



41099



LG4BGD1

62,000 BTU

WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE
INSTALLING AND USING THE APPLIANCE,
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT
D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL,
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES
DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO,
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

WARNING: Please read the entire manual before installation and use of this gas appliance. 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. Save these instructions.

SAFETY LISTING



In accordance with the procedures and specifications listed in the ANS Z21.58-2018 | CSA 1.6-2018 "Outdoor Cooking Specialty Gas Appliances." Louisiana Grills® Grills cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to CSA standards.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIA



WARNING: This product can expose you to chemicals including formaldehyde, which is known to the state of California to cause cancer, lead and lead compounds, which are known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm, and Carbon Monoxide, which is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

PROPANE GAS WARNINGS



DANGER: If you smell gas shut off gas to the appliance. Extinguish any open flame and open lid. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0m) of any structure, combustible material, or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5m) of any flammable liquid. Never allow oil or grease to get hotter than 200°C or 400°F. If the temperature exceeds 200°C (400°F) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.



WARNING: Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH, OR PROPERTY DAMAGE.

1. GRILL INSTALLATION CODES: The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2. LP gas grill models are designed for use with a standard 9 kg (20 lb). Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.
2. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
3. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.

4. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When griddle is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
5. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.
6. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission. The LP gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and air inlets clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
9. Clean and inspect the gas regulator and hose assembly before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator and hose assembly prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator and hose assembly that has been supplied with this gas griddle. Do not use a regulator and hose assembly from another manufacturer.

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or relighting. Keep all such substances and liquids well away from appliance when in use.

10. Operate this appliance using propane gas only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your griddle on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.
11. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas griddle. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, permission or information on any installation restrictions, such as any griddle being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 1,270mm (50 inches) from combustible constructions to the sides of the griddle, and 1,270 (50 inches) from the back of the griddle to combustible constructions must be maintained. Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction. Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, or garages. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces. Keep your griddle in an area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors or liquids.

Should a grease fire occur, turn the griddle OFF until the fire is out. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. This outdoor griddle is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.
Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat, or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
3. This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
4. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the griddle will become very hot.
5. Never use the griddle without the grease cup installed. Without the grease cup, hot grease, and debris could leak downward and produce a fire hazard.

CARBON MONOXIDE

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal, or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness, or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	5
Specifications	5
Getting To Know Your Griddle	6
Control Knob	7
Connecting To A Gas Supply	8
<ul style="list-style-type: none"> • Gas Cylinder Requirements • Installing A Gas Cylinder • Disconnecting a Gas Cylinder 	
Propane Gas Operating Instructions	10
<ul style="list-style-type: none"> • Griddle Environmental • Preparation for Use - Leak Testing • First Use - Griddle Burn-Off • Lighting Procedure • Manual Lighting Procedure • Shutting Off Your Griddle 	
Collapsing for Storage	13
Care & Maintenance	14
Troubleshooting	15
Warranty	17
<ul style="list-style-type: none"> • Terms & Conditions • Register Your Griddle • Customer Care 	

PACKAGE CONTENTS

1 x	GRIDDLE & PARTS
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL
1 x	GRIDDLE COVER
2 PIECES	NYLON TOOL SET
1 x	SCRAPER

SPECIFICATIONS

MODEL	LG4BGD1
FUEL TYPE	GAS
BTU	62,000
DIMENSIONS	1,638 X 944 X 730 MM/ 64.4 X 28.7 X 37.2 IN
WEIGHT	67.0 KG / 147.7 LBS

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

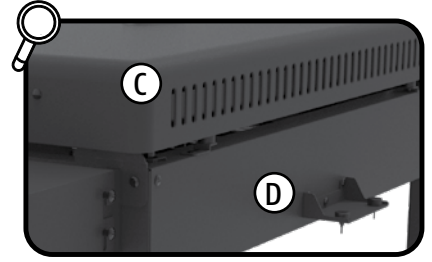
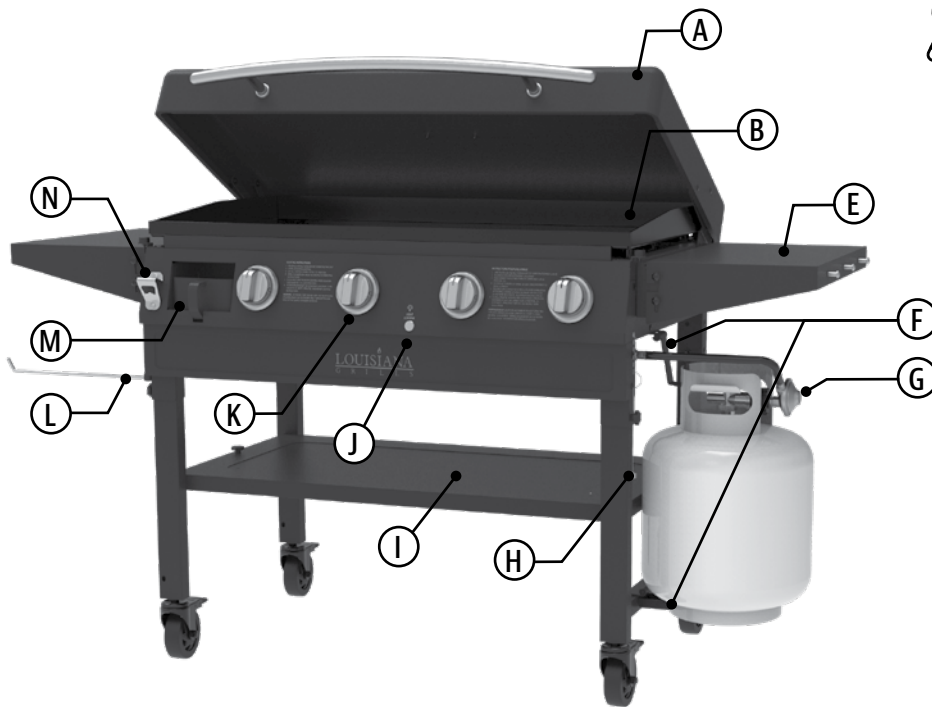


©2024 DANSONS US, LLC.

STAY IN THE KNOW!

Visit us online for assembly videos, free recipes, grilling tips, manual updates and more.

GETTING TO KNOW YOUR GRIDDLE



ENGLISH

A Griddle Lid

Protects the griddle top from outside debris while in storage and while cooking.

B Griddle Top

The cooking area of the griddle.

C Exhaust Holes

These holes allow for airflow they are placed along the back of the griddle for even heat distribution.

D Lid Stopper

E Side Shelf

Convenient shelf adds ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

F Gas Tank Supports

Place the upper support through the collar of the tank. The lower supports will support the bottom the tank.

G Regulator Assembly

The attachment connects the gas cylinder and the griddle unit.

H Lighting Rod

Place a match into the wire device to manually light the gas under the cooking surface.

I Open Bottom Cart

The sturdy, open-cart design is perfect for keeping barbecue tools and seasonings off the ground.

J Control Knob Light

K Control Knobs

Used to ignite and control the flame height during cooking.

L Paper Towel Bar

M Grease Cup

Captures the cooking grease from the griddle to keep a clean, cooking area.

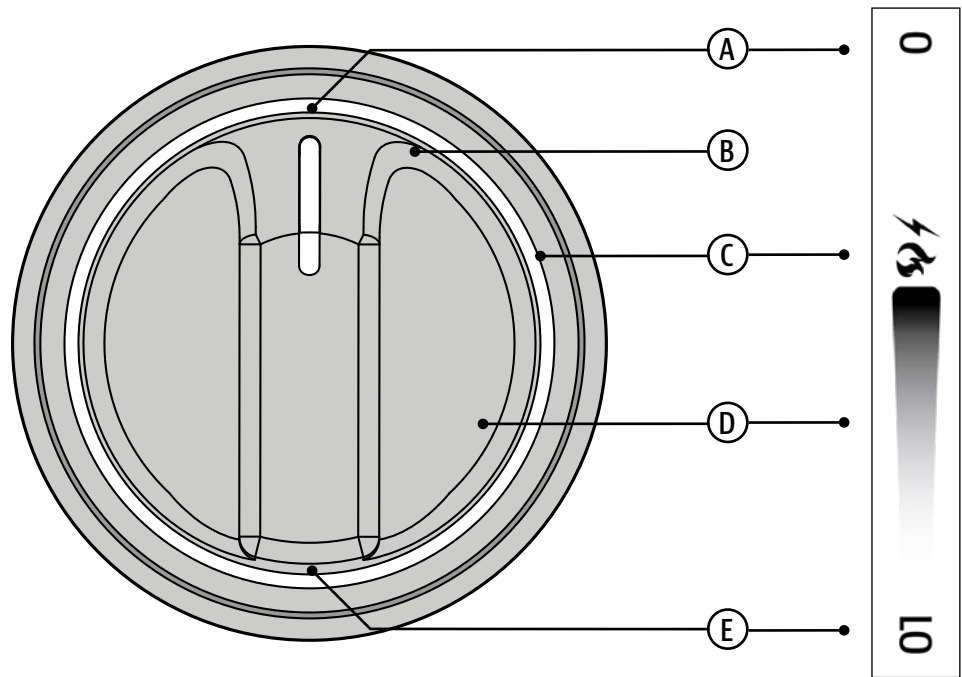
N Bottle Opener



**COOKING
AREA**

i 4,858 CM² /
753.2 IN²

CONTROL KNOB



ENGLISH

A Off
The starting position of the control knob.

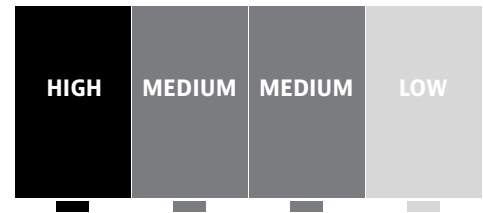
B Control Knob
This controls the ignition and height of the flame. Press in and turn counter-clockwise to the ignition icon to light the griddle, then adjust the flame height.

C Ignition
Press in the control knob and turn counter-clockwise to the "⚡" to ignite the griddle. This is also the "🔥" position for the flame height.

D Flame Height
The range shown is the "⚡" setting, the flame tip will be a slight yellow. It will range from a Slight Blue in on medium to a "LO" setting that is dark blue.

E Low Flame
The lowest flame height, dark blue color.

TIP: Create temperature zones on the griddle top with the four control knobs.



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

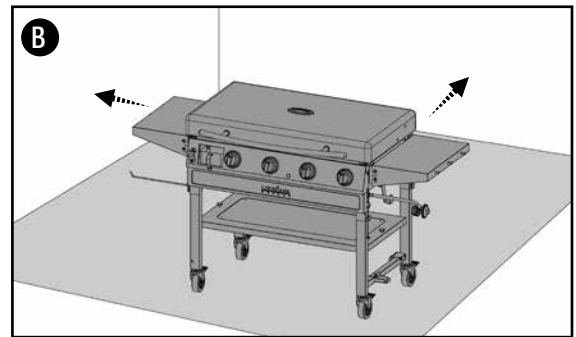
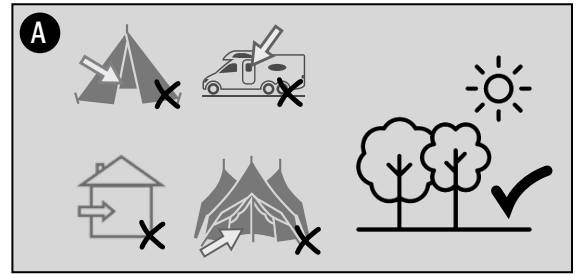
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

1. The griddle is set and tested with liquid propane gas only. When purchasing a gas cylinder for use with this unit, ensure it meets the following requirements: 9 kg (20 lb) capacity, marked "PROPANE", constructed and marked in accordance with Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN\CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable (see label for marking). This griddle has been provided with a cylinder connection device that is compatible with the griddle's regulator port. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces (A). Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

CAUTION: It is important to inspect the cylinder connection device. Check the propane tank valve rubber seal for cracks, wear, or deterioration prior to use. Do not use a propane tank with a damaged rubber seal.

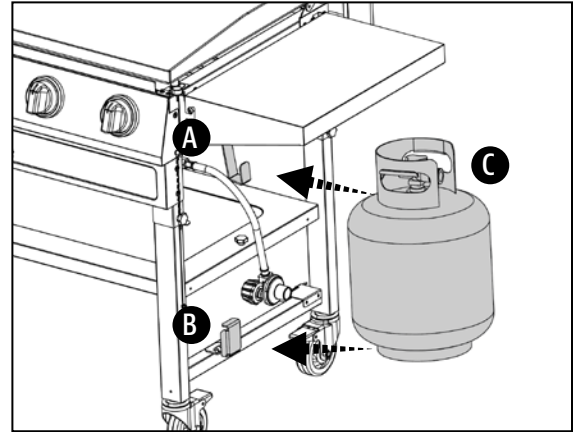
2. A minimum clearance of 1,270 mm (50 inches) from combustible constructions to the side of the grill, and 1,270 mm (50 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained.(B)

WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion, which can cause death or severe bodily harm.



INSTALLING A GAS CYLINDER

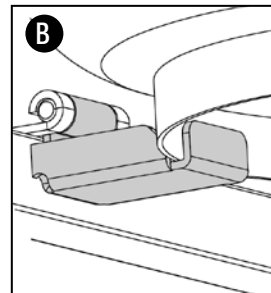
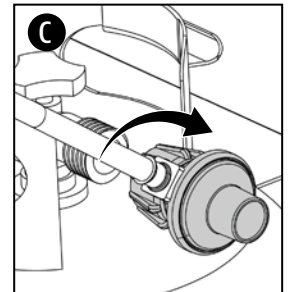
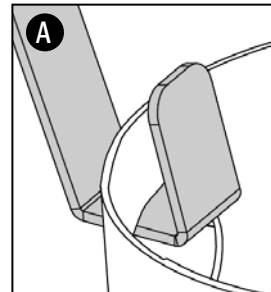
1. From the side of the cart, place foot ring of 9 kg (20 lbs) tank onto the gas tank bracket. Make sure the tank valve is in "O" position. Use the tank bolt to secure the tank in a fixed position. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the griddle if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the griddle is completely closed by turning the knob counter-clockwise to the "O" position
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only.
5. Gas cylinder is now installed.



