



INb1a005V01_US_UK_FR_IT

846-089

EN



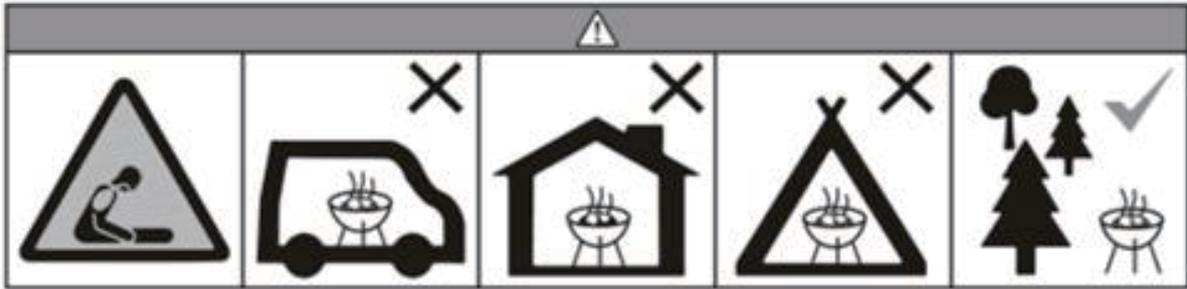
IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTION

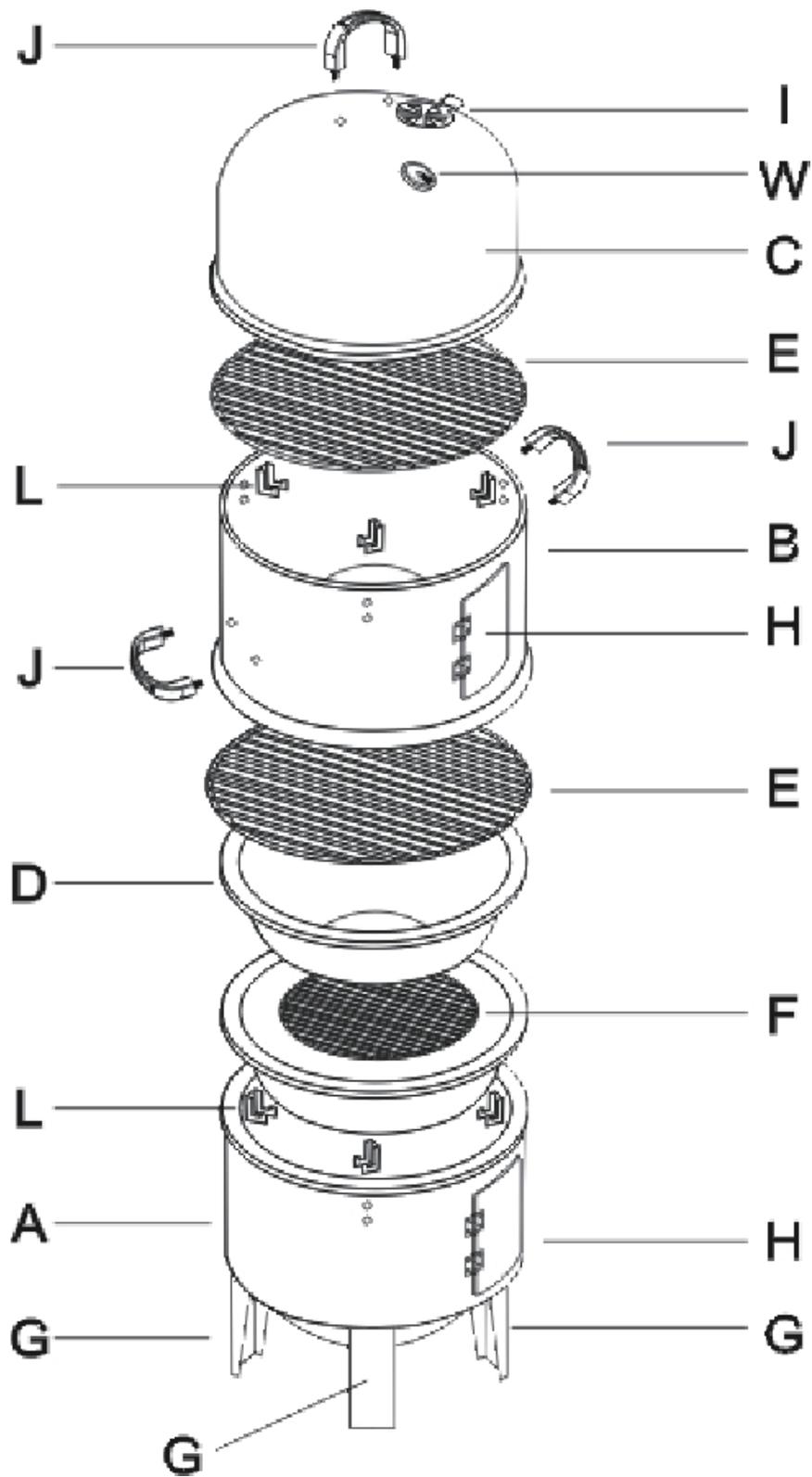
IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

