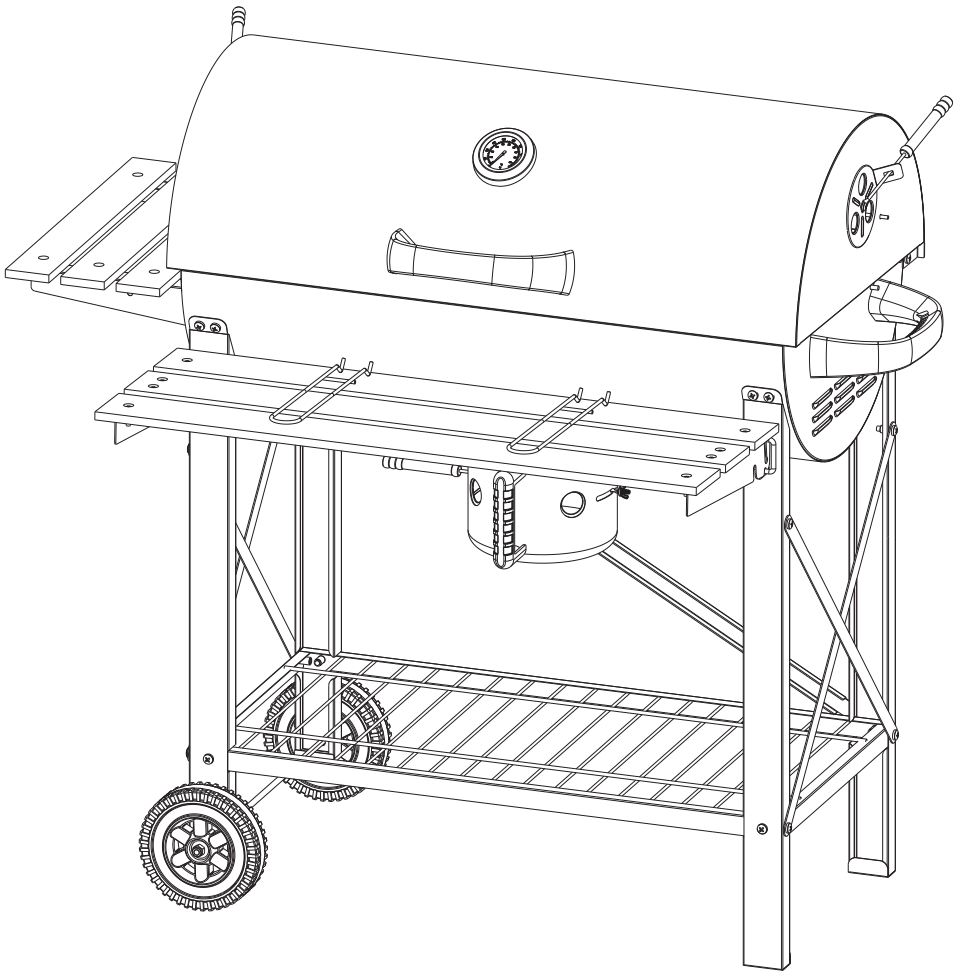
ravi garden

Profitez de votre extérieur



BARBECUE BARREL - INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION

Barbecue à charbon Ravigarden modèle KY1813
Important, à lire avec attention, à conserver pour s'y référer ultérieurement.
Le manuel doit être lu avant d'utiliser l'appareil !

Importé par Raviday 2 rue Georges Clemenceau 44600 Saint Nazaire https://www.raviday.com/

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Besoin d'aide avec votre barbecue ?

Votre satisfaction est notre priorité ! En cas de problème avec votre barbecue, de pièce manquante ou pour toute question concernant le montage, notre service après-vente basé en France est là pour vous accompagner.

Appelez-nous au **02 40 77 12 11**
Ou écrivez-nous à **support@raviday.zendesk.com**

Notre équipe dédiée se fera un plaisir de trouver une solution rapide et adaptée à votre demande. N'hésitez pas à nous contacter avant de laisser un avis ou de demander un échange : nous sommes là pour vous aider !