NOTE: Keep the fuel supply hose away from any heated surface.

The outdoor grill, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. Never fill the tank beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.



DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the control knob on the griddle is completely closed by turning to the "O" position. Turn LP gas tank valve to the "O" position, and allow the regulator knob to pop out.
2. Turn the cylinder counter-clockwise (by hand) to disconnect from the regulator valve opening. Replace the protective caps on the regulator valve opening and the top of the gas cylinder for storage (if not empty).

NOTE: If storing the griddle indoors, leave the gas cylinder outdoors.

WARNING: Do not transport griddle with gas cylinder attached. The cylinder may loosen off the valve, and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Disconnect gas cylinder first before travel or storage.

PROPANE GAS OPERATING INSTRUCTIONS

GRIDDLE ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRIDDLE

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your griddle and the cooking time needed to perfect your meals. All Louisiana Grills® units should keep a minimum clearance of 1,270mm (50 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This clearance must be maintained while the griddle is operational. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces. Keep your griddle in an area clear from combustible materials, or other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of grilled foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your griddle throughout the cooler months:

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your griddle to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your griddle in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

3. HOT WEATHER COOKING

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your griddle throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas griddle, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, as well as:

- before lighting your griddle for the first time,
- every time the gas cylinder has been changed,
- after travel, especially over rough or bumpy roads,
- after a prolonged period of storage or non-use.

HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

- 1 x Bowl (*empty, clean*)
- 1 x Paint Brush (*clean*)
- Dish Washing Liquid
- Water

Procedure:

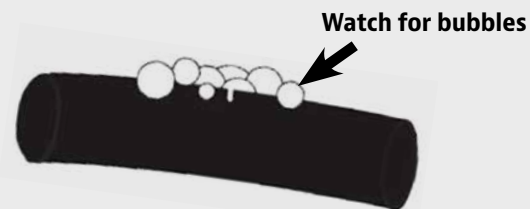
1. Position the griddle in a well-ventilated area. Ensure the griddle is cool to the touch, and not in use. Verify that the regulator value is turned to the "O" position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.

IMPORTANT: Ensure there is no open flame or smokers nearby.

2. Mix a solution of one part of water with one part of dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubble, as it will be concentrated.
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal between the regulator and the gas cylinder. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.

NOTE: If a leak appears, repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.

IMPORTANT: Do not use the gas griddle if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedure. Contact your local Fire Department or Customer Care for alternative measures of testing to ensure proper precaution.



FIRST USE – GRIDDLE BURN-OFF

Before using your griddle for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the griddle and operate for a minimum of 15 minutes on "🔥" to burn-off the unit. This will "heat clean" the internal components, dissipate odors and rid it of any foreign matter.

LIGHTING PROCEDURE

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING THE UNIT.

1. Verify that all control knobs are turned to the "O" position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN.
3. Note the indicator marker on the control knob. Push and hold down the control knob on the griddle and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise SLOWLY (2 to 3 seconds) to "🔥". You should hear a "click" sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit. If it does not, repeat up to three times.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob to "O", wait 5 minutes and repeat lighting procedure. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure** instructions.
5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your griddle at your desired temperature!

If the burner goes out during operation, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your griddle using the manual method.

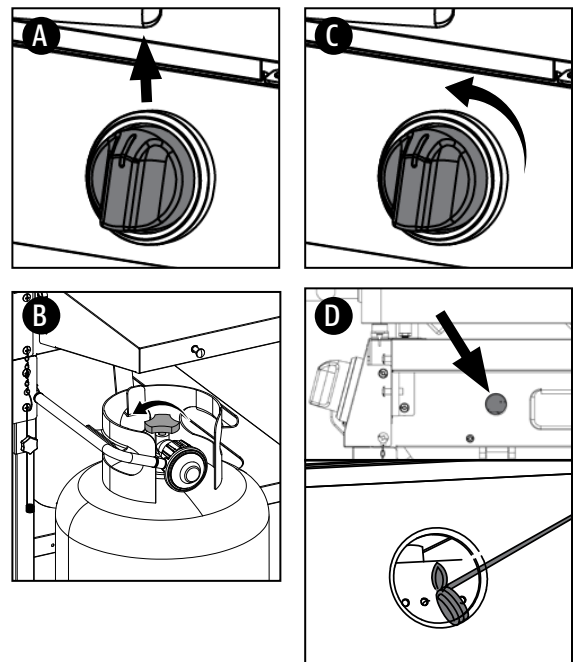
1. Ensure the control knobs are turned to the "O" position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in).
 - Visually confirm that the burner tube and air inlets are not obstructed. If blocked, follow **Care & Maintenance** instructions.
3. If the above points do not work, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that the control knob is turned to the "O" position. **(A)**
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN. **(B)**
3. Note the indicator marker on the control knob. Push in the regulator knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to "🔥". **(C)**
4. Quickly and carefully, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grate and hot plate. **(D)** Position lit match near side of burner. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid, or kerosene for lighting or refreshing a fire in your griddle.

5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your griddle at your desired temperature!



SHUTTING OFF YOUR GRIDDLE

1. When finished cooking, turn LP gas tank valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Turn control knobs to the "O" position.

NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

3. Disconnect LP gas tank by following the *Disconnect LP Gas Tank* instructions.

WARNING: Allow the griddle to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

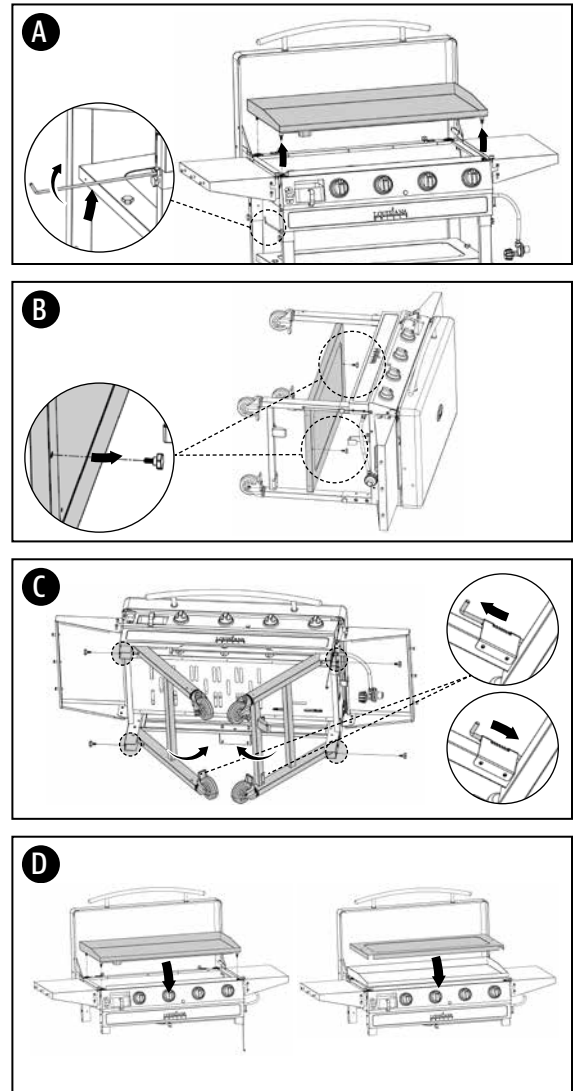
COLLAPSING FOR STORAGE

Your griddle can quickly and easily be collapsed for storage and easy transportation. To fold down and securely store your griddle, simply follow the assembly instructions in reverse or the following summary:

1. Carefully, lift the Hot Plate off of the Firebox. This is easier using two people, but not necessary. Lift and then pull the paper towel holder from the side of the unit. **(A)**
2. Lay the Firebox on its side with the control knobs on the top. Remove the two bolts from the Bottom Shelf. Remove the Bottom Shelf. **(B)**
3. Loosen the four bolts, one on each leg. Pull back on the locking system pins to fold-in the cart legs to collapse the cart. **(C)**

NOTE: To not misplace, re-install the bolts into the cart and Bottom Shelf once the cart is completely collapsed.

4. Carefully raise the unit into an upright position with the wheels on the bottom. Replace the Hot Plate onto the top of the Firebox. Place the Bottom Shelf ovetop of the Hot Plate. **(D)**
5. Close the lid.



SHUTTING OFF YOUR GRIDDLE

1. When finished cooking, turn LP gas tank valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Turn control knobs to the "O" position.

NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

3. Disconnect LP gas tank by following the *Disconnect LP Gas Tank* instructions.

WARNING: Allow the griddle to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

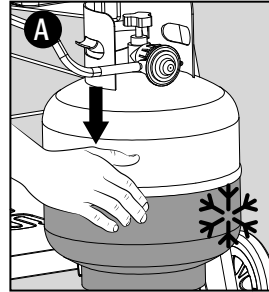
CARE AND MAINTENANCE

Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your griddle:

Checking the Gas Level

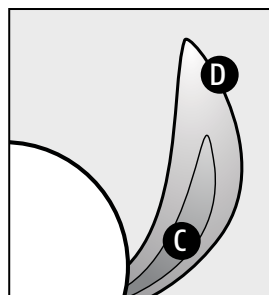
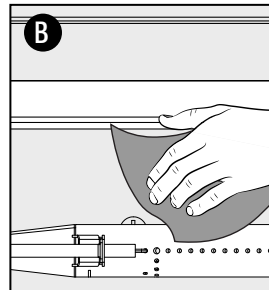
To check the amount of fuel in the gas cylinder, the griddle must be in operation. Place your hand at the top of the cylinder and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of gas in your tank; if $\frac{3}{4}$ empty, replace with full tank. **(A)**

IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your griddle. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion, and bodily harm.



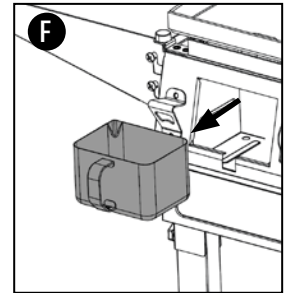
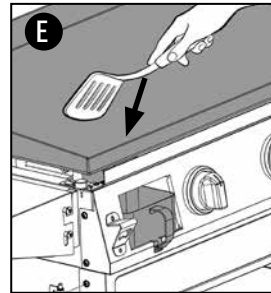
Burner Components

- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner air inlets. **(B)** After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. If storing the griddle or before an extended period of non-use, remove the burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the burner holes.
- The burner has been preset for optimal flame performance. A blue flame **(C)**, possibly with a small yellow tip **(D)**, is the result of the optimal air and gas mixture. If flames are excessively yellow, orange or irregular, clean the oil and food deposits on the burner surface and the burner air inlets to increase airflow.



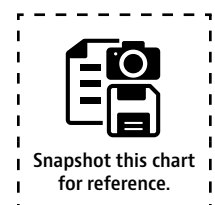
Griddle Surface

- The Hot Plate of your griddle is ceramic-coated. Ceramic is not completely scratch resistant and can chip if using metal utensils. The best cooking utensils to use are wood, silicone, or nylon, as these materials will reduce wear on the cooking surface. **(E)**
- The care of the Hot Plate is a continuous process that must be repeated over the life of your griddle to ensure the best cooking experience and longest life of use. It is important to clean and add a very minimal amount of oil to the Hot Plate after each use to maintain the non-stick cooking surface. Follow the steps below after every cook:
 1. Turn off the heat from cooking.
 2. Allow the grill to cool to a point where it is safe for cleaning, but still warm. Then, use a griddle scraper or wooden utensil with a flat edge, to scrap off any excess food or grease from the cooking surface.
 3. Spray or add a bit of water to the surface to steam and loosen any stubborn areas. Wipe with a clean cloth or paper towel. **Sometimes burnt grease or debris can be difficult to remove. Use the Louisiana Grills® Degreaser and the Louisiana Grills® Scrub Brush to help loosen some of the burnt on material.**
 4. Allow griddle to cool completely. Add a small amount of oil to the Hot Plate and rub it around with a paper towel to all corners and edges. Wipe any excess oil from the surface. This creates a protective barrier on the surface from moisture.
- Remove any food or build-up from the cooking surface. Best practice is to do this while it is still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the griddle. Clean the inside of your griddle on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, carefully remove the food, turn the griddle off. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease cup often, and clean out as necessary. **(F)** Keep in mind the type of foods that are cooked.
- Use a grill cover to protect your griddle for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed, with the gas cylinder removed (must be stored outdoors).



GRIDDLE CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Hot Plate	After each use	Steam off excess with water, wipe clean and use a light coating of oil
Grease Cup	After each use	Empty, scrub pad & soapy water
Burner Tube, Air inlets	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Burners	Every 5-6 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Cart	As needed	Non-abrasive cloth & soapy water



TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your griddle is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.pitboss-grills.com. You may also contact your local dealer or Customer Care for assistance.

WARNING: Always ensure the griddle is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner will not light	The ignition wire is broken	Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Grease fire / frequent flare-ups	Cooking fatty meats	Cooking fatty meats when the cooking surface is cold, and the knobs are on the "LO" setting.
	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Water sprayed on gas flames	Do not spray water on gas flames.
Burner blows out	No gas flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Replace gas cylinder if empty.
	Gusting or high winds	Turn front of grill away from wind or increase flame height.
Low heat on "🔥"	Ports blocked	Clear ports of any obstructions.
	Gas cylinder empty	Refill the gas cylinder.
Gas leakage	Improper installation	Turn the regulator knob to the "0" position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged.
	Seal failure	Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace gas cylinder.
	Regulator failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Burner flames are yellow or orange	Poor air flow	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	Burner obstruction	
	Grease cup is full, spilling	Empty grease cup and re-install. Follow Care and Maintenance instructions.
	Regulator valve is off	Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test.
	Burner is dirty	Turn regulator knob to "🔥" for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions.

