ITM. / ART. 1900795, 1902229, 1902312, 1902470, 8523043

MODEL / MODÈLE / MODELO: LGCER377

PART / PIÈCE / PARTE: 10078, 10079, 10080, 10634, 10768

LOUISIANA® GRILLS

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.



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2022. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons
8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258
www.louisiana-grills.com

Customer Care
USA: (480) 923-9632
CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

TABLE OF CONTENTS

Introduction

About Your Ceramic Charcoal Barbecue 5
Important Safeguards 5

Operation and Use

First Use - Curing the Unit 5
Lighting 5
Refueling 6
Extinguishing 6
Storage 6
Cleaning and Maintenance 6

Ceramic Cooking Guide

Cooking Temperature Guide 6
General Food Safety 7
Smoking 7
Low Temperatures 7
High Temperatures 7

Assembly

Parts List 8
Attaching the Caster Wheels 9
Assembling the Cart 9
Completing the Cart 9
Lifting the Ceramic Body onto the Cart 9
Attaching the Top Damper 10
Installing the Side Shelf Brackets 10
Mounting the Side Shelves 10
Positioning the Grates 10
Attaching the Lid Handle 10

Ceramic Accessories 11

Warranty and Service

Conditions of Warranty 11
Ceramic Parts 11
Metal and Cast-iron Parts 11
Plastic Parts 12
Thermometer 12
Caster Wheels 12
Void of Warranty 12
Warranty Exemptions 12
Australia 12
Service and Return Policy 12
Ordering Replacement Parts 13
Ordering Accessories, Spices and Rubs 13
Contact Customer Care 13

Troubleshooting

Assembly Problems 13
Fire Problems 13
Finishing Problems 13
Temperature Problems 13

ENGLISH

INTRODUCTION

ABOUT YOUR CERAMIC CHARCOAL BARBECUE

Ceramic charcoal barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but also pizzas, bread, pies, and cookies can be baked effortlessly inside them.

Due to their excellent heat-retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heats can cook larger cuts over a longer period of time.

Try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavor wood chips to make your meats even more flavourful.

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors. Never leave a burning fire unattended. Always keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.

FIRE HAZARD: May emit hot embers while in use.

DANGER OF CARBON MONOXIDE POISONING: Never light this product, or let it smoulder or cool down in confined spaces.

Do not use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft, or boat. Do not use this ceramic unit as a furnace.

CAUTION: Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3.

It is highly recommended that you use lump charcoal in your ceramic barbecue. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product. Charcoal not included.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury. Do not use under any awnings, parasols, or gazebos.

Always follow the cooking temperature guide stated in this instruction manual.

Do not use the ceramic charcoal barbecue on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Ensure that the ceramic charcoal barbecue is positioned at least two metres away from flammable items.

CAUTION: This product will become very hot. Always use heat -resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. Allow the unit to cool down completely before moving or storing. Do not move it during operation.

Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace as and when necessary.

OPERATION & USE

FIRST USE - CURING THE UNIT

Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. Avoiding the curing procedure could lead to damage on the unit. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

To start your first fire, place one lighter cube, or solid firelighters and one handful of lump charcoal on top of the charcoal plate (7). Open the bottom vent and light the lighter cube using a long-nosed lighter or safety matches.

Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or relighting.

Once the lump charcoal has caught, cure the unit by closing the lid, and leaving both vents mostly closed. **See Cooking Temperature Guide for Smoking (83°C - 108°C / 180°F - 225°F).** Burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. This should take approximately two hours. Do not overload the unit with fuel.

After first use, inspect all fasteners. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and could become loose. It is recommended you check and tighten the band, if necessary, with a wrench. You can now use your ceramic charcoal barbecue as normal.

LIGHTING

When using the ceramic charcoal barbecue, push down on both of the locking wheels to stop the unit from moving around during use.

Ensure the ceramic barbecue is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items.

Position the ceramic charcoal barbecue with a minimum of 2 m / 78 in overhead clearance and at least 2 m / 78 in clearance from other surrounding items.

1. To start a fire, place rolled-up newspaper and some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7), in the base of the ceramic charcoal barbecue. Then, place two or three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
2. Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or relighting.
3. Open the bottom vent and light the newspaper using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
4. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the ceramic charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
5. It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

6. Once alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Read through this manual for a complete detailed guide on cooking temperatures for grilling.

REFUELING

With the top and bottom vent closed, the ceramic charcoal barbecue will stay at a high temperature for several hours.

If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal. Open the lid, add additional charcoal, and continue to cook as directed in this manual.

EXTINGUISHING

To extinguish unit: stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.

Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic charcoal barbecue.

STORAGE

When not in use, and if stored outside, cover the ceramic charcoal barbecue, once completely cooled, with a suitable grill cover.

It is recommended the ceramic charcoal barbecue be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

CLEANING AND MAINTENANCE

The ceramic charcoal barbecue is self-cleaning. Heat it up to 260°C / 500°F for 30 minutes and it will scorch off all food and debris.

NOTE: Do not use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your ceramic charcoal barbecue. The walls are porous and will absorb any fluids used, which could cause the ceramic charcoal barbecue to crack.

After the ceramic charcoal barbecue has cooled, if the soot becomes excessive, use the ash tool (14) to scrape off the carbon remnants before the next use. Carefully open the bottom vent and rake the soot into a small waste container under the vent opening. Dispose of container, or store for future use (soot).

To clean the grills and grates, use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled. The stainless steel cooking grill is not dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.

To clean the outer surface, wait until the ceramic charcoal barbecue is cool and use a damp cloth with a mild detergent. It is important to check and tighten the bands, and oil the hinges, twice a year or more if needed. You should not be able to easily turn a hex key while holding the nut in place.

CERAMIC COOKING GUIDE

COOKING TEMPERATURE GUIDE

IMPORTANT: Do not adjust top or bottom vent while the ceramic charcoal barbecue is in use. This could result in serious injury. It is recommended to always use heat-resistant gloves when working with hot appliances.

SLOW COOK / SMOKE (83°C - 108°C / 181°F - 226°F)

Beef brisket	4.5 hours per kg
Pulled pork	4.5 hours per kg
Whole chicken	3-4 hours
Ribs	3-5 hours
Roasts	9+ hours



TOP VENT BOTTOM VENT OPEN ● CLOSED ○

GRILL / ROAST / BAKE (163°C - 191°C / 325°F - 376°F)

Seafood (crab, lobster, shrimp)	Until opaque and firm
Seafood (clams, oysters)	Until shells open
Fish	15-20 minutes
Pork tenderloin	15-30 minutes
Chicken pieces	30-45 minutes
Whole chicken	1-1.5 hours
Leg of lamb	3-4 hours
Turkey	2-4 hours
Ham	2-5 hours



TOP VENT BOTTOM VENT OPEN ● CLOSED ○

SEAR (260°C - 330°C / 500°F - 626°F)

Scallops	Until opaque and firm
Steak	5-8 minutes
Pork chops	6-10 minutes
Burgers	6-10 minutes
Sausages	6-10 minutes



TOP VENT BOTTOM VENT OPEN ● CLOSED ○

GENERAL FOOD SAFETY

Read and follow this advice when cooking on your ceramic charcoal barbecue:

- Do not cook until the fuel has a coating of ash.
- Before cooking, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat, and before eating.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods. Always keep raw meat away from cooked meat, and other foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

CAUTION: Eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli). To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through.

CAUTION: If the meat has been cooked sufficiently, the meat juice should be clear and there should be no traces of pink/red juice, or meat colouring. Pre-cooking larger pieces of meat and cuts is recommended before finally cooking on your grill.

After cooking on your ceramic charcoal barbecue, always clean the grill cooking surfaces and utensils.

SMOKING

Always follow the Cooking Temperature Guide in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. **See Cooking Temperature Guide.**

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature.
4. Leave the bottom vent slightly open. Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
5. Using heat-resistant gloves, sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue to smoke on.

TIP! Soak wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

LOW TEMPERATURES

Always follow the Cooking Temperature Guide in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. **See Cooking Temperature Guide.**

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has risen to the desired temperature. Fully close the bottom vent to maintain the temperature.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

HIGH TEMPERATURES

Always follow the Cooking Temperature Guide in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. **See Cooking Temperature Guide.**

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Close the lid and fully open the top and bottom vents.
2. Close the top vent halfway and continue to check the temperature for a few more minutes.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

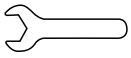
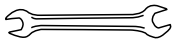
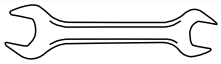
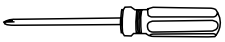
ASSEMBLY

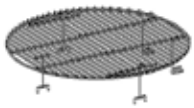
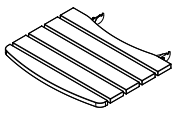
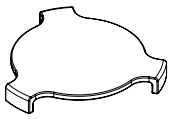
PARTS LIST

Prior to assembly, check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. For ease of assembly, only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

WARNING: Do not over-tighten bolts. Only tighten all bolts with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the ceramic charcoal barbecue.

IMPORTANT: Remove all packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product. Ensure that the lid is closed prior to assembly.

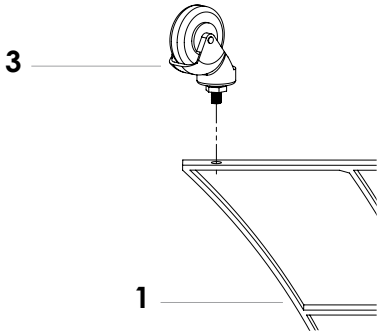
ID	PART NAME	QTY	PART IMAGE
A	Nut - Small	16	
B	Nut - Large	4	
C	Locking Washer	16	
D	Washer	16	
E	Bolt	16	
F	Flat Wrench	1	
G	Wrench 9/11	1	
H	Wrench 16/19	1	
I	Screwdriver	1	

ID	PART NAME	QTY	PART IMAGE
1	Support Bracket	4	
2	Locking Caster Wheel	2	
3	Caster Wheel	2	
4	Bracket Crosspiece	2	
5	Main Cooking Grate	1	
6	Upper Cooking Grate	1	
7	Charcoal Plate	1	
8	Firebox	1	
9	Ceramic Body	1	
10	Top Damper Vent	1	
11	Lid Handle	1	
12	Side Shelf	2	
13	Side Shelf Brackets	4	
14	Ash Tool	1	
15	Heat Deflector	1	

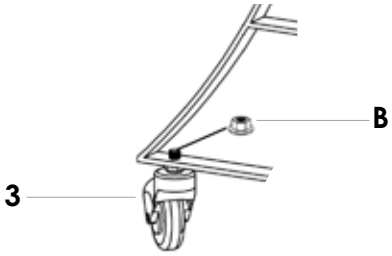
ENGLISH

1 ATTACHING THE CASTER WHEELS

Attach the four pre-threaded caster wheels (2 and 3) to each of the four brackets (1) by hand-tightening them into the hole.

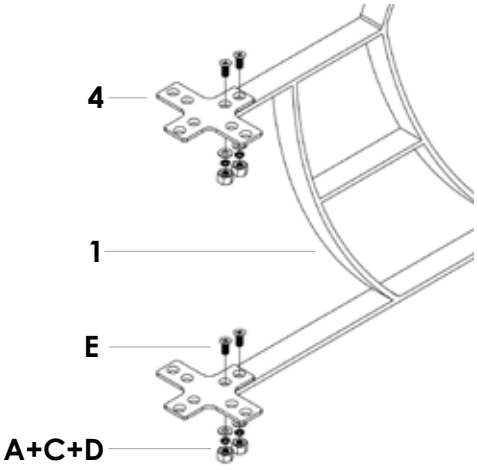


Secure caster wheels with large nut (B). To keep support brackets level, ensure the bolt on the wheel does not extend the large nut.



2 ASSEMBLING THE CART

To assemble the cart, attach the two crosspieces (4) to one of the four brackets (1). Secure the brackets (1) to the crosspieces (4) by using the 16x bolts, washers, locking washers, and nuts (A,C,D,E). Please note the position shown in the diagram.



3 COMPLETING THE CART

Continue to attach the crosspieces (4) into the other three support brackets (1). The cart is now complete.



