

MODEL / MODÈLE / MODELO: LGK25
PART / PIÈCE / PARTE: 10699



CERAMIC CHARCOAL GRILL

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY
MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

BARBECUE À CHARBON EN CÉRAMIQUE

IMPORTANT : À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE
RÉFÉRENCE : À LIRE SOIGNEUSEMENT. VOUS DEVEZ LIRE CE
GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE !

PARRILLA CERÁMICA A CARBÓN VEGETAL

IMPORTANTE, CONSERVE PARA FUTURA
REFERENCIA: LEA CUIDADOSAMENTE.
¡DEBE LEER EL MANUAL ANTES DE
LA OPERACIÓN!



ASSEMBLY AND OPERATION ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT MONTAJE Y OPERACIÓN

WARNING: Please read the entire manual before installation and use. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.

ADVERTENCIA: Lea el manual completo antes de instalar y utilizar. Incumplir estas instrucciones podría causar daños materiales, lesiones corporales, e incluso la muerte. Consulte a sus funcionarios locales de construcción y control de incendios para informarse sobre las restricciones y los requisitos de inspección de instalaciones en su región.

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE. FUEL AND ACCESSORIES NOT INCLUDED.

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL. CARBURANT ET ACCESSOIRES NON INCLUS.

SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL. COMBUSTIBLE Y ACCESORIOS NO INCLUIDOS.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

LES CAUSES MAJEURES DES INCENDIES D'APPAREILS SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN DÉFAUT DE MAINTENIR DU DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST D'UNE IMPORTANCE CRUCIALE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ SEULEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Veuillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau grill à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez communiquer avec votre municipalité, vos autorités locales en matière de feu ou de construction ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur toutes les restrictions d'installation, y compris ceux relatifs à l'installation d'un grill sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 1981 mm (78 po.) des constructions combustibles sur les côtés du grill doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenus par les autorités compétentes.** Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond, un surplomb combustible, un auvent, un parasol ou un gazebo combustible. Ne pas utiliser sur le platelage ou toute autre surface combustible telle que l'herbe sèche, les copeaux de bois, le paillis de feuilles ou l'écorce décorative. N'utilisez pas ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un loft ou un bateau. Gardez votre grill dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas jeter d'eau sur l'appareil. Ne pas essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. N'utilisez pas cette unité céramique comme four. Ce produit est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur.

RISQUE D'INCENDIE: Peut émettre des braises chaudes en cours d'utilisation. Ne transportez pas votre grill en cours d'utilisation ou lorsque le grill est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le grill est complètement froid au toucher avant de bouger.

3. Ce produit deviendra très chaud et des blessures graves peuvent survenir. Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance. Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du grill. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

4. Après une période de stockage ou de non-utilisation, inspectez l'appareil avant de l'utiliser pour vous assurer de la fatigue et des dommages et remplacez-le au besoin. Nettoyer avant utilisation. Si le grill est entreposé à l'extérieur durant la saison des pluies ou pendant les saisons de forte humidité, l'appareil doit être séché avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance. Utilisez une couverture de grill, si disponible.
5. Il est fortement conseillé d'utiliser du charbon de bois en blocs dans votre barbecue au charbon de bois en céramique. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres qui peuvent restreindre l'écoulement d'air. N'utilisez pas de charbon dans ce produit. Charbon non inclus.

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre grill. Conservez tous ces liquides loin du grill lorsque celui-ci fonctionne.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres devraient être déposées dans un contenant métallique avec couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de toute matière combustible en attendant leur élimination définitive. Lorsque les cendres sont disposées par enterrement dans le sol, ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de circulation sanguine ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2021. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@louisiana-grills.com | service@louisiana-grills.com
www.louisiana-grills.com

Ligne sans frais: 1-877-303-3134, télécopie: 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

