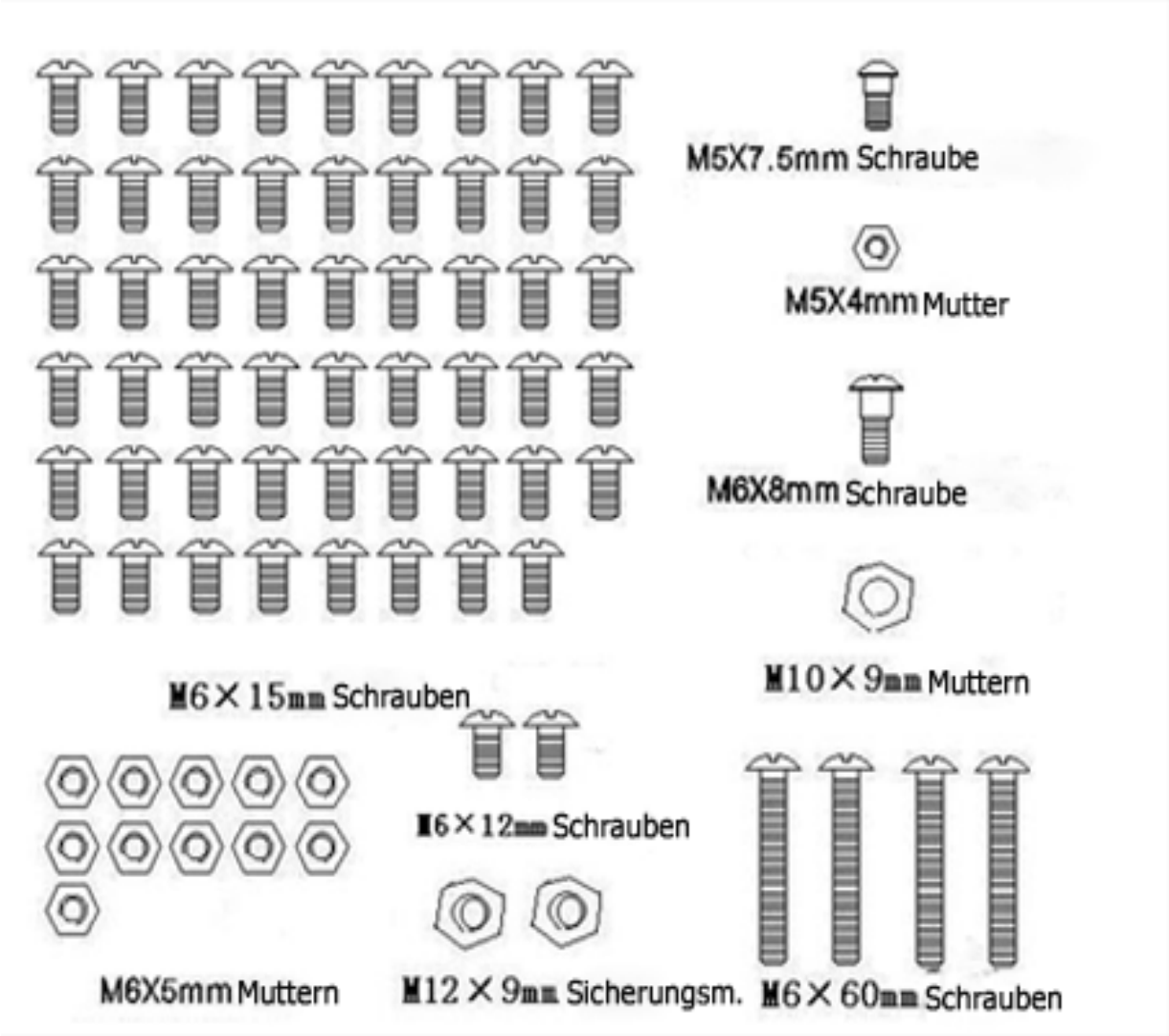
Grillkamin Oklahoma

Inhalt

Versichern Sie sich ob alle unten angegebenen Einzelteile enthalten sind bevor Sie Ihren Grill zusammenbauen.

