



IN230700441V01_US_CA

846-089



EN: ASSEMBLY INSTRUCTION

Always use in accordance with all applicable regional, provincial, federal, national regulations. Consult your local authority and/or fire department for current conditions such as burn ordinances or burn bans in your area.

No Materials can be burned that cause noxious/toxic odours, such as oil, grease, pressured treated wood, plastics, flammable liquids, yard waste, clothing and rags.

FR: INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Toujours utiliser conformément à tous les règlements régionaux, provinciaux, fédéraux et nationaux applicables. Consultez votre autorité locale et/ou votre service d'incendie pour connaître les conditions actuelles, comme les ordonnances de brûlage ou les interdictions de brûlage dans votre région.

Aucun matériau causant des odeurs nocives ne peut être brûlé, comme l'huile, la graisse, le bois traité sous pression, les plastiques, les liquides inflammables, les déchets de jardin, les vêtements et les chiffons

FR: IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

EN: IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

FIRST TIME USE

Let the barbeque cook for over 30 minutes without any food.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use outdoors.
- Place on a solid and even surface, away from inflammable materials.
- Do not use when windy.
- Only use after the barbeque is completely assembled and firmly in place.
- Do not move the appliance until the fire is completely out and has cooled off.
- Be extremely cautious of children and pets when using.
- Never use liquid fuel to light the fire.
- Be cautious of the fire and steam when opening the lid or doors.

INSTRUCTIONS FOR USE

LIGHTING THE FIRE

- Remove the lid, upper layer, cooking grates and drip pan.
- Ensure the charcoal grate is inside the pan, which needs to secure on all three legs.
- Open the lower layer, and face towards the wind for better air circulation.
- Place charcoal or wood (not pine) into a pyramid shape at the centre of the grate.
- Start the fire without the lid, upper layer, and drip pan.
- Allow charcoal/wood to burn for approximately 25 minutes. The coal should be slightly coated in ash before cooking.
- Spread the coal/wood evenly over the grate. Close the door of the lower layer.

KEEP THE BARBEQUE GOING

- Securely place the drip pan on the three support brackets of the lower layer.
- You can fill the pan with a tiny amount of water.
- Place the grate directly on top of the drip pan. Place food on the grate, with spaces between each piece, allowing smoke and heat to circulate evenly.
- Place the upper layer on top of the lower layer, and keep the door closed.
- Position the other grate on the support brackets of the upper layer. Make sure the rim of the grate is resting firmly on the support brackets. Place food on the grate.
- Put the lid onto the barbeque and start cooking.

COOKING TIPS

- Do not lift the lid to check food during the cooking process.
- When removing lid during cooking, put it towards the side. Do not lift straight up, as it creates an air flow that will suck up ashes onto the food.

REGULATING THE FIRE

- Keep a consistent heat of +/- 70°C inside the barbeque.
- If the fire is too hot, put the lid on the barbeque and close the air vent. You can also add wet wood chips on the fire. This will lower the temperature.
- If there is not enough heat, open the air vent and door to the lower layer. This will create better air circulation and build up the fire.

ADDING WATER DURING COOKING

- Slowly pour water with a funnel or jug through the door of the upper layer.

ADDING CHARCOAL/WOOD DURING COOKING

- Slowly remove the lid, and carefully open the lower layer, using mitts.
- Use a tong to add charcoal or wood
- Close the door and place the lid back on the barbeque once the charcoal or wood is properly burning.

EXTINGUISHING FIRE

- Place the lid on the barbecue.
- Close all the air vents and doors to put out the fire.
- You can also cover the coals with sand.
- Do not use water.

PREMIÈRE UTILISATION

Laisser le barbecue chauffer pendant plus de 30 minutes sans y introduire d'aliments.

CONSEILS UTILES ET MESURES DE PRÉCAUTION

- Ce fumoir ne doit être utilisé qu'à l'extérieur uniquement.
- Toujours installer ce produit sur une surface solide, loin des matériaux inflammables et fusibles.
- Ne pas utiliser le fumoir par temps venteux.
- Ne pas utiliser le fumoir avant qu'il soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient bien en place.
- Ne jamais déplacer le fumoir avant que le feu soit complètement éteint et que le fumoir soit complètement refroidi.
- Faire preuve d'une extrême prudence à l'égard des enfants et des animaux domestiques lorsque vous l'utilisez.
- Ne jamais utiliser de combustible liquide pour allumer ou attiser le feu.
- Protégez-vous contre le feu et la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle ou les portes d'accès lorsque le fumoir est en cours d'utilisation.

