

MODEL / MODÈLE / MODELO: LGCAB
PART / PIÈCE / PARTE: 61299



TM / MC / MR

SMOKE CABINET

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

ARMOIRE À FUMER

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

GABINETE DE FUMAR

IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE, CONSERVE PARA REFERENCIA
FUTURA. ¡DEBE LEER EL MANUAL ANTES DE LA OPERACIÓN!

ASSEMBLY AND OPERATION ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT MONTAJE Y OPERACIÓN

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

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

ADVERTENCI: Lea el manual completo antes de instalar y utilizar este aparato. Incumplir estas instrucciones podría causar daños materiales, lesiones corporales, e incluso la muerte. Consulte a sus funcionarios locales de construcción y control de incendios para informarse sobre las restricciones y los requisitos de inspección de instalaciones en su región.



FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR UN USAGE EXTÉRIEUR ET DOMESTIQUE SEULEMENT. PAS POUR USAGE COMMERCIAL.
SÓLO PARA USO EXTERIOR Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO COMERCIAL.

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 457mm (17.9 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 457mm (17.9 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** This wood pellet appliance extension must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill off and leave the cabinet door closed until the fire is out. Do not unplug the power cord. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the smoker. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Parts of the unit may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Care & Maintenance	9
Parts & Specs.....	4	Tips & Techniques	10
Assembly Preparation.....	5	Replacement Parts.....	11
Assembly Instructions		Warranty	
Attaching The Spacer Bar	5	Conditions.....	12
Installing The Mounting Bracket.....	5	Ordering Replacement Parts	12
Mount The Smoke Cabinet To The Grill Barrel.....	6	Contact Customer Service	12
Securing The Chimney Stack.....	6	Warranty Service	12
Assembling The Door Latch	7	Accessories Sold Separately.....	13
Installing The Cabinet Damper Knob.....	7	Recipes	14
Installing The Cooking Components.....	7		
Placing The Grease Tray	7		
Operating Instructions	8		



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2018. 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 expressed written permission of,

Dansons Inc.

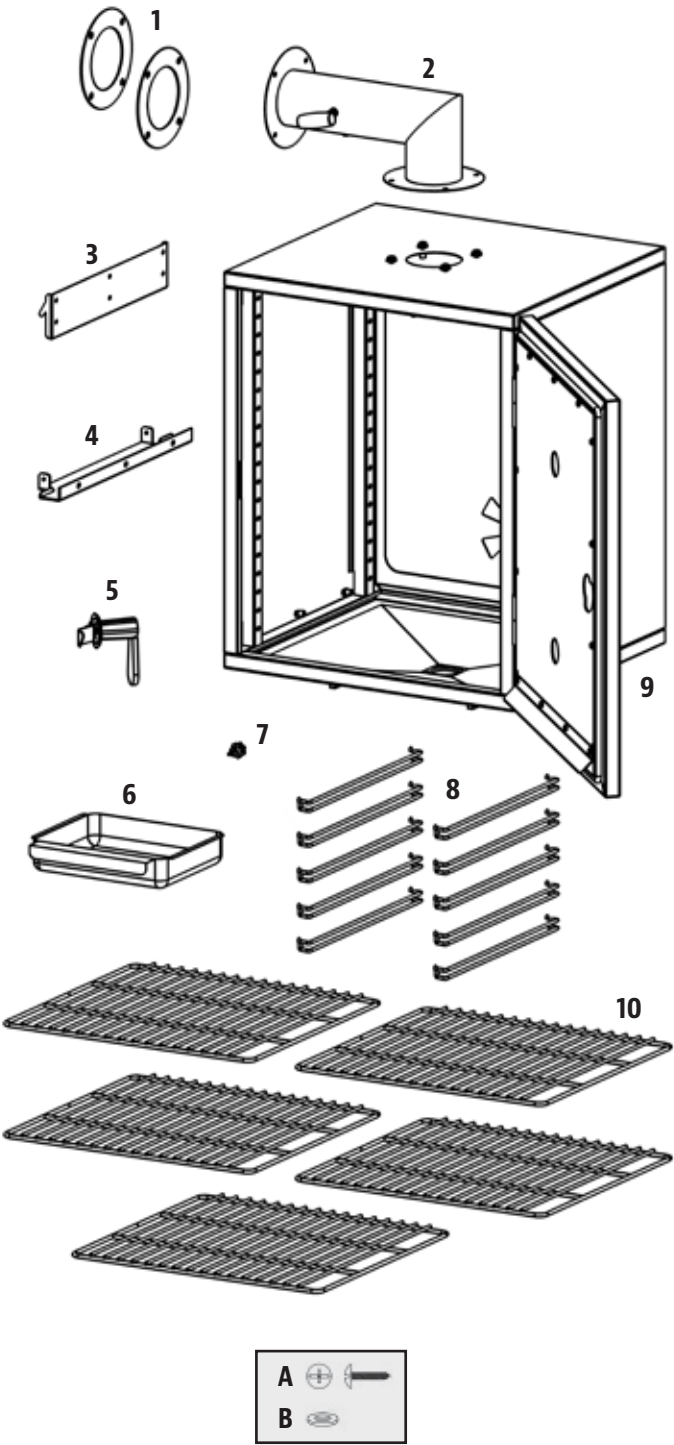
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
 sales@louisiana-grills.com | service@louisiana-grills.com
www.louisiana-grills.com

Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Chimney Gasket (x2)
2	Chimney
3	Mounting Bracket
4	Spacer Bar
5	Door Latch Assembly
6	Grease Tray
7	Cabinet Damper Knob
8	Cooking Grid Brackets (x10)
9	Smoke Cabinet
10	Porcelain-Coated Cooking Grids (x5)
A	Screw (x6)
B	Washer (x6)

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

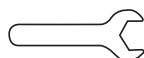


ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including in and under the appliance. Inspect the parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Before assembly of product, review all parts and reference the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Louisiana Grills Customer Service for parts.

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

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



ENGLISH

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

1. ATTACHING THE SPACER BAR

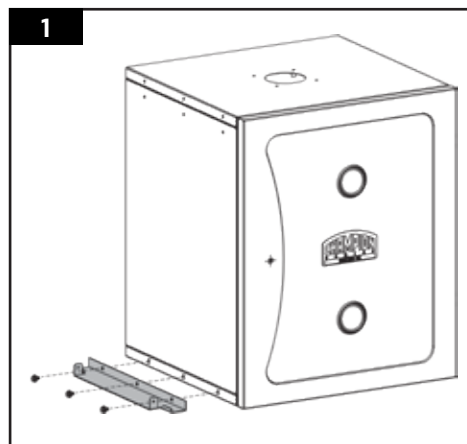
Parts Required:

- 1 x Smoke Cabinet (#9)
- 1 x Spacer Bar (#4)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Place the Smoke Cabinet upright in the center of the cardboard, with the circular opening at the top.
- On the side panel near the bottom edge, remove the three preassembled screws on the Smoke Cabinet. Attach the spacer bar and secure using the same screws previously removed.

IMPORTANT: Do not tighten screws completely until the Smoke Cabinet has been mounted to the grill and the chimney have been installed.



2. INSTALLING THE MOUNTING BRACKET

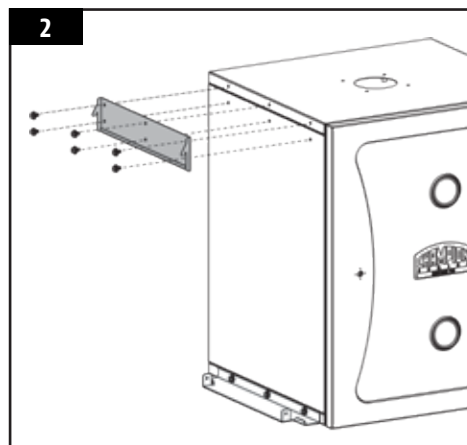
Parts Required:

- 1 x Mounting Bracket (#3)

Installation:

- On the same side as the spacer bar, near the top edge, remove the six preassembled screws on the Smoke Cabinet. Attach the mounting bracket and secure to the Smoke Cabinet using the same screws previously removed.

IMPORTANT: Ensure the hook part of the bracket is at the top, as this will be the part that mounts to the grill barrel.



3. MOUNT THE SMOKE CABINET TO THE GRILL BARREL

Parts Required:

- 1 x Louisiana Grills Smoker (*not included*)
- 1 x Smoke Cabinet (#9)
- 2 x Screw (#A)
- 2 x Washer (#B)

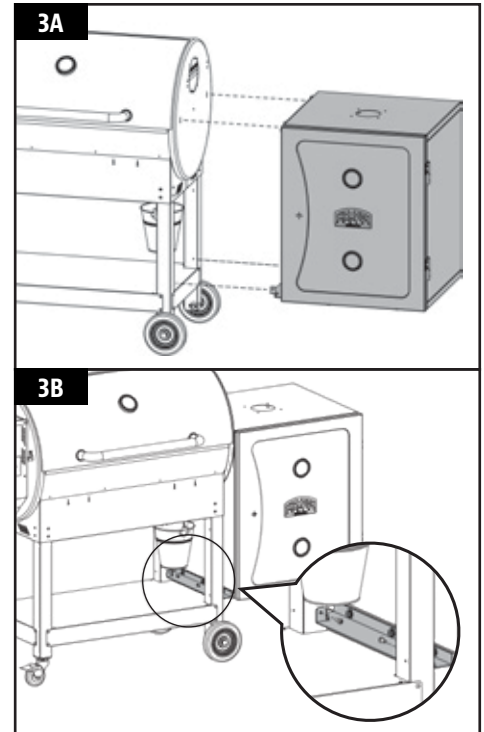
Installation:

- Prepare the Smoke Cabinet to be mounted to the grill barrel of the Louisiana Grills Smoker. Position the barrel end of the grill next to the Smoke Cabinet, both front facing.

IMPORTANT: Once positioned, lock the caster wheels on the cart of the grill, so that it does not move when mounting the Smoke Cabinet.

- Locate where the mounting bracket will latch onto the side end of the grill barrel. Using a second person, lift the Smoke Cabinet up and carefully lower the mounting bracket onto the side of the grill barrel. Push down on the Smoke Cabinet firmly to ensure the bracket is latched well. Release holding the Smoke Cabinet once the grill is supporting it completely. Note 3A.
- Next, use two washers and screws to affix the spacer bar to the support legs of the grill. This gives additional brace support to the Smoke Cabinet. Note 3B.

IMPORTANT: If screw holes do not align, loosen the screws on the spacer bar and mounting bracket more until all the hardware aligns correctly, then secure all completely.



4. SECURING THE CHIMNEY STACK

Parts Required:

- 2 x Chimney Gasket (#1)
- 1 x Chimney (#2)
- 4 x Screw (#A)
- 4 x Washer (#B)

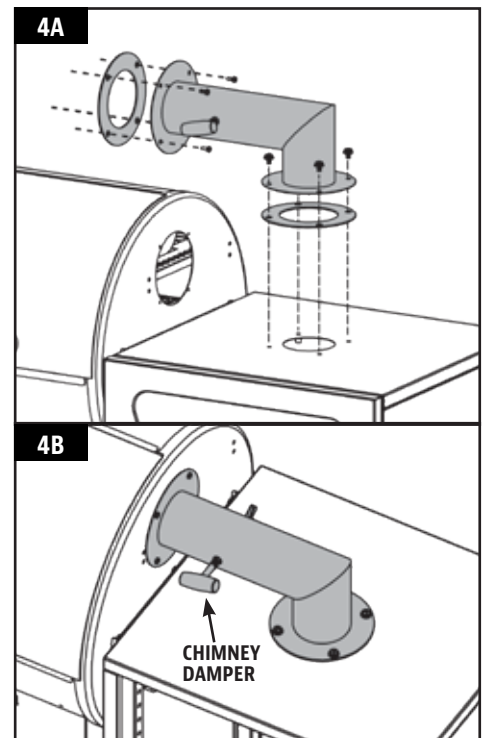
Installation:

- First, remove the chimney cover plate and screws from the end of the grill barrel (*comes with unit*) to expose the chimney opening. Next, remove the preinstalled screws from the top of the Smoke Cabinet.
- Prepare to install the chimney by placing one chimney gasket on each end. From the outside of the grill barrel, hand-tighten the chimney and chimney gasket to the grill barrel end using one screw. Next, connect the chimney and chimney gasket to the Smoke Cabinet top using one screw. Continue to add another screw, one on each side, until there are four on each end. Note illustration 4A.

NOTE: Screws and washers are supplied as extra hardware, if needed.

- Once all eight screws are mounted, tighten completely. Ensure chimney damper can move freely once chimney is secure. Note illustration 4B.

