MODEL / MODÈLE : LG800D
PART / PIÈCE : 60801

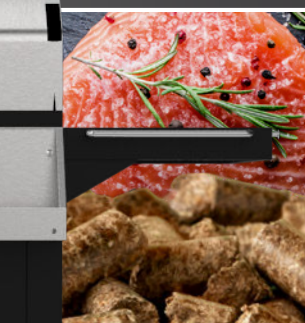
Intertek
5005166
UL SUB.2728

LOUISIANA GRILLS
WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

TM / MC / MR







WOOD PELLET GRILL

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

BARBECUE À GRANULES DE BOIS

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





ASSEMBLY AND OPERATION
ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

WARNING: Please read the entire manual before installation and use of this electric, pellet fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique à granules. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR UN USAGE EXTÉRIEUR ET DOMESTIQUE SEULEMENT. PAS POUR USAGE COMMERCIAL.

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 TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

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 grill. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

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 grill being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 457mm (17.9 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 457mm (17.9 inches) from the back of the grill 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 or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill 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. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

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

3. After a period of storage, or non-use, check the burn grate for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake, chimney, or rear barrel exhaust holes. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill 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 grill while in use or while the grill is hot. Ensure the fire is completely out and that the grill is completely cool to the touch before moving.

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area 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 Service 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 barbecue 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 grills. 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 grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams.

Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. 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 on 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.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL SUBJECT 2728-2009 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C272 and CANADIAN CSA C22.2 #3 "for electrical features of fuel burning equipment." Louisiana Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.

COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2019. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

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

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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2

Parts & Specs 6

Assembly Preparation 7

Assembly Instructions

- Mounting The Wheels To The Support Legs 7
- Assembling The Cart 7
- Mounting The Cart Panels 8
- Installing The Cart To The Main Grill 8
- Securing The Door Stopper, Door Magnet 9
- Attaching The Cabinet Doors 9
- Attaching The Lid Handles 10
- Mounting The Accessory Tray 10
- Attaching The Bottle Opener 11
- Installing The Side Shelves 11
- Placing The Grease Bucket 11
- Positioning The Burn Grate 12
- Installing The Cooking Components 12
- Connecting To A Power Source 13

Operating Instructions

- Grill Environment 14
- Grill Temperature Ranges 15
- Understanding Airflow and The Auger Feed System 15
- Understanding The Digital Control Center 16
- Understanding The Probes 16
- Set-Up Procedure 17
- First Use – Grill Burn-Off 17
- Automatic Start-Up Procedure 18
- Manual Start-Up Procedure 18
- Shutting Off Your Smoker 18

Care & Maintenance 19

Using Wood Pellet Fuel 20

Cooking Guidelines 20

Tips & Techniques 22

Troubleshooting 23

Electrical Wire Diagram 25

Replacement Parts

- Grill Replacement Parts 26
- Hopper Replacement Parts 27

Warranty

- Conditions 27
- Exceptions 28
- Ordering Replacement Parts 28
- Contact Customer Service 28
- Warranty Service 28

Accessories Sold Separately 29

Recipes 30

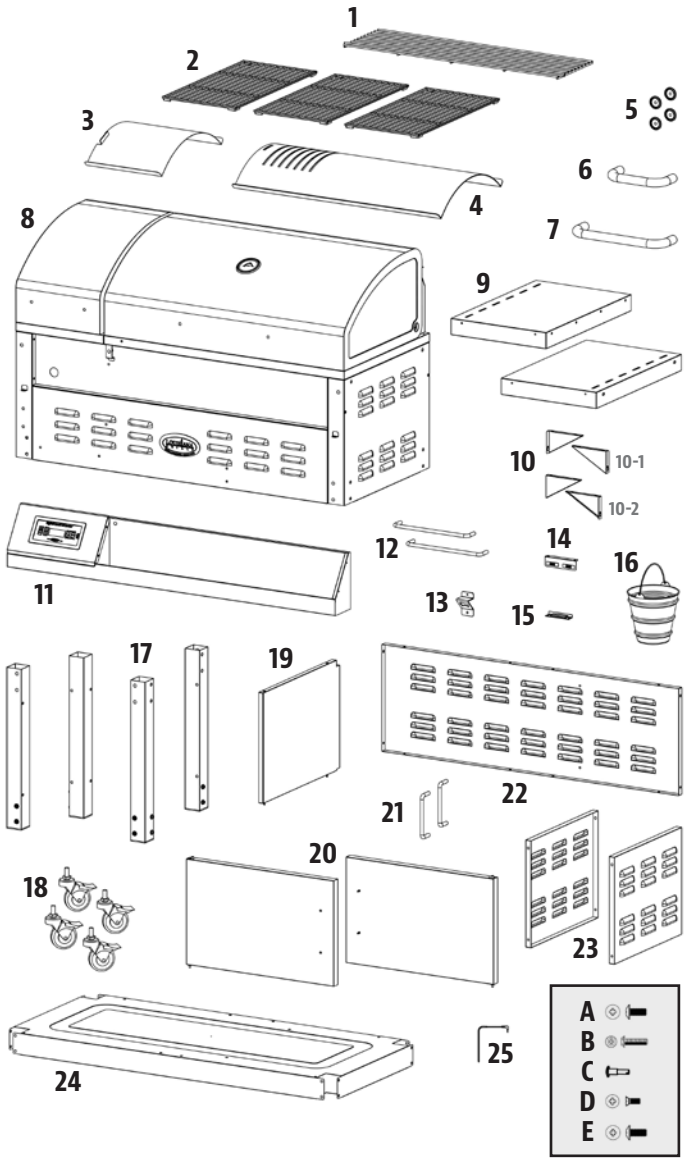
ENGLISH

PARTS & SPECS

ENGLISH

Part#	Description
1	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grids (x3)
3	Flame Broiler Slider (x1)
4	Flame Broiler Main Plate (x1)
5	Handle Bezel (x4)
6	Hopper Lid Handle (x1)
7	Lid Handle (x1)
8	Main Grill (x1)
9	Side Shelf (x2)
10	Side Shelf Bracket (x4)
11	Accessory Tray (x1)
12	Side Shelf Handle (x2)
13	Bottle Opener (x1)
14	Door Magnet (x1)
15	Door Stopper (x1)
16	Grease Bucket (x1)
17	Support Leg (x4)
18	Locking Caster Wheels (x4)
19	Cart Inside Panel (x1)
20	Cabinet Door (x2)
21	Cabinet Door Handle (x2)
22	Cart Back Panel (x1)
23	Cart Side Panel (x2)
24	Bottom Shelf (x1)
25	Meat Probe (x1)
A	Screw (x36)
B	Screw (x44)
C	Side Shelf Tool Hooks (x8)
D	Screw (x2)
E	Screw (x2)

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



LG – ELECTRIC REQUIREMENTS

110-120V, 3.1AMP, 60HZ, 375W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL		UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
LG	LG800D	1,800mm x 1,210mm x 600mm / 70.8" x 47.6" x 23.6"	90.0 kg / 198.0 lb	*Main* - 3,806 cm² / 590 sq. in. *Upper Rack* - 1,600cm² / 248 sq. in. ***TOTAL* - 5,406 cm² / 838 sq. in.**	82-315°C / 180-600°F	Automatic start-up and cool-down cycles, programmable meat probe, electric igniter

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Louisiana Grills Customer Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@louisiana-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

IMPORTANT: To ease installation and avoid injury, use two people when assembling this appliance.

Tools required for assembly: screwdriver, wrench and level. *Tools not included.*

ENGLISH

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed.

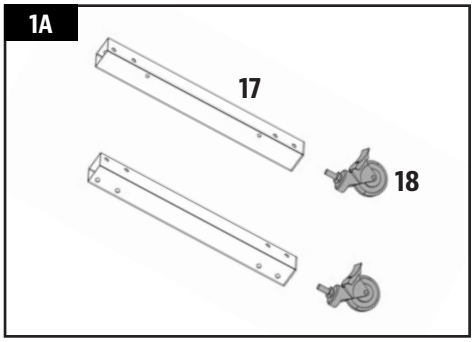
1. MOUNTING THE WHEELS TO THE SUPPORT LEGS

Parts Required:

4 x Support Leg *(#17)*
4 x Caster Wheel *(#18)*

Installation:

- Rotate one of the pre-threaded locking caster wheels into the bottom of a support leg by hand-tightening it into the hole. Continue to install the other caster wheels to the remaining support legs.



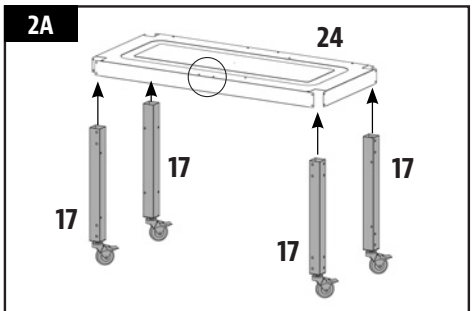
2. ASSEMBLING THE CART

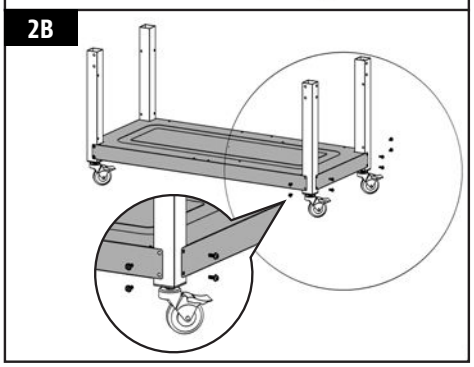
Parts Required:

4 x Support Leg *(#17)*
1 x Bottom Shelf *(#24)*
16 x Screw *(#A)*

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Prepare the four support legs for installation, arranging the labelled legs as shown in illustration 2A.
- Attach one support leg by carefully sliding it into a corner of the bottom shelf, then secure using four screws. **Ensure the two holes on the bottom shelf are front facing.** Repeat installation for the other three support legs to the remaining three corners of the bottom shelf. Note illustration 2B.





3. MOUNTING THE CART PANELS

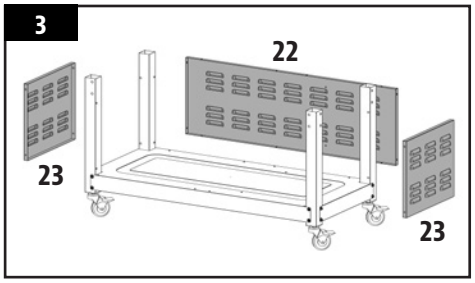
Parts Required:

1 x Cart Back Panel *(#22)*
2 x Cart Side Panel *(#23)*
16 x Screw *(#B)*

Installation:

- Attach the cart back panel to the rear support legs of the cart, and secure the inside edges using eight screws: one screw in each corner, two on the bottom-middle, and two on the top-middle.
- Attach the one cart side panel to the side support legs of the cart using four screws: one in each corner. Repeat for other cart side panel.

NOTE: Once installed, the exterior of the cart panels are flush with the support legs and bottom shelf.



4. INSTALLING THE CART TO THE MAIN GRILL

Parts Required:

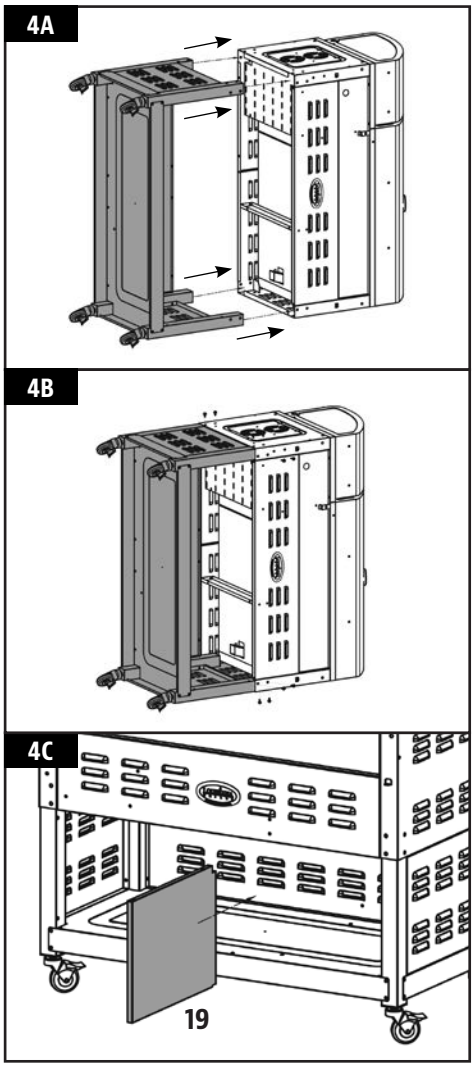
1 x Cart Inside Panel *(#19)*
1 x Main Grill *(#8)*
16 x Screw *(#A)*
6 x Screw *(#B)*

Installation:

- Lay the main grill on its side, hopper end pointed upward, on the cardboard. Place the cart next to the main grill and ensure the cart legs are pointed towards brace of the main grill frame. Note illustration 4A.
- Insert the assembled cart into the main grill brace, and secure each leg to the brace using four screws *(#A)* for each support leg. Repeat same installation for the other three support legs. Note illustration 4B. To ease installation of the final side, and using a second person, carefully turn the grill to lie on its back to secure the last four screws *(#A)* to the main barrel brace.
- Once the cart is secured, position the grill onto its side (hopper end pointed upward), then carefully lift (using a second person again) the grill up to an upright position with the wheels on the bottom.

IMPORTANT: Lock caster wheels before lifting grill to upright position.

- Last, align the cart inside panel with the holes on the center of the bottom shelf, on the interior of the cabinet. Secure the cart inside panel to the bottom shelf and cart back panel (from the inside of the cart) using four screws *(#B)*, then secure the top edge to the main grill brace using two screws *(#B).* Note illustration 4C.



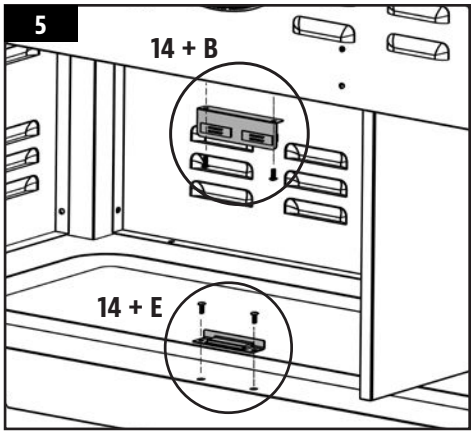
5. SECURING THE DOOR STOPPER, DOOR MAGNET

Parts Required:

1 x Door Magnet *(#14)*
1 x Door Stopper *(#15)*
2 x Screw *(#B)*
2 x Screw *(#E)*

Installation:

- Mount the door magnet using two screws *(#B)* to the main grill frame. Ensure the raised magnet is facing the front of the cart.
- Secure the door stopper to the bottom shelf using two screws *(#E)*, with the raised stop facing the back of the cart.



6. ATTACHING THE CABINET DOORS

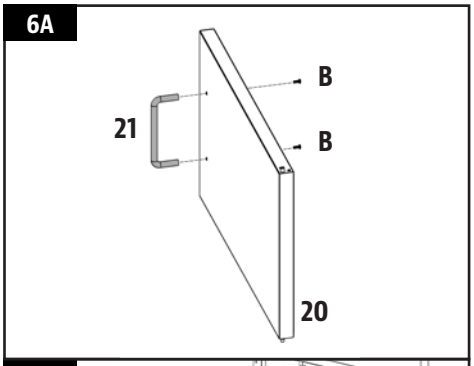
Parts Required:

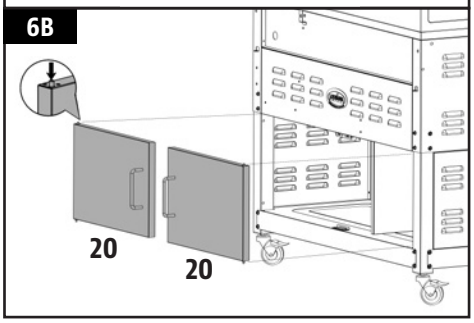
2 x Cabinet Door *(#20)*
2 x Cabinet Door Handle *(#21)*
4 x Screw *(#B)*

Installation:

- Insert one screw into the cabinet door, so it protrudes to the front of the cabinet door. Use a screwdriver to tighten the screw into the cabinet door handle (from the rear). Repeat same steps for the other side of the cabinet door handle. Note illustration 6A. Repeat full installation for the second cabinet door.
- Take one cabinet door and align the edge with the hinge pins to the outside edge of the front of the cart. Insert the bottom pin into the pivot hole on the side of the bottom shelf, then push down on the spring-loaded top pin, and lock into the hole on the main barrel brace. Repeat same installation for other cabinet door. Note illustration 6B.

IMPORTANT: The cabinet doors should swing freely once installed, and line up with the door stopper and door magnet. If unlevel, ensure the top and bottom pins of the cabinet doors are inserted correctly.





ENGLISH

7. ATTACHING THE LID HANDLES

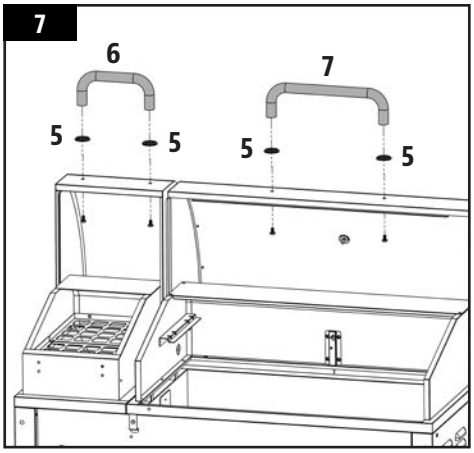
Parts Required:

4 x Handle Bezel *(#5)*
1 x Hopper Lid Handle *(#6)*
1 x Lid Handle *(#7)*

Installation:

- Remove the two pre-installed screws from the hopper handle. From inside the hopper lid, insert one screw so that it protrudes to the outside. Add a bezel on the screw, then hand-tighten the screw (from the inside) into the hopper lid handle. Repeat same installation for other end of hopper lid handle.
- Remove the two pre-installed screws from the lid handle. From inside the barrel lid, insert one screw so that it protrudes to the outside. Add a bezel on the screw, then hand-tighten the screw (from the inside) into the lid handle. Repeat same installation for other end of lid handle.

NOTE: Do not over-tighten screws. Only a snug fit is necessary.



8. MOUNTING THE ACCESSORY TRAY

Parts Required:

1 x Accessory Tray *(#11)*
2 x Screw *(#B)*
2 x Screw *(#D)*

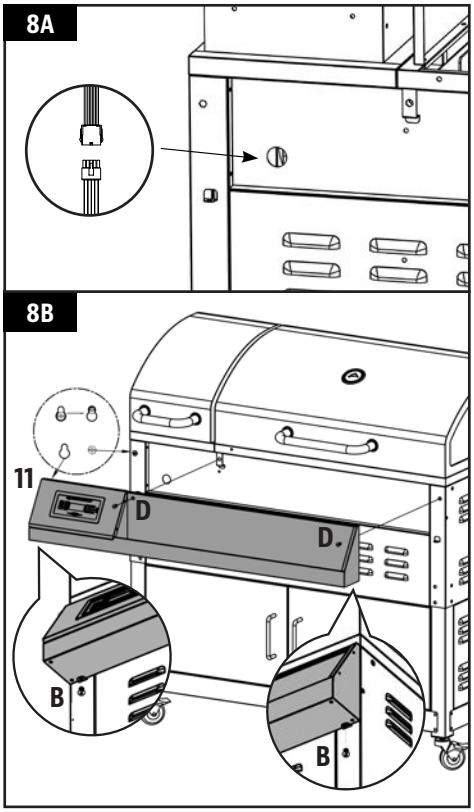
Installation:

- First, locate the spade connector from the inside of the small opening on the front panel of the main grill. Connect the spade connector from the main grill to the spade connector of the accessory tray. Note illustration 8A.

IMPORTANT: Failure to connect the spade connectors will result in no power to the digital controller. Ensure a proper connection is made before securing the accessory tray to the main grill.

- Secure the top two corners of the accessory tray to the front of the grill using one screw *(#D)* in each corner. To secure the bottom, insert a screwdriver into the holes provided and secure the other two screws *(#B)*. Note illustration 8B for proper screw placement.

NOTE: Avoid storing items in the tray for long periods of time, as the accessory tray will become warm when using the grill and may cause some items to melt.



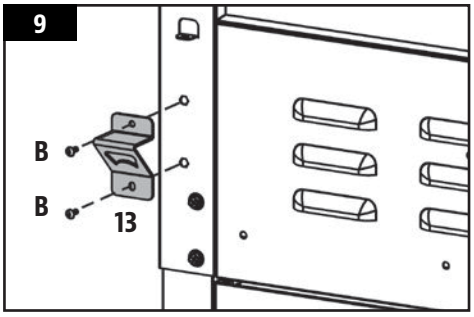
9. ATTACHING THE BOTTLE OPENER

Parts Required:

1 x Bottle Opener *(#13)*
2 x Screw *(#B)*

Installation:

- Secure the bottle opener to the front of the grill using two screws on the support brace.



10. INSTALLING THE SIDE SHELVES

Parts Required:

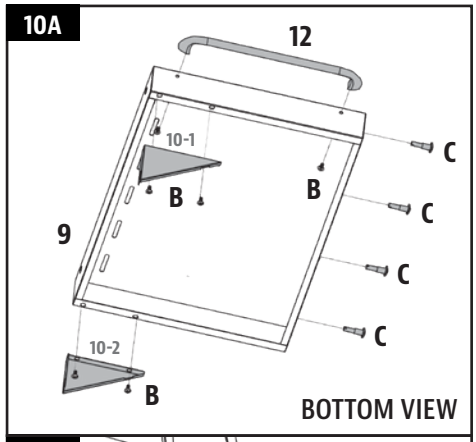
2 x Side Shelf *(#9)*
4 x Side Shelf Bracket *(#10)*
2 x Side Shelf Handle *(#12)*
4 x Screw *(#A)*
12 x Screw *(#B)*
8 x Side Shelf Tool Hook *(#C)*

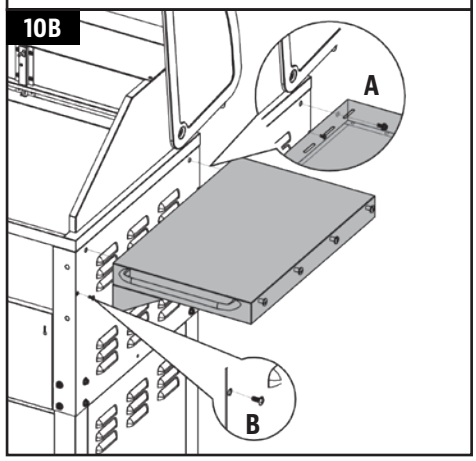
Installation:

- Assemble the two side shelves first, one at a time. Turn the side shelf upside down. On the edge of the side shelf with four holes, install the tool hooks into each hole along the edge. Tool hooks will secure to the self-clinching nut that is pre-mounted on the inside. Next, remove the two pre-installed screws from the side shelf handle. Align the side shelf handle on the short edge of the side shelf with two holes, then secure by hand-tightening the two screws back into the handle. Last, secure two side shelf brackets (one left, one right) using two screws *(#B)* on each. Note illustration 10A for proper part installation.
- From underneath, secure one side shelf to a side panel of the main barrel using two types of screws: one screw *(#B)* for side shelf bracket, one screw for side shelf *(#A)*. Note illustration 10B for proper screw placement. Repeat installation of second side shelf on other side.

