

Charcoal Smoker
Gril au Charbon de Bois

NP10580

EN



Before You Start

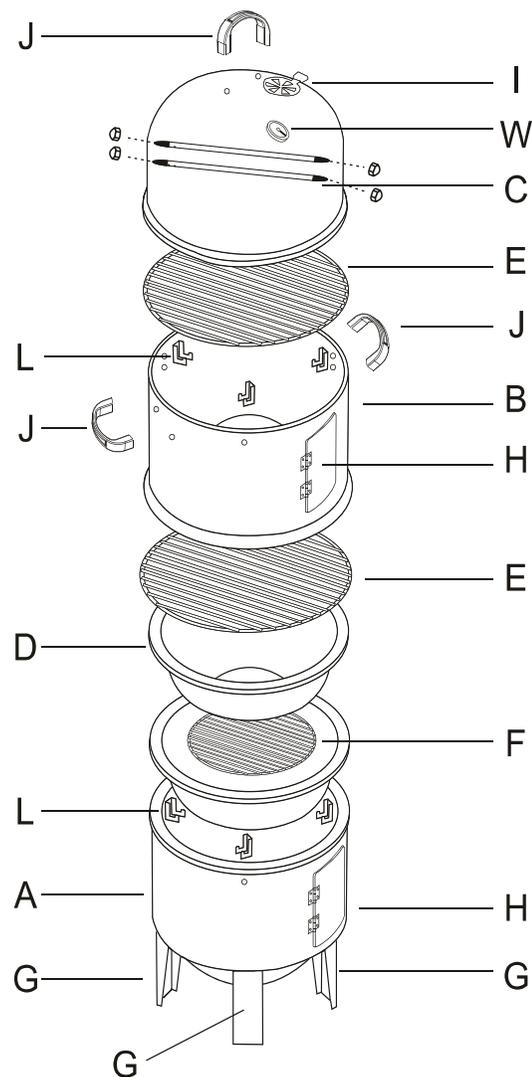
- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

FR



Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.



Remark /Remarque:

H: Screw/Vis $\Phi 3 \times 8$

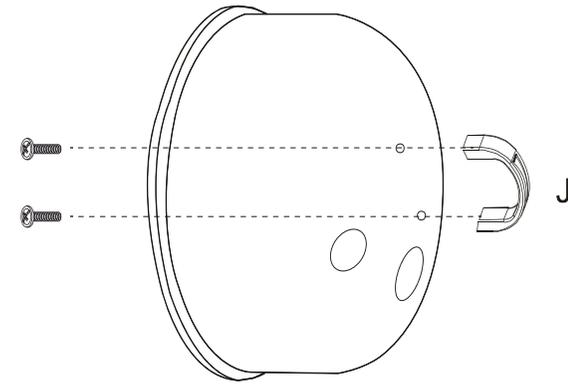
J/G: Screw/Vis $\Phi 6 \times 14$

L/I: Screw/Vis $\Phi 5 \times 10$

A x1 	B x1 	C x1 	
D x2 	E x2 	F x1 	
G x3 	H x2 	I x1 	
J x3 	L x6 	W x1 	S x1
6x 	x4 	2x 	
x6 M6	x12 Φ6x14	x7 M5	
x7 Φ5x10	x8 M3	x8 Φ3x8	