NOTE: Adjust the chimney damper to control the airflow into the Smoke Cabinet. If smoking at low temperatures, keep the cap more open to encourage more airflow movement from the grill barrel to the chimney.



5. ASSEMBLING THE DOOR LATCH

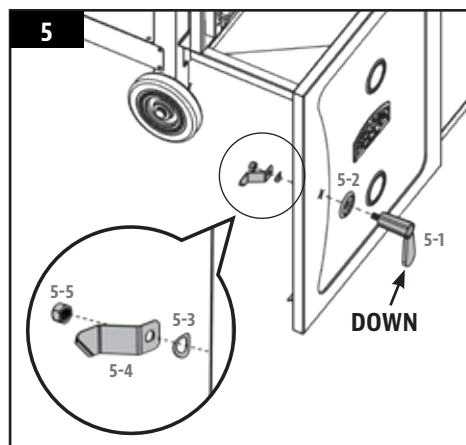
Parts Required:

1 x Door Latch Assembly (#5)

Installation:

- Disassemble the hardware pieces from the door latch assembly.
- Insert the latch handle (5-1), with the handle pointed down, through the latch handle bezel (5-2) and into the front of the door. Line up the anchor points of the latch handle bezel (5-2) with the anchor holes on the front of door. Hold handle in place with one hand.
- Next, on the interior side of the door, carefully and slowly place the waved spring washer (5-3), then the latch bracket (5-4), as shown in illustration. Secure all assembly with nut (5-5), using wrench.

IMPORTANT: Ensure handle moves smoothly. If too tight, loosen nut.



6. INSTALLING THE CABINET DAMPER KNOB

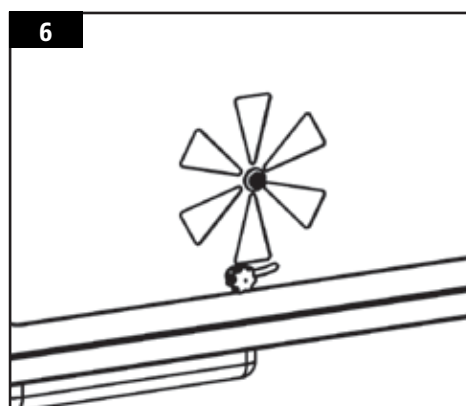
Parts Required:

1 x Cabinet Damper Knob (#7)

Installation:

- Remove the cabinet damper knob from the owners manual bag.
- Next, twist the cabinet damper knob into the bottom hole of the cabinet damper. The cabinet damper knob is positioned on the outside of the Smoke Cabinet to allow easy adjustment to the airflow.

NOTE: Keep the cabinet damper closed when not in use.



7. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

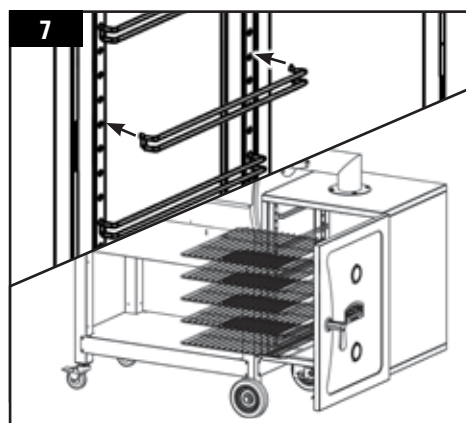
5 x Cooking Grid Brackets (#8)

5 x Cooking Grids (#10)

Installation:

- Insert the five cooking grids into the support brackets along the interior walls of the cabinet. To change the height between cooking grids, adjust to personal preference.

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



8. PLACING THE GREASE TRAY

Parts Required:

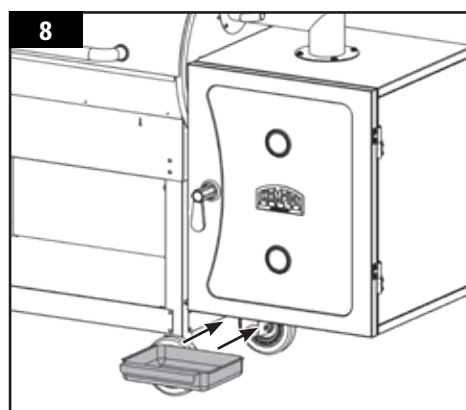
1 x Grease Tray (#6)

Installation:

- Slide the grease tray into the grease tray brackets on the front underside of the Smoke Cabinet. Ensure it slides along the rails, and completely to the back.

IMPORTANT: Remove grease tray prior to moving unit to avoid spills.

- The unit is now completely assembled.



OPERATING INSTRUCTIONS

The temperature of your Smoke Cabinet is determined by **four (4) important components**: grill temperature, chimney damper positioning, cabinet damper positioning, and the outdoor ambient temperature. As you become more familiar with these variables and how they operate together, your operating knowledge of the unit will become easier.

- *GRILL TEMPERATURE*

The grill is the **source of heat** to the Smoke Cabinet. The hotter the grill, the hotter the available air to the Smoke Cabinet. If smoking **low and slow**, more smoke is available for hot smoking or cold smoking in the Smoke Cabinet.

- *CHIMNEY DAMPER*

The chimney damper is the main control of **airflow going in** the Smoke Cabinet. The lower the main grill temperature, the more the damper can be opened, thus allowing for more clean smoke to enter the cabinet. **When not in use, the chimney damper should be closed.** If left open, it will affect the heat retention and convection cooking features of the grill.

- *CABINET DAMPER*

The cabinet damper is the control of **airflow going out** of the Smoke Cabinet. Mostly, this damper will remain closed, keeping the smoke and heat inside the Smoke Cabinet. If opened, it will allow the smoke and heat to exit the cabinet chamber. It can be used if only a mild smoke flavoring is desired. **When not in use, the cabinet damper should be closed.**

- *OUTDOOR AMBIENT TEMPERATURE*

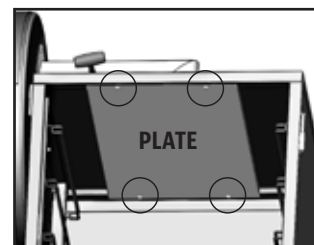
The outside air temperature has a significant affect on the temperature of your Smoke Cabinet, as weather conditions can alter the temperature range achieved. To obtain the best results, cold smoking should be done only during the cooler months or low-sun times of the day, such as early morning, early evening, or during the night. The cooler the temperature is outside, the longer you can operate your grill at the low temperatures, and the more you can leave the chimney damper open, resulting in more smoke flavor penetrating your culinary delights.

CARE & MAINTENANCE

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

1. *INSIDE SURFACES*

- Remove the heat deflector plate from the top of the interior cabinet by taking out the screws on each corner. Carefully, wipe off any grease build-up directly top of the heat deflector plate. This ensures airflow does not get blocked from the chimney damper.
- Use a long-handled grill cleaning brush remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Clean the inside of your smoke cabinet on a consistent basis.



2. *OUTSIDE SURFACES*

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Chimney Ventilation, Damper	Every 3-4 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Heat Deflector Plate	Every 3-4 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Cabinet Ventilation, Damper	Every 3-4 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Bottom of Smoke Cabinet	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

- Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F). Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Defrost and marinate meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.
- Smoke nuts can be kept in an air tight container, and do not need to be refrigerated. Cold smoked cheeses and fish do need to be refrigerated and stored in air tight containers. Smoked salmon, even when stored correctly in the refrigerator, has a very short shelf life of one to two weeks, and about one month if kept in the freezer.

2. *COOKING PREPARATION*

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

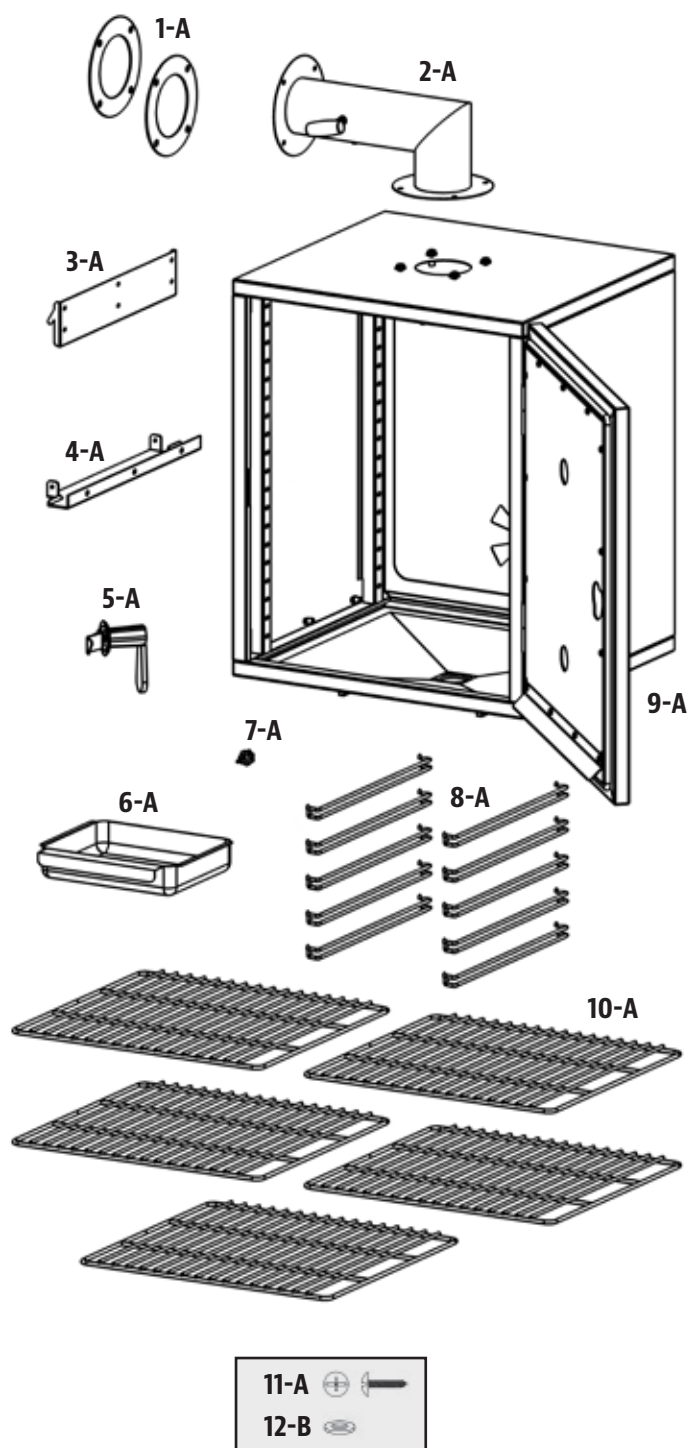
3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as ***low and slow***). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a ***smoke ring*** and is highly prized by outdoor chefs.
- Leave open space between the foods and the extremities of the smoke cabinet for proper heat flow. Foods that are crowded together will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Keep a log-book of cold smoking sessions, so that you can re-fine or repeat your success.

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1-A	Chimney Gasket (x2)
2-A	Chimney
3-A	Mounting Bracket
4-A	Spacer Bar
5-A	Door Latch Assembly
6-A	Grease Tray
7-A	Cabinet Damper Knob
8-A	Cooking Grid Brackets
9-A	Smoke Cabinet
10-A	Porcelain-Coated Cooking Grids (x5)
11-A	Screw (x6)
12-A	Washer (x6)

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



WARRANTY

CONDITIONS

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

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

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER SERVICE

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

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

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

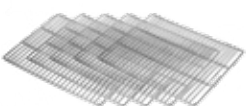
SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

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

ITEM	DESCRIPTION
	SMOKE CABINET EXTENSION Perfect for smoking and curing meats, fish or cheeses prior to cooking. Two dome thermometers on door. Heavy duty casters. Complete with five removable racks. <i>Additional racks sold separately.</i>
	EXTRA RACKS FOR COLD SMOKE CABINET EXTENSION Maximize space for smoking and curing with five additional racks in a Cold Smoke Cabinet.
	BARBECUE FLOOR MAT Easy clean, UV protected. Protection for your deck. 132cm x 86cm / 52" x 34"

ITEM	DESCRIPTION
	GRILLING APRON Adjustable apron with double front pockets for grilling tools. One size. Machine washable. Black.
	SIGNATURE SAUCES A series of gourmet sauces to prepare and enhance the natural flavors of your food. Use during cooking or as a dipping sauce. Fat free. Gluten free. No MSG.
	SIGNATURE SPICES A collection of gourmet seasonings. Versatile as a rub, in a marinade, or simply as seasoning. Gluten free. No MSG.

