

MODEL / MODÈLE / MODELO: LGK13
PART / PIÈCE / PARTE: 61130



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 2019. 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

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

Customer Service

Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)
Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

TABLE OF CONTENTS

Introduction		Troubleshooting	10
About Your Ceramic Charcoal Barbecue	5	Warranty and Service	
Important Safeguards.....	5	Conditions of Warranty	11
Operation and Use		Ceramic Parts.....	11
First Use - Curing the Unit	5	Metal and Cast-iron Parts	11
Lighting	5	Plastic Parts	11
Refueling	6	Thermometer	11
Extinguishing	6	Void of Warranty	11
Storage	6	Warranty Exemptions	11
Cleaning and Maintenance	6	Australia	12
Ceramic Cooking Guide		Service and Return Policy.....	12
Cooking Temperature Guide	6	Ordering Replacement Parts	12
General Food Safety	7	Ordering Accessories, Spices and Rubs.....	12
Smoking.....	7	Contact Customer Service	12
Low Temperatures.....	7	Accessories.....	13
High Temperatures	7	Recipes	13
Assembly			
Parts List.....	8		
Assembling the Stand	8		
Lifting the Ceramic Body onto the Stand.....	9		
Positioning the Grids.....	9		
Attaching the Lid Handle	9		

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 flavour 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 smolder 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 meters 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 overhead clearance and at least 2 m 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 chrome-plated 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. Precooking 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

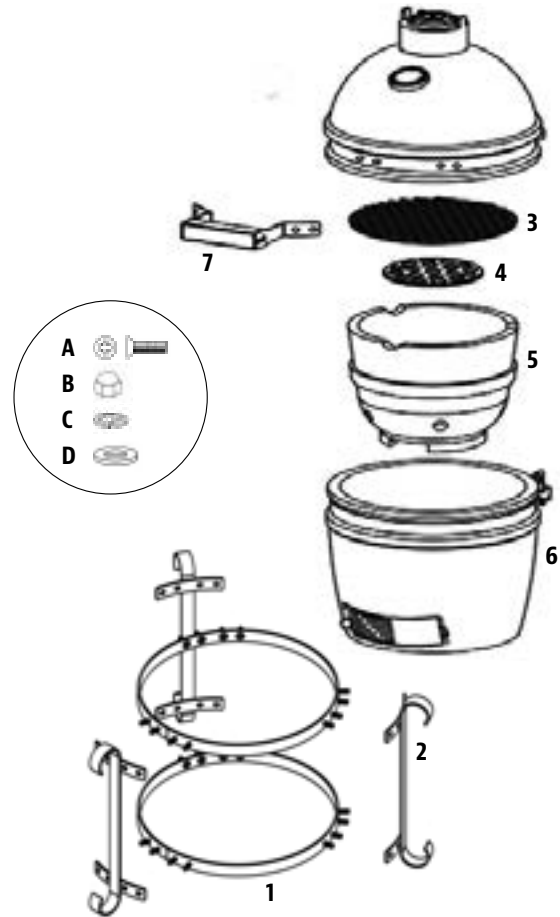
PARTS LIST

Prior to assembly, check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the unit. 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.

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

Part	Qty	Description
1	2	Brace Ring
2	3	Bracket
3	1	Cooking Grid
4	1	Charcoal Plate
5	1	Firebox
6	1	Ceramic Body
7	1	Lid Handle
A	24	Bolt
B	24	Dome-headed Nut
C	24	Locking Washer
D	24	Washer

*Please note: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice. Contact Customer Service if parts are missing when assembling the unit.



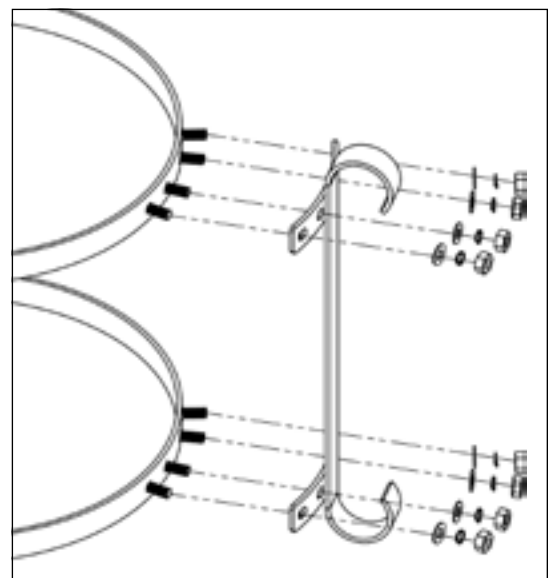
1. ASSEMBLING THE STAND

Parts Required:

- 2 x Brace Ring
- 3 x Bracket
- 24 x Bolt
- 24 x Dome-headed Nut
- 24 x Locking Washer
- 24 x Washer

Installation :

- Attach one bracket to each brace ring by inserting the bolts into the holes (facing out) and securing with a washer, locking washer, and dome-headed nut. Note the order illustrated in diagram.
- Continue to attach the other two brackets to the brace rings using the same method. This will complete the stand.
- Once all three brackets are attached, use a wrench to tighten all nuts. Ensure the stand is placed on a level surface when tightening.



2. LIFTING THE CERAMIC BODY ONTO THE STAND

Parts Required:

- 1 x Ceramic Body

Installation:

- Ensure the stand is level and secure, and all of the bolts are tight before placing the ceramic body into it.
- Using a minimum of two people, lift the ceramic body into the stand by placing one of your hands in the bottom damper vent and the other under the base of the ceramic body. Lift and place the ceramic body into the stand, and adjust rotation to allow the bottom damper vent to open and close without any interruption.

NOTE: Do not lift the ceramic body by the hinge, as this could result in injury or damage to the part.



3. POSITIONING THE GRIDS

Parts Required:

- 1 x Cooking Grid
- 1 x Charcoal Plate
- 1 x Firebox

Installation:

- Insert the firebox into the ceramic body, ensuring the opening on the bottom is aligned with the bottom damper vent for proper airflow.
- Next, place the charcoal plate inside the firebox, resting on the bottom.
- Last, add the main cooking grid. To ensure there is a flat cooking surface and the stand is installed correctly, it is recommended to place a level on the cooking grid.



4. ATTACHING THE LID HANDLE

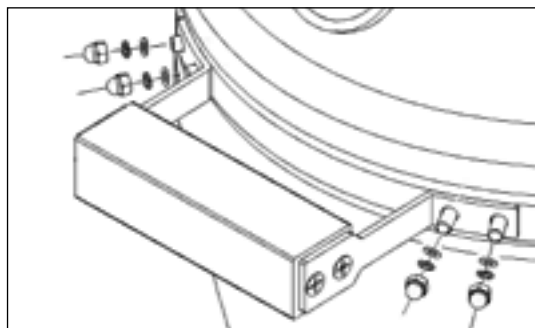
Parts Required:

- 1 x Lid Handle

Installation:

- Remove the preinstalled dome-headed nuts, washers and locking washers from the ceramic lid (below the thermometer). Align the bolt holes of the lid handle to the protruding bolts, and secure the lid handle by re-installing the washer, locking washer, and dome-headed nut. Note the order illustrated in diagram.
- The ceramic charcoal barbecue is now assembled.

NOTE: Be sure to follow curing instructions prior to first use with food. This is important for the long-term operation and care of the grill.



TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Louisiana Grills barbecue is operating poorly, or on a less frequent basis, the following trouble shooting tips may be helpful.

WARNING: To perform any inspection, cleaning, maintenance or service of your unit, ensure the barbecue is completely cooled to avoid injury.

For FAQ, please visit www.louisiana-grills.com. You may also contact your local Louisiana Grills authorized dealer or Customer Service for assistance.

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 Service.
3. Damper won't slide. Tap the damper lightly with a rubber hammer to loosen. If no improvement, call Customer Service.

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 4lbs 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. Use the touch-up paint provided. If chipping is substantial, call Customer Service.
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 Service department.

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

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

WARRANTY AND SERVICE

CONDITIONS OF WARRANTY

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

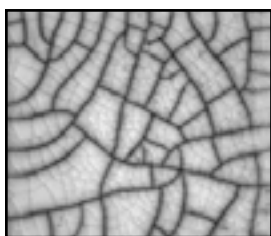
The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty.

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. The process of crazing effectively increases the toughness of the unit.

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 oxidation.

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 colour 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.

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, labour 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 Inc. 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 Inc. 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 SERVICE

Our Louisiana Grills Customer Service department is available Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

Note: We supply customer service only in the country where the product is purchased.

service@louisiana-grills.com

TOLL-FREE: 1-877-303-3134

TOLL-FREE FAX: 1-877-303-3135

ACCESSORIES

Available for purchase separately. Accessories not available and supplied by all authorized Louisiana Grills dealers.

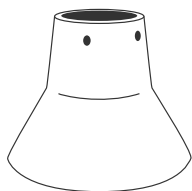
PIZZA STONE

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



CHICKEN THRONE

Stand-up flavour cooked in your chicken, with your favourite choice of marinade.



GRID GRIPPERS

Allows you to lift the pizza stone or cooking grids when they are too hot to handle.



ELECTRIC CHARCOAL IGNITER

Starts charcoal fuel in minutes. No lighter fluid needed.



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

RECIPES

PERFECTLY GRILLED STEAKS

Makes 2–4 servings

Ingredients:

2 rib-eye steaks (3cm / 1¼ inch thick)
30 ml / 2 tbsp Louisiana Grills Chop House Steak Rub seasoning

Directions:

1. No more than an hour before grilling, let steaks come to room temperature.
2. Generously sprinkle Louisiana Grills Chop House Steak Rub to both sides of each steak, allowing time for the rub to melt into the meat.
3. Light your ceramic charcoal barbecue to 205°C / 400°F. Place steaks directly on the grill. For a medium-done steak, sear each side for 5–7 minutes, flipping the steaks only once. Adjust time to your desired doneness.
4. Remove steaks from the grill, cover with tin foil, and let sit 10 minutes before slicing and serving.

NOTE: Use tongs to flip steaks. Do not flip the steaks with a fork or cut into the meat until ready to serve. Any cuts or punctures in the meat will cause juices to escape and dry out your steak.

GRILLED SWEET HEAT CHICKEN WINGS

Makes 2–4 servings

Ingredients:

16 whole chicken wings (510 g / 18 oz.)
75 ml / 5 tbsp lime juice
45 ml / 3 tbsp Louisiana Grills Sweet Heat Rub & Grill seasoning

Directions:

1. Rinse the chicken wings under cold running water and blot dry with paper towels. Arrange the wings lengthwise on a baking dish. Drizzle lime juice evenly over wings.
2. Shake Louisiana Grills Sweet Heat Rub & Grill seasoning over the wings, turning the wings to coat evenly.
3. Light your ceramic charcoal barbecue to 177°C / 350°F. Place the heat deflector in the barbecue and place grate over top heat deflector.
4. Place the wings directly on the grate. Grill over indirect heat until crispy, about 20–25 minutes per side.
5. Transfer wings to a platter and serve with your favourite dipping sauce.

