan och kolen har svalnat.
- **Skyddsutrustning:** Bär alltid skyddshandskar när du hanterar den heta grillen eller arbetar med eld. Använd handskar eller långa, robusta verktyg när du tillsätter mer kol.
- **Kolhantering:** Överbelasta aldrig kolgallret, eftersom det kan orsaka personskador och skador på grillen.
- **Tändvätska:** Spruta aldrig tändvätska på antänt kol. Se tändvätskebehållaren för korrekta instruktioner.



ANVÄNDNING:

VIKTIGT! FÖRSTA ANVÄNDNINGEN:

Inbränning av grillgaller och grillplatta i gjutjärn

Inbränning:

1. Förberedelser:

- Använd en pappershandduk eller trasa och olja in grillgallret, kolbrickan, insidan av locket och kammaren lätt med en matolja med hög rökpunkt (t.ex. raps, vegetabilisk).

2. Tända och förvärma kolen:

- Hög grillgallret, öppna kolluckorna och öppna spjällen helt.
- Placera upp till 1,4 kg kol på kolbrickan i pyramidform.
- Stäng kolluckorna och följ de separata instruktionerna för att "TÄNDA GRILLEN". **Viktigt:** Håll locket öppet under detta steg.
- Efter cirka 15 minuter, när lågorna inte är så höga, sprid ut kolen i ett enda lager.
- **Bränslebegränsning:** Använd endast träkol som bränsle. Använd inte någon annan bränslekälla i grillen.

3. Inbränning:

- Bär skyddshandskar och sänk försiktigt grillgallret tillbaka till sitt läge.
- Stäng locket och låt grillen brinna i cirka 1 timme och nå en temperatur på ca 180 °C.

4. Kylning och ny inoljning:

- Stäng av grillen och låt den svalna helt innan du fortsätter.

5. En andra inbränning:

- När grillen har svalnat, applicera ett nytt lager matolja på gallret, kolbrickan, insidan av locket och kammaren igen.

6. Slutlig inbränning:

- Tänd grillen igen och låt det brinna i 30 minuter.

Underhållsinbränning:

Regelbunden inbränning hjälper till att förebygga rost. Om rost uppstår, rengör området med en stålborste, applicera vegetabiliskt matfett och upprepa inbränningsprocessen som beskrivs ovan.



DRIFTSANVISNINGAR (forts.):

Tända grillen

Förberedelser:

1. Öppna grillen:

- Hög grillgallret, öppna kolluckorna och öppna spjällen helt för att skapa drag och underlätta antändningen.

2. Tillsätt kol:

- Placera upp till 1,4 kg kol på kolbrickan. Stapla kolen i en pyramidform för optimalt luftflöde.
- Bränslebegränsning: Använd endast träkol som bränsle. Använd inte någon annan bränslekälla i grillen.

3. Användning av tändvätska (försiktighet):

- Säkerhetspåminnelse: Stäng kolluckan innan du fortsätter.
- Användning av tändvätska: Följ de specifika anvisningarna som står på tändvätskebehållaren. **Viktigt:** Tillsätt alltid tändvätska minst 9 m från grillen av säkerhetsskäl. Luta dig inte över grillen när du tänder den.
- Tänd kolen enligt anvisningarna på tändvätskebehållaren. **Låt locket vara öppet under detta steg.**

4. Bränna kol:

- Låt kolen brinna i cirka 20 minuter. Därefter minskar lågorna och kolen övergår till aska.

5. Sprida ut kolen:

- När kolen är helt täckt av aska, sprid ut det i ett enda lager med hjälp av lämpliga grillverktyg.

6. Tillsätta mer kol (valfritt):

Om du kommer att grilla i mer än 30 minuter kan du tillsätta mer kol för ihållande värme.

- Gör så här:

- ☐ Efter att ha spridit den första omgången kol, lägg 15 briketter utanför elden.
- ☐ När dessa extra briketter är täckta till 80 % av aska, för över dem till mitten av elden efter behov för att bibehålla en jämn tillagningstemperatur.

Läs alltid anvisningarna och varningarna på kolförpackningen för säker hantering.

7. Placering av grillgallret:

Bär skyddshandskar och sänk försiktigt grillgallret tillbaka till sitt läge.



DRIFTSANVISNINGAR (forts.):

Tända grillen

8. **Värmecirkulation:**

Täck inte gallret med aluminiumfolie, eftersom det kan fånga värme och störa värmecirkulationen.

Temperaturreglage:

9. **Placering av mat:**

- Placera maten mitt på det förvärmda grillgallret.
- Undvik att överbelasta grillen med mat. För stora mängder mat kan sänka värmen, förlänga tillagningstiden och leda till ojämna resultat.
- Låt det vara ett utrymme mellan matvarorna och grillsidorna för att säkerställa korrekt värmecirkulation.
- Om du använder kokkärl, placera dem i mitten av gallret för jämn tillagning.

10. **Justera temperaturen:**

- För att uppnå önskad tillagningstemperatur, justera grillens luftspjäll och kolbrickans höjd.
- Stäng luftspjällen för att behålla fukt och värme under tillagningen. Omvänt, öppna spjällen något för att släppa ut fukt vid tillagning av fisk eller torkat saltat kött.
- Börja med grillgallret i det lägsta läget och höj det gradvis för att nå önskad temperatur.

Tips för bra stekyta:

- Den justerbara kolbrickan kan placeras närmare grillgallret för att få till en stekyta. Då stängs köttsaften inne. Det tar vanligtvis bara några minuter per sida. Var försiktig så att du inte vidbränner maten. Sätt sedan tillbaka kolbrickan i det ursprungliga läget för vidare tillagning.

Andra anmärkningar:

- Extremt kallt väder kan förlänga tillagningstiden.
- Låt alltid grillen svalna helt före rengöring. Det är viktigt att rengöra grillen efter varje användning för att förlänga livslängden och förhindra mögeltillväxt.



SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL:

Säkerhetspåminnelse:

- Se alltid till att grillen är helt sval innan du rengör eller ställer bort den.

Regelbunden inspektion:

- Inspektera regelbundet grillen och de monterade delarna för att kontrollera att den är i säkert skick.

Borttagning av aska:

- Efter varje användning, vänta tills askan har svalnat helt innan du tömmer asklådan.

Rengöring:

- Använd mildt diskmedel och vatten för att rengöra grillen och grillgallret. Torka av grillens utsida med en fuktig trasa.
- **Viktigt:** Använd inte ugsrensmedel eller andra starka rengöringsmedel. Se till att torka alla ytor ordentligt efter rengöring.

Underhåll av askuppsamlaren och kammaren:

- När askan har svalnat, rengör asklådan och insidan av kammaren efter varje användning för att ta bort överskottsaska, rester och damm.

Bortskaffande av aska:

- Låt askan svalna helt före kassering. Slå in den i aluminiumfolie, blötlägg med vatten och släng i en icke brännbar behållare.

Förvaring:

- Förvara alltid grillen i torrt utrymme med tak. Ställ inte bort grillen för förvaring förrän elden är helt släckt och alla ytor är svala.

Säsongsförvaring:

- Även om du använder ett grillskydd rekommenderar vi att du kontrollerar grillen med jämna mellanrum, särskilt under perioder när den inte används så ofta. Detta hjälper till att förhindra eventuell rost och korrosion orsakad av fukt.



MONTERING:

VAR FÖRSIKTIG!

- **DEN HÄR ENHETEN ÄR TUNG! PROVA INTE** att montera den utan hjälp.
- Vissa delar kan innehålla vassa kanter – var uppmärksam på beskrivningen i monteringsanvisningarna! Använd skyddshandskar vid behov.
- **Verktyg som krävs för montering (medföljer inte)**

Läs noga igenom alla anvisningar. Innan du börjar monteringen

Arbetsområde:

- Välj en ren, plan yta för montering för att undvika repor eller skador på grillens komponenter.

Verktyg som behövs:

- Plocka fram de verktyg som behövs för montering:
- Magnetisk Stjärnskruvmejsel (medföljer inte)
- Tång eller skiftnyckel (medföljer inte)

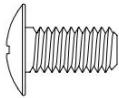
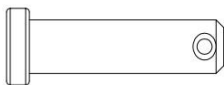
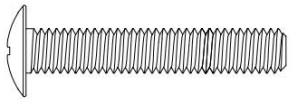
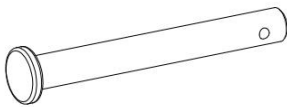
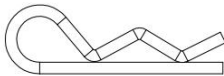
Beräknad monteringstid:

- Avsätt cirka 120 minuter för monteringen.