Un entretien insuffisant ou le non-respect des distances de sécurité entre l'appareil et les matériaux combustibles peut provoquer un incendie. Il est essentiel de suivre scrupuleusement les consignes ci-dessous pour une utilisation sécurisée de ce produit.

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil :

1. Parties scellées : Ne manipulez pas les éléments scellés par le fabricant et ne modifiez pas l'appareil.

2. Usage extérieur uniquement : Ce barbecue est conçu exclusivement pour une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez jamais dans des espaces confinés ou habitables tels que maisons, tentes, caravanes, camping-cars ou bateaux. Cela pourrait entraîner un empoisonnement mortel au monoxyde de carbone. Avertissement : Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés

3. Installation : Placez le barbecue à l'extérieur sur une surface plane, stable et non combustible, dans un espace bien ventilé. Assurez-vous qu'une distance minimale sépare le barbecue de tout matériau combustible (murs, balustrades,etc.). Le non-respect de ces distances peut perturber la ventilation et augmenter les risques d'incendie ou de dommages.

4. Matières inflammables : Gardez l'appareil à l'écart de toute matière inflammable pendant son utilisation.

Avertissement : Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue Conformité à la norme EN 1860-3.

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

5. Surveillance : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé ou en cours d'utilisation.

Avertissement : « Attention ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation »
« Attention ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques».

6. Allumage : Privilégiez les allume-feux pour charbon de bois ou une cheminée d'allumage afin d'éviter les dangers associés aux liquides inflammables.

7. Température maximale : Ne dépassez pas une température de 280 °C. Évitez que le charbon de bois soit en contact direct avec les parois du barbecue pour préserver la durée de vie et la finition de l'appareil.

8 .Rangement : Stockez le barbecue uniquement lorsque toutes les surfaces sont refroidies.

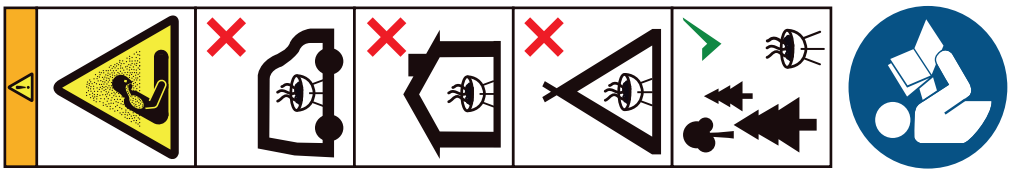
9.Types de combustibles : N'utilisez ni granulés ni morceaux de bois.

10. Stockage : Conservez l'appareil à l'intérieur et hors de portée des enfants lorsque vous ne l'utilisez pas.

11. Usage comme chauffage : Ne transformez jamais ce barbecue en dispositif de chauffage. Consultez les précautions liées au monoxyde de carbone.

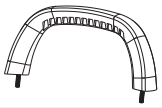
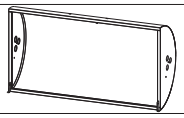
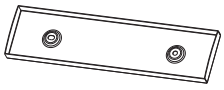
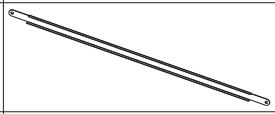
12. Ce produit ne doit pas être utilisé pour la cuisson de pizza. La chaleur nécessaire pour la cuisson d'une pizza risquerait d'endommager l'appareil.

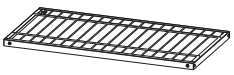
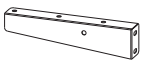
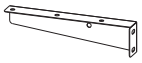
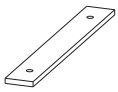
13. Précautions pour les enfants : Pendant l'utilisation et le refroidissement, évitez tout contact avec les éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à distance ou sous surveillance.



