10751
10800

LOUISIANA® GRILLS BLACK LABEL

SMOKE iT®

BLACK LABEL™

WOOD PELLET SMOKER
FUMOIR VERTICAL À GRANULÉS DE BOIS
AHUMADOR CON PELLETS DE MADERA

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

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE !

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. LEA EL MANUAL ANTES DEL USO!



FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

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

SOLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN EL EXTERIOR. NO APTO PARA USO COMERCIAL.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA, PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ENCARGADOS DE EDIFICIO O EL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

C SA® US
300522

LGV4BL

OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
MANUAL DEL PROPIETARIO

SAFETY INFORMATION

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

DANGERS AND WARNINGS

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new wood pellet smoker. We also advise you retain this manual for future reference.

YOU MUST CONTACT YOUR LOCAL HOME ASSOCIATION, BUILDING OR FIRE OFFICIALS, OR AUTHORITY HAVING JURISDICTION, TO OBTAIN THE NECESSARY PERMITS, MISSION OR INFORMATION ON ANY INSTALLATION RESTRICTIONS, SUCH AS ANY SMOKER BEING INSTALLED ON A COMBUSTIBLE SURFACE, INSPECTION REQUIREMENTS OR EVEN ABILITY TO USE, IN YOUR AREA.

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the smoker, and 305mm (12 inches) from the back of the smoker to combustible constructions must be maintained. Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction. Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

SHOULD A GREASE FIRE OCCUR, TURN THE SMOKER OFF AND LEAVE THE LID CLOSED UNTIL THE FIRE IS OUT. UNPLUG THE POWER CORD FROM THE CONNECTED OUTLET. DO NOT THROW WATER ON THE UNIT. DO NOT TRY TO SMOTHER THE FIRE. IT IS IMPORTANT TO HAVE ON-SITE USE OF AN ALL-CLASS (CLASS ABC) APPROVED FIRE EXTINGUISHER. IF AN UNCONTROLLED FIRE DOES OCCUR, CALL THE FIRE DEPARTMENT.

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your smoker in the rain or around any water source.

3. After a period of storage, or non-use, check the feed system for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. If the smoker is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper. When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

DO NOT TRANSPORT YOUR SMOKER WHILE IN USE OR WHILE THE SMOKER IS HOT. ENSURE THE FIRE IS COMPLETELY OUT AND THAT THE SMOKER IS COMPLETELY COOL TO THE TOUCH BEFORE MOVING.

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the smoker. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable under the barbecue.

5. To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Care or an authorized dealer.

THIS APPLIANCE IS NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN, PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE UNDER DIRECT SUPERVISION OR INSTRUCTION BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

6. Parts of the unit may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

7. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally dispersed, they should be retained in a closed container until all cinders have thoroughly cooled.

WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue smokers. Do not use fuel with additives. Wood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your smoker, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your smoker's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 8,000 - 8,770 BTU/LB, ash content < 1%.

DO NOT USE SPIRIT, PETROL, GASOLINE, LIGHTER-FLUID OR KEROSENE FOR LIGHTING OR REFRESHING A FIRE IN YOUR SMOKER. KEEP ALL SUCH LIQUIDS WELL AWAY FROM THE APPLIANCE WHEN IN USE.

At time of printing, there is no industry standard for barbecue wood pellets, although most pellet mills use the same standards to make wood pellets for domestic use. Further information can be found at *www.pelletheat.org* or the Pellet Fuel Institute. Contact your local dealer about the quality of pellets in your area and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

CREOSOTE

Creosote, or soot, is a tar-like substance. When burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. Soot or creosote is formed when the appliance is operated incorrectly, such as: blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, moisture affected pellets, or poor air-to-fuel combustion.

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the burn pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

If creosote has formed within the unit, allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Similar to tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Carbon monoxide is a colourless, odourless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or any other fuels. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colourless, odourless gas from poisoning you, your family, or others:

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL Subject 2728A-2019 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD-C2728-19 "for electrical features of fuel burning equipment." Louisiana Grills® pellet cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to UL, ULC and CSA standards.

FCC COMPLIANCE STATEMENT

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

CAUTION: THE USER IS CAUTIONED THAT CHANGES OR MODIFICATIONS NOT EXPRESSLY APPROVED BY THE PARTY RESPONSIBLE FOR COMPLIANCE COULD VOID THE USER'S AUTHORITY TO OPERATE THE EQUIPMENT.

The Bluetooth® word mark and logo are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Espressif is under license. Other trademarks and tradenames are those of their respective owners.

COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2021. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

DANSONS

3411 North 5th Avenue, Suite 500,
Phoenix, AZ, USA 85013

CUSTOMER CARE

USA: (480) 923-9632
Canada: 1-877-942-2246

www.louisiana-grills.com

GETTING YOU STARTED SAFELY

Make sure you know and understand the basics of safe use.

SAFETY INFORMATION 2

GRILLING LIKE A PRO

Every barbecue is different. Get our advice on best practices for operating your barbecue so you can always perform at your very best.

SMOKER ENVIRONMENT 6
COOKING TEMPERATURES 6
CONTROL BOARD 101 7
CONTROL BOARD FUNCTIONS 9
CONNECTING TO THE SMOKE IT® APP 10
HOPPER PRIMING PROCEDURE 11
FIRST USE – BURN-OFF 11
START-UP PROCEDURE 11
SHUT DOWN PROCEDURE 11
COOKING GUIDELINES 12
TIPS & TECHNIQUES 13

TAKING CARE OF YOUR GRILL

Maintenance and performance go hand-in-hand. If you take responsibility for maintaining your barbecue, it will perform for years to come.

CARE & MAINTENANCE 14

CUSTOMER SUPPORT

If you run into problems, this is your first stop to getting the answers you need.

TROUBLESHOOTING 16
ELECTRICAL COMPONENTS 18
REPLACEMENT PARTS 19
WARRANTY 21

GET COOKING

Learn the versatility of your barbecue. These simple and timeless recipes takes little effort but deliver big reward.

RECIPES 22

SMOKER ENVIRONMENT

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, one factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as grilling. As a pellet grill uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar content sauces.

WHERE TO SET-UP THE SMOKER

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. Extreme cold weather conditions may affect maximal temperature output.

All Louisiana Grills® units should keep a minimum clearance of 305 mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the smoker is operational. To effectively assist your smoker in achieving proper temperature output, maintain heat retention, and heat recovery time when the door is open, it is recommended to shelter your unit from the wind. In addition, adjusting the positioning of your smoker by rotating a quarter turn – keeping the air exhaust holes (vents) out of the wind – will result in better temperature control and output.

COLD WEATHER COOKING

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

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your smoker to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your smoker in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid opening the door any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your smoker temperature. Be flexible with your serving time; add about 10–15 minutes extra cooking time each time you open the cabinet door.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

HOT WEATHER COOKING

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

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

COOKING TEMPERATURES

Temperature readouts on the control board may not exactly match the dome thermometer. All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

HIGH TEMPERATURE (190-215°C / 375-420°F)

This range is used to grill at high heat, without any contact with flame. High temperature is also used as the burn-off temperature to clean off the cooking grids after use. Additionally, high heat can be used in extreme cold weather conditions to compensate for the contrast of temperatures between outside and inside the unit.

MEDIUM TEMPERATURE (135–177°C / 275–350°F)

This range is best for baking, roasting, and finishing off that slow smoked creation. Cooking at these temperatures will greatly reduce the chances of a grease flare-up. Ensure that the flame broiler slider in the closed position, covering the slotted openings. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

LOW TEMPERATURE (65–125°C / 150–257°F)

This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as low and slow). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of a smoker. There are two types of smoking: hot and cold smoking.

- Hot smoking, another name for low and slow cooking, is generally done at 65-122°C / 150-250°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.
- Cold smoking is when the food is located so far away from the fire that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32°C / 60-90°F.

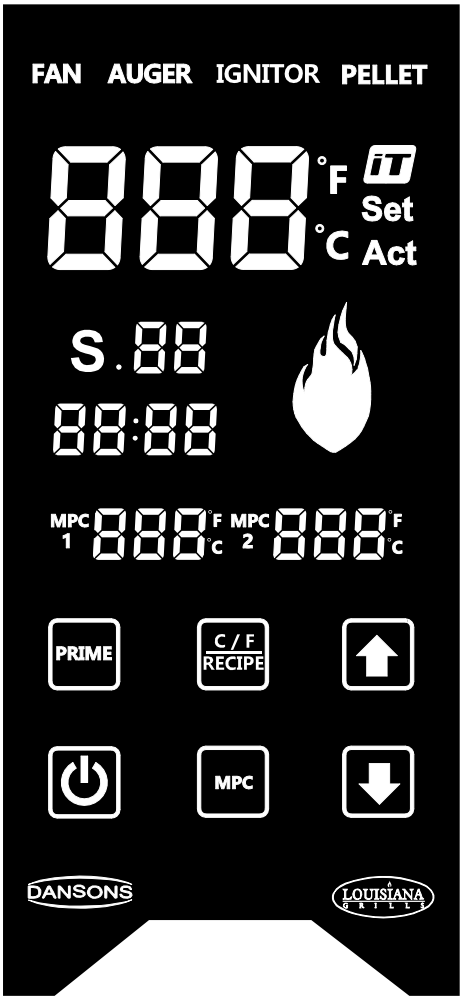
TIP: TO INTENSIFY THAT SAVORY FLAVOR, SWITCH TO A LOW TEMPERATURE RANGE IMMEDIATELY AFTER PREHEATING YOUR GRILL. THIS ALLOWS THE SMOKE TO PENETRATE THE MEATS, BEFORE THE PORES OF THE MEAT CLOSE.

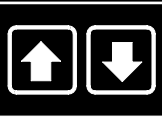
The key is to experiment with the length of time you allow for smoking, before the meal is finished cooking. Some outdoor chefs prefer to smoke at the end of a cook, allowing the food to keep warm until ready to serve. Practice makes perfect!

CONTROL BOARD 101

This P.I.D. (proportional-integral-derivative) digital Control Board is very much the same as the controls on your kitchen oven. The main advantages are the ability to automatically compensate for the different ambient conditions and fuel types.

IMPORTANT: THE TEMPERATURE INSIDE OF ANY GRILL WILL VARY GREATLY FROM LOCATION TO LOCATION. EVEN INSTRUMENTS CALIBRATED TOGETHER MAY NOT AGREE WITH EACH OTHER.



CONTROL	DESCRIPTION
	Press and hold this button for three seconds to to Power On the unit. This will begin the automatic start-up cycle. Press and hold this button for three seconds to Power-down the unit, activating the automatic cool-down cycle. The button will flash white when connected to a power source, and light up solid white when the unit is on.
	The Smoke iT® icon indicates a connectivity with Wi-Fi. When searching for a connection by Wi-Fi or via Bluetooth®, the Smoke iT® icon will blink. Once a Wi-Fi connection has been established, the Smoke iT® icon will stay solid. When connected, get live updates about the actual and set temperatures of the grill, cooking time, and meat probe temperatures. It also allows you to adjust the settings of your Control Board.
	This button has two functions: Temperature Units Switch and Recipe Stages. 1. Quick push of this button to activate the Temperature Units Switch, changing the temperature readout. Change between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit. 2. Press and hold this button for three seconds to access the Recipe settings.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the burn pot. This can be used to add more fuel to the fire before opening the Cabinet Door, resulting in a quick heat recovery. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. This feature was requested from competition cookers.
	Press the Adjustment Arrows to increase or decrease the temperature. The temperature displayed on the readout can be adjusted by 5 degree (F) increments. The temperature can be set to a low 65°C / 150°F, and peaks at a high of 215°C /420°F.

CONTROL	DESCRIPTION
	This readout displays both the Actual and Set temperatures. The Actual temperature is constantly displayed unless the Set temperature is being adjusted. The Actual temperature is the temperature from inside the Main Cabinet. The Actual temperature readout is taken by the grill probe (sensor) from the inside of the Main Cabinet. To show the Set temperature, press either of the Adjustment Arrows. The Set temperature is active when the readout is blinking. To adjust the Set temperature, press the up and down Adjustment Arrows, as needed. Once the desired Set temperature is reached, wait three seconds (to confirm the Set temperature), then the readout will return back to the Actual Temperature.
	Displays the Recipe Stages. There are nine Recipe Stages available to set. Adjust the settings of each Recipe Stage by using the Recipe Button and Adjustment Arrows. There are a total of nine Recipe Stages available to be programmed.
	Displays the Time set during the Recipe Stages. Press the Recipe Button to activate the Recipe settings. Use the Adjustment Arrows to switch through the Recipe Stages, one being the Time. Press the Recipe Button again to confirm the settings made.
	Press the MPC Button to activate the temperature settings of the Meat Probes. Press the MPC Button again to switch between the different Meat Probes.
	Displays the temperature of the connected Meat Probe(s). The displayed Meat Probe readout will correspond with the plug-in connection port selected. The Meat Probe ports are located on the front of the Control Board. When the MPC Button is pressed, the selected Meat Probe readout will blink and the letter 'C' (of MPC) will be on. When not in use, disconnect the Meat Probe from the connection port. Compatible with Louisiana Grills® branded meat probes only.
	The Flame icon visually displays the intensity of the fire in the burn pot. As the temperature increases from within the Main Cabinet, the color of the Flame will turn from blue to red. The color will also change when you are adjusting the Set temperature.
	The FAN icon is visible when the fan is in operation. When the fan stops working, the FAN icon blinks. See the section on troubleshooting for assistance.
	The AUGER icon is visible when the auger is turning. When the auger stops working, the AUGER icon blinks. See the section on troubleshooting for assistance.
	The IGNITOR icon is visible when the ignitor is in use. When the ignitor stops working, the IGNITOR icon blinks. See the section on troubleshooting for assistance.
	When the PELLET icon is visible and blinking, the fire in the Burn Pot has gone out or the hopper may be empty. See the section on troubleshooting for assistance.

CONTROL BOARD FUNCTIONS

SETTING THE GRILL TEMPERATURE

The Grill Probe measures the internal temperature of the Main Barrel. When the Set temperature is adjusted, the Grill Probe will read the Actual temperature inside the Main Barrel and adjust to the desired Set temperature.

IMPORTANT: THE TEMPERATURE OF YOUR UNIT IS HIGHLY DEPENDENT ON AMBIENT OUTDOOR WEATHER, QUALITY OF PELLETS USED, FLAVOR OF PELLETS, AND THE QUANTITY OF FOOD BEING COOKED.



SETTING/ADJUSTING THE SET TEMPERATURE

To adjust the desired Set temperature of the grill, follow the steps below:

1. Press either of the Adjustment Arrows. This will make the Set temperature readout blink, to show it is active.
2. Use the Adjustment Arrows again to adjust to your desired temperature.
3. Once the desired Set temperature is reached, wait three seconds (to confirm the Set temperature), and the readout will return back to the Actual Temperature.

USING THE MEAT PROBES

The meat probe measures the internal temperature of the meat on the grill, similar to your indoor oven. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat. The internal temperature of the meat is shown on the Control Board readout. Plug-in the Meat Probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place.

NOTE: WHEN PLACING THE MEAT PROBE INTO YOUR MEAT, ENSURE THE MEAT PROBE AND MEAT PROBE WIRES AVOID DIRECT CONTACT WITH FLAME OR EXCESS HEAT. THIS CAN RESULT IN DAMAGE TO YOUR MEAT PROBE. RUN THE EXCESS WIRE OUT THE CABINET DOOR. WHEN NOT IN USE, DISCONNECT FROM THE MEAT PROBE CONNECTION PORT, AND PLACE ASIDE TO KEEP PROTECTED AND CLEAN.



SETTING/ADJUSTING A MEAT PROBE SET TEMPERATURE

To adjust the desired Set temperature of a Meat Probe, follow the steps below:

1. Press the MPC Button. This will make the selected Meat Probe readout will blink and the letter 'C' (of MPC) will be on to show it is active. Press the MPC Button again to switch to the other Meat Probe to adjust.
2. When active, the readout of the Set temperature will blink. Use the Adjustment Arrows to adjust to the desired Set temperature of the Meat Probe selected.
3. Once the desired Set temperature is reached, the readout blinks for five seconds to confirm the Set temperature.

SETTING UP A RECIPE

The Recipe function allows the user to program cooking instructions, known as Recipe Stages, for the Control Board to follow and automatically run. These cooking instructions are a combination between Cooking temperature and Time. Starting from the first Recipe Stage (01), the Control Board will cycle through each Recipe Stage to cook the meal. When all the Recipe Stages are complete, the Control Board will automatically switch to a low temperature of 82°C / 180°F so that the meal stays warm until ready to serve. There are a total of nine Recipe Stages available to be programmed.



HOW TO PROGRAM A RECIPE STAGE

To set one or more of the Recipe Stages, follow the steps below:

1. Press and hold the Recipe Button for three seconds. This will make the Recipe Button blink to show the Recipe settings are active. This will also activate the Recipe Stages and the letter 'S' will be on to show it is active.
   - Use the Adjustment Arrows to select the Recipe Stage. Start with the first Recipe Stage (01).
   - When desired Recipe Stage is reached, press the Recipe Button to go to next setting.
2. Set the Time hours. The hours of the Time readout will blink, to show it is selected.
   - Use the Adjustment Arrows to select the hours desired.
   - When desired hours are reached, press the Recipe Button to go to next setting.
3. Set the Time minutes. The minutes of the Time readout will blink, to show it is selected.
   - Use the Adjustment Arrows to select the minutes desired.
   - When desired minutes are reached, press the Recipe Button to go to next setting.
4. Set the Cook Temperature. The Cook temperature readout will blink, to show it is selected.
   - Use the Adjustment Arrows to select the desired temperature.
   - When desired Cook Temperature is reached, press and hold the Recipe Button to lock in all Recipe settings for that Recipe Stage. The Recipe Stage will then show 'CL'.
     - To set another Recipe Stage, quick press the Recipe Button to select another Recipe Stage, programming a multiple Recipe Stage cook. Repeat steps above, as desired.

     Or,

     - Press and hold the Recipe Button a second time to exit the Recipe settings and run the Recipe. The Recipe Button will stop blinking.

NOTE: THE RECIPE STAGES WILL RESET WHEN THE UNIT IS SHUT-DOWN / TURNED OFF.

CONNECTING TO THE SMOKE IT® APP

Follow these instructions on how to connect your grill to the Smoke iT® app with your Android™ or iOS® device. The app will allow you to control and monitor your grill and meat probe temperatures from your mobile device. Enjoy the benefits that Smoke IT® mobile connectivity has to offer!

1. Download the Smoke iT® app. Open the app and allow Bluetooth® to be enabled for setup. New users will need to create an account and follow the prompts to login.
2. If you are within Bluetooth® range (9 m / 30 ft), the Smoke iT® app will automatically detect your grill. Select your grill model. If you do not see your grill on the screen, ensure your unit is connected to a power source and is turned on.
3. Name your grill model (ie. My Smoker) in the app and select "Connect" at the bottom of the screen. This will save your grill model in the devices menu.
4. From the devices menu, click the grill model to connect. This will show you the control board screen.
5. Click the settings option (gear) in the top-right corner, enter your Wi-Fi credentials, then click the check mark at the bottom of the screen to connect. Now both Bluetooth and Wi-Fi (cloud) icons will show on the devices menu, showing that the grill is connected.

NOTE: WHILE USING THE APP, THE SCREEN WILL SHINE BRIGHT WHEN THE GRILL IS ACTIVE AND CONNECTED. IF THE APP SCREEN OR GRILL GOES DARK ON THE DEVICES MENU, CHECK YOUR WIRELESS CONNECTION OR POWER SOURCE.

HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the smoker is ignited, and each time the smoker runs out of pellets in the hopper. The auger must be primed to allow pellets to travel through the length of the auger, and fill the feed system. If not primed, the ignitor will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start. Follow these steps to prime the hopper:

1. Plug the power cord into a power source. Press and hold the Power button to Power On the unit. Check the following items:
    - That you can hear the auger turning. Place your hand near vent and feel for air movement.
    - After approximately a minute, you should smell the ignitor burning and begin to feel the air getting warmer. The ignitor tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the ignitor.
2. Once verified that all electric components are working correctly, press the Power Button to turn the unit off.
3. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets. Monitor the pellet level using the sight-glass along the side.
4. Press and hold the Power Button to turn the unit on again. The smoker start-up cycle has a preset temperature of 176°C / 350°F, so it will begin to heat up. Press and hold the Prime Button until you hear pellets fall into the inside of the smoker from the auger tube. Once pellets begin to drop into the burn pot, release the Prime Button.
5. Press the Power Button to turn the unit off.
6. Re-install the cooking components into the Main Cabinet. The smoker is now ready to use.

FIRST USE - BURN OFF

Once your hopper has been primed and before cooking on your smoker for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the smoker with the Cabinet Door open until smokes starts to fill the interior of the Cabinet. Then, latch the Cabinet Door and let the unit reach any temperature over 176°C / 350°F (with the Cabinet Door closed) for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the Cabinet Door. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. Press and hold the Power button for three seconds to turn on the unit. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the burn pot. The smoker will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The Cabinet Door must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat and smoke being produced.
3. Begin to preheat your smoker with the Cabinet Door closed. The smoker start-up cycle has a preset temperature, so it will begin to heat up. Allow the unit to preheat for approximately 15 to 20 minutes.
4. After preheating is complete, you are ready to enjoy your smoker at your desired temperature!

SHUT DOWN PROCEDURE

1. When finished cooking, with the Cabinet Door remaining closed, press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit off. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

COOKING GUIDELINES

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. Practice makes perfect. The culinary art of hot smoking refers to longer cooking times, but results in more natural wood flavor (and a sought-after Pink Ring) on your meats. Higher temperatures result in a shorter cooking time, locking in less smoke flavor.

TIP: FOR BEST RESULTS, ALLOW TIME FOR MEATS TO REST AFTER COOKING. THIS ALLOWS THE NATURAL JUICES TO MIGRATE BACK INTO THE MEAT FIBER, GIVING A MUCH JUICER, FLAVORFUL CUT. RESTING TIMES CAN BE AS LITTLE AS 3 MINUTES AND UP TO 60 MINUTES, DEPENDING ON THE SIZE OF THE PROTEIN.

STYLE OF COOKING

HOT SMOKING (Very Low)	ROAST (Low)	BAKING (Medium)	GRILL/BAKE (Medium/High)
93–135°C / 199 – 275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F	190-215°C / 375-420°F

POULTRY	SIZE	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 82°C / 180°F
Turkey (*whole*)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 Hours
Chicken (*whole*)	All sizes			5 -6 Hours
Drumsticks, Breasts	All sizes			4 -5 Hours
Small Game Birds	All sizes			4 -5 Hours
Duck	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			5 -6 Hours

PORK	SIZE	PRECOOKED TO REHEAT 60°C / 140°F	MEDIUM 66°C / 150°F	WELL DONE 71°C / 160°F
Ham *(cooked)*	All sizes	2 - 2¾ hours		
Ham (*fresh*)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 hours
Sausage (*fresh*)	All sizes			4 - 5 hours
Loin Roast	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 hours	2 - 3 hours
Rib Crown Roast	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 hours	2 - 3 hours
Boston Butt *(Pork Shoulder)*	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Internal Temperature
Ribs	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		
Chop *(loin, rib)*	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		

BEEF	SIZE	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 65°C / 150°F
Rib-eye Roast (*boneless)*	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1½ - 2 hours	
Rib Roast	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.		2½ - 2¾ hours	
Sausage (*fresh*)	All sizes			4- 5 Hours
Roast (*bone-in*)	All sizes	4- 5 Hours		
Ribs	All sizes	Cook until meat pulls from the bone (approx 4 - 6 hours)		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Cook until internal temperature reaches 91°C / 195°F		

LAMB	SIZE	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 71°C / 160°F
Roast *(fresh)*	2.26–2.72 kg / 5–6 lbs.		5–6 hours	
Rib Crown Roast	All sizes		5–6 hours	

SEAFOOD	SIZE	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 82°C / 180°F
Fish *(whole)*	All sizes			5–6 hours
Fish *(filets)*	All sizes			4- 5 Hours

WILD GAME	SIZE	RARE 60°C / 140°F	MEDIUM 71°C / 160°F	WELL DONE 77°C / 170°F
Roast *(fresh)*	2.26–2.72 kg / 5–6 lbs.		5–6 hours	
Large Cuts *(fresh)*	3.62–4.53 kg / 8–10 lbs.			7–8 hours

TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Louisiana Grills® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your grill:

FOOD SAFETY

- Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F).
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Defrost and marinade meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

COOKING PREPARATION

- Be prepared, or Mise en Place. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at grill side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the grill.
- A barbecue floor mat is very useful. In the event of food handling accidents and cooking spatter, a barbecue floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

GRILLING TIPS AND TECHNIQUES

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook for longer and at lower temperatures (also known as low and slow). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49ºC / 120ºF. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- While searing your meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a smoke ring and is highly prized by outdoor chefs.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the barrel for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the centre of the meat, adding more flavor.