GRILLED FLANK STEAK FAJITAS

Makes 4–6 servings

Ingredients:

1	flank steak (450 g / 16 oz.)
30 ml / 2 tbsp	Louisiana Grills Sweet Heat Rub & Grill seasoning
45 ml / 3 tbsp	olive oil, divided
1	red pepper, halved with stems /seeds removed
1	yellow pepper, halved with stems /seeds removed
1	green pepper, halved with stems/seeds removed
1	sweet onion, large, sliced thick along base
8	corn tortillas

Extra Fixings:

salsa
guacamole
sour cream
cheddar cheese, shredded
iceberg lettuce, thinly sliced

Directions:

1. Rub flank steak with 15 ml / 1 tbsp olive oil and Louisiana Grills Sweet Heat Rub & Grill seasoning. Cover and marinate in the refrigerator for 1 hour.
2. Lightly brush peppers and onion with olive oil.
3. Light your ceramic charcoal barbecue to 205°C / 400°F. Place pepper and onion on grill and cook 5 minutes per side. Watch carefully to ensure the peppers and onion do not burn.
4. Remove peppers and onion from grill and toss lightly with remaining olive oil in a medium-sized bowl. Transfer peppers and onions to a cutting board and slice into strips. Set aside.
5. Place flank steak directly on grill. Cook until medium rare, about 4 minutes per side, or until meat reaches an internal temperature of 74°C / 165°F.
6. Remove flank steak from the grill and transfer to cutting board. Let meat rest for 5 minutes then slice against the grain into strips.
7. Place flank steak, peppers, and onions in a platter and serve immediately with warm tortillas, salsa, guacamole, sour cream, shredded cheese, thinly sliced iceberg lettuce, or your favourite fajitas toppings.

BLACKENED MAHI-MAHI TACOS WITH MANDARIN HABANERO MANGO SALSA

Makes 4–6 servings

Ingredients:

4	mahi-mahi fillets (170 g / 6 oz.)
30 ml / 2 tbsp	Louisiana Grills Mandarin Habanero spice
30 ml / 2 tbsp	olive oil
475 ml / 2 cups	shredded red cabbage
235 ml / 1 cup	sour cream
12	small corn tortillas

Mandarin Habanero Mango Salsa:

2	mangos, peeled and diced
15 ml / 1 tbsp	Louisiana Grills Mandarin Habanero seasoning
30 ml / 2 tbsp	lime juice
80 ml / 1/3 cup	red onion, diced
60 ml / 1/4 cup	fresh cilantro, chopped

Directions:

1. Rinse mahi-mahi fillets under cold water and blot dry with paper towel. Rub fillets with olive oil, then sprinkle Louisiana Grills Mandarin Habanero seasoning over both sides of the fillets, rubbing the seasoning in. Set aside.
2. Prepare Mandarin Habanero Mango Salsa by combining all ingredients in a medium-sized bowl, tossing lightly to mix. Set aside.
3. Light your ceramic charcoal barbecue to 205°C / 400°F. Place mahi-mahi fillets directly on the grill and cook 5–7 minutes on each side.
4. Remove mahi-mahi from grill and let rest 5 minutes before pulling apart into small pieces.
5. Carefully remove cooking grate from barbecue using oven mitts or grill grippers. Replace grill grate with heat deflector and place tortillas on heat deflector, heating for 30 seconds–1 minute or until warm, but not hot.
6. Stack the tortillas in twos. Distribute the fish evenly between each set of tortillas. Top with red cabbage, sour cream, and mango salsa.
7. Serve immediately.

RASPBERRY CHIPOTLE PORK KEBABS

Makes 4–8 servings

Ingredients:

450 g / 15.8 oz	boneless pork loin, cut into cubes (2.5 cm / 1 inch)
30 ml / 2 tbsp	Louisiana Grills Raspberry Chipotle seasoning
15 ml / 1 tbsp	olive oil
15 ml / 1 tbsp	honey
30 ml / 2 tbsp	apple cider vinegar
3	bell peppers, any color, cut into pieces (2.5 cm / 1 inch)
1	red onion, cut into chunks
8	wood or metal skewers (30 cm / 12 inch)

Directions:

1. In a medium bowl, whisk together apple cider vinegar, Louisiana Grills Raspberry Chipotle seasoning, olive oil, and honey. Add the cubed pork loin to marinade and toss to coat. Cover with plastic wrap and let marinate for 30 minutes–1 hour.
2. Once meat is marinated, remove from marinade and thread cubed pork loin onto the skewers, alternating with pieces of bell pepper and red onion.
3. Light your ceramic charcoal barbecue to 205°C / 400°F. Grill kebabs directly on the grill, turning often, until all sides of the meat is well browned and vegetables are tender (about 15 minutes).
4. Serve immediately.

NOTE: If using wood skewers, soak in water for 30–45 minutes prior to use.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2019. 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

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

Service à la clientèle

Du lundi au dimanche, de 4H à 20H HP (ANG/FR/ES)

Numéro sans frais : 1-877-303-3134

Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

Introduction

Au sujet de votre barbecue à charbon en céramique	19
Importantes mesures de protection	19

Fonctionnement et utilisation

Première utilisation - durcissement de l'unité	19
Allumage	19
Ajout de combustible	20
Mise hors feu	20
Entreposage	20
Nettoyage et entretien	20

Guide de cuisson à céramique

Guide de température de cuisson	21
Sécurité alimentaire générale	21
Fumage	21
Basses températures	22
Températures élevées	22

Assemblage

Liste des pièces	22
Assembler le support	23
Soulever le corps en céramique sur le support	23
Positionner les grilles	23
Fixer la poignée du couvercle	23

Dépannage

24

Garantie et service

Conditions de la garantie	25
Pièces en céramique	25
Pièces métalliques et en fonte	25
Pièces en plastique	25
Thermomètre	25
Roulettes	25
Annulation de la garantie	25
Exemptions à la garantie	26
Australie	26
Politique de service et de retour	26
Commande de pièces de remplacement	26
Commande d'accessoires, assaisonnements et épices à frotter	26
Appelez le service à la clientèle	26

Accessoires de céramique

27

Recettes

27

INTRODUCTION

AU SUJET DE VOTRE BARBECUE AU CHARBON EN CÉRAMIQUE

Les barbecues au charbon en céramique sont extrêmement polyvalents. Ils peuvent être utilisés pour le grill ou le fumage mais également pour cuire des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits sans effort.

Grâce à leurs propriétés remarquables de rétention de la chaleur, il est possible d'atteindre et de maintenir des températures élevées à l'aide d'un contrôle précis du débit d'air à travers les événements sur le dessus et en dessous. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide des hamburgers et des saucisses, tandis que les températures basses correspondent à la cuisson de coupes épaisses sur une durée de temps plus longue.

Essayez d'ajouter des copeaux de bois au charbon ou bien essayez différentes saveurs de copeaux pour rehausser le goût de vos viandes..

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Ce produit est exclusivement réservé à un usage en extérieur. Ne pas utiliser à l'intérieur. Ne jamais laisser un feu ardent sans surveillance. Tenir toujours les enfants et animaux domestiques à une distance sécuritaire du four lorsqu'il est utilisé.

RISQUE D'INCENDIE : L'appareil peut émettre des braises chaudes lorsqu'il est allumé.

DANGER D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE : Ne jamais allumer ce produit ou le laisser fumer ou se refroidir dans des espaces confinés.

Ne pas utiliser ce produit dans une tente, une caravane, un véhicule, une cave, un grenier ou un bateau. Ne pas utiliser cette unité en céramique à titre de chaudière.

ATTENTION : N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Utilisez uniquement les allume-feux qui respectent la norme EN1860-3.

Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre barbecue en céramique. Il prend plus de temps pour se consumer et produit moins de cendres qui pourraient restreindre le flux d'air. Ne pas utiliser de charbon avec ce produit. Charbon non inclus.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est avisé de toujours soulever légèrement le couvercle, ce qui permet à l'air d'entrer lentement et de façon sécuritaire, empêchant ainsi tout contre-tirage ou recrudescence (flambée) pouvant causer une blessure. Ne pas utiliser sous des auvents, parasols ou belvédères.

Veuillez toujours suivre le guide des températures de cuisson qui figure dans le présent manuel d'instruction.

Ne pas utiliser le barbecue au charbon en céramique sur une terrasse ou toute autre surface combustible telle que l'herbe sèche, les copeaux de bois, le paillis de feuilles ou l'écorce décorative. Assurez-vous que le barbecue au charbon en céramique est placé à une distance d'au moins deux mètres de tout article inflammable.

ATTENTION : Ce produit deviendra très chaud. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques chaudes ou les surfaces de cuisson. Laissez l'unité refroidir complètement avant de la déplacer ou de la ranger. Ne pas la déplacer lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

Inspectez toujours l'unité avant de l'utiliser afin de déceler la présence de dommages ou d'usure et remplacez-la le cas échéant.

FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION - DURCISSEMENT DE L'UNITÉ

Le durcissement de votre barbecue au charbon en céramique est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. 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 n'ait eu la chance de mûrir à l'usage.

Pour démarrer votre premier feu, placez un cube d'allumage ou des allume-feux et une poignée de charbon sur le dessus de la plaque à charbon (7). Ouvrez l'événement du bas et allumez le cube d'allumage en utilisant un briquet à longue portée ou des allumettes de sécurité.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'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 événements 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 au charbon en céramique.

ALLUMAGE

Lorsque vous utilisez le barbecue au charbon en céramique, appuyez sur les deux verrouillables pour empêcher l'unité de bouger durant son utilisation.

Assurez-vous que le barbecue en céramique est placé sur une surface non combustible, permanente, plane, à niveau et thermorésistante, loin de tout article inflammable.

Placez le barbecue au charbon en céramique en garantissant un dégagement minimal supérieur de 2 mètres et un dégagement minimal de 2 mètres par rapport aux articles environnants.

1. Pour allumer un feu, placez un journal enroulé et quelques cubes d'allumage ou allume-feux solides sur la plaque à charbon (7), à la base du barbecue au charbon en céramique. Placez ensuite deux ou trois poignées de charbon de bois en morceaux au dessus du journal.
2. N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage.
3. Ouvrez l'évent du bas et allumez le journal en utilisant un briquet à longue portée ou des allumettes de sécurité. 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.
4. Laissez le charbon chauffer et gardez-le chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson sur le barbecue au charbon en céramique. Ne pas cuisiner avant que le carburant ne soit recouvert de cendres.
5. Il est fortement recommandé de ne pas attiser ou de retourner les braises une fois qu'elles sont allumées. Ceci garantit une combustion plus uniforme et efficace des charbons.
6. Une fois allumé, utilisez uniquement des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques chaudes ou les surfaces de cuisson.

Veuillez consulter le présent manuel pour obtenir un guide détaillé des températures de cuisson pour le gril.

AJOUT DE COMBUSTIBLE

En s'assurant que l'évent du dessus et du dessous sont fermés, le barbecue au charbon en céramique restera à une température élevée pendant plusieurs heures.

Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (p.ex. : lorsque vous faites griller une coupe entière ou bien lorsque vous faites fumer lentement), vous pourriez alors avoir besoin d'une quantité supplémentaire de charbon. Ouvrez le couvercle, ajoutez du charbon supplémentaire et continuez à cuisiner tel qu'indiqué dans ce manuel.

