

10959

COLLECTION BY  
COLLECTE PAR  
COLECCIÓN POR



# AMBIANCE®

FIREPLACES | GRILLS

## WOOD PELLET GRILL & SMOKER GRIL ET FUMOIR À GRANULES DE BOIS PARRILLA Y AHUMADOR DE PELLETS DE MADERA

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

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

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

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.  
FUEL AND ACCESSORIES NOT INCLUDED.

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

SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.  
COMBUSTIBLE Y ACCESORIOS NO INCLUIDOS.

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

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

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



**LG1000BL**

**OWNER'S MANUAL  
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE  
MANUAL DEL PROPIETARIO**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE DE L'APPAREIL SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN MANQUE DE DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CET ARTICLE NE SOIT UTILISÉ QUE CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.**

## DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Veillez lire attentivement et bien comprendre le présent guide avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer cet article. Votre nouveau barbecue à granules de bois fonctionnera alors de façon plus agréable et sans problème. Nous vous recommandons aussi de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

**VOUS DEVEZ COMMUNIQUER AVEC VOTRE ASSOCIATION LOCALE DE L'HABITATION, LES RESPONSABLES DU BÂTIMENT OU DES SERVICES D'INCENDIE, OU LES AUTORITÉS COMPÉTENTES, POUR OBTENIR LES PERMIS, LA MISSION OU LES RENSEIGNEMENTS NÉCESSAIRES SUR TOUTE RESTRICTION D'INSTALLATION, COMME L'INSTALLATION D'UN BARBECUE SUR UNE SURFACE COMBUSTIBLE, LES EXIGENCES D'INSPECTION OU MÊME LA CAPACITÉ D'UTILISATION, DANS VOTRE RÉGION.**

1. Un dégagement minimal de 457 mm (18 po) entre les structures inflammables sur les côtés du barbecue, et une distance de 457 mm (18 po) entre l'arrière du barbecue et des structures inflammable doit être maintenu. Ne pas installer l'appareil sur des planchers inflammables ou des planchers protégés par des surfaces inflammables à moins que des autorisations et des permis adéquats n'aient été obtenus par les autorités compétentes. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou dans un espace fermé. Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou surplomb combustible. Gardez votre barbecue dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

**SI UN FEU DE GRAISSE SE PRODUIT, ÉTEIGNEZ LE BARBECUE ET FERMEZ LE COUVERCLE JUSQU'À CE QUE LE FEU SOIT ÉTEINT. DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE DE COURANT. NE PAS JETER D'EAU SUR L'APPAREIL. N'ESSAYEZ PAS D'ÉTOUFFER LE FEU. IL EST IMPORTANT D'UTILISER SUR PLACE UN EXTINCTEUR D'INCENDIE APPROUVÉ DE TOUTES LES CLASSES (CLASSE ABC). EN CAS D'INCENDIE NON MAÎTRISÉ, APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.**

**AVERTISSEMENT DE SURCHAUFFE! SI, POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT, VOTRE ALLUMEUR ÉLECTRIQUE TOMBE EN PANNE OU SI LA FLAMME DE VOTRE GRIL S'ÉTEINT PENDANT LA CUISSON, VÉRIFIEZ LA ZONE DE COMBUSTION DU GRIL POUR VOUS ASSURER QU'IL N'Y A PAS DE GRANULES NON BRÛLÉES DANS LA GRILLE AVANT DE REDÉMARRER LA COMBUSTION. LA MISE EN MARCHÉ DU BARBECUE AVEC DES GRANULES DANS LA ZONE DE COMBUSTION PEUT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE ET POSSIBLEMENT UNE FLAMME INCONTRÔLÉE.**

2. Tenir les cordons d'alimentation électrique et le carburant éloignés des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre barbecue sous la pluie ou autour de toute source d'eau.
3. Après une période d'entreposage ou de non-utilisation, il est important de vérifier si la grille de combustion est obstruée, si la trémie contient des corps étrangers et si quelque chose bloque l'air autour de l'entrée d'air du ventilateur, de la cheminée ou des orifices d'évacuation arrière du cylindre. Nettoyer avant l'utilisation. Un entretien et une maintenance réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Si le barbecue est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies ou des saisons de forte humidité, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie. Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granules de bois se gonflent considérablement, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.

**NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL DURANT SON UTILISATION OU TANT QU'IL EST ENCORE CHAUD. S'ASSURER QUE LE FEU EST COMPLÈTEMENT ÉTEINT ET QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT FROID AU TOUCHER AVANT DE LE DÉPLACER.**

4. Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation du barbecue. Ne pas utiliser d'accessoires non spécifiés pour cet appareil. Ne pas placer une housse de barbecue ou quoi que ce soit d'inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.
5. Afin d'éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec la vis d'alimentation, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité métallique, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être enlevé à moins d'indication contraire du Service à la clientèle ou d'un marchand autorisé.

**CET APPAREIL N'EST PAS RECOMMANDÉ POUR LES ENFANTS, LES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À MOINS QU'ILS NE SOIENT SOUS LA SUPERVISION DIRECTE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.**

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et provoquer des blessures graves. Tenir les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation.
7. Ne pas agrandir les trous d'allumage ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie et de dommages corporels et annulera votre garantie.
8. L'article peut avoir des rebords ou des pointes tranchantes. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.
9. Retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance, afin de réduire les risques d'incendie.

## ÉLIMINATION DES CENDRES

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

## GRANULES DE BOIS

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

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

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

## CRÉOSOTE

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

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

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

## MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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



### LISTE DE SÉCURITÉ

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

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

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



**DÉCLARATION CONCERNANT  
LES DROITS D'AUTEUR**

Copyright 2022. Tous droits réservés.  
Aucune partie de ce manuel ne peut être  
copiée, transmise, transcrite ou stockée  
dans un système d'archivage, sous quelque  
forme ou par quelque moyen que ce soit,  
sans l'autorisation expresse écrite de :

**DANSONS**

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

**SERVICE CLIENTS**

États-Unis : (480) 923-9632  
Canada (sans frais) : 1-877-942-2246  
[www.louisiana-grills.com](http://www.louisiana-grills.com)

## DÉMARRER EN TOUTE SÉCURITÉ

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 25

## GRILLER COMME UN PROFESSIONNEL

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

ENVIRONNEMENT DU BARBECUE	29
TEMPÉRATURES DE CUISSON	30
FLUX D'AIR ET SYSTÈME D'ALIMENTATION	30
PANNEAU DE CONTRÔLE 101	31
FONCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE	33
CONNEXION À L'APPLICATION SMOKE IT®	35
PREMIÈRE UTILISATION - COMBUSTION INITIALE	35
PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ	35
PROCÉDURE D'ARRÊT	35
DIRECTIVES DE CUISSON	36
CONSEILS ET TECHNIQUES	38

## ENTRETIEN DE VOTRE GRIL

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE 38

## ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

DÉPANNAGE	40
COMPOSANTS ÉLECTRIQUES	42
PIÈCES DE REMPLACEMENT	43
GARANTIE	45

## CUISINER

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

RECETTES 46

# ENVIRONNEMENT DU BARBECUE

Avec le mode de vie actuel qui consiste à s'efforcer de manger des aliments sains et nutritifs, l'un des facteurs à considérer est l'importance de réduire l'apport en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire le gras dans votre alimentation est d'utiliser une méthode de cuisson qui utilise peu de gras, comme le grillage. Comme un barbecue à granules utilise des granules de bois naturel, la saveur savoureuse du bois s'imprègne dans la viande, réduisant ainsi le besoin d'utiliser des sauces contenant une haute teneur en sucre.