RECIPES

SMOKED BEEF BRISKET

Makes 4 - 6 Servings

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

Ingredients:

- 1 Beef Brisket
2.2-3.6 kg / 5-8 lbs,
Layer of fat is at least 0.6 cm / ¼" thick
- 1 bottle Prepared Yellow Mustard
- 75 ml / 5 tbsp Seasoning
- 1 bottle Chili Sauce
- 1 pack Dry Onion Soup Mix
- 375 ml / 1½ c. Beef Broth
- 40 ml / 8 tsp Black Pepper

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Competition

Instructions:

- Lay out a large piece of plastic wrap on your working station. Large enough to encase the brisket. Using a sharp knife, cut a single cut on the underside of the brisket against the grain. This will aid in slicing the finished brisket, against the grain which results in a tender, melt-in-your-mouth cut. The underside is the non-fat cap side. Slather on a generous amount of prepared mustard. Rub lightly onto the entire area. Sprinkle a generous amount of seasoning onto the mustard, then again light rub into the meat. Flip the brisket over and repeat the process. Wrap the prepared brisket in the plastic wrap and refrigerate 2 to 4 hours, or overnight.
- Prepare the basting mixture. Mix the chili sauce, dry onion soup mix, beef broth, and black pepper. Set aside.
- Preheat grill and get smoke cabinet to 82-107°C / 180-225°F.**
- Place the brisket, fat side up, in the center of the smoker. Close the cabinet door. Hot smoke until tender, about 10 to 12 hours. Baste the brisket with the basting mixture every half hour for the first 3 hours.
- Continue the slow smoking process until the internal temperature reaches 60-66°C / 140-150°F. Remove from smoker. **Turn grill up to 176°C / 350°F.**
- Place the brisket into a pouch of double-layered aluminum foil. Pour 50 ml / ¼ cup of basting mixture over the brisket in the pouch. Close the pouch shut. Lay foil pouch carefully on the grill. Steam for 1 to 1½ hours.
- Open the pouch, and use a meat thermometer; internal temperature should reach 91°C / 195°F. The brisket should be firm but be able to pull the meat apart with your fingers.
- Transfer the meat to a cutting board, and let it rest for 10 minutes. Thinly slice across the grain to serve.

SMOKED PORK TENDERLOIN

Makes 4 - 6 Servings

Ingredients:

- 1 Pork Tenderloin
1.36-2.26 kg / 3-5 lbs
- 75 ml / 5 tbsp Seasoning

Suggested Wood Pellet Flavor: Hickory / Apple / Cherry

Instructions:

- Take outside wrapper off of meat and wash thoroughly in cold water. Place tenderloin on a paper towel to soak up excess water. Rub your favorite pork rub on the tenderloin.
- Preheat grill and get smoke cabinet to 82-107°C / 180-225°F.**
- Place pork tenderloin in the center of the smoke cabinet. Using a meat thermometer, cook until internal meat temperature reaches 60°C / 140°F degrees. If a crispy crust is desired, transfer the pork tenderloin to the grill.
- Take pork tenderloin off heat and transfer the meat to a cutting board, and let it rest for 10 minutes.
- Slice like bread in ¼" pieces and serve.

TIP: Smoking a light meat like pork will turn the meat pink. The longer a tenderloin is smoked, it can be a difference between a thin line of pink or a rather thick ring.

SMOKED HALIBUT WITH DILL BUTTER

Makes 4 Servings

Ingredients:

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

Suggested Wood Pellet Flavor: Mesquite / Whiskey / Competition

Instructions:

- Wash filet thoroughly in cold water and lay on paper towel until water is not visible. Lay filets on aluminum foil and fold a lip around edges to contain the butter. With a basting brush, brush melted butter and dill weed on both sides of the fish filet.
- Preheat grill and get smoke cabinet to 82-107°C / 180-225°F.**
- Place fish in the smoker. Check the filets every 15 minutes for visible moist look on filets. Brush with butter and dill weed when needed.
- When fish begins to flake apart, very carefully take out of smoker and serve.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez communiquer avec votre municipalité, vos autorités locales en matière de feu ou de construction ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur toutes les restrictions d'installation, y compris ceux relatifs à l'installation d'un gril sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 457 mm (17,9 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du gril et 457 mm (17,9 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers combustibles ou des planchers protégés par des surfaces combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Cette extension pour appareil à granules de bois ne doit pas être placée sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, éteignez le gril et laissez la porte de l'armoire fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation. Ne pas jeter d'eau dessus. Ne pas essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du fumoir. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	16	Entretien et maintenance	23
Pièces et spécifications	18	Conseils et techniques	24
Préparation de l'assemblage	19	Pièces de rechange	25
Instructions d'assemblage		Garantie	
Fixer la barre d'espacement.....	19	Conditions.....	26
Installer le support de fixation	19	Commande de pièces de remplacement.....	26
Assembler l'armoire de fumage au baril du gril.....	20	Appelez le service à la clientèle	26
Fixer la sortie de la cheminée.....	20	Service de garantie	26
Installer le loquet de porte	21	Accessoires vendus séparément.....	27
Installer le mollette du clapet de l'armoire.....	21	Recettes.....	27
Installer les composants de cuisson	21		
Placer le plateau à graisse.....	22		
Instructions d'utilisation.....	22		



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2018. 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.

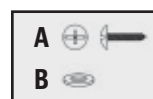
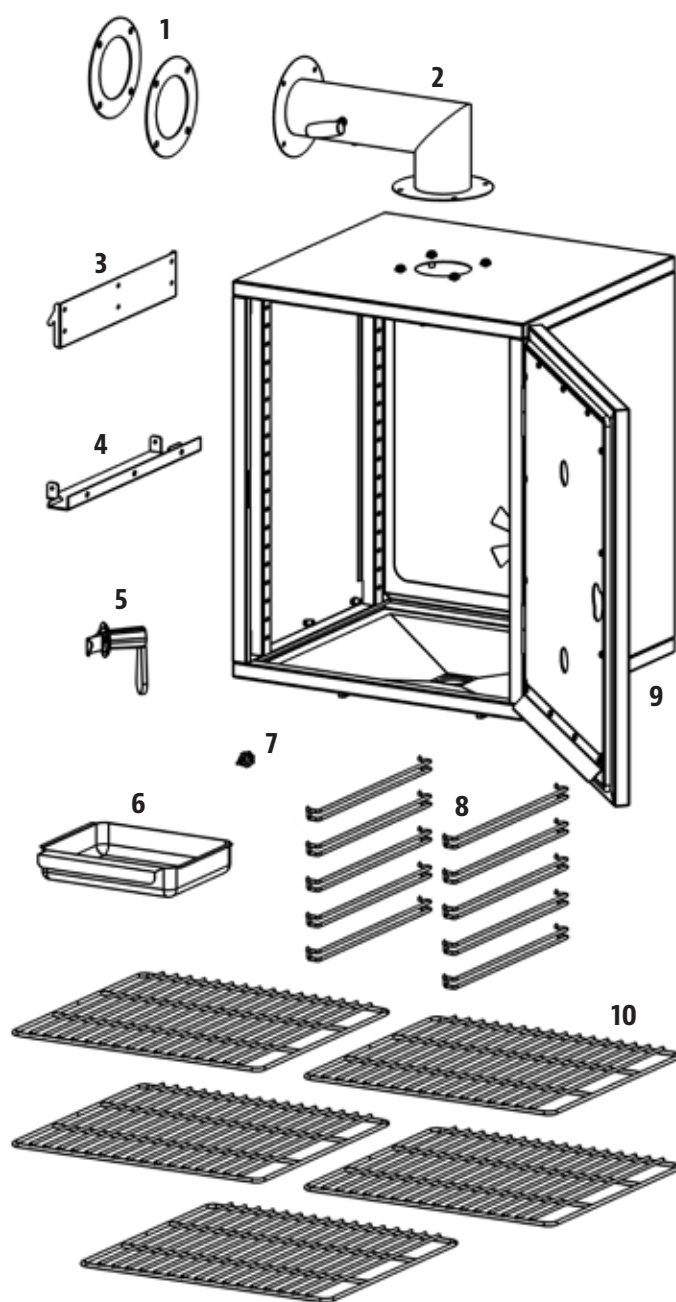
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, É.-U 85013
sales@louisiana-grills.com | service@louisiana-grills.com
www.louisiana-grills.com

Ligne sans frais : 1-877-303-3134, télécopie : 1-877-303-3135

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

Partie#	Description
1	Joint de cheminée (x 2)
2	Cheminée
3	Support de fixation
4	Barre d'espacement
5	Loquet de porte
6	Plateau à graisse
7	Mollette du clapet de l'armoire
8	Supports de grilles de cuisson (x 10)
9	Armoire de fumage
10	Grilles de cuisson émaillé (x 5)
A	Vis (x6)
B	Rondelle (x6)

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

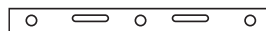
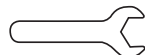


PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris dans et sous l'appareil. Inspectez les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Avant l'assemblage du produit, examinez toutes les pièces et référez-vous à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Louisiana Grills pour les pièces.

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation et éviter toute blessure, faites en sorte que deux personnes assemblent cet appareil.

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



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : Il est recommandé de lire soigneusement chaque étape avant de commencer à assembler selon les instructions. Ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées.

1. FIXER LA BARRE D'ESPACEMENT

Pièces nécessaires :

- 1 x Armoire de fumage (#9)
- 1 x Barre d'espacement (#4)

Installation :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'appareil et les pièces lors de l'assemblage. Placez l'armoire de fumage à la verticale au centre du carton en mettant l'ouverture circulaire au dessus.
- Sur le panneau latéral situé près du rebord inférieur, enlevez les trois vis préinstallées sur l'armoire de fumage. Installez la barre d'espacement et fixez-la à l'aide des mêmes vis que vous avez retirées précédemment.

IMPORTANT : Ne pas serrer les vis complètement avant que l'armoire de fumage n'ait été complètement fixée au grill et que la cheminée n'ait été installée.

2. INSTALLER LE SUPPORT DE FIXATION

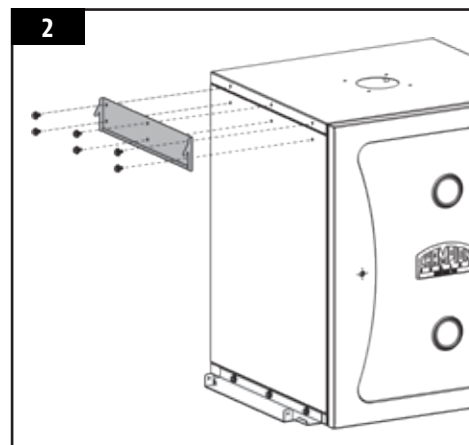
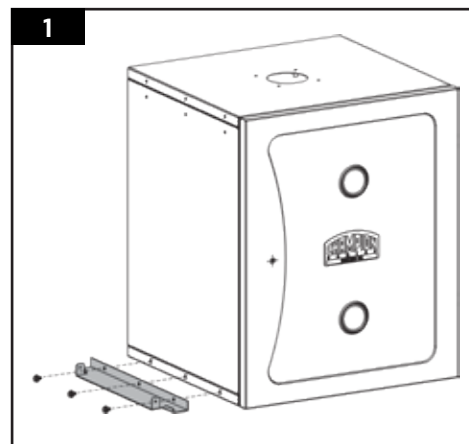
Pièces nécessaires :

- 1 x Support de fixation (#3)

Installation :

- Sur le même côté que la barre d'espacement, près du rebord supérieur, enlevez les six vis préinstallées sur l'armoire de fumage. Installez le support de fixation et fixez-le à l'armoire de fumage à l'aide des mêmes vis précédemment retirées.

IMPORTANT : Assurez-vous que la partie du crochet du support est au-dessus, car cette pièce servira à l'installation sur le baril du grill.