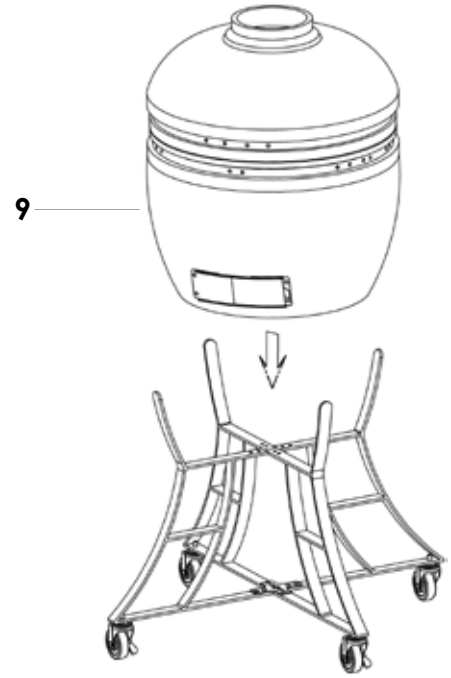
4 LIFTING THE CERAMIC BODY ONTO THE CART

Make sure the cart is secure, and all of the bolts are tight before placing the ceramic body (9) into it. Press down on the caster levers (2) to lock the caster wheels to ensure the ceramic charcoal barbecue cannot move.

To place the ceramic body (9) on the cart, first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier. Place one of your hands in the bottom vent of the ceramic body and the other under the grill.

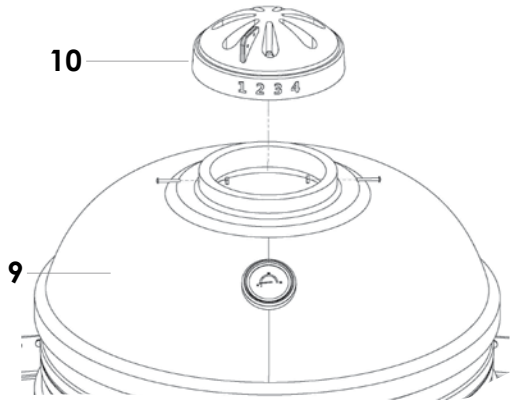
CAUTION: Use a minimum of two people when lifting the ceramic body onto the cart. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

Place the ceramic charcoal barbecue on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart, allowing the vent to open and close without any interruption.



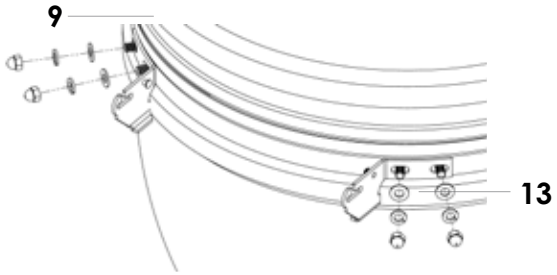
5 ATTACHING THE TOP DAMPER

Once grill is securely seated in the cart, attach the top vent (10). Align the side notch with the thermometer at the front, and set over the top opening. Secure with pre-attached bolts, washers, and nuts.



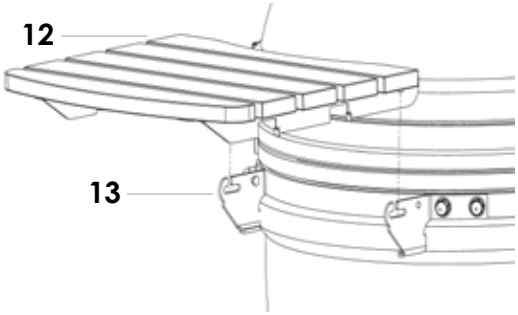
6 INSTALLING THE SIDE SHELF BRACKETS

Attach the 4x table brackets (13) to the ceramic body (9) using the 8x pre-attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket. Please note the diagram.



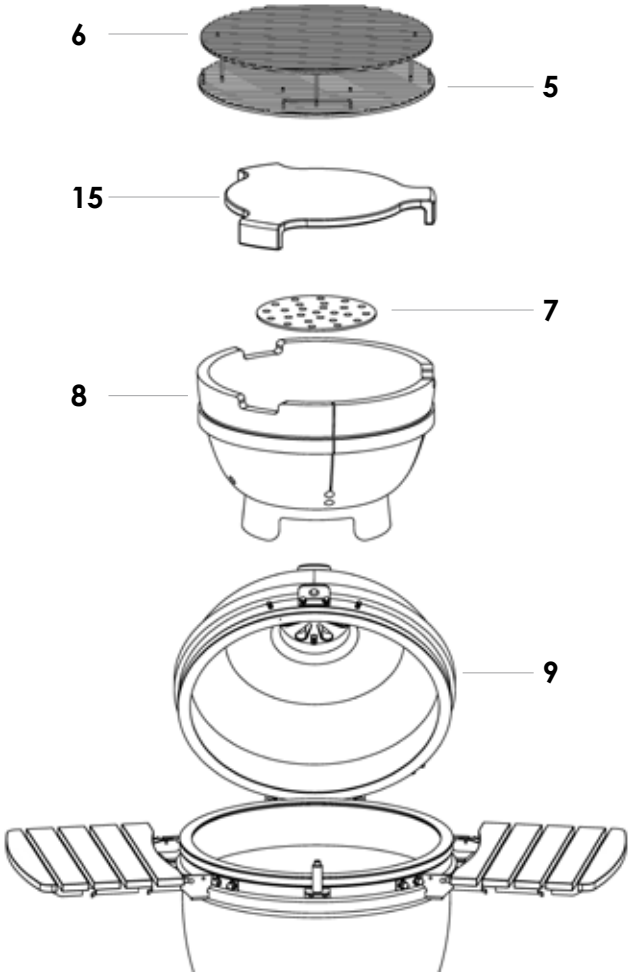
7 MOUNTING THE SIDE SHELVES

Insert the 2x table hinges (12) into each of the table brackets (13).



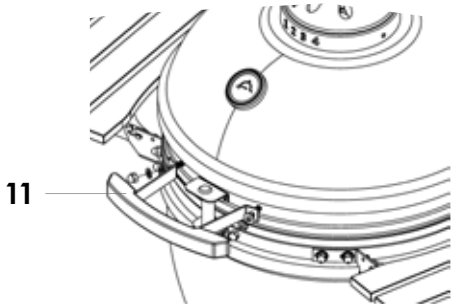
8 POSITIONING THE GRIDS

Add the firebox (8), charcoal plate (7), and the main cooking grate (5) inside of the ceramic body (9). The heat deflector (15) can be used for indirect cooking. Please reference the diagram below. The upper cooking grate (6) can be placed atop the main cooking grate (5), if required.



9 ATTACHING THE LID HANDLE

Attach the lid handle (11) to the ceramic body (9), use the 2x pre-attached bolts with their corresponding washers, locking washers, and nuts per bracket.



The ceramic charcoal barbecue is now ready to use. Please ensure that unit curing instructions are read thoroughly prior to use.

ENGLISH

CERAMIC ACCESSORIES

Available for purchase separately.

PIZZA STONE

Essential accessory for evenly cooking crispy pizzas, flatbreads, and other delights.



CHICKEN THRONE

Stand-up flavor cooked in your chicken, with your favorite choice of marinade.



Accessories that are shown are NOT guaranteed to be sold in the country in which you are purchasing the product.

WARRANTY AND SERVICE

CONDITIONS OF WARRANTY

The Ceramic series by Louisiana Grills, manufactured by Dansons, carries a Limited Lifetime Warranty from the date of sale by the original owner only.

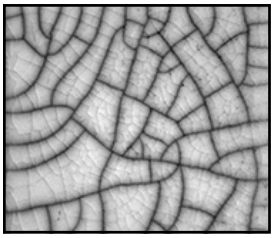
The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty.

CERAMIC PARTS

Dansons carries a Limited Lifetime Warranty on all ceramic parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser.

Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance.

Upon close inspection, the finish of your ceramic charcoal barbecue may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay.



The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue; therefore, it is not a warranty issue.

During the term of the limited warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for covered, failed components, F.O.B. point of shipment.

METAL AND CAST-IRON PARTS

Dansons carries a five-year warranty on all metal and cast-iron parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser.

High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, chemicals, fertilizers, lawn pesticides, and salt are some of the substances that can affect metal parts. For these reasons, the warranty **does not cover rust or oxidization**.

Kindly refer to your manual for proper cleaning and maintenance of your ceramic charcoal barbecue. Dansons recommends that you cover your grill when not in use. Even with these safeguards, the ceramic

charcoal barbecue can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control.

PLASTIC PARTS

Dansons carries a one-year warranty on all plastic and composite components used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover cosmetic or color changes, weathering or cracks, unless there is a loss of structural integrity. Refer to your Instruction Manual's section for proper care of plastic products.

Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips, or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance.

THERMOMETER

Dansons carries a one-year warranty on the temperature gauge used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover rust, oxidation, or other blemishes, due to lack of cleaning or maintenance.

CASTER WHEELS

Dansons carries a one-year warranty on the caster wheels used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover rust, oxidation, or other blemishes, due to lack of cleaning or maintenance.

VOID OF WARRANTY

The use or abuse of this product for purposes other than that for which it is designed will void the warranty.

Damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance, or installation is not covered. The pouring of lighter fluid or other liquids on your grill will void this warranty. This could result in damage or serious injury to the user of the ceramic charcoal barbecue, and result in excessive damage to the grill and its many parts and components.

This warranty is only applicable if the ceramic charcoal barbecue is purchased through an authorized dealer. The purchase of any product by a third party, or unauthorized dealer, voids the warranty. Only select dealers and retailers have permission, by Dansons, to sell Ceramic series products.

WARRANTY EXEMPTIONS

This warranty is based on normal and domestic use and service of the product. Damages or breakage caused by accidents, natural disasters, unauthorized attachments or modifications, or damage during transport are also not covered.

Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips, or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance.

This limited lifetime warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary based on locale.

Neither the manufacturer nor the suppliers to the purchaser accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. This warranty will not apply if your appliance has not been installed, operated, cleaned, and maintained in strict accordance with the manual's instructions. Burning poor or low-quality charcoal may void the warranty.

All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any oral warranty or representation. Whether a claim is made against the manufacturer based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential, or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase price of this product.

Some locales do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this warranty may not apply to you.

Dansons does not authorize any person or representative to assume for Dansons any obligation or liability in connection with the sale of the ceramic charcoal barbecue. This means that no warranties, either expressed or implied, are extended to persons who purchase the product from any one other than Dansons or an authorized Dansons Dealer.

As long as it is within the warranty period, Dansons will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons to be defective upon examination.

Dansons shall not be liable for transportation charges, labor, costs, or export duties. Except as provided in this paragraph, repair or replacement of parts, in the manner and for the period of time stipulated hereunder, shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

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.

SERVICE AND RETURN POLICY

Dansons stands behind our authorized dealers. We strongly suggest that should you require any parts or service, that you talk with your local dealer. Many dealers do stock parts and are trained to repair your grill.

For service, repair or replacement of your in-warranty parts, please be prepared to supply the following information:

1. Copy of the bill of sale.
2. Purchaser's name, date of purchase, and model number of the ceramic charcoal barbecue purchased.
3. An accurate description of the problem.

If for any reason, you do not have a local dealer, Dansons is proud to offer the best technical and sales support in the industry.

This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary based on locale.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Louisiana Grills dealer or visit our online store at:

www.louisiana-grills.com

ORDERING ACCESSORIES, SPICES AND RUBS

To order ceramic barbecue accessories, spices, and rubs, please contact your local Louisiana Grills dealer or visit our online store at:

www.louisiana-grills.com

CONTACT CUSTOMER CARE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons our Customer Care department.

Note: We supply Customer Care only in the country where the product is purchased.

USA: (480) 923-9632

CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

TROUBLESHOOTING

Please read the following before calling our Louisiana Grills Customer Care department.

ASSEMBLY PROBLEMS

1. Do not over-tighten bolts. Only tighten all bolts with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the ceramic charcoal barbecue.
2. Thermometer won't read. Call Customer Care.
3. Damper won't slide. Tap the damper lightly with a rubber hammer to loosen. If no improvement, call Customer Care.

FIRE PROBLEMS

1. If you have trouble lighting the barbecue, ensure that both the top and bottom vents are open. The fire needs oxygen to catch. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
2. The barbecue may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the ceramic body. The recommended use of lump charcoal is a maximum of 1.81 kg / 4 lb per burn.

   Be sure not to overload the unit with fuel. If the fire is too intense, the excessive heat could damage the ceramic charcoal barbecue.
3. To prevent any back-draft or flare-ups that may cause injury, it is well advised to lift the lid only slightly (also known as burping), which allows air to enter slowly and safely.