1

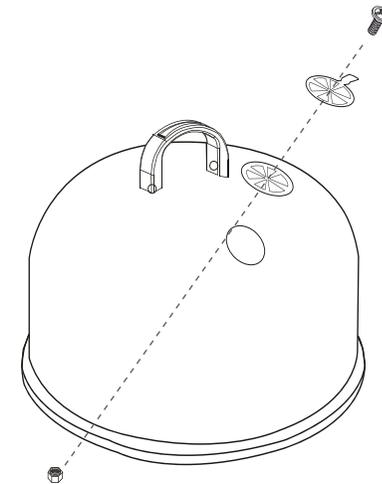
J: Screw/Vis Ø6X14 x2



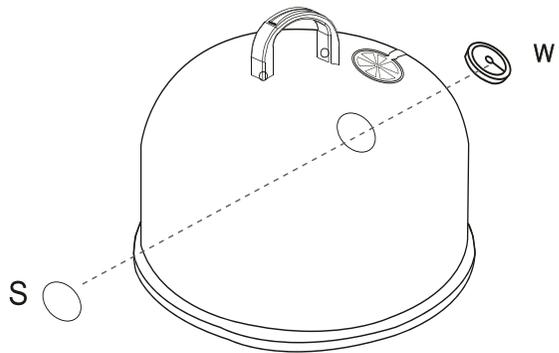
2

I: Screw/Vis Ø5X10 x1

M5 x1



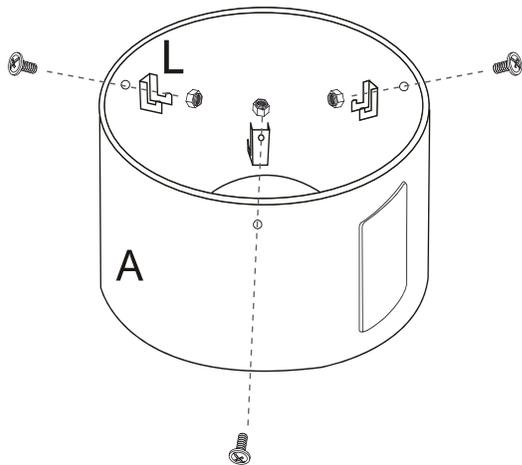
3



4

L: Screw/Vis Ø5X10  x3

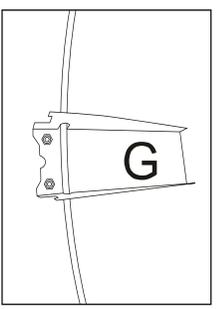
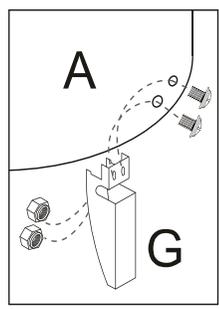
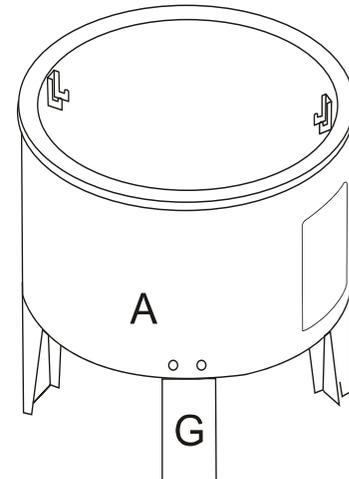
M5  x3