CARE & MAINTENANCE

Any Louisiana Grills® appliance will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your smoker:

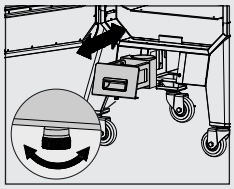
ASH CLEAN-OUT

- On the Front Panel is an Ash Clean-out feature, giving you easy access to cleaning the ashes from the feed system.

ASH CLEAN-OUT FEATURE

WARNING: This feature can only be operated when the grill is cooled down.

1. To empty, loosen the bottom screw clockwise, open the Cabinet Door, then pull out the Ash Clean-out Tray by sliding it out of the unit.
2. Once emptied, replace the Ash Clean-out Tray. Open the Cabinet Door, slide the tray back into the opening on the Panel, then tighten the bottom screw counter-clockwise. Ensure it is inserted completely.



HOPPER ASSEMBLY

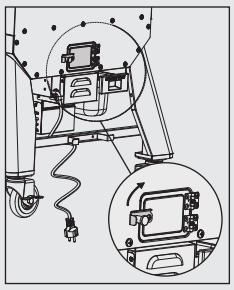
- Running all pellets out of your feed system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper framework is removed (see Electric Wire Diagram for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

HOPPER CLEAN-OUT FEATURE

The hopper includes a clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, follow these steps:

1. Locate the clean-out door on the back side of the hopper.
2. Place a clean, empty pail under the clean-out door. Loosen the Door Knob slightly to release the door latch. Rotate the door latch upwards to open the door, allowing the pellets from the hopper to empty.
3. Once empty, rotate the door latch back onto the Door Knob. Tighten the Door Knob to secure.

NOTE: Use a long handled brush or shop-vac to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out through the hopper screen.



PROBES

- Kinks or folds in the probe wires may cause damage to the part. Wires should be rolled up in a large, loose coil.
- Although both the temperature probe and the meat probes are stainless steel, do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a probe to short-out, causing false readings. If a probe is damaged, it should be replaced.

INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your feed system after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the burn pot.
- Use a long-handled grill cleaning brush (brass or soft metal), remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from the previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker. Clean the inside of your smoker on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the Main Cabinet doors closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet doors until the fire is completely out. Another way to extinguish a fire is to wrap aluminum foil around the smoke stack, closing off air to the interior. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do. Ensure the grease exhaust tube is clear of any blockages.

IMPORTANT: THE WATER PAN MAY ACCUMULATE GREASE. LINE THE WATER PAN WITH ALUMINUM FOIL FOR EASIER CLEAN UP AFTER COOKS. REFILL AND REPLACE THE WATER IN THE WATER PAN OFTEN.

- The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat; however, excessive build-up may cause the door to not close if not cleaned regularly. Smoke and debris can be removed with frequent cleaning of the glass.

OUTSIDE SURFACES

- Wipe your smoker down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside smoker surfaces. All painted surfaces are not covered under warranty, but rather are part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a cover to protect your smoker for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cabinet Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Main Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Pot	After Each Smoke Session	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Brass Wire Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Smoke Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Meat Probe	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Louisiana Grills® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.louisiana-grills.com . You may also contact your local Louisiana Grills® authorized dealer or contact Customer Care for assistance.

WARNING: ALWAYS DISCONNECT THE ELECTRICAL CORD PRIOR TO OPENING THE GRILL FOR ANY INSPECTION, CLEANING, MAINTENANCE OR SERVICE WORK. ENSURE THE GRILL IS COMPLETELY COOLED TO AVOID INJURY.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Power light not flashing on Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 amp service (see electric wire diagram for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown	Disconnect the unit from the power source and see electric wire diagram for diagram. Pull the Control Board out and then check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped	See electric wire diagram for diagram, and ensure all wire connections are firmly connected and dry. Ensure GFCI is a minimum 10 amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for replacement part.
Fire in burn pot will not light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the ignitor will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow Hopper Priming Procedure.
	Auger Motor Is Jammed	Turn the unit off by pressing and holding the power button for three seconds. Remove the cooking components from the Main Barrel. Press and hold the Power button for three seconds to turn the unit on, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Care for assistance.
	Ignitor Failure	Remove ash clean-out tray. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on and inspect the ignitor. Confirm that the igniter is working by placing your hand above the feed system and feeling for heat. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Readout of actual temperature will not adjust	Grill probe dirty	Follow care and maintenance instructions.
	Grill probe is broken	Grill probe needs to be replaced. Contact Customer Care.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 180°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up	Follow care and maintenance instructions.
Grill produces excess or discolored smoke	Grease build-up	Follow care and maintenance instructions.
	Wood pellet quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow care and maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn pot is blocked	Clear burn pot of moist, wood pellets. Follow hopper priming procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow care and maintenance instructions if dirty.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check proper positioning of cooking components. Check burn pot for proper positioning. Follow care and maintenance instructions for ash build-up. Check that the air intake for the fan is not blocked. If no blockage, see electric wire diagram for diagram and locate the blue and white fan wires. Ensure that connection is tight by lightly tugging on each wire. If loose, push back into connector until it clicks. Check fan blades for cleanliness.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow care and maintenance instructions.
	Grill probe	Check status of grill probe. Follow care and maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.

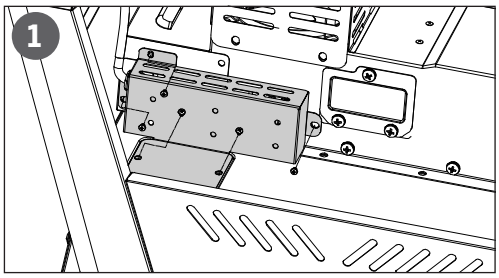
PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Er1 Error Code	Grill probe is not making a connection	Check for damage to the grill probe. Follow care and maintenance instructions if dirty. If all appears in working order, check the connection to the digital Control Board. Unplug unit from power source. See electric wire diagram for diagram. Locate the white wires of the grill probe. Disconnect the spade connectors, then reconnect until it clicks.
ErH Error Code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel	Unplug unit from power source and allow to cool. Follow care and maintenance instructions. Remove ashes and unburnt pellets from burn pot and bottom of the grill. Check burn pot for proper positioning. Check proper positioning of cooking components. After maintenance, plug unit into power source and press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on. If error code is still displayed, contact Customer Care.
FAN Icon Is Blinking	Fan is not making a connection	Unplug unit from power source. See electric wire diagram for diagram. Locate the yellow and white wires of the fan. Check fan blades for damage. Follow care and maintenance instructions if dirty. Disconnect the spade connectors, then reconnect until it clicks. If error code is still displayed, contact Customer Care.
IGNITOR Icon Is Blinking	Igniter is not making a connection	Unplug unit from power source. See electric wire diagram for diagram. Locate the purple and white wires of the igniter. Disconnect the spade connectors, then reconnect until it clicks. If error code is still displayed, contact Customer Care.
AUGER Icon Is Blinking	Auger motor is not making a connection	Unplug unit from power source. See electric wire diagram for diagram. Locate the red and white wires of the auger motor. Check auger motor and bracket for damage. Disconnect the spade connectors, then reconnect until it clicks. If error code is still displayed, contact Customer Care.
PELLET Icon Is Blinking	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow care and maintenance instructions.

ELECTRICAL COMPONENTS

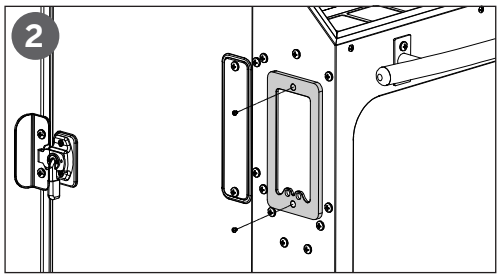
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

ELECTRIC REQUIREMENTS
110-120 V, 60 Hz, 250 W, 3-prong grounded plug

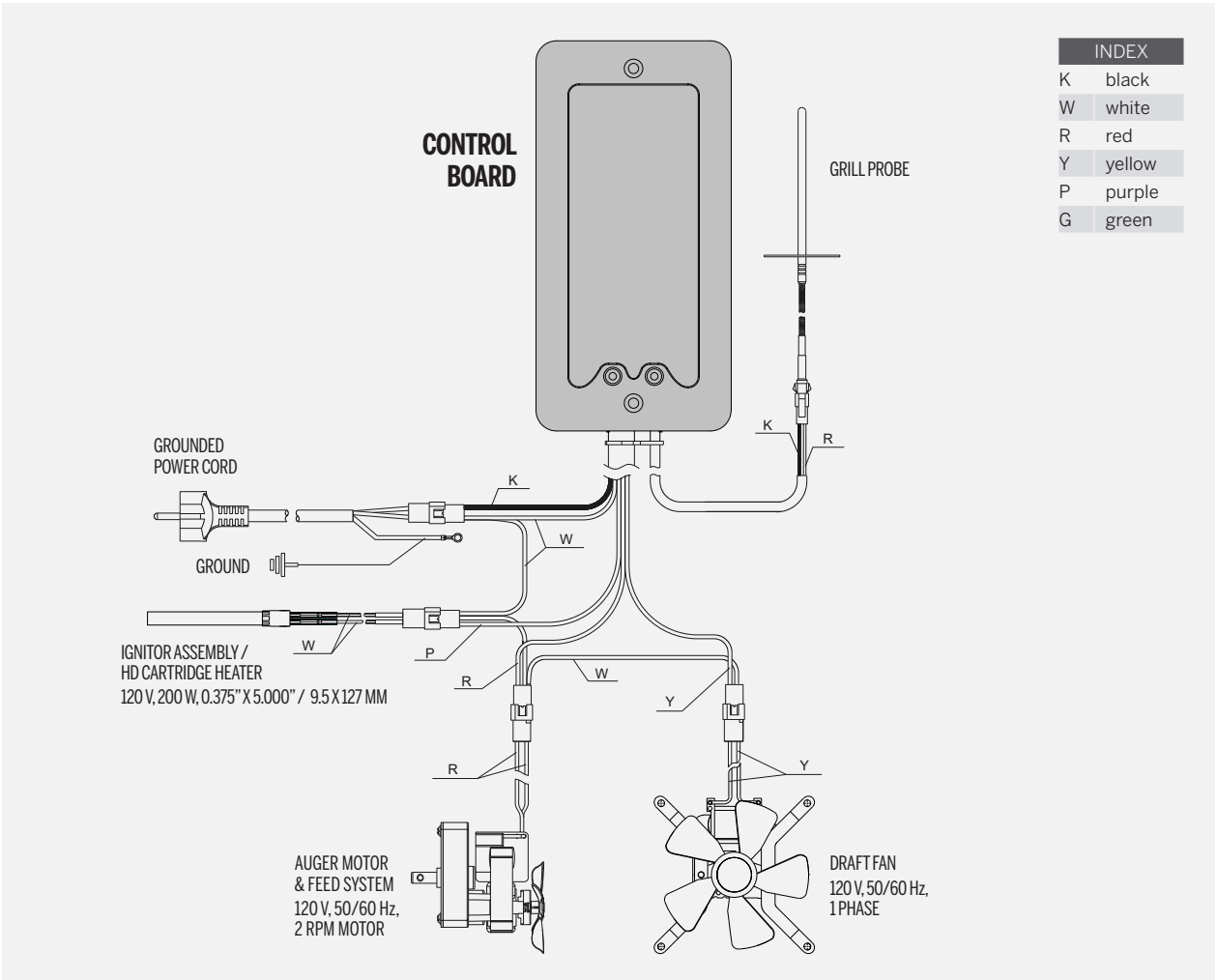
NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.



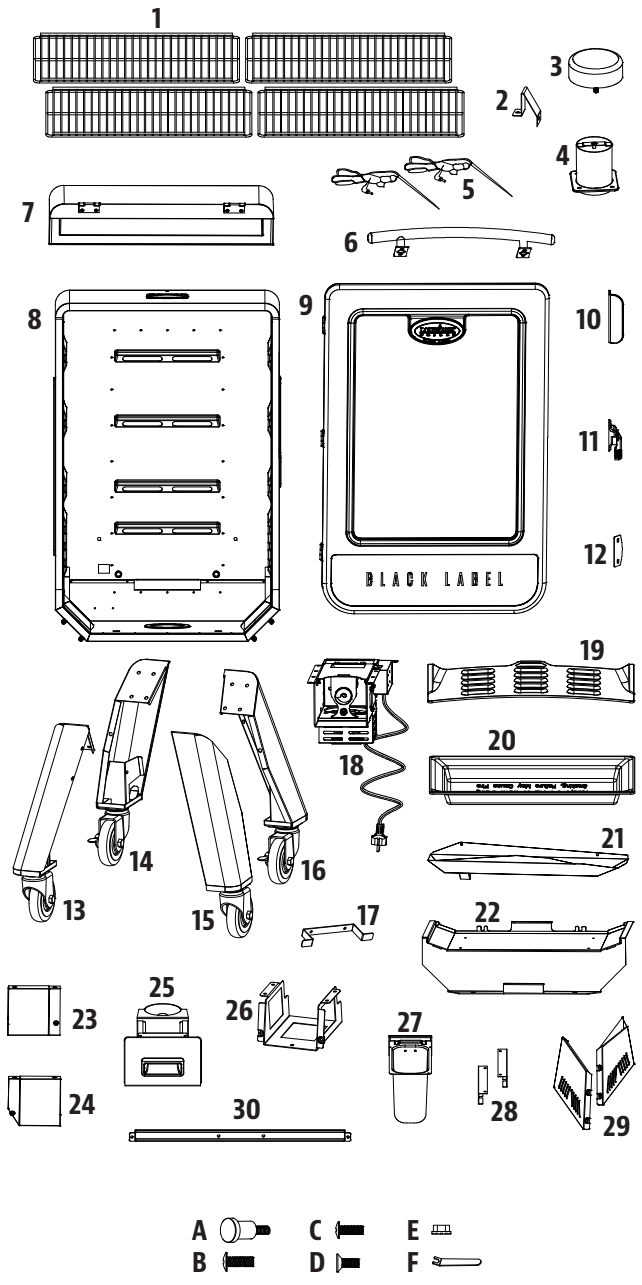
Locate and remove the five screws of the electric wire shield on underside of unit.



Locate and remove the two screws that secure the control panel.



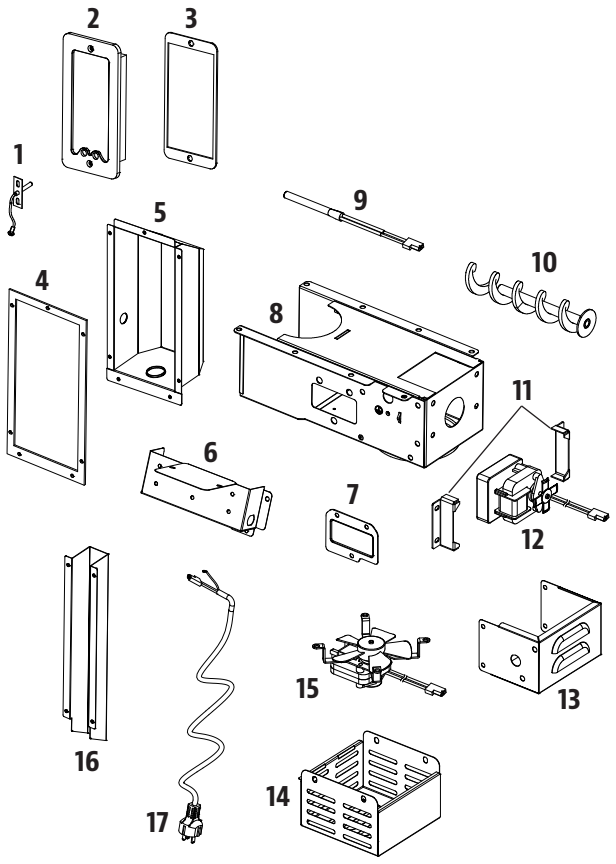
REPLACEMENT PARTS



LGV4BL

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

PART#	DESCRIPTION
1	Cooking Grids (x4)
2	Lid Stopper (x1)
3	Chimney Cap (x1)
4	Chimney Stack (x1)
5	Meat Probe (x2)
6	Hopper Handle (x1)
7	Hopper Lid (x1)
8	Main Cabinet (x1)
9	Cabinet Door (x1)
10	Cabinet Door Handle (x1)
11	Cabinet Door Latch (x1)
12	Cabinet Door Heat Filter (x1)
13	Left Support Leg - Front (x1)
14	Left Support Leg - Back (x1)
15	Right Support Leg - Front (x1)
16	Right Support Leg - Back (x1)
17	Power Cord Bracket (x1)
18	Feed System (x1)
19	Heat Deflector Plate (x1)
20	Water Pan (x1)
21	Grease Plate (x1)
22	Flame Tamer (x1)
23	Left Front Panel (x1)
24	Right Front Panel (x1)
25	Ash Clean-out Tray (x1)
26	Ash Clean-out Housing (x1)
27	Grease Tray (x1)
28	Grease Tray Bracket (x2)
29	Support Panel (x2)
30	Support Bar (x1)
A	Door Knob (x1)
B	Screw (x4)
C	Screw (x34)
D	Screw (x4)
E	Nut (x16)
F	Wrench (x1)



HOPPER

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

PART#	DESCRIPTION
1	Grill Probe (x1)
2	Control Board (x1)
3	Control Board Waterproof Cushion A (x1)
4	Control Board Waterproof Cushion B (x1)
5	Control Board Protection Cover (x1)
6	Electric Wire Shield A (x1)
7	Auger Box Cover Board (x1)
8	Auger Box Housing (x1)
9	Ignitor (x1)
10	Auger Flighting Assembly (x1)
11	Auger Motor Bracket (x2)
12	Auger Motor (x1)
13	Auger Motor Housing (x1)
14	Combustion Fan Housing (x1)
15	Combustion Fan (x1)
16	Electric Wire Shield B (x1)
17	Power Cord (x1)

WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet smokers by Louisiana Grills®, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all steel parts (excluding the burn pot), and five (5) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. There is no specifics warranty on the grill probe, meat probe, paint, powder coat finish, burn pot, grill cover and all gaskets or against damage caused from corrosion. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a grill cover when the grill is not in use.

This warranty is based on normal domestic use and service of the grill, and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Louisiana Grills® units, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your unit has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Burning other than quality wood pellets may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither Dansons, or authorized Louisiana Grills® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Louisiana Grills® dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Louisiana Grills® unit can be found on the back of the unit. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

CONTACT CUSTOMER CARE

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS OR PROBLEMS, CONTACT CUSTOMER CARE.

WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

RECIPES

DIFFICULTY: EASY
COOKING METHOD: HOT SMOKING
SERVINGS: 4
PREP TIME: 20 MINUTES
COOK TIME: 180 MINUTES

PELLET FLAVOR:
- HICKORY
- APPLE
- COMPETITION BLEND

SMOKED RIBS

INGREDIENTS:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs, Ribs, Meaty pork spare ribs / loin back ribs
5 ml / 1 tsp, Salt
5 ml / 1 tsp, Pepper

INSTRUCTIONS:

- Preheat smoker, then reduce to 82-107°C / 180-225°F.
- Take ribs out of wrapper and drain all liquid off of the ribs and then wash in cold water.
- Place on cutting board and cut away any excess fat or skin from the bottom of ribs. Turn ribs with bone side up. Prepare ribs by peeling off the tough layer of skin (membrane) on the back side. Season the ribs with salt and pepper, to taste.
- Place rib bone side down in smoker.
- After one hour, turn the rib over with bone side up and cook for one hour. After 2 1/2 hours, depending on the color of the rib you like, pour a one inch wide strip of your favorite BBQ sauce down the length of the rib and wrap tightly in aluminum foil. Place back in smoker and check every 15 to 20 minutes to see if the rib bones separate by using your finger to pull them apart. If they pull apart with ease your ribs are done; internal temperature of your ribs should be at 170°F.
- Take out of smoker and let stand on serving platter until cool enough to eat.

MEMPHIS-DRY METHOD - TURN SMOKER UP TO MAXIMUM TEMPERATURE (204°C / 400°F). PLACE RIBS BACK ON THE SMOKER AND SEASON WITH A DRY SEASONING OR RUB FOR 5-8 MINUTES. REMOVE FROM SMOKER AND SERVE.

DIFFICULTY: EASY
COOKING METHOD: SMOKING
SERVINGS: 4
PREP TIME: 10 MINUTES
COOK TIME: 45 MINUTES

PELLET FLAVOR:
- HICKORY
- CHERRY
- MESQUITE

SMOKED HALIBUT

INGREDIENTS:

900g / 2 lbs, Halibut Filets
125 ml / ½ c., Butter
15 ml / 1 tbsp, Fresh Dill

INSTRUCTIONS:

- Wash filet thoroughly in cold water and lay on paper towel until water is not visible.
- Melt a whole stick of butter and sprinkle a liberal amount of fresh dill in the melted butter. Lay filets on aluminum foil and fold a lip around edges to contain the butter. With a basting brush, brush melted butter and dill mixture on both sides of the fish filet.
- Preheat smoker, then adjust to 107°C / 225°F.
- Place fish in the smoker. Check the filets every 15 minutes for visible moist look on filets. Brush with butter and dill mix when needed. Fish should start to flake in about 45 minutes.
- When fish flakes very easily, take out of smoker and serve.

DIFFICULTY: EASY
COOKING METHOD: SMOKING
SERVINGS: 4-6
PREP TIME: 60 MINUTES
COOK TIME: 480 MINUTES

PELLET FLAVOR:
- HICKORY
- OAK
- MESQUITE
- PECAN

SMOKED BEEF BRISKET

INGREDIENTS:

1 Beef Brisket, 12-15 lbs (5.4-6.8kg)
Louisiana Grills® Beef and Brisket Rub

INSTRUCTIONS:

- Turn on your grill. Let the fire catch, then set your grill to 107°C / 225°F. While the grill is heating up, trim your brisket of excess fat by leaving about one quarter of an inch of fat so the meat stays moist during the long cooking process.
- Season with your favorite rub - whatever floats your boat! Place your brisket on the grates of the grill, fat side up. Let it smoke for about 8 - 10 hours, or until the internal temperature reaches 87°C / 190°F.
- Remove the meat from the grill. Wrap in pink butcher paper, then wrap that in a towel. Let it rest in a cooler for up to an hour so the juices can sit.
- Slice against the grain and enjoy!

TIP: TO SPEED UP THE STALL (THE POINT DURING THE COOK WHERE THE INTERNAL TEMPERATURE STALLS FOR A LONG PERIOD OF TIME BEFORE RISING AGAIN) TRY WRAPPING YOUR BRISKET TIGHTLY IN ALUMINUM FOIL OR PINK BUTCHER PAPER WITH A LITTLE BIT OF LIQUID INSIDE (BEEF STOCK IS GOOD) AND THROW BACK ON THE GRILL UNTIL IT REACHES YOUR DESIRED TEMPERATURE.

DIFFICULTY: EASY
COOKING METHOD: SMOKING
SERVINGS: 4
PREP TIME: 15 MINUTES
COOK TIME: 65 MINUTES

PELLET FLAVOR:
- COMPETITION BLEND
- HICKORY
- MESQUITE

SMOKED CORNISH HENS

INGREDIENTS:

4 whole Cornish Game Hens
750 ml/ 3 c., Mandarin Rice
15 ml / 1 tbsp, Olive Oil
5 ml / 1 tsp, Smoked Paprika
250 ml / 1 c., Orange Marmalade

INSTRUCTIONS:

- Preheat smoker, then adjust to 135-177°C / 275-350°F.
- Rinse Cornish hens and pat dry with paper towel. Brush Cornish hens lightly with olive oil, and sprinkle with paprika.
- Place Cornish hens in smoker. Smoke for 45 to 60 minutes, until the drumstick meat is tender when pressed.
- Baste with orange marmalade during last 20 minutes of cooking time. Remove from smoker and arrange on serving platter.

TIP: IF YOU WANT TO CATCH THE DRIPPINGS TO MAKE GRAVY, PLACE THE TURKEY ON A RACK INSIDE A LARGE ALUMINUM FOIL ROAST PAN. ADD 0.6 CM / ¼" OF WATER OR BROTH AND SOME SEASONING INTO THE BOTTOM OF THE PAN. MONITOR THE JUICES, AS YOU MAY NEED TO ADD MORE DURING THE COOKING PERIOD.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

VOUS DEVEZ COMMUNIQUER AVEC VOTRE MUNICIPALITÉ, VOS AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE DE FEU OU DE CONSTRUCTION OU TOUTE AUTRE AUTORITÉ COMPÉTENTE AFIN D'OBTENIR LES PERMIS NÉCESSAIRES, LA PERMISSION OU DES RENSEIGNEMENTS SUR TOUTES LES RESTRICTIONS D'INSTALLATION, Y COMPRIS CEUX RELATIFS À L'INSTALLATION D'UN FUMOIR SUR UNE SURFACE COMBUSTIBLE, AUX RÈGLES D'INSPECTION OU ENCORE AUX PERMIS D'UTILISATION DANS VOTRE RÉGION.