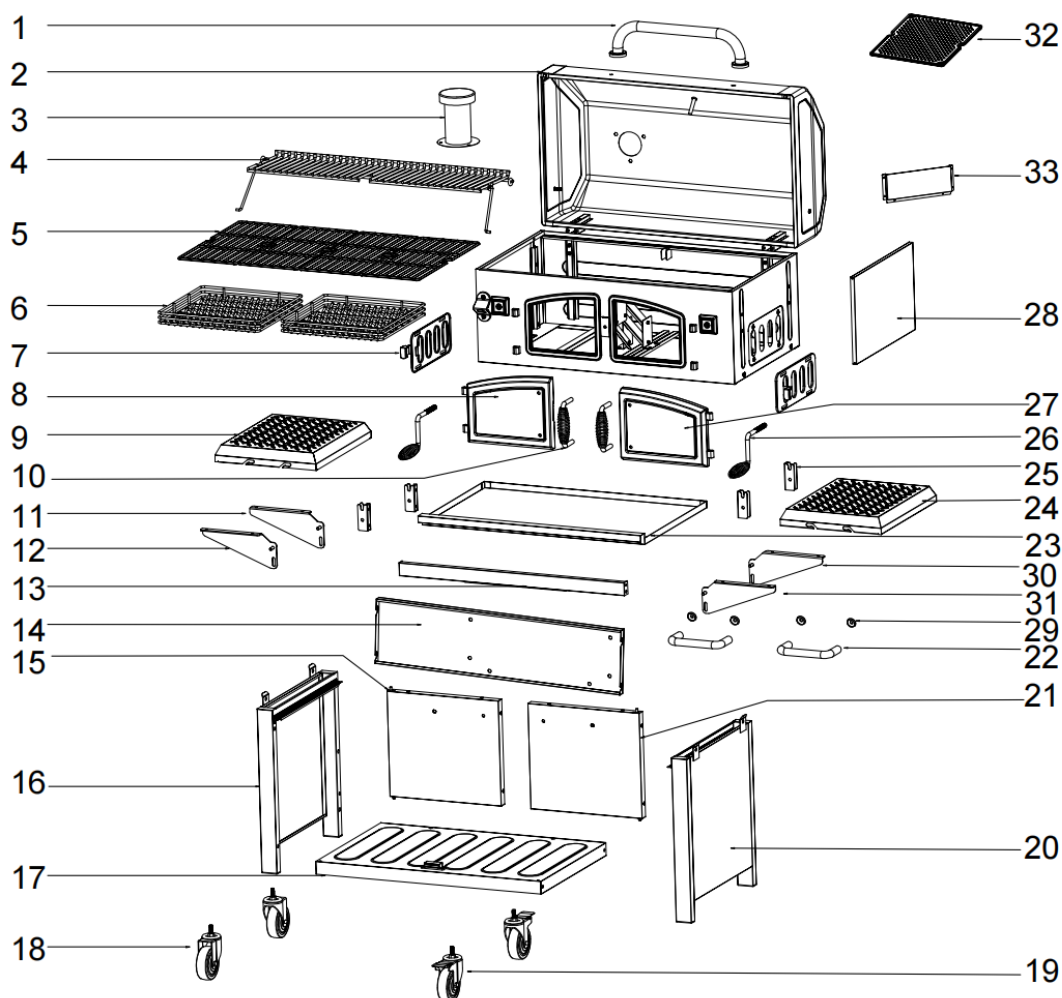
Notera:

- Den produkt som levereras kan skilja sig något från bilderna som visas i denna bruksanvisning.
- Vissa monteringssteg kan redan ha genomförts på fabriken.

Komponentlista

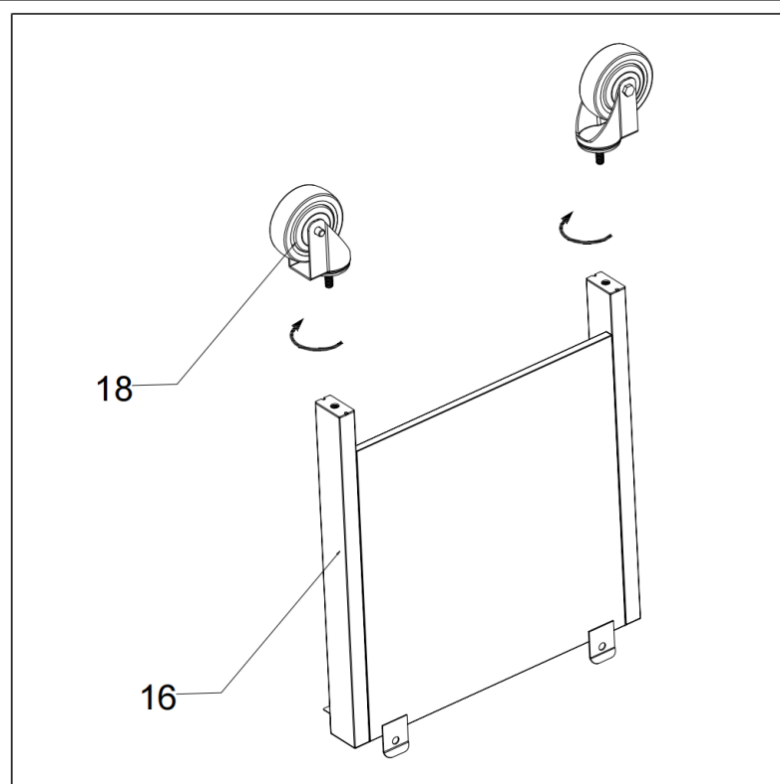
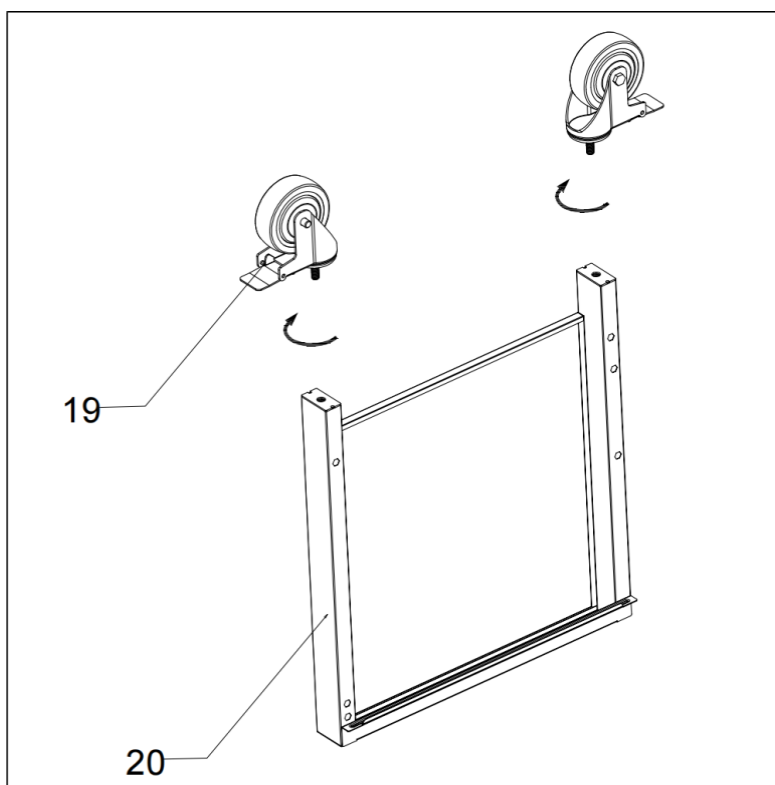
AA 61pcs	 M6x12	EE 4pcs	 Gångjärnsbult
BB 2pcs	 M6x30	FF 4pcs	 Gångjärnsbult
CC 8pcs	 M5	GG 10pcs	 Fjäderstålssprint
DD 8pcs	 M5	HH 3pcs	 M6

