

CE



UDÍRNA NA DŘEVĚNÉ PELETY

# VERTICAL 7-SÉRIE

LOUISIANA

Model: LGV7PCU1 Číslo: 10548



## DŮLEŽITÉ!

PŘEČTĚTE SI POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.  
MANUÁL SI PŘEČTĚTE PŘED POUŽITÍM UDÍRNY!

## POKYNY PRO MONTÁŽ A PROVOZ

**VAROVÁNÍ:** Před instalací a použitím tohoto elektrického zařízení na spalování dřevní štěpky si prosím přečtěte celou příručku ke spotřebiči. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Ohledně omezení a dozoru instalace kontaktujte místní hasiče nebo požárníky.

## INFORMACE O BEZPEČNOSTI

**HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRU SPOTŘEBIČE JSOU VÝSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A CHYBÁCH V ÚDRŽBĚ POŽADOVANÉHO ČIŠTĚNÍ KOMBUSTIBILNÍCH MATERIÁLŮ. JE VÍCE NEŽ DŮLEŽITÉ, ABY SE TENTO VÝROBEK POUŽÍVAL POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.**

Než se pokusíte sestavit, zprovoznit nebo instalovat produkt, prostudujte prosím celou tuto příručku. Tím zajistíte, že Vaše nová udírna na dřevěné pelety bude připravena na bezproblémový provoz. Doporučujeme také uschovat si tuto příručku pro budoucí použití.

### NEBEZPEČÍ A UPOZORNĚNÍ

**Chcete-li získat nezbytná povolení nebo informace o jakýchkoli instalačních omezeních, (jako je například udírna instalovaná na hořlavém povrchu) požadavky na kontrolu nebo dokonce možnosti použití, musíte kontaktovat místní domovskou asociaci, stavební nebo požární úředníky nebo příslušné úřady ve Vaší oblasti.**

1. Musí být zachována minimální vzdálenost 46 cm (18 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách udírny a 46 cm (18 palců) od zadní strany udírny k hořlavým konstrukcím. Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy obsahující hořlavé materiály. Nepoužívejte tento spotřebič v interiéru ani v uzavřeném, malém místě, pod stanem, v garáži. Tento spotřebič na dřevěné pelety nesmí být umístěn pod stropem hořlavého stropu nebo převisem. Udržujte udírnu na čistém místě bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

**Pokud dojde k požáru plastického maziva nebo sazí, vypněte udírnu a nechte víko zavřené, dokud oheň nezhasne. Neodpoujte napájecí kabel. Na jednotku nedávejte vodu. Nezkoušejte oheň udusit. Důležité ! Mějte po ruce hasící přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Dojde-li k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.**

2. Elektrické přívodní kabely a palivo udržujte mimo vyhřívané povrchy. Nepoužívejte udírnu v dešti nebo v blízkosti zdroje vody.
3. Po delší době skladování, kdy udírnu nepoužíváte zkontrolujte rošt hořáku, ventilační systém zda neobsahují překážky a násypku na štěpku zda neobsahuje cizí předměty. Před použitím očistěte. Pro prodloužení životnosti jednotky je nutná pravidelná péče a údržba. Pokud je udírna skladována venku během období dešťů nebo v období vysoké vlhkosti, je třeba zajistit, aby se voda nedostala do zásobníku. Když je mokrá nebo vystaven vysoké vlhkosti, dřevěné pelety výrazně nabobtnají, rozloží se a mohou zaseknout systém přívodu pelet. Před prováděním jakékoli údržby nebo servisu vždy odpojte napájení.

**Nepřenašejte udírnu během používání nebo během toho, když je horká. Před přemístěním se ujistěte, že je udírna vypnutá a zda je zcela chladná na dotek.**

4. Při provozu udírny se doporučuje používat tepelně odolné rukavice na grilování nebo ochranné rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Nepokládejte na i pod udírnu cokoli rozžhaveného nebo cokoli hořlavého. Části udírny mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění.
5. Zařízení je vybaveno bezpečnostní kovovou clonou namontovanou do vnitřku zásobníku, aby se zabránilo kontaktu s prsty oděvy nebo jiných předmětů se systémem šnekového podavače. Tato bezpečnostní clona nesmí být odstraněna.

**Toto zařízení se nedoporučuje dětem, osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo poučením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.**

6. Části udírny mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečí.
7. Nevětšujte zapalovací otvory ani hořící plochy. Nedodržení tohoto varování může vést k nebezpečí požáru, ublížení na zdraví a ke ztrátě záruky.
8. Výrobek může mít ostré hrany nebo hroty. Kontakt může mít za následek zranění. Zacházejte opatrně.
9. Před instalací je velmi důležité přečíst si všechna varování a obsah v této příručce.
10. Instalace, připojení a první použití tohoto zařízení musí být provedeno se souladem s návodem. Nesprávná instalace nebo údržba mohou způsobit ohrožení zdraví nebo smrti.

11. Před prvním zapálením si pozorně přečtěte tuto příručku
12. Je zakázáno zasahovat do zapečetěných součástí.
13. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí styku s elektrickým proudem.
14. Vertikální udírna na dřevěné pelety je elektrický spotřebič a musí být během používání skladován pod krytem nebo střechou, chráněn od deště a vlhkosti. Kryt slouží k udržení jednotky čisté a chráněné před vystavením vody.

## **LIKVIDACE POPELU**

Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s pevně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba na popel by měla být umístěna na nehořlavou podlahu nebo na zem, daleko od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud se popel likviduje zakopáním v půdě nebo jiným lokálním rozptýlením, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud se všechny hořlavé části důkladně neochladí.

## **PALIVOVÉ DŘEVĚNÉ PELETY**

Toto zařízení na spalování pelet je navrženo a schváleno pouze pro peletizované, výhradně přírodní palivo ze dřeva. Jakýkoli jiný druh paliva spáleného v toto zařízení zruší platnost záruk a bezpečnosti. Používejte pouze veškeré pelety z přírodního dřeva, které jsou určeny pro spalování v udírnách. Nepoužívejte palivo s přísadami.

**Nepoužívejte lihu, benzín, podpalovač nebo petrolej k osvětlení nebo osvěžení ohně.  
Při používání uchovávejte všechny takové tekutiny mimo zařízení.**

V této době tisku neexistuje průmyslový standard pro dřevěné pelety na uzení, ačkoli většina mlýnů na pelety používá stejné standardy k výrobě dřevěných pelet pro domácí použití. Protože neexistuje žádná kontrola, za kvalitu použitých pelet nepřebíráme žádnou odpovědnost za škody způsobené špatnou kvalitou paliva.

Informace o bezpečnosti .....	2
-------------------------------	---

## Návod k obsluze

Prostření udírny .....	11
Teplotní rozsahy udírny.....	12
Porozumění řídicí jednotce .....	13
Porozumění sondám .....	13
Postup při plnění násypky .....	14
První použití – vypálení udírny .....	14
Předehřívání.....	14
Postup automatického spuštění .....	14
Postup integrální poruchy.....	15
Postup manuálního spuštění.....	15
Vypnutí udírny .....	15
Péče a údržba .....	16
Používání dřevěných pelet.....	17
Pokyny pro uzení .....	17
Tipy a techniky.....	18
Řešení problémů.....	19
Pokyny pro vaření.....	21
Schéma elektrického drátu.....	23

## Náhradní díly:

Náhradní díly udírny.....	24
Náhradní díly násypky.....	25

## Záruky

Záruční podmínky.....	26
Objednání náhradních dílů .....	27
Kontaktujte zákaznický servis .....	27
Záruční servis.....	27

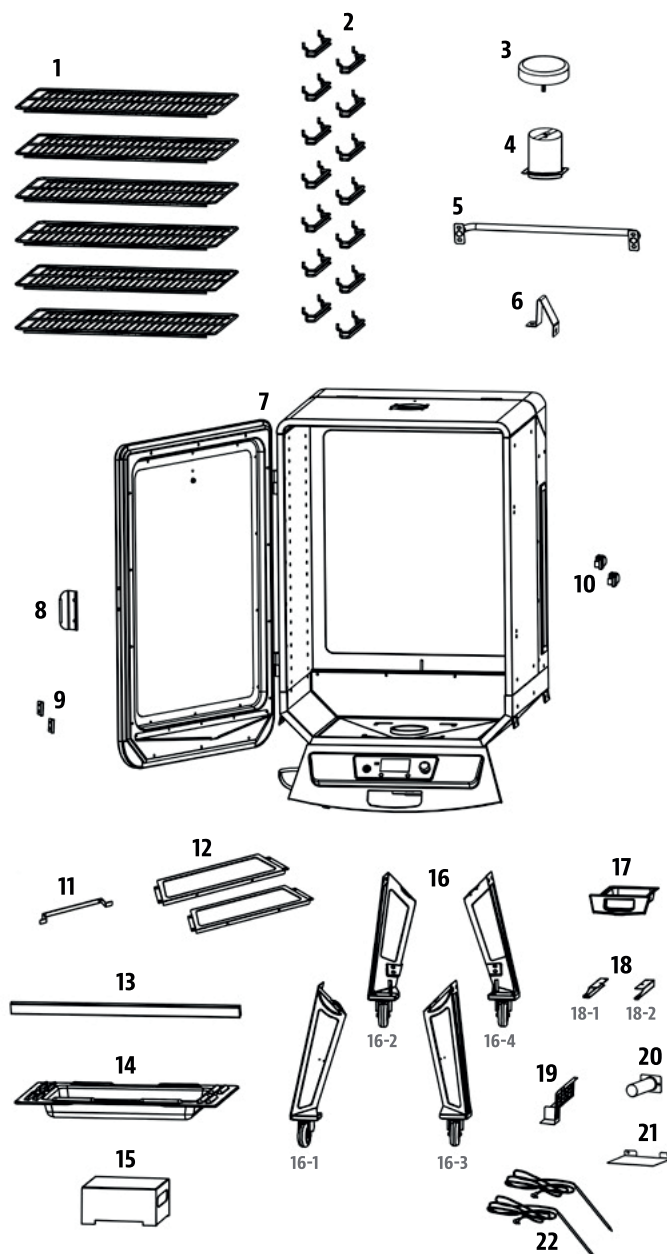
## Pokyny pro montáž

**Model: LGV7PCU1 Číslo: 10548**

Díly a specifikace .....	5
Příprava montáže .....	6
Montáž noh .....	6
Upevnění předního panelu k nohám .....	6
Montáž nosných panelů .....	7
Montáž zadní opěrné desky .....	7
Montáž výpustné trubice na tuk.....	7
Připojení tepelného štítu.....	7
Montáž držáku napájecího kabelu .....	8
Zabezpečení kabelů zásobníku.....	8
Umístění zásobníku na tuky .....	8
Montáž úchytky na čističí dveře Hopperu .....	8
Montáž rukojeti násypky .....	9
Zabezpečení komína .....	9
Instalace pojistky víka proti přepadnutí.....	9
Montáž kliky a zámku dveří.....	9
Instalace komponentů pro vaření.....	10
Připojení ke zdroji napájení.....	10

## DÍLY A SPECIFIKACE

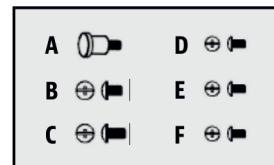
Část	Popis	
1	Rošty	6 ks
2	Podpěry roštů	14 ks
3	Komínové víko	1 ks
4	Komín	1 ks
5	Rukojeť násypky	1 ks
6	Pojistka víka	1 ks
7	Udící skříň	1 ks
8	Klika dveří udírný	1 ks
9	Západkový háček na dveře udírný	2 ks
10	Zámek dveří udírný	2 ks
11	Držák napájecího kabelu	1 ks
12	Nosný panel	2 ks
13	Zadní podpůrná deska	1 ks
14	Miska na vodu	1 ks
15	Regulace plamene	1 ks
16	Opěrná noha s kolečkem	4 ks
17	Zásobník na tuky	1 ks
18	Držáky zásobníku na tuky	2 ks
19	Drátové komponenty	1 ks
20	Výpustná trubice na tuk	1 ks
21	Tepelný štít	1 ks
22	Masová sonda	2 ks
A	Úchytka na dveře	1 ks
B	Šroub ¼–20x½" nerez	12 ks
C	Šroub ¼–20x " nerez	4 ks
D	Šroub 10–24x½"	12 ks
E	Šroub 10–24x½" nerez	28 ks
F	Šroub 10–24x "	2 ks



**Poznámka:** Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit bez předchozího upozornění. Pokud při montáži jednotky chybí nějaké součásti, kontaktujte **zákaznický servis**.