## OÙ INSTALLER LE BARBECUE

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

Tous les barbecues Louisiana Grills® doivent être placés à une distance minimale de 457 mm (18 po.) des installations combustibles, et cette distance doit être maintenue tant que le gril est en fonctionnement. Pour aider efficacement votre gril à atteindre une température de sortie correcte, maintenir la rétention de chaleur et le temps de récupération de la chaleur lorsque le couvercle est ouvert, il est recommandé d'abriter votre appareil du vent. De plus, en ajustant la position de votre gril en le faisant tourner d'un quart de tour – en gardant les trous d'évacuation d'air (évents) à l'abri du vent – vous aurez un meilleur contrôle de la température et de meilleurs résultats.

## CUISSON PAR TEMPS FROID

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

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

## CUISSON PAR TEMPS CHAUD

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

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

# TEMPÉRATURES DE CUISSON

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

## TEMPÉRATURE ÉLEVÉE (205 À 315 °C/401 À 600 °F)

Cette plage est adaptée pour saisir et griller à haute température. A utiliser conjointement avec le diffuseur de chaleur pour la cuisson à flamme directe ou indirecte. Avec la plaque coulissante du diffuseur de chaleur ouverte, la flamme directe est utilisée pour créer des steaks « bleus », ainsi que des légumes flambés, des toasts à l'ail ou des s'mores ! Lorsque la plaque coulissante du diffuseur de chaleur est fermée, l'air circule autour du baril, ce qui produit une chaleur par convection. La température élevée est également utilisée pour atteindre une chaleur élevée dans des conditions de froid extrême.

## TEMPÉRATURE MOYENNE (135 À 180 °C/275 À 356 °F)

Cette plage de température est idéale pour cuire, rôtir, la finition de la cuisson par fumage. La cuisson à ces températures réduira grandement les risques d'une flambée de graisse. Assurez-vous que la glissière du brûleur à flamme est fermée, couvrant ainsi les ouvertures. Idéal pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou si vous voulez de la polyvalence et du contrôle.

## FAIBLE TEMPÉRATURE (82 À 125 °C/180 À 257 °F)

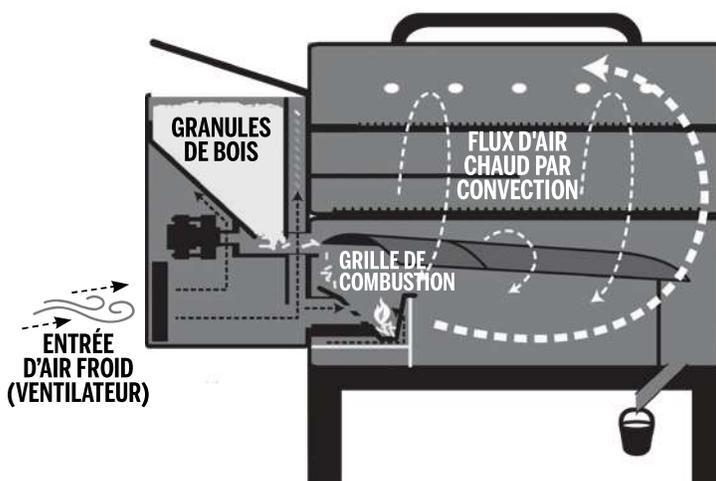
Cette plage de température est utilisée pour cuisiner des rôtis, augmenter la saveur de fumée et garder les aliments chauds. Infusez plus de saveur de fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisant plus longtemps à une température plus basse (aussi appelée cuisson à feu doux et lent). Recommandé pour cuire la dinde, le jambon juteux ou un grand festin. Fumer est une variante du vrai barbecue, et c'est vraiment le principal avantage de griller sur un barbecue à granules de bois.

Le fumage à chaud, un autre nom pour la cuisson à feu doux et lent, se fait généralement à entre 82 à 125 °C/180 à 257 °F. Le fumage à chaud est plus efficace lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, par exemple pour de grosses coupes de viande, de poisson ou de volaille.

**ASTUCE : POUR INTENSIFIER CETTE SAVEUR SAVOUREUSE, PASSEZ À UNE PLAGE DE TEMPÉRATURE BASSE IMMÉDIATEMENT APRÈS AVOIR PRÉCHAUFFÉ VOTRE BARBECUE. CELA PERMET À LA FUMÉE DE PÉNÉTRER LA VIANDE.**

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

## FLUX D'AIR ET SYSTÈME D'ALIMENTATION



Le cœur de votre gril réside dans la relation entre le flux d'air de convection forcée par ventilateur et la fonctionnalité du système d'alimentation par vis sans fin. Le ventilateur de combustion/refroidissement souffle de l'air à travers le système, permettant à l'air chaud de l'allumeur d'allumer les granules et de s'enflammer dans la grille de combustion. Le système d'alimentation à vis sans fin continue à fonctionner par cycles, alimentant la grille de combustion en granules.

Pour que les trous d'air de combustion (flux d'air) de la grille de combustion ne soient pas obstrués, il est essentiel d'entretenir et de nettoyer correctement cette zone. Si le gril n'atteint pas la température souhaitée, vérifiez que les trous de la grille de combustion sont dégagés.

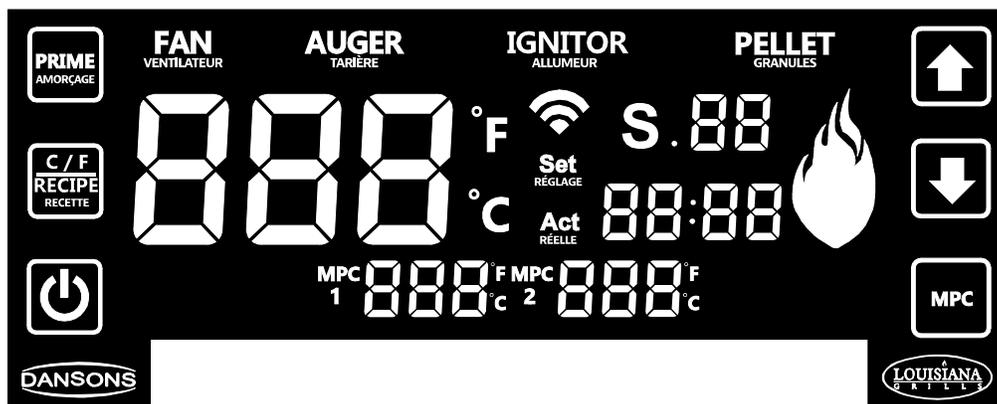
**CONSEIL : LE GRIL PEUT FONCTIONNER EFFICACEMENT SUR DE LONGUES PÉRIODES À CONDITION QUE LE COMBUSTIBLE SOIT SEC ET EN QUANTITÉ SUFFISANTE, QUE LA CIRCULATION D'AIR SOIT ADÉQUATE ET QUE LES ÉLÉMENTS DE CUISSON SOIENT PROPRES.**

La conception unique du système de circulation d'air de Louisiana Grills® permet de diriger la majorité des cendres volantes vers le fond du baril, tout en dirigeant la chaleur de convection forcée par ventilateur pour qu'elle circule autour du baril principal. Ce type de flux d'air permet d'utiliser une qualité différente de granules tout en réduisant la possibilité de blocage du combustible et de blocage du système d'alimentation par vis sans fin.