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du fumoir et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du fumoir aux constructions combustibles doit être maintenu. Ne pas installer l'appareil sur des planchers combustibles ou des planchers protégés par des surfaces combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes. Ne pas utiliser cet appareil à l'intérieur d'un espace clos et non ventilé, à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente ou d'un garage. Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumeur dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, ÉTEIGNEZ LE FUMEUR ET LAISSEZ LE COUVERCLE FERMÉ JUSQU'À CE QUE LE FEU SOIT ÉTEINT. NE PAS DÉBRANCHER LA FICHE D'ALIMENTATION. NE PAS JETER D'EAU DESSUS. NE PAS ESSAYER D'ÉTOUFFER LE FEU. L'UTILISATION D'UN EXTINCTEUR APPROUVÉ TOUTES CLASSES (CLASSE ABC) EST PRÉCIEUSE À CONSERVER SUR PLACE. SI UN INCENDIE NON CONTRÔLÉ SE PRODUIT, APPELEZ LES POMPIERS.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant loin des surfaces chauffées. NE PAS utiliser votre fumoir sous la pluie ou autour d'une source d'eau.

3. Après une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez qu'il n'ya ni obstruction de la grille ni blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. Si le fumeur est stocké à l'extérieur pendant la saison des pluies ou les saisons à forte humidité, toutes les précautions doivent être prises pour que de l'eau ne pénètre pas dans la trémie. Lorsqu'elles sont mouillées ou exposées à une humidité élevée, les granulés de bois se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent obstruer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le fumeur avant d'effectuer tout service ou entretien.

NE PORTEZ PAS VOTRE FUMEUR QUAND IL EST UTILISÉ OU CHAUD. ASSUREZ-VOUS QUE LE FEU EST COMPLÈTEMENT ÉTEINT ET QUE LE FUMEUR EST COMPLÈTEMENT REFROIDI AVANT DE DÉMÉNAGER.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants de barbecue résistants à la chaleur ou des gants lors de l'utilisation du fumeur. N'utilisez PAS d'accessoires qui ne sont pas conçus pour être utilisés avec cet appareil. NE placez PAS de couvercle de barbecue ou autre matière inflammable dans l'espace de stockage situé sous le barbecue.

5. Pour éviter toute blessure ou endommagement de la vis d'alimentation, l'appareil comporte un écran de sécurité de la trémie métallique. Cet écran NE DOIT PAS être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle ou d'un fournisseur de service autorisé.

CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS, DES PERSONNES À CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU INTELLECTUELLES RÉDUITES OU SANS EXPÉRIENCE NI CONNAISSANCES, À MOINS QU'ELLES SOIENT SURVEILLÉES DIRECTEMENT PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

6. Certaines parties du fumeur peuvent être très chaudes et entraîner des blessures graves. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.

7. Ne pas élargir les orifices de la pot de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.

8. Le produit peut avoir des bords ou des points pointus. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un contenant métallique muni d'un couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, bien à l'écart de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles devraient être conservées dans un contenant fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient complètement refroidi.

GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé pour les granules de bois naturelles seulement. Tout autre type de combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et la liste de sécurité. Seules les granules de bois naturelles doivent être utilisées dans les barbecues à granules, elles ont été conçues à cet effet. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre fumoir, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin de votre fumoir, afin d'éviter les bourrages. Le pouvoir calorifique moyen des granulés se situe entre 5,17 et 5,67 kWh/kg, avec un taux de cendre <1%.

NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE, DE PÉTROLE, D'ESSENCE À BRIQUER OU DE KÉROSÈNE POUR ALLUMER OU RALLUMER LE FEU DANS VOTRE BARBECUE. CONSERVEZ TOUS CES LIQUIDES LOIN DE L'APPAREIL LORSQUE CELUI-CI FONCTIONNE.

Au moment de l'impression de ce manuel, il n'y a pas de norme de l'industrie pour les granules de bois pour les barbecues, bien que la plupart des usines de granules utilisent les mêmes normes pour fabriquer les granules de bois à usage domestique. De plus amples renseignements se trouvent à l'adresse *www.pelletheat.org* ou sur Pellet Fuel Institute. Contactez votre revendeur local pour connaître la qualité des granulés dans votre région et pour obtenir des informations sur la qualité de la marque. Comme il n'existe aucun contrôle de la qualité des granulés utilisés, nous n'assumons aucune responsabilité relative aux dommages causés par un combustible de mauvaise qualité.

CRÉOSOTE

La créosote, ou la suie, a une substance semblable au goudron. Lors de la combustion, elle produit elle aussi de la fumée noire avec un résidu noir. La suie ou la créosote se forme lorsque l'appareil n'est pas utilisé correctement, par exemple si le ventilateur de combustion est obstrué, si la zone de combustion n'est pas nettoyée et entretenue, si les granules sont humides ou si la combustion est mauvaise.

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre, s'il y a de la suie ou si le pot de combustion est trop rempli de granules. Une fois allumée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud et incontrôlé, semblable à un feu de graisse. Si cela se produit, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis inspectez-le pour l'entretien et le nettoyage. Elle s'accumule généralement le long des zones d'échappement.

Si de la créosote s'est formée à l'intérieur de l'appareil, laisser réchauffer l'appareil à basse température, éteindre l'appareil, puis l'essuyer avec une serviette à main. Comme le goudron, la créosote est beaucoup plus facile à nettoyer quand elle est chaude, car elle devient liquide. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, il faut l'enlever pour réduire le risque d'incendie.

MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans saveur produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon et d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner des maux de tête, des étourdissements, de la faiblesse, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, une perte de conscience ou la mort. Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne ou encore n'empoisonne votre famille ou d'autres personnes :

- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement par le monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour une mère et son enfant pendant la grossesse, les bébés, les personnes âgées, les fumeurs, les personnes ayant des problèmes sanguins ou circulatoires, comme l'anémie ou une maladie cardiaque.

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et aux spécifications énumérées dans le sujet UL 2728A-2019 « appareil de cuisson à granules », dans l'ULC/ORD-C2728-19 « pour les caractéristiques électriques des appareils à combustible ». Les appareils de cuisson à granules Louisiana Grills® ont été testés indépendamment et répertoriés par le CSA (un laboratoire d'essai reconnu) selon les normes UL, ULC et CSA.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

Cet appareil est conforme à la section 15 de la réglementation de la FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la section 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère et peut émettre de l'énergie de fréquence radio. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut produire des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisuelle, ce que l'utilisateur peut déterminer en allumant ou en éteignant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance séparant l'appareil du récepteur.
- Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui du récepteur.
- Consulter le fournisseur ou un technicien qualifié de la radio ou de la télévision afin d'obtenir de l'aide.

Attention: l'utilisateur est averti que les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

ATTENTION: L'UTILISATEUR EST AVERTI QUE LES CHANGEMENTS OU MODIFICATIONS NON EXPRESSÉMENT APPROUVÉS PAR LA PARTIE RESPONSABLE DE LA CONFORMITÉ POURRAIENT ANNULER LE DROIT DE L'UTILISATEUR À UTILISER L'ÉQUIPEMENT.

La marque verbale et le logo Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Espressif est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.

DANSONS

DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

Copyright 2021. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite ou stockée dans un système d'archivage, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation expresse écrite de :

DANSONS

3411 North 5th Avenue, Suite 500,
Phoenix, AZ, USA 85013

SERVICE CLIENTS

États-Unis : (480) 923-9632
Canada : 1-877-942-2246

www.louisiana-grills.com

DÉMARRER EN TOUTE SÉCURITÉ

Assurez-vous que vous connaissez et comprenez les bases d'une utilisation sûre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 24

GRILLER COMME UN PROFESSIONNEL

Chaque barbecue est différent. Recevez nos conseils sur les meilleures pratiques pour faire fonctionner votre barbecue afin que vous puissiez toujours donner le meilleur de vous-même.

ENVIRONNEMENT DU FUMOIR 28
TEMPÉRATURES DE CUISSON 28
PANNEAU DE CONTRÔLE 101 29
FONCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE 31
CONNEXION À L'APPLICATION SMOKE IT® 32
PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE 33
PREMIÈRE UTILISATION – SURCHAUFFER LE FUMOIR 33
PROCÉDURE DE MISE EN MARCHE 33
PROCÉDURE D'ARRÊT 33
DIRECTIVES DE CUISSON 34
CONSEILS ET TECHNIQUES 35

ENTRETIEN DE VOTRE GRIL

L'entretien et les performances vont de pair. Si vous prenez la responsabilité d'entretenir votre barbecue, il fonctionnera pendant des années.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE 36

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Si vous rencontrez des problèmes, c'est votre premier lieu pour obtenir les réponses dont vous avez besoin.

DÉPANNAGE 38
COMPOSANTS ÉLECTRIQUES 40
PIÈCES DE REMPLACEMENT 41
GARANTIE 43

CUISINER

Découvrez la polyvalence de votre barbecue. Ces recettes simples et intemporelles demandent peu d'efforts mais offrent une grande récompense.

RECETTES 44

ENVIRONNEMENT DU FUMOIR

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre et de manger sainement, un facteur important à considérer est la nécessité de réduire nos apports en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson faible en matières grasses, tel que le fumage. Comme un fumoir à granulés utilise des granulés de bois naturels, la saveur de bois savoureux est cuite dans les viandes, ce qui réduit le besoin de sauces à haute teneur en sucre.

OÙ INSTALLER LE FUMOIR

Comme avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre barbecue et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Le froid extrême peut affecter la température maximale atteinte par le barbecue.

Tous les barbecues Louisiana Grills® doivent être placés à une distance minimale de 305 mm (12 po.) des installations combustibles, et cette distance doit être maintenue tant que la fumoir est en fonctionnement. Pour aider efficacement votre gril à atteindre une température de sortie correcte, maintenir la rétention de chaleur et le temps de récupération de la chaleur lorsque la porte de l'armoire est ouvert, il est recommandé d'abriter votre appareil du vent. De plus, en ajustant la position de votre gril en le faisant tourner d'un quart de tour – en gardant les trous d'évacuation d'air (évents) à l'abri du vent – vous aurez un meilleur contrôle de la température et de meilleurs résultats.

CUISSON PAR TEMPS FROID

Même s'il fait de plus en plus frais dehors, cela ne veut pas dire que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés vous aideront à vous évader de l'hiver. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre barbecue pendant les mois les plus frais :

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisation : préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir. Pendant l'hiver, déplacez votre barbecue vers un endroit à l'abri du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la distance entre votre barbecue et votre maison ou autres structures. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, habillez-vous chaudement et cuisinez!
- Pour faciliter le suivi de la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Tenez un registre ou un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure, et du temps de cuisson. Ce registre ou historique vous aidera plus tard à déterminer ce qu'il faut cuisiner et le temps que cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez d'oulever la porte d'armoire plus que nécessaire. Des rafales de vent froid peuvent refroidir complètement la température de votre barbecue. Soyez flexible quant au temps de service ; ajoutez environ 10 à 15 minutes de cuisson supplémentaire à chaque fois que vous ouvrez la porte d'armoire.
- Ayez un plateau chauffant ou un couvercle de plat prêt, pour vous permettre de garder vos aliments au chaud pendant que vous retournez à l'intérieur.
- Les aliments qui se prêtent bien à la cuisson hivernale sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes levées et la dinde. Facilitez la préparation de vos repas en y ajoutant des aliments simples comme des légumes et des pommes de terre.

CUISSON PAR TEMPS CHAUD

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

- Réglez vos températures de cuisson à la baisse. Cela permet d'éviter les flambées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Cela permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite et sèche.
- Même par temps chaud, il est toujours préférable de cuisiner avec la porte de l'armoire est fermé.
- Vous pouvez garder les aliments chauds en les enveloppant dans du papier d'aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Mettez du papier journal froissé autour de la feuille d'aluminium pour permettre de garder les aliments chauds pendant 3 à 4 heures.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Il est possible que l'affichage de la température sur le panneau de commande ne corresponde pas exactement à celle affichée sur le thermomètre du dôme. Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont influencées par les facteurs suivants : la température extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des granules utilisée, la porte de l'armoire et la quantité de nourriture à cuire.

TEMPÉRATURE ÉLEVÉE (190 À 215 °C/375 À 420 °F)

Cette gamme de températures est utilisée pour griller à feu vif, sans aucun contact avec la flamme. La température élevée est également utilisée comme température de combustion pour nettoyer les grilles de cuisson après utilisation. En outre, une chaleur élevée peut être utilisée dans des conditions de froid extrême pour compenser le contraste des températures entre l'extérieur et l'intérieur de l'unité.

TEMPÉRATURE MOYENNE (135 À 177 °C/275 À 350 °F)

Cette gamme de températures est idéale pour cuire au four, rôtir et terminer votre création à fumaison lente. La cuisson à ces températures réduira considérablement les risques de poussée de graisse. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou où vous voulez une polyvalence avec contrôle.

FAIBLE TEMPÉRATURE(65 À 125 °C/150 À 257 °F)

Cette gamme de températures permet de rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de faible et lent). Hautement recommandé pour la grande dinde de Thanksgiving, le jambon juteux à Pâques, ou l'immense fête de noël.

Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage d'un fumoir. Il existe deux types de fumage : le fumage à chaud et le fumage à froid.

- Le fumage à chaud, un autre nom pour la cuisson faible et lente, se fait généralement à 65-122° C / 150-250° F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.
- Le fumage à froid se fait quand les aliments se situent tellement loin du feu qu'ils fument sans cuire, et à des températures allant de 15°C à 32°C (60°F à 90°F).

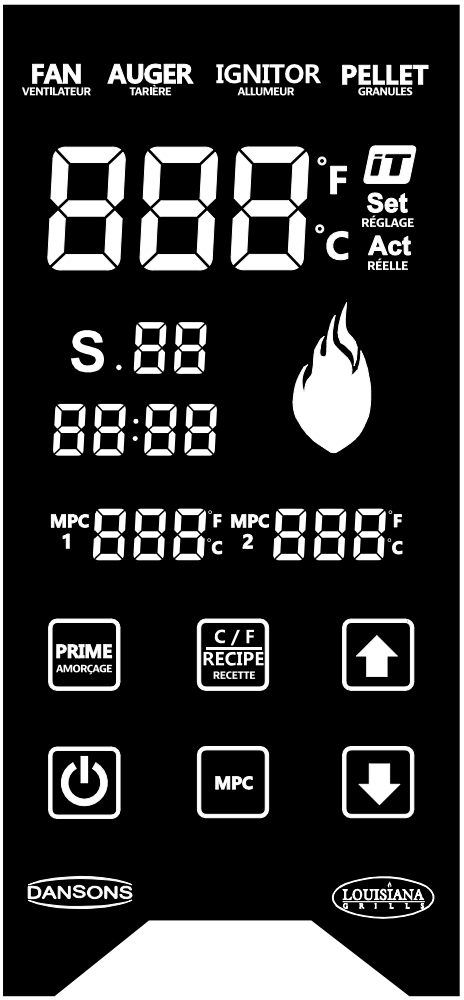
CONSEIL : POUR INTENSIFIER CETTE SAVEUR SALÉE, PASSEZ À LA TEMPÉRATURE DE FUMÉE (BASSE) IMMÉDIATEMENT APRÈS AVOIR MIS VOS ALIMENTS DANS LE FUMOIR. CELA PERMET À LA FUMÉE DE PÉNÉTRER DANS LES VIANDES, AVANT QUE LES PORES DE LA VIANDE NE SE FERMENT

La meilleure façon d'y parvenir est d'expérimenter la durée de fumage avant la fin de la cuisson du repas. Certains chefs cuisiniers d'extérieur préfèrent fumer à la fin de la cuisson, permettant de garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir. L'usage rend maître!

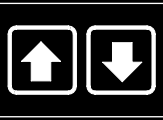
PANNEAU DE CONTRÔLE 101

Cette panneau de contrôle numérique P.I.D. (proportionnel-intégral-dérivé) est très semblable aux commandes de votre four de cuisine. Les principaux avantages sont la possibilité de compenser automatiquement les différentes conditions ambiantes et les différents types de combustibles.

IMPORTANT : LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE TOUT GRIL VARIE CONSIDÉRABLEMENT D'UN ENDROIT À L'AUTRE. MÊME DES INSTRUMENTS CALIBRÉS ENSEMBLE PEUVENT NE PAS ÊTRE EN ACCORD LES UNS AVEC LES AUTRES.



CONTRÔLE	DÉSIGNATION
	Appuyez et maintenez ce bouton appuyé pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche. Cela permettra de lancer le cycle de démarrage automatique. Maintenez ce bouton appuyé pendant trois secondes pour mettre l'appareil hors tension, ce qui activera le cycle de refroidissement automatique. Le bouton clignote en blanc lorsqu'il est connecté à une source d'alimentation, et reste fixe lorsque l'appareil est en marche.
	L'icône Smoke iT® indique une connexion à un réseau sans fil. Lorsque l'appareil recherche une connexion via Wi-Fi ou Bluetooth®, l'icône Smoke iT® clignote. Une fois la connexion Wi-Fi établie, l'icône Smoke iT® ne clignote plus. Lorsque vous êtes connecté, vous pouvez obtenir des informations en direct sur la température actuelle du gril et celle programmée, sur le temps de cuisson, ainsi que sur la température des sondes de cuisson. Vous pouvez également régler les paramètres de votre panneau de contrôle.
	Ce bouton possède deux fonctionnalités : changer les unités de température et modifier les étapes de la recette. 1. Appuyez rapidement sur ce bouton pour activer le changement d'unité de température et afficher un relevé différent. Vous pouvez sélectionner Celsius (°C) à Fahrenheit (°F), selon votre préférence. Par défaut, l'appareil est en Fahrenheit. 2. Appuyez et maintenez ce bouton appuyé pendant trois secondes pour accéder aux paramètres de recette.

CONTRÔLE	DÉSIGNATION
	Maintenez appuyé le bouton Prime pour acheminer plus de granulés vers la grille de combustion. Ce processus peut permettre d'ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir la porte de l'armoire, entraînant une récupération de chaleur rapide. Il peut également s'utiliser en cours de fumage afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Cette fonctionnalité a été demandée par les cuisiniers participant à des concours.
	Appuyez sur les flèches de réglage pour augmenter ou réduire la température. La température affichée sur l'écran peut être ajustée par incréments de 5 degrés (F). La température peut être réglée à un minimum de 65 °C/150 °F, et à un maximum de 215 °C/420 °F.
	Ce relevé affiche à la fois la température actuelle et celle programmée. La température actuelle s'affiche en permanence, sauf si la température programmée est en train d'être modifiée. La température actuelle représente la température à l'intérieur du corps principal. Le relevé de la température actuelle est effectué par la sonde du gril (capteur) située à l'intérieur du corps de l'appareil. Afin d'afficher la température programmée, appuyez sur l'une des flèches de réglage. La température programmée est active lorsque le relevé clignote. Pour modifier la température programmée, appuyez sur l'une des flèches de réglage (vers le haut ou vers le bas). Une fois la température programmée souhaitée affichée, attendez trois secondes (afin de la confirmer), le relevé affichera alors de nouveau la température actuelle.
	Affiche les étapes de la recette. Il existe neuf étapes de recette disponibles. Ajustez les paramètres de chaque étape de la recette en utilisant le bouton Recette et les flèches de réglage. Au total, neuf étapes de recette peuvent être programmées.
	Affiche la durée paramétrée lors des étapes de la recette. Appuyez sur le bouton Recette pour activer les paramètres de recette. Utilisez les flèches de réglage pour passer d'une étape à l'autre, l'une d'entre elles est la durée. Appuyez à nouveau sur le bouton Recette pour confirmer les réglages effectués.
	Appuyez sur le bouton MPC pour activer les paramètres de température des sondes de cuisson. Appuyez de nouveau sur le bouton MPC pour passer d'une sonde de cuisson à l'autre.
	Affiche la température de la ou des sondes de cuisson connectées. L'affichage de la sonde de cuisson correspondra au port de connexion sélectionné. Les ports des sondes de cuisson sont situés à l'avant du panneau de contrôle. Lorsque vous appuyez sur le bouton MPC, le relevé de la sonde de cuisson sélectionnée clignote et la lettre « C » (de MPC) s'allume. Lorsque vous ne l'utilisez pas, déconnectez la sonde de cuisson du port de connexion. Uniquement compatible avec les sondes de cuisson Louisiana Grills®.
	L'icône de flamme affiche l'intensité du feu au sein de la grille de combustion. Lorsque la température augmente à l'intérieur du corps principal, la couleur de la flamme passe de bleue à rouge. La couleur change également lorsque vous ajustez la température programmée.
	L'icône de VENTILATEUR est visible lorsque le ventilateur est en marche. Lorsque l'icône de VENTILATEUR clignote, le ventilateur ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.
	L'icône de TARIÈRE est visible lorsque la vis sans fin tourne. Lorsque l'icône de TARIÈRE clignote, la vis sans fin ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.
	L'icône d'ALLUMEUR est visible lorsque l'allumeur est en marche. Lorsque l'icône d'ALLUMEUR clignote, l'allumeur ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.
	Lorsque l'icône de GRANULÉ est visible, le feu dans le pot de combustion est éteint ou bien la trémie est vide. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.

FONCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU GRIL

La sonde du gril mesure la température interne du corps principal. Lorsque la température programmée est ajustée, la sonde du gril lit la température actuelle à l'intérieur du corps principal et l'ajuste à la température programmée.

IMPORTANT : LA TEMPÉRATURE DE VOTRE APPAREIL EST EXTRÊMEMENT DÉPENDANTE DE LA TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE AMBIANTE, DE LA QUALITÉ DES GRANULÉS UTILISÉS, DU PARFUM DES GRANULÉS ET DE LA QUANTITÉ D'ALIMENTS EN TRAIN DE CUIRE.



RÉGLER/AJUSTER LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE

Pour ajuster la température programmée du gril, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur l'une des flèches de réglage. La température programmée clignotera alors pour indiquer qu'elle est active.
2. Utilisez de nouveau les flèches de réglage pour ajuster la température souhaitée.
3. Une fois la température programmée souhaitée affichée, attendez trois secondes (afin de la confirmer), le relevé affichera alors de nouveau la température actuelle.

UTILISATION DES SONDES DE CUISSON

La sonde de cuisson mesure la température interne de la viande sur la fumoir, tout comme dans votre four. Insérez la sonde de cuisson en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande. La température interne s'affiche sur la partie supérieure de l'écran du panneau de contrôle. Branchez les adaptateurs aux ports de connexion des sondes de cuisson en veillant à ce qu'ils soient bien insérés jusqu'au fond. Un bruit vous indiquera qu'ils sont bien en place.

REMARQUE : LORSQUE VOUS PLACEZ LA SONDE DE CUISSON DANS VOTRE VIANDE, VEILLEZ À CE QUE CELLE-CI ET LES CÂBLES NE SOIENT PAS EN CONTACT DIRECT AVEC LA FLAMME OU UNE SOURCE DE CHALEUR EXCESSIVE. CELA POURRAIT ENDOMMAGER VOTRE SONDE DE CUISSON. FAITES PASSER L'EXCÈS DE CÂBLEPAR LA PORTE DE L'ARMOIRE. LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS, DÉBRANCHEZ LA SONDE DE CUISSON DU PORT DE RACCORDEMENT, ET PLACEZ-LE DE CÔTÉ POUR LE GARDER PROTÉGÉ ET PROPRE.



RÉGLER/AJUSTER LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE D'UNE SONDE DE CUISSON

Pour ajuster la température programmée d'une sonde de cuisson, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton MPC. Le relevé de la sonde de cuisson sélectionnée clignotera et la lettre « C » (de MPC) s'allumera, indiquant que la sonde est active. Appuyez de nouveau sur le bouton MPC pour ajuster une autre sonde de cuisson.
2. Lorsqu'une sonde est active, le relevé de la température programmée clignote. Utilisez les flèches de réglage pour ajuster la température programmée de la sonde de cuisson sélectionnée.
3. Une fois la température programmée souhaitée affichée, la température programmée clignotera pendant cinq secondes pour confirmer.