Delar

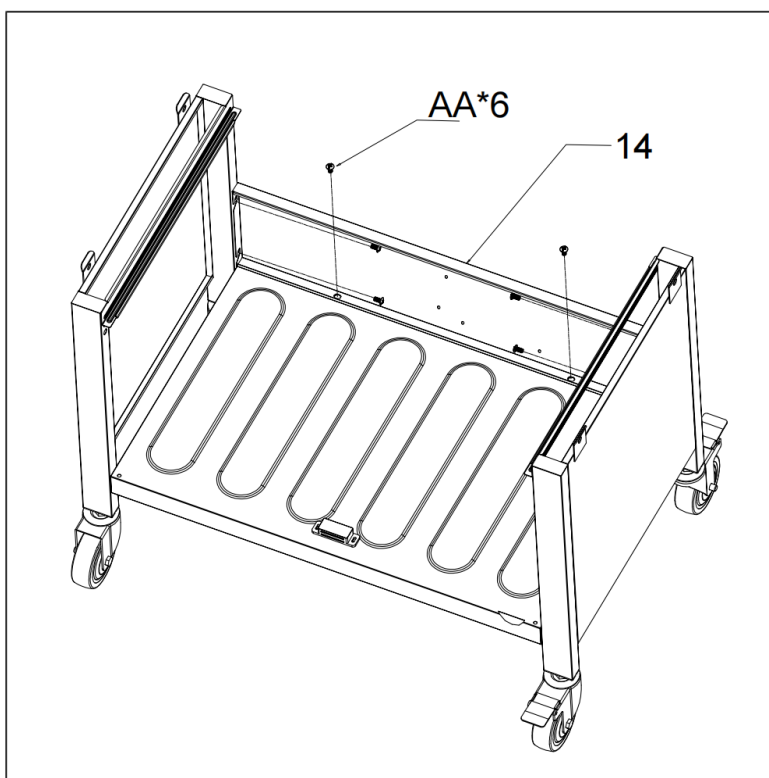
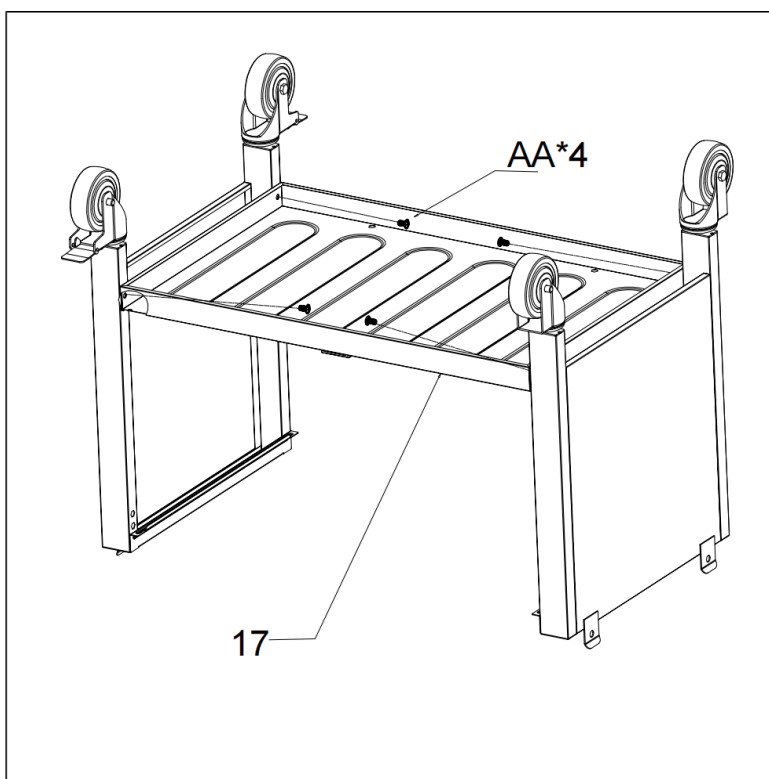


Delnummer	Antal	Beskrivning	Delnummer	Antal	Beskrivning
1	1	Handtag till lock	18	2	Hjul (utan broms)
2	1	Lock	19	2	Hjul (med broms)
3	1	Skorsten	20	1	Underskåp – höger sida
4	1	Varmhållningsgaller	21	1	Underskåp – höger lucka
5	4	Grillgaller	22	2	Luckhandtag
6	2	Kolfack	23	1	Askuppsamlare
7	2	Spjäll	24	1	Sidobord, höger
8	1	Lucka till kolfack, vänster	25	4	Fäste till sidobord
9	1	Sidobord, vänster	26	2	Vevhandtag
10	2	Handtag till kolfackluckan	27	1	Lucka till kolfack, höger
11	1	Stödram bak, vänster sidobord	28	1	Kammare – avdelare
12	1	Stödram fram, vänster sidobord	29	4	Bricka till lucka
13	1	Tvärså framlucka	30	1	Stödram bak, höger sidobord
14	1	Underskåp – baksida	31	1	Stödram fram, höger sidobord
15	1	Underskåp – vänster lucka	32	1	Grillplatta i gjutjärn
16	1	Underskåp – vänster sida	33	1	Hållare till grillplatta/grillgaller
17	1	Underskåp – undersida			

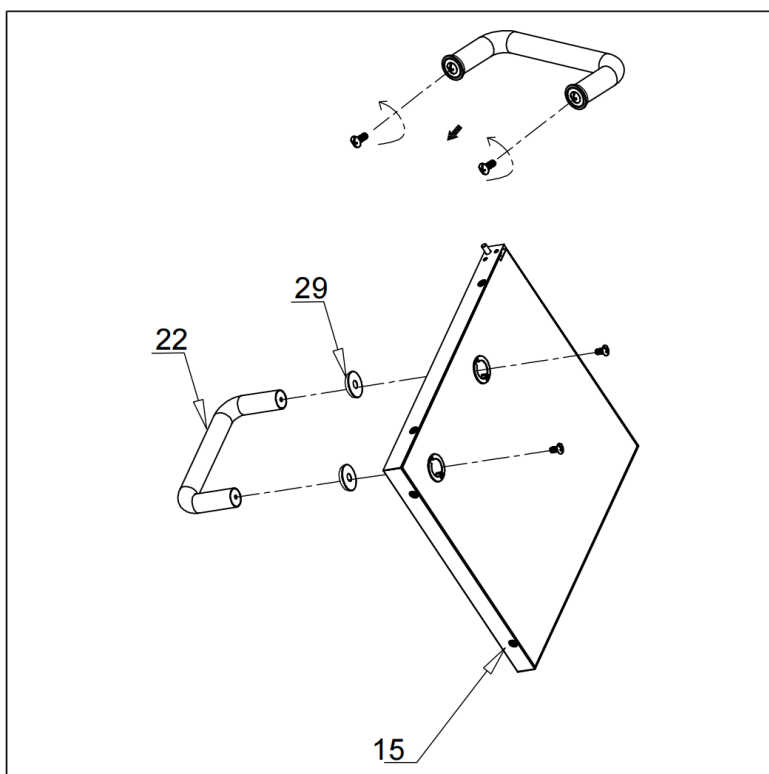
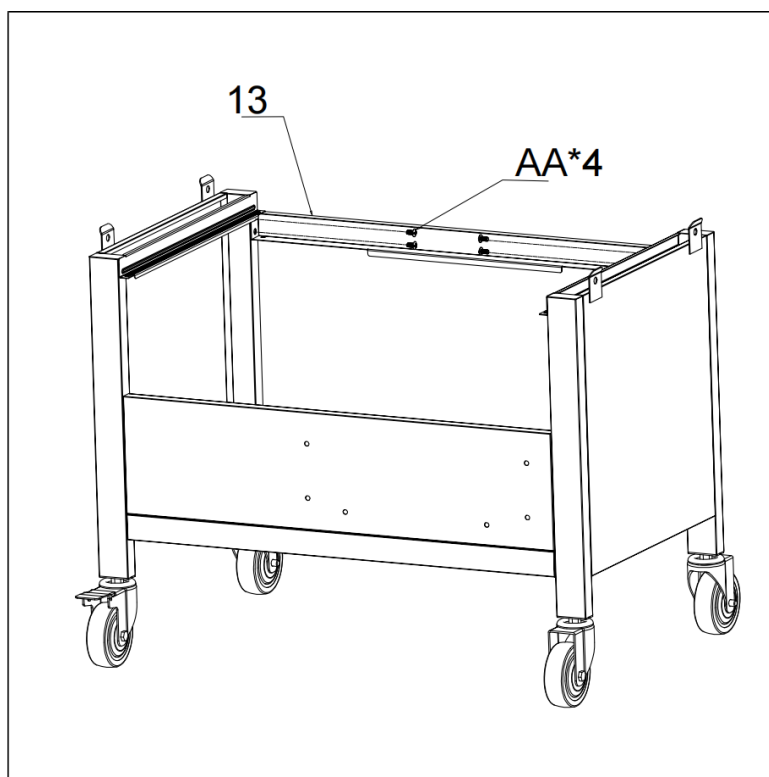
Monteringsanvisning