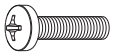
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réallumer le barbecue.
N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, ou une caravane, un camping car ou un bateau.
Risque d'intoxication mortelle au monoxyde de Carbone.
RAVIDAY- 2 rue Georges Clemenceau 44600 Saint Nazaire. FRANCE

PIECES ET QUANTITES

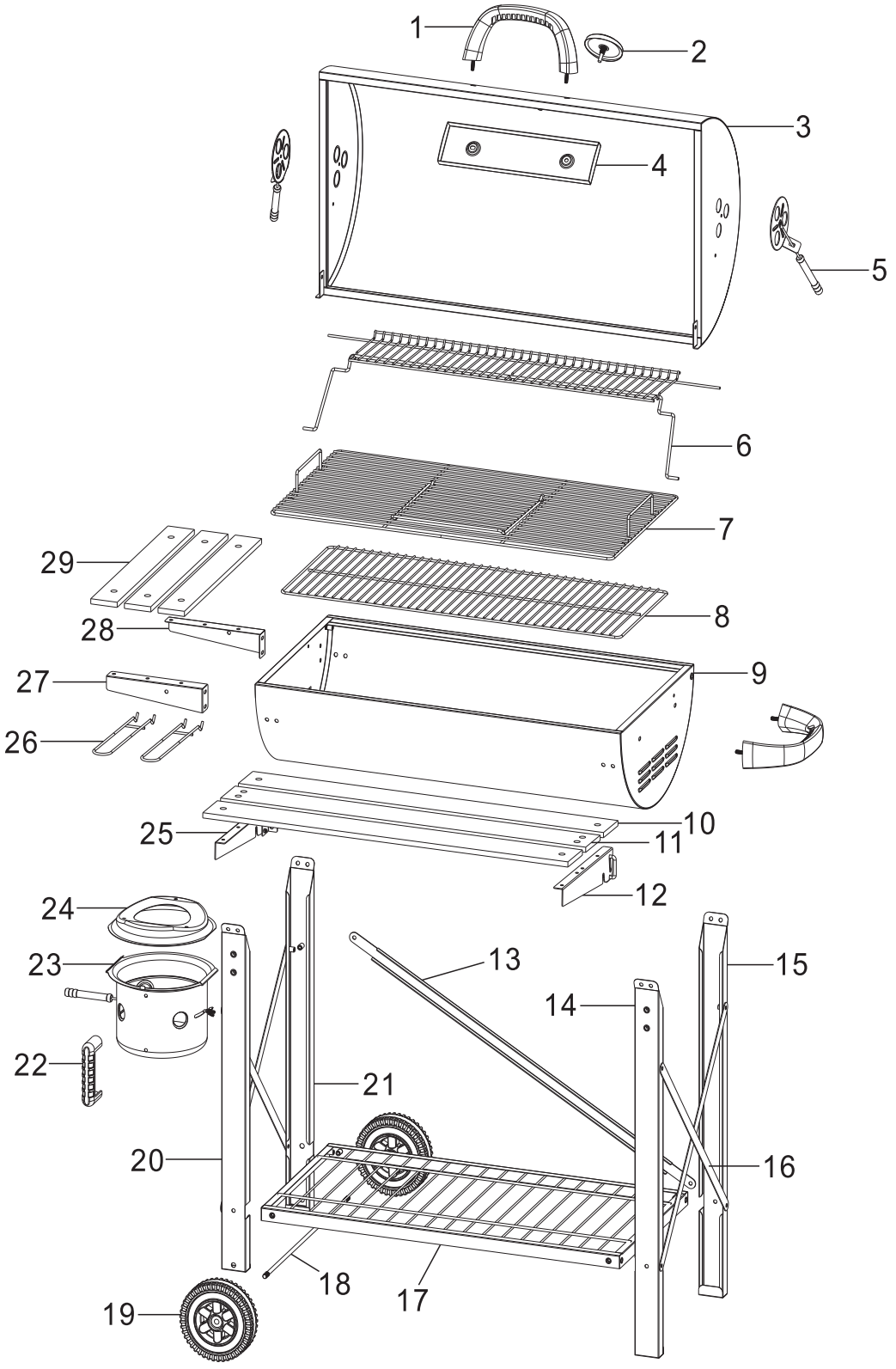
1		x2
2		x1
3		x1
4		x1
5		x2
6		x1
7		x1
8		x1
9		x1
10		x1
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x4

17		x1
18		x1
19		x2
20		x1
21		x1
22		x1
23		x1
24		x1
25		x1
26		x2
27		x1
28		x1
29		x3

PIECES ET QUANTITES

A	M6x25 	x2
B	M6x16 	x27
C	M6x12 	x4
D	M5x20 	x14
E	M5x12 	x5
F	M8 	x2
G	M6 	x16
H	M5 	x19
I	Ø6x16 	x16
J	Ø5x12 	x5

VUE ECLATÉE ET PIECES



PREPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont réparties dans le carton, y compris sous la cuve. Vérifiez la présence de tous les éléments en les comparant à la liste des pièces et au schéma fourni.