PROGRAMMER UNE RECETTE

La fonction Recette permet à l'utilisateur de programmer des instructions de cuisson, nommées étapes de la recette, que le panneau de contrôle suivra et lancera automatiquement. Ces instructions combinent la température et le temps de cuisson. En débutant par la première étape de la recette (01), le panneau de contrôle effectuera chaque étape afin de préparer le plat. Lorsque toutes les étapes de la recette sont terminées, le panneau de contrôle passe automatiquement à une température basse de 82 °C/180 °F afin que le plat reste chaud jusqu'au moment de le servir. Au total, neuf étapes de recette peuvent être programmées.



COMMENT PROGRAMMER UNE ÉTAPE DE LA RECETTE

Pour définir une ou plusieurs des étapes de la recette, suivez les instructions ci-dessous :

1. Appuyez et maintenez appuyé le bouton Recette pendant trois secondes. Ce dernier clignotera, indiquant que les paramètres de recette sont actifs. Cela activera également les étapes de la recette et la lettre « S » s'allumera, indiquant qu'elles sont actives.
   - Utilisez les flèches de réglage pour sélectionner l'étape de la recette. Commencez par la première étape de la recette (01).
   - Une fois l'étape de la recette désirée affichée, appuyez sur le bouton Recette pour passer au réglage suivant.
2. Réglez les heures. Les chiffres des heures clignotent pour indiquer qu'elles sont sélectionnées.
   - Utilisez les flèches de réglage pour sélectionner le nombre d'heures souhaité.
   - Une fois le nombre d'heures désiré affiché, appuyez sur le bouton Recette pour passer au réglage suivant.
3. Réglez les minutes. Les chiffres des minutes clignotent pour indiquer qu'elles sont sélectionnées.
   - Utilisez les flèches de réglage pour sélectionner le nombre de minutes souhaité.
   - Une fois le nombre de minutes désiré affiché, appuyez sur le bouton Recette pour passer au réglage suivant.
4. Réglez la température de cuisson. L'affichage de la température de cuisson clignote pour indiquer qu'elle est sélectionnée.
   - Utilisez les flèches de réglage pour sélectionner la température souhaitée.
   - Une fois la température de cuisson désirée affichée, maintenez appuyé le bouton Recette pour verrouiller les paramètres de cette étape de la recette. L'étape de la recette affichera ensuite « CL ».
     - Pour configurer une autre étape de la recette, appuyez rapidement sur le bouton Recette afin de sélectionner une autre étape, programmant ainsi une cuisson comportant plusieurs étapes. Répétez la procédure ci-dessus autant que nécessaire.

     Ou,

     - Maintenez de nouveau appuyé le bouton Recette pour sortir des menus et lancer la recette. Le bouton Recette ne clignotera plus.

REMARQUE : LES ÉTAPES DE LA RECETTE SERONT RÉINITIALISÉES LORSQUE L'APPAREIL SERA ÉTEINT.

CONNEXION À L'APPLICATION SMOKE IT®

Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à l'application Smoke iT® avec votre appareil Android™ ou iOS®. L'application vous permettra de contrôler et de surveiller les températures de votre gril et de votre sonde à viande depuis votre appareil mobile. Profitez des avantages de la connectivité mobile Smoke IT®!

1. Téléchargez l'application Smoke iT®. Ouvrez l'application et autorisez l'activation de Bluetooth® pour la configuration. Les nouveaux utilisateurs devront créer un compte et suivre les invites pour se connecter.
2. Si vous êtes à portée Bluetooth® (9 m / 30 pieds), l'application Smoke iT® détectera automatiquement votre gril. Sélectionnez votre modèle de gril. Si vous ne voyez pas votre gril sur l'écran, assurez-vous que votre appareil est connecté à une source d'alimentation et qu'il est allumé.
3. Nommez votre modèle de gril (par exemple, mon fumeur) dans l'application et sélectionnez "Connecter" en bas de l'écran. Cela enregistrera votre modèle de gril dans le menu des appareils.
4. Dans le menu des appareils, cliquez sur le modèle de gril à connecter. Cela vous montrera l'écran du panneau de contrôle.
5. Cliquez sur l'option des paramètres (engrenage) dans le coin supérieur droit, entrez vos informations d'identification Wi-Fi, puis cliquez sur la coche en bas de l'écran pour vous connecter. Désormais, les icônes Bluetooth® et Wi-Fi (nuage) s'affichent dans le menu des appareils, indiquant que la fumoir est connecté.

LORS DE L'UTILISATION DE L'APPLICATION, L'ÉCRAN BRILLERA LORSQUE LA FUMOIR EST ACTIF ET CONNECTÉ. SI L'ÉCRAN OU LA FUMOIR DE L'APPLICATION S'ASSOMBRIT DANS LE MENU DES APPAREILS, VÉRIFIEZ VOTRE CONNEXION SANS FIL OU VOTRE SOURCE D'ALIMENTATION.

PROCÉDURE D'AMORCE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être respectées lors du premier allumage du gril et à chaque fois qu'il n'y a plus de granulés dans la trémie. La vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de traverser la trémie et remplir le pot de combustion. Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés ne soient brûlés et aucun feu ne prendra. Suivez ces étapes pour amorcer la trémie :

1. Branchez le câble électrique à une source d'alimentation. Appuyez et maintenez appuyé le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Vérifiez les éléments suivants :
   - Que vous entendez la vis sans fin tourner. Placez votre main au-dessus du pot de combustion et cherchez la circulation d'air.
   - Après environ une minute, vous devriez sentir l'odeur de l'allumeur qui brûle et commencer à ressentir que l'air devient plus chaud dans le pot de combustion. L'extrémité de l'allumeur ne devient pas rouge, mais est néanmoins brûlante. Ne touchez pas l'allumeur.
2. Après avoir vérifié que les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez et maintenez appuyé sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue. Surveillez le niveau des granulés à l'aide du voyant sur le côté.
4. Appuyez et maintenez appuyé sur le bouton d'alimentation pour rallumer l'appareil. Le cycle de démarrage du fumoir a une température préréglée de 176 ° C / 350 ° F, il commencera donc à chauffer. Appuyez sur le bouton d'amorçage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez des granulés tomber à l'intérieur du fumoir à partir du tube de la vis sans fin. Une fois que les granulés commencent à tomber dans le pot de combustion, relâchez le bouton d'amorçage.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
6. Réinstallez les composants de cuisson dans l'armoire principale. Le fumeur est maintenant prêt à être utilisé.

PREMIÈRE UTILISATION - SURCHAUFFER LE FUMOIR

Une fois que votre trémie a été amorcée et avant de cuire sur votre fumoir pour la première fois, il est important de terminer un brûlage du gril. Démarrez le fumoir avec la porte de l'armoire ouverte jusqu'à ce que de la fumée commence à remplir l'intérieur de l'armoire. Ensuite, verrouillez la porte de l'armoire et laissez l'appareil atteindre une température supérieure à 176 °C / 350 °F (avec la porte de l'armoire fermée) pendant 30 à 40 minutes pour brûler l'appareil et le débarrasser de tout corps étranger.

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHE

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez la porte de l'armoire. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger dans la trémie ou le système d'alimentation à vis sans fin. Remplissez la trémie de granulés de bois dur de barbecue entièrement secs et naturels.
2. Appuyez et maintenez appuyé le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation de la vis sans fin commencera à tourner, l'allumeur commencera à briller et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. Le fumeur commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage. La porte de l'armoire doit rester ouverte pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a bien commencé, écoutez un rugissement flamboyant et remarquez la production de chaleur.
3. Commencez à préchauffer votre fumoir avec la porte de l'armoire fermée. Le cycle de démarrage du fumoir a une température prédéfinie de 176 °C/350 °F ; il commence donc à chauffer. Laissez l'appareil préchauffer pendant 15 à 20 minutes environ.
4. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à profiter de votre fumoir à la température souhaitée!

PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Une fois la cuisson terminée, la porte de l'armoire restant fermée, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. Le gril commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de tarière arrêtera d'alimenter le carburant, la flamme brûlera et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé. Lorsque le cycle est terminé, le ventilateur s'éteint.

DIRECTIVES DE CUISSON

Les styles de cuisson de fumage et grillage peuvent donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, prenez en note ce que vous avez cuisiné, la température et le temps de cuisson ainsi que les résultats obtenus. Ajuster la cuisson à votre goût pour la prochaine fois. L'usage rend maître.

L'art culinaire du fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs, mais il en résulte une saveur de bois plus naturelle sur vos viandes (et l'anneau de fumée recherché). Des températures de cuisson plus élevées réduisent le temps de cuisson et réduisent la saveur de fumée.

ASTUCE : POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, LAISSER REPOSER LES VIANDES APRÈS LA CUISSON. CECI PERMET AU JUS NATUREL DE MIGRER DE NOUVEAU DANS LA FIBRE DE LA VIANDE, DONNANT UNE COUPE BEAUCOUP PLUS JUTEUSE ET SAVOUREUSE. LE TEMPS DE REPOS PEUT VARIER ENTRE 3 ET 60 MINUTES SELON LA TAILLE DE LA PROTÉINE.

TYPE DE CUISSON

FUMAGE À CHAUD (très faible)	RÔTIR (faible)	CUISSON (moyen)	GRILLAGE/CUISSON (moyen/élevé)
De 93 à 135 °C / 199 à 275 °F	De 135 à 162 °C / 275 à 325 °F	De 162 à 190 °C / 325 à 375 °F	De 190 à 215 °C / 375 à 420 °F

VOLAILLE	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 82 °C / 180 °F
Dinde (*entier*)	4.53 à 5.44 kg / 10 à 12 lbs.			7 à 8 heures
Poulet (*entier*)	Toutes les tailles			5 à 6 heures
Pilons, poitrines	Toutes les tailles			4 à 5 heures
Petits gibiers à plumes	Toutes les tailles			4 à 5 heures
Canard	1.36 à 2.26 kg / 3 à 5 lbs.			5 à 6 heures

PORC	TAILLE	RÉCHAUFFÉ À PRECUITE 60 °C / 140 °F	À POINT 66 °C / 150 °F	BIEN CUIT 71 °C / 160 °F
Jambon *(cuite)*	Toutes les tailles	2 à 2¾ heures		
Jambon (*frais*)	4.53 à 5.44 kg / 10 à 12 lbs.			7 à 8 heures
Saucisse (*frais*)	Toutes les tailles			4 à 5 heures
Longe de porc	1.36 à 1.81 kg / 3 à 4 lbs.		1 à 2 heures	2 à 3 heures
Rôti de couronne de côte	1.81 à 2.26 kg / 4 à 5 lbs.		1½ à 2 heures	2 à 3 heures
Boston Butt *(Épaule de porc)*	3.62 à 4.53 kg / 8 à 10 lbs.			Température interne de 93 à 98 °C / 200 à 210 °F
Côtes	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande tombe de l'os (pendant 4 à 6 heures)		
Côtelette (longe, côte)	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande tombe de l'os (pendant 4 à 6 heures)		

BOEF	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 65 °C / 150 °F
Rôti de bœuf de faux-filet (*sans os*)	2.26 à 2.72 kg / 5 à 6 lbs.		1½ à 2 heures	
Rôti de côtes	5.44 à 6.35 kg / 12 à 14 lbs.		2½ à 2¾ heures	
Saucisse (*frais*)	Toutes les tailles			4 à 5 heures
Rôti (*avec os*)	Toutes les tailles	4 à 5 heures		
Côtes	Toutes les tailles	Cuire jusqu'à ce que la viande tombe de l'os (pendant 4 à 6 heures)		
Poitrine	7.25 à 3.62 kg / 16 à 18 lbs.	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91 °C / 195 °F		

AGNEAU	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 71 °C / 160 °F
Rôti *(frais)*	2.26 à 2.72 kg / 5 à 6 lbs.		5 à 6 heures	
Rôti de côtes	Toutes les tailles		5 à 6 heures	

FRUITS DE MER	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 82 °C / 180 °F
Poisson *(entier)*	Toutes les tailles			5 à 6 heures
Poisson *(filets)*	Toutes les tailles			4 à 5 heures

GIBIER SAUVAGE	TAILLE	SAIGNANT 60 °C / 140 °F	À POINT 71 °C / 160 °F	BIEN CUIT 77 °C / 170 °F
Rôti *(frais)*	2.26 à 2.72 kg / 5 à 6 lbs.		5 à 6 heures	
Grandes coupes *(frais)*	3.62 à 4.53 kg / 8 à 10 lbs.			7 à 8 heures

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, qui ont été transmis par des propriétaires d'appareils Louisiana Grills®, notre personnel et des clients comme vous, afin de mieux connaître votre barbecue :

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez la cuisine et la surface de cuisson propres. Utilisez des plats et des ustensiles différents de ceux que vous avez utilisés pour préparer ou transporter la viande crue sur le barbecue. Cela empêchera la contamination croisée des bactéries. Chaque marinade et sauce devrait avoir son propre ustensile.
- Conservez les aliments chauds à plus de 60 °C/140 °F et les aliments froids à moins de 3 °C/37 °F.
- Une marinade ne doit jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour accompagner votre viande, assurez-vous de la porter à ébullition avant de la servir.
- Les aliments cuits ne devraient pas être laissés à l'extérieur à la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas d'aliments chauds hors du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongelez et marinez la viande au réfrigérateur. Ne décongelez pas la viande à température ambiante. Les bactéries peuvent croître et se multiplier rapidement dans les aliments chauds et humides. Se laver soigneusement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer la préparation des repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille frais.

PRÉPARATION CULINAIRE

- Soyez prêt, ou faites la mise en place. Il s'agit de préparer la recette de cuisson, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin sur le barbecue avant de commencer la cuisson. Lisez aussi toute la recette, du début à la fin, avant d'allumer le barbecue.
- Un tapis de sol pour barbecue est très utile. Il permet de protéger une terrasse, un patio ou une plate-forme de pierre contre les taches de graisse et les dégâts accidentels, en raison de la manipulation des aliments et des éclaboussures pendant la cuisson.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR GRILLADES

- Pour donner plus de saveur de fumée à vos viandes, cuisez plus longtemps et à des températures plus basses (aussi appelée cuisson à feu doux et lent). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C/120 °F. La brume et le badigeonnage sont d'excellentes façons d'empêcher la viande de sécher.
- Tout en saisissant la viande, cuisinez avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granules de bois francs rend la viande et la volaille rose. La bande de rose (après la cuisson) est désignée comme un anneau de fumée et est fortement prisée par des chefs cuisiniers d'extérieur.
- Les sauces à base de sucre s'appliquent mieux vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et les flambées.
- Laissez un espace libre entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Des aliments entassés sur un barbecue nécessiteront plus de temps de cuisson.
- Utilisez une pince à long manche pour retourner la viande et une spatule pour retourner les hamburgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile de perçage, comme une fourchette, percera la viande et laissera le jus s'échapper.
- Les aliments dans des casseroles profondes nécessiteront plus de temps de cuisson que des aliments dans un plat de cuisson peu profond.
- Il est préférable de mettre les aliments cuits sur un plateau chauffé afin de les garder au chaud. Les viandes rouges, comme les biftecks et les rôtis, ont besoin d'un moment de repos de plusieurs minutes avant de servir. Ce repos permet aux jus que la chaleur a poussés vers la surface de retourner vers le ventre de la viande, ajoutant plus de saveur.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Tout appareil Louisiana Grills® vous donnera de nombreuses années de service pour des plats savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils de maintenance et de nettoyage pour l'entretien de votre barbecue :

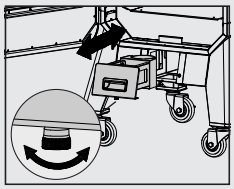
PLATEAU DE NETTOYAGE DES CENDRES

- Sur le panneau avant, une fonction de nettoyage des cendres vous permet d'accéder facilement au nettoyage des cendres du système d'alimentation.

FONCTION DE NETTOYAGE DES CENDRES

AVERTISSEMENT: cette fonction ne peut être utilisée que lorsque la fumoir est refroidi.

1. Pour vider, desserrez la vis inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre, ouvrez la porte de l'armoire, puis retirez le plateau de nettoyage des cendres en le faisant glisser hors de l'unité.
2. Une fois vidé, remplacez le plateau de nettoyage des cendres. Ouvrez la porte de l'armoire, faites glisser le plateau dans l'ouverture du panneau, puis serrez la vis inférieure dans le sens antihoraire. Assurez-vous qu'il est complètement inséré.



ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

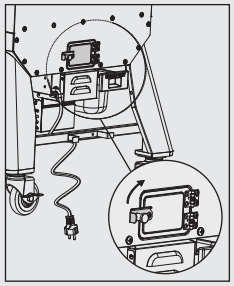
- Il est recommandé de retirer tous les granulés du système de vis sans fin si vous ne comptez pas utiliser votre gril durant une longue période. Vous pouvez faire cela simplement en faisant fonctionner votre gril avec une trémie vide, jusqu'à ce que tous les granulés aient disparu du tube de la vis sans fin.
- Retirez tous les débris éventuels du conduit d'aération du ventilateur qui se trouve au fond de la trémie. Une fois le panneau d'accès de la trémie retiré (voir Schéma du câblage électrique), enlevez avec soin toute la graisse accumulée sur les lames du ventilateur. Cela permet d'obtenir une aération suffisante pour le système d'acheminement.

FONCTION DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

La trémie comprend une fonction de nettoyage pour permettre un nettoyage facile et la possibilité de changer les saveurs du combustible en granulés de bois. Pour vider, procédez comme suit:

1. Localisez la porte de nettoyage à l'arrière de la trémie.
2. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage. Desserrez légèrement le bouton de porte pour libérer le loquet de la porte. Faites pivoter le loquet de la porte vers le haut pour ouvrir la porte, permettant ainsi aux granulés de la trémie de se vider.
3. Une fois vide, faites pivoter le loquet de la porte sur le bouton de la porte. Serrez le bouton de porte pour le fixer.

REMARQUE : utilisez une brosse à manche long ou une brosse d'aspirateur pour retirer l'excès de granulés, la sciure et les débris afin d'effectuer un nettoyage complet via le filtre de la trémie.



SONDES

- Des nœuds ou plis des câbles des sondes peuvent provoquer des dégâts. Les câbles doivent être enroulés, sans être serrés.
- Même si les sondes sont en acier inoxydable, ne les passez pas au lave-vaisselle et ne les immergez pas sous l'eau. Des dégâts des eaux causés aux câbles internes provoqueront des courts-circuits et donc des relevés erronés. Si une sonde est endommagée, vous devez la remplacer.

SURFACES INTÉRIEURES

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage de gril à manche long (en laiton ou en métal doux), puis retirez la nourriture ou les accumulations sur les grilles de cuisson. Une bonne pratique consiste à le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre gril. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du gril fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, éteignez la fumoir et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Vérifiez régulièrement votre seau à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez. Assurez-vous que le tube d'échappement de graisse n'est pas obstrué.

IMPORTANT: LE BAC À EAU PEUT ACCUMULER DE LA GRAISSE. TAPISSER LE BAC À EAU AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE APRÈS LA CUISSON. REMPLISSEZ ET REMPLACEZ SOUVENT L'EAU DU BAC À EAU.

- Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne se cassera pas avec une chaleur élevée; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la porte de se fermer si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être éliminés avec un nettoyage fréquent du verre.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs sur les surfaces externes du gril. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, elles font partie de la maintenance et de l'entretien généraux. Concernant les griffures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Utilisez une housse pour protéger votre fumeur pour une protection complète! Une housse est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, gardez l'unité sous une couverture dans un garage ou une remise.

HORAIRE DE LA FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte du foyer	Toutes les 2 à 3 utilisations	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec une paille de fer (fine)
Dessous de l'armoire principale	Toutes les 5 à 6 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Pot de combustion	Après chaque utilisation	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler le surplus, brosse en laiton
Réservoir d'eau	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'acheminement de la vis sans fin	Lorsque le récipient de granulés est vide	Permettre à la vis sans fin de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques	Une fois par année	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduit d'aération	Toutes les 5 à 6 utilisations	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de cuisson	Après chaque utilisation	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde du gril	Toutes les 2 à 3 utilisations	Éponge à gratter et eau savonneuse

DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien approprié ainsi que l'utilisation d'un combustible propre, sec et de qualité permettront d'éviter les problèmes opérationnels courants. Lorsque votre appareil Louisiana Grills® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent vous être utiles. Pour la foire aux questions, veuillez consulter le site www.louisiana-grills.com. Vous pouvez également communiquer avec un marchand autorisé ou le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE CORDON ÉLECTRIQUE AVANT D'OUVRIR LE BARBECUE POUR TOUT TRAVAIL D'INSPECTION, DE NETTOYAGE, D'ENTRETIEN OU DE MAINTENANCE. ASSUREZ-VOUS QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT REFROIDI AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Aucun éclairage sur le panneau de contrôle	Non connecté à une source d'alimentation	Veillez à ce que l'appareil soit relié à une source d'alimentation en état de marche. Réinitialisez le disjoncteur. Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A (consultez le schéma du câblage électrique pour accéder aux composants électriques). Veillez à ce que tous les câblages soient fermement reliés et secs.
	Fusible grillé sur le panneau de contrôle	Consultez le schéma du câblage électrique, appuyez sur les languettes en plastique maintenant le panneau de contrôle en place et poussez le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour le dégager. Vérifiez le fusible pour voir si un câble est cassé ou noirci. Si tel est le cas, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise DDFT a disjoncté.	Consultez le schéma du câblage électrique et veillez à ce que tous les raccordements de câbles soient fermement connectés et secs. Veillez à ce que la prise DDFT fonctionne à un minimum de 10 A.
	Panneau de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Le feu du pot de combustion ne s'allume pas	La vis sans fin n'est pas amorcée	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou dès que la trémie est entièrement vide, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir de tube. Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur stoppera avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la Procédure d'amorce de la trémie.
	Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Appuyez et maintenez appuyé le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez le système d'acheminement de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin achemine des granulés dans le pot de combustion. Si le processus ne fonctionne pas correctement, appelez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Problème d'allumeur	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Appuyez et maintenez appuyé le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour allumer l'appareil, tournez la molette de contrôle de température sur la position SMOKE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion en quête de chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 po dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser votre gril. Appelez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
La lecture de la température réelle ne s'ajuste pas	Sonde de cuisson sale	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde de cuisson est cassée	La sonde du gril doit être remplacée. Contactez le service clientèle.
Flambées fréquentes	Fermez le diffuseur de chaleur pour une cuisson indirecte à la flamme.	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
Le barbecue produit un excès de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granules de bois	Retirez de granules de bois humide de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer avec des granules de bois sèches.
	La grille de combustion est bloquée	Retirez les granules de bois humides de la pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie.
	Insuffisance d'entrée d'air pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'aire n'est pas obstruée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le gril ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Écoulement d'air insuffisant dans le pot de combustion	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le pot de combustion. Suivez les instructions d'entretien et maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le conduit d'entrée d'air n'est pas bouché. Suivez les instructions d'entretien et maintenance si celui-ci est sale. Vérifiez le bon fonctionnement du moteur de la vis sans fin et assurez-vous que le tube de la vis sans fin n'est pas bloqué. Une fois toutes les étapes précédentes effectuées, démarrez la fumoir, configurez la température sur SMOKE et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive.
	Manque de combustible, combustible de mauvaise qualité ou obstruction du système d'acheminement	Vérifiez que le niveau de combustible dans la trémie est suffisant, remplissez si besoin. Si la qualité des granulés de bois est mauvaise ou que leur taille est trop grande, le système d'acheminement peut s'obstruer. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et maintenance.
	Sonde de température	Vérifiez le statut de la sonde de température. Suivez les instructions d'Entretien et maintenance si celui-ci est sale. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange en cas de dommage.
Code d'erreur Er-1	Le thermomètre pour le barbecue n'est pas connecté.	Vérifiez que le thermomètre pour le barbecue n'est pas endommagé. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Si tout semble en bon état, vérifiez la connexion au centre de contrôle numérique. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Voir le schéma des fils électriques. Repérez les fils blancs du thermomètre pour le barbecue. Déconnectez les cosses à fourchette, puis reconnectez-les jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
Code d'erreur Er-H	L'appareil a surchauffé, peut-être en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant.	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Retirez les cendres et les granulés non brûlés de la grille de combustion et du fond du gril. Vérifiez que la grille de combustion est bien positionnée. Vérifiez le bon positionnement des éléments de cuisson. Après l'entretien, branchez l'appareil à la source d'alimentation et appuyez et maintenez appuyé le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
Icône de VENTILATEUR clignotante	Le ventilateur n'établit pas de connexion	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Consultez le schéma des fils électriques. Repérez les fils jaunes et blancs du ventilateur. Vérifiez si les pales du ventilateur sont endommagées. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Débranchez les connecteurs de la bêche, puis rebranchez-les jusqu'à ce qu'il y ait un clic. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
Icône d'ALLUMEUR clignotante	L'allumeur n'établit pas de connexion	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Consultez le schéma des fils électriques. Repérez les fils violet et blancs de l'allumeur. Débranchez le connecteur molex simple, puis rebranchez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
Icône de TARIÈRE clignotante	Le moteur de la vis sans fin n'établit pas de connexion	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Consultez le schéma des fils électriques. Repérez les fils rouges et blancs du moteur de la vis sans fin. Vérifiez si le moteur et le support de la vis sans fin sont endommagés. Débranchez les connecteurs de la bêche, puis rebranchez-les jusqu'à ce qu'il y ait un clic. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
Icône GRANULÉ visible	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction du système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour être certain que le niveau de carburant est suffisant, et faites le plein si le niveau est bas. Si les granules de bois sont de mauvaise qualité ou trop longs, ils peuvent obstruer le système d'alimentation. Retirez les granules et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

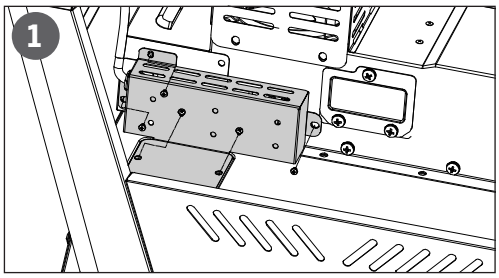
COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Le système du panneau de contrôle est une technologie complexe et précieuse. Pour la protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma électrique ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.