Inhalt:
Menge

11 **M6 X5mm Muttern**	1 **M5×7.5mm Schrauben**	4 **M6×60mm Schrauben**
53 **M6 X 15mm Schrauben**	2 **M6×8mm Schrauben**	1 **M5×4mm Mutter**
1 **M10×9mm Mutter**	2 **M12×9mm Sicherungsmutter**	2 **M6×12mm Schrauben**

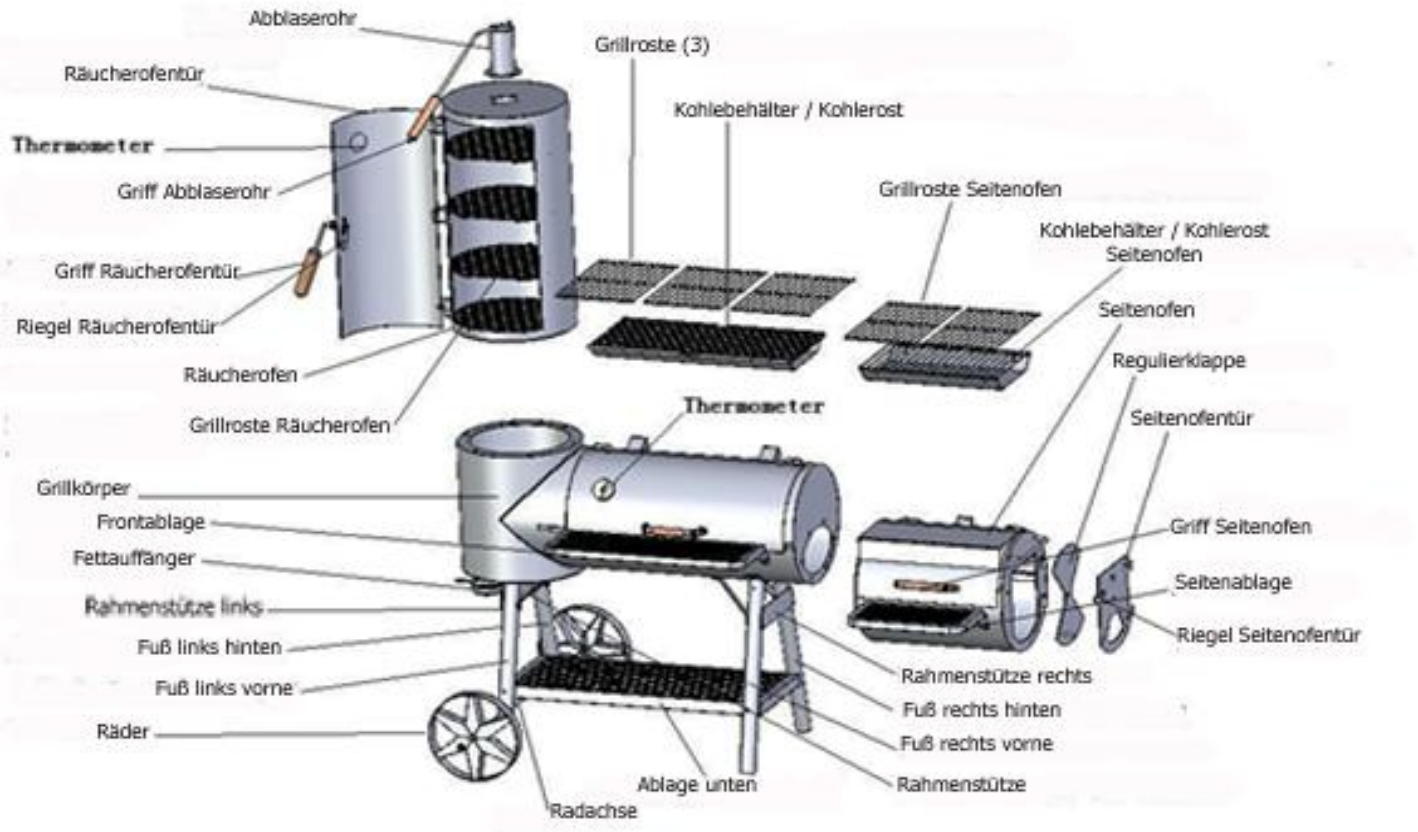


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

