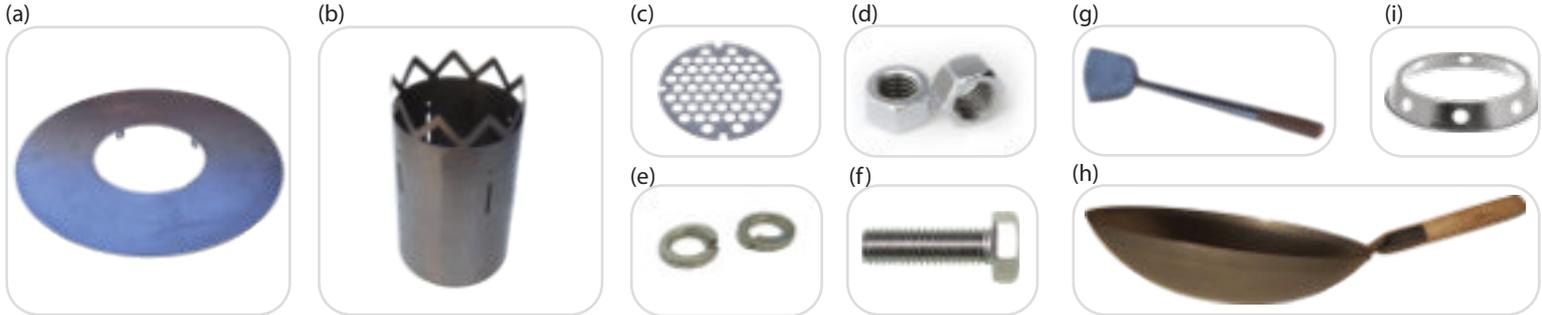
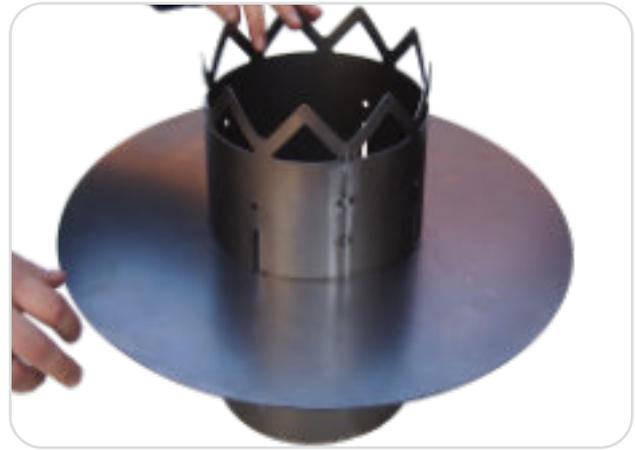


It's Asia Time!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des WOK'N BBQ.
Wichtig! Bitte lesen Sie sorgfältig die Sicherheitshinweise vor der Montage/Bedienung. Bitte prüfen Sie den Inhalt der Verpackung und bauen die Teile nach Anleitung zusammen.

Bitte nehmen Sie alle Gegenstände vorsichtig aus dem Karton und prüfen Sie vorab die Vollständigkeit: (enthalten, je nach Bestellung)

- 1 x WokAuflage (a)
- 1 x WokKamin (b)
- 1 x WokRost (c)
- 48 x Mutter M6 (d)
- 16 x Federringe (e)
- 16 x Schraube M6, 20 mm (f)
- 1 x Woklöffel * (g)
- 1 x StahlWok* (h)
- 1 x WokAblage* (i)



Schritt 1

Bitte stülpen Sie die WokAuflage (a) mit den Laschen nach unten über den WokKamin (b). Die Wok-Auflage (a) ist nun individuell an den WokKamin anpassbar



Schritt 2

Schieben Sie die Laschen der Auflage vor das Langloch des WokKamin's (b). Bringen Sie auf jede Schraube (f) 2 Stück Muttern (d) bis zum Anschlag auf. Befestigen Sie als erstes die Lasche der WokAuflage mit dem Langloch. Die Schraube wird dabei von innen gesteckt und von außen mit Mutter (d) und Federring (e) locker verschraubt. Danach bestücken Sie die restlichen Löcher mit Schrauben (f) und fixieren diese ebenfalls.