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Louisiana Grills®, manufactured by Dansons, carries a 2 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 2 year warranty on electrical components of this product. Dansons warrants that all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

There is no other or additional warranty applicable to this product.

This warranty does not apply:

- if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.
- to damages or defects from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips, or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the product do not affect its performance.
- if your product has not been installed, operated, cleaned, and maintained in strict accordance with the accompanied product manual. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling, or custom modifications.
- to rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the griddle component. Even by utilizing materials that resist rust, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond control of the manufacturer. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides, and salt are some of the substances that can affect metal coatings.
- to damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- to damages or defects exceeding the cost of the product.
- to damages or defects caused by service or repair of the product by an unauthorized dealer of Louisiana Grills®.

During the term of the warranty, the Dansons obliges to furnishing a replacement for defective and/or failed components and will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, should the part(s) are found to be defective upon examination.

Dansons does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product, during or after the warranty period. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states 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 limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.



REPLACEMENT PARTS

Contact your local retailer or visit us online for a complete catalog of parts.

REGISTER YOUR GRIDDLE

Register your product in less than a minute and gain quick and easy access to an impressive collection of cooking knowledge.

Your registration (proof of purchase) will ensure you receive the best warranty service with your product. In the unlikely event there are safety concerns, it is our fast-track way of notifying you.

MODEL	LG4BGD1
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>
DATE OF PURCHASE	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	<input type="text"/>

CUSTOMER CARE

If you have any questions or concerns about your product, our helpful Customer Care team are eager to assist you. Please have your registration information ready before contacting Customer Care.



PHONE



LIVE CHAT



APP

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil à gaz. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales du bâtiment ou des pompiers pour connaître les restrictions et les exigences d'inspection de l'installation dans votre région. Enregistrez ces instructions.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



Conformément aux procédures et spécifications énumérées dans les normes ANS Z21.58-2018 | CSA 1.6-2018 « Appareils de cuisson au gaz spécialisé en plein air. » Les appareils de cuisson Louisiana Grills[®] ont été testés indépendamment et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes CSA.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques du formaldéhyde, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, du plomb et des composés de plomb, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction, et le monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulte WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE



DANGER: Si vous sentez le gaz coupez l'arrivée du gaz de l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte et ouvrez le couvercle. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3,0 m (10 pi) de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse devenir plus chaude que 200°C ou 400°F. Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.



AVERTISSEMENT: Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

1. CODES D'INSTALLATION DU GRIL : L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au code national du gaz combustible, ANS Z 223.1/NFPA 54, code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, soit au code de stockage et de manutention du propane, B149.2. Les modèles de gril à gaz propane sont conçus pour être utilisés avec un poids standard de 9 kg (20 lb). Réservoir de gaz propane liquide, non inclus avec le gril. Ne connectez jamais votre gril à gaz à un réservoir de GPL qui dépasse cette capacité.
2. Veillez à ce que la bonbonne de gaz soit achetée chez un fournisseur connu. Une bonbonne de gaz propane mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. La condition trop remplie en conjonction avec l'avertissement sur la bonbonne de gaz propane (une journée chaude d'été, la bonbonne laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz propane puisque l'augmentation de température entraîne l'expansion du gaz. Le gaz relâché du cylindre est inflammable et peut exploser.
3. Ne pas utiliser de bonbonne à GPL si celle-ci présente une vanne endommagée ou bien présente des signes de bosses, de renflements, de dommages causés par le feu, de corrosion, de fuites, de rouille excessive ou toute autre forme de dommages externes car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux et devraient immédiatement être vérifiés par un fournisseur de gaz propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bonbonne, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteindre toute flamme ouverte. Débrancher de l'alimentation en combustible.

4. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entreposez pas les bouteilles de rechange de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.
5. Des bonbonne de gaz doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone de l'enceinte.
6. La bouteille de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour la Commission du transport des matières dangereuses. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit être muni d'un robinet d'arrêt s'achevant en sortie de réservoir d'alimentation en gaz liquéfié, compatible avec un dispositif de raccordement de réservoir de type 1. Le réservoir de gaz de pétrole liquéfié doit également être muni d'un dispositif de sécurité à communication directe avec l'espace vapeur du réservoir. Le système d'alimentation du réservoir doit être positionné pour l'évacuation des vapeurs. Le réservoir GPL utilisé doit être muni d'une bague pour protéger son robinet.
7. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
8. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
9. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz et le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Remplacez le régulateur de gaz et le flexible avant de les utiliser s'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive. Utilisez uniquement le régulateur de gaz et l'ensemble de tuyau fourni avec cette plaque chauffante à gaz. N'utilisez pas un ensemble régulateur et tuyau d'un autre fabricant.

N'utilisez pas de pierre de lave, de morceaux de bois, de charbon de bois, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou le rallumage. Gardez toutes ces substances et liquides loin de l'appareil lors de son utilisation.

10. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre gril à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.

11. L'emplacement du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentiel à un fonctionnement sûr. Assurez-vous que l'orifice se trouve à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice du robinet, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 1 270 mm (50 pouces) entre les côtés/l'arrière du plaque de cuisson et toute constructions combustible. N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes. N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles aériennes. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

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

2. Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace clos, comme une caravane-camping, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas conçu comme un appareil de chauffage, il ne doit en aucun cas servir comme tel.

3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.
4. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Veuillez utiliser des gants résistant à la chaleur, des pinces avec une longue poignée ou des gants de cuisine en tout temps, puisque le gril peut devenir très chaud.
5. Ne jamais utiliser le gril sans la coupelle à graisse installée et suspendue sous le foyer. Sans la coupelle à graisse, la graisse chaude et les débris peuvent couler vers le bas et produire un danger d'incendie.

MONOXYDE DE CARBONE

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût, produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon ou autre combustible. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des vertiges, des sentiments de faiblesse, des nausées, des vomissements, des somnolences, des confusions, des pertes de conscience, ou la mort. Suivez ces instructions pour empêcher ce gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	19
Contenu de l'emballage	22
Spécifications	22
Apprendre à connaître votre plaque chauffante	23
Boutons de contrôle	24
Connexion à une alimentation au gaz	25
<ul style="list-style-type: none"> Exigences relatives à la bouteille de gaz Installation d'une bouteille de gaz Débrancher une bouteille de gaz 	
Instructions d'utilisation	27
<ul style="list-style-type: none"> Environnement du plaque de cuisson Préparation pour l'utilisation - essai d'étanchéité Préparation à l'utilisation – brûlage du plaque de cuisson Procédure d'allumage Procédure d'allumage manuel Éteindre votre plaque de cuisson 	
Pliage pour le stockage	31
Entretien et maintenance	32
Dépannage	34
Garantie	35
<ul style="list-style-type: none"> Termes et conditions Enregistrez votre gril Service client 	

CONTENU DE L'EMBALLAGE

1 x	GRIL ET PIÈCES
1 x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
1 x	COUVERTURE DE PLAQUE CHAUFFANTE
2 PIÈCES	ENSEMBLE D'OUTILS EN NYLON
1 x	GRATTOIR

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	LG4BGD1
TYPE DE CARBURANT	GAZ
BTU	62 000
DIMENSIONS	1 638 X 944 X 730 MM/ 64,4 X 28,7 X 37,2 PO
POIDS	67,0 KG / 147,7 LIVRES

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



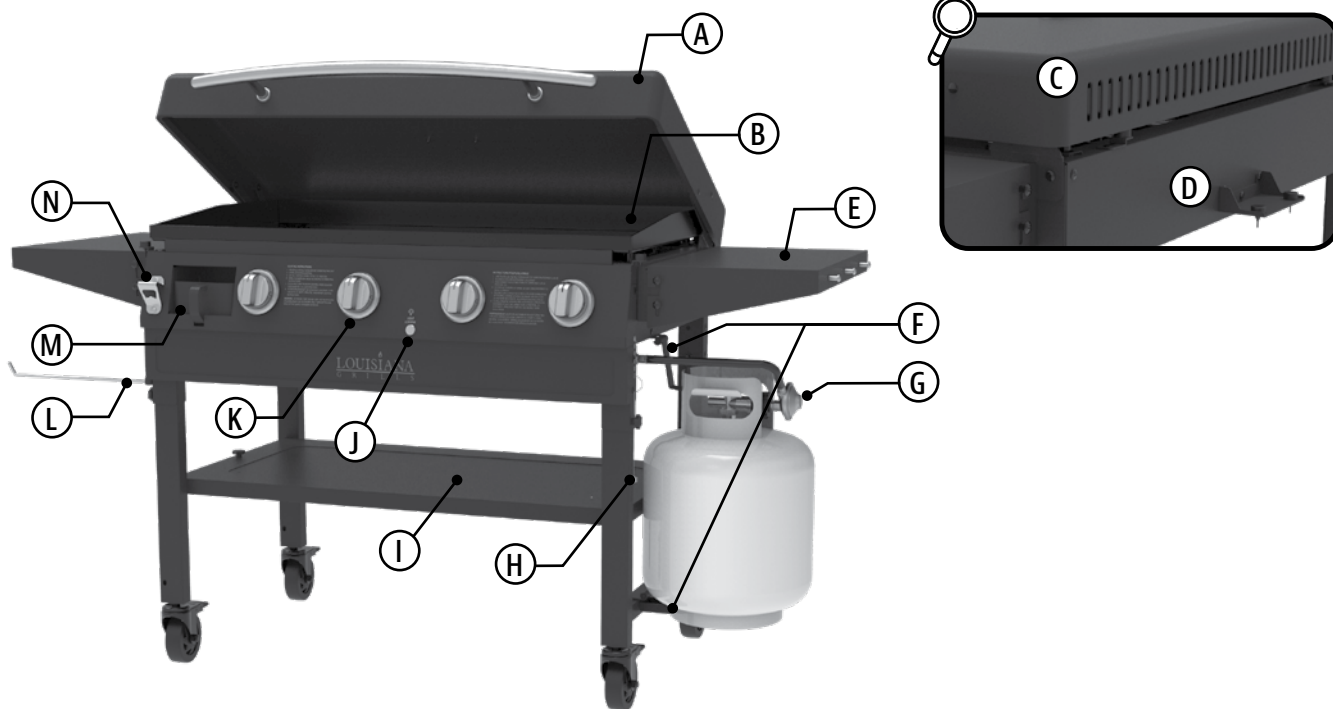
©2024 DANSONS US, LLC.



**RESTEZ
AU COURANT!**

Visitez-nous en ligne pour des vidéos d'assemblage, des recettes gratuites, des conseils de cuisson, des mises à jour manuelles et plus encore.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE



A Couverture de plaque chauffante

Protège le dessus de la plaque chauffante des débris extérieurs pendant le stockage et pendant la cuisson.

B Dessus de plaque chauffante

La zone de cuisson de la plancha.

C Trous d'échappement

Ces trous permettent la circulation de l'air. Ils sont placés à l'arrière de la plaque chauffante pour une répartition uniforme de la chaleur.

D Butoir pour couvercle

E Étagère latérale

L'étagère pratique ajoute suffisamment d'espace pour la préparation des aliments et fournit des crochets pour les outils de grillade.

F Supports de réservoir de gaz

Placez le support supérieur à travers le col du réservoir. Les supports inférieurs soutiendront le fond du réservoir.

G Assemblage du régulateur

L'accessoire relie la bouteille de gaz et l'unité de cuisson.

H Tige d'allumage

Placez une allumette dans le dispositif métallique pour allumer manuellement le gaz sous la surface de cuisson.

I Chariot à fond ouvert

La conception robuste à chariot ouvert est parfaite pour garder les outils de barbecue et les assaisonnements hors de portée le sol.

J Lumière du bouton de commande

K Boutons de contrôle

Utilisé pour allumer et contrôler la hauteur de la flamme pendant la cuisson.

L Barre du distributeur d'essuie-tout

M Tasse à graisse

Capture la graisse de cuisson du gril pour garder une zone de cuisson propre.

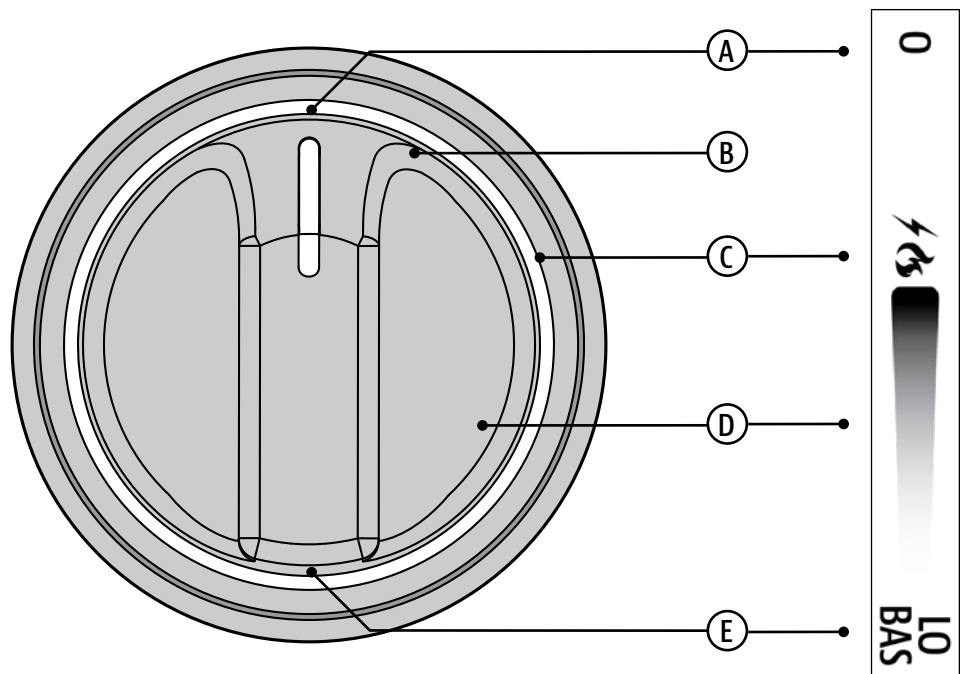
N Décapsuleur



**ZONE DE
CUISON**

i 4 858 CM² /
753,2 PO²

BOUTONS DE CONTRÔLE



A Arrêt

La position de départ du bouton de commande.