MODE D'EMPLOI

ALLUMAGE

- Retirer le couvercle, la couche supérieur du corps, les grilles de cuisson et la lèchefrite.
- S'assurer que la grille de charbon de bois repose à l'intérieur du bac à charbon de bois et que le bac à charbon de bois est solidement assis sur les 3 pieds.
- Ouvrir la porte sur la couche inférieure du corps. Si possible, orientez la porte ouverte en direction du vent pour favoriser le démarrage du feu et la circulation de l'air à l'intérieur du fumoir.
- Déposer du charbon de bois ou du bois (pas du bois de pin) en forme de pyramide, au centre de la grille à charbon de bois.
- Allumez le feu tout en laissant le couvercle, la couche supérieure du corps et la lèchefrite démontés.
- Laissez le charbon/bois brûler pendant environ 25 minutes. Les charbons doivent être légèrement recouverts de cendres grises avant de commencer la cuisson.
- Répartir uniformément les charbons/bois sur la grille de charbon de bois pour obtenir un feu uniforme. Fermez la porte au niveau de la couche inférieure du corps.

MAINTENIR LE FUMAGE

- Placer fermement la lèchefrite sur les 3 supports de la couche inférieure du corps.
- Vous pouvez remplir la lèchefrite avec une toute petite quantité d'eau.
- Placer 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.
- Posez la couche supérieure sur la couche inférieure, et gardez la porte fermée.
- Positionner l'autre grille de cuisson sur les supports de la couche supérieure, et s'assurer que le cerceau de la grille de cuisson repose fermement sur les supports. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
- Remettre le couvercle sur le fumoir et commencez la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

- Pendant le processus de fumage, ne soulevez pas le couvercle pour vérifier les aliments.
- Lorsque vous retirez le couvercle pendant la cuisson, soulevez-le vers le côté. Le fait de soulever le couvercle tout droit crée un flux d'air à l'intérieur du fumoir, qui aspirera les cendres sur les aliments.

RÉGULATION DU FEU

- Maintenez une chaleur constante de +/- 70°C à l'intérieur du barbecue.
- Si le feu est trop chaud, mettez le couvercle sur le barbecue et fermez l'aération. Vous pouvez également ajouter des copeaux de bois humides sur le feu. Cela permettra de faire baisser la température.
- S'il n'y a pas assez de chaleur, ouvrez la bouche d'aération et la porte de la couche inférieure. Cela permettra de créer une meilleure circulation de l'air et d'alimenter le feu.

AJOUT D'EAU PENDANT LA CUISSON

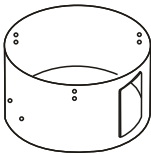
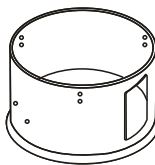
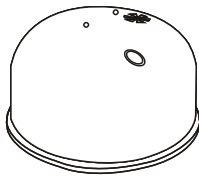
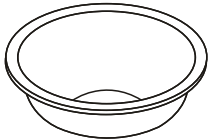
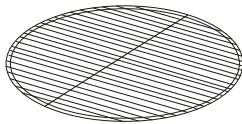
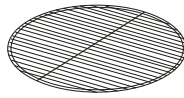
- Versez lentement de l'eau avec un entonnoir ou une cruche à travers la porte de la couche supérieure.