3. ASSEMBLER L'ARMOIRE DE FUMAGE AU BARIL DU GRIL

Pièces nécessaires :

- 1 x Barbecue-fumoir Louisiana Grills (*non inclus*)
- 1 x Armoire de fumage (#9)
- 2 x Vis (#A)
- 2 x Rondelle (#B)

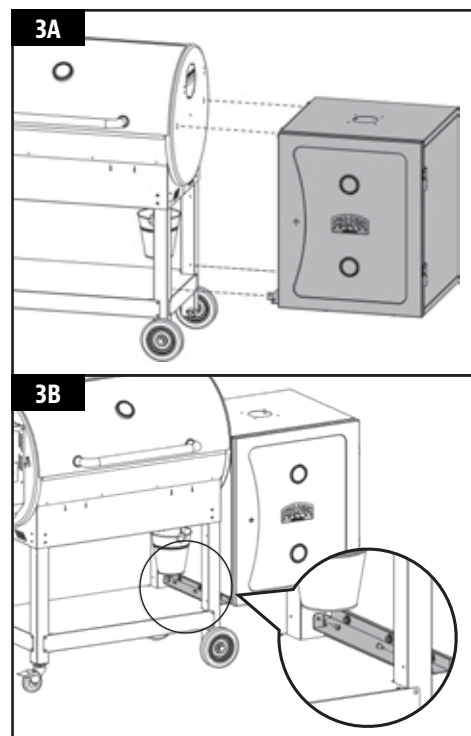
Installation :

- Préparez l'armoire de fumage pour l'installer au baril du gril du Fumoir Louisiana Grills. Placez l'extrémité du baril du gril à côté de l'armoire de fumage, de sorte que les deux soient orientés vers l'avant.

IMPORTANT : Une fois placés, verrouillez les roulettes sur le chariot du gril afin qu'il ne puisse plus bouger lorsque vous installerez l'armoire de fumage.

- Trouvez l'endroit où le support de fixation s'accrochera sur l'extrémité latérale du baril du gril. Avec l'aide d'une deuxième personne, soulevez l'armoire de fumage et baissez soigneusement le support de fixation sur le côté du baril du gril. Appuyez fermement sur l'armoire de fumage pour veiller à ce que le support soit bien accroché. Relâcher l'armoire de fumage dès qu'elle sera complètement soutenue par le gril. Référez-vous 3A.
- Ensuite, utilisez deux rondelles et vis pour fixer la barre d'espacement aux pieds du support du gril. Ceci offrira un support d'entretoise supplémentaire à l'armoire de fumage. Référez-vous 3B.

IMPORTANT : Si les trous des vis ne sont pas alignés, veuillez desserrer les vis situées sur la barre d'espacement et le support de fixation jusqu'à ce que toutes les pièces soient correctement alignées, puis resserrez tout le matériel.



4. FIXER LA SORTIE DE LA CHEMINÉE

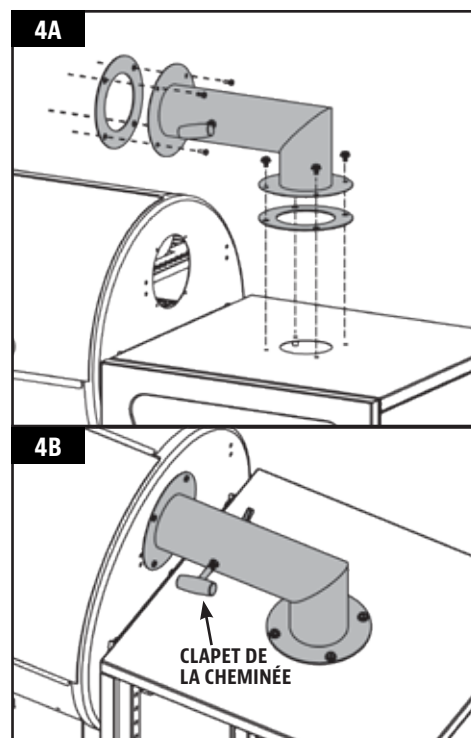
Pièces nécessaires :

- 2 x Joint de cheminée (#1)
- 1 x Cheminée (#2)
- 4 x Vis (#A)
- 4 x Rondelle (#B)

Installation :

- Pour commencer, enlevez la plaque de recouvrement de la cheminée et les vis de l'extrémité du baril du gril (*fourni avec l'appareil*) afin de dévoiler l'ouverture de la cheminée. Ensuite, retirez les vis préinstallées de la partie supérieure de l'armoire de fumage.
- Préparez-vous à installer la cheminée en plaçant un joint de cheminée sur chaque extrémité. De l'extérieur du baril du gril, serrez à la main la cheminée et le joint de cheminée à l'extrémité du baril du gril à l'aide d'une vis. Puis, fixez la cheminée et le joint de cheminée à la partie supérieure de l'armoire de fumage à l'aide d'une vis. Continuez à ajouter une autre vis, une sur chaque côté, jusqu'à ce qu'il y en ait quatre sur chaque extrémité. Référez-vous à l'illustration 4A.

REMARQUE: Les vis et les rondelles sont fournies en tant que matériel supplémentaire, si nécessaire.



- Une fois les huit vis installées, serrez complètement. Vérifiez que le clapet de la cheminée peut être déplacé librement lorsque la cheminée sera en place. Référez-vous à l'illustration 4B.

REMARQUE : Ajustez le clapet de la cheminée pour contrôler le débit d'air entrant dans l'armoire de fumage. Si vous cuisinez à basse température, gardez le clapet plus ouvert pour favoriser un meilleur mouvement du débit d'air allant du baril du grill à la cheminée.

5. INSTALLER LE LOQUET DE PORTE

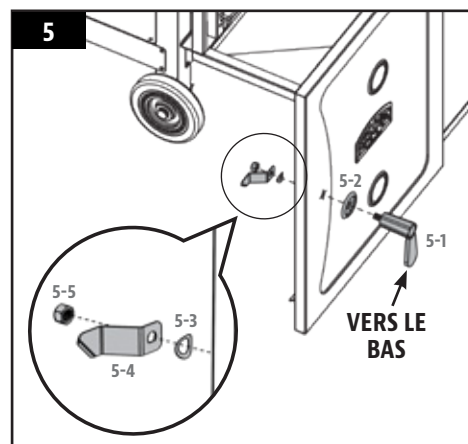
Pièces nécessaires :

1 x Loquet de porte (#5)

Installation :

- Désinstallez les composants du loquet de porte.
- Insérez la poignée du loquet (5-1), avec la poignée pointée vers le bas, à travers le cadran (5-2) et dans l'avant de la porte. Alignez les points d'ancrage de la lunette de la poignée du loquet (5-2) avec les trous d'ancrage sur le devant de la porte. Tenez la poignée en place d'une main.
- Ensuite, à l'intérieur de la porte, placez soigneusement et lentement la rondelle (5-3), puis le support du loquet (5-4), comme indiqué dans l'illustration. Fixer tout l'assemblage avec l'écrou (5-5) en utilisant une clé.

IMPORTANT: Assurez-vous que la poignée tourne librement. Si trop serré, desserrer l'écrou.



6. INSTALLER LE MOLLETTE DU CLAPET DE L'ARMOIRE

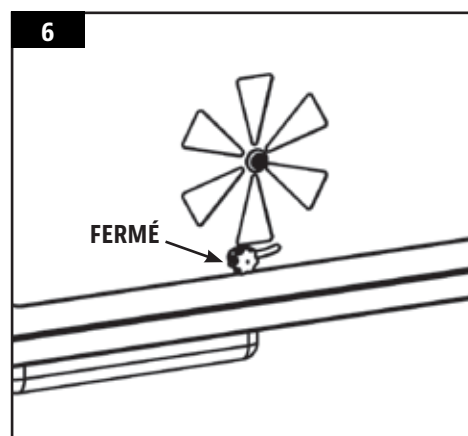
Pièces nécessaires :

1 x Mollette du clapet de l'armoire (#7)

Installation :

- Retirer du sac de transport manuel la mollette du clapet de l'armoire.
- Puis, tournez la mollette du clapet de l'armoire dans le trou inférieur du clapet de l'armoire. La mollette du clapet de l'armoire est placée sur l'extérieur de l'armoire de fumage afin de permettre un ajustement facile du débit d'air.

REMARQUE : Gardez la clapet de l'armoire fermé quand elle ne sert pas.



7. INSTALLER LES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

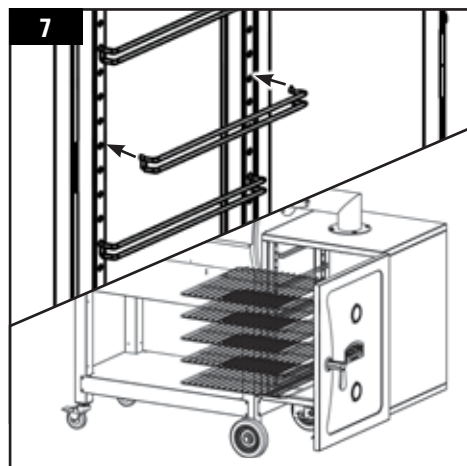
10 x Supports de grilles de cuisson (#8)

5 x Grilles de cuisson (#10)

Installation :

- Insérez les dix supports de grilles de cuisson le long des parois intérieures de l'armoire, puis insérez les cinq grilles de cuisson. Pour modifier la hauteur entre les grilles de cuisson, réglez selon vos préférences personnelles.

REMARQUE: Pour optimiser la performance de cuisson de vos grilles de cuisson, un entretien et une maintenance réguliers sont nécessaires.



8. PLACER LE PLATEAU À GRAISSE

Pièces nécessaires :

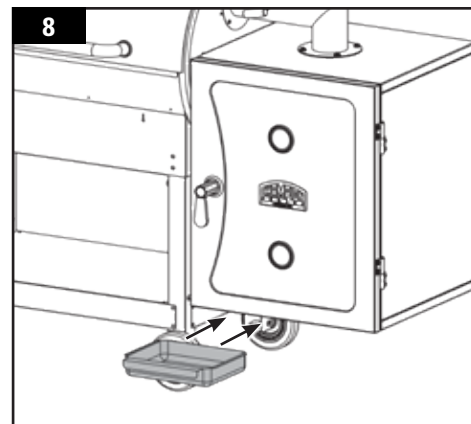
- 1 x Plateau à graisse (#6)

Installation :

- Glissez le plateau à graisse dans les supports du plateau à graisse sous la face inférieure de l'armoire de fumage. Assurez-vous qu'il glisse le long des rails et jusqu'au fond.

IMPORTANT : Enlevez le plateau à graisse avant de déplacer l'appareil afin d'éviter les déversements accidentels.

- L'appareil est maintenant complètement assemblée.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

La température de votre armoire de fumage est déterminée par **quatre (4) éléments importants** : la température du gril, le positionnement du clapet de la cheminée, le positionnement du clapet de l'armoire et la température ambiante à l'extérieur. À mesure que vous vous familiarisez avec ces variables et la façon dont elles fonctionnent ensemble, votre connaissance pratique de l'appareil deviendra meilleure.

- TEMPÉRATURES DE CUISSON SUR LE GRIL*

Le gril est la **source de chaleur** de l'armoire de fumage. Plus le gril est chaud, plus l'air disponible entrant de l'armoire de fumage sera chaud. En cas de cuisson lente et à faible température, plus de fumée est disponible pour le fumage à chaud ou à froid dans l'armoire de fumage.

- CLAPET DE CHEMINÉE*

Le clapet de cheminée est le contrôle principal du débit **d'air entrant** dans l'armoire de fumage. Plus la température du gril principal est basse, plus le clapet peut être ouvert, permettant ainsi de faire entrer une fumée plus propre dans l'armoire.

Quand il ne sert pas, le clapet de cheminée devrait être fermé. Si vous le laissez ouvert, ceci aura un impact sur la conservation de la chaleur et le mode de cuisson à convection du gril.