MISE HORS FEU

Pour mettre l'unité hors feu : arrêtez d'ajouter du combustible et fermez tous les événements et le couvercle pour laisser le feu s'éteindre naturellement.

Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le charbon car ceci pourrait endommager le barbecue au charbon en céramique.

ENTREPOSAGE

Lorsque vous ne l'utilisez pas et s'il est entreposé dehors, recouvrez le barbecue au charbon en céramique une fois complètement refroidi à l'aide d'une housse de gril adéquate.

Il est recommandé d'entreposer le barbecue au charbon en céramique sous un abri dans un garage ou hangar durant l'hiver pour assurer une protection optimale.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le barbecue au charbon en céramique dispose d'une fonction d'auto-nettoyage. Chauffez le barbecue à une température de 260°C / 500°F pendant 30 minutes pour brûler tous les aliments et débris.

REMARQUE : Ne pas utiliser d'eau ni tout autre type de produit nettoyant pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue au charbon en céramique. Les parois sont poreuses et absorberont tous les fluides utilisés, ce qui pourrait provoquer des fissures dans le barbecue au charbon en céramique.

Une fois le barbecue au charbon en céramique refroidi, s'il y a trop de suie, utilisez l'outil à cendres (14) pour raclez les dépôts de carbone avant la prochaine utilisation. Ouvrez soigneusement l'évent du dessous et ratissez la suie dans un petit contenant à déchets sous l'ouverture de l'évent. Jetez le contenant ou entreposez-le à des fins d'utilisation ultérieure (suie).

Pour nettoyer les grilles et plaques, utilisez un nettoyant non abrasif dès que l'unité est complètement refroidie. La grille de cuisson chromée ne peut pas être mise au lave-vaisselles; veuillez utiliser un détergent doux avec de l'eau tiède.

Pour nettoyer la surface extérieure, veuillez attendre que le barbecue au charbon en céramique ait refroidi et utiliser un chiffon humide avec un détergent doux. Il est important de vérifier et de resserrer les bandes et de huiler les charnières deux fois par an ou plus fréquemment si nécessaire. Vous ne devriez pas pouvoir tourner facilement une clé hexagonale en tenant l'écrou en place.

GUIDE DE CUISSON À CÉRAMIQUE

GUIDE DE TEMPÉRATURE DE CUISSON

IMPORTANT : Ne pas ajuster l'évent du dessus ou du dessous pendant que le barbecue au charbon en céramique est utilisé. Cela risquerait d'entraîner de graves blessures. Il est recommandé de toujours utiliser des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des appareils chauds.

CUISSON LENTE / SMOKE (FUMÉE) (83°C - 108°C / 181°F - 226°F)

Poitrine de bœuf	4 heures et demi par kilo
Porc effiloché	4 heures et demi par kilo
Poulet entier	3 à 4 heures
Côtes	3 à 5 heures
Rôti	9 heures et +



ÉVENT DU DESSUS ÉVENT DU DESSOUS

OUVERT ● FERMÉ ○

GRILL (GRILLER) / ROAST (RÔTIR) / BAKE (CUIRE AU FOUR) (163°C - 191°C / 325°F - 376°F)

Fruits de mer (crabe, homard, crevette)	Jusqu'à l'obtention d'une couleur opaque et d'une consistance solide
Fruits de mer (palourdes, huîtres)	Jusqu'à l'ouverture des coquilles
Poisson	15 à 20 minutes
Filet de porc	15 à 30 minutes
Morceaux de poulet	30 à 45 minutes
Poulet entier	1 à 1 heure et demi
Gigot de mouton	3 à 4 heures
Dinde	2 à 4 heures
Jambon	2 à 5 heures



ÉVENT DU DESSUS ÉVENT DU DESSOUS

OUVERT ● FERMÉ ○

SEAR (SAISIR) (260 °C - 330 °C / 500°F - 626°F)

Pétoncles	Jusqu'à l'obtention d'une couleur opaque et d'une consistance solide
Steak	5 à 8 minutes
Côtes de porc	6 à 10 minutes
Hamburgers	6 à 10 minutes
Saucisses	6 à 10 minutes



ÉVENT DU DESSUS ÉVENT DU DESSOUS

OUVERT ● FERMÉ ○

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GÉNÉRALE

Veuillez lire et suivre ces conseils avant de cuisiner sur votre barbecue au charbon en céramique :

- Ne pas cuisiner avant que le carburant ne soit recouvert de cendres.
- Avant de cuisiner, assurez-vous que les surfaces et outils du grill sont propres et sans vieux résidus alimentaires.
- Nettoyez toujours vos mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Ne pas utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et crus. Gardez toujours la viande crue éloignée de la viande cuite et des autres aliments.
- Assurez-vous que toute la viande est complètement cuite avant de la manger.

ATTENTION : Manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer un empoisonnement alimentaire (p.ex. : des souches de bactéries telles que E.coli). Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, découpez-la pour veiller à ce qu'elle soit complètement cuite.

ATTENTION : Si la viande est suffisamment cuite, le jus de viande devrait être clair et il ne devrait y avoir aucune trace de jus rose/rouge ou de colorant de viande. Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viandes et de charcuterie avant de les cuire sur votre grill.

Après avoir cuisiné sur votre barbecue au charbon en céramique, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et ustensiles du grill.

FUMAGE

Veuillez toujours suivre le guide des températures de cuisson qui figure dans le présent manuel d'instruction. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques chaudes ou les surfaces de cuisson. **Consultez 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 au charbon en céramique, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
4. Laissez les événements 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 céramiques chaudes ou les surfaces de cuisson.

Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue au charbon en céramique pour faire fumer vos aliments.

CONSEIL : Immergez des copeaux de bois ou planches de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est avisé de toujours soulever légèrement le couvercle au début, ce qui permet à l'air d'entrer lentement et de façon sécuritaire, empêchant ainsi tout contre-tirage ou recrudescence (flambée) pouvant causer une blessure.

BASSES TEMPÉRATURES

Veillez toujours suivre le guide des températures de cuisson qui figure dans le présent manuel d'instruction. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques chaudes ou les surfaces de cuisson. **Consultez 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 au charbon en céramique, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Fermez complètement l'évent du bas pour maintenir la température.

Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue au charbon en céramique pour cuisiner.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est avisé de toujours soulever légèrement le couvercle au début, ce qui permet à l'air d'entrer lentement et de façon sécuritaire, empêchant ainsi tout contre-tirage ou recrudescence (flambée) pouvant causer une blessure.

TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

Veillez toujours suivre le guide des températures de cuisson qui figure dans le présent manuel d'instruction. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques chaudes ou les surfaces de cuisson. **Consultez le Guide de température de cuisson.**

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

Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue au charbon en céramique pour cuisiner.

IMPORTANT : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est avisé de toujours soulever légèrement le couvercle au début, ce qui permet à l'air d'entrer lentement et de façon sécuritaire, empêchant ainsi tout contre-tirage ou recrudescence (flambée) pouvant causer une blessure.

ASSEMBLAGE

LISTE DES PIÈCES

Avant tout assemblage, veuillez vérifier la présence toutes les pièces à l'aide de la liste des pièces. Effectuez l'assemblage sur une surface douce pour éviter d'égratigner l'unité. Retirez l'intégralité de l'emballage avant toute utilisation mais conservez les instructions de sécurité et entreposez-les avec ce produit. Assurez-vous que le couvercle est fermé avant d'effectuer l'assemblage.

REMARQUE : 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 au charbon en céramique.

No.	QTÉ	Description
1	2	Anneau d'attelle
2	3	Support
3	1	Grille de cuisson
4	1	Plaque à charbon
5	1	Boîte à combustion
6	1	Corps en céramique
7	1	Poignée du couvercle
A	24	Boulon
B	24	Écrou à dôme
C	24	Rondelle de blocage
D	24	Rondelle

*Veuillez noter : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis. Contactez le service clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'unité.

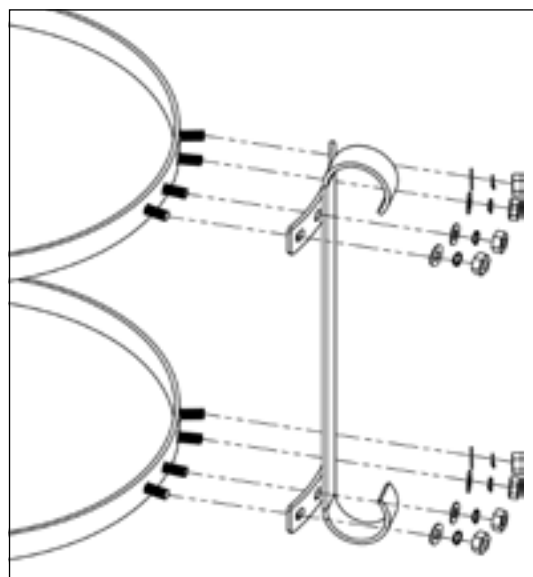
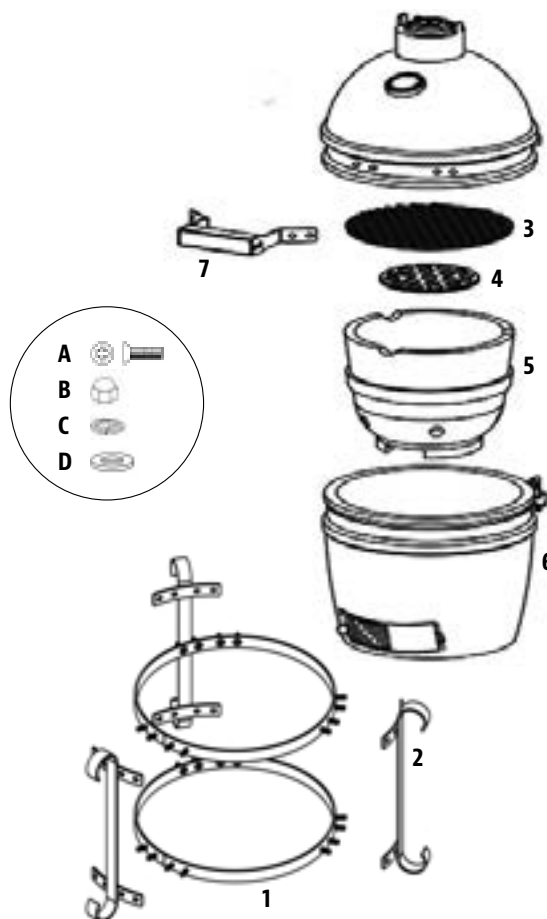
1. ASSEMBLER LE SUPPORT

Pièces nécessaires :

- 2 x Anneau d'attelle
- 3 x Support
- 24 x Boulon
- 24 x Écrou à dôme
- 24 x Rondelle de blocage
- 24 x Rondelle

Installation :

- Fixez un support sur chaque anneau d'attelle en insérant les boulons dans les trous (vers l'extérieur) et en fixant avec une rondelle, une rondelle de blocage et un écrou à dôme. Veuillez noter l'ordre d'assemblage figurant sur le schéma.
- Continuez à fixer les deux autres supports aux anneaux d'attelle en utilisant la même méthode. Ceci terminera l'installation du support.
- Une fois les trois supports fixés, utilisez une clé pour resserrer tous les écrous. Assurez-vous que le support est placé sur une surface à niveau lorsque vous le resserez.