### LG - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

220–240V, 1.1AMP, 50HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG



MODEL	VELIKOST Š/V/H	HMOTNOST	OBLAST VAŘENÍ	TEPLOTNÍ ROZSAH	DIGITÁLNÍ FUNKCE
LGV7PCU1	73,5cm x 146,7cm x 71cm	65 kg	13,283 cm <sup>2</sup>	65–215 °C	Deset teplot předvolby, spouštěcí a ochlazovací cykly, elektrický ochlazovač

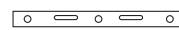


## PŘÍPRAVA MONTÁŽE

Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně udírny. Po vyjmutí z ochranného přepravního obalu odstraňte bublinkové balení z udírny i z jeho součástí. Před montáží výrobku si přečtěte návod a zkontrolujte seznam všech součástí. Pokud některá část chybí nebo je poškozena, nepokoušejte se sestavit. Na poškození při přepravě se nevztahuje záruka. O náhradní díly požádejte distributora nebo zákaznický servis Graffishing&hunting.

**DŮLEŽITÉ:** Chcete-li usnadnit instalaci a zabránit zranění, požádejte o pomoc druhou osobu.

**Nástroje potřebné pro montáž:** šroubovák a vodováha. Nástroje nejsou součástí dodávky.



## POKYNY PRO MONTÁŽ

### 1. MONTÁŽ NOH

Požadované díly:

1x Udící skříň (č.7)

4x Opěrná noha s kolečky (č.16)

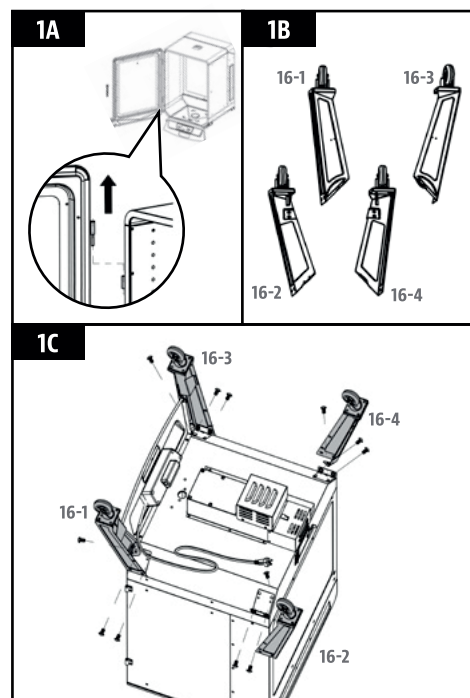
12x Šroub  $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (B)

#### Instalace:

- Položte kus lepenky na zem, aby nedošlo k poškrábání jednotky a dalších součástí během montáže. Nejprve sundejte dveře z pantů udírny a odložte stranou. Viz.obr.1A
- Dále otočte udící skříň spodní stranou nahoru na lepenku. Připravte si čtyři opěrné nohy k instalaci ( uspořádání dle obr.1B).

**Poznámka: Čtyři opěrné nohy musí být správně uspořádány , aby bylo možné v pozdějších krocích správně nainstalovat nosné panely a podpěrnou desku.**

- Přimontujte jednu opěrnou nohu k udící skříni pomocí tří šroubů. Opakujte montáž pro další tři opěrné nohy. Viz.obr.1C.



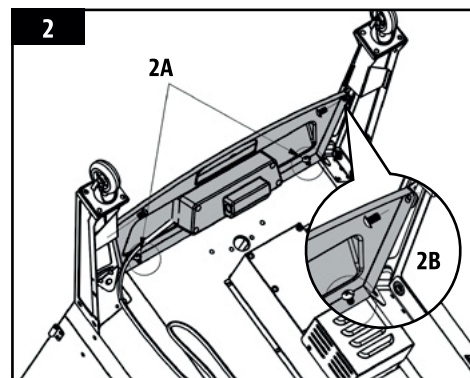
### 2. UPEVNĚNÍ PŘEDNÍHO PANELU K NOHÁM

Požadované díly:

2x Šroub 10-24x $\frac{1}{2}$ " (D)

#### Instalace:

- U ovládací desky povolte dva šrouby spojující přední část panelu k udící skříni. Viz.obr.2A
- Poté pomocí dalších dvou šroubů připevněte strany předního panelu k opěrné nohy směřující dopředu. Jakmile jsou tyto šrouby utaženy, znovu utáhněte dva šrouby, které byly předtím povelny. Viz.obr.2B



### 3. MONTÁŽ NOSNÝCH PANELŮ

Požadované díly:

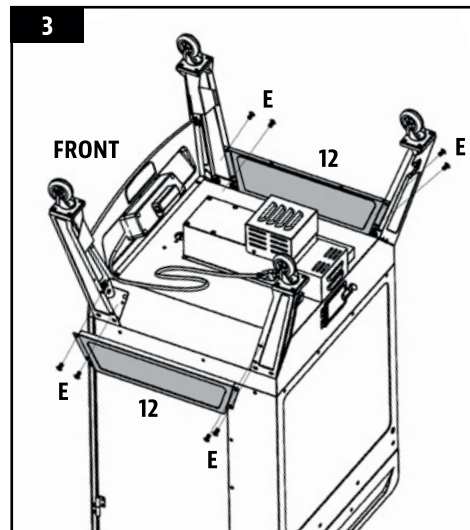
2x Nosný panel (č.12)

8x Šroub 10–24x½" nerez (E)

#### Instalace:

- Namontujte jeden nosný panel na stranu jednotky mezi přední a zadní opěrnou nohu. Zajistěte pomocí dvou šroubů na každé straně. Zajistěte, že plochá strana nosné desky směřuje ven. Opakujte tutéž montáž pro připojení dalšího nosného panelu. Poznámka: ilustrace pro uspořádání nosného panelu.

**Poznámka: Nosný panel se dvěma otvory podél spodní strany by měl být na stejné straně jednotky jako napájecí kabel, který vede z řídicí desky (levá strana). To je důležité pro pozdější kroky.**



### 4. MONTÁŽ ZADNÍ OPĚRNÉ DESKY

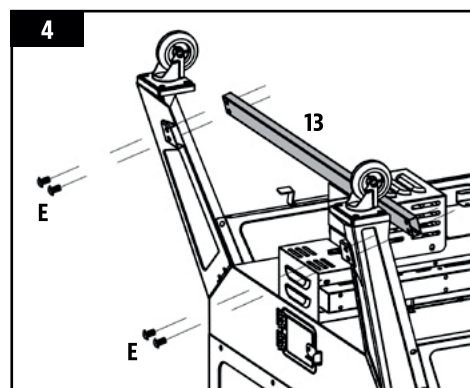
Požadované díly:

1 x Zadní opěrná deska (č.13)

4 x Šroub 10–24x½" (E)

#### Instalace:

- Namontujte opěrnou desku na zadní část jednotky mezi obě zadní opěrné nohy. Zajistěte pomocí dvou šroubů na každé straně. Zajistěte, aby opěrná deska byla na správném místě tj. na spodní straně zadních nohou a z vnitřní strany.



### 5. MONTÁŽ VÝPUSTNÉ TRUBICE NA TUK

Požadované díly:

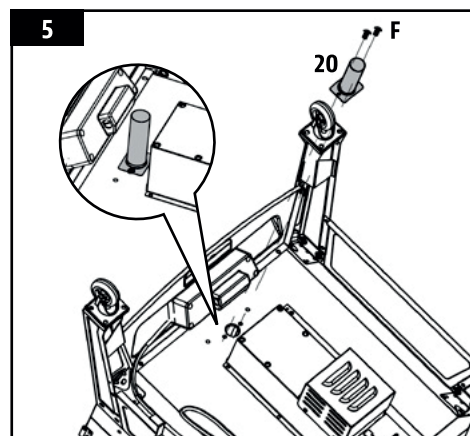
1 x Výpustná trubice na tuk (č.20)

2 x Šroub 10–24x " (F)

#### Instalace:

- Namontujte výpustnou trubici na spodní stranu udící skříně pomocí dvou šroubů.

**Poznámka: Zajistěte dobré utěsnění výpustné trubice – tuk stéká z udící skříně výpustnou trubicí a vytéká do kyblíku na tuky.**



### 6. PŘIHOJENÍ TEPELNÉHO ŠTÍTU

Požadované díly:

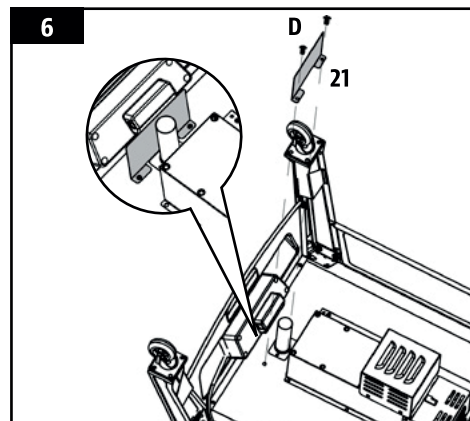
1 x Tepelný štít (č.21)

2 x Šroub #10–24x½" (D)

#### Instalace:

- Umístěte tepelný štít mezi ovládací desku a výpustnou trubici na tuky. Zajistěte šroubem na každé straně.