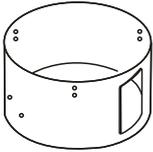
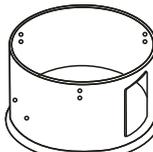
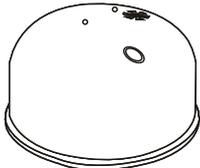
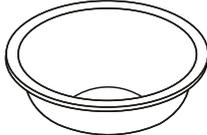
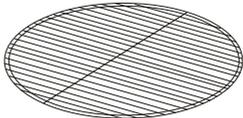


- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.
- Do not use this product indoors or in enclosed areas (e.g., tents) even if ventilation is provided, and do not store the product indoors with freshly used coals; burning charcoal releases carbon monoxide, which is toxic to humans and animals.
- **DO NOT** use near flammable or combustible objects or materials.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30min prior to the first cooking.
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- The maximum amount of charcoal shall not exceed 1.5kg.
- Keep out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this product near children.
- Do not use this product if you are under the influence of alcohol or prescription/non-prescription drugs, as these substances may impair your ability to safely use the product.
- Do not leave the product unattended while it is in use.
- Do not move the product while it is in use or hot; allow the product to cool completely before handling.
- Ensure the product is fully and securely assembled before each use.
- Keep hair, clothing, and jewelry away from the coals when lighting and away from flames.
- Do not touch hot surfaces; always wear protective, heat-resistant mitts/gloves when using this product.
- Do not use this product on or near recreational vehicles or boats.
- Do not insert use paper, cardboard, or similar material into the flames or coals.
- Do not repair or repaint the product; discard if damaged.
- Do not build large fires in this product; it is intended for small fires only.
- Always place the product on a flat, level, stable, heat-resistant surface.
- When the appliance is in use, the handle can reach extreme temperatures that can cause serious injury to an unprotected hand. Use an appropriate heat resistant glove or pad when handling.
- The necessity for maintaining proper clearances from combustible construction is 10 feet (3 M).., which is the specific minimum clearances from such construction to the sides and back of the outdoor appliance, and that the appliance shall not be used under overhead combustible construction.
- This product is intended solely for outdoor, non-commercial use in cooking foods for human consumption; do not use for any other purpose.
- Do not use water to extinguish coals or cool the product.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- Always use heat-resistant utensils with the product.