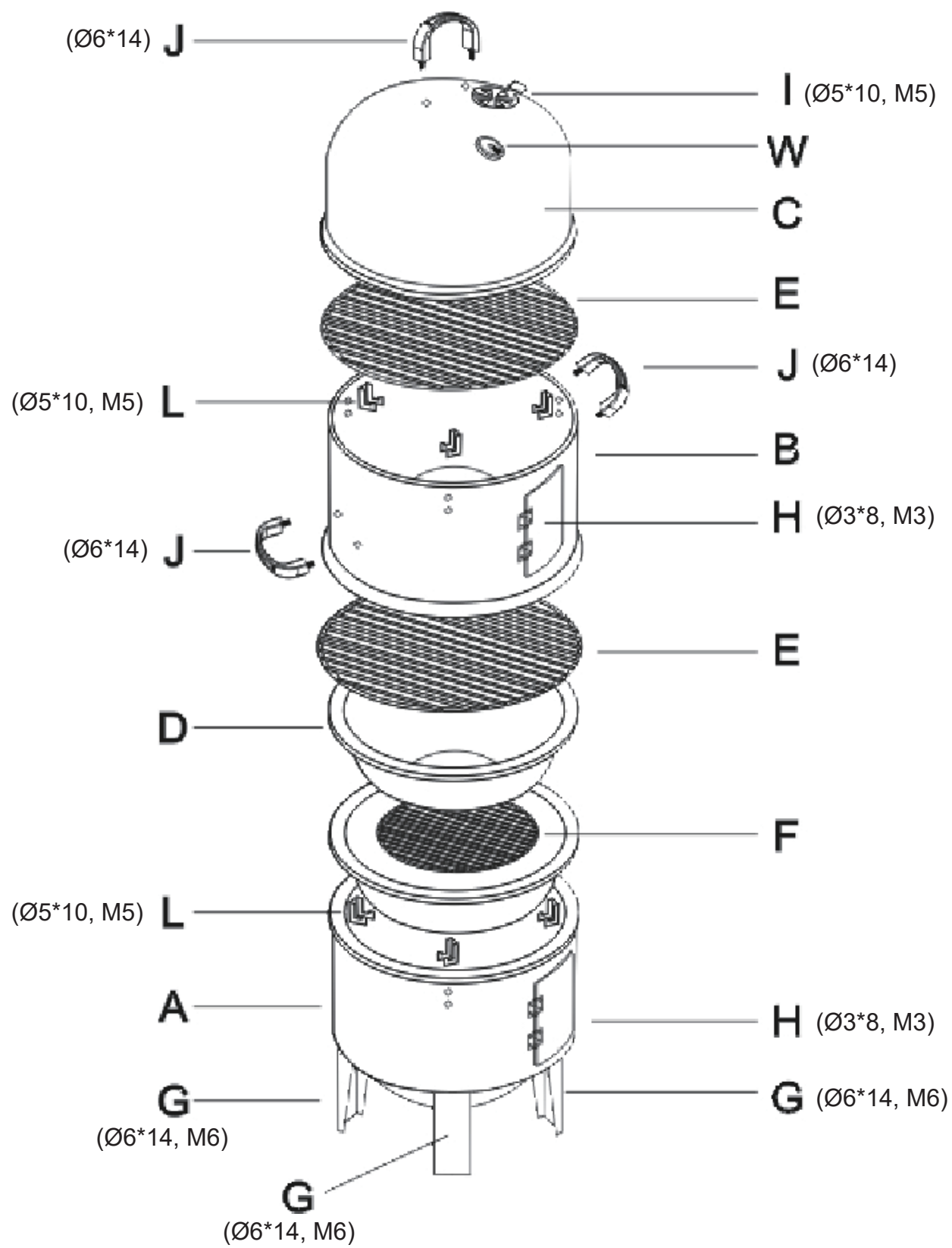
AJOUT DE CHARBON DE BOIS/BOIS PENDANT LA CUISSON

- Retirer lentement le couvercle du fumoir et ouvrir soigneusement la couche inférieure avec des gants de barbecue.
- Utilisez une longue pince pour ajouter du charbon de bois ou du bois.
- Refermez la porte et remettez le couvercle sur le barbecue une fois que le charbon de bois ou le bois brûle correctement.

ÉTEINDRE LE FEU

- Placez le couvercle sur le barbecue.
- Fermez toutes les bouches d'aération et les portes pour éteindre le feu.
- Vous pouvez également recouvrir les charbons avec du sable.
- N'utilisez pas d'eau.

A 	1X	B 	1X
C 	1X	D 	2X
E 	2X	F 	1X
G 	3X	H 	2X
I 	1X	J 	3X
 $\Phi 6 \times 14$	12pcs	L 	6X
 M6	6pcs		
 $\Phi 5 \times 10$	7pcs	W 	1X
 M5	7pcs		
 $\Phi 3 \times 8$	8pcs		
 M3	8pcs		



US

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:



001-877-644-9366



customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.
Nos coordonnées sont les suivantes:



416-792-6088



customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham, Ontario Canada L3R 4B9
MADE IN CHINA

Importé par Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, unité 307, Markham, Ontario Canada L3R 4B9
Fabriqué en Chine