- CLAPET DE L'ARMOIRE*

Le clapet de l'armoire est le contrôle du **débit d'air sortant** de l'armoire de fumage. Essentiellement, ce clapet restera fermé, gardant ainsi la fumée et la chaleur à l'intérieur de l'armoire de fumage. S'il est ouvert, il permettra de faire sortir la fumée et la chaleur de l'armoire. Il ne peut être utilisé que si un arôme de fumée légère est souhaité. **Quand il ne sert pas, le clapet de l'armoire devrait être fermé.**

- TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE AMBIANTE*

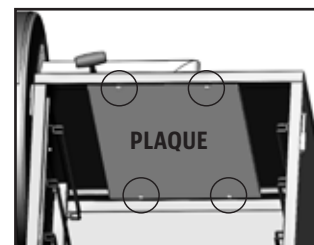
La température extérieure de l'air joue un rôle important sur la température de votre armoire de fumage, car les conditions climatiques peuvent modifier la gamme de températures atteintes. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, le fumage à froid devrait être effectué uniquement durant les mois plus froids ou lorsque l'angle solaire est le plus faible dans la journée, comme tôt le matin, en début de soirée ou pendant la nuit. Plus la température extérieure est froide, plus vous pourrez faire fonctionner votre gril à de basses températures pendant plus longtemps et plus vous pourrez laisser le clapet de la cheminée ouvert, ce qui permettra d'obtenir un arôme de fumée plus fort dans vos délices culinaires.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

1. LES SURFACES INTERNES

- Enlevez la plaque de déflecteur de chaleur de la partie supérieure intérieure de l'armoire en retirant les vis de chaque côté. Essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement de la partie supérieure de la plaque de déflecteur de chaleur. Ceci permettra d'éviter que le débit d'air reste bloqué dans le clapet de la cheminée.
- Utilisez une brosse de nettoyage à gril à long manche et retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'elles sont encore chaudes d'une précédente cuisson. Nettoyez l'intérieur de votre armoire de fumage de façon régulière



2. LES SURFACES EXTERNES

- Essuyez votre armoire de fumage après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour retirer la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou éponge abrasive sur les surfaces externes du gril. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue résistante à la chaleur.
- Utilisez une housse pour gril afin de protéger votre gril et l'armoire de fumage pour une protection complète! Une housse est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'appareil sous une housse dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage pour gril
Ventilation de la cheminée, clapet	Toutes les 3-4 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Plaque de déflecteur de chaleur	Toutes les 3-4 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Ventilation de la cheminée, clapet	Toutes les 3-4 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Partie inférieure de l'armoire de fumage	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris

CONSEILS ET TECHNIQUES

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

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F). Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- 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.
- Décongeler et faire mariner les viandes par réfrigération. Ne pas décongeler la viande à température ambiante ou sur un comptoir. Les bactéries peuvent croître et se multiplier rapidement dans les aliments chauds et humides. Bien se laver les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant de commencer toute préparation de repas et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.
- Les noisettes fumées peuvent être conservées dans un contenant hermétique et ne doivent pas être réfrigérées. Les fromages fumés à froid et les poissons doivent être réfrigérés et conservés dans des récipients hermétiques. Le saumon fumé, même s'il est conservé correctement au réfrigérateur, a une très courte durée de conservation d'une à deux semaines et d'environ un mois s'il est conservé au congélateur.

2. PRÉPARATION DE CUISSON

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

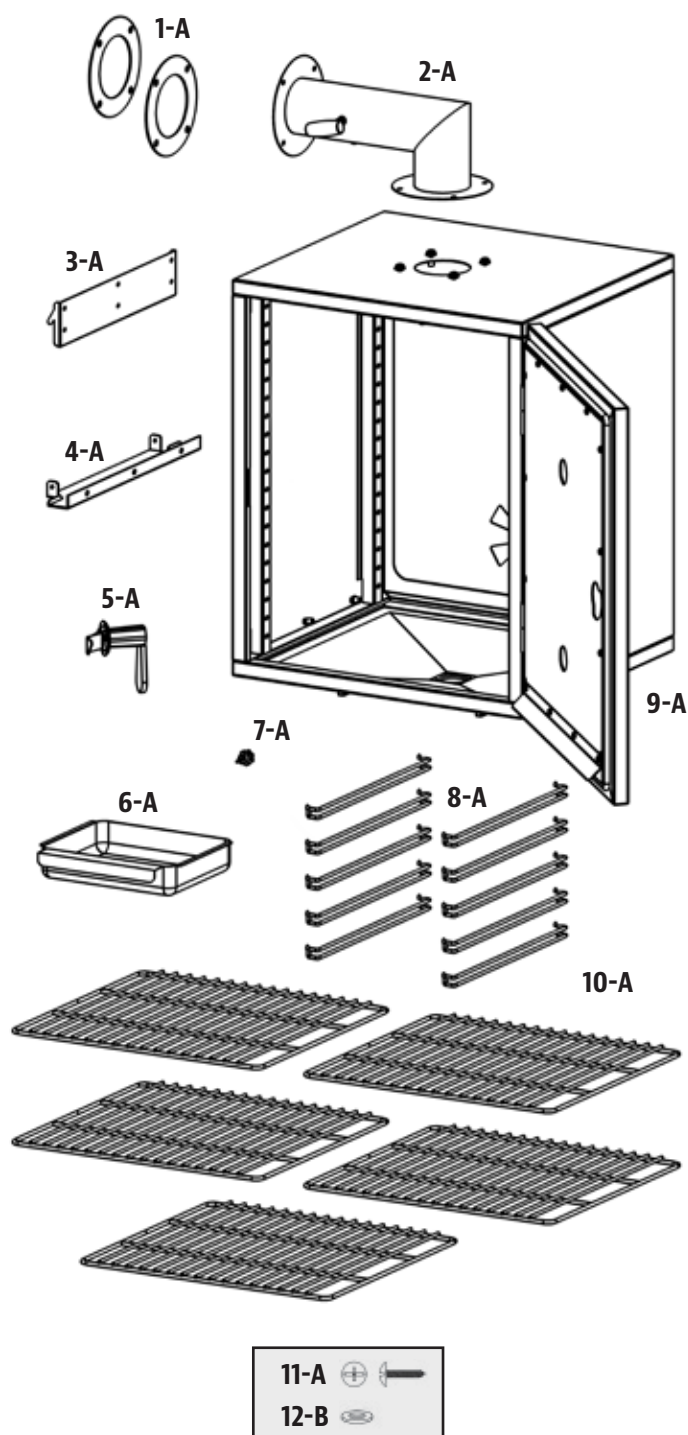
3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C (120°F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose (après la cuisson) est aussi appelée **anneau de fumée** et est très appréciée par les chefs de plein air.
- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
- Tenez un journal de bord des séances de fumage à froid afin de pouvoir affiner ou répéter votre succès.

PIÈCES DE RECHANGE

Partie#	Description
1-A	Joint de cheminée (x 2)
2-A	Cheminée
3-A	Support de fixation
4-A	Barre d'espacement
5-A	Loquet de porte
6-A	Plateau à graisse
7-A	Mollette du clapet de l'armoire
8-A	Supports de grilles de cuisson (x 10)
9-A	Armoire de fumage
10-A	Grilles de cuisson émaillées (x 5)
11-A	Vis (x6)
12-A	Rondelle (x6)

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



GARANTIE

CONDITIONS

Toutes les armoires de fumage de Louisiana Grills, fabriquées par Dansons Inc., ont une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer.

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

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

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

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

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE

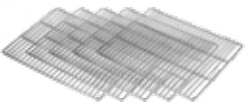
DATE D'ACHAT

NUMÉRO DE SÉRIE

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Disponible à l'achat séparément. Accessoires non disponibles et fournis par tous les concessionnaires autorisés de Louisiana Grills.

ARTICLE	DESCRIPTION
	ARMOIRE DE FUMAGE Parfait pour le fumage et la salaison des viandes, poissons ou fromages avant la cuisson. Deux thermomètres en façade sur la porte. Roulettes robustes. Fournie avec cinq grilles amovibles. <i>Supports supplémentaires vendus séparément.</i>
	GRILLES SUPPLÉMENTAIRES POUR L'ARMOIRE DE FUMAGE Maximisez l'espace pour le fumage et la salaison grâce à cinq grilles supplémentaires pour armoire de fumage.
	TAPIS PROTECTEUR POUR BBQ Facile à nettoyer, protection contre les UV. Protection pour votre patio. 132cm x 86cm / 52" x 34"

ARTICLE	DESCRIPTION
	TABLIER POUR LE GRIL Ce tablier ajustable a deux poches pratiques à l'avant qui permettront de tenir les outils du grill. Taille unique. Lavable à la machine. Noir.
	SAUCES SIGNATURE Une collection d'épices gastronomiques. Peut être utilisée comme enduit, marinade ou simplement comme assaisonnement. Sans gluten. Sans glutamate monosodique (GMS).
	ÉPICES SIGNATURE Une collection d'épices gastronomiques. Polyvalent pour saupoudrer, dans une marinade, ou simplement comme assaisonnement. Sans gluten. Pas de GSM.

FRANÇAIS

RECETTES

POITRINE DE BOEUF FUMÉE

4 à 6 portions

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

Ingrédients :

- 1 Poitrine de bœuf
2,2-3,6 kg / 5-8 lbs,
0,6 cm / ¼ po d'épaisseur de graisse
- 1 bouteille de moutarde jaune préparée
- 75 ml / 5 c. à s. assaisonnement
- 1 bouteille sauce au piment fort
- 1 pack mélange d'oignon déshydraté
- 375 ml / 1 1/2 c. bouillon de bœuf
- 40 ml / 8 c. à c. poivre noir

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

Instructions :

- Déposez une grande pellicule de plastique sur votre plan de travail de cuisine. Assez grande pour enrober une poitrine de bœuf. À l'aide d'un couteau aiguisé, faites une marque sur le dessous de la poitrine, une seule fois à contre sens. Ceci vous aidera à couper la poitrine une fois qu'elle est cuite, la coupe à contre sens vous offrira également un morceau de viande tendre qui fond dans la bouche. Le dessous est le côté non-gras, avec la couronne. Enduire avec une généreuse portion de moutarde préparée. Frottez légèrement sur toute la surface. Saupoudrer une bonne quantité d'assaisonnement sur la moutarde, puis frottez délicatement sur toute la surface. Retournez la poitrine de bœuf et répétez le processus. Enroulez la poitrine dans la feuille de plastique et conservez au réfrigérateur pendant la nuit ou pour environ 2 à 4 heures.
- Préparez le mélange de badigeonnage. Mélangez la sauce au chili, le mélange d'oignon déshydraté, le bouillon de bœuf et le poivre noir. Laisser reposer.

3. Préchauffez le gril et amenez l'armoire de fumage à 82-107°C / 180-225°F.

4. Placez la poitrine, côté gras vers le haut, au centre du fumoir préchauffé. Fermez la porte de l'armoire. Faites cuire à fumée chaude jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 10-12 heures. Badigeonner la poitrine avec le mélange préparé toutes les demi-heures pendant les 3 premières heures.
5. Continuez le processus de fumage lent jusqu'à ce que la température atteigne 60-66°C / 140-150°F. Enlevez la poitrine du fumoir. **Faites monter la température du gril à 176°C / 350°F.**
6. Placez la poitrine dans une poche en aluminium double couche. Versez 50 ml / ¼ de tasse de mélange de badigeonnage sur la poitrine dans la poche. Fermez la poche. Déposez la poche délicatement sur le gril. Faites fumer pendant 1 à 1 ½ heure.
7. Ouvrez la poche et utilisez un thermomètre à viande; La température interne doit atteindre 91°C / 195°F. La poitrine devrait être ferme, mais vous devriez quand même être en mesure de déchirer la viande à l'aide de vos doigts.
8. Transférez la viande sur un plateau et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez des tranches minces à contre sens pour servir.

FILET DE PORC FUMÉ

4 à 6 portions

Ingrédients :

- 1 Filet de porc
1.36-2.26 kg / 3-5 lbs
- 75 ml / 5 c. à s assaisonnement

Essence de granulés de bois suggérée : Noyer blanc / Pommier / Cerisier

Instructions :

1. Retirez le papier d'emballage de la viande et lavez soigneusement à l'eau froide Placez le filet de porc sur un essuie-tout pour absorber l'excès d'eau. Enduisez le filet de porc de votre mélange pour porc préféré.
2. **Préchauffez le gril et amenez l'armoire de fumage à 82-107°C / 180-225°F.**
3. Placez le filet de porc au centre de l'armoire de fumage. À l'aide d'un thermomètre à viande, faites cuire jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 60°C / 140°F degrés. Si vous souhaitez obtenir une croûte croustillante, transférez le filet de porc sur le gril.
4. Retirez le filet de porc du feu, placez-le sur un plateau et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
5. Découpez comme du pain en tranches de 6mm / ¼ po et servez.

CONSEIL : Faire fumer une viande légère comme le porc rendra la viande au rose. La durée de cuisson du filet peut faire toute la différence entre une fine ligne rosée ou un cercle épais.

FLÉTAN FUMÉ À L'ANETH ET AU BEURRE

4 portions

Ingrédients :

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

Essence de granulés de bois suggérée : Mesquite / Fût de whisky / Mélange compétition

Instructions :

1. Nettoyez les filets abondamment à l'eau froide et déposez-les sur un essuie-tout en papier jusqu'à ce que l'eau ne soit plus visible. Déposez les filets sur du papier d'aluminium et pliez autour des rebords pour contenir le beurre. À l'aide d'un pinceau à badigeonner, badigeonnez de beurre fondu les deux côtés du filet de poisson et saupoudrez d'aneth.
2. **Préchauffez le gril et amenez l'armoire de fumage à 82-107°C / 180-225°F.**
3. Placez le poisson dans le fumoir. Examinez les filets toutes les 15 minutes pour voir s'ils ont l'air humides. Badigeonnez de beurre et saupoudrez d'aneth le cas échéant.
4. Lorsque le poisson commence à s'émietter, retirez très soigneusement du fumoir et servez.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe comunicarse con su asociación local de vecinos, funcionarios de construcción o control de incendios, o con la autoridad competente, para obtener los permisos y la información necesarios sobre restricciones de instalación, como la instalación de un asador en una superficie combustible, los requisitos de inspección, o incluso la capacidad de usarlo, en su región.