Remark:

H: screw $\Phi 3 \times 8$
 J / G: Screw $\Phi 6 \times 14$
 L / I: Screw $\Phi 5 \times 10$

<p style="text-align: center;">A</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>	<p style="text-align: center;">B</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>
<p style="text-align: center;">C</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>	<p style="text-align: center;">D</p> 	<p style="text-align: center;">2X</p>
<p style="text-align: center;">E</p> 	<p style="text-align: center;">2X</p>	<p style="text-align: center;">F</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>
<p style="text-align: center;">G</p> 	<p style="text-align: center;">3X</p>	<p style="text-align: center;">H</p> 	<p style="text-align: center;">2X</p>
<p style="text-align: center;">I</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>	<p style="text-align: center;">J</p> 	<p style="text-align: center;">3X</p>
 $\Phi 6 \times 14$	<p style="text-align: center;">12pcs</p>	<p style="text-align: center;">L</p> 	<p style="text-align: center;">6X</p>
 M6	<p style="text-align: center;">6pcs</p>		
 $\Phi 5 \times 10$	<p style="text-align: center;">7pcs</p>	<p style="text-align: center;">W</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>
 M5	<p style="text-align: center;">7pcs</p>		
 $\Phi 3 \times 8$	<p style="text-align: center;">8pcs</p>		
 M3	<p style="text-align: center;">8pcs</p>		

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.



INb1a005V01_US_UK_FR_IT

846-089

FR



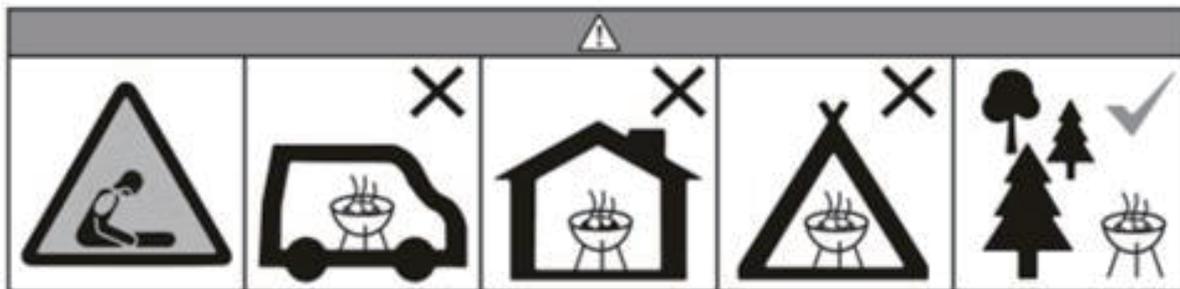
IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

