



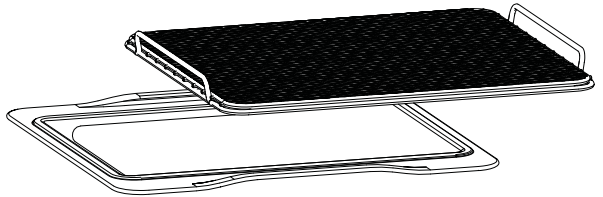
# Profile

## PREP TRAY KIT

### Prep Tray with Cooking Rack: Instruction Manual

#### Product Overview

The Prep Tray with Cooking Rack is designed to enhance your smoking and cooking experience. The rack fits snugly onto the prep tray, allowing you to easily season, transport, and handle your food before, during, and after cooking in a smoker.



#### Safety Precautions

- To help prevent burns or injury, always use proper protection, such as hot pads or oven mitts, when removing or handling items from the smoking chamber.
- Before attending to food, ensure smoker has cleared smoke prior to opening the door.
- Wire racks and temperature probes may be extremely hot when preheated. Use extreme caution when loading food onto racks and when inserting, removing, or adjusting wire racks or temperature probes.
- Whenever possible, place food in the center of racks to ensure grease and fat drippings are captured by the drip pan.
- To prevent burns or injury, ensure the rack is securely placed in the smoker.

#### Contents

- Prep Tray (1)
- Cooking Rack (1)

#### Instructions for Use

##### Preparation

- Arrange your food on the rack and apply any rubs or seasonings as desired.

##### Transportation

- Use the prep tray to carefully transport the food and rack to your smoker.

#### Cooking

- Slide the entire rack from the prep tray into the smoker. Ensure that the rack is securely placed.
- To turn or check on the food, use the prep tray to slide the rack out of the smoker safely.

#### Post-Cooking

- When your cooking is complete, use the prep tray to remove the rack and food from the smoker.
- Allow the food to rest on the rack if desired before serving.

#### Care and Maintenance

##### Prep Tray

- The prep tray is dishwasher safe.
- You may also wash it by hand with warm, soapy water.
- Dry thoroughly after washing to help prevent water spots and ensure longevity.

##### Cooking Rack

- The cooking rack is not dishwasher safe.
- Wash the rack by hand with warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly and dry immediately to help prevent rusting.

#### Warranty and Support

- This product is covered by a 30-day warranty.
- Should you require assistance or need to claim a warranty, please contact customer support.



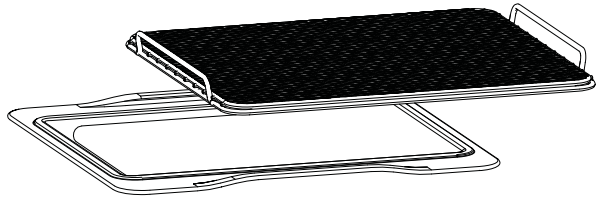
# Profile

## TROUSSE DE PLAQUE DE PRÉPARATION

### Plaque de préparation avec grille de cuisson : Manuel d'instructions

#### Présentation du produit

La plaque de préparation avec grille de cuisson est conçue pour améliorer votre expérience de fumaison et de cuisson. La grille s'adapte parfaitement sur la plaque de préparation, vous permettant d'assaisonner, de transporter et de manipuler facilement vos aliments avant, pendant et après la cuisson dans un fumoir.



#### Mesures de précaution

- Pour prévenir les brûlures ou d'autres blessures, utilisez toujours une protection appropriée, comme des poignées ou des mitaines de four, pour retirer ou manipuler des articles de la chambre de fumaison.
- Avant de vous occuper de la nourriture, assurez-vous que le fumoir a éliminé la fumée avant d'ouvrir la porte.
- Les grilles et les sondes de température peuvent être extrêmement chaudes lorsqu'elles sont préchauffées. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous chargez des aliments sur les grilles et insérez, retirez ou ajustez les grilles ou les sondes de température.
- Dans la mesure du possible, placez les aliments au centre des grilles pour vous assurer que les gouttes de graisse sont capturées par la lèche-frite.
- Pour éviter les brûlures ou d'autres blessures, assurez-vous que la grille est correctement placée dans le fumoir.

#### Table des matières

- Plaque de préparation (1)
- Grille de cuisson (1)

#### Mode d'emploi

##### Préparation

- Disposez vos aliments sur la grille et assaisonnez-les à votre goût.