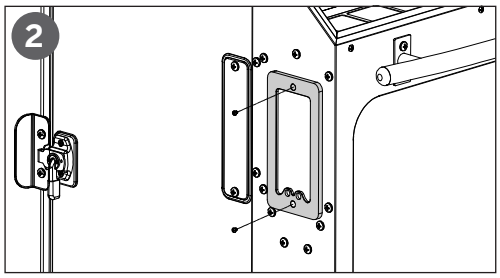
EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Prise de terre à 3 broches de 110-120 V, 60 Hz et 250 W

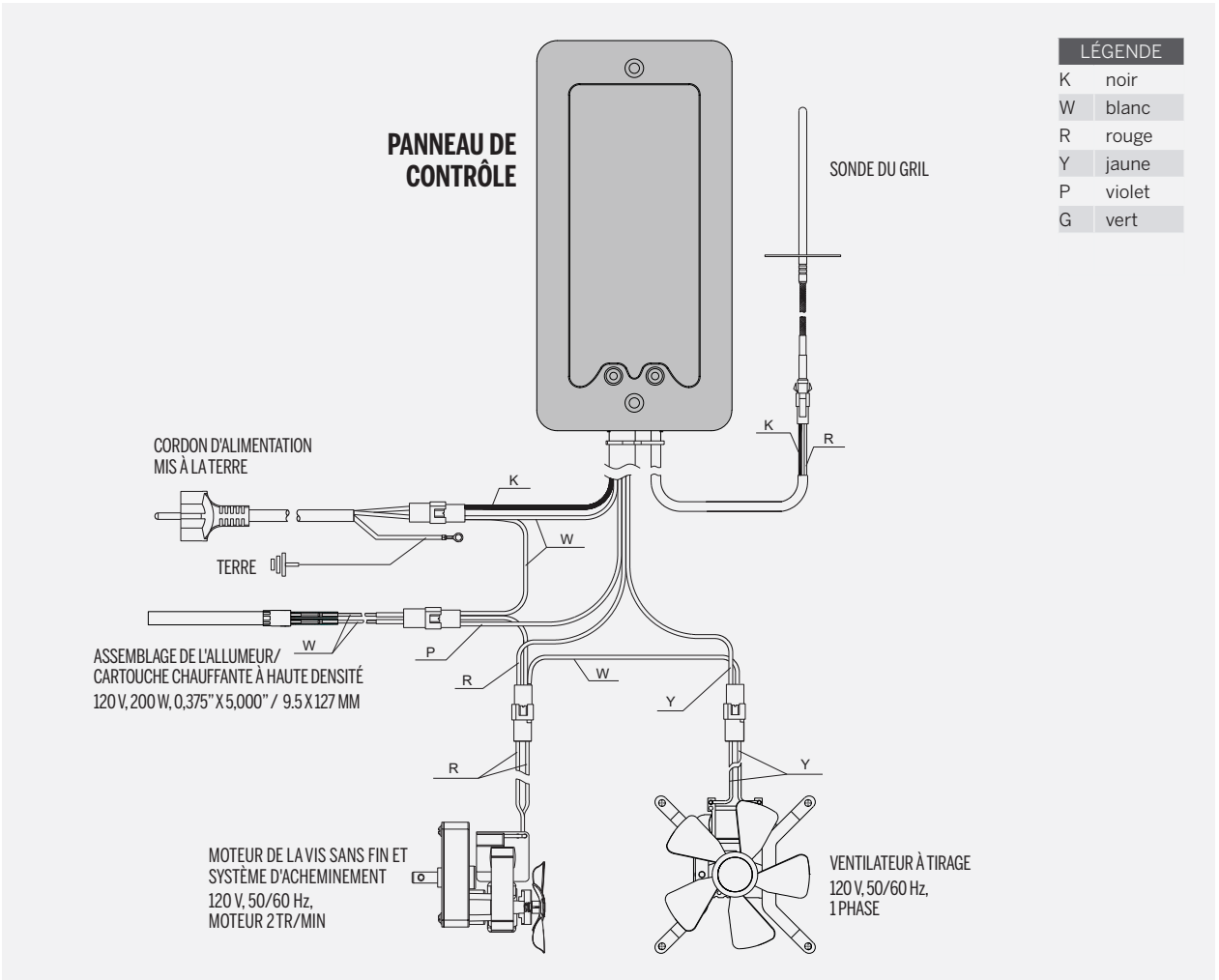
REMARQUE : Les composants électriques, qui ont passé avec succès les tests de sécurité des produits et les services de certification, respectent une tolérance d'essai de 5 à 10 %.



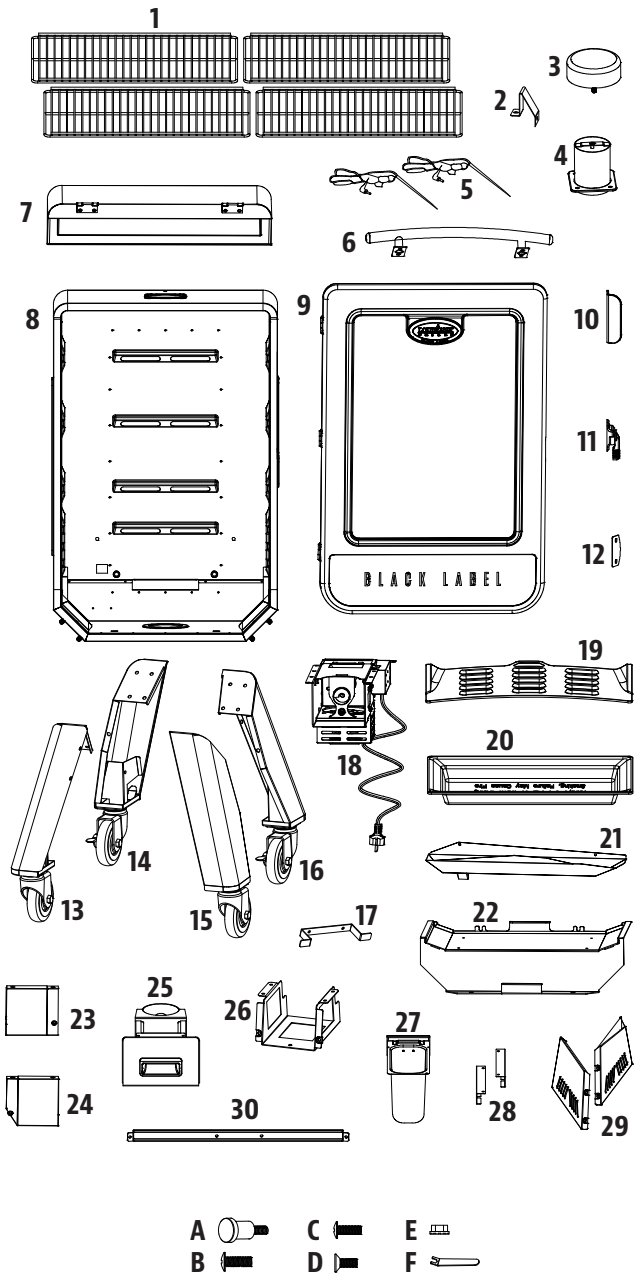
Localisez et retirez les cinq vis du blindage du fil électrique sur le dessous de l'unité.



Localisez et retirez les deux vis qui fixent la panneau de contrôle.



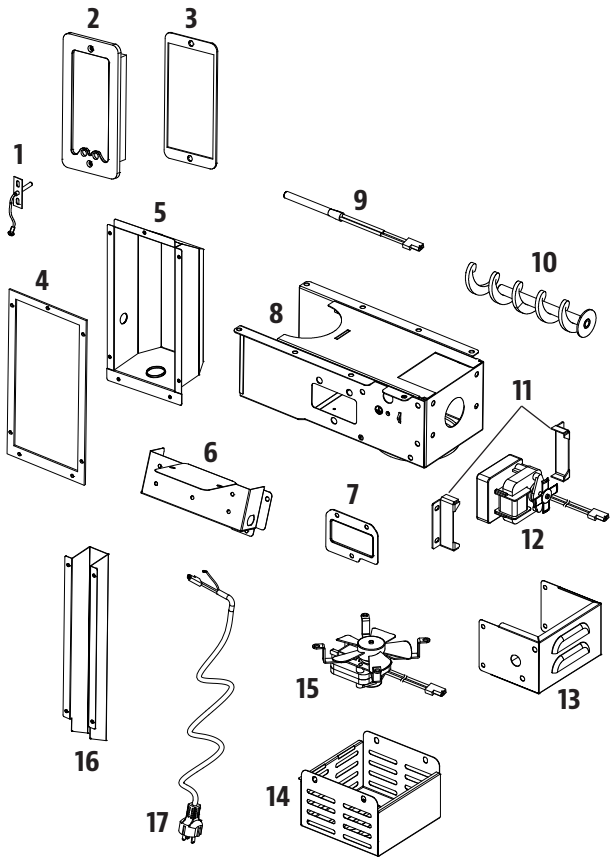
PIÈCES DE REMPLACEMENT



LGV4BL

REMARQUE : En raison du développement continu des articles, les pièces sont sujettes à changement sans préavis.

N°	DÉSIGNATION
1	Grilles de cuisson (x4)
2	Bouchon du couvercle (x1)
3	Chapeau de cheminée (x1)
4	Sortie de cheminée (x1)
5	Sonde de cuisson (x2)
6	Poignée de la trémie (x1)
7	Couvercle de la trémie (x1)
8	Armoire principale (x1)
9	Porte du foyer (x1)
10	Poignée de porte d'armoire (x1)
11	Loquet de porte d'armoire (x1)
12	Filtre thermique de porte d'armoire (x1)
13	Pied de support gauche - avant (x1)
14	Pied de support gauche - arrière (x1)
15	Pied de support droit - avant (x1)
16	Pied de support droit - arrière (x1)
17	Support de cordon d'alimentation (x1)
18	Système d'alimentation (x1)
19	Plaque de déflecteur de chaleur (x1)
20	Réservoir eau (x1)
21	Plaque de graisse (x1)
22	Réducteur de flamme (x1)
23	Panneau avant gauche (x1)
24	Panneau avant droit (x1)
25	Boîtier de nettoyage des cendres (x1)
26	Plateau de nettoyage des cendres (x1)
27	Plateau à graisse (x1)
28	Supports du plateau à graisse (x2)
29	Panneaux de support (x2)
30	Barre d'appui (x1)
A	Bouton de porte (x1)
B	Vis (x4)
C	Vis (x34)
D	Vis (x4)
E	Écrous (x16)
F	Clé (x1)



TRÉMIE

REMARQUE : En raison du développement continu des articles, les pièces sont sujettes à changement sans préavis.

N°	DÉSIGNATION
1	Sonde du gril (x1)
2	Panneau de contrôle (x1)
3	Coussin étanche A pour tableau de commande (x1)
4	Coussin étanche B pour tableau de commande (x1)
5	Couvercle de protection du panneau de commande (x1)
6	Blindage de fil électrique A (x1)
7	Panneau de couverture de boîte de tarière (x1)
8	Boîtier de la vis sans fin (x1)
9	Allumeur (x1)
10	Assemblage de la vis sans fin (x1)
11	Support de moteur de tarière (x2)
12	Moteur de la vis sans fin (x1)
13	Boîtier de moteur de tarière (x1)
14	Boîtier de ventilateur de combustion (x1)
15	Ventilateur de combustion (x1)
16	Blindage du fil électrique B (x1)
17	Cordon d'alimentation (x1)

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les fumoirs à granules de bois Louisiana Grills®, fabriqués par Dansons, sont couverts par une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire original. La couverture de la garantie débute à la date d'achat originale; une preuve de la date d'achat ou une copie de l'acte de vente original est requise pour valider la garantie. Les clients seront assujettis à des frais pour les pièces, l'expédition et la manutention s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts de fabrication et de la main-d'œuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception de la grille de combustion) et de cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de la propriété de l'acheteur original. Il n'y a pas de garantie spécifique sur le thermomètre pour le fumoir, le thermomètre à viande, la peinture, le revêtement par poudrage, la grille de combustion, le couvercle du fumoir et tous les joints d'étanchéité ou encore contre les dommages causés par la corrosion. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les égratignures, les bris, les coups, les éclats et les fissures esthétiques mineures. Ces changements esthétiques n'affectent pas les performances du fumoir. La réparation ou le remplacement de toute pièce ne prolonge pas la garantie limitée.

Pendant la durée de la garantie, l'obligation de Dansons se limite à fournir un remplacement des composants défectueux et/ou endommagés. Pendant la période de garantie, Dansons ne facturera pas pour la réparation ou le remplacement des pièces retournées et les frais de transport prépayés si les pièces sont jugées défectueuses. Dansons n'est pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre ou des taxes à l'exportation. Sous réserve des dispositions des présentes conditions de garantie, la réparation ou le remplacement de pièces et pour la durée mentionnée ci-dessus constitue l'exécution de toutes les responsabilités et obligations directes de Dansons envers vous.

Dansons prend toutes les précautions nécessaires pour utiliser des matériaux résistants à la rouille. Même avec ces mesures de protection, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de la société Dansons. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les fumées industrielles, les engrais, les pesticides pour gazon et le sel font partie des substances qui peuvent affecter le revêtement métallique. Pour ces raisons, la garantie ne couvre pas la rouille ou l'oxydation, à moins qu'il y ait une perte d'intégrité structurale sur la composante du fumoir. Si l'une de ces situations se produit, veuillez consulter la section entretien et maintenance de ce manuel afin de prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une housse de fumoir lorsqu'il n'est pas en fonction.

Cette garantie est basée sur l'utilisation domestique et l'entretien normal du fumoir. Aucune garantie limitée ne s'applique pour un fumoir qui est utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'y a aucune garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Louisiana Grills®, car le fabricant n'a aucun contrôle sur l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de carburant brûlé. La présente garantie ne s'appliquera pas et Dansons n'assumera aucune responsabilité si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en toute conformité avec ce manuel. La combustion d'autre carburant que des granules de bois de qualité peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à un usage inapproprié, à une mauvaise utilisation ou à des modifications.

Ni Dansons, ni le marchand autorisé Louisiana Grills® n'accepte la responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de cet article. Si une réclamation est faite contre Dansons en fonction de la violation de la présente garantie ou tout autre type de garantie exprimée ou implicite prévue par la loi, le fabricant ne doit en aucun cas être tenu responsable de tout dommage spécial, indirect ou consécutif de quelque nature que ce soit, excédent l'achat initial de cet article. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées aux présentes et aucune réclamation ne peut être faite contre le fabricant à l'égard de toute garantie ou représentation.

Certains pays ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des accidents et des dommages indirects et consécutifs, ou l'exclusion de garanties implicites, de sorte que les exclusions et les limitations ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous accorde des droits légaux précis. Vous pouvez aussi détenir des droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

SERVICE DE GARANTIE

Contactez le marchand Louisiana Grills® le plus près pour la réparation ou le remplacement de pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour faire une réclamation au titre de la garantie; par conséquent, conservez votre reçu de caisse ou votre facture originale pour référence ultérieure. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Louisiana Grills® se trouve à l'arrière de l'unité. Inscrivez les numéros ci-dessous, car l'étiquette pourrait devenir usée ou illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

MARCHAND AUTORISÉ

COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS OU DES PROBLÈMES,
VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC SERVICE À LA CLIENTÈLE.

WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

RECETTES

DIFFICULTÉ : FACILE

MÉTHODE DE CUISSON : FUMAGE CHAUD

PORTIONS : 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 180 MIN

PARFUM DES GRANULÉS :

- CARYER
- POMME
- MÉLANGE DE COMPÉTITION

CÔTES FUMÉES

INGRÉDIENTS :

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs, côtelettes, travers de porc charnus / côtes levées de flanc
5 ml / 1 c. à t., de sel
5 ml / 1 c. à t., de poivre

INSTRUCTIONS :

- Préchauffez le fumoir, puis baissez la température à 82-107 °C / 180-225 °F.
- Retirez les côtes de l'emballage et égouttez tout le liquide, puis lavez-les à l'eau froide.
- Placez sur une planche à découper et enlevez tout excès de graisse ou de peau des côtes. Tournez les côtes de manière à ce que l'os soit vers le haut. Préparez les côtes en enlevant la couche épaisse de peau (membrane) à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre, selon votre goût.
- Placez les côtes dans le fumoir de manière à ce que l'os soit vers le bas.
- Au bout d'une heure, retournez les côtes et laissez cuire une heure. Après 2 heures et demie, selon la couleur que vous aimez, versez une bande de 1 pouce de large de votre sauce barbecue préférée sur toute la longueur de la côte et enroulez-la fermement dans une feuille d'aluminium. Remettez-les dans le fumoir et vérifiez toutes les 15 à 20 minutes pour voir si les os des côtes se séparent en utilisant votre doigt pour les séparer. Si elles se séparent facilement, vos côtes sont cuites; la température interne de vos côtes devrait être de 77°C / 170°F.
- Sortez-les du fumoir et laissez reposer sur un plat de service jusqu'à ce qu'elles aient suffisamment refroidies pour être mangées.

MÉTHODE STYLE MEMPHIS - RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE DU FUMOIR AU MAXIMUM (204 °C / 400 °F). PLACEZ LES CÔTES SUR LE FUMOIR ET ASSAISONNEZ OU FROTTEZ AVEC UN ASSAISONNEMENT SEC PENDANT 5 À 8 MINUTES. RETIREZ DU FUMOIR ET SERVEZ.

DIFFICULTÉ : FACILE

MÉTHODE DE CUISSON : FUMAGE

PORTIONS : 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

PARFUM DES GRANULÉS :

- CARYER
- CERIIER
- MESQUITE

FLÉTAN FUMÉ

INGRÉDIENTS :

900g / 2 lbs, de filets de flétan
125 ml / ½ c., de beurre
15 ml / 1 c. à s., d'aneth frais

INSTRUCTIONS :

- Nettoyez les filets abondamment à l'eau froide et déposez-les sur un essuie-tout en papier jusqu'à ce que l'eau ne soit plus visible.
- Faire fondre un bâton entier de beurre et saupoudrer une quantité généreuse d'aneth fraîche dans le beurre fondu. Déposez les filets sur du papier d'aluminium et pliez autour des rebords pour contenir le beurre. À l'aide d'un pinceau à badigeonner, badigeonnez les deux côtés du filet de poisson avec le mélange de beurre et d'aneth.
- Préchauffer le fumoir, puis réglez à 107 °C / 225 °F.
- Placez le poisson dans le fumoir. Vérifiez les filets toutes les 15 minutes pour voir s'ils ont l'air humides. Badigeonnez du mélange de beurre et d'aneth quand c'est nécessaire. Le poisson devrait commencer à s'effriter après environ 45 minutes.
- Lorsque le poisson s'effrite très facilement, sortez-le du fumoir et servez.

POITRINE DE BŒUF FUMÉE À LA TEXANE

DIFFICULTÉ : FACILE
MÉTHODE DE CUISSON : FUMAGE
PORTIONS : 4-6
TEMPS DE PRÉPARATION: 60 MIN
TEMPS DE CUISSON : 480 MIN

PARFUM DES GRANULÉS :

- CARYER
- CHÊNE
- MESQUITE
- PACANIER

INGRÉDIENTS :

1 poitrine de bœuf, 5,4 à 6,8 kg
Marinade sèche « Beef and Brisket Rub » de Louisiana Grills®

INSTRUCTIONS :

- Allumez votre fumoir. Laissez le feu prendre puis paramétrez votre fumoir sur 107 °C / 225 °F. Pendant qu'il chauffe, retirez l'excès de gras de votre poitrine de bœuf en ne laissant qu'environ un demi-centimètre de gras afin que la viande reste tendre malgré le long processus de cuisson.
- Assaisonnez avec votre marinade sèche préférée, suivez vos envies ! Placez votre poitrine de bœuf sur les grilles, gras vers le haut. Fumez la viande pendant 8 à 10 heures, ou jusqu'à ce que sa température interne atteigne 87 °C / 190 °F.
- Retirez la viande du fumoir. Enroulez-la dans du papier kraft rose de boucher, puis dans une serviette. Laissez la viande refroidir durant une heure afin que les jus se diffusent.
- Coupez-la dans le sens du grain !

ASTUCE : POUR ACCÉLÉRER LE PLATEAU (PHASE DE LA CUISSON LORS DE LAQUELLE LA TEMPÉRATURE INTERNE STAGNE DURANT UNE LONGUE PÉRIODE AVANT D'AUGMENTER DE NOUVEAU), ENROULEZ FERMEMENT VOTRE POITRINE DE BŒUF DANS DU PAPIER ALUMINIUM OU DU PAPIER KRAFT ROSE DE BOUCHER AVEC UN PEU DE LIQUIDE (LE BOUILLON DE BŒUF EST UNE BONNE OPTION), PUIS REMETTEZ LA VIANDE SUR LA FUMOIR JUSQU'À ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE.

POULES DE CORNOUAILLES FUMÉES

DIFFICULTÉ : FACILE
MÉTHODE DE CUISSON : FUMAGE
PORTIONS : 4
TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN
TEMPS DE CUISSON : 65 MIN

PARFUM DES GRANULÉS :

- MÉLANGE DE COMPÉTITION
- CARYER
- MESQUITE

INGRÉDIENTS :

4 poules de Cornouailles
750 ml/ 3 c., de riz Mandarin
15 ml / 1 c. à s., d'huile d'olive
5 ml / 1 c. à t., de paprika fumé
250 ml / 1 c., de marmelade d'orange

INSTRUCTIONS :

- Préchauffez le fumoir, puis réglez la température à 135-177 °C / 275-350 °F.
- Rincez les poules de Cornouailles et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Badigeonnez légèrement les poules avec de l'huile; saupoudrez avec du paprika.
- Placez les poules de Cornouailles dans le fumoir. Fumez pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsqu'on la presse.
- Badigeonnez les poules avec la marmelade à l'orange pendant les 20 dernières minutes de cuisson. Enlevez du fumoir et présentez sur un plateau de service.

CONSEIL: SI VOUS AIMEZ UTILISER LA GRAISSE ET LES JUS QUI SE SONT ÉCOULÉS POUR EN FAIRE UNE SAUCE ONCTUEUSE, ALORS PLACEZ LA DINDE SUR UNE GRILLE À L'INTÉRIEUR D'UN GRAND PLAT À RÔTIR EN ALUMINIUM. AJOUTEZ ENVIRON 0,6 CM / ¼ PO D'EAU OU DE BOUILLON ET DES ÉPICES DANS LE FOND DE LA POÊLE. SURVEILLEZ LES JUS, VOUS DEVREZ PEUT-ÊTRE EN AJOUTER PLUS PENDANT LA CUISSON.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

LAS FALLAS DE MANTENIMIENTO Y EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS ENTRE EL APARATO Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES SON CAUSAS IMPORTANTES DE INCENDIOS. ES DE LA MAYOR IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SOLAMENTE SE UTILICE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Por favor lea y comprenda este manual en su totalidad antes de intentar armar, utilizar o instalar el producto. Esto garantizará que pueda utilizar su nuevo ahumador de pellas de madera de la manera más agradable y sin problemas. También le recomendamos conservar este manual para referencia futura.