**Důležité: Pokud nebude dobře nainstalovaný tepelný štít, může dojít k postříkání tukem řídicí desku a tím ji poškodit. Na poškození tukem zadní části ovládacího panelu se nevztahuje záruka.**



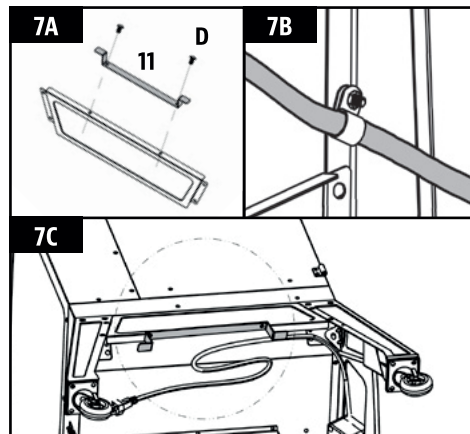
## 7. MONTÁŽ DRŽÁKU NAPÁJECÍHO KABELU

Požadované díly:

- 1 x Držák napájecího kabelu (č.11)
- 2 x Šroub 10–24x½" (D)

### Instalace:

- Vyhledejte dva otvory na spodní straně podpěry( levé boční). Namontujte držák napájecího kabelu na držák pomocí dvou šroubů. Viz obr.7A
- Poté povolte matici na předem namontovaném držáku svorek a vedte napájecí kabel přes svorku. Po dokončení utáhněte matici a sbalte napájecí kabel do držáku dokud se jednotka nepoužívá. Viz obr. 7B, 7C



## 8. ZABEZPEČENÍ KABELŮ ZÁSOBNÍKU

Požadované díly:

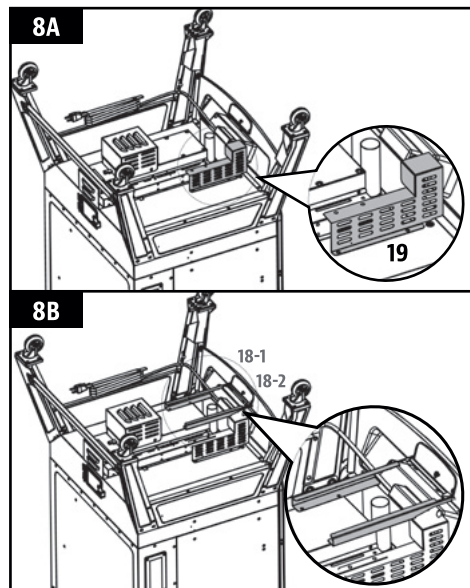
- 1 x Pouzdro drátových komponentů (č.19)
- 2 x Držák zásobníku na tuky (č.18)
- 6 x Šroub 10–24x½" (D)

### Instalace:

- Nejprve namontujte pouzdro drátových komponentů na základnu pomocí dvou šroubů podél okraje. Viz.obr.8A
- Přípevněte držáky zásobníku na tuky k základně a pouzdra drátových komponentů pomocí dvou šroubů u každé konzole. Viz obr.8B

**Poznámka: Rozdělený konec držáků by měl směřovat k ovládací desce.**

- Utáhněte všechny šrouby na základně vozíku. Poté opatrně otočte jednotku do svislé polohy, s koly na spodní straně.



## 9. UMÍSTĚNÍ ZÁSOBNÍKU NA TUKY

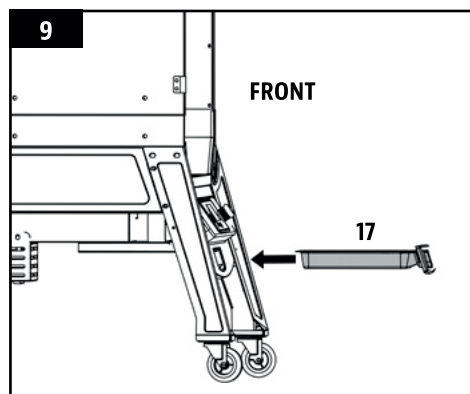
Požadované díly:

- 1 x Zásobník na tuky (č.17)

### Instalace:

- Zasuňte zásobník na tuky do držáků na zásobník z přední strany udírny pod ovládací deskou (spodní část udírny).

**Poznámka: Zásobník na tuky je zcela zasunut , jakmile přední část je zasunuta až na doraz, bez mezery mezi zásobníkem a předním panelem.**



## 10. MONTÁŽ ÚCHYTKY NA ČISTÍCÍ DVEŘE HOPPERU

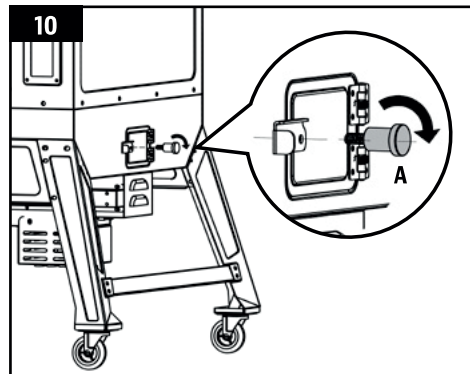
Požadované díly:

- 1x úchytka na dveře (A)

### Instalace:

- Přípevněte úchytka k čistícím dveřím zásobníku našroubováním do díry na dveřích. Viz obr.10

**Poznámka: Chcete-li použít funkci čištění zásobníku, jednoduše uvolněte dveřní knoflík, zvedněte západku čistících dveří a otevřete dveře.**





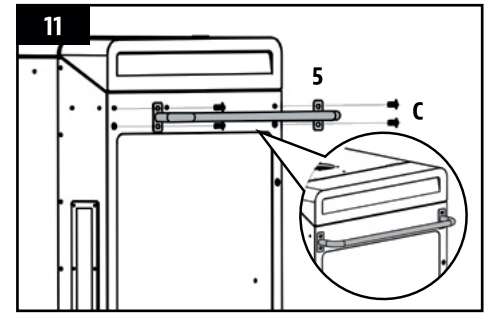
## 11. MONTÁŽ RUKOJETI NÁSYPKY

Požadované díly:

- 1 x Rukojeť násypky (č.5)
- 4 x Šroub  $\frac{1}{4}$ –20x  $\frac{5}{8}$ " nerez (C)

### Instalace :

- Namontujte rukojeť zásobníku na zadní stranu zásobníku pomocí 4 šroubů. Dejte pozor na správnou polohu držadla. Viz obr.11



## 12. ZABEZPEČENÍ KOMÍNU

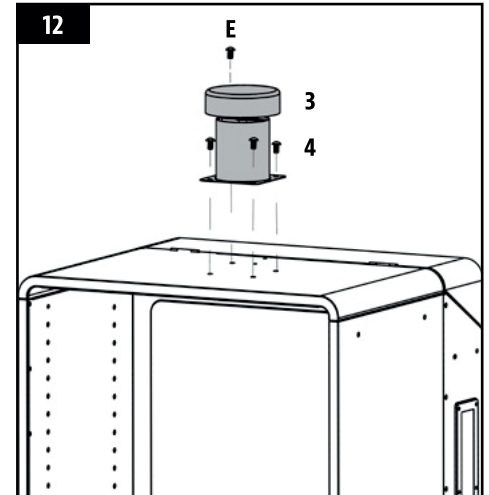
Požadované díly:

- 1 x Komínové víko (č.3)
- 1 x Komín (č.4)
- 4 x Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ " nerez (E)

### Instalace:

- Z venkovní strany připevněte komín k hornímu panelu pomocí čtyř šroubů. Šrouby se připevní k samořezné matici na vnitřní straně udírny. Komínové víko připevněte na vrchol komínu.

**Poznámka: Upravte kryt komína tak, aby ovlivňoval proudění vzduchu uvnitř udírny. Při uzení při nízké teplotě udržujte víko otevřenější.**



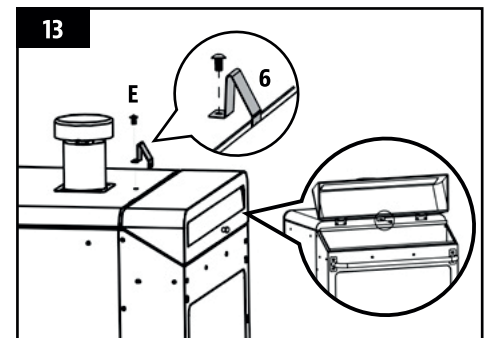
## 13. INSTALACE POJISTKY VÍKA PROTI PŘEPADNUTÍ

Požadované díly:

- 1x Pojistka víka (č.6)
- 2x Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ " nerez (E)

### Instalace:

- Namontujte pojistku víka na horní část udírny poblíž víka násypky pomocí jednoho šroubu na horní straně a jednoho šroubu na vnitřní hraně mezi závěsy víka zásobníku. Viz obr.13



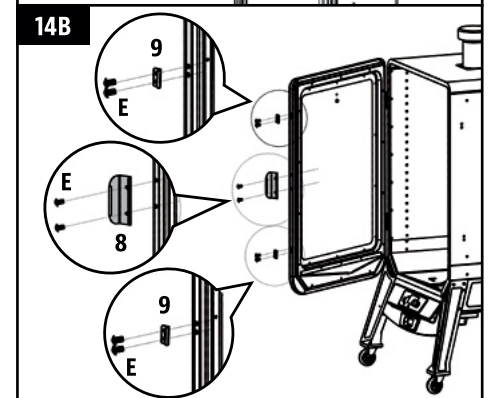
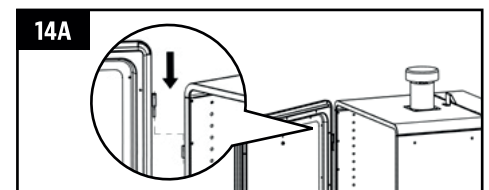
## 14. MONTÁŽ KLIKY A ZÁMKU DVEŘÍ

Požadované díly:

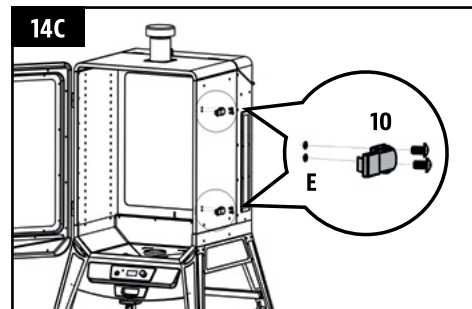
- 1x Klika dveří udírny (č.8)
- 2x Západkový háček na dveře udírny (č.9)
- 2x Zámek dveří udírny (č.10)
- 10x Šroub 10–24x $\frac{1}{2}$ " nerez (E)

### Instalace:

- Nejprve znovu nasadte dveře udírny na dveřní závěsy. Ujistěte se, že dveře jsou správně usazené a volně se otevírají. Viz obr.14A
- Namontujte kliku dveří na dvířka udírny pomocí dvou šroubů. Poté namontujte dva západkové háčky jeden nad a druhý pod kliku a zajistěte každý dvěma šrouby. Dbejte na správný směr viz obr. 14B
- Namontujte západky dveří na vnější stranu udírny pomocí dvou šroubů viz obr.14C



**Důležité:** Jemně dolad'te a otestujte zámky a háčky dveří skříně a ujistěte se, že jsou správně zarovnaný a zda jsou dveře správně utěsněny. Špatné vyrovnání může mít za následek tepelné ztráty a úniky během používání.