##### Transport

- Utilisez la plaque de préparation pour transporter soigneusement les aliments et la grille jusqu'à votre fumoir.

#### Cuisson

- Glissez la grille entière de la plaque de préparation dans le fumoir. Assurez-vous que la grille est correctement placée.
- Pour retourner ou vérifier les aliments, utilisez la plaque de préparation pour faire glisser la grille hors du fumoir en toute sécurité.

#### Après la cuisson

- Lorsque la cuisson est terminée, utilisez la plaque de préparation pour retirer la grille et les aliments du fumoir.
- Laissez les aliments reposer sur la grille si désiré avant de servir.

#### Nettoyage et entretien

##### Plaque de préparation

- La plaque de préparation va au lave-vaisselle.
- Vous pouvez aussi laver la plaque à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez à fond après le lavage pour prévenir les taches d'eau et assurer la longévité.

##### Grille de cuisson

- La grille de cuisson ne va pas au lave-vaisselle.
- Lavez la grille à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez abondamment et séchez immédiatement pour prévenir la rouille.

#### Garantie et assistance

- Ce produit est couvert par une garantie de 30 jours.
- Si vous avez besoin d'aide ou devez faire appel à la garantie, veuillez contacter le soutien à la clientèle.



# Profile

## PREPARE EL KIT DE LA CHAROLA

### Prepare la Charola con la Parrilla de Cocción: Manual de Instrucciones

#### Información General del Producto

La Charola de Preparación con la Parrilla de Cocción fueron diseñadas para mejorar la experiencia del ahumado y la cocción. El estate se ajusta de forma cómoda en la charola de preparación, permitiéndole fácilmente alinear, transportar y manipular la comida antes, durante y después de la cocción en un ahumador.

#### Precauciones de Seguridad

- A fin de evitar quemaduras o lesiones, siempre use la protección adecuada, tal como almohadillas para objetos calientes o guantes para horno, al retirar o manipular artículos de la cámara de ahumado.
- Antes de asistir la comida, asegúrese de que el ahumador haya despejado el humo previo a la apertura de la puerta.
- Las parrillas del horno y las sondas de temperatura podrán estar extremadamente calientes cuando se encuentren precalentadas. Tenga cuidado extremo al cargar comidas en las parrillas y al insertar, retirar o ajustar las parrillas del horno y las sondas de temperatura.
- Siempre que sea posible, coloque la comida en el centro de las parrillas para asegurar que las gotas de grasa y aceite sean capturadas por la charola de goteo.
- Para evitar quemaduras o lesiones, asegúrese de colocar la parrilla de forma segura sobre el ahumador.

#### Contenidos

- Charola de Preparación (1)
- Parrilla de Cocción (1)

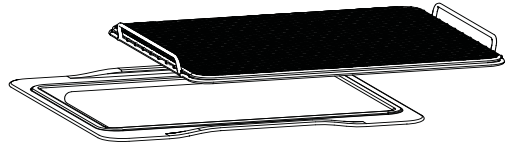
#### Instrucciones de Uso

##### Preparación

- Organice la comida sobre la parrilla y agregue cualquier aderezo o condimento a gusto.

##### Transporte

- Use la charola de preparación para transportar con cuidado la comida y la parrilla hasta el ahumador.



#### Cocción

- Deslice toda la parrilla desde la charola de preparación al ahumador. Asegúrese de que la parrilla quede colocada de forma segura.
- Para girar o controlar la comida, use la charola de preparación para deslizar la parrilla fuera del ahumador de forma segura.

#### Luego de la Cocción

- Una vez completada la cocción, use la charola de preparación para retirar la parrilla y la comida del ahumador.
- Si lo desea, deje descansar la comida sobre la parrilla antes de servir.

#### Cuidado y Mantenimiento

##### Charola de Preparación

- La charola de preparación es de uso seguro en lavavajillas.
- Usted también la puede lavar manualmente con agua caliente y jabón.
- Seque completamente luego del lavado para evitar manchas de agua y asegurar la durabilidad.

##### Parrilla de Cocción

- La parrilla de cocción no es de uso seguro en lavavajillas.
- Lave la parrilla de forma manual con agua caliente y jabón luego de cada uso.
- Enjuague completamente y seque de inmediato para ayudar a evitar la oxidación.

#### Garantía y Soporte

- Este producto está cubierto por una garantía de 30 días.
- En caso de requerir asistencia o de ser necesario reclamar una garantía, por favor comuníquese con soporte al cliente.