

# LondenShop.nl

Barbecue - Cooking - Heating

Wij doen graag meer voor onze klanten!



## Gebruiksaanwijzing Oklahoma Joe Chuckwagon Legendary barbecue smoker



Geachte klant,

Van harte gefeliciteerd met de aankoop van uw Oklahoma Joe Chuckwagon Barbecue Smoker. Gegarandeerd een aanschaf die u vele jaren van kookplezier zullen geven.

Om te beginnen is het belangrijk om de Oklahoma eerst goed warm te stoken zonder montage van de thermometers. Hierdoor zal de verf goed "inharderen" en de Oklahoma van binnen "schoonbranden".

Gebruik in het stookcompartiment hout, briketten, kolen of houtsnippers.

Om te roken kunt u houtsnippers gebruiken, aangestoken met een eierdoos of karton.

Gebruik bij het roken in geen geval aanmaakblokjes, dit beïnvloedt de smaak.



Ook in het rookcompartiment kunt u barbecueën, net als in het horizontale compartiment.



De warmte van het stookcompartiment wordt samen met de rook door de Oklahoma, via de schoorsteen naar buiten gevoerd. Het hout is daarom ook mede bepalend voor de smaak van uw te bereiden product. Het beste resultaat krijgt u met hout van fruitbomen of beukenhout.

Het barbecueën en koken met de Oklahoma is een echte ontdekkingsreis die u telkens weer zal verrassen. Op internet zijn tal van forums en recepten te downloaden.

**Garantie:**

Onze garantie op de Oklahoma is 2 jaar algeheel m.u.v. fysiek toegebrachte schades.

Voor de 4½ mm versie; 10 jaar op doorroesten (indien voorzien van beschermhoes of regelmatig behandeld met lijnolie).

Voor de 5½ mm versie; 20 jaar op doorroesten (indien voorzien van beschermhoes of regelmatig behandeld met lijnolie).

Het tafeltje kunt u vastzetten onder de ingang van de rooktoren

**Onderhoud Oklahoma:**

- 1) Poets of smeer hem in met een doek of kwast met lijnolie.
- 2) Maak zo nu en dan de toren en grillgedeelte schoon.
- 3) Verwijder na gebruik (afgekoeld) het as uit de brandpot.

Wij wensen u dan ook veel kookgenot met uw Oklahoma Joe!



### **OPTIONEEL:**

#### **Instructie voor plaatsen van de gasunit:**

1. Plaats eerst alle externe onderdelen, waaronder ook de temperatuurmeters.
  2. Verwijder in het stookcompartiment de bouten eerst onder en op de stookdeur.
  3. Plaats de gasbrander in het stookcompartiment onder het stookrooster.
  4. Laat de brander kraanaansluiting door het gat naar buiten steken.
  5. Plaats de gaskraan unit hierop en bevestig het met de bijgeleverde schroeven.
  6. Steek aan de onderkant door het grootste gat de piëzo-elektrode, zodat deze boven de gasbrander komt en schroef hem daarna vast met de kleine bout die voorheen is losgedraaid.
  7. Bevestig de kabel aan de piëzo-ontsteker knop aan de achterkant en plaats beschermkap.
  8. Bevestig de gas slang met de knelkoppeling aan de gasleiding van de gasunit en de andere kant aan de gasdrukregelaar.
  9. Bevestig de gasdrukregelaar aan de gasfles en controleer alle verbindingen op lekkage. Dit kunt u doen met gaslekkage spray of door middel van een spons met aangemaakt zeepsop.
  10. Draai de gasregelknop van de gasunit open en druk hem in tot je gas hoort stromen.
- Let daarbij op dat het deksel van het stook compartiment en de grillkamer open staat!**
11. Druk zodra het gas stroomt de piëzo-ontsteking in, totdat het gas ontbrandt.
  12. U kunt nu koken op uw Oklahoma.

Wij wensen u dan ook veel kookgenot met uw Oklahoma Joe!

Met vriendelijke groet,

**LondenShop.nl**