2. SOULEVER LE CORPS EN CÉRAMIQUE SUR LE SUPPORT

Pièces nécessaires :

- 1 x Corps en céramique

Installation :

- Assurez-vous que le support est à niveau et que tous les boulons sont serrés avant d'y placer le corps en céramique.
- À l'aide d'au moins deux personnes, soulevez le corps céramique dans le support en plaçant l'une de vos mains sur le registre du dessous et l'autre main sous la base du corps en céramique. Soulevez et placez le corps en céramique dans le support et réglez la rotation pour permettre au registre du dessous de s'ouvrir et de se fermer sans aucune interruption..

REMARQUE : Ne pas soulever le corps en céramique par la charnière car ceci pourrait conduire à des blessures ou endommager la pièce.



3. POSITIONNER LES GRILLES

Pièces nécessaires :

- 1 x Grille de cuisson
1 x Plaque à charbon
1 x Boîte à combustion

Installation :

- Insérez la boîte à combustion dans le corps en céramique en vous assurant que l'ouverture situé au bas est alignée au registre du dessous pour garantir une bonne ventilation.
- Placez ensuite la plaque à charbon à l'intérieur de la boîte à combustion, en la déposant sur le fond.
- Pour finir, ajouter la grille de cuisson principale. Pour vous assurer d'avoir une surface de cuisson plane et d'avoir bien installé le support, il est recommandé de placer un outil de nivelage sur la grille de cuisson.



4. FIXER LA POIGNÉE DU COUVERCLE

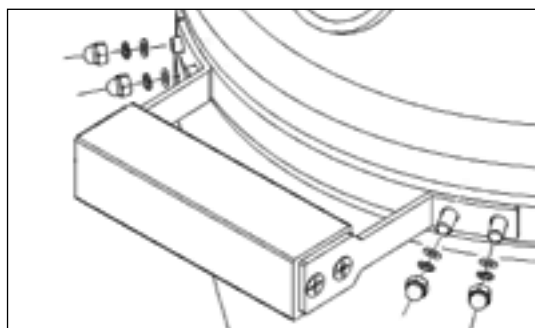
Pièces nécessaires :

- 1 x Poignée du couvercle

Installation :

- Retirez les écrous à dôme, rondelles et rondelles de blocage préinstallés du couvercle en céramique (en dessous du thermomètre). Alignez les trous de boulon de la poignée du couvercle aux boulons dépassants et fixez la poignée du couvercle en réinstallant la rondelle, la rondelle de blocage et l'écrou à dôme. Veuillez noter l'ordre d'assemblage figurant sur le schéma.

REMARQUE : Assurez-vous de suivre les instructions de durcissement avant d'utiliser l'unité pour la première fois avec des aliments. Cette étape est importante pour assurer un fonctionnement et entretien à long terme du gril.



DÉPANNAGE

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

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir la plaque d'inspection de votre gril pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien. Veillez à ce que le gril soit complètement froid pour éviter des blessures.

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

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 au 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 événements 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 au 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. Utilisez la peinture à retouche fournie. 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'elles puissent apparaître comme des imperfections, le faïençage n'interfère pas avec la performance ou la durée de vie de votre barbecue au charbon en céramique. Le processus de faïençage augmente en réalité la résistance de l'unité.
3. Le durcissement de votre barbecue au 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 n'ait eu la chance de mûrir à l'usage.

Si le couvercle se coince ou se scelle avec la base, utilisez un couteau pour desceller ou couper le joint de feutre ornant l'ouverture du couvercle. Une fois retiré, vous serez en mesure d'ouvrir le couvercle.

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 événements 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 événements 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.

SANS FRAIS : 1-877-303-3134

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-313

GARANTIE ET SERVICE

CONDITIONS DE LA GARANTIE

La série en céramique de Louisiana Grills, fabriquée par Dansons Inc., contiennent une garantie à vie limitée à partir de la date de vente et ce, uniquement par le propriétaire initial.

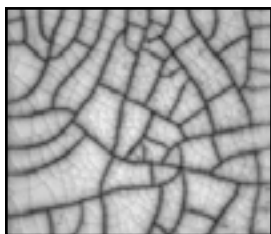
La garantie entre en vigueur à la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie.

PIÈCES DE CÉRAMIQUE

Dansons comporte une garantie à vie limitée sur toutes les composantes en céramique utilisées dans la fabrication du barbecue au charbon en céramique. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance.

En regardant de plus près, le fini de votre barbecue au charbon en céramique peut avoir l'air d'avoir des lignes de fissures. Il ne s'agit pas de fissures de la céramique. Ceci est connu sous le nom de faïençage et est provoqué par les divers taux de dilatation entre le fini lustré et l'argile.



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'elles puissent apparaître comme des imperfections, le faïençage n'interfère pas avec la performance ou la durée de vie de votre barbecue au charbon en céramique, par conséquent il ne s'agit pas d'un problème de garantie. Le processus de faïençage augmente en réalité la résistance de l'unité.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et défectueux, FAB point d'expédition.

PIÈCES MÉTALLIQUES ET DE FONTE

Dansons comporte une garantie de cinq ans sur toutes les pièces métalliques et de fonte utilisées dans la fabrication du barbecue au charbon en céramique. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial.

Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les substances chimiques, les engrais, les pesticides utilisés pour les

pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les pièces métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation.

Veuillez vous reporter à votre manuel pour effectuer l'entretien et le nettoyage appropriés de votre barbecue au charbon en céramique. Dansons vous recommande de couvrir votre grill lorsqu'il n'est pas utilisé. Même avec ces garanties, le barbecue au charbon en céramique peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons.

PIÈCES DE PLASTIQUE

Dansons comporte une garantie d'un an sur toutes les composantes en plastique et en composite utilisées dans la fabrication du barbecue au charbon en céramique. La garantie ne couvre pas les modifications d'ordre cosmétique ou de couleur, l'altération ou les fissures, à moins qu'il n'y ait une perte d'intégrité structurale. Reférez-vous à la section de votre manuel d'instruction pour l'entretien adéquat des produits en plastique.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance.

THERMOMÈTRE

Dansons comporte une garantie d'un an sur la sonde de température utilisée dans la fabrication du barbecue au charbon en céramique. La garantie ne couvre pas la rouille, l'oxydation ou toute autre imperfection causée par le manque de nettoyage ou d'entretien.

ANNULATION DE LA GARANTIE

L'utilisation ou abus de ce produit à des fins autres que celle pour laquelle il est conçu annulera la garantie.

Les dommages causés par l'absence de toute utilisation, montage, entretien ou installation adéquate ne sont pas couverts. Verser des liquides d'allumage ou autres produits liquides sur votre gril annulera cette garantie. Ceci pourrait conduire à des dommages ou causer des blessures graves chez l'utilisateur du barbecue au charbon en céramique et pourrait causer des dommages excessifs au gril et à ses nombreuses pièces et composantes.

La présente garantie ne s'applique que si le barbecue au charbon en céramique a été acheté auprès d'un concessionnaire autorisé. L'achat de tout produit auprès d'un concessionnaire tiers ou non autorisé annule la garantie. Seuls certains concessionnaires et revendeurs ont l'autorisation, de Dansons, de vendre des produits de la série en céramique.

EXEMPTIONS À LA GARANTIE

La présente garantie est basée sur une utilisation et un entretien normaux et domestiques du produit. Tous les dommages ou ruptures causés par des accidents, catastrophes naturelles, fixations ou

modifications non autorisées ou dommages causés lors du transport ne sont pas non plus couverts.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance.

Cette garantie à vie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

Le fabricant et les fournisseurs de l'acheteur, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. La garantie ne s'appliquera pas si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Brûler du charbon de mauvaise qualité ou qualité médiocre peut annuler la garantie.

Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie orale ou de représentation. Si une réclamation est retournée contre le fabricant basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie ne s'appliquent pas à vous.

Dansons n'autorise à aucune personne ou représentant le droit d'assumer pour Dansons tout obligation ou responsabilité en rapport avec la vente du barbecue au charbon en céramique. Ceci signifie qu'aucune garantie, soit explicite ou implicite, n'est accordée aux personnes qui achètent le produit chez qui que ce soit d'autre que Dansons ou un distributeur autorisé Dansons.

Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection.

Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ce paragraphe, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous.

AUSTRALIE

Nos produits sont livrés avec des garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la « Australian Consumer Law » (Loi australienne de protection des consommateurs). Vous avez droit à un remplacement ou un remboursement en cas de défaillance majeure et à une compensation en cas de dommage ou de perte raisonnablement prévisible. Vous avez

également droit à ce que les biens soient réparés ou remplacés si la qualité de ceux-ci n'est pas considérée comme acceptable et si la défaillance ne constitue pas une défaillance majeure.

POLITIQUE DE SERVICE ET DE RETOUR

Chez Dansons Inc., nous soutenons nos concessionnaires autorisés. Nous vous suggérons fortement de communiquer avec votre concessionnaire local pour toute demande de pièces ou d'entretien. De nombreux distributeurs stockent des pièces et sont formés pour réparer votre gril.

Pour l'entretien, la réparation ou le remplacement de vos pièces sous garantie, veuillez être prêt à fournir les renseignements suivants :

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 au charbon en céramique acheté.
3. Une description exacte du problème.

Si pour toute raison vous n'avez pas de distributeur local, Dansons Inc. est fier de vous offrir le meilleur soutien techniques et de vente de l'industrie.

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Louisiana Grills ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivante :

www.louisiana-grills.com

COMMANDE D'ACCESSOIRES, ASSAISONNEMENTS ET ÉPICES À FROTTER

Pour commander des accessoires de barbecue en céramique, des assaisonnements et épices à frotter, veuillez communiquer avec votre revendeur local Louisiana Grills ou visiter notre boutique en ligne à l'adresse suivante :

www.louisiana-grills.com

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Notre département du service à la clientèle Louisiana Grills est disponible du lundi au samedi, de 4h à 20h HNP (AN/FR/ES).

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

service@louisiana-grills.com

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 (ANG / FR / ES)

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

ACCESSOIRES DE CÉRAMIQUE

Disponible à l'achat séparément. Accessoires non disponibles et fournis par tous les concessionnaires autorisés de Louisiana Grills.

PIERRE À PIZZA

Accessoire essentiel pour cuire des pizzas et pains plats croustillants et autres délices de façon uniforme.



SUPPORT À POULET

Rehaussez l'arôme de votre poulet cuit avec votre choix préféré de marinade.



PINCES À GRILLE

Vous permet de soulever la pierre à pizza ou les grilles de cuisson lorsqu'elles sont trop chaudes pour être prises à la main



ALLUMEUR DE CHARBON ÉLECTRIQUE

Démarre le combustible de charbon en quelques minutes. Aucune essence à briquet n'est requise.