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 457mm (17.9 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del asador, y de 457 mm (17.9 pulg.) desde la parte trasera del asador a materiales combustibles. **No instale el aparato en pisos combustibles, o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** Esta extensión a un aparato de pellets de madera no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables

En caso de un fuego de grasa, debe apagar el asador y dejar cerrada la puerta del gabinete hasta que se apague el fuego. No desconecte el cable de alimentación eléctrica. No arroje agua sobre el fuego. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bomberos.

2. Se recomienda utilizar guantes resistentes al calor cuando opere el ahumador. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. Algunas partes de la unidad podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.

No se recomienda que usen este aparato los niños, las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón y otros combustibles. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de la conciencia y muerte. Siga estas instrucciones para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas:

- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, así como para los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

ÍNDICE

Información de seguridad	30	Cuidado y mantenimiento	37
Partes y especificaciones	32	Consejos y técnicas	38
Preparación del ensamblaje	33	Refacciones	39
Instrucciones de ensamblaje		Garantía	
Colocación de la barra espaciadora	33	Condiciones	40
Instalación del soporte de montaje	33	Cómo ordenar refacciones	40
Colocación del gabinete para ahumar en el barril del asador	34	Contacto con servicio al cliente	40
Colocación del cañón de la chimenea	34	servicio bajo garantía	40
Ensamblaje del seguro de la puerta	35	Los accesorios se venden por separado	41
Instalación de la perilla del regulador del gabinete	35	Recetas	41
Instalación de los componentes para cocinar	35		
Colocación de la bandeja de grasa	36		
Instrucciones de operación	36		



AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2018. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons Inc.

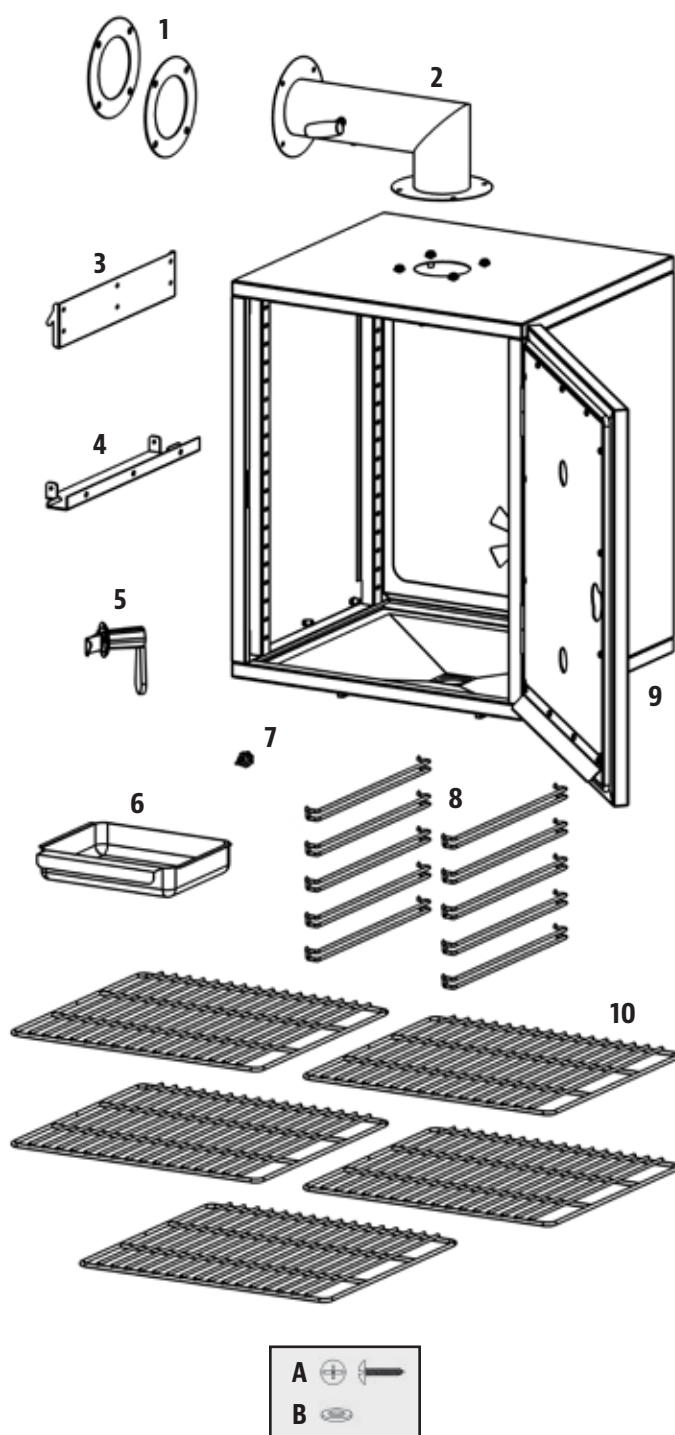
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@louisiana-grills.com | service@louisiana-grills.com
www.louisiana-grills.com

Línea sin costo: 1-877-303-3134, Fax sin costo: 1-877-303-3135

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N° de parte	Descripción
1	Empaques de la chimenea (x2)
2	Chimenea
3	Soporte de montaje
4	Barra espaciadora
5	Conjunto de seguro de la puerta
6	Bandeja de grasa
7	Perilla del regulador del gabinete
8	Soportes de parrillas de cocción (x10)
9	Gabinete para ahumar
10	Parrillas de cocción de porcelana recubiertas (x5)
A	Tornillo (x6)
B	Arandela (x6)

NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad.

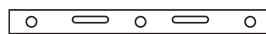
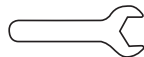


PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo y dentro del aparato. Inspeccione las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja de embarque. Antes de ensamblar el producto, revise todas las partes y compárelas con la lista de referencia. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Louisiana Grills para solicitar partes:

IMPORTANTE: Para facilitar la instalación y evitar lesiones, el ensamblaje de esta unidad requiere dos personas.

Herramientas requeridas para el ensamblaje: destornillador, llave de tuercas y nivel. *Las herramientas no están incluidas.*



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANTE: Se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso.

1. COLOCACIÓN DE LA BARRA ESPACIADORA

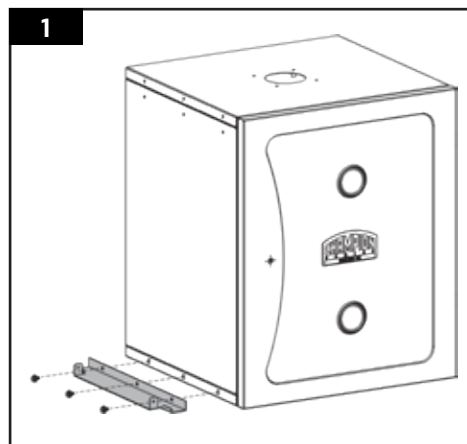
Partes requeridas:

- 1 x Gabinete para ahumar (#9)
- 1 x Barra espaciadora (#4)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el piso para evitar que la unidad y las partes se raspen durante el ensamblaje. Coloque el gabinete para ahumar en su posición correcta en el centro del cartón, con la abertura circular en la parte superior.
- En el panel lateral, cerca del borde inferior, quite los tres tornillos ya colocados en el gabinete para ahumar. Coloque la barra espaciadora y sujétela con los mismos tornillos que quitó previamente.

IMPORTANTE: No apriete los tornillos por completo hasta que el gabinete para ahumar se haya montado en el asador y la chimenea esté instalada.



2. INSTALACIÓN DEL SOPORTE DE MONTAJE

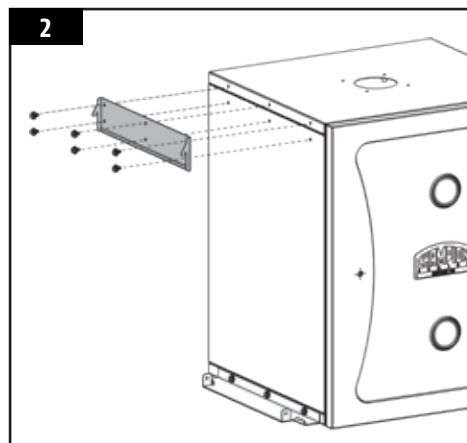
Partes requeridas:

- 1 x Soporte de montaje (#3)

Instalación:

- En mismo lado de la barra espaciadora, cerca del borde inferior, quite los seis tornillos ya colocados en el gabinete para ahumar. Coloque el soporte de montaje y sujételo al gabinete para ahumar con los mismos tornillos que quitó previamente.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la parte del soporte con el gancho esté arriba, ya que esta será la parte que se conecta al barril del asador.



3. COLOCACIÓN DEL GABINETE PARA AHUMAR EN EL BARRIL DEL ASADOR DEL ASADOR

Partes requeridas:

- 1 x Ahumador Louisiana Grills (*no incluido*)
- 1 x Gabinete para ahumar (#9)
- 2 x Tornillo (#A)
- 2 x Arandela (#B)

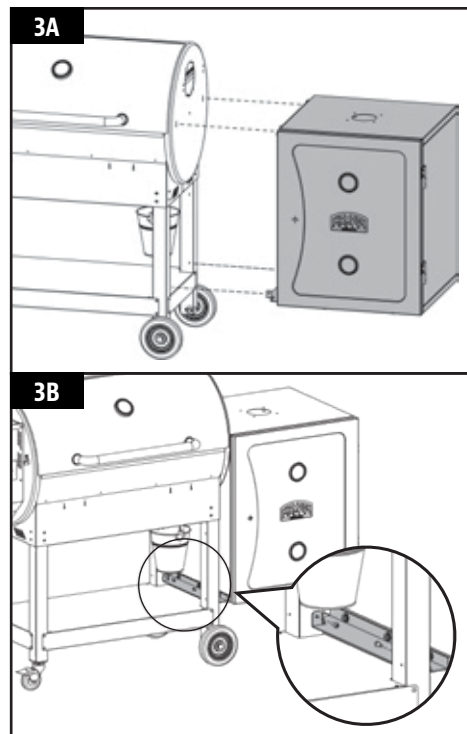
Instalación:

- Prepare el gabinete para ahumar para montarlo en el barril del asador del ahumador Louisiana Grills. Posicione el extremo del asador con el barril junto al gabinete para ahumar, ambos volteando al frente.

IMPORTANTE: Una vez que los posicione, bloquee las ruedas giratorias del carrito del asador, para que no se mueva mientras monta el gabinete para ahumar.

- Encuentre el lugar en el que el soporte de montaje se sujetará en el extremo lateral del barril del asador. Con ayuda de otra persona, levante el gabinete para ahumar y baje cuidadosamente el soporte de montaje sobre el costado del barril del asador. Empuje el gabinete para ahumar firmemente hacia abajo para asegurarse de que el soporte queda bien sujeto. Suelte el gabinete para ahumar cuando el asador lo esté sosteniendo por completo. Consulte 3A.
- Después use dos arandelas y tornillos para sujetar la barra espaciador a las patas e soporte del asador. Esto ofrece soporte adicional para el gabinete para ahumar. Consulte 3B.

IMPORTANTE: Si los orificios de tornillo no se alinean, afloje los tornillos de la barra espaciadora y del soporte de montaje hasta que todas las piezas se alineen correctamente, y luego vuelva a apretar todos los tornillos.



4. COLOCACIÓN DEL CAÑÓN DE LA CHIMENEA

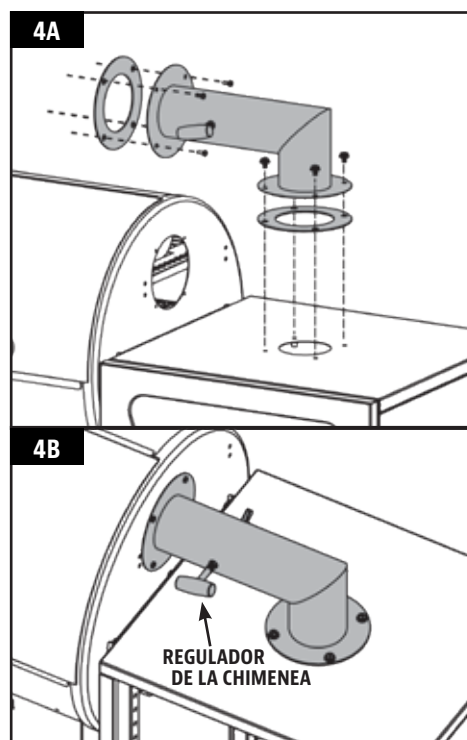
Partes requeridas:

- 2 x Empaque de la chimenea (#1)
- 1 x Chimenea (#2)
- 4 x Tornillo (#A)
- 4 x Arandela (#B)

Instalación:

- Primero, quite la placa de cubierta de la chimenea y los tornillos del extremo del barril del asador (*vienen con la unidad*) para exponer la abertura de la chimenea. Después, quite los tornillos preinstalados de la parte superior del gabinete para ahumar
- Prepárese para instalar la chimenea colocando un empaque de chimenea en cada extremo. Desde el exterior del barril del asador, apriete a mano la chimenea y el empaque de la chimenea al extremo del barril, usando un tornillo. Después, conecte la chimenea y el empaque de la chimenea a la parte superior del gabinete para ahumar, usando un tornillo. Siga añadiendo tornillos, alternando los lados, hasta que haya cuatro tornillos de cada lado. Consulte la ilustración 4A.