5

G: Screw/Vis Ø6X14  x6

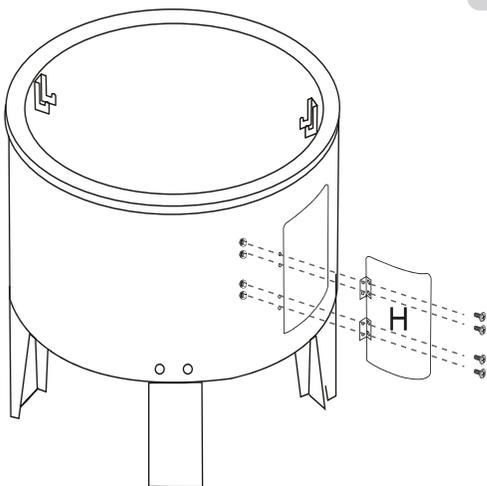
M6  x6



6

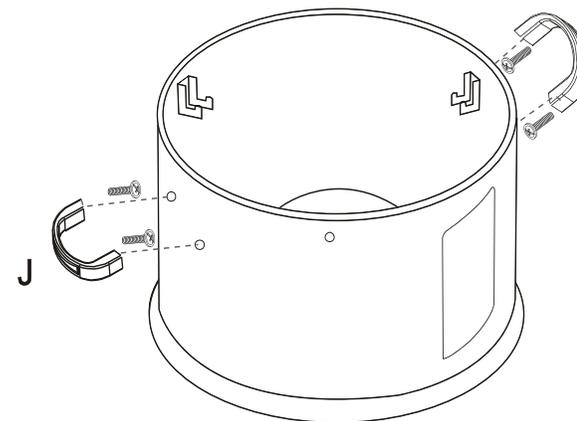
H: Screw/Vis Ø3X8  x4

M3  x4



8

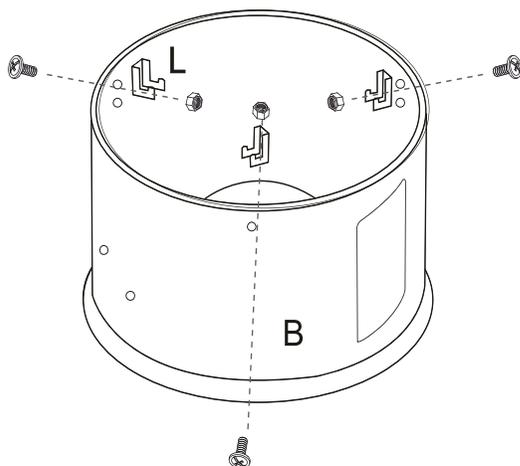
J: Screw/Vis Ø6X14  x4



7

L: Screw/Vis Ø5X10  x3

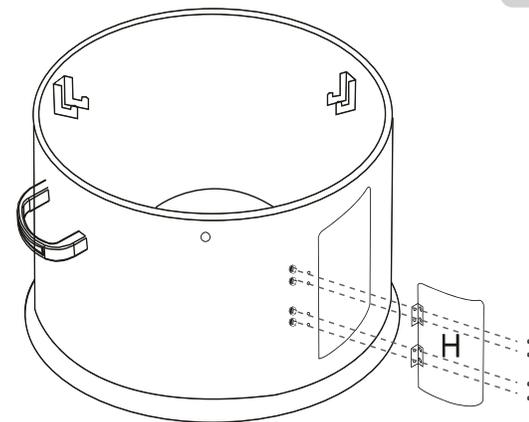
M5  x3



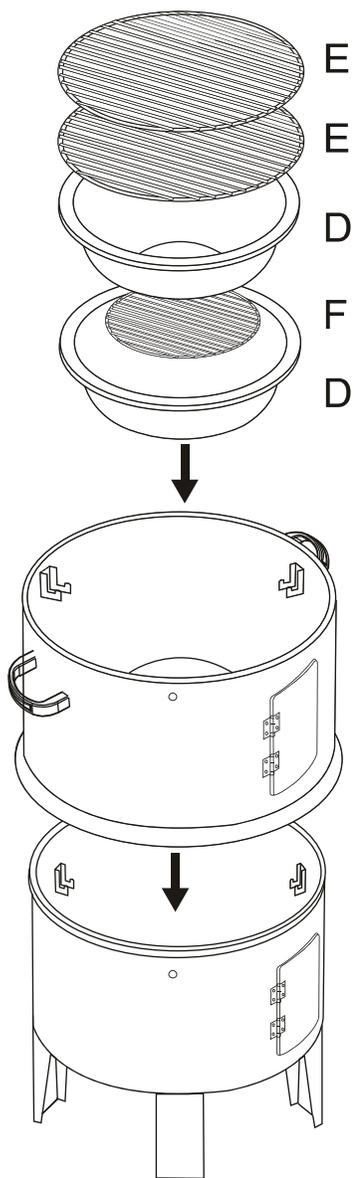
9

H: Screw/Vis Ø3X8  x4

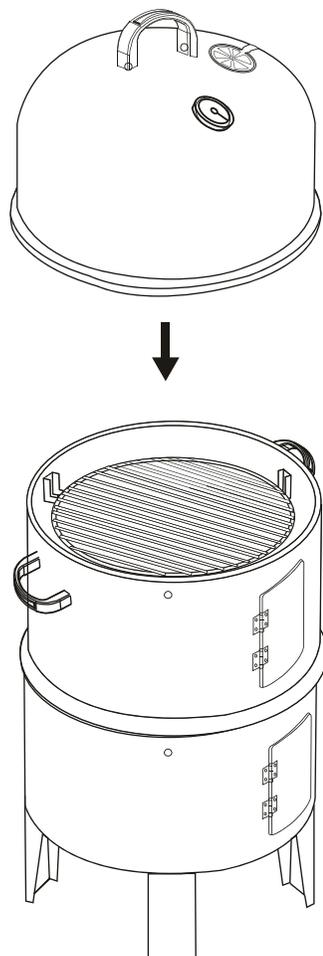
M3  x4



10



11

**EN****FIRST TIME USE**

For the first use, we strongly recommend that you keep it burning for over 30 mins without food load.