# PANNEAU DE CONTRÔLE 101

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

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



CONTRÔLE	DÉSIGNATION
	Appuyez et maintenez ce bouton appuyé pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche. Cela permettra de lancer le cycle de démarrage automatique. Maintenez ce bouton appuyé pendant trois secondes pour mettre l'appareil hors tension, ce qui activera le cycle de refroidissement automatique. Le bouton clignote en blanc lorsqu'il est connecté à une source d'alimentation, et reste fixe lorsque l'appareil est en marche.
	L'icône Wi-Fi indique une connexion à un réseau sans fil. Lorsque l'appareil recherche une connexion via Wi-Fi ou Bluetooth®, l'icône clignote. Une fois la connexion Wi-Fi établie, l'icône ne clignote plus. Lorsque vous êtes connecté, vous pouvez obtenir des informations en direct sur la température actuelle du gril et celle programmée, le temps de cuisson, ainsi que sur la température des sondes de cuisson. Vous pouvez également régler les paramètres de votre panneau de contrôle.
	Ce bouton possède deux fonctionnalités : changer les unités de température et modifier les étapes de la recette. <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyez rapidement sur ce bouton pour activer le changement d'unité de température et afficher un relevé différent. Vous pouvez sélectionner Celsius (°C) à Fahrenheit (°F), selon votre préférence. Par défaut, l'appareil est en Fahrenheit.</li> <li>Appuyez et maintenez ce bouton appuyé pendant trois secondes pour accéder aux paramètres de recette.</li> </ol>
	Maintenez appuyé le bouton Prime pour acheminer plus de granulés vers la grille de combustion. Ce processus peut permettre d'ajouter plus de combustible au feu avant d'ouvrir le couvercle du corps de l'appareil, entraînant une récupération de chaleur rapide. Il peut également s'utiliser en cours de fumage afin d'augmenter l'intensité du parfum fumé. Cette fonctionnalité a été demandée par les cuisiniers participant à des concours.
	Appuyez sur les flèches de réglage pour augmenter ou réduire la température. La température affichée sur l'écran peut être ajustée par incréments de 5 degrés (F). La température peut être réglée à un minimum de 82°C/180 °F, et à un maximum de 315°C/600 °F.

CONTRÔLE	DÉSIGNATION
	<p>Ce relevé affiche à la fois la température actuelle et celle programmée. La température actuelle s'affiche en permanence, sauf si la température programmée est en train d'être modifiée. La température actuelle représente la température à l'intérieur du corps principal. Le relevé de la température actuelle est effectué par la sonde du grill (capteur) située à l'intérieur du corps de l'appareil.</p> <p>Afin d'afficher la température programmée, appuyez sur l'une des flèches de réglage. La température programmée est active lorsque le relevé clignote. Pour modifier la température programmée, appuyez sur l'une des flèches de réglage (vers le haut ou vers le bas). Une fois la température programmée souhaitée affichée, attendez trois secondes (afin de la confirmer), le relevé affichera alors de nouveau la température actuelle.</p>
	Affiche les étapes de la recette. Il existe neuf étapes de recette disponibles. Ajustez les paramètres de chaque étape de la recette en utilisant le bouton Recette et les flèches de réglage. Au total, neuf étapes de recette peuvent être programmées.
	Affiche la durée paramétrée lors des étapes de la recette. Appuyez sur le bouton Recette pour activer les paramètres de recette. Utilisez les flèches de réglage pour passer d'une étape à l'autre, l'une d'entre elles est la durée. Appuyez à nouveau sur le bouton Recette pour confirmer les réglages effectués.
	Appuyez sur le bouton MPC pour activer les paramètres de température des sondes de cuisson. Appuyez de nouveau sur le bouton MPC pour passer d'une sonde de cuisson à l'autre.
	<p>Affiche la température de la ou des sondes de cuisson connectées. L'affichage de la sonde de cuisson correspondra au port de connexion sélectionné. Les ports des sondes de cuisson sont situés à l'avant du panneau de contrôle. Lorsque vous appuyez sur le bouton MPC, le relevé de la sonde de cuisson sélectionnée clignote et la lettre « C » (de MPC) s'allume.</p> <p>Lorsque vous ne l'utilisez pas, déconnectez la sonde de cuisson du port de connexion. Uniquement compatible avec les sondes de cuisson Louisiana Grills®.</p>
	L'icône de flamme affiche l'intensité du feu au sein de la grille de combustion. Lorsque la température augmente à l'intérieur du corps principal, la couleur de la flamme passe de bleue à rouge. La couleur change également lorsque vous ajustez la température programmée.
	L'icône de VENTILATEUR est visible lorsque le ventilateur est en marche. Lorsque l'icône de VENTILATEUR clignote, le ventilateur ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.
	L'icône de TARIÈRE est visible lorsque la vis sans fin tourne. Lorsque l'icône de TARIÈRE clignote, la vis sans fin ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.
	L'icône d'ALLUMEUR est visible lorsque l'allumeur est en marche. Lorsque l'icône d'ALLUMEUR clignote, l'allumeur ne fonctionne pas. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.
	Lorsque l'icône de GRANULÉ est visible, le feu dans le pot de combustion est éteint ou bien la trémie est vide. Consultez la section Dépannage pour obtenir de l'aide.

# FONCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU GRIL

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

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



### RÉGLER/AJUSTER LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE

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

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

## UTILISATION DES SONDÉS DE CUISSON

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

**REMARQUE: LORSQUE VOUS PLACEZ LA SONDE DE CUISSON DANS VOTRE VIANDE, VEILLES À CE QUE CELLE-CI ET LES CÂBLES NE SOIENT PAS EN CONTACT DIRECT AVEC LA FLAMME OU UNE SOURCE DE CHALEUR EXCESSIVE. CELA POURRAIT ENDOMMAGER VOTRE SONDE DE CUISSON. FAITES PASSER L'EXCÈS DE CÂBLE VIA LES TROUS D'ÉVACUATION À L'ARRIÈRE DU CORPS PRINCIPAL, EN HAUT DE CE DERNIER (PRÈS DU GOND DU COUVERCLE) OU VIA LE TROU AVANT, PRÈS DE LA TRÉMIE. LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS, DÉBRANCHEZ LA SONDE DE CUISSON DU PORT DE RACCORDEMENT ET PASSEZ-LA DANS LES TROUS DE LA POIGNÉE DE LA TRÉMIE POUR VEILLER À CE QU'ELLE RESTE PROPRE ET EN SÉCURITÉ.**



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

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

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

## PROGRAMMER UNE RECETTE

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



### COMMENT PROGRAMMER UNE ÉTAPE DE LA RECETTE

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

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

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

# CONNEXION À L'APPLICATION SMOKE IT®

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

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

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

## PREMIÈRE UTILISATION - COMBUSTION INITIALE

Avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important d'effectuer une stérilisation de l'unité. Démarrez l'appareil et faites-le fonctionner à une température supérieure à 180°C/350°F, couvercle baissé, pendant 30 à 40 minutes pour stériliser l'appareil et le débarrasser de tout corps étranger.

## PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

1. Branchez le câble électrique dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril principal. Vérifiez la grille de combustion pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la trémie ou le système d'acheminement de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granulés secs de bois naturel pour barbecue.
2. Le couvercle du baril principal étant fermé, appuyez et maintenez appuyé le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche. Cela activera le cycle de démarrage : le système d'alimentation commencera à tourner, le ventilateur démarrera et l'allumeur commencera à se réchauffer. Le gril produira de la fumée pendant le cycle de démarrage. Les granulés s'enflammeront avec succès une fois que la fumée se sera dissipée. Le cycle de démarrage dure jusqu'à ce que l'appareil atteigne une température minimale de 65°C/150°F ou que l'allumeur s'éteigne (24 minutes).
3. Une fois que la fumée blanche et lourde s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Réglez la température souhaitée pour commencer à griller !

## PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Une fois la cuisson terminée, gardez le couvercle du baril principal fermé, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour éteindre l'appareil. Cela activera le cycle de refroidissement automatique. Le système d'alimentation cessera d'alimenter le combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé. Une fois le cycle de refroidissement terminé, le ventilateur s'arrêtera.

# DIRECTIVES DE CUISSON

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

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

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

## TYPE DE CUISSON

FUMAGE À CHAUD (très faible)	RÔTIR (faible)	CUISSON (moyen)	GRILLAGE/CUISSON (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
De 93 à 135 °C/ 199 à 275 °F	De 135 à 162 °C/ 275 à 323 °F	De 162 à 190 °C/ 323 à 374 °F	De 190 à 232 °C/ 374 à 449 °F	De 232 à 315 °C/ 449 à 600 °F

VOLAILLE	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 77 °C / 170 °F
Dinde ( <i>entière</i> )	Entre 4,5 et 5 kg/10 et 11 lb Entre 5,3 et 6,4 kg/12 et 14 lb Entre 6,8 et 7,7 kg/15 et 17 lb Entre 8,2 et 10 kg/18 et 22 lb Entre 10,4 et 11,3 kg/23 et 25 lb			Griller de 90 à 120 minutes Griller de 110 à 140 minutes Griller de 130 à 160 minutes Griller de 140 à 170 minutes Griller de 180 à 150 minutes
Poulet ( <i>entier</i> )	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb			Griller de 1 à 1,5 heure
Pilons et poitrine de poulet	Entre 0,45 et 0,86 kg/1 et 1 ½ lb			Griller de 30 à 60 minutes
Petit gibier à plumes	Entre 0,45 et 0,86 kg/1 et 1 ½ lb			Griller de 30 à 45 minutes
Canard	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb			Rôtir et griller de 2 à 2,5 heures

PORC	TAILLE	PRÉCUIRE POUR RÉCHAUFFER À 60 °C / 140 °F	À POINT 66 °C / 150 °F	BIEN CUIT 71 °C / 160 °F
Jambon ( <i>portion entièrement cuite et désossée; de style pique-nique fumé entier avec os</i> )	2,5 cm/1 po Entre 1,36 et 1,81 kg/3 et 4 lb Entre 1,81 et 2,72 kg/4 et 6 lb Entre 2,26 et 3,62 kg/5 et 8 lb Entre 4,53 et 5,44 kg/10 et 12 lb	12 minutes Entre 50 et 60 minutes Entre 1 et 2 heures Entre 1 et 2,5 heures Entre 2 et 2,75 heures		
Rôti de longe de porc	Entre 1,36 et 1,81 kg/3 et 4 lb		Entre 1 et 2 heures	Entre 2 et 3 heures
Couronne de porc	Entre 1,81 et 2,26 kg/4 à 5 lb		Entre 1,5 et 2 heures	Entre 2 et 3 heures
Côtelettes ( <i>longes, côtes</i> )	Entre 1,9 et 2,5 cm/¾ et 1 po Entre 3,1 et 3,9 cm/1 ¼ et 1 ½ po		Entre 10 et 12 minutes Entre 14 et 18 minutes	
Filet	Entre 1,9 et 2,5 cm/¾ et 1 po		Entre 20 et 30 minutes	Entre 30 et 45 minutes
Rôti de longe de porc ( <i>sans os</i> )	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb		Entre 1,25 et 1,75 heure	Entre 1,75 et 2,5 heures
Épaule de porc palette ( <i>Pork Shoulder</i> )	Entre 3,62 et 4,53 kg/8 et 10 lb			Entre 93 et 98°C/ 200 et 210 °F de température interne

BŒUF	TAILLE	CHALEUR	À POINT 54 °C / 130 °F	MEDIUM 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 65 °C / 150 °F
Bifteck ( <i>faux-filet, aloyau, entrecôte, surlonge ou filet mignon</i> )	1,9 cm/¾ po 2,5 cm/1 po 3,8 cm/1½ po 5 cm/2 po	Élevée	Saisir de 8 à 10 minutes Saisir de 10 à 12 minutes Saisir 10 minutes, griller de 8 à 10 minutes Saisir 10 minutes, griller de 10 à 14 minutes		
Bifteck de hampe	Entre 0,6 et 12,7 cm/¼ et ½ po	Élevée	Saisir de 5 à 7 minutes		
Bifteck de flanc	Entre 0,45 et 0,86 kg/1 et 1 ½ lb 1,9 cm/¾ po	Moyenne	Saisir 4 minutes, griller de 8 à 10 minutes		
Kebab	Entre 2,5 et 3,8 cm/1 et 1 ½ po	Moyenne	Griller de 10 à 12 minutes		
Filet ( <i>entier</i> )	Entre 1,58 et 1,81 kg/3 ½ et 4 lb	Élevée/Moyenne	Saisir 10 minutes, griller de 15 à 20 minutes		
Galette de bœuf haché	1,9 cm/¾ po	Élevée/Moyenne	Saisir 4 minutes, griller de 4 à 6 minutes		
Rôti d'entrecôte ( <i>sans os</i> )	Entre 2,26 et 2,72 kg/5 et 6 lb	Moyenne	Griller de 1,5 à 2 heures		
Rôti de triangle de bas de surlonge	Entre 0,9 et 1,13 kg/2 et 2 ½ lb	Élevée/Moyenne	Saisir 10 minutes, griller de 20 à 30 minutes		
Rosbif de côte	Entre 5,44 et 6,35 kg/12 et 14 lb	Moyenne	Entre 2,5 et 2,75 heures		
Côtelettes de veau	2,5 cm/1 po	Moyenne	Entre 10 et 12 minutes, direct		
Pointe de poitrine	Entre 3,62 et 7,25 kg/16 et 18 lb	Fumage à 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 ( <i>frais</i> )	Entre 2,26 et 2,72 kg/5 et 6 lb		Entre 1 et 2 heures	
Couronne de porc	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb		Entre 1 et 1,5 heure	1,5 heure

FRUITS DE MER	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 82 °C / 180 °F
Poisson ( <i>entier</i> )	0,5 kg/1 lb Entre 0,9 et 1,1 kg/2 et 2 ½ lb 1,4 kg/3 lb			Griller de 10 à 20 minutes Griller de 20 à 30 minutes Griller de 30 à 45 minutes
Poisson ( <i>filet</i> )	Entre 0,6 et 1,3 cm/¼ et ½ po			Griller de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il se défasse
Queue de homard	0,15 kg/5 oz 0,3 kg/10 oz			Griller de 5 à 6 minutes Griller de 10 à 12 minutes

GIBIER SAUVAGE	TAILLE	SAIGNANT 60 °C / 140 °F	À POINT 71 °C / 160 °F	BIEN CUIT 77 °C / 170 °F
Rôti ( <i>frais</i> )	Entre 2,26 et 2,72 kg/5 et 6 lb		Entre 1 et 1,5 heure	Entre 1,5 et 2 heures
Grandes pièces de viande ( <i>frais</i> )	Entre 3,62 et 4,53 kg/8 et 10 lb		1 heure	1,5 heure

# CONSEILS ET TECHNIQUES

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

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

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

## PRÉPARATION CULINAIRE

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

## CONSEILS ET TECHNIQUES POUR GRILLADES

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

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

## ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

- Des vérifications rapides des pièces permettent de s'assurer que tous les composants électriques de la trémie continuent à fonctionner correctement. Une fois que le panneau d'accès à la trémie est retiré (consultez le schéma des fils électriques), confirmez que l'allumeur est exempt de débris ou de blocages. Vérifiez également que les quatre vis de réglage sont bien serrées, en maintenant l'allumeur droit et centré dans le boîtier en acier inoxydable.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris des bouches d'aération des ventilateurs, qui se trouvent sur les côtés extérieurs avant et arrière de la trémie. Essayez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela permet d'obtenir une aération suffisante pour le système d'alimentation.