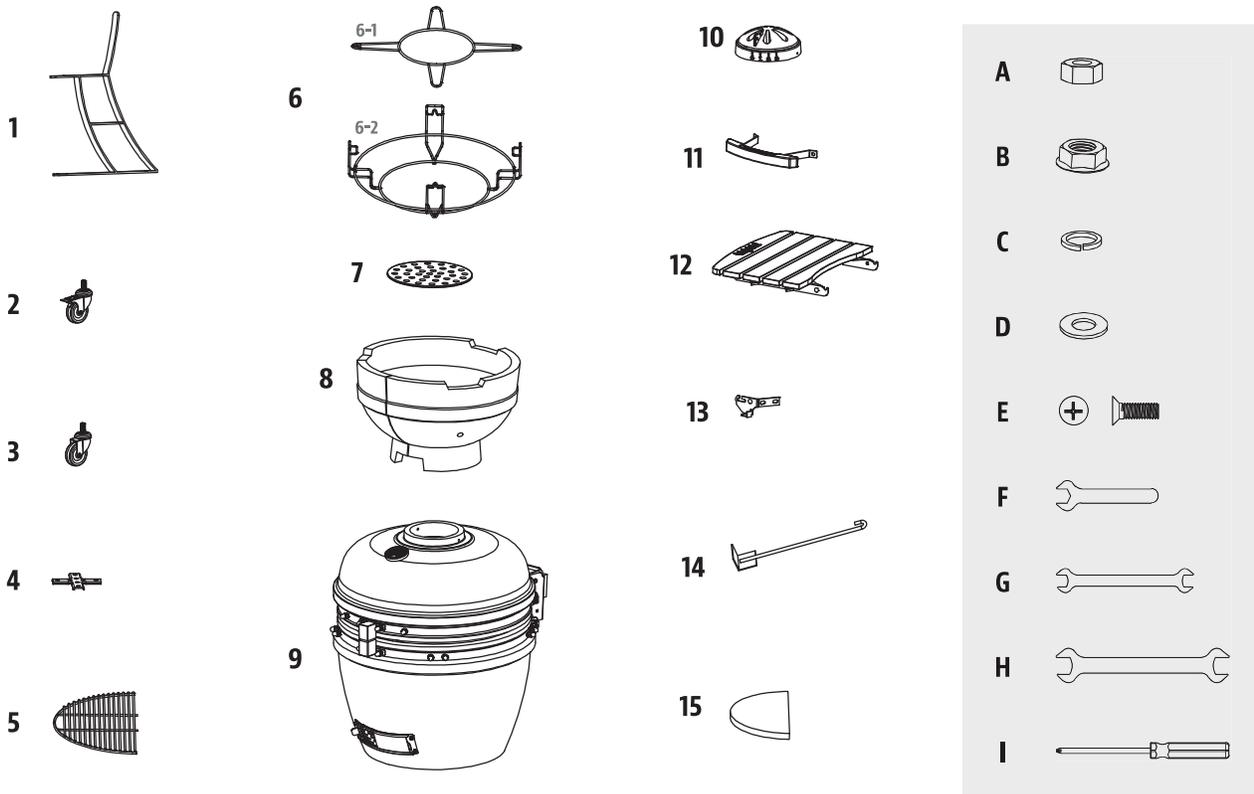
Informations de sécurité	14	Entretien et maintenance	23
Pièces et spécifications	17	Dépannage	24
Préparation de l'assemblage	18	Garantie	
Instructions d'assemblage		Conditions	25
Fixer les roulettes	18	Annulation de la garantie	25
Assemblage du chariot	18	Exceptions	26
Soulever le corps en céramique sur le chariot	19	Commande de pièces de remplacement	26
Fixer à l'évent supérieur	19	Appelez le service à la clientèle	26
Fixez les supports de tablette	19	Service de garantie	26
Installer les tablettes latérales	19		
Fixer la poignée du couvercle	20		
Installer les composants de cuisson	20		
Instructions d'utilisation			
Au sujet de votre barbecue au charbon en céramique	21		
Comprendre le débit d'air et le contrôle de l'évents	21		
Premier usage - durcissement de l'unité	21		
Procédure d'allumage	22		
Procédure d'ajout de combustible	22		
Éteindre le grill	22		

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

N°	Description
1	Support (x4)
2	Roulette verrouillable (x2)
3	Roulette (x2)
4	Traverses (x2)
5	Grilles de cuisson (x2)
6	Prise en charge de la grille de cuisson (x2)
7	Plaque pour le charbon de bois (x1)
8	Boîte à feu (x1)
9	Corps en céramique (x1)
10	Évent du haut (x1)
11	Poignée du couvercle (x1)
12	Tablettes latérales (x2)
13	Supports de tablette (x4)

N°	Description
14	Outil de cendres (x1)
15	Défecteur de chaleur (x2)
A	Écrous - petit (x16)
B	Écrous - grand (x4)
C	Rondelles de verrouillage (x16)
D	Rondelles (x16)
E	Vis (x16)
F	Clé plate (x1)
G	Clé à écrous 9/11 (x1)
H	Clé à écrous 16/19 (x1)
I	Tournevis (x1)

REMARQUE : de par le développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Contactez le service clients si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.



MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L X H X P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON
LG LGK25	1 400MM X 1 200MM X 905MM / 55,12 PO X 47,24 PO. X 35,63 PO.	117 KG / 257,94 LB	2 541,9 CM ² / 394 PO ²

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Avant l'assemblage du produit, examinez toutes les pièces et référez-vous à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Louisiana Grills® pour les pièces : Du lundi au samedi, de 4 h à 20 h HP (AN/FR/ES).

service@louisiana-grills.com | Ligne sans frais : 1-877-303-3134 | Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation et éviter les blessures, utilisez deux personnes lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : clé plate, clé à écrous 9/11, clé à écrous 16/19, tournevis. *Outils inclus.*

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour toutes les étapes suivantes, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées. Une fois toutes les vis installées, serrez-les correctement. La combinaison de matériel impliquant une rondelle et une rondelle de blocage doit être installée avec la rondelle de verrouillage la plus proche de la tête de la vis.

1. FIXER LES ROULETTES

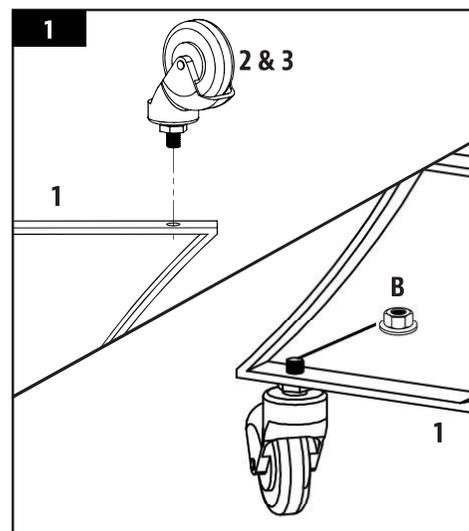
Pièces nécessaires :

- 4 x Support (N° 1)
- 2 x Roulette verrouillable (N° 2)
- 2 x Roulette (N° 3)
- 4 x Écrous - grand (N° B)

Installation :

- Attachez les quatre roues pivotantes préfiletées à chacun des quatre supports par vissage dans le trou. Fixez les roulettes avec les grands écrous.

REMARQUE : Pour garder les pattes de support à niveau, assurez-vous que le boulon de la roue n'atteigne pas le grand écrou.



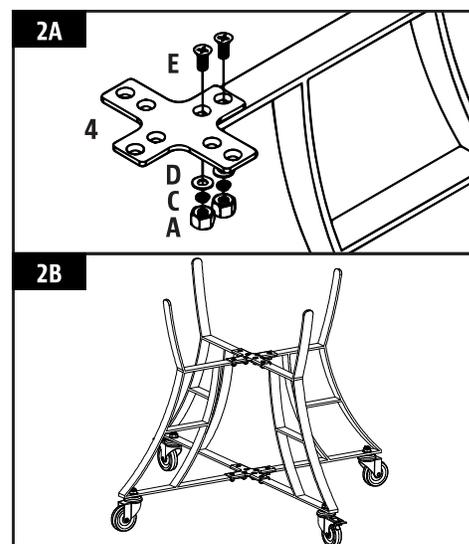
2. ASSEMBLAGE DU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 2 x Traverses (N° 4)
- 16 x Vis (N° E)
- 16 x Rondelles (N° D)
- 16 x Rondelles de verrouillage (N° C)
- 16 x Écrous - petit (N° A)

Installation :

- Pour assembler le chariot, insérez la traverse dans l'un des quatre supports. Fixez les supports aux traverses en utilisant un vis, rondelles de verrouillage, rondelle, et écrou. Notez la position représentée sur la figure 2A.
- Continuez à insérer les traverses dans les trois autres supports. Le chariot est maintenant complet. Notez 2B.



3. SOULEVER LE CORPS EN CÉRAMIQUE SUR LE CHARIOT

Pièces nécessaires :

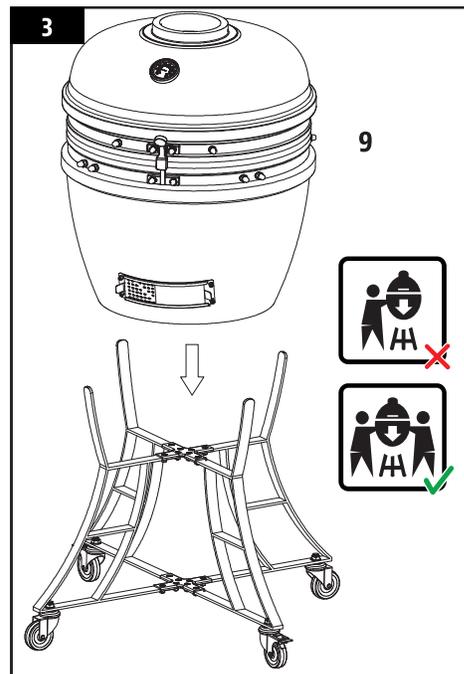
1 x Corps en céramique (N° 9)

Installation :

- Avant tout, retirez d'abord tous les éléments qui sont à l'intérieur du barbecue pour pouvoir le soulever plus facilement. Assurez-vous que le chariot est sécurisé et que toutes les vis sont bien serrées avant de déposer le corps en céramique à l'intérieur. Appuyez sur les leviers des roues pivotantes pour enclencher leur verrouillage et garantir la stabilité de votre barbecue au charbon de bois en céramique pendant son utilisation.