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

RECETTES

STEAKS GRILLÉS À LA PERFECTION

Donne 2 à 4 portions

Ingrédients :

- 2 biftecks de faux-filet (épaisseur de 3 cm/1¼ pouces)
- 30 ml / 2 c. à s. d'assaisonnement pour steak Chop House de Louisiana Grills

Directives :

1. Au plus tard une heure avant de les faire griller, laisser reposer les steaks à la température ambiante.
2. Saupoudrez généreusement l'assaisonnement pour steak Chop House de Louisiana Grills sur les deux côtés de chaque steak, tout en laissant le temps au mélange de fondre dans la viande.
3. Allumez votre barbecue au charbon en céramique à 205°C / 400°F. Placez directement les steaks sur le gril. Pour un steak à point, faire saisir chaque côté pendant 5 à 7 minutes en retournant les steaks une seule fois. Ajustez le temps en fonction de votre degré de cuisson désiré.
4. Retirer les steaks du gril, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes avant de les découper et de les servir.

REMARQUE : Utilisez des pinces pour retourner les steaks. Ne pas retourner les steaks à l'aide d'une fourchette ou découper la viande avant qu'elle ne soit prête à être servie. Toute découpe ou perforation dans la viande pourrait laisser sortir le jus de votre steak et le rendre sec.

AILES DE POULET GRILLÉES LÉGÈREMENT PIQUANTES

Donne 2 à 4 portions

Ingrédients :

- 16 ailes de poulet entier (510 g / 18 onces)
- 5 c. à s. jus de lime (75 ml)
- 3 c. à s. d'assaisonnement Sweet Heat Rub & Grill de Louisiana Grills (45 ml)

Directives :

1. Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et les sécher avec du papier absorbant. Dans un plat de cuisson, répartir les ailes en long. Arroser les ailes uniformément de jus de lime.
2. Saupoudrez l'assaisonnement Sweet Heat Rub & Grill de Louisiana Grills sur les ailes, tout en retournant les ailes pour les enduire de manière égale.

- Allumez votre barbecue au charbon en céramique à 177°C / 350°F. Placez le déflecteur de chaleur dans le barbecue et déposez la grille par dessus le déflecteur de chaleur.
- Déposer les ailes directement sur la grille. Les faire griller à feu indirect jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes, environ 20 à 25 minutes de chaque côté.
- Transférer les ailes dans un grand plat et servir avec votre sauce à trempette préférée.

FAJITAS DE BAVETTES GRILLÉES

Donnes 4 à 6 portions

Ingrédients :

- 1 bavette (450 g / 16 onces)
- 2 c. à s. d'assaisonnement Sweet Heat Rub & Grill de Louisiana Grills (30 ml)
- 3 c. à s. d'huile d'olive, divisées (45 ml)
- 1 poivron rouge coupé en deux, sans tige et épépiné
- 1 poivron jaune coupé en deux, sans tige et épépiné
- 1 poivron vert coupé en deux, sans tige et épépiné
- 1 gros oignon doux coupé en tranches épaisses le long de la base
- 8 tortillas de maïs

Garnitures supplémentaires :

sauce
guacamole
crème sûre
fromage cheddar, râpé
laitue iceberg coupée en julienne

Directives :

- Enduire la bavette de 15 ml / 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et d'assaisonnement Sweet Heat Rub & Grill de Louisiana Grills. Recouvrir et faire mariner dans le réfrigérateur pendant 1 heure.
- Badigeonner les poivrons et l'oignon d'huile d'olive.
- Allumez votre barbecue au charbon en céramique à 205°C / 400°F. Placez les poivrons et l'oignon sur le gril et faites cuire pendant 5 minutes de chaque côté. Surveillez attentivement pour vérifier que les poivrons et l'oignon ne brûlent pas.
- Retirer les poivrons et l'oignon du grill et mélanger légèrement avec l'huile d'olive restante dans un bol moyen. Transférez les poivrons et l'oignon sur une planche à découper et taillez-les en lamelles. Laisser reposer.
- Placer la bavette directement sur le gril. Faire cuire à point, environ 4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que la viande atteigne une température interne de 74°C / 165°F.
- Retirer la bavette du gril et transférer sur une planche à découper. Laisser reposer la viande pendant 5 minutes puis la trancher en lamelles dans le sens contraire des fibres.

- Placer la bavette, les poivrons et oignons dans un grand plat et servir immédiatement avec tortillas chaudes, sauce, guacamole, crème sûre, fromage râpé, laitue iceberg tranchée finement et vos garnitures pour fajitas préférées.

TACOS MAHI-MAHI NOIRCIS ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE À LA MANGUE MANDARIN HABANERO

Donnes 4 à 6 portions

Ingrédients :

- 4 filets de mahi-mahi (170 g / 6 onces)
- 2 c. à s. d'épice Mandarin Habanero de Louisiana Grills (30 ml)
- 2 c. à s. d'huile d'olive (30 ml)
- 2 tasses chou rouge coupé finement (475 ml)
- 1 tasse crème sûre (235 ml)
- 12 petites tortillas de maïs

Sauce à la mangue mandarin habanero :

- 2 mangues, pelées et découpées en dés
- 1 c. à s. d'assaisonnement Mandarin Habanero de Louisiana Grills (15 ml)
- 2 c. à s. jus de lime (30 ml)
- 1/3 tasse d'oignon rouge découpé en dés (80 ml)
- 1/4 tasse coriandre fraîche hachée (60 ml)

Directives :

- Rincer les filets de mahi-mahi à l'eau froide et les sécher avec du papier absorbant. Enduire les filets d'huile d'olive, saupoudrer ensuite l'assaisonnement Mandarin Habanero de Louisiana Grills de chaque côté des filets tout en l'enduisant à l'intérieur. Laisser reposer.
- Préparer la sauce à la mangue mandarin habanero en mélangeant tous les ingrédients dans un bol moyen, en remuant légèrement. Laisser reposer.
- Allumez votre barbecue au charbon en céramique à 205°C / 400°F. Placez directement les filets de mahi-mahi sur le gril et faites cuire de chaque côté pendant 5 à 7 minutes.
- Retirer les mahi-mahi du gril et laisser reposer pendant 5 minutes avant de les déchirer en petits morceaux.
- Retirer soigneusement la grille de cuisson du barbecue à l'aide de gants de cuisine ou de pinces pour le gril. Remplacer la grille de cuisson avec un déflecteur de chaleur et placer les tortillas sur le déflecteur de chaleur, faire cuire pendant 30 secondes à 1 minute ou jusqu'à ce qu'elles deviennent tièdes mais pas trop chaude.
- Empiler les tortillas par deux. Répartir le poisson de manière égale entre chaque ensemble de tortillas. Recouvrir de choux rouge, crème sûre et sauce à la mangue.
- Servir immédiatement.

BROCHETTES DE PORC CHIPOTLE À LA FRAMBOISE

Donne 4 à 8 portions

Ingrédients :

450 g/15,8 onces	longe de porc désossée, coupée en cubes (2,5 cm / 1 pouce)
2 c. à s.	d'assaisonnement Chipotle à la framboise de Louisiana Grills (30 ml)
1 c. à s.	d'huile d'olive (15 ml)
1 c. à s.	de miel (15 ml)
2 c. à s.	vinaigre de cidre de pomme (30 ml)
3	poivrons, de n'importe quelle couleur, découpé en morceaux (2,5 cm / 1 pouce)
1	oignon rouge coupé en morceaux
8	brochettes en métal ou en bois (30 cm / 12 pouces)

Directives :

1. Dans un bol moyen, fouetter ensemble le vinaigre de cidre de pomme, l'assaisonnement Chipotle à la framboise de Louisiana Grills, l'huile d'olive et le miel. Ajouter les cubes de longe de porc à la marinade, mélanger et laisser de côté. Couvrir de pellicule plastique et laisser mariner pendant 30 minutes à 1 heure.
2. Une fois la viande marinée, retirer-la de la marinade et enfiler les cubes de longe de porc sur les brochettes en alternant avec les morceaux de poivrons et d'oignon rouge.
3. Allumez votre barbecue au charbon en céramique à 205°C / 400 °F. Faites griller les brochettes directement sur le gril, en les retournant régulièrement, jusqu'à ce que tous les côtés de la viande soient dorés et que les légumes soient tendres (environ 15 minutes).
4. Servir immédiatement.

REMARQUE : Si vous utilisez des brochettes en bois, trempez-les dans l'eau pendant 30 à 45 minutes avant de les utiliser.



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2019. 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

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

Servicio al Cliente

De lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m. hora del Pacífico (EN/FR/ES)
Línea sin costo: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

ÍNDICE

Introducción	
Acerca de su asador cerámico para carbón vegetal	32
Medidas de seguridad importantes	32
Operación y uso	
Primer uso – curado de la unidad	32
Encendido	32
Reabastecimiento de combustible.....	33
Apagado	33
Almacenamiento	33
Limpieza y mantenimiento	33
Guía para cocinar en cerámica	
Guía de temperaturas de cocción.....	33
Seguridad general de los alimentos	34
Ahumar	34
Bajas temperaturas.....	34
Altas temperaturas	34
Armado	
Lista de partes.....	35
Ensamblando el soporte	35
Levantando el cuerpo de cerámica sobre el soporte	36
Posicionando las rejillas.....	36
Colocando la manija de la cubierta	36
Solución de problemas	37
Garantía y Servicio	
Condiciones de la garantía.....	38
Piezas cerámicas	38
Piezas de metal y hierro fundido	38
Partes plásticas.....	38
Termómetro	38
Anulación de garantía	38
Exenciones a la garantía	38
Australia	39
Política de servicio y devolución	39
Cómo ordenar refacciones.....	39
Ordenar accesorios, especias y adobos	39
Contacto con Servicio al Cliente.....	39
Accesorios vendidos por separado.....	40
Recetas	40

INTRODUCCIÓN

ACERCA DE SU ASADOR CERÁMICO PARA CARBÓN VEGETAL

Los asadores cerámicos para carbón vegetal son extremadamente 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 lograr altas temperaturas y mantenerlas mediante un control preciso del flujo de aire a través de los conductos superiores e inferiores. 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 algunas virutas de madera al carbón o intente combinar diferentes astillas de madera de sabor para hacer que sus carnes sean aún más sabrosas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este producto está destinado únicamente para uso en exteriores. No utilizar en interiores. Nunca deje un fuego encendido desatendido. Siempre mantenga a los niños y las mascotas a una distancia segura del horno cuando esté en uso.

RIESGO DE INCENDIO: Puede emitir brasas mientras está en uso.

PELIGRO DE ENVENENAMIENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO : Nunca encienda este producto, ni lo deje arder o enfriándose en espacios confinados.

No utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, automóvil, bodega, desván o bote. No utilice esta unidad de cerámica como un calefactor.

PRECAUCIÓN: No use gasolina, alcohol blanco, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender. Utilice sólo encendedores que cumplan con EN1860-3.

Es muy recomendable que use carbón vegetal en su asador de cerámica. Este calienta por más tiempo y produce menos cenizas, lo cual puede limitar el flujo de aire. No use carbón regular para este producto. El carbón vegetal no está incluido.

IMPORTANTE: Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla sólo ligeramente, lo que permite que el aire ingrese de manera lenta y segura, evitando que se produzcan explosiones de humo o llamaradas que puedan causar lesiones. No lo use debajo de toldos, sombrillas o quioscos.

Siempre siga la guía de temperatura de cocción indicada en este manual de instrucciones.

No use el asador cerámico para carbón vegetal en la terraza ni en ninguna otra superficie combustible, como hierba seca, astillas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. Asegúrese de que el asador cerámico para carbón vegetal se coloque al menos a dos metros de distancia de los elementos inflamables.

