

LYNX

LIVE THE LYNX LIFE



LYNX KAMADO GRILL

USE + CARE GUIDE
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Table of Contents

Important Safety InstructionsEN-3
WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDSEN-4
Installation Preparation	EN-6
Introduction	EN-6
Tools needed	EN-6
Structural Proximity Requirements	EN-6
Included Accessories and PartsEN-7
Dimensions	EN-8
Grill Set Up	EN-9
Unboxing	EN-9
Lifting Method	EN-9
Setting Up	EN-9
Built-In Install Guide	EN-9
Assembly	EN-10
Operating Instructions	EN-11
Initial Heating	EN-11
Lighting Instructions	EN-11
Maintaining Temperature	EN-12
Cooking Tips	EN-12
Shut Down	EN-12
Grate Lifter	EN-12
Cleaning and Care	EN-13
Every Cook	EN-13
Self Cleaning	EN-13
Deep Cleaning	EN-13
Adjustments	EN-14
Hinge Adjustments	EN-14
Hinge Safety–Disengagement Tool (for servicing the grill)	EN-14
Latch Adjustment	EN-15
Band Adjustments	EN-15
CONTACTING CUSTOMER SERVICE	EN-16

Important Safety Instructions Read and Follow!

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

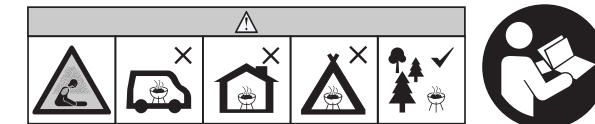
! WARNING

- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warning and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

! CARBON MONOXIDE HAZARD

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage and personal injury.

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Do not use the grill in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
 - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this 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.*



⚠️ WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE INDOORS!
 - Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
 - Never use inside or on recreational vehicles or boats.
 - Do not use the grill in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Use charcoal for fuel only.
- Do not use grill in high winds!
- Close lid and dampers to help suffocate flame.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not exceed a temperature of 750°F (398°C).
- Always use grill in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Maintain a minimum distance of 3m (10ft) from walls, rails or other structures. Keep a minimum 3m (10ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate grill under roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS).
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- When mounted on a cart, use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock.
- Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Do not use grill on wooden or combustible surfaces.
- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is not for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all time while operating grill.
 - When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
 - In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area while grill is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- Do NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot coals.
- Allow grill to completely cool (below 115° F) before moving or storing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠️ WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in the grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Accessory attachments not supplied by Lynx are not recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Grill is hot during use. Keep face and body away from lid and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ash drawer while ashes and charcoal are HOT.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, wear protective gloves when adjusting.
- Top vent and lower damper is HOT while grill is in use and during cooling, wear protective gloves when adjusting.
- Cooking grate is HOT while the grill is in use and during cooling' use extreme caution, if you touch the cooking grate, wear protective gloves or use a sturdy long handled tool.
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The grill should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cook.
- **NEVER USE CHARCOAL LIGHTING FLUID, GASOLINE, ALCOHOL OR OTHER HIGHLY VOLATILE FLUIDS TO IGNITE CHARCOAL. THESE FLUIDS CAN EXPLODE AND CAUSE INJURY OR DEATH.**
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage the grill.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below).
- WARNING! This grill will become very hot, do not move during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighter complying to EN 1860-31.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Keep lid open during the lighting process.
- When cooking above 350°F (175°C), carefully and slowly open the grill lid 2-3 inches (5-8 cm) and "burp" the grill for 5 seconds each time you lift the dome. This will prevent flashback—a surge of White-hot heat caused by rush of oxygen.

DO NOT EXCEED AT TOTAL OF 6 LBS / 2.7 KGS OF CHARCOAL FOR MAIN BOX

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation Preparation

Introduction

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly.
- Approximate assembly time: 30 minutes.
- Recommended two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.

It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.

Tools needed

5mm, 6mm hex wrench, 10mm wrench, and #17 wrench provided.

Do Not Return To Retailer!

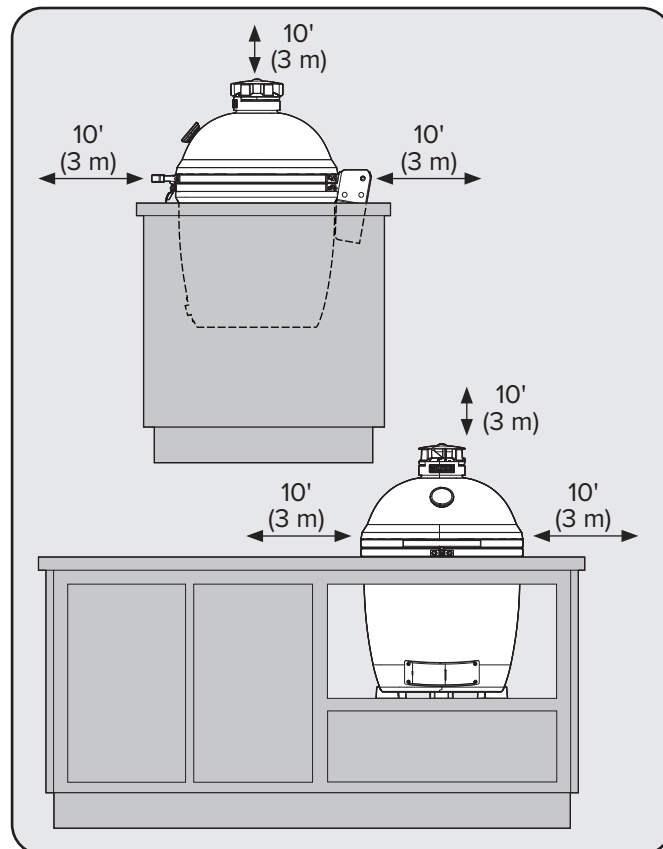
For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Lynx Grills Customer Service at www.lynxgrills.com

Structural Proximity Requirements

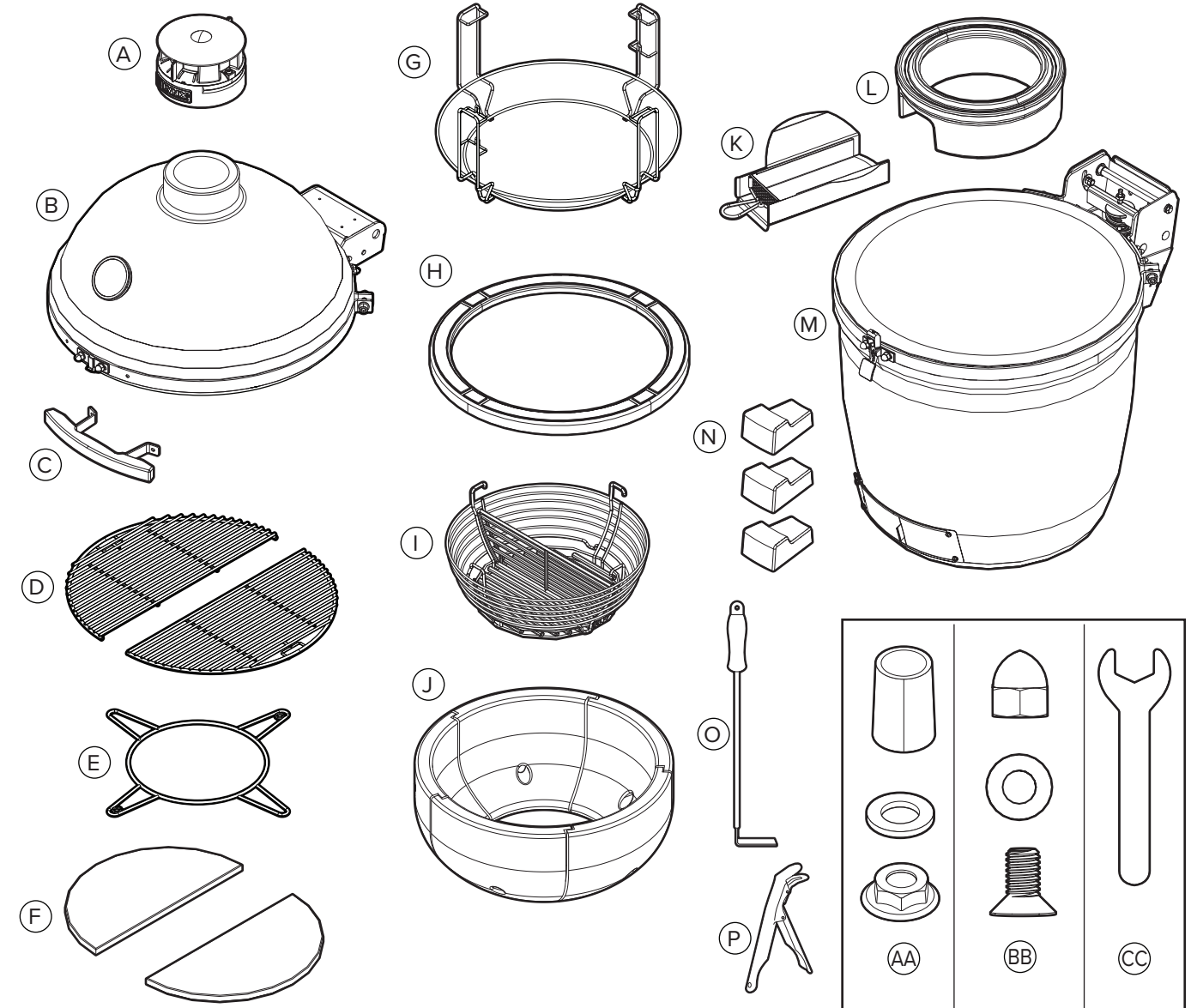
Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from rear, sides and top of grill to all overhead construction, walls, rails or other combustible construction materials.

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from all combustible and flammable materials such as, wood, plants, grass, brush, paper, gasoline, or canvas.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials.



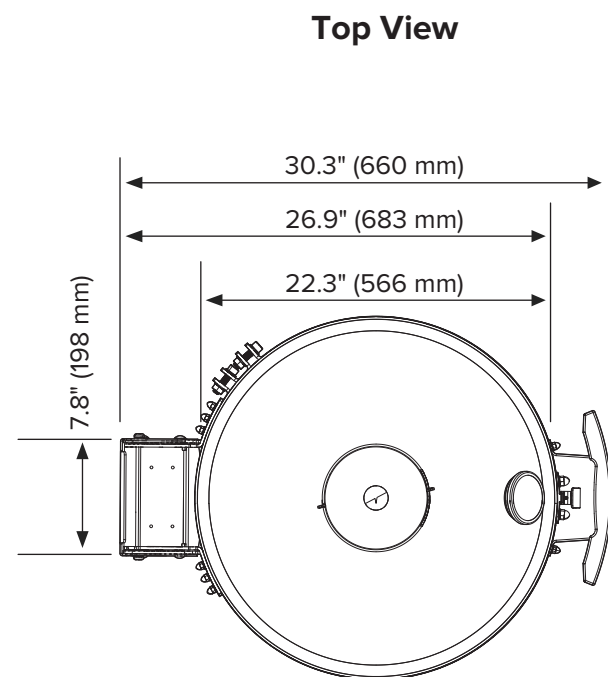
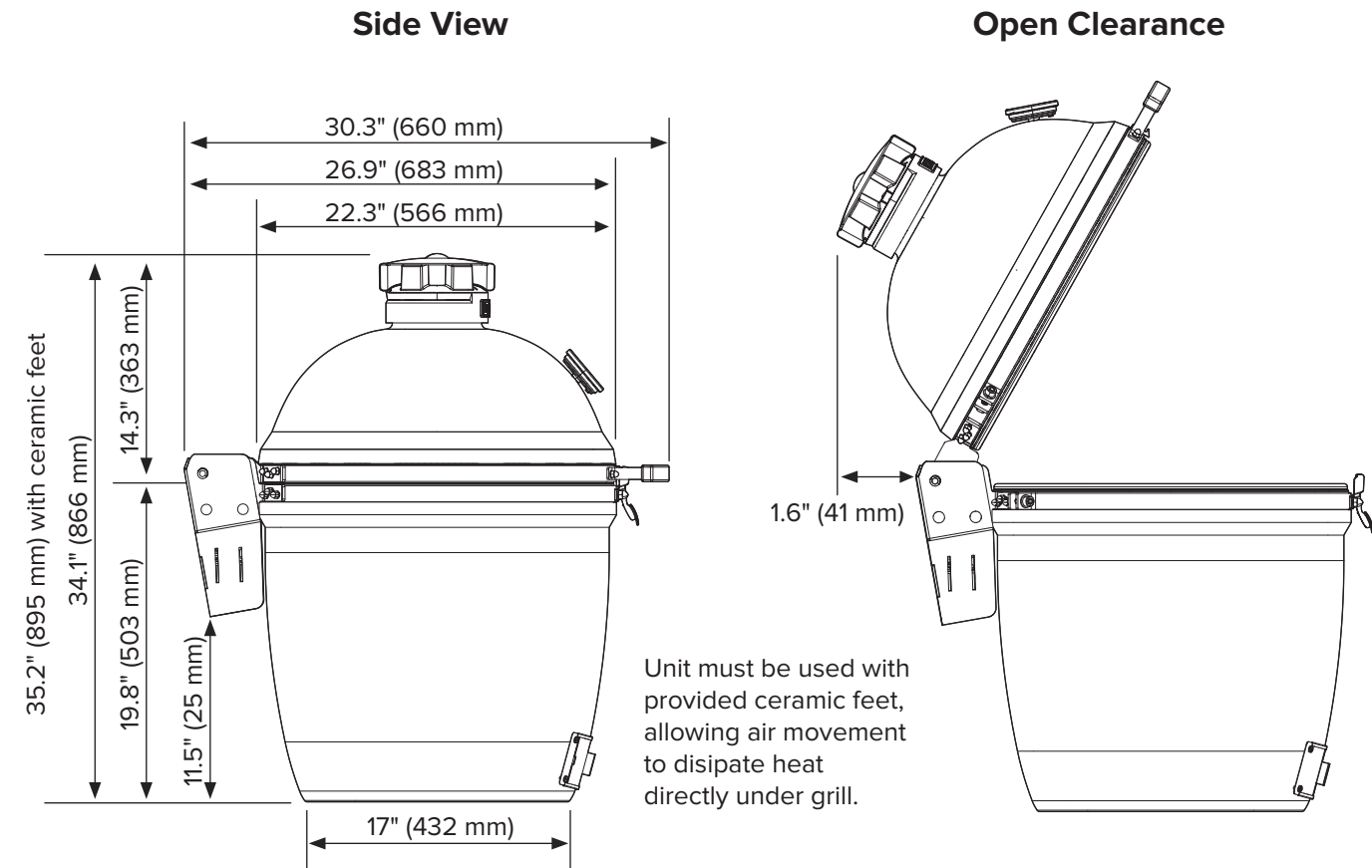
Included Accessories and Parts



NO.	QTY.	Description
A	1	Tower Top Vent
B	1	Grill Dome
C	1	Front Handle
D	2	Cooking Grates
E	1	Accessory Rack
F	2	Ceramic Heat Deflectors
G	1	3-Tier Grate Rack
H	1	Stainless Steel Firebox Ring
I	1	Charcoal Basket
J	5	Ceramic Firebox

NO.	QTY.	Description
K	1	Slide-Out Ash Drawer
L	1	Firebox Base
M	1	Grill Base
N	3	Ceramic Feet
O	1	Ash Tool
P	1	Grill Gripper
AA	1	Hinge Disengagement Tool Kit
BB	3	Front Handle Hardware
CC	1	#17 Wrench

Dimensions



Grill Set Up

Unboxing

1. Cut the plastic bands and remove the top and side panels of the shipping container.
2. Set all boxes and packing materials aside. Packaging can be used as floor protection.
3. Open the dome of the grill and remove all internal components. Use caution and handle the components with care. The ceramic is breakable.

Lifting Method

Once the internal components of the grill have been removed, lift the grill off the pallet and into cart or table or stand. Before lifting, ensure all band and hinge nuts are snug and secure.

- Due to the weight of the grill (278 lbs/126 kg), lifting the grill requires two or more people to perform this task.
- Grill lid should be closed to prevent pinch point hazard and tipping hazard.
- **Lift the grill by using the rear hinge and front lower opening as lifting points. Wear protective gloves when lifting and use extreme caution, some components may be sharp.**
- DO NOT LIFT the grill without two or more people.

Setting Up

- Set grill up on solid, flat, level surface with adequate wind shelter. When on a cart, do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.
- This grill is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (3 m) from the side or rear of the grill. It is important that the ventilation openings of the grill are not obstructed. The grill must be used on a level, stable surface. The grill should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Built-In Install Guide

IMPORTANT INSTALL NOTES:

Please use this as a general guide for installing your Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker into a built-in outdoor kitchen or grill table. Measure your grill before installation to ensure a snug fit in your cabinet. Drawing is not to scale.

TABLE REQUIREMENTS:

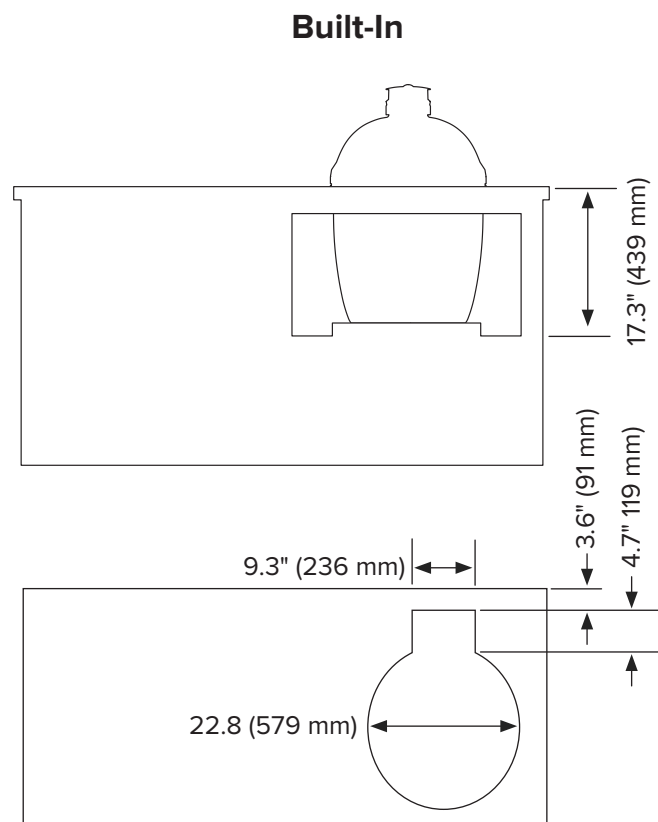
Table should be fixed on the ground or wall. Non-combustible building materials are required for construction.