NOTE: Do not tighten any screws completely until all screws have been installed. Once all screws are installed, then tighten securely.

IMPORTANT: Avoid using the side shelves to move or lift the grill. The weight of the unit may cause the side shelf to break, which is not covered by warranty.





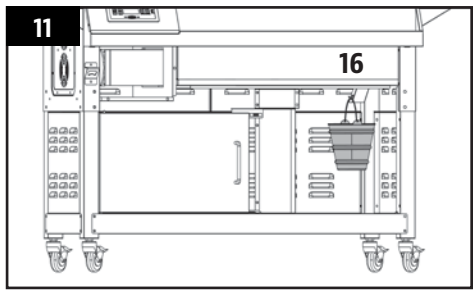
11. PLACING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

1 x Grease Bucket *(#16)*

Installation:

- Place the grease bucket on the spout hook on the end of the main barrel. Ensure it is level to avoid grease spills.

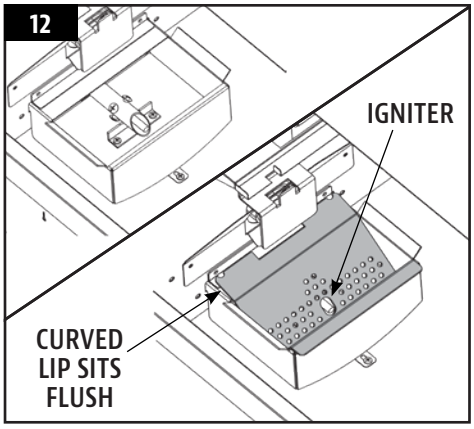


ENGLISH

12. POSITIONING THE BURN GRATE

Installation:

- **Proper placement and maintenance of the burn grate is vital to the use of the unit.** Inspect the burn grate in the burn pot. The hole in the burn grate should align and be open for the igniter to light the pellets. To verify proper positioning, ensure the curved lip of the burn grate is flush with the top of the burn pot, and the notched side should sit flush, under the fuel deflector.



13. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

1 x Upper Cooking Rack *(#1)*
3 x Cooking Grids *(#2)*
1 x Flame Broiler Slider *(#3)*
1 x Flame Broiler Main Plate *(#4)*

Installation:

NOTE: Both flame broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.

- Insert the flame broiler main plate into the grill barrel. Rest the flame broiler main plate on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards access to the grease tray. Slide the entire piece to the left side, and the tray will lock into the raised tab above the burn grate. Note illustration 13A.

IMPORTANT: If the flame broiler main plate is on the base of the barrel, it is installed incorrectly. The flame broiler should sit at an angle, with the left side sitting higher than the right.

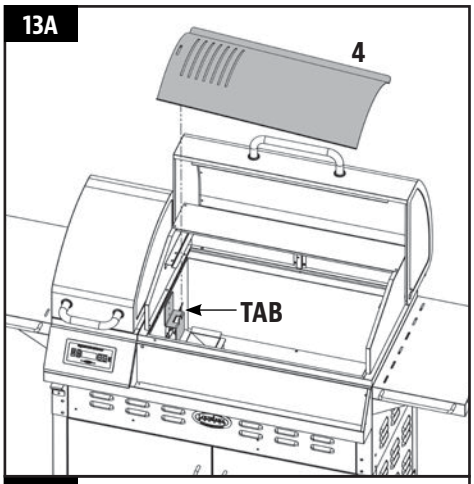
- Place the flame broiler slider on top of the flame broiler main plate, covering the slotted openings. Ensure the raised tab is on the left, to easily adjust for direct or indirect flame when cooking. Note illustration 13B. Both flame broiler parts are lightly coated with oil to avoid rusting when shipped.

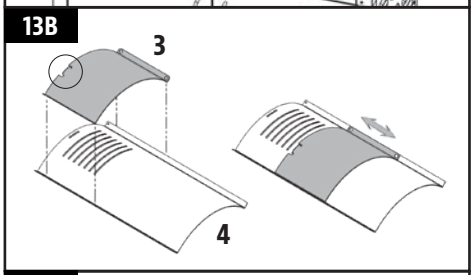
NOTE: When the flame broiler slider is open, and direct flame is used while cooking, do not leave the grill unattended for any period of time.

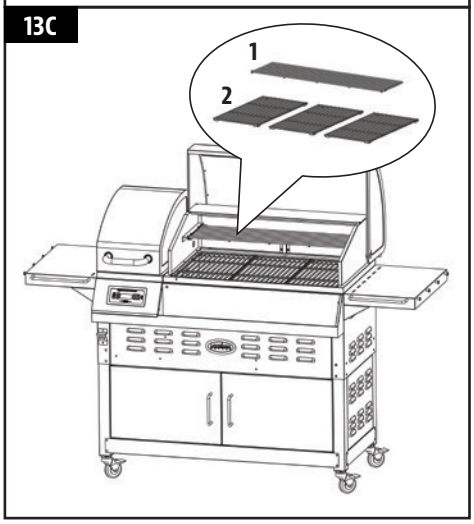
- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledge inside the main barrel. Place the upper cooking rack on the upper ledge inside the main barrel, locking into place, in the forward or receded position. Note illustration 13C.

NOTE: To maintain the searing and grilling performance of your cooking grids, regular care and maintenance is required.

- The unit is now completely assembled.







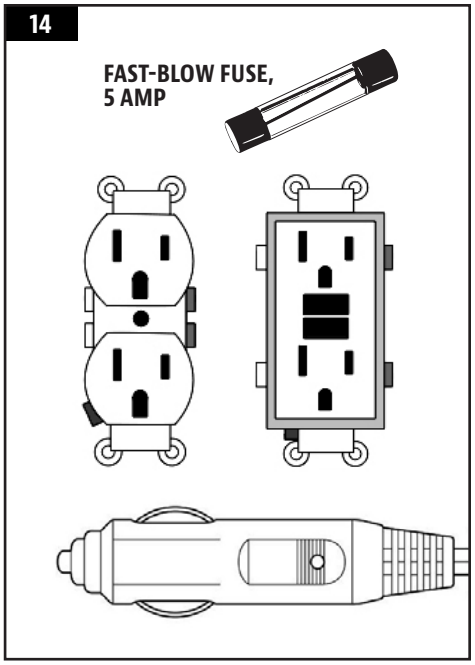
14. CONNECTING TO A POWER SOURCE

- *STANDARD OUTLET*
  This appliance requires 110 volt, 60hz, 375w, 5 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 5 amp, 120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.

- *GFCI OUTLETS*
  This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 300-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.

- *ON THE ROAD*
  Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. A Louisiana Grills unit can operate using a 12 volt, 100 watt **POSITIVE WAVE LENGTH** inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt **POSITIVE WAVE LENGTH** inverter.

IMPORTANT: Disconnect unit from power source when not in use.



ENGLISH

OPERATING INSTRUCTIONS

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.

GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill 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 457mm (17.9 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. To effectively assist your grill in achieving proper temperature output, maintain heat retention, and heat recovery time when the lid is open, it is recommended to shelter your unit from the wind. In addition, adjusting the positioning of your grill by rotating a quarter turn – keeping the air exhaust holes (vents) out of the wind – will result in better temperature control and output.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues.

Follow these suggestions on how to enjoy your grill 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 grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill 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 lifting the lid any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your grill temperature. Be flexible with your serving time; add about 10 – 15 minutes extra cooking time each time you open the lid.
- 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.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease.

Follow these few suggestions on how to enjoy your grill 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 lid of your grill down.
- 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.

GRILL TEMPERATURE RANGES

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 lid being opened, and the quantity of food being cooked.

- *HIGH TEMPERATURE (205-315°C / 401-599°F)*

This range is best used to sear and grill at a high heat. Use in tandem with the flame broiler (slide plate) for indirect or direct flame cooking. With the ***flame broiler open***, direct flame is used to create those "blue" steaks, as well as flame-kissed vegetables, garlic toast or s'mores! When the ***flame broiler is closed***, the air circulates around the barrel, resulting in convection heat. High temperature is also used to preheat your grill, burn-off the cooking grids, and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.

- *MEDIUM TEMPERATURE (135-180°C / 275-356°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 (80-125°C / 176-257°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 grilling on a wood pellet grill.

- ***Hot smoking***, another name for ***low and slow*** cooking, is generally done at 80-125°C / 176-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

  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.

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!

UNDERSTANDING AIRFLOW AND THE AUGER FEED SYSTEM

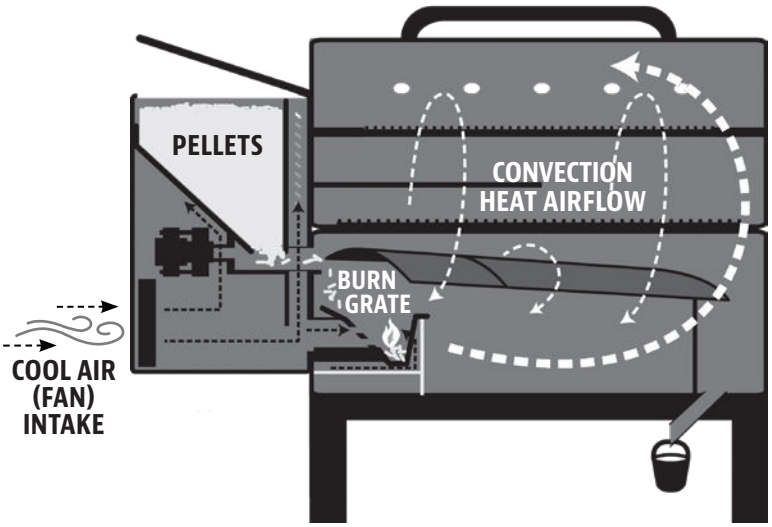
The heart of your grill lies in the relationship between the fan-forced convection airflow and the functionality of the auger feed system. The combustion/cooling fan blows air through the system, allowing the hot igniter air to light the pellets and catch fire in the burn grate. The auger feed system will continue to cycle on and off, feeding pellets to the burn grate.

To ensure the combustion air holes (airflow) in the burn grate are not clogged, proper maintenance and cleaning of this area is essential. If the grill is not achieving the desired temperature, check to ensure the burn grate holes are clear.

TIP: The grill can run efficiently over extended periods of time as long as there is dry and sufficient fuel, proper airflow, and the cooking components are clean.

The unique design of the Louisiana Grills airflow system allows the majority of fly ash to be directed toward the bottom of the barrel, while directing the fan-forced convection heat to circulate around the main grill barrel.

This type of airflow allows for different quality of pellets to be used while reducing the possibility of fuel blockage and jams in the auger feed system.



UNDERSTANDING THE DIGITAL CONTROL CENTER

This P.I.D. (proportional-integral-derivative) control 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.



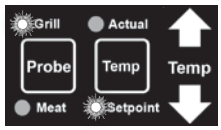
CONTROL	DESCRIPTION
	Press the **Power Button** to power on the unit, which begins the automatic start-up cycle. Also used to turn the unit off, activating the cool-down cycle.
Prime	Press and hold the **Prime Button** to activate an extra feed of pellets to the burn grate. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.
Temp	The **Temperature Adjust Arrows** allow you to set your desired smoking temperature. By pressing the UP or DOWN arrows, the temperature displayed on the LED read-out can be adjusted by 5 degree increments. The temperature can be set to a low 82°C / 180°F, and peaks at a high of 315°C /600°F. Also used to adjust the desired temperature of the meat probe.
	The **LED Screen** is used as the information center for your unit. The LED screen will display your Desired Cook Temperature (Setpoint), Actual Cook Temperature, Meat Probe Temperature (if connected), and any error messages. Temperature can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.
Temp	Press the **Temp Button** on the Digital Control Centre to display the ACTUAL temperature or the SETPOINT temperature on the LED Screen. The small LED light beside both settings is used to indicate which temperature is presently being displayed.
Probe	Press the **Probe Button** on the Digital Control Centre to display the GRILL temperature or the MEAT probe temperature on the LED Screen. The small LED light beside both settings is used to indicate which probe temperature is presently being displayed.
Meat Probe	The plug-in connection port on the front of the Digital Control Center is for a **Meat Probe**. When the meat probe is connected, the temperature is displayed on the LED Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. *Includes one (1) meat probe. Compatible with Louisiana Grills branded meat probes only.* 

UNDERSTANDING THE PROBES

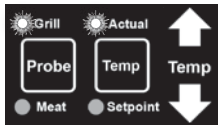
- *GRILL PROBE*

The grill probe measures the internal temperature of the main grill. When the grill temperature is adjusted, the grill probe will read the actual (current) temperature inside the grill to adjust to the desired 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.



To adjust the SETPOINT temperature of the grill, press the **PROBE button** to indicate that the GRILL probe temperature is presently being displayed. Press the **TEMP button** to indicate that the SETPOINT temperature is selected, and press the UP or DOWN **Temperature Adjust Arrows**, adjusting by five degree increments, to your desired temperature.

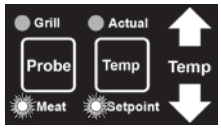


To view the ACTUAL temperature of the grill, press the **PROBE button** to indicate that the GRILL probe temperature is presently being displayed. Press the **TEMP button** to indicate that the ACTUAL temperature is selected, and displayed on the LED screen.

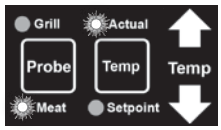
- *MEAT PROBE (PROGRAMMABLE)*

The meat probe measures the internal temperature of your meat on the grill, similar to your indoor oven. Plug-in the adapter to the meat probe connection port and insert the stainless steel meat probe into the thickest portion of your meat. Not only will it cook the meat to your desired temperature, but it will automatically reduce your grill temperature to low (82°C / 180°F) to keep food warm until ready to serve. Just set it, then relax while the probe does the rest!

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 rear exhaust holes of the main grill, the top of the main grill (near the grill lid hinge), or through the front hole near the hopper. When not in use, disconnect from the meat probe connection port, and place in the holes on the hopper handle to keep protected and clean.



To adjust the SETPOINT temperature of the meat probe, press the **PROBE button** to indicate that the MEAT probe temperature is presently being displayed. Press the **TEMP button** to indicate that the SETPOINT temperature is selected, and press the UP or DOWN **Temperature Adjust Arrows**, adjusting by five degree increments, to your desired temperature of your meat when done.



To view the ACTUAL temperature of the meat probe, press the **PROBE button** to indicate that the MEAT probe temperature is presently being displayed. Press the **TEMP button** to indicate that the ACTUAL temperature is selected, and displayed on the LED screen.

TIP: Based on how long you will be away from the grill, set your desired temperature 10 to 15 degrees below your liking, as the food will continue to rise in temperature, as the grill cools, and idles at the lowest temperature. Ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place.

SET-UP PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the grill is ignited (after grill burn-off), and after every few uses, to ensure proper ignition:

1. Remove all cooking components, and the burn grate, from the interior of the grill. Inspect the burn pot to ensure it is clear of debris. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the feed system or hopper.
2. Replace the burn grate into the burn pot. Ensure the hole in the burn grate is facing the igniter to light the pellets, and the lip of the burn grate should be flush with the top of the burn pot.
3. Re-install the cooking components into grill. The grill is now ready to use.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate any temperature over 176°C / 350°F, with the lid down, for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the main barrel lid. Check the burn grate to ensure there is no obstruction for proper ignition. 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. With the barrel lid closed, turn the unit on by pressing the **Power Button**. This will activate the ***start-up cycle***: the feed system will begin to turn, the fan will start, and the igniter will begin to get hot. The grill will produce smoke while the start-up cycle is taking place. The pellets will have successfully ignited once the smoke has cleared. The start-up cycle lasts until the appliance reaches an minimum temperature of 65°C / 150°F or the igniter times out (10 minutes).
3. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Set your desired temperature to start grilling!

NOTE: When reducing your temperature, open the grill lid until the ACTUAL temperature is relatively close to your desired temperature.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric igniter fails or your grills flame dies out during a cook, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside the main barrel. Remove all unburnt pellets and ash from the burn grate, and return into correct positioning. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all cooking components are removed and cleaned, press the **Power Button** to turn the unit on. Check the following:
   - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat.
   - Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets.
   - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn grate.
   - Confirm that the combustion fan is working by placing your hand above the burn grate and feeling for airflow.
3. If any of the above points are not working, follow ***Troubleshooting*** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. 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. Open the main barrel lid. Remove the cooking components to expose the burn grate. Check the burn grate to ensure there is no obstruction for proper ignition and that it is positioned properly. Place two (2) generous handfuls of pellets into the burn grate. Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate.

   IMPORTANT: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Also, do not attempt to add more fire starter into a fire that is already burning or into a hot burn grate. This may cause injury.
3. Light the contents of the burn grate using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the burn grate. This can cause injury.
4. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the grill, and close the grill lid. Continue start-up t step two of ***Automatic Start-Up Procedure***.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, keep the main barrel lid closed and press the **Power Button** to turn the unit off. This will activate the automatic ***cool-down cycle***. The feed 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.

CARE & MAINTENANCE

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

1. *HOPPER ASSEMBLY*
   - Quick part checks ensure that all hopper electrical components continue to function properly. Once the hopper access panel is removed (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram), confirm that the igniter is free of debris or blockages. Also check to ensure the four set screws are snug, keeping the igniter straight and centered in the stainless steel casing.
   - Check and clean off any debris from the fan air intake vents, found on the exterior front and back sides of the hopper. Carefully, wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.
2. *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.
3. *INSIDE SURFACES*
   - It is recommended to clean your burn grate 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, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
   - Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

     IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the flame broiler or probes with aluminum foil.
4. *OUTSIDE SURFACES*
   - Wipe your grill 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 grill 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 grill cover to protect your grill 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
Bottom of Main Barrel	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Grate, Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, **Do Not Wash Clean**
Grease Tray	15 Days	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Remove Access Panel, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Exhaust Vents	Every 5-6 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Probes	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Stainless Steel Surfaces	After Each Grill Session	Microfiber Pad & Soapy Water

USING WOOD PELLET FUEL

Clean-burning barbecue wood pellets generate about 8200 BTU's per pound with very little ash, a low moisture content (5-7%), and are carbon neutral. Barbecue wood pellets are produced by pure raw material (sawdust) being pulverized with a hammer-mill, and the material is pushed through a die with pressure. As the pellet is forced through the die, it is cut, cooled, screened, vacuumed, and then bagged for consumer use. Check with your local dealer for flavors available in your area.

HICKORY BLEND
Rich, smoky bacon-like flavor. Considered the "Kings of the Woods"

PECAN BLEND
Smoky, bacon-like flavor. Similar to Hickory, but less strong.

APPLE BLEND
Smoky, mild sweetness flavor. Highly recommended for baking.

MESQUITE BLEND
Strong, tangy, spicy flavor. Think Tex-Mex cuisine.

CHERRY BLEND
Slightly sweet, but also tart. Gives a rosy tint to light meals.

WHISKEY BARREL BLEND
Strong, sweet smoke with aromatic tang. Perfect for red meats.

COMPETITION BLEND
Perfect blend of sweet, savory, and tart. Used by many professional grillers.

NOTE: Always store wood pellets in a dry area. Avoid any contact or exposure to moisture will result in lower heat output or cause the pellets to swell and break apart. Use a moisture proof, resealable tub or bucket for proper storage.

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 ***smoke ring***) on your meats. Higher cooking 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)	SEAR (High)
Temp Range	93-135 °C / 199-275 °F	135-162 °C / 275-323 °F	162-190 °C / 323-374 °F	190-232 °C / 374-449 °F	232-315 °C / 449-600 °F

POULTRY	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 77°C / 170°F
Turkey *(whole)*	4.5-5.0 kg / 10-11 lbs. 5.3-6.4 kg / 12-14 lbs. 6.8-7.7 kg / 15-17 lbs. 8.2-10.0 kg / 18-22 lbs. 10.4-11.3 kg / 23-25 lbs.			Grill 90 - 120 minutes Grill 110 - 140 minutes Grill 130 - 160 minutes Grill 140 - 170 minutes Grill 150 - 180 minutes
Chicken *(whole)*	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Grill 1 - 1.5 hours
Drumsticks, Breasts	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-60 minutes
Small Game Birds	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grill 30-45 minutes
Duck	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.			Roast or grill 2 - 2.5 hours

PORK	SIZE	Precooked to Reheat 60°C / 140°F	Medium 66°C / 150°F	Well Done 71°C / 160°F
Ham *(Fully Cooked & Boneless Portion, Smoked Picnic Whole & Bone-In)*	2.5 cm / 1" 1.36-1.81 kg / 3-4 lbs. 1.81-2.72 kg / 4-6 lbs. 2.26-3.62 kg / 5-8 lbs. 4.53-5.44 kg / 10-12 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 hour 1 - 2 hours 1 - 2½ hours 2 - 2¾ 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
Chop *(loin, rib)*	1.9-2.5 cm / ¾" - 1" 3.1-3.9 cm / 1¼" - 1½"		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Tenderloin	1.9-2.5 cm / ¾" - 1"		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Loin Roast *(boneless)*	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1¼ - 1¾ hours	1¾ - 2½ hours
Boston Butt *(Pork Shoulder)*	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98°C / 200 - 210°F Internal Temperature

BEEF	SIZE	HEAT	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 65°C / 150°F
Steak *(New York, Porter-house, Rib-eye, Sirloin, T-bone, or Tenderloin)*	1.9 cm / ¾" 2.5 cm / 1" 3.8 cm / 1½" 5 cm / 2"	High	Sear 8-10 minutes Sear 10-12 minutes Sear 10 minutes, grill 8-10 minutes Sear 10 minutes, grill 10-14 minutes		
Skirt Steak	0.6 - 12.7 cm / ¼" - ½"	High	Sear 5-7 minutes		
Flank Steak	0.45 - 0.86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾"	Medium	Sear 4 minutes, grill 8-10 minutes		
Kabob	2.5 - 3.8 cm / 1 - 1½" cubes	Medium	Grill 10 - 12 minutes		
Tenderloin, whole	1.58 - 1.81 kg / 3½ - 4 lbs.	High/Medium	Sear 10 minutes, grill 15-20 minutes		
Ground Beef Patty	1.9 cm / ¾"	High/Medium	Sear 4 minutes, grill 4-6 minutes		
Rib-eye Roast *(boneless)*	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.	Medium	Grill 1½ - 2 hours		
Tri-tip Roast	0.9 - 1.13 kg / 2 - 2½ lbs.	High/Medium	Sear 10 minutes, grill 20-30 minutes		
Rib Roast	5.44 - 6.35 kg / 12 - 14 lbs.	Medium	2½ - 2¾ hours		
Veal Loin Chop	2.5cm / 1"	Medium	10 - 12 minutes direct		
Brisket	7.25 - 3.62 kg / 16 -18 lbs.	Hot Smoke	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.		1 - 2 hours	
Rib Crown Roast	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1 - 1½ hours	1½ hours

SEAFOOD	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 82°C / 180°F
Fish *(whole)*	0.5 kg / 1 lb. 0.9 - 1.1 kg / 2 - 2½ lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			Grill 10 - 20 minutes Grill 20 - 30 minutes Grill 30 - 45 minutes
Fish *(filets)*	0.6-1.3 cm / ¼" - ½"			Grill 3 - 5 minutes, until flaky
Lobster Tail	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Grill 5 - 6 minutes Grill 10 - 12 minutes

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.		1 - 1½ hours	1½ - 2 hours
Large Cuts *(fresh)*	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 hours	1½ 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:

1. *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.
2. *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. Due to 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.
3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*
   - To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as ***low and slow***). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. 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 center of the meat, adding more flavor.