PRECAUCIÓN: Este producto se pondrá muy caliente. Use siempre guantes resistentes al calor cuando maneje cerámica caliente o superficies

de cocción. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de moverla o almacenarla. No lo mueva durante su uso.

Siempre inspeccione la unidad antes de usarla para detectar debilitamiento y daños, y reemplácela cuando sea necesario.

OPERACIÓN Y USO

PRIMER USO – CURADO DE LA UNIDAD

Es importante curar el asador cerámico para carbón vegetal 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 encendedores de fuego sólidos y un puñado de carbón en la parte superior de la placa de 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. **Consulte la guía de temperatura de cocción para ahumar (83°C - 108°C / 180°F - 225°F).** Quemar hasta que se use todo el combustible y se extinga el fuego. Esto debería tardar unas dos horas. No sobrecargue de combustible la unidad.

Después del primer uso, inspeccione 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 asador cerámico para carbón vegetal de manera normal.

ENCENDIDO

Cuando utilice el asador cerámico para carbón vegetal, presione hacia abajo las dos ruedas de bloqueo para evitar que la unidad se mueva durante el uso.

Asegúrese de que el asador de cerámica esté colocado en una superficie no inflamable, permanente, plana, nivelada y resistente al calor, lejos de los elementos inflamables.

Coloque el asador cerámico para carbón vegetal con un espacio libre mínimo de 2m y un espacio libre de al menos 2m de otros elementos circundantes.

1. Para iniciar un fuego, coloque papel de periódico enrollado y algunos cubos encendedores o encendedores sólidos sobre la placa de carbón (7), en la base del asador cerámico para carbón vegetal. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón en la parte superior del periódico.
2. No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender.
3. Abra el conducto inferior y encienda el periódico con un encendedor de punta larga o fósforos de seguridad. Una vez que se haya encendido, deje el conducto inferior y la tapa abiertos durante unos 10 minutos para construir una cama pequeña de brasas calientes.

- Deje que el carbón se caliente y manténgalo al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en el asador cerámico para carbón vegetal. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Se recomienda que no avive o gire las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que el carbón vegetal se caliente de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, use sólo guantes resistentes al calor cuando maneje cerámica caliente o superficies de cocción.

Lea este manual para obtener una guía detallada completa sobre las temperaturas de cocción para asar.

REABASTECIMIENTO DE COMBUSTIBLE

Con los conductos superior e inferior cerrados, el asador cerámico para carbón vegetal se mantendrá a una temperatura alta durante varias horas.

Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al rostizar un corte entero o al hacer un ahumado lento), podría ser necesario agregar más carbón vegetal. Abra la tapa, agregue carbón adicional 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, ya que podría dañar el asador cerámico para carbón vegetal.

ALMACENAMIENTO

Cuando no esté en uso, y si se almacena afuera, cubra el asador cerámico para carbón vegetal, una vez completamente enfriado, con una cubierta adecuada para la parrilla.

Se recomienda que el asador cerámico para carbón vegetal se almacene bajo cubierta en un garaje o en un cobertizo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El asador cerámico para carbón vegetal es autolimpiable. Calientelo hasta 260°C / 500°F durante 30 minutos y se quemará toda la comida y los residuos.

NOTA: No use agua ni ningún otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su asador cerámico para carbón vegetal. Las paredes son porosas y absorberán cualquier fluido usado, lo que podría causar que el asador cerámico para carbón vegetal se agriete.

Después de que el asador cerámico para carbón vegetal se haya enfriado, si el hollín se vuelve excesivo, use la herramienta de ceniza (14) para raspar los restos de carbón antes del siguiente 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 no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo. La parrilla de cocción cromada no es apta para lavavajillas; Use un detergente suave con agua tibia.

Para limpiar la superficie exterior, espere hasta que el asador cerámico para carbón vegetal se enfríe y use un paño 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 los conductos superior o inferior mientras el asador cerámico para carbón vegetal esté en uso. Esto podría resultar en heridas graves. Se recomienda usar siempre guantes resistentes al calor cuando se trabaja con electrodomésticos calientes.

COCCIÓN LENTA / AHUMADO (83°C - 108°C / 181°F - 226°F)

Asado de carne	4.5 horas por kg
Cerdo desmenuzado	4.5 horas por kg
Pollo entero	3-4 horas
Costillas	3-5 horas
Asados	9+ horas



CONDUCTO
SUPERIOR



CONDUCTO
INFERIOR

ABIERTO ●

CERRADO ○

A LA PARRILLA / ASADO / HORNEAR (163°C - 191°C / 325°F - 376°F)

Mariscos (cangrejo, langosta, camarón)	Hasta que esté opaco y firme.
Mariscos (almejas, ostras)	Hasta que las conchas se abran
Pez	15-20 minutos
Lomo de cerdo	15-30 minutos
Pedazos de pollo	30-45 minutos
Pollo entero	1-1.5 horas
Pierna de cordero	3-4 horas
Pavo	2-4 horas
Jamón	2-5 horas



CONDUCTO
SUPERIOR



CONDUCTO
INFERIOR

ABIERTO ●

CERRADO ○

FREIR (260°C - 330°C / 500°F - 626°F)

Almejas.....	Hasta que esté opaco y firme
Filete.....	5-8 minutos
Chuletas de cerdo.....	6-10 minutos
Hamburguesas.....	6-10 minutos
Salchichas.....	6-10 minutos



CONDUCTO
SUPERIOR



CONDUCTO
INFERIOR

ABIERTO ●

CERRADO ○

SEGURIDAD GENERAL DE LOS ALIMENTOS

Lea y siga estos consejos cuando cocine en su asador cerámico para carbón vegetal:

- No hay cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- 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 alimentos cocidos 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 la carne se ha cocinado lo suficiente, el jugo de la carne debe ser claro y no debe haber rastros de jugo rosado/rojo o colorante de la carne. Se recomienda pre-cocinar trozos más grandes de carne y cortes antes de cocinarlos en la parrilla.

Después de cocinar en su asador cerámico para carbón vegetal, siempre limpie las superficies de cocción de la parrilla y los utensilios.

AHUMAR

Siempre siga la guía de temperatura de cocción en este manual de instrucciones. Siempre use guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción. **Vea la guía de temperatura 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 el asador cerámico para carbón vegetal 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.

Ahora está listo para usar el asador cerámico para carbón vegetal para ahumar.

¡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 levantarla sólo ligeramente al principio, permitiendo que el aire ingrese de manera lenta y segura, evitando que se produzcan explosiones de humo o llamaradas que puedan causar lesiones.

BAJAS TEMPERATURAS

Siempre siga la guía de temperatura de cocción en este manual de instrucciones. Siempre use guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción. **Vea la guía de temperatura 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 el asador cerámico para carbón vegetal hasta que haya subido a la temperatura deseada. Cierre completamente el conducto inferior para conservar la temperatura.

Ya está listo para usar el asador cerámico para carbón vegetal para cocinar.

IMPORTANTE: Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla sólo ligeramente al principio, permitiendo que el aire ingrese de manera lenta y segura, evitando que se produzcan explosiones de humo o llamaradas que puedan causar lesiones.

ALTAS TEMPERATURAS

Siempre siga la guía de temperatura de cocción en este manual de instrucciones. Siempre use guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción. **Vea la guía de temperatura 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 usar el asador cerámico para carbón vegetal para cocinar.

IMPORTANTE: Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla sólo ligeramente al principio, permitiendo que el aire ingrese de manera lenta y segura, evitando que se produzcan explosiones de humo o llamaradas que puedan causar lesiones.

ARMADO

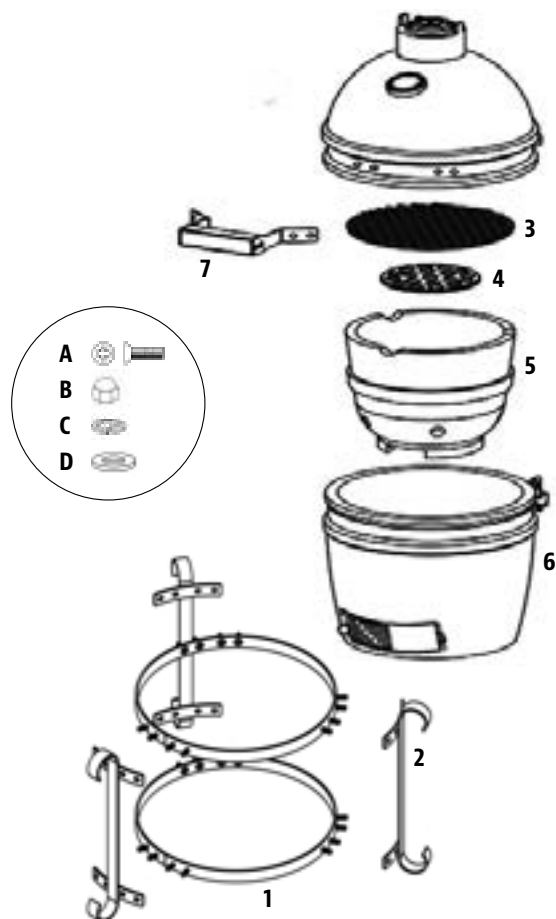
LISTA DE PARTES

Antes de ensamblar, use la lista para verificar todas las partes. Lleve a cabo el armado sobre una superficie suave para evitar rayar la unidad. Remueva todos los empaques antes de usar, pero mantenga las instrucciones de seguridad y guárdelas junto con este producto. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes de ensamblar.

NOTA: No apriete demasiado los pernos. Apriete los pernos con fuerza moderada para evitar dañar los pernos o los componentes del asador cerámico para carbón vegetal.

Parte	Cantidad	Descripción
1	2	Anillo de refuerzo
2	3	Soporte
3	1	Parrilla de cocción
4	1	Placa de carbón
5	1	Cámara de combustión
6	1	Cuerpo cerámico
7	1	Manija de la tapa
A	24	Perno
B	24	Tuerca de cabeza de cúpula
C	24	Arandela de bloqueo
D	24	Arandela

*Tenga en cuenta: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad.



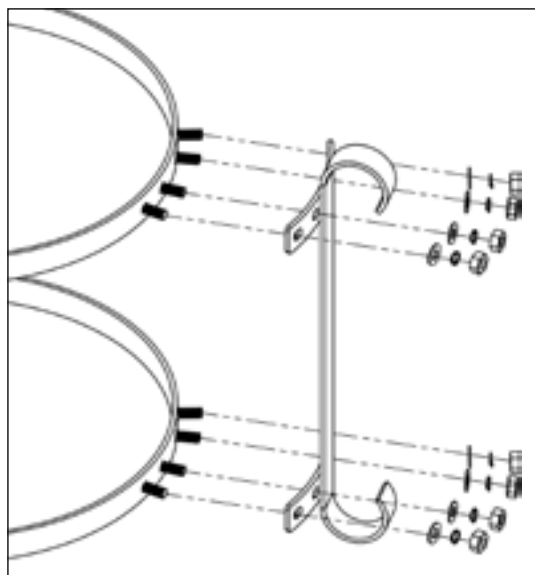
1. ENSAMBLANDO EL SOPORTE

Partes requeridas:

- 2 x Anillo de refuerzo
- 3 x Soporte
- 24 x Perno
- 24 x Tuerca de cabeza de cúpula
- 24 x Arandela de bloqueo
- 24 x Arandela

Instalación :

- Fije un soporte a cada anillo de refuerzo insertando los pernos en los orificios (mirando hacia afuera) y asegurándolos con una arandela, una arandela de bloqueo y una tuerca con cabeza de cúpula. Observe el orden ilustrado en el diagrama.
- Continúe uniendo los otros dos soportes a los anillos de refuerzo utilizando el mismo método. Esto completará el soporte.
- Una vez que los tres soportes estén unidos, use una llave para apretar todas las tuercas. Asegúrese de que el soporte esté colocado sobre una superficie nivelada al apretar.