DEBE PONERSE EN CONTACTO CON LOS ENCARGADOS LOCALES DE SU VIVIENDA, EDIFICIO O DE LOS BOMBEROS, O AUTORIDAD COMPETENTE, PARA OBTENER LOS PERMISOS NECESARIOS, MISIÓN O INFORMACIÓN SOBRE CUALQUIER RESTRICCIÓN DE LA INSTALACIÓN, COMO LOS DE CUALQUIER EL AHUMADOR QUE SE INSTALE EN UNA SUPERFICIE COMBUSTIBLE, REQUISITOS DE INSPECCIÓN O INCLUSO LA CAPACIDAD DE USO, DE SU ZONA.

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 305 mm (12 pu.) entre los recipientes de combustible y los lados de el ahumador, y de 305 mm (12 pu.) entre la parte posterior de el ahumador y los recipientes de combustible. No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes. No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de gránulos de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga el ahumador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

EN CASO DE UN FUEGO DE GRASA, DEBE APAGAR EL AHUMADOR Y DEJAR LA TAPA CERRADA HASTA QUE SE APAGUE EL FUEGO. NO DESCONECTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA. NO ARROJE AGUA SOBRE EL FUEGO. NO TRATE DE SOFOCAR EL FUEGO. ES MUY RECOMENDABLE MANTENER CERCA UN EXTINTOR DE INCENDIOS APROBADO PARA TODO TIPO DE FUEGO (CLASE ABC). SI OCURRE UN INCENDIO SIN CONTROL, LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la combustible de las superficies calientes. No use su ahumador bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.

3. Después de un período de almacenamiento o falta de uso, revise la rejilla de combustión para detectar obstrucciones, y la tolva para detectar obstrucciones del flujo de aire. Límpiela antes de usarla. Se requiere un cuidado regular y el mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Si el ahumador se almacena en exteriores durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, debe tener cuidado de que no entre agua en la tolva. Cuando están mojados o expuestos a alta humedad, los gránulos de madera se expandirán en gran medida, se descompondrán y pueden atascar el sistema de alimentación. Siempre debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

NO TRANSPORTE SU AHUMADOR MIENTRAS ESTÁ EN OPERACIÓN O MIENTRAS EL AHUMADOR ESTÁ CALIENTE. ASEGÚRESE DE QUE EL FUEGO ESTÁ COMPLETAMENTE APAGADO Y DE QUE EL AHUMADOR ESTÁ COMPLETAMENTE FRÍO AL TACTO ANTES DE MOVERLO.

4. Se recomienda utilizar guantes resistentes al calor cuando opere el ahumador. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta para ahumador u otra cosa inflamable dentro del espacio de almacenamiento debajo del ahumador.

5. Para evitar lesiones o daños al barreno, el aparato cuenta con una cubierta de seguridad en la tolva metálica. Esta cubierta no debe ser retirada a menos que así lo indique Servicio al Cliente o un distribuidor autorizado (servicio al caliente no válido en México).

ESTE APARATO LO PUEDEN UTILIZAR NIÑOS A PARTIR DE OCHO AÑOS Y PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES LIMITADAS, O QUE CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTOS SI ESTÁN BAJO SUPERVISIÓN O HAN RECIBIDO FORMACIÓN SOBRE EL USO DEL APARATO DE FORMA SEGURA Y COMPRENDEN LOS PELIGROS QUE IMPLICA. LOS NIÑOS NO DEBEN JUGAR CON EL APARATO. LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO DEL USUARIO NO DEBEN REALIZARLAS NIÑOS SIN SUPERVISIÓN.

6. Algunos elementos de el ahumador pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.

7. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

8. El producto puede presentar bordes afilados o puntas. El contacto puede producir lesiones. Manipúlelo con cuidado.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas se deben colocar en un contenedor metálico con tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse en una superficie no combustible o en el suelo, alejado de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Si va a eliminar las cenizas enterrándolas o dispersándolas de forma local, deben conservarse en un recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de gránulos está diseñado y aprobado solo para combustibles de gránulos de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente gránulos de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas para gránulos. No use combustible con aditivos. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés au sein d'un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin de votre gril, afin d'éviter les bourrages. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,6-20,4 MJ/kg (8000-8770 Btu/lb), cenizas de <1%.

NO USE ALCOHOL, PETRÓLEO, GASOLINA, LÍQUIDO INFLAMABLE NI QUEROSENO PARA ENCENDER O REAVIVAR UN FUEGO EN EL AHUMADOR. MANTENGA ESE TIPO DE LÍQUIDOS ALEJADOS DEL APARATO CUANDO LO ESTÉ USANDO.

En la fecha de impresión, no hay normas del sector para los gránulos de madera para barbacoas, si bien casi todos los fabricantes de gránulos usan las mismas normas para la fabricación de gránulos de madera de uso doméstico. Encontrará más información en *www.pelletheat.org* o Pellet Fuel Institute.

CREOSOTA

La creosota, u hollín, es una sustancia similar al alquitrán. Al quemarse produce un humo negro con un residuo también de color negro. El hollín o la creosota se forma cuando el aparato se usa de forma incorrecta, como por ejemplo, si el ventilador de combustión está bloqueado, no se limpia ni mantiene el área del quemador o la combustión aire/combustible es deficiente.

Es peligroso manipular este aparato si las llamas se oscurecen, despiden hollín o si el foso del quemador contiene demasiados gránulos. Cuando se enciende, la creosota produce un fuego muy caliente y descontrolado, similar al fuego por grasa. Si esto ocurre, APAGUE la unidad, déjela enfriar por completo e inspecciónela para comprobar su mantenimiento y limpieza. Normalmente se acumula a lo largo de las áreas de extracción.

Si se ha formado creosota dentro de la unidad, caliente la unidad a baja temperatura, apáguela y, a continuación, limpie cualquier formación con un paño. Al igual que el alquitrán, su limpieza resulta mucho más fácil en caliente ya que se vuelve líquida.

MONÓXIDO DE CARBONO (EL “ASESINO SILENCIOSO”)

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, soñolencia, confusión, pérdida de conocimiento o muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Consulte con un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o gripe mientras cocina o se encuentra cerca del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un catarro o la gripe, frecuentemente se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de fármacos incrementa los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono resulta especialmente tóxico para la madre y su hijo/a durante el embarazo, bebés pequeños, personas mayores, fumadores y personas con problemas del sistema sanguíneo o circulatorio, como anemia o enfermedad cardíaca.

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y especificaciones de la Categoría 2728A-2019 de “aparatos de cocina con pellas combustibles” y ULC/ORD-C2728-19 “para características eléctricas de equipos de quema de combustible”. Los aparatos de cocina con pellas Louisiana Grills® han sido probados de manera independiente y registrados por CSA (un laboratorio de pruebas acreditado) de acuerdo con las normas UL, ULC y CSA.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Este equipo se ha probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de clase B, de acuerdo con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable frente a interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no existe ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una determinada instalación. Si este equipo llega a causar interferencias indeseables en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia tomando una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o cambiar la ubicación de la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente a un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/televisión experimentado para obtener ayuda.

Precaución: Se advierte al usuario que los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

PRECAUCIÓN: SE ADVIERTE AL USUARIO QUE LOS CAMBIOS O MODIFICACIONES NO APROBADOS EXPRESAMENTE POR LA PARTE RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO PODRÍAN ANULAR LA AUTORIDAD DEL USUARIO PARA OPERAR EL EQUIPO.

La palabra Bluetooth® y su logotipo son marcas comerciales registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y el uso de dichas marcas por parte de Espressif se efectúa bajo licencia. Otras marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

DANSONS

AVISO DE COPYRIGHT

Copyright 2021. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá copiarse, transmitirse, transcribirse, almacenarse en un sistema de recuperación, de ninguna forma ni por cualquier medio sin la autorización expresa por escrito de:

DANSONS

3411 North 5th Avenue, Suite 500,
Phoenix, AZ, USA 85013

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

www.louisiana-grills.com

EMPEZAR CON SEGURIDAD

Asegúrese de conocer y comprender los conceptos básicos de un uso seguro.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 46

USAR LA PARRILLA COMO UN PROFESIONAL

Cada barbacoa es un mundo. Siga nuestros consejos sobre las prácticas recomendadas para usar el ahumador, para que le saque siempre el máximo partido..

ENTORNO DEL AHUMADOR 50
RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR 50
ABC DEL PANEL DE CONTROL 51
FUNCIONES DEL TABLERO DE CONTROL 53
CONECTARSE A LA APLICACIÓN SMOKE IT® 54
PROCEDIMIENTO DE CEBADO DE LA TOLVA 55
PRIMER USO - QUEMADO 55
PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE 55
APAGADO DEL AHUMADOR 55
LINEAMIENTOS PARA COCINAR 56
CONSEJOS Y TÉCNICAS 57

CUIDADO DE LA PARRILLA

El mantenimiento y el rendimiento van de la mano. Si se ocupa de mantener el ahumador, le ofrecerá un gran rendimiento durante años.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO 58

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si le surgen problemas, es el primer lugar al que debe acudir para encontrar las respuestas que busca.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 60
COMPONENTES ELÉCTRICOS 62
PIEZAS DE REPUESTO 63
GARANTÍA 64

PONERSE A COCINAR

Conozca la versatilidad de el ahumador. Estas recetas, sencillas y atemporales, requieren poco esfuerzo y brindan una gran recompens.

RECETAS 66

ENTORNO DEL AHUMADOR

Con el estilo de vida actual, en el cual nos esforzamos por comer alimentos saludables y nutritivos, un factor para tener en cuenta es la importancia de reducir el consumo de grasas. Una de las mejores maneras de reducir el consumo de grasa es usar un método de cocción con poca grasa, como asar. Dado que una barbacoa de gránulos usa gránulos de madera natural, la carne adquiere un aroma a madera que reduce la necesidad de añadir condimentos con alto contenido de azúcar.

EN DÓNDE COLOCAR EL AHUMADOR

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de el ahumador y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas.

Todas las unidades de Louisiana Grills® mantienen una separación mínima de 305 mm (12 pulgadas) de las instalaciones de combustible y esa separación debe respetarse mientras la parrilla esté en funcionamiento. Para poder ayudarle eficazmente a conseguir un resultado correcto de temperatura, a mantener la retención de calor y un tiempo de recuperación del calor cuando se abre la tapa, recomendamos que resguarde la unidad del viento. Además, si ajusta la posición de la parrilla haciendo un cuarto de giro (apartando los orificios [respiraderos] de escape del viento), mejorarán el control y el resultado de la temperatura.

COCINAR CUANDO HACE FRÍO

¡Conforme la temperatura exterior se vuelva más fría, no significa que la temporada para cocinar al aire libre se ha terminado! El aire fresco y delicioso aroma de la comida ahumada ayudará a curar la depresión invernal. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses fríos:

- Si no es posible ahumar a bajas temperaturas, aumente ligeramente la temperatura para lograr el mismo resultado.
- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su ahumador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del ahumador a su hogar y/o a otras estructuras. ¡Ponga todo lo que necesita en una bandeja, abríguese bien y hágalo!
- Para ayudarle a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Evite abrir la puerta del gabinete del ahumador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura interna de su ahumador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la puerta.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo elementos simples, como verduras y papas.

COCINA EN CLIMAS CALIENTES

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. La vestimenta correcta es importante cuando hace mucho calor: es recomendable usar pantalones cortos, franela, zapatos, gorra, delantal y una porción generosa de bloqueador solar. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses cálidos:

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

RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

Las lecturas de temperatura en el panel de control podrían no coincidir exactamente con las del termómetro. Todas las temperaturas mencionadas abajo son aproximadas y se ven afectadas por los siguientes factores: temperatura ambiente en el exterior, cantidad y dirección del viento, calidad de los pellas que se utilizan, si la puerta del gabinete está abierta y la cantidad de comida que se está preparando.

ALTAS TEMPERATURAS (190-215°C / 375-420°F)

Este rango se usa para asar a alta temperatura, sin contacto con la llama. Las temperaturas altas también se usan como la temperatura de quemado para limpiar las parrillas de cocción después de usarlas. Asimismo, se pueden usar las altas temperaturas en condiciones climáticas extremamente frías para compensar el contraste entre las temperaturas de afuera y dentro de la unidad.

TEMPERATURAS MEDIAS (135–177°C / 275–350°F)

Este rango es mejor para hornear, cocer y terminar esa creación ahumada lentamente. Cocinar a estas temperaturas reducirá en gran medida las probabilidades de una llamarada de grasa. Este es un rango excelente para cocinar cualquier cosa que esté envuelta en tocino, o cuando quiera versatilidad en el control.

TEMPERATURA BAJA (65–125°C / 150–257°F)

Este rango se usa para asar lento, aumentar el sabor del ahumando y mantener caliente la comida. Infunda más sabor ahumado y mantenga la carne jugosa al cocinarla más tiempo a una temperatura más baja (esto también se conoce como "bajo y lento"). Muy recomendable para el gran pavo de Acción de Gracias, un jugoso jamón para la Pascua, o un enorme banquete para las fiestas.

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un ahumador. Hay dos tipos de ahumado: ahumado caliente y ahumado frío.

- El ahumado caliente, que es otro nombre para cocinar "bajo y lento", generalmente se hace a 65°C-122°C / 150-250 °F. El ahumado caliente funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.
- El ahumado frío es cuando la comida se encuentra tan lejos del fuego que se ahúma sin cocinarse, y a temperaturas de 15°C-32°C / 60-90 °F.

CONSEJO: PARA UN SABOR MÁS INTENSO, CAMBIE AL RANGO DE TEMPERATURA DE AHUMADO (BAJO) INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE PONER SU COMIDA EN EL AHUMADOR. ESTO PERMITE QUE EL HUMO PENETRE EN LAS CARNES ANTES DE QUE LOS POROS SE CIERREN.

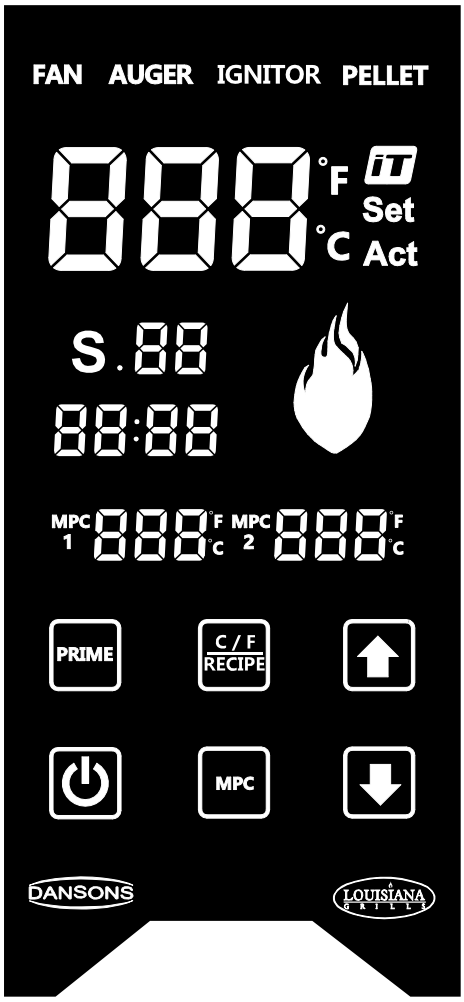
La clave está en experimentar con el tiempo que deja ahumar antes de que la comida termine de prepararse. Algunos chefs de exteriores prefieren ahumar al terminar de cocinar, lo que permite mantener la comida caliente hasta que esté lista para servirse. ¡La práctica hace la perfección!

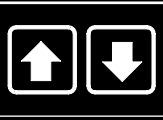
ABC DEL PANEL DE CONTROL

Este tablero de control PID (proporcional-integrado-derivado) digital es prácticamente igual que los controles del horno de su cocina. Las principales ventajas son la capacidad de compensar automáticamente las diferentes condiciones ambientales y tipos de combustible.

IMPORTANTE: LA TEMPERATURA DEL INTERIOR DE CUALQUIER PARRILLA VARÍA MUCHO DE UNA UBICACIÓN A OTRA. INCLUSO LOS INSTRUMENTOS CALIBRADOS JUNTOS PUEDEN NO CONCORDAR ENTRE SÍ.

MANDO	DESCRIPCIÓN
	Pulse y mantenga pulsado este botón durante tres segundos para encender la unidad. Se iniciará el ciclo automático de encendido. Mantenga pulsado este botón durante tres segundos para apagar la unidad, entonces se activará el ciclo de enfriado automático. El botón parpadeará en blanco cuando se conecte a la corriente y quedará encendido cuando la unidad esté encendida.
	El icono de Smoke iT® indica que hay una conexión wifi disponible. Cuando busque una conexión wifi o a través de Bluetooth®, el icono de Smoke iT® parpadeará. Una vez que la conexión wifi se haya establecido, el icono de Smoke iT® se quedará encendido. Cuando esté conectado, podrá obtener información en tiempo real sobre la temperatura fijada y la real de la parrilla, el tiempo de cocción y las temperaturas de la sonda de carne. También le permite configurar los ajustes del tablero de control.
	Este botón tiene dos funciones: cambio de unidades de temperatura y etapas de la receta. 1. Presione rápidamente este botón para activar el cambio de unidades de temperatura y poder cambiar así la lectura de temperatura. Cambie entre grados Celsius (V) y Fahrenheit (°F), según su preferencia. El ajuste predeterminado es Fahrenheit. 2. Pulse y mantenga pulsado este botón durante tres segundos para acceder a los ajustes de receta.



MANDO	DESCRIPCIÓN
	Pulse y mantenga pulsado el botón de cebado para activar una carga adicional de pélets a la rejilla de quemado. Se puede usar para añadir más combustible al fuego antes de abrir la tapa del tambor y lograr así una rápida recuperación del calor. También se puede usar durante el ahumado para potenciar ese sabor a ahumado limpio. Una función muy solicitada por los asadores de competición.
	Presione las flechas de ajuste para aumentar o disminuir la temperatura. La temperatura que se muestra en la lectura puede ajustarse en incrementos de 5 grados (°F). La temperatura puede establecerse desde tan solo a 65 °C/150 °F hasta 215 °C/420 °F.
	Esta lectura muestra tanto la temperatura real como la fijada. La temperatura real se muestra constantemente a no ser que se esté ajustando la temperatura. La temperatura real es la temperatura del interior del gabinete principal. La lectura de temperatura real se toma mediante la sonda (sensor) desde el interior del gabinete del ahumador. Para mostrar la temperatura establecida, presione una flecha de ajuste cualquiera. La temperatura establecida está activada cuando la lectura parpadea. Para ajustar la temperatura establecida, presione las flechas de ajuste arriba y abajo según sea necesario. Una vez que se alcance la temperatura deseada, espere tres segundos (para confirmar la temperatura establecida), entonces la lectura volverá a mostrar la temperatura real.
	Muestra las etapas de la receta. Pueden configurarse hasta nueve etapas de la receta. Ajuste la configuración de cada etapa utilizando el botones Receta y las flechas de ajuste. Pueden programarse hasta un total de nueve etapas.
	Muestra el tiempo establecido durante las etapas de la receta. Pulse el botón Receta para activar los ajustes de receta. Use las flechas de ajuste para ir cambiando de una etapa de receta a otra, el uno es el tiempo. Pulse de nuevo el botón Receta para confirmar los ajustes realizados.
	Pulse el botón MPC para activar los ajustes de temperatura de las sondas de carne. Pulse de nuevo el botón MPC para cambiar de una sonda de carne a otra.
	Muestra la temperatura de las sondas de carne conectadas. La lectura de la sonda de carne se corresponderá con el puerto de conexión seleccionado. Los puertos de la sonda de carne se encuentran en la parte delantera del tablero de control. Cuando se presiona el botón MPC, la lectura de la sonda de carne seleccionada parpadeará y la letra 'C' (de MPC) se encenderá. Cuando no vaya a utilizarla, desconecte la sonda de carne del puerto de conexión. Compatible únicamente con sondas de carne de la marca Louisiana Grills®.
	El icono de llama muestra visualmente la intensidad del fuego en la rejilla de quemado. A medida que la temperatura aumenta dentro del gabinete principal, el color de la llama pasará de azul a rojo. El color también cambiará cuando ajuste la temperatura.
FAN	El icono de VENTILADOR es visible cuando el ventilador está en funcionamiento. Cuando la lectura central tiene el ícono FAN parpadea, el ventilador no funciona. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.
AUGER	El icono AUGER es visible cuando el sinfín está girando. Cuando la lectura central tiene el icono AUGER parpadea, la barrena no funciona. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.
IGNITOR	El icono IGNITOR es visible cuando el encendedor está en uso. Cuando la lectura central tiene el ícono IGNITOR parpadea, el encendedor no funciona. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.
PELLET	Cuando la lectura central tiene el icono PELLET está visible, el fuego en la olla se ha apagado o la tolva puede estar vacía. Consulte la sección sobre solución de problemas para obtener ayuda.

FUNCIONES DEL TABLERO DE CONTROL

ESTABLECER LA TEMPERATURA DE LA PARRILLA

La sonda de la parrilla mide la temperatura interna del tambor principal. Cuando se haya ajustado la temperatura, la sonda de la parrilla leerá la temperatura real en el interior del tambor principal y se ajustará a la temperatura deseada.

IMPORTANTE: LA TEMPERATURA DE LA UNIDAD DEPENDE EN GRAN MEDIDA DEL CLIMA EXTERIOR, LA CALIDAD DE LOS PÉLETS USADOS, EL SABOR DE LOS PÉLETS Y LA CANTIDAD DE ALIMENTOS QUE SE ESTÉN COCINANDO.



ESTABLECER/AJUSTAR LA TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura deseada de la parrilla, siga estos pasos:

1. Presione una flecha de ajuste cualquiera. Esto hará que parpadee la lectura de la temperatura establecida, para indicar que está activada.
2. Use las flechas de ajuste otra vez para ajustar la temperatura hasta alcanzar la deseada.
3. Una vez que se alcance la temperatura deseada, espere tres segundos (para confirmar la temperatura establecida) y la lectura volverá a mostrar la temperatura real.

USO DE LAS SONDAS DE CARNE

The meat probe measures the internal temperature of the meat on the grill, similar to your indoor oven. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat. The internal temperature of the meat is shown on top of the Control Board screen. Plug-in the adapters to the meat probe connection ports and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place.

NOTA: CUANDO INTRODUZCA LA SONDA EN LA CARNE, ASEGÚRESE DE QUE LOS CABLES Y LA SONDA DE CARNE NO ESTÉN EN CONTACTO DIRECTO CON EL FUEGO O UN CALOR EXCESIVO. ESTO PODRÍA DAÑAR LA SONDA DE CARNE. TIRE DEL CABLE SOBRANTE HACIA FUERA POR LA PUERTA DEL ARMARIO. CUANDO NO LA USE, DESCONÉCTELA DEL PUERTO DE CONEXIÓN DE LA SONDA DE CARNE Y COLÓQUELO A UN LADO PARA MANTENERLO PROTEGIDO Y LIMPIO.



ESTABLECER/AJUSTAR LA TEMPERATURA DE UNA SONDA DE CARNE

Para ajustar la temperatura deseada de una sonda de carne, siga estos pasos:

1. Pulse el botón MPC. Esto hará que la lectura de la sonda de carne seleccionada parpadee y se encienda la letra 'C' (de MPC) para indicar que está activada. Pulse de nuevo el botón MPC para cambiar a la sonda de carne para regularla.
2. La lectura de la temperatura establecida parpadea cuando está activada. Para ajustar la temperatura deseada de la sonda de carne seleccionada utilice las flechas de ajuste.
3. Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, la lectura establecida parpadea durante cinco segundos para confirmar la temperatura establecida.

PROGRAMAR UNA RECETA

La función de receta permite al usuario programar instrucciones de preparación, conocidas como etapas de la receta, para que las siga el tablero de control y se ejecuten automáticamente. Estas instrucciones de cocción son una combinación entre la temperatura de cocción y el tiempo. Partiendo de la primera etapa de la receta (01), el tablero de control completará el ciclo de cada etapa para preparar la comida. Cuando se completen todas las etapas de la receta, el tablero de control cambiará automáticamente a una temperatura de 82 °C/180 °F para mantener la comida caliente hasta el momento de servirla. Pueden programarse hasta un total de nueve etapas.