ATTENTION : Il faut au moins deux personnes pour soulever le barbecue au charbon de bois en céramique et le déposer sur le chariot. Ignorer cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou des dommages au produit.

- Pour placer le corps en céramique sur le chariot, placez une de vos mains dans l'évent du bas du barbecue au charbon de bois en céramique et l'autre sous le corps en céramique. Placez le barbecue au charbon de bois en céramique sur le chariot avec l'évent du bas face à l'avant du chariot, pour permettre à l'évent de s'ouvrir et de se fermer sans interruption.



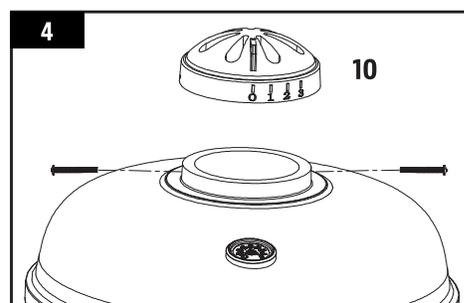
4. FIXER À L'ÉVENT SUPÉRIEUR

Pièces nécessaires :

1 x Évent du haut (N° 10)

Installation :

- Alignez l'encoche latérale avec le thermomètre à l'avant, puis placer sur l'ouverture supérieure. Fixez avec les vis, rondelles, et l'écrous préattachés.



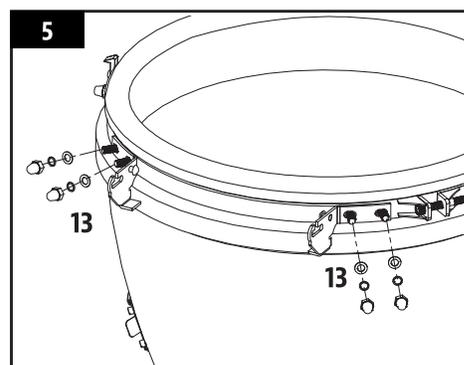
5. FIXER LES SUPPORTS DE TABLETTES

Pièces nécessaires :

4 x Supports de tablette (N° 13)

Installation :

- Fixez les supports de tablette au corps en céramique à l'aide des vis préattachés avec leurs rondelles, rondelles de verrouillage et les écrous correspondants sur la garniture.
- Répétez la même installation pour les autres supports d'étagère. Serrez bien toutes les vis une fois que toutes les supports sont installées.



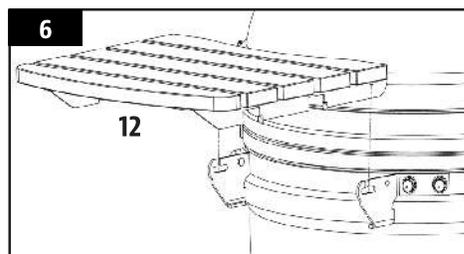
6. INSTALLER LES TABLETTES LATÉRALES

Pièces nécessaires :

2 x Tablettes latérales (N° 12)

Installation :

- Insérez les charnières de chaque tablette latérale dans chacune des parenthèses d'étagère latérales des deux côtés du corps en céramique.



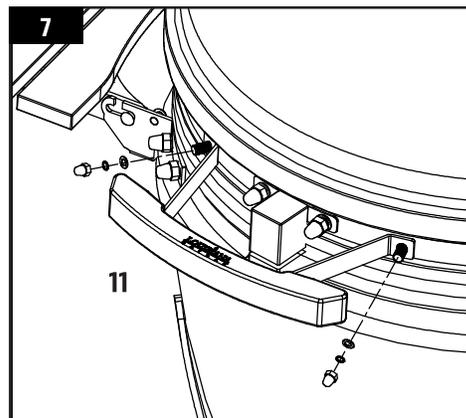
7. FIXER LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée du couvercle (N° 11)

Installation :

- Fixez la poignée du couvercle au corps en céramique à l'aide des rondelles à vis pré-fixées, des rondelles de blocage et des écrous de la garniture.