## 15. INSTALACE KOMPONENTŮ PRO VAŘENÍ

Požadované díly:

- 10 x Podpěry roštů (č.2)
- 4 x Rošty (č.1)
- 1 x Miska na vodu (č.14)
- 1 x Regulátor plamene (č.15)

### Instalace:

- Do otvorů podél levé strany vložte pět podpěrných držáků roštů. Po umístění do otvorů nakloňte dolů, aby jste zajistili správnou polohu podpěr roštů. Opakujte tento postup i pro druhou stranu. Viz.obr.15A
- Umístěte regulátor plamene nad hořák na spodní část vnitřku udírny. Aby byl regulátor správně umístěn musí zapadnout do drážek. Viz. obr.15B

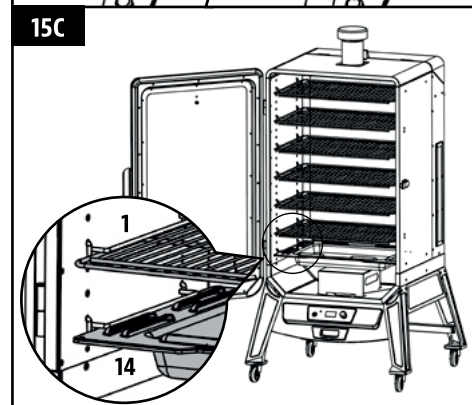
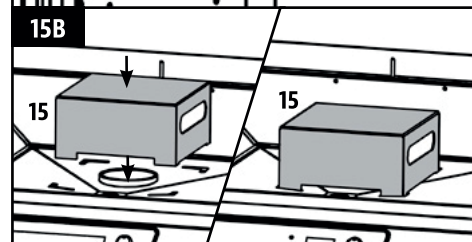
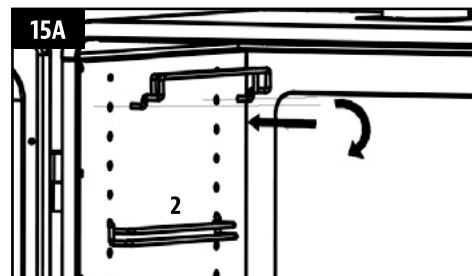
**Důležité:Ventilační otvory nesmí směřovat dopředu ke dveřím udírny, mohlo by dojít k poškození řídicí desky plameny.**

- Poté vložte misku na vodu do spodní podpěrné mřížky uvnitř udírny. Nádobu naplňte vodou jen asi ze ¾.

**Důležité: Během uzení vždy mějte vodu v misce, zachytíte tuk z vašich uzenin a usnadňuje čištění. Pokud udíte delší dobu, kontrolujte hladinu vody v misce, případně dolejte vodu.**

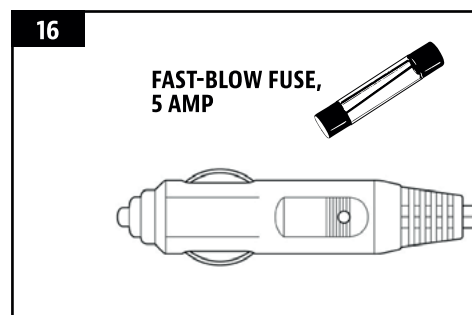
- Nakonec umístěte rošty na podpěry roštů. Viz. obr.C

Jednotka je nyní kompletně smontována.



## 16. PŘIPOJENÍ KE ZDROJI

**Poznámka: Před zapojením udírny do elektrické zásuvky se ujistěte, že ovladač teploty je v poloze OFF. Pokud udírnu nepoužíváte, odpojte ji.**



# NÁVOD K OBSLUZE

*S dnešním životním stylem jíst zdravé a výživné potraviny se také zaměřujeme i na jeden důležitý faktor a to je snižování příjmu tuků z potravy. Jedním z nejlepších způsobů, jak snížit obsah tuku ve Vaší stravě, je použití nízkotučného způsobu uzení. Protože k uzení se dnes používají pelety z přírodního dřeva, mají proto tyto uzené pochoutky v sobě nataženy pikantní chutě dřeva, což snižuje potřebu dochucovat maso omáčkami s vysokým obsahem cukru.*

## Prostředí udírny

### 1. KDE UMÍSTIT UDÍRNU

U všech venkovních spotřebičů hrají venkovní podmínky velkou roli ve výkonu Vaší udírny a na dobu potřebnou k uzení Vašeho jídla. Všechny jednotky Louisiana by měly udržovat minimální odstup 46 cm (18 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována, dokud je udírna v provozu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem. Udržujte svoji udírnu v prostoru bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

### 2. UZENÍ ZA STUDENÉHO POČASÍ

Když se venku ochladí, neznamená to, že sezóna uzení skončila! Chladný vzduch a nebeská vůně uzených jídel pomůže léčit Vaše zimní blues. Postupujte podle těchto doporučení a užijte si svoji udírnu během chladnějších měsíců:

- Pokud selhává spalování pelet při nízkých teplotách, mírně zvýšte teplotu, abyste dosáhli stejných výsledků.
- Uspořádejte vše - než vyrazíte ven, připravte si vše potřebné do kuchyně. Během zimy přesuňte svůj gril do míst kde nefouká. Zkontrolujte místní předpisy týkající se blízkosti Vaší udírny ve vztahu k Vašemu domu anebo jiným podmínkám. Dejte vše, co potřebujete na podnos, upevněte a jděte na to!
- Chcete-li sledovat venkovní teplotu, umístěte venkovní teploměr do blízkosti varného prostoru. Uchovávejte si záznamy nebo historii toho, co jste vyudili, venkovní teplotu a dobu uzení. Pomůže Vám to později, abyste zjistili, jak dlouho bude trvat vyudit si svoji oblíbenou pochoutku.
- Za velmi chladného počasí zvýšte dobu přehřívání nejméně o 20 minut.
- Vyvarujte se otevírání dveří více, než je nutné. Chladné nárazy větru může zcela ochladit Vaši teplotu udírny. Buďte flexibilní s časem svého podávání; při každém otevření dvířek přidejte asi 10 - 15 minut navíc.
- Připravte si vyhřívaný talíř nebo kryt misky, aby Vaše jídlo zůstalo v teple při cestě zpět dovnitř.
- Ideální jídla pro zimní vaření jsou ty, které vyžadují malou pozornost, jako jsou pečeně, celá kuřata, žebra a krůty. Usnadněte si přípravu jídla přidáním jednoduchých položek, jako je zelenina a brambory.

### 3. UZENÍ V TEPLÉM POČASÍ

Jakmile bude venku tepleji, doba uzení se sníží. Když se oteplí, je důležité správné oblečení: šortky, košile, boty, čepice, zástěra a vrstva opalovacího mléka. Postupujte podle těchto několika doporučení a užijte si uzení v horkých měsících:

- Upravte teplotu uzení dolů. To pomáhá vyhnout se nežádoucímu vzplanutí.
- K určení vnitřní teploty potravin použijte teploměr na maso. Pomáhá to zabránit tomu, aby se Vaše maso nadměrně vyudilo a vyschlo.
- I za horkého počasí udržujte dvířka udírny neustále zavřená.
- Potraviny můžete udržovat v horkém stavu tím, že je zabalíte do fólie a umístíte je do izolovaného chladiče. Zmačkané noviny kolem fólie pomůže udržovat jídlo teplé až po dobu 3 až 4 hodin.

## ROZSAH TEPLoty UDÍRNy

Odečty teploty na ovládací desce se nemusí přesně shodovat s teploměrem. Všechny níže uvedené teploty jsou přibližné a jsou ovlivněny následujícími faktory: venkovní teplota okolí, množství a směr větru, kvalita použitého paliva na pelety, otevírání dveří a množství uzeného jídla.

- **VYSOKÁ TEPLota (190 - 215 °C / 375-420 °F)**

Tento rozsah se nejlépe používá k uzení při vysoké teplotě. Vysoká teplota se také používá k předehtání udírny, vypalování mřížek od zbytků a dosažení vysokého tepla v extrémně chladných povětrnostních podmínkách.

- **STŘEDNÍ TEPLota (135–177 °C / 275-350 °F)**

Tento rozsah je nejlepší pro uzení, douzování a ukončení pomalého uzení všeho zabaleného např. ve slanině nebo tam, kde chcete mít všechno pod kontrolou.

- **NÍZKÁ TEPLota (65-122 °C / 150-250 °F)**

Tento rozsah teploty se používá k pomalému uzení, zvýšení kouřové chuti a udržování potravin v teple. Dodejte své pochoutce více uzené chuti a udržujte své maso šťavnaté tím, že udíte déle při nižší teplotě (známé také jako nízká a pomalá). Vřele doporučujeme pro velkou krůtu na Den díkůvzdání, šťavnatou šunku na Velikonoce nebo na velkou sváteční hostinu.

### Existují dva typy uzení: horké uzení a uzení za studena

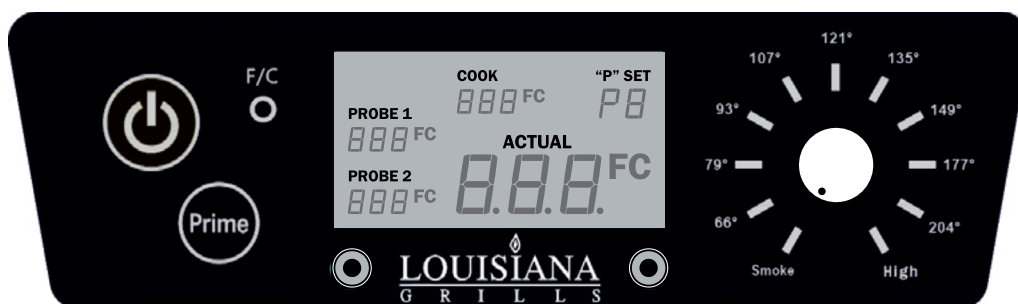
- **Uzení za horka**, jiné jméno pro nízké a pomalé pečení, se obvykle provádí mezi 82-122 °C / 180-250 °F. Horké uzení funguje nejlépe, když je zapotřebí delší doba pečení, jako jsou velké kusy masa, ryb nebo drůbeže.
- **Uzení za studena** je, když se jídlo zauzuje jen studeným kouřem v rozmezích teploty 15-32 °C / 60-90 °F.








**TIP: Chcete-li zvýraznit kouřovou chuť, přepněte ihned po vložení jídla do udírny do nízkého teplotního rozsahu. To umožňuje kouři více proniknout do masa před tím, než se póry masa uzavřou při 49 °C.**

Klíčem je experimentovat s dobou, po kterou udíte pochutiny než se udělají. Někteří venkovní kuchaři raději kouří na konci vaření, takže jídlo může zůstat v teple, dokud není připraveno k servírování. Cvičení dělá mistra!



## POROZUMĚNÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKY



CONTROL	DESCRIPTION
	Stisknutím tlačítka zapnete napájecí jednotku. Tlačítko bude svítit a LED obrazovka se rozsvítí, pokud je udrna připojena ke zdroji energie. Dalším stisknutím tlačítka jednotku vypnete.
	Ovladač teploty umožňuje nastavit požadovanou teplotu uzení. Po připojení ke zdroji a stisknutí tlačítka napájení otočte číselníkem a vyberte některou z deseti přednastavených teplot mezi 65-232 °C.
	Tlačítko teplotního spínače se používá ke změně odečtu teploty na LED obrazovce. Zmáčkní pro přepnutí na stupně Celsia nebo na Fahrenheita. Výchozí hodnota je Celsius.
	LCD obrazovka slouží pro informace o Vaší jednotce. Na LCD obrazovce se zobrazí požadovaná teplota pečení, skutečná teplota pečení a teploty sondy masa (pokud jsou připojeny). Pokud je připojena pouze jedna sonda masa, zobrazí se pouze jedna hodnota. Teplota může být zobrazena buď Fahrenheit nebo Celsius.
	Stisknutím a podržením tlačítka Prime aktivujete další přísun pelet do ohně. To lze použít k přidání dalšího paliva do ohně především před otevřením dveří, což má za následek rychlou dobu zpětného získávání tepla. Může být také použit při uzení ke zvýšení intenzity čistého kouřové aroma. Požadováno od konkurenčních udrn.
	The Smoke Setting - Nastavení kouře na ovladači teploty je spouštěcí režim jednotky. Udrna pracuje při nejnižší teplotě, aniž by oheň zhasl.
	Zásuvné připojovací porty na přední straně ovládací desky jsou pro sondu na maso. Po připojení sondy na maso se na LCD obrazovce zobrazí teplota. Pokud se nepoužívá, odpojte sondu od připojovacího portu. Kompatibilní pouze s masovými sondami značky Louisiana. Další sondy na maso se prodávají samostatně.