Materials: Ensure the materials used are non-combustible and can handle high temperatures.

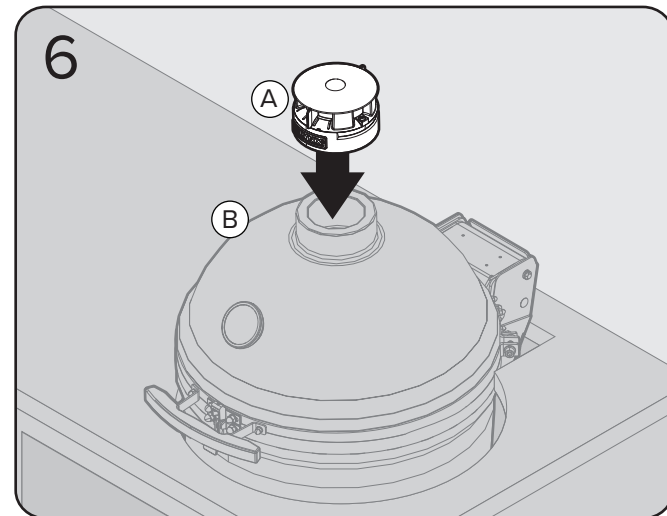
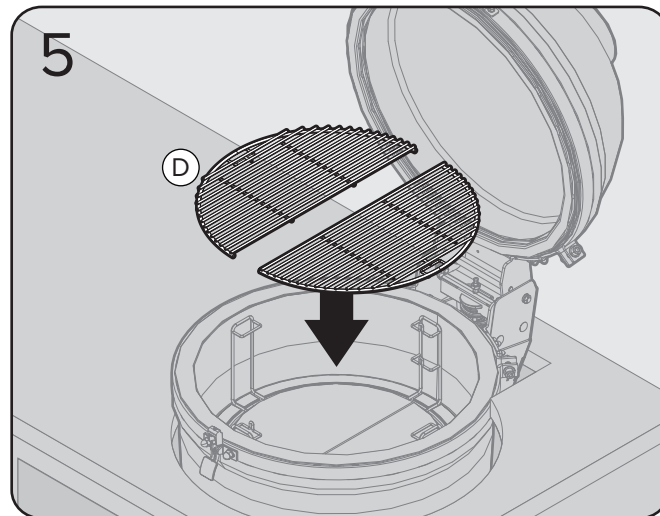
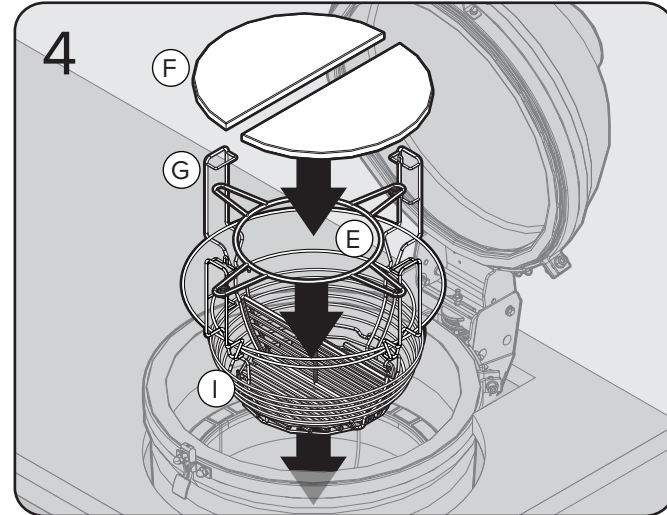
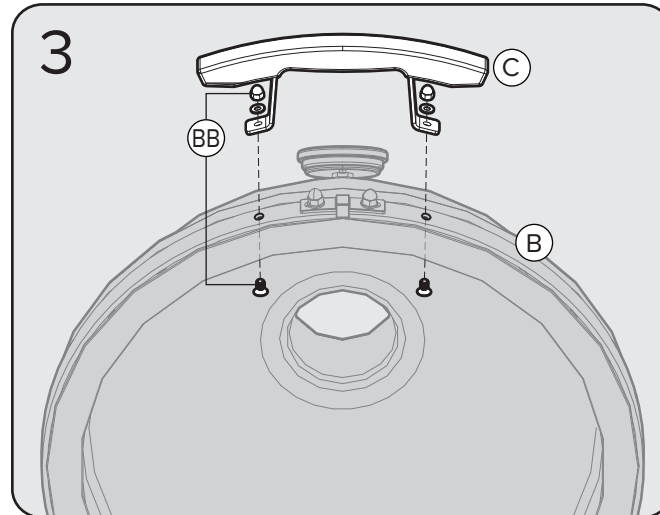
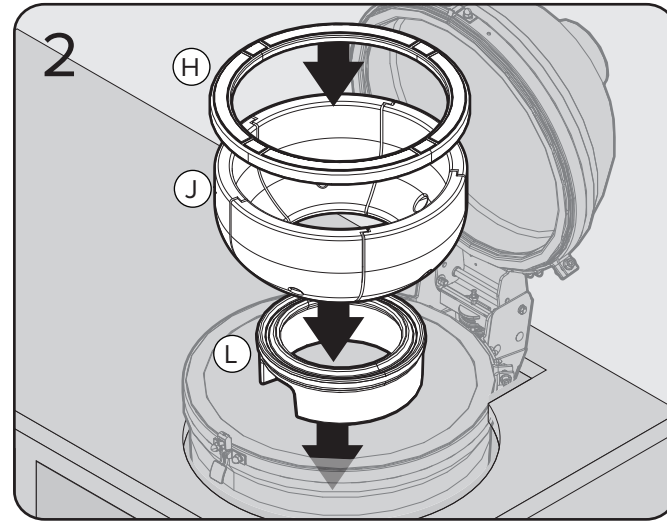
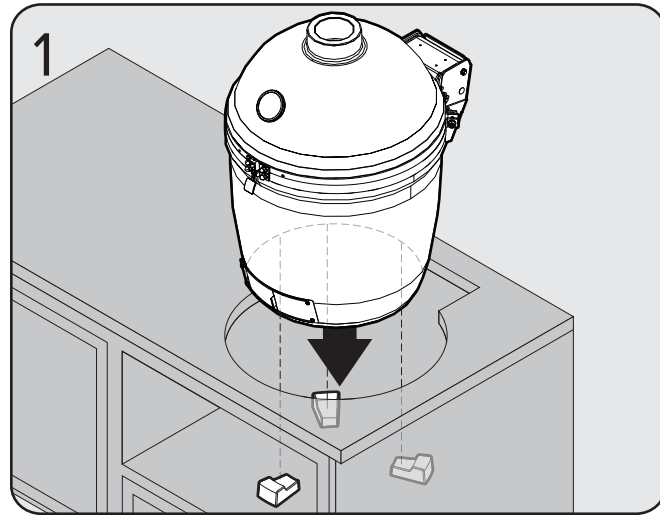
Base: Ensure the ceramic feet are used to create an air gap underneath the base of the grill. Do NOT place the grill directly on the table surface without an air gap. Space the feet evenly around the base of the unit to ensure stability of grill.

Access: Ensure there is front access so that the Ash Drawer is not blocked.

Clearance: Ensure the grill is centered in the cutout provided on Page 8. The tabletop SHOULD NOT make direct contact with the grill.



Assembly



Operating Instructions

Initial Heating

Lynx manufactures its products with care. Pre-Seasoning IS NOT required for the first use of your Lynx. We do however recommend the steps below for your first heating.

1. Ensure all hardware is tight before starting the grill. Ensure to check all bands, hinge, and latch hardware.
2. Wash cooking grates with mild dish detergent and allow to dry.
3. Start grill by following the LIGHTING instructions. Build a small / medium sized fire.
 - Do not use more than 3 LBS/1.36 KGS of charcoal.
 - Always put charcoal in charcoal basket.
4. Keep grill under 400°F (204°C) for 1 hour for the first burn or cook.
5. After the first hour, you may close the tower top vent and the ash door to extinguish any fire.

AFTER THE FIRST HEATING: because of the nature of thermal expansion and contraction, some adjustments or tightening may be needed after the initial heating.

- **HINGE:** You may notice your hinge has lost some tension, please refer to the hinge adjustment section of this manual to check the tightness of your hinge. Regular adjustments are completely normal.
- **LATCH:** You may notice your front latch doesn't align completely or needs the tension to be adjusted, please refer to the latch adjustment section of this manual to check the alignment and tension of your latch. Regular adjustments are completely normal.
- **BANDS:** You may notice your bands have lost some tension, please refer to the bands adjustment section of this manual to check the tightness of your bands. Regular adjustments are completely normal.
- **CERAMIC:** After the first cook, you may notice light cracking in the porcelain. This is called crazing and is part of the natural porcelain characteristic.

Lighting Instructions

1. Before you cook, use the ash tool to stir up the remaining charcoal in the firebox to remove all the loose ash. Loose ash will fall through the charcoal basket and into the ash drawer.
2. Remove the ash drawer and dispose of all loose ash. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
3. Add charcoal to firebox and light using one or two fire starters. Use only firelighter complying to EN 1860-31.
4. Leave dome and bottom vent fully open for 10 minutes. Allow for charcoal to ignite.
5. After charcoal has ignited, close the dome.
6. Begin to close and adjust the top vent and bottom vent when temperature is within 50°F (10°C) of your target temperature.
7. Because your ceramic Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker is so insulating, it can take some time to fully preheat. Give your grill 20 – 60 minutes to stabilize the temperature and heat the ceramics before you start cooking.

NOTE: Because ceramic retains heat so well, only increase your grill temperature slightly and slowly. It's much easier to increase the heat slightly, than it is to bring the temperature down after an overheating.

Operating Instructions

Maintaining Temperature

Airflow:

In order to control the temperature of your grill, you need to control the amount of air flow to the fire. By opening and closing the top and bottom dampers, you can adjust the temperature of your grill. Wear protective gloves when adjusting.

- MORE AIR = FASTER/HIGHER (open the vents)
- LESS AIR = SLOWER/LOWER (close the vents)

Charcoal:

The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. The more charcoal that ignites, the hotter the grill can be.

- MORE CHARCOAL = FASTER/HIGHER
- LESS CHARCOAL = SLOWER/LOWER

Temperature Maintenance Notes:

- Adjustments to the vents / dampers are not immediate. Be patient, allow 10–15 minutes from a vent adjustment for a temperature change to take effect.
- Because ceramic retains heat so well, only increase your grill temperature slightly and slowly. It's much easier to increase the heat slightly, than it is to bring the temperature down after an overheating.

Cooking Tips

Burping The Grill:

When cooking above 350°F (175°C), carefully open the grill lid 2-3 inches (5-8 cm) and “burp” the grill for approximately 5 seconds each time you lift the dome. This will prevent a flashback—a surge of White-hot heat caused by rush of oxygen.

Liquids:

Do not spill liquids inside or on the grill while it is hot.

Shut Down

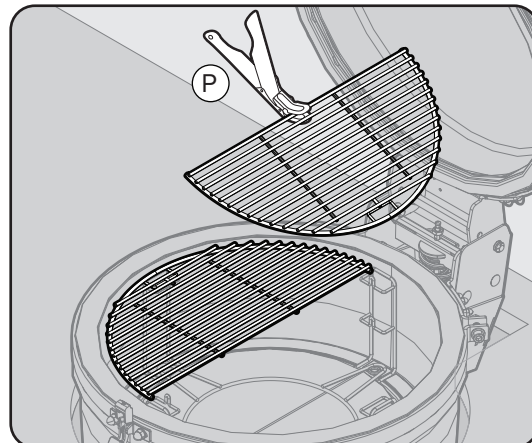
1. When finished cooking, close the bottom vent completely.
2. Clean your grill grates with a grate scraper. Use CAUTION, they will be hot.
3. Once temperature falls below 400°F (205°C), close the top vent.
4. Do not cover or clean the grill until the dome is cool to the touch (115°F / 45°C).
5. Please review the cleaning and care instructions for further cleaning steps.

Grate Lifter

Use your grate lifter to handle your cooking grates.

CAUTION! Cooking grates can be HOT! Use the grill gripper to re-position the cooking grates throughout your cook.

NOTE: The grates should be as close together as possible.



Cleaning and Care

Your Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker is made of quality materials, so general care and maintenance is minimal. The best way to protect your Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker from the elements is with a grill cover.

Every Cook

1. Before cleaning, ensure your grill has completely cooled and all charcoal has been extinguished.
2. Use the ash tool to stir up the remaining charcoal in the firebox to remove all the loose ash. Loose ash will fall through the charcoal basket and into the ash drawer.
3. Remove the ash drawer and dispose of all loose ash. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
4. Wipe down the outside of your grill with a damp rag to remove any spilled ingredients and debris. Do not excessively scrub the gasket, this can cause damage. The gasket will be cleaned through natural heat cycling when you use your grill.
5. Cover your grill with a grill cover and store in a cool, dry place.

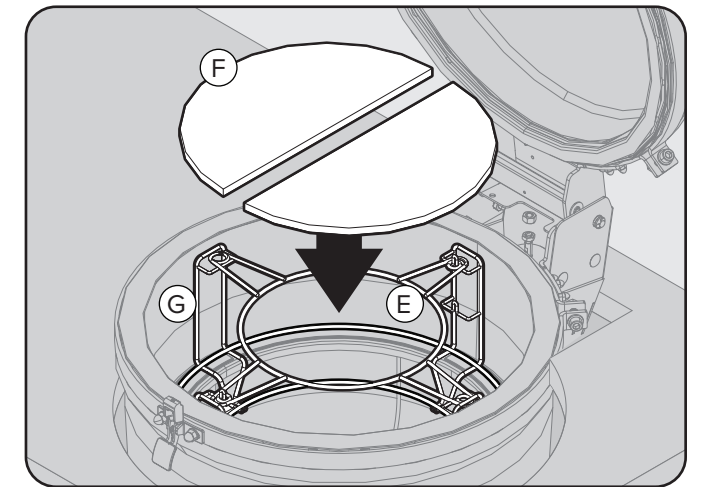
NOTE: When your heat deflectors get dirty during normal use, flip them over, with the dirty side down, for the next cook. The heat from the fire will self-clean that side of the deflector plate.

Self Cleaning

It is recommended to complete these steps as needed. Cleaning frequency will vary depending on how often you use your Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker and your environment. If mold or mildew appears inside of your grill, it is recommended to complete the self cleaning steps below.

This process will burn off any unwanted residue from the inside of your grill. After you complete the steps below, before cooking again, use a soft bristle brush on the ceramics and heat deflectors to remove any residue.

1. Remove the cooking grates and wash with a mild dish detergent. The cooking grates will stay removed during this cleaning session.
1. Add charcoal and light the grill.
2. Install the 3-Tier flexible cooking rack (G). Place the accessory X-rack (E) in the top position with both heat deflector panels (F) on the X-rack. Place the heat deflectors (F) with the dirty side down, facing the fire. There should be a large air gap around the heat deflectors.
3. Open the top and bottom air vents fully and let the temperature inside the grill rise to 600°F (315°C) with the dome closed.
4. Hold the temperature at around 600°F (315°C) for 15-20 minutes or until no visible smoke is present.
5. Close the bottom vent fully. Once temperature falls below 400°F (205°C), close the top vent completely. Wear protective gloves when adjusting.
6. Allow the grill to shut down.



Deep Cleaning

Once or twice a year, you should do a more thorough cleaning of the inside of the grill.

1. Before cleaning, ensure your grill has completely cooled and all charcoal has been extinguished.
2. Remove the internal components and remove any residual ash or debris that has collected between the grill body and the internal components.
3. Use a plastic bristle brush to clean the inside ceramic surface.
4. Scoop or vacuum debris from the bottom of the grill.
5. Wipe down the hinge and exterior of your grill.
6. Replace all internal components and get ready for your next cook.

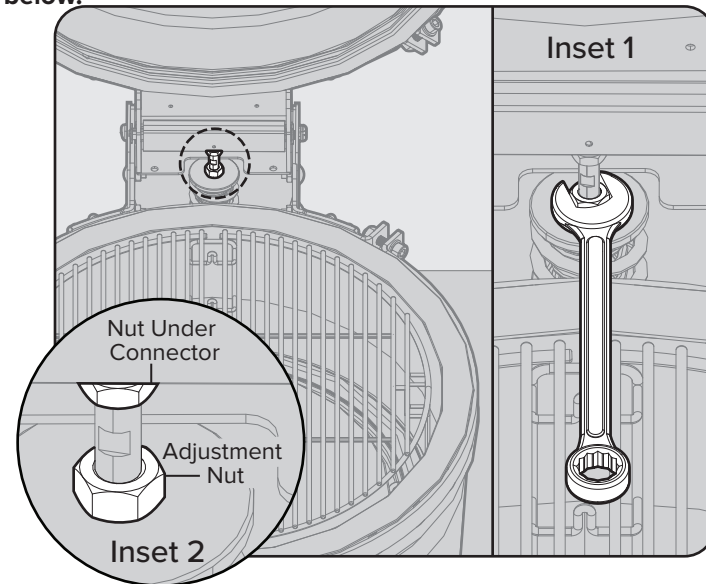
Adjustments

Hinge Adjustments

The Air Lift Hinge on your Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker is already pre-adjusted for ideal balance and stability. Follow these instructions for any additional adjustment to suit your personal preferences.

Caution: Air Lift Hinge is under high tension. Do not attempt to disassemble the hinge from your grill without the proper hardware. See the “disengagement tool” section below.

1. Open the dome of your grill.
2. Place the 17mm wrench on the “adjustment nut” on top of the spring retainer (see Inset 1).
3. **To make the dome easier to raise:** rotate the 17mm wrench clockwise as shown. Remove the wrench and check the dome action for every full rotation of the nut.
4. **To make the dome feel heavier:** rotate the nut counter-clockwise. Remove the wrench and check the dome action for every full rotation of the nut.
5. Do not ever tighten the adjustment nut so that it contacts the nut under the connector (see Inset 2).