Schritt 3

Entnehmen Sie nun den Grillrost sowie den Kohlenrost Ihres Grills. Nun kann der Wok'N BBQ im Kugelgrill positioniert werden. Der WokKamin (b) wird dabei bis zum Boden des Kugelgrills gebracht. Danach wird der Aufsatz vorsichtig entnommen und die Muttern welche die Laschen fixieren festgezogen.



Schritt 4

Jetzt kann der Wok-Rost (c) positioniert werden. Die Aussparungen sind dabei über die Schrauben zu führen. So kann der Wok-Rost auf die individuelle Höhe angepasst werden. Position oben für wenig Briketts. Je tiefer der WokRost positioniert wird desto mehr Briketts passen in den WokKamin (b).



Schritt 5

Auf den WokRost (c) können nun Anzündergegeben werden. Anschließend noch Kohle drauf und warten bis diese glühen. Um die richtige Hitze zu bekommen einfach zum Schluss noch ein kleines Stückchen Holz oder noch besser 1/3 Moesta-bbq PowerBricks drauf geben. Warten bis es richtig brennt, jetzt kann der Wok Spaß beginnen.



Schritt 6

Vor der ersten Verwendung muss der Wok noch eingebrannt werden um Rückstände restlos zu entfernen (siehe Beilage WOK)



Um den Wok abstellen zu können verwenden Sie bitte die WokAblage (i)

Guten Appetit!



Achtung! Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheitswarnungen. Bewahren Sie die Montage/Bedienungsanleitung sicher auf. Beachten Sie auch immer in Ergänzung die Montage/Bedienhinweise des Grillherstellers.

Montage: Bitte beachten Sie, dass der Wok-Einsatz Metallkanten haben kann die scharf sind. Eine unsachgemäße Montage kann Verletzungen verursachen. Halten Sie sich genau an die Montageanleitung des Grillherstellers. Verwenden Sie diesen Wok-Einsatz erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.

Betrieb: Verwenden Sie den Wok-Einsatz mit einem Kugelgrill nur in einer sicheren Entfernung von mindestens 1,5 m zu brennbaren Materialien. Zum Anzünden oder Wiederanzünden der Holzkohle keinen Spiritus oder Benzin verwenden ! Bitte verwenden Sie nur Anzündhilfe entsprechend EN 1860-3! Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Der Wok-Einsatz wird während des Betriebs sehr heiß und nach der Benutzung dauert es eine Weile bis dieser abgekühlt ist. Lassen Sie den Grill und den Wok-Einsatz während der Verwendung nie unbeaufsichtigt. Im Betrieb verfärbt sich durch die Hitze der Edelstahl und wird teilweise unansehnlich. Nehmen Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. in Betrieb. Benutzen Sie den Grill mit dem Wok-Einsatz nur draußen und in windstiller Umgebung. Entfernen Sie die Asche erst, wenn Sie komplett ausgebrannt ist. Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.

Wichtig! Je nach Beschaffenheit des Grills, muss die Verträglichkeit auf Hitze geprüft werden. Anbauteile aus Kunststoff müssen ggf. entfernt werden. Es wird keine Gewährleistung für Schäden am Grill übernommen, die durch zu große Hitze entstanden sind. Bitte beachten Sie auch die Bedienungshinweise dieser Anleitung.

Aufbewahrung und Reinigung: Warten Sie, bis der Grill ausgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren. Bewahren Sie den Wok-Einsatz immer im Trockenen auf. Reinigen Sie den Grillaufsatz regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und entfernen ggf. den entstandenen Ruß.