NOTA: Los tornillos y arandelas se suministran como hardware adicional, si es necesario.



- Una vez que los ocho tornillos estén colocados, apriételos por completo. Asegúrese de que el regulador de la chimenea pueda moverse con libertad una vez que la chimenea esté sujeta. Consulte la ilustración 4B.

NOTA: Ajuste el regulador de la chimenea para controlar el flujo de aire hacia el gabinete para ahumar. Si ahúma a baja temperatura, mantenga la tapa más abierta para facilitar más flujo de aire del barril del asador a la chimenea.

5. ENSAMBLAJE DEL SEGURO DE LA PUERTA

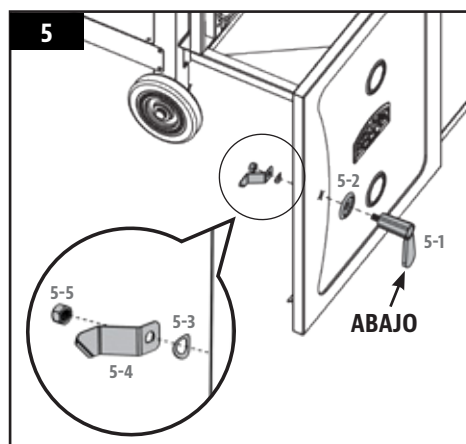
Partes requeridas:

- 1 x Conjunto de seguro de la puerta (#5)

Instalación:

- Desarme las partes del conjunto de seguro de la puerta.
- Inserte la manija del seguro (5-1), con el manija apuntando hacia abajo, por el bisel (5-2) y a través de la puerta. Alinee los puntos de anclaje del bisel de la manija del pestillo (5-2) con los orificios de anclaje en la parte delantera de la puerta. Sostenga la manija en su lugar con una mano.
- A continuación, en el lado interior de la puerta, con cuidado y lentamente coloque la arandela de resorte ondulada (5-3), luego el soporte del seguro (5-4), como se muestra en la ilustración. Asegure todo el conjunto con la tuerca (5-5), usando una llave.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la manija gire libremente. Si está demasiado apretado, afloje la tuerca.



6. INSTALACIÓN DE LA PERILLA DEL REGULADOR DEL GABINETE

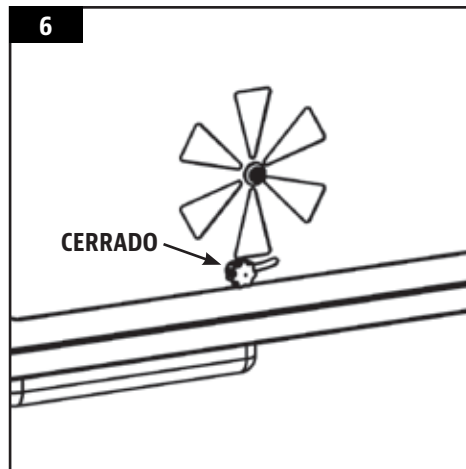
Partes requeridas:

- 1 x Perilla del regulador del gabinete (#7)

Instalación:

- Retire de la bolsa de envío manual la perilla del regulador del gabinete.
- Después, gire la perilla del regulador del gabinete para introducirla en el orificio inferior del regulador del gabinete. La perilla del regulador del gabinete se coloca en el exterior del gabinete para ahumar, para permitir un ajuste fácil del flujo de aire.

NOTA: Mantenga el regulador del gabinete cerrado cuando no esté usándolo.



7. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

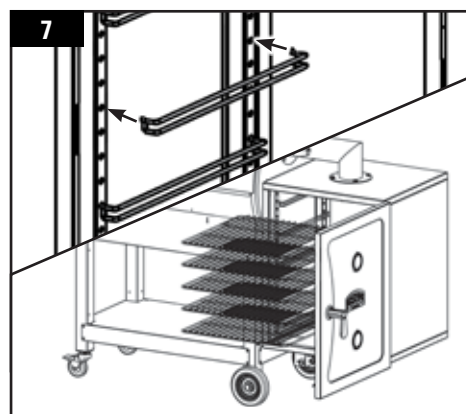
Partes requeridas:

- 10 x Soportes de parrillas de cocción (#8)
5 x Parrillas de cocción (#10)

Instalación:

- Inserte los diez soportes de parrillas de cocina a lo largo de las paredes interiores del gabinete, luego inserte las cinco rejillas de cocción. Para cambiar la altura entre las parrillas, ajústelas de acuerdo con su preferencia personal.

NOTA: Para mantener el mejor desempeño en sus parrillas de cocción, es necesario darles cuidado y mantenimiento con regularidad.



8. COLOCACIÓN DE LA BANDEJA DE GRASA

Partes requeridas:

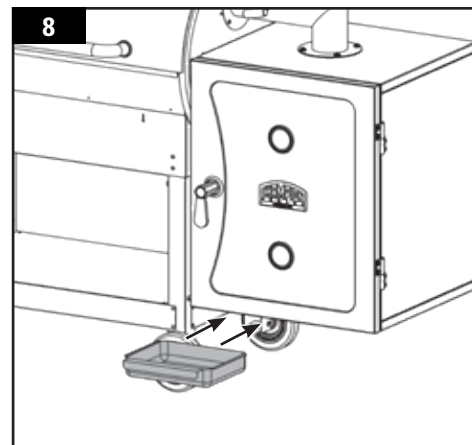
- 1 x Bandeja de grasa (#6)

Instalación:

- Deslice la bandeja de grasa en los soportes para la bandeja que están en la cara inferior de la parte frontal del gabinete para ahumar. Asegúrese de que se deslice fácilmente sobre los rieles hasta atrás.

IMPORTANTE: Quite la bandeja de grasa antes de mover la unidad para evitar derrames.

- La unidad ya está completamente ensamblada.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

La temperatura de su gabinete para ahumar es determinada por **cuatro (4) componentes importantes**: temperatura del asador, posición del regulador de la chimenea, posición del regulador del gabinete y la temperatura ambiente en el exterior. Conforme se familiarice con estas variables y con la manera en que interactúan, le será más fácil operar la unidad.

- TEMPERATURA DEL ASADOR**

El asador es la **f fuente de calor** del gabinete para ahumar. Mientras más caliente esté el asador, más caliente estará el aire disponible para el gabinete para ahumar. Si está ahumando a **baja temperatura y lento**, habrá más humo disponible para ahumar en caliente o en frío en el gabinete para ahumar.

- REGULADOR DE LA CHIMENEA**

El regulador de la chimenea es el control principal del **flujo de aire que entra** al gabinete para ahumar. Mientras más baja sea la temperatura del asador, más se puede abrir el regulador, permitiendo que entre más humo limpio al gabinete. **Cuando no está en uso, el regulador de la chimenea debe estar cerrado.** Si se deja abierto, afectará las funciones de retención de calor y de asado por convección del asador.

- REGULADOR DEL GABINETE**

El regulador del gabinete es el control de **flujo del aire que sale** del gabinete para ahumar. Este regulador generalmente permanecerá cerrado para mantener el humo y el calor dentro del gabinete para ahumar. Si se abre, dejará que el humo y el calor salgan de la cámara del gabinete. Se puede usar cuando se desee un sabor que sea sólo ligeramente ahumado. **Cuando no se use, el regulador del gabinete debe estar cerrado.**

- TEMPERATURA AMBIENTE EN EL EXTERIOR**

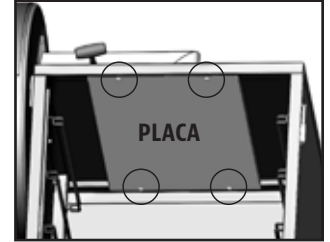
La temperatura ambiente en el exterior tiene un efecto significativo en la temperatura de su gabinete para ahumar, ya que las condiciones del clima pueden alterar el rango de temperaturas alcanzado. Para obtener los mejores resultados, sólo debe ahumarse en frío durante los meses fríos o a horas en que haya poco sol, como en la madrugada, al atardecer o por la noche. Mientras más fría sea la temperatura exterior, más tiempo puede operar su asador a temperaturas bajas y más tiempo puede dejar abierto el regulador de la chimenea, lo que permitirá que más sabor ahumado penetre sus delicias culinarias.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

1. SUPERFICIES INTERIORES

- Quite la placa deflectora de calor de la parte superior del interior del gabinete quitando los tornillos de las esquinas. Limpie cuidadosamente toda la grasa acumulada directamente encima de la placa del deflector de calor. Esto garantiza que el flujo de aire del regulador de la chimenea no se obstruya.
- Usando un cepillo para limpieza de asadores con mango largo, elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes de una cocción anterior. Limpie el interior de su gabinete para ahumar con regularidad.



2. SUPERFICIES EXTERIORES

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

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parrillas de cocción	Después de cada uso	Quemar el exceso de grasa, y usar un cepillo para limpieza de parrillas
Ventilación de la chimenea, Regulador	Cada 3-4 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Placa del deflector de calor	Cada 3-4 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Ventilación del gabinete, Regulador	Cada 3-4 usos	Fibra de limpieza y agua jabonosa
Parte inferior del gabinete para ahumar	Cada 5-6 usos	Sacar con pala o aspiradora los desechos

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estos útiles consejos y técnicas, transmitidos por los dueños de Louisiana Grills, nuestro personal y nuestros clientes, como usted, para familiarizarse con su asador:

1. SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Mantenga limpio todo lo que haya en la cocina y en el área para cocinar. Use platos y utensilios diferentes para la carne cocida que los que utilizó para preparar o transportar la carne cruda al asador. Esto evitará la contaminación cruzada por bacterias. Cada marinada o salsa para untar debe tener su propio utensilio.
- Mantenga las comidas calientes calientes (a más de 60 °C / 140 °F), y mantenga las comidas frías frías (a menos de 3 °C / 37°F). Los alimentos cocidos no deben dejarse en un entorno caliente por más de una hora. No deje alimentos calientes fuera del refrigerador por más de dos horas.
- Nunca debe guardar una marinada para usarla en el futuro. Si la va a servir con la carne, asegúrese de hervirla antes de servir.
- Descongele y marine las carnes en refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente ni sobre un mostrador. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse con rapidez en comidas calientes y húmedas. Lávese las manos cuidadosamente con agua tibia y jabón antes de iniciar la preparación de los alimentos y después de manejar carne fresca, pescado y aves..
- Las nueces de humo se pueden guardar en un recipiente hermético y no es necesario refrigerarlas. Los quesos y pescados ahumados en frío deben refrigerarse y almacenarse en recipientes herméticos. El salmón ahumado, incluso cuando se almacena correctamente en el refrigerador, tiene una vida útil muy corta de una a dos semanas, y aproximadamente un mes si se conserva en el congelador.

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Esté preparado o **Mise en Place**. Esto se refiere a estar preparado con la receta, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita junto al asador antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender el asador.
- Un tapete para asador es muy útil. Debido a los accidentes al manejar la comida y las salpicaduras al cocinar, un tapete protege su terraza, patio o piso de piedra del riesgo de manchas de grasa o derrames accidentales.