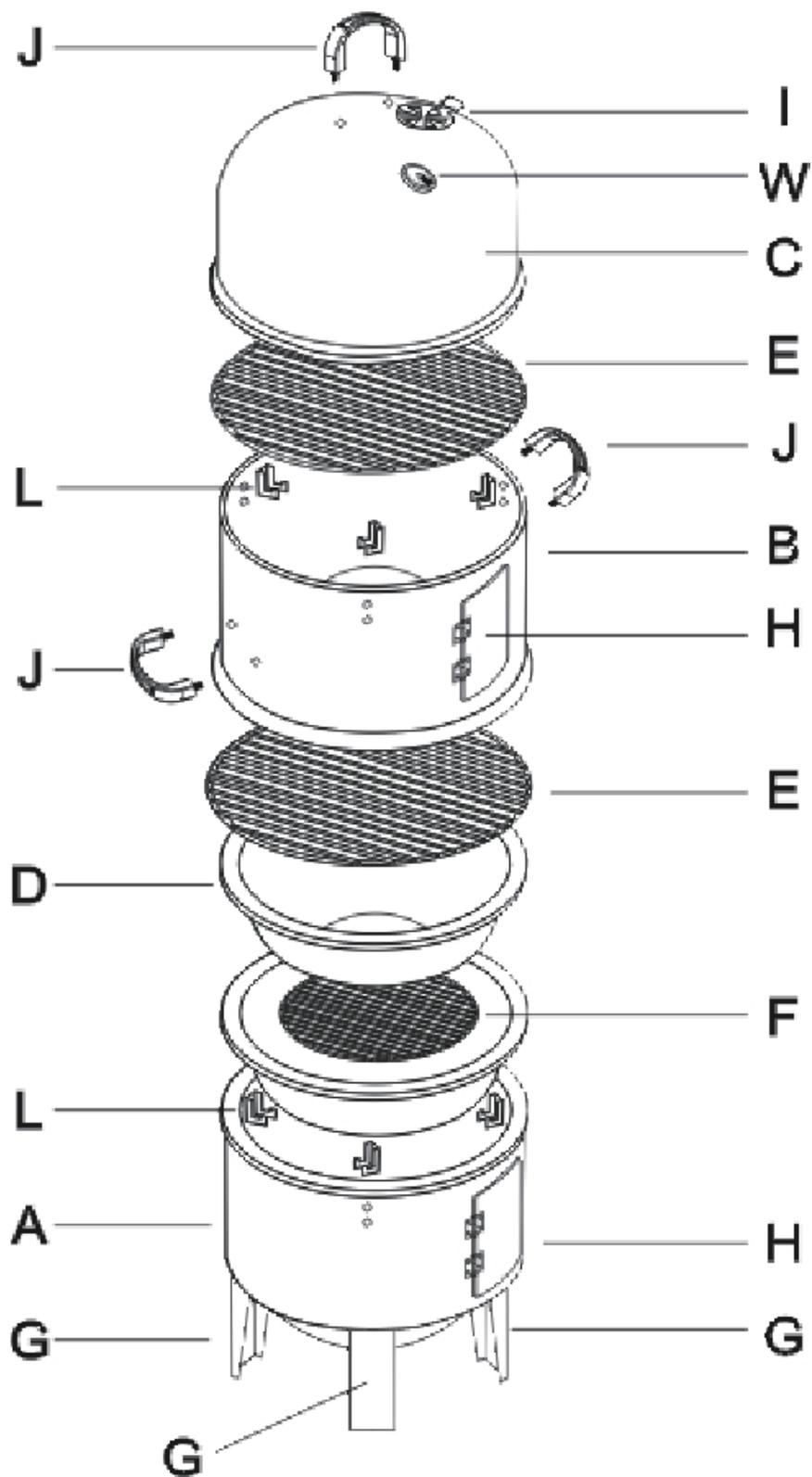
PROTECTIONS IMPORTANTES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

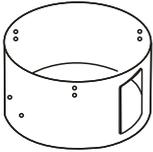
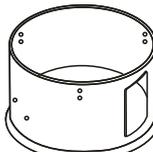
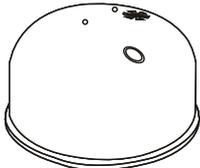
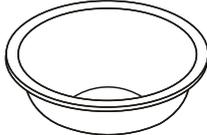
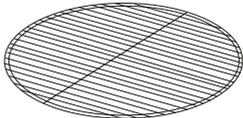
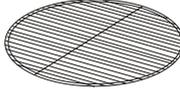


- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- N'utilisez pas ce produit à l'intérieur ou dans les endroits clos (par exemple: tentes) même si la ventilation est fournie, et ne stockez pas le produit à l'intérieur avec des charbons fraîchement utilisés; le charbon de bois brûle du monoxyde de carbone, qui est toxique pour les humains et les animaux.
- NE PAS utiliser à proximité d'objets ou de matériaux inflammables ou combustibles.
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement
- Ne l'utilisez pas à l'intérieur !
- AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer le feu !
- Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- La quantité de charbon de bois ne doit pas dépasser 1,5 kg.
- Tenez hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie. Une prudence accrue est nécessaire lors de l'utilisation du produit à proximité d'enfants .
- N'utilisez pas ce produit si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou des médicaments sur ordonnance ou en vente libre, car ces substances peuvent nuire à votre capacité d'utiliser le produit en toute sécurité.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas le produit pendant qu'il est utilisé ou chaud ; laissez refroidir complètement le produit avant la manipulation.
- Veuillez à ce que le produit est entièrement et bien assemblé avant chaque utilisation.
- Tenez les cheveux, les vêtements et les bijoux à l'écart des charbons lors de l'éclairage et des flammes.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ; portez toujours des mitaines/gants protecteurs et résistants à la chaleur lorsque vous utilisez ce produit.
- N'utilisez pas ce produit sur ou à proximité de véhicules de loisirs ou de bateaux.
- N'insérez pas de papier d'utilisation, de carton ou de matières similaires dans les flammes ou les charbons.
- Ne réparez pas ou repeignez le produit ; jetez-le en cas d'endommagement.
- Ne pas construire de grands feux dans ce produit; il est destiné aux petits feux seulement.
- Placez toujours le produit sur une surface plate, plate, stable et résistante à la chaleur.
- Lorsque l'appareil est utilisé, la poignée peut atteindre des températures extrêmes qui peuvent causer des blessures inépuisables à une main non protégée. Utilisez un gant ou un tampon résistant à la chaleur approprié lors de la manipulation.
- Il est nécessaire de maintenir les dégagements appropriés de la construction combustible est 10 pieds (3 M), qui est le minimum spécifique de dégagements de cette construction sur les côtés et à l'arrière de l'appareil extérieur, et que l'appareil ne doit pas être utilisé sous la construction de combustibles en hauteur.
- Ce produit est destiné uniquement à l'extérieur, et à des fins non commerciales pour la cuisson d'aliments destinés à la consommation humaine ; n'utilisez pas à d'autres fins. .
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les charbons ou refroidir le produit.
- N'utilisez pas de pièces jointes non recommandées ou vendues par le fabricant du produit.
- Utilisez toujours des ustensiles résistants à la chaleur avec le produit.