2. LEVANTANDO EL CUERPO DE CERÁMICA SOBRE EL SOPORTE

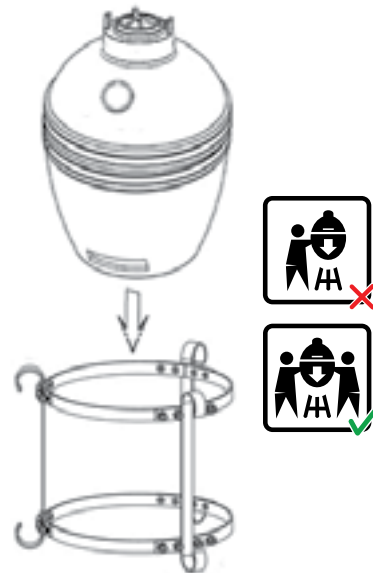
Partes requeridas:

- 1 x Cuerpo cerámico

Instalación :

- Asegúrese de que el soporte esté nivelado y seguro, y que todos los pernos estén apretados antes de colocar el cuerpo de cerámica en él.
- Con un mínimo de dos personas, levante el cuerpo de cerámica en el soporte colocando una de sus manos en la compuerta del conducto inferior y la otra debajo de la base del cuerpo de cerámica. Levante y coloque el cuerpo de cerámica en el soporte, y ajuste la rotación para permitir que la compuerta del conducto inferior se abra y cierre sin ninguna interrupción.

NOTA: No levante el cuerpo de cerámica por la bisagra, ya que podría provocar lesiones o daños en la pieza.



3. POSICIONANDO LAS REJILLAS

Partes requeridas:

- 1 x Parrilla de cocción
- 1 x Placa de carbón
- 1 x Cámara de combustión

Instalación :

- Inserte la cámara de combustión en el cuerpo de cerámica, asegurándose de que la abertura en la parte inferior esté alineada con la compuerta del conducto inferior para lograr un flujo de aire adecuado.
- A continuación, coloque la placa de carbón dentro de la cámara de combustión, apoyada en el fondo.
- Por último, añadir la rejilla de cocción principal. Para asegurarse de que haya una superficie de cocción plana y que el soporte esté instalado correctamente, se recomienda colocar un nivel en la rejilla de cocción.



4. COLOCANDO LA MANIJA DE LA CUBIERTA

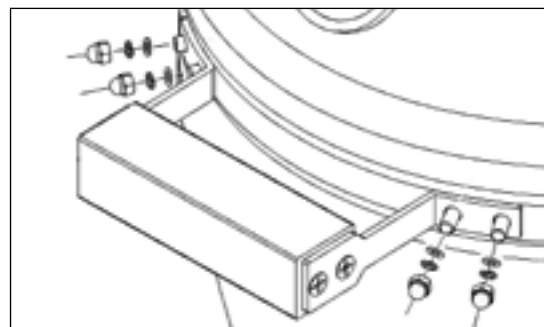
Partes requeridas:

- 1 x Manija de la tapa

Instalación :

- Retire las tuercas, arandelas y arandelas de bloqueo con cabeza abovedada preinstaladas de la tapa de cerámica (debajo del termómetro). Alinee los orificios de los pernos del asa de la tapa con los pernos que sobresalen, y asegure el asa de la tapa volviendo a instalar la arandela, la arandela de bloqueo y la tuerca de cabeza de cúpula. Observe el orden ilustrado en el diagrama.
- El asador cerámico para carbón vegetal ya está ensamblado.

NOTA: Asegúrese de seguir las instrucciones de curado antes del primer uso con alimentos. Esto es importante para el funcionamiento y cuidado a largo plazo de la parrilla.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su asador Louisiana Grills no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad.

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable de alimentación eléctrica antes de abrir el asador para realizar cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. Asegúrese de que el asador está completamente frío para evitar lesiones.

Para ver las preguntas frecuentes, visite www.louisiana-grills.com. También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

PROBLEMAS DE ARMADO

1. No apriete demasiado los pernos. Apriete los pernos con fuerza moderada para evitar dañar los pernos o los componentes del asador cerámico para carbón vegetal.
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 Servicio al cliente.

PROBLEMAS DE ENCENDIDO

1. Si tiene problemas para encender el asador, asegúrese de que tanto el conducto superior como el inferior estén abiertos. El fuego necesita oxígeno para encender. Una vez que se haya encendido, deje el conducto inferior y la tapa abiertos durante unos 10 minutos para construir una cama pequeña de brasas calientes.
2. El asador puede perder fuego rápidamente si no hay suficiente carbón en el cuerpo de cerámica. El uso recomendado de carbón en trozos es un máximo de 4 lb por encendido.

Asegúrese de no sobrecargar la unidad con combustible. Si el fuego es demasiado intenso, el calor excesivo podría dañar el asador cerámico para carbón vegetal.

3. Para evitar explosiones de humo o llamaradas que puedan causar lesiones, se recomienda levantar la tapa sólo un poco (también conocido como eructos), lo que permite que el aire ingrese de manera lenta y segura.

PROBLEMAS DE ACABADO

1. La pintura está astillada en la cerámica. Utilice la pintura de retoque proporcionada. Si el astillado es sustancial, 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. Si bien estas pueden aparecer como imperfecciones, el agrietamiento no afecta el rendimiento o la vida útil de su asador cerámico para carbón vegetal. El proceso de aparición de microfisuras en realidad incrementa la resistencia de la unidad.

3. Es importante curar el asador cerámico para carbón vegetal 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.

Si la tapa se atasca, o se sella, junto con la base, use un cuchillo para abrir con cuidado y cortar la junta de fieltro que corta la abertura de la tapa. Una vez retirado, podrá abrir la tapa.

Antes de continuar usando la unidad, reemplace la junta de fieltro de alta temperatura, que puede comprar en su tienda local de asadores.

PROBLEMAS CON LA TEMPERATURA

1. Mi asador se calienta demasiado. Cierre la tapa, deje casi cerrados los dos conductos, y permita que el asador se apague por falta de oxígeno. Para cocinar a una temperatura más baja utilice menos combustible.
2. Mi asador 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.

Si el problema no se puede solucionar con una de las soluciones anteriores, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente de Louisiana Grills.

No devuelva el producto a la tienda - esta no ofrece servicio ni soporte técnico.

LÍNEA SIN COSTO 1-877-303-3134

FAX SIN COSTO: 1-877-303-3135

GARANTÍA Y SERVICIO

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

La serie Ceramic de Louisiana Grills, fabricada por Dansons Inc., ofrece una garantía limitada de por vida a partir de la fecha de venta por parte del propietario original.

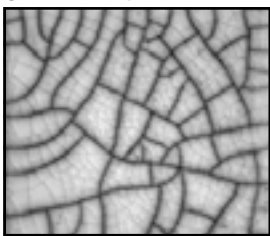
La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía.

PIEZAS CERÁMICAS

Dansons tiene una garantía limitada de por vida en todas las piezas de cerámica utilizadas para la fabricación del asador cerámico para carbón vegetal. Dansons garantiza que todas las piezas 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 por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en el asador no afectan su rendimiento.

Tras una inspección minuciosa, el acabado de su asador cerámico para carbón vegetal puede parecer tener líneas de 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 a menos que se usen las uñas; sin embargo, se hace más visible cuando la superficie tiene polvo o se mira con lupa. Si bien estas pueden aparecer como imperfecciones, el

agrietamiento no afecta el rendimiento o la vida útil de su asador cerámico para carbón vegetal; por lo tanto, no es un problema de garantía. El proceso de aparición de microfisuras en realidad incrementa la resistencia de la unidad.

Durante el período de la garantía limitada, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos que estén cubiertos, libre a bordo en el punto de origen de envío.

PIEZAS DE METAL Y HIERRO FUNDIDO

Dansons tiene una garantía de cinco años en todas las piezas de metal y hierro fundido utilizadas para la fabricación del asador cerámico para carbón vegetal. Dansons garantiza que todas las piezas están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original.

Temperaturas altas, humedad excesiva, cloro, humos industriales, 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 el óxido u oxidación.

Consulte el manual para la limpieza y el mantenimiento adecuados de su asador cerámico para carbón vegetal. Dansons recomienda que cubra su asador cuando no lo use. Incluso con estas medidas de seguridad, el asador cerámico para carbón vegetal puede verse comprometido por diversas sustancias y condiciones que están más allá del control de Dansons.

PARTES PLÁSTICAS

Dansons tiene una garantía de un año en todos los componentes de plástico y compuestos utilizados para la fabricación del asador cerámico para carbón vegetal. La garantía no cubre cambios estéticos o de color, erosión o fisuras, al menos que exista una pérdida de la integridad estructural. Consulte la sección de instrucciones del manual para ver cómo cuidar adecuadamente de los productos de plástico.

La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en el asador no afectan su rendimiento.

TERMÓMETRO

Dansons tiene una garantía de un año en el medidor de temperatura utilizado para la fabricación del asador cerámico para 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 causar daños o lesiones graves al usuario del asador cerámico para carbón vegetal y causar un daño excesivo a la parrilla y sus muchas piezas y componentes.

Esta garantía sólo es aplicable si el asador cerámico para 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. Sólo los distribuidores y minoristas seleccionados tienen permiso, por parte de Dansons, para vender productos de la serie Ceramic.

EXENCIONES A LA GARANTÍA

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 por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en el asador no afectan su rendimiento.

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 para Dansons ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta del asador cerámico para carbón vegetal. Esto significa que no se otorga ninguna garantía, ya sea expresa o implícita, a las personas que compran el producto de otro 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 los cargos de transporte, costos laborales o derechos 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 cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones directas de Dansons hacia usted.

AUSTRALIA

Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser excluidas de acuerdo con la Ley Australiana para el Consumidor. Usted tiene derecho a un repuesto o reembolso por una falla importante y a una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que se reparen o reemplacen los bienes si estos no son de calidad aceptable y la falla no constituye una falla importante.

POLÍTICA DE SERVICIO Y DEVOLUCIÓN

Dansons respalda a nuestros distribuidores autorizados. Le recomendamos encarecidamente que, en caso de que necesite piezas o servicios, hable con su distribuidor local. Muchos distribuidores venden piezas y están capacitados para reparar su asador.

Para servicio, reparación o reemplazo de sus partes en garantía, esté preparado para proporcionar la siguiente información:

1. Copia de la factura de compra.
2. Nombre del comprador, fecha de compra y número de modelo del asador cerámico para carbón vegetal que se compró.
3. Una descripción precisa del problema.