Monteringsanvisning

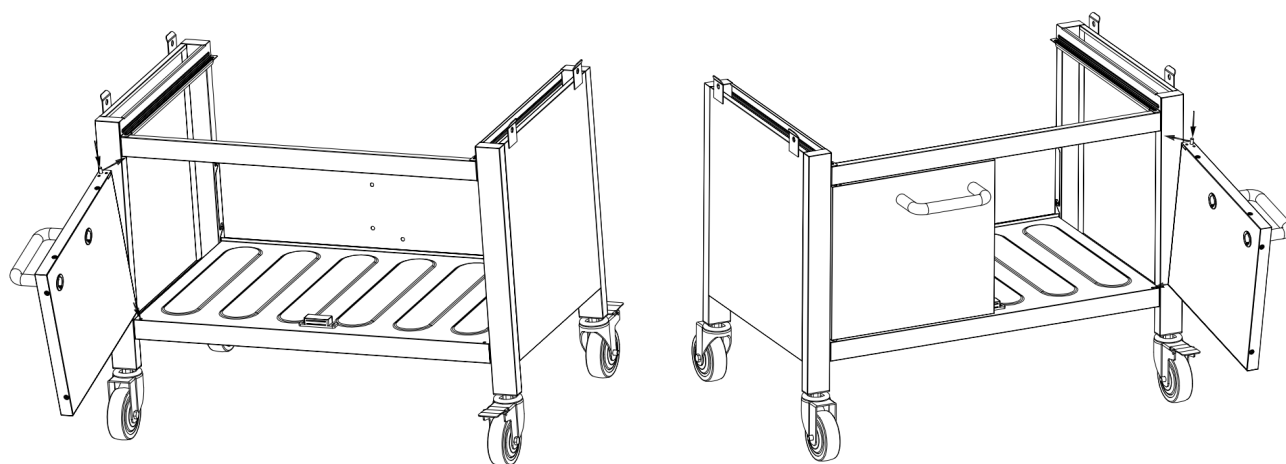
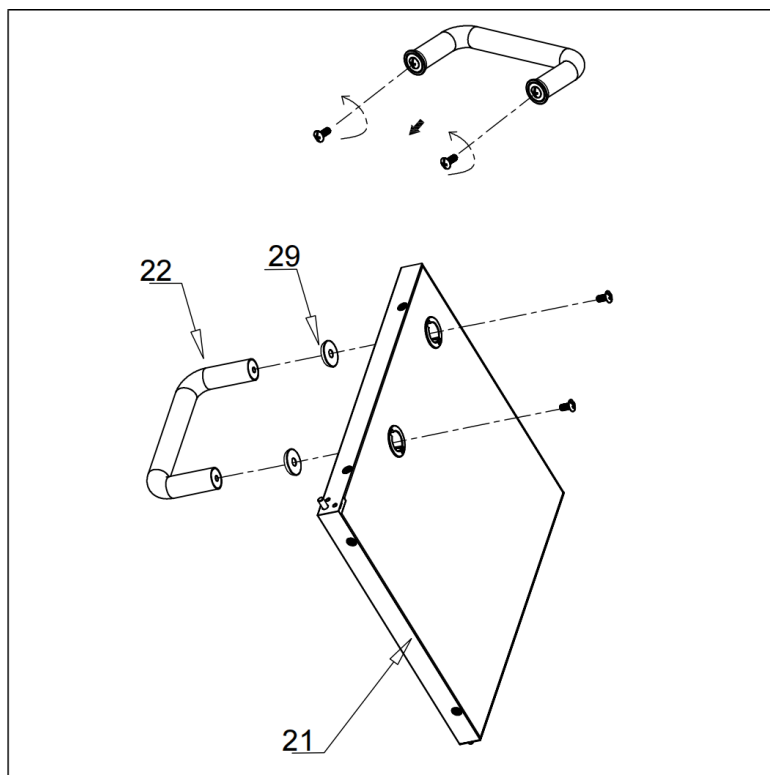


Monteringsanvisning



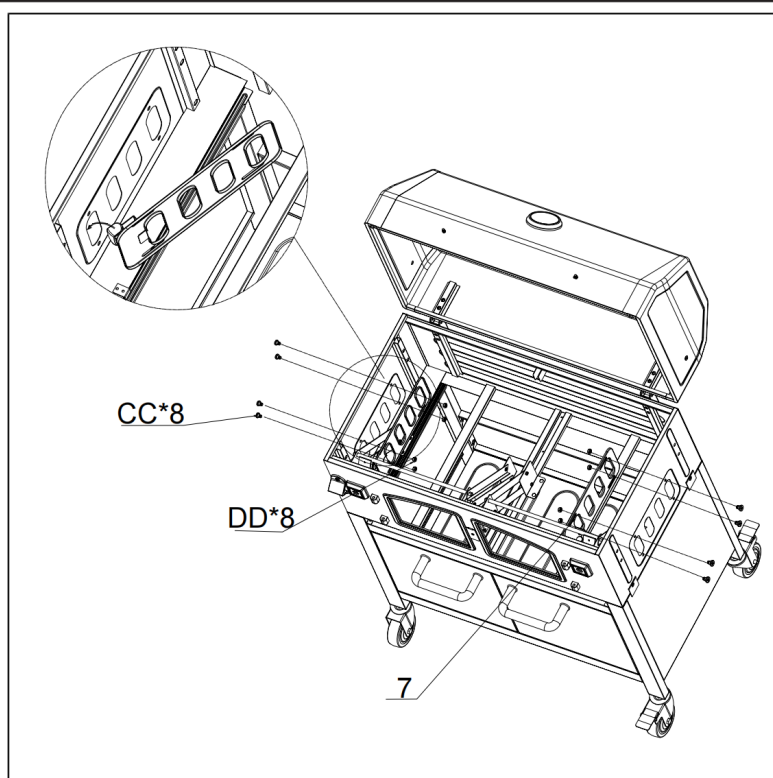
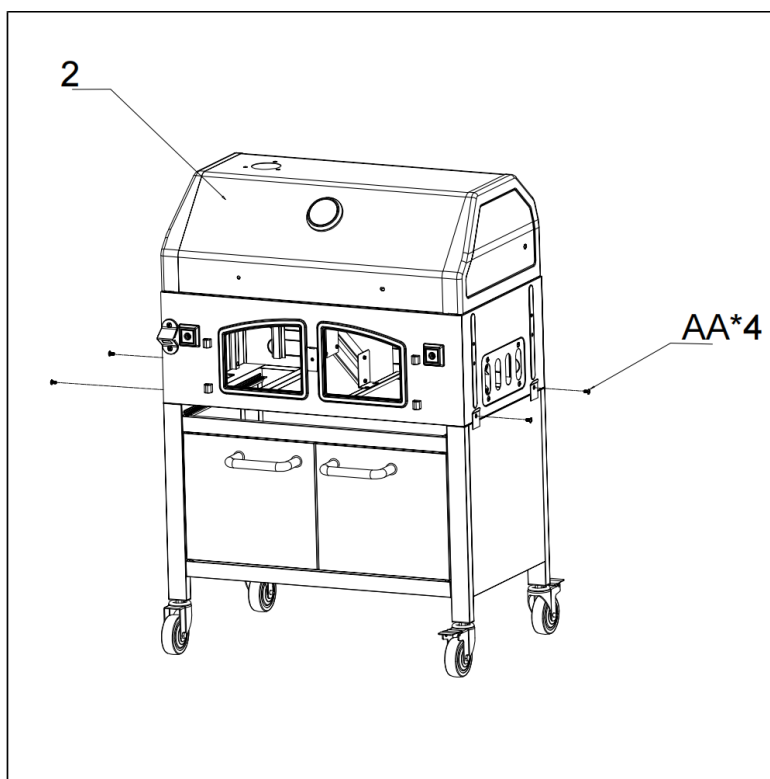
Monteringsanvisning

Obs: Rekommenderas att använda en Magnetisk Stjärnskruvmejsel (medföljer inte) för att installera dörr till handtaget.

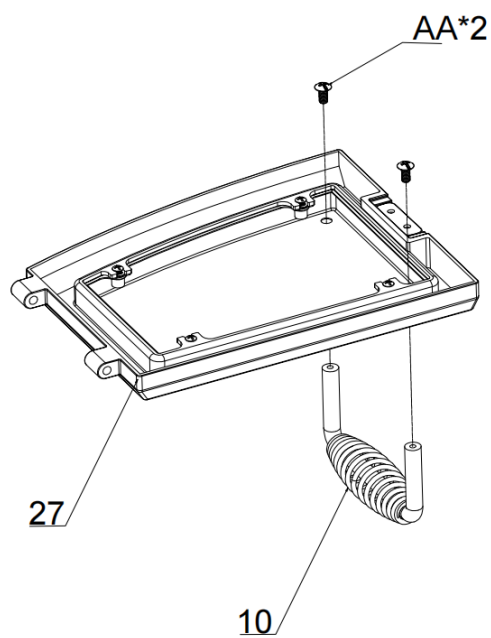
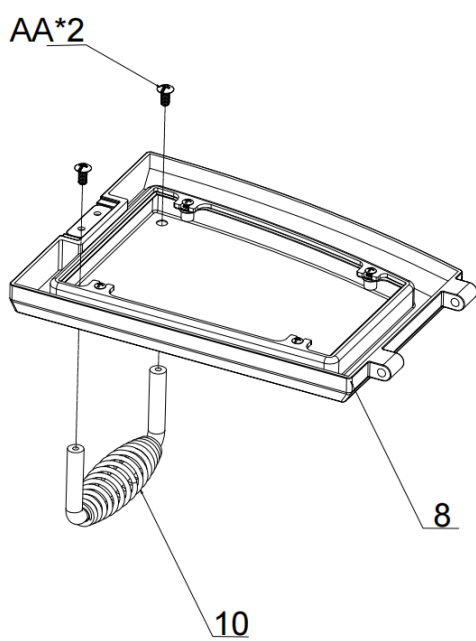
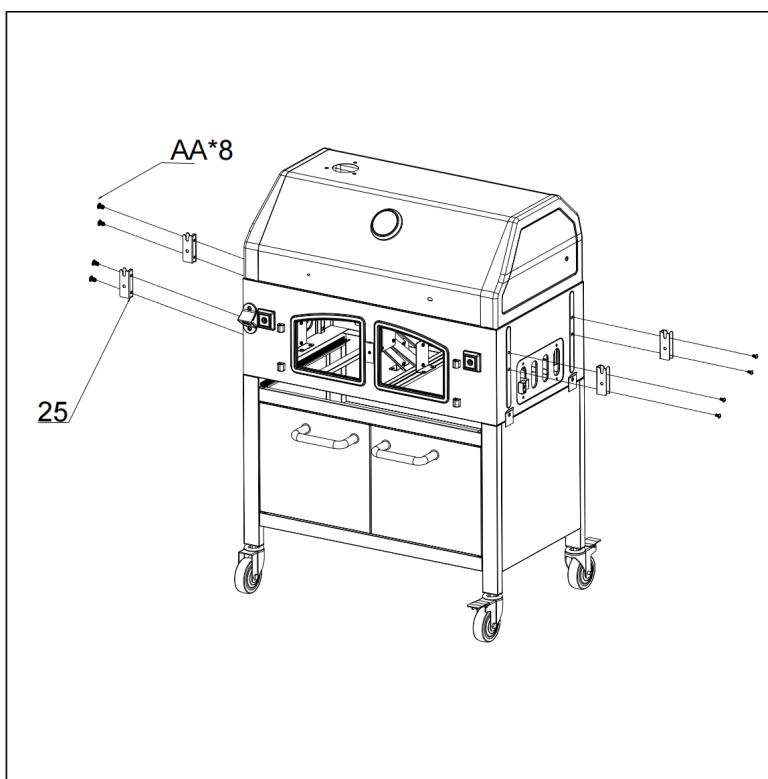