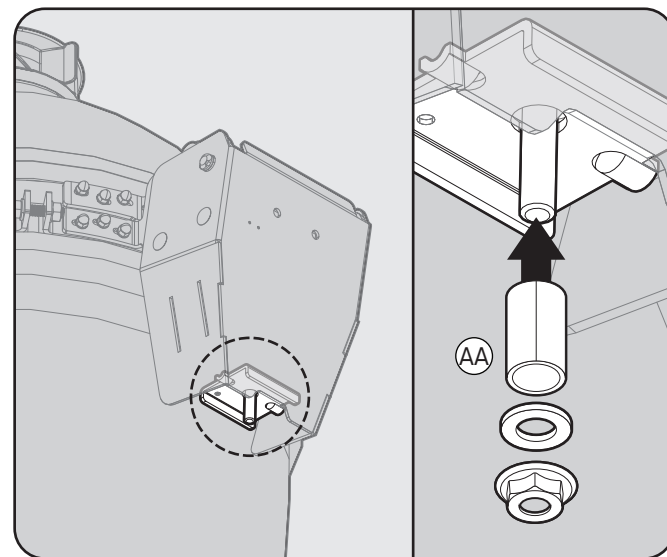


Hinge Safety–Disengagement Tool (for servicing the grill)

Do not attempt to disassemble the hinge or loosen the bands from your grill without the disengagement tool kit. The hinge is under EXTREME tension and can be very dangerous. The disengagement tool was provided with the purchase of your Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker.

To install:

1. Installing the disengagement tool (AA) will release the tension on the spring allowing you to remove the hinge or bands safely from the grill.
2. Place the spacer, then washer, then hex nut on the spring retainer on the bottom side of the hinge.
3. Use a 14mm socket with an extension to release the tension of the spring. When service is complete, re-tighten the spring.

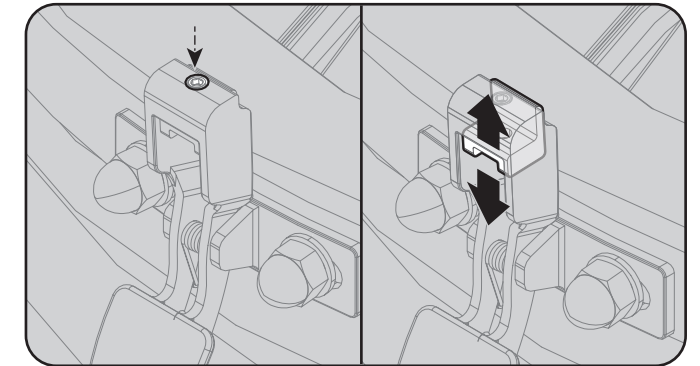


Adjustments

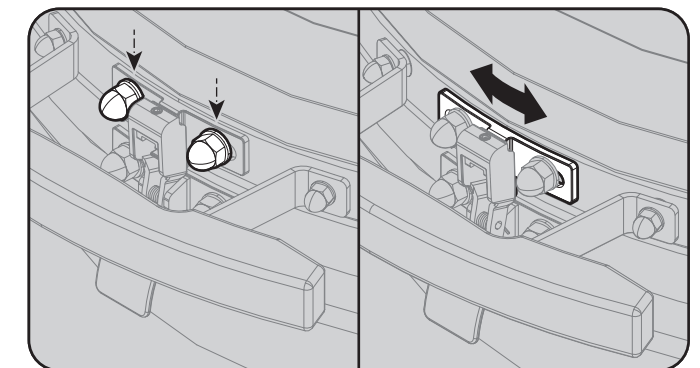
Latch Adjustment

The latch on your Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker is already preset for an ideal tension. However, if your dome is too challenging or too easy to latch (if it almost unlatches itself), follow these instructions for any additional adjustments to suit your personal preferences.

1. To tighten or loosen the latch setting, use a small hex wrench.
2. Place the hex wrench into the top of the latch and raise or lower the catch bracket.
3. This will tighten or loosen the latch setting.



The latch on your Lynx grill is also adjustable left to right, if you notice the latch needs further alignment, simply loosen the acorn nuts that hold your latch onto the grill and slide the top or bottom of the latch to the left or right.

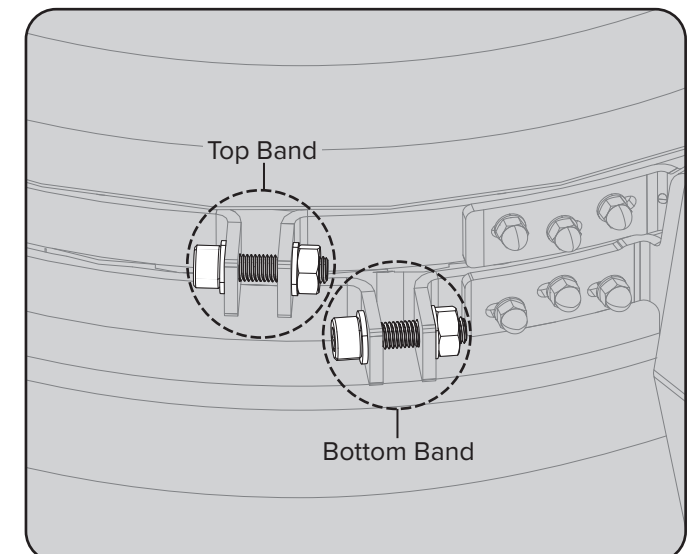


Band Adjustments

Check the position and tightness of the bands once or twice a year, sometimes an adjustment may be necessary.

Use an 6mm hex wrench and a 17mm wrench to make sure the band connector nut is tight on your bands. You can find the band connector on the rear of your grill. You should not be able to turn the hex wrench easily while holding the nut in place. If this nut is loose, tighten it firmly.

If band is not centered on the gasket material, loosen the band enough to push it back in place. You can place a block of wood on top of the band and lightly tap the wood with a hammer until the band is in position. Tighten the band connector as listed above.



CONTACTING CUSTOMER SERVICE

If service is required, call your authorized service agency.

Have the following information readily available.

- Model number
- Serial number
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased

Clearly describe the problem that you are having. If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or to you continue to have service problems, contact Lynx at 1888-289-5969, or write to:

Lynx Grills
62201 Hwy 82 West
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Record the following information indicated below. You will need it if service is ever required. The serial number and model number can be located on the rating plate which is located on the top of the hinge mechanism on the back of the grill.

For full product warranty information please visit lynxgrills.com



Record the information below. You will need it if service is ever required.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

Date Installed _____

Dealer's Name _____

Address _____

If service requires installation parts, use only authorized parts to ensure protection under the warranty.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

LYNX

LIVE THE LYNX LIFE



PARRILLA KAMADO LYNX

GUÍA DE USO/INSTALACIÓN

Índice

Instrucciones importantes de seguridad.	ES-19
ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES IMPORTANTES.	ES-20
Preparación para la instalación	ES-22
Introducción	ES-22
Herramientas necesarias.	ES-22
Requisitos de proximidad estructural	ES-22
Accesorios y piezas incluidos.	ES-23
Dimensiones	ES-24
PREPARACIÓN DE LA PARRILLA	ES-25
Desembalaje.	ES-25
Método de elevación	ES-25
Preparación	ES-25
Guía de instalación para empotrar	ES-25
Ensamblaje	ES-26
Calentamiento inicial	ES-27
Instrucciones de encendido	ES-27
Mantenimiento de la temperatura.	ES-28
Consejos de cocina.	ES-28
Apagado	ES-28
Elevador de rejilla	ES-28
Limpieza y cuidados	ES-29
Cuidados posteriores a su uso	ES-29
Autolimpieza.	ES-29
Limpieza profunda	ES-29
Ajustes	ES-30
Ajuste de bisagras	ES-30
Herramienta de seguridad–desmontaje de bisagras (para el mantenimiento de la parrilla)	ES-30
Ajuste del cierre.	ES-31
Ajuste de bandas	ES-31
CONTACTAR CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	ES-32

Instrucciones importantes de seguridad

¡Lea y siga!

SOLO PARA USO EN EXTERIORES. NO APTO PARA USO COMERCIAL.

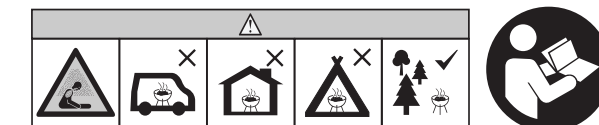
⚠ ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del artefacto.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el artefacto.
- Guarde este manual para futuras consultas.

⚠ RIESGO DE MONÓXIDO DE CARBONO

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o quemaduras que pueden causar daños materiales y personales.

- La combustión de astillas, trozos o pedazos de madera, carbón y propano produce monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme astillas de madera, trozos o pedazos de madera, carbón o propano en el interior de viviendas, vehículos, carpas, garajes o cualquier lugar cerrado.
- No utilice la parrilla en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.
- UTILIZAR SOLO EN EXTERIORES bien ventilados.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LE INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar la pérdida de conciencia y la muerte.
 - Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfrío o gripe mientras cocinan o si se encuentran cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfrío o una gripe, suele detectarse demasiado tarde.
 - El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
 - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.*



⚠️ ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Si no se siguen las advertencias, se pueden producir daños al artefacto o al usuario.
- No deje el artefacto sin vigilancia.
- El artefacto es SOLO PARA USO DOMÉSTICO EXTERIOR. ¡NO UTILIZAR EN INTERIORES!
 - No utilizar nunca dentro de lugares cerrados como patios, garajes, edificios o carpas.
 - No utilizar nunca en el interior ni en vehículos recreativos o embarcaciones.
 - No utilice el artefacto en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.
- Utilice únicamente carbón como combustible.
- ¡No utilice el artefacto con vientos fuertes!
- Cierre la tapa y las compuertas para ayudar a sofocar la llama.
- No altere este artefacto de ninguna manera.
- No supere una temperatura de 750 °F (398 °C).
- Utilice siempre el artefacto de acuerdo con todos los códigos de incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 pies) de paredes, barandas u otras estructuras. Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 pies) de todos los materiales inflamables como madera, plantas secas, hierba, maleza, papel.
- No utilice nunca el artefacto debajo de tejados, cocheras, toldos o aleros. (VÉANSE LOS REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL).
- Mantenga el artefacto despejado y libre de materiales inflamables como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Cuando se monte en un carro, utilice el artefacto sobre una superficie nivelada, no inflamable y estable, como tierra, hormigón, ladrillo o roca.
- No coloque el artefacto sobre mesas o mostradores. NO mueva el artefacto sobre superficies irregulares.
- No utilice el artefacto sobre superficies de madera o inflamables.
- El artefacto solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- Nunca utilice el artefacto como calefactor (LEA PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- No utilice nunca el artefacto para un uso distinto al previsto. Este artefacto no es para uso comercial.
- Mantenga un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opera con el artefacto.
 - Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de tipo BC o ABC.
 - En caso de incendio con aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos. Un extintor de tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- Antes de cada uso, compruebe que todas las tuercas, tornillos y pernos estén apretados y seguros.
- El consumo de alcohol o de medicamentos con o sin receta puede afectar a la capacidad del usuario para montar correctamente o manejar con seguridad el artefacto.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del artefacto en todo momento. NO permita que los niños utilicen el artefacto. Es necesario supervisar de cerca la presencia de niños o animales domésticos mientras se utiliza el artefacto.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del artefacto durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO golpee ni realice impactos al artefacto para evitar daños personales, daños al artefacto o derrames/salpicaduras de líquido de cocción caliente.
- Extreme las precauciones si mueve el artefacto con las brasas calientes.
- Deje que el artefacto se enfríe completamente (por debajo de 115° F) antes de moverlo o guardarlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠️ ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

- El artefacto está CALIENTE mientras se utiliza y permanecerá CALIENTE durante un tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga CUIDADO. Utilice guantes/manoplas de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Utilice asas o perillas.
- No utilice nunca utensilios de vidrio, plástico o cerámica en el artefacto. Nunca coloque utensilios de cocina vacíos en el artefacto mientras esté en uso.
- Los accesorios no suministrados por Lynx no se recomiendan y pueden causar lesiones.
- No guarde el artefacto con cenizas calientes o carbón dentro del mismo. Guárdelo solo cuando el fuego esté completamente apagado y todas las superficies estén frías.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del artefacto. Todas las superficies están CALIENTES y pueden provocar quemaduras. Utilice guantes/manoplas de protección o utensilios de cocina largos y resistentes para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos de cocción.
- El artefacto se calienta durante su uso. Mantenga la cara y el cuerpo alejados de la tapa y las ventilaciones. Durante el uso se expulsa vapor y aire caliente.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel metálico. Esto atraparé el calor y puede dañar el artefacto.
- Nunca deje brasas o cenizas CALIENTES sin vigilancia.
- No retire el cajón de cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- El artefacto tiene una llama abierta. Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas. NO se incline sobre el artefacto al encenderlo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- Utilice guantes protectores cuando manipule este artefacto o trabaje con fuego. Utilice guantes protectores o herramientas largas y resistentes para la chimenea cuando añada leña o carbón.
- Las compuertas de aire están CALIENTES mientras el artefacto está en uso y durante el enfriamiento; tenga mucho cuidado y use guantes protectores al realizar ajustes.
- La ventilación superior y la compuerta inferior están CALIENTES mientras el artefacto está en uso y durante el enfriamiento, use guantes protectores al ajustarlas.
- La parrilla de cocción está CALIENTE mientras el artefacto está en uso y durante el enfriamiento, tenga mucho cuidado si la toca, use guantes protectores o una herramienta resistente con mango largo.
- No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.
- El artefacto debe calentarse y el combustible utilizado debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- **NUNCA UTILICE LÍQUIDO PARA ENCENDER CARBÓN, GASOLINA, ALCOHOL U OTROS LÍQUIDOS ALTAMENTE VOLÁTILES. ESTOS FLUIDOS PUEDEN EXPLOTAR Y CAUSAR LESIONES O LA MUERTE.**
- Nunca llene en exceso la parrilla de carbón. Esto puede causar lesiones graves y dañar el artefacto.
- Nunca utilice más cantidad de carbón que la recomendada (ver más abajo).
- ¡ADVERTENCIA! Este artefacto se calentará mucho, no lo mueva durante su uso.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No utilice gasolina ni alcohol para encender por primera o segunda vez! Utilice únicamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-31.
- Elimine las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, empapándolas con agua y desechándolas en un recipiente no inflamable.
- Mantenga la tapa abierta durante el proceso de encendido.
- Cuando cocine a más de 350°F (175°C), abra con cuidado y lentamente la tapa del artefacto 5-8 cm (2-3 pulgadas) y "cure" el artefacto durante 5 segundos cada vez que levante la cúpula. Esto evitará un retroceso, una oleada de calor sofocante causada por una avalancha de oxígeno.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 6 LBS / 2.7 KGS DE CARBON PARA LA CAJA PRINCIPAL

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Preparación para la instalación

Introducción

ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre cartón para evitar residuos en el suelo o rayones.
- Se recomienda utilizar guantes para el ensamblaje.
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos.
- Se recomienda realizar el ensamblaje entre dos personas para mayor practicidad y para reducir el tiempo de la tarea.
- El producto real puede diferir de la imagen mostrada.

Es posible que algunos pasos del ensamblaje se hayan completado en la fábrica.

Herramientas necesarias

Llave hexagonal de 5mm, 6mm, llave de 10mm y llave #17 suministradas.

¡No devolver al vendedor!

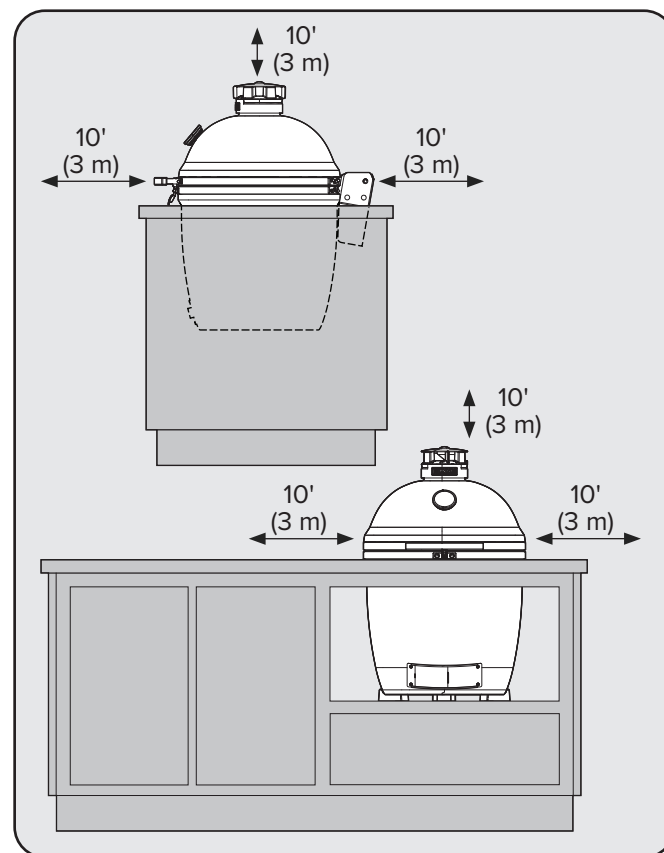
Para obtener asistencia con el ensamblaje, piezas faltantes o dañadas, comuníquese con el Servicio al cliente de Lynx Grills en www.lynxgrills.com

Requisitos de proximidad estructural

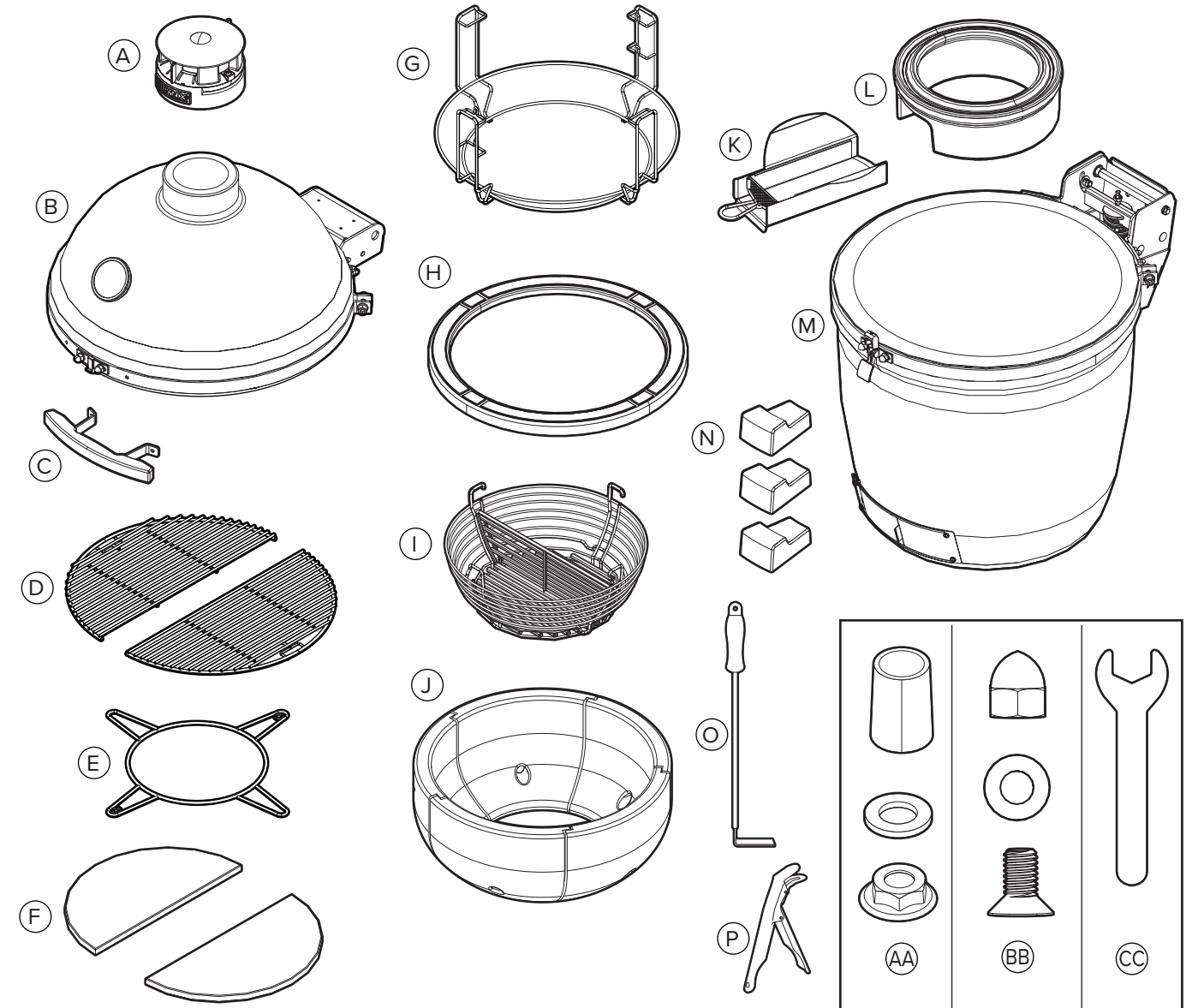
Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 pies) desde la parte trasera, los lados y la parte superior del artefacto a toda construcción elevada, paredes, barandas u otros materiales de construcción inflamables.

Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 pies) de todos los materiales combustibles e inflamables, como madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

Este espacio libre proporciona el espacio adecuado para una combustión, circulación de aire y ventilación correctas. El artefacto no debe utilizarse sobre materiales inflamables como cubiertas de madera u otros materiales inflamables.



Accesorios y piezas incluidos

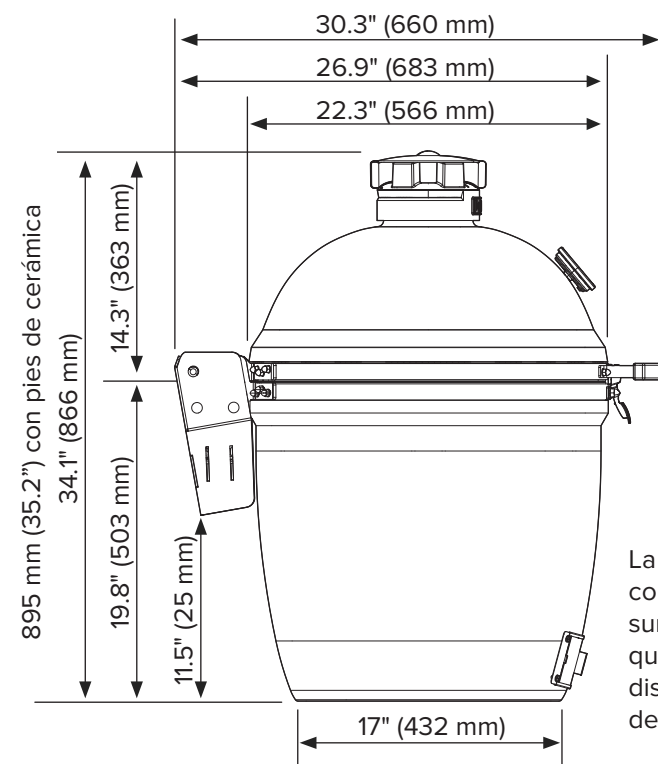


NO.	Cant.	Descripción
A	1	Torre de ventilación superior
B	1	Cúpula de la parrilla
C	1	Asa frontal
D	2	Rejillas de cocción
E	1	Soporte para rejillas
F	2	Deflectores cerámicos de calor
G	1	Rejilla de 3 niveles
H	1	Anillo de acero inoxidable para la cámara de combustión
I	1	Cesta para el carbón
J	5	Cámara de combustión de cerámica

NO.	Cant.	Descripción
K	1	Cajón deslizante para cenizas
L	1	Base de la cámara de combustión
M	1	Base de la parrilla
N	3	Pies de cerámica
O	1	Herramienta para cenizas
P	1	Pinza para parrilla
AA	1	Kit de herramientas de desenganche de bisagras
BB	3	Piezas para el asa frontal
CC	1	Llave inglesa #17

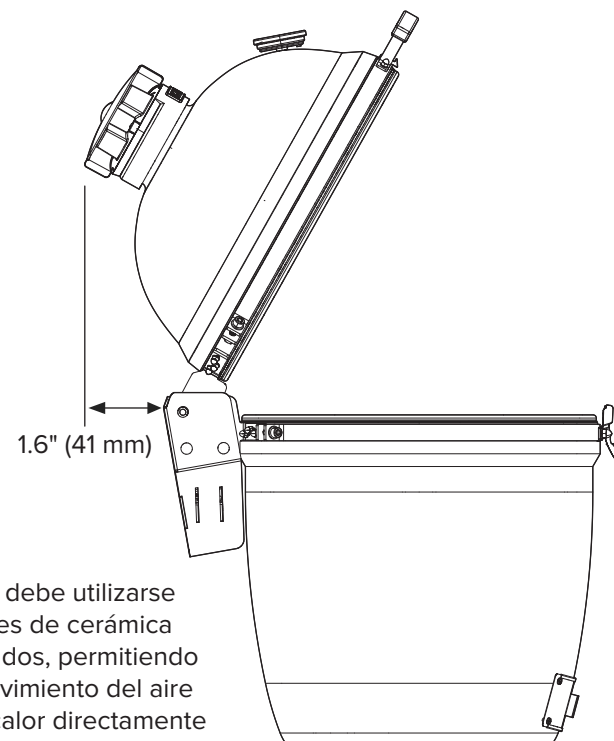
Dimensiones

Vista lateral

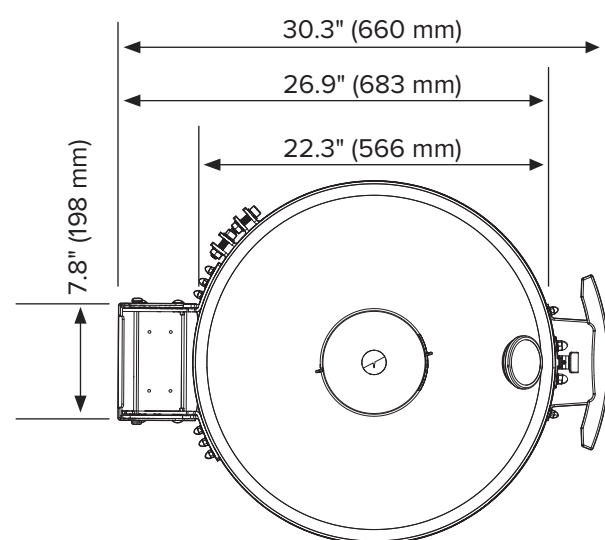


La unidad debe utilizarse con los pies de cerámica suministrados, permitiendo que el movimiento del aire disipe el calor directamente debajo de la parrilla.

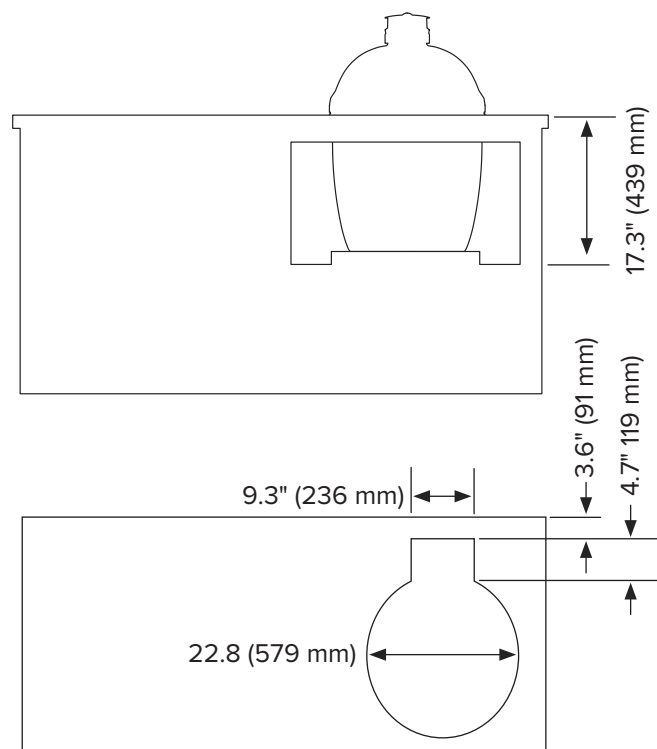
Despeje abierto



Vista superior



Empotrada



PREPARACIÓN DE LA PARRILLA

Desembalaje

1. Corte las bandas de plástico y retire los paneles superior y lateral del contenedor de transporte.
2. Aparte todas las cajas y materiales de embalaje. El embalaje puede utilizarse como protección del suelo.
3. Abra la cúpula de la parrilla y retire todos los componentes internos. Tenga cuidado y manipule los componentes con precaución. La cerámica se puede romper.

Método de elevación

Una vez retirados los componentes internos de la parrilla, levántela del palé y colóquela en el carro, la mesa o el soporte. Antes de levantar, asegúrese de que todas las tuercas de la banda y las bisagras estén ajustadas y fijas.

- Debido al peso de la parrilla (278 lbs/126 kg), levantar la parrilla requiere de dos o más personas para realizar esta tarea.
- La tapa de la parrilla debe estar cerrada para evitar el riesgo de pinzamiento y de vuelco.
- **Levante la parrilla utilizando la bisagra trasera y la abertura inferior frontal como puntos de elevación. Lleve guantes protectores al levantarlo y extreme las precauciones, algunos componentes pueden ser afilados.**
- NO LEVANTE la parrilla sin dos o más personas.

Preparación

- Coloque la parrilla sobre una superficie sólida, plana y nivelada, protegida del viento. Cuando esté sobre un carro, no mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante su funcionamiento.
- Esta parrilla está diseñada para su uso al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstáculos por encima de la cabeza y que haya una distancia mínima de 3 m (10 pies) desde el lateral o la parte trasera de la parrilla. Es importante que las aberturas de ventilación de la parrilla no estén obstruidas. La parrilla debe utilizarse sobre una superficie nivelada y estable. La parrilla debe estar protegida de las corrientes de aire directas y colocada o protegida contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (por ejemplo, lluvia).

Guía de instalación para empotrar

NOTAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN:

Por favor, utilice esto como una guía general para la instalación de su Cocina de Carbón de Cerámica Integrada Lynx en una cocina de exterior empotrada o en una mesa para parrilla. Mida su parrilla antes de la instalación para asegurar un ajuste perfecto en su armario. El dibujo no está hecho a escala.

REQUISITOS PARA LA MESA:

La mesa debe fijarse al suelo o a la pared. Se requieren materiales de construcción no inflamables.

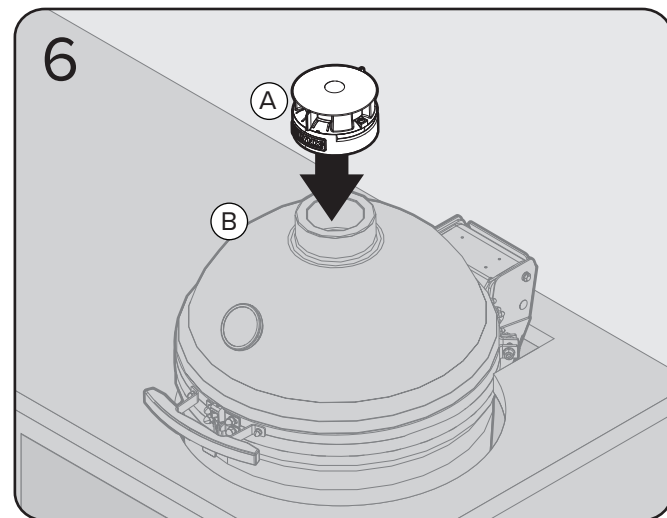
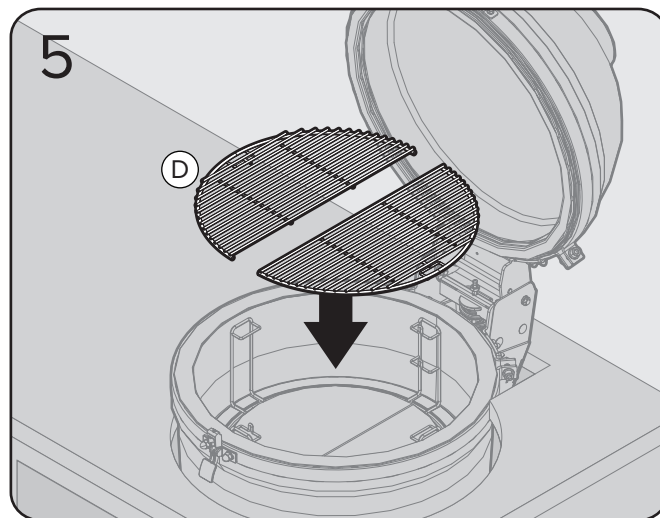
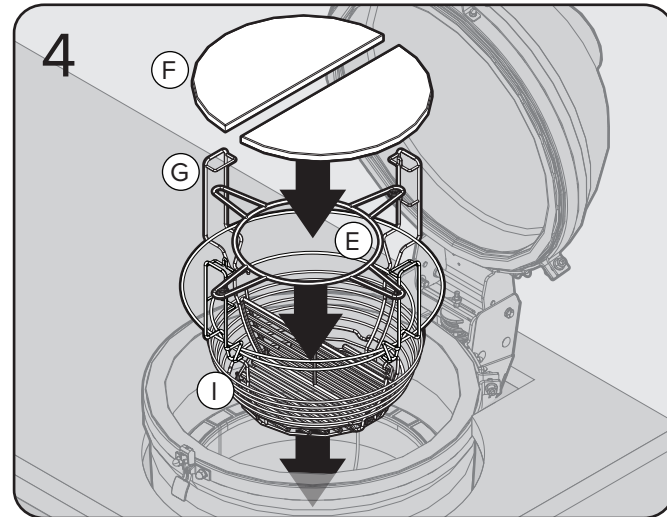
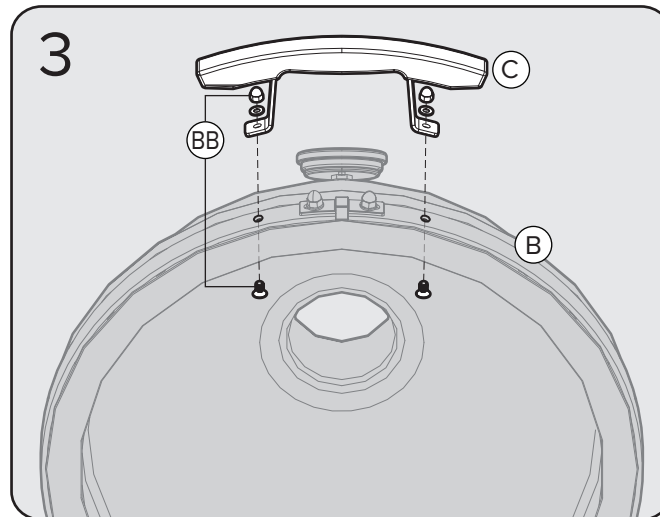
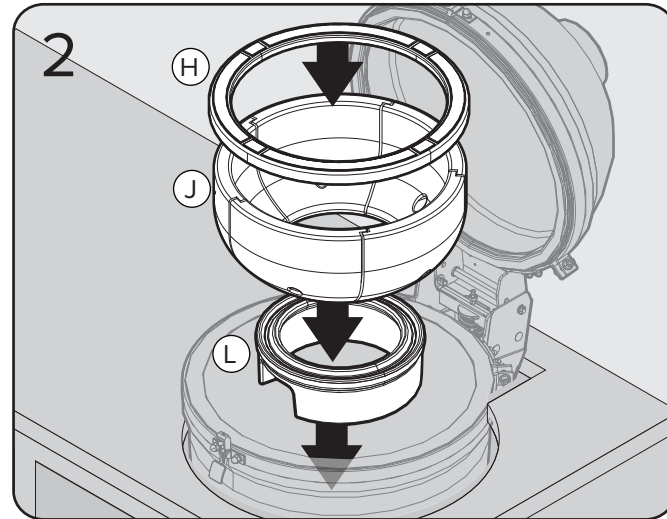
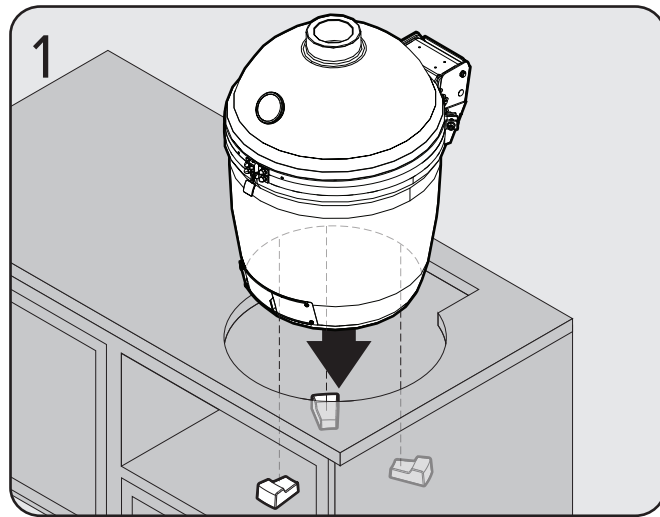
Materiales: Asegúrese de que los materiales utilizados no son inflamables y pueden soportar altas temperaturas.

Base: Asegúrese de que los pies de cerámica se utilizan para crear un espacio de aire debajo de la base de la parrilla. NO coloque la parrilla directamente sobre la superficie de la mesa sin un espacio de aire. Coloque los pies uniformemente alrededor de la base de la unidad para asegurar la estabilidad de la parrilla.