### FONCTION DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

**La trémie comprend une fonction de nettoyage qui permet de la nettoyer facilement et de changer les saveurs des granules de bois. Pour la vider, suivez les étapes suivantes :**

1. Repérez la porte de nettoyage et le crochet de porte à l'arrière de la trémie.
2. Faites pivoter le crochet de porte (en haut) vers la droite pour qu'il se détache de la tige du loquet de déverrouillage. Placez un seau propre et vide sous la porte de nettoyage et laissez la porte s'abaisser.
3. Soulevez la tige du loquet de dégagement pour ouvrir la porte de la trémie, ce qui permet de vider les granules de la trémie.
4. Utilisez une brosse à long manche ou un aspirateur d'atelier pour enlever l'excès de granules, la sciure et les débris pour un nettoyage complet à travers le tamis de la trémie.

## THERMOMÈTRES

- Des torsions ou des plis dans le fils de sonde peuvent endommager la pièce. Les fils doivent être enroulés dans une bobine large et lâche.
- Bien que le thermomètre de température et les thermomètres à viande soient en acier inoxydable, ne les mettez pas au lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau. Si les fils internes sont endommagés par l'eau, le thermomètre risque de faire un court-circuit et ainsi fausser les mesures. Si un thermomètre est endommagé, il doit être remplacé.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Il est recommandé de nettoyer votre grille de combustion après quelques utilisations. Cela permettra d'assurer un allumage correct et d'éviter toute accumulation de débris ou de cendres dans la grille de combustion.
- Utilisez une brosse à manche long pour nettoyer le barbecue, enlever tout aliment ou accumulation sur les grilles de cuisson. La pratique gagnante est de le faire alors qu'elles sont encore chaudes de la cuisson précédente. Les feux de graisse sont causés par une trop grande quantité de débris tombés sur les éléments de cuisson du barbecue. Nettoyez l'intérieur de votre barbecue de façon régulière. En cas de feu de graisse, gardez le couvercle du barbecue fermé pour éteindre le feu. Si le feu 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 un peu de bicarbonate de soude, si disponible.
- Vérifiez souvent votre seau à graisse et nettoyez-le au besoin. Gardez à l'esprit le type de cuisine que vous faites.

**IMPORTANT : EN RAISON DE LA CHALEUR ÉLEVÉE, NE PAS COUVRIR LE BRÛLEUR À FLAMME OU LES THERMOMÈTRES AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM.**

## SURFACES EXTÉRIEURES

- Essuyez votre barbecue après chaque utilisation. Utilisez de l'eau savonneuse chaude pour éliminer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font plutôt partie de l'entretien général et de la maintenance. Pour les égratignures, l'usure ou l'écaillage du fini, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées avec de la peinture hautes températures pour BBQ.
- Utilisez une housse de barbecue pour une protection complète! Une housse est la meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou qu'il est entreposé pour une longue période, gardez-le à l'abri dans un garage ou une remise.

## HORAIRE DE LA FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du baril principal	Toutes les 5 à 6 utilisations	Videz l'excédent de débris, puis passez l'aspirateur
Grille de combustion, pot de combustion	Toutes les 2 à 3 utilisations	Videz l'excédent de débris, puis passez l'aspirateur
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûlez l'excédent, puis nettoyez le barbecue avec une brosse
Brûleur à flamme	Toutes les 5 à 6 utilisations	Grattez la plaque principale avec la glissière, ne pas laver
Seau à graisse	Tous les 15 jours	Nettoyez avec des tampons à récurer et de l'eau savonneuse
Système d'alimentation de la vis sans fin	Lorsque le sac de granules est vide	Laisser la vis sans fin pousser la sciure, laissant la trémie vide
Composantes électriques de la trémie	Une fois par année	Retirez le panneau d'accès, essuyez les pales du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Évents d'évacuation d'air	Toutes les 5 à 6 utilisations	Nettoyez avec des tampons à récurer et de l'eau savonneuse
Thermomètres	Toutes les 2 à 3 utilisations	Nettoyez avec des tampons à récurer et de l'eau savonneuse

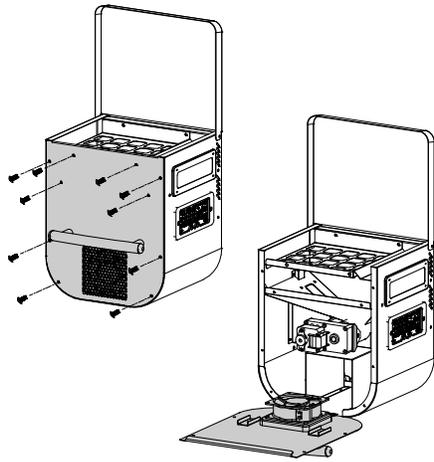
# DÉPANNAGE

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

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

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le voyant d'alimentation ne clignote pas sur le panneau de contrôle	Non branché à une source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation fonctionnelle. Réinitialiser le disjoncteur. Assurez-vous que le disjoncteur de fuite à la terre est d'une intensité minimale de 10 A (voir le schéma des fils électriques pour l'accès aux composants électriques). Veillez à ce que tous les raccordements des fils soient fermement raccordés et secs.
	Fusible grillé	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et retirez le panneau d'accès à la trémie (consultez le schéma des fils électriques). Retirez le panneau de contrôle, puis vérifiez si le fusible n'est pas cassé ou si le fil est devenu noir. Si tel est le cas, le fusible doit être remplacé manuellement.
	Le disjoncteur de fuite à la terre a s'est déclenché	Retirez le panneau d'accès à la trémie (voir le schéma des fils électriques) et assurez-vous que toutes les connexions des fils sont fermement connectées et sèches. Veillez à ce que le disjoncteur de fuite à la terre est d'au moins 10 A.
	Centre de contrôle défectueux	Le panneau de contrôle doit être remplacé. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.
Le feu dans la grille de combustion ne s'allume pas	Grille de combustion	Vérifiez que la grille de combustion est bien positionnée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation des cendres.
	Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche et en le maintenant enfoncé pendant trois secondes. Retirez les éléments de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton de mise en marche et en le maintenant enfoncé pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin fait tomber des granulés dans la grille de combustion. Si elle ne fonctionne pas correctement, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
La lecture de la température réelle ne s'ajuste pas	Sonde de grillage sale	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	La sonde du grill est cassée	La sonde du grill doit être remplacée. Contactez le service clientèle.
Flambées fréquentes	Fermez le diffuseur de chaleur pour une cuisson indirecte à la flamme.	Essayez de cuire à une température plus basse. La graisse a un point éclair. Maintenez la température en dessous de 180 °C / 350 °F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Le diffuseur de chaleur est ouvert	Fermez le diffuseur de chaleur pour une cuisson indirecte à la flamme.
Le barbecue produit un excès de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois	Retirez de granulés de bois humide de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer avec des granulés de bois sèches.
	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.
	Insuffisance d'entrée d'air pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas obstruée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer.