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 Service 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	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Digital Control Center	Power Button	Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	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 On The Control Board	Remove hopper access panel (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram) and 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.	Remove hopper access panel (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 Center	Digital Control Center needs to be replaced. Contact Customer Service for replacement part.
Fire in Burn Grate Will Not Light	Burn Grate	Check burn grate for proper positioning. Follow ***Care and Maintenance*** for ash build-up.
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn grate. If not operating properly, call Customer Service for assistance.
	Igniter Not Working Properly	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets. If not operating properly, follow ***Manual Start-up Procedure*** to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Igniter Failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Service for 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 Service.
LED Display Has Wrong Readout	The Temperature Setting Switch Is Not Set Correctly To Read ºC / ºF	Disconnect unit from power source. Remove hopper access panel (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram) to access the back of the Digital Control Center. Use a small flashlight to find the temperature setting switch, located near the center of the back of the Digital Control Center. Flip the switch to ºC (Celsius) or to ºF (Fahrenheit), as preferred. Replace hopper access panel.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up	Follow ***Care and Maintenance*** instructions.
	Flame Broiler Is Open	Close the flame broiler for indirect flame cooking.
Fan Is Turning On By Itself	Grill Is Exposed To High Temperature Or Direct Sun	This feature does not harm the unit. The interior temperature of the grill has reached or gone over 54ºC / 130ºF, and it is self-cooling. To reduce inside temperature, open grill lid or unplug from power source and move unit to a shaded area.

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 Grate Is Blocked	Clear burn grate 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	Control Settings	Check the Digital Control Center to ensure that the small LED is next to the ACTUAL temperature. If not, press the TEMP display touch pad to indicate which temperature is presently being displayed.
	Insufficient Air Flow Through Burn Grate	Follow ***Set-Up Procedure*** to ensure proper positioning of cooking components. Check burn grate 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, remove hopper access panel (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. Check grill probe. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty. Check hopper for an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow ***Care and Maintenance*** instructions.
	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 Service for a replacement part if damaged.
"Er-1" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off and allow grill to cool. Follow ***Care and Maintenance*** instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	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 Center. Unplug unit from power source. Remove hopper access panel (see ***Electric Wire Diagram*** for diagram). Locate the silver and brown wires of the grill probe. Disconnect the spade connectors, then reconnect until it clicks. Replace the hopper access panel.
"Er-2" Error Code	Grills Fails To Perform Start-Up Cycle	Follow ***Set-up Procedure*** instructions. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow ***Care and Maintenance*** instructions. Check grill probe. Confirm if ACTUAL temperature is correct and accurate. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty.
	Grill Will Not Stay Lit	
"Er-3" Error Code	Power Interruption While In Operation	Power source was interrupted, and the grill did not complete its cool-down cycle. Check power supply; there may have been a power outage during use. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noPr" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Digital Control Center, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.

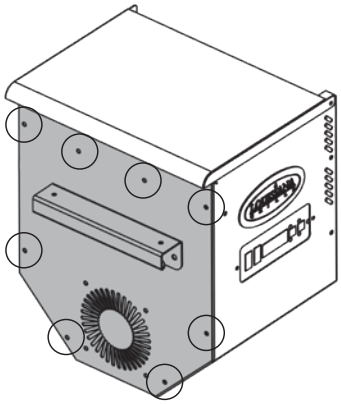
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

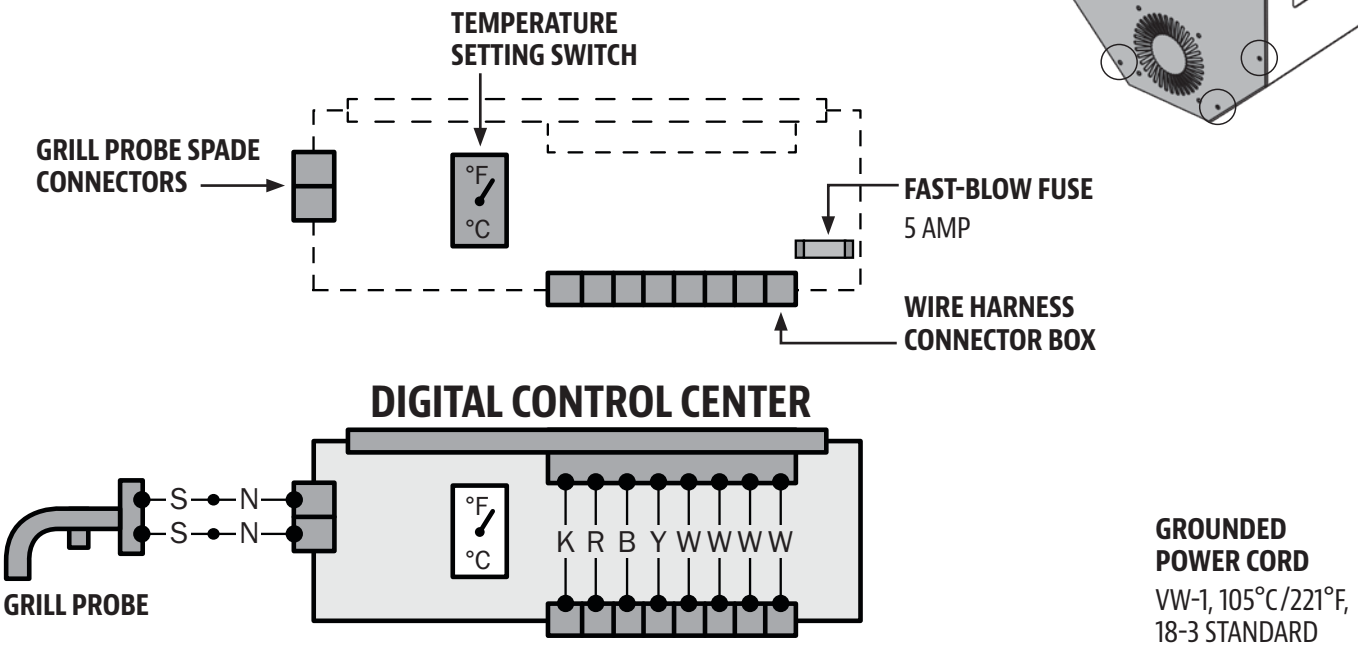
The Digital Control Center system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

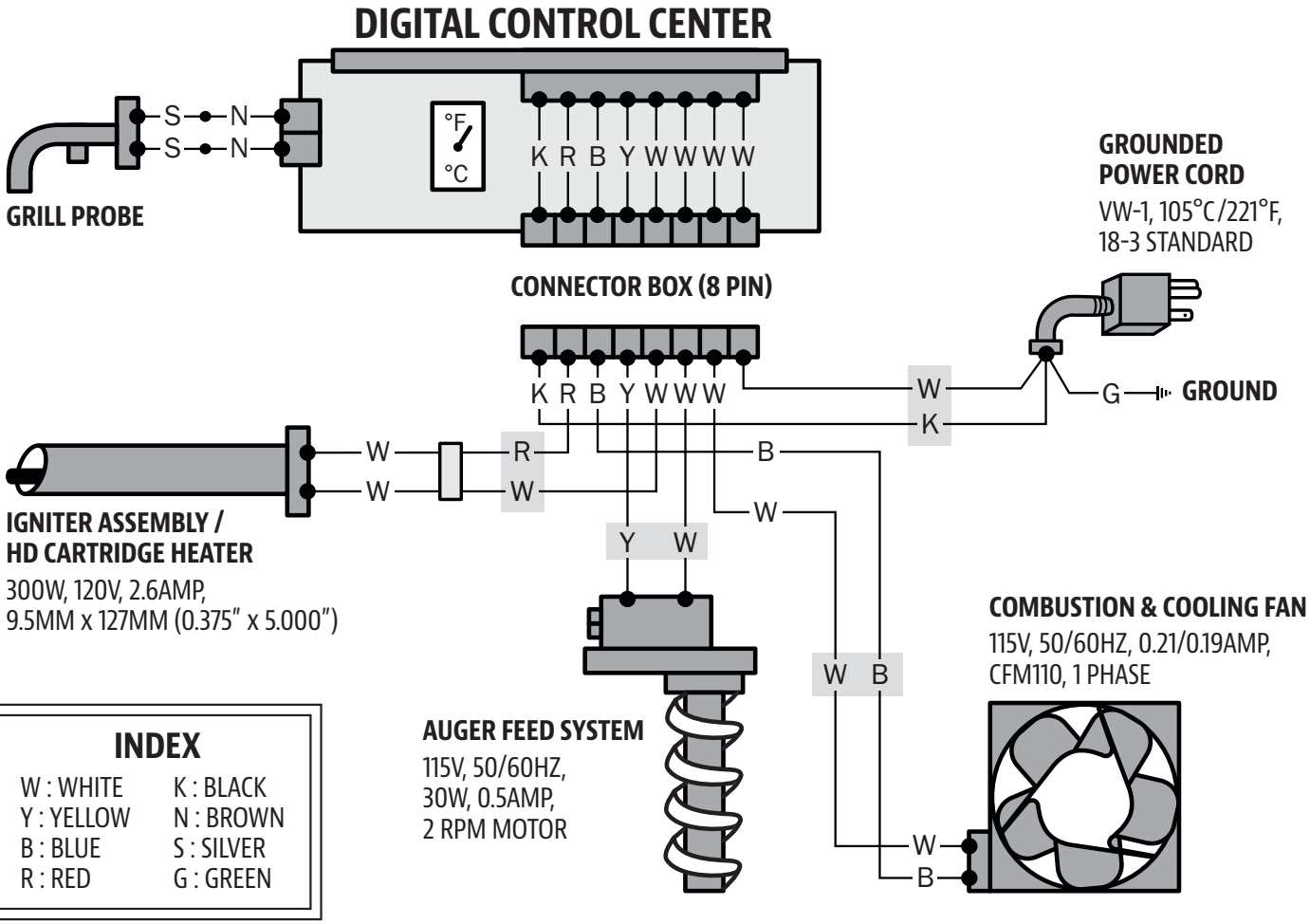
LG – ELECTRIC REQUIREMENTS
110V, 3.1AMP, 60HZ, 375W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

HOPPER ACCESS PANEL
LOCATE AND REMOVE THE EIGHT SCREWS ON SIDE OF HOPPER TO ACCESS ELECTRICAL COMPONENTS.







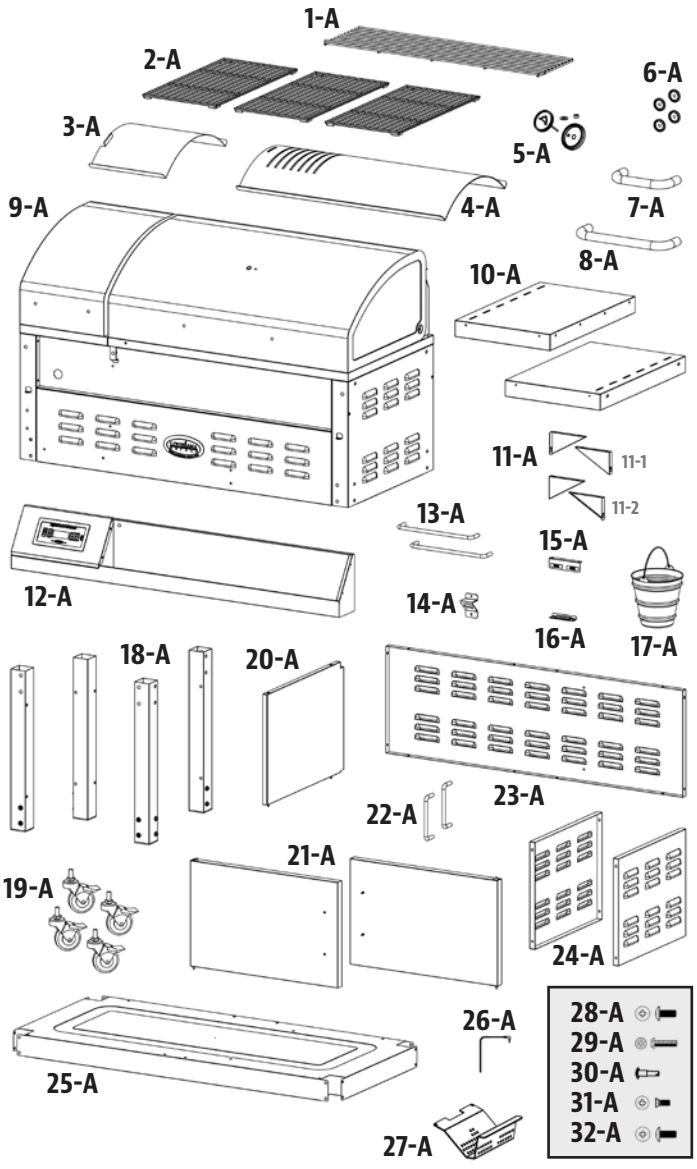
INDEX

W : WHITE	K : BLACK
Y : YELLOW	N : BROWN
B : BLUE	S : SILVER
R : RED	G : GREEN

GRILL REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

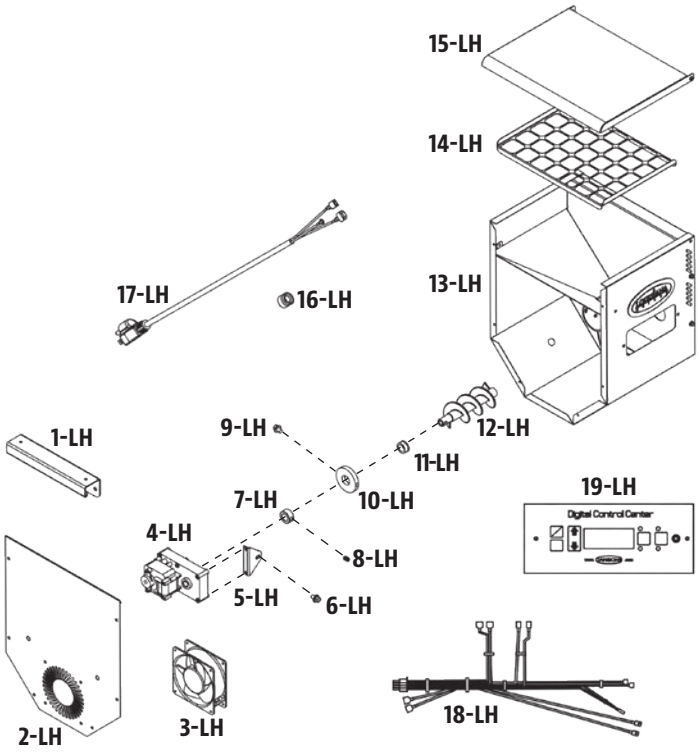
Part#	Description
1-A	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
2-A	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grids (x3)
3-A	Flame Broiler Slider (x1)
4-A	Flame Broiler Main Plate (x1)
5-A	Dome Thermometer Kit (x1)
6-A	Handle Bezel (x4)
7-A	Hopper Lid Handle (x1)
8-A	Lid Handle (x1)
9-A	Main Grill (x1)
10-A	Side Shelf (x2)
11-A	Side Shelf Bracket (x4)
12-A	Accessory Tray (x1)
13-A	Side Shelf Handle (x2)
14-A	Bottle Opener (x1)
15-A	Door Magnet (x1)
16-A	Door Stopper (x1)
17-A	Grease Bucket (x1)
18-A	Support Leg (x4)
19-A	Locking Caster Wheels (x4)
20-A	Cart Inside Panel (x1)
21-A	Cabinet Door (x2)
22-A	Cabinet Door Handle (x2)
23-A	Cart Back Panel (x1)
24-A	Cart Side Panel (x2)
25-A	Bottom Shelf (x1)
26-A	Meat Probe (x1)
27-A	Burn Grate (x1)
28-A	Screw (x36)
29-A	Screw (x44)
30-A	Side Shelf Tool Hooks (x8)
31-A	Screw (x2)
32-A	Screw (x2)



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

HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-LH	Hopper Handle
2-LH	Hopper Access Panel
3-LH	Fan
4-LH	Auger Motor
5-LH	Auger Mounting Bracket
6-LH	Screw
7-LH	Metal Lock Collar
8-LH	Set Screw
9-LH	Screw
10-LH	Metal End Cap
11-LH	Nylon Bushing
12-LH	Auger Flighting
13-LH	Hopper Housing
14-LH	Hopper Safety Screen
15-LH	Hopper Lid
16-LH	Nylon Stress Relief
17-LH	Power Cord
18-LH	Wire Harness
19-LH	Control Board



ENGLISH

WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet grills 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 grate), and three (3) 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 grate, 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 appliance 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.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local authorized dealer or visit our online store at: **www.louisiana-grills.com**

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@louisiana-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

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 hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

Available for purchase separately. Check with your local authorized dealer for availability.

ITEM	DESCRIPTION
	**GRILL COVER** Form-fitting, full length cover. Heavy-duty polyester with PVC backing for long-term use. Weatherproof. Includes draw-string lock for easy tightening.
	**HOPPER EXTENSION** Holds an additional 9.07kg / 20 lbs of pellets for longer cooks, minimizing the frequently of refilling. Sits securely on top of hopper.
	**SIGNATURE SAUCES** A series of gourmet sauces to prepare and enhance the natural flavors of your food. Use during cooking or as a dipping sauce. Fat free. Gluten free. No MSG.
	**SIGNATURE SPICES** A collection of gourmet seasonings. Versatile as a rub, in a marinade, or simply as seasoning. Gluten free. No MSG.
	**BARBECUE FLOOR MAT** Easy clean, UV protected. Protection for your deck. *132cm x 86cm / 52" x 34"*

ITEM	DESCRIPTION
	**GRILLING APRON** Adjustable apron with double front pockets for grilling tools. One size. Machine washable. Black.
	**PIZZA STONE** High temperature stoneware, safe for barbecue use. Non-stick, seasoned surface with built-in handles. *38cm / 15" diameter*
	**CHICKEN THRONE** Infuse flavor right into chicken as it cooks. Marinade with your choice of liquid, directly on the grill, for delicious results.
	**INSULATED CUP** Keep your beverages piping hot or icy cold in the sleek, stainless steel design. Clear, slide lid. Double wall insulation. Perfect for travel. *30oz.*

ENGLISH

RECIPES

CLASSIC BRISKET

Makes 4 - 6 Servings

A whole beef brisket weighs 7.25-3.62 kg / 16-18 pounds and has three separate parts: the cap, the point, and the flat. Use the flat section, as it is lean, compact, and creates nice slices when carved.

Ingredients:

1	Beef Brisket *2.2-3.6 kg / 5-8 lbs,* *Layer of fat is at least 0.6 cm / ¼" thick*
1 bottle	Prepared Yellow Mustard
75 ml / 5 tbsp	Seasoning
1 bottle	Chili Sauce
1 pack	Dry Onion Soup Mix
375 ml / 1 ½ c.	Beef Broth
40 ml / 8 tsp	Black Pepper

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. Lay out a large piece of plastic wrap on your working station. Large enough to encase the brisket. Using a sharp knife, cut a single cut on the underside of the brisket against the grain. This will aid in slicing the finished brisket, against the grain which results in a tender, melt-in-your-mouth cut. The underside is the non-fat cap side. Slather on a generous amount of prepared mustard. Rub lightly onto the entire area. Sprinkle a generous amount of seasoning onto the mustard, then again light rub into the meat. Flip the brisket over and repeat the process. Wrap the prepared brisket in the plastic wrap and refrigerate 2 to 4 hours, or overnight.
2. Prepare the basting mixture. Mix the chili sauce, dry onion soup mix, beef broth, and black pepper. Set aside.
3. **Preheat grill, then reduce to low temperature of 82°C / 180°F.**
4. Place the brisket, fat side up, in the center of the grill. Close the grill lid. Cook ***low and slow*** until tender, about 10 to 12 hours.
5. Baste the brisket with the basting mixture every half hour for the first 3 hours.
6. Continue the slow cooking process until the internal temperature reaches 60-66°C / 140-150°F. Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
7. Place the brisket into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of basting mixture over the brisket in the pouch. Close the pouch shut.
8. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1 ½ hours.
9. Open the pouch, and use a meat thermometer; internal temperature should reach 77°C / 170°F. The brisket should be firm but be able to pull the meat apart with your fingers.
10. Transfer the meat to a cutting board, and let it rest for 10 minutes. Thinly slice across the grain to serve.

SAUSAGE WITH MANGO CHUTNEY

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

2	Mangoes (finely chopped)
0.9 kg / 2 lbs	Italian Sausage (hot or mild)
10 ml / 2 tsp	Fresh Parsley (minced)
15 ml / 1 tbsp	Red Pepper (diced)
10 ml / 2 tsp	Honey
½	Red Onion (diced)
½ bulb	Fennel (diced)
5 ml / 1 tsp	Lime Juice
Pinch	Salt

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to low or medium temperature of 82-107°C / 180-225°F.**
2. Place sausages on grill, spaced evenly apart. Rotate every ten minutes so all sides are grilled.
3. Combine all remaining ingredients to make the chutney. Chill until ready to serve.
4. Slice grilled sausage diagonally, then serve with side of chutney.

BLUE CHEESE STEAK

Makes 4 Servings

Ingredients:

4	Steak, T-bone or Rib-Eye *2.54cm / 1" thick* *0.28-0.62 kg / 10-12 ounces each*
113 g / 4 oz.	Blue Cheese (crumbled)
50 ml / ¼ c.	Green Onion (thinly sliced)

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Whiskey

Instructions:

1. **Preheat grill, then leave or reduce slightly to 204-260°C / 400-500°F.**
2. Trim excess fat from meat and discard.
3. Place steaks on grill. Sear each side, flipping every few minutes.
4. **Reduce heat to medium temperature of 135-163°C / 275-325°F**. Flip the steaks a final time. Combine blue cheese and onions. Sprinkle over steaks, close grill lid, and grill until desired doneness. Check doneness by cutting a slit in meat near the bone.

Variation: REVERSE-SEAR METHOD
Reduce grill to a **low temperature of 82°C / 180°F**, then place steaks on grill. Smoke for 5 to 15 minutes. Once smoked to desired doneness, turn grill up to a **high temperature of 204-260°C / 400-500°F** and sear to your liking.

BARBECUE RIBS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

1.3-1.8 kg / 3-4 lbs	Ribs *Meaty pork spareribs / loin back ribs*
45 ml / 3 tbsp	Oil
5 ml / 1 tsp	Salt
5 ml / 1 tsp	Pepper
2 whole	Onions (chopped)
30 ml / 2 tbsp	Vinegar
30 ml / 2 tbsp	Worcestershire sauce
125 ml / ½ c.	Apple Juice or Soda
5 ml / 1 tsp	Paprika
5 ml / 1 tsp	Chili Powder

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition / Apple

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to low temperature of 82-107°C / 180-225°F.**
2. Prepare ribs by peeling off the tough layer of skin on the back side. Season the ribs with salt and pepper, to taste.
3. Place ribs on grill, spaced evenly apart. Smoke for 3 to 4 hours.
4. Mix remaining ingredients in a saucepan and bring to a boil. Let sauce boil for five minutes to thicken.
5. Remove from grill. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
6. Place each rack into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of sauce over the ribs in the pouch. Close the pouch shut.
7. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1 ½ hours.
8. Open the pouch. The meat will have exposed the rib ends and be very tender. **Turn grill up to high temperature of 260°C / 500°F.** Place ribs back on the grill and baste with sauce on both sides of ribs.
9. Once the sauce is caramelized and the ribs are sticky, remove from grill and serve.