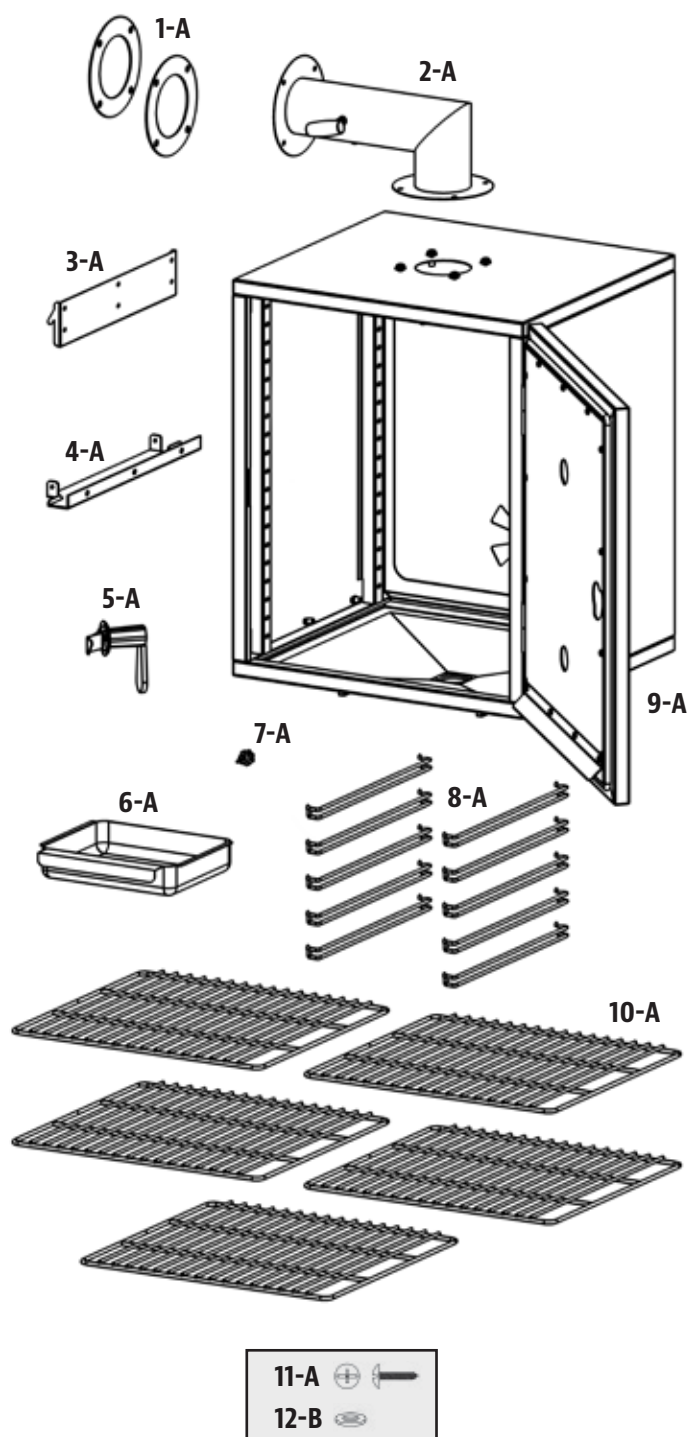
3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR

- Para infundir más sabor ahumado a sus carnes, cócinelas por más tiempo y a temperaturas más bajas (esto también se conoce como "bajo y lento"). La carne cerrará sus fibras cuando alcance una temperatura interna de 49 °C / 120 °F. Aplicar líquidos en aerosol o con un pequeño "trapeador" son excelentes maneras de evitar que la carne se seque.
- Siempre use un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar la comida con pellets de madera dura le da un tono rosado a la carne y las aves. La banda rosada (después de cocinar), conocida como "**anillo de humo**", es muy apreciada por los chefs de asador.
- Deje un espacio de separación entre la comida y los extremos del barril para que el calor fluya apropiadamente. Los alimentos en una parrilla muy llena necesitarán más tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear las carnes, y una espátula para voltear hamburguesas y pescados. Si usa un utensilio puntiagudo, como un trinche, perforará la carne y permitirá que se escapen los jugos.
- Mantenga un registro diario de las sesiones de ahumado en frío, para que pueda refinar o repetir su éxito.

REFACCIONES

N° de parte	Descripción
1-A	Empaques de la chimenea (x2)
2-A	Chimenea
3-A	Soporte de montaje
4-A	Barra espaciadora
5-A	Conjunto de seguro de la puerta
6-A	Bandeja de grasa
7-A	Perilla del regulador del gabinete
8-A	Soportes de parrillas de cocción (x10)
9-A	Gabinete para ahumar
10-A	Parrillas de cocción de porcelana recubiertas (x5)
11-A	Tornillo (x6)
12-A	Arandela (x6)

NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.



GARANTÍA

CONDICIONES

Todos los gabinete de fumar Louisiana Grills, fabricados por Dansons Inc., tienen una garantía limitada a partir de la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar un comprobante de compra o si la garantía ha expirado.

Dansons ofrece una garantía por cinco (5) años contra defectos y mano de obra en todas las partes de acero (excluyendo la rejilla de combustión), y por tres (3) años en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. No hay garantías específicas para el sensor del asador, el sensor para carne, la pintura, el acabado con pintura en polvo, la rejilla de combustión, la cubierta del asador y todos los empaques, ni contra daños causados por corrosión. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada.

Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimiento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que resistan la oxidación. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Las temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía no cubre corrosión ni oxidación, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del asador. Si ocurre alguna de las condiciones anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el asador cuando este no esté en uso.

La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del asador, y ninguna garantía limitada se aplica a un asador que se utilice en aplicaciones comerciales.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor autorizado en su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: **www.louisiana-grills.com**

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con Servicio al Cliente de lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m. hora del Pacífico (EN/FR/ES).

service@louisiana-grills.com | Línea sin costo: 1-877-303-3134 | Fax sin costo: 1-877-303-3135

SERVICIO BAJO GARANTÍA

Comuníquese con su distribuidor Louisiana Grills más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons Inc. requiere un comprobante de compra para otorgar una reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su recibo o factura de venta original para referencia futura. Puede ver el número de serie y modelo de su unidad Louisiana Grills en la tolva. Escriba los números a continuación, ya que la etiqueta podría desgastarse o quedar ilegible.

MODELO

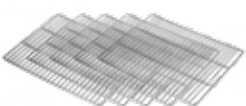
NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

LOS ACCESORIOS SE VENDEN POR SEPARADO

Disponibles para comprar por separado. Verifique la disponibilidad con el distribuidor de su localidad.

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	GABINETE PARA AHUMAR EXTENSIÓN Perfecta para ahumar y curar carnes, pescados o quesos antes de cocinar. Dos termómetros de domo en la puerta. Ruedas giratorias de uso pesado. Cuenta con cinco estantes removibles. <i>Los estantes adicionales se venden por separado.</i>
	ESTANTES ADICIONALES PARA EL GABINETE PARA AHUMAR EN FRÍO Maximice el espacio para ahumar y curar con cinco estantes adicionales en un gabinete para ahumar en frío.
	TAPETE PARA ASADOR Fácil de limpiar, con protección UV. Protección para su terraza. <i>132cm x 86cm / 52 x 34 pulg.</i>

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
	DELANTAL PARA ASAR Delantal ajustable con dos bolsillos al frente para sus herramientas para cocinar. Talla única. Lavable a máquina. Negro.
	SALSAS DISTINTIVAS Una serie de salsas gourmet para preparar y mejorar los sabores naturales de sus comidas. Úselas para cocinar o como salsa para mojar. Sin grasas. Sin gluten. Sin MSG.
	ESPECIAS DISTINTIVAS Una colección de sazónadores gourmet. Versatilidad como aliño, como marinada o simplemente como sazónador. Sin gluten. Sin MSG.

RECETAS

PECHO CLÁSICO

Rinde 4 - 6 porciones

Un pecho completo de res pesa de 7.25 a 3.62 kg / 16 a 18 libras y tiene tres partes distintas: el tope, la punta y la falda. Use la sección de la falda, ya que es magra, compacta y produce buenas rebanadas al cortarla.

Ingredientes:

1	Pecho de res 2.2-3.6 kg / 5-8 lbs, La capa de grasa debe tener al menos 0.6 cm / ¼ pulg. de grosor
1 envase	mostaza amarilla preparada
75 ml / 5 C.	sazonador
1 botella	salsa de chili
1 paquete	mezcla seca de sopa de cebolla
375 ml / 1½ tz.	caldo de res
40 ml / 8 c.	pimienta negra

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Competencia

Instrucciones:

1. Extienda un trozo grande de plástico para envolver en su lugar de trabajo. De tamaño suficiente para envolver el brisket. Usando un cuchillo afilado, haga un corte en la parte inferior del brisket en contra del grano. Esto ayudará a rebanar el brisket terminado contra el grano, dándole un corte tierno que se deshace en la boca. La parte inferior es la que no tiene capa de grasa. Cubra con una cantidad generosa de mostaza preparada. Frótelas ligeramente sobre toda el área. Esparza una cantidad generosa de sazónador sobre la mostaza, y vuelva a frotarla con suavidad en la carne. Voltee el brisket y repita el proceso. Envuelva el brisket preparado en el plástico y refrigere de 2 a 4 horas o toda la noche.
2. Prepare la mezcla para untar. Mezcle la salsa de chili, la mezcla seca de sopa de cebolla, el caldo de res y la pimienta negra. Déjelos reposar.
3. **Precaliente el asador y lleve el gabinete para ahumar a 82-107°C / 180-225°F.**

- Coloque el brisket, con el lado de la grasa hacia arriba, en el centro del ahumador. Cierre la puerta del gabinete. Ahúme en caliente hasta que esté tierno, de 10 a 12 horas. Unte el brisket con la mezcla para untar al menos cada media hora durante las primeras 3 horas.
- Continúe el proceso de ahumado lento hasta que la temperatura interna alcance 60-66°C / 140-150°F. Saque el brisket del ahumador. **Suba la temperatura del asador a 176 °C / 350 °F.**
- Coloque el brisket en un envoltorio hecho de dos capas de papel aluminio. Vierta 50 ml / ¼ de taza de mezcla para untar sobre el brisket, dentro del envoltorio. Cierre el envoltorio. Coloque el envoltorio cuidadosamente en el asador. Ahúme de 1 a 1 ½ horas.
- Abra el envoltorio y use un termómetro de carne, la temperatura interna debe llegar a 91 °C / 195 °F. El brisket debe estar firme, pero debe poder desmenuzarse la carne con sus dedos.
- Transfiera la carne a una tabla de cortar y déjela reposar por 10 minutos. Corte rebanadas delgadas contra el grano para servirlo.

LOMO DE CERDO AHUMADO

Rinde 4 - 6 porciones

Ingredientes:

- 1 Lomo de cerdo
1.36-2.26 kg / 3-5 lbs
75 ml / 5 C. sazónador

Sabor de pellets de madera sugerido: Nogal / Manzano / Cerezo

Instrucciones:

- Saque la carne de su empaque y lávela minuciosamente con agua fría. Coloque el lomo sobre una toalla de papel para absorber el exceso de agua. Frote su aliño favorito en el lomo.
- Precaliente el asador y lleve el gabinete para ahumar a 82-107°C / 180-225°F.**
- Coloque el lomo de cerdo en el centro del gabinete para ahumar. Usando un termómetro para carne, cóvalo hasta que la temperatura interna de la carne llegue a 60°C / 140°F. Si desea una corteza crujiente, pase el lomo de cerdo al asador.
- Quite el lomo de cerdo del calor y transfiera la carne a una tabla de cortar y déjela reposar por 10 minutos.
- Rebánela como pan en rebanadas de ¼ pulg. y sívala..

CONSEJO: Ahumar una carne clara como el cerdo pondrá la carne rosada. Mientras más tiempo se ahúme un lomo, puede marcar la diferencia entre una delgada línea rosada y un anillo grueso.

FLETÁN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ENELDO

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

- 900g / 2 lbs filetes de halibut
125 ml / ½ tz. mantequilla
15 ml / 1 c. eneldo fresco

Sabor de pellets de madera sugerido: Mesquite / Whisky / Competencia

Instrucciones:

- Lave los filetes con abundante agua fría y colóquelos sobre toallas de papel hasta que no quede agua visible. Coloque los filetes en papel aluminio y forme un borde con el papel para contener la mantequilla. Con una brocha, unte mantequilla derretida y eneldo en ambos lados de cada filete.
- Precaliente el asador y lleve el gabinete para ahumar a 82-107°C / 180-225°F**
- Coloque el pescado en el ahumador. Revise los filetes cada 15 minutos para ver que tengan un aspecto húmedo. Unte mantequilla y eneldo cuando sea necesario.
- Cuando el filete se pueda desmenuzarse con facilidad, sáquelo con cuidado del ahumador y sívala.

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA



FREE RECIPES
RECETTES GRATUITES
RECETAS GRATUITAS
LOUISIANA-GRILLS.COM



WARNING: Use of this product can expose you to substances and chemicals including wood dust, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information, go to **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**



780180530UMV

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

service@louisiana-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

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

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

service@louisiana-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons Inc. directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible **lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico.**

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135

service@louisiana-grills.com