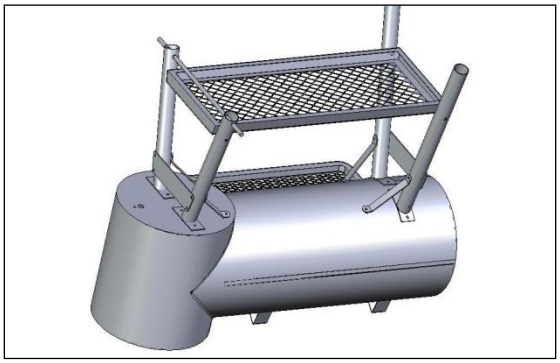
⚠ **Lesen Sie die Bedienungsanleitung genau durch, bevor Sie den Grill zusammenbauen und in Gebrauch nehmen**

Falls Teile fehlen sollten, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler
Überprüfen Sie die ob alle Teile vollständig vorhanden sind.

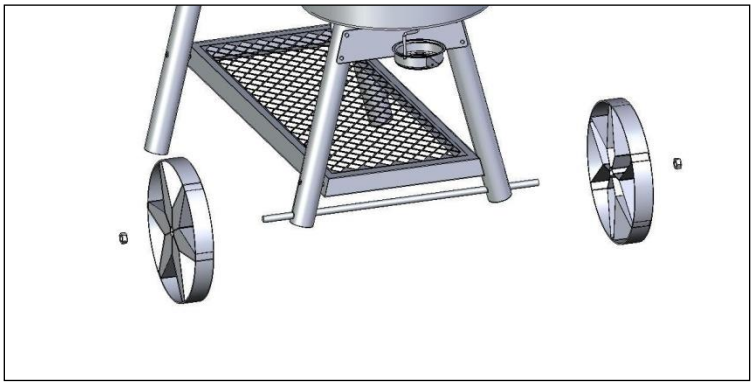
Übersicht der Einzelteile:



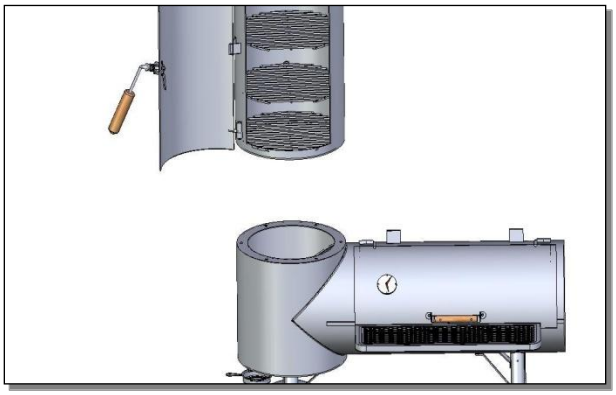
1



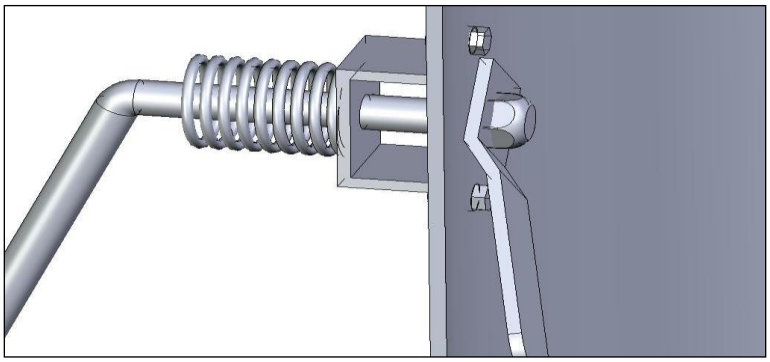
2



3

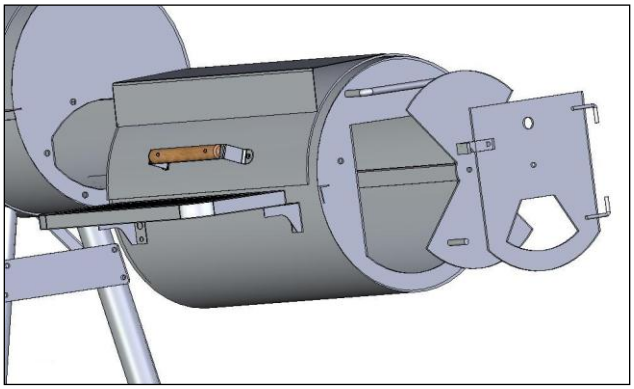


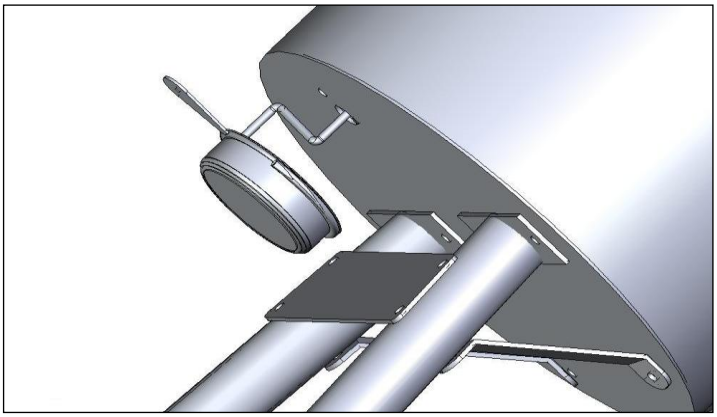
4



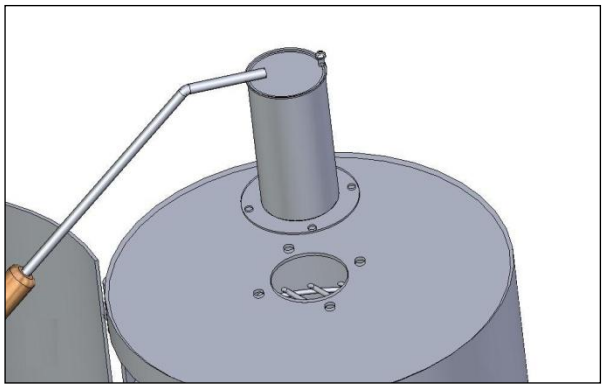
6

5

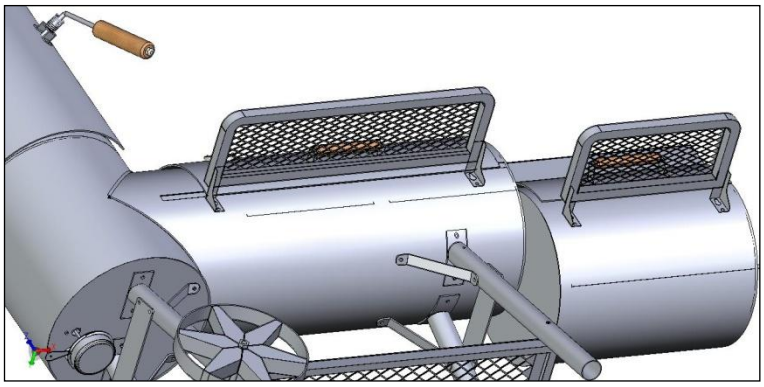




7



8



Aufbau des Grills

Achtung: Keine Vormontage bevor die Schrauben genau passen, es könnte sich sonst auf den Zusammenbau auswirken.