CÓMO PROGRAMAR UNA ETAPA DE UNA RECETA

Para configurar una o varias etapas de una receta, siga estos pasos:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón Receta durante tres segundos. El botón Receta empezará a parpadear para indicar que los ajustes de la receta se han activado. Esto también activará las etapas de la receta y se encenderá la letra 'S' para indicar que se ha activado.
   - Utilice las flechas de ajuste para seleccionar la etapa de la receta. Empiece por la primera etapa de la receta (01).
   - Cuando llegue a la etapa de la receta deseada, pulse el botón Receta para pasar al siguiente ajuste.
2. Ajuste las horas. Las horas de la lectura de tiempo parpadearán, para mostrar que se han seleccionado.
   - Utilice las flechas de ajuste para seleccionar las horas deseadas.
   - Cuando llegue a las horas deseadas, pulse el botón Receta para pasar al siguiente ajuste.
3. Ajuste los minutos. Los minutos de la lectura de tiempo parpadearán, para mostrar que se han seleccionado.
   - Utilice las flechas de ajuste para seleccionar los minutos deseados.
   - Cuando llegue a los minutos deseados, pulse el botón Receta para pasar al siguiente ajuste.
4. Ajuste la temperatura de cocción. La lectura de la temperatura de cocción parpadeará, para mostrar que se ha seleccionado.
   - Utilice las flechas de ajuste para seleccionar la temperatura deseada.
   - Cuando llegue a la temperatura de cocción deseada, pulse y mantenga pulsado el botón Receta para fijar todos los ajustes de la receta para esa etapa. La etapa de la receta mostrará luego 'CL'.
     - Para establecer otra etapa de la receta, pulse rápidamente el botón Receta para seleccionar otra etapa, de este modo, programará una comida con una receta de varias etapas. Repita lo pasos anteriores tantas veces como lo desee.

     O bien,

     - presione y mantenga presionado el botón Receta una segunda vez para salir de los ajustes y comenzar a elaborar la receta. El botón Receta dejará de parpadear.

NOTA: LAS ETAPAS DE LA RECETA SE RESTABLECERÁN CUANDO SE APAGUE O DESCONECTE LA UNIDAD.

CONECTARSE A LA APLICACIÓN SMOKE IT®

Siga estas instrucciones sobre cómo conectar su parrilla a la aplicación Smoke iT® con su dispositivo Android ™ o iOS®. La aplicación le permitirá controlar y monitorear las temperaturas de su parrilla y sonda de carne desde su dispositivo móvil. ¡Disfrute de los beneficios que ofrece la conectividad móvil Smoke IT®!

1. Descargue la aplicación Smoke iT®. Abra la aplicación y permita que Bluetooth® esté habilitado para la configuración. Los nuevos usuarios deberán crear una cuenta y seguir las instrucciones para iniciar sesión.
2. Si está dentro del alcance de Bluetooth® (9 m / 30 pies), la aplicación Smoke iT® detectará automáticamente su parrilla. Seleccione su modelo de parrilla. Si no ve su parrilla en la pantalla, asegúrese de que su unidad esté conectada a una fuente de alimentación y esté encendida.
3. Nombre su modelo de parrilla (por ejemplo, mi fumador) en la aplicación y seleccione "Conectar" en la parte inferior de la pantalla. Esto guardará su modelo de parrilla en el menú de dispositivos.
4. Desde el menú de dispositivos, haga clic en el modelo de parrilla para conectarse. Esto le mostrará la pantalla del tablero de control.
5. Haga clic en la opción de configuración (equipo) en la esquina superior derecha, ingrese sus credenciales de Wi-Fi, luego haga clic en la marca de verificación en la parte inferior de la pantalla para conectarse. Ahora los íconos de Bluetooth® y Wi-Fi (nubes) se mostrarán en el menú de dispositivos, mostrando que la parrilla está conectada.

MIENTRAS USA LA APLICACIÓN, LA PANTALLA BRILLARÁ CUANDO LA PARRILLA ESTÉ ACTIVA Y CONECTADA. SI LA PANTALLA O PARRILLA DE LA APLICACIÓN SE OSCURECE EN EL MENÚ DE DISPOSITIVOS, VERIFIQUE SU CONEXIÓN INALÁMBRICA O FUENTE DE ALIMENTACIÓN.

PROCEDIMIENTO DE CEBADO DE LA TOLVA

Debe seguir estas instrucciones la primera vez que se encienda el ahumador y cada vez que la tolva se quede sin pélets. El alimentador de espiral debe cebarse para que los pélets lo atraviesen y llenen la chimenea. Si no se ceba, el sistema de ignición agotará su tiempo de espera antes de que los pélets se encienda y no prenderán fuego. Siga estos pasos para cebar la tolva:

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido para encender la unidad. Realice las comprobaciones siguientes:
    - Que puedes escuchar el sinfín girando. Coloque su mano cerca de la ventilación y sienta el movimiento del aire.
    - Después de aproximadamente un minuto, debe oler el encendedor quemado y comenzar a sentir que el aire se calienta. La punta del encendedor no se ilumina en rojo, pero se calienta mucho y se quema. No toque el encendedor.
2. Una vez verificado que todos los componentes eléctricos funcionan correctamente, presione el botón de encendido para apagar la unidad.
3. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o el sistema de alimentación del sinfín. Llene la tolva con pellets de madera de barbacoa secos y totalmente naturales. Supervise el nivel de pellet utilizando la mirilla lateral.
4. Presione y mantenga presione el botón de encendido para encender la unidad nuevamente. El ciclo de encendido del ahumador tiene una temperatura preestablecida de 176 ° C / 350 ° F, por lo que comenzará a calentarse. Mantenga presionado el botón de cebado hasta que escuche que los gránulos caen en el interior del ahumador desde el tubo de la barrena. Una vez que los gránulos comiencen a caer en el recipiente de combustión, suelte el botón de cebado.
5. Presione el botón de encendido para apagar la unidad.
6. Vuelva a instalar los componentes de cocción en el gabinete principal. El ahumador ahora está listo para usar.

PRIMER USO - QUEMADO

Una vez que la tolva esté preparada y antes de usar su ahumador por primera vez con alimentos, es importante hacer un "quemado" del ahumador. Encienda el ahumador con la puerta del gabinete abierta hasta que el humo comience a llenar el interior del gabinete. Luego, cierre la puerta del gabinete y deje que la unidad alcance una temperatura superior a 176 ° C / 350 ° F (con la puerta del gabinete cerrada) durante 30 a 40 minutos quemará la unidad y eliminará todas las sustancias extrañas.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. Abra la puerta del armario. Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la tolva o el sistema de alimentación del sinfín. Llene la tolva con pellets de madera de barbacoa secos y totalmente naturales.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Esto activará el ciclo de puesta en marcha. El sistema de alimentación de la barrena comenzará a girar, el encendedor comenzará a brillar y el ventilador suministrará aire al recipiente de combustión. El fumador comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de puesta en marcha. La puerta del armario debe permanecer abierta durante el ciclo de arranque. Para confirmar que el ciclo de arranque ha comenzado correctamente, escuche un rugido antorcha y observe que se produce algo de calor.
3. Comience a precalentar su ahumador con la puerta del gabinete cerrada. El ciclo de encendido del ahumador tiene una temperatura preestablecida de 176 ° C / 350 ° F, por lo que comenzará a calentarse. Deje que la unidad se precaliente durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
4. Una vez finalizado el precalentamiento, ¡estará listo para disfrutar del ahumador a la temperatura deseada!

APAGADO DEL AHUMADOR

1. Cuando termine de cocinar, con la puerta del gabinete cerrada, pulse y mantenga pulsado el botón de encendido durante tres segundos para apagar la unidad. La parrilla comenzará su ciclo de enfriamiento automático. El sistema de barrena dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento. Cuando se complete el ciclo, el ventilador se apagará.

LINEAMIENTOS PARA COCINAR

Ahumar y asar pueden dar diferentes resultados dependiendo del tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, por cuánto tiempo, y los resultados. Ajuste a su gusto la próxima vez. La práctica hace al maestro.

El arte culinario del ahumado caliente significa un tiempo de cocción más largo, pero le da a sus carnes un sabor de madera más natural (y un muy codiciado "anillo de humo"). Las temperaturas de cocción más altas resultan en tiempos de cocción más cortos y menos sabor ahumado.

CONSEJO: PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS, DEJE QUE LAS CARNES REPOSEN DESPUÉS DE COCINARLAS. ESTO PERMITE QUE LOS JUGOS NATURALES REGRESEN AL INTERIOR DE LA CARNE, CON LO QUE TENDRÁ UN CORTE MUCHO MÁS JUGOSO Y SABROSO. LOS TIEMPOS DE REPOSO PUEDEN SER DE 3 MINUTOS HASTA 60 MINUTOS, DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE LA PROTEÍNA.

ESTILO DE COCINA

AHUMADO CALIENTE (Muy bajo)	COCIDO (Bajo)	HORNEADO (Medio)	ASADO/HORNEADO (Medio/Alto)
93–135°C / 199 – 275°F	135-162°C / 275-325°F	162-190°C / 325-375°F	190-215°C / 375-420°F

AVES	TAMAÑO	UN CUARTO 54°C / 130°F	MEDIO 60°C / 140°F	BIEN COCIDO 82°C / 180°F
Pavo (*entero*)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 horas
Pollo (*entero*)	Todos los tamaños			5 -6 horas
Muslos, pechugas	Todos los tamaños			4 -5 horas
Aves de caza pequeñas	Todos los tamaños			4 -5 horas
Pato	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			5 -6 horas

CERDO	TAMAÑO	PRECOCIDO TO REHEAT 60°C / 140°F	MEDIO 66°C / 150°F	BIEN COCIDO 71°C / 160°F
Jamón *(cocido)*	Todos los tamaños	2 - 2¾ horas		
Jamón (*fresco*)	4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.			7 - 8 horas
Salchicha (*fresco*)	Todos los tamaños			4 - 5 horas
Asado de lomo	1.36-1.81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 horas	2 - 3 horas
Corona de costillas asada	1.81-2.26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 horas	2 - 3 horas
Boston Butt *(hombro de puerco)*	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			Temperatura interna de 93 - 98°C / 200 - 210°F
Costillas	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 horas - 6 horas)		
Chuleta de cerdo *(lomo, costilla)*	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 horas - 6 horas)		

RES	TAMAÑO	UN CUARTO 54°C / 130°F	MEDIO 60°C / 140°F	BIEN COCIDO 65°C / 150°F
Costilla asada (deshuesada)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1½ - 2 horas	
Costillas asadas (*sin* hueso)	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.		2½ - 2¾ horas	
Salchicha *(fresco)*	Todos los tamaños			4- 5 horas
Asado (*sin hueso*)	Todos los tamaños	4- 5 horas		
Costillas	Todos los tamaños	Cocine hasta que la carne salga del hueso (aproximadamente 4 horas - 6 horas)		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Asar hasta que la temperatura interna llegue a 91°C / 195°F		

CORDERO	TAMAÑO	UN CUARTO 54°C / 130°F	MEDIO 60°C / 140°F	BIEN COCIDO 71°C / 160°F
Asado *(fresco)*	2.26–2.72 kg / 5–6 lbs.		5–6 horas	
Corona de costillas asada	Todos los tamaños		5–6 horas	

PESCADO	TAMAÑO	UN CUARTO 54°C / 130°F	MEDIO 60°C / 140°F	BIEN COCIDO 82°C / 180°F
Pescado *(entero)*	Todos los tamaños			5–6 horas
Pescado *(filetess)*	Todos los tamaños			4- 5 horas

CAZA	TAMAÑO	UN CUARTO 60°C / 140°F	MEDIO 71°C / 160°F	BIEN COCIDO 77°C / 170°F
Asado *(fresco)*	2.26–2.72 kg / 5–6 lbs.		5–6 horas	
Cortes grandes *(fresco)*	3.62–4.53 kg / 8–10 lbs.			7–8 horas

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estas prácticas sugerencias y técnicas que nos han hecho llegar propietarios de productos Louisiana Grills®, nuestros empleados y clientes como usted, para familiarizarse con el ahumador:

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mantenga limpios todos los elementos de cocina y la zona de cocina. Para la carne cocinada use fuentes y utensilios diferentes a los que haya usado para preparar o transportar la carne cruda a el ahumador. De esa manera evitará la contaminación cruzada de bacterias. Use un utensilio distinto para cada adobo o salsa.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (más de 60 °C/140 °F) y fríos los alimentos fríos (menos de 3 °C/37 °F).
- No guarde nunca el resto de un adobo para usar en otra ocasión. Si lo va a servir con la carne, asegúrese de que hierva antes de servirlo.
- Los alimentos cocinados no deben permanecer fuera a altas temperaturas durante más de una hora. No deje los alimentos calientes fuera de la nevera durante más de dos horas.
- Descongele y macere las carnes mediante refrigeración. No descongele carne a temperatura ambiente o en una encimera. Las bacterias pueden aumentar y multiplicarse rápidamente en los alimentos calientes y húmedos. Lávese bien las manos con agua jabonosa después de comenzar a preparar la comida y después de manipular carne, pescado y aves crudas.

PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Prepárese o, dicho de otro modo, manos a la obra. Con esto nos referimos a estar preparados para la receta de cocina y disponer del combustible, los accesorios, utensilios y todos los ingredientes que necesite cerca de el ahumador antes de empezar a cocinar. También conviene leer la receta completa, de principio a fin, antes de encender el ahumador.
- Una alfombrilla para barbacoas también es muy práctica. Debido a los accidentes que se producen al cocinar alimentos y a las salpicaduras, una esterilla para barbacoas protegerá cualquier suelo, patio o plataforma de piedra contra posibles manchas de grasa o derramamientos accidentales.

CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR EN LA BARBACOA

- Para potenciar el sabor ahumado de la carne, cocine durante más tiempo a temperaturas más bajas (también se conoce como cocción a fuego lento). La carne cerrará sus fibras tras alcanzar una temperatura interna de 49 °C/120 °F. Rociar o humedecer la carne son dos buenas maneras de evitar que la carne se seque.
- Cuando chamusque la carne, mantenga la tapa cerrada. Use siempre un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar alimentos con gránulos de madera noble hará que la carne y las aves tomen un color rosado. La franja rosada (después de cocinar) se conoce como anillo ahumado y es algo muy preciado por los chefs especializados en cocinar al aire libre.
- Las salsas con azúcar es mejor aplicarlas al final de la cocción para impedir fuegos y llamaradas inesperadas.
- Deje espacio libre entre los alimentos y las extremidades del tambor para conseguir una circulación adecuada del calor. Si hay muchos alimentos en la parrilla habrá que aumentar el tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear la carne y una espátula para voltear hamburguesas y pescado. Con un utensilio perforador, como un tenedor, puede pinchar la carne para que salga su jugo.
- Los alimentos en cazuelas profundas necesitarán más tiempo de cocción que un molde para hornear poco profundo.
- Se recomienda colocar los alimentos cocinados en una fuente precalentada para mantenerlos calientes. A las carnes rojas, como chuletones y asados, les va bien dejarlos reposar varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que el calor hizo salir a la superficie vuelvan al centro de la carne y les añadan sabor.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

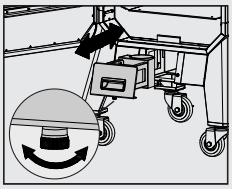
LIMPIEZA DE CENIZAS

- En el panel frontal hay una función de limpieza de cenizas, que le brinda fácil acceso para limpiar las cenizas del sistema de alimentación.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA DE CENIZAS

ADVERTENCIA: Esta función solo se puede utilizar cuando la parrilla está fría.

1. Para vaciar, afloje el tornillo inferior en el sentido de las agujas del reloj, abra la puerta del gabinete y luego extraiga la bandeja de limpieza de cenizas deslizándola hacia afuera de la unidad.
2. Una vez vacía, vuelva a colocar la bandeja de limpieza de cenizas. Abra la puerta del gabinete, deslice la bandeja nuevamente dentro de la abertura en el panel, luego apriete el tornillo inferior en sentido antihorario. Asegúrese de que esté completamente insertado.



CONJUNTO DE TOLVA

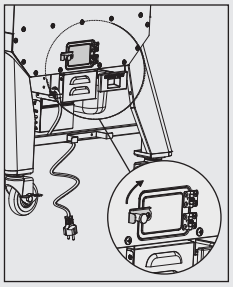
- Se recomienda sacar todos los pellets de su sistema de alimentación si su parrilla no se utilizará durante un período prolongado. Esto se puede hacer simplemente encendiendo su parrilla, en una tolva vacía, hasta que todos los pellets se hayan vaciado del tubo del sinfín.
- Compruebe y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la tolva. Una vez que se retira la estructura de la tolva (consulte el diagrama de cableado eléctrico para el diagrama), limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Esto asegura que el flujo de aire sea suficiente para el sistema de alimentación.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA DE LA TOLVA

La tolva incluye una función de limpieza para facilitar la limpieza y la capacidad de cambiar los sabores del combustible de pellets de madera. Para vaciar, siga estos pasos:

1. Localice la puerta de limpieza en la parte trasera de la tolva.
2. Coloque un balde limpio y vacío debajo de la puerta de limpieza. Afloje ligeramente la perilla de la puerta para liberar el pestillo de la puerta. Gire el pestillo de la puerta hacia arriba para abrir la puerta y permitir que los pellets de la tolva se vacíen.
3. Una vez vacío, gire el pestillo de la puerta hacia la perilla de la puerta. Apriete la perilla de la puerta para asegurar.

NOTA: Utilice un cepillo de mango largo o una aspiradora para eliminar el exceso de pellets, aserrín y escombros para una limpieza completa a través de la rejilla de la tolva.



SONDAS

- Las arrugas o los pliegues en los cables de la sonda pueden dañar la pieza. Los cables deben enroscarse en un rollo grande y holgado.
- Aunque las sondas sean de acero inoxidable, no deben colocarse en el lavavajillas ni sumergirse en agua. El daño que el agua puede producir en los cables internos dará lugar a un cortocircuito de la sonda y a lecturas erróneas. Si una sonda está averiada debe sustituirse.

SUPERFICIES INTERNAS

- Se recomienda limpiar la chimenea cada pocos usos. Así se asegurará de que el sistema de ignición funcione correctamente y evitará cualquier acumulación de residuos o cenizas en la chimenea.
- Con un cepillo (de latón o metal suave) de mango largo para limpiar parrillas, elimine los restos de comida de las rejillas para cocinar. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes de un uso anterior. Los fuegos de grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes para cocinar de el ahumador. Limpie el interior de el ahumador con regularidad. Si la grasa prende fuego, mantenga cerrada la tapa de el ahumador para extinguir el fuego. Si el fuego no se extingue rápidamente, retire con cuidado la comida, apague el ahumador y cierre la tapa hasta que el fuego se haya extinguido por completo. Esparza un poco de bicarbonato sódico, si lo tiene a mano.
- Compruebe a menudo el recogegrasa y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar.

IMPORTANTE: LA BANDEJA DE AGUA PUEDE ACUMULAR GRASA. CUBRA LA BANDEJA DE AGUA CON PAPEL DE ALUMINIO PARA FACILITAR LA LIMPIEZA DESPUÉS DE LA COCCIÓN. RELLENE Y REEMPLACE EL AGUA EN LA BANDEJA DE AGUA A MENUDO.

- El vidrio de la puerta del gabinete está templado y no se romperá a altas temperaturas; sin embargo, una acumulación excesiva puede hacer que la puerta no cierre si no se limpia regularmente. El humo y la suciedad pueden eliminarse mediante la limpieza frecuente del vidrio.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie su ahumador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del ahumador. Las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento general. En caso de raspones, desgaste o grietas del acabado, puede retocar todas las superficies pintadas con pintura BBQ de alta temperatura.
- ¡Use una cubierta para darle una mayor protección a su ahumador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el ahumador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta de vidrio del gabinete principal	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fino)
Parte inferior del gabinete principal	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Saque con pala o aspiradora los desechos
Cámara de combustión	Después de cada sesión de ahumado	Saque con pala o aspiradora los desechos
Parrillas de cocción	Después de cada sesión de ahumado	Queme los residuos, cepillo de alambre de latón
Bandeja de agua	Después de cada sesión de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Bandeja de grasa	Después de cada sesión de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Tubo de salida de grasa	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Sistema de alimentación por barreno	Cuando la bolsa de pellas esté vacía	Deje que el barreno empuje el aserrín, dejando la tolva vacía
Componentes eléctricos	Una vez al año	Sacuda el interior, limpie las aspas del ventilador con agua jabonosa
Respiradero de entrada de aire	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Sacuda, fibra de limpieza y agua jabonosa
Sensor de temperatura	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Fibra de limpieza y agua jabonosa

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando el ahumador Louisiana Grills® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles. Consulte las preguntas frecuentes en www.louisiana-grills.com. También puede ponerse en contacto con su distribuidor local autorizado de Louisiana® o bien solicitar asistencia al servicio de Atención al cliente. .

ADVERTENCIA: DESCONECTE SIEMPRE EL CABLE ELÉCTRICO ANTES DE ABRIR EL AHUMADOR PARA CUALQUIER INSPECCIÓN O TAREA DE LIMPIEZA, MANTENIMIENTO O REPARACIÓN. ASEGÚRESE DE QUEL AHUMADOR SE HAYA ENFRIADO POR COMPLETO PARA EVITAR LESIONES.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el panel de control	No conectado a la alimentación eléctrica	Asegúrese de que el ahumador está conectado a un tomacorriente funcional. Restablezca el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amperios como mínimo (consulte el Diagrama de cableado eléctrico para el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien conectadas y secas.
	Fusible fundido	Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y consulte el diagrama de cableado eléctrico. Saque el tablero de control y luego verifique si el fusible tiene un cable roto o si el cable se ha vuelto negro. Si es así, el fusible debe reemplazarse manualmente.
	Tomacorriente GFCI se ha desconectado	Consulte el diagrama de cables eléctricos para ver el diagrama y asegúrese de que todas las conexiones de cables estén firmemente conectadas y secas. Asegúrese de que gfci sea un servicio mínimo de 10 amperios.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto (servicio al caliente no válido en México).
No se enciende fuego en la cámara de combustión	El barreno no está preparado	Antes de usar la unidad por primera vez, o cada vez que la tolva se vacíe por completo, el barreno debe prepararse para permitir que la cámara de combustión se llene de pellas. Si no se prepara, el encendedor se agotará antes de que los pellas se enciendan. Siga el procedimiento de preparación de la tolva.
	El motor del barreno está atascado	Retire los componentes de cocción del gabinete principal. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad e inspeccionar el sistema de alimentación del sinfín. Llame al Servicio de atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
	Falla del encendedor	Retire la bandeja de limpieza de cenizas. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad e inspeccionar el encendedor. Confirme que el encendedor está funcionando colocando su mano sobre el sistema de alimentación y sintiendo el calor. Si no funciona correctamente, llame al Servicio al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
La lectura de temperatura real no se ajusta	La sonda de la parrilla está sucia	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	La sonda de la parrilla está averiada	La sonda de la parrilla debe sustituirse. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción	Pruebe cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
La barbacoa despide demasiado humo o humo descolorido	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
	Calidad de los gránulos de madera	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la tolva. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento para limpiar. Sustituya por gránulos de madera secos.
	La olla de combustión está bloqueada	Extraiga los gránulos de madera húmedos de la olla de combustión. Siga el Procedimiento de cebado de la tolva.
	Circulación de aire insuficiente para el ventilador	Compruebe el ventilador. Asegúrese de que esté funcionando correctamente y que la entrada de aire no esté bloqueada. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia.