FINISHING PROBLEMS

1. The paint is chipped on the ceramic. If chipping is substantial, call Customer Care.
2. The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue. The process of crazing effectively increases the toughness of the unit.
3. Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

   If the lid gets stuck, or sealed, together with the base, use a knife to carefully unseal and cut off the felt gasket that trims the lid opening. Once removed, you will be able to open the lid.

   Before continuing to use the unit, replace the high-heat felt gasket, which can be purchased at your local fireplace store.

TEMPERATURE PROBLEMS

1. My barbecue gets too hot. Close the lid, mostly close both vents, and allow the barbecue to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.
2. My barbecue doesn't get hot enough. Add more fuel and leave both vents completely open. More oxygen flow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.

If the problem is not fixable to one of the above solutions, please contact our Louisiana Grills Customer Care department.

Do not return the product to the retailer -- they do not provide service or technical support.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2022. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmise, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de:

Dansons
8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258
www.louisiana-grills.com

Service à la clientèle
ÉTATS-UNIS: (480) 923-9632
CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246

TABLE DES MATIÈRES

Introduction

Au sujet de votre barbecue à charbon en céramique 16
Importantes mesures de protection 16

Fonctionnement et utilisation

Premier usage - durcissement de l'unité 16
Allumage 16
Ajout de combustible 17
Extinction 17
Entreposage 17
Nettoyage et entretien 17

Guide de cuisson

Guide de température de cuisson 18
Sécurité alimentaire générale 18
Fumage 18
Basses températures 19
Températures élevées 19

Assemblage

Liste des pièces 19
Fixer les roulettes 20
Assemblage du chariot 20
Compléter le chariot 21
Soulever le corps en céramique sur le chariot 21
Fixer l'évent supérieur 21
Fixez les supports de tablette 21
Installer les supports des tablettes latérales 21
Positionner les grilles 22
Fixer la poignée du couvercle 22

Accessoires de céramique 22

Garantie et service

Conditions de la garantie 23
Pièces en céramique 23
Pièces métalliques et en fonte 23
Pièces en plastique 23
Thermomètre 23
Roulettes 23
Annulation de la garantie 23
Exemptions à la garantie 24
Australie 24
Politique de retour et service 24
Commande de pièces de remplacement 24
Commande d'accessoires, assaisonnements et épices à frotter 24
Service à la clientèle 25

Dépannage

Problèmes d'assemblage 25
Problèmes de feu 25
Problèmes de finition 25
Problèmes de température 25

FRANÇAIS

INTRODUCTION

AU SUJET DE VOTRE BARBECUE À CHARBON EN CÉRAMIQUE

Les barbecues à 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 évents 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.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Ce produit est destiné à une utilisation à l'extérieur seulement. Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ne laissez jamais un feu brûler sans surveillance. ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

RISQUE D'INCENDIE : Peut générer des braises pendant l'utilisation.

DANGER D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE : ne jamais allumer l'appareil, laisser des braises s'y consumer ou refroidir dans un endroit confiné.

N'utilisez pas cet article dans une tente, une caravane, une voiture, un sous-sol, un grenier ou un bateau. N'utilisez pas ce barbecue à charbon de bois en céramique comme un appareil de chauffage.

ATTENTION : N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques de même nature pour l'allumage ou le rallumage. N'utilisez que des allume-barbecue conformes à la norme EN1860-3.

Il est fortement conseillé d'utiliser du charbon de bois en blocs dans votre barbecue à charbon de bois en céramique. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres qui peuvent restreindre l'écoulement d'air. Utilisez seulement du charbon de bois dans ce produit. Charbon de bois non inclus.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, pour permettre à l'air de pénétrer lentement et sans danger, et pour empêcher tout refoulement ou embrasement susceptible de causer des blessures. N'utilisez pas cet appareil sous un auvent, un parasol ou un abri de jardin.

Suivez toujours le guide des températures de cuisson fourni dans ce guide d'instructions.

N'utilisez pas le barbecue à charbon de bois en céramique sur une terrasse en bois ou d'autres surfaces inflammables comme de l'herbe sèche, des copeaux de bois, du paillis ou de l'écorce décorative. Assurez-vous que le barbecue à charbon de bois en céramique est positionné à une distance d'au moins deux mètres de tout produit inflammable.

ATTENTION : Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas déplacer pendant son utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des ustensiles ou des surfaces de cuisson chauds. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger. Ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.

Inspectez toujours l'appareil avant de l'utiliser, pour repérer toute pièce usée ou endommagée et procéder à son remplacement, le cas échéant.

FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION - DURCISSEMENT DE L'UNITÉ

Le durcissement de votre barbecue à charbon en céramique est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Éviter la procédure de durcissement pourrait mener à endommager l'unité. Si les premiers brûlages sont trop chauds, ils pourraient endommager le joint d'étanchéité en feutre avant qu'il ait eu la chance de mûrir à l'usage.

Pour démarrer votre premier feu, placez un cube d'allumage ou des allumoirs et une poignée de charbon sur le dessus de la plaque à charbon (7). Ouvrez l'évent 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.

Une fois les briquettes de charbon allumées, procédez au durcissement de l'unité en fermant le couvercle, et en laissant les deux évents pratiquement fermés. **Consultez le Guide de température de cuisson pour le fumage (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F).** 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.

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. Vous pouvez maintenant utiliser normalement votre barbecue à charbon en céramique.

ALLUMAGE

Lorsque vous utilisez le barbecue à 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 à 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 2 m / 78 po minimum au-dessus du barbecue à charbon de bois en céramique et une distance d'au moins 2 m / 78 po 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 (7) dans le fond du barbecue à charbon de bois en céramique. Ensuite, placez deux ou trois poignées de charbon de bois en blocs sur le papier journal.
2. N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques de même nature pour l'allumage ou le rallumage.
3. 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.
4. Laissez le charbon de bois chauffer et rester incandescent pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue à charbon de bois en céramique. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
5. 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.
6. Une fois l'appareil allumé, utilisez seulement des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des ustensiles ou des surfaces de cuisson chauds.

Lisez ce guide pour obtenir des informations complètes et détaillées sur les températures de cuisson pour les grillades.

AJOUT DE COMBUSTIBLE

Avec les évents du haut et du bas fermés, le barbecue à 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. Ouvrez le couvercle, ajoutez du charbon de bois et poursuivez la cuisson, tel qu'indiqué dans ce guide.

EXTINCTION

Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du carburant et fermez tous les évents et le couvercle pour laisser le feu mourir naturellement.

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

ENTREPOSAGE

Lorsqu'il n'est pas utilisé, et s'il est entreposé à l'extérieur, couvrez le barbecue à charbon de bois en céramique quand il est complètement refroidi avec une housse de barbecue appropriée.

Il est recommandé de recouvrir le barbecue à charbon de bois en céramique et de l'entreposer dans un garage ou un hangar pendant l'hiver pour une protection complète.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le barbecue à charbon de bois en céramique est autonettoyant. Faites-le chauffer jusqu'à 260 °C / 500 °F pendant 30 minutes et il brûlera la totalité des restes de nourriture et des débris.

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

Une fois le barbecue à charbon de bois en céramique refroidi, si les dépôts de suie sont trop importants, utilisez l'outil à cendres (14) pour gratter les dépôts de carbone avant l'utilisation suivante. Avec précaution, ouvrez l'évent du bas, raclez la suie et déposez-la dans un petit récipient à déchets sous l'ouverture de l'évent. Jetez le récipient ou conservez-le pour une utilisation ultérieure (suie).

Pour nettoyer toutes les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif lorsque l'appareil a complètement refroidi. La grille de cuisson en acier inoxydable ne va pas au lave-vaisselle; utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède.

Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le barbecue à charbon de bois en céramique ait refroidi et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux. Il est important de vérifier et serrer les bandes, et d'huiler les charnières deux fois par an ou plus si nécessaire. Vous ne devriez pas être en mesure de tourner facilement une clé hexagonale en tenant l'écrou en place.

GUIDE DE CUISSON À CÉRAMIQUE

GUIDE DE TEMPÉRATURE DE CUISSON

IMPORTANT : N'ajustez pas l'évent du haut et l'évent du bas pendant que vous utilisez le barbecue à charbon de bois en céramique. Ceci pourrait causer de graves blessures. Il est conseillé de toujours utiliser des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des appareils chauds.

CUISSON LENTE / FUMAGE (83 °C - 108 °C / 181 °F - 226 °F)	
Poitrine de bœuf	4,5 heures par kg
Porc effiloché	4,5 heures par kg
Poulet entier	3-4 heures
Côtes	3-5 heures
Rôtis	9+ heures



ÉVENT DU HAUT ÉVENT DU BAS OUVERT ● FERMÉ ○

GRILLER / RÔTIR / CUIRE AU FOUR (163 °C - 191 °C / 325 °F - 376 °F)	
Fruits de mer (crabe, homard, crevette)	Jusqu'à opacité et fermeté
Fruits de mer (palourdes, huîtres)	Jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent
Poisson	15-20 minutes
Filet de porc	15-30 minutes
Morceaux de poulet	30-45 minutes
Poulet entier	1-1,5 heures
Gigot d'agneau	3-4 heures
Dinde	2-4 heures
Jambon	2-5 heures



ÉVENT DU HAUT ÉVENT DU BAS OUVERT ● FERMÉ ○

SAISIR (260 °C - 330 °C / 500 °F - 626 °F)	
Escalopes	Jusqu'à opacité et fermeté
Bifteck	5-8 minutes
Côtelettes de porc	6-10 minutes
Hamburgers	6-10 minutes
Saucisses	6-10 minutes



ÉVENT DU HAUT ÉVENT DU BAS OUVERT ● FERMÉ ○

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GÉNÉRALE

Lisez et suivez ces conseils lorsque vous faites cuire des aliments dans votre barbecue à charbon de bois en céramique :

- Ne cuisez rien tant qu'une couche de cendres ne s'est pas formée sous l'action du carburant.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces et les outils pour les grillades sont propres et sans résidus alimentaires.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après la manipulation de viandes crues, et avant de manger.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour manipuler des aliments cuits et non cuits. Conservez toujours les viandes crues à l'écart des viandes cuites et des autres aliments.
- Assurez-vous que toutes les viandes sont bien cuites avant de les manger.

ATTENTION : Manger de la viande crue ou peu cuite peut provoquer une intoxication alimentaire (par exemple, des souches de bactéries comme E. Coli). Pour réduire les risques liés à la consommation de viande peu cuite, incisez-la pour vous assurer qu'elle est entièrement cuite.

ATTENTION : Si la viande a été suffisamment cuite, son jus doit être clair et il ne devrait y avoir aucune trace de jus rose ou rouge, ou de coloration de la viande. Précuire les gros morceaux de viande et les morceaux contenant un os est recommandé avant de terminer la cuisson au barbecue.

Après la cuisson sur votre barbecue à charbon de bois en céramique, nettoyez toujours les surfaces et ustensiles de cuisson du barbecue.

FUMAGE

Suivez toujours le guide des températures de cuisson de ce guide d'utilisation. Utiliser toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes. **Voir le guide de température de cuisson.**

1. Allumez les briquettes de charbon selon les directives d'allumage dans le présent manuel. Une fois le charbon allumé, ne pas le remuer ou en rajouter.
2. Ouvrez complètement l'évent du bas et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes afin que se développe un petit lit de braises chaudes.
3. Surveillez le barbecue à charbon en céramique, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
4. Laissez les évents du bas complètement ouverts. Fermez l'évent du haut et continuez à surveiller la température pendant quelques minutes de plus.
5. Utilisez des gants résistants à la chaleur, parsemez les copeaux de bois en un cercle sur les charbons chauds. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des ustensiles chauds ou les surfaces de cuisson.

Maintenant, vous êtes prêt à utiliser le barbecue à charbon de bois en céramique pour fumer.

CONSEIL : Faites tremper les copeaux de bois ou les planches de cuisson dans de l'eau pendant 15 minutes pour prolonger l'opération de fumage.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, pour permettre à l'air de pénétrer lentement et sans danger, et pour empêcher tout refoulement ou embrasement susceptible de causer des blessures.