Obs: Installera dörren på ett plant golv och se till att dörren fjädrar är korrekt installerad, på plats och jämn.

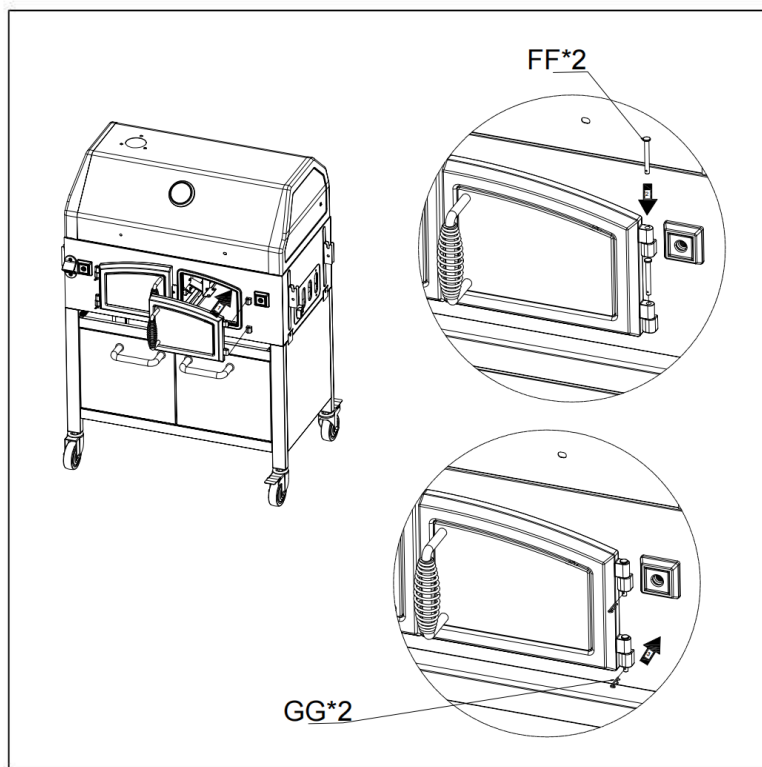
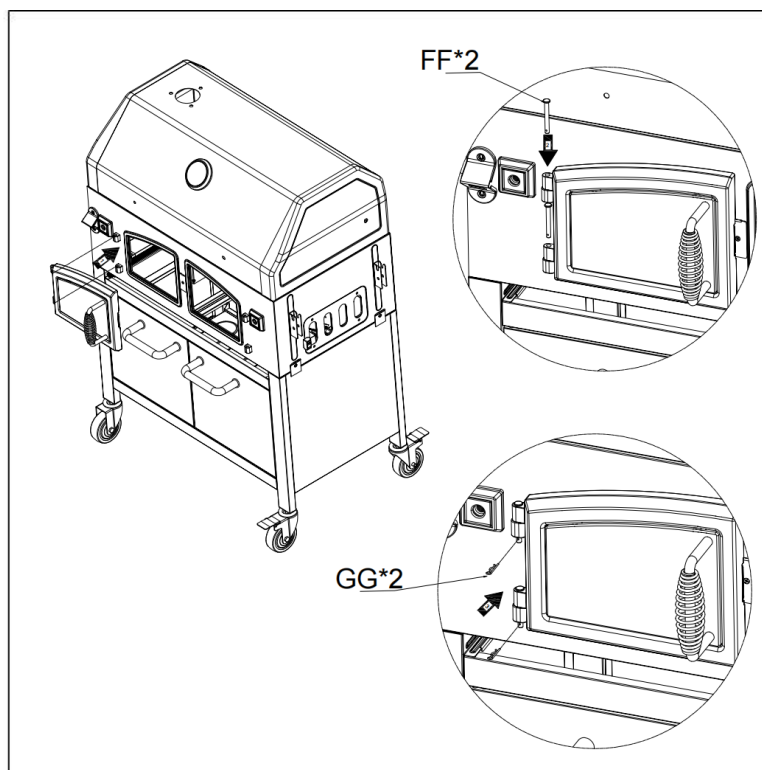
Monteringsanvisning



Monteringsanvisning

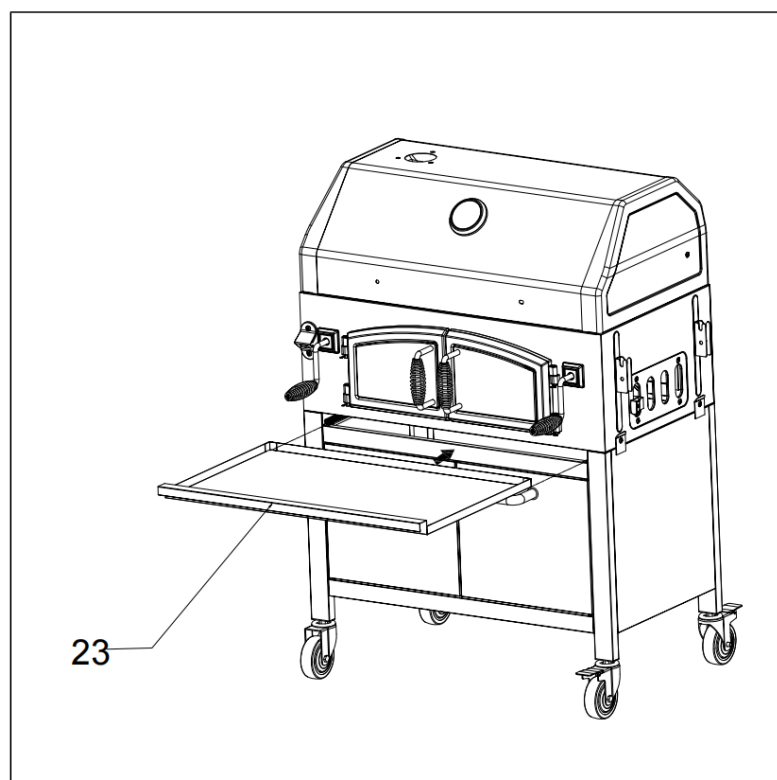
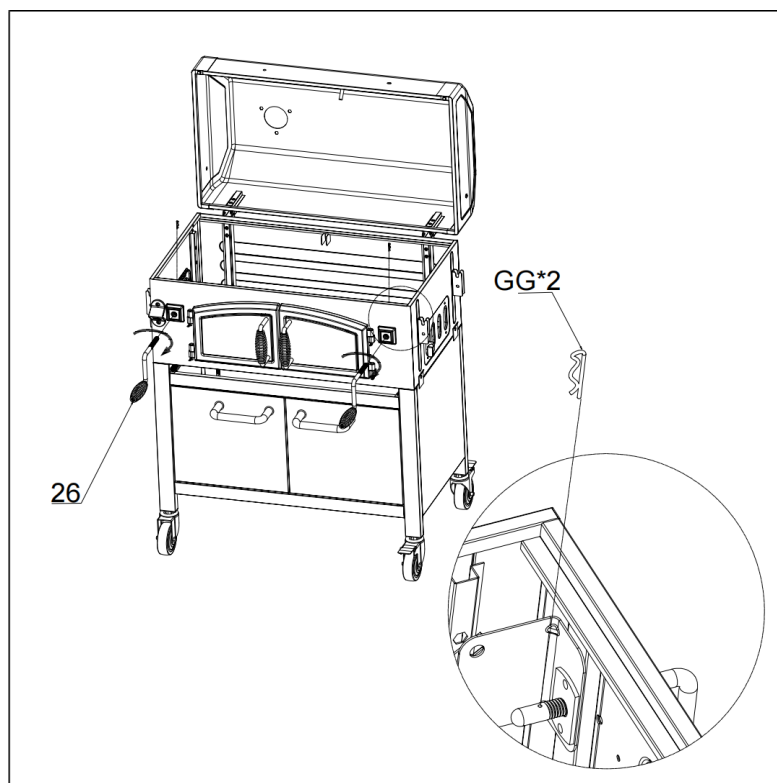