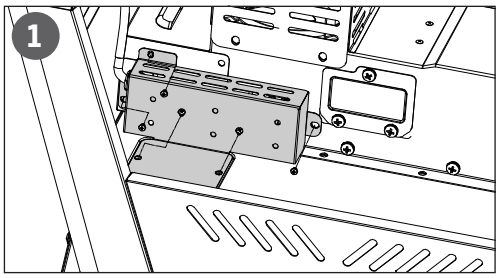
PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El ahumador no alcanza o no mantiene la temperatura estable	Circulación de aire insuficiente en la olla de combustión	Verifique la posición adecuada de los componentes de cocción. Verifique que la olla de combustión esté colocada correctamente. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Compruebe que la entrada de aire del ventilador no esté bloqueada. Si no hay obstrucción, consulte el diagrama de cableado eléctrico para ver el diagrama y ubique los cables azul y blanco del ventilador. Asegúrese de que la conexión esté apretada tirando ligeramente de cada cable. Si está suelto, vuelva a introducirlo en el conector hasta que haga clic. Compruebe que las aspas del ventilador estén limpias.
	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los gránulos es mala, o si estos son demasiado largos, esto puede producir obstrucciones en el sistema de alimentación. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
	Sonda de temperatura	Compruebe el estado de la sonda de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento si está sucia. Póngase en contacto con Atención al cliente para solicitar un recambio si está dañada.
Código de error Er1	La conexión de la sonda de la parrilla no es correcta	Compruebe si hay daños en la sonda de la parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Si parece que todo funciona bien, compruebe la conexión con el centro de control digital. Desconecte la unidad de la corriente. Retire el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cables eléctricos). Localice los cables blancos de la sonda de la parrilla. Desconecte los terminales planos y vuelva a conectarlos hasta que hagan clic. Vuelva a colocar el panel de acceso de la tolva.
Código de error ErH	La unidad se ha recalentado, posiblemente debido a fuego de grasa o exceso de combustible.	Desconecte la unidad de la corriente y deje que se enfríe. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Retire las cenizas y los pélets sin quemar de la rejilla de quemado y de la parte inferior de la parrilla. Compruebe que la rejilla de quemado está bien colocada. Compruebe la colocación correcta de los componentes para cocinar. Tras el mantenimiento, conecte la unidad a la corriente, y pulse y mantenga pulsado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Si el error sigue mostrándose, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El icono de FAN parpadeando	La conexión del ventilador no es correcta	Desconecte la unidad de la corriente. Retire el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cables eléctricos). Localice los cables amarillos y blancos del motor del ventilador. Compruebe si las aspas del ventilador presentan daños. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Desconecte los terminales planos y vuelva a conectarlos hasta que hagan clic. Si el error sigue mostrándose, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El icono de IGNITOR parpadeando	La conexión del encendedor no es correcta	Desconecte la unidad de la corriente. Retire el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cables eléctricos). Localice los cables púrpuras y blancos del motor del ventilador. Desconecte el conector Molex y vuelva a conectarlo hasta que haga clic. Si el error sigue mostrándose, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El icono de AUGER parpadeando	La conexión del motor del alimentador helicoidal no es correcta	Desconecte la unidad de la corriente. Retire el panel de acceso de la tolva (consulte el diagrama de cables eléctricos). Localice los cables blancos y rojos del motor del alimentador helicoidal. Compruebe si hay daños en el motor del alimentador helicoidal y la abrazadera. Desconecte los terminales planos y vuelva a conectarlos hasta que hagan clic. Si el error sigue mostrándose, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El icono de PELLET parpadeando	Falta combustible, combustible de mala calidad, obstrucción en el sistema de alimentación	Compruebe si el nivel de combustible en la tolva es suficiente y reponga si es bajo. Si la calidad de los gránulos es mala, o si estos son demasiado largos, esto puede producir obstrucciones en el sistema de alimentación. Extraiga los gránulos y siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.

COMPONENTES ELÉCTRICOS

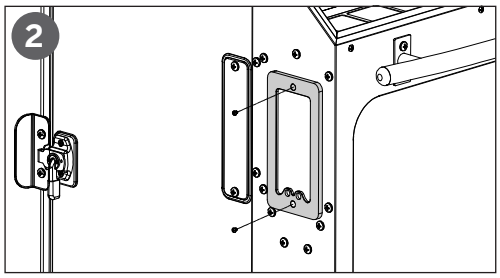
El sistema del centro de control digital es un dispositivo tecnológico intrincado y valioso. Para protegerlo de los picos de voltaje y los cortocircuitos eléctricos, consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

REQUISITOS ELÉCTRICOS
110-120 V, 60 Hz, 250 W, enchufe de 3 patillas con conexión a tierra

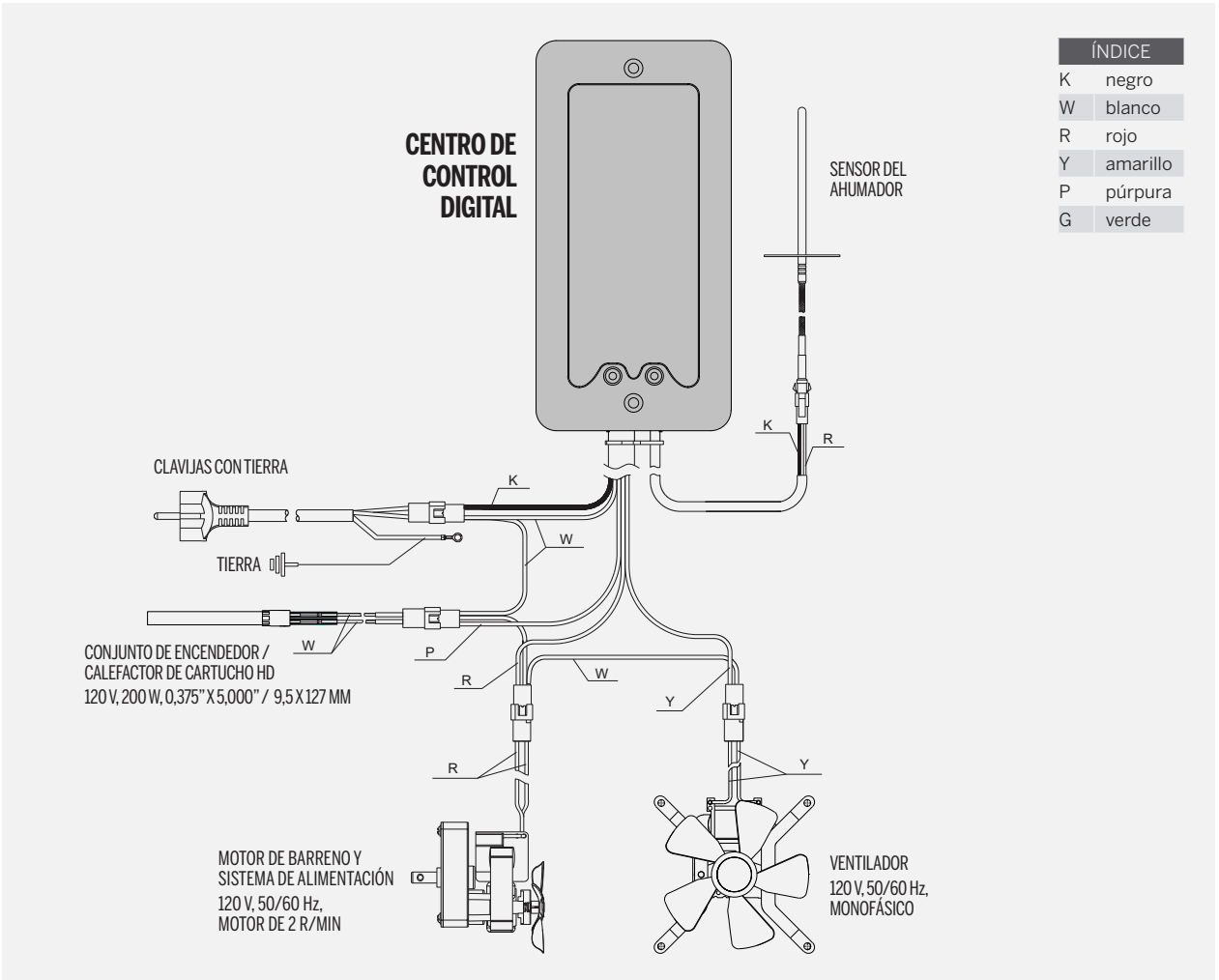
NOTA: los componentes eléctricos, que han superado las pruebas de seguridad y los servicios de certificación de producto, cumplen la tolerancia de prueba de ± 5-10 por ciento.



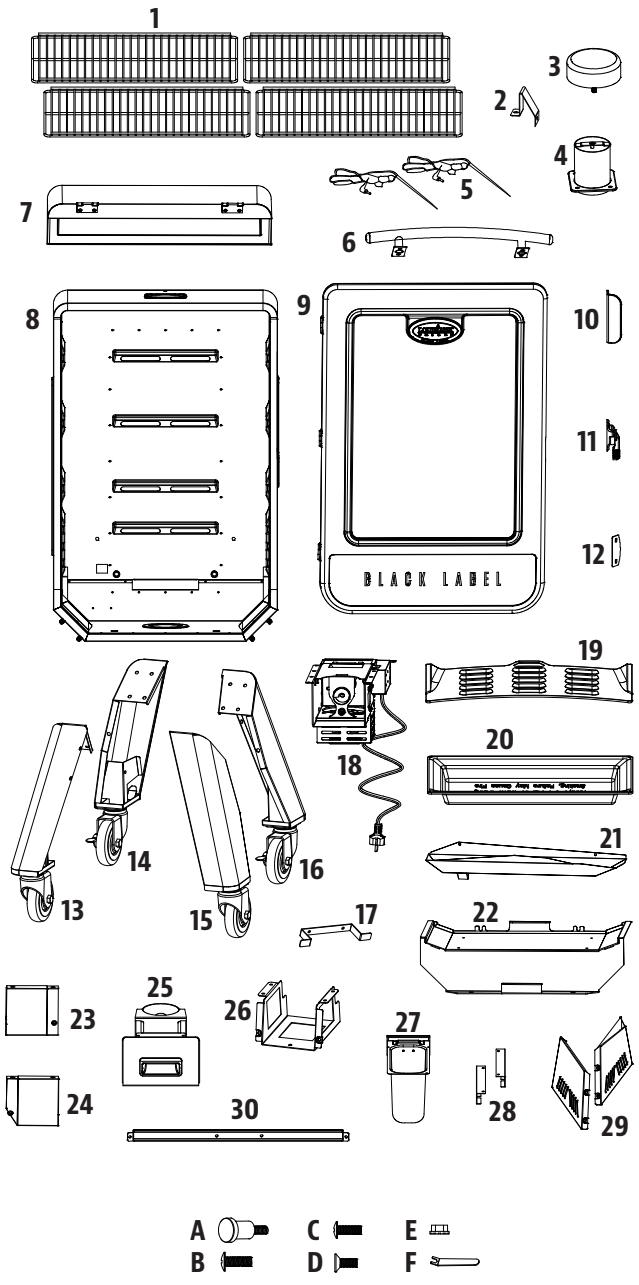
Localice y retire los cinco tornillos del blindaje del cable eléctrico en la parte inferior de la unidad.



Localice y retire los dos tornillos que aseguran del centro de control.



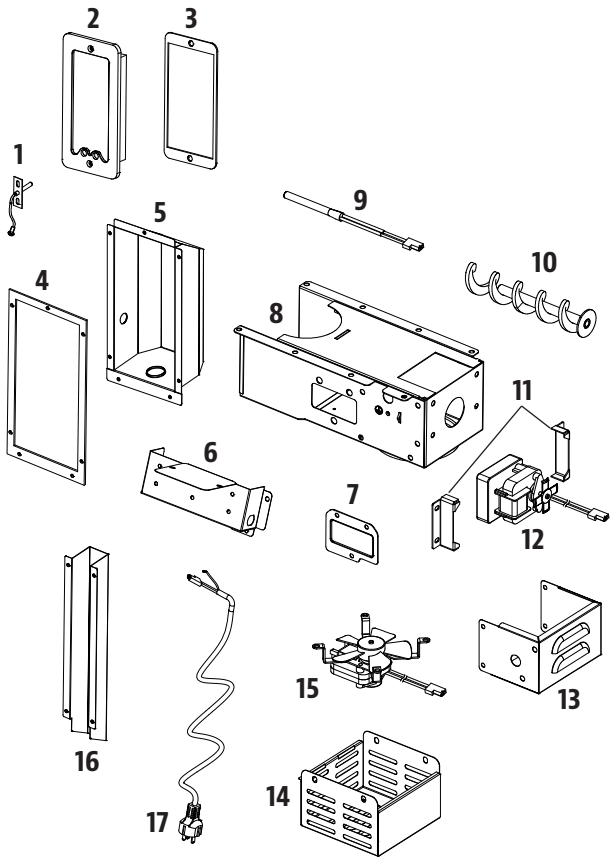
PIEZAS DE REPUESTO



LGV4BL

NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso.

N.º	DESCRIPCIÓN
1	Rejillas para cocinar (x4)
2	Tapón de la tapa (x1)
3	Tapa de la chimenea (x1)
4	Pila de chimenea (x1)
5	Sonda de carne (x2)
6	Asa de la tolva (x1)
7	Tapa de la tolva (x1)
8	Gabinete principal (x1)
9	Puerta del armario (x1)
10	Manija de puerta del gabinete (x1)
11	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
12	Filtro de calor para puerta de armario (x1)
13	Pata de soporte izquierda - delantera (x1)
14	Pata de soporte izquierda - posterior (x1)
15	Pata de soporte derecha - delantera (x1)
16	Pata de soporte derecha - posterior (x1)
17	Suporte para cable de alimentación (x1)
18	Sistema de alimentación (x1)
19	Placa deflectora de calor (x1)
20	Bandeja para el agua (x1)
21	Placa de grasa (x1)
22	Domador de llamas(x1)
23	Panel frontal izquierdo (x1)
24	Panel frontal derecho (x1)
25	Carcasa de limpieza de cenizas (x1)
26	Bandeja de limpieza de cenizas (x1)
27	Bandeja de grasa (x1)
28	Suportes de bandeja para grasa (x2)
29	Panel de suporte (x2)
30	Barra de suporte (x1)
A	Perilla de puerta (x1)
B	Tornillo (x4)
C	Tornillo (x34)
D	Tornillo (x4)
E	Tuercas (x16)
F	Nivel (x1)



TOLVA

NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso.

N.º	DESCRIPCIÓN
1	Sonda de la barbacoa (x1)
2	Tablero de control (x1)
3	Cojín impermeable A del tablero de control (x1)
4	Cojín impermeable B del tablero de control (x1)
5	Cubierta de protección del tablero de control (x1)
6	Blindaje de cable eléctrico A (x1)
7	Tablero de cubierta de caja de barrena (x1)
8	Carcasa del alimentador de espiral (x1)
9	Sistema de ignición (x1)
10	Conjunto de fuga de la tolva (x1)
11	Soporte del motor de barrena (x2)
12	Motor del alimentador de espiral (x1)
13	Carcasa del motor de barrena (x1)
14	Caja del ventilador de combustión (x1)
15	Ventilador de combustión (x1)
16	Blindaje de cable eléctrico B (x1)
17	Cable de alimentación (x1)

GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las barbacoas de gránulos de madera de Louisiana Grills®, fabricadas por Dansons, tienen una garantía limitada desde la fecha de venta del propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y se exigirá un comprobante de la fecha de compra, o copia de la factura de venta original, para validar la garantía. Los clientes deberán hacerse cargo de los gastos de piezas, envíos y tramitación si no proporcionan prueba de la compra o bien después del vencimiento de la garantía..

Dansons ofrece cinco (5) años de garantía para defectos y fabricación en todas las piezas, y cinco (5) años para los componentes eléctricos. Dansons garantiza que la(s) piezas no contienen defectos de material ni de fabricación por la duración del uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas cosméticas. Estos cambios estéticos de la barbacoa no afectan su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de cinco (5) años desde la fecha de compra.

Durante la vigencia de la garantía, la obligación de Dansons se limitará a suministrar un recambio de los componentes defectuosos y/o averiados. Siempre y cuando esté dentro del período de garantía, Dansons no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepagado, si Dansons considera que las piezas son defectuosas tras examinarlas. Dansons no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente.

Dansons toma todas las precauciones necesarias para utilizar materiales que retrasen el óxido. Incluso con estas salvaguardias, diversas sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden poner en peligro las capas de protección. Las altas temperaturas, una humedad excesiva, el cloro, los gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar las capas que cubren el metal. Por estos motivos, la garantía no cubre el óxido ni la corrosión, a menos que se produzca pérdida de integridad estructural en el componente de la barbacoa. En el caso de producirse alguno de los incidentes anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Dansons recomienda el uso de una cubiertas para barbacoas cuando no se esté utilizando.

Esta garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal de la barbacoa y ninguna cobertura de garantía limitada es válida para una barbacoa que se use en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para las barbacoas Louisiana Grills®, ya que el fabricante no tiene el control de la instalación, funcionamiento, limpieza, mantenimiento o el tipo de combustible empleado. Esta garantía no es válida ni Dansons asume la responsabilidad si el aparato no se ha instalado, manejado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con este manual del usuario. El uso de gas no descrito en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños o roturas debidas a uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Louisiana Grills® acepta responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto. Tanto si se realiza una reclamación contra Dansons basada en el incumplimiento de esta garantía o de cualquier otra clase de garantía expresa o implícita por ley, el fabricante en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, consecuentes ni de ninguna otra índole por encima de la compra original de este producto. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente y no se realizarán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración.

Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada pueden no ser de aplicación para usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro..

SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Louisiana Grills® más cercano para reparaciones o piezas de repuesto. Dansons exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su resguardo o factura de ventas original para referencia futura. Encontrará el número de serie y modelo de la Louisiana Grills® se puede encontrar en la parte posterior de la unidad. Tome nota de los números que se indican a continuación ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

SI TIENE CUALQUIER DUDA O PROBLEMA,
PÓNGASE EN CONTACTO CON LA ATENCIÓN AL CLIENTE.

WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

RECETAS

DIFICULTAD: FÁCIL

MÉTODO DE COCCIÓN:
AHUMADO EN CALIENTE

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
20 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN:
180 MINUTOS

SABOR DEL PÉLET:

- NOGAL AMERICANO
- MANZANO
- MEZCLA DE COMPETICIÓN

COSTILLAS AHUMADAS

INGREDIENTES:

1,3-1,8 kg / 3-4 libras, costillas de cerdo cargadas o costillas de lomo
5 ml / 1 c., sal
5 ml / 1 c., pimienta

INSTRUCCIONES:

- Precaliente el ahumador, luego bajarlo a 82-107 °C / 180-225 °F.
- Saque las costillas de la envoltura y drene todo el líquido de las costillas y luego lávelas en agua fría.
- Colóquelas en la tabla de cortar y corte el exceso de grasa o piel de la parte inferior de las costillas. Gire las costillas con el hueso hacia arriba. Prepare las costillas quitando la capa de piel dura (membrana) en la parte trasera. Sazone las costillas con sal y pimienta al gusto.
- Coloque las costillas con el lado del hueso hacia abajo en el ahumador.
- Después de una hora, voltee las costillas con el lado del hueso hacia arriba y cocine durante una hora. Después de 2 y 1/2 horas, dependiendo del color que desee de la costilla, vierta una línea de una pulgada de ancho de su salsa BBQ favorita a lo largo de las costillas y envuélvalas firmemente en papel de aluminio. Colóquelas de nuevo en el ahumador y revise cada 15 a 20 minutos para ver si las costillas se separan usando su dedo para separarlas. Si se separan con facilidad, sus costillas están listas; la temperatura interna de sus costillas debe ser de 76 °C / 170 °F.
- Sáquelas del ahumador y déjelas reposar en un plato de servir hasta que se enfríen lo suficiente para comer.

MÉTODO "MEMPHIS DRY" - SUBA EL AHUMADOR A LA TEMPERATURA MÁXIMA (204 °C / 400 °F). VUELVA A COLOCAR LAS COSTILLAS EN EL AHUMADOR Y SAZÓNELAS CON UN SAZONADOR O ALIÑO SECO POR 5 A 8 MINUTOS. SÁQUELAS DEL AHUMADOR Y SÍRVALAS.

DIFICULTAD: FÁCIL

MÉTODO DE COCCIÓN:
AHUMADO

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN:
45 MINUTOS

SABOR DEL PÉLET:

- NOGAL AMERICANO
- CEREZO
- MEZQUITE

FLETÁN AHUMADO

INGREDIENTES:

900g / 2 libras, filetes de fletán
125 ml / ½ tz., mantequilla
15 ml / 1 C., eneldo fresco

INSTRUCCIONES:

- Lave los filetes con abundante agua fría y colóquelos sobre toallas de papel hasta que no quede agua visible.
- Derrita una barra completa de mantequilla y espolvoree una cantidad abundante de eneldo fresco en la mantequilla derretida. Coloque los filetes en papel aluminio y forme un borde con el papel para contener la mantequilla. Con una brocha de cocina, unte la mantequilla derretida y la mezcla de eneldo a ambos lados del filete de pescado.
- Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 107 °C / 225 °F.
- Coloque el pescado en el ahumador. Revise los filetes cada 15 minutos para ver que tengan un aspecto húmedo. Unte la mezcla de mantequilla y eneldo cuando sea necesario. El pescado debería comenzar a hojaldrarse en unos 45 minutos.
- Cuando el pescado se hojaldre muy fácilmente, sáquelo del ahumador y sírvalo.

DIFICULTAD: FÁCIL

MÉTODO DE COCCIÓN:
AHUMADO

RACIONES: 4-6

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
60 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN:
480 MINUTOS

SABOR DEL PÉLET:

- NOGAL AMERICANO
- ROBLE
- MEZQUITE
- PACANA

RECETA CLÁSICA DE PECHO DE TERNERA AHUMADO

INGREDIENTES:

1 pecho de ternera, 5,4-6,8 kg (12-15 lb)
Condimento para pecho y ternera de Louisiana Grills®

INSTRUCCIONES:

- Encienda la parrilla. Espere a que se encienda el fuego y, a continuación, ajuste la temperatura de la parrilla a 107 °C (225 °F). Mientras se calienta, recorte el exceso de grasa de la pieza dejando medio centímetro de grasa para que la carne se mantenga húmeda durante el largo proceso de cocción.
- Condiméntelo con sus especias favoritas. Coloque la carne en la parrilla con la parte de la grasa hacia arriba. Deje que se ahúme durante 8-10 horas o hasta que la temperatura interior alcance los 87 °C (190 °F).
- Retire la carne de la parrilla. Envuélvala en papel de carnicero y, a continuación, envuelva el paquete en una toalla. Déjelo reposar en una nevera, hasta una hora, para que se asienten los jugos.
- Corte la pieza en filetes en dirección contraria a las vetas y, ¡a disfrutar!

CONSEJO: PARA ACELERAR EL INTERVALO DE TEMPERATURA ESTABLE (EL PUNTO DURANTE LA COCCIÓN EN EL QUE LA TEMPERATURA INTERNA SE ESTABILIZA DURANTE UN LARGO PERÍODO DE TIEMPO ANTES DE VOLVER A SUBIR) TRATE DE ENVOLVER CON FIRMEZA LA PIEZA EN PAPEL DE ALUMINIO O PAPEL DE CARNICERO CON UN POCO DE LÍQUIDO EN SU INTERIOR (EL CALDO DE TERNERA MEJORA EL RESULTADO) Y VUELVA A PONERLO EN LA PARRILLA HASTA QUE ALCANCE LA TEMPERATURA DESEADA.

DIFICULTAD: FÁCIL

MÉTODO DE COCCIÓN:
AHUMADO

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
15 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN:
65 MINUTOS

SABOR DEL PÉLET:

- MEZCLA DE COMPETICIÓN
- NOGAL AMERICANO
- MEZQUITE

GALLINA DE CORNUALLES AHUMADA

INGREDIENTES:

4 gallinas de Cornualles, enteras
750 ml/ 3 tz., arroz mandarín
15 ml / 1 C., aceite de oliva
5 ml / 1 c., paprika ahumada
250 ml / 1 tz., mermelada de naranja

INSTRUCCIONES:

- Precaliente el ahumador, luego ajústelo a 135-177 °C / 275-350 °F.
- Enjuague las gallinas de Cornualles y séquelas con toallas de papel. Aplique una capa ligera de aceite de oliva con brocha a las gallinas y espolvoréelas con paprika.
- Coloque las gallinas de Cornualles en el ahumador. Ahúmelas de 45 a 60 minutos, hasta que la carne de la pierna esté tierna al presionarla.
- Unte las gallinas con mermelada de naranja durante los últimos 20 minutos del tiempo de cocción. Sáquelas del ahumador y acomódelas en un plato para servir.

CONSEJO: SI QUIERE USAR LOS JUGOS PARA HACER UNA SALSA, COLOQUE EL PAVO EN UNA PARRILLA DENTRO DE UNA BANDEJA DE PAPEL ALUMINIO GRANDE. AÑADA 0,6 CM / ¼ PULG. DE AGUA O CALDO Y ALGO DE SAZONADOR EN EL FONDO DE LA BANDEJA. VIGILE LOS JUGOS, YA QUE QUIZÁ NECESITE AÑADIR MÁS DURANTE EL PERÍODO DE COCCIÓN.



BLACK LABEL

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly.

USA: (480) 923-9632
Canada: 1-877-942-2246

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS L'ARTICLE AU MAGASIN

Si vous avez des questions, des commentaires ou des demandes, veuillez communiquer directement avec Dansons.

États-Unis : (480) 923-9632
Canada (sans frais) : 1-877-942-2246

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Si tiene alguna duda, comentario o consulta, póngase en contacto directamente con Dansons.

EE.UU : (480) 923-9632
Canada (gratuita) : 1-877-942-2246

WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

⚠ **WARNING**: THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING WOOD DUST, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. FOR MORE INFORMATION GO TO **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

⚠ **AVERTISSEMENT** : CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES AGENTS CHIMIQUES, Y COMPRIS LA POUSSIÈRE DE BOIS, IDENTIFIÉS PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME POUVANT CAUSER DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, PRIÈRE DE CONSULTER **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

⚠ **ADVERTENCIA**: ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLE A QUÍMICOS INCLUYENDO POLVO DE MADERA, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTES DE CÁNCER Y AL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTE DE DEFECTOS DE NACIMIENTO U OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA MAYOR INFORMACIÓN, VISITE **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA

©2021 DANSONS | 780211104UMV