B Boutons de contrôle

Cela contrôle l'allumage et la hauteur de la flamme. Appuyez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'icône d'allumage pour allumer la plaque chauffante, puis réglez la hauteur de la flamme.

C Allumage

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au "⚡" pour allumer la plaque chauffante. C'est également la position "🔥" pour la hauteur de la flamme.

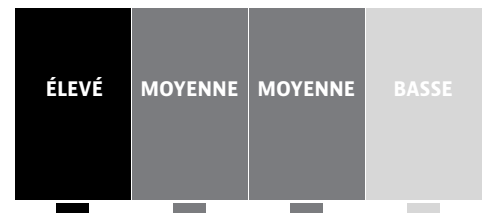
D Hauteur de la flamme

La plage indiquée est le réglage "🔥", la pointe de la flamme sera légèrement jaune. Il ira d'un bleu léger sur moyen à un réglage "BAS" qui est bleu foncé.

E Flamme basse

La hauteur de flamme la plus basse, couleur bleu foncé.

CONSEIL : Créez des zones de température sur la plaque chauffante à l'aide des quatre boutons de commande.



CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

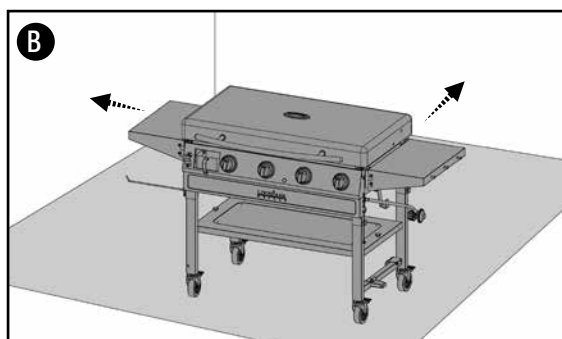
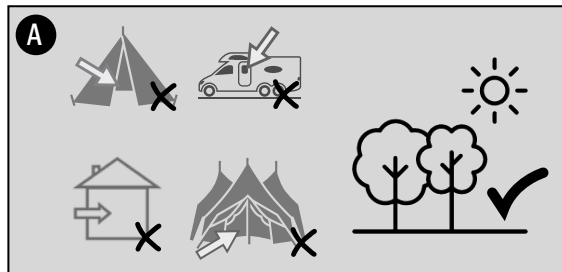
EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

1. La plaque de cuisson est réglée et testée uniquement avec du gaz propane liquide. Lorsque vous achetez une bouteille de gaz pour l'utiliser avec cet appareil, assurez-vous qu'elle répond aux exigences suivantes : capacité de 9 kg (20 lb) , avec la mention « PROPANE », construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du Département des transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN\CSA-B339, relative aux bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ; et de la Commission, selon le cas (consultez le marquage sur l'étiquette). Cette plaque de cuisson a été équipée d'un dispositif de raccordement de la bouteille qui est compatible avec l'orifice du régulateur de la plaque de cuisson. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles aériennes (A). Gardez votre gril dans une zone exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

ATTENTION : Il est important d'inspecter le dispositif de connexion de la bouteille. Vérifiez que le joint en caoutchouc de la valve du réservoir de propane n'est pas fissuré, usé ou détérioré avant de l'utiliser. N'utilisez pas une bonbonne de propane dont le joint en caoutchouc est endommagé.

2. Un dégagement minimum de 1 270 mm (50 pouces) entre les constructions combustibles et le côté du gril et de 1 270 mm (50 pouces) entre l'arrière du gril et les constructions combustibles doit être maintenu. (B)

AVERTISSEMENT : Le fait de ne pas inspecter cette connexion ou de ne pas suivre ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner la mort ou des lésions corporelles graves.



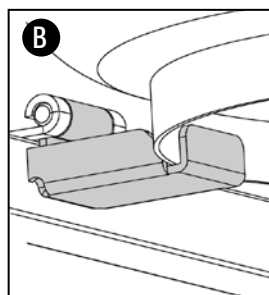
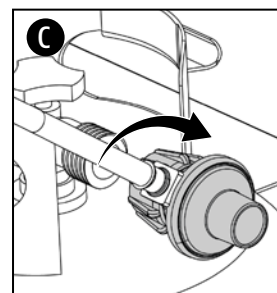
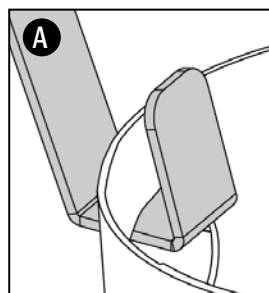
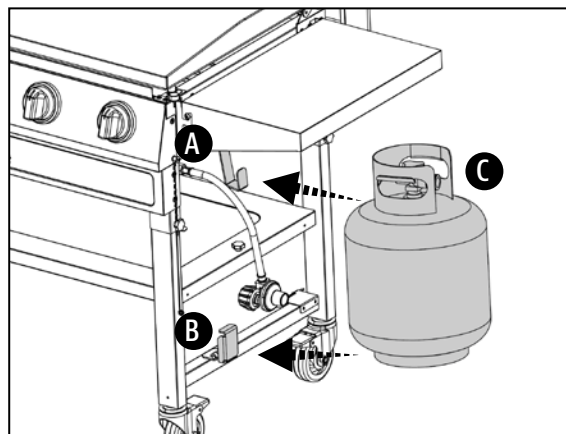
INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Sur le côté du chariot, placez l'anneau de pied du réservoir de 20 lb (9 kg) sur la terre. Assurez-vous que la valve du réservoir est en position OFF. Assurez-vous que le réservoir est complètement à la verticale, car il est dangereux de faire fonctionner l'appareil si le réservoir d'essence n'est pas installé correctement.
2. Assurez-vous que la valve du régulateur sur l'appareil est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
3. Retirez les capuchons de protection de l'ouverture de la vanne de régulation et du haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons.
4. Insérez la soupape de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté de la soupape du régulateur. Tournez le cylindre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit ferme. Serrez à la main seulement.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.

REMARQUE : Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.

Le gril extérieur, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

1. N'entreposez pas la bonbonne de recharge de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.



DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que le bouton de commande de la plaque de cuisson est complètement fermé en le mettant sur la position «O». Tournez la vanne du réservoir de gaz de pétrole liquéfié en position «O» et laissez le bouton du régulateur sortir.
2. Tournez la bouteille dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (à la main) pour la déconnecter de l'ouverture de la vanne de régulation. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

REMARQUE: Si vous rangez le gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

AVERTISSEMENT: Ne pas plier ou transporter la grille avec la bouteille de gaz attachée. La bouteille peut se desserrer de la vanne et provoquer une fuite de gaz pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. Débranchez d'abord la bouteille de gaz avant de voyager ou de la ranger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENVIRONNEMENT DU PLAQUE DE CUISSON

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un rôle important dans le rendement de votre plaque de cuisson et le temps de cuisson nécessaire pour compléter vos repas. Toutes les unités Louisiana Grills[®] devraient garder un dégagement minimum de 1 270 mm (50 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles aériennes. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

Lorsqu'il commence à faire plus frais à l'extérieur, cela ne signifie pas que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments grillés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois les plus frais :

- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois chauds :

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Un essai d'étanchéité est utilisé afin de déterminer l'intégrité du joint. Avant d'utiliser votre grill à gaz, vous devez effectuer un essai d'étanchéité sur le raccord entre le régulateur et la bonbonne de gaz afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de mort en raison d'un incendie ou d'une explosion. Un essai d'étanchéité devrait être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- avant d'allumer votre grill pour la toute première fois,,
- à chaque fois que votre bonbonne de gaz a été changée,
- après un voyage, plus particulièrement par-dessus les routes cahoteuses,
- après une période d'entreposage prolongée ou de non-utilisation.

COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Fournitures nécessaires :

- 1 x Bol (vide, propre)
- 1 x Pinceau (propre)
- Liquide à vaisselle
- Eau

Procédure :

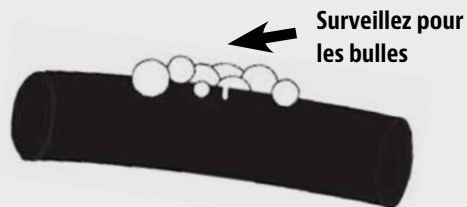
1. Placez le grill dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous que le grill est froid au toucher et qu'il n'est pas allumé. Veillez à ce que la vanne du régulateur soit à la position «O» et que le cylindre de gaz soit bien serré au régulateur.

IMPORTANT : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune flamme ouverte ou fumoir à proximité.

2. Mélangez une solution d'une mesure d'eau avec une mesure de liquide à vaisselle dans un bol. La solution créera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bonbonne de gaz. Faites une inspection visuelle afin de déceler la présence de flots de bulles provenant d'un défaut ou d'un bris du sceau.

REMARQUE : Si une fuite apparaît, veuillez répéter la procédure d'installation de la bonbonne à gaz, mais ne pas trop serrer. Serrez uniquement à la main. Effectuer l'essai d'étanchéité à nouveau après l'installation afin de veiller à ce que le joint soit étanche.

IMPORTANT : Ne pas utiliser le grill à gaz si vous décelez une fuite de gaz qui ne peut être corrigée à l'aide de la procédure de l'essai d'étanchéité. Veuillez communiquer avec votre service d'incendie local ou le Service à la clientèle afin de déterminer des mesures d'essai alternatives pour assurer une précaution appropriée.



PRÉPARATION À L'UTILISATION - BRÛLAGE DU PLAQUE DE CUISSON

Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois avec des aliments, il est important d'effectuer un brûlage du plaque de cuisson. Allumez le plaque de cuisson et faire fonctionner pendant au moins 15 minutes à "6" pour brûler l'unité. Cela «nettoiera à chaud» les composants internes, dissipera les odeurs et vous débarrasser de toute substance étrangère.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position de «O».
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT.
3. Observez le repère indicateur sur le bouton de commande. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de commande sur la plaque de cuisson et tournez à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre LENTEMENT (deux à trois secondes) jusqu'à "🔥". Vous devriez entendre un « clic » pour indiquer une étincelle de l'allumeur, et chercher la flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois.
4. Si l'allumage n'a pas lieu dans les cinq secondes, tournez le bouton de commande sur «O», attendez cinq minutes et répétez la procédure d'allumage. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de la **procédure d'allumage manuel**.
5. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée !

Si le brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, tournez les boutons de commande en position de ARRÊT. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas après trois ou quatre tentatives, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

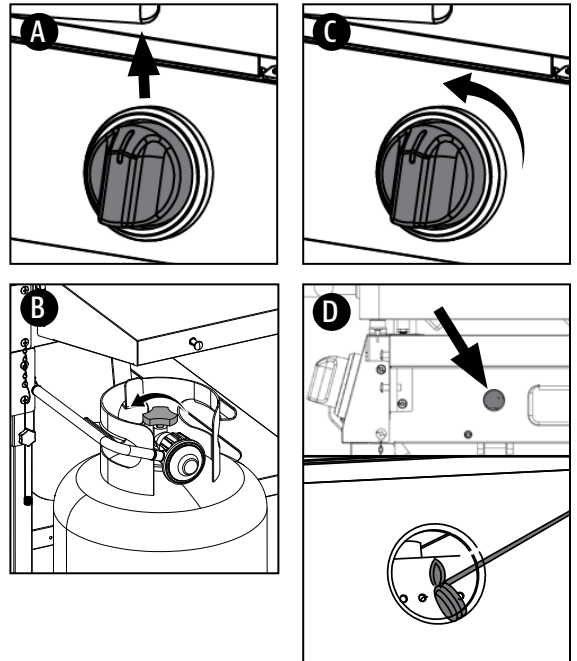
1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position «O». Laissez tout gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les éléments suivants :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en enfonçant le bouton de l'allumeur et en recherchant une étincelle à la pointe de l'allumeur. En cas d'absence d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po.).
 - Confirmez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas de blocage, suivez les instructions d'**Entretien et maintenance**.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **Dépannage**.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position de "O". **(A)**
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT. **(B)**
3. Observez le repère indicateur sur le bouton de commande. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "🔥". **(C)**
4. Rapidement et avec précaution, utilisez une allumette en feu fixée avec la tige d'allumage (fournie avec la plaque de cuisson) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs par la plaque de cuisson et la plaque chauffante. **(D)** Placez l'allumette en feu près du côté du brûleur. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut provoquer des blessures.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu dans votre plaque de cuisson.

5. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée!



ÉTEINDRE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

1. Une fois la cuisson terminée, tournez la vanne du réservoir de gaz de pétrole liquéfié en position fermée et laissez le bouton du régulateur sortir. Ce dispositif de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour s'assurer que le gaz ne s'écoule plus.
2. Tournez les boutons de commande sur la position de «O».

REMARQUE : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.

3. Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section **Débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié**.