Remark:

H: screw $\Phi 3 \times 8$
 J / G: Screw $\Phi 6 \times 14$
 L / I: Screw $\Phi 5 \times 10$

<p style="text-align: center;">A</p> 	1X	<p style="text-align: center;">B</p> 	1X
<p style="text-align: center;">C</p> 	1X	<p style="text-align: center;">D</p> 	2X
<p style="text-align: center;">E</p> 	2X	<p style="text-align: center;">F</p> 	1X
<p style="text-align: center;">G</p> 	3X	<p style="text-align: center;">H</p> 	2X
<p style="text-align: center;">I</p> 	1X	<p style="text-align: center;">J</p> 	3X
 $\Phi 6 \times 14$	12pcs	<p style="text-align: center;">L</p> 	6X
 M6	6pcs		
 $\Phi 5 \times 10$	7pcs	<p style="text-align: center;">W</p> 	1X
 M5	7pcs		
 $\Phi 3 \times 8$	8pcs		
 M3	8pcs		

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.



INb1a005V01_US_UK_FR_IT

846-089

IT



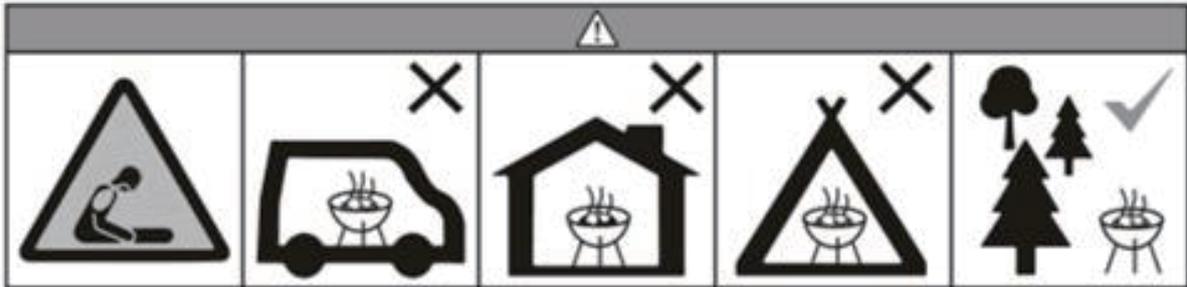
IMPORTANTE, LEGGERE E CONSERVARE QUESTO MANUALE D'ISTRUZIONE PER UN USO FUTURO.