Monteringsanvisning

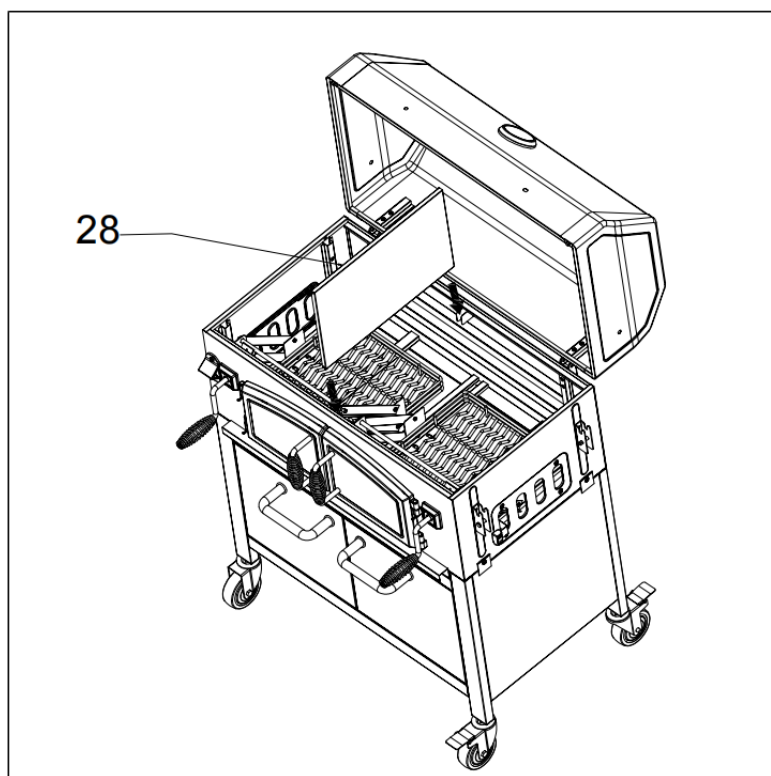
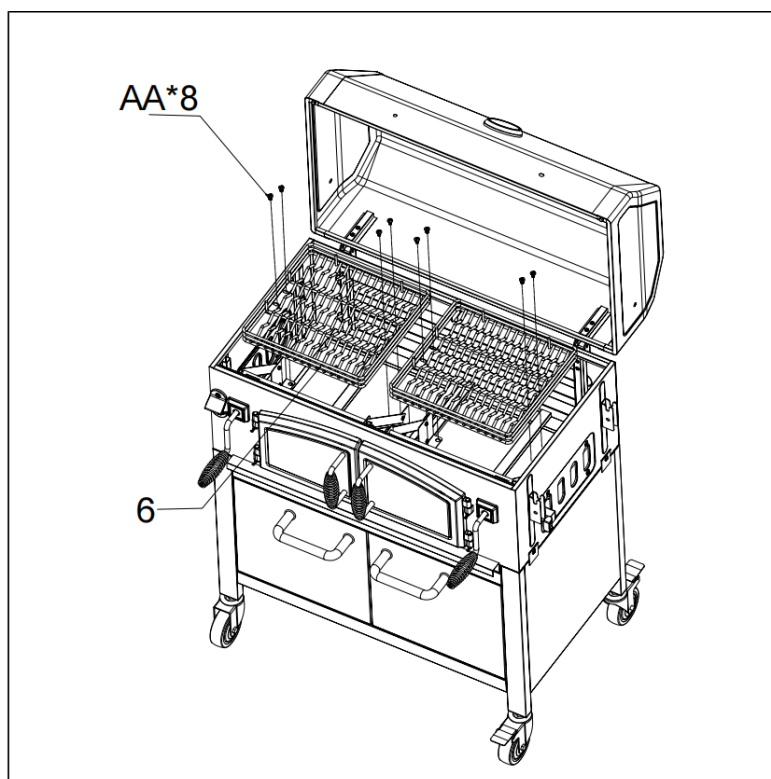


Obs: Installera dörren på ett plant golv och se till att dörrgångjärnet är korrekt installerat, på plats och plant.

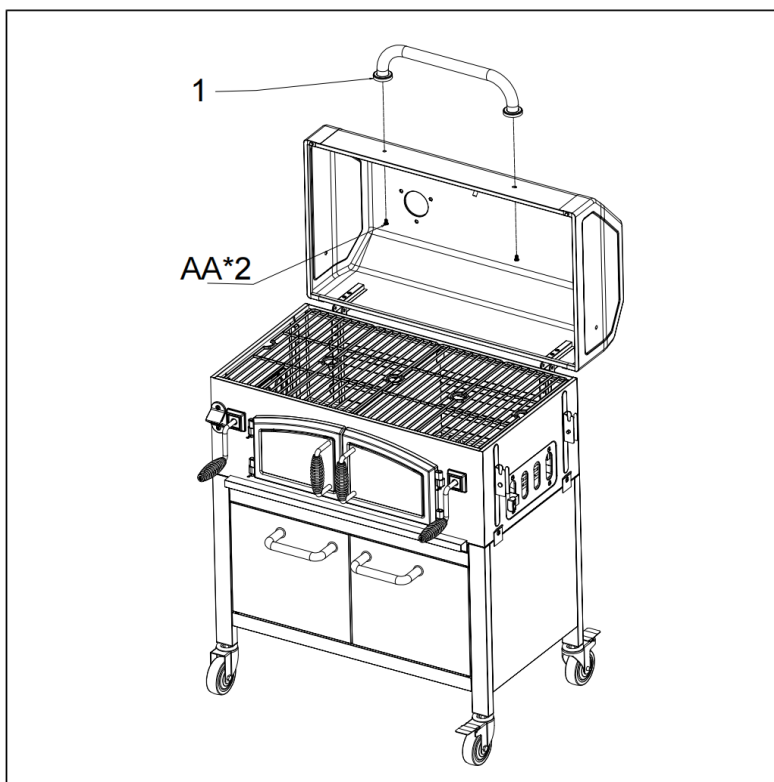
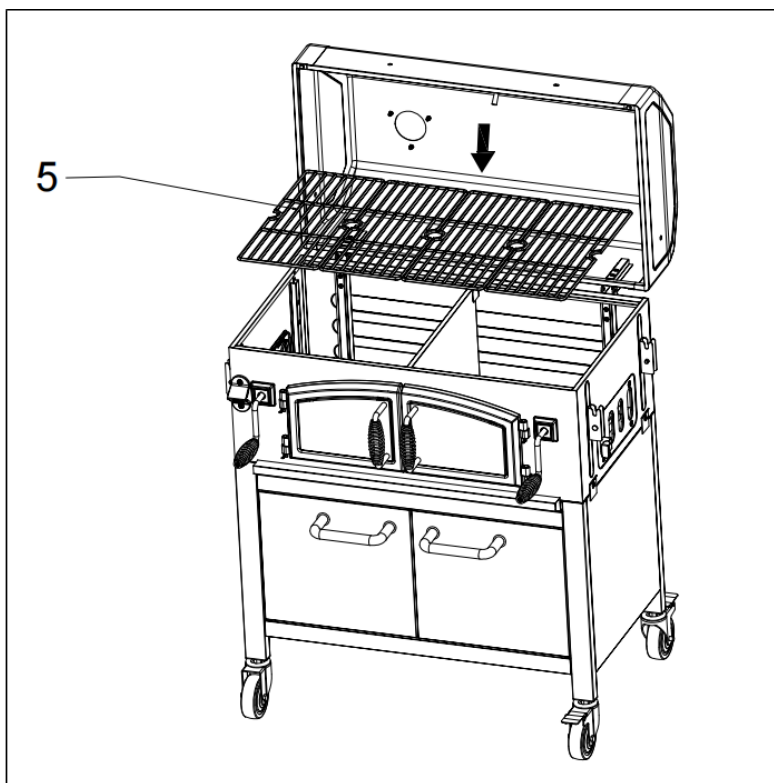
Monteringsanvisning