8. INSTALLER LES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

- 2 x Grille de cuisson (N° 5)
 2 x Déflecteur de chaleur (N° 15)
 2 x Prise en charge de la grille de cuisson (N° 6)
 1 x Plaque pour le charbon de bois (N° 7)
 1 x Boîte à feu (N° 8)

Installation :

- Ouvrez le couvercle du corps en céramique et insérez le foyer, la plaque à charbon, le support de grille de cuisson, le déflecteur de chaleur et les grilles de cuisson dans le corps en céramique. L'avant du foyer avec l'arche du rebord inférieur doit faire face à l'avant de l'unité, en alignant avec l'amortisseur inférieur pour le nettoyage des cendres. Les grilles de cuisson peuvent être placées au premier ou au deuxième niveau du support de grille de cuisson, les grilles de cuisson peuvent également être placées directement sur le dessus du foyer. Notez 8A.

REMARQUE: Le déflecteur de chaleur peut être utilisé pour la cuisson indirecte, il peut également être utilisé avec les grilles de cuisson, où les grilles sont placées sous le déflecteur de chaleur.

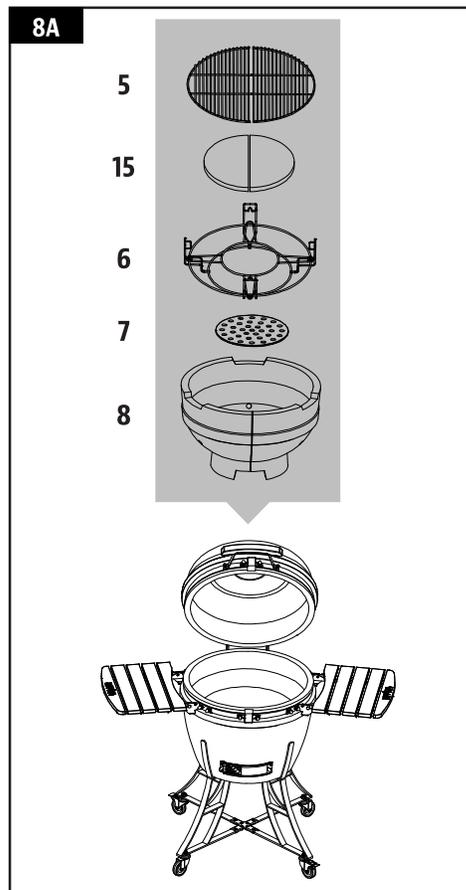
- Le barbecue au charbon de bois en céramique est désormais prêt à l'emploi. Notez 8B.

IMPORTANT : Assurez-vous de lire attentivement les instructions de traitement avant utilisation.

REMARQUE : Le joint de dilatation dans la chambre de combustion est créé pour tenir compte de l'expansion de la céramique dans une chaleur extrême. Cette fissure n'est pas un défaut dans la céramique, mais intentionnelle dans la conception de la structure.

IMPORTANT : La plaque de charbon de bois doit être dans la chambre de combustion pendant son utilisation. Manquer cette partie pourrait entraîner une défaillance de l'éclairage en raison du manque d'oxygène pour le charbon une fois allumé.

REMARQUE : Pour maintenir les performances abrasives et de grillage de vos grilles de cuisson, des soins et un entretien régulier sont nécessaires.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AU SUJET DE VOTRE BARBECUE AU CHARBON EN CÉRAMIQUE

Les barbecues au charbon de bois en céramique sont extrêmement polyvalents. Non seulement peut-on les utiliser pour griller ou fumer, mais aussi pour confectionner sans effort des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits. Grâce à leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, des températures élevées peuvent être atteintes et maintenues par un contrôle précis du débit d'air par les événements supérieurs et inférieurs. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide de hamburgers et de saucisses, tandis que les plus grosses pièces de viande peuvent cuire à basse température pendant une période plus longue. Essayez d'ajouter des copeaux de bois au charbon, ou de combiner des copeaux de différentes sortes de bois pour donner plus de saveur à vos viandes.

COMPRENDRE LE DÉBIT D'AIR ET LE CONTRÔLE DE L'ÉVÉNEMENTS

Le cœur de votre gril réside dans la relation entre les volets de ventilation supérieur et inférieur. L'ouverture des registres, permettant à plus d'air de circuler à travers le système, permet au charbon de brûler très chaud et de créer des braises de feu. Pour cuisiner à des températures plus basses, gardez les volets ouverts à une faible distance, ce qui permet une circulation d'air minimale et une rétention maximale de la chaleur dans la chambre céramique.

Pour assurer le fonctionnement correct du gril, un entretien et un nettoyage appropriés de la chambre de combustion sont essentiels. Si le gril n'atteint pas la température désirée, vérifiez que le débit d'air est correct et qu'aucun des amortisseurs n'est bloqué.