## POROZUMĚNÍ SONDÁM

### TEPLTNÍ SONDA

Nachází se uvnitř hlavního válce, kde na zadní stěně je umístěna teplotní sonda. Je to malý, svislý kus z nerezové oceli. Teplotní sonda měří vnitřní teplotu jednotky. Když je teplota nastavena na řídicí desce, teplotní sonda odečte skutečnou teplotu uvnitř jednotky a upraví se na požadovanou teplotu.

**DŮLEŽITÉ: Teplota Vaší jednotky je vysoce ovlivněna venkovním počasím, kvalitou použitých pelet, chutí pelet a množstvím jídla.**

### SONDA NA MASO

Sonda měří vnitřní teplotu Vašeho masa v jednotce, podobně jako vnitřní trouba. Připojte adaptér sondy na maso k portu pro připojení sondy na maso na řídicí desce a vložte sondu na maso z nerezové oceli do nejhrubší části masa a na ovládací desce se zobrazí teplota.

Abyste bylo zajištěno, že je sonda masa správně připojena k připojovacímu portu, můžete cítit a slyšet, jak zapadne na své místo.

**POZNÁMKA: Při umístění sondy na maso do masa zajistěte, aby dráty sondy na maso zabránily přímému kontaktu s plamenem nebo nadměrnému teplu. To může mít za následek poškození sondy na maso. Přebytečné dráty vodiče vytáhněte předními dveřmi udrny. Pokud sondu nepoužíváte, odpojte jej od připojovacího portu sondy na maso a odložte stranou, aby byla chráněna a čistá.**

## POSTUP NASTAVENÍ NÁSYPKY (PRIMING HOPPER)

Tyto pokyny je třeba dodržovat při prvním zapálení udírny a při každém vyprázdnění pelet ze zásobníku. Šnek musí být naplněn tak, aby pelety mohly projít délkou šneku a naplnit spalovací nádobu. Pokud není aktivován, zapalovači vyprší časový limit pro zapálení pelet a nezapálí se žádný oheň.

### Pro naplnění zásobníku postupujte takto:

1. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že v zásobníku nejsou žádné cizí předměty, které by blokovaly systém podávání šneku dole.
2. Vyjměte všechny součásti vaření z vnitřku udírny.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení. Stisknutím vypínače zapnete jednotku a otočte ovladač teploty do polohy SMOKE (KOURĚ). Zkontrolujte následující položky:
  - Aby bylo slyšet otáčení šneku. Položte ruku nad rošt a měli by jste cítit pohyb vzduchu. Nedávejte ruku nebo prsty do ohně. To může způsobit zranění.
  - Přibližně po minutě se rozežřeje zapalovací svíčka a začnete cítit, jak se pelety zahřívají. Špička zapalovače nesvítí červeně, ale je velmi horká a bude pálit. Nedotýkejte se proto zapalovače.
4. Naplňte zásobník přírodními dřevěnými peletami k uzení.
5. Stiskněte a podržte tlačítko Prime, dokud nevidíte pelety na vnitřní straně grilu z šnekové trubice. Jakmile pelety začnou padat do ohně, uvolněte tlačítko Prime.
6. Znovu nainstalujte součásti uzení do udírny. Udírna je nyní připravena k použití.

### PRVNÍ POUŽITÍ - VYPÁLENÍ UDÍRNY

Po naplnění zásobníku a před prvním uzením je důležité dokončit rozpálení udírny. Spust'te udírnu a pracujte při vysoké teplotě (177 °C / 350 °) se zavřenými dvířky po dobu 30 až 40 minut, abyste udírnu rozpálili a zbavili ho veškerých cizích látek.

### PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Před přidáním jídla do jednotky je důležité nechat Vaši udírnu předehřát. To umožňuje udírně a mřížkám na uzení zahřát se rychleji, zabíjet bakterie a další patogeny, které zůstaly po minulém uzení. Předehřívajte se zavřenými dvířky udírny.

**DŮLEŽITÉ: Vaše uzení ovlivní venkovní teplota okolí, povětrnostní podmínky a kvalita dřevěných pelet . Sledujte čas potřebný k dosažení požadované teploty a podle potřeby upravte dobu uzení.**

### POSTUP AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Připojte napájecí kabel k uzemněnému zdroji napájení.
2. Zkontrolujte spalovací nádobu, aby jste se ujistili, že neexistují překážky pro správné zapálení. Otevřete víko zásobníku. Zajistěte, aby v systému podávání zásobníku nebo šneku nebyly žádné cizí předměty. Naplňte násypku suchými, přírodními granulemi z tvrdého dřeva.
3. Stisknutím tlačítka napájení jednotku zapnete. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus. Systém podávání šneku se začne otáčet, zapalovací svíčka začne žhnout a ventilátor bude dodávat vzduch do ohniště. Během startovacího cyklu začnou pelety kouřit. Dvě udírny musí zůstat otevřené během spouštěcího cyklu. Chcete-li potvrdit, že spouštěcí cyklus začal správně, poslouchejte vydávaný tichý zvuk a všimněte si, že se produkuje určité teplo.
4. Začněte předehřívat udírnu se zavřenými dveřmi. Otočte ovladač teploty na 177 °C / 350 °F, aby se jednotka předehřála , přibližně 15 až 20 minut.
5. Po dokončení předehřívání jste připraveni užívat udírnu při požadované teplotě!

**DŮLEŽITÉ: Když vyberete nastavení nízké nebo SMOKE po předehřátí, šnek se bude i nadále otáčet s krmenými pelety. Tím se teplota na okamžik zvýší, ale teplota se nakonec sníží a stabilizuje. Pamatujte, že se snažíte regulovat oheň, takže je čas potřebný k dosažení požadované teploty.**

## POSTUP INTEGRÁLNÍ PORUCHY

Pokud z nějakého důvodu selže elektrický zapalovač, zkontrolujte následující kroky nebo zapněte udírnu pomocí manuální metody.

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Otevřete dveře udírny. Vyjměte varné součásti zevnitř udírny. Odstraňte všechny nespálené pelety a popel z ohně. Nedotýkejte se zapalovače, abyste předešli zranění, protože může být velmi horký.
2. Jakmile jsou všechny součásti udírny odstraněny a vyčištěny, zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení. Zkontrolujte následující:
  - Vizually si potvrďte, že zapalovač pracuje a to tak, že položíte ruku nad rošt na spalování a ucítíte teplo.
  - Vizually ověřte, že zapalovací svíčka vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v ohništi.
  - Vizually potvrďte, že šnek spouští pelety do ohně.
  - Ujistěte se, že spalovací ventilátor pracuje tak, že uslyšíte torzní zvuk.
3. Pokud některý z výše uvedených bodů nefunguje, postupujte podle pokynů pro řešení problémů.

## POSTUP MANUÁLNÍHO SPUŠTĚNÍ

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Připojte napájecí kabel k uzemněnému zdroji napájení.
2. Zkontrolujte vypalovací nádobu, abyste se ujistili, že neexistují překážky pro správné zapálení. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že neexistují žádné cizí předměty v systému podávání násypky nebo šneku. Naplňte násypku suchými granulemi z tvrdého dřeva.
3. Otevřete dvířka udírny. Vyjměte varné součásti a otevřete hořící nádobu. Vložte velkorysou hrst pelet. Nastříkejte na horní část pelet gelový startér nebo jiný vhodný startér pelet. Přidej další malé množství pelet do spalovací nádoby.

**POZNÁMKA: Nepoužívejte lihu, benzín, zapalovač nebo petrolej k zapálení nebo osvěžení ohně v udírně.**

4. Zapalte obsah vypalovacího hrnce pomocí zapalovače s dlouhou rukojetí. Nechte startér hořet 3 až 5 minut. Nepokoušejte se do vypalovacího hrnce přidat další startér. To může způsobit zranění.
5. Pečlivě vložte součásti vaření do vnitřku kouřové skříně. Dveře skříně musí zůstat otevřené během spouštěcího cyklu.
6. Pokračujte v spouštění podle kroků tři až pět postupu automatického spouštění

## VYPNUTÍ VAŠÍ UDÍRNY

1. Po dokončení uzení otočte kolečkem teploty na 177 ° C a zavřete dvířka udírny. Nechte udírnu běžet po dobu pěti až deseti minut, abyste prošli jeho přirozenou metodou spálení. Pokud připravujete potraviny, které jsou mimořádně mastné, nechte udírnu opálit dalších deset až dvacet minut. Tím se sníží pravděpodobnost, že při příštím spuštění dojde k požáru tuku.
2. Jakmile je vypalování ukončeno, ponechte dveře zavřené a otočte volič teploty do polohy 93 ° C / 200 ° F po dobu pěti minut, aby všechny zbývající pelety vyhořely.
3. Po pěti minutách se zavřenými dveřmi stiskněte vypínač a vypněte jednotku a otočte ovladač teploty do polohy OFF (vypnuto).

## PÉČE A ÚDRŽBA

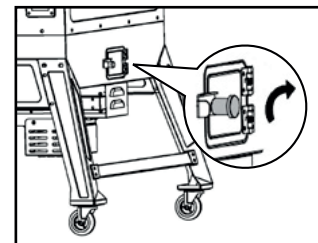
Každý spotřebič Louisiana vám poskytne mnoho let výborné služby s minimálním čištěním. Důležitým krokem je umožnění samočištění grilu a mřížky na vaření spuštěním udírny při vysoké teplotě po dobu 5 až 10 minut po každém použití. Při údržbě udírny postupujte podle následujících tipů pro čištění a údržbu:

### 1. MONTÁŽ ZÁSObNÍKU (HOPPERU)

- Zásobník obsahuje funkci čištění, která umožňuje snadné čištění a výměnu různých chutí pelet. Pro vyprázdnění vyhledejte skluzovou desku na zadní stranu zásobníku. Umístěte čistý, prázdný kbelík pod kryt padacího žlabu a pak kryt vyjměte. Odšroubujte destičku, vysuňte směrem ven a pelety se vyprázdní.

**POZNÁMKA: K odstranění přebytečných pelet, pilin a nečistot použijte kompletní kartáč s dlouhou rukojetí nebo pro úplné vyčištění využijte očistu sítím násypky z obchodů.**

- Pokud nebudete vaši udírnu delší dobu používat – doporučuje se vyprázdnit veškeré pelety ze šnekového systému. To lze provést spuštěním udírny při prázdné násypce, dokud se všechny pelety nevyprázdní ze šnekového systému.
- Zkontrolujte a očistěte veškerý odpad z větracího otvoru ventilátoru, který se nachází na spodní straně zásobníku. Jakmile je přístupový panel zásobníku odstraněn (viz schéma elektrického drátu), opatrně setřete veškeré nahromaděné mazivo přímo na lopatkách ventilátoru. Tím je zajištěno dostatečné proudění vzduchu do napájecího systému.