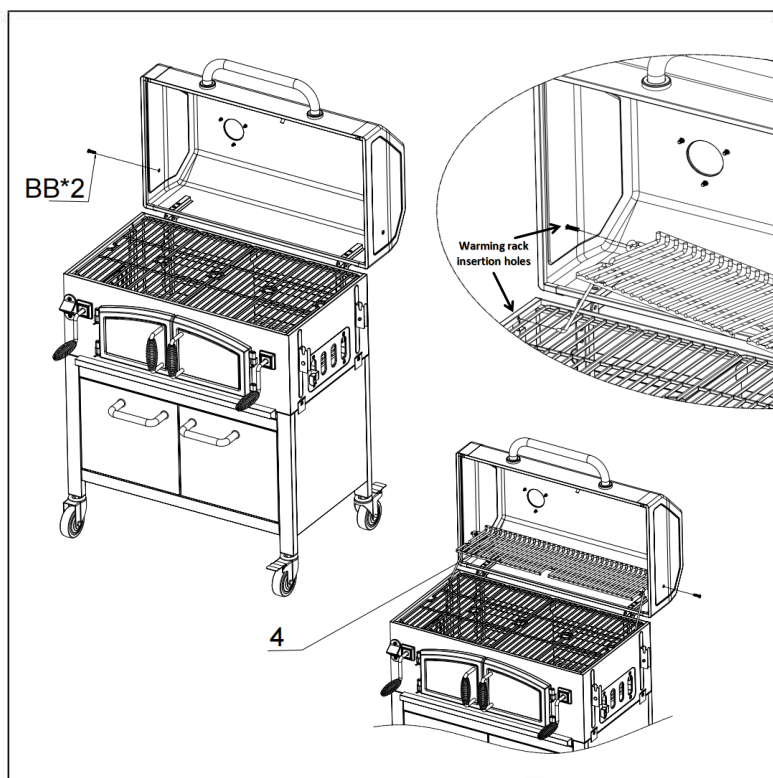
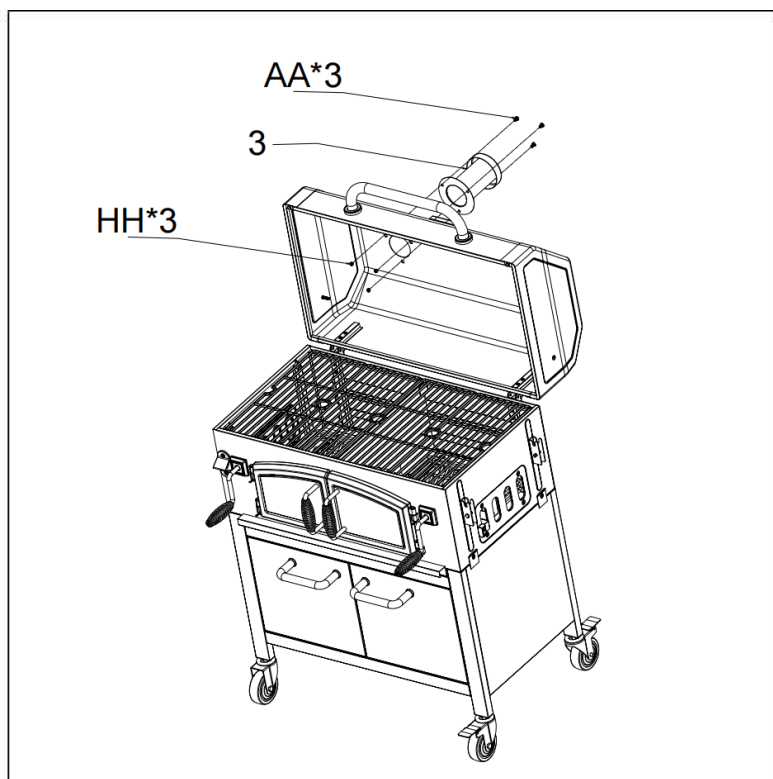
Monteringsanvisning