Le barbecue n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Débit d'air insuffisant à travers la grille de combustion	Vérifiez le bon positionnement des éléments de cuisson. Vérifiez que la grille de combustion est bien positionnée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation des cendres. Vérifiez que l'entrée d'air du ventilateur n'est pas bloquée. S'il n'y a pas de blocage, retirez le panneau d'accès à la trémie (consultez le schéma des fils électriques) et repérez les fils bleus et blancs du ventilateur. Assurez-vous que la connexion est bien serrée en tirant légèrement sur chaque fil. S'il est desserré, repoussez dans le connecteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifiez la propreté des pales du ventilateur.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction du système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour être certain que le niveau de carburant est suffisant, et faites le plein si le niveau est bas. Si les granules de bois sont de mauvaise qualité ou trop longs, ils peuvent obstruer le système d'alimentation. Retirez les granules et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Thermomètre pour le barbecue	Vérifier l'état du thermomètre pour le barbecue. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement en cas de dommage.
Code d'erreur Er1	Le thermomètre pour le barbecue n'est pas connecté.	Vérifiez que le thermomètre pour le barbecue n'est pas endommagé. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Si tout semble en bon état, vérifiez la connexion au centre de contrôle numérique. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Enlever le panneau d'accès de la trémie (voir le schéma des fils électriques). Repérez les fils blancs du thermomètre pour le barbecue. Déconnectez les cosses à fourchette, puis reconnectez-les jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Remplacez le panneau d'accès de la trémie.
Code d'erreur ErH	L'appareil a surchauffé, peut-être en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Retirez les cendres et les granules non brûlés de la grille de combustion et du fond du gril. Vérifiez que la grille de combustion est bien positionnée. Vérifiez le bon positionnement des éléments de cuisson. Après l'entretien, branchez l'appareil à la source d'alimentation. Appuyez et maintenez appuyé le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour mettre l'appareil en marche. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
L'icône de VENTILATEUR clignotante	Le ventilateur n'établit pas de connexion	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Retirez le panneau d'accès à la trémie (consultez le schéma des fils électriques). Repérez les fils bleus et blancs du ventilateur. Vérifiez si les pales du ventilateur sont endommagées. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Débranchez les connecteurs de la bêche, puis rebranchez-les jusqu'à ce qu'il y ait un clic. Remplacez le panneau d'accès à la trémie. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
L'icône d'ALLUMEUR clignotante	L'allumeur n'établit pas de connexion	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Retirez le panneau d'accès à la trémie (consultez le schéma des fils électriques). Repérez les fils rouges et blancs de l'allumeur. Débranchez le connecteur mox simple, puis rebranchez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remplacez le panneau d'accès à la trémie. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
L'icône de TARIÈRE clignotante	Le moteur de la vis sans fin n'établit pas de connexion	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Retirez le panneau d'accès à la trémie (consultez le schéma des fils électriques). Repérez les fils jaunes et blancs du moteur de la vis sans fin. Vérifiez si le moteur et le support de la vis sans fin sont endommagés. Débranchez les connecteurs de la bêche, puis rebranchez-les jusqu'à ce qu'il y ait un clic. Remplacez le panneau d'accès à la trémie. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
L'icône GRANULÉ visible	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction du système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour être certain que le niveau de carburant est suffisant, et faites le plein si le niveau est bas. Si les granules de bois sont de mauvaise qualité ou trop longs, ils peuvent obstruer le système d'alimentation. Retirez les granules et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.



# COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

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

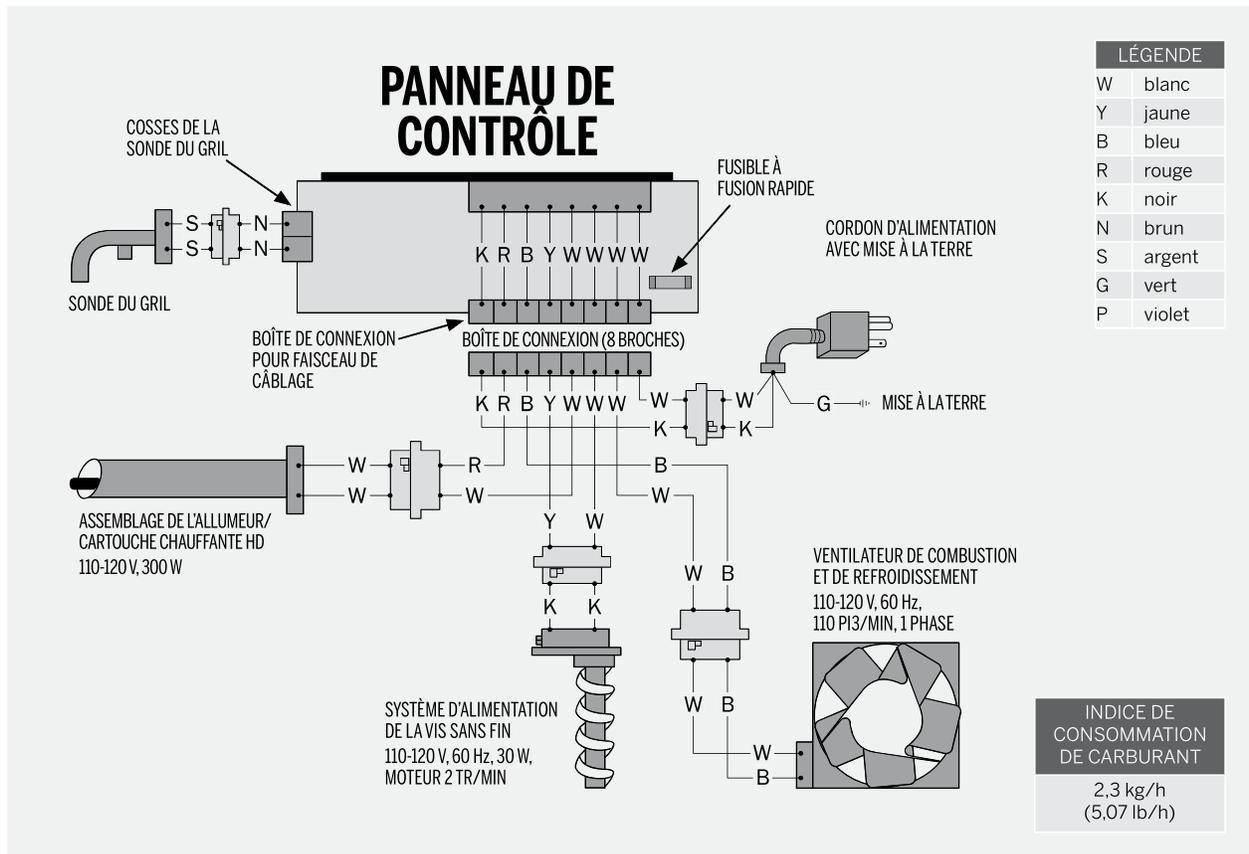
## PANNEAU D'ACCÈS À LA TRÉMIE

Repérez les dix vis situées sur le côté de la trémie pour accéder aux composants électriques. Une fois les vis retirées, le panneau d'accès peut s'ouvrir, retenu par le gond inférieur.

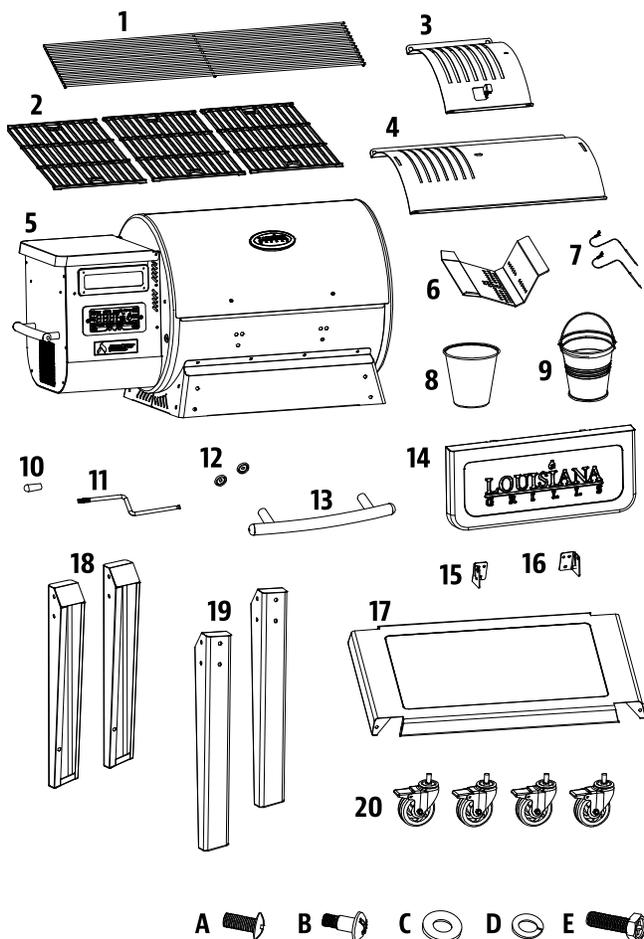
## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Prise de terre à 3 broches de 110-120 V, 60 Hz et 375 W

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



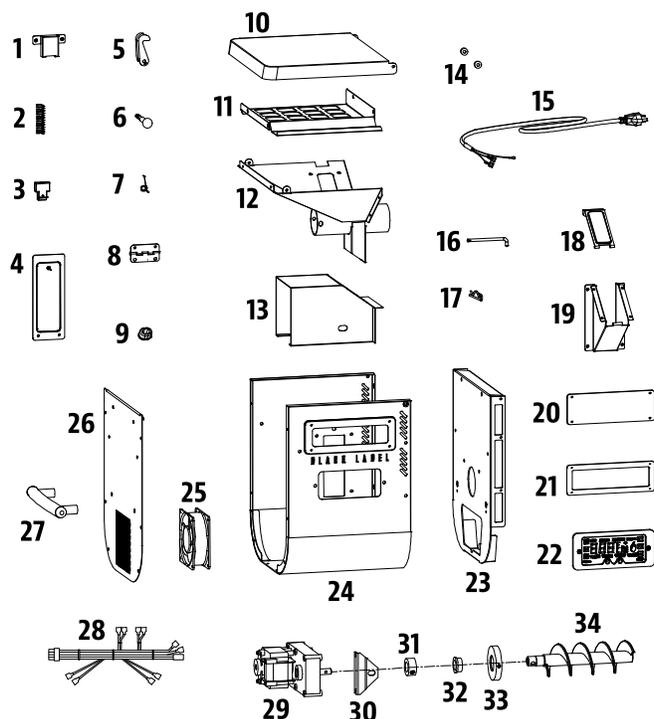
# PIÈCES DE REMPLACEMENT



## LG1000BL

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

N°	DÉSIGNATION
1	Grille de cuisson supérieure (x1)
2	Grille de cuisson (x3)
3	Plaque coulissante du diffuseur de chaleur (x1)
4	Plaque principale du diffuseur de chaleur (x1)
5	Assemblage corps principal/trémie (x1)
6	Grille de combustion (x1)
7	Sonde de cuisson (x2)
8	Revêtement du seau à graisse (x1)
9	Seau à graisse (x1)
10	Poignée de la barre de réglage du diffuseur de chaleur (x1)
11	Barre de réglage du diffuseur de chaleur (x1)
12	Bague de la poignée pour couvercle (x2)
13	Poignée pour couvercle (x1)
14	Étagère avant (x1)
15	Support pour étagère avant / gauche (x1)
16	Support pour étagère avant / droit (x1)
17	Étagère inférieure (x1)
18	Pied de support A (x2)
19	Pied de support B (x2)
20	Roulette pivotante à frein (x4)
A	Vis (x30)
B	Vis (x2)
C	Rondelle (x32)
D	Rondelle de blocage (x32)
E	Vis (x2)



## TRÉMIE

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

N°	DÉSIGNATION
1	Gâche du système de nettoyage de la trémie (x1)
2	Ressort de verrouillage du système de nettoyage de la trémie (x1)
3	Bec de cane du système de nettoyage de la trémie (x1)
4	Porte du système de nettoyage de la trémie (x1)
5	Loquet de verrouillage du système de nettoyage de la trémie (x1)
6	Bouton du système de nettoyage de la trémie, connecteur (x1)
7	Ressort de la porte du système de nettoyage de la trémie (x1)
8	Charnière courte (x1)
9	Attache pour cordon d'alimentation (x1)
10	Couvercle de la trémie (x1)
11	Écran de sécurité de la trémie (x1)
12	Assemblage du corps de la trémie (x1)
13	Chambre d'écoulement d'air (x1)
14	Rondelles en plastique (x2)
15	Cordon d'alimentation (x1)
16	Axe du système de nettoyage de la trémie (x1)
17	Goupille bêta (x1)
18	Encadrement de la porte du système de nettoyage de la trémie (x1)
19	Canal d'évacuation du système de nettoyage de la trémie (x1)
20	Indicateur de niveau de la trémie (x1)
21	Encadrement de l'indicateur du niveau de la trémie (x1)
22	Panneau de contrôle (x1)
23	Panneau avant de la trémie (x1)
24	Logement de la trémie (x1)
25	Ventilateur (x1)
26	Panneau d'accès à la trémie (x1)
27	Poignée latérale de la trémie (x1)
28	Harnais de câbles (x1)
29	Moteur de la vis sans fin (x1)
30	Support de fixation de la vis sans fin (x1)
31	Collier de verrouillage (x1)
32	Bague en nylon (x1)
33	Embout métallique (x1)
34	Nervures hélicoïdales (x1)

# GARANTIE

## CONDITIONS

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

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

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

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

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

## EXCEPTIONS

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

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

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

## SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

MARCHAND AUTORISÉ

### COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

[WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM](http://WWW.LOUISIANA-GRILLS.COM)

# RECETTES

**DIFFICULTÉ: FACILE**  
**MÉTHODE DE CUISSON : FUMAGE**  
**PORTIONS: 8**  
**TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES**  
**TEMPS DE CUISSON : 480 MINUTES**

**PARFUM DES GRANULÉS:**

- CARYER
- CHÊNE
- MESQUITE
- PACANIER

**DIFFICULTÉ: FACILE**  
**MÉTHODE DE CUISSON : FUMAGE**  
**PORTIONS: 4**  
**TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES**  
**TEMPS DE CUISSON : 315 MINUTES**

**PARFUM DES GRANULÉS:**

- MÉLANGE DE COMPÉTITION
- CARYER
- MESQUITE

## POITRINE DE BŒUF FUMÉE À LA TEXANE

Une recette de poitrine de bœuf fumée à la texane se doit d'être simple à suivre et d'utiliser des ingrédients de base. Pourquoi ? Parce que la star du plat est la viande. Avec cette recette de poitrine de bœuf, pas besoin de compliquer les choses pour profiter d'une saveur naturelle. Il suffit d'une simple marinade sèche pour obtenir une magnifique croûte.

**INGRÉDIENTS :**

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

**INSTRUCTIONS :**

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

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

## CÔTES DE PORC FUMÉES BASIQUES

La recette basique des côtes de porc fumées ne demande pas beaucoup d'efforts, mais permet de donner à la viande une douce saveur. Prenez deux travers de porc et utilisez la méthode du fumage à chaud (low and slow) durant 4h30, afin d'obtenir une délicieuse viande fumée et juteuse. Les dernières 45 minutes de cuisson permettent d'enfermer les saveurs avec une jolie croûte en cuisant les côtes à l'intérieur d'une feuille d'aluminium à 350°F (176°C).

**INGRÉDIENTS :**

2 travers de porc  
 Marinade sèche « Sweet Rib Rub » de Louisiana Grills®

**INSTRUCTIONS :**

- Pendant que le gril chauffe, retirez la membrane de l'envers des côtes en faisant glisser un couteau à beurre en dessous pour la décoller. Avec une feuille d'essuie-tout, attrapez la membrane ainsi décollée et retirez-la entièrement.
- Assaisonnez les côtes des deux côtés avec la marinade sèche « Sweet Rib Rub ». Placez les côtes de porc, côté viande vers le haut, sur les grilles et fermez le couvercle. Fumez-les durant environ 4h30.
- Enroulez-les dans de l'aluminium et replacez-les sur le gril à 350°F (176°C) durant 45 minutes.
- Retirez vos côtes du gril et laissez-les reposer pendant 10 minutes.
- Coupez-les et servez-les pendant qu'elles sont chaudes. Bon appétit !

**ASTUCE : POUR OBTENIR UNE SAVEUR COMPLEXE, METTEZ DE LA MOUTARDE À L'ANCIENNE SUR LES CÔTES DE PORC AVANT D'APPLIQUER LA MARINADE SÈCHE.**

**DIFFICULTÉ: FACILE**

**MÉTHODE DE CUISSON : AU GRIL**

**PORTIONS: 4**

**TEMPS DE PRÉPARATION :  
60 MINUTES**

**TEMPS DE CUISSON :  
20 MINUTES**

**PARFUM DES GRANULÉS:**

- POMME
- MÉLANGE DE COMPÉTITION
- BOIS D'ARBRE FRUITIER
- CERISE

## FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ

Vous êtes à la recherche d'une recette simple à base de porc permettant d'obtenir des saveurs raffinées ? Cette recette de filet mignon de porc grillé est délicieuse et rapide. Avec simplement de l'huile d'olive, du sucre roux et l'assaisonnement « Tennessee Apple Butter », vous obtiendrez un plat principal de qualité. Vous pouvez l'accompagner de polenta et de bacon.

**INGRÉDIENTS :**

- 1 filet mignon de porc, paré, membrane nerveuse retirée
- 2 cuillères à soupe (30 g) de sucre roux
- 2 cuillères à soupe (30 g) d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe (30 g) d'assaisonnement « Tennessee Apple Butter » de Louisiana Grills®

**INSTRUCTIONS :**

- Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le sucre roux et l'assaisonnement « Tennessee Apple Butter ». Recouvrez généreusement le filet mignon de porc avec la mixture obtenue. Laissez la viande mariner durant 1 heure.
- Allumez votre gril. Laissez le feu prendre puis paramétrez votre gril sur 350°F (176°C). Faites griller le filet mignon durant 5 à 7 minutes de chaque côté, ne retournez la viande qu'une seule fois et laissez-la cuire jusqu'à ce que sa température interne atteigne 145°F (62°C).
- Retirez le filet mignon du gril et laissez-le reposer durant 10 minutes.
- Coupez-le et servez !

**ASTUCE : POUR OBTENIR UNE DÉLICIEUSE SAVEUR DE POMME, LAISSEZ MARINER LE FILET MIGNON DANS DU JUS DE POMME DURANT TOUTE UNE NUIT, RECOUVERT ET PLACÉ AU RÉFRIGÉRATEUR.**

**DIFFICULTÉ: FACILE**

**MÉTHODE DE CUISSON :  
BARBECUE**

**PORTIONS: 4**

**TEMPS DE PRÉPARATION :  
10 MINUTES**

**TEMPS DE CUISSON :  
75 MINUTES**

**PARFUM DES GRANULÉS:**

- CARYER
- MÉLANGE DE COMPÉTITION
- MESQUITE

## POULET CHAMPION SUR CANETTE DE BIÈRE

Un jour, un adepte du gril buvait tranquillement sa bière quand une pensée lui traversa l'esprit : « Ne serait-elle pas meilleure si j'enfilais un poulet dessus avant de le cuire ? » Ainsi est né le poulet sur canette de bière. Cette recette de poulet « champion » sur canette de bière est un clin d'œil au populaire barbecue dans le jardin. Notre fameux assaisonnement « Champion Chicken » enrobe la volaille qui est ensuite cuite sur un « chicken throne » rempli de bière et de sauce barbecue. Cette cuisson permet d'obtenir une délicieuse viande tendre et juteuse qui fera le bonheur de toute la famille.

**INGRÉDIENTS :**

- 1 poulet entier
- 1 canette de bière, peu importe la marque
- 3 cuillères à soupe (45 g) de sauce barbecue « Memphis Style » de Louisiana Grills®
- 2 cuillères à soupe (30 g) d'huile d'olive
- Assaisonnement « Champion Chicken » de Louisiana Grills®

**INSTRUCTIONS :**

- Sortez le poulet de son sac et retirez bien tous les abats et organes. Rincez l'intérieur et l'extérieur de la volaille, puis séchez-la avec du papier essuie-tout. Utilisez un pinceau pour généreusement recouvrir la viande d'huile d'olive et assaisonnez-la avec le mélange « Champion Chicken » de Louisiana Grills®. Laissez la volaille mariner durant au moins 15 minutes.
- Videz la moitié d'une canette de bière. Ajoutez ensuite la sauce barbecue à l'intérieur, ou bien dans un « chicken throne ». Faites doucement glisser le poulet sur la canette ou le « chicken throne », afin que la cavité soit parfaitement ajustée. Repliez les ailes du poulet dans son dos.
- Allumez votre gril. Laissez le feu prendre puis paramétrez votre gril sur 350°F (176°C).
- Faites griller votre poulet en position verticale sur la canette de bière ou le « chicken throne » durant 1h à 1h15, jusqu'à ce que la température interne de la zone la plus épaisse de la volaille (blanc et cuisses) atteigne 180°F (82°C) et que les jus de cuisson soient clairs.
- Retirez le poulet du gril et laissez-le reposer durant 15 minutes.
- Découpez le poulet et servez.

**ASTUCE : POUR PLUS DE SAVEURS, LAISSEZ LE POULET MARINER TOUTE UNE NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR DANS DE L'EAU SALÉE.**