USEFUL HINTS AND PRECAUTIONARY MEASURES

This smoker can only be used outdoor.

Always install this product on a solid surface away from inflammable and metal materials.

Do not use the smoker when windy .

Use the smoker only after it is completely assembled and all parts are firmly in place.

Never move the smoker before the fire is completely extinguished and the smoker is cooled off completely.

Keep children and pets at a safe distance when using.

Never use liquid fuel to light or stir up the fire.

Protect yourselves against the fire and steam when opening lid or access doors when the smoker is in use.

INSTRUCTIONS FOR USE**LIGHTING**

Remove lid, upper layer body, cooking grates and drip pan.

Make sure charcoal grate sits inside the charcoal pan, and the charcoal pan is securely rested on all 3 legs.

Open door to the lower layer body. If possible, face open door to the wind to enhance fire starting and air circulation within the smoker.

Place charcoal or wood(not pine wood) into a pyramid shape, in the center of the charcoal grate.

Start the fire while leaving lid, upper layer body and drip pan off.

Allow charcoal /wood to burn for about 25 minutes. The coals should be lightly coated in gray ash before starting to cook.

Spread coats/wood evenly over the charcoal grate to obtain even fire. Close door on the lower layer body.

KEEP THE SMOKING GOING

Place drip pan securely on the 3 support brackets of the lower layer body.

You can fill this pan with little bit of water.

Place a cooking grate directly on top of the drip pan. Place food on the cooking grate in a single layer with spaces between each piece. This allows smoke and heat to circulate evenly all around the food.

Place upper layer body on top of the lower layer body. Keep door closed.

Position the other cooking grate on the support brackets of the upper layer body, and make sure the rim of the cooking grate is resting firmly on the support brackets. Place food on the cooking grate.

Place lid on the smoker and start cooking.

COOKING TIPS

During the smoking process, don't lift the lid to check food.

Opened lid allows heat to escape, making additional cooking time necessary.

When removing lid during cooking, lift it towards the side instead of straight up.

Lifting lid straight up creates an air flow within the smoker, which will suck up ashes onto the food.

REGULATING THE FIRE

It's absolutely necessary to keep a consistent, even and low heat environment of +/-158°F inside your smoker. You should just be able to touch the outside of the smoker in area of the dish without burning your hand.

If the fire is too hot, place lid on smoker and close lid air vent. You can also add in some wet wood chips on the fire. This will lower the temperature and also build up a smoldering smoke for enhanced flavor.

If the fire is too low, enlarge lid air vent and access door to the lower layer body to let air in and build up the fire.

ADDING WATER DURING COOKING

Pour water slowly with a funnel or container with a spout through the access door of upper layer body.

ADDING CHARCOAL/WOOD DURING COOKING

Slowly remove lid from smoker, and carefully open access door to the lower layer body with barbecue mitts.

Use a long tong to add charcoal or wood, avoiding to stir-up ashes and sparks.

Close door and place lid back on the smoker once the charcoal or wood is burning strong again.

EXTINGUISHING FIRE

Place lid on the smoker.

Simply close all air vents and doors to extinguish fire. Also try covering coals with sand. Never use water.

FR

PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation, il est fortement recommandé de laisser brûler l'appareil pendant plus de 30 minutes sans nourriture.

CONSEILS D'UTILISATION ET MESURES DE PRÉCAUTION

Ce gril ne peut être utilisé qu'en extérieur.

Installez toujours ce produit sur une surface solide, loin des matériaux inflammables et métalliques.

N'utilisez pas le gril par temps venteux.

N'utilisez le gril qu'une fois qu'il est complètement assemblé et que toutes les pièces sont bien en place.

Ne déplacez jamais le gril avant que le feu soit complètement éteint et que le gril soit complètement refroidi.

Maintenez les enfants et les animaux domestiques à une distance sûre lors de l'utilisation.

N'utilisez jamais de combustible liquide pour allumer ou attiser le feu.