Variation: MEMPHIS-DRY METHOD
Turn grill up to **high temperature of 260°C / 500°F.** Place ribs back on the grill and season with a dry seasoning or rub. Sear the ribs, remove from grill and serve.

CLASSIC BACKYARD BURGERS

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

900 g /2 lbs	Ground Beef or Buffalo
15 ml / 3 tsp	Seasoning
2 whole	Eggs, room temperature
500 ml / 2 c.	Bread Crumbs (Dried, Fine)
6 - 8	Hamburger / Kaiser Buns
6 - 8 slices	Cheese (slices, thin)
30 ml / 2 tbsp	Butter

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then leave or reduce slightly to 204-260°C / 400-500°F.**
2. Combine meat, seasoning, eggs and bread crumbs in a mixing bowl and blend together. Divide the meat into portions, and gently shape into patties to fit the buns. Make patties about 1.9 cm / ¾ inches thick.
3. Place patties on grill. Grill six minutes per side, taking care not to press down on the meat. Test for doneness, using a meat thermometer; internal temperature should reach 71°C / 160°F. Meat may turn pink on the outside due to smoking.
4. In the last few minutes of grilling, brush buns with butter and lightly toast on the grill.
5. Remove buns, burgers when done. Top the burgers with cheese to melt, and serve.

TIP: A slightly fattier meat makes for a juicier burger. For a lean alternative, try ground buffalo.

SIRLOIN STEAK WITH SWEET ONION & PEPPERS

Makes 4 Servings

Ingredients:

2	Steak, Top Sirloin *1" thick, cut into 4 pieces.* *0.45kg/1 lb*
10 ml / 2 tsp	Seasoning or rub
5 medium	Sweet Onions (coursed chopped)
2 whole	Bell Peppers (all kinds, chopped)
60 ml / 4 tbsp	Soy Sauce
60 ml / 4 tbsp	Olive Oil
Dash	Salt

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Whiskey

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce slightly to 218°C / 425°F.**
2. Season both sides of the steak with the seasoning or rub. Cover and refrigerate at least 1 hour.
3. Place onions and bell peppers into a covered tray of aluminum foil. Mix soy sauce and olive oil together, then drizzle over tray. Sprinkle with salt. Seal the foil packet completely.
4. Place the foil on the grill for 10 – 15 minutes or until vegetables are soft and tender. Remove from grill, and keep covered.
5. Place steaks on grill. Sear each side, flipping every few minutes.
6. Grill until desired doneness, then remove from grill. Place on serving plates and top with warm vegetables.

CORNISH HENS WITH MANDARIN RICE

Makes 4 Servings

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

Mandarin Rice

59 ml / ¼ c.	Almonds (slivered)
30 ml / 2 tbsp	Celery (chopped)
1 small	Green Onion (sliced, thin)
30 ml / 2 tbsp	Butter
1 can	Mandarin Orange Segments (drained) *0.4 kg/11oz.*
30 ml / 2 tbsp	Orange Juice (concentrate)
500 ml / 2 c.	Cooked Rice

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Mesquite / Competition

Instructions:

1. Prepare mandarin rice by cooking almonds, celery, green onion, and butter in small skillet until almonds are lightly toasted. Combine mixture with orange segments, orange juice and cooked rice in a bowl, and set aside.
2. **Preheat grill, then reduce to medium temperature of 135-177°C / 275-350°F.**
3. Rinse Cornish hens and pat dry with paper towel. Stuff with rice mixture and tie legs with a string. Brush Cornish hens lightly with olive oil, and sprinkle with paprika.
4. Place Cornish hens on grill. Grill for 45 to 60 minutes, until the drumstick meat is tender when pressed.
5. Baste with orange marmalade during last 20 minutes of cooking time. Remove from grill and arrange on serving platter.

TIP: If you want to catch the drippings to make gravy, place the hens in a foil pan and add enough water or juice to cover the bottom about 0.6 cm / ¼ inch thick.

SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Makes 4 Servings

Ingredients:

900g / 2 lbs	Shrimp (peeled, deveined)
125ml / ½ c.	Curry Butter
15 ml / 1 tbsp	Olive Oil
1	Lime
	Fresh Dill

Curry Butter

125 ml / ½ c.	Butter
30 ml / 2 tbsp	Onion (chopped)
15 ml / 1 tbsp	Fresh Dill
5 ml / 1 tsp	Curry Powder
Dash	Garlic Powder

Suggested Wood Pellet Flavor: Mesquite / Competition

Instructions:

1. Soak wooden skewers in water for 1 hour.
2. **Preheat grill, then reduce to 135-163°C / 275-325°F.**
3. Prepare curry butter by melting butter in small pan over medium-high heat. Stir in onion, dill, curry powder and garlic powder. Cook for five minutes, then remove from heat.
4. Thread shrimp on skewers, leaving space between pieces. Lightly brush with olive oil.
5. Place skewers on grill, and grill until shrimp are white and tender. Shrimp grill quickly; take care not to overcook. Turn skewers of shrimp once and brush with curry butter halfway through cooking time.
6. Arrange grilled shrimp on serving plate. Garnish with lime wedge and dill.

TIP: To skewer shrimp so that it is straight, hold it in a stretched-out position with one hand. Start at the tail end and insert a bamboo or wooden skewer into the shrimp so that it runs the full length. Keep unbending the shrimp with your fingers as you go.

BACON BASIL SHRIMP ON A STICK

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

24 large	Shrimp (peeled, deveined)
24 whole	Fresh Basil Leaves
24 slices	Bacon (sliced thin)

Suggested Wood Pellet Flavor: Cherry / Apple

Instructions:

1. Soak wooden skewers in water for 1 hour.
2. **Preheat grill, then reduce to medium temperature of 135-163°C / 275-325°F.**
3. Wrap a piece of shrimp and basil leaf in a thin slice of bacon, then thread onto skewer, leaving space between pieces.
4. Place skewers on grill, and cook until shrimp are white and tender, and the bacon is nicely browned. Shrimp grill quickly; take care not to overcook. Turn skewers often to avoid burning.
5. Remove from heat and serve.

WHOLE SMOKED TURKEY

Feeds a small army - leftovers are great!

Ingredients:

1 whole	Turkey (thawed) *9-11.3 kg / 20-25 lbs*
60 ml /4 tbsp	Seasoning
5 ml / 1 tsp	Smoked Paprika
45 ml /3 tbsp	Butter

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Cherry / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to medium temperature of 135-177°C / 275-350°F.**
2. Remove the turkey neck and giblets. Rinse turkey thoroughly and pat the exterior dry with paper towel.
3. In a small bowl, mix butter, ¼ of the seasoning and paprika together to form a paste. Gently insert your hand between the outer skin and the breast meat. Rub paste into the meat.
4. With the remaining seasoning, rub the outer surface of the turkey.
5. Place turkey, breast side up, in center of grill, and cook until turkey is tender and golden brown; internal temperature should reach 82°C / 180°F in the thickest part of the thigh and 77°C / 170°F in the breast.
6. Remove turkey, cover with foil and let rest for 10 minutes before carving.

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 roasting period.

BEER CAN CHICKEN

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

1 whole	Chicken *1.8-2.7 kg / 4-6 lbs*
1 can	Beer, any kind
45 ml /3 tbsp	Seasoning

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Competition

Instructions:

1. **Preheat grill, then reduce to 135-177°C / 275-350°F.**
2. Open can, and pour half of the beer into a glass to drink. Leave half in the can, and make a few more holes in the top of the can to increase ventilation. Add a ¼ of the seasoning to the can.
3. Rinse chicken thoroughly and pat the exterior dry with paper towel. Add a ¼ of the rub inside the cavity of the chicken. With the remaining seasoning, rub the outer surface of the chicken.
4. Insert the upright can into the cavity of the chicken, place on the grill, and close the grill lid. Cook until the chicken is golden brown and crispy; internal temperature should reach 74°C/165°F.
5. Using tongs, carefully remove the upright chicken and can from the grill. Let rest for five minutes, then carefully remove the can from the cavity of the chicken. Be cautious not to spill, as the liquid will be hot.
6. Carve chicken and serve.

Variation: NON- ALCOHOLIC, BEER-CAN CHICKEN
Using the same instructions as above, but substitute the can of beer with a can of your favorite non-diet cola, fruit juice, or water with additional seasoning.

RANCH CHICKEN SATAY

Makes 2 - 6 Servings

Ingredients:

450g / 1 lb	Chicken Breasts or Thighs (boneless, skinless)
112 ml / ½ c.	Prepared Ranch or Italian Salad Dressing
Dash	Salt
Dash	Pepper

Suggested Wood Pellet Flavor: Apple / Cherry

Instructions:

1. Cut chicken, lengthwise, into 0.63 cm / ¼" or slightly thicker pieces. Rinse chicken and pat dry with paper towel.
2. Place chicken pieces into a plastic lock-top bag. Add salad dressing, salt and pepper. Seal the bag closed, and carefully shake, coating chicken evenly. Place in refrigerator for 1 - 2 hours, or overnight. Shake the bag once or twice so the chicken marinades evenly.
3. Soak wooden skewers in water for 1 hour before use.
4. **Preheat grill, then reduce slightly to 218°C / 425°F.**
5. Remove chicken from plastic bag, and weave in-and-out onto the skewers, like a ribbon.
6. Place skewers on grill, and cook until chicken is white and firm. Turn skewers often to avoid burning.
7. Remove from heat and serve.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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 gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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 gril sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 457 mm (17,9 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 457 mm (17,9 pouces) de l'arrière du gril 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.** Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril 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 grill 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 sur l'appareil. 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 gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.

3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et pas de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre 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 bloquer le système d'alimentation. Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

Ne pas transporter votre gril pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement frais avant le déplacement.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. NE PAS utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. NE PAS mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage 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 de Dansons 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 barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille 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 comporter des rebords coupants ou des pointes. Le contact peut causer des blessures. Manipulez avec soin.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres devraient être déposées dans un contenant métallique avec couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de TOUTE matière combustible en attendant leur élimination définitive. Lorsque les cendres sont disposées par enterrement dans le sol, ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.

CARBURANT DE GRANULÉS DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. VOUS DEVEZ uniquement utiliser les granules de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de BBQ à granules. NE PAS utiliser de carburant avec des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un récipient hermétique. Si vous stockez votre gril, sans utilisation, pendant une période prolongée, nous vous recommandons d'éliminer tous les pellets de la trémie et de la tarière de votre gril pour éviter les bourrages.

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril. Conservez tous ces liquides loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

Au moment de l'impression de ce manuel, il n'y a pas de norme industrielle pour les granulés de bois de barbecue, bien que la plupart des usines de granulés utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous trouverez plus d'informations sur ***www.pelletheat.org*** ou sur ***Pellet Fuel Institute***.

Contactez votre revendeur local au sujet de la qualité des granulés dans votre région et pour des informations sur la qualité de la marque. Comme il n'y a pas de contrôle sur la qualité des granules utilisées, nous n'assumons aucune responsabilité à l'égard des dommages causés par une mauvaise qualité du carburant.

CRÉOSOTE

La créosote, ou la suie, est une substance semblable à celle du goudron. Lors de la combustion, il produit de la fumée noire avec un résidu qui est également de couleur noire. La suie ou la créosote est formée lorsque l'appareil fonctionne incorrectement, par exemple : position incorrecte de la grille de combustion, blocage du ventilateur de combustion, défaut de nettoyage et entretien de la zone de combustion ou mauvaise combustion air-carburant.

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre, de suie, ou si le pot de combustion est trop rempli de granulés. Lorsqu'elle est enflammée, cette accumulation de créosote produit un feu extrêmement vif et non maîtrisé, similaire à un feu de graisse. Dans ce cas, éteignez l'appareil, laissez-la refroidir complètement, puis inspectez-la pour l'entretien et le nettoyage. Elle s'accumule généralement le long des zones d'échappement.

Si de la créosote s'est accumulée dans l'appareil, laissez l'appareil se réchauffer à BASSE température, éteignez l'appareil, puis essuyez toute formation à l'aide d'un chiffon. À l'instar du goudron, il est beaucoup plus facile de nettoyer à chaud, car elle devient liquide.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de circulation sanguine ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL Subject 2728-2009 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C272 et Canadian CSA C22.2 #3 "pour les caractéristiques électriques d'équipement de combustion de carburant". Les appareils de cuisson à granulés de Louisiana Grills ont été testés indépendamment et classés par Intertek (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA.

AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2019. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

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

Service à la clientèle
Du lundi au dimanche, de 4H à 20H HP (ANG/FR/ES)
Numéro sans frais : 1-877-303-3134
Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 34

Pièces et spécifications 38

Préparation de l'assemblage 39

Instructions d'assemblage
- Mounter les rouse sur les pieds 39
- Assemblage du chariot 39
- Assembler les panneaux du chariot 40
- Installer le chariot au gril principal 40
- Fixer la butée de la porte, l'aimant de porte 41
- Fixer les portes de l'armoire 41
- Fixer les poignées du couvercle 42
- Assembler le plateau des accessoires 42
- Assembler l'ouvre-bouteille 43
- Installer les tablettes latérales 43
- Placer le seau à graisse 43
- Placer la grille de combustion 44
- Installer les composants de cuisson 44
- Brancher à une source d'alimentation 45

Instructions d'utilisation
- Environnement du gril 46
- Gammes de température du gril 47
- Comprendre le débit d'air et le système d'alimentation de la vis d'alimentation 48
- Comprendre le centre de commande numérique 48
- Comprendre les sondes 49
- Procédure de configuration 50
- Première utilisation – Combustion initiale 50
- Procédure de démarrage automatique 50
- Procédure de démarrage manuelle 51
- Éteindre votre gril 51

Entretien et maintenance 52

Utilisation du carburant de granulés de bois 53

Lignes directrices pour la cuisine 54

Conseils et techniques 56

Dépannage 57

Diagramme des fils électriques 60

Pièces de rechange
- Pièces de rechange de gril 61
- Pièces de rechange de trémie 62

Garantie
- Conditions 62
- Exceptions 63
- Commande de pièces de remplacement 63
- Appelez le service à la clientèle 63
- Service de garantie 63

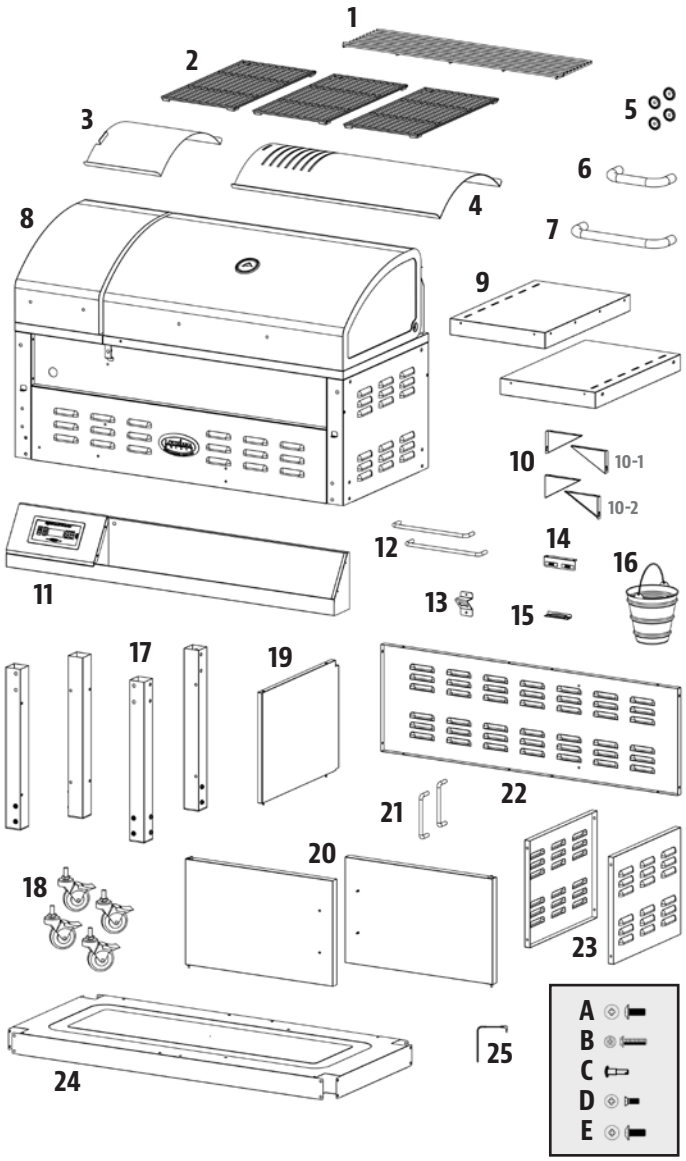
Accessoires vendus séparément 64

Recettes 65

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x1)
2	Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (x3)
3	Glissière du grilloir à flamme (x1)
4	Planche principale du grilloir à flamme (x1)
5	Cadran de la poignée (x4)
6	Poignée du couvercle de la trémie (x1)
7	Poignée du couvercle (x1)
8	Baril principal (x1)
9	Tablette latérale (x2)
10	Support de la tablette latérale (x4)
11	Plateau des accessoires (x1)
12	Poignée de la tablette latérale (x2)
13	Ouvre-bouteille (x1)
14	Aimant de porte (x1)
15	Butée de la porte (x1)
16	Seau à graisse (x1)
17	Pied de support (x4)
18	Roulette verrouillable (x4)
19	Panneau intérieur du chariot (x1)
20	Porte d'armoire (x2)
21	Poignée de porte d'armoire (x2)
22	Panneau arrière du chariot (x1)
23	Panneau latéral du chariot (x2)
24	Étagère Inférieure (x1)
25	Sonde thermique (x1)
A	Vis (x36)
B	Vis (x44)
C	Crochet à outils de la tablette latérale (x8)
D	Vis (x2)
E	Vis (x2)

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



EXIGENCES ÉLECTRIQUES LG
110 V, 3,1 AMP, 60 HZ, 375 W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

MODÈLE		APPAREIL ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE APPAREIL	SURFACE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	CARACTÉRISTIQUES NUMÉRIQUES
LG	LG800D	1 800mm x 1 210mm x 600mm / 70,8 po x 47,6 po x 23,6 po	90,0 kg / 198,0 lb	*Principal* - 3 806 cm² / 590 po² *Grille supérieure* - 1 600cm² / 248 po² ***TOTAL* - 5 406 cm² / 838 po²**	82-315 °C / 179-600 °F	Cycles de démarrage et refroidissement automatiques, sonde thermique programmable, allumeur électrique

FRANÇAIS

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Jetez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Louisiana Grills pour les pièces : Du lundi au samedi, de 4h à 20h HP (ANG/FR/ES).

service@louisiana-grills.com | Ligne sans frais : 1-877-303-3134 | Télécopie : 1-877-303-3135

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être <u>deux personnes</u> est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis, clé et niveau d'eau. *Outils non inclus.*

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour <u>toutes les étapes suivantes</u>, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que <u>toutes les vis</u> de cette étape aient été installées. Une fois toutes les vis installées, serrez-les correctement.

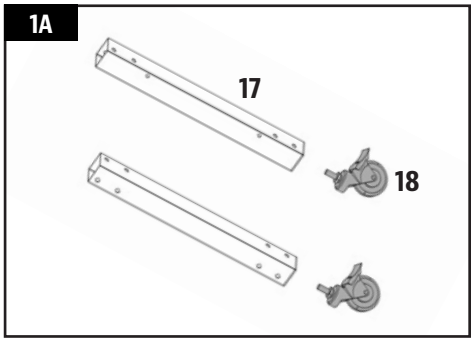
1. <u>MONTER LES ROUES SUR LES PIEDS</u>

Pièces nécessaires :

4 x Pied de support *(#17)*
4 x Roulette verrouillable *(#18)*

Installation:

- Faites pivoter l'une des roues pivotantes à verrouillage pré-filetées vers le bas d'un pied de support en la serrant à la main dans le trou. Continuez à installer les autres roues pivotantes sur les autres pieds..



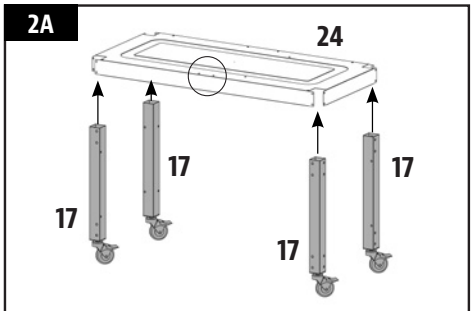
2. <u>ASSEMBLAGE DU CHARIOT</u>

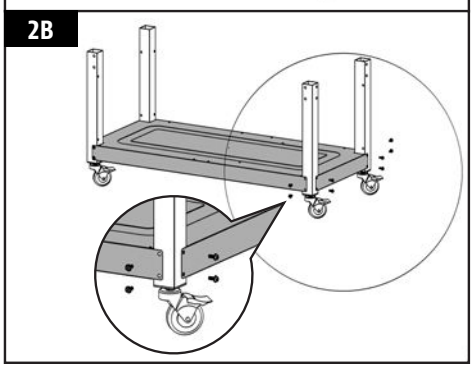
Pièces nécessaires :

4 x Pied de support *(#17)*
1 x Tablette inférieure *(#24)*
16 x Vis *(#A)*

Installation :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité et les pièces lors de l'assemblage. Préparez les quatre pieds de support en vue de l'installation, disposant les pieds étiquetés comme il est montré à l'illustration 2A.
- Fixez un pied de support en le faisant glisser soigneusement dans un coin de la tablette inférieure, puis fixez-le à l'aide de quatre vis. **Veillez à ce que deux trous sur la tablette inférieure soient orientés vers l'avant.** Répétez la même installation pour les trois autres pieds de support, aux trois autres coins de la tablette inférieure. Se reporter à l'illustration 2B.





3. ASSEMBLER LES PANNEAUX DU CHARIOT

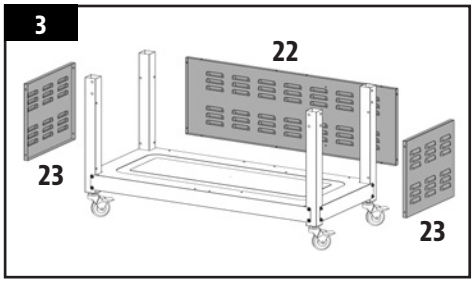
Pièces nécessaires :

1 x Panneau arrière du chariot *(#22)*
2 x Panneau latéral du chariot *(#23)*
16 x Vis *(#B)*

Installation :

- Fixez le panneau arrière du chariot aux pieds de support arrière du chariot et fixez les bords intérieurs à l'aide de huit vis: une vis dans chaque coin, deux en bas au centre et deux en haut au milieu.
- Fixez le panneau latéral du chariot aux pieds de support latéraux du chariot à l'aide de quatre vis: une dans chaque coin. Répétez l'opération pour l'autre panneau latéral du chariot.

REMARQUE : Après installation, l'extérieur des panneaux du chariot est à égalité des pieds de support et de la tablette inférieure.