CONSEIL : Le gril peut fonctionner en toute efficacité pendant de longues périodes de temps aussi longtemps qu'il y a une quantité suffisante de carburant sec, un bon débit d'air et que les composants de cuisson sont propres.

PREMIÈRE UTILISATION - DURCISSEMENT DE L'UNITÉ

Le durcissement de votre barbecue au charbon en céramique est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Si les premières brûlures sont trop chauds, ils pourraient endommager le feutre joint d'étanchéité avant qu'il ait eu la chance de mûrir avec l'utilisation. Pour commencer votre premier feu:

1. Placez un cube d'allumage ou des allumoirs et une poignée de charbon sur le dessus de la plaque à charbon. Ouvrez l'événement du bas et allumez le cube d'allumage en utilisant un briquet à longue portée ou des allumettes de sécurité.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage.

2. Une fois les briquettes de charbon allumées, procédez au durcissement de l'unité en fermant le couvercle, et en laissant les deux événements pratiquement fermés. Brûlez jusqu'à ce que le combustible soit brûlé et que le feu soit éteint. Ceci pourrait exiger environ deux heures. Ne pas surcharger l'unité de combustible.
3. Après la première utilisation, inspectez toutes les fixations. La bande métallique reliant votre couvercle à la base s'agrandira en raison de la chaleur et pourrait devenir lâche. Il est recommandé de vérifier et de resserrer la bande, si nécessaire, à l'aide d'une clé.
4. Vous pouvez maintenant utiliser normalement votre barbecue au charbon en céramique.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

Lorsque vous utilisez le barbecue au charbon de bois en céramique, poussez vers le bas les deux bloqueurs pour empêcher l'appareil de bouger pendant l'utilisation. Assurez-vous que le barbecue au charbon de bois en céramique est positionné sur une surface plane, stable et de niveau, résistante à la chaleur et non inflammable. Tenez-le éloigné de tout objet inflammable. Prévoyez un espace dégagé de 1 981 mm / 78 pouces minimum au-dessus du barbecue au charbon de bois en céramique et une distance d'au moins 1 981 mm / 78 pouces par rapport aux objets environnants.

1. Pour allumer un feu, placez des boules de papier journal et quelques cubes d'allumage ou allume-feu solides sur la plaque de charbon de bois dans le fond du barbecue au charbon de bois en céramique. Ensuite, placez deux ou trois poignées de charbon de bois en blocs sur le papier journal.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage.

2. Ouvrez l'évent du bas, puis allumez le papier journal à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sûreté. Une fois que le feu a pris, laissez l'évent du bas et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes, pour qu'une petite couche de braises se forme.
3. Laissez le charbon de bois chauffer et rester incandescent pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue au charbon de bois en céramique. Ne faites rien cuire avant que le carburant n'ait formé une couche de cendres.

Il est recommandé de ne pas attiser les braises ou retourner les blocs de charbon de bois une fois qu'ils sont allumés. Cela leur permet de brûler plus uniformément et efficacement.

4. Une fois l'appareil allumé, utilisez seulement des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

PROCÉDURE D'AJOUT DE COMBUSTIBLE

Avec l'évent du haut et du bas fermés, le barbecue au charbon de bois en céramique restera à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple lors du rôtissage d'une pièce entière non désossée ou lors d'un fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois.

1. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson et le déflecteur de chaleur à l'aide de gants résistants à la chaleur ou d'une spatule.
2. Ajouter du charbon de bois supplémentaire à la boîte à feu
3. Remplacez les grilles de cuisson et le déflecteur de chaleur, puis continuez à cuire comme d'habitude.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Aussi, n'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans un feu qui brûle déjà ou dans une grille brûlante. Cela pourrait causer des blessures.

ÉTEINDRE LE GRILL

1. Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du carburant et fermez tous les événements et le couvercle pour laisser le feu mourir naturellement par manque d'oxygène.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le barbecue au charbon de bois en céramique.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre gril Louisiana Grills® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le gril à une température élevée après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et de maintenance pour réviser votre gril:

1. LES SURFACES INTERNES

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres sur les composants de cuisson. Chauffez-le jusqu'à 260°C / 500°F pendant 30 minutes et il brûlera toute la nourriture et les débris.

REMARQUE : N'utilisez pas d'eau ou d'autres types de produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue au charbon de bois en céramique. Ses parois sont poreuses et absorbent les fluides utilisés, ce qui pourrait fissurer le barbecue au charbon de bois en céramique.