AVERTISSEMENT : laissez le grill refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

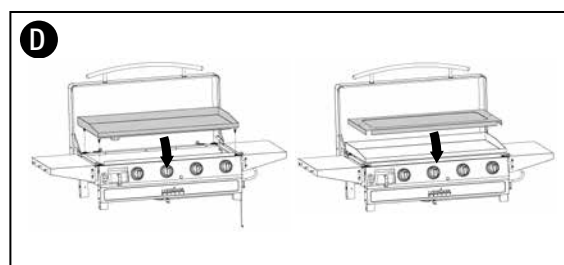
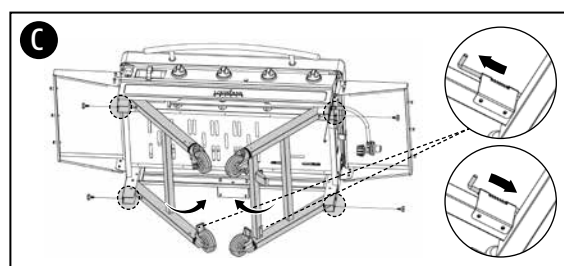
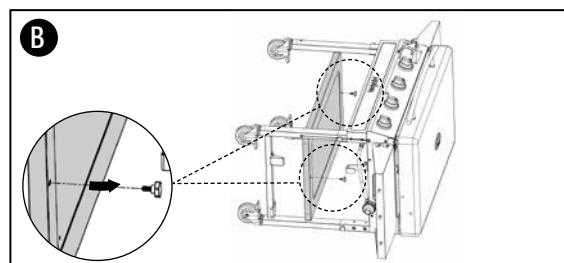
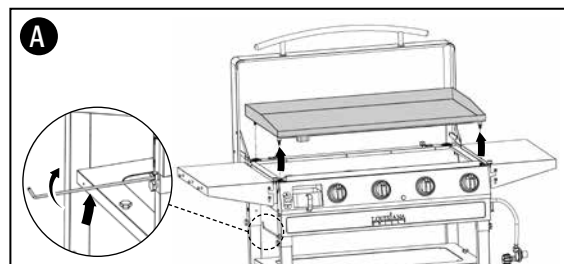
PLIAGE POUR LE STOCKAGE

Votre plaque de cuisson peut être pliée rapidement et facilement pour le stockage et le transport. Pour plier et ranger votre plaque de cuisson en toute sécurité, il suffit de suivre les instructions de montage à l'envers ou le résumé suivant :

1. Avec précaution, soulevez la plaque chauffante hors du Firebox. C'est plus facile en utilisant deux personnes, mais pas nécessaire. Soulevez puis tirez le porte-serviettes en papier sur le côté de l'appareil. **(A)**
2. Posez le foyer sur le côté avec les boutons de commande sur le dessus. Retirez les deux boulons de l'étagère du bas. Retirez l'étagère du bas. **(B)**
3. Desserrez les quatre boulons, un pour chaque jambe. Tirez sur les broches du système de verrouillage pour replier les jambes du chariot afin de le rabattre. **(C)**

REMARQUE : Pour ne pas les égarer, réinstallez les boulons dans le chariot et l'étagère inférieure une fois que le chariot est complètement replié.

4. Soulevez délicatement l'unité dans sa position verticale appropriée avec les roues en bas. Remplacez la plaque chauffante sur le dessus de la chambre de combustion. Placez l'étagère du bas sur la plaque chauffante. **(D)**
5. Ferme la couverture.



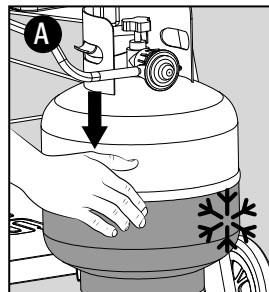
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre unité Pit Boss® Grills vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour réviser votre gril :

Vérifiez le niveau de gaz

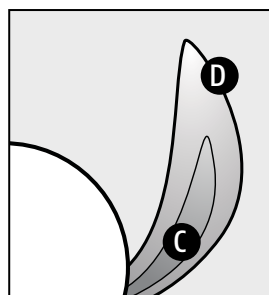
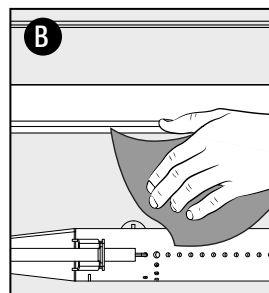
Pour vérifier le niveau de gaz dans la bonbonne de gaz propane liquide, le gril doit être en fonction. Placez votre main au-dessus de la bonbonne et descendez doucement sur le côté jusqu'à ce que le réservoir soit froid au toucher. Ceci vous indiquera la quantité approximative de gaz dans votre bonbonne, si elle est au $\frac{3}{4}$ vide, il vous faudra alors la remplacer. (A)

IMPORTANT: Ne pas utiliser de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre gril. L'utilisation de ces matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, une explosion ou des dommages corporels.



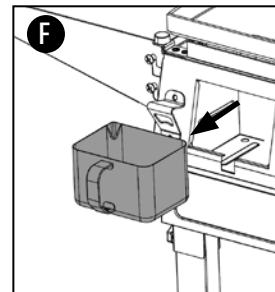
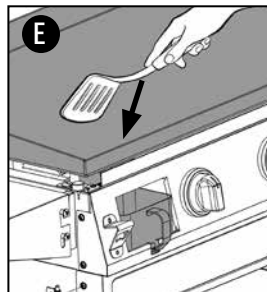
Les composantes de brûleur

- Nettoyez le brûleur chaque fois que vous constatez une accumulation importante, afin de vous assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (débris, insectes) sur le tube ou dans les orifices du brûleur. (B) Après des périodes de stockage, les araignées ou les petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre des œufs dans le tube du brûleur, ce qui obstrue le flux de gaz vers ce dernier. En cas de stockage de la plaque de cuisson ou avant une longue période de non-utilisation, retirez le brûleur et enveloppez-le dans du papier d'aluminium pour réduire le risque que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été préréglé pour assurer une performance optimale de la flamme. Une flamme bleue (C), éventuellement avec une petite pointe jaune (D), est le résultat d'un mélange optimal d'air et de gaz. Si les flammes sont excessivement jaunes, oranges ou irrégulières, nettoyez les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les orifices du brûleur pour augmenter le débit d'air.



Surface du plaque de cuisson

- La plaque chauffante de votre plancha est revêtue de céramique. La céramique n'est pas complètement résistante aux rayures et peut s'écailler si vous utilisez des ustensiles en métal. Les meilleurs ustensiles de cuisine à utiliser sont le bois, le silicone ou le nylon, car ces matériaux réduiront l'usure de la surface de cuisson. **(E)**



- L'entretien de la plaque chauffante est un processus continu qui doit être répété tout au long de la durée de vie de votre plaque chauffante pour garantir la meilleure expérience de cuisson et la plus longue durée d'utilisation. Il est important de nettoyer et d'ajouter une quantité très minime d'huile à la plaque chauffante après chaque utilisation pour maintenir la surface de cuisson antiadhésive. Suivez les étapes ci-dessous après chaque cuisson :

- Coupez le feu de la cuisson.
- Laissez le gril refroidir jusqu'à un point où il peut être nettoyé en toute sécurité, mais toujours chaud. Ensuite, utilisez un grattoir pour plaque chauffante ou un ustensile en bois à bord plat pour éliminer tout excès de nourriture ou de graisse de la surface de cuisson.
- Vaporisez ou ajoutez un peu d'eau sur la surface pour vaporiser et desserrer les zones tenaces. Essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. **Parfois, la graisse brûlée ou les débris peuvent être difficiles à enlever. Utilisez le dégraissant Louisiana Grills® et la brosse à récurer Louisiana Grills® pour aider à détacher une partie du matériau brûlé.**
- Laissez la plaque chauffante refroidir complètement. Ajoutez une petite quantité d'huile à la plaque chauffante et frottez-la avec une serviette en papier sur tous les coins et bords. Essuyez tout excès d'huile de la surface. Cela crée une barrière protectrice sur la surface contre l'humidité.

- Retirez les aliments ou les accumulations de la surface de cuisson. Notre recommandation est de le faire pendant qu'elle est encore chaude grâce à l'utilisation préalable de la part d'un autre cuisinier. Les feux provoqués par la graisse sont dus à une trop grande quantité de débris déposés sur les éléments de cuisson de la plaque de cuisson. Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre plaque de cuisson. En cas de feu provoqué par la graisse, retirez soigneusement les aliments et éteignez la plaque de cuisson. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.

- Vérifiez souvent votre récipient à graisse et nettoyez-le si nécessaire. **(F)** Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits.

- Utilisez une couverture afin de protéger votre plaque de cuisson pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'elle n'est pas utilisée ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar, sans la bonbonne de gaz (doit être conservée à l'extérieur).

AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Surface de cuisson	Après chaque utilisation	Éliminez l'excès de vapeur avec de l'eau, essuyez et appliquez une légère couche d'huile
Récipient à graisse	Après chaque utilisation	Vider, éponge à gratter et eau savonneuse
Le tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Les brûleurs	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Chariot	En fonction des besoins	Chiffon non abrasif et eau savonneuse



Prenez un instantané de ce graphique pour référence.

DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés et l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité préviendront les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre gril Louisiana Grills® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allumera pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles sur les orifices du brûleur	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'absence de fuite sur la connexion.
Flambée excessive	Cuisson des viandes grasses	Cuire des viandes grasses lorsque la surface de cuisson est froide et que les boutons sont sur le réglage « LO/BAS ».
	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	Ne pulvérisez pas d'eau sur les flammes du gaz.
Le brûleur s'éteint	Aucun débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il soit ouvert. Remplacez la bonbonne de gaz si elle est vide.
	Les rafales ou les vents forts	Tournez l'avant du gril hors du vent ou bien augmentez la hauteur de la flamme.
Faible chaleur avec le réglage «  »	Les orifices sont obstrués	Nettoyez les orifices des obstructions.
	La bouteille de gaz est vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Mauvaise installation	Tournez le bouton du régulateur à la position « O » (Arrêt) et laissez le bouton s'éjecter. Enlevez la bonbonne de gaz. Installez à nouveau et serrez. Effectuez un essai d'étanchéité afin de garantir le fonctionnement du joint. Remplacez la bonbonne si celle-ci est endommagée.
	Défaillance du joint	Le cylindre à gaz est corrodé, rouillé ou a été mal traité. Remplacez la bonbonne.
	Panne du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Mauvais débit d'air	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance pour nettoyer le tube du brûleur.
	Tube de brûleur, hublots obstrués	
	Le plateau à graisse est plein, il coule sur le sol	Vider le plateau à graisse l'installer à nouveau. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton du régulateur à «  » pendant cinq minutes et faites brûler l'unité. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les grils Louisiana Grills[®], fabriqués par Dansons, bénéficient d'une garantie de 2 ans contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces et d'une garantie de 2 ans sur les composants électriques de ce produit. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, pour la durée d'utilisation et de propriété par l'acheteur d'origine.

Il n'y a pas de garantie autre ou supplémentaire applicable à ce produit.

Cette garantie ne s'applique pas :

- s'il est incapable de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie.
- aux dommages ou défauts dus à l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures esthétiques mineures. Ces changements esthétiques du produit n'affectent pas ses performances.
- si votre produit n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en stricte conformité avec le manuel du produit qui l'accompagne. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications personnalisées.
- à la rouille ou à l'oxydation, à moins qu'il y ait une perte d'intégrité structurelle sur le composant du gril. Même en utilisant des matériaux qui résistent à la rouille, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions indépendantes du contrôle du fabricant. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les vapeurs industrielles, les engrais, les pesticides pour pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les revêtements métalliques.
- aux dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une utilisation en location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas destiné.
- aux dommages ou défauts dépassant le coût du produit.
- aux dommages ou défauts causés par l'entretien ou la réparation du produit par un revendeur non agréé de Louisiana Grills[®].

Pendant la durée de la garantie, Dansons s'engage à fournir un remplacement pour les composants défectueux et/ou défectueux et ne facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, port payé, si la ou les pièces s'avèrent défectueuses lors de l'examen.

Dansons n'accepte aucune responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit, pendant ou après la période de garantie. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune réclamation ne sera faite contre le fabricant sur toute garantie ou représentation. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte que les limitations ou exclusions énoncées dans cette garantie limitée peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.



PIÈCES DE RECHANGE

Contactez votre revendeur local ou visitez-nous en ligne pour un catalogue complet de pièces.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Enregistrez votre produit en moins d'une minute et accédez rapidement et facilement à une collection impressionnante de connaissances culinaires.

Votre enregistrement (preuve d'achat) vous assurera de recevoir le meilleur service de garantie avec votre produit. Dans le cas peu probable où il y aurait des problèmes de sécurité, c'est notre moyen rapide de vous en informer.

MODÈLE	LG4BGD1
NUMÉRO	<input type="text"/>
DATE D'ACHAT	<input type="text"/>
ACHETÉ AUPRÈS DE (REVENDEUR AGRÉÉ)	<input type="text"/>

SERVICE CLIENT

Si vous avez des questions ou des préoccupations au sujet de votre produit, notre équipe de service à la clientèle se fera un plaisir de vous aider. Veuillez préparer vos informations d'enregistrement avant de contacter le service client.



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



L'APPLI

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIOS DE APARATOS SON FRUTO DE UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE Y DE QUE NO SE MANTENGA EL ESPACIO SUFICIENTE ENTRE EL APARATO Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE USE EXCLUSIVAMENTE DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES.

ADVERTENCIA: Lea el manual completo antes de instalar y usar este aparato de gas. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área. Guarda estas instrucciones.

REGISTRO DE SEGURIDAD



De acuerdo con los procedimientos y especificaciones enumerados en ANS Z21.58-2018 | CSA 1.6-2018 "Aparatos de gas especial para cocinar al aire libre". Los electrodomésticos de cocina Louisiana Grills® han sido probados y listados de manera independiente por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) según los estándares de CSA.

PROPOSICIÓN 65 - CALIFORNIA



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

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO



PELIGRO : Si huele a gas, cierre el suministro de gas al aparato. Apague cualquier llama abierta y abra la tapa. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

- Nunca opere este aparato sin supervisión.
- Nunca opere este aparato a menos de 10 pies (3.0 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca opere este aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable. Nunca permita que el aceite o la grasa superen los 200 °C o 400 °F. Si la temperatura supera los 200 °C (400 °F) o si el aceite comienza a humear, APAGUE inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.



ADVERTENCIA: No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro aparato. No guarde cerca de este u otros aparatos ningún tanque de gas licuado que esté desconectado para su uso.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA RESULTAR EN UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

1. **CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LA PARRILLA:** La instalación debe ser conforme a los códigos locales o, en su ausencia, al código nacional de gas combustible, ANS Z 223.1/NFPA 54, código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1 o código de almacenamiento y manipulación del propano, B149.2. Los modelos de barbacoa a gas licuado están diseñados para su uso con un tanque de gas propano líquido estándar de 9 kg (20 lb), no incluido con la barbacoa. Nunca conecte la barbacoa a gas a un tanque de gas licuado que exceda esta capacidad.
2. Asegúrese de comprar el cilindro de gas de un distribuidor acreditado. Un tanque de gas LP que se haya llenado incorrectamente o en exceso puede ser peligroso. El llenado excesivo, combinado con el calentamiento del tanque de gas LP (un día caluroso de verano, dejar el tanque bajo el Sol, etc.) puede hacer que el gas LP se escape, ya que el aumento de temperatura hace que el gas se expanda. El gas liberado del cilindro es inflamable y puede ser explosivo.
3. No use un cilindro de gas LP si tiene una válvula dañada o muestra abolladuras, bultos, boquetes, daños por fuego, corrosión, fugas, oxidación excesiva, u otros daños visibles en el exterior; puede ser peligroso y debe ser revisado de inmediato por un proveedor de propano líquido.