4. INSTALLER LE CHARIOT AU GRIL PRINCIPAL

Pièces nécessaires :

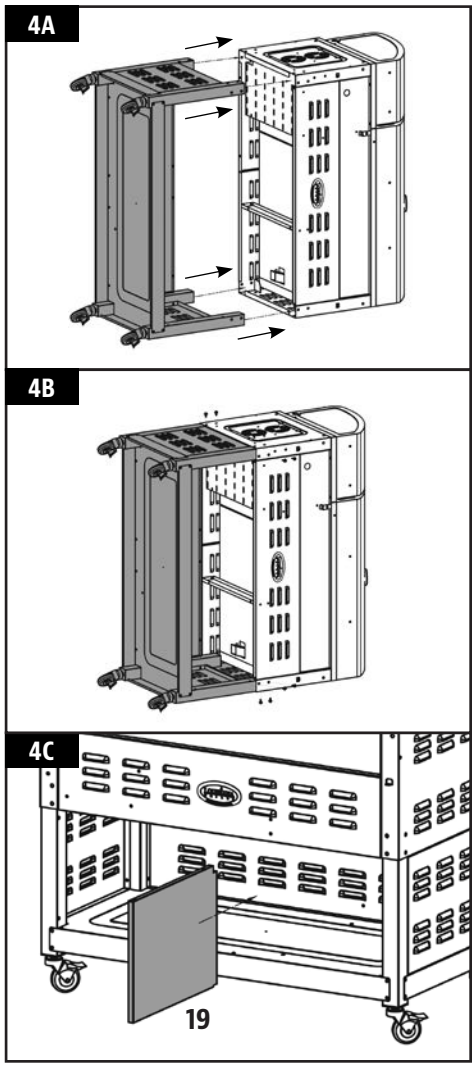
1 x Panneau intérieur du chariot *(#19)*
1 x Gril principal *(#8)*
16 x Vis *(#A)*
6 x Vis *(#B)*

Installation :

- Couchez la grille principale sur le côté, l'extrémité de la trémie dirigée vers le haut, sur le carton. Placez le chariot à côté du gril principal et assurez-vous que ses pattes sont dirigées vers le renfort du cadre du gril principal. Remarque illustration 4A.
- Insérez le chariot assemblé dans le renfort de gril principal et fixez chaque pied au support à l'aide de quatre vis *(#A)* pour chaque pied de support. Répétez la même installation pour les trois autres pieds de support. Remarque illustration 4B. Pour faciliter l'installation du dernier côté, et en utilisant une deuxième personne, tournez avec précaution le gril pour s'allonger sur le dos afin de fixer les quatre dernières vis *(#A)* à l'attelle du corps principal.
- Une fois le chariot sécurisé, placez la grille sur le côté (extrémité de la trémie dirigée vers le haut), puis soulevez avec précaution (avec la deuxième personne) la grille en position verticale avec les roues au bas.

IMPORTANT: Verrouillez les roues avant de lever le gril en position verticale.

- Enfin, alignez le panneau intérieur du chariot avec les trous situés au centre de la tablette inférieure, à l'intérieur du meuble. Fixez le panneau interne du chariot à la tablette inférieure et au panneau arrière du chariot (à partir de l'intérieur du chariot) à l'aide de quatre vis *(#B)*, puis fixez le bord supérieur au support de grille principal à l'aide de deux vis *(#B)*. Remarque illustration 4C.



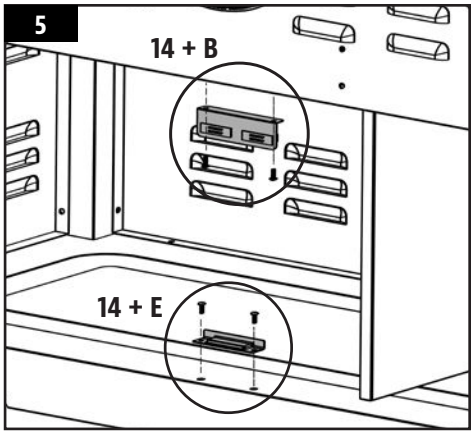
5. FIXER LA BUTÉE DE LA PORTE, L'AIMANT DE PORTE

Pièces nécessaires :

1 x Aimant de porte *(#14)*
1 x Butée de la porte *(#15)*
2 x Vis *(#B)*
2 x Vis *(#E)*

Installation :

- Assemblez l'aimant de porte à la lèvre du cadre en utilisant deux vis *(#B)* au cadre de la grille principale.. Assurez-vous que l'aimant relevé fasse face à l'avant du chariot.
- Fixez la butée de la porte à la tablette inférieure en utilisant deux vis *(#E)*, la butée en position relevée orientée vers l'arrière du chariot.



6. FIXER LES PORTES DE L'ARMOIRE

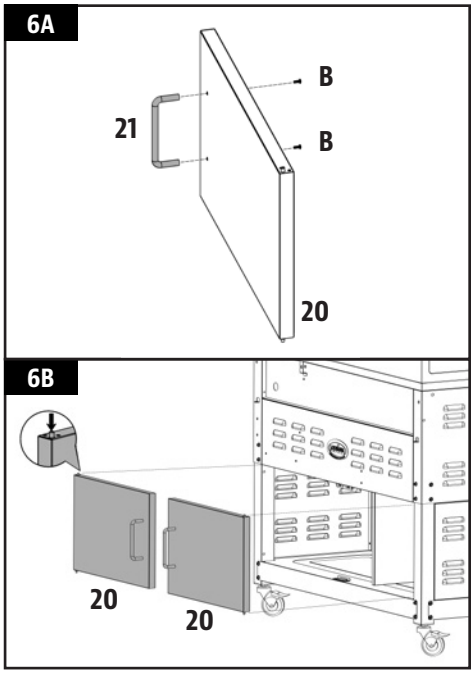
Pièces nécessaires :

2 x Porte d'armoire *(#20)*
2 x Poignée de porte d'armoire *(#21)*
4 x Vis *(#B)*

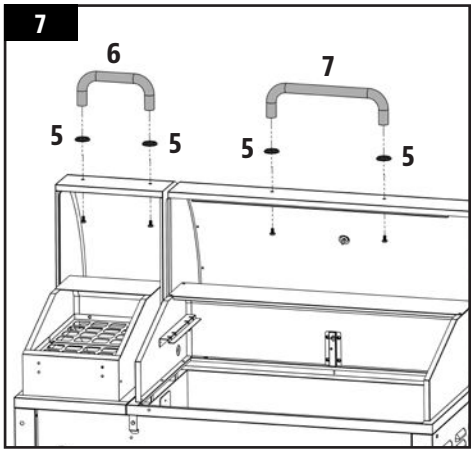
Installation :

- Insérez une des vis dans la porte d'armoire afin qu'il fasse saillie vers l'avant de la porte d'armoire. Utilisez un tournevis pour serrer la vis dans la poignée de porte d'armoire (à partir de l'arrière). Répétez les mêmes étapes pour l'autre côté de la poignée de porte d'armoire. Se reporter à l'illustration 6A. Répétez la même installation pour la seconde porte d'armoire.
- Prenez une porte d'armoire et alignez le bord avec les tiges de charnières au bord extérieur de l'avant du chariot. Insérez la tige inférieure dans le trou du pivot du côté gauche de la tablette inférieure, puis poussez sur le linguet à ressort supérieur, et bloquez dans le trou du renfort du corps principal. Répétez la même installation pour l'autre porte d'armoire. Se reporter à l'illustration 6B.

IMPORTANT : Une fois installées, les portes de l'armoire devraient pouvoir s'ouvrir et se fermer facilement, et s'aligner avec la butée de la porte et l'aimant de porte. Si elles ne sont pas alignées, assurez-vous que les tiges supérieures et inférieures de la porte de l'armoire sont insérées correctement.



7. FIXER LES POIGNÉES DU COUVERCLE



Pièces nécessaires :

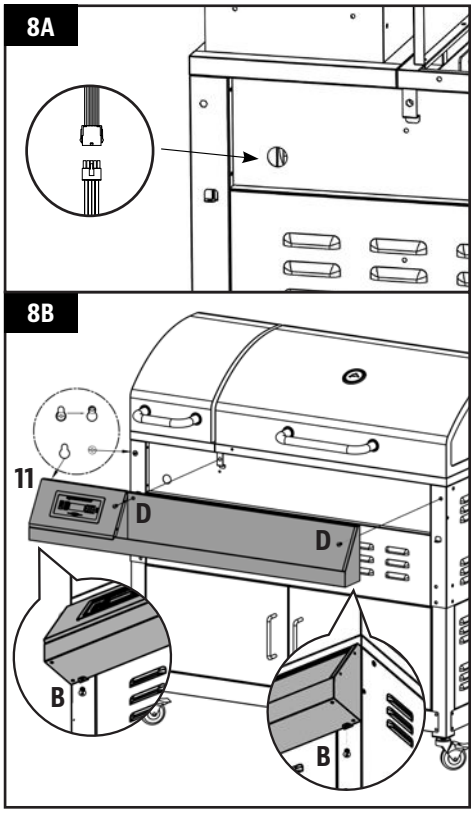
4 x Cadran de la poignée *(#5)*
1 x Poignée du couvercle de la trémie *(#6)*
1 x Poignée du couvercle *(#7)*

Installation :

- Retirez les deux vis préinstallées de la poignée de la trémie. Depuis l'intérieur du couvercle de la trémie, insérez une vis de sorte qu'elle dépasse de l'extérieur. Ajoutez un cadre sur la vis, puis serrez la vis (de l'intérieur) à la main dans la poignée du couvercle de la trémie. Répétez la même installation pour l'autre extrémité de la poignée du couvercle de la trémie.
- Retirez les deux vis préinstallées de la poignée du couvercle. Depuis l'intérieur du couvercle du cylindre, insérez une vis de sorte qu'elle dépasse de l'extérieur. Ajoutez un cadre sur la vis, puis serrez la vis (de l'intérieur) à la main dans la poignée du couvercle. Répétez la même installation pour l'autre extrémité de la poignée du couvercle.

REMARQUE : Évitez de trop serrer les vis. Seul un ajustement serré est nécessaire.

8. ASSEMBLER LE PLATEAU DES ACCESSOIRES



Pièces nécessaires :

1 x Plateau des accessoires *(#11)*
2 x Vis *(#B)*
2 x Vis *(#D)*

Installation :

- Tout d'abord, localisez le connecteur plat de l'intérieur de la petite ouverture sur le panneau avant du gril principal. Branchez le connecteur plat du gril principal au connecteur plat du plateau des accessoires. Remarque illustration 8A.

IMPORTANT: Si vous ne connectez pas les connecteurs plats, le contrôleur numérique ne sera plus alimenté. Assurez-vous que la connexion est correcte avant de fixer le plateau des accessoires au gril principal.

- Fixez les deux coins supérieurs du plateau des accessoires à l'avant du gril à l'aide d'une vis *(#D)* dans chaque coin. Pour fixer le fond, insérez un tournevis dans les trous fournis et fixez les deux autres vis *(#B)*. Notez l'illustration 8B pour le placement correct des vis.

REMARQUE : Évitez de ranger les éléments dans le plateau pendant de longues périodes, car le plateau des accessoires pourrait devenir chaud lors de l'utilisation du gril, ce qui pourrait causer la fonte de certains éléments.

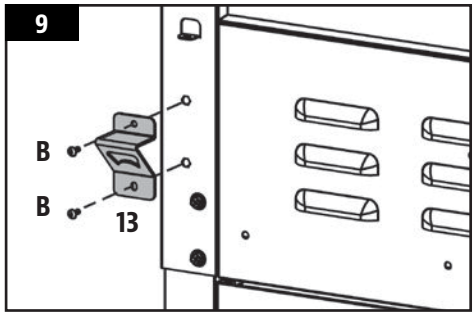
9. ASSEMBLER L'OUVRE-BOUTEILLE

Pièces nécessaires :

1 x Ouvre-bouteille *(#13)*
2 x Vis *(#B)*

Installation :

· Fixez l'ouvre-bouteille à l'avant du gril à l'aide de deux vis, à l'avant du renfort.



10. INSTALLER LES TABLETTES LATÉRALES

Pièces nécessaires :

2 x Tablette latérale *(#9)*
4 x Support de la tablette latérale *(#10)*
2 x Poignée de la tablette latérale *(#12)*
4 x Vis *(#A)*
12 x Vis *(#B)*
8 x Crochet à outils de la tablette latérale *(#C)*

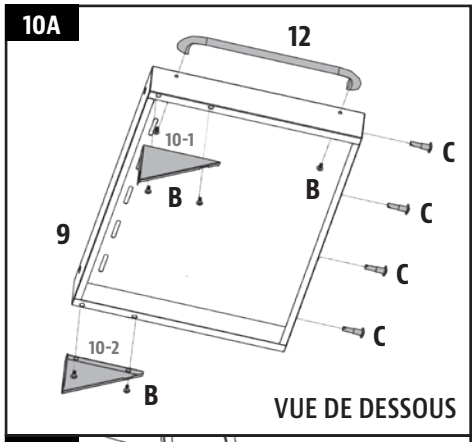
Installation :

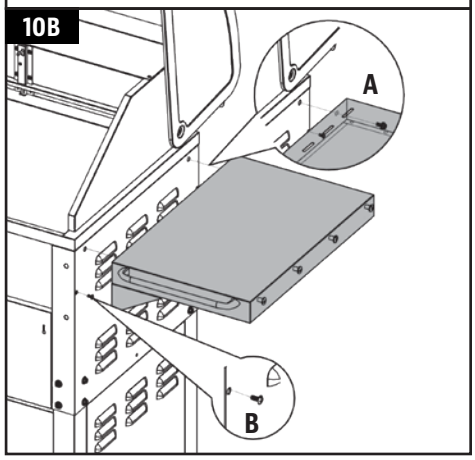
· Assemblez les deux tablettes latérales en premier, une à la fois. Retournez la tablette latérale. Sur le bord de la tablette latérale comportant quatre trous, installez les crochets d'outil dans chaque trou du bord. Les crochets d'outil se fixeront à l'écrou auto-serrant pré-monté à l'intérieur. Ensuite, retirez les deux vis préinstallées de la poignée de la tablette latérale. Alignez la poignée de la tablette latérale sur le bord court de la tablette latérale avec deux trous, puis fixez-la en resserrant à la main les deux vis dans la poignée. Enfin, fixez deux supports de tablette latéraux (un à gauche et un à droite) à l'aide de deux vis *(#B)* sur chacun. Notez l'illustration 10A pour une installation correcte des pièces.

· En dessous, fixez une étagère latérale sur un panneau latéral du corps principal à l'aide de deux types de vis: une vis *(#B)* pour le support d'étagère latérale, une vis pour une étagère latérale (#A). Notez l'illustration 10B pour le placement correct des vis. Répétez l'installation de la deuxième tablette latérale de l'autre côté.

REMARQUE : Ne serrez aucune vis complètement avant qu'elles n'aient toutes été installées. Une fois toutes les vis installées, serrez-les correctement.

IMPORTANT : Évitez d'utiliser les tablettes latérales pour déplacer ou soulever le gril. Le poids de l'unité peut causer le bris de l'étagère latérale, ce qui n'est pas couvert par la garantie.





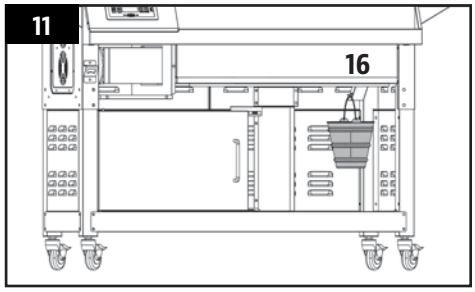
11. PLACER LE SEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

1 x Seau à graisse *(#16)*

Installation :

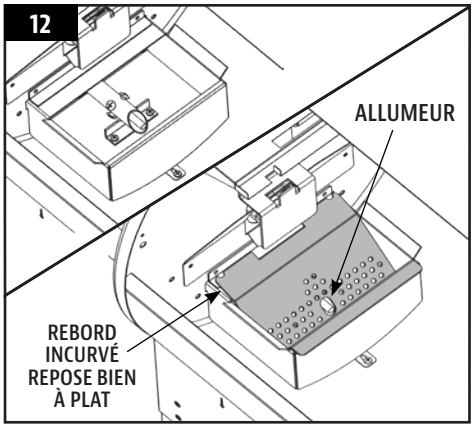
· Placez le seau à graisse sur le crochet sur le crochet du bec à l'intérieur de l'armoire du chariot. Assurez-vous qu'il soit à niveau pour éviter les déversements de graisse.



12. PLACER LA GRILLE DE COMBUSTION

Installation :

- **Le placement et l'entretien de la grille de combustion sont essentiels au bon fonctionnement de l'appareil.** Inspectez la grille de combustion dans le pot de combustion. Le trou situé dans la grille de combustion devrait être aligné et ouvert pour que l'allumeur puisse allumer les granules. Pour vérifier que le positionnement est correct, assurez-vous que le rebord incurvé de la grille de combustion affleure la partie supérieure du pot de combustion et que côté denté repose bien à plat sous le déflecteur de carburant.



13. INSTALLER LES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

1 x Grille de cuisson supérieure *(#1)*
3 x Grilles de cuisson *(#2)*
1 x Glissière du grilloir à flamme *(#3)*
1 x Plaque principale du grilloir à flamme *(#4)*

Installation :

REMARQUE : Les deux pièces du grilloir à flamme sont légèrement revêtues d'huile afin d'éviter la rouille lors de l'expédition.

- Insérez la plaque principale du gril à flamme dans le corps. Déposez la plaque principale du gril à flamme sur le rebord intégré (à l'intérieur, à droite) du gril principal qui dirige la graisse vers le plateau à graisse. Faites glisser la pièce entière vers le côté gauche, et le plateau se bloquera sur la languette soulevée au-dessus de la grille de combustion. Se reporter à l'illustration 13A.

REMARQUE : Si la plaque principale du grilloir à flamme est à plat, à la base du canon, il est mal installé. Le grilloir à flamme doit former un angle avec le côté gauche plus haut que le côté droit.

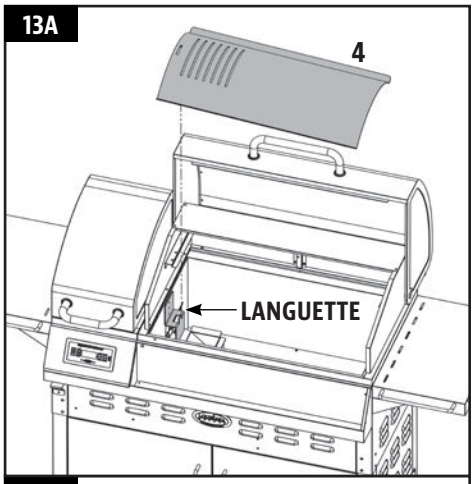
- Placez la glissière du grilloir à flamme sur la plaque principale du grilloir à flamme, couvrant les ouvertures à fentes. Assurez-vous que la patte surélevée est sur la gauche, pour ajuster facilement les flammes directes ou indirectes lors de la cuisson. Référez-vous à l'illustration 13B.

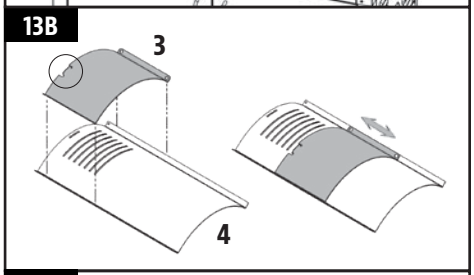
REMARQUE : Lorsque la glissière du grilloir à flamme est ouverte, et que la flamme directe est utilisée pendant la cuisson, ne laissez pas le gril sans surveillance pendant une période quelconque.

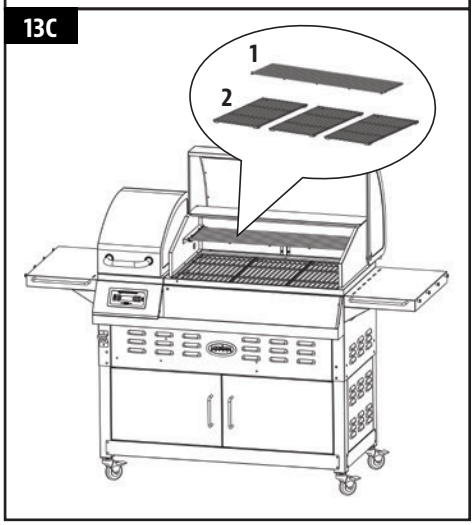
- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de la grille à l'intérieur du baril principal. Placez la grille de cuisson supérieure sur le rebord supérieur à l'intérieur du baril principal, en la fixant en position avancée ou rentrée. Référez-vous à l'illustration 13B.

REMARQUE : Pour maintenir les performances abrasives et de grillage de vos grilles de cuisson, des soins et un entretien régulier sont nécessaires.

- L'unité est maintenant complètement assemblée.







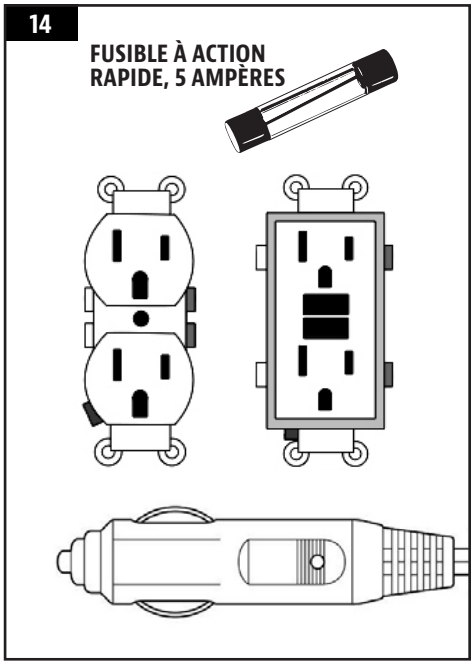
FRANÇAIS

14. BRANCHER À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

- *PRISE STANDARD*
  Cet appareil nécessite une tension de 110 Volts, 60 Hz, 375 W, 5 ampères. Il doit utiliser une fiche avec mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue. Le contrôle utilise un fusible à action rapide de 5 ampères et 120 volts pour protéger le panneau de l'allumeur.
- *LES PRISES DDFT (DISJONCTEURS-DÉTECTEURS DE FUITES À LA TERRE)*
  Cet appareil fonction sur la plupart des prises DDFT, avec une sensibilité recommandée de 15 ampères. Si la prise DDFT est très sensible aux surtensions, elle sera probablement touchée par un court-circuit pendant la phase d'allumage. Pendant la phase d'allumage, l'allumeur nécessite entre 300 et 700 watts de puissance, ce qui peut représenter trop de puissance pour une prise DDFT. À chaque fois qu'une prise DDFT est court-circuitée, sa sensibilité augmente. Si le DDFT continue de sauter, remplacez la prise ou passez à une prise non DDFT.
- *SUR LA ROUTE*
  Débranchez l'allumeur du faisceau de câbles principal. Utilisez la procédure de démarrage manuelle. L'appareil peut fonctionner en utilisant un **ONDULEUR POSITIF** de 12 volts et 100 watts branché sur votre prise automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, on vous recommande d'utiliser un **ONDULEUR POSITIF** d'au moins 1000 watts.

IMPORTANT : Débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'elle ne sert pas.