### 2. SONDY

- Úlomky nebo přehyby vodičů sondy mohou způsobit poškození součástí. Dráty by měly být srolovány do velké, volné cívky.
- Přestože jsou sondy z nerezové oceli, neumísťujte je do myčky ani neponořujte do vody. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat sondy, což způsobí chybné hodnoty. Pokud je sonda poškozená, měla by být vyměněna.

### 3. VNITŘNÍ POVRCHY

- Doporučujeme po každém použití vyčistit ohniště. Tím se zajistí správné zapálení a zabrání se usazování nečistot nebo popelu v ohništi.
- Použijte kartáč na čištění s dlouhou rukojetí (mosaz nebo měkký kov), odstraňte z udících mřížek veškeré jídlo nebo usazeniny. Doporučujeme to dělat, když jsou ještě teplé z předchozího uzení. Pozor na popálení. Mastné požáry jsou způsobeny příliš velkým množstvím zbytků na součástech udírny. Důkladně očistěte vnitřek udírny. V případě vzplanutí ohně mazivem nechte dvířka udírny zavřené, aby se oheň uhasil. Pokud oheň nezhasne rychle, opatrně vyjměte jídlo, vypněte udírnu a zavřete dveře, dokud oheň úplně nezhasne. Dalším způsobem, jak uhasit oheň, je ovinout hliníkovou fólií kolem komína kouře a uzavřít vzduch dovnitř. Lehce posypte jedlou sodou, je-li k dispozici.
- Často kontrolujte kyblík na tuk a podle potřeby jej vyčistěte.
- Sklo dveří skříně je z ušlechtilého skla a při vysokém žáru se nerozbije; nadměrné nahromadění sazí a tuku však může způsobit, že se dveře nezavírají, pokud nejsou pravidelně čistěny. Kouř a úlomky lze odstranit častým čištěním skla.

### 4. VNĚJŠÍ POVRCHY

- Po každém použití vyčistěte udírnu. K odstranění tuku použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy udírny nepoužívejte čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí složky. Na všechny lakované povrchy se nevztahuje záruka, ale jsou součástí obecné údržby a ošetření. Pro poškrábání barev, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy mohou být všechny lakované povrchy ošetřeny pomocí vysokoteplotní BBQ barvy.
- Pro úplnou ochranu udírny použijte kryt udírny! Kryt je nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami. Pokud jednotku nepoužíváte nebo ji dlouhodobě skladujete, uložte ji pod kryt v garáži nebo kůlně.



## ČISTÍCÍ ČASOVÁ TABULKA

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Skleněné dvířka udírny	Po každém 2-3 uzení	Smíchejte sodu s octem a vyčistěte sklo
Dno udírny	Po každém 5-6 uzení	Odstranění nadbytečné nečistoty
Spalovací rošt	Po každém 2-3 grilování	Odstranění nadbytečné nečistoty
Grilovací mřížky	Po každém uzení	Mosazný drátěný kartáč
Nádoba na vodu	Po každém uzení	Mýdlová voda
Zásobník na tuk	Po každém uzení	Mýdlová voda
Tuková trubice	Po každém 5-6 uzení	Mýdlová voda
Šnekový podavač pelet	Když je násypka na pelety prázdná	Odstraňte ze šnekového podavače zbytek pelet dle instrukcí péče a údržba
Saze	Po každém 5-6 grilování	Seškrábněte vrstvu, nečistěte
Elektrické komponenty násypky	Jednou za rok ( před sezónou grilování)	Vyjměte přístupový panel, otřete lopatky ventilátoru mýdlovou vodou
Přívod vzduchu	Po každém 5-6 uzení	Oprášit, kartáč a mýdlová voda
Sonda na teplotu	Po každém 2-3 uzení	Vyčistěte + mýdlová voda

## POUŽÍVÁNÍ DŘEVĚNÝCH PELET

Nevypadají větší než guma na konci tužky. Lidé, kteří je vidí poprvé, si myslí, že je to jídlo pro králíky; však není nic menšího z paliva na barbecue, co vytvoří takové teplo a vytvoří v mase tu nejúžasnější příchuť dřeva. Tyto čisté grilovací dřevěné pelety generují asi 8200 BTU na půl kila s velmi malým popílkem, nízkým obsahem vlhkosti (5-7%) a jsou uhlíkově neutrální.

Pelety na grilování se vyrábějí čistou surovinou (piliny), která se rozmělní v kladivovém mlýně a materiál se tlačí přes matici tlakem. Když je peleta tlačena skrz hubici, je rozřezána, ochlazena, proseta, vysáta a poté zabalena pro spotřebitelské použití. Informujte se u místního prodejce o příchuťích dostupných ve Vaší oblasti.

### HICKORY BLEND – směs bílý ořech

Bohatá, kouřová chuť slaniny. Považován za „krále lesů“.

### MESQUITE BLEND

Silná, pikantní, kořenitá chuť. Tak jako Tex-Mexická kuchyně.

### APPLE BLEND – jablečná směs

Zakouřená, jemně sladká chuť. Vřele doporučujeme pro pečení.

### CHERRY BLEND – třešňová směs

Mírně sladká, ale taky trochu trpká nebo kyselá. Dává růžový nádech lehkým jídlům.

### WHISKEY BARREL BLEND

Silný, sladký kouř s aromatickým vláknem. Ideální pro červené maso.

### COMPETITION BLEND - soutěžní

Perfektní směs sladké, slané a kyselé. Používá ji mnoho profesionálů v grilování.

## TIPY A TECHNIKY

Postupujte podle těchto užitečných tipů a technik předávaných od majitelů Louisiana, našich zaměstnanců a zákazníků stejných jako vy, abyste se s udírnou seznámili:

### 1. BEZPEČNOST POTRAVIN

- Udržujte vše v kuchyni a v kuchyňské lince čisté. Pro maso používejte jiné talíře a nádobí než ty, které jste použili k přípravě nebo přepravě syrového masa do udírny. Tím se zabrání kontaminaci bakterií. Každá marináda nebo jiná omáčka na potírání masa by měla mít vlastní nádobu.
- Udržujte horká jídla v teple (nad 60 ° C / 140 ° F) a studená jídla v chladu (do 3 ° C / 37 ° F).
- Marináda by nikdy neměla být uložena pro pozdější použití.
- Vařená jídla by neměla být ponechána v žáru déle než hodinu. Nenechávejte horká jídla v chladu déle než dvě hodiny.
- Rozmrazování a marinování chlazeného masa. Nerozmrazujte maso při pokojové teplotě ani na přepážce. Bakterie se mohou rychle množit v teplých a vlhkých potravinách. Před zahájením přípravy jídla a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce horkou mýdlovou vodou.

### 2. PŘÍPRAVA VAŘENÍ

- Při přepínání z vysoké teploty na nízkou teplotu otevřete dvířka a nechte je otevřené, dokud se skutečná teplota nepřiblíží požadované teplotě. To urychluje proces a zajišťuje, že oheň nezhasne.
- Buďte připraveni. To se týká přípravy kuchařského receptu, paliva, doplňků, nádobí a všech přísad, které potřebujete k uzení.
- Podlahová rohož BBQ je velmi užitečná. Díky nehodám při manipulaci s potravinami podlahová rohož BBQ chrání plochu, terasu nebo kamennou platformu před možným znečištěním mastnotou.

### 3. TIPY NA UZENÍ A TECHNIKY

- Chcete-li do masa vnést více kouře, udte déle a při nižších teplotách (známé také jako nízké a pomalé). Maso uzavře svá vlákna poté, co dosáhne vnitřní teploty 49 ° C
- Pro stanovení vnitřní teploty potravin, které udíte, vždy používejte masový teploměr.
- Omáčky na bázi cukru se nejlépe aplikují na konci uzení, aby se zabránilo spálení a vzplanutí.
- Mezi potravinami ponechte volný prostor pro správný tok tepla. Jídlo v přeplněné udírně bude vyžadovat více času na uzení.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud vaše udírna funguje špatně nebo méně často, mohou být užitečné následující tipy pro řešení problémů.

**Upozornění: Před otevřením udírny vždy odpojte elektrický kabel, abyste mohli provádět jakékoli kontroly, čištění, údržbu nebo servis. Zajistěte, aby byla udírna zcela ochlazená, aby nedošlo ke zranění.**

PROBLÉM	PŘÍČNA	PŘÍČNA
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka napájení	Tlačítko napájení	Stiskněte tlačítko Napájení. Znovu stiskněte a podržte po dobu 2 sekund k ověření připojení.
	Není připojen ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka připojena k funkčnímu zdroji energie. Resetujte jistič. Ujistěte se, že GFCI je minimálně 10 Amp (přístup k elektrickým součástem viz schéma elektrického drátu). Ujistěte se, že všechna připojení vodičů jsou pevně připojena a suchá.
	Vyhozená pojistka na ovládacím panelu	Vyjměte součásti vaření z udírny. Otočte jednotku an stranu a demontujte šrouby na zadní straně řídicí desky. Zkontrolujte pojistku, zda není porušená, nebo spálená. Pokud ano, pojistka potřebuje ručně vyměnit.
	Vadná řídicí deska	Řídicí deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Nesvítí kontrolka topení	Šnekový podavač nefunguje	Před prvním použitím jednotky nebo kdykoli je zásobník zcela vyprázdněn musí být šnekový podavač naplněn tak, aby pelety mohly naplnit šnekovou trubici. Pokud není naplněn zapalovači vyprší časový limit než se pelety dostanou k zapalovači. Postupujte podle postupu nastavení Hopper.
	Šnekový motor je zaseknutý	Vyjměte součásti vaření z grilu. Vypněte gril stisknutím tlačítka napájení a zkontrolujte šnekový systém podávání pelet. Vizually potvrďte, že šnek spouští pelety do spalovacího roštu. pokud nefunguje správně, kontaktujte zákaznický servis a požádejte o pomoc nebo náhradní díl.
	Selhání zapalovače	Vyjměte součásti vaření z udírny. Vypněte ji stisknutím tlačítka napájení a zkontrolujte vizuálně zapalovač. Pokud zapalovač pracuje správně měli by jste cítit položenou rukou nad zapalovačem teplo. Vizually se ujistěte, že zapalovací svíčka vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v ohništi. Pokud ne postupujte pro správné fungování postup ručního spouštění a pokračujte v používání grilu. Nicméně můžete požádat o pomoc zákaznický servis nebo o náhradní díl.
Blikající tečky na LCD obrazovce	Zapalovač je v provozu	Toto není chyba, která ovlivňuje jednotku. Slouží k prokázání, že jednotka má napájení a je zapnutá Spouštěcí režim (zapalování je zapnuto). Zapalovací svíčka se vypne po pěti minutách - tečky zmizí, udírna se začne upravovat na požadovanou zvolenou teplotu.
Bliká teplota na LCD obrazovce	Teplota grilu je pod 65 ° C	Toto není chyba, která ovlivňuje jednotku. Používá se však k prokázání určitého rizika že oheň nehoří. Zkontrolujte, zda je v zásobníku dostatek pelet nebo zda není překážka ve šnekovém systému. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte spalovací nádobu pro tvorbu popela zda i tady nejsou nějaké překážky a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že přívod vzduchu není blokován. Zkontrolujte motor šneku a potvrďte provoz (otáčení), a zajistěte, aby nedošlo k zablokování šnekové trubice.
Chybný kód „ErH“	Sonda grilu je přerušena	Demontujte přístupový panel zásobníku (viz schéma elektrického drátu) a zkontrolujte, zda není poškozen vodič teplotní sondy. Zkontrolujte, zda jsou konektory sondy pro teplotní sondu pevně a správně připojeny k řídicí desce.