Schritt 1
Das Gestell (Füße + Fußstützen) mit acht M6 × 15mm Schrauben zusammengebaut siehe Bild 1
Schritt 2
Befestigen Sie den Grillkörper mit acht M6 × 15mm an dem Gestell siehe Bild 1
Schritt 3
Befestigen Sie die Rahmenstützen mit acht M6 × 15mm Schrauben siehe Bild 1
Schritt 4
Befestigen Sie die untere Ablage mit vier M6 × 60mm Schrauben und fixieren die Radachse
Schritt 5
Befestigen Sie die Räder mit zwei M12 × 9mm Sicherungsmuttern an der Radachse siehe Bild 2
Schritt 6
Befestigen Sie den Räucherofen senkrecht mit sechs M6 × 15mm Schrauben siehe Bild 3
Schritt 7
Befestigen Sie den Griff an der Seitentür des Räucherofens mit zwei M6 × 12mm Schrauben und Muttern siehe Bild 4
Schritt 8
Befestigen Sie den Seitenofen mit sechs M6 × 15mm Schrauben an dem Grillkörper siehe Bild 5
Schritt 9
Befestigen Sie den Fettauffänger und die Halterung siehe Bild 6
Schritt 10
Befestigen Sie das Abblaserohr mit vier M6 × 15mm Schrauben an dem Räucherofen siehe Bild 7
Schritt 11
Befestigen Sie die Ablagen mit acht M6 × 15mm Schrauben an Grillkörper und Seitenofen siehe Bild 8
Schritt 12
Befestigen Sie die Verriegelung an der Tür des Seitenofens mit zwei Satz an M5 × 7.5mm Schrauben und M5 × 4mm Muttern siehe Bild 5
Schritt 13
Befestigen Sie die Griffe an Grillkörpertür und Seitenofentür mit vier M6 × 15mm Schrauben und Muttern siehe Bild 5
Schritt 14
Befestigen Sie die Thermometer an der Grillkörpertür und an der Räucherofentür
Schritt 15
Setzen Sie die Kohlebehälter und Kohleroste in den Grillkörper und den Seitenofen ein.
Schritt 16
Setzen Sie die Grillroste in den Grillkörper und den Seitenofen ein.
Schritt 17
Setzen Sie die Grillroste in den Räucherofen ein.
Schritt 18
Prüfen Sie ob alle Schrauben fest sitzen

Kombinieren Sie Kohle & Holz im Ofen

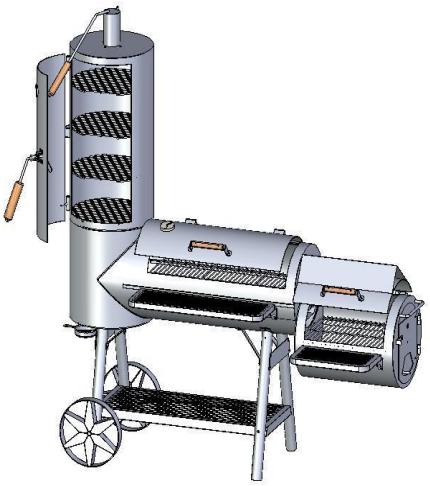
Nach Gebrauch des Grills

⚠ Warnung

- Lassen Sie den Grill immer komplett abkühlen bevor Sie weiter Arbeiten verrichten.
- Lassen Sie die Kohle oder Asche nie unbeaufsichtigt liegen. Versichern Sie sich das die Kohle und Asche komplett erloschen und abgekühlt sind bevor Sie diese entfernen.
- Seien Sie Vorsichtig um sich und Ihren Besitz zu schützen. Die restliche Kohle und Asche sollte in einen Metallbehälter und mit Wasser begossen werden. Lassen Sie Kohle und Wasser ca. 24 Std. in dem Behälter bevor Sie diese entsorgen.
- Erloschene Kohle und Asche sollte in einem Sicherheitsabstand zu entflammbaren Materialien stehen.
- Löschen Sie glühende Asche und Kohlen neben und um den Smoker mit einem Gartenschlauch.
- Decken Sie den Grill ab und lagern ihn außer Reichweite von Kindern und Tieren.

- Um Rost zu vermeiden behandeln Sie Ihren Grill wie folgt:
- Waschen Sie Grillroste und Kohlebehälter gut und nicht zu feucht mit Seifenlauge aus.
- Reinigen Sie Innen und Aussenseiten des Smokers mit einem feuchten Lappen. Tragen Sie eine dünne Schicht an Pflanzenöl auf die Oberflächen um Rost zu vermeiden.
- Fall sich Rost gebildet hat reinigen Sie diese Stellen mit Stahlwolle und lackieren diese Stellen mit einem hitzebeständigen Lack.
- Benutzen Sie keine Lacke im Innenbereich des Grills. Rostflecken Im Innenraum können entfernt werden und mit einer dünnen Schicht an Pflanzenöl behandelt werden um ein weiterrosten zu minimieren.

⚠ **Warnung:** Geben Sie niemals Brennspiritus auf heiße oder Warme Kohlen dies könnte einen Flammenrück-Schlag und schwere Verbrennungen verursachen.



Geben Sie Kohle/Holz in die Feuerbox

Adding Charcoal/Wood During Cooking