BASSES TEMPÉRATURES

Suivez toujours le guide des températures de cuisson de ce guide d'utilisation. Utiliser toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes. **Voir le guide de température de cuisson.**

1. Allumez les briquettes de charbon selon les directives d'allumage dans le présent manuel. Une fois le charbon allumé, ne pas le remuer ou en rajouter.
2. Ouvrez complètement l'évent du bas et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes afin que se développe un petit lit de braises chaudes.
3. Surveillez le barbecue à charbon en céramique, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Fermez complètement l'évent du bas pour maintenir la température.

Maintenant, vous êtes prêt à utiliser le barbecue à charbon de bois en céramique pour fumer.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, pour permettre à l'air de pénétrer lentement et sans danger, et pour empêcher tout refoulement ou embrasement susceptible de causer des blessures.

TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

Suivez toujours le guide des températures de cuisson de ce guide d'utilisation. Utiliser toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes. **Voir le guide de température de cuisson.**

1. Allumez les briquettes de charbon selon les instructions d'allumage dans le présent manuel. Fermez le couvercle et ouvrez complètement les évents du haut et du bas.
2. Fermez l'évent du haut à moitié et continuez à surveiller la température pendant quelques minutes de plus.

Maintenant, vous êtes prêt à utiliser le barbecue à charbon de bois en céramique pour fumer.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, pour permettre à l'air de pénétrer lentement et sans danger, et pour empêcher tout refoulement ou embrasement susceptible de causer des blessures.

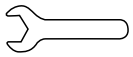
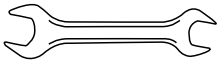
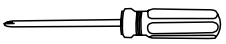
ASSEMBLAGE

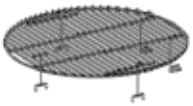
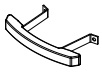
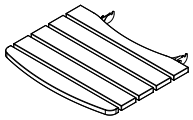
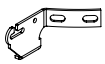
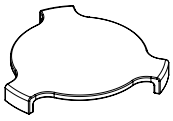
LISTE DES PIÈCES

Avant l'assemblage, vérifiez toutes les pièces par rapport à la liste des pièces. Procédez à l'assemblage sur une surface lisse pour éviter de rayer la peinture. Pour faciliter l'assemblage, ne serrer que légèrement les boulons; vous les resserrerez fermement lorsque l'assemblage sera terminé.

AVERTISSEMENT : Ne serrez pas les boulons trop fort. N'exercez sur eux qu'une pression modérée pour éviter de les endommager ou d'abîmer les pièces du barbecue à charbon de bois en céramique.

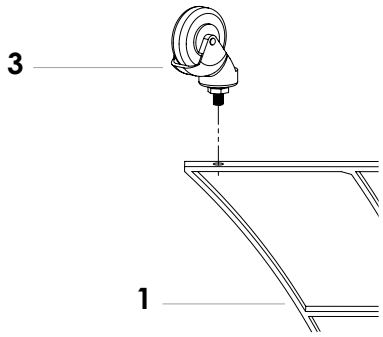
IMPORTANT : Retirez tout l'emballage avant l'utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et rangez-les avec cet appareil. Assurez-vous que le couvercle est fermé avant l'assemblage.

LETTRE	NOM DE LA PIÈCE	QTÉ	IMAGE DE LA PIÈCE
A	Petits écrous	16	
B	Grands écrous	4	
C	Rondelles de verrouillage	16	
D	Rondelles	16	
E	Boulons	16	
F	Clé plate	1	
G	Clé à écrous 9/11	1	
H	Clé à écrous 16/19	1	
I	Tournevis	1	
1	Supports	4	

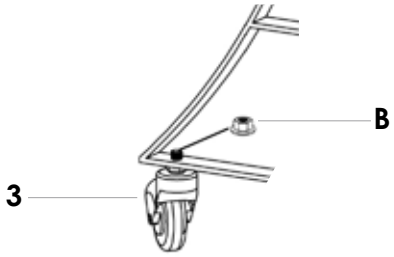
LETTRE	NOM DE LA PIÈCE	QTÉ	IMAGE DE LA PIÈCE
2	Roulette verrouillable	2	
3	Roulette	2	
4	Traverses	2	
5	Grille de cuisson principale	1	
6	Grille de cuisson surélevée	1	
7	Plaque pour le charbon de bois	1	
8	Boîte à feu	1	
9	Corps en céramique	1	
10	Évent du haut	1	
11	Poignée	1	
12	Tablettes latérales	2	
13	Supports de tablette	4	
14	Outil à cendres	1	
15	Déflecteur de chaleur	1	

1 FIXER LES ROULETTES

Attachez les quatre roues pivotantes préfiletées (2 et 3) à chacun des quatre supports (1) par vissage dans le trou.

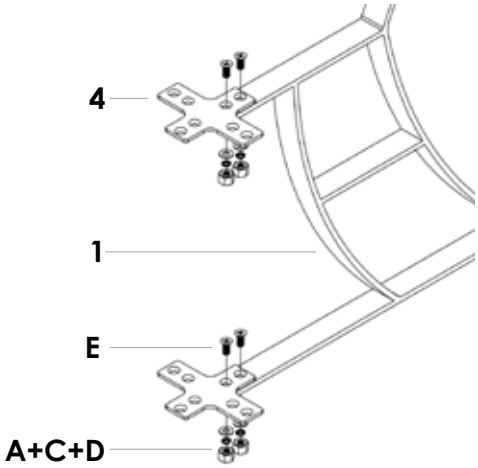


Fixez les roulettes avec les grands écrous (B). Pour garder les pieds du support à niveau, assurez-vous que le boulon de la roue ne dépasse pas du grand écrou.



2 ASSEMBLAGE DU CHARIOT

Pour assembler le chariot, insérez les deux traverses (4) dans l'un des quatre supports (1) du haut et du bas. Fixez les supports (1) aux traverses (4) en utilisant les 16 boulons, rondelles, rondelles de verrouillage et les écrous (A,C,D,E). Notez la position représentée sur la figure.



FRANÇAIS

3 COMPLÉTER LE CHARIOT

Continuez à insérer les traverses (4) dans les trois autres supports (1). Le chariot est maintenant complet.



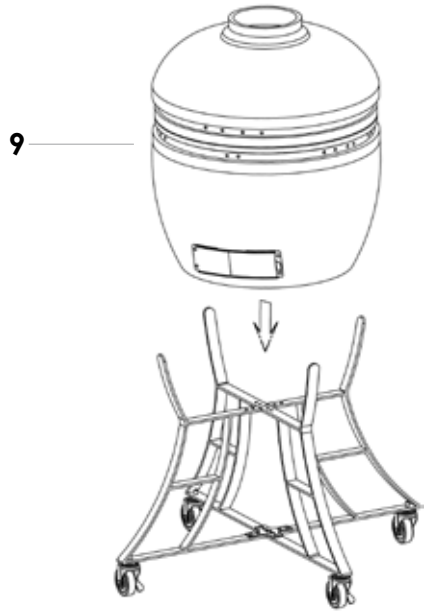
4 SOULEVER LE CORPS EN CÉRAMIQUE SUR LE CHARIOT

Assurez-vous que le chariot est sécurisé et que toutes les vis sont bien serrées avant de déposer le corps en céramique (9) à l'intérieur. Appuyez sur les leviers des roues pivotantes (2) pour enclencher leur verrouillage et garantir la stabilité de votre barbecue à charbon de bois en céramique pendant son utilisation.

Pour placer le corps en céramique (9) sur le chariot, retirez d'abord tous les éléments qui sont à l'intérieur du barbecue pour pouvoir le soulever plus facilement. Placez une de vos mains dans l'évent du bas du barbecue à charbon de bois en céramique et l'autre sous le corps en céramique.

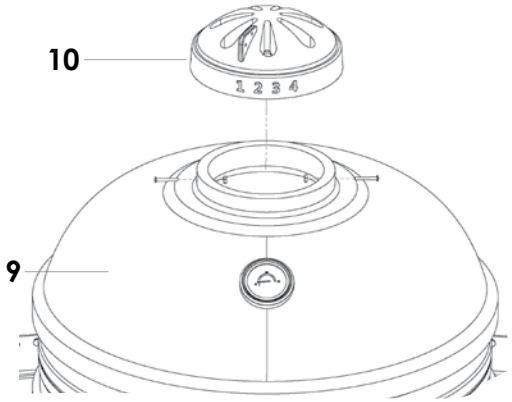
ATTENTION : Il faut au moins deux personnes pour soulever le barbecue à charbon de bois en céramique et le déposer sur le chariot. Le soulever par la charnière ou par les tablettes latérales peut causer des blessures et endommager l'appareil.

Placez le barbecue à 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.



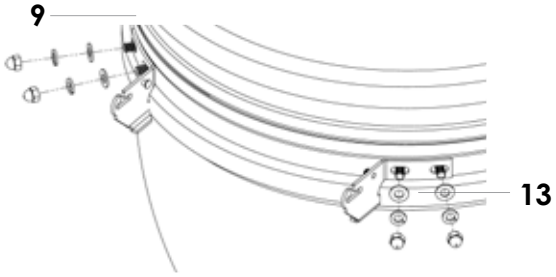
5 FIXER À L'ÉVENT SUPÉRIEUR

Lorsque le barbecue est bien positionné sur le chariot, installer l'évent du haut (10). Alignez l'encoche latérale avec le thermomètre à l'avant, puis placer sur l'ouverture supérieure. Fixez avec les boulons, rondelles, et écrous préattachés.



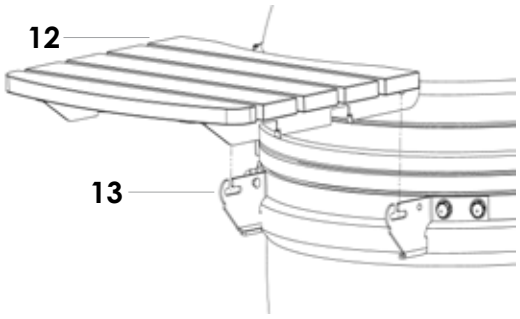
6 FIXER LES SUPPORTS DE TABLETTES

Fixez les quatre supports de tablette (13) au corps en céramique (9) à l'aide des huit boulons préattachés avec leurs rondelles, rondelles de verrouillage et les écrous correspondants par support. Veuillez noter leur position indiquée sur le schéma ci-dessous.



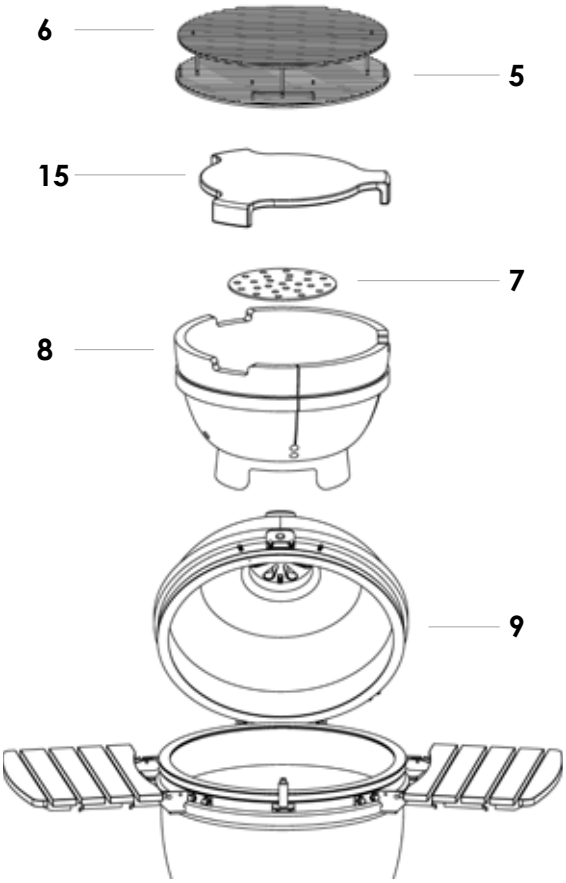
7 INSTALLER LES SUPPORTS DES TABLETTES LATÉRALES

Insérez les deux tablettes latérales (12) dans chacun des supports à tablette (13).



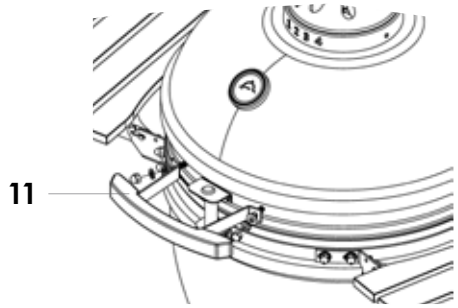
8 POSITIONNER LES GRILLES

Ajoutez la chambre de combustion (8), la plaque pour le charbon de bois (7), et la grille de cuisson principale (5) à l'intérieur du corps en céramique. Le déflecteur de chaleur (15) peut être utilisé pour la cuisson indirecte. Veuillez vous référer au schéma ci-dessous. La grille de cuisson surélevée (6) peut être placée au sommet de la grille de cuisson principale (5), si nécessaire.