Chybný kód „noP“	Špatné připojení na připojovací port.	Odpojte sondu pro maso od připojovacího portu na řídicí desce a znovu ji připojte. Zkontrolujte zda adaptér sondy na maso je pevně připojen. Také zkontrolujte známky poškození konce adaptéru. Pokud se stále objevuje chybný údaj, obraťte se na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
	Porucha masové sondy	Zkontrolujte známky poškození vodičů sondy na maso. Pokud je poškozen, obraťte se na zákaznický servis pro náhradní díl.
	Vadná řídicí deska	Řídicí deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
Udírna nemůže dosáhnout danou teplotu nebo udržet stabilní teplotu	Nedostatečný průtok vzduchu ve spalovací nádobě	Zkontrolujte, zda v ohništi není nahromaděný popel nebo překážka. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu pro tvorbu popela. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že přívod vzduchu není blokován. Při znečištění dodržujte pokyny pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku pro potvrzení, že nedošlo k zablokování šnekové trubice. Jakmile všechny výše uvedené kroky máte splněny, zapněte gril, nastavte teplotu na SMOKE a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda plamen je jasný a zářivý.
	Nedostatek pelet, špatná kvalita pelet, překážka v systému podávání	Zkontrolujte násypku, zda je dostatečná hladina paliva, a pokud je nízká, doplňte ji. Kvalita dřevěných pelet může být špatná nebo délka pelet příliš dlouhá. To může způsobit překážku v systému podávání. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Teplotní sonda	Zkontrolujte stav teplotní sondy. Při znečištění dodržujte pokyny pro péči a údržbu. Pokud je poškozená, obraťte se na servisní středisko.
Gril produkuje moc kouře nebo zbarvený kouř	Nadměrné množství mastných grilovaných jídel	Vyčistěte gril od tuku stékajících z jídel dle pokynů pro péči a údržbu.
	Kvalita dřevěných pelet	Vyjměte vlhké dřevěné pelety z násypky, Postupujte dle pokynů pro péči a údržbu. Pelety vyměňte za suché a kvalitní.
	Oheň je blokován	Vyčistěte ohnivou nádobu od vlhkých pelet. Dále postupujte podle postupu nastavení násypky.
	Nedostatečný přívod vzduchu	Zkontrolujte ventilátor zda funguje správně a že přívod vzduchu nic neblokuje. Pokud je ventilátor zanesen špínou postupujte dle pokynů péče a údržby.
Časté vzplanutí	Teplota grilování	Zkuste grilování při nižší teplotě
	Mastnota	Dodržujte instrukce o péči a údržbě



## POKYNY PRO VAŘENÍ

Různé styly grilování a uzení vám dají různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, zaznamenejte si, co jste uvařili, jakou teplotu, jak dlouho jste vařili a jaký byl výsledek. Příště se přizpůsobte svému vkusu. Cvičení dělá mistra.

Kulinářské umění grilování a uzení se vztahuje na delší doby vaření, ale má za následek přirozenější chuť vašeho masa díky požití dřeva. Vyšší teploty uzení mají za následek kratší dobu uzení, čímž se zajistí menší kouřová chuť.

**TIP: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud po vaření necháte maso odpočinout. To umožňuje přirozené šťávy migrovat zpět do masové vlákniny, což dává více šťavnatosti a svěžesti. Doby odpočinku mohou být podle velikosti masa 3 minuty až 60 minut.**

STYL VAŘENÍ	HORKÉ UZENÍ	PEČENÍ	PEČENÍ (střední)	GRILOVÁNÍ ( vysoké)
Teplotní rozsah	93-135°C	135-162°C	162-190°C	204°C

HOVĚZÍ	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 65 °C
Vysoký roštěnec (bez kosti)	2.26 - 2.72 kg		1½ - 2 hod	
Vysoký roštěnec	5.44 - 6.35 kg		2½ - 2¾ hod	
Klobásky	Všechny velikosti			4 - 5 hod
Telecí kotleta	Všechny velikosti	4 - 5 hod		
Žebra	Všechny velikosti	Ud'te, dokud se maso nevytrhne od kosti (přibližně 4-6 hodin)		
Hovězí hrudní	7.25 - 3.62 kg	Ud'te, dokud vnitřní teplota nedosáhne 91 ° C		

VEPŘOVÉ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 65 °C
Šunka vařená	Všechny velikosti	2 - 2¾ hours		
Šunka	4.53-5.44 kg			7 - 8 hod
Klobása (čerstvá)	Všechny velikosti			4 - 5 hod
Hovězí pečeně	1.36-1.81 kg		1 - 2 hod	2 - 3 hod
Pečeně s kostí	1.81-2.26 kg		1½ - 2 hod	2 - 3 hod
Vepřové ramínko	3.62-4.53 kg			93 - 98°C vnitřní teplota masa
Žebra	Všechny velikosti	Ud'te, dokud se maso neodtrhne od kosti (přibližně 4 - 6 hodin)		
Kotleta	Všechny velikosti	Ud'te, dokud se maso neodtrhne od kosti (přibližně 4 - 6 hodin)		

JEHNĚČÍ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Pečeně jehněčí	2.26 - 2.72 kg		5 -6 Hod	

<b>DRŮBEŽ</b>	<b>Velikost</b>	<b>Polosyrový 54 °C</b>	<b>Střední 60 °C</b>	<b>Dobře propečený 82 °C</b>
Krocán (celý)	4.53-5.44 kg			7 - 8 Hod
Kuře (celé)	Všechny velikosti			5 - 6 Hod
Paličky, prsa	Všechny velikosti			4 - 5 Hod
Menší křídla	Všechny velikosti			4 - 5 Hod
Kachna	1.36-2.26 kg			5 - 6 Hod

<b>KUŘECÍ</b>	<b>Velikost</b>	<b>Polosyrový 54 °C</b>	<b>Střední 60 °C</b>	<b>Dobře propečený 82 °C</b>
Kuře celé	Všechny velikosti			5 - 6 Hod
Paličky, prsa	Všechny velikosti			4 - 5 Hod

<b>MOŘSKÉ PLODY</b>	<b>Velikost</b>	<b>Polosyrový 54 °C</b>	<b>Střední 60 °C</b>	<b>Dobře propečený 82 °C</b>
Ryba – celá	Všechny velikosti			2 - 3 Hod
Ryba - filet	Všechny velikosti			1 – 2 Hod

<b>ZVĚŘINA</b>	<b>Velikost</b>	<b>Polosyrový 54 °C</b>	<b>Střední 60 °C</b>	<b>Dobře propečený 82 °C</b>
Pečeně	2.26 - 2.72 kg		5 -6 Hod	
Velké pláty – (čerstvé)	3.62-4.53 kg			7 - 8 Hod

# ELEKTRICKÁ DIAGRAMOVÁ DRÁHA

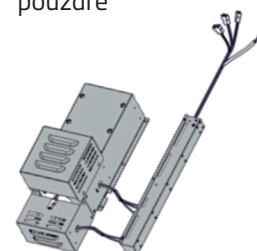
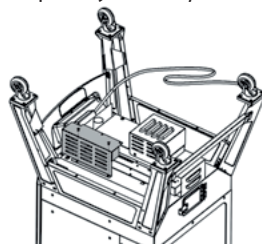
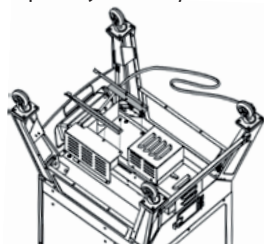
Systém Digital Control Board je složitá technologie. Chcete-li zajistit ochranu před přepětím a elektrickým zkratem, prostudujte si schéma drátů níže, abyste se ujistili, že váš zdroj energie je dostatečný pro provoz jednotky.

## LG - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

220-240V, 1.1AMP, 50HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

POZNÁMKA: Elektrické komponenty, které prošly zkušebními a certifikačními testy bezpečnosti výrobků, vyhovují zkušební toleranci  $\pm 5-10$  procent

- 1 Vždy odpojte napájecí kabel od elektriky před servisem nebo údržbou
- 2 Odtraňte dvě podpěry na zásobník na tuk ze spodu jednotky
- 3 Odstraňte drátové komponenty udírny ze spodu jednotky
- 4 Kabelový svazek se nachází v ochranném pouzdře

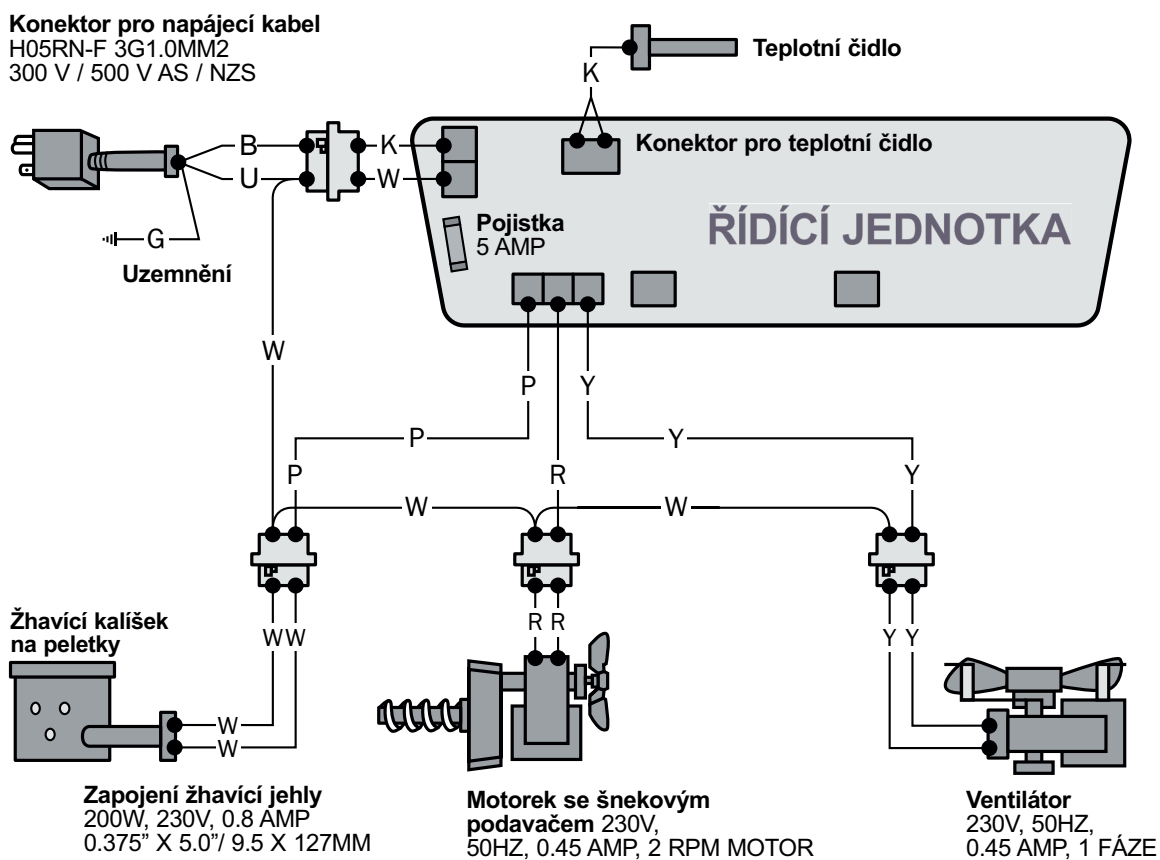


### Schéma pro zapojení řídicí jednotky:

spotřeba pelet 1,1 KG / H (2,4 LB / H)

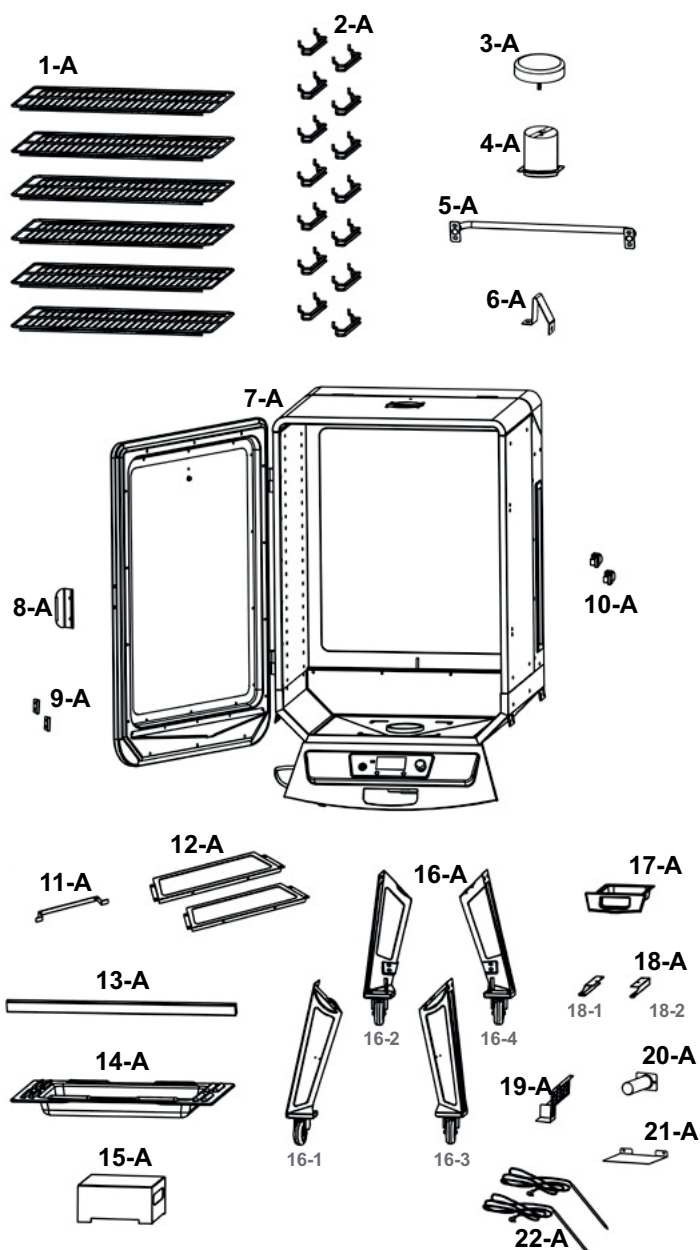
### INDEX

W : WHITE  
Y : YELLOW  
P : PURPLE  
R : RED  
K : BLACK  
B : BROWN  
U : BLUE



# NÁHRADNÍ DÍLY LG700 LG 900

Část	Popis	
1-A	Rošty	6 ks
2-A	Podpěry roštů	14 ks
3-A	Komínové víko	1 ks
4-A	Komín	1 ks
5-A	Rukojeť násypky	1 ks
6-A	Pojistka víka	1 ks
7-A	Udící skříň	1 ks
8-A	Klika dveří udírny	1 ks
9-A	Západkový háček na dveře udírny	2 ks
10-A	Zámek dveří udírny	2 ks
11-A	Držák napájecího kabelu	1 ks
12-A	Nosný panel	2 ks
13-A	Zadní podpůrná deska	1 ks
14-A	Miska na vodu	1 ks
15-A	Regulace plamene	1 ks
16-A	Opěrná noha s kolečkem	4 ks
17-A	Zásobník na tuky	1 ks
18-A	Držáky zásobníku na tuky	2 ks
19-A	Drátové komponenty	1 ks
20-A	Výpustná trubice na tuk	1 ks
21-A	Tepelný štít	1 ks
22-A	Masová sonda	2 ks
23-A	Krytka na dveře	1 ks
24-A	Šroub ¼-20x½" nerez	12 ks
25-A	Šroub ¼-20x⅝" nerez	4 ks
26-A	Šroub 10-24x½" nerez	12 ks
27-A	Šroub 10-24x½" nerez	28 ks
28-A	Šroub 10-24x⅓"	2 ks

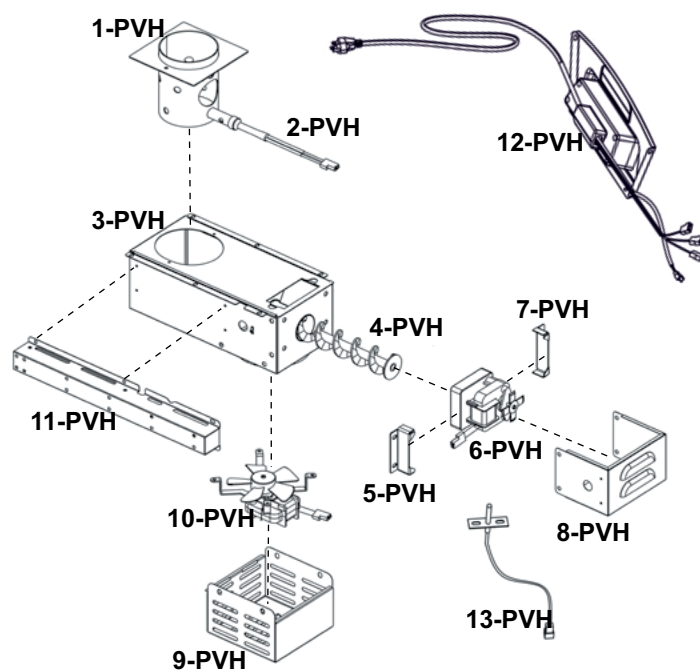


**POZNÁMKA:** Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit bez předchozího upozornění.

23-A		26-A	
24-A		27-A	
25-A		28-A	

## Náhradní díly násypky

Část	Popis
1-PVH	žhavící kalíšek
2-PVH	žhavící jehla
3-PVH	ochranné pouzdro
4-PVH	šnekový podavač pelet
5-PVH	levý držák motorku
6-PVH	motorek šnekového podavače
7-PVH	pravý držák motorku
8-PVH	kryt motorku
9-PVH	kryt ventilátoru
10-PVH	ventilátor
11-PVH	ochranné pouzdro
12-PVH	kontrolní panel
13-PVH	teplotní sonda



## ZÁRUKA

Nákupem produktu Louisiana u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky. Společnost Louisiana poskytuje 2letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání.

Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou.

Ohledně po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup. Obrat'te se do 30 dnů od odhalení závady na vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu. Nahláste výrobní číslo výrobku a popište závadu produktu.

Závadu na záruku nemůžeme uznat v následujících případech:

- Obvyklé opotřebenění při použití v souladu s určením.
- Závady/a nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady/a nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako např. poškození chybou montáží nebo neodborným čištěním povrchu udícího roštu atd.)
- Změny barvy a poškození produktu (např. Barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, udící rošt, misku, spirálu, těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady/a nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady/a nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady/a nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady/a nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady/a nebo škody z důvodu vyšší moci
- Závady/a nebo škody z důvodu opotřebenění při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.)

Společnost Louisiana vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí i pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění náhrady následujících škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyly nahlášený prodejci ve lhůtě 30 dnů po obdržení produktu. Produkty Louisiana Grills se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.

Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví LG.

Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

Společnost Louisiana a distributor **Graffishing&hunting David Lužný** nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody.

Společnost Louisiana neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souladu s instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení.

Ani společnost Graffishing, ani autorizovaný prodejce Louisiana Grills nepřijímají odpovědnost za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách způsobené používáním tohoto produktu. At' už je vůči společnosti Graffishing uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce ani autorizovaný prodejce v žádném případě nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé, následné nebo jiné škody jakékoli povahy, které by přesahovaly smysl původního nákupu tohoto produktu. Veškeré záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a nevzniká vůči výrobcovi žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.



## OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍ DÍLY

Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte místního distributora Louisiana Grills.

## KONTAKTUJTE SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮ

Pokud máte jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na zákaznický servis, od pondělí do pátku, 8:00 - 17:00 hod.

David Lužný

Obchodní zástupce a rozvoz zboží po České republice

GRAFFISHING & HUNTING

Tel.: +420 732 779 911

Plumlovská 3614

Prostějov 796 04

IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498

E-mail: da.wa@seznam.cz

Email: graffishing.info@gmail.com

www.graffishing.cz

SKLAD: Honza Schwarz

Hlavní centrální sklad: Plumlovská 3614 Prostějov 796 04

Tel.: +420 739 201 310

Objednávky: honza@kamofish.cz

## ZÁRUČNÍ SERVIS

Obraťte se na nejbližšího prodejce Louisiana Grills o opravu nebo výměnu náhradních dílů. Společnost Dansons Inc. A také distributor výrobků Louisiana vyžaduje doklad o nákupu, aby mohla uplatnit záruční nárok; proto si uschovejte svůj původní prodejní doklad nebo fakturu pro budoucí použití. Sériové číslo a číslo modelu vašeho Louisiana Grilu najdete uvnitř víka zásobníku. Zaznamenejte si níže uvedená čísla, protože štítek se může opotřebovat nebo být po čase nečitelný.

---

Model

---

Sériové číslo

---

Datum nákupu

---

Autorizovaný dealer



Velkoobchodní a maloobchodní prodej značky  
Pit Boss a Louisiana pro Českou,  
Slovenskou a Polskou republikou.

— velkoobchod —  
**GRAFFISHING**  
— & —  
**hunting**

GRAFFISHING&HUNTING  
Plumlovská 314  
Prostějov 79604

IČ: 75672201  
DIČ: CZ8208093498



Obchodní zástupce Pit Boss  
a Louisiana ČR a Sk:  
David Lužný  
mobil: +420 732779911  
e-mail: da.wa@seznam.cz



Obchodní zástupce  
Pit Boss a Louisiana Polsko:  
Daniel Karpinski  
mobil: +48 604 179628  
e-mail: dkarpinski@wp.pl