Si por cualquier razón usted no tiene un vendedor local, Dansons Inc. 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.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para solicitar piezas de repuesto, comuníquese con su distribuidor local de Louisiana Grills o visite nuestra tienda en línea en:

www.louisiana-grills.com

ORDENAR ACCESORIOS, ESPECIAS Y ADOBOS

Para ordenar accesorios de cerámica para asador, especias y adobos, comuníquese con su distribuidor local de Louisiana Grills o visite nuestra tienda en línea en:

www.louisiana-grills.com

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Nuestro departamento de servicio al cliente de Louisiana Grills está disponible de lunes a domingo, de 4 am a 8 pm PST (EN/FR/ES).

NOTA: Proporcionamos servicio al cliente sólo en el país donde se compra el producto.

service@louisiana-grills.com

LÍNEA SIN COSTO 1-877-303-3134

FAX SIN COSTO: 1-877-303-3135

ACCESORIOS VENDIDOS POR SEPARADO

Disponibles para comprar por separado. Accesorios no disponibles y suministrados por todos los distribuidores autorizados de Louisiana Grills.

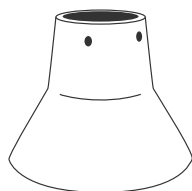
PIEDRA PARA PIZZA

Accesorio esencial para cocinar pizzas crujientes, panes planos y otras delicias.



SOPORTE PARA POLLOS

Aumente el sabor cocinado en su pollo, con su elección favorita de adobo.



PINZAS DE REJILLA

Le permite levantar la piedra de la pizza o las rejillas para cocinar cuando están demasiado calientes para manejarlas.



ENCENDEDOR DE CARBÓN ELÉCTRICO

Encienda el combustible de carbón vegetal en minutos. No se necesita líquido encendedor.



Los accesorios que se muestran NO están garantizados para ser vendidos en el país en el que está comprando el producto.

RECETAS

BISTEC ASADO PERFECTAMENTE

Rinde 2–4 porciones

Ingredientes:

- 2 Bistecs de costilla (3 cm / 1¼ pulgada de grosor)
30 ml/2 cucharadas Sazonador Louisiana Grills Chop House Steak Rub

Instrucciones:

1. No más de una hora antes de asar, deje que los bistecs alcancen la temperatura ambiente.
2. Rocíe generosamente el Chop House Steak Rub de Louisiana Grills a ambos lados de cada bistec, dejando que el adobo se derrita en la carne.
3. Encienda su asador cerámico para carbón vegetal a 205 ° C / 400 ° F. Coloque los bistecs directamente en la parrilla. Para un bistec a término medio, dorar cada lado durante 5 a 7 minutos, volteando los bistecs una sola vez. Ajuste el tiempo a su cocción deseada.
4. Retire los bistecs de la parrilla, cúbralos con papel de aluminio y déjelos reposar 10 minutos antes de cortarlos y servirlos.

NOTA: Use pinzas para voltear los bistecs. No mueva los bistecs con un tenedor ni los corte en la carne hasta que esté listo para servir. Cualquier corte o pinchazo en la carne hará que los jugos se escapen y resequen la carne.

ALITAS DE POLLO A LA BRASA

Rinde 2–4 porciones

Ingredientes:

- 16 Alitas de pollo enteras (510 g / 18 oz.)
75 ml/5 cucharadas jugo de lima
45 ml/3 cucharadas Sazonador Louisiana Grills Sweet Heat Rub & Grill

Instrucciones:

1. Enjuagar las alitas de pollo bajo el agua de grifo fría y secar con toallas de papel. Disponer las alitas longitudinalmente sobre una fuente para horno. Rociar jugo de lima sobre las alitas uniformemente.
2. Esparza el sazónador Louisiana Grills Sweet Heat Rub & Grill sobre las alas, girando las alas para cubrir uniformemente.
3. Encienda su asador cerámico para carbón vegetal a 177 ° C / 350 ° F. Coloque el deflector de calor en el asador y coloque la parrilla sobre el deflector de calor superior.
4. Colocar las alitas directamente sobre la parrilla. Grillar sobre calor indirecto hasta que esté crujientes, alrededor de 20 a 25 minutos por lado.

5. Transferir las alitas y servir con su salsa favorita.

FAJITAS DE ARRACHERA A LA PARRILLA

Rinde 4–6 porciones

Ingredientes:

- 1 arrachera (450 g / 16 oz.)
- 30 ml/2 cucharadas Sazonador **Louisiana Grills Sweet Heat Rub & Grill**
- 45 ml/3 cucharadas aceite de oliva, dividido
- 1 Pimiento rojo, reducido a la mitad con tallos /sin semillas
- 1 Pimiento amarillo, reducido a la mitad con tallos /sin semillas
- 1 Pimiento verde, reducido a la mitad con tallos /sin semillas
- 1 Cebolla dulce, grande, rebanada gruesa a lo largo de la base
- 8 tortillas de maíz

Acompañantes extra:

- salsa
- guacamole
- crema ácida
- queso cheddar, rallado
- lechuga iceberg, en rodajas finas

Instrucciones:

1. Frote la arrachera con 15 ml / 1 cucharada de aceite de oliva y el sazónador Louisiana Heat Grills & Grill de Sweet Grills. Cubrir y dejar marinar en el refrigerador durante 1 hora.
2. Pincelar ligeramente los pimientos y la cebolla con aceite de oliva.
3. Encienda su asador cerámico para carbón vegetal a 205 ° C / 400 ° F. Coloque el pimiento y la cebolla en la parrilla y cocine 5 minutos por lado. Controlar cuidadosamente que no se quemen los pimientos y la cebolla.
4. Retire los pimientos y la cebolla de la parrilla y mezcle ligeramente con el aceite de oliva restante en un tazón mediano. Transferir los pimientos y las cebollas a una tabla de picar y cortarlos en tiras. Déjelos reposar.
5. Colocar la carne arrachera directamente sobre la parrilla. Cocine hasta medio crudo, aproximadamente 4 minutos por lado, o hasta que la carne alcance una temperatura interna de 74 ° C / 165 ° F.
6. Retirar la carne arrachera de la parrilla y transferirla a la tabla de picar. Dejar reposar durante 5 minutos y cortar en tiras en contra de la fibra.
7. Coloque la arrachera, los pimientos y las cebollas en un plato y sirva de inmediato con tortillas calientes, salsa, guacamole, crema ácida, queso rallado, lechuga iceberg en rodajas finas o sus aderezos favoritos de fajitas.

TACOS DE MAHI-MAHI ENNEGRECIDOS CON SALSA DE MANGO MANDARINA HABANERO

Rinde 4–6 porciones

Ingredientes:

- 4 Filetes de mahi-mahi (170 g / 6 oz.)
- 30 ml/2 cucharadas Especias **Louisiana Grills Mandarin Habanero**
- 30 ml/2 cucharadas aceite de oliva
- 475 ml/2 tazas repollo rojo rallado
- 235 ml/1 taza crema ácida
- 12 tortillas de maíz pequeñas

Salsa de mango mandarina habanero:

- 2 mangos, pelados y cortados en cubitos
- 15 ml/1 cucharada Sazonador **Louisiana Grills Mandarin Habanero**
- 30 ml/2 cucharadas jugo de lima
- 80 ml/1/3 taza cebolla roja, cortada en cubitos
- 60 ml/1/4 taza Cilantro fresco, picado

Instrucciones:

1. Enjuagar los filetes mahi-mahi bajo el agua de grifo fría y secar con toallas de papel. Frote los filetes con aceite de oliva, luego espolvoree con sazónador Louisiana Grills Mandarin Habanero sobre ambos lados de los filetes, frotando el sazónador. Déjelos reposar.
2. Prepare la salsa mango mandarina habanero combinando todos los ingredientes en un tazón mediano, mezclando ligeramente. Déjelos reposar.
3. Encienda su asador cerámico para carbón vegetal a 205 ° C / 400 ° F. Coloque los filetes de mahi-mahi directamente en la parrilla y cocine de 5 a 7 minutos por cada lado.
4. Retirar los mahi-mahi de la parrilla y dejar descansar 5 minutos antes de separarlos en pequeños trozos.
5. Retirar la parrilla de cocción cuidadosamente de la parrilla utilizando guantes para horno o pinzas para asar. Reemplazar la parrilla de cocción con un deflector de calor y colocar las tortillas sobre el deflector de calor, dejándolas calentar durante 30 segundos a 1 minutos o hasta que estén tibias, no calientes.
6. Apilar las tortillas de a dos. Distribuir el pescado uniformemente entre cada set de tortillas. Colocar por encima la col colorada, la crema ácida y la salsa de mango.
7. Servir de inmediato.

KEBABS DE CERDO CON CHIPOTLE Y FRAMBUESA

Rinde 4–8 porciones

Ingredientes:

- 450 g /15.8 oz Lomo de cerdo deshuesado, cortado en cubos (2.5 cm / 1 pulgada)
- 30 ml /2 cucharadas Sazonador Louisiana Grills Raspberry Chipotle
- 15 ml /1 cucharada aceite de oliva
- 15 ml /1 cucharada miel
- 30 ml /2 cucharadas vinagre de sidra de manzana
- 3 Pimientos morrón, cualquier color, cortado en trozos (2.5 cm / 1 pulgada)
- 1 cebolla roja, cortada en trozos
- 8 brochetas de madera o metal (30 cm / 12 pulgadas)

Instrucciones:

1. En un tazón mediano, mezcle el vinagre de sidra de manzana, el sazónador Louisiana Grills Raspberry Chipotle, el aceite de oliva y la miel. Agregar el lomo de cerdo en cubos a la marinada y sacudir para cubrir. Cubrir con plástico y dejar marinar durante 30 minutos a 1 hora.
2. Una vez que la carne esté marinada, retirar de la marinada y colocar el lomo de cerdo en cubos en las brochetas, alternando con trozos de pimiento morrón y cebolla.
3. Encienda su asador cerámico para carbón vegetal a 205 ° C / 400 ° F. Ase los kebabs directamente a la parrilla, girándolos con frecuencia, hasta que todos los lados de la carne estén bien dorados y los vegetales estén tiernos (unos 15 minutos).
4. Servir de inmediato.

NOTA: Si utiliza brochetas de madera, empapar en agua durante 30 a 45 minutos antes de utilizar.

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Costco Wholesale Japan Ltd.
3-1-4 Ikegami-Shincho
Kawasaki-ku, Kawasaki-shi,
Kanagawa 210-0832 Japan
044-281-2600
www.costco.co.jp

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

Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt,17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF : B86509460
900 111 155
www.costco.es

Costco Wholesale Korea, Ltd.
40, Iljik-ro
Gwangmyeong-si
Gyeonggi-do, 14347, Korea
1899-9900
www.costco.co.kr

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-930907-570
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

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

Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taiwan
Company Tax ID: 96972798
449-9909 or 02-449-9909 (if cellphone)
www.costco.com.tw

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

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

Shanghai Minhang Costco
Trading Co., Ltd
Minhang District, Shanghai
China 201107
+86-21-6257-7065



FREE RECIPES | RECETTES GRATUITES | RECETAS GRATUITAS
WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available **Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).**

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135
service@louisiana-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du **lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES).**

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135
service@louisiana-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible **lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico.**

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135
service@louisiana-grills.com



480190703UMV

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