Acceso: Asegúrese de que existe un acceso frontal para que el cajón de cenizas no quede bloqueado.

Despeje: Asegúrese de que la parrilla esté centrada en el espacio proporcionado en la página 8. El tablero de la mesa NO DEBE entrar en contacto directo con la parrilla.

Ensamblaje



Instrucciones de uso

Calentamiento inicial

Lynx fabrica sus productos con sumo cuidado. NO se requiere un precondicionamiento para el primer uso de su Lynx. No obstante, le recomendamos que siga los pasos que se indican a continuación para su primer calentamiento.

1. Asegúrese de que todas las piezas estén bien apretadas antes de encender la parrilla. Asegúrese de comprobar todas las bandas, bisagras y piezas de cierre.
2. Lave las rejillas de cocción con detergente suave para vajilla y deje secar.
3. Prenda la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Encienda un fuego pequeño o mediano.
 - No utilice más de 3 LBS/1,36 KGS de carbón.
 - Coloque siempre el carbón en la cesta.
4. Mantenga la parrilla a menos de 400°F (204°C) durante 1 hora para la primera quema o cocción.
5. Después de la primera hora, puede cerrar la ventilación superior y la puerta de cenizas para extinguir cualquier incendio.

DESPUÉS DEL PRIMER CALENTAMIENTO: debido a la naturaleza de la dilatación y a la contracción térmica, pueden ser necesarios algunos ajustes o aprietes después del calentamiento inicial.

- **BISAGRA:** Puede que note que su bisagra ha perdido algo de tensión, consulte la sección de ajuste de bisagras de este manual para comprobar su tensión. Los ajustes periódicos son completamente normales.
- **CIERRE:** Es posible que note que el cierre delantero no se alinea completamente o que necesita que se ajuste la tensión, consulte la sección de ajuste del cierre de este manual para comprobar la alineación y la tensión del cierre. Los ajustes periódicos son completamente normales.
- **BANDAS:** Puede que note que las bandas han perdido algo de tensión, por favor consulte la sección de ajuste de bandas de este manual para comprobar la tensión de las bandas. Los ajustes periódicos son completamente normales.
- **CERÁMICA:** Después de la primera cocción, es posible que observe ligeras grietas en la porcelana. Esto se denomina cuarteado y forma parte de las características naturales de la porcelana.

Instrucciones de encendido

1. Antes de cocinar, utilice la herramienta para cenizas para remover el carbón restante en la cámara de combustión y eliminar toda la ceniza suelta. La ceniza suelta caerá a través de la cesta de carbón y dentro del cajón de cenizas.
2. Retire el cajón de cenizas y deseche toda la ceniza suelta. Elimine las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, empapándolas con agua y desechándolas en un recipiente no inflamable.
3. Añada carbón a la cámara de combustión y enciéndalo con uno o dos encendedores. Utilice únicamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-31.
4. Deje la cúpula y la ventilación inferior completamente abiertos durante 10 minutos. Deje que el carbón se encienda.
5. Una vez encendido el carbón, cierre la cúpula.
6. Comience a cerrar y ajustar la ventilación superior y la ventilación inferior cuando la temperatura esté dentro de los 50°F (10°C) de su temperatura objetivo.
7. Debido a que su Cocina de Carbón de Cerámica Integrada Lynx es tan aislante, puede tardar algún tiempo en precalentarse completamente. Dele a su parrilla entre 20 y 60 minutos para estabilizar la temperatura y calentar la cerámica antes de comenzar a cocinar.

NOTA: Debido a que la cerámica retiene tan bien el calor, solo aumente la temperatura de la parrilla ligeramente y lentamente. Es mucho más fácil aumentar ligeramente el calor que bajar la temperatura después de un sobrecalentamiento.

Instrucciones de uso

Mantenimiento de la temperatura

Flujo de aire:

Para controlar la temperatura de su parrilla, necesita controlar la cantidad de flujo de aire que llega al fuego. Abriendo y cerrando la ventilación superior e inferior, puede ajustar la temperatura de su parrilla. Utilice guantes protectores durante el ajuste.

- MÁS AIRE = MÁS RÁPIDO/MÁS ALTO (abra las rejillas de ventilación)
- MENOS AIRE = MÁS LENTO/MÁS BAJO (cierre las rejillas de ventilación)

Carbón:

La cantidad de carbón utilizado al asar también puede afectar en gran medida a su capacidad para controlar la temperatura. Cuanto más carbón se encienda, más caliente puede estar la parrilla.

- MÁS CARBÓN = MÁS RÁPIDO/MÁS ALTO
- MENOS CARBÓN = MÁS LENTO/MÁS BAJO

Notas para el mantenimiento de la temperatura:

- Los ajustes de las rejillas / compuertas de ventilación no son inmediatos. Tenga paciencia, espere entre 10 y 15 minutos desde el ajuste de la ventilación para que el cambio de temperatura surta efecto.
- Debido a que la cerámica retiene tan bien el calor, solo aumente la temperatura de la parrilla ligeramente y lentamente. Es mucho más fácil aumentar ligeramente el calor que bajar la temperatura después de un sobrecalentamiento.

Consejos de cocina

Curar la parrilla:

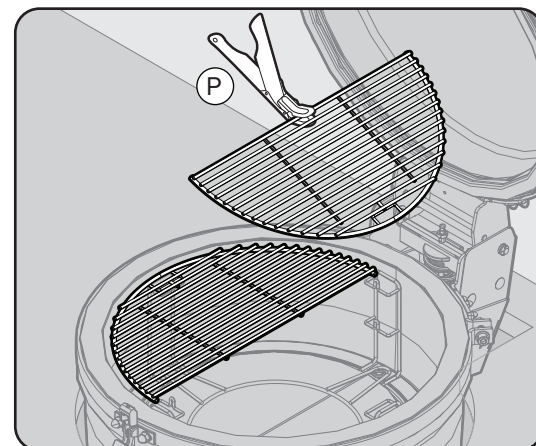
Cuando cocine a más de 350°F (175°C), abra con cuidado la tapa del grill 5-8 cm (2-3 pulgadas) y "cure" la parrilla durante aproximadamente 5 segundos cada vez que levante la cúpula. Esto evitará un retroceso, una oleada de calor sofocante causada por la falta de oxígeno.

Líquidos:

No derrame líquidos dentro o sobre la parrilla mientras esté caliente.

Apagado

1. Cuando termine de cocinar, cierre completamente la compuerta de ventilación inferior.
2. Limpie las rejillas de la parrilla con un raspador de rejillas. Tenga CUIDADO, estarán calientes.
3. Una vez que la temperatura descienda por debajo de 400°F (205°C), cierre la compuerta de ventilación superior.
4. No cubra ni limpie la parrilla hasta que la cúpula esté fría al tacto (115°F / 45°C).
5. Consulte las instrucciones de limpieza y cuidado para conocer otros pasos de limpieza.



Elevador de rejilla

Utilice el elevador de rejillas para manipular las rejillas de cocción.

¡PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas de cocción pueden estar CALIENTES! Utilice la pinza para parrilla para cambiar la posición de las rejillas durante la cocción.

NOTA: Las rejillas deben estar lo más juntas posible.

Limpieza y cuidados

Su Cocina de Carbón de Cerámica Integrada Lynx está fabricada con materiales de calidad, por lo que el cuidado y mantenimiento general es mínimo. La mejor manera de proteger su Cocina de Carbón de Cerámica Integrada Lynx de las inclemencias del tiempo es con una funda para parrilla.

Cuidados posteriores a su uso

1. Antes de limpiarla, asegúrese de que la parrilla se ha enfriado completamente y de que se ha apagado todo el carbón.
2. Utilice la herramienta para cenizas para remover el carbón restante de la cámara de combustión y eliminar toda la ceniza suelta. La ceniza suelta caerá a través de la cesta de carbón y dentro del cajón de cenizas.
3. Retire el cajón de cenizas y deseche toda la ceniza suelta. Elimine las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, empapándolas con agua y desechándolas en un recipiente no inflamable.
4. Limpie el exterior de la parrilla con un trapo húmedo para eliminar los ingredientes derramados y los residuos. No frote excesivamente la junta, podría dañarla. La junta se limpiará mediante ciclos de calor natural cuando utilice la parrilla.
5. Cubra la parrilla con una funda y guárdela en un lugar fresco y seco.

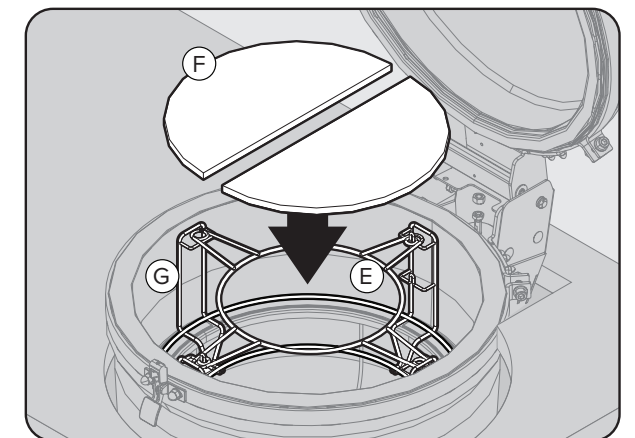
NOTA: Cuando los deflectores de calor se ensucian durante el uso normal, deles la vuelta, con la cara sucia hacia abajo, para la siguiente cocción. El calor del fuego autolimpia ese lado de la placa deflectora.

Autolimpieza

Se recomienda completar estos pasos según sea necesario. La frecuencia de limpieza variará en función de la frecuencia de uso de su Cocina de Carbón de Cerámica Integrada Lynx y de su entorno. Si aparece moho en el interior de su parrilla, se recomienda realizar los pasos de autolimpieza que se indican a continuación.

Este proceso quemará cualquier residuo no deseado del interior de su parrilla. Después de completar los pasos a continuación, antes de volver a cocinar, use un cepillo de cerdas suaves sobre la cerámica y los deflectores de calor para eliminar cualquier residuo.

1. Retire las rejillas de cocción y lávelas con un detergente suave para vajilla. Las rejillas de cocción permanecerán retiradas durante esta limpieza.
1. Añada el carbón y encienda la parrilla.
2. Instale la rejilla de cocción flexible de 3 niveles (G). Coloque el soporte X para rejilla (E) en la posición superior con ambos paneles deflectores de calor (F) sobre el soporte X. Coloque los deflectores de calor (F) con la cara sucia hacia abajo, de cara al fuego. Debe haber un gran espacio de aire alrededor de los deflectores de calor.
3. Abra completamente las compuertas de ventilación superior e inferior y deje que la temperatura en el interior de la parrilla aumente hasta 600 °F (315 °C) con la cúpula cerrada.
4. Mantenga la temperatura a unos 600°F (315°C) durante 15-20 minutos o hasta que no haya humo visible.
5. Cierre completamente la ventilación inferior. Una vez que la temperatura descienda por debajo de 400°F (205°C), cierre completamente la ventilación superior. Utilice guantes protectores durante el ajuste.
6. Deje que la parrilla se apague.



Limpieza profunda

Una o dos veces al año, debe realizar una limpieza más a fondo del interior de la parrilla.

1. Antes de limpiarla, asegúrese de que la parrilla se ha enfriado completamente y de que se ha apagado todo el carbón.
2. Retire los componentes internos y elimine cualquier resto de ceniza o suciedad que se haya acumulado entre el cuerpo de la parrilla y los componentes internos.
3. Utilice un cepillo de cerdas de plástico para limpiar la superficie interior de cerámica.
4. Recoja o aspire los residuos del fondo de la parrilla.
5. Limpie la bisagra y el exterior de su parrilla.
6. Sustituya todos los componentes internos y prepárese para su próximo uso.

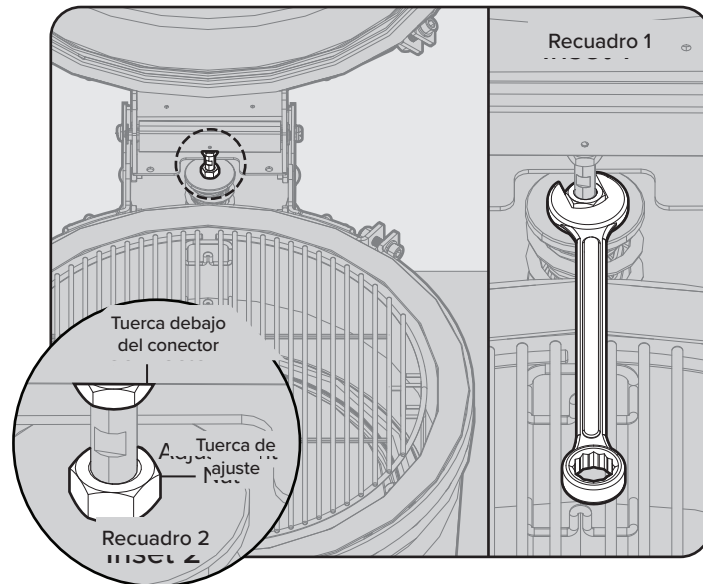
Ajustes

Ajuste de bisagras

La bisagra Air Lift de su cocina de carbón de cerámica empotrada Lynx ya está preajustada para un equilibrio y estabilidad ideales. Siga estas instrucciones para cualquier ajuste adicional que se adapte a sus preferencias personales.

Precaución: La bisagra Air Lift está sometida a una gran tensión. No intente desmontar la bisagra de su parrilla sin las piezas adecuadas. Véase más adelante la sección "Herramienta de desmontaje".

1. Abra la cúpula de la parrilla.
2. Coloque la llave de 17 mm en la "tuerca de ajuste" situada en la parte superior del retén muelle (véase el recuadro 1).
3. **Para facilitar la elevación de la cúpula:** gire la llave de 17 mm en el sentido de las agujas del reloj, tal como se muestra. Retire la llave y compruebe la acción de la cúpula por cada giro completo de la tuerca.
4. **Para que la cúpula se sienta más pesada:** gire la tuerca en el sentido contrario a las agujas del reloj. Retire la llave y compruebe la acción de la cúpula por cada giro completo de la tuerca.
5. No apriete nunca la tuerca de ajuste de forma que entre en contacto con la tuerca situada debajo del conector (véase el recuadro 2).

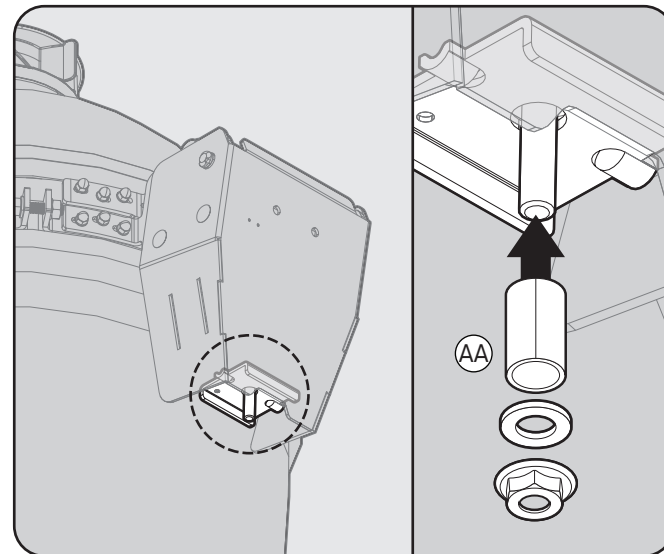


Herramienta de seguridad–desmontaje de bisagras (para el mantenimiento de la parrilla)

No intente desmontar la bisagra ni aflojar las bandas de su parrilla sin el kit de herramientas de desmontaje. La bisagra está sometida a una tensión EXTREMA y puede ser muy peligrosa. La herramienta de desmontaje se suministra con la compra de su Cocina de Carbón de Cerámica Integrada Lynx.

Para instalar:

1. La instalación de la herramienta de desmontaje (AA) liberará la tensión en el muelle, lo que le permitirá quitar la bisagra o las bandas de la parrilla de manera segura.
2. Coloque el espaciador, luego la arandela y luego la tuerca hexagonal en el retén muelle en la parte inferior de la bisagra.
3. Utilice una llave de vaso de 14 mm con una extensión para liberar la tensión del muelle. Una vez finalizado el mantenimiento, vuelva a apretar el muelle.

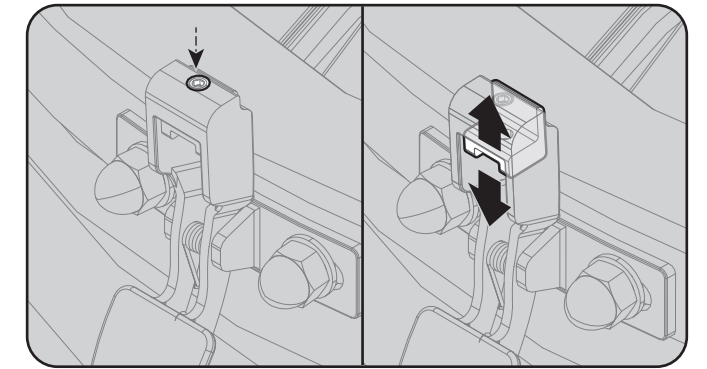


Ajustes

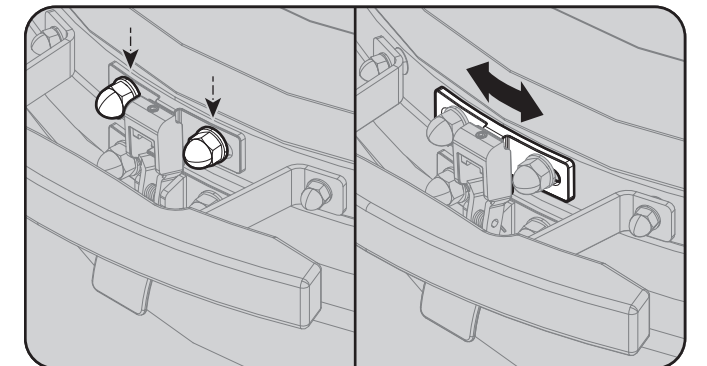
Ajuste del cierre

El cierre de su Cocina de Carbón de Cerámica Integrada Lynx ya está preajustado para una tensión ideal. Sin embargo, si su cúpula es demasiado difícil o demasiado fácil de enganchar (si casi se desengancha sola), siga estas instrucciones para realizar cualquier ajuste adicional que se adapte a sus preferencias personales.

1. Para apretar o aflojar el ajuste del cierre, utilice una llave hexagonal pequeña.
2. Coloque la llave hexagonal en la parte superior del cierre y suba o baje el soporte del mismo.
3. Esto apretará o aflojará el ajuste del cierre.