Lorsque vous utilisez le fumoir, protégez-vous du feu et de la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle ou la porte d'accès.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ALLUMAGE

Retirez le couvercle, le corps de la couche supérieure, les grilles de cuisson et la lèchefrite.

Assurez-vous que la grille de cuisson se trouve à l'intérieur du bac à charbon et que le bac à charbon repose solidement sur ses 3 pieds.

Ouvrez la porte du corps de la couche inférieure. Si possible, orientez la porte ouverte vers le vent pour favoriser le démarrage du feu et la circulation de l'air dans le fumoir.

Placez le charbon de bois ou le bois (pas le bois de pin) en forme de pyramide et placez-le au centre de la grille de charbon de bois.

Allumez le feu en laissant le couvercle, la couche supérieure et la lèchefrite éteints.

Laissez le charbon de bois/bois brûler pendant environ 25 minutes. Les charbons doivent être légèrement recouverts de cendres grises avant de commencer la cuisson.

Répartissez uniformément les charbons/bois sur la grille de charbon de bois pour obtenir un feu uniforme. Fermez la porte du corps de la couche inférieure.

CONTINUER À FUMER

Placez fermement la lèchefrite sur les 3 supports du corps de la couche inférieure.

Vous pouvez remplir cette lèchefrite avec un peu d'eau.

Placez une grille de cuisson directement sur le dessus de la lèchefrite. Placez les aliments sur la grille de cuisson en une seule couche avec des espaces entre chaque morceau. Cela permet à la fumée et à la chaleur de circuler uniformément tout autour des aliments.

Placez le corps de la couche supérieure sur le corps de la couche inférieure. Maintenez la porte fermée.

Placez l'autre grille de cuisson sur les supports du corps de la couche supérieure, et assurez-vous que le bord de la grille de cuisson repose fermement sur les supports. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

Placez le couvercle sur le gril et commencez la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Pendant le processus de fumage, ne soulevez pas le couvercle pour vérifier les aliments.

Un couvercle ouvert permet à la chaleur de s'échapper, ce qui rend nécessaire un temps de cuisson supplémentaire.

Lorsque vous retirez le couvercle pendant la cuisson, soulevez-le vers le côté plutôt que vers le haut.

Le fait de soulever le couvercle vers le haut crée un flux d'air dans le gril, ce qui tombe les cendres sur les aliments.

RÉGULATION DU FEU

Il est absolument nécessaire de maintenir une chaleur constante, uniforme et basse de +/-158°F à l'intérieur du gril. Vous devez juste pouvoir toucher l'extérieur du gril dans la zone du plat sans vous brûler les mains.

Si le feu est trop chaud, placez le couvercle sur le gril et fermez l'évent du couvercle. Vous pouvez également ajouter quelques copeaux de bois humides sur le feu. Cela permettra d'abaisser la température et d'obtenir une fumée fumante pour une meilleure saveur.

Si le feu est trop faible, agrandissez l'évent d'air du couvercle et la porte d'accès au corps de la couche inférieure pour laisser entrer l'air et rendre le feu plus fort.

AJOUT D'EAU PENDANT LA CUISSON

Versez lentement l'eau à l'aide d'un entonnoir ou d'un récipient avec un bec verseur par la porte d'accès du corps de la couche supérieure.

AJOUT DE CHARBON DE BOIS/BOIS PENDANT LA CUISSON

Retirez lentement le couvercle du gril et ouvrez soigneusement la porte d'accès au corps de la couche inférieure avec des gants de barbecue.

Utilisez une longue pince pour ajouter du charbon de bois ou du bois, en évitant de remuer les cendres et les étincelles.

Fermez la porte et remettez le couvercle sur le gril une fois que le charbon de bois ou le bois brûle à nouveau fortement.

ÉTEINDRE LE FEU

Placez le couvercle sur le gril.

Fermez simplement tous les événements et les portes pour éteindre le feu. Essayez également de recouvrir les charbons de sable. N'utilisez jamais d'eau.

EN



Return / Damage Claim Instructions

-  **DO NOT discard the box / original packaging.**
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
-  **Take a photo of the box markings.**
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
-  **Take a photo of the damaged part (if applicable).**
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
-  **Send us an email with the images requested.**
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

FR



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

-  **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
-  **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
-  **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
-  **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.