9 FIXER LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pour fixer la poignée (11) sur le couvercle du corps en céramique (9), utiliser les deux boulons préattachés avec leurs rondelles, rondelles de verrouillage et les écrous correspondants par support.



Le barbecue à charbon de bois en céramique est désormais prêt à l'emploi. Assurez-vous de lire attentivement les instructions de traitement avant utilisation.

ACCESSOIRES DE CÉRAMIQUE

Disponibles à l'achat séparément.

PIERRE À PIZZA ET SUPPORT

Accessoire indispensable pour la cuisson homogène de pizzas, galettes et autres délices croustillants.



SUPPORT DE CUISSON POUR POULET

Pour la cuisson verticale d'un poulet savoureux, avec votre choix préféré de marinade.



Il n'est PAS garanti que les accessoires présentés soient vendus dans le pays dans lequel vous avez acheté le produit.

GARANTIE ET SERVICE

CONDITIONS DE LA GARANTIE

La série en céramique par Louisiana Grills, fabriquée par Dansons, comporte une garantie à vie limitée à partir de la date de vente par son propriétaire d'origine seulement.

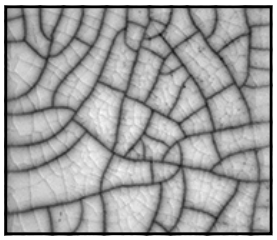
La couverture de la garantie débute à la date d'achat originale et une preuve de la date d'achat, ou une copie de la facture d'achat originale, est nécessaire pour valider la garantie.

PIÈCES DE CÉRAMIQUE

Dansons offre une garantie limitée à vie sur toutes les pièces en céramique utilisées pour la fabrication du barbecue à 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 à 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 le vernis et l'argile.



Le craquelage du vernis en forme de toile d'araignée est différent d'une fissure normale; on ne peut le voir en surface à moins de passer un ongle. Cependant il peut devenir plus visible lorsque la surface est poussiéreuse ou regardée sous une loupe.

Alors qu'il peut être perçu comme une imperfection, le faïençage n'affecte pas la performance ou la longévité de votre barbecue à 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.

PIÈCES MÉTALLIQUES ET EN FONTE

Dansons offre une garantie de cinq ans sur toutes les pièces en métal et en fonte utilisées pour la fabrication du barbecue à 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.**

Veuillez vous référer à la section de votre guide d'utilisation consacrée au nettoyage et à l'entretien de votre barbecue. Dansons vous recommande de couvrir votre grill lorsqu'il n'est pas utilisé. Même avec ces mesures, la protection du barbecue à charbon de bois en céramique peut être compromise par des substances et conditions diverses qui échappent au contrôle de Dansons.

PIÈCES EN PLASTIQUE

Dansons comporte une garantie d'un an sur toutes les composantes en plastique et en composite utilisées dans la fabrication du barbecue à charbon en céramique. Referez-vous à la section de votre manuel d'instruction pour l'entretien adéquat des produits en plastique.

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.

THERMOMÈTRE

Dansons offre une garantie d'un an sur le thermomètre utilisé avec le barbecue à charbon de bois en céramique. La garantie ne couvre pas la rouille ou l'oxydation en raison du manque de nettoyage ou d'entretien.

ROULETTES

Dansons offre une garantie d'un an sur les roues pivotantes qui sont incluses avec la barbecue à charbon de bois en céramique. La garantie ne couvre pas la rouille ou l'oxydation en raison du manque de nettoyage ou d'entretien.

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 à 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 à charbon de bois en céramique est acheté auprès d'un concessionaire 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 à charbon de bois en céramique.

EXEMPTIONS À LA GARANTIE

Cette garantie est basée sur une utilisation normale et un usage domestique de l'appareil. Les dommages ou bris causés par les accidents, les catastrophes naturelles, les pièces jointes ou modifications non autorisées, ainsi que les dommages survenant pendant le transport ne sont pas couverts.

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.

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon la localité.

Ni le fabricant ni les fournisseurs de l'acheteur n'acceptent la responsabilité, juridique ou autre, des dommages accessoires ou indirects à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé entretenu en stricte conformité avec les instructions du manuel. Brûler un charbon de bois de mauvaise qualité peut annuler la garantie.

Toutes les garanties du fabricant sont énoncées aux présentes et aucune réclamation ne pourra être formulée à l'encontre du fabricant sur la base d'une quelconque garantie ou déclaration orale. Si une réclamation est faite contre le fabricant sur la base de la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie expresse ou implicite en vertu de la loi, le fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable de tout dommage particulier, indirect, ou de quelque nature que ce soit au-delà du prix d'achat initial de ce produit.

Certaines localités ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects, ou les limitations de garanties implicites, de sorte que les limitations ou exclusions énoncées dans la garantie présente peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Dansons n'autorise aucun individu ou représentant à assumer pour elle une quelconque obligation ou responsabilité en rapport avec la vente du barbecue à charbon de bois en céramique. Cela signifie qu'aucune garantie, expresse ou implicite, ne peut s'étendre aux personnes qui achètent le produit ailleurs qu'auprès de Dansons ou d'un concessionnaire autorisé par Dansons.

Tant que l'appareil sera dans sa période de garantie, Dansons ne facturera pas la réparation ou le remplacement de pièces retournées, fret payé d'avance, si les pièces en question sont jugées défectueuses après inspection par Dansons.

Dansons ne sera pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre, ou des droits d'exportation. Sous réserve des dispositions de ce paragraphe, la réparation ou le remplacement des pièces de la manière et pour la période de temps stipulées ci-dessous, constitue l'exécution de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

AUSTRALIE

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.

POLITIQUE DE RETOUR ET SERVICE

Dansons soutient ses concessionnaires agrées. Nous vous suggérons fortement, au cas où vous auriez besoin de pièces ou de service, de vous adresser d'abord à votre concessionnaire local. Nombreux sont les concessionnaires qui possèdent des pièces et sont qualifiés pour réparer votre barbecue.

Pour service, la réparation ou le remplacement de vos pièces sous garantie, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

1. une copie de l'acte de vente;
2. le nom de l'acheteur, la date d'achat et le numéro de modèle du barbecue à charbon de bois en céramique;
3. une description précise du problème.

Si, pour une quelconque raison, vous ne disposez pas d'un concessionnaire local, Dansons se fera un plaisir de vous offrir le meilleur soutien technique et commercial de toute l'industrie.

Cette garantie à vie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient selon la localité.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander le remplacement de vos pièces, contactez votre concessionnaire local Louisiana Grills ou visitez notre magasin sur le web à :

www.louisiana-grills.com

COMMANDE D'ACCESSOIRES, ASSAISONNEMENTS ET ÉPICES À FROTTER

Pour commander les accessoires, les épices et les épices à frotter, contactez votre concessionnaire local Louisiana Grills ou visitez notre magasin sur le web à :

www.louisiana-grills.com

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour toutes questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Dansons.

Remarque : Notre service après-vente est offert uniquement dans le pays dans lequel le produit a été acheté.

ÉTATS-UNIS: (480) 923-9632

CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246

DÉPANNAGE

Veuillez lire ce qui suit avant d'appeler le service à la clientèle de Louisiana Grills.

PROBLÈMES D'ASSEMBLAGE

1. Évitez de trop serrer les boulons. Serrez les boulons uniquement avec une pression modérée pour éviter d'endommager les boulons ou les composants du barbecue à charbon en céramique
2. Le thermomètre n'affiche pas la température. Appelez le service à la clientèle.
3. L'évent ne glisse pas. Frappez légèrement l'évent avec un marteau de caoutchouc pour le libérer. S'il n'y a pas d'amélioration, appelez le service à la clientèle.

PROBLÈMES DE FEU

1. Si vous avez de la difficulté à allumer le barbecue, assurez-vous que les évents du haut et du bas sont ouverts. Le feu a besoin d'oxygène pour s'allumer. Une fois le feu allumé, laissez l'évent du bas et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes afin que se développe un petit lit de braises chaudes.
2. Le barbecue pourrait perdre rapidement son feu s'il n'y a pas assez de charbon dans le corps en céramique. La quantité recommandée de briquettes de charbon à utiliser est d'un maximum de 1,8 kg (4 lb) par brûlage.

   Assurez-vous de ne pas surcharger l'unité avec le combustible. Si le feu est trop intense, l'excès de chaleur pourrait endommager le barbecue à charbon en céramique.
3. Pour éviter tout contre-tirage ou une recrudescence pouvant causer une blessure, il est avisé de toujours soulever légèrement le couvercle (aussi connu comme un renvoi), ce qui permet à l'air d'entrer lentement et de façon sécuritaire.

PROBLÈMES DE FINITION

1. La peinture est écaillée sur la céramique. Si l'écaillage est substantiel, appelez le service à la clientèle.
2. Les fissures à motif de toile d'araignée sont différentes d'un bris à l'apparence, car il ne peut être ressenti sur la surface, sauf en utilisant un ongle; cependant, il devient plus apparent lorsque la surface est poussiéreuse ou sous la loupe. Bien qu'il puisse apparaître comme une imperfection, le faïençage n'interfère pas avec la performance ou la durée de vie de votre barbecue àcharbon en céramique. Le processus de faïençage augmente en réalité la résistance de l'unité.
3. Le durcissement de votre barbecue à charbon en céramique est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Si les premiers brûlages sont trop chauds, ils pourraient endommager le joint d'étanchéité en feutre avant qu'il ait eu la chance de mûrir à l'usage.
4. Avant de continuer à utiliser l'unité, remplacez le joint pour chaleur élevée en feutre, lequel peut être acheté auprès de votre détaillant local de foyers.

PROBLÈMES DE TEMPÉRATURE

1. Mon barbecue devient trop chaud. Fermez le couvercle, et les deux évents pratiquement en entier, puis laissez le barbecue s'étouffer par manque d'oxygène. Pour de basses températures de cuisson, utilisez moins de combustible.
2. Mon barbecue n'atteint pas une température assez élevée. Ajoutez plus de combustible et laissez deux évents complètement ouverts. Un flux accru en oxygène permettra au feu d'augmenter, brûlant plus de briquettes de charbon.

Si le problème ne peut être résolu par l'une des solutions précédentes, veuillez contacter le service à la clientèle de Louisiana Grills.

Ne retournez pas le produit au détaillant – ils ne fournissent aucun service ou soutien technique.



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2022. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons
8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258
www.louisiana-grills.com

ÍNDICE

Introducción

Acerca de su parrilla cerámica a carbón 28
Salvaguardas importantes 28

Operación y uso

Primer uso - cómo curar la unidad 28
Encendido 28
Carga de combustible 29
Apagado 29
Almacenamiento 29
Limpieza y mantenimiento 29

Guía para cocinar en cerámica

Guía de temperaturas de cocción 30
Seguridad general de los alimentos 30
Ahumar 30
Bajas temperaturas 31
Altas temperaturas 31

Armado

Lista de partes 31
Cómo sujetar las ruedas 31
Cómo armar el carrito 32
Cómo terminar el carrito 32
Cómo colocar el cuerpo de cerámica sobre el carrito 33
Cómo sujetar el regulador superior 33
Cómo instalar los soportes de la repisa lateral 33
Cómo montar las repisas laterales 33
Cómo colocar las parrillas 34
Cómo sujetar la manija de la tapa 34

Accesorios cerámicas 34

Garantía y servicio

Condiciones de la garantía 35
Partes cerámicas 35
Partes de metal y hierro fundido 35
Partes de plástico 35
Termómetro 35
Ruedas 35
Anulación de garantía 35
Exenciones a la garantía 35
Australia 36
Políticas de servicio y devolución 36

Solución de problemas

Problemas de armado 37
Problemas con el fuego 37
Problemas con el acabado 37
Problemas con la temperatura 37

ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN

ACERCA DE SU PARRILLA CERÁMICA A CARBÓN

Las parrillas cerámicaa a carbón son sumamente versátiles. No solo se pueden usar para asar a la parrilla o ahumar, sino que en su interior también se pueden hornear sin esfuerzo pizzas, pan, pasteles y galletas.

Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, se pueden alcanzar altas temperaturas y se puede mantener el control preciso del flujo de aire mediante los conductos de la parte superior e inferior. Las altas temperaturas son ideales para cocinar hamburguesas y salchichas de manera rápida, mientras que el calor bajo puede cocinar cortes más grandes por períodos más largos de tiempo.

Intente agregar un poco de aserrín al carbón vegetal o intente combinar distintos tipos de sabores de aserrín para hacer que sus carnes tengan aún más sabor.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Este producto está pensado solo para uso al aire libre. No lo use en ambientes cerrados. Nunca deje llamas encendidas sin supervisión. Mantenga siempre a los niños y mascotas a una distancia segura de la estufa cuando la use.

¡PELIGRO DE INCENDIO! Podría producir brasas calientes mientras se usa.

PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO: nunca encienda, deje arder o deje enfriar este producto en espacios cerrados.

No use este producto en una carpa, casa rodante, carro, sótano, desván o bote. No use esta parrilla cerámica a carbón como una caldera.

¡PRECAUCIÓN! No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros químicos similares para encender o volver a encender. Use solo encendedores que cumplan con EN1860-3. O las regulaciones locales.

Es altamente recomendado que use carbón vegetal en pedazos en su parrilla cerámica a carbón. Este calienta por más tiempo y produce menos cenizas, lo cual puede limitar el flujo de aire. No use carbón para este producto. Carbón vegetal no incluido.

¡IMPORTANTE! Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantar la tapa solo un poco, para permitir que el aire entre de manera lenta y segura, lo cual previene contraflujos o llamaradas que podrían causar heridas. No usar debajo de toldos, sombrillas o glorietas.

Siempre siga la guía de temperatura de cocción que viene con este manual de instrucciones.

No use la parrilla cerámica a carbón sobre entablados o cualquier otra superficie inflamable tal como grama seca, aserrín, mantillo de hojas o corteza decorativa. Asegúrese de que la parrilla cerámica a carbón esté colocada al menos a dos metros de objetos inflamables.

¡ATENCIÓN! Este producto se calentará mucho. Use siempre guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de moverla o almacenarla. No la mueva mientras esté en uso.

Siempre inspeccione la unidad antes de usarla para verificar daños y desgaste y reemplácela según y cuando sea necesario.

OPERACIÓN Y USO

PRIMER USO - CÓMO CURAR LA UNIDAD

Es importante curar la parrilla cerámica a carbón para su funcionamiento y cuidado a largo plazo. Evitar el proceso de curado podría ocasionar daños a la unidad. Si los primeros fuegos son demasiado calientes, podrían dañar el empaque de fieltro antes de que pueda madurar con el uso.

Para iniciar su primer fuego, coloque un cubo encendedor o iniciador sólido y un puñado de carbón vegetal en trozos sobre la placa para carbón (7). Abra el conducto inferior y encienda el cubo encendedor usando un encendedor de cuello largo o fósforos de seguridad.

No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender.

Una vez que el carbón vegetal en trozos encienda, cure la unidad cerrando la tapa y dejando ambos conductos casi cerrados. **Vea la guía de temperaturas de cocción para ahumar (83°C - 108°C / 180°F - 225°F).** Deje arder hasta que se consuma todo el combustible y se apague el fuego. Esto debería tardar unas dos horas. No sobrecargue de combustible la unidad.

Después del primer uso, inspecciones todos los tornillos. La banda de metal que conecta su tapa a la base se expandirá debido al calor y podría aflojarse. Se recomienda que la revise y, de ser necesario, apriete la banda con una llave inglesa. Ahora puede usar su parrilla cerámica a carbón de manera normal.

ENCENDIDO

Al usar la parrilla cerámica a carbón, empuje las dos ruedas de bloqueo hacia abajo para impedir que la unidad se mueva mientras la use.

Asegúrese de que la parrilla cerámica a carbón esté colocada en una superficie firme, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, lejos de objetos inflamables..

Coloque la parrilla cerámica a carbón con un espacio libre mínimo de 2 m / 78 pu por encima y al menos a 2 m / 78 pu de cualquier otro artículo.

1. Para encender, coloque papel periódico enrollado y algunos cubos encendedores o pastillas de encendido sólidas sobre la bandeja para el carbón vegetal (7), en la base de la parrilla cerámica a carbón. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón vegetal en pedazos encima del papel periódico.

2. No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros químicos similares para encender o volver a encender.
3. Abra el conducto inferior y encienda el papel periódico usando un encendedor de pico largo o fósforos de seguridad. Una vez que agarre fuego, deje el conducto inferior y la tapa abierta por alrede dor de 10 minutos para formar una pequeña base de brasas calientes.
4. Permita que el carbón vegetal se caliente y manténgalo al rojo vivo por al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez en la parrilla cerámica a carbón. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de cenizas.
5. Se recomienda que no avive o voltee los carbones una vez que están encendidos. Esto permite que el carbón vegetal se caliente de manera más uniforme y eficiente.
6. Una vez encendida, use solo guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción.

Lea este manual para una guía completa detallada acerca de las temperaturas de cocción para asar a la parrilla.

CARGA DE COMBUSTIBLE

Con el conducto inferior y el superior cerrados, la parrilla cerámica a carbón permanecerá a altas temperaturas por varias horas.

Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo al rostizar un corte entero o al ahumar de manera lenta), podría ser necesario agregar más carbón vegetal. Abra la tapa, añada más carbón vegetal y continúe cocinando como se indica en este manual.

APAGADO

Para apagar la unidad: deje de agregar combustible y cierre todos los conductos y la tapa y permita que el fuego se apague de manera natural.

NO use agua para apagar el carbón vegetal debido a que esto podría dañar la parrilla cerámica a carbón.

ALMACENAMIENTO

Cuando no la use y si se almacena afuera, cubra la parrilla cerámica a carbón vegetal una vez que se haya enfriado por completo con una cubierta de parrilla.

Se recomienda guardar la parrilla cerámica a carbón bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una completa protección.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La parrilla cerámica a carbón se limpia sola. Caliéntela a 260°C / 500°F por 30 minutos y se despegarán todas las quemaduras de comida y restos.

¡ATENCIÓN! No use agua u otro tipo de productos de limpieza para limpiar el interior de su la parrilla cerámica a carbón. Las paredes son

porosas y absorberán cualquier fluido que use, lo que podría causar grietas en su la parrilla cerámica a carbón.

Luego de que se haya enfriado la parrilla cerámica a carbón, si el hollín es excesivo, use la herramienta para cenizas (14) para raspar los restos de carbón antes de su próximo uso. Abra el conducto inferior con cuidado y amontone el hollín en un recipiente para residuos pequeño debajo de la abertura del conducto. Vacíe el recipiente o almacene el hollín para usarlo más adelante.

Para limpiar las parrillas y rejillas, use un limpiador antiabrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo. La parrilla de cocción de acero inoxidable NO es segura para lavavajillas; Use un detergente suave con agua tibia.

Para limpiar la superficie exterior, espere hasta que la parrilla cerámica carbón esté fría y use un trapo húmedo con un detergente suave. Es importante revisar y apretar las bandas y engrasar las bisagras dos veces al año o más de ser necesario. No debería poder girar con facilidad la llave hexagonal mientras sostiene la tuerca en su sitio.

GUÍA PARA COCINAR EN CERÁMICA

GUÍA DE TEMPERATURAS DE COCCIÓN

¡IMPORTANTE! No ajuste el conducto superior o inferior mientras la parrilla cerámica a carbón esté en uso. Esto podría resultar en heridas graves. Se recomienda usar siempre guantes resistentes al calor cuando trabaje con aparatos calientes.

FUEGO LENTO/AHUMADO (83ºC - 108ºC / 181ºF - 226ºF)

Pecho de res	4 y media horas por kg
Cerdo desmenuzado	4 y media horas por kg
Pollo entero	3 horas a 4 horas
Costillas	3 horas a 5 horas
Asados	9 horas o más horas



CONDUCTO SUPERIOR CONDUCTO INFERIOR ABIERTO ● CERRADO ○

ASAR/ROSTIZAR/HORNEAR (163ºC - 191ºC / 325ºF - 376ºF)

Mariscos (cangrejo, langosta, camarón)	Hasta que estén opacos y firmes
Mariscos (almejas, ostras)	Hasta que se abra la concha
Pescado	15 minutos a 20 minutos
Lomo de cerdo	15 a 30 minutos
Piezas de pollo	30 a 45 minutos
Pollo entero	1 hora a hora y media
Pierna de cordero	3 horas a 4 horas
Pavo	2 horas a 4 horas
Jamón	2 horas a 5 horas



CONDUCTO SUPERIOR CONDUCTO INFERIOR ABIERTO ● CERRADO ○

CHAMUSCAR (260ºC - 330ºC / 500ºF - 626ºF)

Vieiras	Hasta que estén opacas y firmes
Filete	5 minutos a 8 minutos
Chuletas de cerdo	6 minutos a 10 minutos
Hamburguesas	6 minutos a 10 minutos
Salchichas	6 minutos a 10 minutos



CONDUCTO SUPERIOR CONDUCTO INFERIOR ABIERTO ● CERRADO ○

SEGURIDAD GENERAL DE LOS ALIMENTOS

Lea y siga este consejo al cocinar en su parrilla cerámica a carbón:

- No cocine hasta que el combustible tenga una capa de cenizas.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de la parrilla y las herramientas estén limpias y libres de residuos de comidas anteriores.
- Siempre lave sus manos antes y después de manipular carne sin cocer y antes de comer.
- No use los mismos utensilios para manipular comidas cocidas y sin cocer. Siempre mantenga la carne cruda lejos de la carne cocida y otras comidas.
- Asegúrese de que toda la carne esté cocida por completo antes de comer.

¡PRECAUCIÓN! Comer carne cruda o poco cocida puede causar intoxicación (por ejemplo cepas de bacterias tales como E.coli). Para reducir el riesgo de carne poco cocida, córtela y ábrala a fin de garantizar que esté cocida por completo.

¡PRECAUCIÓN! Si se cocinó la carne lo suficiente, el jugo de la carne debería ser claro y no debería haber rastros de jugo rosado/rojo o carne colorada. Se recomienda cocinar con antelación los pedazos y cortes de carne más grandes antes de cocinarlos finalmente en su parrilla.

Luego de cocinar en su la parrilla cerámica a carbón vegetal, limpie siempre las superficies de cocción de la parrilla y los utensilios.

AHUMAR

Siempre siga la guía de temperatura de cocción que viene con este manual de instrucciones. Use siempre guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción. **Vea la guía de temperaturas de cocción.**

1. Encienda el carbón vegetal en trozos de acuerdo con la información de encendido de este manual. No mueva o avive los carbones una vez encendidos.
2. Abra el conducto inferior por completo y deje la tapa abierta alrededor de 10 minutos para formar una pequeña base de brasas calientes.
3. Supervise la parrilla cerámica a carbón hasta que haya subido a la temperatura deseada.
4. Deje el conducto inferior ligeramente abierto. Cierre el conducto superior y siga verificando la temperatura por algunos minutos más.
5. Usando guantes resistentes al calor, esparza el aserrín en un círculo por encima del carbón vegetal caliente. Siempre use guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción.

Ya está listo para cocinar con la parrilla cerámica a carbón vegetal.

¡CONSEJO! Remoje el aserrín o tablas de cocina en agua por 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.

¡IMPORTANTE! Al abrir la tapa a altas temperaturas es esencial levantar la tapa solo un poco al comienzo, lo cual permite que el aire entre de manera lenta y segura y previene contraflujos o llamaradas que podrían causar heridas.

BAJAS TEMPERATURAS

Siempre siga la guía de temperatura de cocción que viene con este manual de instrucciones. Use siempre guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción. **Vea la guía de temperaturas de cocción.**

1. Encienda el carbón vegetal en trozos de acuerdo con la información de encendido de este manual. No mueva o avive los carbones una vez encendidos.
2. Abra el conducto inferior por completo y deje la tapa abierta alrededor de 10 minutos para formar una pequeña base de brasas calientes.
3. Supervise la parrilla cerámica a carbón hasta que haya subido a la temperatura deseada. Cierre completamente el conducto inferior para conservar la temperatura.

Ya está listo para cocinar con la parrilla cerámica a carbón vegetal.