El cierre de su parrilla Lynx también es ajustable de izquierda a derecha, si nota que el cierre necesita una mayor alineación, simplemente afloje las tuercas ciegas que sujetan su cierre a la parrilla y deslice la parte superior o inferior del cierre hacia la izquierda o la

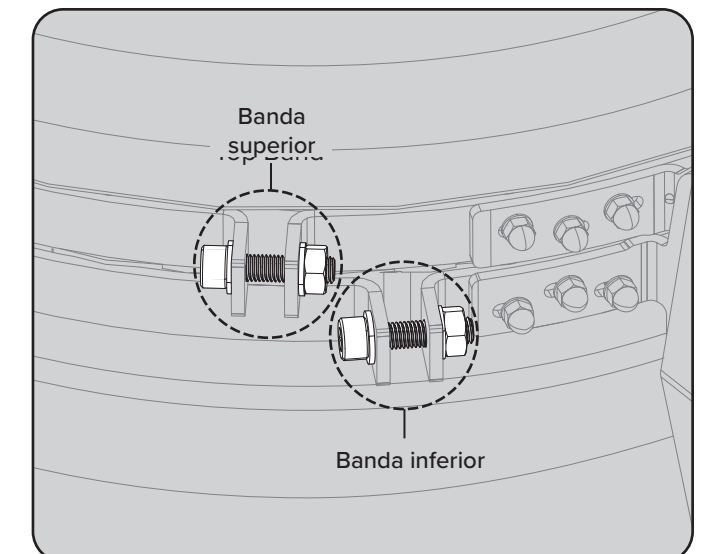


Ajuste de bandas

Compruebe la posición y la tensión de las bandas una o dos veces al año; a veces puede ser necesario un ajuste.

Utilice una llave hexagonal de 6 mm y una llave de 17 mm para asegurarse de que la tuerca del conector de la banda esté apretada en sus bandas. Puede encontrar el conector de la banda en la parte trasera de su parrilla. No debe poder girar la llave hexagonal con facilidad mientras sujeta la tuerca. Si esta tuerca está floja, apriétela firmemente.

Si la banda no está centrada en el material de la junta, aflójela lo suficiente para empujarla hacia su lugar. Puede colocar un bloque de madera encima de la banda y golpear ligeramente la madera con un martillo hasta que la banda esté en posición. Apriete el conector de la banda como se indica más arriba.



CONTACTAR CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si se requiere asistencia, llame a su agencia de servicio autorizada.

Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de la compra
- Nombre del distribuidor (a quién se lo compró)

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no consigue el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas de servicio, comuníquese con Viking Range al (1888) 289-5969 o escriba a:

Parrillas Lynx
62201 Autopista 82 Oeste
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.

Registre la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez requiere el servicio. El número de serie y el número de modelo pueden localizarse en la placa de características que se encuentra en la parte superior de mecanismo de bisagra, en la parte posterior de la parrilla.

Para obtener información completa sobre la garantía del producto, visite lynxgrills.com



Registre la información que se indica a continuación. Lo necesitará si alguna vez requiere el servicio.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de la compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección del distribuidor _____

Si el servicio requiere instalación de piezas, utilice únicamente piezas autorizadas para garantizar la protección bajo la garantía.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIAS FUTURAS.

LYNX

LIVE THE LYNX LIFE



GRILL KAMADO LYNX

GUIDE D'UTILISATION/INSTALLATION

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	FR-19
AVERTISSEMENTSET MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	FR-20
Préparation de l'installation	FR-22
Introduction	FR-22
Outils nécessaires	FR-22
Exigences en matière de proximité structurelle.	FR-22
Accessoires et pièces inclus	FR-23
Dimensions	FR-24
RÉGLAGE DU GRIL.	FR-25
Déballage	FR-25
Méthode de levage	FR-25
Mise en place	FR-25
Guide d'installation intégré	FR-25
Assemblée	FR-26
Mode d'emploi	FR-27
Chauffage initial	FR-27
Instructions pour l'éclairage	FR-27
Mode d'emploi	FR-28
Maintien de la température	FR-28
Conseils de cuisine	FR-28
Fermeture	FR-28
Lève-grille	FR-28
Nettoyage et entretien	FR-29
Chaque cuisinier	FR-29
Auto nettoyant	FR-29
Nettoyage en profondeur	FR-29
Ajustements	FR-30
Réglages des charnières	FR-30
Outil de désengagement de sécurité des charnières (pour l'entretien du grill)	FR-30
Réglage du loquet	FR-31
Réglages de la bande	FR-31
CONTACTER LE SERVICE CLIENTÈLE	FR-32

Consignes de sécurité importantes

À lire et à suivre!

POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.

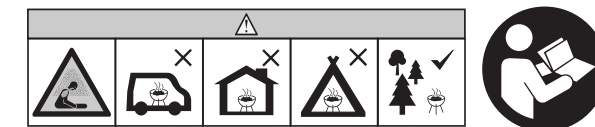
! AVERTISSEMENT

- Ce manuel contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

! RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels et corporels.

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granulés de bois, de charbon de bois et de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut être mortel.
- **NE PAS brûler** de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granulés de bois, de charbon de bois ou de propane à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes, des garages ou de tout autre espace clos.
- N'utilisez pas le grill dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, une auto-caravane ou un bateau. Risque d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.
- **UTILISER UNIQUEMENT** à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
- **SUIVEZ CES DIRECTIVES POUR ÉVITER QUE CE GAZ INCOLORE ET INODORE NE VOUS EMPOISONNE, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
 - Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe en cuisinant ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
 - La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
 - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie, ou de maladies cardiaques.*



⚠ AVERTISSEMENTSET MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Le non-respect des avertissements peut entraîner des dommages au gril ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance.
- Le gril est destiné à un usage domestique extérieur uniquement. **NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR!**
 - Ne jamais utiliser à l'intérieur d'espaces clos tels que les patios, les garages, les bâtiments ou les tentes.
 - Ne jamais utiliser à l'intérieur ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
 - N'utilisez pas le gril dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, une auto-caravane ou un bateau. Risque d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.
- N'utilisez que du charbon de bois comme combustible.
- Ne pas utiliser le gril par grand vent!
- Fermer le couvercle et les clapets pour étouffer les flammes.
- Ne modifiez pas ce gril de quelque manière que ce soit.
- Ne pas dépasser une température de 750 °F (398 °C).
- Utilisez toujours le gril conformément à tous les codes de prévention des incendies locaux, nationaux et fédéraux en vigueur.
- Maintenir une distance minimale de 3 m (10 pi) par rapport aux murs, rails ou autres structures. Gardez une distance minimale de 3 mètres (10 pieds) de tous les matériaux combustibles tels que le bois, les plantes sèches, l'herbe, les broussailles, le papier.
- N'utilisez jamais le gril sous une couverture de toit, un abri de voiture, un auvent ou un surplomb. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE).
- Gardez le gril dégagé et exempt de matériaux combustibles tels que l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Lorsque le gril est monté sur un chariot, il doit être placé sur une surface plane, incombustible et stable, telle que de la terre, du béton, de la brique ou de la pierre.
- Ne pas placer le gril sur une table ou un comptoir. Ne déplacez PAS le gril sur des surfaces irrégulières.
- Ne pas utiliser le gril sur des surfaces en bois ou combustibles.
- Le gril ne doit être roulé que sur une surface lisse.
- Ne jamais utiliser le gril comme appareil de chauffage (LIRE LE DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE).
- Ne jamais utiliser le gril à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ce gril n'est pas destiné à un usage commercial.
- Garder un extincteur accessible à tout moment pendant l'utilisation du gril.
 - Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
 - En cas de feu d'huile ou de graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les écrous, vis et boulons sont bien serrés.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le gril ou à l'utiliser en toute sécurité.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril à tout moment. Ne laissez pas les enfants utiliser le gril. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants ou des animaux domestiques se trouvent à proximité pendant l'utilisation du gril.
- Ne permettez à personne de mener des activités autour du gril pendant ou après son utilisation, jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Ne pas heurter le gril pour éviter de se blesser, d'endommager le gril ou de renverser/éclabousser le liquide de cuisson chaud.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des charbons ardents.
- Laissez le gril refroidir complètement (en dessous de 115° F) avant de le déplacer ou de le ranger.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

⚠ AVERTISSEMENTSET MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Le gril est CHAUD pendant son utilisation et le restera pendant un certain temps après son utilisation et pendant le processus de refroidissement. Utilisez la fonction ATTENTION. Porter des gants/mitaines de protection.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique dans le gril. Ne jamais placer d'ustensiles de cuisine vides dans le gril pendant son utilisation.
- Les accessoires non fournis par Lynx ne sont pas recommandés et peuvent causer des blessures.
- Ne rangez pas le gril avec des cendres chaudes ou du charbon de bois à l'intérieur du gril. Ne stocker que lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du gril. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants/mitaines de protection ou des ustensiles de cuisine longs et robustes pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Le gril est chaud pendant l'utilisation. Tenir le visage et le corps éloignés du couvercle et des événements. De la vapeur et de l'air chaud sont expulsés pendant l'utilisation.
- NE PAS obstruer le flux de combustion et la ventilation.
- Ne pas recouvrir les grilles de cuisson d'une feuille métallique. Cela emprisonne la chaleur et risque d'endommager le gril.
- Ne laissez jamais de charbons ardents ou de cendres sans surveillance.
- Ne pas retirer le tiroir à cendres tant que les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Le gril a une flamme ouverte. Tenir les mains, les cheveux et le visage à l'écart des flammes. Ne vous penchez PAS sur le gril lorsque vous l'allumez. Les cheveux et les vêtements lâches peuvent s'enflammer.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez ce gril ou travaillez avec le feu. Utilisez des gants de protection ou des outils de cheminée longs et robustes lorsque vous ajoutez du bois ou du charbon de bois.
- Les clapets d'air sont CHAUDS lorsque le gril est utilisé et pendant le refroidissement; soyez extrêmement prudent et portez des gants de protection lorsque vous les réglez.
- L'évent supérieur et le registre inférieur sont CHAUDS lorsque le gril est utilisé et pendant le refroidissement, portez des gants de protection pour les ajuster.
- La grille de cuisson est CHAUDE pendant l'utilisation du gril et pendant le refroidissement. Soyez extrêmement prudent, si vous touchez la grille de cuisson, portez des gants de protection ou utilisez un outil robuste à long manche.
- Ne pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.
- Le gril doit être chauffé et le combustible doit être maintenu au chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS DE LIQUIDE D'ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS, D'ESSENCE, D'ALCOOL OU D'AUTRES LIQUIDES TRÈS VOLATILS POUR ALLUMER LE CHARBON DE BOIS. CES FLUIDES PEUVENT EXPLOSER ET PROVOQUER DES BLESSURES OU LA MORT.**
- Ne jamais trop remplir la grille à charbon de bois. Cela peut entraîner des blessures graves et endommager le gril.
- N'utilisez jamais plus que la quantité de charbon de bois recommandée (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT! Ce gril devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
- AVERTISSEMENT! Tenir les enfants et les animaux à l'écart.
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage! N'utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-31.
- Éliminez les cendres froides en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les imbibant d'eau et en les jetant dans un récipient incombustible.
- Laissez le couvercle ouvert pendant le processus d'allumage.
- Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 350 °F (175 °C), ouvrez lentement et avec précaution le couvercle du gril de 5 à 8 cm (2-3 pouces) et « rincez » le gril pendant 5 secondes à chaque fois que vous soulevez le dôme. Cela évitera le retour de flamme - une poussée de chaleur blanche causée par un manque d'oxygène.

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 6 LB/2,7 KG DE CHARBON DE BOIS POUR LA BOÎTE PRINCIPALE

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Préparation de l'installation

Introduction

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Assembler sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé de l'assembler sur un carton afin d'éviter les résidus sur les sols ou les rayures.
- Gants recommandés pour l'assemblage.
- Temps de montage approximatif : 30 minutes.
- Il est recommandé de procéder au montage à deux pour faciliter et réduire le temps d'assemblage.
- Le produit réel peut différer de l'image présentée.

Il est possible que certaines étapes de l'assemblage aient été achevées en usine.

Outils nécessaires

Clé hexagonale de 5 mm, 6 mm, clé de 10 mm et clé de 17 mm fournies.

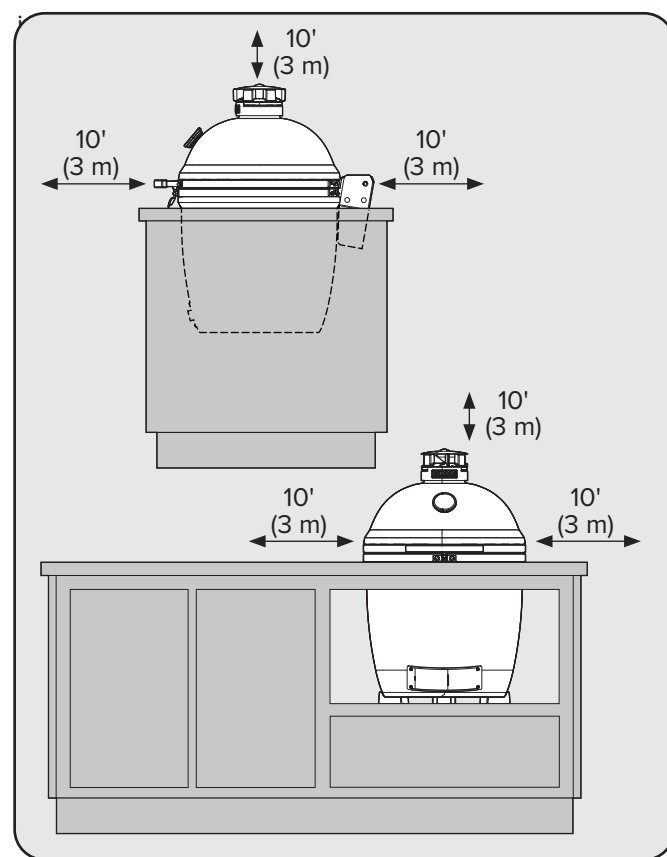
Ne pas retourner chez le détaillant!

Pour toute aide au montage, pièces manquantes ou endommagées, veuillez contacter le service clientèle de Lynx Grills à l'adresse www.lynxgrills.com

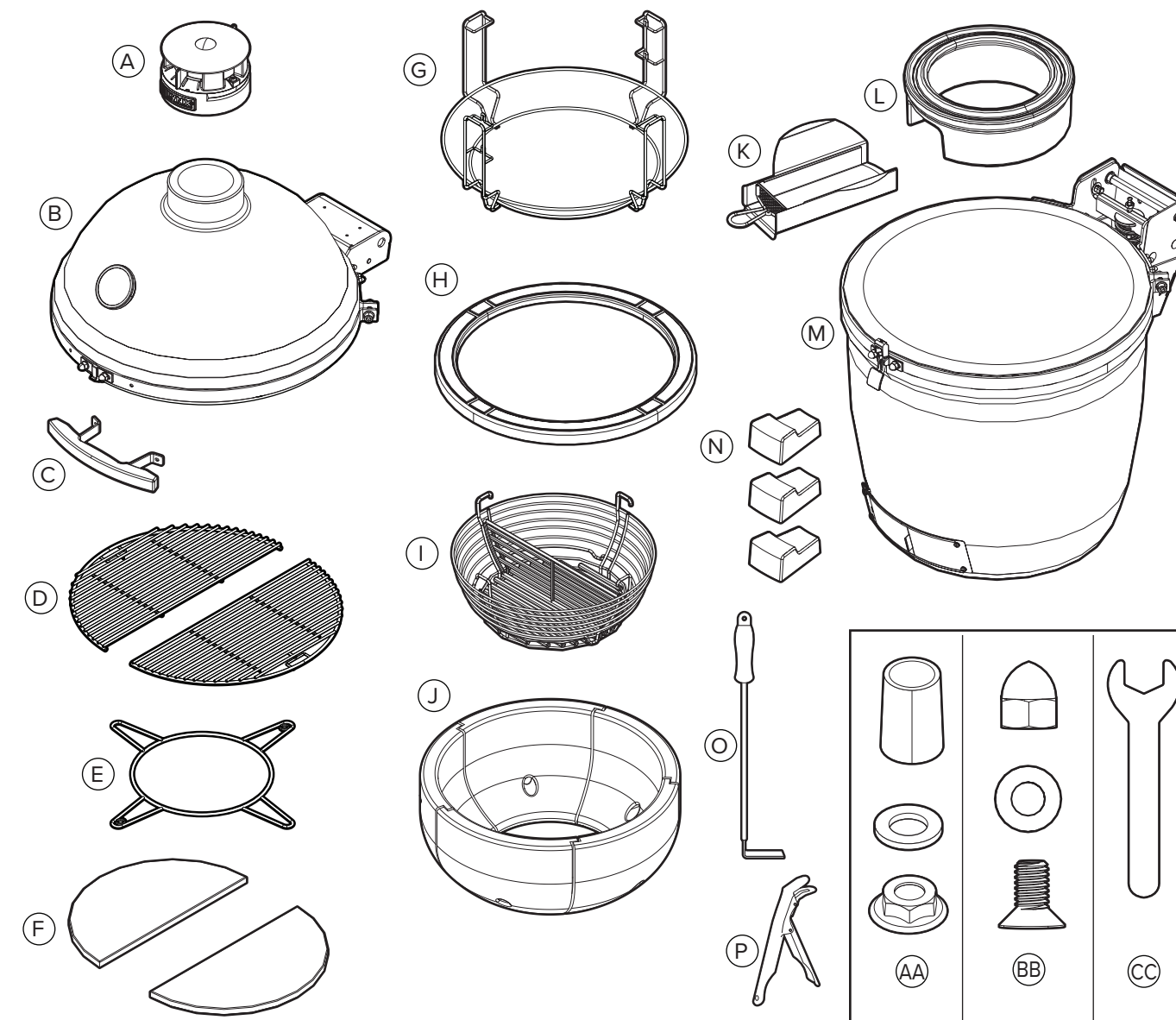
Exigences en matière de proximité structurelle

Maintenir une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du gril et toute construction aérienne, mur, rail ou autre matériau de construction combustible.