14



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre et de manger sainement, l'un des facteurs importants 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 barbecue. Comme un barbecue à granules utilise des granules de bois naturels, les viandes sont cuites avec une saveur de fumée de bois, ce qui réduit le besoin de sauces à haute teneur en sucre.

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. *OÙ INSTALLER LE BARBECUE*

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre barbecue et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Les conditions de froid extrême peuvent influencer la sortie de température maximale.

Tous les appareils Louisiana Grills devraient garder un dégagement minimum de 457 mm (17,9 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Pour aider votre grilà fonctionner efficacement, à obtenir la bonne température de sortie, conserver son isolation thermique et réduire la durée de récupération de la chaleur lorsque le couvercle est ouvert, il est recommandé de protéger votre appareil contre le vent. De plus, vous obtiendrez un meilleur contrôle et une meilleure sortie des températures en ajustant le positionnement de votre barbecue en le faisant tourner d'un quart de tour - ce qui permettra d'éloigner les trous d'évacuation de l'air (trous d'aération) du vent.

2. *CUISINER PAR TEMPS FROIDS*

Lorsqu'il commence à faire plus frais à l'extérieur, cela ne signifie pas que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'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.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre barbecue dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre barbecue par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour surveiller la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle du barbecue plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement la température de votre barbecue. Soyez souple quant au moment de servir; ajoutez environ 10 à 15 minutes de plus à la cuisson à chaque fois que vous ouvrez le couvercle.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Rendez votre préparation de repas encore plus facile en ajoutant des éléments simples comme les légumes et les pommes de terre.

3. *CUISINER PAR TEMPS CHAUDS*

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 chauds :

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

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU BARBECUE

L'affichage de la température sur le panneau de contrôle peut ne pas coïncider exactement avec le thermomètre en dôme. Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont affectées par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité du combustible à granulés utilisé, le couvercle ouvert et la quantité de nourriture en cours de cuisson.

- *TEMPÉRATURES ÉLEVÉES (205-315 °C / 401-599 °F)*

Cette gamme est de préférence utilisée pour sécher et griller à haute température. Utiliser en tandem avec le grilloir à flamme (plateau latéral) pour une cuisson indirecte ou directe à la flamme. Lorsque ***le grilloir à flamme est ouvert***, la flamme directe est utilisée pour créer des steaks « bleus » ainsi que des légumes à la flamme, des toasts à l'ail ou bien d'autres préparations! Lorsque ***le grilloir à flamme est fermé***, l'air circule autour du baril ce qui conduit à une chaleur de convection. La température élevée est également utilisée pour préchauffer votre barbecue, brûler les grilles de cuisson et obtenir un feu vif par froid extrême.

- *TEMPÉRATURE MOYENNE (135-180 °C / 275-356 °F)*

Cette gamme 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. Assurez-vous que la glissière du grilloir à flamme est en position fermée, couvrant les ouvertures à fente. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou si vous voulez une polyvalence avec contrôle.

- *BASSE TEMPÉRATURE (80-125 °C / 176-257 °F)*

Cette gamme permet 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***). Recommandé pour la grande dinde de l'Action de Grâce, jambon juteux à Pâques, ou l'immense fête de oël. Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage de la cuisson sur un gril à granules de bois.

- Le ***fumage à chaud***, un autre nom pour la cuisson ***faible et lente***, se fait généralement à 80-125 °C / 176-257 °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.

  CONSEIL : Pour intensifier cette saveur salée, passez à la température de fumée (basse) immédiatement après avoir préchauffé votre barbecue. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes..

La clé consiste à expérimenter le temps que vous autorisez à fumer, avant que le repas ne soit cuit. Certains chefs de plein air préfèrent fumer à la fin d'une cuisson, ce qui permet à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit prête à être servie. La pratique rend parfaitement!

COMPRENDRE LE DÉBIT D'AIR ET LE SYSTÈME D'ALIMENTATION DE LA VIS D'ALIMENTATION

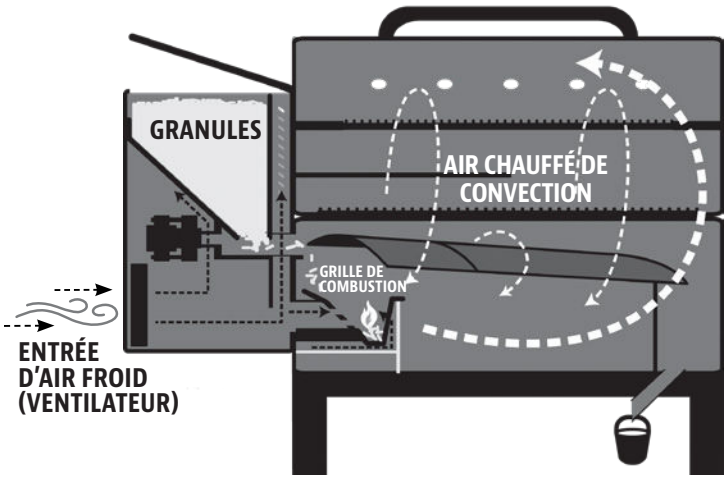
Le coeur de votre barbecue repose sur le relation qui existe entre le débit d'air par convection forcée à l'aide d'un ventilateur et la fonction du système d'alimentation de la vis d'alimentation. Le ventilateur de combustion/refroidissement souffle l'air à travers le système, permettant à l'air chaud de l'allumeur d'allumer les granules et de brûler dans la grille de combustion. Le système d'alimentation de la vis d'alimentation continuera à se mettre en marche et s'arrêter, ce qui permettra d'alimenter les granules dans le grille de combustion.

Pour vous assurer que les trous d'air de combustion (le débit d'air) de la grille de combustion ne sont pas bloqués, il est essentiel de bien entretenir et nettoyer cette zone. Si le barbecue n'atteint pas la température souhaitée, inspectez-le pour vous assurer que les trous d'air de combustion sont dégagés.

CONSEIL : Le barbecue peut fonctionner en toute efficacité pendant de longues périodes de temps aussi longtemps qu'il y a une quantité suffisante de carburant sec, un bon débit d'air et que les composantes de cuisson sont propres.

La conception unique du système de ventilation d'air Louisiana Grills achemine également la majorité des cendres volantes vers le fond du baril tout en permettant à l'air chaud forcé par le ventilateur de circuler autour du baril, produisant ainsi un effet de cuisson à convection.

Ce type de ventilation d'air permet l'utilisation de plusieurs qualités de granules tout en réduisant l'éventualité d'un blocage du carburant dans le système d'alimentation de la vis d'alimentation.



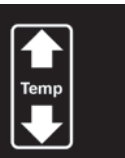
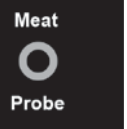
COMPRENDRE LE PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

Ce contrôle de type PID (proportionnel intégral dérivé) est similaire à celui que vous avez sur votre four de cuisine. Les principaux avantages sont la capacité à compenser automatiquement les différentes conditions ambiantes et types de carburants.

IMPORTANT : La température à l'intérieur des barbecues variera considérablement selon l'endroit. Même les instruments calibrés ensemble ne seront pas toujours en harmonie.



BOUTON	DESCRIPTION
⏻	Appuyez sur **le bouton d'Alimentation** pour allumer l'appareil, ce qui débutera le cycle de démarrage automatique. Également utilisé pour éteindre l'appareil, en activant le cycle de refroidissement.
Prime	Appuyez sur **le bouton Prime** et maintenez-le appuyé afin d'activer une alimentation supplémentaire de granules dans la barbecuele de combustion. Ceci peut être utilisé pour ajouter plus de carburant juste avant d'ouvrir le couvercle du baril, permettant ainsi d'obtenir un temps de récupération de la chaleur plus rapide. Ceci peut également être utilisé lors du fumage pour augmenter l'intensité du goût de fumé.

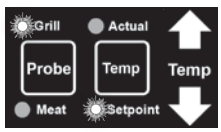
	**Les flèches de réglage des températures** vous permettent de configurer la température de fumage de votre choix. En appuyant sur les flèches ASCENDANTES ou DESCENDANTES, la température affichée à l'écran DEL peut être réglée par paliers de 5 degrés. La température peut être réglée au minimum à 82°C / 180°F, et au maximum à 315 °C /600 °F. Également utilisé pour régler la température de la sonde thermique de votre choix.
	**L'écran DEL** sert de centre d'information pour votre appareil. L'écran DEL affichera la température de cuisson de votre choix (Consigne), la température de cuisson réelle, la température de la sonde thermique (si branchée) et tous les messages d'erreur. Les températures peuvent être affichées soit en Fahrenheit, soit en Celsius.
	Appuyez sur **le bouton Température** qui se trouve sur le Centre de commande numérique pour afficher la température RÉELLE ou la température de CONSIGNE sur l'écran DEL. La petite lumière DEL située à côté des réglages est utilisée pour indiquer la température qui est présentement affichée.
	Appuyez sur **le bouton Sonde** qui se trouve sur le Centre de commande numérique pour afficher la température du BARBECUE ou la température de la sonde THERMIQUE sur l'écran DEL. La petite lumière DEL située à côté des réglages est utilisée pour indiquer la température de la sonde qui est présentement affichée.
	Le port de connexion de module d'extension situé à l'avant du Centre de commande numérique sert à brancher **une Sonde thermique**. Lorsque la sonde thermique est connectée, la température s'affiche sur l'écran DEL. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez la sonde thermique du port de connexion. *Comprend une (1) sonde thermique. Uniquement compatible avec les sondes thermiques de la marque Louisiana Grills.* 

COMPRENDRE LES SONDES

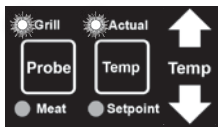
- *SONDE DU BARBECUE*

La sonde du barbecue mesure la température interne du barbecue principal. Lorsque la température du barbecue est réglée, la sonde du barbecue lira la température réelle (actuelle) à l'intérieur du barbecue afin de l'ajuster à la température souhaitée.

IMPORTANT : La température de votre appareil dépend grandement des conditions climatiques extérieures, de la qualité des granules utilisées et de la quantité d'aliments qui sont cuisinés.



Pour régler la température de consigne du barbecue (SETPOINT), appuyez sur **le bouton SONDE (PROBE**) pour indiquer que la température de la sonde du barbecue (GRILL) est présentement affichée. Appuyez sur **le bouton TEMP** pour indiquer que la température de consigne (SETPOINT) a été sélectionnée, puis appuyez sur l**es flèches de réglage des températures** ASCENDANTES et DESCENDANTES, par incrément de cinq degrés pour obtenir la température de votre choix.

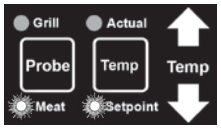


Pour afficher la température réelle du barbecue (ACTUAL), appuyez sur **le bouton SONDE (PROBE)** pour indiquer que la température de la sonde du barbecue (GRILL) est présentement affichée. Appuyez sur **le bouton TEMP** pour indiquer que la température réelle (ACTUAL) a été sélectionnée et est affichée sur l'écran DEL.

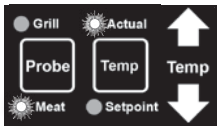
- *SONDE THERMIQUE (PROGRAMMABLE)*

La sonde thermique mesure la température interne de votre viande sur le barbecue. Branchez l'adaptateur au port de connexion de la sonde thermique et insérez la sonde thermique en acier inoxydable dans la portion la plus épaisse de votre viande. Ceci vous permettra de cuire la viande à la température de votre choix ainsi que de réduire la température de votre barbecue pour qu'elle soit basse (82 °C / 180 °F) et puisse garder vos aliments au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à les servir. Il vous suffit simplement de la régler puis de vous détendre pendant que la sonde s'occupe du reste!

REMARQUE : Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde n'entrent pas en contact direct avec les flammes ou l'excès de chaleur. Ceci pourrait endommager votre sonde thermique. Faites passer les câbles à travers les trous d'échappement arrières du barbecue principal, la partie supérieure du barbecue principal (à côté de la charnière du couvercle du barbecue) ou à travers le trou avant situé près de la trémie. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez-la du port de connexion de la sonde thermique et placez-la dans les trous situés sur la poignée de la trémie pour la maintenir propre et protégée.



Pour régler la température de consigne (SETPOINT) de la sonde thermique, appuyez sur **le bouton SONDE (PROBE)** pour indiquer que la température de la sonde thermique (MEAT) est présentement affichée. Appuyez sur l**e bouton TEMP** pour indiquer que la température de consigne (SETPOINT) a été sélectionnée, puis appuyez sur **les flèches de réglage des températures** ASCENDANTES et DESCENDANTES, par incrément de cinq degrés pour obtenir la température de la sonde (MEAT) de votre choix.



Pour afficher la température réelle (ACTUAL) de la sonde thermique, appuyez sur **le bouton SONDE (PROBE)** pour indiquer que la température de la sonde thermique (MEAT) est présentement affichée. Appuyez sur **le bouton TEMP** pour indiquer que la température réelle (ACTUAL) a été sélectionnée et est affichée sur l'écran DEL.

CONSEIL : Selon le temps pendant lequel vous serez absent du barbecue, réglez votre température souhaitée 10 à 15 degrés en-dessous de votre choix, car la température des aliments continueront à s'accroître lors du refroidissement du barbecue et ralentira ensuite pour atteindre la température la plus basse. Vérifiez qu'il est bien inséré dans le module, vous sentirez un clic quand il sera en position.

PROCÉDURE DE CONFIGURATION

Ces instructions devraient être suivies la première fois que le barbecue est allumé (après avoir brûlé le barbecue) après plusieurs utilisations afin d'assurer un bon allumage :

1. Retirez tous les composants de cuisson et la grille de combustion de l'intérieur du barbecue. Inspectez le pot de combustion pour vérifier qu'il n'y a pas de débris. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans le système d'alimentation de la vis d'alimentation ou la trémie.
2. Replacez la grille de combustion dans le pot de combustion. Assurez-vous que le trou de la grille de combustion fait face à l'allumeur pour allumer les granules et le rebord de la grille de combustion devrait être aligné à la partie supérieure du pot de combustion.
3. Réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur du barbecue. Le barbecue est maintenant prêt à l'emploi

PREMIÈRE UTILISATION – COMBUSTION INITIALE

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, il est important de compléter un fonctionnement à vide du barbecue. Démarrez le barbecue et faites le fonctionner à toute température supérieure à 176 ° C / 350 ° F, avec le couvercle fermé, pendant 30 à 40 minutes pour brûler le barbecue et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril principal. Vérifiez la grille de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplissez la trémie de granules de bois dur pour bbq sèches et 100 % naturelles.
2. En gardant le couvercle du baril fermé, allumez l'appareil en appuyant sur **le bouton d'alimentation**. Ceci activera ***le cycle de démarrage*** : le système d'alimentation commencera à fonctionner, le ventilateur démarrera et l'allumeur commencera à devenir chaud. Votre barbecue commencera à produire de la fumée pendant que le cycle de mise en marche se déroule. Les granules s'enflamment une fois que la fumée s'est dissipée. Le cycle de démarrage dure jusqu'à ce que l'appareil atteigne une température minimale de 65 °C / 150 °F ou l'allumeur soit interrompu (10 minutes).
3. Une fois que la fumée blanche épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Configurez la température de cuisson que vous souhaitez!

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMEUR

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique échoue ou votre flamme s'éteint pendant la cuisson, vérifiez les étapes suivantes ou allumez votre barbecue en utilisant la méthode manuelle.

1. Ouvrez le couvercle du baril. Retirez les composants de cuisson de l'intérieur du baril principal. Enlevez toutes les granules non brûlés et les cendres de la grille de combustion et remettez dans la bonne position. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud.
2. Après avoir enlevé et nettoyé les composantes de cuisson, appuyez sur **le bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Vérifiez ce qui suit :
   - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
   - Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné au trou dans la grille de combustion et ouvrez-le pour allumer les granules.
   - Confirmez visuellement que la vis d'alimentation largue des granulés dans la grille de combustion.
   - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les ***instructions de dépannage.***

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplissez la trémie de granules de bois dur pour bbq sèches et 100 % naturelles.
2. Ouvrez le couvercle du baril principal. Retirez les composants de cuisson pour exposer le grille de combustion. Vérifiez la grille de combustion pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct et qu'elle est placée correctement. Déposez (deux) 2 poignées généreuses de granules dans la grille de combustion. Jetez un démarreur à froid gélifié, ou un autre démarreur approprié, sur le dessus des granulés. Une petite quantité d'allume feu de combustibles solides, comme par exemple composé de sciure de bois et de cire, ou des copeaux de bois, est également appropriée.

   IMPORTANT : NE PAS utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril. Ne jamais essayer d'ajouter plus d'allume-feu dans un feu alors qu'il est déjà en train de brûler ou dans une grille de combustion chaude. Ceci peut provoquer des blessures.
3. Allumez le contenu de la grille de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à nez long. Laissez l'allume-feu brûler pendant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feux dans la grille de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
4. Replacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur du gril puis fermez le couvercle du gril. Continuez le démarrage en suivant l'étape deux de la ***procédure de démarrage automatique***.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Lorsque vous aurez fini de cuisiner, gardez le couvercle du baril principal fermé et appuyez sur **le bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil. Cela active le cycle de refroidissement automatique. Le système d'alimentation arrêtera d'alimenter en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le ***cycle de refroidissement*** soit terminé. Quand le cycle sera terminé, le ventilateur s'éteindra.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

1. *ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE*
   - Les vérifications rapides des pièces garantissent le bon fonctionnement de tous les composants électriques de la trémie. Une fois le panneau d'accès de la trémie retiré (voir ***Diagramme des fils électriques*** pour le schéma), confirmez que l'allumeur est exempt de débris et blocages. Vérifiez également que les quatre vis de blocage sont bien serrées, qu'elle garde l'allumeur bien droit et centré dans le boîtier en acier inoxydable..
   - Effectuez une vérification et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situés sur les côtés avants et arrières extérieurs de la trémie. Essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation.

2. *SONDES*
   - Tout noeud ou pli des fils de la sonde peuvent endommager la pièce. Les fils devraient être enroulés dans une grande bobine desserrée.
   - Bien que la sonde de température et la sonde de viande soient toutes deux en acier inoxydable, ne les placez pas dans le lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau. Les dégâts d'eau sur les fils internes provoquent un court-circuit de la sonde, entraînant de fausses lectures. Si une sonde est endommagée, elle doit être remplacée.

3. *SURFACES INTERNES*
   - Il est recommandé de nettoyer votre grille de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
   - Utilisez une brosse de nettoyage à barbecue à long manche et retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'elles sont encore chaudes d'une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du barbecue. Nettoyez l'intérieur de votre barbecue de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du barbecue fermé pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le barbecue et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
   - Vérifiez souvent votre seau à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisson que vous faites.

     IMPORTANT : En raison de chaleur élevée, ne couvrez pas le grilloir à flamme ni les sondes avec du papier d'aluminium.

4. *SURFACES EXTERNES*
   - Essuyez votre barbecue après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour retirer la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou éponge abrasive sur les surfaces externes du barbecue. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue résistante à la chaleur.
   - Utilisez une housse pour barbecue afin de protéger votre barbecue 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, conservez l'appareil sous une housse dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Dessous du baril principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grille de combustion, Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage pour barbecue
Grilloir à flamme	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Gratter la plaque principale avec un patin, **ne pas laver**
Seau de graisse	15 jours	Éponge à gratter et eau savonneuse
Système d'alimentation de la vis d'alimentation	Lorsque le récipient de granulés et vide	Permettre à la vis d'alimentation de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Retirez le panneau d'accès, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Conduits d'évacuation d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sondes	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse

UTILISATION DU CARBURANT DE GRANULÉS DE BOIS

Les granules de bois propres combustibles génèrent environ 8200 BTU par livre avec très peu de cendres, une faible teneur en humidité (5 à 7 %) tout en étant également neutres en carbone. Les granulés sont produits avec des matières premières pures (sciures) qui sont pulvérisées avec un broyeur à marteaux et forcées avec pression à travers une filière. Quand le granulé est forcée à travers la filière, il est cisaillé, refroidi, trié, aspiré, puis emballée pour la consommation. Vérifiez auprès de votre distributeur local pour connaître la gamme de saveurs disponibles dans votre région.

MÉLANGE CARYER
Saveur riche, fumée similaire à du bacon. Connu comme étant « Le rois des bois ».

MÉLANGE PÉCAN
Saveur fumée similaire à du bacon. Semblable au caryer mais moins fort.

MÉLANGE POMME
Saveur fumée et modérément sucrée. Fortement recommandée pour la cuisson au four.

MÉLANGE MESQUITE
Forte saveur épicée et acidulée. Pensez à la cuisine Tex-Mex.

MÉLANGE CERISE
Légèrement sucrée mais également acidulée. Offre une teinte rosée aux viandes claires.

MÉLANGE DE BARIL DE WHISKEY
Forte fumée sucrée avec goût aromatique. Parfait pour les viandes rouges.

MÉLANGE DE LA COMPÉTITION
Mélange parfait de saveurs sucrées, délicieuses et acidulées. Utilisé par de nombreux « grillers » professionnels.

REMARQUE : Conservez toujours vos granulés dans un endroit sec. Ceci poussera les granulés à absorber l'humidité et produira un rendement calorifique plus faible ou provoquera un gonflement et une dissolution des granulés. Utilisez un bac ou sceau résistant à l'humidité et pouvant être scellé à nouveau pour la conservation.

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

Les styles de cuisson de fumage et de grillage peuvent vous donner des résultats différents dépendant du temps et la température. Pour obtenir de meilleurs résultats, conservez un registre de tout ce que vous cuisinez, à quelle température vous le cuisinez, ainsi que les résultats. Ajustez toutes ces variables, selon vos goûts, la prochaine fois. Ce n'est qu'en s'exerçant qu'on s'améliore.

L'art culinaire du fumage à chaud équivaut à des temps de cuisson plus long, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle (et une « ***bande de fumage*** ») dans vos viandes. Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée.

CONSEIL : Pour de meilleurs résultats, laisser reposer les viandes après la cuisson. Ceci permet aux jus naturels de revenir dans les fibres de la viande, produisant ainsi une coupe plus juteuse et plus savoureuse. Le temps de repos peut n'être que 3 minutes et peut même aller jusqu'à 60 minutes, selon la taille des protéines.