ISTRUZIONI DI ASSEMBLAGGIO

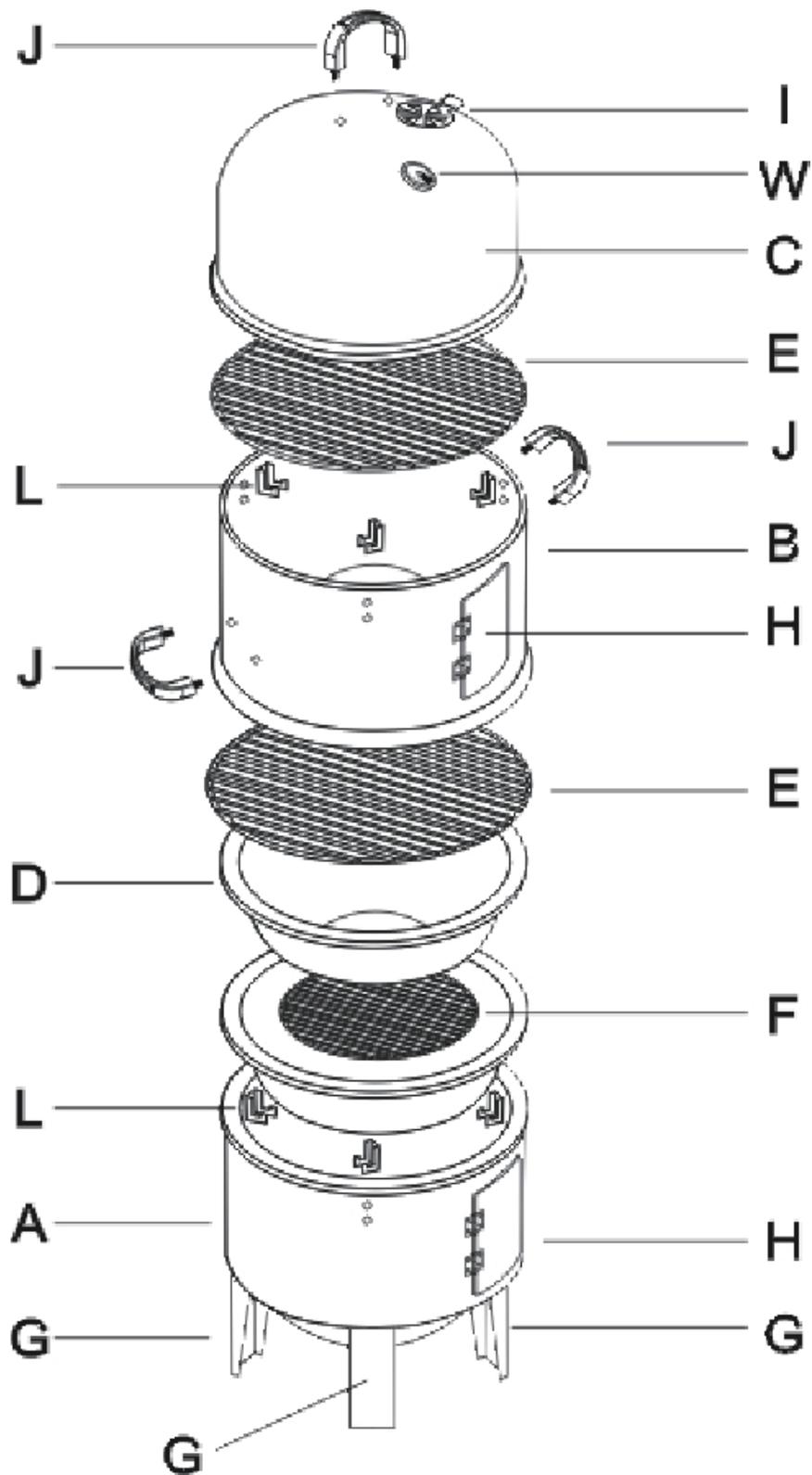
IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA



LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

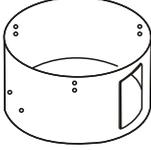
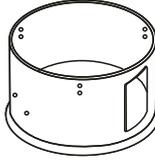
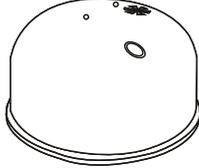
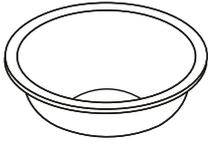
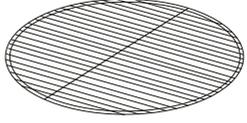
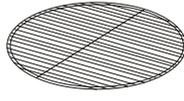


- Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile deve essere mantenuto rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
- Non usare questo prodotto in ambienti domestici o in aree chiuse (es. tende) anche se vi è ventilazione, e non conservare il prodotto al chiuso con carboni ancora ardenti; i carboni ardenti rilasceranno monossido di carbonio, che è tossico per umani e animali.
- **NON** utilizzare vicino a oggetti o materiali infiammabili o combustibili.
- **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante l'utilizzo.
- Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
- **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!
- Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3!
- **AVVERTENZA!** Tenere i lontani bambini e animali domestici.
- La quantità massima di carbone non deve superare 1,5 kg.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Usare prudenza aggiuntiva quando è necessario usare il prodotto in prossimità di bambini.
- Non usare questo prodotto se siete sotto l'influenza di alcol o di medicinali prescritti e non, in quanto queste sostanze limiteranno la vostra abilità di utilizzare il prodotto in modo sicuro.
- Non lasciare il prodotto senza diretta supervisione quando in uso.
- Non muovere il prodotto quando in uso o quando incandescente. Lasciare che si raffreddi completamente prima di maneggiarlo.
- Assicurarsi che il prodotto sia assemblato completamente e in sicurezza prima di ogni uso.
- Tenere i capelli, vestiti, e i gioielli lontano dai tizzoni ardenti e dalle fiamme vive.
- Non toccare le superfici incandescenti; indossare sempre guanti protettivi e resistenti al calore quando usate il prodotto.
- Non usare questo prodotto su o vicino a roulotte o barche.
- Non inserire carta, cartone, o materiali simili nelle fiamme o tra i tizzoni.
- Non riparare o riverniciare il prodotto; smaltire se danneggiato.
- Non accendere fuochi troppo grandi in questo prodotto; è progettato solo per focolari di piccole dimensioni.
- Posizionare sempre su una superficie piana, livellata, stabile, e resistente al calore.
- Quando il prodotto è in uso, il manico può raggiungere temperature estreme che possono causare lesioni gravi alle mani non protette. Usare gli appropriati guanti resistenti al calore quando lo maneggiate.
- È necessario mantenere uno spazio libero di almeno 10ft (3m) dal combustibile, che è lo spazio minimo consentito dai lati e dal retro di questo tipo di prodotto, e il prodotto non può essere utilizzato sotto del combustibile posizionato a; di sopra dello stesso.
- Questo prodotto è pensato solo per uso all'aperto, uso non commerciale per cucinare cibo commestibile; non usare per altri scopi.
- Non usare acqua per spegnere i carboni ardenti o raffreddare il prodotto.
- Non usare gli accessori che non sono consigliati o venduti dal produttore.
- Usare sempre utensili resistenti al calore quando con questo prodotto.



Remark:

H: screw $\Phi 3 \times 8$
 J / G: Screw $\Phi 6 \times 14$
 L / I: Screw $\Phi 5 \times 10$

<p style="text-align: center;">A</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>	<p style="text-align: center;">B</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>
<p style="text-align: center;">C</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>	<p style="text-align: center;">D</p> 	<p style="text-align: center;">2X</p>
<p style="text-align: center;">E</p> 	<p style="text-align: center;">2X</p>	<p style="text-align: center;">F</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>
<p style="text-align: center;">G</p> 	<p style="text-align: center;">3X</p>	<p style="text-align: center;">H</p> 	<p style="text-align: center;">2X</p>
<p style="text-align: center;">I</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>	<p style="text-align: center;">J</p> 	<p style="text-align: center;">3X</p>
 $\Phi 6 \times 14$	<p style="text-align: center;">12pcs</p>	<p style="text-align: center;">L</p> 	<p style="text-align: center;">6X</p>
 M6	<p style="text-align: center;">6pcs</p>	<p style="text-align: center;">W</p> 	<p style="text-align: center;">1X</p>
 $\Phi 5 \times 10$	<p style="text-align: center;">7pcs</p>		
 M5	<p style="text-align: center;">7pcs</p>		
 $\Phi 3 \times 8$	<p style="text-align: center;">8pcs</p>		
 M3	<p style="text-align: center;">8pcs</p>		