Maintenez une distance minimale de 3 m (10 pi) par rapport à tous les matériaux combustibles et



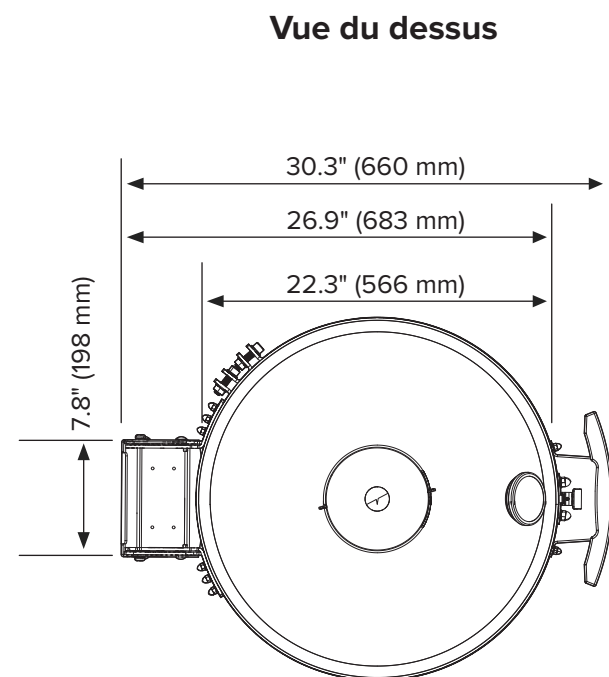
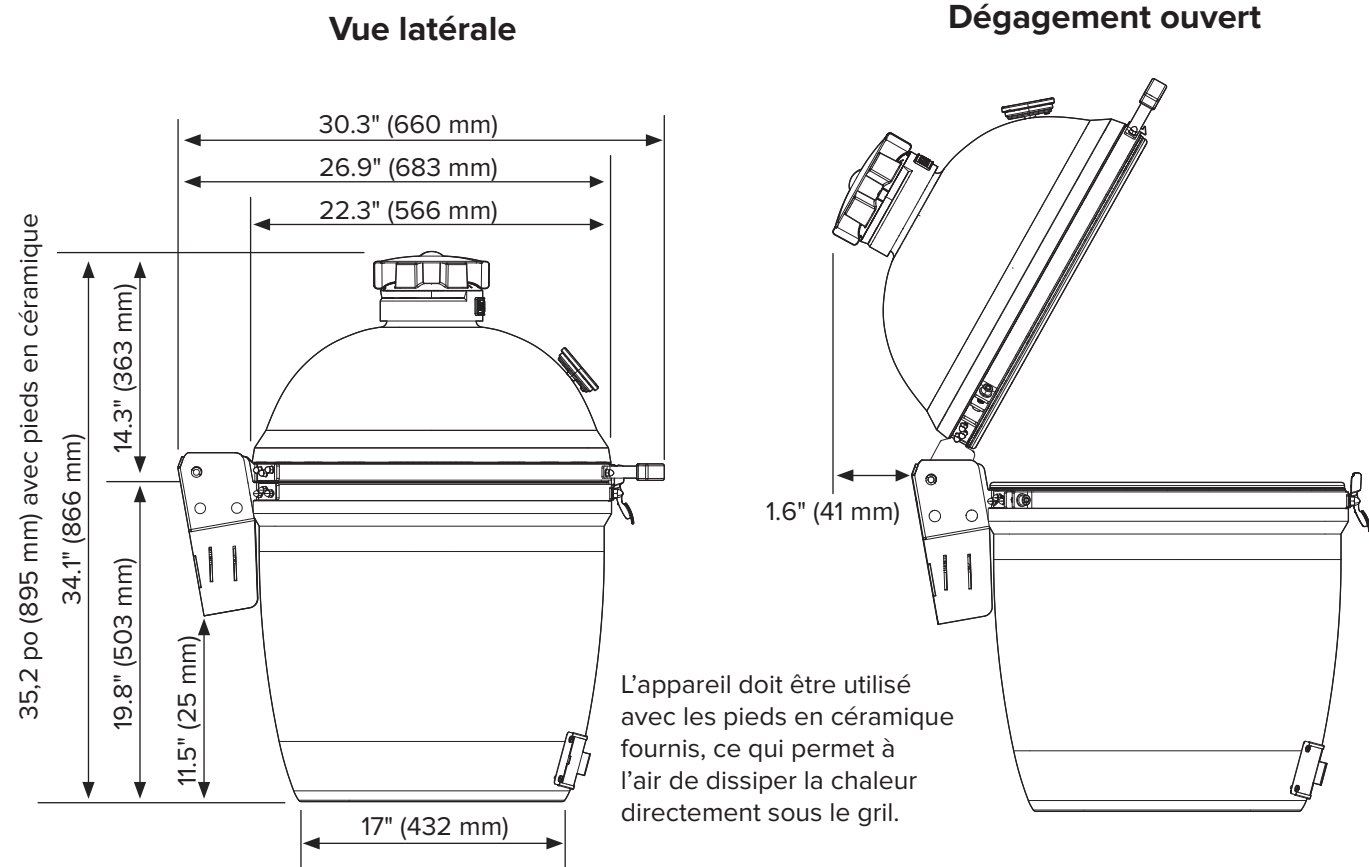
Accessoires et pièces inclus



NO.	QTÉ.	Description
A	1	Évent en haut de la tour
B	1	Dôme du gril
C	1	Poignée avant
D	2	Grilles de cuisson
E	1	Porte-accessoires
F	2	Défecteurs de chaleur en céramique
G	1	Grille à 3 niveaux
H	1	Anneau de foyer en acier inoxydable
I	1	Panier charbon de bois

NO.	QTÉ.	Description
J	5	Foyer en céramique
K	1	Tiroir à cendres coulissant
L	1	Base du foyer
M	1	Base du gril
N	3	Pieds en céramique
O	1	Outil à cendres
P	1	Griffe à gril
AA	1	Kit d'outils de désengagement des charnières
BB	3	Quincaillerie de la poignée avant
CC	1	Clé n° 17

Dimensions



FR-40

RÉGLAGE DU GRIL

Déballage

1. Coupez les bandes en plastique et retirez les panneaux supérieurs et latéraux du conteneur d'expédition.
2. Mettez tous les cartons et matériaux d'emballage de côté. L'emballage peut être utilisé comme protection du sol.
3. Ouvrez le dôme du grill et retirez tous les composants internes. Soyez prudent et manipulez les composants avec précaution. La céramique est cassable.

Méthode de levage

Une fois les composants internes du grill retirés, soulevez le grill de la palette et placez-le sur un chariot, une table ou un support. Avant le levage, assurez-vous que tous les écrous de la bande et des charnières sont bien serrés.

- En raison du poids du grill (278 lbs/126 kg), il faut au moins deux personnes pour soulever le grill.
- Le couvercle du grill doit être fermé pour éviter les risques de pincement et de basculement.
- **Soulevez la grille en utilisant la charnière arrière et l'ouverture inférieure avant comme points de levage. Portez des gants de protection lorsque vous soulevez l'appareil et faites preuve d'une extrême prudence, car certains composants peuvent être tranchants.**
- NE PAS SOULEVER le grill sans l'aide de deux personnes ou plus.

Mise en place

- Installez le grill sur une surface solide, plane et horizontale, avec un abri adéquat contre le vent. Lorsque le grill est sur un chariot, ne le déplacez pas lorsqu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Ce grill est conçu pour être utilisé à l'extérieur, loin de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait pas d'obstacles en hauteur et qu'il y ait une distance minimale de 3 mètres (10 pieds) du côté ou de l'arrière du grill. Il est important que les ouvertures de ventilation du grill ne soient pas obstruées. Le grill doit être utilisé sur une surface plane et stable. Le grill doit être protégé des courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe de tout ruissellement d'eau (par exemple la pluie).

Guide d'installation intégré

NOTES D'INSTALLATION IMPORTANTES :

Il s'agit d'un guide général pour l'installation du Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker dans une cuisine d'extérieur encastrée ou une table de grill. Mesurez votre grill avant de l'installer pour vous assurer qu'il s'adapte parfaitement à votre meuble. Le dessin n'est pas à l'échelle.

LES EXIGENCES DU TABLEAU :

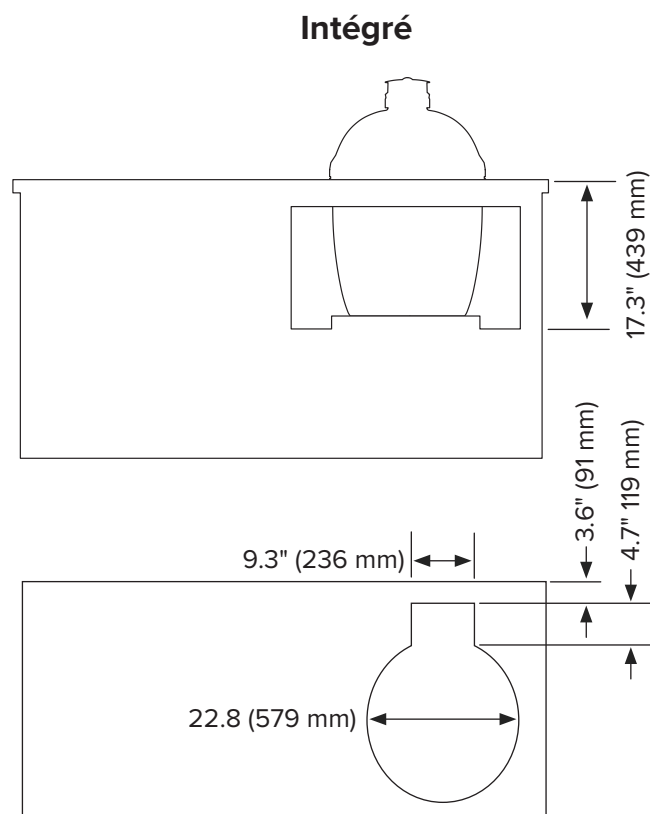
La table doit être fixée au sol ou au mur. Les matériaux de construction doivent être incombustibles.

Matériaux : Veillez à ce que les matériaux utilisés soient incombustibles et supportent des températures élevées.

Base : Veillez à ce que les pieds en céramique soient utilisés pour créer un espace d'air sous la base du grill. Ne placez PAS le grill directement sur la surface de la table sans espace d'air. Espacez les pieds uniformément autour de la base de l'appareil pour assurer la stabilité du grill.

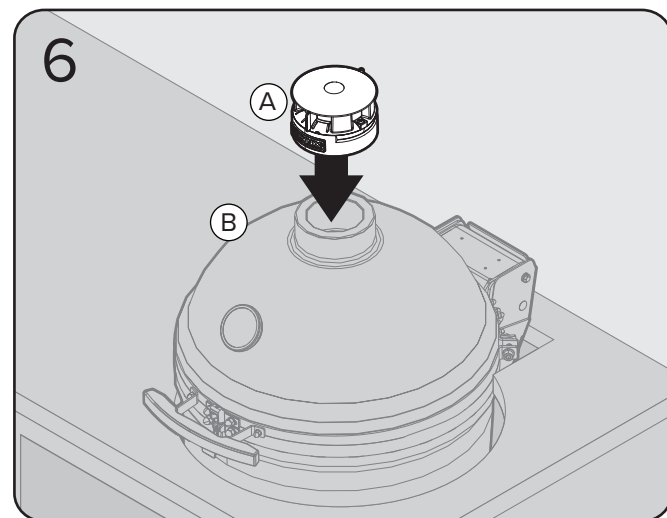
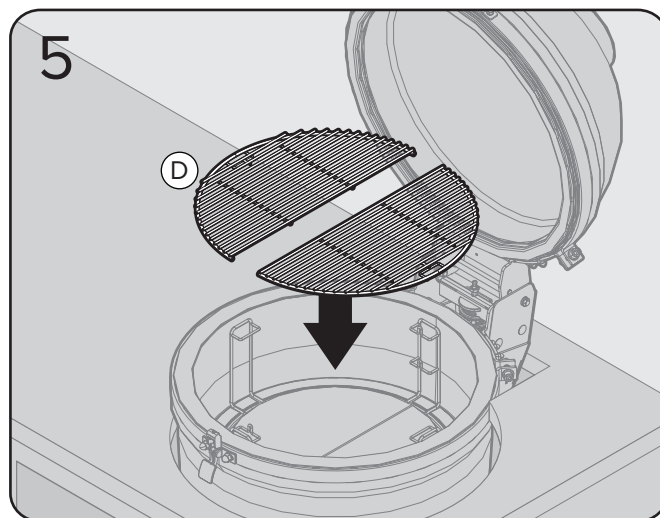
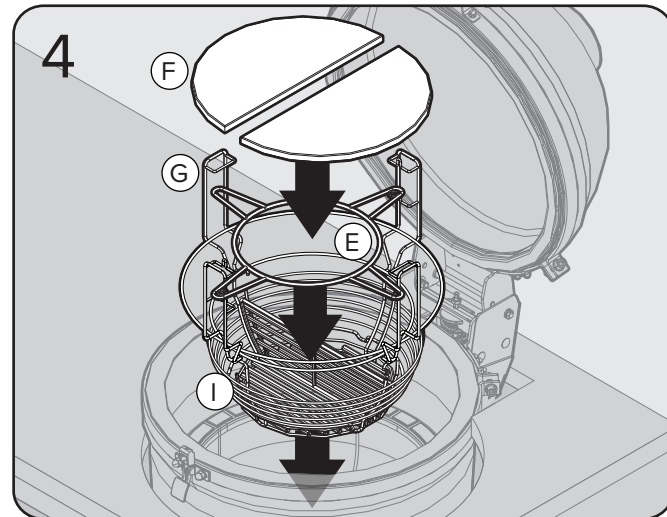
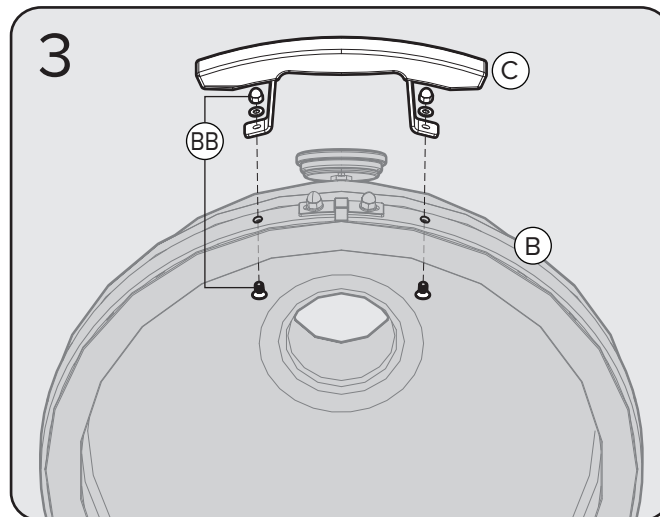
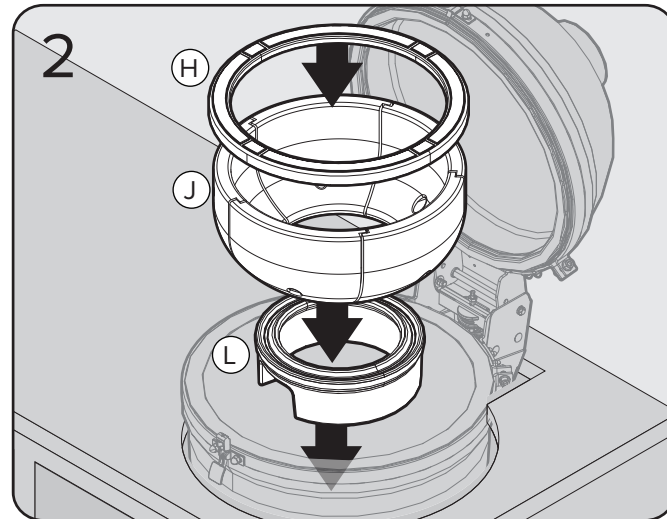
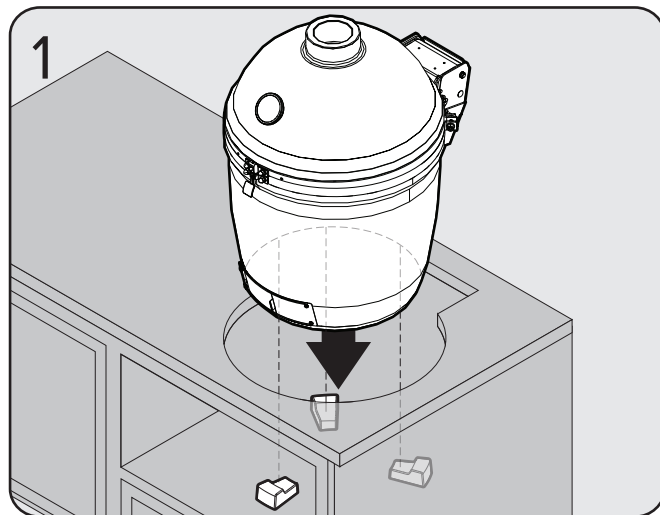
Accès : Veillez à ce qu'il y ait un accès frontal afin que le tiroir à cendres ne soit pas bloqué.

Effacement : Veillez à ce que le grill soit centré dans la découpe prévue à la page 8. Le plateau de la table NE DOIT PAS être en contact direct avec le grill.



FR-41

Assemblée



Mode d'emploi

Chauffage initial

Lynx fabrique ses produits avec soin. Le pré-saisonnement n'est pas nécessaire pour la première utilisation de votre Lynx. Nous vous recommandons toutefois de suivre les étapes ci-dessous pour votre premier chauffage.

1. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien serrées avant de mettre le grill en marche. Veillez à vérifier toutes les bandes, les charnières et les loquets.
2. Laver les grilles de cuisson avec un détergent doux pour la vaisselle et les laisser sécher.
3. Démarrez le grill en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un petit feu ou un feu de taille moyenne.
 - Ne pas utiliser plus de 3 lb/1,36 KG de charbon de bois.
 - Placez toujours le charbon de bois dans le panier à charbon.
4. Maintenir le grill sous 400 °F (204 °C) pendant 1 heure pour la première brûlure ou cuisson.
5. Après la première heure, vous pouvez fermer l'évent du sommet de la tour et la porte des cendres pour éteindre tout feu.

APRÈS LE PREMIER CHAUFFAGE : en raison de la nature de l'expansion et de la contraction thermiques, certains ajustements ou resserrages peuvent être nécessaires après le premier chauffage.

- **CHARNIÈRE :** Vous remarquerez peut-être que vos charnières ont perdu de leur tension. Reportez-vous à la section « Réglage des charnières » de ce manuel pour vérifier la tension de vos charnières. Des ajustements réguliers sont tout à fait normaux.
- **LOQUET :** Vous pouvez remarquer que votre loquet avant n'est pas complètement aligné ou que la tension doit être ajustée. Veuillez vous référer à la section sur l'ajustement du loquet de ce manuel pour vérifier l'alignement et la tension de votre loquet. Des ajustements réguliers sont tout à fait normaux.
- **BANDES :** Vous remarquerez peut-être que vos bandes ont perdu de leur tension. Reportez-vous à la section de ce manuel consacrée au réglage des bandes pour vérifier la tension de vos bandes. Des ajustements réguliers sont tout à fait normaux.
- **CERAMIC :** Après la première cuisson, vous pouvez remarquer de légères fissures dans la porcelaine. Ce phénomène est appelé craquelure et fait partie des caractéristiques naturelles de la porcelaine.