- Utilisez une brosse de nettoyage pour gril, retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'ils sont encore chauds d'une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez l'intérieur de votre gril de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du gril fermé pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le gril et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
- La plaque pour le charbon de bois ne va pas au lave-vaisselle; Utilisez un détergent doux avec de l'eau chaude.
- Une fois l'unité complètement refroidie, utilisez l'outil de cendre pour gratter les restes de carbone à travers l'évent du registre inférieur. Ouvrez délicatement la plaque coulissante et râteau les cendres dans un petit récipient de déchets sous l'ouverture d'évent. Éliminer le contenant ou le conserver pour une utilisation ultérieure.

2. LES SURFACES EXTERNES

Après une inspection minutieuse, la finition de votre barbecue au charbon de bois peut sembler avoir des lignes de fissure. Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Ceci est connu sous le nom de fendillement et est causé par les différents taux de dilatation entre la finition glaçure et l'argile. Le motif de fissuration de la toile d'araignée est différent d'une rupture de l'aspect qui ne peut être ressentie à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il devient plus apparent visuellement quand la surface est poussiéreuse ou agrandie.

Essayez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces externes du gril.

- Vérifiez et serrez les bagues métalliques du corps et du couvercle en céramique, et huilez les charnières, deux fois par an ou plus si nécessaire. Vous ne devriez pas être capable de tourner facilement une clé hexagonale tout en maintenant l'écrou en place.
- Utilisez une couverture pour gril afin de protéger votre gril pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une housse de grille dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

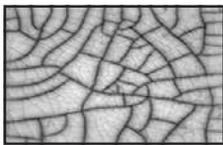
ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Fond de la boîte de feu	Toutes les 5-6 sessions	Évider, aspirer les cendres et les débris
Grilles de cuisson	Après chaque session	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage
Charnière de couvercle	Deux fois par an	Composants de charnière à huile
Bagues en métal	Deux fois par an	Serrer en utilisant la clé hexagonale
Plaque de charbon de bois	Toutes les 5-6 sessions	Eau chaude et détergent doux
Corps en céramique intérieur	Toutes les 2-3 sessions	Chauffer à 260°C / 500°F pendant 30 minutes
Corps en céramique extérieur	Après chaque session	Eau savonneuse

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Louisiana Grills® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Pour les FAQ, rendez-vous sur www.louisiana-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Louisiana Grills® ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : AVERTISSEMENT: Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant toute inspection, nettoyage, entretien ou travaux d'entretien. Le non-respect peut entraîner des blessures graves ou endommager votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas	Les événements d'aération sont fermés, manque d'air	Assurez-vous que les deux ouvertures de ventilation supérieure et inférieure sont ouvertes. Le feu a besoin d'oxygène pour être capturé. Une fois qu'il a attrapé, laissez l'événement du fond et le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour construire un petit lit de braises chaudes.
	Carburant incorrect utilisé	Cette grille nécessite l'utilisation de charbon de bois en morceaux. Suivez la procédure d'allumage pour continuer à utiliser le gril; Toutefois, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide si nécessaire.
Le gril n'atteindra pas ou ne maintiendra pas la température stable	Grill devient trop chaud	Fermez le couvercle, surtout fermez les deux événements, et laissez le barbecue étouffer avec le manque d'oxygène. Pour la cuisson à basse température, utilisez moins de carburant.
	Le gril ne devient pas assez chaud	Vérifiez le niveau de carburant. Le gril peut rapidement perdre feu s'il n'y a pas assez de charbon dans le corps en céramique. L'utilisation recommandée de charbon de bois est un maximum de 1,81 kg / 4 lb par brûlure. Ajouter plus de carburant et laisser les deux ouvertures complètement ouvertes. Plus de débit d'oxygène permettra au feu d'augmenter, brûler plus de charbon de bois en bloc.
	Débit d'air insuffisant à travers le corps en céramique	Vérifiez l'événement du registre inférieur pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les instructions d'entretien et d'entretien pour l'accumulation de cendres. Vérifiez l'événement du registre supérieur et assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le flux d'air n'est pas bloqué. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Une fois que toutes les étapes ci-dessus ont été faites, allumer la grille et effectuer une brûlure.
Embrassements fréquents	Température de cuisson trop élevée	Essayez de faire cuire à une température plus basse. La graisse a un point d'éclair. Maintenez la température sous 176 ° C / 350 ° F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Graisse s'accumule sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	Besoin de roter le couvercle du barbecue	Pour éviter les retours de courant ou les poussées qui peuvent causer des blessures, il est conseillé de soulever légèrement le couvercle (également connu sous le nom de rots), ce qui permet à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité.
L'amortisseur inférieur ne glissera pas	Amortisseur coincé sur les cendres	Appuyez légèrement sur l'amortisseur avec un marteau en caoutchouc pour desserrer. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Si aucune amélioration, appelez le service clientèle.
Finition sur l'unité	La finition est ébréchée	La finition de votre unité peut ébrécher la céramique, mais cela n'affecte pas la performance ou la durée de vie de votre unité. Si l'écaillage est important, appelez le service clientèle.
	Motif de toile d'araignée de craquage 	Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Ceci est connu sous le nom de fendillement et est causé par les différents taux de dilatation entre la finition glaçure et l'argile. Le motif de fissuration de la toile d'araignée est différent d'une rupture de l'aspect qui ne peut être ressentie à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il devient plus apparent visuellement quand la surface est poussiéreuse ou agrandie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Bien que ces fissures puissent apparaître comme des imperfections, le fendillement n'affecte pas la performance ou la durée de vie de votre barbecue à charbon de bois; par conséquent, ce n'est pas un problème de garantie.
Le couvercle est coincé	Unité non traitée correctement	Traiter votre barbecue à charbon en céramique est important pour son fonctionnement et son entretien à long terme. Si les premières brûlures sont trop chauds, ils pourraient endommager le feutre joint d'étanchéité avant qu'il ait eu la chance de mûrir avec l'utilisation. Si le couvercle est coincé ou scellé avec la base, utilisez un couteau pour ouvrir et retirer le joint en feutre qui coupe l'ouverture du couvercle. Une fois enlevé, vous serez en mesure d'ouvrir le couvercle. Avant de continuer à utiliser l'unité, remplacez le joint en feutre à haute température, qui peut être acheté à votre magasin de cheminée local.