STYLE DE CUISSON	FUMAGE CHAUD (très faible)	RÔTI (faible)	CUISSON FOUR (moyen)	GRILLAGE/CUISSON FOUR (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
Gamme de températures	93-135 °C / 199-275 °F	135-162 °C / 275-323 °F	162-190 °C / 323-374 °F	190-232 °C / 374-449 °F	232-315 °C / 449-600 °F

VOLAILLE	TAILLE	Saignant - 54°C / 130°F	À point - 60°C / 140°F	Bien cuit - 77°C / 170°F
Dinde *(entière)*	4,5-5,0 kg / 10-11 lbs. 5,3-6,4 kg / 12-14 lbs. 6,8-7,7 kg / 15-17 lbs. 8,2-10,0 kg / 18-22 lbs. 10,4-11,3 kg / 23-25 lbs.			Gril 90 - 120 minutes Gril 110 - 140 minutes Gril 130 - 160 minutes Gril 140 - 170 minutes Gril 150 - 180 minutes
Poulet *(entier)*	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.			Gril 1 - 1.5 heures
Pilons, poitrines	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Gril 30-60 minutes
Petits gibiers à plumes	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Gril 30-45 minutes
Canard	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.			Rôti ou sur le gril 2 - 2.5 heures

PORC	TAILLE	Précuit près à être réchauffé - 60°C / 140°F	À point 66°C / 150°F	Bien cuit 71°C / 160°F
Jambon *(Partie entièrement cuite et désossée, Porc fumé entier & avec os)*	2,5 cm / 1 po 1,36-1,81 kg / 3-4 lbs. 1,81-2,72 kg / 4-6 lbs. 2,26-3,62 kg / 5-8 lbs. 4,53-5,44 kg / 10-12 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 heure 1 - 2 heures 1 - 2½ heures 2 - 2¾ heures		
Longe de porc	1,36-1,81 kg / 3 - 4 lbs.		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rôti de couronne de côte	1,81-2,26 kg / 4 - 5 lbs.		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
Côtelette *(longe, côte)*	1,9-2,5 cm / ¾ - 1 po 3,1-3,9 cm / 1¼ - 1½ po		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Filet	1,9-2,5 cm / ¾ - 1 po		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Rôti de longe de porc, sans os	1,36-2,26 kg / 3-5 lbs.		1¼ - 1¾ heures	1¾ - 2½ heures
Boston Butt *(Épaule de porc)*	3,62-4,53 kg / 8-10 lbs.			93 - 98 °C / 200 - 210 °F Température interne

BOEF	TAILLE	CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DU TEMPS DE CUISSON		
			Saignant 54 °C / 130 °F	À point 60 °C / 140 °F	Bien cuit 65 °C / 150 °F
Steak *(New York, Porterhouse, faux filet, surlonge, T-bone, ou filet)*	1,9 cm / ¾ po 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1½ po 5 cm / 2 po	Haut	Saisir pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 à 12 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 10 à 14 minutes		
Bifteck de hampe	0,6 - 12,7 cm / ¼ - ½ po	Haut	Saisir 5-7 minutes		
Bavette	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs., 1.9 cm / ¾ po	Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes		
Kébab	2,5 - 3,8 cm / 1 - 1½ po cubes	Moyen	Gril 10 - 12 minutes		
Filet	1,58 - 1,81 kg / 3½ - 4 lbs.	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, gril pendant 15 à 20 minutes		
Steak haché	1,9 cm / ¾ po	Haut/Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 4 à 6 minutes		
Rôti de bœuf de faux-filet, sans os	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lbs.	Moyen	Gril 1½ - 2 heures		
Rôti trois pointes	0,9 - 1,13 kg / 2 - 2½ lbs.	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 20 à 30 minutes		
Rôti de côtes	5,44 - 6,35 kg / 12 - 14 lbs.	Moyen	2½ - 2¾ heures		
Côtelettes de veau	2,5cm / 1 po	Moyen	10 - 12 minutes direct		
Poitrine	7,25 - 3,62 kg / 16 -18 lbs.	Fumage chaud	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 - 2,72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 2 heures	
Rôti de couronne de côte	1,36 - 2,26 kg / 3-5 lbs.		1 - 1½ heures	1½ heures

FRUITS DE MER	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 82 °C / 180 °F
Poisson *(entier)*	0,5 kg / 1 lb. 0,9 - 1,1 kg / 2 - 2½ lbs. 1,4 kg / 3 lbs.			Gril 10 - 20 minutes Gril 20 - 30 minutes Gril 30 - 45 minutes
Poisson *(filets)*	0,6-1,3 cm / ¼" - ½"			Gril 3 - 5 minutes jusqu'à ce que le poisson s'émiette
Queue de homard	0,15 kg / 5 onces 0,3 kg / 10 onces			Gril 5 - 6 minutes Gril 10 - 12 minutes

GIBIER SAUVAGE	TAILLE	Saignant - 60 °C / 140 °F	À point - 71 °C / 160 °F	Bien cuit - 77 °C / 170 °F
Rôti *(frais)*	2,26 - 2,72 kg / 5-6 lbs.		1 - 1½ heures	1½ - 2 heures
Grandes coupes *(frais)*	3,62 - 4,53 kg / 8-10 lbs.		1 heure	1½ heures

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par des propriétaires de Louisiana Grills, notre personnel et clients comme vous, afin de vous familiariser avec votre gril :

1. *SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*
   - Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
   - Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F).
   - Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
   - Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
   - Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se multiplient rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant de commencer à préparer votre plat, et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.

2. *PRÉPARATION DE CUISSON*
   - Soyez préparé. Ceci fait référence à la préparation de la recette, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous aurez besoin à côté du gril avant de commencer la cuisson. Lire aussi la recette complète, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
   - Un tapis protecteur pour BBQ peut être très utile. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différents styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels.

3. *CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE*
   - Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de ***faible et lent***). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C (120°F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
   - Lorsque vous saisissez vos viandes, cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose (après la cuisson) est aussi appelée **anneau de fumée** et est très appréciée .
   - Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
   - Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
   - Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
   - Les aliments dans des casserole profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
   - C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

DÉPANNAGE

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

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

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

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le bouton d'alimentation sur le centre de commande numérique ne s'allume pas	Bouton de alimentation	Appuyez sur le bouton d'alimentation. Essayer encore et maintenez le bouton appuyé pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
	Non branché à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branchée à une prise d'alimentation qui fonctionne. Réinitialisez le disjoncteur. Vérifiez que le DDFT est porté au minimum à 10 ampères (voir ***diagramme des fils électriques*** pour accéder aux composants électriques). Assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés et secs.
	Un fusible a grillé sur le tableau de contrôle	Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir ***diagramme des fils électriques*** pour le schéma) et vérifiez le fusible pour voir s'il y a un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise DDFT est déclenchée.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir ***diagramme de fils électrique*** pour le schéma) et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés et secs. Assurez-vous que le DDFT est porté au minimum à 10 ampères.
	Centre de commande défectueux	Le centre de commande numérique doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Le feu dans le grille de combustion ne s'allume pas.	Grille de combustion	Vérifiez la position de la grille de combustion. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** en cas d'accumulation de cendres.
	Le moteur de la vis d'alimentation est coincé	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la vis d'alimentation. Confirmez visuellement que la vis d'alimentation largue des granulés dans la grille de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange.
	L'allumeur ne fonctionne pas correctement	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'appareil et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur est aligné au trou dans la grille de combustion et ouvrez-le pour allumer les granules. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la ***procédure de démarrage manuelle*** pour continuer à utiliser le gril; cependant, communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Panne de l'allumeur	L'allumeur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
L'affichage de la température RÉELLE ne se règle pas	La sonde du gril est probablement sale	Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***.
	Le fil de la sonde du gril est probablement mouillé	Utilisez un sèche-cheveux pour sécher les fils de la sonde du gril.
	La sonde du gril est brisée	La sonde du gril doit être remplacée. Appelez le service à la clientèle.

L'écran DEL présente le mauvais affichage	Le réglage de la température n'est pas configuré correctement pour afficher °C / °F.	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir ***diagramme de fils électriques*** pour le schéma) pour accéder à l'arrière du Centre de commande numérique. Utilisez une petite lampe torche pour trouver le commutateur de réglage des températures qui se trouve à côté du centre de l'arrière du Centre de commande numérique. Appuyez sur le commutateur pour obtenir une température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit), selon votre préférence. Remplacez le panneau d'accès de la trémie.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176 °C / 350 °F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse	Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***.
	Le grilloir à flamme est ouvert	Fermez le grilloir à flamme pour une cuisson indirecte de la flamme.
Le ventilateur s'allume seul	Le gril est exposé à une température ambiante élevée ou aux rayons directs du soleil	Cette fonction ne nuit pas à l'appareil. La température intérieure du gril a atteint ou dépassé les 54 °C / 130 °F, et a débuté son refroidissement automatique. Pour réduire la température intérieure, ouvrez le couvercle du gril ou débranchez de la source d'alimentation et déplacez l'appareil vers une zone d'ombre.
Le gril produit de la fumée excessive ou décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***.
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** pour le nettoyage. Remplacez par des granulés de bois secs.
	La grille de combustion est bloquée	Retirez les granulés de bois humides de la grille de combustion. Suivez la ***procédure d'amorçage de la trémie***.
	Entrée d'air insuffisante pour le ventilateur	Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si sale.
Le gril n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Réglages des commandes	Vérifiez le Centre de commande numérique afin de vérifier que le petit DEL est situé à côté de la température RÉELLE. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur le tableau de commande d'affichage TEMP pour indiquer la température qui est présentement affichée.
	Le flux d'air dans la grille de combustion est insuffisant	Le gril est incapable de fonctionner correctement. Suivez la ***procédure d'installation*** pour garantir le bon positionnement des composantes de cuisson. Vérifiez la position de la grille de combustion. Suivez les i***nstructions d'entretien et de maintenance*** en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez que l'entrée d'air n'est pas bloquée au niveau du ventilateur. S'il n'y a pas de blocage, retirez le panneau d'accès de la trémie (voir ***diagramme de fils électriques*** pour le schéma) et localiser les fils bleus et blancs du ventilateur. Vérifiez que la connexion est serrée en tirant légèrement sur chaque fil. Si elle est desserrée, appuyez sur le connecteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifiez que les pales de ventilateur sont propres. Contrôlez la sonde du gril. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si sale. Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction dans le système d'alimentation de la trémie. Retirez les granulés et suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***. Une fois l'entretien effectué, faites un essai. Après avoir enlevé les composantes de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Vérifiez que l'allumeur de la grille de combustion est vif et lumineux. Remplacez les composantes de cuisson du gril et utilisez normalement.
	Manque de carburant, Carburant de mauvaise qualité, Blocage dans le système d'alimentation	Vérifiez que le niveau de carburant de la trémie est suffisant et remplissez-le s'il est faible. Si la qualité des granules de bois est mauvaise, ou si les granules sont trop longues, ceci pourrait entraîner une obstruction du système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***.
	Sonde du gril	Vérifiez le statut de la sonde du gril. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si sale. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange, en cas d'endommagement.

Code d'erreur « Er-1 »	L'appareil a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et permettre au gril de refroidir. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***. Après l'entretien, enlevez les granulés en trop et confirmez que les parties composantes sont bien placées. Après avoir enlevé les composantes de cuisson, appuyez sur le bouton « Power » (Alimentation) pour allumer l'appareil puis sélectionner la température souhaitée. Si un code d'erreur s'affiche encore, veuillez communiquer avec le service à la clientèle.
	La sonde du gril n'établit pas de connexion	Vérifiez si la sonde du gril présente des dommages. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si sale. Si tout semble fonctionner correctement, vérifiez la connexion au Centre de commande numérique. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir ***diagramme de fils électriques*** pour le schéma). Localisez les fils argentés et marrons de la sonde du gril. Déconnectez les cosses rectangulaires puis reconnectez-les jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Remplacez le panneau d'accès de la trémie.
Code d'erreur « Er-2 »	Grilles ne réussit pas à effectuer le cycle de démarrage	Le gril est incapable de fonctionner correctement. Suivez la ***procédure d'installation***. Vérifier que la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirer les granules et suivre les ***instructions d'entretien et de maintenance***. Vérifiez la sonde du gril. Confirmez si la température réelle est correcte et précise. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si elle est sale. Vérifiez le positionnement de l'allumeur et assurez-vous qu'il chauffe correctement. Dans un froid extrême, le gril peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le gril, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si il est sale.
	Le gril ne reste pas allumé	
Code d'erreur « Er-3 »	Une interruption de l'alimentation s'est produite pendant que le gril fonctionnait	La source d'alimentation a été interrompue et le gril n'a pas pu compléter son cycle de refroidissement. Vérifiez la source d'alimentation; une panne de courant a pu se produire pendant l'utilisation. Appuyez sur le bouton « Power » (Alimentation) pour éteindre l'appareil, patientez deux minutes puis appuyez sur le bouton « Power » (Alimentation) pour réallumer l'appareil. Si un code d'erreur s'affiche encore, veuillez communiquer avec le service à la clientèle.
	Une panne de courant s'est produite pendant que l'appareil fonctionnait	
Code d'erreur « noPr »	Mauvaise connexion au port de connexion	Déconnectez la sonde thermique du port de connexion situé sur le Centre de commande numérique puis reconnectez. Assurez-vous que l'adaptateur de la sonde thermique est connecté fermement.
	La sonde thermique est endommagée	Vérifiez si les fils de la sonde thermique présentent des signes de dommage. S'ils sont endommagés, veuillez contacter le service à la clientèle pour des pièces de rechange.

DIAGRAMME DES FILS ÉLECTRIQUES

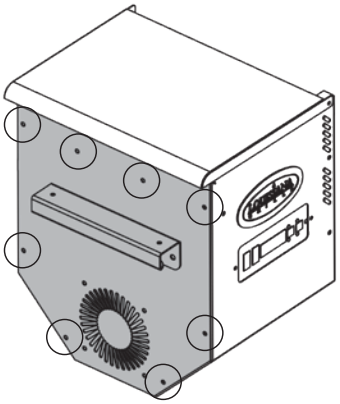
Le système du centre de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.

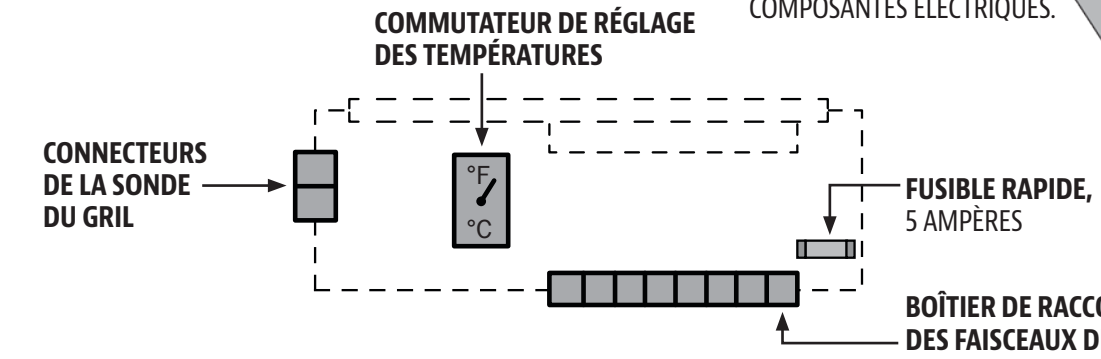
EXIGENCES ÉLECTRIQUES LG
110 V, 3,1 AMP, 60 HZ, 375 W, FICHE À 3 BROCHES AVEC MISE À LA TERRE

REMARQUE : Les composants électriques, passés par les tests de sécurité des produits et les services de certification, sont conformes avec une tolérance de test de ± 5 à 10%.

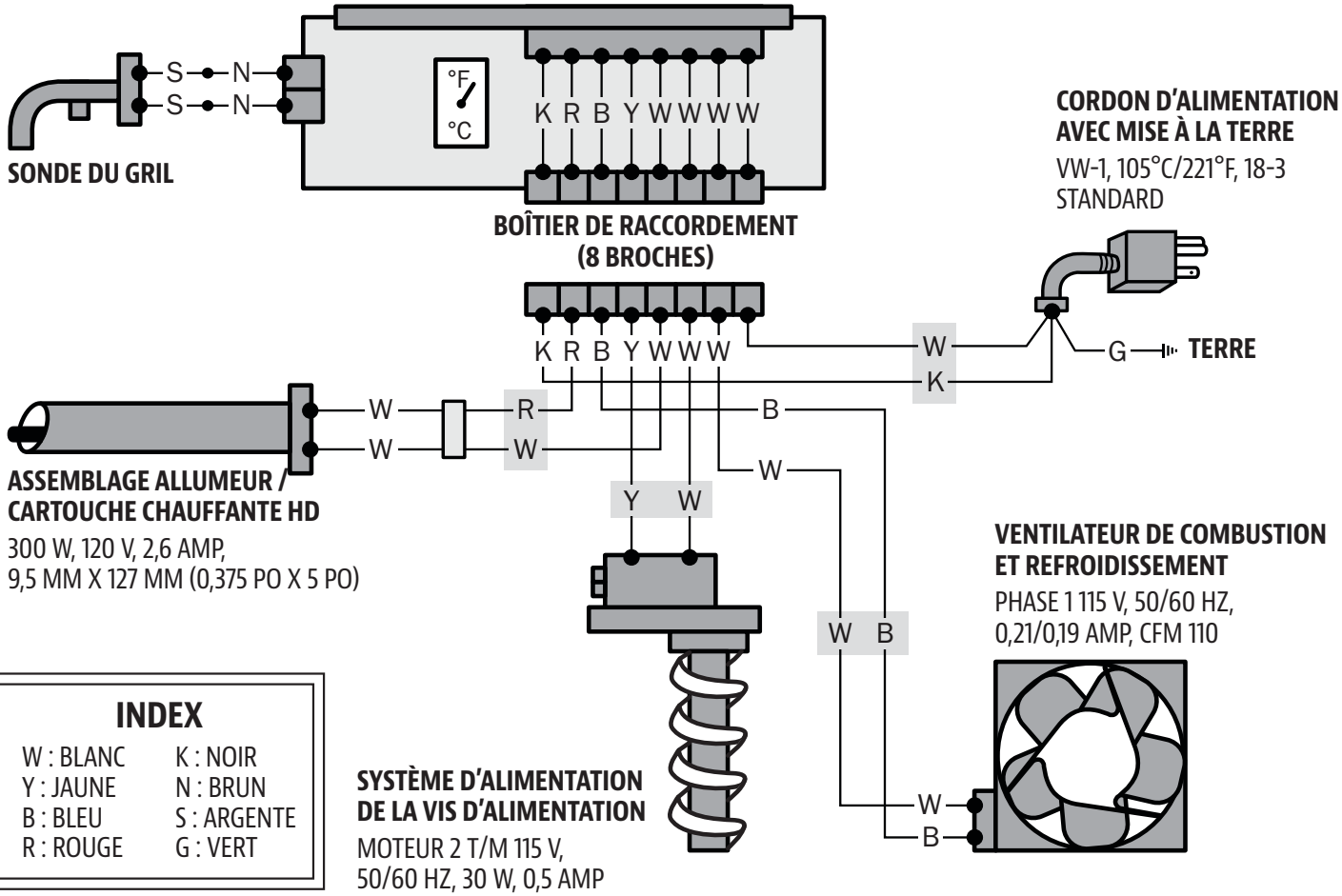
PANNEAU D'ACCÈS DE LA TRÉMIE

LOCALISEZ ET ENLEVEZ LES HUIT VIS SITUÉES SUR LE CÔTÉ DE LA TRÉMIE POUR ACCÉDER AUX COMPOSANTES ÉLECTRIQUES.





CENTRE DE COMMANDE NUMÉRIQUE



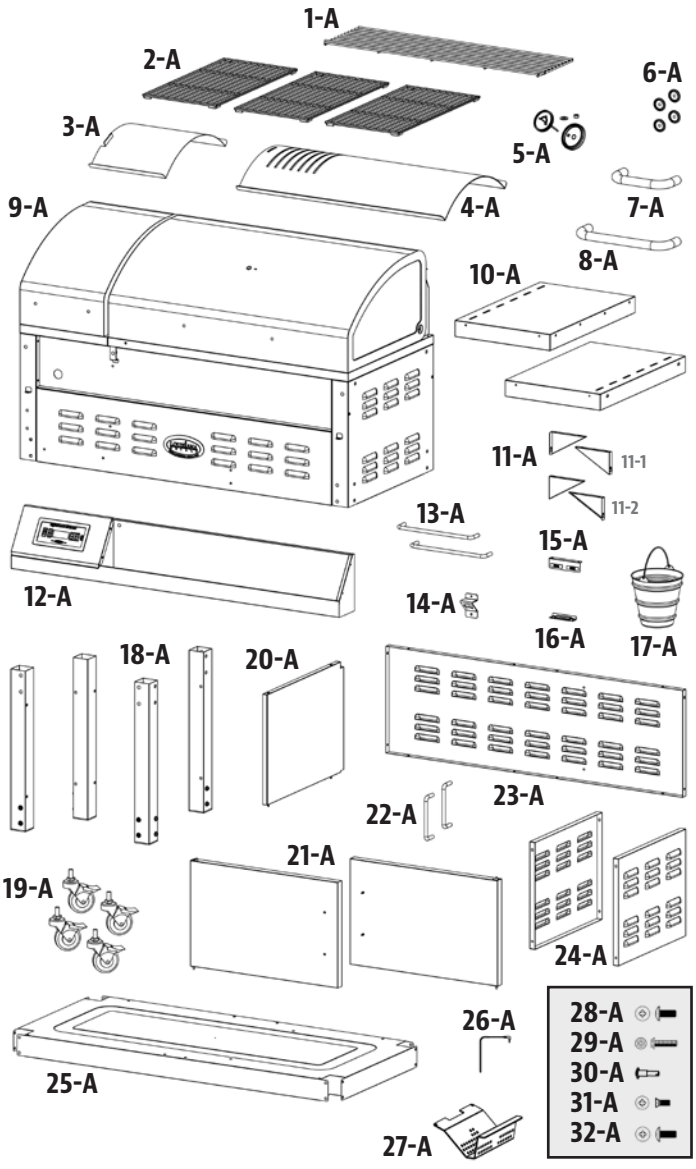
INDEX

W : BLANC	K : NOIR
Y : JAUNE	N : BRUN
B : BLEU	S : ARGENTE
R : ROUGE	G : VERT

FRANÇAIS

PIÈCES DE RECHANGE DE GRIL

No.	Description
1-A	Grille de cuisson supérieure en acier revêtu de porcelaine (x1)
2-A	Grilles de cuisson en fonte revêtue de porcelaine (x3)
3-A	Glissière du grilloir à flamme (x1)
4-A	Planche principale du grilloir à flamme (x1)
5-A	Ensemble de thermomètre (x1)
6-A	Cadran de la poignée (x4)
7-A	Poignée du couvercle de la trémie (x1)
8-A	Poignée du couvercle (x1)
9-A	Baril principal (x1)
10-A	Tablette latérale (x2)
11-A	Support de la tablette latérale (x4)
12-A	Plateau des accessoires (x1)
13-A	Poignée de la tablette latérale (x2)
14-A	Ouvre-bouteille (x1)
15-A	Aimant de porte (x1)
16-A	Butée de la porte (x1)
17-A	Seau à graisse (x1)
18-A	Pied de support (x4)
19-A	Roulette verrouillable (x4)
20-A	Panneau intérieur du chariot (x1)
21-A	Porte d'armoire (x2)
22-A	Poignée de porte d'armoire (x2)
23-A	Panneau arrière du chariot (x1)
24-A	Panneau latéral du chariot (x2)
25-A	Étagère Inférieure (x1)
26-A	Sonde thermique (x1)
27-A	Grille de combustion (x1)
28-A	Vis (x36)
29-A	Vis (x44)
30-A	Crochet à outils de la tablette latérale (x8)
31-A	Vis (x2)
32-A	Vis (x2)

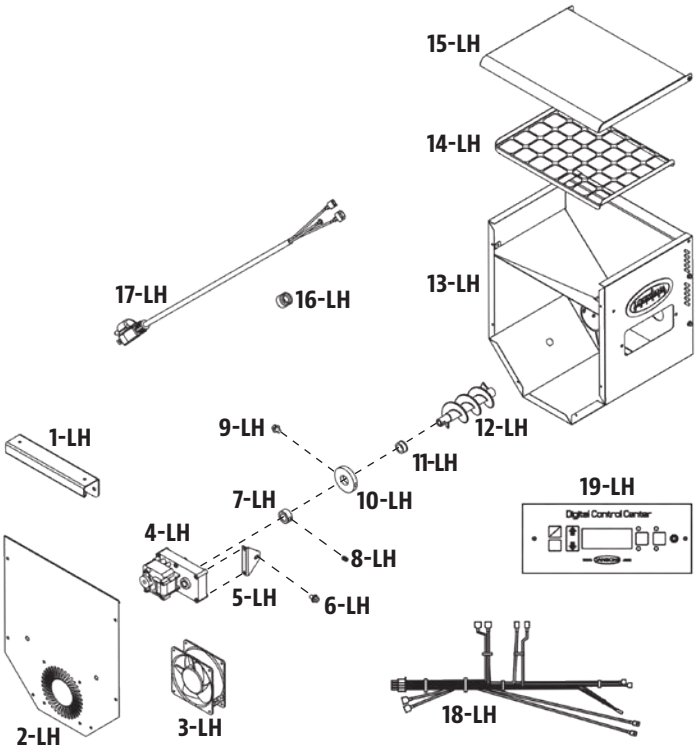


REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.