Instructions pour l'éclairage

1. Avant de commencer à cuisiner, utilisez l'outil à cendres pour remuer le charbon de bois restant dans la chambre de combustion afin d'éliminer toutes les cendres détachées. Les cendres libres tomberont à travers le panier à charbon et dans le tiroir à cendres.
2. Retirez le tiroir à cendres et éliminez toutes les cendres qui s'y trouvent. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les imbibant d'eau et en les jetant dans un récipient incombustible.
3. Ajoutez du charbon de bois dans le foyer et allumez à l'aide d'un ou deux allume-feu. N'utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-31.
4. Laisser le dôme et l'évent inférieur complètement ouverts pendant 10 minutes. Laisser le charbon de bois s'enflammer.
5. Une fois le charbon de bois enflammé, fermez le dôme.
6. Commencez à fermer et à régler l'évent supérieur et l'évent inférieur lorsque la température se situe à moins de 10 °C (50 °F) de votre température cible.
7. Étant donné que votre cuiseur à charbon de bois céramique encastrable Lynx est très isolant, il peut prendre un certain temps pour se préchauffer complètement. Laissez 20 à 60 minutes à votre grill pour stabiliser la température et chauffer la céramique avant de commencer à cuisiner.

REMARQUE : La céramique, retenant très bien la chaleur, n'augmentez la température de votre grill que légèrement et lentement. Il est beaucoup plus facile d'augmenter légèrement la chaleur que de la réduire après une surchauffe.

Mode d’emploi

Maintien de la température

Débit d’air :

Pour contrôler la température de votre gril, vous devez contrôler la quantité de flux d’air vers le feu. En ouvrant et en fermant les registres supérieur et inférieur, vous pouvez régler la température de votre gril. Porter des gants de protection lors des réglages.

- PLUS D’AIR = PLUS VITE/PLUS HAUT (ouvrir les bouches d’aération)
- MOINS D’AIR = MOINS VIVANT (fermer les bouches d’aération)

Fusain :

La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir un impact important sur votre capacité à contrôler la température. Plus il y a de charbon de bois qui s’enflamme, plus le gril peut être chaud.

- PLUS DE CHARBON DE BOIS = PLUS RAPIDE/PLUS HAUT
- MOINS DE CHARBON DE BOIS = PLUS LENT/PLUS FAIBLE

Notes sur le maintien de la température :

- Les réglages des bouches d’aération et des volets ne sont pas immédiats. Soyez patient, attendez 10 à 15 minutes après le réglage de la ventilation pour que le changement de température prenne effet.
- La céramique retenant très bien la chaleur, n’augmentez la température de votre gril que légèrement et lentement. Il est beaucoup plus facile d’augmenter légèrement la chaleur que de la réduire après une surchauffe.

Conseils de cuisine

Le gril à l’envers :

Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 350 °F (175 °C), ouvrez délicatement le couvercle du gril de 5 à 8 cm (2-3 pouces) et « arrosez » le gril pendant environ 5 secondes à chaque fois que vous soulevez le dôme. Cela évitera un retour de flamme - une poussée de chaleur blanche causée par un manque d’oxygène.

Liquides :

Ne renversez pas de liquides à l’intérieur ou sur le gril lorsqu’il est chaud.

Fermeture

1. Lorsque la cuisson est terminée, fermez complètement l’évent inférieur.
2. Nettoyez les grilles du gril à l’aide d’un grattoir. Soyez prudent, ils seront chauds.
3. Lorsque la température est inférieure à 400 °F (205 °C), fermez l’évent supérieur.
4. Ne couvrez pas et ne nettoyez pas le gril tant que le dôme n’est pas froid au toucher (115 °F/45 °C).
5. Veuillez consulter les instructions de nettoyage et d’entretien pour plus d’informations sur les étapes de nettoyage.

Lève-grille

Utilisez votre lève-grille pour manipuler vos grilles de cuisson.

MISE EN GARDE! Les grilles de cuisson peuvent être TRÈS CHAUDES! Utilisez la pince du gril pour repositionner les grilles de cuisson tout au long de la cuisson.

REMARQUE : Les grilles doivent être aussi proches que possible les unes des autres.

Nettoyage et entretien

Votre Lynx Cuiseur à charbon de bois en céramique encastrable est fabriqué à partir de matériaux de qualité, de sorte que l’entretien général est minime. Lameilleure façon de protéger votre Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker des intempéries est d’utiliser un couvercle de gril.

Chaque cuisinier

1. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que votre gril a complètement refroidi et que tout le charbon de bois a été éteint.
2. Utilisez l’outil à cendres pour remuer le charbon de bois restant dans la chambre de combustion afin d’éliminer toutes les cendres détachées. Les cendres libres tomberont à travers le panier à charbon et dans le tiroir à cendres.
3. Retirez le tiroir à cendres et éliminez toutes les cendres qui s’y trouvent. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans une feuille d’aluminium, en les imbibant d’eau et en les jetant dans un récipient incombustible.
4. Essuyez l’extérieur de votre gril avec un chiffon humide pour enlever les ingrédients renversés et les débris. Ne pas frotter excessivement le joint, cela pourrait l’endommager. Le joint sera nettoyé par le cycle naturel de la chaleur lorsque vous utiliserez votre gril.
5. Recouvrez votre gril d’une housse et conservez-la dans un endroit frais et sec.

REMARQUE : Lorsque vos déflecteurs de chaleur se salissent au cours d’une utilisation normale, retournez-les, la face sale vers le bas, pour la prochaine cuisson. La chaleur du feu nettoie automatiquement ce côté de la plaque déflectrice.

Auto nettoyant

Il est recommandé d’effectuer ces étapes au fur et à mesure des besoins. La fréquence de nettoyage varie en fonction de la fréquence d’utilisation de votre Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker et de votre environnement. Si des moisissures apparaissent à l’intérieur de votre gril, il est recommandé d’effectuer les étapes d’auto-nettoyage ci-dessous. Ce processus permet de brûler tout résidu indésirable à l’intérieur du gril. Après avoir suivi les étapes ci-dessous, avant de reprendre la cuisson, utilisez une brosse à poils doux sur les céramiques et les déflecteurs de chaleur pour éliminer tout résidu.

1. Retirez les grilles de cuisson et lavez-les avec un détergent doux pour la vaisselle. Les grilles de cuisson resteront enlevées pendant cette session de nettoyage.
1. Ajouter du charbon de bois et allumer le gril.
2. Installez la grille de cuisson flexible à 3 niveaux (G). Placer le support en X (E) en position haute avec les deux panneaux déflecteurs de chaleur (F) sur le support en X. Placez les déflecteurs de chaleur (F) avec le côté sale vers le bas, face au feu. Il doit y avoir un large espace d’air autour des déflecteurs de chaleur.
3. Ouvrez complètement les orifices d’aération supérieurs et inférieurs et laissez la température à l’intérieur du gril monter jusqu’à 315 °C (600 °F) avec le dôme fermé.
4. Maintenir la température à environ 600 °F (315 °C) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce qu’il n’y ait plus de fumée visible.
5. Fermez complètement l’évent inférieur. Une fois que la température est tombée en dessous de 205 °C (400 °F), fermez complètement l’évent supérieur. Porter des gants de protection lors des réglages.
6. Laisser le gril s’éteindre.

Nettoyage en profondeur

Une ou deux fois par an, vous devriez procéder à un nettoyage plus approfondi de l’intérieur du gril.

1. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que votre gril a complètement refroidi et que tout le charbon de bois a été éteint.
2. Retirez les composants internes et enlevez les cendres résiduelles ou les débris qui se sont accumulés entre le corps du gril et les composants internes.
3. Utilisez une brosse en plastique pour nettoyer la surface intérieure de la céramique.
4. Ramassez ou aspirez les débris au fond du gril.
5. Essuyez la charnière et l’extérieur de votre gril.
6. Remplacez tous les composants internes et préparez-vous à la prochaine cuisson.

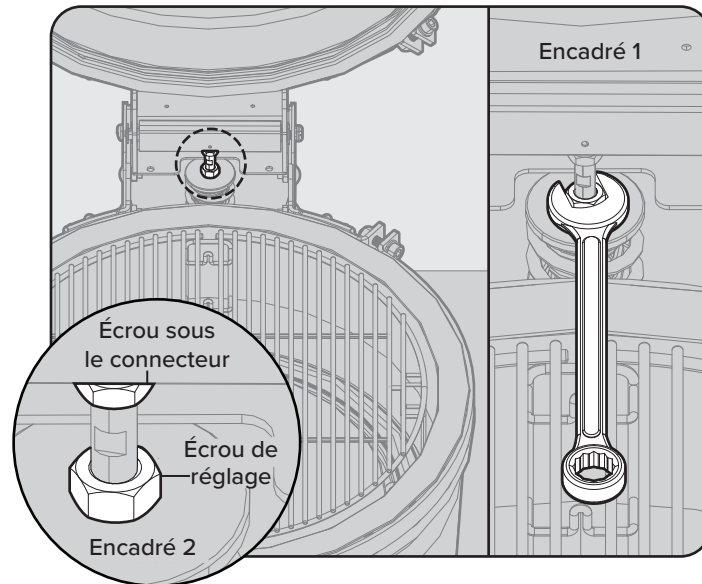
Ajustements

Réglages des charnières

La charnière Air Lift de votre cuiseur à charbon de bois céramique encastrable Lynx est déjà pré réglée pour un équilibre et une stabilité idéaux. Suivez ces instructions pour tout ajustement supplémentaire en fonction de vos préférences personnelles.

Avvertissement : La charnière de l'Air Lift est sous haute tension. N'essayez pas de démonter la charnière de votre grill sans le matériel adéquat. Voir la section « outil de désengagement » ci-dessous.

1. Ouvrez le dôme de votre grill.
2. Placer la clé de 17 mm sur l'« écrou de réglage » en haut de la retenue du ressort (voir l'encadré 1).
3. **Pour faciliter la remontée du dôme :** tourner la clé de 17 mm dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué. Retirez la clé et vérifiez l'action du dôme à chaque rotation complète de l'écrou.
4. **Pour alourdir le dôme :** tourner l'écrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez la clé et vérifiez l'action du dôme à chaque rotation complète de l'écrou.
5. Ne jamais serrer l'écrou de réglage de manière à ce qu'il entre en contact avec l'écrou situé sous le connecteur (voir encadré 2).

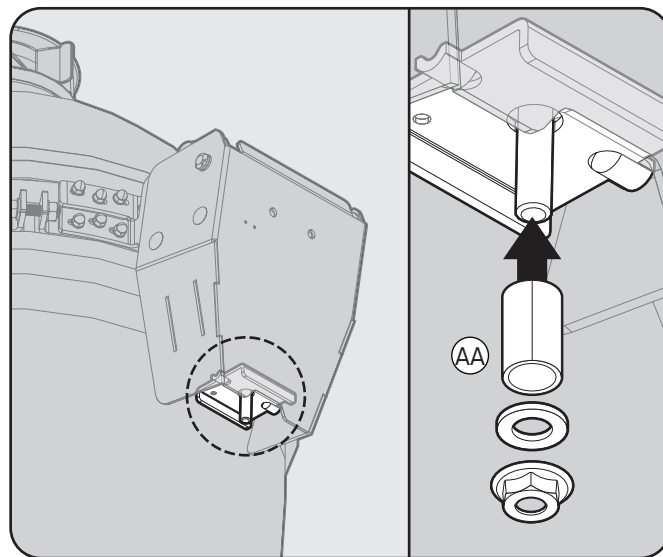


Outil de désengagement de sécurité des charnières (pour l'entretien du grill)

N'essayez pas de démonter la charnière ou de détacher les bandes de votre grill sans le kit d'outils de désengagement. La charnière est soumise à une tension EXTRÊME et peut être très dangereuse. L'outil de désengagement a été fourni lors de l'achat de votre Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker.

Pour l'installation :

1. L'installation de l'outil de désengagement (AA) libère la tension sur le ressort, ce qui vous permet de retirer la charnière ou les bandes du grill en toute sécurité.
2. Placez l'entretoise, puis la rondelle, puis l'écrou hexagonal sur le dispositif de retenue du ressort sur le côté inférieur de la charnière.
3. Utilisez une douille de 14 mm avec une rallonge pour relâcher la tension du ressort. Une fois l'entretien terminé, resserrer le ressort.

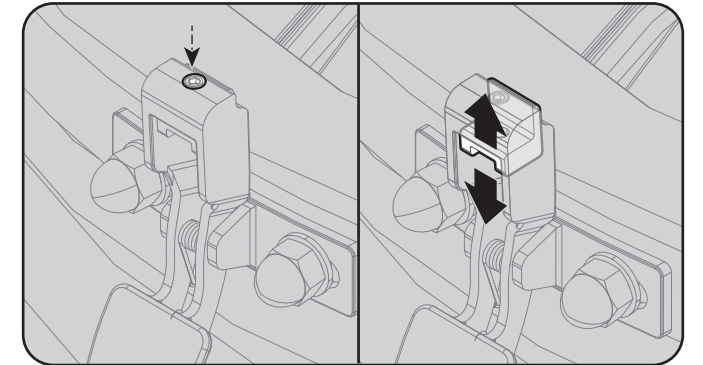


Ajustements

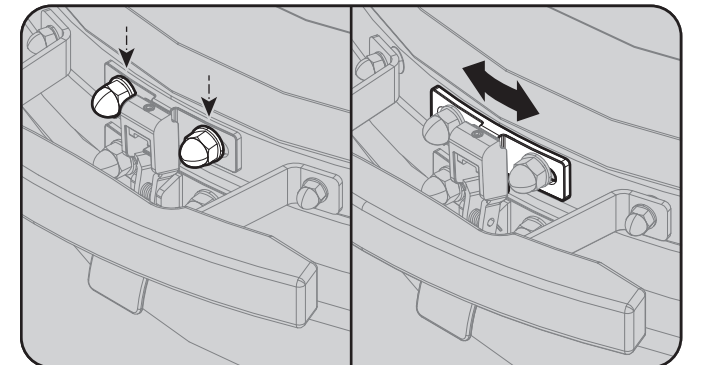
Réglage du loquet

Le verrou de votre Lynx Built-In Ceramic Charcoal Cooker est déjà pré réglé pour une tension idéale. Cependant, si votre dôme est trop difficile ou trop facile à verrouiller (s'il se déverrouille presque tout seul), suivez ces instructions pour procéder à des ajustements supplémentaires en fonction de vos préférences personnelles.

1. Pour serrer ou desserrer le réglage du loquet, utilisez une petite clé hexagonale.
2. Placez la clé hexagonale dans la partie supérieure du loquet et relevez ou abaissez le support du loquet.
3. Cette opération permet de resserrer ou de relâcher le réglage du loquet.



Le loquet de votre grill Lynx est également réglable de gauche à droite. Si vous remarquez que le loquet a besoin d'être aligné, il suffit de desserrer les écrous à glands qui maintiennent le loquet sur le grill et de faire glisser le haut ou le bas du loquet vers la gauche ou la

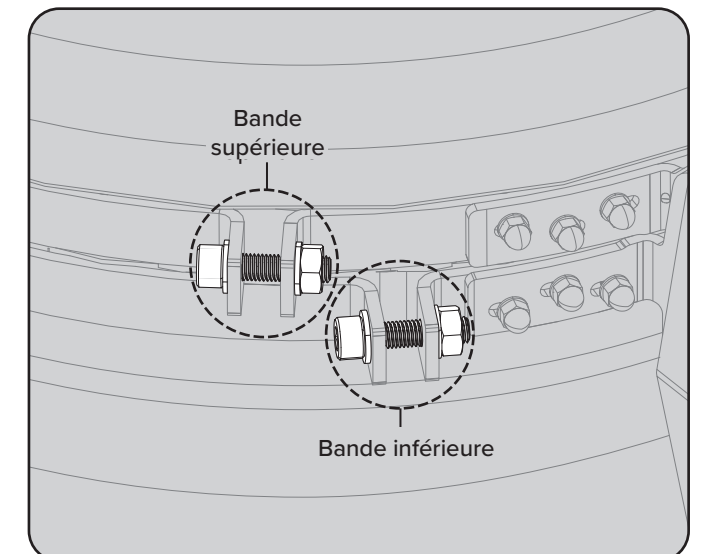


Réglages de la bande

Vérifiez la position et le serrage des bandes une ou deux fois par an, un ajustement peut parfois s'avérer nécessaire.

Utilisez une clé hexagonale de 6 mm et une clé de 17 mm pour vous assurer que l'écrou du connecteur de bande est bien serré sur vos bandes. Le connecteur de la bande se trouve à l'arrière du grill. Vous ne devez pas pouvoir tourner facilement la clé hexagonale tout en maintenant l'écrou en place. Si cet écrou est desserré, serrez-le fermement.

Si la bande n'est pas centrée sur le matériau du joint, desserrer la bande suffisamment pour la remettre en place. Vous pouvez placer un bloc de bois sur la bande et taper légèrement sur le bois avec un marteau jusqu'à ce que la bande soit en place. Serrer le connecteur de la bande comme indiqué ci-dessus.



CONTACTER LE SERVICE CLIENTÈLE

Si un service est requis, appelez votre agence de service autorisée.

Ayez à portée de main les renseignements suivants.

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur auprès duquel l'achat a été effectué

Décrivez clairement le problème que vous rencontrez. Si vous ne parvenez pas à obtenir le nom d'une agence de service autorisée, ou si vous continuez à avoir des problèmes de service, communiquez avec Lynx au 1888-289-5969, ou écrire à :

Lynx Grills
62,201 Hwy 82 West
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Notez les renseignements suivants indiqués ci-dessous. Vous en aurez besoin si jamais un service est requis. Le numéro de série et le numéro de modèle sont indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve en haut du mécanisme de charnière à l'arrière du gril.

Pour obtenir des informations complètes sur la garantie des produits, veuillez consulter le site lynxgrills.com



Notez les informations ci-dessous. Vous en aurez besoin si jamais un service est requis.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du fournisseur _____

Adresse du fournisseur _____

Si le service nécessite l'installation de pièces, n'utilisez que des pièces autorisées pour assurer la protection en vertu de la garantie.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.