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils en céramique de Louisiana Grills®, fabriquées par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie limitée à vie sur toutes les pièces en céramique utilisées pour la fabrication du barbecue au charbon de bois en céramique. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie à vie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les ébréchures et les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du barbecue n'affectent pas sa performance. Lors de l'inspection de près, la finition du barbecue au charbon de bois en céramique peut sembler avoir des lignes de fissure. Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Le faïençage est causé par les différents taux de dilatation entre l'arrivée de glaçure et l'argile. Ce motif de toile d'araignée de craquage est différent d'un bris dans l'aspect qu'il ne peut pas faire sentir à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il ne devient plus évident lorsquela surface est sale ou agrandie. Alors qu'il peut être perçu comme une imperfection, le faïençage n'affecte pas la performance ou la longévité de votre barbecue au charbon de bois en céramique; par conséquent, il n'est pas un problème de garantie. Pendant la durée de la garantie limitée, l'obligation de Dansons doit être limitée au remplacement des pièces défectueuses couvertes, franco bord à partir du point d'expédition.

Dansons offre une garantie de cinq ans sur toutes les pièces en métal et en fonte utilisées pour la fabrication du barbecue au charbon de bois en céramique. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. Des températures élevées, une humidité excessive, le chlore, les émanations d'origine industrielle, les produits chimiques, les engrais, les pesticides pour la pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent endommager les pièces métalliques. Pour ces raisons, la garantie **ne couvre pas la rouille ou l'oxydation**. Même avec ces mesures, la protection du barbecue au charbon de bois en céramique peut être compromise par des substances et conditions diverses qui échappent au contrôle de Dansons.

Dansons comporte une garantie de un an sur toutes les composantes en plastique et en composite, le thermomètre, et les roues pivotantes utilisées dans la fabrication du barbecue au charbon en céramique. La garantie à vie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les ébréchures et les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du barbecue n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement de toute pièce ne dépasse pas la garantie limitée. Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

ANNULATION DE LA GARANTIE

L'utilisation ou l'usage abusif de ce produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu annulera la garantie. Les dommages causés par une utilisation, un assemblage, un entretien ou une installation inadéquats ne sont pas couverts. Le versement de liquide d'allumage ou tout autre liquide sur votre barbecue annulera cette garantie. Cela pourrait provoquer des dommages ou des blessures graves à l'utilisateur du barbecue au charbon de bois en céramique, et entraîner des dommages excessifs au barbecue et à ses nombreux composants et pièces. Cette garantie ne s'applique que si le barbecue au charbon de bois en céramique est acheté auprès d'un concessionnaire autorisé. L'achat de tout produit par un tiers, ou un concessionnaire non agréé annulera la garantie. Seuls les concessionnaires et les détaillants sélectionnés ont la permission, donnée par Dansons, de vendre les barbecues au charbon de bois en céramique.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils « Louisiana Grills® », car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés Louisiana Grills®, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Louisiana Grills® ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivante: www.louisiana-grills.com

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4h00 à 20h00 HNP (ANG./FR./ES).

service@louisiana-grills.com | Ligne sans frais: 1-877-303-3134 | Fax sans frais : 1-877-303-3135

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur de « Louisiana Grills® » le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre Louisiana Grills® se trouve à l'arrière de la charnière. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