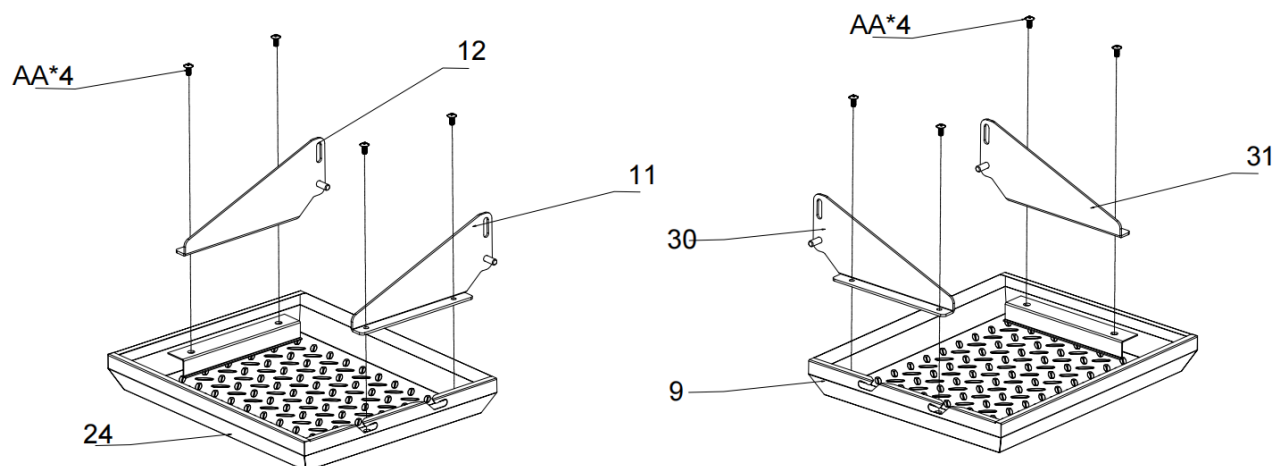
Monteringsanvisning



Monteringsanvisning



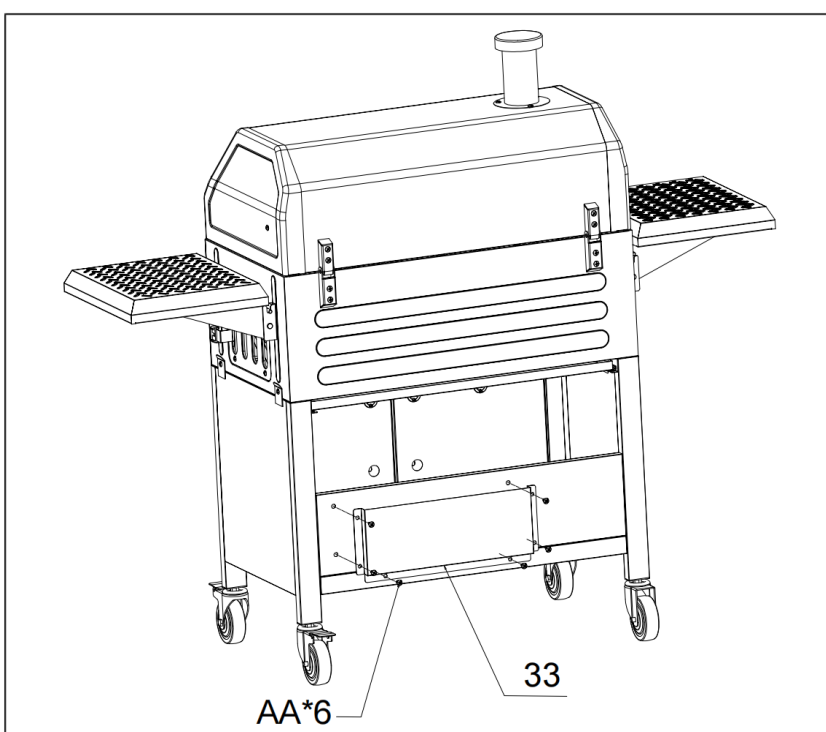
Monteringsanvisning



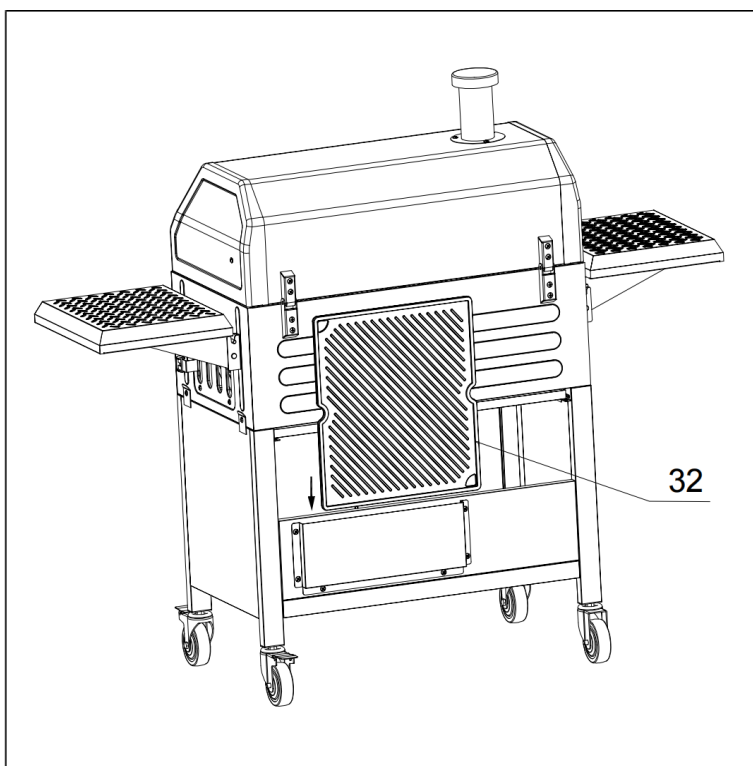
Monteringsanvisning



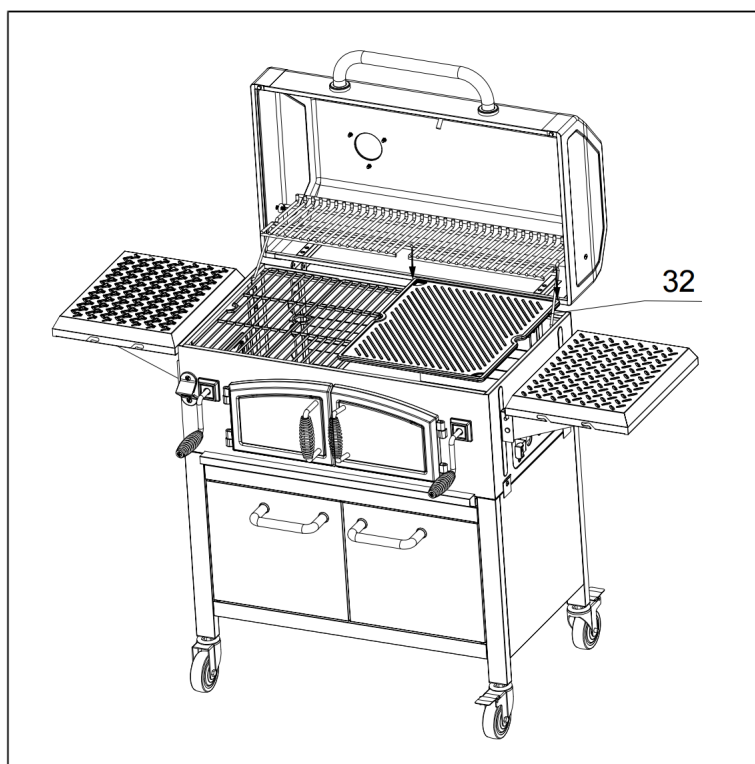
Monteringsanvisning



Monteringsanvisning



Delnummer 32:
Grillplattan är utbytbar
med grillgallret.





BEGRÄNSAD GARANTI

DURO garanterar endast till den ursprungliga konsumentköparen att denna produkt (Modellnummer CGSC-0032) ska vara fri från defekter i tillverkning och material efter korrekt montering och under normal och rimlig användning i hemmet under de perioder som anges nedan från och med inköpsdatumet. Tillverkaren förbehåller sig rätten att kräva fotografiska bevis på skada, eller att defekta delar ska returneras för granskning och undersökning. Porto och/eller frakt betalas i förskott av köparen.

Grillgaller: 1 års BEGRÄNSAD garanti; täcker inte att användaren tappar grillgallret och hack, repor eller skador på ytskiktet uppstår. Alla andra delar: 1 års BEGRÄNSAD garanti; täcker inte hack, repor, korrosionsyttsprickor, skråmor eller rost.

När konsumenten tillhandahåller bevis på köpet enligt detta dokument, kommer tillverkaren att reparera eller byta ut de delar som har visat sig vara defekta under den tillämpliga garantiperioden. Delar som krävs för att slutföra sådan reparation eller utbyte ska vara kostnadsfria för köparen förutom fraktkostnader, så länge det sker inom garantiperioden från det ursprungliga inköpsdatumet. Den ursprungliga konsumentköparen kommer att vara ansvarig för alla fraktkostnader för delar som byts ut enligt villkoren i denna begränsade garanti.

Denna begränsade garanti gäller endast i USA, är endast tillgänglig för den ursprungliga ägaren av produkten och kan inte överföras.

Tillverkaren kräver rimliga bevis på inköpsdatum. Därför bör du behålla ditt försäljningskvitto och/eller faktura. Om enheten mottogs som en gåva, vänligen be givaren att skicka in kvittot å dina vägnar, till adressen nedan. Defekta eller saknade delar som omfattas av denna begränsade garanti kommer inte att ersättas utan registrering eller köpbevis. Denna begränsade garanti gäller ENDAST produktens funktionalitet och täcker inte kosmetiska problem såsom repor, bucklor, korrosion eller missfärgning av värme, slipmedel och kemiska rengöringsmedel eller verktyg som används vid montering eller installation av apparaten, ytrost, eller missfärgning av ytor av rostfritt stål. Ytrost, korrosion eller pulverfärgsflisor på metalldelar som inte påverkar produktens struktur anses inte vara en defekt i utförande eller material och täcks inte av denna garanti. Denna begränsade garanti ersätter dig inte för kostnaden för eventuella besvär, mat, personskador eller egendomsskador. Om en originalersättningsdel inte är tillgänglig skickas en jämförbar reservdel. Du kommer att ansvara för alla fraktkostnader för delar som byts ut enligt villkoren i denna begränsade garanti.

VAROR SOM TILLVERKAREN INTE BETALAR FÖR:

- Servicesamtal till ditt hem.
- Reparationer när din produkt används för annat än normalt, enfamiljshushåll eller användning i hemmet.
- Skador till följd av olycka, ändring, felaktig användning, bristande underhåll/rengöring, missbruk, brand, översvämning,
- felaktig installation och installation som inte är i enlighet med el- eller VVS-regler eller användning av produkter som inte är godkända av tillverkaren.
- Eventuell matförlust på grund av produktfel.
- Upphämtning och leverans av produkten.
- Portoavgifter eller fotobehandlingsavgifter för bilder som skickas in som dokumentation.
- Reparationer av delar eller system till följd av otillåtna modifieringar gjorda på produkten.
- Borttagning och/eller ominstallation av produkten.
- Fraktkostnad, standard eller snabbare, för garanti/icke-garanti och reservdelar.



BEGRÄNSAD GARANTI

FRISKRIVNING FRÅN UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER; BEGRÄNSNING AV ÅTGÄRDER

Reparation eller utbyte av defekta delar är den enda åtgärden som godtas enligt villkoren i denna begränsade garanti. Tillverkaren ansvarar inte för några följdskador eller oförutsedda skador som uppstår till följd av brott mot vare sig denna begränsade garanti eller någon tillämplig underförstådd garanti, eller för fel eller skador som härrör från felaktig skötsel och underhåll, fettbrand, olycka, ändring, utbyte av delar av någon annan än tillverkaren, missbruk, transport, kommersiell användning, felaktig användning, olämpliga miljöer (oväder, naturhandlingar, manipulation av djur), felaktig installation eller installation som inte är i enlighet med lokala bestämmelser eller tillverkarens instruktioner.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR DEN ENDA UTTRYCKTA GARANTI SOM GES AV TILLVERKAREN. INGEN PRODUKT PRESTANDASPECIFIKATION ELLER BESKRIVNING, OM TILLÄMPLIGT, GARANTERAS AV TILLVERKAREN UTOM I DEN OMFATTNING SOM ANGES I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. EVENTUELLT UNDERFÖRSTÅDDA GARANTISKYDD SOM UPPSTÅR ENLIGT VISSA DELSTATSLAGAR, INKLUSIVE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER OM SÄLJARENS FÖRMÅGA ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT SÄRSKILT ÄNDAMÅL ELLER ANVÄNDNING, BEGRÄNSAS HÄRMED INOM VARAKTIGHETEN FÖR DENNA GARANTI.

Varken återförsäljare eller återförsäljare som säljer denna produkt har någon befogenhet att ge några ytterligare garantier eller lova gottgörelser utöver eller oförenliga med de som anges ovan. Tillverkarens maximala ansvar ska i alla händelser inte överstiga det dokumenterade inköpspriset för produkten som betalats av den ursprungliga konsumenten. Denna garanti gäller endast enheter köpta från ett auktoriserat försäljningsställe och/eller återförsäljare.

AUSTRALIEN: Våra produkter säljs med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiska konsumentlagen. Du har rätt till ersättning eller återbetalning i händelse av ett större fel samt till ersättning för varje annan rimligen förutsebar förlust eller skada. Du har också rätt att få produkterna reparerade eller utbytta om de inte håller godtagbar kvalitet och felet inte kan räknas som ett större fel.

OBS: Vissa delstater tillåter inte ett undantag eller begränsning av oförutsedda skador eller följdskador, så vissa av ovanstående begränsningar eller undantag kanske inte gäller dig; denna begränsade garanti ger dig specifika juridiska rättigheter som anges häri. Du kan också ha andra rättigheter som varierar från delstat till delstat.

Om du önskar fullgöra någon skyldighet enligt denna begränsade garanti, kan du skriva till:

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

Alla konsumentreturer, reservdelsbeställningar, allmänna frågor och felsökningshjälp kan erhållas genom att ringa vår kundtjänstavdelning på 1-888-909-8818, 9:00–17:00, PST, måndag–fredag. Engelska representanter finns tillgängliga. Skriv till: nxrcs@duro-global.com



ARTIKELNUMMER 1807116

Modell: 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 Urikura, 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

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HECHO EN CHINA
TILLVERKAD I KINA