Si observa, huele o escucha el silbido del gas escapando del cilindro, no intente encender el aparato. Apague todas las llamas. Desconecte la alimentación de combustible.

4. No conecte ni desconecte el cilindro de gas mientras la unidad está en uso o sigue caliente. Cuando no esté usando el asador, asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de APAGADO y desconecte el cilindro de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad mientras el cilindro de gas está conectado. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo del aparato, ni cerca de él.
5. Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
6. El cilindro de petróleo licuado (LP) debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (Department of Transportation, D.O.T.) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas; y la Comisión. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre, que termine en una salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP y que sea compatible con un dispositivo de conexión del tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe tener un dispositivo de descarga de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque. El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la extracción de vapor. El tanque de gas LP que se utilice debe tener un collar para proteger la válvula del tanque.
7. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación hacia este aparato. Mantenga el tubo del quemador y los orificios de entrada limpios y libres de escombros. Limpie el aparato antes de usarlo. Es necesario darle cuidado y mantenimiento regular a su unidad para prolongar su vida útil.
8. Siempre busque fugas de gas cuando conecto y desconecte el regulador del cilindro de gas, especialmente después de un período de almacenamiento (por ejemplo, después del invierno). Revise todas las conexiones con una solución de agua jabonosa y una brocha para detectar fugas. Nunca busque fugas usando una llama.
9. Limpie e inspeccione el regulador de gas y el ensamblaje de la manguera antes de cada uso del aparato de gas para cocinar al aire libre. Reemplace el conjunto de manguera y regulador de gas antes de usarlo si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo. Utilice únicamente el conjunto de manguera y regulador de gas que se suministró con esta plancha de gas. No utilice un conjunto de regulador y manguera de otro fabricante.

No utilice rocas de lava, trozos de madera, carbón, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender. Mantenga dichas sustancias y líquidos bien alejados del aparato cuando esté en uso.

10. Use este aparato exclusivamente con gas licuado de petróleo, según se especifica en la etiqueta informativa de la unidad. No intente usar su asador con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas LP a gas natural. No cumplir con esta advertencia podría causar incendios y lesiones corporales, y anulará su garantía.
11. La ubicación del tubo del quemador con respecto al agujero es fundamental para un funcionamiento seguro. Verifique que el agujero esté dentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del quemador no encaja en el agujero de la válvula, al encender el quemador se puede producir una explosión o un incendio.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe ponerse en contacto con los encargados locales de su vivienda, edificio o de los bomberos, o autoridad competente, para obtener los permisos necesarios, misión o información sobre cualquier restricción de la instalación, como los de cualquier barbacoa que se instale en una superficie combustible, requisitos de inspección o incluso la capacidad de uso, de su zona.

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 1,270 mm (50 pulgadas) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 1,270 mm (50 pulgadas) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes. No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. No utilice este aparato debajo de superficies combustibles elevadas. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

En caso de un fuego de grasa, debe apagar el asador y hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre el fuego. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.

2. Este asador para exteriores no está diseñado para instalarse en/sobre vehículos de recreación o botes.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una casa rodante, una tienda de campaña, un auto, un bote o una casa. Este aparato no está diseñado para ser utilizado como calefactor, y nunca debe utilizarse como tal.

3. No se recomienda que este aparato sea utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o dirigidos por una persona responsable de su seguridad.
4. Algunas partes del asador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras la utiliza. No toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento, ya que el asador se calentará mucho.
5. Nunca use el asador sin que el recipiente de grasa esté instalado y colgado bajo la cámara de combustión. Sin el recipiente de grasa la grasa caliente y los residuos podrían gotear hacia el piso y generar un peligro de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siempre use los aparatos de gas al aire libre en un área abierta con buena ventilación, para evitar respirar los vapores gases tóxicos de la combustión o fugas del gas. El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón y otros combustibles. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de la conciencia y muerte. Siga estas instrucciones para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas:

- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, así como para los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad	37
Contenidos del paquete	40
Especificaciones	40
Conociendo tu plancha	41
Perilla de control	42
Conexión a una fuente de gas	43
<ul style="list-style-type: none"> Requisitos de tanque de gas Instalación de un tanque de gas Desconexión de tanque de gas 	
Instrucciones de operación	45
<ul style="list-style-type: none"> Entorno de la plancha Preparación para el uso - prueba de hermeticidad Primer uso - «Quemado» del plancha Procedimiento de encendido Procedimiento de encendido manual Apagar su plancha 	
Plegar para el almacenamiento	48
Cuidado y mantenimiento	49
Solución de problemas	51
Garantía	52
<ul style="list-style-type: none"> Términos y condiciones Registra tu plancha Atención al cliente 	

CONTENIDOS DEL PAQUETE

1 x	PARRILLA Y PARTES
1 x	GUÍA DE MONTAJE
1 x	EL MANUAL DEL PROPIETARIO
1 x	CUBIERTA DE PLANCHA
2 PIEZAS	JUEGO DE HERRAMIENTAS DE NAILON
1 x	RASPADOR

ESPECIFICACIONES

MODELO	LG4BGD1
FUEL TYPE	GAS
TIPO DE COMBUSTIBLE	62,000
DIMENSIONES	1,638 X 944 X 730 MM/ 64.4 X 28.7 X 37.2 PU
PESO	67.0 KG / 147.7 PULGADAS

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com



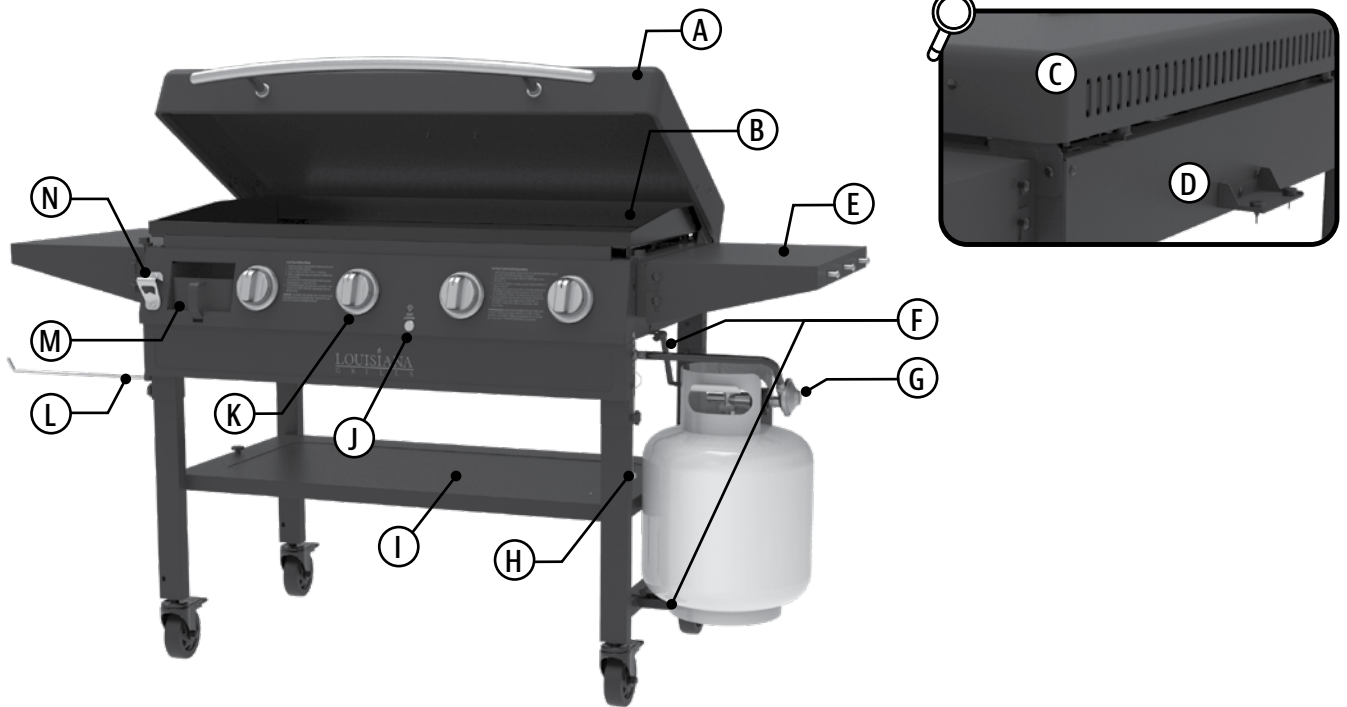
©2024 DANSONS US, LLC.



MANTENTE INFORMADO!

Visítenos en línea para ver videos de ensamblaje, recetas gratuitas, consejos para asar a la parrilla, actualizaciones manuales y más.

CONOCIENDO TU PLANCHA



A Tapa de plancha

Protege la parte superior de la plancha de los residuos externos mientras está almacenada y mientras cocina.

B Parte superior de la plancha

Parte superior de la plancha.

C Orificios de escape

Estos orificios permiten el flujo de aire y están ubicados a lo largo de la parte posterior de la plancha para una distribución uniforme del calor.

D Tapón de la tapa

E Estante lateral

El práctico estante agrega un amplio espacio para la preparación de alimentos y proporciona ganchos para herramientas para asar.

F Soportes para Tanques de Gasolina

Coloque el soporte superior a través del collarín del tanque. Los soportes inferiores soportarán el fondo del tanque.

G Ensamblaje del regulador

El accesorio conecta el cilindro de gas y la unidad de plancha.

H Varilla de iluminación

Coloque una cerilla en el dispositivo de alambre para encender manualmente el gas debajo de la superficie de cocción.

I Olla de combustión extraíble

Suelte fácilmente el pestillo de la hebilla para quitar el brasero, vaciar las cenizas y volver a su posición. Mantenga el pestillo de la hebilla seguro para evitar la pérdida de calor mientras está en uso.

J Luz de la perilla de control

K Perillas de control

Se utiliza para encender y controlar la altura de la llama durante la cocción.

L Barra para papel de cocina

M Taza de grasa

Captura la grasa de cocción de la plancha para mantener un área de cocción limpia.

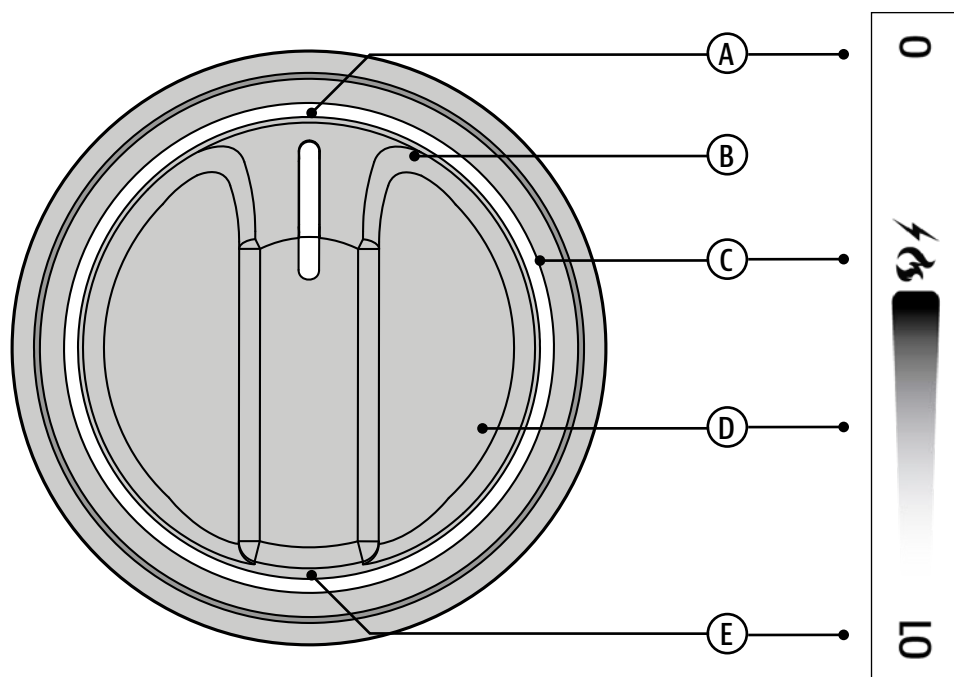
N Abridor de botellas



**COCINAR
ÁREA**

i 4,858 CM² /
753.2 PU²

PERILLA DE CONTROL



A ¡Para!

La posición inicial de la perilla de control.

B Perilla de control

Esto controla el encendido y la altura de la llama. Presione y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ícono de encendido para encender la parrilla, luego ajuste la altura de la llama.

C Encendido

Presione la perilla de control y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta "⚡" para encender la plancha. Esta es también la posición "🔥" para la altura de la llama.

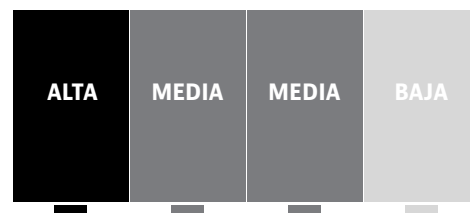
D Altura de la llama

El rango que se muestra es el ajuste de "⚡", la punta de la llama será de color amarillo claro. Se extenderá desde un azul leve en medio hasta un ajuste "LO" que es azul oscuro.

E Llama baja

La altura de llama más baja, color azul oscuro.

CONSEJO: Cree zonas de temperatura en la parte superior de la plancha con las cuatro perillas de control.



CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

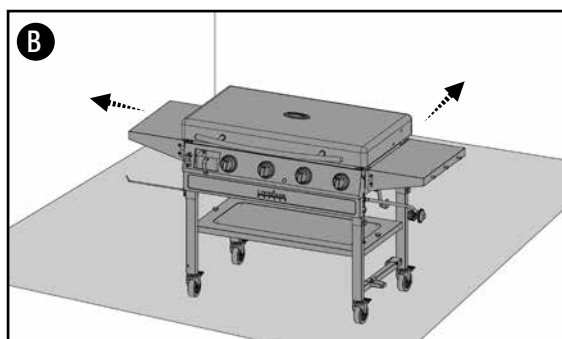
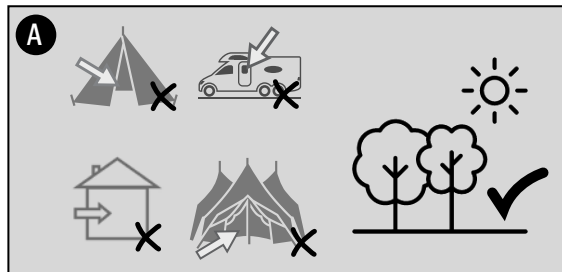
REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

1. La plancha está preparada y probada solo con gas propano líquido. Cuando compre un cilindro de gas para utilizarla con esta unidad, asegúrese de que cumple los siguientes requisitos: capacidad de 9 kg (20 lb) , con la indicación "PROPANO", construida y etiquetada de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN\CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la Comisión, según corresponda (consulte la etiqueta para conocer la indicación). Esta plancha se ha provisto de un dispositivo de conexión de cilindro que es compatible con el puerto regulador de la plancha. No utilice este aparato debajo de superficies combustibles elevadas. **(A)**. Mantenga su parrilla en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar el dispositivo de conexión del cilindro. Verifique el sello de goma de la válvula del tanque de propano en busca de grietas, desgaste o deterioro antes del uso. No use un tanque de propano con un sello de goma dañado.

2. Se debe mantener un espacio libre mínimo de 1,270 mm (50 pulgadas) desde las construcciones combustibles hasta el lado derecho de la parrilla y 1,270 mm (50 pulgadas) desde la parte posterior de la parrilla hasta las construcciones combustibles. **(B)**

ADVERTENCIA: Si no se inspecciona esta conexión o no se siguen estas instrucciones, se podría provocar un incendio o una explosión, lo que puede ocasionar la muerte o lesiones corporales graves.



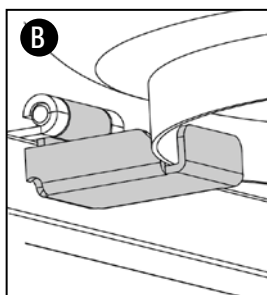
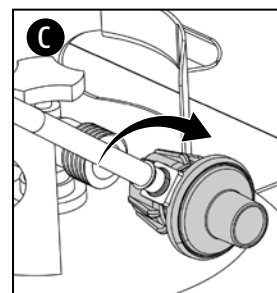
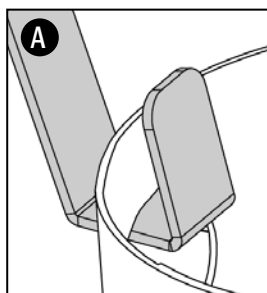
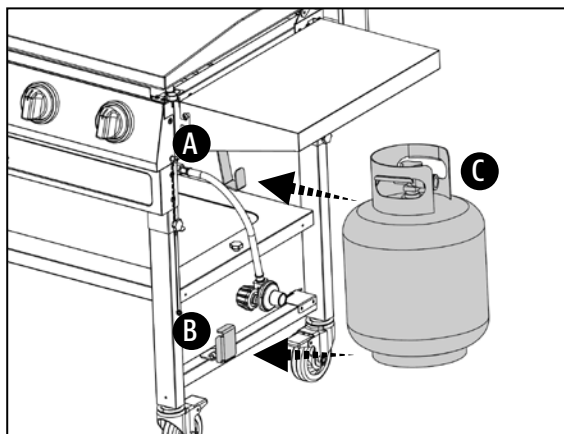
INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Desde el costado del carrito, coloque el anillo del pie del tanque de 9 kg (20 lbs) en el soporte del tanque de gas. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición OFF (apagado). Use el perno del tanque para asegurar el tanque en una posición fija. Asegúrese de que el tanque esté en posición completamente vertical, ya que no es seguro manipular la barbacoa si el tanque de gas no se instala correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
3. Retire las tapas protectoras de la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas. Guarde las tapas.
4. Inserte la válvula del tanque de gas en la apertura roscada de la válvula del regulador. Gire el tanque hacia la derecha hasta que esté firme. Apriete solo manualmente.
5. El tanque de gas ya está instalado.

NOTA: Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.

La barbacoa de exteriores, una vez instalada, debe tener una conexión eléctrica a tierra de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código de electricidad nacional ANSI/NFPA 70 o el Código de electricidad canadiense, CSA C22.1.

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.
4. Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o taponos pueden dar lugar a fugas de propano.



DESCONEXIÓN DE TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que el botón de control de la plancha esté completamente cerrado girando a la posición de "O". Gire la válvula del tanque de gas LP a la posición "O", y permita que la perilla del regulador salga.
2. Gire (manualmente) el cilindro hacia la izquierda para desconectarlo de la apertura de la válvula del regulador. Coloque las tapas protectoras en la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

NOTA: si almacena la plancha en el interior, deje el cilindro de gas en el exterior.

ADVERTENCIA: no transporte la plancha con el cilindro de gas acoplado. El cilindro puede aflojar la válvula y causar una fuga de gas, lo que puede provocar una explosión o un incendio o causar graves daños corporales. Desconecte el cilindro de gas primero antes de viajar o guardarlo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENTORNO DE LA PLANCHA

1. DÓNDE INSTALAR LA PLANCHA

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades Louisiana Grills® deben guardar una distancia mínima de 1,270 mm (50 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. No utilice este aparato debajo de superficies combustibles elevadas. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. COCINA EN CLIMAS FRÍOS

A medida que hace más frío afuera, ¡eso no significa que la temporada de parrilladas haya terminado! El aire fresco y el aroma celestial de los alimentos asados le ayudarán a curar la tristeza invernal. Siga estas sugerencias sobre cómo disfrutar su parrilla durante los meses más fríos:

- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su asador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del asador a su hogar y/o a otras estructuras. Ponga todo lo que necesita en una bandeja, ¡abrigúese bien y hágalo!
- Para ayudarlo a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.

3. COCINA EN CLIMAS CALIENTES

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su asador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamadas indeseables.
- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y esto mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

PREPARACIÓN PARA EL USO – PRUEBA DE HERMETICIDAD

Se realiza una prueba de hermeticidad para determinar la integridad de un sello. Antes de usar su asador a gas, haga una prueba de hermeticidad en la conexión entre el regulador y el cilindro de gas para reducir el riesgo de lesiones o muerte debido a un incendio o una explosión. Debe realizar una prueba de hermeticidad por lo menos una vez por estación del año, y además:

- antes de encender su asador por primera vez.
- cada vez que cambie el cilindro de gas,
- después de trasladarlo, sobre todo en caminos de terracería o en mal estado,
- después de un período prolongado de almacenamiento o falta de uso.

CÓMO HACER UNA PRUEBA DE HERMETICIDAD

Materiales requeridos:

- 1 x Tazón (vacío, limpio)
- 1 x Brocha de pintura (limpia)
- Detergente para vajilla
- Agua

Procedimiento:

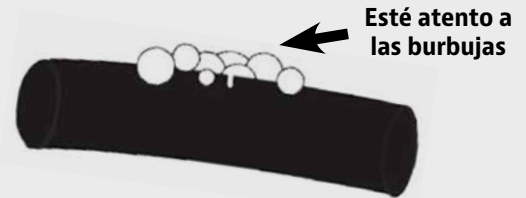
1. Coloque el asador en un lugar ventilado. Asegúrese de que el asador está frío al tacto y no está encendido. Verifique que la válvula del regulador esté en la posición de APAGADO y que el cilindro de gas está bien sujeto al regulador.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no haya fuego ni personas fumando cerca.

2. Mezcle una solución con una parte de agua y una parte de detergente para vajilla en un tazón. La solución formará burbujas, ya que estará concentrada.
3. Use una brocha para aplicar la solución sobre el sello que está entre el regulador y el cilindro de gas. Inspeccione visualmente si aparece una serie de burbujas de un defecto u orificio en el sello.

NOTA: Si aparece una fuga, repita el procedimiento de instalación del cilindro de gas, pero sin apretar demasiado. Apriete solamente con la mano. Repita la prueba de hermeticidad después de volver a instalar para asegurarse de que el sello es seguro.

IMPORTANTE: No use el asador a gas si detecta una fuga de gas que no pueda corregir con el procedimiento de prueba de hermeticidad. Llame al Departamento de Bomberos de su localidad o a Servicio al Cliente para preguntar otras maneras de hacer pruebas para garantizar las precauciones apropiadas.



PRIMER USO - «QUEMADO» DEL PLANCHA

Antes de usar su plancha por primera vez con alimentos, es importante hacer un "quemado" completo. Encienda la plancha y opere por un mínimo de 15 minutos en "🔥" para quemar la unidad. Esto "limpiará con calor" los componentes internos, disipará los olores y eliminará cualquier materia extraña.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

1. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición de "O".
2. Conecte el cilindro de gas LP según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición ABIERTO.

3. Observe el marcador indicativo en la perilla de control. Mantenga presionado el botón de control de la plancha y gire 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj LENTAMENTE (2 a 3 segundos) hasta "🔥". Debería oír un sonido de "clic" que indique una chispa del encendedor y buscar la llama para asegurarse de que el quemador está encendido. Si no lo hace, repítalo hasta tres veces.
4. Si la ignición no se produce en cinco segundos, gire el mando de control a la posición de "O", espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido. Si las indicaciones anteriores no funcionan, siga las instrucciones del **Procedimiento de encendido manual**.
5. Después de que el quemador se haya encendido, ¡está listo para disfrutar de su plancha a la temperatura deseada!

Si el quemador se apaga durante el funcionamiento, gire los mandos de control a la posición APAGADO. Espere cinco minutos antes de intentar encenderlo de nuevo para permitir que el gas acumulado se disipe.

PROCEDIMIENTO PARA FALLAS DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor no enciende después de tres o cuatro intentos, verifique los siguientes pasos, o encienda su asador con el método manual.

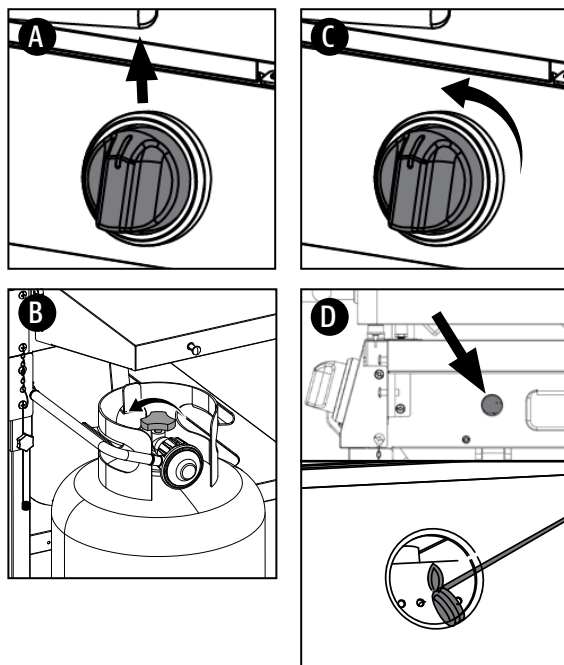
1. Asegúrese de que la perilla del regulador esté en la posición de "O". Deje que el gas acumulado se disipe.
2. Después de cinco minutos, revise lo siguiente:
 - Confirme visualmente que el encendedor está funcionando, oprimiendo el botón del encendedor y observando si hay chispas en la punta del encendedor. De no observar chispas, ajuste la distancia entre la punta del encendedor (electrodo) y el quemador a 4.5 mm (3/16 pulg).
 - Confirme visualmente que el tubo del quemador y los orificios de entrada no estén obstruidos. En caso de que estén obstruidos, siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
3. Si los puntos anteriores no funcionan, siga las instrucciones de la sección Solución de problemas.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

1. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición de "O". **(A)**
2. Conecte el cilindro de gas LP según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición ABIERTO. **(B)**
3. Observe el marcador indicativo en la perilla de control. Presione la perilla del regulador y gire 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj a "🔥". **(C)**
4. Rápida y cuidadosamente, use una cerilla encendida asegurada con la varilla de encendido (incluida con la parrilla) para encender los quemadores. Acceda a los quemadores a través de la parrilla de cocina y la placa caliente. **(D)** Coloque la cerilla encendida cerca del lado del quemador. No intente encender otra zona del quemador. Puede lesionarse.

NOTA: no use alcohol, líquido para encendedores o queroseno para encender o refrescar un fuego en su plancha.

5. Después de que el quemador se haya encendido, ¡está listo para disfrutar de su plancha a la temperatura deseada!



APAGAR SU PLANCHA

1. Cuando termine de cocinar, gire la válvula del tanque de gas LP a la posición CERRADA y permita que la perilla del regulador salga. Esta característica de seguridad bloquea la perilla del regulador para asegurar que el gas ya no fluya.
2. Gire todas la perillas de control hacia la derecha a la posición "O".

NOTA: es normal oír un sonido "puf" cuando se queman los restos del gas licuado.

3. Desconecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección Desconectar el tanque de gas licuado.

ADVERTENCIA: deje enfriar la barbacoa por completo y retire el tanque de gas antes de mover la unidad, de viajar con ella o de guardarla.