FRANÇAIS

PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

No.	Description
1-LH	Poignée de la trémie
2-LH	Panneau d'accès de la trémie
3-LH	Ventilateur
4-LH	Moteur de la vis d'alimentation
5-LH	Support de fixation de la vis d'alimentation
6-LH	Vis
7-LH	Collet de verrouillage métallique
8-LH	Vis de fixation
9-LH	Vis
10-LH	Embout métallique
11-LH	Bague d'étanchéité en nylon
12-LH	Vis d'alimentation
13-LH	Boîtier de la trémie
14-LH	Écran de sécurité de la trémie
15-LH	Couvercle de trémie
16-LH	Traitement de recuit
17-LH	Cordon d'alimentation
18-LH	Faisceau de câblage
19-LH	Panneau de commande



GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils de granulés de bois de Louisiana Grills, fabriquées par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et la main d'oeuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception de la grille de combustion), et trois (3) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les parties sont exemptes de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. Il n'existe pas de garantie particulière pour la sonde du gril, la sonde thermique, la peinture, le fini en peinture en poudre, la grille de combustion, le couvercle du gril et tous les joints ou contre tout dommage causé par la corrosion. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le replacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui résistent à la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et d'entretien pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Louisiana Grills car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. La combustion de tout autre élément différent des granules de bois de qualité pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés Louisiana Grills déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, veuillez communiquer avec votre revendeur local ou visiter notre boutique en ligne à l'adresse suivante : **www.louisiana-grills.com**

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (anglais / français / espagnol).

service@louisiana-grills.com | Ligne sans frais : 1-877-303-3134 | Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur « Louisiana Grills » le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Louisiana Grills se trouve sur la trémie. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Disponible à l'achat séparément. Vérifiez auprès de votre distributeur local pour connaître les disponibilités.

ARTICLE	DESCRIPTION
	**HOUSSE DE BARBECUE** Coupe ajustée, couverture complète. Fait de polyester résistant enduit de PVC pour une utilisation de longue durée. Résistant à l'eau. Comprend un lacet de serrage pour un resserrement facile.
	**EXTENSION DE LA TRÉMIE** Supporte un poids supplémentaire de 9,07 kg / 20 lbs de granules pour assurer une cuisson plus longue tout en réduisant la fréquence de remplissage. S'installe solidement sur la partie supérieure de la trémie.
	**SAUCES SIGNATURE** Une collection d'épices gastronomiques. Peut être utilisée comme enduit, marinade ou simplement comme assaisonnement. Sans gluten. Sans glutamate monosodique (GMS).
	**SAUCES SIGNATURE** Une collection d'épices gastronomiques. Peut être utilisée comme enduit, marinade ou simplement comme assaisonnement. Sans gluten. Sans glutamate monosodique (GMS).
	**TAPIS PROTECTEUR POUR BBQ** Facile à nettoyer, protection contre les rayons UV. Protection pour votre patio. *132cm x 86cm / 52" x 34"*

ARTICLE	DESCRIPTION
	**TABLIER POUR LE GRIL** Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du barbecue. Taille unique. Lavable à la machine. Noir.
	**PIERRE À PIZZA** Grès céramique résistant aux températures élevées, peut être utilisé de manière sécuritaire sur un barbecue. Surface non collante avec poignées intégrées. *Diamètre de 38 cm / 15 po*
	**SUPPORT À POULET** Infusez toute la saveur dans le poulet pendant sa cuisson. Marinez avec le liquide de votre choix, directement sur le barbecue, pour de délicieux résultats.
	**TASSE ISOTHERME** Gardez vos breuvages bien chauds ou bien glacés grâce à sa conception élégante en acier inoxydable. Couvercle transparent à glissière. Isolation à double paroi. Parfait pour le transport.

FRANÇAIS

RECETTES

UNE POITRINE CLASSIQUE

4 à 6 portions

Une poitrine entière de bœuf pèse environ 7,25 à 8,16 kg / 16 à 18 livres et possède trois parties distinctes : la couronne, le bout et la section plate. Utilisez la section plate car elle est maigre, compacte et produit de très belles tranches lorsque vous la tranchez.

Ingrédients :

1	Poitrine de boeuf 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs, 0,6 cm / ¼ po d'épaisseur de graisse
1 bouteille	de moutarde jaune préparée
75 ml / 5 c. à s.	assaisonnement
1 bouteille	sauce au piment fort
1 pack	mélange d'oignon déshydraté
375 ml / 1 1/2 c.	bouillon de bœuf
40 ml / 8 c. à c.	poivre noir

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange compétition

Instructions :

1. Déposez une grande pellicule de plastique sur votre plan de travail de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de bœuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites une marque sur le dessous de la poitrine, une seule fois à contre sens. Ceci vous aidera à couper la poitrine une fois qu'elle est cuite, la coupe à contre sens vous offrira également un morceau de viande tendre qui fond dans la bouche. Le dessous est le côté non-gras, avec la couronne. Enduire avec une généreuse portion de moutarde préparée. Frottez légèrement sur toute la surface. Saupoudrer une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde, puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de bœuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au réfrigérateur pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.
2. Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange d'oignon déshydraté, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.
3. **Préchauffez le gril, puis réduire le réglage à température faible de 82 °C / 180 °F.**
4. Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du gril préchauffé. Fermez le couvercle du gril. Faites cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures.
5. Badigeonner la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant les 3 premières heures.
6. Continuez le processus de cuisson lente jusqu'à ce que la température atteigne 60-66 °C / 140-150 °F. Enlevez la poitrine du gril. **Faites monter la température du gril à 176 °C / 350 °F.**
7. Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche.
8. Déposez la poche délicatement sur le gril. Faites fumer pendant 1 à 1 ½ heures.
9. Ouvrez la poche et utilisez un thermomètre à viande; La température interne doit atteindre 91°C / 195°F. La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
10. Transférez la viande sur un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

SAUCISSE AVEC SAUCE CHUTNEY À LA MANGUE

4 à 6 portions

Ingrédients :

2	mangues (tranchées finement)
0., kg / 2 lbs	de saucisse italienne (piquante ou douce)
10 ml / 2 c. à t.	de persil frais (haché)
15 ml / 1 c. à s.	de poivron rouge (coupé en dés)
10 ml / 2 c. à t.	miel
½	oignon rouge (coupé en dés)
½ bulbe	de fenouil (coupé en dés)
5 ml / 1 c. à c.	de jus de lime
Une pincée	de sel

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange compétition

Instructions :

1. **Préchauffez le gril, puis réduire le réglage à température faible-moyen de 82-107 °C / 180-225 °F.**
2. Placez les saucisses sur le gril, espacées uniformément. Tournez toutes les dix minutes afin que tous les côtés soient grillés.
3. Combinez tous les ingrédients restants pour fabriquer le chutney. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.
4. Coupez la saucisse grillée en diagonale, puis servir avec le chutney sur le côté.

STEAK DE FROMAGE BLEU

4 portions

Ingrédients :

4	Steak, T-bone ou faux-filet *2,54 cm / 1 po d'épaisseur* *0,28-0,62 kg / 10-12 onces chaque*
113 g / 4 ounces	fromage bleu (émietté)
50 ml / ¼ c.	d'oignon vert (en fines tranches)

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange Compétition / Whiskey

Instructions :

1. **Préchauffer le gril, puis laisser ou réduire légèrement (204-260°C / 400-500°F).**
2. Enlevez l'excédent de gras de la viande et jetez.
3. Placez les steaks sur le gril. Saisissez chaque côté, en retournant toutes le minutes.
4. **Réduire la température à 135 °C/275 °F ou 163 °C/ 325 °F.** Retournez les steaks une dernière fois. Mélangez le fromage bleu et les oignons. Saupoudrez les steaks, fermez le couvercle du gril et faites griller jusqu'à ce qu'ils atteignent la cuisson désirée. Vérifiez la cuisson en coupant une tranche de viande près de l'os.

Variation : FAIRE SAISIR AVEC LA MÉTHODE INVERSÉE
Réduire le **réglage à température faible de 82 °C / 180 °F**, puis placer les steaks sur le gril. Faites fumer pendant 5 à 15 minutes. Une fois fumé à la cuisson désirée, tournez le **température de gril à 204-260 °C / 400-500 °F** et saisissez à votre goût.

CÔTES LEVÉES BARBECUE

4 à 6 portions

Ingrédients :

1,3-1,8 kg / 3-4 lbs	de côtelettes *Côtes levées de porc juteuses / longe*
45 ml / 3 c. à s.	d'huile
5 ml / 1 c. à t.	sel
5 ml / 1 c. à t.	poivre
2 entiers	oignons (hachés)
30 ml / 2 c. à s.	vinaigre
30 ml / 2 c. à s.	de sauce Worcestershire
125 ml / ½ c.	de jus de pomme ou soda
5 ml / 1 c. à t.	de paprika
5 ml / 1 c. à t.	de poudre de piment chili

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange Compétition / Pommier

Instructions :

1. **Préchauffer le gril, puis réduire le réglage à 82-107 °C / 180-225 °F.**
2. Préparez les côtes levées en enlevant la couche épaisse de peau à l'arrière. Saupoudrez les côtes avec du sel et du poivre.
3. Placez les côtes sur le gril, espacées uniformément. Faites fumer pendant 3 à 4 heures.
4. Mélangez le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir la sauce pendant cinq minutes pour épaissir.
5. Enlevez du gril. **Faites monter la température du gril à 176°C / 350°F.**
6. Placez chaque côte dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de sauce sur les côtes dans la poche. Fermez la poche.
7. Déposez la poche délicatement sur le gril. Faites fumer pendant 1 à 1 ½ heures.
8. Ouvrez la poche. La viande aura exposé les extrémités des côtes et sera très tendre. **Faites monter la température du gril à 260 °C / 500 °F.** Remettez les côtes sur le gril et badigeonnez avec de la sauce sur les deux côtés.
9. Lorsque la sauce est caramélisée et collantes, retirez du grill et servez.

VARIATION : MÉTHODE « MEMPHIS DRY »
Faites monter **la température du gril à élevé à 260 °C / 500 °F.** Remettez les côtes sur le gril et assaisonnez ou frottez avec un assaisonnement sec. Saisissez les côtes, retirez du grill et servez.

BURGERS DE BARBECUE CLASSIQUES

4 à 6 portions

Ingrédients :

900 g /2 lbs	de bœuf haché ou de buffle
15 ml / 3 c. à t.	d'assaisonnement
2 entiers	oeufs , à température ambiante
500 ml / 2 c.	de chapelure (séché, fin)
6 - 8	Hamburger / Petits pains
6 - 8 tranches	fromage (tranches fines)
30 ml / 2 c. à s.	beurre

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Mélange Compétition

Instructions :

1. **Préchauffer le gril, puis laisser ou réduire légèrement à 204-260 °C / 400-500 °F.**
2. Mélangez la viande, l'assaisonnement, les œufs et la chapelure dans un bol. Divisez la viande en plusieurs portions et formez-les en petites boulettes de taille et de forme similaires au pain que vous servirez. Gardez les boulettes à environ 1,9 cm / ¾ po d'épaisseur.
3. Déposez les boulettes sur le gril. Faites griller environs six minutes chaque côté, en évitant d'appuyer sur la viande. Faites un test pour vérifier la cuisson, à l'aide d'un thermomètre à viande instantané : la température interne devrait atteindre 71 ºC / 160 ºF. La viande peut devenir rose à l'extérieur en raison de la saveur fumée.
4. Au cours des dernières minutes de cuisson, badigeonnez les petits pains avec du beurre et grillez légèrement sur le gril.
5. Retirez les pains, burgers lorsqu'ils sont prêts. Ajoutez aux hamburgers du fromage à fondre, et servez.

CONSEIL : Une viande légèrement plus grasse rendra le hamburger plus juteux. Pour un choix plus léger, essayez le buffle haché.

STEAK DE SURLONGE AVEC DES OIGNONS DOUX ET DES POIVRONS

4 portions

Ingrédients :

2	Steak de surlonge *D'une épaisseur d'un pousse, coupé en 4 morceaux. 0,45kg/1 lb*
10 ml / 2 c. à t.	assaisonnement
5 moyens	oignons doux (coupés grossièrement)
2 entiers	poivrons (toutes sortes, hachée)
60 ml / 4 c. à s.	sauce soja
60 ml / 4 c. à s.	huile d'olive
Pincée	sel

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Mesquite / Fût de whisky

Instructions :

1. **Préchauffer le gril, puis réduire le réglage à 218°C / 425°F.**
2. Saupoudrez les deux côtés des steaks avec l'assaisonnement. Recouvrez et réfrigérez pendant au moins 1 heure.
3. Placez les oignons et les poivrons dans un plateau recouvert de papier d'aluminium. Mélangez l'huile d'olive et la sauce soja ensemble, puis versez sur le plateau. Saupoudrez de sel. Fermez complètement le paquet d'aluminium.
4. Placez le paquet sur le gril pendant environ 10 - 15 minutes ou bien jusqu'à ce que les légumes soient doux et tendres. Enlevez du gril, mais gardez sous l'emballage.
5. Placez les steaks sur le gril. Saisissez chaque côté, en retournant toutes le minutes.
6. Grillez jusqu'à la cuisson désirée, puis enlevez du gril. Placez sur les plats de service et garnissez-les avec les légumes chauds.

POULES DE CORNOUAILLES AVEC DU RIZ MANDARIN

4 portions

Ingrédients :

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

Riz mandarin

59 ml / ¼ c.	d'amandes (effilées)
30 ml / 2 c. à t.	céleri (haché)
1 petit	oignon vert (tranché finement)
30 ml / 2 c. à t.	beurre
1 conserve	de segments d'orange mandarine (égouttée) *0,4 kg/11ounces*
30 ml / 2 c. à t.	de jus d'orange (concentré)
500 ml / 2 c.	riz cuit

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Mesquite / Mélange compétition

Instructions :

1. Préparez le riz mandarin en faisant sauter les amandes, le céleri et les oignons avec du beurre dans une petite poêle jusqu'à ce que les amandes soient légèrement grillées. Combinez le mélange avec les segments d'orange, jus d'orange et le riz cuit dans un bol et mettre de côté.
2. **Préchauffer le gril, puis réduire à le réglage moyen à 135-177°C / 275-350°F.**
3. Rincez les poules de Cornouailles et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Remplissez les poules de Cornouailles avec la garniture et attachez les pattes à l'aide d'une ficelle. Badigeonnez légèrement les poules avec de l'huile; saupoudrez avec du paprika.
4. Placez les poules de Cornouailles sur le gril. Grillez pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre lorsqu'on la presse.
5. Badigeonnez les poules avec la marmelade à l'orange pendant les 20 dernières minutes de cuisson. Enlevez du gril et présentez sur un plateau de service.

CONSEIL : Si vous souhaitez récoltez les gouttes de graisse pour faire une sauce, placez les poules dans un plat en aluminium et ajoutez assez d'eau ou de jus pour couvrir le fond à environ 0,6 cm / ¼ po d'épaisseur.

KEBABS DE CREVETTES AVEC BEURRE AU CURRY

4 portions

Ingrédients :

900g / 2 lbs	crevettes (décortiquées, déveinées)
125ml / ½ c.	beurre de curry
15 ml / 1 c. à t.	huile d'olive
1	lime
	aneth frais

Beurre de curry

125 ml / ½ c.	beurre
30 ml / 2 c. à t.	oignons (hachés)
15 ml / 1 c. à t.	aneth frais
5 ml / 1 c. à s.	poudre de curry
Pincée	poudre d'ail

Saveur de granulés de bois suggérée : Mesquite / Compétition

Instructions :

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. Préchauffer le gril, puis réduire à 135-163°C / 275-325°F.
3. Préparez le beurre Curry en faisant fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajoutez les oignons, l'aneth, la poudre de curry et la poudre d'ail. Faites cuire pendant cinq minutes, puis retirez du feu.
4. Étalez les crevettes sur les brochettes, en laissant de l'espace entre les morceaux. Badigeonner légèrement d'huile d'olive.
5. Placez les brochettes sur le gril et griller jusqu'à ce que les crevettes soient blanches et tendres. Les crevettes grillent rapidement; prenez soin de ne pas trop les cuire. Tournez les brochettes une fois et badigeonnez-les avec du beurre de curry

vers la moitié du temps de cuisson.

6. Déposez les crevettes grillées sur un plateau. Garnissez de quarts de lime et d'aneth.

CONSEIL : Pour enfourcher une crevette afin qu'elle soit droite, tenez-la en position écartée avec une main. Commencez par le bout (la queue) et insérez une brochette de bois ou de bambou dans la crevette afin qu'elle occupe toute sa longueur. Continuez à déplier la crevette avec vos doigts pendant cette étape.

CREVETTES AU BACON ET BASILIC SUR BROCHETTE

4 à 6 portions

Ingrédients :

24 grandes crevettes (décortiquées, déveinées)
24 feuilles de basilic frais entières
24 tranches Bacon (tranches fines)

Essence de granulés de bois suggérée : Cerisier / Pommier

Instructions :

1. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure.
2. **Préchauffer le gril, puis réduire à 135-163 °C / 275-325 °F.**
3. Enroulez un morceau de crevettes et une feuille de basilic dans une fine tranche de bacon, puis enfiler sur une brochette, en laissant un espace entre les pièces.
4. Placez les brochettes sur le gril et griller jusqu'à ce que les crevettes soient blanches et tendres et le bacon soit joliment grillé. Les crevettes grillent rapidement; prenez soin de ne pas trop les cuire. Retournez les brochettes régulièrement pour éviter de les brûler.
5. Retirez du grill et servir.

DINDE ENTIÈRE FUMÉE

Nourri une petite armée - les restes sont délicieux!

Ingrédients :

1 entière dinde (dégelée)
9-11,3 kg / 20-25 lbs
60 ml /4 c. à t. d'assaisonnement
5 ml / 1 c. à s. paprika fumé
45 ml /3 c. à t. beurre

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Cerisier / Mélange compétition

Instructions :

1. **Préchauffer le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
2. Enlevez les cous et les abats de la dinde. Rincez soigneusement la dinde et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
3. Dans un petit contenant, mélangez le beurre, ¼ de l'assaisonnement et le paprika afin de former une pâte. Insérez délicatement votre main entre la peau extérieure et la viande de la poitrine. Bourrez la pâte à l'intérieur de la viande.
4. Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure de la dinde.
5. Placez la dinde, poitrine vers le haut, dans le centre de la grille de cuisson et faites griller jusqu'à ce que la dinde soit tendre et brune dorée; la température interne doit atteindre 82°C / 180°F dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77°C / 170°F dans la poitrine.
6. Enlevez la dinde, couvrez-la avec une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.

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 période de rôtissage.

POULET À LA BIÈRE

2 à 6 portions

Ingrédients :

1 entier poulet
1.8-2.7 kg / 4-6 lbs
1 canette bière, n'importe laquelle
45 ml /3 c. à c. d'assaisonnement

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Pommier / Mélange compétition

Instructions :

1. **Préchauffer le gril, puis réduire à 135-177°C / 275-350°F.**
2. Ouvrez la canette et versez la moitié de la bière dans un verre. Laissez la moitié dans la canette, et faites quelques trous supplémentaires dans la partie supérieure de la canette pour augmenter la ventilation. Ajoutez ¼ de l'assaisonnement dans la canette.
3. Rincez soigneusement le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant. Saupoudrez 1/4 de l'assaisonnement à l'intérieur du poulet. Avec l'assaisonnement restant, frotter la surface extérieure du poulet.
4. Insérez délicatement la canette verticale dans le poulet, placez sur le gril et fermez le couvercle du gril. Cuire jusqu'à ce que le poulet soit doré et croustillant; la température interne doit atteindre 74°C / 165°F.
5. A l'aide de pinces, retirez délicatement le poulet avec la en position verticale du gril. Laissez-le reposer pendant cinq minutes, puis enlevez délicatement la canette du poulet. Soyez prudent de ne pas renverser, le liquide sera chaud.
6. Coupez le poulet et servez-le.

Variation : POULET À LA BIÈRE SANS ALCOOL
À l'aide de la même méthode décrite ci-dessus, mais au lieu d'une bière vous pouvez utiliser votre boisson favorite comme du cola (pas diète), jus de fruit ou de l'eau avec des assaisonnements en plus.

POULET SATAY STYLE RANCH

2 à 6 portions

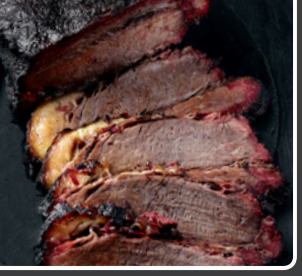
Ingrédients :

450g / 1 lb	Poitrines de poulet ou Cuisses (sans os, sans peau)
112 ml / ½ c.	Mélange à la vinaigrette italienne ou ranch
Pincée	sel
Pincée	poivre

Essence de granulés de bois suggérée : Pommier / Cerisier

Instructions :

1. Coupez le poulet, sur la longueur, en morceaux de 0,63 cm/ 1/4 po ou plus épais. Rincez le poulet et essuyez à l'aide d'un papier absorbant.
2. Placer les morceaux de poulet dans un sac en plastique refermable. Ajouter la vinaigrette, le sel et le poivre. Fermez le sac en plastique et secouez délicatement le sac, en vous assurant de bien imprégner le poulet avec la sauce. Placez dans le frigo pendant 1 à 2 heures ou toute la nuit. Secouez le sac une ou deux fois afin que le poulet se marine de manière uniforme.
3. Faites tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant environ 1 heure avant de les utiliser.
4. **Préchauffer le gril, puis réduire le réglage à 218°C / 425°F.**
5. Retirez le poulet du sac en plastique, et passez-le en va-et-vient sur les brochettes, comme un ruban.
6. Placez les brochettes sur le gril et griller jusqu'à ce que le poulet soit blanc et ferme. Retournez les brochettes régulièrement pour éviter de les brûler.
7. Retirez du grill et servir.









FREE RECIPES | RECETTES GRATUITES

WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

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

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

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

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE

⚠ WARNING: This product can expose you to chemicals including wood dust, which is known to the state of California to cause cancer. Combustion of this product can expose you to chemicals including 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 produits chimiques incluant la poussière de bois, connue par l'état de californie pour causer le cancer. La combustion de ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant le monoxyde de carbone, connu par l'état de la californie comme causant des anomalies congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour accéder à d'autres informations, rendez-vous à **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**

780190115UVM