¡IMPORTANTE! Al abrir la tapa a altas temperaturas es esencial levantar la tapa solo un poco al comienzo, lo cual permite que el aire entre de manera lenta y segura y previene contraflujos o llamaradas que podrían causar heridas.

ALTAS TEMPERATURAS

Siempre siga la guía de temperatura de cocción que viene con este manual de instrucciones. Use siempre guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción. **Vea la guía de temperaturas de cocción.**

1. Encienda el carbón vegetal en trozos de acuerdo con la información de encendido de este manual. Cierre la tapa y abra completamente los conductos superior e inferior.
2. Cierre el conducto superior a la mitad y siga verificando la temperatura durante algunos minutos.

Ya está listo para cocinar con la parrilla cerámica a carbón vegetal.

¡IMPORTANTE! Al abrir la tapa a altas temperaturas es esencial levantar la tapa solo un poco al comienzo, lo cual permite que el aire entre de manera lenta y segura y previene contraflujos o llamaradas que podrían causar heridas.

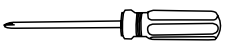
ARMADO

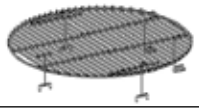
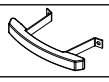
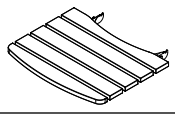
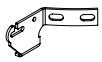
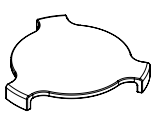
LISTA DE PARTES

Antes de ensamblar, use la lista para verificar todas las partes. Lleve a cabo el ensamblaje sobre una superficie suave para evitar rayar la pintura. Para facilitar el ensamblaje, no apriete mucho los tornillos y apriételos luego por completo cuando el ensamblaje esté listo.

ADVERTENCIA: No apriete demasiado los tornillos. Solo apriete todos los tornillos con presión moderada para evitar dañar los tornillos o componentes de la parrilla cerámica a carbón.

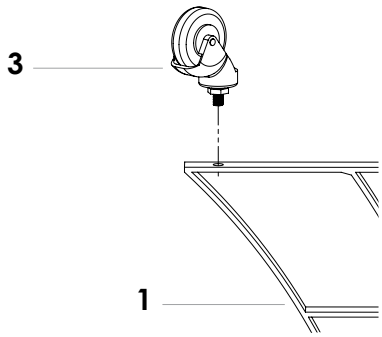
¡IMPORTANTE! No ajuste el conducto superior o inferior mientras la parrilla cerámica a carbón esté en uso. Esto podría resultar en heridas graves. Se recomienda usar siempre guantes resistentes al calor cuando trabaje con aparatos calientes.

ID	NOMBRE DE PIEZA	CTD	IMAGEN PARTE
A	Tuercas - pequeño	16	
B	Tuercas - grande	4	
C	Arandelas de retención	16	
D	Arandelas	16	
E	Tornillos	16	
F	llave inglesa plana	1	
G	llave inglesa 20 mm	1	
H	llave inglesa 22 mm	1	
I	Destornillador	1	

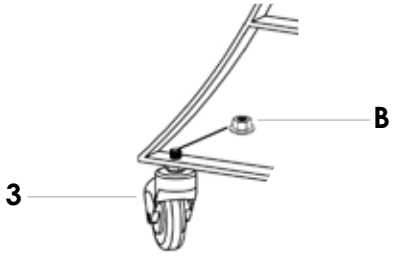
ID	NOMBRE DE PIEZA	CTD	IMAGEN PARTE
1	Soporte	4	
2	Bloqueo de las ruedas	2	
3	Rueda	2	
4	Travesaños	2	
5	Rejilla de cocción principal	1	
6	Rejilla de cocción elevada	1	
7	Bandeja para carbón vegetal	1	
8	Caja de combustión	1	
9	Cuerpo cerámica	1	
10	Regulador superior	1	
11	Manija	1	
12	Repisas laterales	2	
13	Soportes de la repisas laterales	4	
14	Herramienta para cenizas	1	
15	Deflector de calor	1	

1 CÓMO SUJETAR LAS RUEDAS

Fije las cuatro ruedas giratorias ya enroscadas (2 y 3) a cada uno de los cuatro soportes (1) al apretarlos con las manos en el agujero.

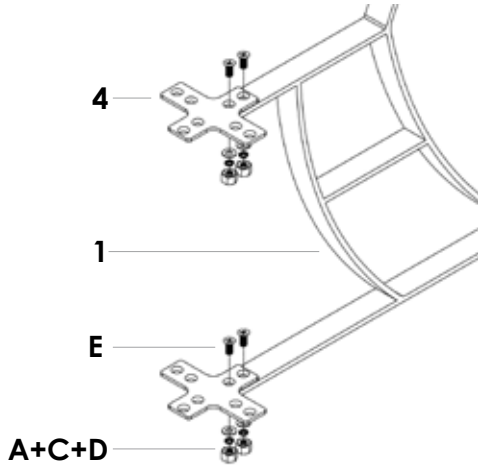


Sujete las ruedas con la tuerca grande (B). Para mantener los soportes nivelados, asegúrese de que el perno de la rueda no supere la tuerca grande.



2 CÓMO ARMAR EL CARRITO

Para ensamblar el carrito, fije los dos travesaños (4) a uno de los cuatro soportes (1). Asegure los soportes (1) a los travesaños (4) al usar los 16 tornillos, arandelas, arandelas de retención y tuercas (A,C,D,E). Por favor vea la posición que se muestra en el diagrama.



ESPAÑOL

3 CÓMO TERMINAR EL CARRITO

Continúe fijando los travesaños (4) a los otros tres soportes (1). La carrito se ha completado.



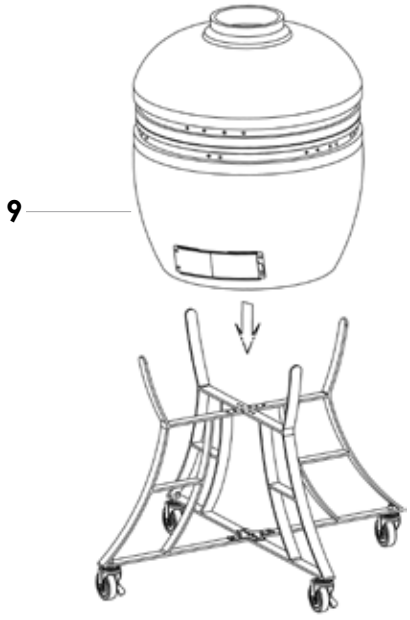
4 CÓMO COLOCAR EL CUERPO DE CERÁMICA SOBRE EL CARRITO

Asegúrese de que el carrito está firme y de que todos los tornillos están apretados antes de colocar la cuerpo cerámica (9). Presione las palcancas de las ruedas hacia abajo (2) para bloquear las ruedas giratorias y así asegurar que la parrilla cerámica a carbón vegetal no pueda moverse.

Para colocar la cuerpo cerámica (9) encima del carrito, quite primero todos los artículos que están dentro de la parrilla para que sea más fácil levantarla. Coloque una de sus manos en el conducto inferior de la parrilla cerámica a carbón vegetal y la otra debajo de la parrilla.

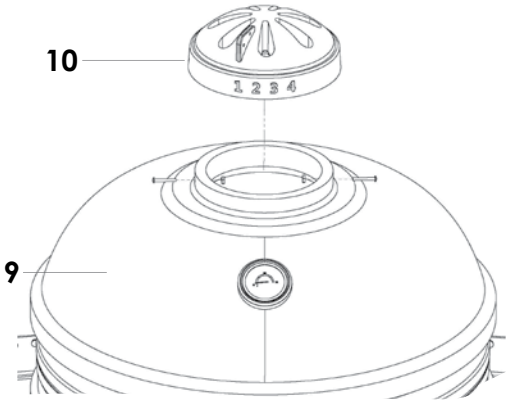
¡PRECAUCIÓN! Use un mínimo de dos personas para colocar la parrilla cerámica a carbón vegetal encima del carrito. Levantar por la bisagra o las mesas laterales podría resultar en lesiones y daños al producto.

Coloque la parrilla cerámica a carbón vegetal encima del carrito con el conducto inferior de frente al carrito permitiendo que el conducto se abra y cierre sin ninguna interrupción.



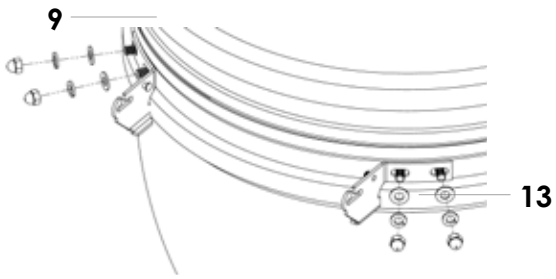
5 CÓMO SUJETAR EL REGULADOR SUPERIOR

Una vez que la parrilla esté asegurada en el carrito, fije el conducto superior (10). Alinee la ranura lateral con el termómetro al frente y coloque encima de la apertura superior. Asegure con el tornillos, arandelas, y tuercas ya fijados.



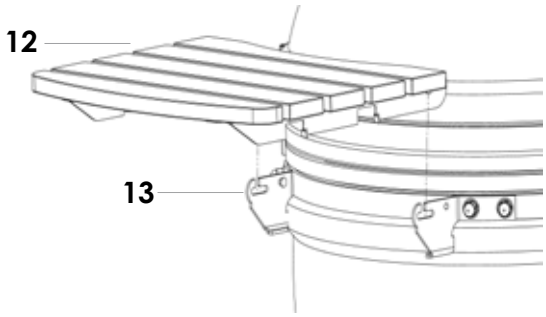
6 CÓMO INSTALAR LOS SOPORTES DE LA REPISA LATERAL

Fije los cuatro abrazaderas de soportes de mesa (13) a la cuerpo cerámica (9) usando los 8 tornillos ya fijados con sus arandelas, arandelas de retención y tuercas correspondientes por soporte. Note la posición que se muestra en el siguiente diagrama.



7 CÓMO MONTAR LAS REPISAS LATERALES

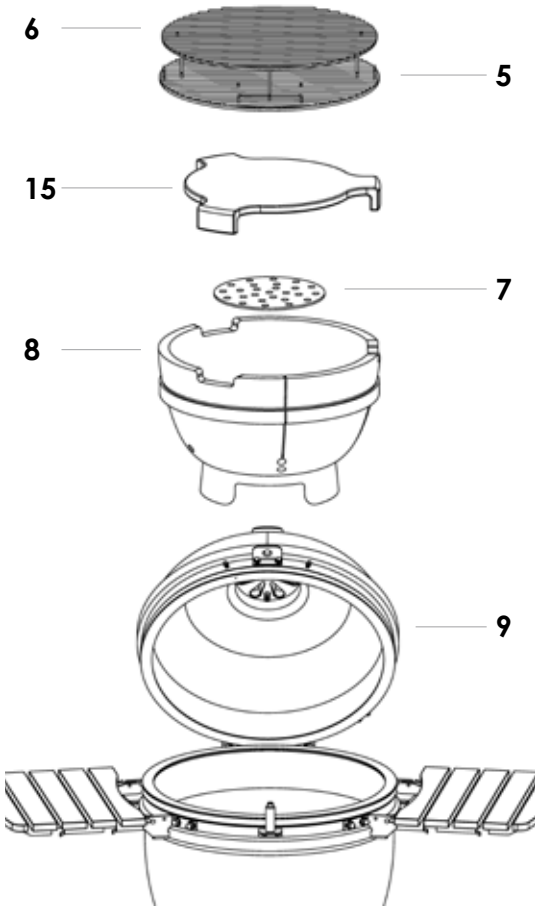
Inserte las 2 repisas laterales (12) en cada uno de los soportes de la mesa (13).



ESPAÑOL

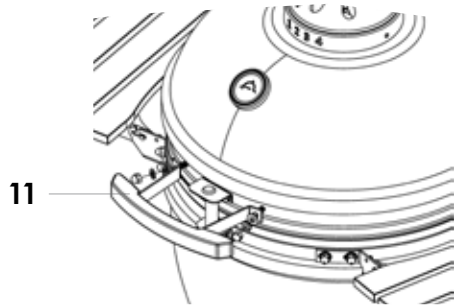
8 CÓMO COLOCAR LAS PARRILLAS

Añada la caja de combustión (8), la bandeja para carbón vegetal (7) y la rejilla de cocción principal (5) dentro de la parrilla cerámica a carbón vegetal. El deflector de calor (15) puede usarse para cocinar de manera indirecta. Consulte el siguiente diagrama. La rejilla de cocción elevada (6) se puede colocar encima de la rejilla de cocción principal (5), en caso de ser necesario.