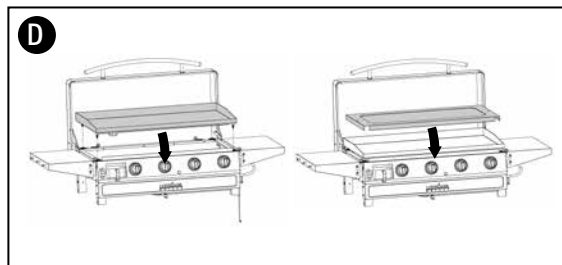
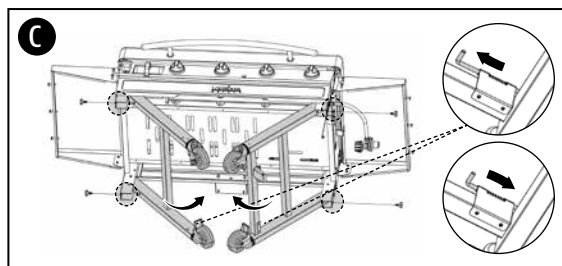
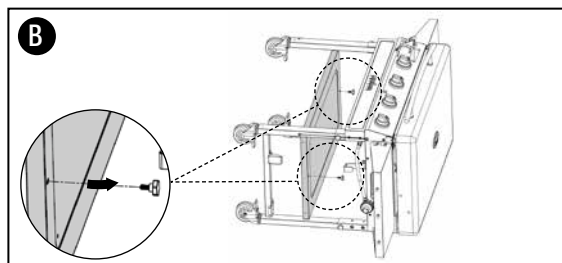
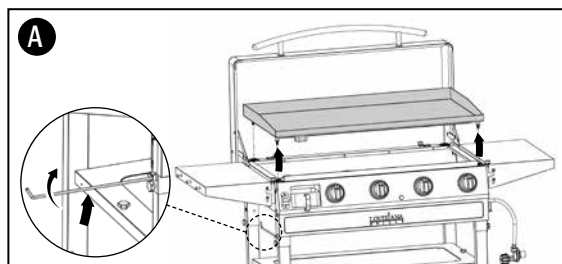
PLEGAR PARA EL ALMACENAMIENTO

Su plancha se puede plegar rápida y fácilmente para su almacenamiento y fácil transporte. Para plegar y guardar su plancha de forma segura, simplemente siga las instrucciones de desmontaje o el siguiente resumen:

1. Con cuidado, levante la placa caliente del Firebox. Esto es más fácil con dos personas, pero no es necesario. Levante y luego jale el toallero de papel desde el costado de la unidad. **(A)**
2. Coloque el cámara de combustión de costado con los perillas de control en la parte superior. Quite los dos pernos del estante inferior. Quite el estante inferior. **(B)**
3. Afloje los cuatro pernos, uno en cada pata. Tire hacia atrás de los pasadores del sistema de cierre para doblar las patas del carro y así plegarlo. **(C)**

NOTA: para no perderlos, vuelva a colocar los pernos en el carro y en el estante inferior una vez que aquel esté completamente plegado.

4. Levante cuidadosamente la unidad en posición vertical con las ruedas en la parte inferior. Vuelva a colocar la placa caliente en la parte superior de la cámara de combustión. Coloque el estante de abajo en la placa caliente. **(D)**
5. Cerrar la tapa.



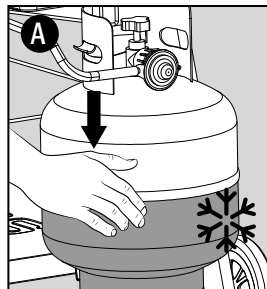
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® Grills le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su asador:

REVISIÓN DEL NIVEL DE GAS

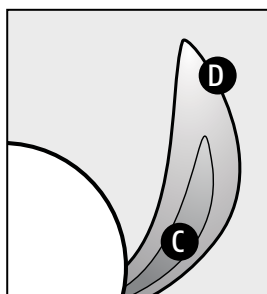
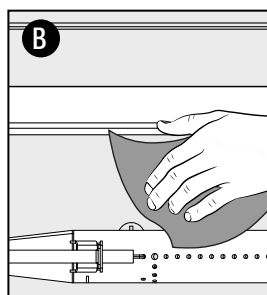
Para revisar la cantidad de combustible en el cilindro de gas LP, el asador debe estar en operación. Coloque su mano en la parte superior del tanque y deslícela lentamente hacia abajo hasta que el tanque se sienta frío al tacto. Esto indicará la cantidad aproximada de gas en su tanque; si está $\frac{3}{4}$ vacío, reemplácelo con un tanque lleno. **(A)**

IMPORTANTE: No use briquetas de carbón ni otro material inflamable en su asador. El uso de estos materiales anulará su garantía y podría causar un incendio, explosión o lesiones corporales.



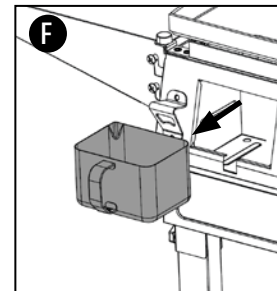
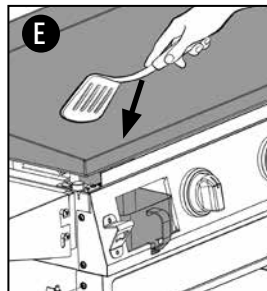
Componentes del quemador

- Limpie el quemador siempre que detecte una gran acumulación, para asegurarse de que no hay signos de obstrucción (escombros, insectos) en el tubo del quemador o en los orificios del mismo. **(B)** Después de algunos períodos de almacenamiento, las arañas o pequeños insectos pueden construir nidos, telarañas y poner huevos en el tubo del quemador, lo que obstruye el flujo de gas hacia el mismo. Si va a guardar la plancha o antes de un período prolongado sin usarla, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que los insectos entren en los agujeros del quemador.
- El quemador se ha preestablecido para un rendimiento óptimo de la llama. Una llama azul **(B)**, posiblemente con una pequeña punta amarilla **(C)**, es el resultado de la mezcla óptima de aire y gas. Si las llamas son excesivamente amarillas, anaranjadas o irregulares, limpie los depósitos de aceite y alimentos de la superficie del quemador y de las aberturas del quemador para aumentar el flujo de aire.



Superficie de la plancha

- La placa caliente de su plancha está recubierta de cerámica. La cerámica no es completamente resistente a los rayones y puede astillarse si se usan utensilios de metal. Los mejores utensilios de cocina para usar son de madera, silicona o nailon, ya que estos materiales reducirán el desgaste de la superficie de cocción. **(E)**
- El cuidado de la placa caliente es un proceso continuo que debe repetirse durante la vida útil de su plancha para garantizar la mejor experiencia de cocción y una vida útil más prolongada. Es importante limpiar y agregar una cantidad mínima de aceite a la placa caliente después de cada uso para mantener la superficie de cocción antiadherente. Siga los pasos a continuación después de cada cocción:
 1. Apague el fuego de la cocción.
 2. Deje que la parrilla se enfríe hasta un punto en el que sea seguro limpiarla, pero aún caliente. Luego, use un raspador de plancha o un utensilio de madera con un borde plano para raspar cualquier exceso de comida o grasa de la superficie de cocción.
 3. Rocíe o agregue un poco de agua a la superficie para vaporizar y aflojar las áreas rebeldes. Limpie con un paño limpio o una toalla de papel. **A veces, la grasa o los desechos quemados pueden ser difíciles de eliminar. Use el desengrasante Louisiana Grills® y el cepillo para fregar Louisiana Grills® para ayudar a aflojar parte del material quemado.**
 4. Deje que la plancha se enfríe por completo. Agregue una pequeña cantidad de aceite a la placa caliente y frótelas con una toalla de papel en todas las esquinas y bordes. Limpie cualquier exceso de aceite de la superficie. Esto crea una barrera protectora en la superficie contra la humedad.
- Elimine cualquier alimento o acumulación de la superficie de cocinado. Lo mejor es hacerlo mientras aún está caliente después de un uso anterior. Los incendios por grasa los causa la caída de demasiados desechos en los componentes de la plancha. Limpie el interior de su plancha de forma sistemática. En el caso de que se produzca un incendio por grasa, retire con cuidado la comida y apague la plancha. Esparza un poco de bicarbonato de soda, si lo tiene a mano.
- Revise su recipiente de grasa a menudo y límpielo si es necesario. **(F)** Tenga en cuenta el tipo de alimentos que se cocinan.
- ¡Use una cubierta de asador para darle una mayor protección a su asador! Una cubierta es la mejor protección contra el tiempo y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el asador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo, después de quitar el cilindro de gas (que debe almacenarse en exteriores).



HOJA DE TRUCOS PARA EL CUIDADO DE LA PLANCHA

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Superficie de cocción	Después de cada uso	Elimine el exceso con agua, limpie con un trapo y aplique una capa ligera de aceite
Recipiente de grasa	Después de cada uso	Vaciar, fibra de limpieza y agua jabonosa
Tubo del quemador, orificios de entrada	Cada 5-6 usos	Sacudir, fibra de limpieza y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Carro	Según sea necesario	Paño no abrasivo y agua con jabón



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza y el mantenimiento adecuados y el uso de combustible limpio, seco y de calidad evitarán problemas operativos comunes. Cuando su parrilla Louisiana Grills® funciona mal o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas pueden ser útiles.

ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir la barbacoa para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	El cable de ignición está roto	Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	El electrodo no produce una chispa de ignición	Ajuste el electrodo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	No hay suministro de gas	Compruebe la válvula del regulador. Compruebe si hay fugas en la conexión.
Fuego por grasa/llamaradas frecuentes	Cocinar carnes grasas	Cocine carnes grasas cuando la superficie de cocción esté fría y las perillas estén en la posición "LO".
	Temperatura de cocción	Pruebe a cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de los 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Agua arrojada sobre llamas de gas	No arroje agua sobre las llamas de gas.
El quemador se apaga	No sale gas	Verifique la conexión del gas y asegúrese de que está abierta. Sustituya el tanque de gas si está vacío.
	Ráfagas de viento o viento fuerte	Cambie de lugar o gire la barbacoa para que el viento no le dé de frente o aumente la intensidad de la llama.
Baja temperatura en la posición "🔥" (temperatura alta)	Puertos bloqueados	Retire las obstrucciones que pueda haber en los puertos.
	Tanque de gas vacío	Rellene el tanque de gas.
Fuga de gas	Instalación incorrecta	Gire la perilla del regulador a la posición "O" (apagado) y asegúrese de que sale hacia fuera. Retire el tanque de gas. Vuelva a colocarlo y apriételo. Realice una prueba de fugas para asegurarse de que está correctamente sellado. Sustituya el tanque de gas si está dañado.
	Fallo del sellado	El tanque de gas está corroído, oxidado o se ha manejado incorrectamente. Sustituya el tanque de gas.
	Fallo del regulador	Es necesario sustituir el regulador. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar el recambio.
La llama del quemador es amarilla o naranja	Circulación de aire insuficiente	Compruebe si no hay telarañas u otras obstrucciones en el tubo o en los puertos del quemador. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar el tubo del quemador.
	Obstrucción del quemador	
	El recipiente para la grasa está lleno, se derrama	Vacíe el recipiente para la grasa y vuelva a colocarlo. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .
	La válvula del regulador está apagada	Compruebe la conexión de la válvula del regulador al tanque de gas. Retírelo y, luego, vuelva a colocarlo. Realice una prueba de fugas.
	El quemador está sucio	Gire la perilla del regulador a la posición "🔥" (temperatura alta) durante cinco minutos y cure la unidad. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Louisiana Grills[®], fabricadas por Dansons, cuentan con una garantía de 2 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 2 años para los componentes eléctricos de este producto. Dansons garantiza que todas las piezas estarán libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el período de uso y propiedad del comprador original.

No hay ninguna otra garantía adicional aplicable a este producto.

Esta garantía no se aplica:

- si no puede proporcionar prueba de la compra o después de que la garantía haya expirado.
- a daños o defectos por uso y desgaste, como rayones, abolladuras, astillas o grietas cosméticas menores. Estos cambios estéticos del producto no afectan a su rendimiento.
- si su producto no ha sido instalado, operado, limpiado y mantenido en estricta conformidad con el manual del producto adjunto. La garantía no cubre daños o roturas por uso indebido, manejo inadecuado o modificaciones personalizadas.
- herrumbre u oxidación, a menos que haya pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Incluso al utilizar materiales que resisten la oxidación, los revestimientos protectores pueden verse comprometidos por diversas sustancias y condiciones fuera del control del fabricante. Las altas temperaturas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas para césped y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los revestimientos metálicos.
- a daños o defectos que ocurran durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso para el que no esté destinado el producto.
- a daños o defectos que excedan el costo del producto.
- a daños o defectos causados por el servicio o la reparación del producto por parte de un distribuidor no autorizado de Louisiana Grills[®].

Durante el plazo de la garantía, los Danson se obligan a proporcionar un reemplazo para los componentes defectuosos y/o defectuosos y no cobrarán por la reparación o el reemplazo de las piezas devueltas, con flete prepago, si se determina que las piezas están defectuosas al examinarlas.

Dansons no acepta responsabilidad, legal o de otro tipo, por daños incidentales o consecuentes a la propiedad o a las personas que resulten del uso de este producto, durante o después del período de garantía. Todas las garantías del fabricante se establecen en este documento y no se realizará ningún reclamo contra el fabricante por ninguna garantía o representación. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones establecidas en esta garantía limitada no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos, que varían de un estado a otro.



PIEZAS DE REPUESTO

Póngase en contacto con su distribuidor local o visítenos en línea para obtener un catálogo completo de piezas.

REGISTRA TU PLANCHA

Registre su producto en menos de un minuto y obtenga acceso rápido y fácil a una impresionante colección de conocimientos de cocina.

Su registro (comprobante de compra) asegurará que reciba el mejor servicio de garantía con su producto. En el improbable caso de que haya problemas de seguridad, es nuestra forma rápida de notificarle.

MODELO	LG4BGD1
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>
FECHA DE COMPRA	<input type="text"/> Y Y Y Y M M D D
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su producto, nuestro útil equipo de atención al cliente está ansioso por ayudarlo. Tenga a mano su información de registro antes de ponerse en contacto con Atención al cliente.



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APLICACIÓN