ISTRUZIONI PER L'USO

ACCENSIONE DEL FUOCO

- Rimuovere il coperchio, lo strato superiore, le griglie di cottura e la leccarda.
- Assicurarsi che la griglia del carbone si trovi all'interno della padella che deve posgiare correttamente su tutte e tre le gambe.
- Aprire lo sportello dello strato inferiore per far circolare meglio l'aria.
- Aggiungere carbone o legna (non legno di pino) a forma di piramide al centro della griglia.
- Accendere il fuoco lasciando aperti il coperchio, strato superiore e la leccarda.
- Lasciare bruciare carbone/legna per circa 25 minuti. I carboni ardenti dovrebbero essere leggermente ricoperti di cenere grigia prima di iniziare la cottura.
- Distribuire uniformemente carbone/legna sulla griglia per ottenere un fuoco uniforme. Chiudere lo sportello dello strato inferiore.

MANTENERE L'AFFUMICATURA

- Fissare la leccarda in modo sicuro sulle tre staffe di supporto dello strato inferiore.
- Potete aggiungere dell'acqua alla padella di cottura.
- Posizionare la griglia di cottura direttamente sopra la leccarda. Disporre il cibo sulla griglia di cottura in un unico strato lasciando spazio tra ogni pezzo per consentire al calore di circolare uniformemente intorno al cibo.
- Posizionare lo strato superiore sullo strato inferiore, e tenere lo sportello chiuso.
- Posizionare l'altra griglia di cottura sulle staffe di supporto dello strato superiore e assicurarsi che il bordo della griglia di cottura poggi saldamente sulle staffe di supporto. Aggiungere il cibo sulla griglia di cottura.
- Mettere il coperchio sull'affumicatore e iniziare a cucinare.

CONSIGLI DI COTTURA

- Durante il processo di affumicatura, non sollevare il coperchio per controllare il cibo.
- Quando si rimuove il coperchio durante la cottura, sollevarlo lateralmente. Non sollevarlo verso l'alto altrimenti si creerà l'alto crea un flusso d'aria all'interno dell'affumicatore che aspira la cenere e la fa cadere sul cibo.

REGOLARE IL FUOCO

- Mantenere un ambiente uniforme e a bassa temperatura di +/-70 all'interno dell'affumicatore.
- Se il fuoco è troppo caldo, posizionare il coperchio sull'affumicatore e chiudere la presa d'aria del coperchio. Si possono anche aggiungere alcuni trucioli di legno bagnati sul fuoco. Ciò abbasserà la temperatura.
- Se il fuoco è troppo basso, aprire la presa d'aria del coperchio e lo sportello di accesso dello strato inferiore. Questo consentirà una migliore circolazione dell'aria e farà gonfiare le fiamme.

AGGIUNGERE ACQUA DURANTE LA COTTURA

- Versare l'acqua lentamente con un imbuto o un contenitore con beccuccio attraverso lo sportello di accesso dello strato superiore.

AGGIUNTA DI CARBONE/LEGNA DURANTE LA COTTURA

- Rimuovere lentamente il coperchio e aprire con cautela lo sportello di accesso dello strato inferiore indossando i guanti da barbecue
- Utilizzare una pinza lunga per aggiungere carbone o legna.
- Chiudere lo sportello e rimettere il coperchio sull'affumicatore una volta che il carbone o la legna hanno ripreso a bruciare.

ESTINGUERE LE FIAMME

- Apporre il coperchio sull'affumicatore
- Chiudere tutte le prese d'aria e le porte per estinguere il fuoco.
- Potete anche coprire i carboni ardenti con della sabbia.
- Non usare acqua.