9 CÓMO SUJETAR LA MANIJA DE LA TAPA

Para fijar el manija (11) a la tapa de la cuerpo cerámica (9), use los 2 tornillos ya fijados con sus arandelas, arandelas de retención y tuercas correspondientes por soporte.



La parrilla cerámica a carbón vegetal está lista para usar. Asegúrese de leer cuidadosamente las instrucciones para curar la parrilla antes de usar.

ACCESORIOS DE CERÁMICA

Disponibles para comprar por separado.

PIEDRA PARA PIZZAS Y MARCO DE SOPORTE

Accesorio esencial para cocinar pizzas crujientes de manera uniforme, panes sin levadura y otras delicias.



SOPORTE PARA POLLOS

Sabor vertical cocinado en su pollo con su opción preferida de adobo.



No se garantiza que los accesorios mostrados estén a la venta en el país en el que usted compra el producto.

ESPAÑOL

GARANTÍA Y SERVICIO

(Garantía del fabricante válida sólo en E.U.A)

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

La serie cerámica por Louisiana Grills, fabricada por Dansons, tiene una garantía limitada de por vida desde la fecha de venta solo para el comprador original.

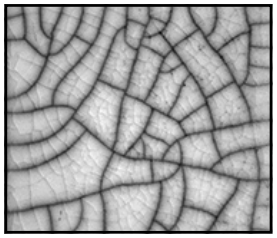
La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesaria una prueba de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía.

PARTES CERÁMICAS

Dansons tiene una garantía limitada de por vida para todas las partes de cerámica usadas para fabricar la parrilla cerámica a carbón. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original.

La garantía no cubre daños de deterioros por uso, tales como rasguños rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento.

Luego de una inspección cercana, el acabado de su la parrilla cerámica a carbón podría parecer tener grietas. Estas no son grietas de la cerámica. Esto se conoce como microfisuras y se debe a los diferentes grados de expansión entre el acabado esmaltado y la arcilla.



El patrón de telaraña de microfisuras es diferente al de una rotura en el sentido en que no se puede sentir en la superficie al menos que se use las uñas; sin embargo se hace más aparente de manera visible cuando la superficie tiene polvo o se mira con lupa. A pesar de que puedan parecer imperfecciones, las microfisuras no afectan el rendimiento o vida útil de su la parrilla cerámica a carbón; por lo tanto, no es un problema de garantía. Durante el período de la garantía limitada, la obligación de Dansons se debe limitar solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos que estén cubiertos, franco a bordo (Free On Board, FOB) origen de envío.

PARTES DE METAL Y HIERRO FUNDIDO

Dansons tiene una garantía de cinco años para todas las partes de metal e hierro fundido usadas para fabricar la parrilla cerámica a carbón. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedades del comprador original.

Temperaturas altas, humedad excesiva, cloro, humos industriales, Por favor consulte la sección de instrucciones del manual para una químicos, fertilizantes, pesticidas para el césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar las partes de metal. Por estas razones, la garantía **no cubre corrosión u oxidación.**

Por favor consulte la sección de instrucciones del manual para una limpieza y mantenimiento adecuado de su la parrilla cerámica a carbón. Dansons recomienda que cubra su parrilla cuando no la use no lo use. Incluso con estos resguardos, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden comprometer a su la parrilla cerámica a carbón.

PARTES DE PLÁSTICO

Dansons ofrece un año de garantía en todas las partes hechas de plástico y compuestos utilizadas para manufacturar la parrilla cerámica a carbón. Consulte la sección de instrucciones del manual para ver cómo cuidar adecuadamente de los productos de plástico.

La garantía no cubre daños de deterioros por uso, tales como rasguños rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento.

TERMÓMETRO

Dansons tiene un año de garantía para el medidor de temperatura usado para fabricar la parrilla cerámica a carbón vegetal. La garantía no cubre corrosión, oxidación u otros defectos debido a la falta de limpieza o mantenimiento.

RUEDAS

Dansons tiene un año de garantía para las ruedas giratorias usadas para fabricar la parrilla cerámica a carbón vegetal. La garantía no cubre corrosión, oxidación u otros defectos debido a la falta de limpieza o mantenimiento.

ANULACIÓN DE GARANTÍA

El uso o abuso de este producto con otros propósitos, aparte de aquellos para los que fue diseñado, anulará la garantía.

No se cubren daños causados por el uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación inadecuada. Verter líquido para encendedores en su parrilla anulará esta garantía. Esto podría resultar en daños o lesiones graves al usuario de la parrilla cerámica a carbón vegetal y resultar en un daño excesivo a la parrilla y su gran cantidad de partes y componentes.

Esta garantía solo aplica si la parrilla cerámica a carbón vegetal se compra a través de un distribuidor autorizado. La compra de cualquier producto por parte de una tercera parte o distribuidor no autorizado anula la garantía. Solo los distribuidores y comerciantes exclusivos tienen permiso de Dansons para vender los productos de parrilla cerámica a carbón vegetal.

EXENCIONES A LA GARANTÍA

(Garantía del fabricante válida sólo en E.U.A.)

Esta garantía se basa en el uso normal y doméstico y servicio de este producto. Tampoco se cubren daños o destrozos causados por accidentes, desastres naturales, modificaciones o ajustes sin autorización o daños durante el transporte.

La garantía no cubre daños de deterioros por uso, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento.

Las microfisuras en la parrilla cerámica a carbón vegetal tampoco afectan su rendimiento o vida útil. Debido a los diferentes grados de expansión entre el acabado esmaltado y la arcilla cerámica durante la fabricación, la telaraña de fisuras que se evidencia de manera visual es completamente normal.

Esta garantía limitada de por vida le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían con base en su locación.

Ni el fabricante ni los proveedores del comprador asumen responsabilidad, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a la propiedad o personas debido al uso de este producto. Esta garantía no aplicará si no se instaló, operó, limpió o mantuvo su aparato en estricto cumplimiento con las instrucciones del manual. Usar carbón vegetal de baja calidad podría anular la garantía.

Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o declaración oral. Si se realiza una demanda contra el fabricante con base en una infracción de esta garantía o cualquier otro tipo de garantía expresada o implícita por la ley, el fabricante no será responsable en ningún caso de cualquier daño especial, indirecto o consecuente de cualquier naturaleza por encima del precio original de compra de este producto.

Algunas locaciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía podrían no aplicar para usted.

Dansons no autoriza a ninguna persona o representante a asumir cualquier obligación o responsabilidad en relación con la venta de la parrilla cerámica a carbón vegetal en nombre de Dansons. Esto significa que ninguna garantía, bien sea expresa o implícita, se extiende a personas que compran el producto a cualquiera que no sea Dansons o un distribuidor autorizado de Dansons.

Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas y fletes prepagados, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado.

Dansons no será responsable de costos de transporte, trabajo o deberes de exportación. Salvo lo establecido en este párrafo, la reparación o reemplazo de partes, durante el período de tiempo y como se estipula a continuación, constituye el cumplimento de todas las responsabilidades y obligaciones directas de Dansons hacia usted.

AUSTRALIA

Nuestros productos vienen con garantías que no se pueden excluir bajo la Ley del consumidor de Australia. Ustedes están autorizados para reemplazarios u otorgar una devolución o reembolso en caso de falla mayor yen compensación por cualquier otra falla o daño previsibles. También, están autorizados para hacer reparar los productos o reemplazarlos si éstos no cumplen con una calidad aceptable y si la falla no es motivo de una deficiencia mayor.

POLÍTICAS DE SERVICIO Y DEVOLUCIÓN

Dansons respalda a nuestros distribuidores autorizados. Le sugerimos encarecidamente que se requiere cualquier parte o servicio, trate primero con su vendedor local. Muchos vendedores poseen partes y están capacitados para reparar su parrilla.

Para servicio, reparaciones o sustitución de sus piezas en garantía, por favor, prepárese a suministrar la siguiente información:

1. Copia de la factura de compra.
2. Nombre del comprador, fecha de la compra y número del modelo de la parrilla cerámica a carbón vegetal comprada.
3. Una descripción precisa del problema.

Si por cualquier razón usted no tiene un vendedor local, Dansons se enorgullece de ofrecer el mejor soporte técnico y de ventas en la industria.

Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían con base en su locación.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS DE ARMADO

1. No apriete demasiado los pernos. Apriete los pernos con fuerza moderada para evitar dañar los pernos o los componentes de la parrilla cerámica a carbón.
2. El termómetro no muestra lectura. Llame a Servicio al cliente.
3. El regulador no se mueve. Golpee suavemente el regulador con un martillo de caucho para aflojarlo. Si no mejora, llame a Serv icio al cliente.

PROBLEMAS CON EL FUEGO

1. Si tiene problemas para encender la parrilla, asegúrese de que tanto el conducto superior como el inferior estén abiertos. El fuego necesita oxígeno para iniciar. Una vez que inicie, deje abiertos el conducto inferior y la tapa durante unos 10 minutos para formar una pequeña base de brasas calientes.
2. La parrilla podría apagarse rápidamente si no hay suficiente carbón vegetal en el cuerpo cerámica. La cantidad recomendada de carbón en trozos es de un máximo de 1,8 kg por sesión. Asegúrese de no sobrecar gar de combustible la unidad. Si el fuego es demasiado intenso, el calor excesivo podría dañar la parrilla cerámica a carbón.
3. Para evitar contraflujos o llamaradas que podrían causar lesiones, se recomienda levantar la tapa sólo un poco (lo que se conoce como "hacerlo eructar"), lo que permite que el aire entre lentamente y de manera segura.

PROBLEMAS CON EL ACABADO

1. La pintura de la cerámica está astillada. Si el astillado es excesivo, llame a Servicio al cliente.
2. El patrón de telaraña de microfisuras es diferente al de una rotura en el sentido en que no se puede sentir en la superficie a menos que se usen las uñas; sin embargo, se hace más visible cuando la superficie tiene polvo o se mira con lupa. A pesar de que puedan parecer imperfecciones, las microfisuras no afectan el rendimiento ni la vida útil de su parrilla cerámica a carbón. El proceso de aparición de microfisuras en realidad incrementa la resistencia de la unidad.
3. Es importante curar la parrilla cerámica a carbón para su funcionamiento y cuidado a largo plazo. Si los primeros fuegos son demasiado calientes, podrían dañar el empaque de fieltro antes de que pueda madurar con el uso.
4. Si la tapa se atora o se pega a la base, utilice un cuchillo para separarla cuidadosamente y corte el empaque de fieltro que bordea la tapa. Una vez retirado, podrá abrir la tapa.
5. Antes de seguir usando la unidad, reemplace el empaque de fi eltro para altas temperaturas, que puede adquirir en su tienda local de chimeneas.

PROBLEMAS CON LA TEMPERATURA

1. Mi parrilla se calienta demasiado. Cierre la tapa, deje casi cerrados los dos conductos, y permita que la parrilla se apague por falta de oxígeno. Para cocinar a una temperatura más baja utilice menos combustible.
2. Mi parrillar no se calienta lo suficiente. Añada más combustible y deje ambos conductos completamente abiertos. Un mayor flujo de oxígeno permitirá que aumente el fuego, quemando más carbón en trozos.

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

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

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

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 (China) Investment Co., Ltd.
Room 1003, Block 2, 2388 Xiupu Road,
Pudong New Area, Shanghai
China 201315
+86-21-6257-7065

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

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







WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons our Customer Care department.

USA: (480) 923-9632
CANADA (TOLL FREE): 1-877-942-2246

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toutes questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Dansons.

ÉTATS-UNIS: (480) 923-9632
CANADA (SANS FRAIS) : 1-877-942-2246

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para todas las preguntas, comentarios o consultas, comuníquese con nuestro departamento de Atención al Cliente de Dansons.

EE.UU: (480) 923-9632
CANADA (GRATUITA): 1-877-942-2246

WARNING: This product can expose you to chemicals including soot, 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**

AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris la suie, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, et le monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulter **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

ADVERTENCIA: Este producto puede exponerle a químicos incluyendo el hollín, que es conocido por el Estado de California como causantes de cáncer y al monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para mayor información, visite **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

© 2022 DANSONS
602221130CWM

ACCESSORIES NOT INCLUDED | ACCESSOIRES NON INCLUS | ACCESORIOS NO INCLUIDOS
MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA