

You MUST read this manual before operating your grill!

Vous DEVEZ lire ce guide avant d'utiliser le barbecue.



ITM. / ART. 085-3742-4

Model / Modèle : LG, 60800

Important: Read Carefully, Retain For Future Reference

Important : Prenez connaissance de ce document et conservez-le pour référence ultérieure

WOOD PELLET GRILL

INSTRUCTIONS AND USE

BARBECUE AUX GRANULES DE BOIS

INSTRUCTIONS ET USAGE

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: S'il vous plaît lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique au combustible de granules. Le non respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Contactez vos fonctionnaires de feu ou de construction locales concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.

1218780CTM



LG800 ELITE

Dangers & Warnings

“MAJOR CAUSES OF FIRES ARE MAINTENANCE AND FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.”

WARNING:

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

- **YOU MUST** keep the entire grill a minimum 14 inches, or a safe distance, from all combustibles.
- **DO NOT** install or operate the grill under a combustible ceiling or overhang.
- **DO NOT** use indoors, or in an enclosed, unventilated area.
- **YOU MUST** clean and maintain your grill on a regular basis.
- **YOU MUST**, after a period of storage, and/or non-use, check the burn grate for obstructions, foreign objects both inside the grill and the hopper, and air blockage, before use. See instructions in this manual for correct procedures.
- **DO NOT** put a barbeque cover or anything flammable, on or in the storage space area under the barbeque.
- **DO NOT** allow children to use your LG Elite 800 Pellet Grill while unattended. Accessible parts of the barbeque may be very hot. Keep young children and pets away while it is in use.

WARNING:

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- **DO NOT** use lava rock, wood chucks or charcoal in your LG Elite 800 Pellet Grill.
- **DO NOT** use accessories not specified for use with this appliance.
- **YOU MUST** should a grease fire occur, turn “OFF” the control and leave lid closed until the fire is out. **DO NOT** unplug the power cord. **DO NOT** throw water on it. **DO NOT** try to smother the fire.
- **YOU CAN** use a dry chemical “Class ABC” approved fire extinguisher.
- **YOU MUST** use heat-resistant barbeque mitts or gloves when operating barbeque.

WARNING:

DO NOT transport your LG Elite 800 Pellet Grill while operating or while the grill is HOT. Make sure the fire is completely out and that the grill is completely “Cool to the Touch”

- **DO NOT** enlarge burn grate orifices, igniter holes or burn pots.
- **DO NOT** use your grill in the rain or around any water source.
- **YOU MUST ALWAYS** unplug the grill before performing any service or maintenance .
- 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 pellet hopper. Wood pellets, when wet or exposed to high humidity, expand greatly, break apart, and could jam the feed system.
- **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 the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

WARNING:

DO NOT touch any part of your LG Elite 800 Pellet Grill while the smoker is HOT. Serious bodily injury could result.

Dangers & Warnings

WARNING:

DO NOT over-fire your LG Elite 800 Pellet Smoker. Improper Use Can Cause Uncontrolled Fire.

FUEL—WOOD PELLETS

- **YOU MUST only use** all natural wood bbq pellets, designed for burning in pellet bbq grills. Any other type of fuel burn in this appliance will void the warranty and safety listing.
- **DO NOT** use fuel labeled as having additives.
- At this time of printing, there is no “Standard” for BBQ wood pellets, although most pellet mills do use the same standards used to make “Home Heating” wood pellets. Further information on this “Standard” can be found at www.pelletheat.org or the Pellet Fuel Institute.
- Check with your local dealer on the quality of pellets in your area and for information on what can be expected from various brands.
- **NOTE:** Since Dansons Inc. has no control over the quality of pellets, that you use, we assume no liability caused by the quality of fuel used.

CAUTION:

DO NOT use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

CREOSOTE

- **DO NOT** operate the appliance if the flame becomes dark and sooty or if the burn pot overfills with pellets. Turn the unit OFF, let the appliance cool completely, and then inspect the unit. Soot or Creosote may accumulate in the main barrel and along any air leakage or exhaust areas when the appliance is operated under incorrect conditions, such as incorrect burn grate position, blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, etc.
- Soot or creosote is formed when pellets are burned without the correct amount of air to fuel or incomplete combustion, thus producing a tar like substance and other organic vapours that combine with expelled moisture. The smoke will have a black color to it and the residue left behind on surfaces, will also be black in color.
- When ignited, this creosote makes an extremely hot and out of control fire, similar to a grease fire.
- If creosote has formed within the unit; allow the unit to warm up at a LOW temperature, turn OFF the appliance, then wipe out any formation with a hand towel. Creosote is similar to tar, when warmed it will become like liquid, and is much easier to clean in this state.

WARNING:

**IF A UNCONTROLLED FIRE DOES OCCURE: CALL FIRE DEPARTMENT.
DO NOT try to move appliance. DO NOT try to smother the fire. DO NOT put water on the fire.**

CARBON MONOXIDE: “The Silent Killer”

FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: Headaches, Dizziness, Weakness, Nausea, Vomiting, Sleepiness, and Confusion. Carbon Monoxide reduces the blood’s ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected to 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.

CAUTION!

To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger, your appliance has been equipped with a metal screen, mounted inside the hopper. This screen MUST NOT be removed unless directed by Dansons Customer Service or Authorized service personal.



Dear “LG Elite 800” Wood Pellet Barbecue Owner:

Thank you for choosing to purchase a “Louisiana Grill LG Elite 800” wood pellet smoking’ grill.

Cooking with your Louisiana Wood Pellet Grill is about to bring you full circle from the days of the caveman when cooking outdoors with wood was a necessity, to cooking indoors in your modern kitchen and now back to the great outdoors and that savory wood flavor.

Think of your “Louisiana Grill” as an extra stove available to bake, roast, grill, sear, smoke or char-grill food. Anything that can be done in your indoor kitchen can be done on your grill.

Barbecuing is a culture all on its own. Barbecuing provides a form of entertainment, which is relaxed and casual. Your meals can be completely cooked outdoors and the chef is one of the crowd. Keep it simple, be creative, and have some fun.

We’d like to take this opportunity to pass on a few **important tips** concerning grilling with wood pellets.

- **Initial set-up of your “Louisiana Grill” is the most important step** to ensure the efficient and satisfactory operation of your barbecue for many years to come.
- **Be diligent in your cleaning and maintenance program.** Taking care of your grill will add years of life and keep it looking great.
- Use only all natural wood bbq pellets designed to burn in pellet grills.
- Ensure your pellet fuel stays moisture free. Open bags of fuel should be stored in an airtight container and empty the hopper if you are not using the grill over longer periods.

Our loyal staff, valued customers, friends and our loving families have all contributed recipes to our cookbook. We have tried to include a broad range of cuisines and styles, starting with Mom’s Great Home Cooking and many, many, many, catering and entertaining experiences to current classics and new soon to be classics.

WE WANT YOU!

If you are interested in contributing a family favourite or competition winner, or any recipe, (especially if it contains bacon) please share it with us.
Fax: 1-877-303-3135, Web www.louisiana-grills.com, Email: sales@dansons.com
or Snail Mail: to the address below.

Now go, fill up the hopper, light up that grill and get ready to enjoy,
“World Class BBQ In Your Own Backyard”

Again, we want to say THANK-YOU for your purchase.

*Staff and Management
Dansons Inc.*

COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2015, All rights reserved.
No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without the expressed written permission of,



Dansons Inc.
14608—134th Ave., Edmonton, AB, Canada T5L 4T4
1-877-303-3134

Contents

DANGERS & WARNINGS	2
SAFETY TESTING	6
UNPACKING YOUR LG ELITE 800	6
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	
PARTS EXPLOSION	7
CART AND CABINET ASSEMBLY	9
SERIES 5C HOPPER ASSEMBLY	11
IGNITER	12
BURN GRATE , FLAME BROILER	13
GRIDS, HANDLE, THERMOMETER	14
SIDE SHELF	15
HOLDER, BOTTLE OPENER AND HANDLES	16
DOORS AND DRAWER	17
POWER	17
KNOWLEDGE IS POWER	
HOW YOUR LG ELITE 800 WORKS	18
SPECS	19
STANDARD FEATURES	20
DIGITAL CONTROL CENTER—G2	21
ABOUT WOOD PELLETS	23
OPERATION	
SET-UP PROCEDURE	24
GETTING STARTED	25
LIGHTING - AUTOMATIC / MANUAL	27
PROGRAMMABLE MEAT PROBE	28
SHUTTING OFF YOUR SMOKER	30
MAINTENANCE	
30	30
GRILLING TIPS AND TECHNIQUES	33
TROUBLE SHOOTING	
37	37
PARTS LIST	
41	41
LIMITED WARRANTY	
42	42



Safety Testing

In accordance with the procedures and specifications listed in UL SUBJECT 2728-2009 "PELLET FUEL COOKING APPLIANCES" AND CANADIAN ULC/ORD C2728 and CSA C22.2 #3 "FOR ELECTRICAL FEATURES OF FUEL BURNING EQUIPMENT". The LG Series pellet cooking appliance has been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.



Intertek



N5586

This product has been assessed and meets EU (European Economic Area) safety, health and Environmental protection requirements.

This product has been assessed and meets requirements imposed or covered by regulations in Australia and New Zealand and is represented by RCM mark and number.

NOTE: Please read the label found attached to the inside lid of the hopper, carefully. It contains important information about installation and operation of your pellet cooking appliance.

Unpacking Your LG Elite 800 Grill

IMPORTANT NOTICE

- * Be sure to inspect the entire grill after removing the protective shipping carton.
- * Report any damage to your local dealer immediately.
- * Shipping damage is not covered under warranty.

Opening the shipping crate

When you lift the top of the protective shipping carton you found the unit covered in a protective cover bag, protective Styrofoam fillers and marketing material.

WARNING! Please discard the plastic bag and Styrofoam properly and in a timely matter, as it can be dangerous and can lead to suffocation.

Tip! Staple your "Bill of Sale" to the inside of this Owners Manual for future use.



Removing the Grill

The protective cardboard shipping crate makes the perfect protective material while assembling your LG Elite 800 Pellet Smoker.

Using a sharp utility knife, simply cut the plastic straps. Then carefully lift the cardboard box up and away from the cardboard base and smoker. This will provide you easy access to remove the contents from inside the barrel.



LG SERIES

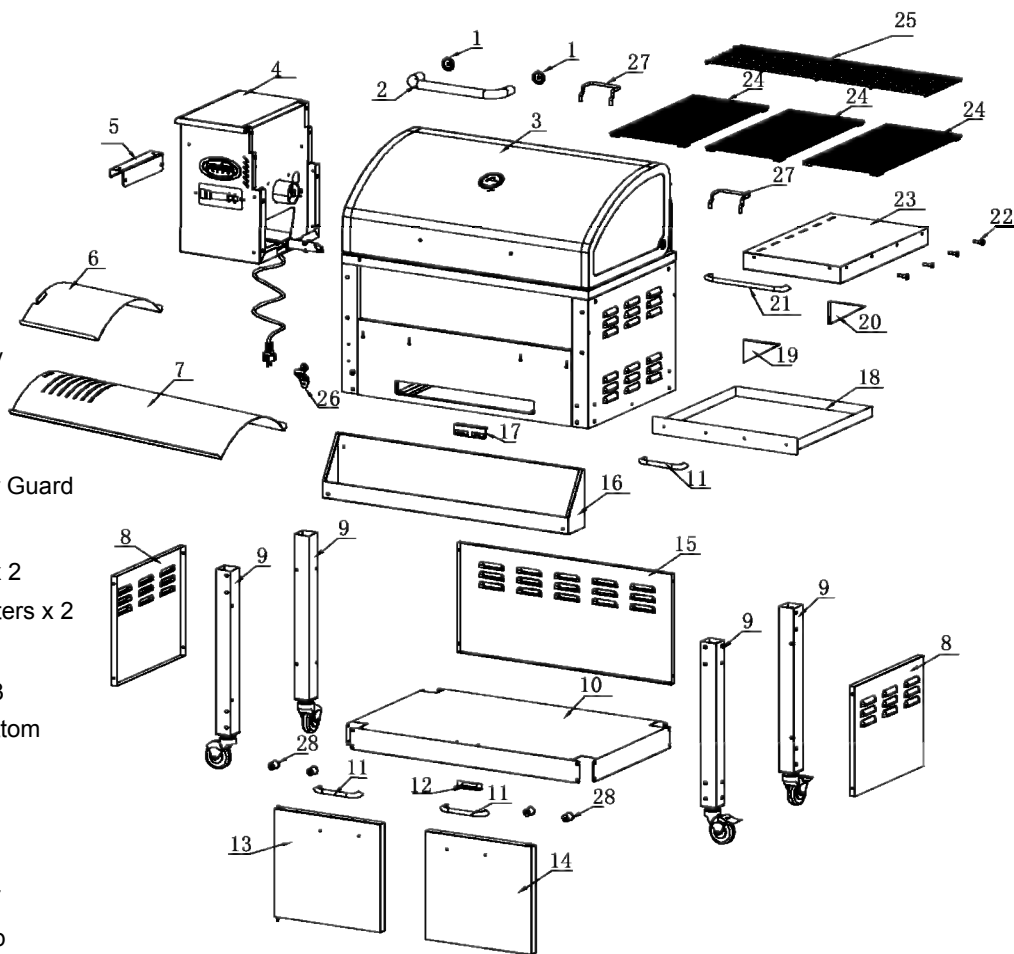
Unpacking Your LG Elite 800 Pellet Grill

When you open your smoker/grill, please ensure you have and can identify all the following parts:

NOTE: Numbers following parts names throughout this manual refer to the component diagram below.

Items found in the box

1. Main Lid Handle Bezel x 2
 2. Main Lid Handle x 1
 3. Dome Thermometer x 1
 4. Series 5C Hopper Assembly
 5. Hopper Handle
 6. Flame Broiler Top Slider
 7. Flame Broiler Arched Flavor Guard
 8. Cabinet End Panel x 2
 9. Legs with Locking Casters x 2
with Non-Locking Casters x 2
 10. Bottom Cabinet Shelf
 11. Chrome Cabinet Handle x 3
 12. Cabinet Door Stopper—Bottom
 13. Cabinet Door—Left
 14. Cabinet Door—Right
 15. Cabinet Rear Panel
 16. Stainless Accessory Holder
 17. Cabinet Door Stopper—Top
 18. Greaser Drawer
 19. Side Shelf—Left Mounting Brkt
 20. Side Shelf—Right Mounting Brkt
 21. Side Shelf—Chrome Hanger Bar
 22. Side Shelf—Tool Hanger x 4
 23. Side Shelf Top
 24. Cast Iron Cooking Grids x 3
 25. Porcelain Upper Grid x 1
 26. Bottle Opener
 27. Lifting Handles x 2
- Stainless Steel Burn Grate



** Product subject to change without.

Items found in Hardware Pkg.

- AA** 1/4" - 20 x 3/5" Multi-Head Screws x 42
BB 5/32" - 32 x 2/5" Screw x 28

Printed Material

Owners Manual
 Cooking Guide found @ www.louisiana-grills.com

NOTE: For customer convenience, extra screws may have been enclosed.

LG SERIES

Assembly Instruction

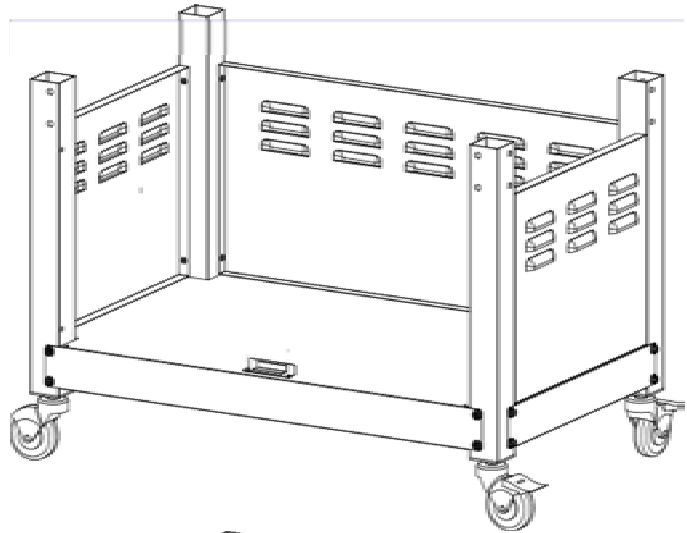
ASSEMBLING THE CART KIT

Parts Required:

- 2 x #8 Cabinet End Panels
- 4 x #9 Legs c/w Casters
- 1 x #10 Bottom Cabinet Shelf
- 1 x #12 Cabinet Door Stopper
- 1 x #15 Rear Cabinet Panel
- 16 X Screws (AA)
- 14 X Screws (BB)

Tools Required:

Large Phillips Screwdriver or
Phillips Drive Bit and Drill

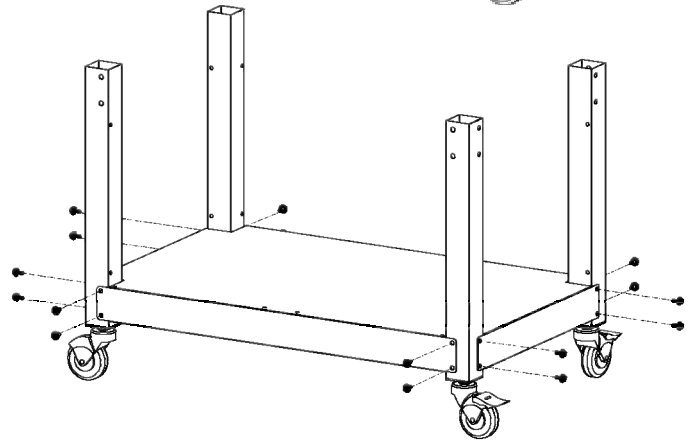


Installation:

Step 1 Attach legs to bottom shelf

The bottom portion of each of the legs, #9, has a threaded plate installed to allow for two (2) locking and two (2) non-locking casters to be pre-installed.

- To ease installation, assemble the entire cart components on a raised work bench or flat surface.
- Ensure that the shelf is facing with the flat surface facing upwards.
- Begin by carefully sliding each of the four (4) legs into the correct cut-out, ensuring the screw hole patterns match.



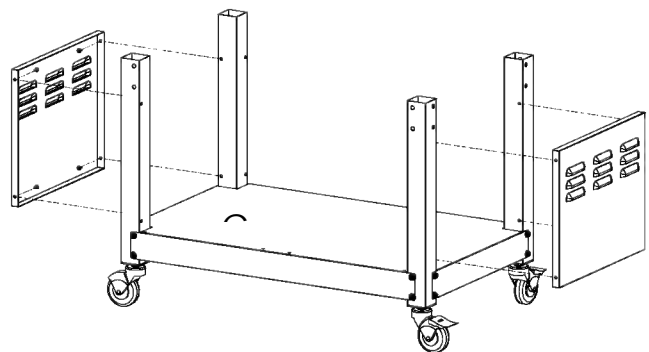
NOTE: It is best to start each threaded screw by hand, to ensure the thread DOES NOT cross thread or strip.

- Using a Phillips head driver, install four (4) of the supplied (AA), sixteen (16) in total, screws into each leg, to secure each leg to the shelving unit. Ensure that ALL screws are firmly, hand-tight, secured.

Step 2 Attach the cabinet side walls

The two (2) vented side panels, #8, are each pre-drilled with four (4) holes to match the hole pattern found on each leg. The finished face should face outwards and should be flush to the legs.

- Starting on one end, line up face panel to the legs.
- Hand start each of the four (4) screws (BB) through the panel and into each leg. Eight (8) in total.
- Using a Phillips head driver, firmly secure each screw.
- Repeat procedure for the second side.



LG SERIES

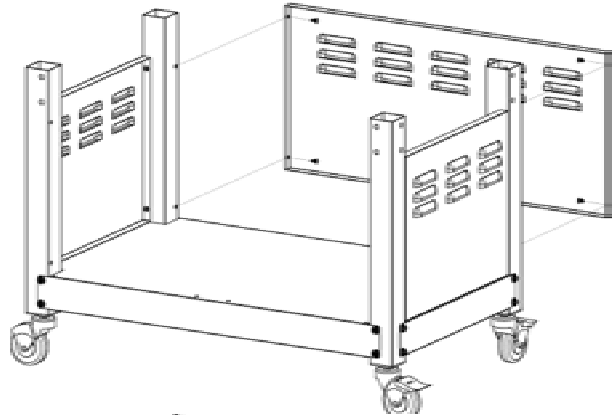
Assembly Instruction

ASSEMBLING THE CART KIT

Step 3 Attach rear cabinet wall

The vented rear cabinet panel, #15, is pre-drilled with four (4) holes to match the hole pattern found on the legs. The finished face should face outwards and should be flush to the legs.

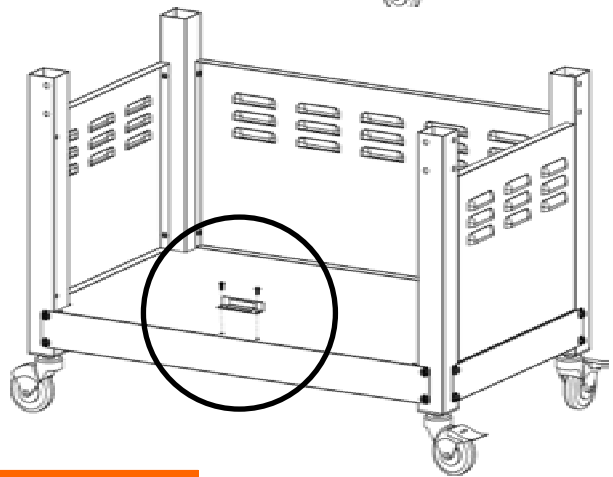
- Hand start each of the four (4) screws (BB) through the panel and into each leg.
- Using a Phillips head driver, firmly secure each screw.



Step 4 Attach the bottom cabinet door stopper

This 90 degree metal bracket has the bottom plate with a metal wedge, #12. This wedge is designed to lift, straighten and aid in securing the cabinet doors.

- Line up the bracket, #12 with the two (2) holes found in the bottom cabinet shelf #10.
- Hand start each of the two (2) screws (BB) through the bracket and into the shelf.
- Using a Phillips head driver, firmly secure each screw.



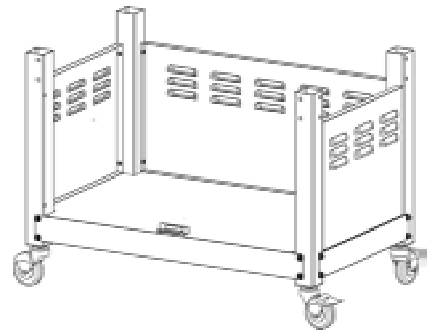
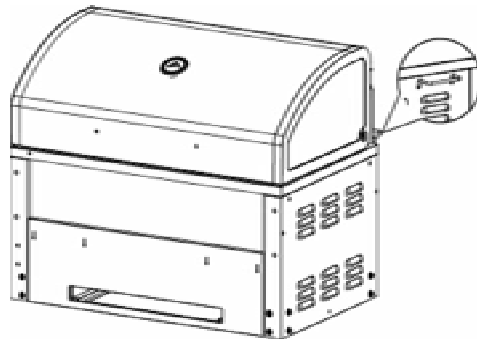
ASSEMBLING THE CART KIT AND COOKING CABINET

Parts Required:

- 1 x Assembled Bottom Cart
- 1 x Upper Cooking Cabinet
- 2 x #27 Lifting Handles
- 16 X Screws (AA)

Tools Required:

Large Phillips Screwdriver or Phillips Drive Bit and Drill



Installation:

Step 1 Secure the bottom cabinet

- To prepare for the installation of the upper cooking cabinet to the bottom cart kit, place the bottom cabinet on a flat, level surface, preferably at ground level..
- Lock the two (2) locking casters in place, to aid in making the cabinet stationary.

LG SERIES

Assembly Instruction

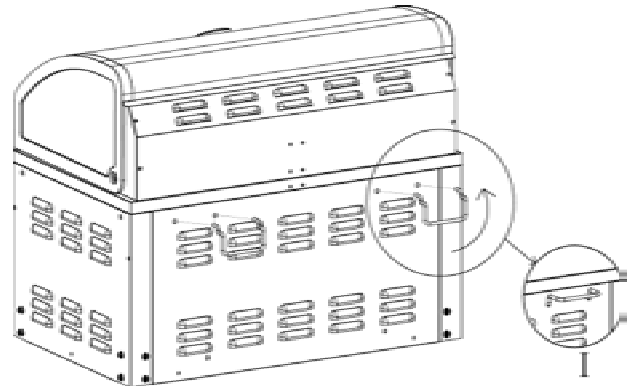
ASSEMBLING THE CART KIT AND COOKING CABINET

Step 2 Attach lifting handles

To aid in the installation process, the LG Elite 800 does come complete with two (2) Upper Cabinet Lifting Handles, part #27.

- Following the diagram, insert each of the handles into the rear of the upper cabinet. Gentle lift on the handle to secure in place.

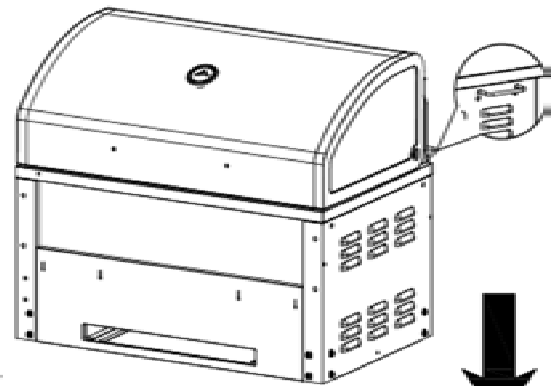
NOTE: Before fully lifting, confirm stability and strength of the handle installation.



WARNING! Due to the size and weight of the upper cooking cabinet, the following installation step is a two (2) person job.



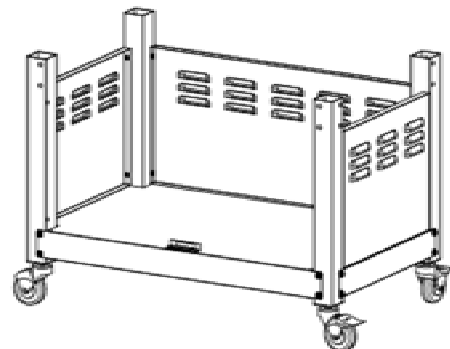
NOTE: Damaged caused due to ignoring warning or improper installation is NOT a warranty issue.



Step 3 Attach the cabinets

To aid in the installation process, use the two (2) Upper Cabinet Lifting Handles, part #27. and the grease tray access hole. It is recommended to wear gloves

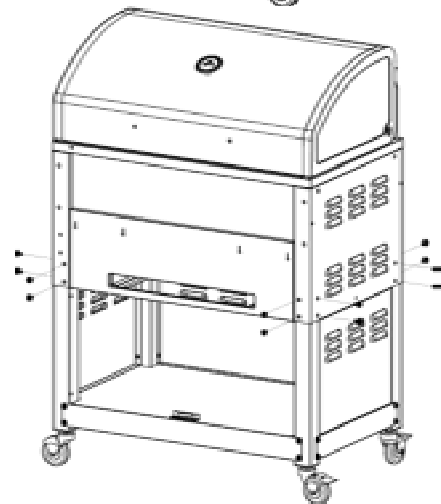
- Following the diagram, lift the upper cooking cabinet up and directly over the four (4) legs.
- Slowly begin to lower the cabinet onto the legs. The legs are designed to fit inside of the upper cabinet.
- When fitted properly the upper cabinet should be sitting flush on the to the lower cabinet panels.



Step 4 Secure the cabinets

You will require sixteen (16) screws (AA) and a Phillips screw driver.

- Starting on one corner, line up the face panel of the upper cooking cabinet with the four (4) holes in each leg.
- Hand start each of the four (4) screws (BB) through the panel and into each leg.
- Using a Phillips head driver, firmly secure each screw.
- Repeat procedure for the remaining three (3) sides.



LG SERIES

Assembly Instruction

INSTALLING THE HOPPER

Parts Required:

- 1 x Series 5C Hopper Assembly
- 1 x Hopper Handle
- 8 x Multi-Head screws (AA)

Tools Required:

- Large Phillips Screwdriver or Phillips Drive Bit and Drill



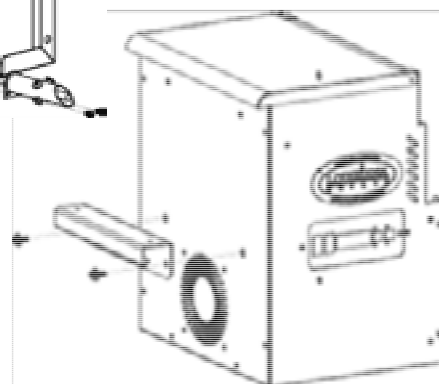
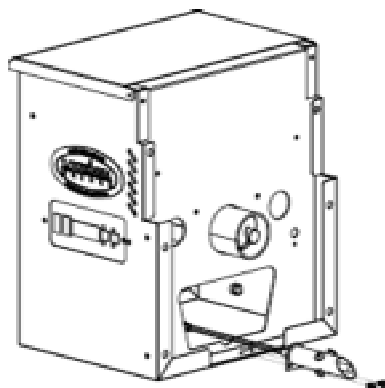
Installation:

Step 1 Installing the Hopper Handle:

The Hopper Handle is multi-purpose. Not only is used to move the unit, but can also be used to wrap the power cord around, for easy storage.

The hopper handle also has two smaller size holes. These are used to insert the meat probe.

- Using two (2) Multi-head screws (AA) , secure the handle to hopper access panel, just above the fan intake through the two (2) large holes provided.
- Begin by hand starting the threads, then use your Phillips screwdriver to secure.



Step 2 Preparing for the Hopper:

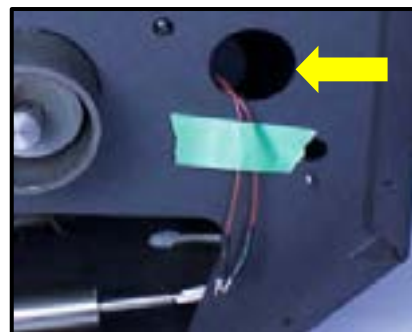
- Place six (6) Multi-head screws (AA) into the main upper cabinet cavity to aid in installing the hopper.

Step 3 Attaching the Grill Probe Wires:

Your Grill/Smoker comes complete with the “Digital Control Center” complete with grill probe and programmable meat probe. The grill probe has been factory installed in the cabinet, with the excess wire and connections run out through the left end. Be careful not to kink or damage the wires.

The wire connections to the control board can be found inside or taped to the outside of the hopper. **Diagram C**

C



To connect the spade connections, carefully lift the entire hopper to the left hand-side of the upper cooking cabinet.

D



IMPORTANT: Ensure the probe wires are run only through this large hole in the hopper as shown in the diagram. Diagram C

- Begin by resting the bottom of the hopper on the inside of the hopper cut . Support the hopper on your leg as you connect the two spade connections. **Diagram D**
- **After firmly connecting the spade connections, carefully thread ALL excess wire, as well as the connections, back into the hopper. The wiring must not come in contact with either the fan blades, or the metal auger tube.**

IMPORTANT: All excess wire and connections must be placed back in the hopper. Ensure that they DO NOT touch the fan.

Assembly Instruction

INSTALLING THE HOPPER

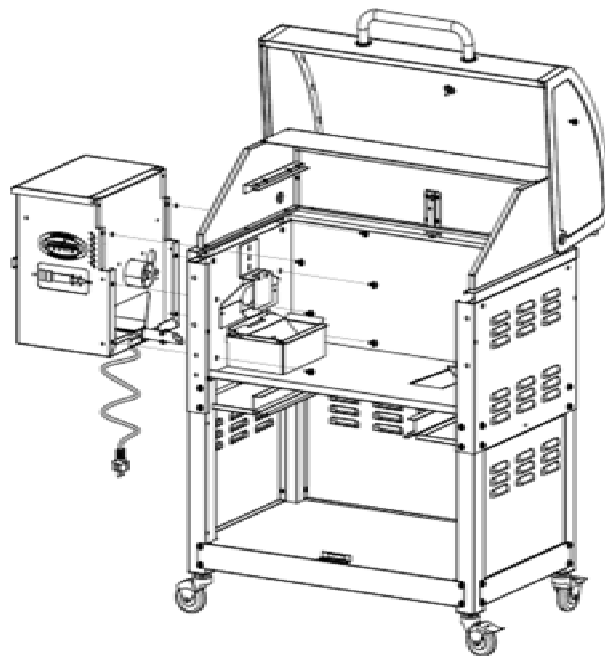
Step 4 Attaching the Hopper to the Cabinet:

- Carefully slide the entire hopper with the attached grill probe wires into the hopper cut out area of the cabinet.
See **Diagram**
- Begin by slightly inserting the Auger Feed tube into the correct hole. Then slide hopper fully into location. The hopper should be tight against the inside cabinet wall.
- Holding the hopper in place, use one (1) of the Multi-head screws (AA), from the six (6) you put in the cavity, and begin hand threading it into one (1) of the six (6) holes provided in the upper cabinet cavity.

NOTE: If the holes do not line up, the hopper may need to be fully pushed into place.

- Now with the hopper partially secured, hand starting the remaining five (5) screws (AA). When complete use a Phillips screwdriver to secure.

NOTE: Taking extra care not to strip the screw heads will aid in the future.



INSTALLING THE IGNITER ASSEMBLY:

Parts Needed:

- 2 x Screws (AA)
- 1 x Igniter Assembly (located in hopper)



Tools Required:

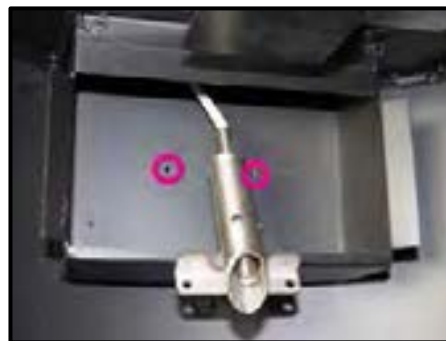


Phillips Screw Driver
or
Cordless Drill &
Phillips driver

Installation:

The Igniter assembly has been connected to the wire harness at the factory and can be found in the hopper electrical housing.

- Reach in through the burn pot and carefully pull the igniter assembly forward into the burn pot area. Diagram A
- Line up the two holes on the igniter bracket over top of the two holes found in the bottom of the burn pot. Diagram A & B
- Using your Phillips screw driver and the two (2) Multi-head screws (AA) secure the igniter assembly to the burn pot. Diagram B



LG SERIES

Assembly Instructions

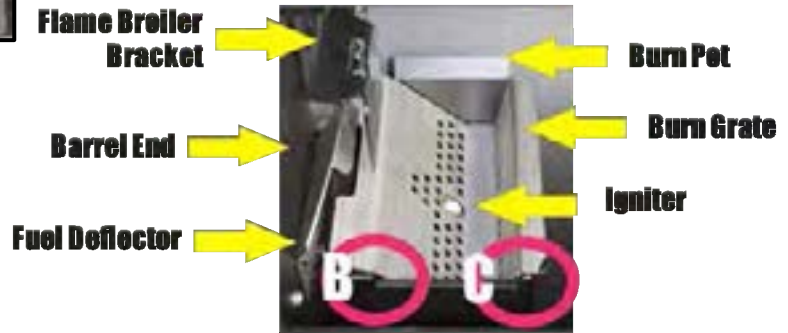
INSTALLING THE BURN GRATE:

Part Required:



Installation:

- The larger lip of the grate, now notched, installs under the pellet fuel deflector.
- The bend along the larger lip should also be sitting tight to the back of the burn pot (B)
- The front lip of the grate should be sitting flush along the top of the burn pot. (C)

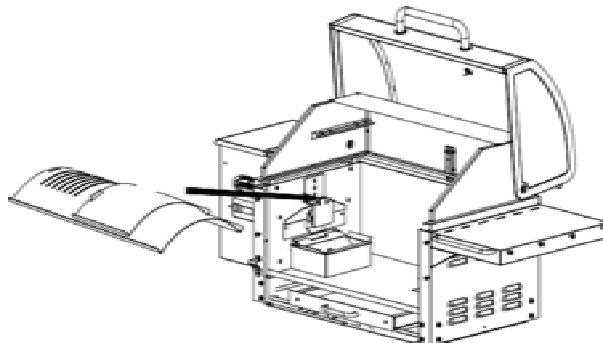


IMPORTANT: THE PLACEMENT AND MAINTANENCE OF THE BURN GRATE IS VITAL TO A HAPPY AND FULL RANGE COOKING EXPERIENCE!

INSTALLING THE “ARCHED FLAME BROILER”:

Parts Required:

- 1 x #6 Flame Broiler Slide Top
- 1 x #7 Flame Broiler Main



Installation:

- To ensure proper height and angle, the bottom plate of the mounting bracket (A) should not be within the pellet drop chute area. If you do need to adjust the bracket, loosen off the three (3) Phillips screws, lift the bracket and re-tighten the screws.
- Take the Arched Flame Broiler, #7, (C) and hold it so that the end with the cut out and slots is in your left hand. The plate then clips easily over the adjustable mounting bracket. (B)
- Take the Arched Flame Broiler Slider Top, #6, (D) and place it on top of the main piece, #7, (C). This plate is used to slide over the flame broiler opening



OPEN for “Direct” flame searing / char broiling,
Remember this will effect the convection flow.

CLOSED for “Indirect Convection Cooking”.

LG SERIES

Assembly Instructions

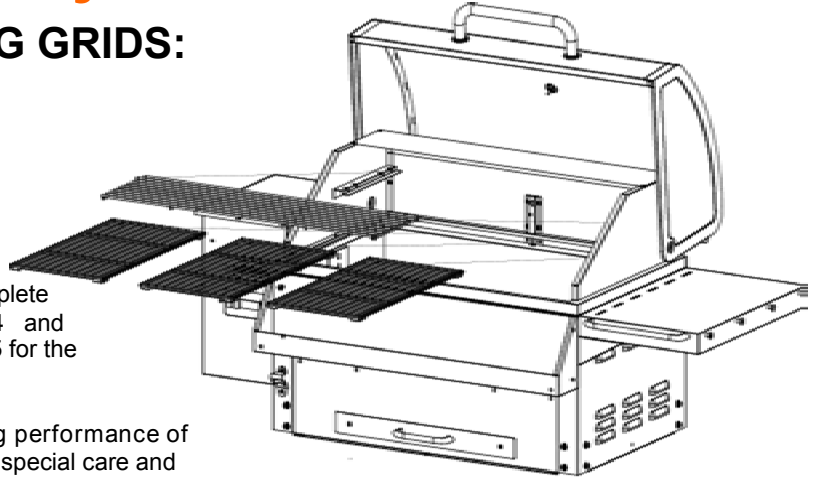
INSTALLING THE COOKING GRIDS:

Parts Required:

- 3 x #24 Cast Iron Grids
- 1 x #25 Porcelain Upper Grid

Installation:

- Your LG Elite 800 Series Smoker comes complete With three (3) Cast Iron Cooking Grids, #24 and One (1) Porcelain Upper Cooking Grid, #25 for the upper cooking rack.
- NOTE:** To maintain the searing and grilling performance of your grid, as well as their longevity, some special care and maintenance is required. (refer to maintenance section)



INSTALLING THE MAIN LID HANDLE:

Parts Required:

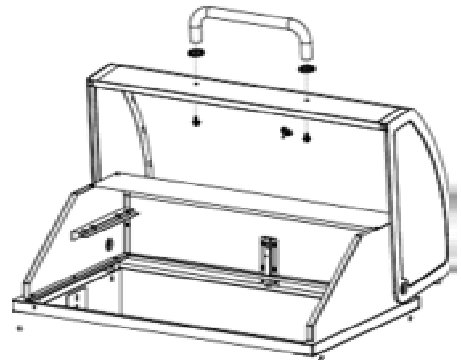
- Large Phillips Screwdriver or Phillips Drive Bit and Drill



- 2 x Multi Head Screws (AA)
- 2 x Bezel—Decorative Washer
- 2 x Felt Washers
- 1 x Stainless Steel Handle

Installation:

- Insert one screw through the hole provided in the barrel hood.
- Install the cardboard washer, then metal bezel on the screw end sticking through the barrel.
- Hand thread and tighten this screw to one of the ends of the one piece stainless steel handle.
- Follow the same procedure to secure the other end of the handle to the barrel.
- Using a Phillips screwdriver, firmly tighten both bolts until handle feels firm.



CAUTION! DO NOT OVERTIGHTEN! Only a snug fit is required.

INSTALLING THE DOME THERMOMETER:

Parts Required:

- Dome Thermometer
- Large Protective Felt
- Large Bezel—Decorative Washer
- Washer and 9/16" Nut



Installation:

The thermometer comes complete with its own threaded nut already installed on the thermometer.

- Simply spin off the threaded nut and small washer.
- Insert the dome thermometer, thru the large bezel and protective felt, before inserting through the hole provided in the top of the hood.
- Then firmly hand tighten the nut back onto the thermometer.

NOTE: Do not tighten by spinning the head of the thermometer.



Assembly Instructions

INSTALLING THE SIDE SHELF:

Parts Required:

- 1 x #19 Side Shelf—Left Mounting Bracket
- 1 x #20 Side Shelf—Right Mounting Bracket
- 1 x #21 Side Shelf— 10" Long Chrome Hanger Bar w/screws
- 4 x #22 Side Shelf— Tool Hanger w/nuts
- 1 x #23 Side Shelf Top
- 8 x Multi-Head Screws (BB)

Tools Required:

Large Phillips Screwdriver or
Phillips Drive Bit and Drill



Installation:

Step 1 # 22 Tool Hangers

- Remove the nuts from all four (4) tool hangers.
- Insert individual tool hanger into the four (4) holes provided in the side shelf top, # 23.
- Hand tighten each nut. Then tighten to a snug, secure fit, using a wrench.

Step 2 # 21 Chrome Hanger Bar

- Remove the two (2) screws from the bar hanger.
- Insert the screws through the two (2) holes provided in the front of the side shelf top, # 23.
- Using a Phillips screwdriver to tighten to a snug, secure fit.

Step 3 # 20 Right (rear) Mounting Bracket & # 19 Left (front) Mounting Bracket

- Line up the two (2) holes on the mounting bracket with the two (2) holes provided on the side shelf top, #23. The straight finished face of the bracket will be flush with shelf.
- Using two (2) multi-heads screws (BB) hand start then tighten using a screwdriver.

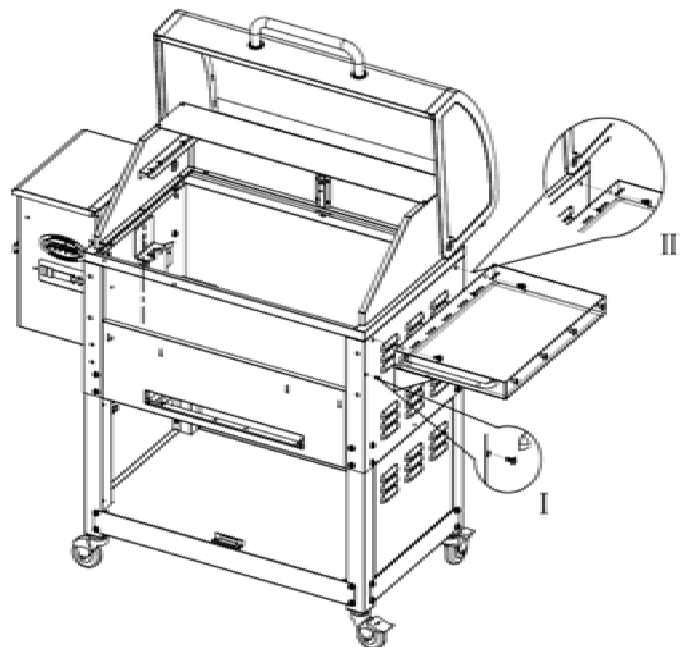
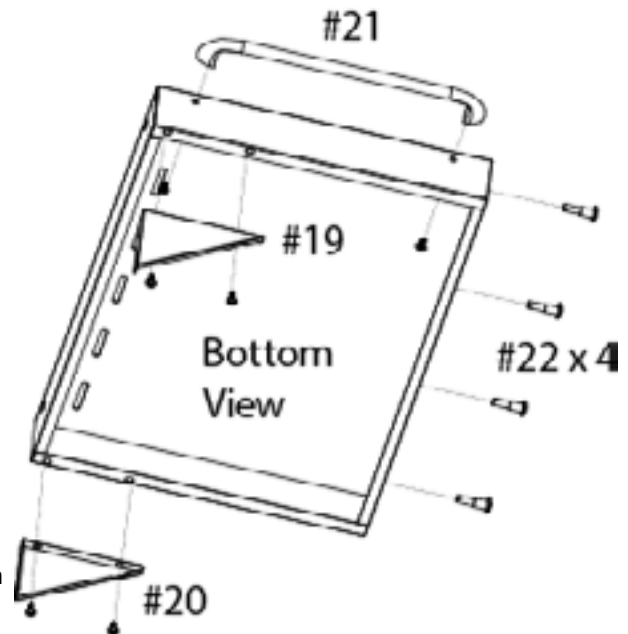
Step 4 Side shelf to Cabinet

There are four (4) screws (BB) used to secure the shelf to the cabinet. Two (2) through the shelf itself, see II, and one (1) through each of the mounting brackets #19 & #20, see I.

- Begin by hand starting each of the four (4) screws, then using a Phillips screwdriver tighten to a firm, secure fit.

WARNING!

Extreme care must be taken when lifting the LG Elite 800. The side shelf is **NOT** intended for lifting. Use the lifting handles, # 27 found on the rear of the cabinet.



LG SERIES

Assembly Instructions

INSTALLING THE FRONT ACCESSORY HOLDER:

Parts Required:

- 4 x Screws (AA)
- 1 x #16 Front Accessory Holder

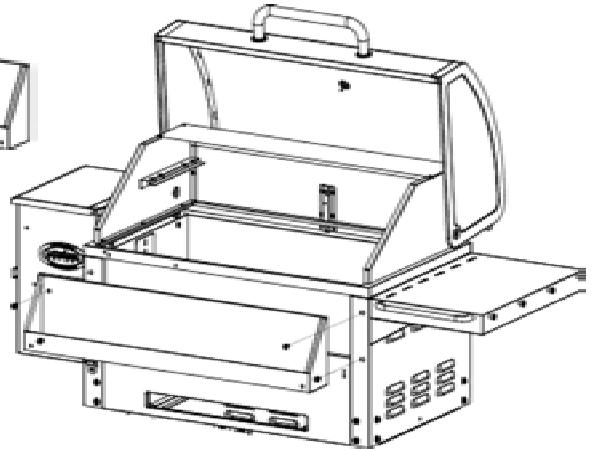


Tools Required:



Phillips Screwdriver

- Hand start each of the four (4) screws (AA).
- Using a Phillips screwdriver to secure firmly.
- **NOTE: DO NOT place or store any plastic or low heat in this holder, for long periods.**



INSTALLING THE BOTTLE OPENER AND TOP CABINET DOOR STOPPER:

Parts Required:

- 4 x Screws (BB)
- 1 x #26 Bottle Opener
- 1 x #17 Top Cabinet Stopper

Tools Required:

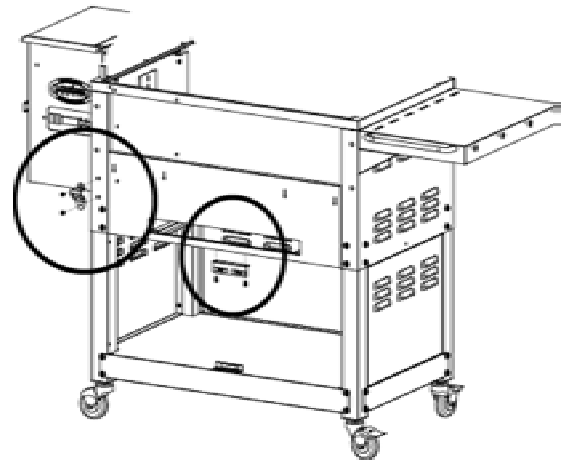
Large Phillips Screwdriver or Phillips Drive Bit and Drill



The top cabinet door stopper has 2 magnetic strips to aid in the keeping the cabinet doors closed. The top stopper installs to the bottom skirt of the Upper cooking cabinet.

The bottle opener installs on the left hand side main frame.

- Hand start each of the four (4) screws (BB).
- Using a Phillips screwdriver to secure firmly.



INSTALLING THE DOOR AND DRAWER HANDLES:

Parts Required:

- 6 x Screws (BB)
- 1 x #13 Left Side Cabinet Door
- 1 x #14 Right Side Cabinet Door
- 1 x #18 Grease Drawer
- 3 x #11 Chrome Handles

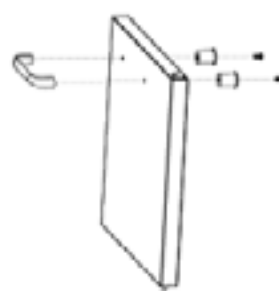
Tools Required:



Large Phillips Screwdriver or Phillips Drive Bit and Drill

Both Cabinet Doors as well as the Grease Drawer require the same size handles.

- Hand start each of the six (6) screws (AA).
- Using a Phillips screwdriver to secure firmly.



Left and Right Cabinet Doors
Parts #13 and #14



Grease Cleanout Tray
Part # 18

Assembly Instructions

INSTALLING THE DOORS AND DRAWER:

Parts Required:

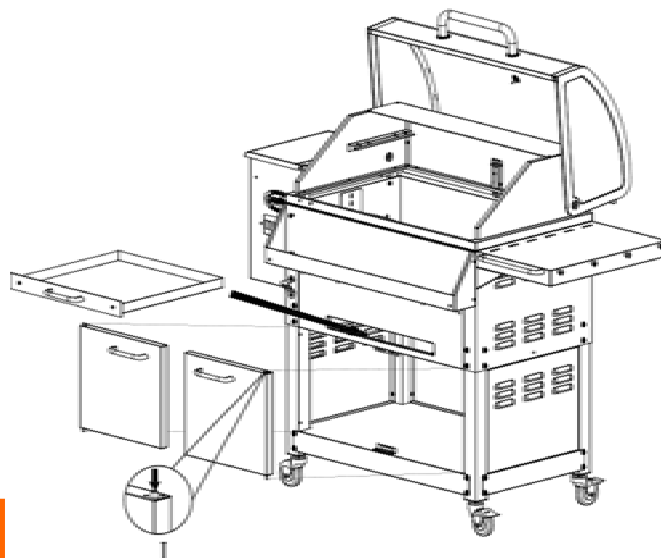
- 1 x #13 Left Side Cabinet Door - Assembled
- 1 x #14 Right Side Cabinet Door - Assembled
- 1 x #18 Grease Drawer - Assembled

Cabinet Doors

- To install the cabinet doors simply PUSH down on the top door hinge pin (see diagram) while inserting the bottom door hinge pins into the holes supplied in the bottom shelf.
- When the top door hinge pin is lined up with the top Cabinet holes, release the spring loaded pins.

Grease Drawer

- Simply slide the drawer into the opening supplied.



TIP To aid in cleaning and reduce maintenance, line the grease drawer with foil, or a thin layer of sand.

FINAL INSPECTION AND CLEANING:

ALWAYS clean dirt, dust and oils from **ALL** stainless steel surfaces before you use the unit. This can cook into the metal and discolor it.

Using a soft cloth and hot soapy water, thoroughly clean all surfaces and ensure all screws are secure. Stainless Steel Cleaner and a soft rag can be used on all stainless surfaces.

HOOKING UP TO POWER:

AT HOME

- This appliance requires 110 Volt, 60Hz, 5amp service.
- It must use a 3 prong grounded plug.
- The "Digital Control Center" Oven Temp Control uses a 1 1/4" x 1/4", 5 amp 110 volt to protect the board..

GFI Outlets

- This appliance will work on most GFI Outlets. Recommended size 15 amp.
- If your GFI outlet is highly sensitive to power surges, it will very likely trip during the ignition phase of operation. During the ignition phase, the igniter is drawing 300—700 watts of electricity which can be too much power for a GFI outlet to handle. The quality of the GFI does not matter, rather the sensitivity. Each time a GFI trips it does increase in sensitivity.

Solution: 1. Install a brand new GFI .
2. Plug the appliance into a non-GFI outlet.

ON THE ROAD

- By disconnecting the Igniter, from the main wiring harness, your grill can be run using a 12 volt , 100 watt "POSITIVE WAVE LENGTH" inverter plugged into your automobile outlet. Then light your smoker using the manual method. (found in lighting instructions)
- If you do want to continue to use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt "POSITIVE WAVE LENGTH" inverter.



LG SERIES

Knowledge is Power

How Your LG Elite 800 Smoker Works 101

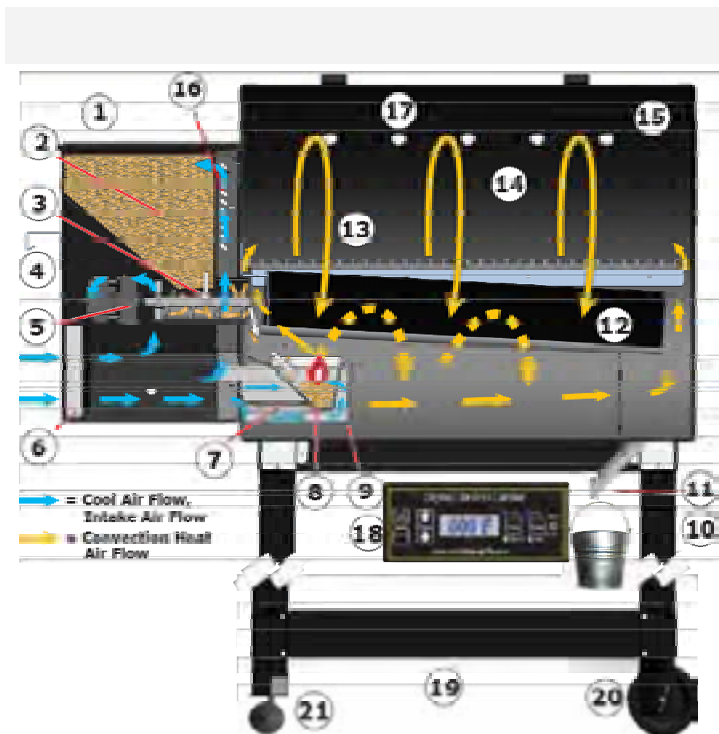
- The perfect barbecue experience starts with filling your hopper (2) with all natural wood pellets.
- Press the “START” touch pad (18), this activates the “Fan” (6) which is used to cool the hopper (2), causes the pellets to burn (8) and results in convection cooking (14). It also activates the electronic Auto Igniter (7), and the pellet feed system (3,5).
- A motorized Auger Motor (5) and Metal Auger Shaft (3), deliver the pellets to the burn grate (8). Your Country Smoker uses “Top Feed” technology, which means the Auger (3,5) delivers the pellets up above the burn grate (8) and then the fuel drops into the burn grate. The strength of the auger motor (5), the metal shaft (3) and the open design reduce the possibilities of “jams” and allows for the use of less than premium quality fuel.
- Adjusting the temperature setting on the “Digital Control Center” Board (18) sets the speed of the feed, thus the temperature output. This control is fully adjustable, from hot smoke 180° F to 600° F searing and shows both “Desired” and “Actual” grill and meat probe temperature readings.
- The “Electronic Auto Igniter” (7) activates until the unit reaches 150°F, igniting the pellets in the burn grate (8).
- The Combustion / Cooling fan (6) cools the hopper (16); provides combustion air to the burn grate (8); and causes air movement in the cooking area (14), resulting in convection cooking.
- The fuel burns in the burn grate (8) hot and intense, somewhat like a forge. The fly ash is directed downward by the “Arched Flame Broiler” (12) and can be cleaned out periodically from inside the bottom of the barrel.
- A CLOSED “Arched Flame Broiler” (12) protects the food from direct contact with the flame; gives a large hot metal area to help evaporate the juices back into the cooking resulting in added flavor; channels excess grease directly to a grease pail (11); and distributes the heat evenly throughout the cooking area.
- The natural smoke flavor produced by the burning pellets, the “Arched Flame Broiler” (12) and the fan induced “Convection Cooking” (14) combine to give you the savory flavor and even cooking that is unique to pellet grills and will win you rave reviews each time you use it.

TIP Your LG Elite 800 Series Pellet Grill can run efficiently over extended periods of time and at different heat output levels, as long as the fuel supply is dry, the burn grate is seated correctly, and timely cleaning and maintenance is performed.

Standard Features

Powder Coat Finish

1. Hopper Lid
2. Hopper
3. Metal Auger Feed
4. Stay Cool Handle
5. Feed Motor
6. Combustion / Cooling Fan
7. 300 Watt Electric Igniter
8. Stainless Burn Grate
9. Sealed Burn Pot
10. Engineered Legs
11. Grease Bucket
12. Arched “Flame Broiler”
13. Porcelain Cooking Grids
14. Convection Cooking Chamber
15. Dome Thermometer
16. Air Cooled Vented Hopper
17. Convection Air Exhaust
18. “Digital Control Center” Board
19. Solid Bottom Shelf
20. Wheels
21. Locking Casters



Knowledge is Power

Your New LG Elite 800 Wood Pellet Cabinet Grills

Large **Hopper** capacity
Easy flip up top, with rounded
edges

Dome Thermometer

Full length
Upper Cooking Rack

Stainless Steel,
Double Lined Hood

Time proven **Metal
Auger Feed System**

Solid Side Shelf with
Tool Hangers and
Hanger Bar

Fan Forced Combustion,
Cooling and
Convection Cooking.

**“Digital Control Center”
w/ Programmable Meat Probe**

Full Length, Stainless
Steel, Accessory Shelf

Electric Igniter eliminates the
need for matches & starter
fluids.

Stainless Steel,
Grease Pull Out Drawer

Full Range Oven Temperature
180 to 600°F, giving more
cooking options; hot smoking to
searing.

Heavy-duty engineered
cabinet, doors and frame

Primer Button aids in
quicker heat recovery or
increasing smoke intensity.



2 x Locking In-
line Casters

Stainless Steel
Cabinet Doors

** Product subject to change without.

MODEL	UNIT	COOKING AREA	ELECTRIC	SIZE H X W X D	WEIGHT
LG	Elite 800	29.5" x 19.5" 575 sq. in.—primary 28" x 8" 232 sq. in.—upper 807 sq. in.—Total	110 Volt 60Hz 5 Amp 3 prong grounded plug 15 amp GFI	48" x 57" x 23.5"	189 lbs..

OPTIONS

Custom Cover

Silk Screened heavy duty 600 denier,
polyester canvas, double stitched,
Polyurethane interior, tightening strap.

LG SERIES

Knowledge is Power



Digital Control Center G2

This control is very much the same as the control on your kitchen oven. The main advantages are the ability to automatically compensate for the different ambient conditions and fuel types allowing for longer, carefree bbq as well as the Programmable Meat Probe function.

Remember: Much like your kitchen oven, the ACTUAL temperature does fluctuate up and down depending on weather, the flavor of pellets being used, and the amount of food on the grill.

TEMPERATURE AGREEMENT BETWEEN INSTRUMENTS

The temperature inside of any grill will vary from location to location. Even instruments calibrated together, will not agree with each other.



ON / OFF TOUCH PAD

This pressure sensitive touch pad is used to turn the control “ON”, which initiates the Automatic “START-UP” Mode. This is also used to turn the control “OFF”, or activate the “SHUT DOWN” MODE.



PRIME TOUCH PAD

This touch pad performs the same function as it has with any Louisiana Grills board. Asked for from the competition cookers. When the touch pad is pressed and held, the FUEL FEED system will turn and feed more pellets to the burn grate. This can be used to add more fuel just before opening the grill lid, resulting in a quicker heat recovery time. It can also be used to add more fuel, while smoking, to increase the amount of clean smoke flavor intensity.



COOK TEMPERATURE UP and DOWN TOUCH PAD

By pressing either the UP or DOWN arrows, the LED read-out can be moved by 5 degree increments. The temperature can be set as low as 180°F, for hot smoking to a high of 600°F, for searing your steaks and hamburgers. Also used to perform the same task with the meat probe.



LED DISPLAY SCREEN

This screen is used to display temperature readouts, as well as displaying error messages, and power up readouts. Temperatures can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.



TEMPERATURE DISPLAY

By pressing the TEMP display touch pad, the LED display screen will show and allow movement in either the “ACTUAL” temperature read out or the “SETPOINT” or desired temperature. The small LED beside both settings is used to indicate which temperature is presently being displayed.



PROBE SELECTION

By pressing the PROBE display touch pad, the LED display screen will show and allow movement in either the “GRILL” probe temperature read outs or the “MEAT” probe temperature readings. The small LED beside both settings is used to indicate which probe temperature is presently being displayed.



PROGRAMMABLE MEAT PROBE

Designed using the latest in solid state electronics, the Digital Control Center now makes it even easier for anyone to slow smoke, bake or sear like a professional “Pitmaster”. Not only will the control give you the ability to set and automatically maintain your desired cooking temperature (180 °F Hot Smoke to 600 °F Searing) just like your indoor oven, but now with the addition of a separate food probe, it will cook your food to your desired internal temperature, then adjust the control to a “keep warm” temperature. Along with the true convection cooking within the grill, keeping your culinary delight from drying out, all you have to do is to set it, then relax or even sleep soundly, while the Digital Control Center will do the rest.



This screen is used to display that there is no internal (meat) probe connected to the Digital Control Center, when the meat probe selection has been selected.



Knowledge is Power

How the Board Works 101

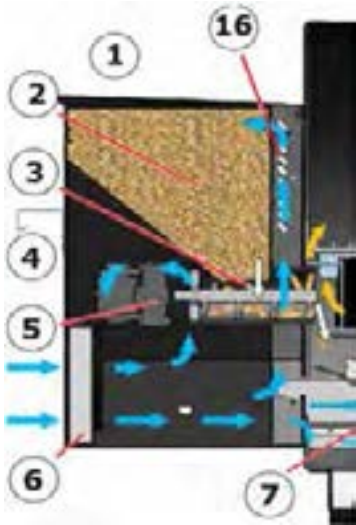
START-UP mode

Allows electricity to flow to all the electrical components for 20 minutes. This is a software set program that will automatically start the combustion/cooling fan, the igniter and the feed system at a preset rate, until the grill probe reaches a temperature of 150°F. Once met, the igniter will shut off and the feed rate is controlled by the control board..

If for any reason the 150°F is not reached in 20 minutes, the control will turn OFF and an ER-2 will display on the screen.

SHUT DOWN mode

When finished “Savoring the Flavor”, simply push the OFF touch pad. The control will turn off only the feed system, allowing the fan to continue to run not only to burn out the fuel, clean and efficiently, but also to cool down the grill. When the grill probe reaches 130°F the control will shut off completely.



Fan Cooled Hopper

The entire line of LG Series Grills utilize the exact same hopper component parts. To increase the life of your grill and its main working component parts the Combustion / Cooling fan is used to perform 3 main functions:

1. Pressurize the internal hopper compartment to cool the wiring, electrical component parts and the wood pellets.
2. Forces constant air movement between the hopper and the grill barrel wall. Because of higher temperatures needed for searing and because of the longer length of time a pellet grill can operate, such as slow smoking a whole hog, air movement is used to provide an air barrier between the two surfaces. **Ensure the air slots found on the front and back of the hopper do not get blocked off, at any time.**
3. To provide combustion air, allowing the pellet fuel to burn properly. The fan forced air is then used to provide “Convection Cooking” within the smoking grill.



Powder Coat Finish

Louisiana Grills uses a “High Heat Powder Coat” finish throughout the entire line of the smokers. This High Heat finish is rated for 1000°F. This is done to allow for easy and trouble free maintenance, and adding to the life of your smoking grill. Powder coating is environmentally friendly and produces an excellence and superiority of finish that customers count on. Maintaining the initial appearance of a powder coating is a simple matter. If the finish does scratch, or needs to be “freshened- up” it is important to use a touch-up paint (High Heat BBQ) to repair it as soon as possible. (see maintenance for further detail)

Grease Drawer

All LG Series Smokers use the “Arched Flame Broiler” system that channels any excess grease, that does not evaporate, directly to a sealed grease catch area. From here any excess grease is directed to the drop spout where it is disposed in, an easy to clean or replace, metal tray.

Allow the grease to cool before removing the drawer.

TIP: Line the grease drawer with foil or a thin layer of sand to aid in maintenance.



Hopper Screen

All LG Series use a metal screen, mounted inside the hopper, to protect fingers, clothing or other objects from coming in contact with the moving metal auger. This screen can not be removed unless directed by Danson's Customer Service or authorized service personal, to perform service work.

LG SERIES

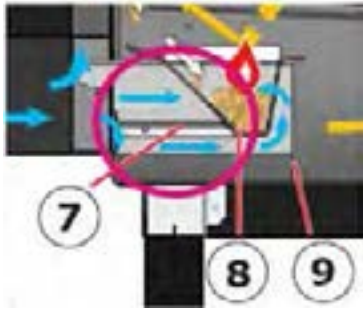
Knowledge is Power

Arched Flame Broiler



Unique Feature

All LG Series models come with a 14 gauge “Arched Flame Broiler”, designed to withstand high temperature and give years of performance. The Arched Flame Broiler, when closed, has been designed to keep the flame out of direct contact with your cooking surface, thus helping to reduce the chance of flare-ups. The arched design increases the amount of hot surface area to allow more fats and juices from the meats to evaporate a smoke flavor, back into meat. As well you will note the bent edges running down the length of the back and front of the angled, arched steel, these are to help in channeling the excess grease directly to the one end of the smoker where it is then allowed to collect in a convenient removable pail. The unique design also directs the majority of fly ash down toward the bottom of the barrel, while allowing for the fan forced heated air to circulate around the barrel causing convection cooking. Sliding the Flame Broiler OPEN allows for “Direct Flame” cooking and temperatures as high as 1000°F. This is used to “Flame Kiss” or broil steaks, roasts, or vegetables.



Automatic Igniter (#7)

The 300 watt electric igniter eliminates the need for messy starter fluids or gels. It is safe and easy to start, even the little beginner “Pit Master” can start a LG Series. The igniter is simply a hot rod encased in a stainless steel holder. This style of igniter has been used throughout the pellet stove industry for years. The combustion/cooling fan blows air into the back of the igniter assembly, surrounding the hot rod. Then the super heated air exits through the open end, near the back of the burn grate. As the pellets begin to heat up they eventually break out in flames, this is known as spontaneous combustion. The igniter will stay activated for 7-15 minutes. If for any reason the igniter fails, you can start the grill manually.

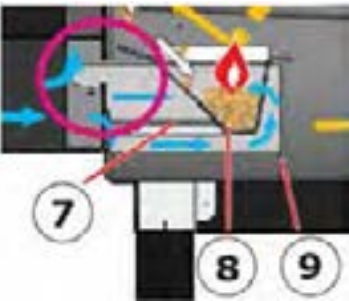


NOTE: The igniter can be disconnected, to allow your LG Series smoker to run with a minimum 100 watt inverter. (see manual starting procedures, further in this manual.)



Burn Grate (#8)

The burn grate is constructed out of stainless steel and is the heart of your grill. The burning temperature in the grate can reach temperatures of 1700 to 2000°F. The air holes are designed to allow the right combination of fan forced air to force the wood pellets to burn hot and clean while grilling or allow them to smolder and produce the savory smoke while in the smoke temperature. The back of the burn grate has a large oblong hole in the back to allow the hot igniter air to come through, causing the pellets to catch fire.



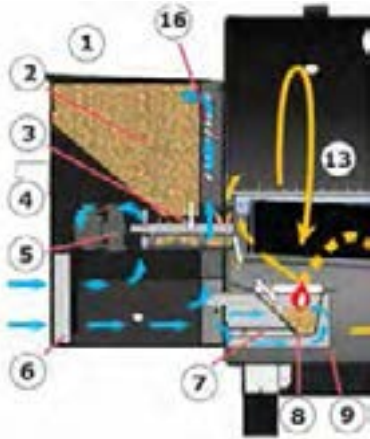
NOTE: The burn grate should be checked after every MAJOR use to ensure that the combustion air holes are not clogged and to ensure the igniter hole is clean.

Burn Pot (#9)

The burn pot is used to hold the Burn Grate, the igniter assembly, and to channel the fan forced combustion air. The pot has been designed to aid in cleaning and replacement of the igniter. **It is very important that the burn pot is seated and secured properly in order to ensure proper combustion and heat output.**

Auger Feed System

The heart of the feed system is a time proven, metal auger (4) and high torque auger motor (5). This combination allows for different quality of pellet fuels to be used while reducing the possibilities of “jams” taking place. The metal auger design also helps in maintaining a constant and even feed of the fuel to the fire, resulting in better and consistent temperature control. The Auger Feed System is run by a 2 rpm motor. (see control board, Digital Control Center, for further information).



Knowledge is Power

100% Natural Hardwood Wood BBQ Pellets



They are no thicker than the eraser on the end of a pencil. People who see them for the first time think they look like rabbit food, but there is nothing small about the heat energy or flavor in a wood pellet. These clean burning wood pellets generate about 8200 BTU's per pound with very little ash (.3lb/40lb bag) and low moisture content (5-7%) and are "carbon neutral".

Barbecue wood pellets are produced in the same matter as wood pellet fuel is produced for home heating, PFI Standard Premium Grade (see pelletheat.org). Pure raw material (sawdust) is 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 sheared off at a specific maximum length, cooled, screened, vacuumed, and then bagged into 20 or 40 lb. bags.

BBQ wood pellets differ from smoking pellets, used in gas or propane grills, in that most bbq pellets are a combination of the main flavor and a neutral flavor. This is done because of the more intense flavor being generated when using pellets as your main fuel.

Flavor Guide Lines

	Beef	Buffalo	Lamb	Pork	Poultry	Fish	Vegies	Baking
Hickory	X	X		X	X	X		
Mesquite	X	X		X	X	X		
Alder	X	X	X	X	X	X	X	X
Apple				X	X	X		X
Cherry	X	X	X	X	X	X		X
Competition	X	X	X	X	X	X	X	X

Louisiana Grills is always looking for new existing blends of wood, from coast to coast.

Wisconsin Hickory and Maple blend
Rich, smoky bacon like flavor. Considered the "Kings of the Woods"

Georgia Pecan and Maple blend Southeast delicate flavor.
Smokey, Bacon-like flavor. Similar to Hickory but not as strong.

Texas Mesquite and Maple blend
Strong, tangy, spicy flavor. Think Tex-Mex cuisine.

New England Apple and Maple blend
Smoky, mild sweetness flavor. Highly recommended for baking.

Pennsylvania Cherry and Maple blend
Slightly sweet but also tart. Gives a rosy tint to light meats.

Competition Blend
Maple. Hickory. Cherry
Perfect blend of sweet, savory and tart. Used by many professional "Pitmasters".

Tennessee Whiskey Barrel
Strong, sweet smoke with aromatic tang. Perfect for red meats.



TIP *Always store your pellets in a dry area. Avoid any contact or exposure to moisture. This will cause the pellets to absorb the moisture and will result in lower BTU output or cause the pellets to swell and break apart.*

Use a moisture proof re-sealable tub or bucket.

Getting Started

Set Up Procedure

Please note that during shipping or moving around on your deck, some movement within the grill may have taken place, so a complete visual inspection is required. Please follow these Initial Set-Up procedures to ensure the proper and safe operation of your grill.

TIP It is a highly recommended practice to always go through these basic SET UP PROCEDURES, after every 1 to 2 cooking's. This will ensure proper ignition, heat output and many continuous happy grilling experiences.

Step 1

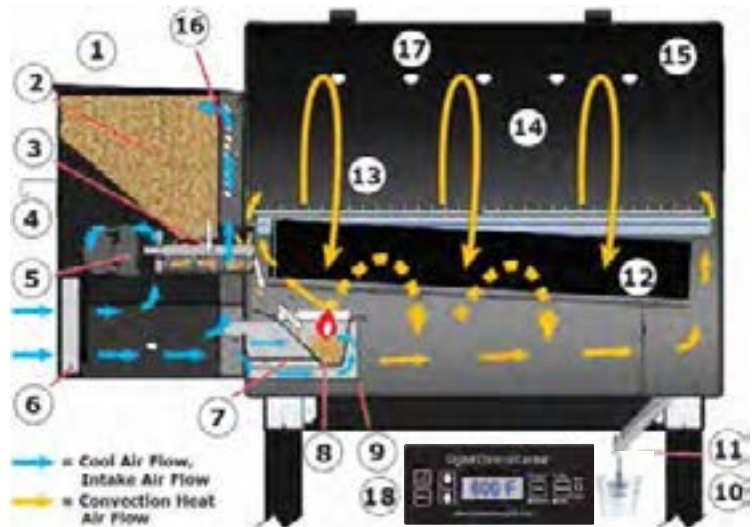
Open the SMOKER LID and remove the Cooking Grids (13).

Step 2

Remove the "Arched Flame Broiler" (12). Clean off any excess food drippings or grease build-up.

Step 3

Remove the Stainless Steel Burn Grate (8) and inspect the Burn Pot (9). Remove any foreign items. Ensure that the air holes in the grate (8) and the igniter (7) are clear of debris.



Step 4

Re-install the Burn Grate (8). Ensure that the stainless steel grate is sitting down and snug in the burn pot (9) and that the igniter is lined up properly with the hole in the burn grate. You may have to gently lift up or down on the igniter to align with the hole.

Step 5

Re-install the "Arched Flame Broiler" (12). The larger piece of the "Arch" should be facing upward and the flame slots close to the hopper end of the barrel. This then sits on the mounting bracket and grease divider plate. The slot hooks over the moveable hanging bracket found over the pellet fuel drop area. Ensure that this mounting bracket is snug against the barrel. The second piece of Flame Broiler then fits on the top of the first and then slide "Closed".

Step 6

Re-install the Cooking Grids (13)

Step 7

Ensure the Grease Drawer (11) is installed, cleaned and ready to go.

Step 8

Open the Hopper Lid (1) and check for any foreign materials. Fill the hopper (2) with your choice of all natural wood pellet fuel.

Step 9

Plug it in. Start it up. Savor the Flavor !

LG SERIES

Getting Started

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. Because a pellet grill uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, thus reducing the need for high sugar content sauces.

Throughout this manual you will notice the emphasis on grilling food slowly at MEDIUM (275—375°F) temperature settings. Because of the benefit of convection cooking and the use of the "Arched Flame Broiler", your LG Series will enable you to avoid flare-ups and maximize the nutritional value of the foods that you cook.

Following is a list of the important tips that will contribute to the cooking perfection that you expect when using your LG Elite 800 Pellet Grill / Smoker.

Environment

As with all barbecues, the outside weather conditions will play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your culinary delights. Your LG Smoker, because of its single wall construction, should be considered as a 2 to 3 season grill, depending on what part of the country you live in. For greater detail on grilling and weather conditions, see the "HOT and COLD" weather tips found further in this owners manual.

Grill Placement

All LG Grills should always be a minimum of 14 inches away from any wall behind the grill. Your grill does come with wheels or casters to make movement easier. If you are able to shelter your smoker from the wind, this will aid in temperature output, heat retention, and heat recovery time when opening the lid. Turning the smoker a 1/4 turn, keeping the smoke vent holes out of the wind, will result in better temperature output.

Operating the Grill

Initial Burn Off

Before cooking on your smoker / grill for the first time, we recommend that you "Burn Off" the grill to rid it of any foreign matter. Light and operate the grill on HIGH, or above 500°F, with the lid down, for 30—40 minutes.

Lighting your Grill

It is recommended practice to always go through the SET UP Procedures after every 1 to 2 uses. This will ensure proper ignition and many happy grilling experiences. Light as per instructions, found in this manual. If the grill fails to light, this is most likely due to a dirty or full burn grate blocking the auto igniter air passages. (refer to lighting instructions found elsewhere in this manual).

Should your auto igniter refuse to ignite the wood pellets, it is easy to light your grill manually with a match and lighting agent. (refer to manual lighting instructions found elsewhere in this manual).

Pre-Heating

It is extremely important to ALWAYS allow your grill to preheat, reach temperatures over 450°F for over 5 to 10 minutes, before cooking, each and every time. This allows the grill and cooking grids to heat up quicker; it burns off any bacteria or foreign material left over; and grill is able to maintain its cooking temperature once your food is placed in the cooking area. When you do not take the time to PREHEAT, you will find that it takes a much longer period of time to bring both the grill and food to cooking temperature.

Always PREHEAT your smoker with the lid closed. Set your temperature control to 450°F, start your grill, and allow your grill to PREHEAT (450°F OR OVER) for 5 to 10 minutes. This gives you plenty of time to prepare your food for the grill, as well it is the final step in cleaning your cooking grids.

NOTE: After Pre-Heating is complete, set your desired cooking temperature, and leave your lid open until the actual temperature is close to your desire temperature.

Lid Position

Always cook with the lid closed. Not only does this keep the temperature even, the food will cook faster, and you will use less fuel by taking advantage of the fan forced convection cooking. A closed lid also helps to create that savory smokier flavor. You can slow down your cooking by propping up the lid using a grid lifter.

CAUTION: Grease fires are caused by not properly maintaining your grill, or failing to clean the bottom of the barrel on a consistent basis. In the unlikely event you experience a grease fire while cooking, quickly remove any food items, then close the lid. If it does not go out in a very short time, open the lid and lightly sprinkle baking soda on the fire. Be careful not to burn yourself. If this does not work, then turn OFF the control board, to stop the pellets from feeding, and shut the lid until the fire is completely out.

LG SERIES

Getting Started

Following is a list of the important tips that will contribute to the cooking perfection that you expect when using your LG Series Pellet Grill / Smoker.

NOTE: The temperature readout on the control board may NOT exactly match the Dome thermometer!



Operating the Grill ... cont.

Cooking Temperature Ranges

HIGH TEMPERATURES 400° F TO 600° F (204°C-315°

c)

The HIGH range will give an oven temperature of over 400 to 600°F, depending on the weather. This setting is used to quickly preheat your grill as well as to finish the cleaning cycles for the cooking grids and the “Arched Flame Broiler”. Could also be used as a HIGH setting in extreme cold weather conditions or if cooking with the hood open. Also can be used with the Arched Flame Broiler open to create those “Dirty or Blue” steaks as well as flame kissed vegetables.

MEDIUM TEMPERATURES 275° F TO 350° F (135°C– 177°C)

This range is best for baking, roasting, and finishing off that Slow Smoked creation. This range will greatly reduce the chances of a flare up, with the Arched Flame Broiler in the CLOSED position. Great range for cooking anything in bacon, or where you want control.

LOW TEMPERATURES 200° F to 250° F (94°C-122°C)

The LOW setting will give an approximate oven temperature of 200 to 250°F. This setting is used to slow roast; to increase the smoke flavor; to keep foods warm; and many other savory things. Highly recommended for the BIG BIRD at Thanksgiving, Easter ham, or that huge Christmas feast.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. There are two types of smoking: HOT SMOKING and COLD SMOKING. HOT smoking, just another name for barbecuing is generally done at 200 to 250°F. HOT smoking works best when a longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry. COLD smoking is where the food is located so far away from the fire that it smokes without cooking, and at temperatures of 60 to 90°F. Your LG Series Grill is classified as a HOT smoker.

Experiment with the length of time you leave for smoking, before cooking thoroughly. Some chefs, or Pit Masters as the barbecue world call them, prefer to smoke at the end of cooking and to keep the food warm until ready for serving. Remember PRACTICE MAKES PERFECT.

TIP The temperatures listed above are all approximate and will be affected by the outside temperature, the amount and direction of wind present, the length and type of pellet fuel being used and the number of times the lid is opened.

After Cooking - “Cleaning Up”

One of the greatest benefits of your LG Series Grill is the minimal clean up required. When you are finished cooking and waiting just a little while to let the flavor set in that prime selection of meat, we recommend the following:

1. Using a long handle grill cleaning brush, brass or soft metal, to remove any food or build-up from the cooking grids, while it is still warm.
2. Turn the temperature control to HIGH for 5 minutes. Let the grill heat up, then push the STOP touch pad and your done.
- The control will stop feeding pellets, but the fan will continue to burn them properly, till they burn out, and then the unit will shut down automatically in 20 minutes.
3. A quick wipe up of the powder coat surfaces, using a cloth, warm water and mild soap, will keep the unit looking like new.
4. Let the smoker cool and put your LG Elite 800 Smoker to bed with the optional GRILL COVER.

TIP To intensify that savory flavor, switch to hot smoke (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats, before the pores in the meat close at 120°F (49°C).

LG SERIES

Getting Started

TIP It is a highly recommended practice to always go through these basic SET UP PROCEDURES, after every 1 to 2 cooking's. This will ensure proper ignition, heat output and many continuous happy grilling experiences.

Start-Up Procedure - Automatic

NOTE: Always check the burn pot, burn grate, igniter, flame broiler, cooking surfaces, hopper and wood pellet fuel before starting your grill.



1. Plug the power cord into a 110 Volt, grounded electrical outlet. DO NOT break the ground end off the cord or use a non-grounded outlet or extension cord.
2. Open the hopper lid. Ensure that there are no foreign objects in the hopper or feed system.
3. Fill the hopper with dry, all natural, 100% hardwood bbq pellets.
NOTE: DO NOT leave open bag unprotected from moisture. Place in air-tight container.
4. Press the ON / OFF touch pad.
The "Start Up" mode will begin.
The Feed system will begin to feed fuel at a preset rate, for a preset amount of time, the igniter will begin to get hot, and the fan will begin to operate.
The Start Up mode is timed to last 20 minutes or until the appliance reaches an operating temperature of 150°F.
5. Press the TEMP touch pad to display the SETPOINT.
6. Press the ARROW UP or DOWN buttons to a HIGH temperature to preheat and clean your grill.
NOTE: IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO ALWAYS PREHEAT YOUR GRILL BEFORE ADJUSTING TO YOUR FINAL TEMPERATURE.
7. After allowing the grill to PREHEAT, use the arrow touch pads to adjust the temperature to final Desired temperature.

TIP: When reducing your desired temperature to a lower setting, it is highly recommended to lift the lid until the ACTUAL temperature is relatively close to the new DESIRED temperature.

Start-Up Procedure - Manual

1. Plug the power cord into a 110 Volt, grounded electrical outlet. DO NOT break the ground end off the cord or use a non-grounded outlet or extension cord.
2. Open the hopper lid. Ensure that there are NO foreign objects in the hopper or feed system.
Fill the hopper only with dry, all natural, bbq wood pellets.
3. Remove the main cooking grids and 2pc flame broiler.
4. Remove and clean the burn grate. Ensure the grate is seated correctly in the burn pot.
5. Place 2 generous handfuls of pellets into the burn grate.
6. Using a gelled fire starter, or other approved pellet starter, place on top of the pellets.
7. Light the starter using a long fireplace match, long lighter, or electric fire starter.
WARNING: NEVER ATTEMPT TO ADD MORE STARTER INTO A FIRE THAT IS ALREADY BURNING OR INTO A HOT BURN GRATE. YOU COULD EXPERIENCE A BURN BACK AND YOU COULD BE SERIOUSLY BURNT.
8. Allow the STARTER to burn for 3 to 5 minutes.
9. Carefully and quickly replace the 2 pc. Flame broiler, and the main cooking grids.
10. Follow STEPS 4 to 7 found in AUTOMATIC START-UP procedures.

Getting Started

Programmable Internal Food Probe



The Digital Control Center Programmable Food Probe is the newest addition to the Louisiana Grills family and is a “must have” tool for the beginner or professional “Pitmaster”. By simply plugging the Internal Food Probe into the board, then placing the stainless steel probe into your culinary delight, and finally setting your desired meat probe temperature, not only will it cook your primal feast, to your setting, but it will automatically reduce your pit temperature to its lowest setting to keep food perfectly done, the way you like, every time. So sit back, relax or enjoy a good nights sleep and get ready to “Savor The Flavor”.

HOW TO:



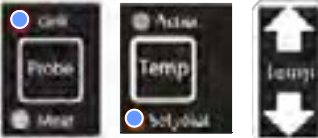
PROBE PLUG-IN

Insert the 1/8” (3.5mm) audio-style plug from the food probe into this female adaptor, Ensure it is inserted all the way into the plug, you will feel and hear it snap in place. This can be plugged into the board at anytime.



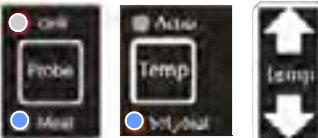
CONTROL POWER ON / OFF TOUCH PAD

Press this touch pad to activated the control. Blue LED readout will light up, the fan will start, the pellets will begin to feed, and the igniter will begin to glow.



GRILL COOKING TEMPERATURE

Press the Probe Pad to “GRILL”. Press the Temp pad to “SETPOINT”. Use the Cook Temp “Up” or “Down” arrow to select your desired grill temperature From 180°F to 600°F. Press the Probe pad a second time to show Actual Grill Temperature.



FOOD PROBE TEMPERATURE

Press the Probe pad to “Meat”. Press the Temp pad to “Set point”. Using the Temp Arrows, “Up” or “Down” to select your desired internal food temperature. The probe can be set from 50°F to 225°F.

Press the

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 somewhat, as the grill cools, and idles at the lowest temperature.



“SAVOR THE FLAVOR”

The Digital Control Center will automatically cook your food until the “Desired” Food Probe temperature is met. The control will then automatically drop the “Grill” cooking temperature to 180°F. It will alert you by an audio “BEEP”, six times. The Grill Temperature Set point will automatically drop to 180°F.

TIP!

To aid in cleaning, spray the meat probe with a on-stick spray or wipe with cooking oil before using.



Getting Started

Programmable Internal Food Probe



TIP ! All our digital controls and probes do have a manufacturer +/- tolerance. It is normal for the temperature readings to be off by a few degrees.

OPERATION:

Caution:

Both the Grill Probe and the Meat Probes are made of high quality, high temperature material that can withstand high temperatures, but it is important to avoid exposing these thermocouple wires to direct flame or extremely high temperatures which can exceed their temperature ratings.

MEAT PROBE PLACEMENT

Temperature probe placement is important.



DO NOT use the meat probe when using the Flame Broiler in the open position.

The Stainless Steel end of the Meat Probe, should be inserted into the meat so that the tip is located in the thickest portion of meat.

The meat should be oriented on the grill, so that the probe wires exit the grill/smoker away from direct contact with flame or excess heat. The probe wire then can be run to the control a number of ways to aid in keeping out of direct contact with flame.



MEAT PROBE HANGER

There are two holes, found in the hopper end handle, that can be used to place your meat probe, when not in use, or to keep the probe in a clean, protected area, until it can be cleaned and stored away.

TIP!

DO NOT use the meat probe when using the Flame Broiler in the OPEN position.

MAINTENANCE:

1. DO NOT kink or fold the rugged stainless steel mesh protected wires, on either the grill and meat probes.
2. DO NOT roll up the wires in a tight ball. Wires should always be rolled up in a fairly large, loose coil.
3. DO NOT wrap the probe wires in foil.
4. DO NOT place the probe or wires in the dishwasher, or submerge in water. The water could get into the internal wires or connections and short out the probe. This will result in false readings. Once the probes have shorted out, there is no way to bring them back to working status, they must be replaced.
5. DO keep the solid Stainless Steel probes clean. Both the Grill Probe and Meat Probe can be wiped cleaned, after they have cooled down, with a soapy kitchen scrubby or cloth.

Getting Started

Shutting OFF Your Smoker

Your Louisiana Grills Pellet Grill will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the grill and cooking grids to “Self Clean” by running the grill on HIGH or PREHEAT temperatures for 5 to 10 minutes after each use, over 450° F.

When finished cooking on your Louisiana Grill set your desired temperature to 450° F—500° F. Let your grill run for 5 to 15 minutes, depending on what you just cooked, to go through its normal cleaning method. If you were preparing meats that were extra greasy, such as anything in BACON, it is a good practice to allow the grill to burn off for an extra 10 to 20 minutes. You could experience a grease fire, but DO NOT PANIC, DO NOT UNPLUG the appliance, just leave the lid closed and let the grill burn itself out naturally. Much like a self-cleaning oven. This will greatly reduce the chances of “Flare-Up” while you are preparing your next savory meal.

When cleaning is complete, simply push the STOP touch pad. Your Louisiana Grill Control will begin its automatic SHUT DOWN or Cool Down procedure.

- The FEED system will stop feeding fuel.
- The flame will burn itself out naturally.
- The combustion / cooling fan will continue to run until the unit cools to 130° F.
- When the procedure is complete the FAN and POWER LED will turn OFF.

If you did forget to grill desert, you can press the START touch pad. If the Actual Grill Temp. is above 150°F the grill will continue to operate as normal. If below 150°F it will go through the START UP mode again.

Grill Maintenance

There are two extremes when it comes to keeping the grill clean. Those that must spit and shine the entire grill, in and out, after every use, and those whom are convinced that cleaning only takes away from that barbecue flavor. One simple rule: EVERYTHING IN MODERATION !

TIP Be diligent in your cleaning and maintenance program. Taking care of your grill will add years of life to it and keeps it looking great!

STARTING THE SEASON OUT RIGHT

A little time and effort at the beginning of the season will not only help extend the life of your grill but will also ensure the reliability of it. Making you look like the “King or Queen of the Grill”! Most of the cleaning techniques are below. Check with your local dealer, they may provide a yearly maintenance program and inspection service.

STAINLESS STEEL WORKING SURFACES

ALWAYS clean dirt and dust off all stainless steel surfaces before you begin to cook. The dirt can cook into the metal and discolor it. These can be easily cleaned with hot soapy water and a soft cloth. A quick swipe of “Stainless Steel Cleaner” and a soft rag will also work, but you must be careful not apply it to the painted surfaces or interior parts. With the popularity of stainless steel appliances increasing, there are now many commercial products made to clean and protect stainless steel surfaces.

POWDER COAT OR PAINTED SURFACES

Powder coat or Paint and maintaining these coat surfaces are not covered under warranty.

This is part of general maintenance and upkeep.

Be sure to cure your brand new LG Series Smoker for at least 30 to 40 minutes before using it for the first time. This allows the finish to cure properly and allows for that “NEW SMOKE SMELL” and manufacturing residue to be burned off.

DO NOT use oven cleaner, abrasive cleaners or pads on the finished surfaces.

Once installed, maintaining the initial appearance of any finish is a simple matter. The smoke and grime which builds up on surfaces from time to time contains moisture and salts which will adversely affect the powder coating and must be removed. Finish Coatings should be washed down regularly. The coating should be washed down with soapy water -- use a neutral detergent -- and rinsed off with clean water.

When powder coated items are installed without damage to the powder coating and they are maintained regularly, they should be relatively permanent. The correctly applied coating, although not metallurgic ally bonded to the metal should not crack, chip or peel as with conventional paint films.

NOTE: If for any reason you do experience, scratches, wearing, or flaking of the finish, both Powder Coat or Paint finishes can be touched up or repainted using High Heat BBQ Paint.



Grill Maintenancecont.

COOKING GRIDS

When new, wash thoroughly with warm soapy water, place back in the smoker and PREHEAT the grill for 20 to 30 minutes. After the completion of grilling, open the lid and with a long handle grill cleaning brush give the grids a thorough cleaning. If you do not have a cleaning brush use long handle tongs and a balled up piece of aluminum foil wrap. Next turn the grill to "High" or "Preheat" Temperature until only an occasional wisp of smoke is seen (about 5 minutes) . This will remove most of the material that builds up on the cooking grids.

The next time you grill allow the smoker to PREHEAT for 10 to 15 minutes to complete the cleaning cycle. Give the grids a quick wipe down with your cleaning brush. Applying a thin coating of cooking oil on the grids before placing your meat on them will also decrease your cleaning time, as well as allowing to move your food easily without sticking and tearing.

THE BIG COVER-UP

Your finish will help in protecting your grill from the detrimental effects of weather and outside pollutants. As with any outdoor product, however, a cover is only as good as the maintenance given to the grill. Following the recommended maintenance included in this manual will add greatly to the life of your grill.

Helpful Hints

DO's

- Keep your LG Grill cover clean. This is your best protection against mildew which will form on any dirt or foreign material allowed to accumulate on tops or bottoms of fabric. Use a cleaner or product that will not only clean but will also protect.
- Have any small tears or punctures repaired promptly.
- Keep away from pets.
- Keep all shrubs and vines away from your grill cover as many plants contain acids, which harm fabrics.

DO NOT

- Cover your grill while the grill is still hot
- Store anything on the top of your grill cover.
- Permit leaves, twigs or other organic debris to remain on the cover for long periods of time.
- Use high-pressure hoses or steam to clean.
- Use wire or stiff brushes , harsh detergents, abrasive cleaners or chlorine on your grill cover.



ARCHED FLAME BROILER

This requires very little work, because of its construction and type of material used. From time to time you may need to brush off any burnt leftover, such as melted cheese or that extra thick bbq sauce. The best time to clean and inspect is when you perform the initial set-up procedures after every 1 to 3 uses.

The grease channels do need to be cleaned from time to time to eliminate build-up, allow the grease to flow freely to the grease catch area and to allow for easy movement of the Flame Broiler Slide Top.

The main flame broiler, does come with notches on either end. These notches are used to hook the flame broiler to the mounting bracket. This does allow you to place the flame broiler in backwards, so that you can do a burn off of any build up, making clean up easier.



THE COOKING CHAMBER

To start the season fresh, then maybe 2 to 3 times during the grilling season, it is recommended to remove the Arched Flame Broiler and Burn Grate. Then give the entire interior a good cleaning, de-greasing and vacuum, to remove everything that may have accumulated.

- Ensure that the grill is COMPLETELY COLD before using your shop vacuum or before scooping out and disposing of the ashes.
- You may want to use soapy hot water, a kitchen de-greaser, etc. to clean the entire inside of the barrel. This does reduce grease build-up and the possibilities of flare-ups.
- Check and clean any debris build up within the grease spout.

LG SERIES

Grill Maintenance ... cont.

BURN POT

The Burn Pot, is the pot the burn grate sits in. It has a solid, sealed bottom along with a slot, to permanently screw the pot to the barrel bottom as well as two screws to secure it to the barrel end. The Burn Pot is also sealed to the barrel end, inside and outside, as well as along the bottom.

The main function of the Burn Pot is to house the igniter assembly and to channel the fan forced air into the Burn Grate, thus there is very little maintenance required. Occasionally you may either vacuum or brush out any ash build-up or burn debris that has fallen below the burn grate.

It is crucial that the Burn Pot is sealed tight to the barrel side wall, tight to the barrel bottom, and hooked and screwed in place to ensure proper placement. You can check the air tightness of the burn pot, simply by placing some of the fine fly ash around the outside of the pot and turn on your fan. The seal is good if the fly ash is not blown away from the burn pot.



STAINLESS STEEL BURN GRATE

The proper maintenance and seating of the Burn Grate is crucial to proper grill performance.

Periodically check the air holes found on the sides of the Burn Grate for any blockage or build-ups.

Using a wire brush or flat-head screwdriver, scrape off any build-up or debris. If there is extreme build-up blocking the holes, you may wish to drill the holes clean.

Using "Steel Wool" or fine sand paper, wipe down any build-up or burn residue on the slide part of the burn grate. Any residue or debris will stop the pellets from sliding completely into the burn grate.

When re-installing the Grate confirm the proper seating in the burn pot. The grate is seated straight, igniter hole and igniter line up and there is little play from side to side in the burn pot.



IGNITER

The 300 watt electric igniter needs very little maintenance.

Confirm that the igniter is free of debris or blockage. Use a coat hanger or skewer to clean any debris out from between the igniter hot rod and the housing.

Check the position of the hot rod, within the igniter tube. The hot rod should be flush or slightly inside, with the angled front end of the housing. You may have to loosen one (1) of the set screws holding the hot rod in place.

Check the four (4) set screws securing the hot rod into the stainless steel casing are snug. DO NOT overtighten.



GREASE CATCH AREA, AND DRAWER

Always be sure the grease catch area is clean and free of debris. Not only check the drawer, but check and clean the main catch air at the end of the flame broiler, as well as the tube leading from there to the drawer.

During the warmer months empty any grease build-up on a more frequent basis to avoid it from going rancid and to avoid having any extra creatures enjoying your grill.

SLOWING DOWN . . . NOT PUTTING AWAY FOR THE SEASON

We recommend that at least once a month, while your grill is cold, that you should perform not only the above maintenance procedures, but also include the following.

1. Using a stiff vegetable brush knock-off any build-up scale on the inside walls of your grill.
2. Using an old paintbrush, brush off any ash build-up found inside the firebox, grate and Arched Flame Broiler.
3. Give your entire grill a good cleaning with a shop vat, when cool to the touch, then a quick wash and rinse.
4. Finally, visually inspect the powder coat or painted finish. Touch up any scratches with the proper touch-up.



LG SERIES

Grill Maintenance ... cont.

SERIES 5C FAN COOLED HOPPER ASSEMBLY



WARNING!

ALWAYS DISCONNECT THE POWER TO YOUR GRILL BEFORE PERFORMING ANY SERVICE.

Outside the Hopper:

There are a number of very quick checks that should be performed on the OUTSIDE of the hopper assembly:

1. Check and clean any debris from the fan air intake. Eg. Spider webs, tree fluff, etc.
Ensure there are no obstructions within 12 inches of the fan air intake.
2. Check and clean any debris from the air vents, found on the front and back sides.
3. Inspect and clean the fuel hopper area.

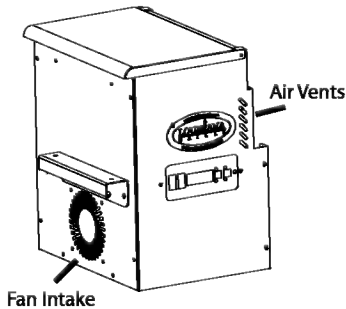
Remove the four (4) screws securing the Hopper Safety Screen.

Two (2) in the hopper and two (2) on the Access Panel, on the end of the hopper.

To aid in protecting the galvanized metal and to allow pellet fuel to slide easily, you can apply a coating of car wax.

Inspect the metal auger area. Check and clean any sawdust build-up and debris.

An excess build up of fines, will lead to improper feeding and temperature changes.



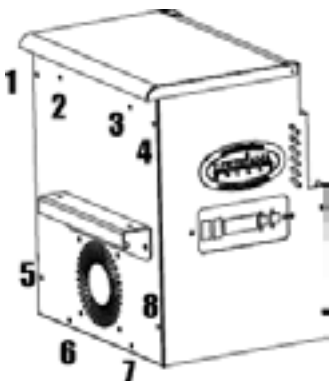
Inside the Hopper Access Panel:

You can remove the 8 (eight) screws securing the "Access Panel" to the end of the hopper assembly. There are four (4) along the top, two (2) in the middle, and two (2) on the bottom edge.

This will allow you to perform the following within the hopper assembly:

1. Check and clean any debris within the hopper housing.
2. Check and clean any debris from the fan blades or housing.
3. Check and clean any debris from the auger motor
4. Visual inspection on the wire harness and all wire connections.
5. Ensure all excess wires are not impeding the air from the fan reaching the burn grate.

Upon completion of inspection replace all screws. Hand start each screw to ensure proper threading.



Fan on Access Panel



LG SERIES

Grilling Tips and Techniques

Here are some helpful tips and techniques passed on to us from many Louisiana Grill owners, our staff, families and lots and lots of practise:

Everything is TIME and TEMPERATURE
Remember a recipe is simply an outline.

- The first time doing a recipe outside on the grill, should be done the exact way you have cooked it inside. Then the next time, you adjust the time and temperature to achieve a new taste. Record your results.
- 350 degrees in your oven is 350 degrees in your grill.
- Before preheating the grill, make sure it is safe, clean and hygienic.
- **Always preheat your grill before cooking.** Set your Desired Temperature to above 450° F setting, be sure the lid is closed and allow the grill to heat for at least 10 – 15 minutes or until the thermometer registers over 450°F.
- Wipe off all stainless steel surfaces before preheating. Dirt and food stains will cook into the surface.
- **“Mise en Place”.** Three words that are essential for master grilling. The “Mise” refers to the basic setup of ingredients and equipment you need at grill side before you start cooking.
- Ensure the ash/drip pan is clean and free from any debris and fat build-up. You may want to line it with foil to speed up your clean up time.
- Always check your pellet fuel hopper for debris and to ensure that you do not run out of pellets before finishing. Use a shop vac to clean out any sawdust build-up.
- To prevent foods from sticking, you can brush or rub cooking oil on the cooking grids. If using a vegetable spray use it only before lighting the grill. Never spray the grill while there is fire in the burn pot.
- Sear meats and cook with the lid down for perfectly grilled food every time.
- All Louisiana Grills are designed to allow even fan forced heat circulation, so foods cook evenly on all sides. Leave at least 1” of clearance between the food and the hood for proper heat flow.
- **Grilling times in recipes are based on 70°F (20°C) weather and little to no wind. Allow more time on cold, windy days, or even for higher altitudes. Allow less time for warmer weather.**
- To get better smoke penetration into your meats, go SLOW and LOW. Meat will close its fibres after it reaches an internal temperature of 120°F.
- Foods grilled in containers, such as baked beans, will require more time if grilled in a deep casserole rather than a shallow baking pan.
- Use long-handled tongs for turning all meats and spatulas for turning burgers and fish. Do not use a fork for turning, as it will pierce the meat allowing the flavourful juices to escape.
- Misting or Mopping are great ways to keep meat from drying out when going SLOW and LOW. A mixture of 50/50 apple juice (not cider) and water keeps the meat moist and gives it great color.

TIP:

Sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning.

- **A smart investment to purchase would be a BBQ Mat. Because of the fan force convection cooking a mat would protect that expensive deck or patio stone from the possibility of grease stains or accidental spills.**

LG SERIES

Grilling Tips and Techniques ...cont.

FOOD SAFETY TIPS AND TECHNIQUES

3

Three Basic Rules for Food Safety

1. Keep everything in the kitchen and cooking area clean.
2. Keep hot foods hot (above 140°F)
3. Keep cold foods cold (below 37°F)

We want you to enjoy healthy and safe grill cooking, so following are some hints for basic barbecue hygiene:

- Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.
- Use a different platter 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.
- Use a different utensil for each marinade or basting sauce to prevent cross contamination.
- Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Cooked foods and salads should not be left out in the heat for more than an hour. Fill a deep tray or casserole dish with ice to keep salads cool and safe.
- Do not defrost meat at room temperature or on a counter top. Thaw under refrigeration.
- Marinate meat in the refrigerator. Bacteria are living organisms that grow and multiply rapidly in warm, moist foods.
- A marinade should never be saved to use at a later day. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. **Wood smoke turns meat and poultry pink. The pink band is a smoke ring and is highly prized by the true "Pit Masters".**
- It's a good idea to put grilled food onto a heated platter, to help keep the food warm.
- All meats benefit from resting for several minutes before serving. It allows those delicious juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center.



LG SERIES

Grilling Tips and Techniques

COLD WEATHER COOKING



Just because the bright coloured leaves are gone and the golf clubs are put away for another season, doesn't mean you have to stop barbecuing. The clean crisp fresh air, the heavenly aroma of flavoured wood pellets and food cooking, may be just what the doctor ordered to cure those winter blahs. Holiday grilling also frees up your oven space for other important menu items. Following are a few suggestions on how to enjoy your grill throughout those cooler months:

Remember: Because of the cooler temperatures your SMOKER will not produce the high temperatures you experienced in warmer weather. Use the FLAME BROILER to achieve the same steak house sear marking. KEEP WATCH !!

ORGANIZE – Get everything you require ready in the kitchen before you head out to the great outdoors. Put what you need on a tray, bundle up tight, and “get it done!”

During the winter move your grill to an area that is out of the wind and cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures.

Caution: Never grill in an unventilated area!

To help maintain the heat, wrap a couple of bricks in foil, and place on the right hand side of the grill. Be careful not to place the bricks up tight against the barrel. This will effect both the convection air flow and burning of the pellets.

To help you keep track of the outside temperature, you should place an outdoor thermometer close to your cooking area. This will help in determine how long it will take to cook your food.

You may want to keep a log or little written history on what you cooked, the temperature outside, and the results. This will help latter down the road to help you determine what to cook and how long it will take.

When cooking in cold weather, it is better to increase your pre-heating time by at least 20 minutes.

Avoid lifting the grill 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.

As always, use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods.

Because the nights come sooner in the colder months, it is a good ideal to work in a lighted area or to have a light or flashlight close by.

Have a heated platter and maybe a cover ready to help keep your food warm while making the trip back inside.

Some of your better foods for winter cooking are those that require little attention, like roasts, whole chicken, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding vegetables and potatoes.

HOT WEATHER COOKING



Following are a few tips on hot weather cooking. As it gets hotter outside, not only will the cooking times of your food decrease but the cooking time on yourself decreases. Proper dress is a must. Shorts, T-shirt, shoes, hat, apron and a generous slab of suntan lotion go without saying. Don't forget the big tall cool drink; we don't want the chef to become dehydrated.

ORGANIZE – You don't have to serve a huge seven-course meal. You don't want to be cleaning your entire kitchen after every meal. Timing is everything to cooking outside and remember practise does make perfect. So practise lots and EXPERIMENT!!!

Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid those unwanted flare-ups.

As always, 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 a good 3 to 4 hours.

Try to keep your menu on the lighter side. So you can enjoy the warm temperatures and quality family times.

Grilling Tips and Techniques

BAKING TIPS



What is baking?

Baking is simply, a cooking technique in which dry heat is applied to a food product in a closed environment, such as an oven. Just like your oven, one can nearly bake anything on a Louisiana Grill, breads, biscuits, cookies, cinnamon buns, almost anything, especially wood-fired pizza.

Your Louisiana Grill combines the consistent dry heat of wood pellets, continual fan forced air movement and even heat distribution to give you the perfect baking environment in your grill. The environment outside your grill, ambient temperature and winds, will have an impact controlling the time and temperature. Your grill probe readout is a good way to gauge your temperature, but a more accurate way is to use an actual "Oven Thermometer" you place inside the grill or in your oven, to measure the actual baking temperature within the grill.

Smoke Flavor?

You control the flavor. Not everything has to have that savory smoke taste. Pellets burn with a "Clean Smoke" as compared to cooking over charcoal and/or stick wood, that produce a "Dirty Smoke" or fire-pit taste.

There are two basic ways to control the flavor:

1. **The flavor of the wood pellets.** A mild flavor, such as Apple, or Maple would be a better choice than Hickory or Mesquite.
2. **The length of cooking time.** Because baking is usually done at 350°F or higher, the length of time your sinful delights are exposed to any smoke is minimal, therefore it is not exposed to the smoke for a long period of time.

14

TOP 14 TIPS

- Read through the entire recipe several times & gather ALL the ingredients.
- A recipe is only as good as the ingredients that are used to make it!
- Wash hands for 20 seconds (before starting, when returning to food) with warm water and soap.
- Pre-measure the flour and other ingredients. This is called "Mis en Place".
- Measure dry ingredients using a dry ingredient measuring cup or spoon.
- Measure liquid ingredients using see-through liquid measuring cups at eye level.
- Use the appropriately sized baking pans & properly prepare them.
- Preheat the grill and use an oven thermometer. Get to know your grill and how it acts.
- Carefully follow each mixing step in your recipe. Do not over or under mix.
- Don't crowd the grill. Avoid opening the grill hood during baking.
- Pay special attention to baking times. Let your eyes and nose be your guide.
- Cool baked goods thoroughly before serving or storing.
- Finishing touches. Presentation is not everything, but it does go a long way to first impressions. It has been said that we eat with our eyes.
- Store baked goods properly.

TIP Because your cooking grids are designed to hold heat, place a wire rack or a cookie sheet turned upside down, between the cooking grids and your baking pan. This helps to insulate the bottom of your baking from burning.

Trouble Shooting

Trouble Shooting Digital Control Center G2

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common grill operational problems. However, when your Louisiana Grill is simply operating poorly or not at all, the following trouble shooting tips may be helpful.

The following is not an exhaustive list. For more details or updated information, please check our website www.louisiana-grills.com and click on customer support, contact your local authorized dealer, or contact Dansons Customer Service at **1-877-303-3134**.

Our service department is available to talk with you live **Monday to Friday, 8am to 5 pm Mountain Time**.



DO NOT RETURN the appliance without calling Dansons Customer Service for assistance.



WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the inspection plate of your grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work.



NEVER perform any inspection, cleaning, maintenance or service on a **HOT GRILL**

Problem	Cause	Solution
Control Will Not Turn ON	Grill is not properly plugged in	Ensure all wire connections are firmly connected Ensure grill is plugged into a working GFCI outlet
	The circuit board fuse has been tripped	Fuse (5 amp. N.A. Or 8 amp--.) must be manually replaced. (see board diagram at the end of this section)
	The GFI outlet has been tripped	Ensure all wire connections are firmly connected and dry Ensure GFCI is minimum 10 amp service.
Temperature Readout. Wrong Measurement	The temperature setting switch not set correctly Board will read °F or °C	Grill must be unplugged from power source. Remove access end of the hopper. Remove control board. Switch temperature slide, located on the rear of the board, to desired temperature readout.
“ER-1” Error Message	The grill has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Turn the grill off and allow to cool. Clean grill interior, remove excess pellets, and confirm positioning of all component parts.
	Grill probe wire not making connection	Ensure grill probe wire is connected correctly to control. Confirm wire connections and check for any damage.
“ER-2” Error Message	Grill has failed to reach 150° F within the allotted 20 minutes.	Check hopper for sufficient fuel. Check hopper for Auger Jam and auger movement. Check burn grate positioning. Check burn grate and pot for ash build-up or obstructions Check igniter to see if it is heating up and positioned correctly Check fan to confirm operation and speed In extreme cold, grill may require a second start Check “Actual” temperature readout of grill probe. To confirm accuracy. Clean probe, if necessary.
	Grill will not stay lit or above 150° F.	Same as above
“ER-3” Error Message	Power Interruption	Power outage during use. Check loose connection at outlet or within the hopper.
“noPr” Error Message	Meat Probe not connected.	Meat Probe not being used. Ensure probe is inserted completely in board. Check for pinched, kinked or broken wire.



Trouble Shooting

Trouble Shooting Digital Control Center G2

Problem	Cause	Solution
“Actual Temp” does not move	Internal Grill Probe needs cleaning	Use a soft cloth or mild abrasive sponge, along with hot water and soap to wipe clean the probe.
	Probe wire became wet	Use a hair dryer to dry the probe wires.
	Grill Probe compromised	Replace grill probe
Cooling Fans will turn ON by themselves	Grill is exposed to high ambient temperature and direct sun.	The interior temperature has reach or gone over 130° F. It will not harm the unit. Place unit in shaded area. Prop the lid open to reduce inside temperature. Unplug the unit from power source.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn grate	Check the burn grate for ash build-up, obstructions and that it is seated properly in the burn pot. Ensure that both the burn grate and burn pot are seated properly with no air leakage. Check the fan for proper operation, that it is connected, that the air intake is not blocked and that there is no blockage in the hopper. May need to clean fan blades or move wires. Perform a quick test. Remove cooking grids and arched flame broiler. Ensure all the above has been done, start the grill, set temperature to pre-heat and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright, vibrant and is being pushed away from the hopper end.
	Insufficient or poor fuel	Check the hopper for sufficient fuel. Check fuel for size, dampness and sawdust. Press and hold the Prime button. Ensure the auger is working and turning freely. Check and clean the temperature probe
	Control Settings	Ensure control is set on Grill Probe display
Grill produces excess or discolored (black) smoke	Excess grease build-up or general cleaning	Check and clean the interior grilling area. It is a good practice to clean and do a controlled burn off of the hidden excess grease after each large cooking of tasty greasy foods.
	Wood pellet quality	Check and clear the hopper and burn grate of moist pellets, replacing them with fresh dry pellets.
	Burn grate	Check for build-up of fuel in the burn grate
Frequent Flare-ups	Cooking temperature	Slow and Low is the way to go. Grease does have a flash point, keep the temperature under 350° F when cooking highly greasy food.
	Grease or left-over's	Check and clean the interior grilling area. It is a good practice to clean and do a controlled burn off of the hidden excess grease after each large cooking of tasty greasy foods.
	Flame Broiler	Confirm the Flame Broiler is CLOSED all the way.
Igniter Will Not Light Fire	Burn Grate	Check for proper seating Check for ash build-up or obstructions
	Igniter	Check to confirm igniter DOES NOT get hot. DO NOT TOUCH the igniter or the housing, you will get burnt. Check on placement of the igniter hot rod to the burn grate. Remove front inspection plate, ensure wire connects are tight

Trouble Shooting

Board

or 5 Amp. 120V Fuse - North America
Fast-Blow Cartridge 3/16" x 3/4"



Grill Probe
Spade
Connectors

8 Pin Wire Harness Connection

X	Yellow	Auger Motor
X	Blue	Fan
X	Orange	Igniter
X	Black	AC Hot

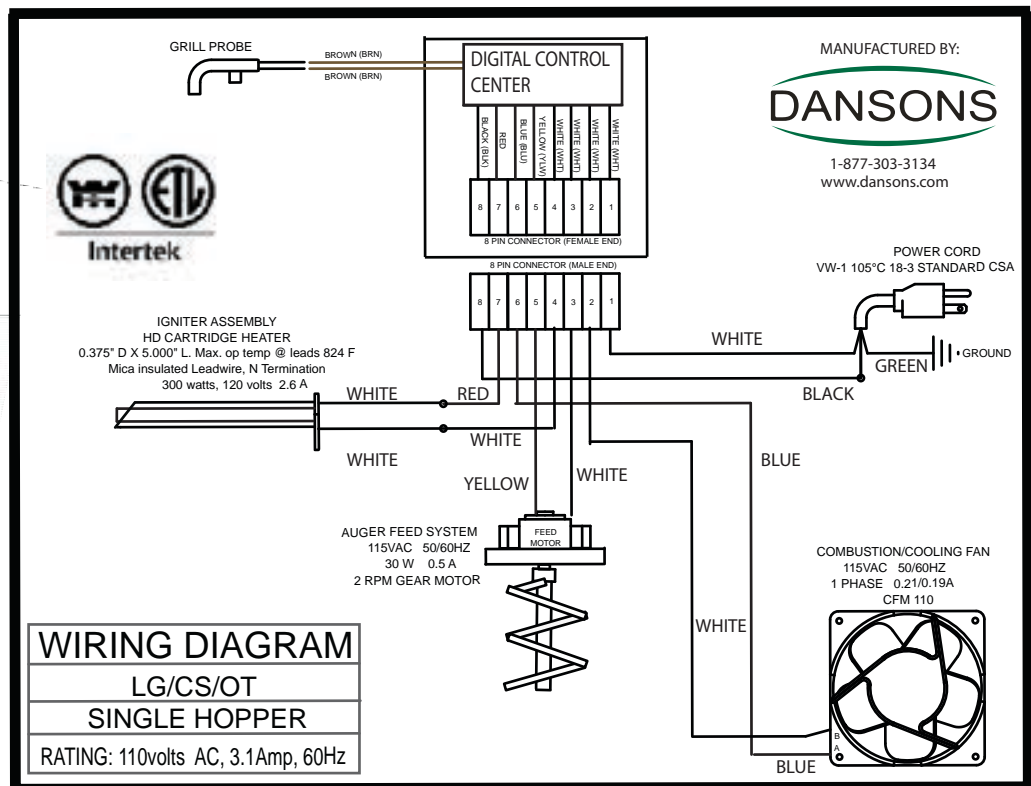
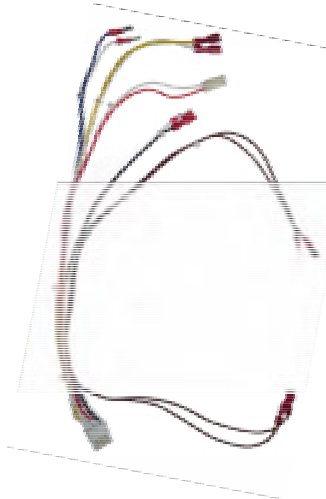
AC Common
White

Temperature Switch Celsius / Fahrenheit

The Digital Control Center system is an intricate and valuable piece of technology.

For protection from power surges and electrical shorts, the control utilizes a 3/16" x 3/4", 5 amp 120 volt Fast-Blow Fuse.

Wire Schematic



LG SERIES

Parts List

REPLACEMENT ITEMS

Part No.	Description
	Accessory Holder—Stainless
50102	Auger Motor - 2 rpm
54070	Auger Shaft Assembly—CS
	Bottle Opener
54261	Burn Grate—CS Super Grate- S4
	Cabinet Door—Left
	Cabinet Door—Right
	Cabinet Side Panel
	Cabinet Rear Panel
	Caster— Locking
	Caster— Non-Locking
50125	Control— Digital Control Center — only
50127	Control—Digital Control Center Upgrade Kit c/w Grill Probe & Meat Probe
various	Cooking Grids—Main
	Cooking Grids—Upper
50133	Fan—CS Fan
	Flame Broiler—Main
	Flame Broiler—Slide Top
	Grease Drawer
	Handle— Main Lid —Stainless Steel
54220	Handle—Doors & Drawer—Stainless
	Handle—Hanger Bar—Stainless
50163	Hopper Assembly Complete— S5
50190	Igniter Assembly—CS 3
50112	Igniter— Hot Rod only
59906	Paint—Touch Up Spray—
	Power Cord—110 volt 3 prong
50121	Probe—Grill 36" SS
50152	Probe—Internal Meat SS
	Side Shelf—Powder Coat
54402	Thermometer—Dome—LG
	Wire Harness—DCC Board 8 pin direct to component parts



SEE YOUR "LOUISIANA GRILLS" DEALER FOR
ADDITIONAL INFORMATION OR TO ORDER
OR
www.shop.dansons.com



Limited Warranty

The LG Series wood pellet barbecue line, manufactured by Dansons Inc., carries a five (5) year limited warranty from the date of sale to the original owner only, against defects and workmanship on all steel parts, (excluding the burn grate), and three (3) years on electrical components. There is no specific warranty on the grill probe, meat probe, paint, powder coat finish, burn grate, grill cover and all gaskets or against damage caused from corrosion.



Conditions of Limited Warranty

During the term of the limited warranty, Dansons Inc. obligation shall be limited to furnishing a replacement for covered, failed components, F.O.B. point of shipment. As long as it is within the warranty period, Dansons Inc. will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons Inc. to be defective upon examination. Dansons Inc. shall not be liable for transportation charges, labour costs, or export duties. Except as provided in this CONDITIONS OF WARRANTY paragraph, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time stipulated hereunder shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons Inc. to you.

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.

Repair or replacement of the "LG Series Smoker" part does not extend the limited warranty beyond the five (5) years or three (3) year from date of purchase.

The pouring of liquids on your grill flame will void this warranty.

Dansons Inc. takes every precaution to utilize materials that retard rust by using high-temperature paint or powder coat, where advisable. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons Inc. control. High temperatures, grease fires, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect paint and metal coatings. For these reasons, the limited warranties DO 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 your Instruction Manual's maintenance section for paint finish protection. Dansons Inc. recommends that you purchase a full length protective cover, and cover your grill when not in use. Dansons Inc. also recommends the use of High Heat BBQ paint to repair or beautify your grill.

The warranties are 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.



Limited Warranty

Exceptions to the Limited Warranty

There is no written or implied performance warranty on “LG Series” appliances, as the manufacturer has no control over the installation, operations, cleaning, maintenance or the type of fuel burned.

This limited warranty will not apply nor will Dansons Inc. assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with the manufacturer’s instructions. 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 THE MANUFACTURER, NOR THE SUPPLIERS TO THE PURCHASER, ACCEPTS RESPONSIBILITY, LEGAL OR OTHERWISE, FOR THE INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGE TO THE PROPERTY OR PERSONS RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANT-ABILITY OR FITNESS, SHALL BE LIMITED TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF ORIGINAL PURCHASE. WHETHER A CLAIM IS MADE AGAINST THE MANUFACTURER BASED ON THE BREACH OF THIS WARRANTY OR ANY OTHER TYPE OF WARRANTY EXPRESSED OR IMPLIED BY LAW, 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 PRICE OF THIS PRODUCT. ALL WARRANTIES BY MANUFACTURER ARE SET FORTH HEREIN AND NO CLAIM SHALL BE MADE AGAINST MANUFACTURER ON ANY ORAL 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

The limited warranties for 5 (five) years or 3 (three) years are in lieu of all other warranties expressed or implied, at law or otherwise, and Dansons Inc. does not authorize any person or representative to assume for Dansons Inc. any obligation or liability in connection with the sale of the wood pellet grill. This means that no warranties, either expressed or implied, are extended to persons who purchase the product from any one other than Dansons Inc. or an authorized Louisiana Grills Dealer.

Procedures for Warranty Service

Call your nearest “LG Series Smoker” dealer for repair or replacement of your “in-warranty” parts.

Be prepared to furnish the following information:

1. Copy of the bill of sale.
2. Purchaser’s name, model and serial number of grill and date of purchase.
3. An accurate description of the problem.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE

SERIAL NUMBER AND MODEL NUMBER

YOUR SERIAL NUMBER AND THE MODEL NUMBER OF YOUR “LG SERIES” CAN BE FOUND ON THE INSIDE OF YOUR HOPPER LID. BE SURE TO RECORD THESE IN THE SPACE PROVIDED BELOW TO AID YOU IF THEY GET DAMAGED OR LOST.

STAPLE YOUR ORIGINAL BILL OF SALE TO THIS PAGE AS WELL TO ENSURE YOU DO NOT LOSE IT!

_____ MODEL

_____ SERIAL NUMBER

_____ DATE OF PURCHASE

_____ AUTHORIZED DEALER





Available in 5 oz. and
24 oz. containers



Best Selling

Hickory Bacon Raspberry Chipotle
Sweet Rib Rub Garlic Lemon Pepper
Chop House Rub Sweet Heat

Our Sauces, Spices and Rubs have NO MSG or MSG

ENGLISH

ACCESSORIES

Protective Covers



Hopper Extension



PARTS AND SERVICE

Dansons Inc. stands behind our Authorized Dealers. We strongly suggest that if you do need to order any parts or options or require service, that you first deal with your local dealer. Many dealers do stock parts and options.

If for any reason you do not have a local dealer, Dansons Inc. is proud to offer the best technical and sales support in the industry. If you require parts, options, rubs and spices, or general accessories you can contact the factory directly :



For all other questions, comments, or inquiries, please contact Dansons Inc. directly. Our Louisiana Grills Customer Service department is available Monday to Friday 8 am – 5pm MST.

Contact Louisiana Grills Customer Service.

service@louisiana-grills.com

www.louisiana-grills.com

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

CHECK OUR WEBSITE FOR UP TO DATE ACCESSORIES, OPTIONS, AND INFORMATION!!

Dangers et avertissements

« LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS OBLIGATOIRES DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES ET DE L'ENTRETIEN REPRÉSENTE L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST DE TOUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS ».

AVERTISSEMENT : 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.

- **VOUS DEVEZ** garder l'intégralité du gril éloigné à une distance minimale de 14 pouces, ou distance de sécurité, de toute matière combustible.
- **NE PAS** installer ou faire fonctionner le gril sous un plafond ou surplomb combustible.
- **NE PAS** utiliser à l'intérieur, ou dans un espace clos et non ventilé.
- **VOUS DEVEZ** régulièrement nettoyer et effectuer un entretien de votre gril.
- **VOUS DEVEZ**, après une période d'entreposage et/ou de non utilisation, examiner la grille de combustion de manière à déceler toute obstruction ou objet étranger à l'intérieur du gril et de la trémie, ainsi que toute obstruction d'air avant emploi. Consultez les instructions de ce manuel pour suivre les procédures appropriées.
- **NE PAS** mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable, sur l'espace d'entreposage qui se situe en dessous du barbecue ou à l'intérieur de ce dernier.
- **NE PAS** laisser les enfants utiliser votre Gril à pastilles LG Elite 800 sans surveillance. Certaines pièces accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance ou bien qu'elles aient été informées quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, par une personne responsable de leur sécurité.

- **NE PAS** utiliser de pierre de lave, de mandrin ou de charbon dans votre Gril à pastilles LG Elite 800.
- **NE PAS** utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil.
- **VOUS DEVEZ**, dans l'éventualité où un incendie se produit, régler l'appareil à l'« ARRÊT » et laisser le couvercle fermé jusqu'à l'extinction de l'incendie. **NE PAS** débrancher la fiche d'alimentation. **NE PAS** jeter de l'eau dessus. **NE PAS** essayer d'éteindre le feu.
- **VOUS POUVEZ** utiliser un extincteur à poudre chimique approuvé de « Catégorie ABC ».
- **VOUS DEVEZ** utiliser des gants ou mitaines de barbecue résistant à la chaleur quand vous utilisez le barbecue.

AVERTISSEMENT : **NE PAS** déplacer votre Gril à pastilles LG Elite 800 pendant l'utilisation ou quand le gril est **CHAUD**. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de feu et à ce que le gril soit complètement « Froid au toucher »

- **NE PAS** élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion.
- **NE PAS** utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.
- **VOUS DEVEZ TOUJOURS** débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.
- 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 à pastilles. Lorsqu'elles sont mouillées ou exposées à une forte humidité, les pastilles de bois s'élargissent considérablement, se brisent et pourraient coincer le système d'alimentation.
- **L'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. Quand les cendres sont destinées à être enterrées dans le sol ou dispersées autrement sur place, elles devraient être gardées dans le contenant fermé jusqu'à ce que les tisons soient complètement refroidis.

AVERTISSEMENT : **NE** toucher à AUCUNE pièce de votre Gril à pastilles LG Elite 800 pendant que le fumoir est encore **CHAUD**. Cela risquerait d'entraîner de graves blessures corporelles.

Dangers et avertissements

AVERTISSEMENT :

NE PAS surchauffer votre fumeur à pastilles LG Elite 800. Une mauvaise utilisation peut provoquer un incendie non maîtrisé.

CARBURANT—PASTILLES DE BOIS

- **VOUS DEVEZ** uniquement utiliser les pastilles de bois de barbecue naturelles, conçues pour brûler dans les grils de BBQ à pastilles. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité.
- **NE PAS** utiliser de combustible considéré comme contenant des additifs.
- Au moment de l'impression de ce manuel, il n'existe pas de pastilles de bois de BBQ « standard », même si la plupart des pastilles de bois reposent sur les mêmes normes utilisées pour créer les pastilles de bois pour le « Chauffage domestique ». Pour plus de renseignements sur cette « Norme », veuillez visiter le site www.pelletheat.org ou le Pellet Fuel Institute.
- Vérifiez avec votre distributeur local la qualité des pastilles dans votre région et obtenez plus de renseignements sur ce dont vous pouvez vous attendre des diverses marques.

REMARQUE : Étant donné que Dansons Inc. ne contrôle en aucun cas la qualité des pastilles que vous utilisez, nous n'assumons aucune responsabilité causée par la qualité du combustible utilisé.

ATTENTION :

NE PAS utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, de l'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu sur votre gril.

CRÉOSOTE

- **CÉSSER** de faire fonctionner l'appareil si la flamme devient foncée et salissante, ou si le pot de combustion déborde de pastilles. Éteignez l'unité et laissez l'appareil se refroidir complètement avant d'inspecter l'unité. Une petite quantité de suie ou de créosote peut s'accumuler dans le baril principal et le long des zones de fuites d'air ou d'échappement de l'air lorsque l'appareil fonctionne dans des conditions incorrectes, comme une mauvaise position de la grille de combustion, un blocage du ventilateur de combustion, ou le fait de ne pas nettoyer et entretenir la zone de combustion, etc.
- La suie ou la créosote se forme quand les pastilles sont brûlées sans un apport d'air adéquat dans la combustion des combustibles ou dans le cadre d'une combustion incomplète, produisant ainsi une substance similaire à du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité évacuée. La fumée commencera à devenir noire et les restes de résidu sur les surfaces deviendront également noirs.
- Lorsqu'elle est enflammée, cette accumulation de créosote produit un feu extrêmement vif et non maîtrisé, similaire à un feu de graisse.
- Si de la créosote s'est accumulée dans l'unité, laissez l'unité se réchauffer à BASSE température, éteignez l'appareil, puis essayez toute formation à l'aide d'une serviette à main. La créosote est semblable au goudron, lorsqu'elle est chauffée, elle devient liquide et plus facile à nettoyer.

AVERTISSEMENT :

SI UN INCENDIE NON MAÎTRISÉ SE PRODUIT : APPELEZ LES POMPIERS.

NE PAS essayer de déplacer l'appareil. NE PAS essayer d'éteindre le feu. NE PAS mettre de l'eau sur le feu.

MONOXYDE DE CARBONE « Le tueur silencieux »

SUIVEZ LES DIRECTIVES SUIVANTES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER AINSI QUE VOTRE FAMILLE ET LES AUTRES :

- Soyez au courant des symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : Maux de tête, étourdissements, fatigue, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou 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.

ATTENTION :

Pour éviter que les doigts, vêtements ou autres objets entrent en contact avec la vis sans fin, votre appareil a été équipé d'un écran métallique, installé à l'intérieur de la trémie. Cet écran NE DOIT PAS être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle de Dansons ou fournisseur de service autorisé Dansons.



Cher(ère) propriétaire du Barbecue à pastilles de bois « LG Elite 800 » :

Nous vous remercions d'avoir acheté un gril et fumoir à pastilles de bois de la gamme « Louisiana Grill LG Elite 800 ».

Cuisiner avec votre Grill à pastilles de bois Louisiana consiste à vous ramener à l'époque de l'homme des cavernes où la cuisson extérieure avec du bois était une nécessité, puis à la cuisine intérieure dans votre cuisine moderne, et de retour à la cuisine en plein air vous offrant une délicieuse saveur de bois.

Voyez votre « Louisiana Grill » comme un four extra mis à votre disposition pour cuire au four, rôtir, faire griller, faire saisir ou fumer vos aliments. Tout ce qui peut être fait dans votre cuisine intérieure peut être également fait sur votre gril.

Le barbecue est une culture à part entière. Le barbecue est une forme de divertissement qui est détendu et décontracté. Vos repas peuvent être entièrement cuisinés à l'extérieur et le chef fait partie de l'expérience. Restez simple, soyez créatif et amusez-vous.

Nous souhaitons profiter de l'occasion pour vous offrir quelques conseils importants concernant la cuisson sur le gril avec pastilles de bois:

1. **La configuration initiale de votre « Louisiana Grill » est l'étape la plus importante** pour garantir le fonctionnement efficace et satisfaisant de votre barbecue pendant de nombreuses années à venir.
2. **Faites preuve de diligence dans votre programme de nettoyage et d'entretien.** Prendre soin de votre gril le fera durer plus longtemps et le gardera en meilleur état.
3. **N'utilisez que des pastilles de bois de barbecue naturelles, conçues pour brûler dans les grils à pastilles.**
4. **Veillez à ce que vos pastilles combustibles restent loin de l'humidité.** Les sacs ouverts de combustibles devraient toujours être stockés dans un contenant hermétique et videz la trémie si vous n'utilisez pas le gril sur de longues périodes.

Nos membres fidèles du personnel, nos clients appréciés, nos amis et nos familles que nous chérissons ont tous participé à la création des recettes de notre livre de cuisine. Nous avons tenté d'inclure une vaste gamme de styles de cuisine, en commençant par l'excellente cuisine maison de maman et de nombreuses expériences de traiteur et de divertissement jusqu'aux recettes typiques actuelles et aux prochaines qui deviendront bientôt des références en la matière.

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS!

Si vous souhaitez contribuer à nos recettes préférées de famille, nos recettes gagnantes ou toute autre recette (en particulier si elle contient du bacon), n'hésitez pas à nous les faire partager.

Télécopieur : 1-877-303-3135, Site Web : www.louisiana-grills.com, Courriel : sales@dansons.com ou Courrier traditionnel : à l'adresse ci-dessous.

Maintenant allez-y, remplissez la trémie, allumez votre gril et préparez-vous à profiter d'un « BBQ de première classe dans votre jardin »

Nous souhaitons une fois de plus vous REMERCIER pour votre achat.
Membres du personnel et de la direction
Dansons Inc.

Droit d'auteur 2015, 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 Inc.

**14608—134th Ave., Edmonton, AB, Canada T5L 4T4
1-877-303-3134**

Table des matières

DANGERS ET AVERTISSEMENTS	46
ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ	50
DÉBALLAGE DE VOTRE LG ELITE 800	51
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	
EXPLOSION DES PIÈCES	51
ASSEMBLAGE DU CHARIOT ET DE L'ARMOIRE	52
ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE SÉRIE 5C	55
ALLUMEUR	56
GRILLE DE COMBUSTION, GRILLOIR DE FLAMME	57
GRILLES, POIGNÉE, THERMOMÈTRE	58
TABLETTE LATÉRALE	59
SUPPORT, OUVRE-BOUEILLE ET POIGNÉES	60
PORTES ET TIROIR	61
ALIMENTATION	61
SAVOIR, C'EST POUVOIR	
COMMENT FONCTIONNE VOTRE LG ELITE 800	62
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	63
FONCTIONS STANDARD	64
CENTRE DE COMMANDE NUMÉRIQUE—G2 À	64
PROPOS DES GRANULES DE BOIS	67
FONCTIONNEMENT	
PROCÉDURE DE CONFIGURATION	68
POUR COMMENCER	70
ALLUMAGE - AUTOMATIQUE / MANUEL	71
SONDE THERMIQUE PROGRAMMABLE	72
ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR	74
ENTRETIEN	74
CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE	78
GUIDE DE DÉPANNAGE	82
LISTE DES PIÈCES	85
GARANTIE LIMITÉE	86



Évaluation de la sécurité

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL SUBJECT 2728-2009 « APPAREILS DE CUISSON À COMBUSTIBLE À PASTILLES » ET CANADIAN ULC/ORD C272 ET CSA C22.2 #3 « POUR LES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DE L'ÉQUIPEMENT DE COMBUSTION DE COMBUSTIBLE ». L'appareil de cuisson à pastilles de la série LG a été indépendamment testé et homologué par INTERTEK (un laboratoire d'essais accrédité) conformément aux normes ETL, UL, ULC et CSA.

Ce produit a été évalué et répond aux exigences de l'UE (Espace économique Européen) en matière de sécurité, santé et protection de l'environnement.

Ce produit a été évalué et répond aux exigences imposées ou couvertes par les règlements en Australie et en Nouvelle-Zélande et est représenté par une marque et un numéro RCM.

REMARQUE : Veuillez lire attentivement l'étiquette qui se trouve attachée à l'intérieur du couvercle de la trémie. Elle comporte des renseignements importants sur l'installation et l'utilisation de votre appareil de cuisson à pastilles.



Intertek



N5586

Déballage de votre LG Elite 800

AVIS IMPORTANT

- * Assurez-vous d'inspecter tout le gril après avoir enlevé le carton d'expédition protecteur.
- * Signalez immédiatement tout dommage à votre fournisseur local.
- * Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie

Ouvrir la caisse d'expédition

Quand vous soulèverez le dessus du carton d'expédition protecteur, vous trouverez l'unité couverte dans une housse protectrice, des morceaux de remplissage de protection en polystyrène et des documents de commercialisation.

AVERTISSEMENT! Veuillez jeter correctement et rapidement le sac plastique et le polystyrène car ceci peut être dangereux et entraîner l'asphyxie.

Conseil! Agrafez votre « Acte de vente » à l'intérieur de ce manuel du propriétaire pour une utilisation ultérieure.



Enlever le gril

La caisse d'expédition de protection en carton offre un matériau de protection idéal quand vous assemblez votre Fumoir à pastilles LG Elite 800.

À l'aide d'un couteau utilitaire tranchant, veuillez couper les lanières en plastique. Soulevez ensuite soigneusement la boîte en carton de la base en carton et du fumoir. Ceci vous permettra d'enlever facilement le contenu du baril.



LG SERIES

B

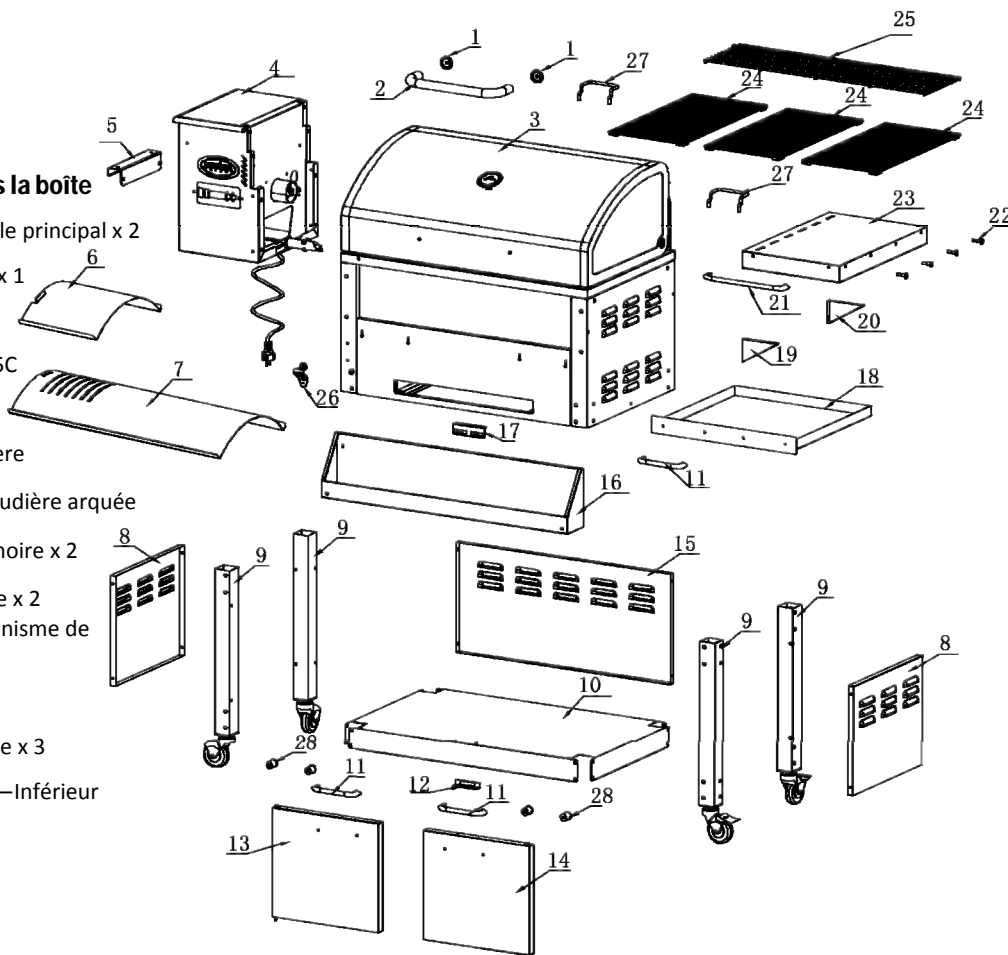
Déballage de votre Gril à pastilles LG Elite 800

Quand vous ouvrez votre fumoir/gril, veuillez vous assurer que vous avez et pouvez identifier les pièces suivantes :

REMARQUE : Les numéros qui suivent les noms de pièces à travers ce manuel correspondent au diagramme de composants ci-dessous.

Les articles qui se trouvent dans la boîte

1. Cadre de la poignée du couvercle principal x 2
 2. Poignée du couvercle principal x 1
 3. Thermomètre en dôme x 1
 4. Assemblage de la trémie Série 5C
 5. Poignée de la trémie
 6. Glisseur supérieur de la chaudière
 7. Protecteur de saveurs de la chaudière arquée
 8. Panneau de l'extrémité de l'armoire x 2
 9. Pattes avec roulettes de blocage x 2
Pattes avec roulettes sans mécanisme de blocage x 2
 10. Tablette du bas de l'armoire
 11. Poignée de l'armoire en chrome x 3
 12. Butée de la porte de l'armoire—Inférieur
 13. Porte de l'armoire—Gauche
 14. Porte de l'armoire—Droite
 15. Panneau arrière de l'armoire
 16. Support accessoire inoxydable
 17. Butée de la porte de l'armoire—Supérieur
 18. Tiroir de graisse
 19. Tablette latérale—Support de fixation gauche
 20. Tablette latérale—Support de fixation droit
 21. Tablette latérale—Barre de suspension en chrome
 22. Tablette latérale—Crochet à outils x 4
 23. Dessus de la tablette latérale
 24. Grilles de cuisson en fonte x 3
 25. Grille supérieure en porcelaine x 1
 26. Ouvre-bouteille
 27. Poignées de levage x 2
- Grille de combustion en acier inoxydable



** Produit susceptible de changer sans préavis

Les articles qui se trouvent dans le sac de quincaillerie

- AA** 1/4" - 20 x 3/5" Vis multitétes x 42
BB 5/32" - 32 x 2/5" Vis multitétes x 28

Matériel imprimé

Manuel du propriétaire
 Guide de cuisson disponible sur www.louisiana-grills.com

LG SERIES

Instructions d'assemblage

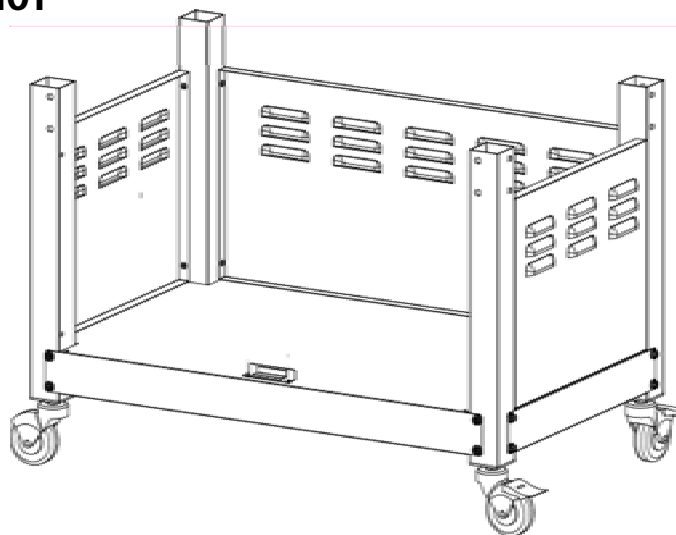
ASSEMBLAGE DE L'ENSEMBLE DU CHARIOT

Pièces nécessaires :

- 2 x #8 Panneaux de l'extrémité de l'armoire
- 4 x #9 Pattes avec roulettes
- 1 x #10 Tablette du bas de l'armoire
- 1 x #12 Butée de la porte de l'armoire
- 1 x #15 Panneau arrière de l'armoire
- 16 X Vis (AA)
- 14 X Vis (BB)

Outils nécessaires :

- Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et
- Tournevis Phillips

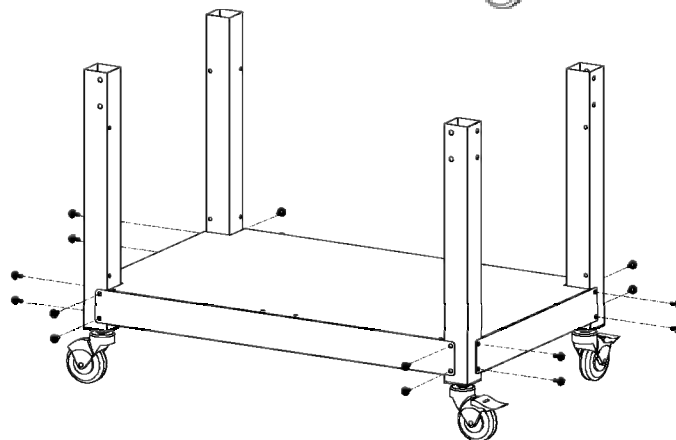


Installation:

Étape 1 Attacher les pattes à la tablette du bas

La partie inférieure de chaque patte, #9 présente une plaque filetée qui permet l'installation préalable de deux (2) roulettes de blocage et deux (2) roulettes de non blocage.

- Pour faciliter l'installation, assemblez tous les éléments du chariot sur un atelier surélevé ou sur une surface lisse.
- Veillez à ce que la tablette fasse face à la surface lisse qui se trouve vers le haut.
- Commencez en faisant soigneusement glisser chacune des quatre (4) pattes dans la bonne ouverture découpée, en vous assurant que les schémas de perçage des vis coïncident.



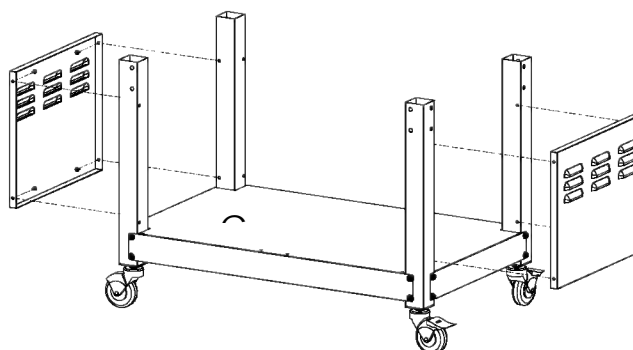
REMARQUE : C'est mieux de commencer à visser chaque vis de filetage à la main, pour veiller à ce que le filetage NE croise PAS le filet ou la bande.

- À l'aide d'un tournevis Phillips, installez dans chaque patte quatre (4) vis (AA) parmi les seize (16) fournies au total, pour fixer chaque patte à la tablette.
- Assurez-vous que TOUTES les vis sont fixées fermement à la main.

Étape 2 Attacher murs latéraux de l'armoire

Les deux (2) panneaux latéraux avec mise à l'air libre, #8 sont tous les deux prépercés avec quatre (4) trous pour coïncider avec le schéma des trous situé sur chaque patte. La surface finie devrait être tournée vers l'extérieur et devrait être à égalité avec la surface des pattes.

- En commençant avec une extrémité, alignez la face du panneau aux pattes.
- Vissez chacune des quatre (4) vis (BB) à travers le panneau et dans chaque patte. Huit (8) au total.
- À l'aide d'un tournevis Phillips, fixez fermement chaque vis.
- Répétez l'opération pour le deuxième côté.



LG SERIES

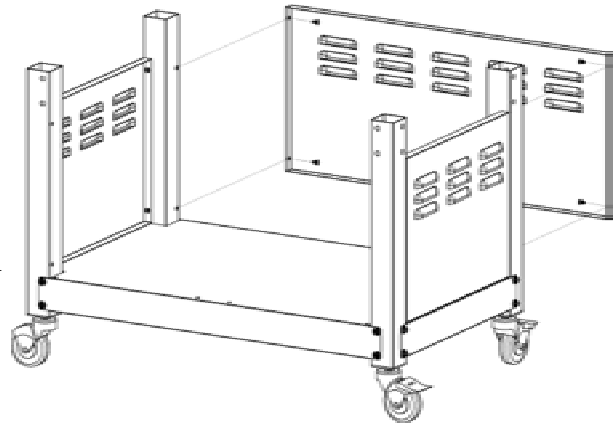
Instructions d'assemblage

ASSEMBLAGE DE L'ENSEMBLE DU CHARIOT

Étape 3 Attacher le mur arrière de l'armoire

Le panneau arrière ventilé de l'armoire, #15, est repercé avec quatre (4) trous pour coïncider avec le schéma des trous situé sur chaque patte. La surface finie devrait être tournée vers l'extérieure et devrait être à égalité avec la surface des pattes.

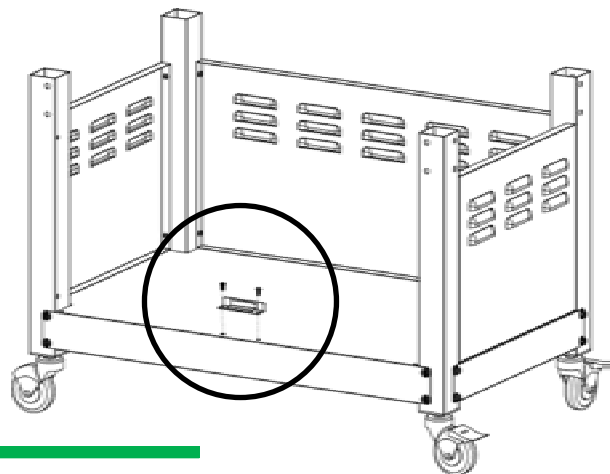
- Vissez chacune des quatre (4) vis (BB) à travers le panneau et dans chaque patte.
- À l'aide d'un tournevis Phillips, fixez fermement chaque vis.



Étape 4 Attacher la butée de la porte de l'armoire du bas

Le support métallique de 90 degrés dispose d'une plaque inférieure avec un coin métallique, #12. Ce coin a été conçu pour soulever, ajuster et contribuer à fixer les portes de l'armoire.

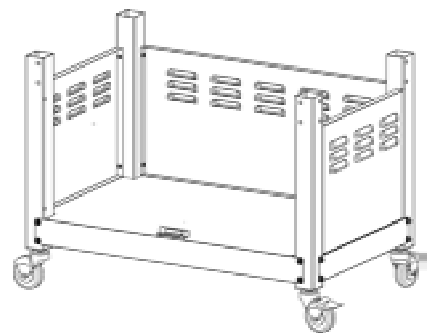
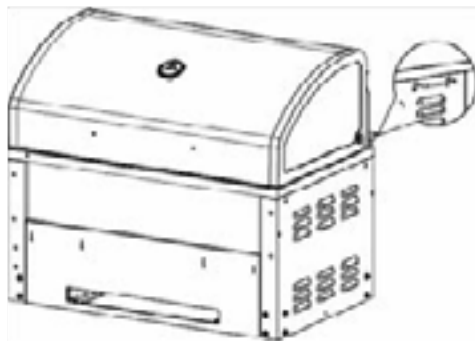
- Alignez le crochet, #12 aux deux (2) trous situés dans la tablette de l'armoire du bas #10.
- Vissez chacune des deux (2) vis (BB) à travers le crochet et dans la tablette.
- À l'aide d'un tournevis Phillips, fixez fermement chaque vis.



ASSEMBLAGE DE L'ENSEMBLE DU CHARIOT ET DE L'ARMOIRE DE CUISSON

Pieces necessaires :

- 1 x Chariot du bas assemblé
- 1 x Armoire de cuisson du haut
- 2 x #27 Poignées de levage
- 16 X Vis (AA)



Outils nécessaires :

- Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et
- Tournevis Phillips

Installation:

Étape 1 Fixer l'armoire du bas

- Pour préparer l'installation de l'armoire de cuisson du haut à l'ensemble du chariot du bas, placez l'armoire du bas sur une surface lisse et à niveau, de préférence au niveau du sol.
- Verrouillez les deux (2) roulettes à blocage en place pour contribuer à rendre l'armoire plus stable.

LG SERIES

Instructions d'assemblage

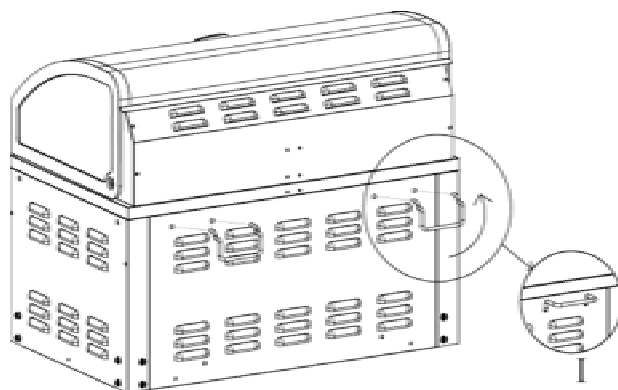
ASSEMBLAGE DE L'ENSEMBLE DU CHARIOT ET DE L'ARMOIRE DE CUISSON

Étape 2 Attacher les poignées de levage

Pour faciliter le processus d'installation, le LG Elite 800 comporte deux (2) Poignées de levage pour l'armoire du haut, pièce #27.

- En suivant le diagramme, insérez chacune des poignées dans la partie arrière de l'armoire du haut. Soulevez délicatement la poignée pour la fixer.

REMARQUE : Avant de soulever entièrement, confirmer la stabilité et la résistance de l'installation de la poignée.

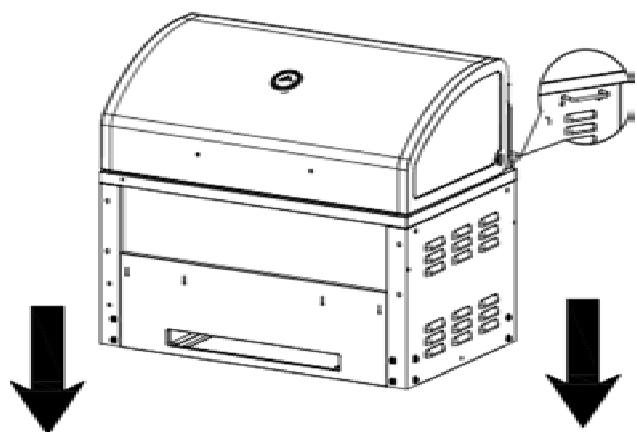


AVERTISSEMENT!

En raison de la taille et du poids de l'armoire de cuisson supérieure, l'étape d'installation suivante nécessite deux personnes.

REMARQUE :

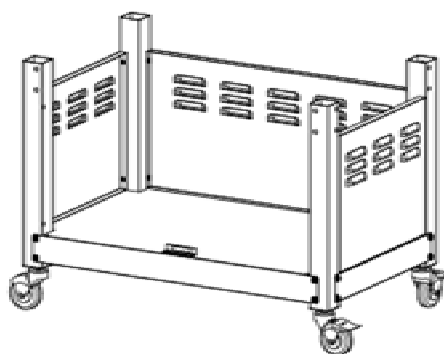
Les dommages causés par le fait d'ignorer les avertissements ou une mauvaise installation **NE SONT PAS** couverts par la garantie.



Étape 3 Attacher les armoires

Pour faciliter le processus d'installation, utilisez les deux (2) Poignées de levage pour l'armoire du haut, pièce #27 et le trou d'accès du plateau de récupération des graisses. Il est recommandé de porter des gants.

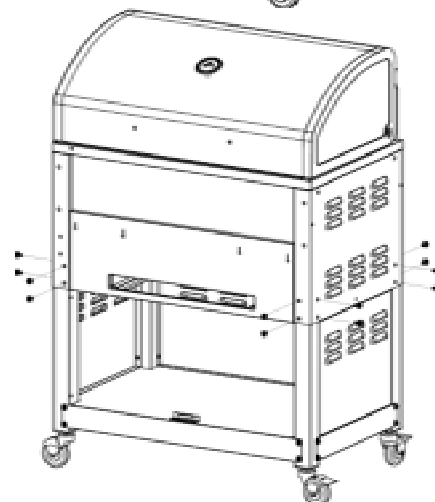
- En suivant le diagramme, soulevez l'armoire de cuisson du haut et déplacez directement vers le dessus des quatre (4) pattes.
- Commencez lentement à baisser l'armoire sur les pattes. Les pattes ont été conçues pour s'insérer dans l'armoire du haut. Quand elle est bien installée, l'armoire du haut devrait affleurer les panneaux de l'armoire du bas.



Étape 4 Fixer les armoires

Vous aurez besoin de seize (16) vis (AA) et d'un tournevis Phillips.

- En commençant par un coin, alignez le panneau avant de l'armoire de cuisson du haut aux quatre (4) trous de chaque patte.
- Vissez chacune des quatre (4) vis (BB) à travers le panneau et dans chaque patte.
- À l'aide d'un tournevis Phillips, fixez fermement chaque vis.
- Répétez l'opération pour les trois (3) côtés restants.



LG SERIES

Instructions d'assemblage

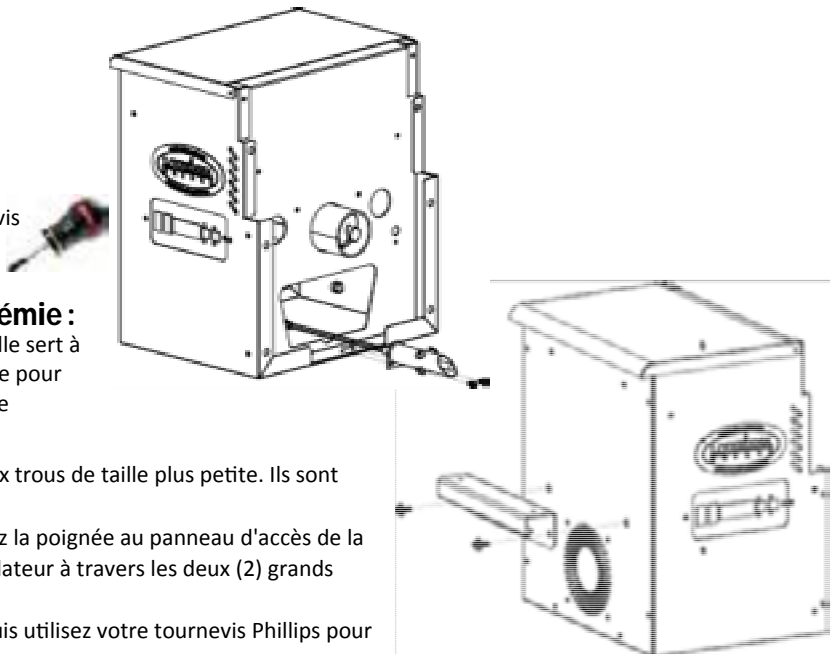
INSTALLER LA TRÉMIE

Pieces nécessaires :

- 1 x Assemblage de la trémie Série 5C
- 1 x Poignée de la trémie
- 8 x Vis multitétes (AA)

Outils nécessaires :

Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et Tournevis Phillips



Étape 1 Installer la poignée de la trémie :

La poignée de la trémie est multifonctionnelle. Elle sert à déplacer l'unité mais peut également être utilisée pour enrouler le cordon d'alimentation pour faciliter le stockage.

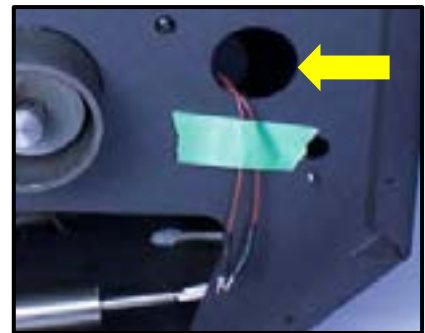
La poignée de la trémie présente également deux trous de taille plus petite. Ils sont utilisés pour insérer la sonde thermique.

- En utilisant deux (2) vis multitétes (AA), fixez la poignée au panneau d'accès de la trémie, juste au-dessus de l'entrée du ventilateur à travers les deux (2) grands trous fournis.
- Commencez à visser à la main le filetage, puis utilisez votre tournevis Phillips pour les fixer.

Étape 2 Se préparer pour la trémie

- Placez les six (6) vis multitétes (AA) dans la cavité de l'armoire principale du haut pour faciliter l'installation de la trémie.

C



Étape 3 Attacher les fils des sondes du gril :

Votre gril/fumoir est livré avec le « Centre de commande numérique » ainsi qu'une sonde de gril et une sonde thermique programmable. La sonde de gril a été installée en usine dans l'armoire et les câbles et raccords en excès sont acheminés jusqu'à l'extrémité gauche. Faites attention à ne pas plier ou endommager les câbles.

Les connexions de câbles au panneau de contrôle peuvent être trouvées à l'intérieur ou fixées à l'extérieur de la trémie. Diagramme C

IMPORTANT: Veillez à ce que les fils de la sonde soient acheminés à travers ce grand trou de la trémie, comme le montre le diagramme. Diagramme C

D

Pour raccorder les cosses rectangulaires, soulevez délicatement la trémie et déplacez vers le côté gauche de l'armoire de cuisson du haut.

- Commencez par déposer le bas de la trémie sur l'intérieur de la coupure de la trémie. Soutenez la trémie à l'aide de votre jambe pendant que vous connectez les deux cosses rectangulaires. Diagramme D
- Après avoir bien connecté les cosses rectangulaires, faites soigneusement glisser TOUS les câbles et raccords en excès dans la trémie. Le câblage ne doit pas entrer en contact avec les pales du ventilateur ou le tube métallique de la vis sans fin.

IMPORTANT: Tous les câbles et raccords en excès doivent être replacés dans la trémie. Assurez-vous qu'ils NE touchent PAS le ventilateur.



Instructions d'assemblage

INSTALLER LA TRÉMIE

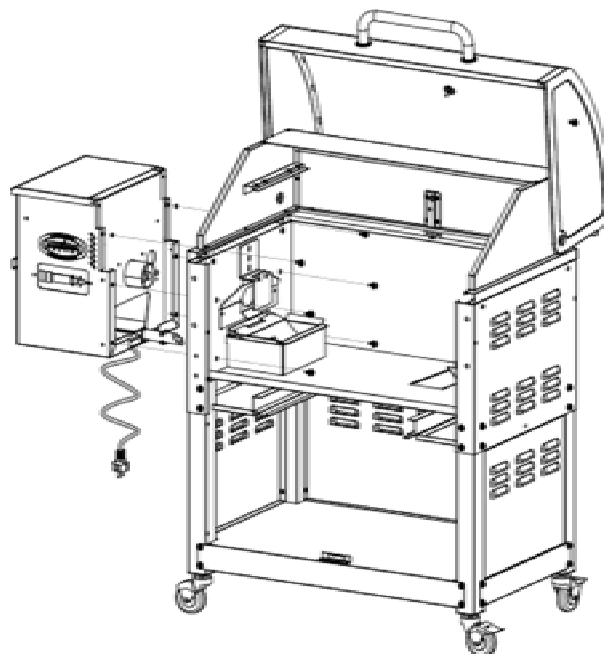
Étape 4 Attacher la trémie à l'armoire :

- Faites soigneusement glisser la trémie avec les câbles de la sonde du grill attachés dans la zone de coupure de la trémie de l'armoire. Voir le diagramme
- Commencez par insérer légèrement le tube d'alimentation de la vis sans fin dans le bon trou. Faites ensuite glisser la trémie dans la position désirée. La trémie devrait être placée contre le mur intérieur de l'armoire.
- En maintenant en place la trémie, utilisez l'une (1) des vis multitêtes (AA) des six (6) que vous avez mises dans la cavité et commencez à visser à la main dans un (1) des six (6) trous fournis situés dans la cavité de l'armoire du haut.

REMARQUE : Si les trous ne s'alignent pas, il est possible que la trémie doive être complètement maintenue en place.

- Maintenant que la trémie est partiellement fixée, vissez à la main les cinq (5) vis (AA) restantes. Une fois terminé, utilisez un tournevis Phillips pour fixer fermement.

REMARQUE : Prendre particulièrement soin de ne pas déformer la tête des vis sera utile à long terme.



INSTALLER L'ASSEMBLAGE D'ALLUMEUR :

Pieces nécessaires :

- 2 x Vis (AA)
- 1 x Assemblage d'allumeur (Situé dans la trémie)



Outils nécessaires :



Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et Tournevis Phillips

Installation:

L'assemblage de l'allumeur a été connecté aux faisceaux de fil en usine et se trouve dans le boîtier électrique de la trémie.

- Déposez soigneusement l'assemblage de l'allumeur dans la zone du pot de combustion. Diagramme A
- Alignez les deux trous du support de l'allumeur au-dessus des deux trous situés au bas du pot de combustion. Diagrammes A et B
- À l'aide votre tournevis Phillips et de deux (2) vis multitêtes (AA), fixez l'assemblage de l'allumeur au pot de combustion. Diagramme B

A



B



LG SERIES

Instructions d'assemblage

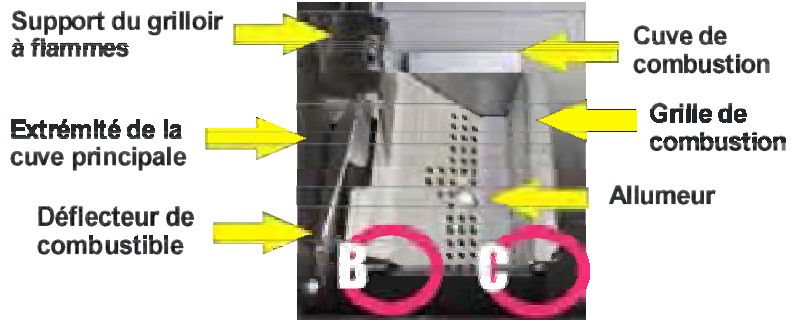
INSTALLER LA GRILLE DE COMBUSTION :

Pieces necessaires :



Installation:

- Le plus grand rebord de la grille, maintenant entaillé, s'installe sous le déflecteur de pastilles combustibles.
- Le coude sur ce rebord devrait également être bien serré à l'arrière du pot de combustion (B)
- Le rebord avant de la grille devrait être affleurer le haut du pot de combustion. (C)

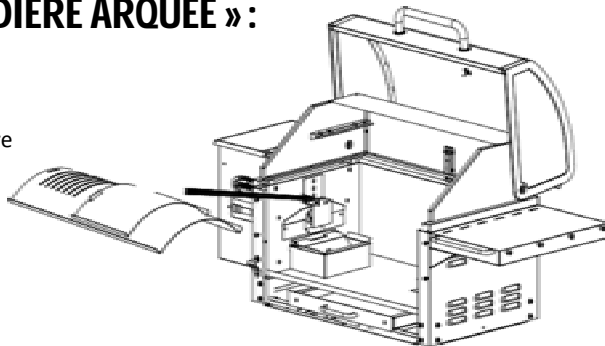


IMPORTANT: LE PLACEMENT ET L'ENTRETIEN DE LA GRILLE DE COMBUSTION SONT ESSENTIELS POUR OBTENIR UNE EXPÉRIENCE DE CUISSON COMPLÈTE!

INSTALLER LA « CHAUDIÈRE ARQUÉE » :

Pieces necessaires :

- 1 x #6 Dessus glissant de la chaudière
- 1 x #7 Chaudière—Principale



Installation:

- Pour veiller à obtenir la bonne hauteur et le bon angle, la plaque inférieure du support de fixation (A) ne devrait pas être dans la zone de dépôt des pastilles. Si vous avez besoin d'ajuster le support, desserrez les trois (3) vis Phillips, soulevez le support et resserrez les vis.
- Prenez la chaudière arquée, #7, (C) et tenez-la de telle manière à ce que l'extrémité avec la coupure et les fentes soit dans votre main gauche. La plaque s'attache ensuite facilement au-dessus du support de fixation ajustable. (B)
- Prenez le dessus glissant de la chaudière arquée, #6 (D) et placez-le au-dessus de la partie principale, #7, (C). Cette plaque est utilisée pour glisser au-dessus de l'ouverture de la chaudière



OUVERT pour faire saisir « directement » sur la flamme / faire griller à la broche.
N'oubliez pas que ceci affectera la convection d'air.

FERMÉ pour une « Cuisson à convection indirecte »



LG SERIES

Instructions d'assemblage

INSTALLER LES GRILLES DE CUISSONS :

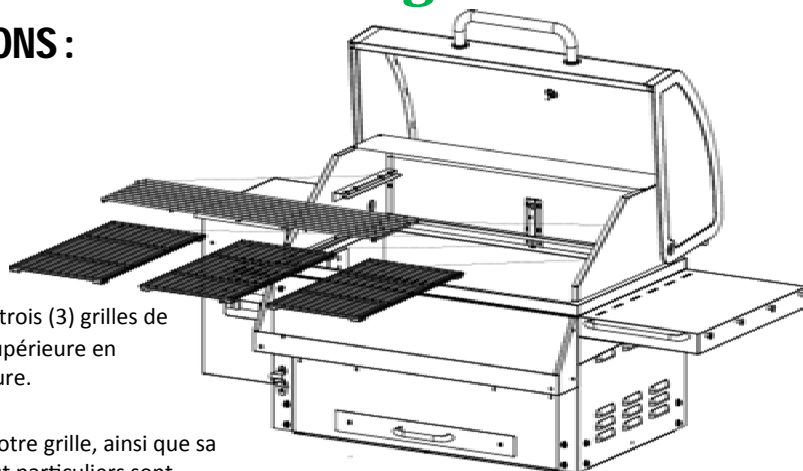
Pieces necessaires :

- 3 x #24 Grilles en fonte
- 1 x #25 Grille supérieure en porcelaine

Installation:

- Votre Fumoir de la série LG Elite 800 est livré avec trois (3) grilles de cuisson en fonte, #24 et une (1) grille de cuisson supérieure en porcelaine, #25 pour la surface de cuisson supérieure.

REMARQUE : Pour préserver la performance de gril de votre grille, ainsi que sa durée de vie, des soins et un entretien tout particuliers sont nécessaires. (Veuillez consulter la section sur l'entretien)



INSTALLER LA POIGNÉE COUVERCLE PRINCIPAL :

Pieces necessaires :

- 2 x Vis multitétes (AA)
- 2 x Cadre—Rondelle décorative
- 2 x Rondelles de feutre
- 1 x Poignée en acier inoxydable

Outils nécessaires :

Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et Tournevis Phillips

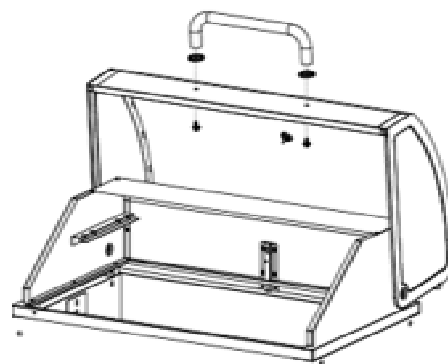


Installation:

- Insérez une vis dans le trou fourni situé dans la hotte du baril.
- Installez la rondelle en carton, puis le cadre métallique sur l'extrémité de la vis dépassant le baril.
- Vissez à la main et serrez cette vis à l'une des extrémités de la poignée en acier inoxydable en une partie.
- Suivre la même opération pour fixer l'autre extrémité de la poignée au baril.
- À l'aide d'un tournevis Phillips, serrez fermement les deux boulons jusqu'à ce que la poignée soit ferme.

ATTENTION! NE SERREZ PAS À L'EXCÈS!

Seul un ajustement parfait est nécessaire.



INSTALLER LE THERMOMÈTRE EN DÔME :

Pieces necessaires :

- Thermomètre en dôme
- Grand feutre de protection
- Grand cadre—Rondelle décorative
- Rondelle et écrou de 9/16 po



Installation:

Le thermomètre est livré avec son propre écrou fileté déjà installé.

- Détachez l'écrou fileté et la petite rondelle.
- Insérez le thermomètre en dôme à travers le grand cadre et le feutre de protection, avant de l'insérer dans le trou fourni situé dans le dessus de la hotte.
- Serrez ensuite fermement à la main l'écrou sur le thermomètre.

REMARQUE : Ne pas serrer en faisant tourner la tête du thermomètre.



Instructions d'assemblage

INSTALLER LA TABLETTE LATÉRALE :

Pieces necessaires :

- 1 x #19 Tablette latérale—Support de fixation gauche
- 1 x #20 Tablette latérale— Support de fixation droit
- 1 x #21 Tablette latérale— Longue barre de suspension en chrome de 10 po avec vis
- 4 x #22 Tablette latérale— Crochet à outils avec écrous
- 1 x #23 Dessus de la tablette latérale
- 8 x Vis multitétes (BB)

Outils nécessaires :

Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et Tournevis Phillips



Installation:

Étape 1 #22 Crochets à outils

- Retirez les écrous des quatre (4) crochets à outils.
- Insérez le crochet à outils individuel dans les quatre (4) trous fournis situés dans le dessus de la tablette latérale, #23.
- Vissez à la main chaque écrou, puis serrez fermement et mettez en place à l'aide d'une clé.

Étape 2 # 21 Barre de suspension en chrome

- Enlevez les deux (2) vis de la barre de suspension.
- Insérez les vis dans les deux (2) trous fournis situés à l'avant du dessus de la tablette latérale, #23.
- Utilisez un tournevis Phillips pour serrer et fixer fermement.

Étape 3 #20 Support de fixation (arrière) droit et #19 Support de fixation (avant) gauche

- Alignez les deux (2) trous du support de fixation aux deux (2) trous fournis sur le dessus de la tablette latérale, #23
L'avant droit du support devra affleurer la tablette.
- À l'aide de deux (2) vis multitétes (BB), vissez à la main puis serrez à l'aide d'un tournevis.

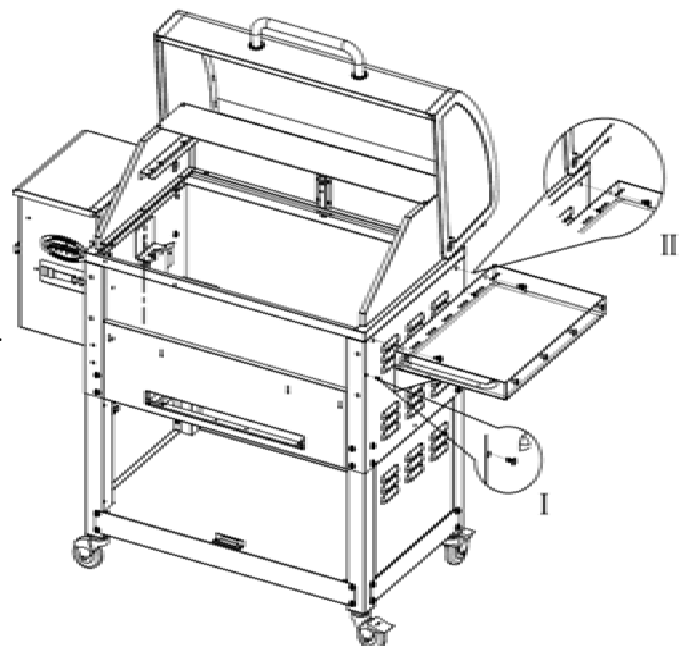
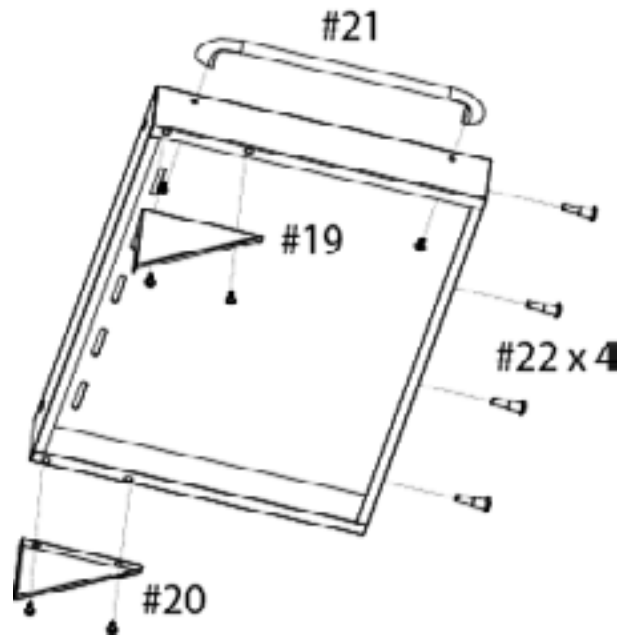
Étape 4 Faire glisser la tablette dans l'armoire

Il y a quatre (4) vis (BB) servant à fixer la tablette à l'armoire. Deux (2) vis dans la tablette, voir II, et une (1) vis dans chacun des supports de fixation #19 et #20, voir I.

- Commencez par visser à la main chacune des quatre (4) vis, puis à l'aide d'un tournevis Phillips, serrez et fixez fermement.

AVERTISSEMENT!

Agir avec beaucoup de précaution en soulevant le LG Elite 800. La tablette latérale N'A PAS été conçue pour soulever. Utilisez les poignées de levage #27 qui se trouvent à l'arrière de l'armoire.



LG SERIES

Instructions d'assemblage

INSTALLER LE SUPPORT ACCESSOIRE AVANT :

Pieces necessaires :

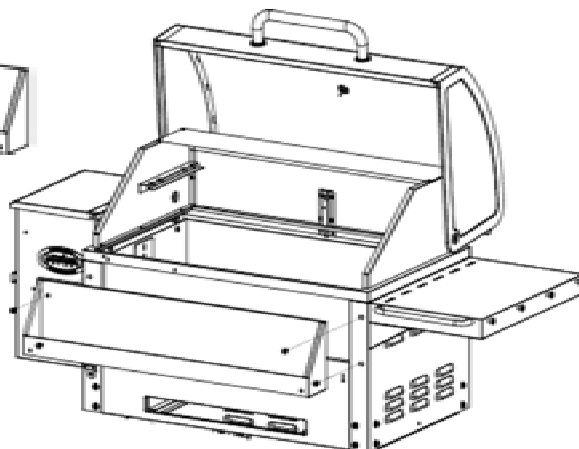
- 1 x Support Accessoire Avant
- 4 x Vis multitétes (AA)

Outils nécessaires :



- Commencez par visser à la main chacune des quatre (4) vis (AA).
- Utilisez un tournevis Phillips pour fixer fermement.

REMARQUE : NE PAS déposer ou stocker du plastique ou un feu doux dans ce support, pendant de longues périodes.



INSTALLER L'OUVRE-BOUTEILLE ET LA BUTÉE DE LA PORTE SUPÉRIEURE DE L'ARMOIRE :

Pieces necessaires :

- 4 x Vis multitétes (AA)
- 1 x #26 Ouvre-bouteille
- 1 x #17 Butée de l'armoire du haut

Outils nécessaires :

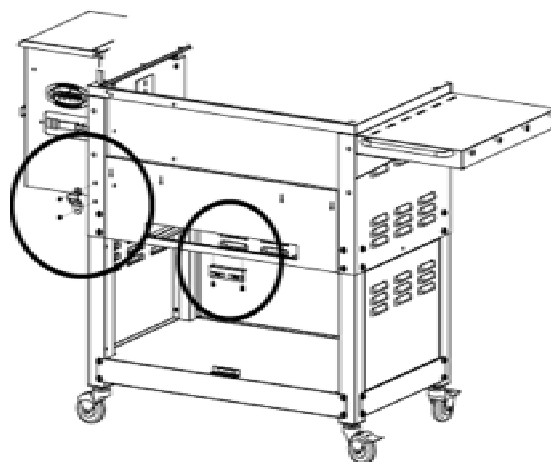


Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et Tournevis Phillips

La butée de la porte de l'armoire du haut dispose de 2 bandes magnétiques permettant d'aider à garder les portes de l'armoire fermées. La butée du haut s'installe à la jupe inférieure de l'armoire de cuisson du haut.

L'ouvre-bouteille s'installe au châssis principal du côté gauche.

- Commencez par visser à la main chacune des quatre (4) vis (BB).
- Utilisez un tournevis Phillips pour fixer fermement.



INSTALLER LES POIGNÉES DES PORTES ET TIROIRS :

- Pieces necessaires :**
- 1 x #13 Porte de l'armoire latérale gauche
 - 1 x #14 Porte de l'armoire latérale droite
 - 1 x #18 Tiroir de graisse
 - 3 x #11 Poignées en chrome
 - 6 x Vis multitétes (BB)

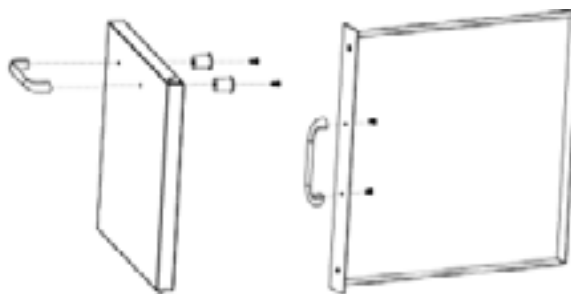
Outils nécessaires :



Tournevis Phillips ou Perceuse sans fil et Tournevis Phillips

Les portes de l'armoire et le tiroir de graisse nécessitent des poignées de la même taille.

- Commencez par visser chacune des six (6) vis (AA).
- Utilisez un tournevis Phillips pour fixer fermement.



LG SERIES

Instructions d'assemblage

INSTALLER LES PORTES ET LE TIROIR :

Pieces necessaires :

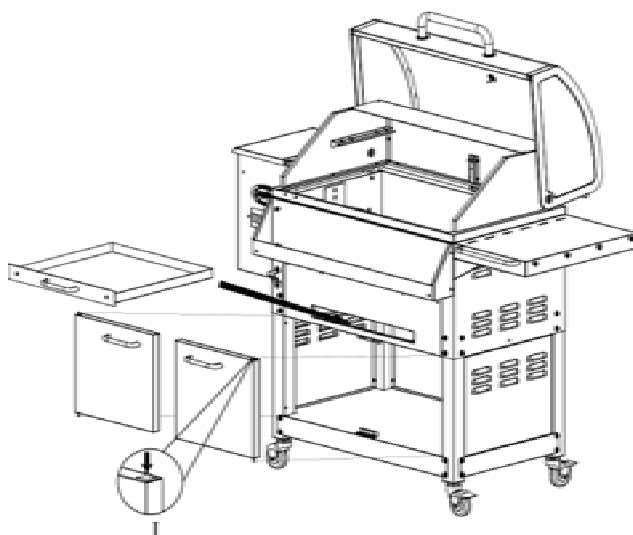
- 1 x #13 Porte de l'armoire latérale gauche - Assemblée
- 1 x #14 Porte de l'armoire latérale droite - Assemblée
- 1 x #18 Tiroir de graisse - Assemblé

Portes de l'armoire

- Pour installer les portes de l'armoire, ENFONCEZ sur la fiche de la charnière de la porte du haut (voir diagramme) tout en insérant les fiches de la charnière de la porte du bas dans les trous fournis situés dans la tablette du bas.
- Quand la fiche de la charnière de la porte du haut est alignée au dessus Des trous de l'armoire, libérez les tiges chargées par un ressort.

Tiroir de graisse

- Glissez simplement le tiroir dans l'ouverture fournie.



CONSEIL : Pour aider au nettoyage et réduire l'entretien, tapissez le tiroir de graisse d'aluminium ou d'une fine couche de sable.

INSPECTION FINALE ET NETTOYAGE :

TOUJOURS nettoyer la poussière, la saleté et les huiles de TOUTES les surfaces en acier inoxydable avant d'utiliser l'unité. Ces éléments peuvent cuire dans le métal et le décolorer.

À l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède savonneuse, nettoyez soigneusement toutes les surfaces et veillez à ce que toutes les vis soient fixées. Un nettoyeur pour acier inoxydable et un chiffon doux peuvent être utilisés sur toutes les surfaces inoxydables.

RACCORDER AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE :

À LA MAISON

- Cet appareil nécessite un service de 110 Volt, 60 Hz, 5 ampères.
- Il doit utiliser une fiche à 3 broches mise à la terre.
- Le contrôle des températures du four du « Centre de commande numérique » utilise 5 ampères de 110 volts, de 1 1/4 po x 1/4 po pour protéger le panneau.

Les prises GFI

- Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises GFI. Taille recommandée 15 ampères.
- Si votre prise GFI est très sensible aux surtensions, il sera probablement touché par un court-circuit pendant la phase d'allumage. Pendant la phase d'allumage, l'allumeur nécessite entre 300 et 700 watts de tension, ce qui peut représenter trop de puissance pour une prise GFI. La qualité du GFI ne compte pas, ce qui compte c'est sa sensibilité. À chaque fois qu'une prise GFI est court-circuitée, sa sensibilité augmente.

Solution :

1. Installer une toute nouvelle prise GFI.
2. Branchez l'appareil dans une prise qui n'est pas GFI.

SUR LA ROUTE

- En débranchant l'Allumeur des faisceaux de câblage principaux, votre gril pourra être opéré en utilisant un onduleur de « LONGUEUR D'ONDES POSITIVES » de 12 volts et de 100 watts branché à votre prise automobile. Allumez ensuite votre fumoir en utilisant la méthode manuelle. (Voir les instructions d'allumage)
- Si vous ne souhaitez pas continuer à utiliser l'allumeur automatique, on vous recommande d'utiliser un allumeur d'au moins d'une « LONGUEUR D'ONDES POSITIVES » de 1000 watts.



LG SERIES

Savoir, C'est Pouvoir

Comment fonctionne votre Fumoir LG Elite 800

- Pour obtenir une expérience de barbecue idéale, il faut remplir votre trémie (2) avec des pastilles de bois naturelles.
- Appuyez sur la touche DÉMARRAGE (« START ») (18), ceci activera le « Ventilateur » (6) qui sert à refroidir la trémie (2), fera brûler les pastilles (8) et produira un effet de cuisson à convection (14). Ceci activera également l'Allumeur automatique électronique (7) et le système d'alimentation des pastilles (3, 5).
- Un moteur de la vis sans fin motorisé (5) et un arbre métallique de la vis sans fin (3) achemine les pastilles vers la grille de combustion (8). Votre fumoir utilise une technologie d'« Alimentation supérieure » ce qui signifie que la vis sans fin (3) achemine les pastilles vers la grille de combustion (8) et déverse ensuite le carburant dans la grille de combustion. La force du moteur de la vis sans fin (5), de l'arbre métallique (3) et de la conception ouverte réside dans leur capacité à réduire les risques de blocage et à permettre l'utilisation d'un carburant de qualité moindre.
- Ajuster le réglage des températures sur le Panneau de « Centre de commande numérique » (18) permet de configurer la vitesse de l'alimentation et par conséquent la température de sortie. Cette commande est entièrement ajustable, du fumage chaud à 82°C (180° F) au grillage pour faire saisir les aliments à 315°C (600°F), et affiche les températures « Souhaitées » et « Réelles » de la sonde thermique.
- L'« Allumeur automatique électronique » (7) s'active jusqu'à ce que l'unité ait atteint 65°C (150° F), allumant ainsi les pastilles dans la grille de combustion (8).
- Le ventilateur de combustion / de refroidissement (6) refroidit la trémie (16), fournit de l'air de combustion à la grille de combustion (8), et entraîne un flux d'air dans la zone de cuisson (14), permettant ainsi un effet de cuisson à convection.
- Le carburant se consomme dans la grille de combustion (8), chaude et intense comme une chaudière à forger. La cendre volante est acheminée vers le bas par la « Chaudière arquée » (12) et peut être nettoyée régulièrement de l'intérieur du fond du baril.
- Une « Chaudière arquée » (12) FERMÉE protège les aliments contre un contact direct avec la flamme; offre une grande surface métallique chaude pour faciliter l'évaporation des jus vers la cuisson offrant ainsi plus de saveurs; achemine l'excédent de graisse directement vers le seau de récupération des graisses (11); et distribue la chaleur de manière uniforme à travers la surface de cuisson.
- La saveur fumée naturelle produite par les pastilles combustibles, la « Chaudière arquée » (12) et la « Cuisson à convection » (14) produite par le ventilateur participent ensemble à l'obtention d'une saveur délicieuse et d'une cuisson uniforme unique aux grils à pastilles qui vous garantira des éloges à chaque utilisation.

Caractéristiques Standard

Fini par poudrage

1. Couvercle de la trémie

2. Trémie

3. Tarière en métal

4. Poignée restant fraîche

5. Moteur d'alimentation

6. Ventilateur de combustion/refroidissement

7. Allumeur électrique de 300 watts

8. Grille de combustion inoxydable

9. Cuve de combustion scellée

10. Pattes

11. Seau à graisse

12. Grilloir à flammes voûté

13. Grilles de cuisson

14. Zone de cuisson par convection

15. Thermomètre de capot

16. Trémie ventilée refroidie à l'air

17. Échappement de l'air de convection

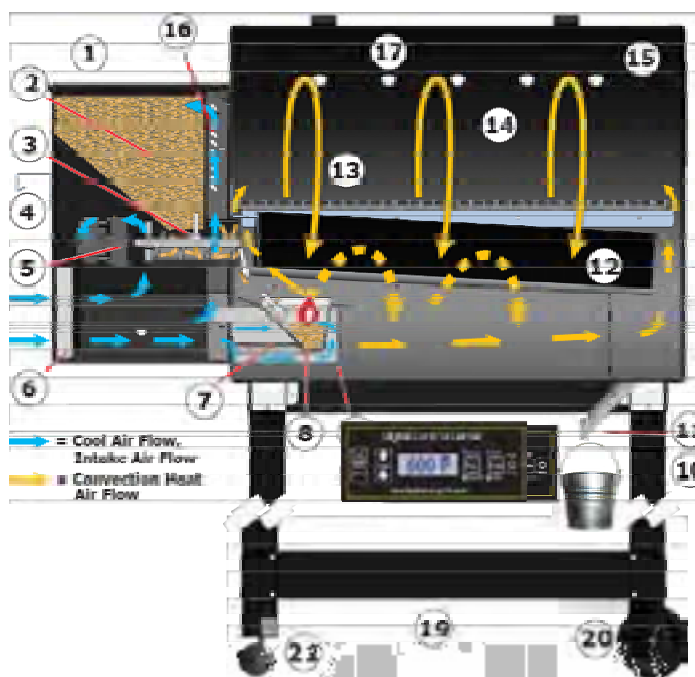
18. Panneau de commande numérique

19. Tablette inférieure pleine

20. Roues

21. Roulettes

CONSEIL : Votre Gril à pastilles de la Série LG Elite 800 peut fonctionner efficacement sur une longue période de temps et à différents niveaux d'émission de chaleur tant que l'apport en combustible est sec, que la grille de combustion est bien installée et qu'un nettoyage et une entretien réguliers sont effectués.



Savoir, C'est Pouvoir

Votre Nouveau LG Elite 800 Grilles de l'armoire à pastilles de bois

à grande capacité avec dessus rabattable et rebords arrondis

Système d'alimentation éprouvé à tarière en métal

Combustion à air pulsé, refroidissement et cuisson par convection

Panneau de commande numérique avec sonde thermique programmable

Allumeur électrique éliminant l'utilisation d'allumettes et d'allume-feux

Gamme de températures de 180 à 600 degrés pour de nombreuses options de cuisson du fumage à chaud jusqu'à la saisie

Bouton d'amorçage facilitant la récupération de la chaleur ou augmentant l'intensité de la fumée

Thermomètre de capot

Poignée en acier inoxydable pour ouvrir le couvercle

Acier inoxydable, Capuchon doublé



Portes de l'armoire en acier inoxydable

Pattes et tablette robustes

Portes de l'armoire en acier inoxydable

2 x Roulettes

** Produit susceptible de changer sans préavis

MODÈLE	UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	ÉLECTRIQUE	TAILLE H X L X P	POIDS
LG	Elite 800	29,5 po x 19,5 po 575 po ² — principal 28 po x 8 po 232 po ² — supérieur 807 po ² — Total	110 Volt, 60 Hz, 5 ampères Fiche à 3 broches mise à la terre GFI de 15 ampères	48 po x 57 po x 23,5 po	189 livres

OPTIONS

Housse sur mesure
Denier en sérigraphie ultra résistant 600,
toile de polyester, couture double, intérieur
en polyuréthane, sangle de serrage

LG SERIES

Savoir, C'est Pouvoir



Centre de commande numérique—G2

Ce contrôle 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, permettant de profiter du BBQ plus longtemps et sans souci, ainsi que la fonction de sonde thermique programmable.

N'oubliez pas : De même que votre four de cuisine, la température RÉELLE fluctue à la hausse ou à la baisse selon le temps, la saveur des pastilles utilisées et la quantité d'aliments sur le grill.

HOMOGENÉISATION DES TEMPÉRATURES ENTRE LES INSTRUMENTS

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



CLAVIER TACTILE MARCHE (ON) / ARRÊT (OFF)

Ce clavier tactile sensible à la pression est utilisé pour allumer la commande (« ON »), ce qui permet de démarrer le mode de démarrage (« START-UP ») automatique. Ceci sert également à éteindre la commande (« OFF »), ou à activer le MODE ARRÊT (« SHUT DOWN »).



CLAVIER TACTILE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Ce clavier tactile remplit la même fonction que sur n'importe quel panneau Louisiana Grills. Demandé par la concurrence. Quand vous appuyez et tenez appuyé le clavier tactile, le système d'ALIMENTATION DE CARBURANT tournera et alimentera la grille de combustion avec plus de pastilles. Ceci peut être utilisé pour ajouter plus de carburant juste avant d'ouvrir le couvercle du grill, permettant ainsi d'obtenir un temps de récupération de la chaleur plus rapide. Ceci peut également être utilisé pour ajouter plus de carburant, en fumant, pour augmenter l'intensité du goût de fumé.



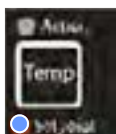
CLAVIER TACTILE AVEC FLÈCHES ASCENDANTES et DESCENDANTES

En appuyant sur les flèches ASCENDANTES ou DESCENDANTES, l'affichage DEL peut être déplacé par paliers de 5 degrés. La température peut être réglée pour être aussi basse que 82°C (180°F) pour un fumage à chaud, et aussi élevée que 315°C (600°F) pour faire revenir vos steaks et vos hamburgers. Également utilisé pour effectuer la même tâche que la sonde thermique.



ÉCRAN D'AFFICHAGE DEL

Cet écran est utilisé pour afficher les températures, ainsi que pour afficher les messages d'erreur et les mises sous tension. Les températures peuvent être affichées soit en Fahrenheit, soit en Celsius.



AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

En appuyant sur le clavier tactile d'affichage TEMP, l'écran d'affichage DEL affichera et permettra de basculer entre la lecture de la température « RÉELLE », celle de la température de consigne « SETPOINT » ou bien celle de la température souhaitée. Le petit DEL situé à côté des réglages est utilisé pour indiquer la température qui est présentement affichée.



SÉLECTION DE LA SONDE

En appuyant sur le clavier tactile d'affichage PROBE, l'écran d'affichage DEL affichera et permettra une fluctuation des lectures de températures de la sonde du « GRIL » ou des lectures de températures de la sonde « THERMIQUE ». Le petit DEL situé à côté des réglages est utilisé pour indiquer la sonde de température qui est présentement affichée.



SONDE THERMIQUE PROGRAMMABLE

Conçue à l'aide des toutes dernières technologies en matière d'électronique à état solide, le Centre de commande numérique vous permet d'effectuer encore plus facilement le fumage lent, la cuisson au four ou le grillage comme un vrai « Pitmaster » professionnel. La commande vous offrira non seulement la capacité de régler et de maintenir automatiquement la température de cuisson que vous désirez (de 82°C (180°F) pour un fumage à chaud à 315°C (600°F) pour faire revenir les viandes) tout comme votre four intérieur, mais aussi, grâce à l'ajout récent d'une sonde pour les aliments séparée, il cuira vos aliments à votre température interne souhaitée, puis vous n'aurez qu'à régler la commande à une température permettant de « garder au chaud » les aliments. En plus de la réelle cuisson à convection offerte par ce grill qui empêche votre délice culinaire de se dessécher, tout ce qui vous reste à faire est de le régler, puis de vous détendre ou même de vous endormir, pendant que le Centre de commande numérique s'occupera du reste.



Cet écran est utilisé pour indiquer que la sonde (thermique) interne n'est pas connectée au Centre de commande numérique, quand le choix de la sonde thermique a été sélectionné.

Savoir, C'est Pouvoir

Comment fonctionne le panneau

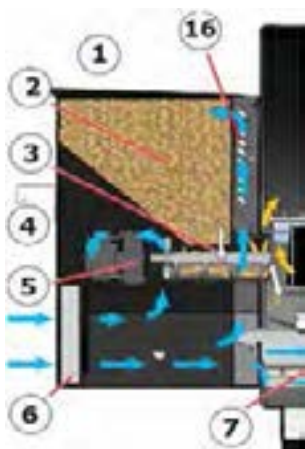
Mode de MISE EN MARCHÉ

Permet à l'électricité de circuler vers toutes les composantes électriques pendant 20 minutes. Il s'agit d'un programme établi par un logiciel et qui commencera automatiquement le ventilateur de combustion/de refroidissement, l'allumeur et le système d'alimentation à une vitesse pré-réglée, jusqu'à ce que la sonde du gril atteigne la température de 65°C (150°F). Une fois atteinte, l'allumeur s'éteindra et le débit d'alimentation sera contrôlé par le panneau de commande.

Si pour quelque raison que ce soit la température de 65°C (150°F) n'est pas atteinte après 20 minutes, la commande s'éteindra (OFF) et un message d'erreur ER-2 s'affichera à l'écran.

Mode ARRÊT

Quand vous aurez fini de « Déguster la saveur », appuyez sur la touche « OFF » du clavier tactile. La commande n'éteindra que le système d'alimentation, permettant ainsi au ventilateur de continuer à fonctionner pour consommer le carburant et nettoyer efficacement, mais aussi pour refroidir le gril. Quand la sonde du gril aura atteint les 54°C (130°F), la commande s'éteindra complètement.



Trémie refroidie par le ventilateur

L'intégralité de la gamme des grils de la série LG utilise les mêmes parties composantes de la trémie. Pour augmenter la durée de vie de votre gril et de ses parties composantes principales, le ventilateur de combustion/de refroidissement est utilisé pour exercer 3 fonctions importantes :

1. Pressuriser le compartiment interne de la trémie pour refroidir le câblage, les composantes électriques et les pastilles de bois.
2. Forcer un flux d'air constant entre la trémie et le mur du baril du gril.
En raison des températures élevées nécessaires pour relever les aliments et de la durée plus longue pendant laquelle un gril à pastilles peut fonctionner, pour un fumage à fond et à feux doux par exemple, le flux d'air permet d'offrir un pare-air entre les deux surfaces. Vérifiez que les fentes d'air se trouvant à l'avant et à l'arrière de la trémie ne sont jamais bloquées.
3. Pour obtenir de l'air de combustion, laissez le carburant de pastilles brûler correctement. L'air forcé par le ventilateur est ensuite utilisé pour fournir une « Cuisson à convection » dans le gril de fumage.



Fini en peinture en poudre

Louisiana Grills utilise un fini de « Revêtement en poudre résistant à la chaleur » dans toute sa gamme de fumoirs. Ce fini résistant à la chaleur est validé pour une température de 537°C (1000°F). Ceci permet un entretien facile et sans tracas tout en augmentant la durée de vie de votre gril. Le revêtement en poudre est respectueux de l'environnement et produit une excellence et supériorité dans le fini sur lesquelles les clients peuvent compter. Conserver l'apparence initiale d'un revêtement en poudre est une affaire facile. Si le fini présente des égratignures ou a besoin d'être « rafraîchi », il est important que vous utilisiez une retouche de peinture (pour BBQ résistante à la chaleur élevée) pour le réparer dès que possible. (Voir Entretien pour plus de détails)

Tiroir de graisse

Tous les fumoirs de la série LG utilisent un système de « Chaudière arquée » qui achemine tous les excédents de graisses qui ne se sont pas évaporés directement vers la zone hermétique de capture des graisses. De là, tout excédent de graisse est dirigé vers le seau de récupération et jeté dans un plateau métallique facile à nettoyer ou à remplacer.

Laissez la graisse refroidir avant d'enlever le tiroir.

CONSEIL : Pour réduire l'entretien, tapissez le tiroir de graisse d'aluminium ou d'une fine couche de sable.



Écran de la trémie

Toutes les séries LG présentent un écran métallique, installé à l'intérieur de la trémie, afin d'éviter que les doigts, vêtements ou autres objets n'entrent en contact avec la vis sans fin métallique en mouvement. Cet écran ne peut pas être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle de Dansons ou fournisseur de service autorisé pour effectuer des travaux de service.

LG SERIES

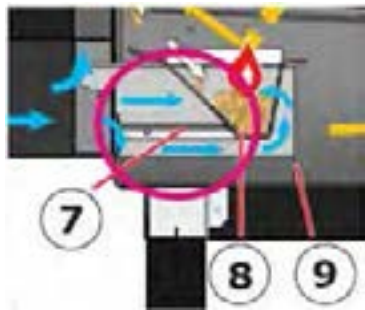
Savoir, C'est Pouvoir

Chaudière arquée

Tous les modèles de la série LG sont livrés avec une « Chaudière arquée » munie de 14 indicateurs conçue pour supporter les températures élevées et pour offrir des années de performance. La chaudière arquée, lorsqu'elle est fermée, a été conçue pour éloigner les flammes de tout contact direct avec votre surface de cuisson, aidant ainsi à réduire le risque d'embrassement. Le conception en arc augmente la quantité de chaleur sur la surface pour permettre aux graisses et jus des viandes de dégager une saveur de fumée et de la rediriger dans la viande. Vous remarquerez également les bords pliés qui se trouvent le long de l'arrière et de l'avant de l'acier arqué et en angle. Ces bords servent à faciliter l'acheminement des graisses directement vers une extrémité du fumoir, où elles sont ensuite ramassées dans un sceau pratique et amovible. Cette conception unique 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. Faire glisser et OUVRIRE la chaudière permet une cuisson à « flamme directe » et des températures pouvant atteindre 537°C (1000°F). Cette technique est utilisée pour « griller à la flamme » ou gratiner les steaks, rôtis ou légumes.



Unique Feature



Allumeur automatique (#7)

L'allumeur électrique de 300 watts élimine le besoin en allumes-barbecue liquides ou gels qui peuvent salir. Il est simple et sans danger pour ceux qui débutent, même le petit « Pitt Master » débutant peut faire démarrer une série LG.

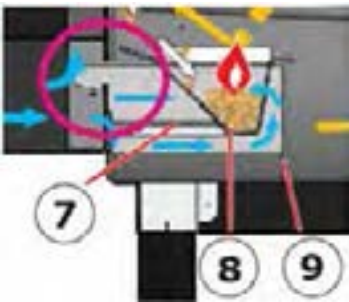
L'allumeur est tout simplement une tige chaude encastrée dans un support en acier inoxydable. Cela fait de nombreuses années que ce type d'allumeur est utilisé dans l'industrie des fours à pastilles. Le ventilateur de combustion / de refroidissement envoie l'air vers l'arrière de l'assemblage de l'allumeur, encerclant la tige chaude. Puis, l'air extra chaud quitte en passant par l'extrémité ouverte qui se trouve près de l'arrière de la grille de combustion. À mesure que les pastilles commencent à se réchauffer, elles finissent pas se briser sous forme de flammes, ce phénomène est appelé la combustion spontanée. L'allumeur restera activé pendant 7 à 15 minutes. Si pour toute raison que ce soit, l'allumeur fait défaut, vous pouvez démarrer le grill manuellement.

REMARQUE : L'allumeur peut être déconnecté pour permettre à votre fumoir de la série LG de fonctionner avec un convertisseur de 100 watts minimum. (Voir les procédures manuelles de démarrage disponibles plus bas dans ce manuel.)

Grille de combustion (#8)

La grille de combustion a été construite en acier inoxydable et représente le cœur de votre grill. La température de combustion de la grille peut atteindre des températures allant de 927°C à 1093°C (1700°F à 2000°F). Les alvéoles ont été conçues pour permettre à la bonne combinaison d'air forcé par le ventilateur de provoquer une combustion propre des pastilles de bois pendant le grill ou de leur permettre de fumer et de produire ainsi la fumée savoureuse à la température de fumage. L'arrière de la grille de combustion présente un grand trou oblong qui permet à l'entrée d'air chaud de l'allumeur de passer à travers, amenant ainsi les pastilles à s'enflammer.

REMARQUE : La grille de combustion devrait être inspectée après chaque utilisation IMPORTANTE pour veiller à ce que les alvéoles de combustion ne soient pas bouchées et à ce que le trou de l'allumeur soit propre.

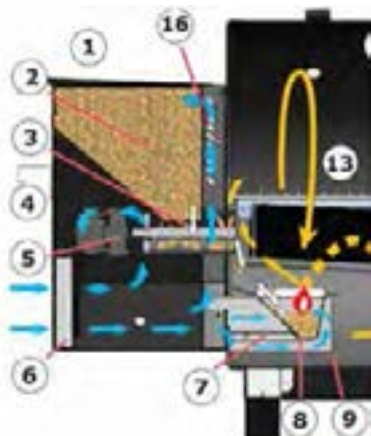


Pot de combustion (#9)

Le pot de combustion est utilisé pour tenir la grille de combustion, l'assemblage de l'allumeur et pour acheminer l'air de combustion forcé par le ventilateur. Le pot a été conçu pour aider au nettoyage et au remplacement de l'allumeur. Il est très important que le pot de combustion soit placé et fixé correctement afin de garantir une bonne combustion et production de la chaleur.

Système d'alimentation de la vis sans fin

Le cœur du système d'alimentation est une vis sans fin métallique (4) et un moteur de vis sans fin à couple élevé (5) éprouvés. Cette combinaison permet aux carburants de pastilles de différentes qualité d'être utilisés tout en réduisant l'éventualité de blocage. La conception de la vis sans fin métallique aide également au maintien d'une alimentation constante et égale du feu en carburant, permettant ainsi un meilleur contrôle constant de la température. Le système d'alimentation de la vis sans fin est géré par un moteur de 2 tpm. (Voir le panneau de contrôle, le Centre de commande numérique, pour plus de renseignements).



Savoir, C'est Pouvoir

Granules de bois dur pour BBQ - 100 % naturelles



Elles ne sont pas plus grosses que la gomme au bout d'un crayon. Les personnes qui les voient pour la première fois les comparent à de la nourriture pour lapins, mais leur énergie thermique et la saveur des granules de bois n'ont rien de petit. Ces granules de bois propres combustibles génèrent environ 8200 BTU par livre avec très peu de cendres (0,3 livres par sac de 40 livres) et une faible teneur en humidité (5 à 7 %) tout en étant également neutres en carbone.

Les granules de bois pour BBQ sont produites à partir de la même matière que les granules de bois combustibles pour le chauffage domestique de qualité granulée premium PFI (visitez le site pelletheat.org). Les matières premières pures (sciures) sont pulvérisées avec un broyeur à marteaux et forcées avec pression à travers une filière. Quand la granule est forcée à travers la filière, elle est cisailée pour atteindre une longueur maximale particulière, refroidie, triée, aspirée, puis emballée dans des sacs de 20 ou de 40 livres.

Les granules de bois pour BBQ sont différentes des granules à fumage, utilisées dans les grilles de gaz ou de propane, car elles combinent un mélange de saveurs principales et de saveurs neutres. Ceci provient du fait qu'en utilisant les granules comme combustible principal, une saveur plus intense est produite.

Directives de saveurs

Louisiana Grills est toujours à la recherche de nouveaux mélanges de bois, d'un océan à l'autre.



Hickory du Wisconsin et mélange d'érable
Le lard riche et fumeux aiment la saveur. A considéré les « rois des bois »

Georgia Pecan et l'érable mélangent saveur sensible du sud-est.
Smokey, saveur genre bacon. Semblable à l'hickory mais pas comme fort.

Texas Mesquite. et mélange d'érable
Saveur forte, forte et piquante, épicée. Pensez la cuisine de Tex-Mex.

La Nouvelle Angleterre Apple. et mélange d'érable
Saveur fumeuse et douce de douceur. Fortement recommandé pour la cuisson.

Cerise de la Pennsylvanie. et mélange d'érable
Légèrement doux mais également tarte. Donne une teinte de rose aux viandes légères.

Mélange de concurrence.
Perfectionnez le mélange du bonbon, savoureux et au goût âpre. Utilisé par des beaucoup « Pitmasters »

Baril de whiskey de Tennessee- Mélange de Premium Limited, prix de la meilleure qualité
Fumée forte et douce avec la saveur aromatique. Perfectionnez pour les viandes rouges.

Conservez toujours vos granules dans un endroit sec. Évitez tout contact ou toute exposition à l'humidité. Ceci poussera les granules à absorber l'humidité et produira un BTU plus faible ou provoquera un gonflement et une dissolution des granules.

Utilisez un bac ou sceau résistant à l'humidité et pouvant être scellé à nouveau.

Fonctionnement

Procédure de configuration

Veillez prendre note que pendant l'expédition ou le déplacement sur votre patio, certains éléments du grill risquent d'avoir été déplacés, une inspection visuelle complète est donc nécessaire. Veuillez suivre ces procédures de configuration initiale pour garantir le bon fonctionnement sans danger de votre grill.

CONSEIL = Il est fortement recommandé de s'exercer en passant en revue ces PROCÉDURES DE CONFIGURATION fondamentales après chaque cuisson ou 1 cuisson sur 2. Ceci garantira un bon allumage, un bon rendement calorifique et de nombreuses et excellentes expériences de cuisson.

Étape 1

Ouvrez le COUVERCLE DU FUMOIR et enlevez les Grilles de cuisson (13).

Étape 2

Enlevez la « Chaudière arquée » (12). Nettoyez tout surplus de nourriture ou toute accumulation de graisse.

Étape 3

Enlevez la Grille de combustion en acier inoxydable (8) et examinez le Pot de combustion (9). Enlevez tout article étranger. Assurez-vous que les alvéoles de la grille (8) et de l'allumeur (7) sont dégagées de tout débris.

Étape 4

Réinstallez la grille de combustion (8). Veillez à ce que la grille en acier inoxydable soit à plat et bien ajustée au pot de combustion (9) et que l'allumeur soit correctement aligné au trou de la grille de combustion. Vous pourrez être amené à soulever légèrement ou déposer l'allumeur pour l'aligner au trou.

Étape 5

Réinstallez la « Chaudière arquée » (12). La grande partie de l'« Arc » devrait être tournée vers le haut et les fentes de la flamme près de l'extrémité de la trémie du baril. Ceci reposera ensuite sur le support de fixation et la plaque séparatrice de graisse. La fente s'accroche au-dessus du crochet de suspension amovible situés au-dessus de la zone de dépôt du carburant de pastilles. Veillez à ce que ce support de fixation soit bien fixé contre le baril. La deuxième partie de la Chaudière se place ensuite au dessus de la première partie en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle se « ferme ».

Étape 6

Réinstallez les grilles de cuisson (13)

Étape 7

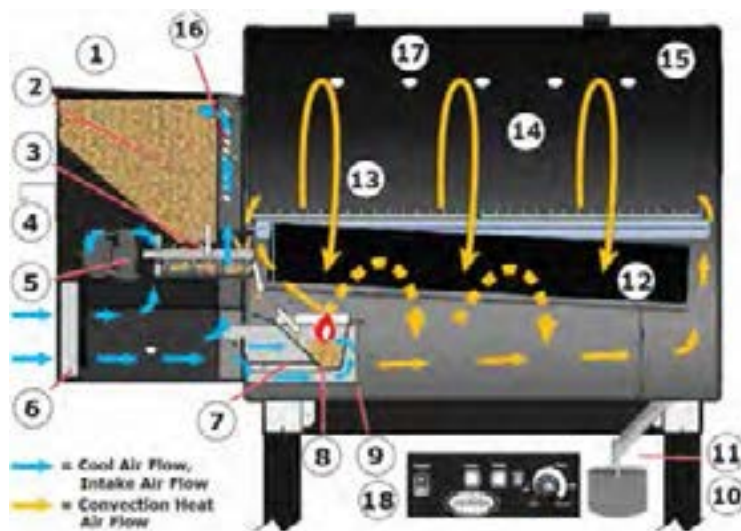
Assurez-vous que le Tiroir de graisse (11) est installé, nettoyé et prêt à être utilisé.

Étape 8

Ouvrez le couvercle de la trémie (1) et vérifiez la présence d'éléments étrangers. Remplissez la trémie (2) avec le carburant de pastilles de bois naturelles de votre choix.

Étape 9

Branchez-le. Mettez-le en marche. Dégustez cette saveur!



Fonctionnement

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre sainement et de manger santé, 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 de votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson faible en matières grasses, tel que le grill.

Étant donné que le grill à pastilles utilise des pastilles de bois naturelles, la délicieuse saveur boisée pénètre les viandes, réduisant ainsi le besoin en sauces à forte teneur en sucres.

À travers ce manuel, vous remarquerez l'accent que nous mettons sur le fait de faire griller les aliments à feu doux à des réglages de température MOYENS (135°C — 190°C) (275—375°F). Étant donné l'avantage de la cuisson à convection et de l'utilisation de la « Chaudière arquée », votre série LG vous permettra d'éviter les embrasements et de maximiser la valeur nutritionnelle des aliments que vous cuisinez.

Ce qui suit est une liste de conseils importants qui vous aideront à atteindre la perfection culinaire à laquelle vous vous attendez en utilisant votre Grill / Fumoir à pastilles de la série LG.

Environnement

De même que pour tous les barbecues, les conditions météorologiques extérieures joueront un rôle capital dans la performance de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour réussir vos délices culinaires à la perfection. Du fait de sa construction à une paroi, votre fumoir LG devrait être considéré comme un grill pouvant être utilisé pendant les 2 à 3 saisons, selon la région du pays dans laquelle vous habitez. Pour plus de détails sur les conditions météorologiques et de cuisson, consultez la section Conseils par temps « CHAUD et FROID » plus bas dans ce manuel du propriétaire.

Placement du grill

Tous les grills LG devraient être placés à un minimum de 14 pouces de tout mur derrière le grill. Votre grill est livré avec des roues ou roulettes qui faciliteront le déplacement. Si vous pouvez protéger votre fumoir contre le vent, ceci améliorera la température de sortie, la rétention de la chaleur et le temps de récupération de la chaleur lors de l'ouverture du couvercle. Tourner le fumoir d'un quart de tour, tout en protégeant les trous d'aération de la fumée, offrira une meilleure température de sortie.

Faire fonctionner le grill

Combustion initiale

Avant de faire fonctionner votre fumoir / grill pour la première fois, nous vous recommandons de le « faire brûler » pour vous débarrasser de tout élément étranger. Allumez et faites marcher le grill à feu ÉLEVÉ, ou au-dessus de 260°C (500°F), avec le couvercle baissé, pendant 30 à 40 minutes.

Allumer votre grill

Il est recommandé de s'exercer en passant toujours en revue les Procédures de CONFIGURATION après chaque utilisation ou à chaque utilisation sur 2. Ceci garantira un bon allumage et de nombreuses et excellentes expériences de cuisson. Allumez conformément aux instructions qui se trouvent dans ce manuel. Si le grill ne s'allume pas, ceci est très probablement dû au fait que la grille de combustion est sale, bloquant ainsi les conduits d'air de l'allumeur automatique. (Consultez les instructions d'allumage qui se trouvent dans le manuel).

Si l'allumeur automatique refuse de brûler les pastilles de bois, il est facile d'allumer votre grill à la main à l'aide d'une allumette et d'un agent pour allumer. (Consultez les instructions d'allumage qui se trouvent dans le manuel).

Préchauffage

Il est extrêmement important de TOUJOURS laisser votre grill préchauffer et atteindre des températures supérieures à 232°C (450°F) pendant plus de 5 à 10 minutes avant de débuter la cuisson, et ce à chaque fois. Ceci permet au grill et aux grilles de cuissons de chauffer plus vite; fait brûler toute bactérie ou élément étranger qui reste; et le grill peut ensuite conserver sa température de cuisson une fois que vos aliments seront placés sur la surface de cuisson. Quand vous ne prenez pas le temps de PRÉCHAUFFER, vous réaliserez que cela prend beaucoup plus de temps pour amener le grill et les aliments à la température de cuisson.

PRÉCHAUFFEZ toujours votre fumoir avec le couvercle fermé. Réglez votre contrôle des températures à 233°C (450°F), démarrez votre grill et laissez le PRÉCHAUFFER (AU MINIMUM 233°C (450°F)) pendant 5 à 10 minutes. Ceci vous donnera tout le temps nécessaire pour préparer vos aliments pour le grill; il s'agit également de la dernière étape de nettoyage de vos grilles de cuisson.

REMARQUE : Une fois que le préchauffage aura été complété, configurez la température de cuisson que vous souhaitez, et laissez votre couvercle ouvert jusqu'à ce que la température réelle s'approche de la température que vous souhaitez.

Position du couvercle

Toujours cuisiner avec le couvercle fermé. Ceci permet de maintenir une température constante, les aliments cuiront plus vite, et vous utiliserez moins de carburant en profitant de la cuisson à convection forcée à l'aide d'un ventilateur. Un couvercle fermé aide également à obtenir une saveur aromatisée plus fumée. Vous pouvez ralentir votre cuisson en soulevant le couvercle à l'aide d'un élévateur de grilles.

ATTENTION : Les feux de graisse sont provoqués par le mauvais entretien de votre grill ou par le fait de ne pas nettoyer le bas du baril régulièrement. Dans le cas peu probable où vous faites l'expérience d'un feu de graisse en cuisinant, enlevez rapidement tous les aliments puis fermez le couvercle. Si le feu ne s'éteint pas très vite, ouvrez le couvercle et parsemez légèrement du bicarbonate de soude sur le feu. Faites attention à ne pas vous brûler. Si ceci ne fonctionne pas, veuillez éteindre (OFF) le panneau de contrôle pour empêcher les pastilles de brûler, et fermer le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint.

Fonctionnement

Ce qui suit est une liste de conseils importants qui vous aideront à atteindre la perfection culinaire à laquelle vous vous attendez en utilisant votre Gril / Fumoir à pastilles de la série LG.

REMARQUE : L'affichage de la température sur le panneau de contrôle peut NE PAS coïncider exactement avec le thermomètre en dôme!



Faire fonctionner le gril ... Suite

Gammes de températures de cuisson

TEMPÉRATURES ÉLEVÉES 204°C À 315°C (400° F À 600° F)

La gamme ÉLEVÉE fournit une température du four de minimum 204°C à 315°C (400°F à 600°F), selon les conditions météorologiques. Ce réglage est utilisé pour préchauffer rapidement votre gril ainsi que pour finir les cycles de nettoyages des grilles de cuisson et de la « Chaudière arquée ». Pourrait également être utilisé en tant que réglage ÉLEVÉ. Dans des conditions de très grand froid ou si vous cuisinez avec la hotte ouverte. Peut également être utilisé avec la Chaudière arquée ouverte pour créer des steaks « Dirty ou Blue » ainsi que des légumes grillés à la flamme.

TEMPÉRATURES MOYENNES 135°C À 177°C (275° F À 350° F)

Cette gamme est idéale pour cuire au four, rôtir et terminer votre création à fumaison lente. Cette gamme réduira fortement le risque d'un embrasement, avec la Chaudière arquée en position FERMÉE. Excellente gamme pour cuire tous les aliments que vous souhaitez dans du bacon, ou là où vous souhaitez qu'il y ait du contrôle.

BASSES TEMPÉRATURES 94°C À 122°C (200° F À 250° F)

Le réglage BAS fournira une température du four approximative de 93°C à 121°C (200°F à 250°F). Ce réglage est utilisé pour faire rôtir lentement; pour intensifier la saveur de fumé; pour garder les aliments au chaud et à de nombreuses autres fins savoureuses. Fortement recommandé pour le GROS OISEAU à l'Action de Grâce, le jambon de Pâques ou le festin du temps des Fêtes.

Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage de la cuisson sur un gril à pastilles de bois. Il existe deux types de fumage : LE FUMAGE CHAUD et LE FUMAGE FROID. Le fumage CHAUD, qui est simplement un autre nom pour le barbecue, est en général effectué à une température de 94°C à 122°C (200°F à 250°F). Le fumage CHAUD fonctionne le mieux quand un temps de cuisson plus long est nécessaire, tel que pour fumer des gros morceaux de viande, de poisson ou de volaille. Le fumage FROID se fait quand les aliments se situent tellement loin du feu qu'ils fument sans cuire, et à des températures allant de 15°C à 32°C (60°F à 90°F). Votre gril de la série LG est classé dans la catégorie des fumoirs CHAUD.

Testez la durée de temps dont vous avez besoin pour faire fumer avant de cuire totalement. Certains chefs, ou Pitt Masters comme le monde du barbecue les appelle, préfèrent fumer à la fin de la cuisson et de garder les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à servir. N'oubliez pas que c'est en s'exerçant qu'on s'améliore.

CONSEIL : Les températures énumérées ci-dessus sont toutes des approximations et sera influencées par la température extérieure, la quantité et la direction du vent, la longueur et le type de pastilles de bois combustibles utilisées et le nombre de fois que vous ouvrez le couvercle.

Après la cuisson - « Le nettoyage »

L'un des plus grands avantages de votre Gril de la série LG est le fait qu'il ne nécessite pratiquement aucun nettoyage. Quand vous avez fini de cuisiner et que vous attendez un petit peu que les saveurs s'installent dans ce superbe choix de viande, nous recommandons ce qui suit :

1. À l'aide d'une brosse de nettoyage pour grille avec une longue poignée, en laiton ou métal mou, enlevez tous les aliments ou accumulations de gras sur les grilles de cuisson, pendant qu'ils sont encore chauds.
2. Réglez le contrôle de la température au niveau ÉLEVÉ pendant 5 minutes. Laissez le gril se chauffer, appuyez ensuite sur le clavier ARRÊT (STOP) pour finir. Le contrôle arrêtera d'alimenter les pastilles, mais le ventilateur continuera à les brûler correctement, jusqu'à ce qu'elles s'éteignent, et l'unité s'éteindra ensuite automatiquement après 20 minutes.
3. Essuyer rapidement les surfaces couvertes de poudre à l'aide d'un tissu et d'eau tiède savonneuse aidera à conserver l'unité comme neuve.
4. Laissez le fumoir refroidir et mettez en veilleuse votre Gril LG Elite 800 avec la HOUSSE DU GRIL en option.

CONSEIL : Pour intensifier la saveur fumée, passez à la gamme de température (basse) pour le fumage chaud immédiatement après avoir déposé vos aliments sur le gril. Ceci permet à la fumée de pénétrer les viandes avant que les pores de la viande ne se referment à 49°C (120°F).

LG SERIES

Fonctionnement

CONSEIL - Il est fortement recommandé de s'exercer en passant en revue ces PROCÉDURES DE CONFIGURATION fondamentales après chaque cuisson ou à chaque cuisson sur 2. Ceci garantira un bon allumage, un bon rendement calorifique et de nombreuses et excellentes expériences de cuisson.

Procédure de mise en marche - Automatique

REMARQUE : Vérifiez toujours le pot de combustion, la grille de combustion, l'allumeur, la chaudière, les surfaces de cuisson, la trémie et les pastilles de bois combustibles avant de démarrer votre gril.



1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre de 110 volts. NE PAS briser l'extrémité de la mise à la terre du câble, ne pas utiliser de prise non reliée à la terre ni de rallonge.
2. 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.
3. Remplissez la trémie de pastilles de bois dur pour bbq sèches et 100 % naturelles.
REMARQUE : NE PAS laisser le sac ouvert sans protection contre l'humidité. Placez-le dans un contenant hermétique.
4. Appuyez sur le clavier tactile MARCHÉ (ON) / ARRÊT (OFF).
Le mode de « Démarrage » (Start up) débutera.
Le système d'alimentation commencera à alimenter le carburant à une vitesse pré réglée, pendant une durée de temps pré réglée, l'allumeur commencera à devenir chaud et le ventilateur commencera à fonctionner.
Le mode de Démarrage est chronométré pour durer 20 minutes ou jusqu'à ce que l'appareil ait atteint une température de fonctionnement de 65°C (150°F).
5. Appuyez sur le clavier tactile TEMP pour afficher la température de consigne (SETPOINT).
6. Appuyez sur les touches des FLÈCHES ASCENDANTES et DESCENDANTES pour atteindre une température ÉLEVÉE afin de préchauffer et de nettoyer votre gril.
REMARQUE : IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ DE TOUJOURS PRÉCHAUFFER VOTRE GRIL AVANT D'AJUSTER VOTRE TEMPÉRATURE FINALE.
7. Après avoir laissé votre gril PRÉCHAUFFER, utilisez les touches fléchées pour régler la température finale selon les besoins.

CONSEIL : Quand vous réduisez la température que vous souhaitez à un réglage plus bas, il est fortement recommandé de soulever le couvercle jusqu'à ce que la température RÉELLE se rapproche de la nouvelle température SOUHAITÉE.

Procédure de mise en marche - Manuelle

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre de 110 volts. NE PAS briser l'extrémité de la mise à la terre du câble, ne pas utiliser de prise non reliée à la terre ni de rallonge.
2. 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 uniquement de pastilles de bois dur pour bbq sèches et naturelles.
3. Retirez les grilles de cuisson et la chaudière 2pc.
4. Retirez et nettoyez la grille de combustion. Vérifiez que la grille est correctement installée dans le pot de combustion.
5. Déposez 2 poignées généreuses de pastilles dans la grille de combustion.
6. En utilisant un allume-feu gélifié ou tout autre allume pastilles approuvé, placez-le au-dessus des pastilles.
7. Allumez l'allume-feu en utilisant une grande allumette à foyer, un grand briquet ou un allume-feu électrique.
AVERTISSEMENT : 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. VOUS RISQUEREZ DE FAIRE L'EXPÉRIENCE D'UN EMBRASEMENT ET D'ÊTRE GRAVEMENT BRÛLÉ.
8. Laissez le DÉMARREUR brûler pendant 3 à 5 minutes.
9. Remplacez soigneusement et rapidement la chaudière 2 pc. et les grilles de cuisson principales.
10. Suivez les ÉTAPES 4 à 7 qui se trouvent dans les procédures de DÉMARRAGE AUTOMATIQUE.

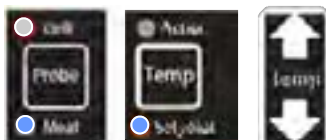
Fonctionnement

Sonde Alimentaire Interne Programmable



La sonde alimentaire interne programmable du Centre de commande numérique est l'ajout le plus récent à la gammes des Louisiana Grills et est un outil indispensable pour le « Pitmaster » débutant ou professionnel. En branchant simplement la sonde alimentaire interne dans le panneau, puis en plaçant la sonde en acier inoxydable dans votre délice culinaire et enfin en réglant la température de la sonde thermique au degré souhaité, ceci cuira votre festin exactement comme vous le souhaitez mais réduira également automatiquement la température du puits à son réglage le plus bas pour conserver vos repas cuits à la perfection, exactement comme vous le souhaitez à chaque fois. Alors détendez-vous et profitez d'une bonne nuit de sommeil et préparez-vous à « Déguster cette saveur ».

COMMENT :



MODULE EXTERNE DE LA SONDE

Insérez le module externe audio de 3,5 mm (1/8 po) de la sonde alimentaire dans l'adaptateur femelle. Vérifiez qu'il est bien inséré dans le module, vous entendrez et sentirez un clic quand il sera en position.

Ce module peut être branché dans le panneau en tout temps.

CLAVIER TACTILE MARCHÉ (ON) / ARRÊT (OFF) DE LA COMMANDE

Appuyez sur le clavier tactile pour activer la commande. Le panneau d'affichage DEL bleu s'allumera, le ventilateur commencera, les pastilles commenceront à brûler et l'allumeur commencera à devenir vif.

TEMPÉRATURES DE CUISSON SUR LE GRIL

Appuyez sur la touche de la sonde pour afficher « GRIL ». Appuyez sur la touche TEMP pour afficher la température de consigne (SETPOINT).

Utilisez les flèches ascendantes « Up » et descendantes « Down » de la température de cuisson pour sélectionner la température de grill que vous désirez de 82°C à 315°C (180°F à 600°F). Appuyez une deuxième fois sur la touche de la sonde pour afficher la température réelle du grill.

TEMPÉRATURE DE LA SONDE THERMIQUE

Appuyez sur la touche de la sonde pour afficher « Viande ».

Appuyez sur la touche TEMP pour afficher la température de consigne (SETPOINT).

Utilisez les flèches ascendantes « Up » et descendantes « Down » de la température pour sélectionner la température interne des aliments que vous désirez. La sonde peut être réglée de 10°C à 107°C (50°F à 225°F).

CONSEIL! Selon le temps pendant lequel vous serez absent du grill, 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 grill et ralentira ensuite pour atteindre la température la plus basse.



« DÉGUSTEZ CETTE SAVEUR »

Le Centre de commande numérique cuira vos aliments automatiquement jusqu'à ce que la température de la sonde alimentaire « souhaitée » soit atteinte. La commande fera ensuite automatiquement baisser la température de cuisson du « Gril » à 82°C (180°F).

Elle vous avertira en émettant six fois un « BIP ».

La température de consigne du grill baissera automatiquement pour atteindre 82°C (180°F).

CONSEIL! Pour aider au nettoyage, vaporisez la sonde thermique à l'aide d'un enduit antiadhésif ou essuyez avec de l'huile de cuisson avant emploi.

Fonctionnement

Sonde Alimentaire Interne Programmable



CONSEIL! Toutes nos commandes numériques et sondes disposent d'une tolérance du constructeur de +/- . C'est normal que l'affichage des températures ne soit pas tout à fait exact à quelques degrés près.

FONCTIONNEMENT :

Attention :

La sonde de la grill et les sondes thermiques ont été fabriquées en matériau de haute qualité et résistant aux hautes températures mais il est important d'éviter d'exposer ces fils de thermocouple à une flamme directe ou à des températures extrêmement élevées qui pourraient dépasser leurs valeurs nominales.

INSTALLATION DE LA SONDE THERMIQUE

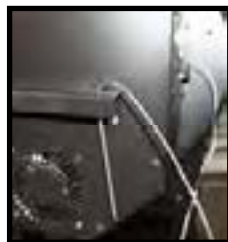
L'installation de la sonde thermique est importante.



NE PAS utiliser la sonde thermique quand vous utilisez la chaudière en position ouverte.

L'extrémité en acier inoxydable de la sonde thermique devrait être insérée dans la viande afin que le bout soit placé dans la partie la plus épaisse de la viande.

La viande devrait être orientée vers le grill, afin que les fils de la sonde sortent du grill/du four loin de tout contact direct avec la flamme ou la chaleur excessive. Le fil de la sonde peut ensuite être acheminé vers la commande de diverses façons pour permettre d'éviter tout contact direct avec la flamme.



CROCHET DE LA SONDE THERMIQUE

Il existe deux trous situés dans la poignée de l'extrémité de la trémie qui peuvent être utilisés pour déposer votre sonde thermique, entre chaque utilisation, ou pour garder la sonde dans un endroit propre et protégé en attendant de la nettoyer et de la conserver ailleurs.

CONSEIL!

NE PAS utiliser la sonde thermique quand vous utilisez la chaudière en position ouverte

ENTRETIEN :

1. **NE PAS** nouer ou plier les fils protégés par des mailles en acier inoxydable robustes qui se trouvent sur le grill et la sonde thermique.
2. **NE PAS** rouler les fils en boule. Les fils devraient toujours être enroulés dans une grande bobine desserrée.
3. **NE PAS** enrouler les fils de la sonde dans du papier aluminium.
4. **NE PAS** mettre la sonde ou les fils dans le lave-vaisselle, ou dans l'eau. L'eau pourrait infiltrer les fils ou connexions internes et court-circuiter la sonde. Ceci pourrait créer des erreurs de lecture. Une fois que les sondes auront été court-circuitées, il n'existera aucun moyen pour les faire fonctionner à nouveau, elles devront être remplacées.
5. **VEUILLEZ** garder les sondes en acier inoxydable solides propres. La sonde du grill et la sonde thermique peuvent toutes les deux être nettoyées une fois qu'elles auront refroidi, à l'aide d'une éponge exfoliante pour la cuisine savonneuse ou un chiffon.

Fonctionnement

Éteindre votre fumoir

Votre gril à pastilles Louisiana Grills vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'« Auto-nettoyer » en allumant le gril à une température ÉLEVÉE ou de PRÉCHAUFFAGE pendant 5 à 10 minutes après chaque utilisation, à un feu supérieur à 232°C (450° F).

Quand vous aurez terminé de cuisiner sur votre Louisiana Grill, réglez la température que vous souhaitez à 232°C—260°C (450 F—500°F). Laissez votre gril fonctionner pendant 5 à 15 minutes selon ce que vous venez de cuisiner, afin qu'il puisse recourir à sa méthode habituelle de nettoyage. Si vous venez de préparer des viandes qui sont très grasses, comme tout ce qui a été cuit dans du BACON, il est recommandé de laisser le gril continuer à cuire pendant 10 à 20 minutes de plus. Vous pouvez faire face à un feu de graisse mais NE PANIQUEZ-PAS, NE DÉBRANCHEZ PAS l'appareil, laissez le couvercle fermé et laissez le gril s'éteindre naturellement. De la même façon qu'un four auto-nettoyant. Ceci réduira fortement les risques d'« embrasement » la prochaine fois que vous préparerez vos délicieux repas.

Une fois que le nettoyage aura eu lieu, appuyez simplement sur la touche STOP du clavier tactile. La commande de votre Louisiana Grill démarrera sa procédure automatique d'ARRÊT ou de Refroidissement.

- Le système d'ALIMENTATION arrêtera d'alimenter le carburant.
- La flamme s'éteindra naturellement.
- Le ventilateur de combustion / de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que la température de l'unité baisse pour atteindre les 54°C (130°F).
- Quand la procédure sera terminée, le VENTILATEUR et le DEL D'ALIMENTATION s'éteindront.

Si vous avez oublié de faire griller le dessert, vous pouvez appuyer sur la touche START. Si la température réelle du gril dépasse 65°C (150°F), le gril continuera à fonctionner normalement. Si elle se trouve en-dessous de 65°C (150°F), le gril se mettra à nouveau en mode DÉMARRAGE (START UP).

Entretien du BBQ

Il existe deux extrêmes quand il s'agit de garder le gril propre. Ceux qui doivent faire briller l'intégralité du gril, à l'intérieur et à l'extérieur après chaque utilisation, et ceux qui sont convaincus que le nettoyage enlève la saveur du barbecue.

Une règle simple : DE LA MODÉRATION EN TOUT!

CONSEIL - Faites preuve de diligence dans votre programme de nettoyage et d'entretien. Prendre soin de votre gril le fera durer plus longtemps et en meilleur état.

BIEN COMMENCER LA SAISON

Un peu de temps et d'effort en début de saison vous aidera non seulement à prolonger la durée de vie de votre gril mais aussi à en assurer sa fiabilité. Vous faisant passer pour « le Roi ou la Reine du gril »! La plupart des techniques de nettoyage se trouvent ci-dessous. Vérifiez avec votre distributeur local, il pourrait vous fournir un programme d'entretien annuel ainsi qu'un service d'inspection.

SURFACES DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE

TOUJOURS nettoyer la poussière et la saleté des surfaces en acier inoxydable avant de commencer à cuisiner. La saleté peut cuire dans le métal et le décolorer. Elles peuvent être facilement nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Un nettoyage rapide à l'aide d'un « nettoyant pour acier inoxydable » et d'un chiffon doux fera également l'affaire, mais vous devez faire attention à ne pas l'appliquer sur les surfaces peintes ou sur les pièces intérieures. Avec la popularité croissante des appareils en acier inoxydable, il existe maintenant beaucoup de produits commerciaux conçus pour nettoyer et protéger les surfaces en acier inoxydable.

SURFACES AVEC RECOUVREMENT EN POUDRE OU PEINTES

Le recouvrement en poudre, la peinture, et l'entretien de ces surfaces avec recouvrement ne sont pas couverts par la garantie. Ceci fait partie de l'entretien et de la maintenance générale.

Assurez-vous de faire fumer votre nouveau Fumoir de la série LG pendant au moins 30 à 40 minutes avant de l'utiliser pour la première fois. Ceci permet au fini de s'installer correctement et à la « NOUVELLE ODEUR DE FUMÉE » et aux résidus de fabrication d'être brûlés. NE PAS utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces finies.

Une fois installées, conserver l'apparence initiale d'un fini est une affaire facile. La fumée et la saleté qui s'accumulent sur les surfaces de temps en temps contiennent de l'humidité et des sels qui auront un effet négatif sur le revêtement en poudre et doivent être enlevées. Les revêtements en fini devraient être lavés régulièrement. Le revêtement devrait être nettoyé avec de l'eau savonneuse - utilisez un détergent naturel - et rincé avec de l'eau fraîche.

Quand les articles avec un revêtement en poudre sont installés sans endommager le revêtement en poudre et qu'ils sont régulièrement entretenus, ils devraient être durer longtemps. Le revêtement bien appliqué, bien qu'il ne soit pas métallurgiquement lié au métal, ne devrait pas craquer, s'effriter ou se décoller comme les films de peinture conventionnels.

REMARQUE : Si pour quelque raison que ce soit, le fini présente des égratignures, de l'usure ou de l'écaillage, le revêtement en poudre et les finis de peinture peuvent être retouchés ou repeints à l'aide d'une peinture pour BBQ résistante à la chaleur élevée.



Entretien du BBQ

GRILLES DE CUISSON

Si elles sont nouvelles, lavez-les soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse, replacez-les dans le fumoir et PRÉCHAUFFEZ le grill pendant 20 à 30 minutes. Une fois la cuisson sur le grill terminée, ouvrez le couvercle et, à l'aide d'une brosse de nettoyage pour grille avec une longue poignée, nettoyez les grilles en profondeur. Si vous n'avez pas de brosse de nettoyage, utilisez des pinces avec une longue poignée et un morceau d'aluminium enroulé en boule. Ensuite, réglez le grill à température élevée (« high ») ou de préchauffage (« Preheat ») jusqu'à ce que vous aperceviez uniquement un petit nuage de fumée (environ 5 minutes). Ceci enlèvera la plupart des éléments qui se sont accumulés sur les grilles de cuisson.

La prochaine fois que vous utiliserez le grill, laissez le fumoir se PRÉCHAUFFER pendant 10 à 15 minutes pour terminer le cycle de nettoyage. Nettoyez rapidement les grilles à l'aide de votre brosse de nettoyage. Appliquer une fine couche d'huile de cuisson sur les grilles avant de déposer votre viande sur celles-ci diminuera également votre temps de nettoyage, et vous permettra de déplacer facilement vos aliments sans qu'ils ne collent ou se déchirent.

LE GRAND CAMOUFLAGE

Votre fini vous aidera à protéger votre grill contre les effets néfastes du climat et des polluants extérieurs. De même qu'avec tout autre produit pour l'extérieur, un revêtement n'est bon que si l'entretien du grill l'est aussi. Suivre les conseils d'entretien recommandés qui sont inclus dans ce manuel vous aidera à prolonger la durée de vie de votre grill.

Conseils utiles

À FAIRE

- Gardez la couverture du Grill LG propre. Il s'agit de votre meilleure protection contre la moisissure qui se formera sur n'importe quel saleté ou élément étranger s'étant accumulé au-dessus ou en dessous du tissu. Utilisez un nettoyant ou produit qui nettoiera mais qui protégera également.
- Réparez rapidement les petites déchirures ou les trous.
- Tenir éloigné des animaux domestiques.
- Tenir la housse de votre grill à l'écart des buissons et des vignes car de nombreuses plantes contiennent des acides qui endommagent les tissus.

À NE PAS FAIRE

- Couvrir votre grill quand le grill est encore chaud
- Entreposer n'importe quoi au-dessus de la couverture de votre grill.
- Laisser des feuilles, brindilles ou tout autre débris organique sur la housse pendant de longues périodes de temps.
- Utiliser des tuyaux ou de la vapeur à haute pression pour nettoyer.
- Utiliser des brosses d'acier ou rugueuses, des détergents corrosifs, des nettoyants abrasifs, ou du chlore sur la housse de votre grill.



CHAUDIÈRE ARQUÉE

Elle nécessite très peu de travail en raison de sa construction et du type de matériel utilisé. De temps en temps, vous aurez besoin de brosser tout résidu de brûlure comme du fromage fondu ou de la sauce bbq extra épaisse. Le meilleur moment pour nettoyer et inspecter est lorsque vous exécutez les procédures initiales de démarrage après chaque utilisation ou après toutes les 3 utilisations.

Les canaux de graisse doivent être nettoyés de temps en temps pour éliminer les accumulations, permettre à la graisse de couler librement vers la zone de capture de la graisse et pour permettre un mouvement facile du dessus glissant de la chaudière.

La chaudière principale est livrée avec des encoches sur chaque extrémité. Ces encoches sont utilisées pour accrocher la chaudière au support de fixation. Ceci vous permet de mettre la chaudière à l'envers afin que vous puissiez brûler toute accumulation, facilitant ainsi le nettoyage.



LA CHAMBRE DE CUISSON

Pour bien commencer la saison, et ensuite 2 à 3 fois pendant la saison de cuisson sur le grill, il est recommandé d'enlever la chaudière arquée et la grille de combustion. Nettoyez ensuite l'intérieur, dégraissez et aspirez, afin d'enlever tout ce qui a été accumulé. Assurez-vous que le grill est COMPLÈTEMENT FROID avant d'utiliser votre aspirateur d'atelier ou avant de ramasser et de jeter les cendres.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède savonneuse, un dégraissant pour la cuisine, etc. pour nettoyer l'intégralité de l'intérieur du baril. Ceci permet de réduire l'accumulation de graisse et le risque d'embranchement.

Vérifiez la présence d'accumulation de débris dans le bec de graisse et nettoyez-le.

LG SERIES

Entretien du BBQ

POT DE COMBUSTION

Le pot de combustion est le pot sur lequel repose la grille de combustion. Il présente un fond étanche solide ainsi qu'une fente pour visser de manière permanente le pot au fond du baril, ainsi que de deux vis pour le fixer à l'extrémité du baril. Le pot de combustion est également scellé à l'extrémité du baril, à l'intérieur et à l'extérieur, ainsi qu'en bas. La fonction principale du pot de combustion est d'accueillir l'assemblage de l'allumeur et d'acheminer l'air forcé par le ventilateur dans la grille de combustion, nécessitant ainsi peu d'entretien. De temps en temps, vous pouvez aspirer ou broser toute accumulation de cendres ou débris de brûlure qui sont tombés en dessous de la grille de combustion.

Il est très important que le pot de combustion soit bien scellé au mur latéral du baril, fixé au bas du baril, et accroché et vissé en position afin de garantir qu'il soit bien placé. Vous pouvez vérifier l'étanchéité à l'air du pot de combustion, en plaçant quelques unes des cendres volantes autour de l'extérieur du pot et en allumant votre ventilateur. L'étanchéité est bonne si la cendre volante ne s'envole pas du pot de combustion.



GRILLE DE COMBUSTION EN ACIER INOXYDABLE

Le bon entretien et positionnement de la grille de combustion est fondamental pour obtenir une bonne performance de cuisson sur le grill. Vérifiez de manière périodique la présence de blocage ou d'accumulation dans les alvéoles situées sur les côtés de la grille de combustion.

En utilisant une brosse d'acier ou un tournevis à tête plate, raclez toute accumulation ou tout débris. Si une forte accumulation bouche les trous, il est alors recommandé de percer les trous pour les nettoyer. En utilisant une « laine d'acier » ou du papier sablé fin, nettoyez toute accumulation ou tout résidu de brûlure sur la partie glissante de la grille de combustion. Tout résidu ou débris empêchera les pastilles de glisser entièrement dans la grille de combustion. Quand vous réinstallez la grille, vérifiez qu'elle est bien placée dans le pot de combustion. La grille est en place, le trou de l'allumeur et l'allumeur sont alignés et il n'y a presque aucun jeu de bord en bord dans le pot de combustion.



ALLUMEUR

L'allumeur électrique de 300 watts nécessite très peu d'entretien.

Vérifiez que l'allumeur ne présente aucun débris ou blocage. Utilisez un cintre ou une brochette pour nettoyer tout débris situé entre la tige chaude de l'allumeur et le boîtier.

Vérifiez le positionnement de la tige chaude dans le tube de l'allumeur. La tige chaude devrait être à niveau avec l'extrémité avant à angle du boîtier ou légèrement à l'intérieur. Il se peut que vous deviez desserrer l'une (1) des vis de fixation tenant la tige chaude en place. Vérifiez que les quatre (4) vis de fixation tenant la tige chaude dans le boîtier en acier inoxydable sont bien serrées. NE serrez PAS À L'EXCÈS.



ZONE DE CAPTURE DE LA GRAISSE ET TIROIR

Vérifiez toujours que la zone de capture de la graisse est propre et sans débris. Vérifiez le tiroir mais également l'aspirateur d'air principal à l'extrémité de la chaudière et nettoyez-le, ainsi que le tube reliant cette partie au tiroir. Pendant les mois plus chauds, videz toute accumulation de graisse plus souvent pour éviter qu'elle ne devienne rance et pour empêcher d'autres créatures de profiter de votre grill.

RALENTIR NE PAS METTRE DE CÔTÉ POUR LA SAISON

Nous recommandons qu'au moins une fois par mois, pendant que votre grill est froid, vous exécutiez les procédures d'entretien susmentionnées ainsi que celles qui suivent.

1. À l'aide d'une brosse à légumes rigide, grattez toute accumulation à l'intérieur des parois de votre grill.
2. À l'aide d'un vieux pinceau, balayez toute accumulation de cendres qui se trouvent à l'intérieur de la boîte de combustion, de la grille et de la chaudière arquée.
3. Offrez à votre grill un bon nettoyage avec un aspirateur d'atelier, quand il sera froid au toucher, suivi d'un bon lavage et rinçage.
4. Pour finir, inspectez à l'oeil nu le recouvrement en poudre ou le fini de peinture. Retouchez toute égratignure avec une retouche de peinture appropriée.



LG SERIES

Entretien du BBQ

ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE REFROIDIE PAR LE VENTILATEUR DE LA SÉRIE 5C



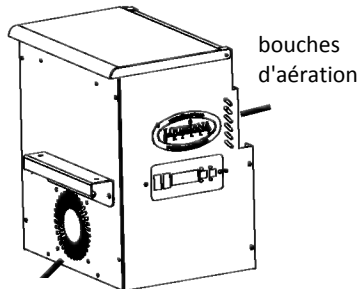
AVERTISSEMENT!

DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION DE VOTRE GRIL AVANT D'EFFECTUER UNE OPÉRATION D'ENTRETIEN.

À l'extérieur de la trémie :

Un certain nombre de vérifications rapides devraient être effectuées à l'EXTÉRIEUR de l'assemblage de la trémie :

1. Vérifiez la présence de débris dans l'entrée d'air du ventilateur et nettoyez le cas échéant. P.-ex. : toiles d'araignée, peluches d'arbres, etc. **Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'obstructions dans un périmètre de 12 pouces de l'entrée d'air du ventilateur.**
2. Vérifiez la présence de débris dans les bouches d'aération situés sur les côtés avant et arrière.
3. Inspectez et nettoyez la zone de combustible dans la trémie.
 - Enlevez les quatre (4) vis servant à fixer l'écran de sécurité de la trémie.
Deux (2) dans la trémie et deux (2) sur le Panneau d'accès, sur l'extrémité de la trémie.
 - Pour aider à protéger le métal galvanisé et pour permettre aux pastilles de bois combustibles de glisser facilement, vous pouvez appliquer une couche de cire d'auto.
 - Inspectez la zone de la vis sans fin métallique. Vérifiez la présence d'accumulation de sciure et de débris et nettoyez.
 - Une accumulation excessive de fines pourrait occasionner une mauvaise alimentation et des changements de température.



nettoyez le cas échéant



À l'intérieur du Panneau d'accès de la trémie :

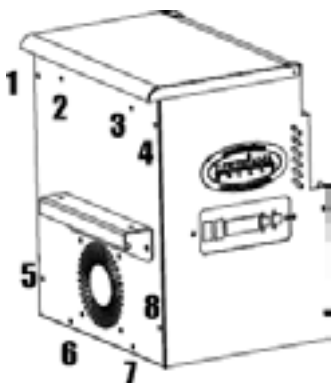
Vous pouvez retirer les 8 (huit) vis permettant de fixer le « Panneau d'accès » à l'extrémité de l'assemblage de la trémie.

Il en existe quatre (4) en haut, deux (2) au milieu, et deux (2) au bord inférieur.

Ceci vous permettra d'exécuter les tâches suivantes dans l'assemblage de la trémie :

1. Vérifiez la présence de tout débris dans le boîtier de la trémie et nettoyez-le.
2. Vérifiez la présence de débris dans les pales du ventilateur ou dans le boîtier du ventilateur et nettoyez le cas échéant.
3. Vérifiez la présence de débris dans le moteur de la vis sans fin et nettoyez le cas échéant.
4. Inspectez à l'œil nu les faisceaux de fils et tous les raccords de câble.
5. Vérifiez qu'aucun fil excédentaire n'empêche l'air du ventilateur d'atteindre la grille de combustion.

Après avoir terminé l'inspection, remplacez toutes les vis. Vissez à la main chaque vis pour garantir un bon filetage.



Panneau d'accès



LG SERIES

Conseils et techniques de grillade

Voici quelques conseils et techniques utiles qui nous ont été transmis par de nombreux propriétaires de Louisiana Grill, nos membres du personnel, nos familles et que nous avons acquis grâce à beaucoup de pratique :

Le TEMPS et la TEMPÉRATURE sont des facteurs importants
Souvenez-vous qu'une recette n'est qu'un aperçu.

- La première fois que vous suivez une recette sur le gril à l'extérieur devrait être similaire à la façon dont vous utilisez le gril à l'intérieur. La prochaine fois, vous pourrez régler le temps et la température pour obtenir une nouvelle saveur. Enregistrez vos résultats.
- 350 degrés dans votre four c'est 350 degrés dans votre gril.
- Avant de préchauffer le gril, veillez à ce qu'il soit sûr, propre et hygiénique.
- Toujours préchauffer votre four avant de cuisiner. Réglez la température que vous désirez au-dessus du réglage de 450° F (232° C), assurez-vous que le couvercle est fermé et laissez le gril chauffer pendant au moins 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique au moins 450° F (232° C).
- Essayez toutes les surfaces en acier inoxydable avant de préchauffer. Les taches de saleté et de nourriture risqueraient de fondre dans la surface.
- « Mise en place ». Trois mots qui sont essentiels pour devenir un professionnel du gril. Le mot « Mise » se réfère à la préparation de base des ingrédients et de l'équipement dont vous avez besoin à côté de votre gril avant de commencer à cuisiner.
- Vérifiez que le bac à cendres/d'égouttement est propre et sans débris ou accumulation de graisse. Il vous est recommandé de le tapisser avec du papier aluminium pour accélérer votre temps de nettoyage.
- Vérifiez toujours la présence de débris dans la trémie de vos pastilles de bois combustibles et assurez-vous de ne pas manquer de pastilles avant la fin de votre cuisson. Utilisez un aspirateur d'atelier pour nettoyer toute accumulation de sciure.
- Pour éviter que les aliments ne collent, vous pouvez badigeonner de l'huile de cuisson sur les grilles de cuisson à l'aide d'un pinceau. Si vous utilisez un enduit végétal, utilisez-le avant d'allumer le gril. Ne jamais vaporiser le gril quand il y a du feu dans le pot de combustion.
- Faites saisir vos viandes et cuisinez avec le couvercle baissé pour que vos aliments soient parfaitement grillés à chaque fois.
- Tous les Louisiana Grills ont été conçus pour permettre une circulation de la chaleur forcée par le ventilateur afin que les aliments puissent cuire uniformément sur tous les côtés. Laissez au moins 1 po de dégagement entre les aliments et la hotte pour une bonne circulation de la chaleur.
- Les temps de cuisson sur le gril des recettes sont basés sur une température extérieure de 20°C (70°F) avec peu ou pas de vent. Accordez plus de temps les jours plus froids et venteux ou si vous vous trouvez en plus haute altitude. Accordez moins de temps pour les saisons plus clémentes.
- Pour obtenir une meilleure pénétration de la fumée dans vos viandes, cuisinez LENTEMENT et préférez une température BASSE. La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 48°C (120°F).
- Les aliments grillés en conteneurs, tels que les fèves au lard, nécessiteront plus de temps s'ils sont grillés dans une cocotte plutôt que dans une casserole peu profonde.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. Ne pas utiliser de fourchette pour retourner la viande car ceci percera la viande et laissera les jus savoureux s'échapper.
- La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche quand vous cuisinez LENTEMENT et à température BASSE. Un mélange de jus de pomme 50/50 (pas de cidre) et d'eau aide à garder la viande juteuse et lui donne une superbe couleur.
- Un investissement intelligent à faire serait l'achat d'un tapis de BBQ. Considérant qu'il s'agit d'une cuisson à convection forcée à l'aide d'un ventilateur, ce tapis aidera à protéger les dalles de valeur de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels.

CONSEIL :

Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures.

Conseils et techniques de grillade

CONSEILS ET TECHNIQUES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

3

Trois règles de bases pour la salubrité des aliments

1. Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson.
2. Garder les aliments chauds au chaud (au-dessus de 140°F (60°C))
3. Garder les aliments froids au froid (en-dessous de 37°F (2°C))

Nous souhaitons vous faire profiter d'une cuisson sur le gril saine et sans danger, voici donc certains conseils pour garder une hygiène de base dans le barbecue :

- 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.
- 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.
- Utilisez des ustensiles différents pour chaque marinade ou sauce à badigeonner pour éviter toute contamination croisée.
- Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Remplissez une assiette profonde ou plat à four avec de la glace pour garder les salades fraîches et saines.
- Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Décongelez sous réfrigération.
- Laissez la viande marinée dans le réfrigérateur. Les bactéries sont des organismes vivants qui grandissent et se multiplient rapidement dans les aliments chauds et humides.
- 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.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. La fumée de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose est un anneau de fumée et est très prisée parmi les vrais « Pitt Masters ».
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds.
- Toutes les viandes seront meilleures si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux délicieux jus que la chaleur a remonté à la surface de retourner au centre.



LG SERIES

Conseils et techniques de grillade



CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Le fait que les magnifiques feuilles de couleurs vives soient parties et que les bâtons de golf aient été mis de côté pour une autre saison, ne veut pas dire que vous devriez abandonner la cuisine au barbecue. L'air frais et sain, l'arôme paradisiaque des pastilles de bois aromatisées et de la cuisson des aliments est tout ce dont vous avez besoin pour remédier à la morosité de l'hiver. La cuisson sur le gril du temps des fêtes vous permet également de libérer l'espace de votre four traditionnel pour d'autres articles importants sur le menu. Voici quelques suggestions sur la façon dont vous pouvez profiter de votre gril durant ces mois plus froids :

N'oubliez pas : Dû aux températures plus froides, votre FUMOIR ne produira pas les températures élevées dont vous avez fait l'expérience par temps chaud. Utilisez la CHAUDIÈRE pour obtenir la même marque de grillade de steak house. **SURVEILLEZ LA CUISSON!!**

- **ORANGEZ** – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir en plein air. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emmitoufflez-vous bien et mettez-vous au travail!

Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit protégé contre le vent et le froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou autres constructions.

Attention : Ne jamais utiliser le gril dans un endroit non ventilé!

- Pour aider à préserver la chaleur, enveloppez quelques briques dans du papier aluminium, et placez-les à droite du gril. Faites attention de ne pas placer les briques appuyées contre le baril. Ceci pourrait avoir un effet sur la convection du débit d'air ainsi que sur la combustion des pastilles.
- Pour vous aider à surveiller la température extérieure, vous devriez placer un thermomètre extérieur près de votre surface de cuisson. Ceci vous aidera à déterminer le temps qu'il vous faudra pour cuisiner vos aliments.
- Il est recommandé de garder un registre ou une petite histoire écrite de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et des résultats. Ceci vous aidera plus tard un jour à déterminer les aliments à cuisiner et le temps qu'il vous faudra pour les cuisiner.
- Quand vous cuisinez par temps froid, c'est mieux d'augmenter votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle du gril plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement la température de votre gril. 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.
- Comme toujours, utilisez un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez.
- Étant donné que les nuits arrivent plus tôt pendant les mois plus froids, il est recommandé de travailler dans une zone éclairée ou d'avoir une lampe ou lampe de poche à disposition.
- Ayez accès à une assiette préchauffée et peut-être également un couvercle pour vous aider à garder les aliments chauds au chaud pendant que vous retournez à l'intérieur.
- Certains des meilleurs aliments que vous cuisinez durant l'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, tels que les rôtis, le poulet entier, les côtes et la dinde. Facilitez encore plus la préparation de vos plats en y ajoutant des légumes et des pommes de terre.

CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

Voici quelques conseils sur comment cuisiner par temps chauds. À mesure que la température extérieure augmente, les durées de cuisson de vos aliments diminuent et votre temps de cuisson personnel diminue également. Une tenue convenable doit être portée en tout temps. Porter des shorts, un chandail, des chaussures, un chapeau, un tablier et beaucoup de crème solaire va sans dire. N'oubliez pas de vous préparer une grande boisson rafraîchissante; nous ne voulons pas que le chef soit déshydraté.



- **ORGANISEZ-VOUS** – Il n'est pas nécessaire que vous serviez un grand dîner 7 services. Vous ne voulez sûrement pas avoir à nettoyer votre cuisine en entier après chaque repas. Le facteur temps est essentiel quand vous cuisinez dehors et n'oubliez pas que c'est en s'exerçant qu'on s'améliore. Pratiquez à volonté et **EXPÉRIMENTEZ!**

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Ceci permet d'éviter les embrasements indésirables.

- Comme toujours, utilisez un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. 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 gril baissé.

• Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Rembourrez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela gardera les aliments au chaud pendant 3 à 4 heures.

- Essayez de privilégier un menu plus léger. Vous pourrez ainsi profiter des températures chaudes et de ces moments en famille.

LG SERIES

Conseils et techniques de grillade

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR



Qu'est-ce que la cuisson au four?

La cuisson au four est tout simplement une technique de cuisson dans laquelle de la chaleur sèche est appliquée à un produit alimentaire dans un environnement clos, tel qu'un four de cuisine. De même qu'avec votre four, vous pouvez cuire tout ce que vous désirez sur un Louisiana Grill, du pain, des biscuits, des gâteaux, des brioches à la cannelles, et presque tout, en particulier la pizza cuite au feu de bois.

Votre Louisiana Grill combine la constance de la chaleur sèche des pastilles de bois, le mouvement d'air continu forcé par le ventilateur et une distribution uniforme de la chaleur pour vous offrir le meilleur environnement de cuisson au four sur votre grill. L'environnement à l'extérieur de votre grill, la température ambiante et les vents auront un impact sur le contrôle du temps et de la température. La lecture de la sonde du grill est un bon moyen de déterminer votre température, mais un moyen encore plus exact est l'utilisation d'un vrai « Thermomètre à four » que vous placez à l'intérieur du grill ou dans votre four pour mesurer la température réelle de cuisson au four dans votre grill.

Une saveur fumée?

C'est vous qui contrôlez la saveur. Tout n'a pas nécessairement besoin d'avoir une saveur fumée. Les pastilles brûlent et dégagent de la « Fumée propre » contrairement à la cuisson au-dessus d'un feu de bois et/ou menu bois, qui produisent de la « Fumée sale » ou un goût de foyer.

Il existe deux façons de base de contrôler la saveur :

1. **La saveur des pastilles de bois.** Une saveur douce, telle que la Pomme ou l'Érable serait un meilleur choix que le Caryer ou le Mesquite.
2. **La durée du temps de cuisson.** Étant donné que la cuisson au four se fait généralement à 176°C (350°F) minimum, la durée de temps pendant laquelle vos pêchés mignons sont exposés à la fumée est minime, les aliments ne sont donc pas exposés à la fumée pendant longtemps.

14

LES 14 MEILLEURS CONSEILS

- Lisez plusieurs fois la recette en entier et rassemblez TOUS les ingrédients.
- Une recette est bonne que si les ingrédients qui sont utilisés pour la faire le sont!
- Lavez-vous les mains pendant 20 secondes (avant de commencer et quand vous retourner à vos aliments) avec de l'eau tiède savonneuse.
- Mesurez à l'avance la farine et les autres ingrédients. Ceci s'appelle la « Mise en place ».
- Mesurez les ingrédients secs à l'aide d'une tasse à mesurer pour les ingrédients secs ou une cuillère.
- Mesurez les ingrédients liquides à l'aide de récipients gradués transparents au niveau des yeux.
- Utilisez des plats de cuisson de bonne taille et préparez-les correctement.
- Préchauffez le grill et utilisez un thermomètre à four. Apprenez à connaître votre four et comment il fonctionne.
- Suivez soigneusement chaque étape de mélange de votre recette. Évitez de trop mélanger ou de ne pas mélanger assez.
- Évitez de mettre trop d'aliments sur le grill. Évitez d'ouvrir la hotte du grill pendant la cuisson au four.
- Faites particulièrement attention aux temps de cuisson au four. Laissez vos yeux et votre nez être les guides.
- Cuisez entièrement les produits de boulangerie avant de les servir ou de les entreposer.
- Touches de finition. La présentation ne suffit pas, mais elle est quand même importante pour donner une première impression. On dit que nous mangeons souvent avec nos yeux.
- Entreposez correctement les produits de boulangerie.

CONSEIL - Étant donné que vos grilles de cuisson ont été conçues pour résister à la chaleur, placez une grille métallique ou une plaque à biscuits retournée, entre les grilles de cuisson et votre plat de cuisson. Ceci permet d'empêcher au dessous de votre cuisson au four de brûler.

Guide De Dépannage

Centre de commande numérique de dépannage

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

Ce qui suit est une liste détaillée. Pour plus de détails ou des renseignements mis à jour, veuillez consulter notre site Web www.louisiana-grills.com et cliquer sur le soutien à la clientèle, communiquer avec votre distributeur local autorisé ou le Service à la clientèle de Dansons au **1-877-303-3134**.

Notre service à la clientèle est à votre disposition en direct du **lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00, heure des Rocheuses**.



NE PAS RETOURNER l'appareil sans avoir d'abord appelé le Service à la clientèle de Dansons 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.



NE JAMAIS effectuer d'inspection, de nettoyage, de maintenance ou d'entretien sur un GRIL CHAUD.

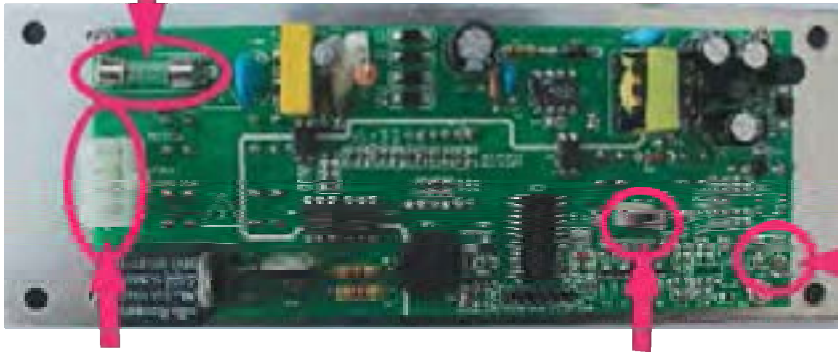
Problème	Cause	Solution
La commande ne s'allume pas	Le gril n'est pas branché correctement.	Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement. Assurez-vous que le gril est branché à une prise GFCI qui fonctionne.
	La carte de circuit imprimé est en position de rupture de circuit.	Fusible (5 ampères N.A. ou 8 ampères) Doit être remplacé manuellement. (Voir le diagramme de la carte à la fin de cette section)
	La prise GFI est en position de rupture de circuit.	Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et secs. Assurez-vous que le GFCI est porté au minimum à 10 ampères.
Température Affichage. Mauvaise mesure.	Le réglage de la température n'est pas configuré correctement Le panneau affiche °F ou °C.	Le gril doit être débranché de la source d'alimentation. Enlevez l'extrémité d'accès de la trémie. Enlevez le panneau de commande. Faites basculer le commutateur de température situé à l'arrière du panneau, pour afficher la lecture de température souhaitée.
Message d'erreur « ER-1 »	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant.	Éteignez le gril et laissez-le refroidir. Nettoyez l'intérieur du gril, enlevez les pastilles en trop et confirmez que les parties composantes sont bien placées.
	Le fil de la sonde du gril n'établit pas de connexion.	Vérifiez que le fil de la sonde du gril est bien connecté à la commande. Confirmez les raccords de câbles et vérifiez la présence de tous dégâts.
Message d'erreur « ER-2 »	Le gril n'est pas parvenu à atteindre 65°C (150° F) dans la période de 20 minutes attribuée.	Vérifiez qu'il y a suffisamment de carburant dans la trémie. Vérifiez la présence de tout blocage ou mouvement de la vis sans fin dans la trémie. Vérifiez la position de la grille de combustion. Vérifiez la présence d'accumulation de cendres ou d'obstructions dans la grille de combustion et le pot de combustion. Vérifiez l'allumeur pour voir s'il chauffe correctement et est bien positionné Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement et à la bonne vitesse Sous un froid extrême, le gril peut avoir besoin d'un second démarrage. Vérifiez la température « réelle » de la sonde du gril. Pour confirmer l'exactitude. Nettoyez la sonde si nécessaire.
	Le gril ne reste pas allumé ou ne dépasse pas 65°C (150° F).	Comme ci-dessus.
Message d'erreur « ER-3 »	Interruption de l'alimentation	Panne de courant pendant l'utilisation. Vérifiez la présence d'un raccord desserré à la prise ou dans la trémie.
Message d'erreur « noPr »	La sonde thermique n'est pas connectée.	La sonde thermique n'est pas utilisée. Vérifiez que la sonde est complètement insérée dans le panneau.

Problème	Cause	Solution
La « Température réelle » ne bouge pas.	La sonde interne du grill nécessite un nettoyage.	Utilisez un chiffon doux ou une éponge délicatement abrasive avec de l'eau tiède savonneuse pour nettoyer la sonde.
	Le fil de la sonde est mouillé.	Utilisez un sèche-cheveux pour sécher les fils de la sonde.
	La sonde du grill est compromise.	Remplacez la sonde du grill.
Les ventilateurs de refroidissement s'allument seuls.	Le grill est exposé à une température ambiante élevée et aux rayons du soleil directs.	La température intérieure à atteint ou dépassé 54°C (130°F). Ceci n'endommagera pas l'unité. Placez l'unité dans un endroit ombragé. Soulevez légèrement le couvercle pour réduire la température intérieure. Débranchez l'unité de la source d'alimentation.
Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable.	Le flux d'air dans la grille de combustion est insuffisant.	Vérifiez la présence de toute accumulation de cendres ou obstruction dans la grille de combustion et qu'elle est correctement installée dans le pot de combustion. Vérifiez que la grille de combustion et le pot de combustion sont bien installés sans fuite d'air. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement, qu'il est connecté, que l'entrée d'air n'est pas bloquée et qu'il n'y a pas de blocage dans la trémie. Il est peut être nécessaire de nettoyer les pales du ventilateur ou de déplacer les câbles. Effectuez un essai rapide. Retirez les grilles de cuisson et la chaudière arquée. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le grill, réglez la température au mode de préchauffage et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est lumineuse, vive et qu'elle est repoussée de l'extrémité de la trémie.
	Apport insuffisant ou pauvre en carburant.	Vérifiez qu'il y a suffisamment de carburant dans la trémie. Vérifiez la taille du carburant, ainsi que la présence d'humidité et de sciure. Appuyez et maintenez le bouton Prime. Vérifiez que la vis sans fin fonctionne et qu'elle tourne librement. Vérifiez et nettoyez la sonde de température
	Réglages des commandes.	Vérifiez que la commande est réglée sur l'affichage Sonde de la grille.
Le grill produit de la fumée excessive ou décolorée (noire).	Accumulation d'excès de graisse et nettoyage général nécessaire.	Vérifiez et nettoyez la zone intérieure du grill. Il est recommandé de nettoyer et de faire brûler de manière contrôlée l'excès de graisse caché après chaque grande cuisson d'aliments savoureux et gras.
	Qualité des pastilles de bois.	Vérifiez la trémie et la grille de combustion et retirez toutes les pastilles humides en les remplaçant par des pastilles fraîches et sèches.
	Grille de combustion.	Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de carburant dans la grille de combustion.
Embrassements fréquents	Température de cuisson	Doucement et à feu bas : c'est ça qu'il faut faire. La graisse n'a pas de point éclair, gardez la température en-dessous de 176°C (350°F) quand vous faites cuire de la nourriture très grasse.
	Graisse ou restes.	Vérifiez et nettoyez la zone intérieure du grill. Il est recommandé de nettoyer et de faire brûler de manière contrôlée l'excès de graisse caché après chaque grande cuisson d'aliments savoureux et gras.
	Chaudière.	Vérifiez que la chaudière est bien FERMÉE.
L'allumeur n'allume pas le feu	Grille de combustion	Vérifiez son bon positionnement Vérifiez la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions
	Allumeur	Vérifiez que l'allumeur NE DEVIENT PAS chaud. NE TOUCHEZ PAS l'allumeur ou le boîtier, vous risquerez de vous brûler. Vérifiez le positionnement de la tige chaude de l'allumeur par rapport à la grille de combustion. Retirez la plaque d'inspection avant, vérifiez que les raccords de câbles sont bien serrés

Guide De Dépannage

Centre de commande numérique—G2

5 Amp. 120V Fuse
Fast-Blow Cartridge 3/16" x 3/4"



Cosses rectangulaires de la sonde du grill

Raccordement des faisceaux de câbles à 8 broches

Capteur de températures Celsius/Fahrenheit

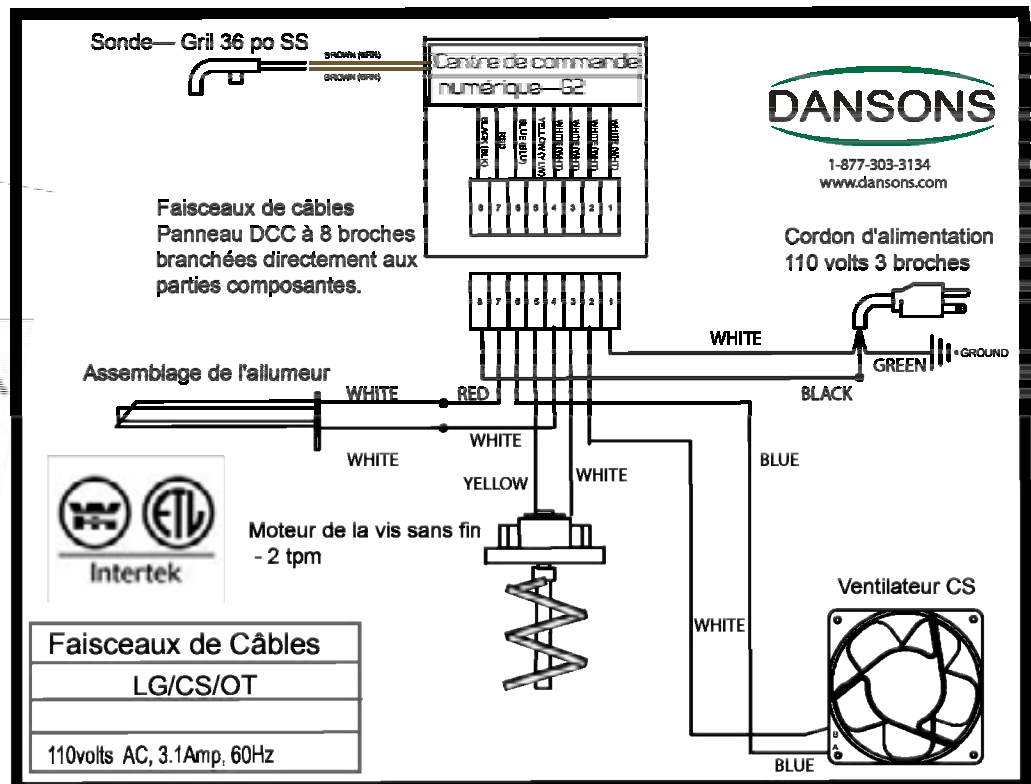
- | | | |
|------------|---|--------------------------|
| | X | Motor de la vis sans fin |
| | X | Ventilateur |
| Courant CA | X | Allumeur |
| White | X | CA chaud |

Le système P.I.D. du Centre de commande numérique G2 est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur.

Pour assurer la protection contre toute panne de l'allumeur, la commande utilise un 5 amp 120V Fuse, Fast-Blow Cartridge 3/16 x 3/4 .

FRANÇAIS

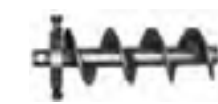
Schéma de câblage



LG SERIES

Liste des pièces

N° de pièce	Description
	Support d'accessoires—Inoxydable
50102	Moteur de la vis sans fin - 2 tpm
54070	Arbre de la vis sans fin—CS LG
	Ouvre-bouteille
54261	Grille de combustion— Super Grill – S4
	Porte de l'armoire—Gauche
	Porte de l'armoire—Droite
	Panneau latéral de l'armoire
	Panneau arrière de l'armoire
	Roulettes— Blocage
	Roulettes— Sans mécanisme de blocage
50125	Commande— Centre de commande numérique— uniquement
50127	Commande— Ensemble de mise à niveau du centre de commande numérique avec Sonde du gril et sonde thermique
various	Grilles de cuisson—Principales
	Grilles de cuisson—Supérieures
50133	Ventilateur—Ventilateur CS LG
	Chaudière—Principale
	Chaudière—Dessus glissant
	Tiroir de graisse
	Poignée— Couvercle principal— Acier inoxydable
54220	Poignée— Portes et tiroir— Inoxydable
	Poignée— Barre de suspension— Inoxydable
50163	Assemblage complet de la trémie— S5
50190	Assemblage de l'allumeur— CS 3
50112	Allumeur— Tige chaude uniquement
59906	Peinture— Vaporisateur de retouche—
	Cordon d'alimentation— 110 volts 3 broches
50121	Sonde— Gril 36 po SS
50152	Sonde— Interne thermique SS
	Tablette latérale—Peinture en poudre
54402	Thermomètre—Dôme—LG
	Faisceaux de câbles—Panneau DCC à 8 broches branchées directement aux parties composantes.



LG SERIES

Garantie limitée

La gamme de barbecue à pastilles de bois LG Elite 800, fabriquée par Dansons Inc., comporte une garantie limitée de cinq (5) ans à partir de la date d'achat chez le propriétaire original uniquement, contre tout défaut de matériel et de main-d'œuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception de la grille de combustion) et de trois (3) ans sur les composants électriques. 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.



Conditions de la garantie limitée

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons Inc. sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et défectueux, FAB point d'expédition. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons Inc. ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons Inc. détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons Inc. ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ce paragraphe sur les **CONDITIONS DE LA 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 Inc. envers vous.

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.

La réparation ou le remplacement d'une pièce du « LG Elite 800 » ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des cinq (5) ans ou des trois (3) ans prévus à partir de la date d'achat.

Verser des produits liquides sur le feu de votre gril annulera cette garantie.

Dansons Inc. prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille en utilisant de la peinture spéciale haute température ou peinture en poudre, lorsque c'est souhaitable. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons Inc. Les hautes températures, les feux de graisse, 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 de peinture ou 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 reporter à la section Entretien de votre Manuel d'instructions sur la protection du fini de peinture. Dansons Inc. vous recommande d'acheter une housse de protection pleine longueur, et de couvrir votre gril quand vous ne l'utilisez pas. Dansons Inc. vous recommande également d'utiliser une peinture pour BBQ résistante à la chaleur élevée pour réparer ou embellir votre gril.

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

LG SERIES

Garantie limitée

Exceptions de la garantie limitée

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils « Elite de la Série LG », 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 Inc. 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 pastilles 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.

LE FABRICANT ET LES FOURNISSEURS DE L'ACHETEUR, 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. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LA LOI, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE COMMERCIALISABILITÉ OU D'ADAPTATION À UNE FIN PARTICULIÈRE SERONT LIMITÉES À UN (1) AN À PARTIR DE LA DATE ORIGINALE D'ACHAT. SI UNE RÉCLAMATION EST RETOURNÉE CONTRE LE FABRICANT 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 ORALE 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 varieront selon l'état ou la province.

Les garanties limitées de 5 (cinq) ans ou 3 (trois) ans remplacent toutes les autres garanties explicites ou implicites, en droit ou autrement, et Dansons Inc. n'autorise à aucune personne ou représentant le droit d'assumer pour Dansons Inc. toute obligation ou responsabilité en rapport avec la vente du gril à pastilles de bois. Ceci signifie qu'aucune garantie, soit explicite ou implicite, n'est accordée aux personnes qui achètent le produit chez qui que ce soit d'autre que Dansons Inc. ou un distributeur autorisé Louisiana Grills.

Comment obtenir les services prévus par la garantie

Appelez votre fournisseur de « LG Elite 800 » le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces « sous garantie ».

Soyez prêt à fournir les renseignements suivants :

1. Une copie de l'acte de vente.
2. Le nom de l'acheteur, modèle et numéro de série du gril et date d'achat.
3. Une description exacte du problème.

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.

NUMÉRO DE SÉRIE ET NUMÉRO DE MODÈLE

VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE NUMÉRO DE MODÈLE DE VOTRE « LG ELITE 800 » PEUVENT ÊTRE TROUVÉS À L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE DE LA TRÉMIE. ASSUREZ-VOUS DE LES INSCRIRE DANS L'ESPACE FOURNI CI-DESSOUS POUR VOUS AIDER EN CAS DE DOMMAGES OU DE PERTE.

AGRAFEZ ÉGALEMENT À CETTE PAGE VOTRE ACTE DE VENTE ORIGINAL AFIN DE NE PAS LE PERDRE!

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ



Nos sauces, épices et mélanges pour badigeonner la viande ne contiennent AUCUN GLUTAMATE MONOSODIQUE ou GLUTAMATE MONOSODIQUE ajouté!

Nos meilleures ventes

Bacon fumé (Hickory Bacon)
Tendres côtes levées (Sweet Rib Rub)
Marinade Chop House
Chipotle à la framboise (Raspberry Chipotle)
Poivre citronné, ail et herbes
Mesquite
Sweet Heat Rub & Grill



Disponible dans des récipients de 5 onces et 24 onces.

ACCESSOIRES

Housse de protection



Extension de la trémie



PIÈCES ET SERVICE

Chez Dansons Inc., nous soutenons nos concessionnaires autorisés. Si vous avez besoin de commander des pièces ou des options ou si vous nécessitez un entretien, nous vous recommandons fortement de vous adresser d'abord à votre distributeur local. De nombreux distributeurs stockent des pièces et des options.

Si pour toute raison vous n'avez pas de distributeur local, Dansons Inc. est fier de vous offrir le meilleur soutien techniques et de vente de l'industrie. Si vous avez besoin de pièces, d'options, des mélanges pour badigeonner la viande et des épices, ou des accessoires généraux, vous pouvez communiquer directement avec l'usine.



Pour toute autre questions, commentaires ou demandes de renseignements, s'il vous plaît contacter Dansons Inc. directement. Le service à la clientèle Louisiana Grills est ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNR.

Contactez le service à la clientèle Louisiana Grills.

service@louisiana-grills.com

www.louisiana-grills.com

NUMÉRO SANS FRAIS: 1-877-303-3134

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS: 1-877-303-3135

CONSULTEZ NOTRE SITE WEB POUR DÉCOUVRIR NOS NOUVEAUX ACCESSOIRES, NOS OPTIONS ET PLUS DE RENSEIGNEMENTS!

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

Dansons Inc. stands behind our authorized dealers. Many dealers do stock replacement parts and accessories.

For all other questions, comments, or inquiries, please contact Dansons Inc. directly. Our Louisiana Grills Customer Service department is available Monday to Friday 8 am – 5pm MST.

Contact Louisiana Grills Customer Service.
service@louisiana-grills.com

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Dansons Inc. soutient ses concessionnaires agréés. Nombreux concessionnaires offrent des pièces de rechange et accessoires.

Pour toute autre questions, commentaires ou demandes de renseignements, s'il vous plaît contacter Dansons Inc. directement. Le service à la clientèle Louisiana Grills est ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNR.

Contactez le service à la clientèle Louisiana Grills.
service@louisiana-grills.com

NUMÉRO SANS FRAIS: 1-877-303-3134

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS: 1-877-303-3135