En cas de pièce manquante ou endommagée, ne commencez pas le montage.
Contactez le service client au **02 40 77 12 11** ou par mail à **support@raviday.zendesk.com**.

Pour garantir une installation sûre et éviter les blessures, faites appel à deux personnes.
Prévoyez un tournevis et une clé pour le montage.

Installez le barbecue sur une surface horizontale stable avant de commencer l'assemblage.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

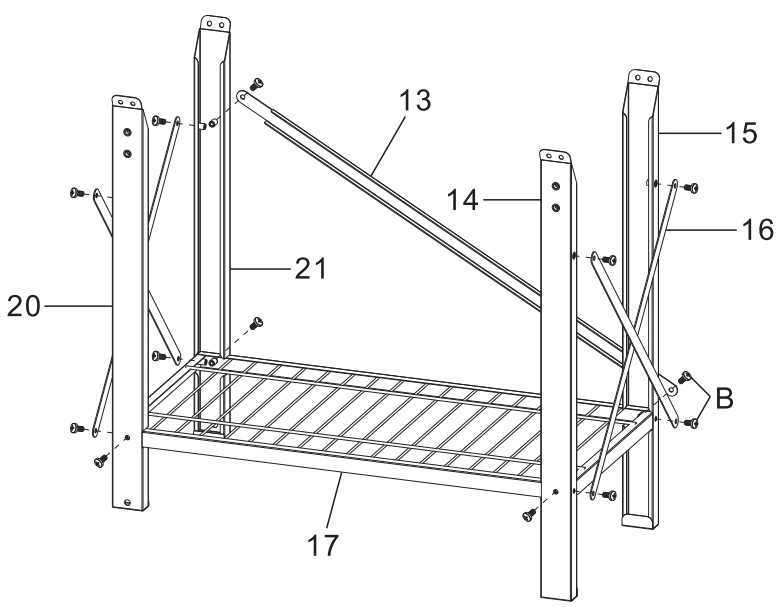
Schéma 1 : Assemblage de la base du barbecue

Identifier les pièces suivantes :
Pièce 20, 21, 14, 15 – Montants du chariot
Pièce 16 (x4) – Barres de maintien
Pièces 13(X1) - Renfort diagonale

Fixer les barres de maintien (16) aux montants du chariot (20,21,14,15)
à l'aide des vis métrique B. Rajouter le renfort diagonale (13) pour le maintien de l'ensemble.

Placer la grille inférieure (pièce 17) au bas de la structure assemblée

1



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

2

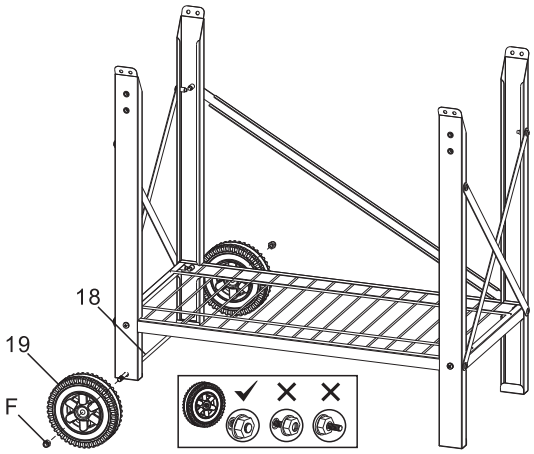


Schéma 2 : Montage des roues

Identifier les éléments suivants :
Pièce 19 (x2) – Roues.
Pièce 18 (x1) – Axes des roues.

Attacher l'axe des roues sur le cadre principal.
Monter les roues (19) sur l'axe (18), en vérifiant la rotation fluide des roues.

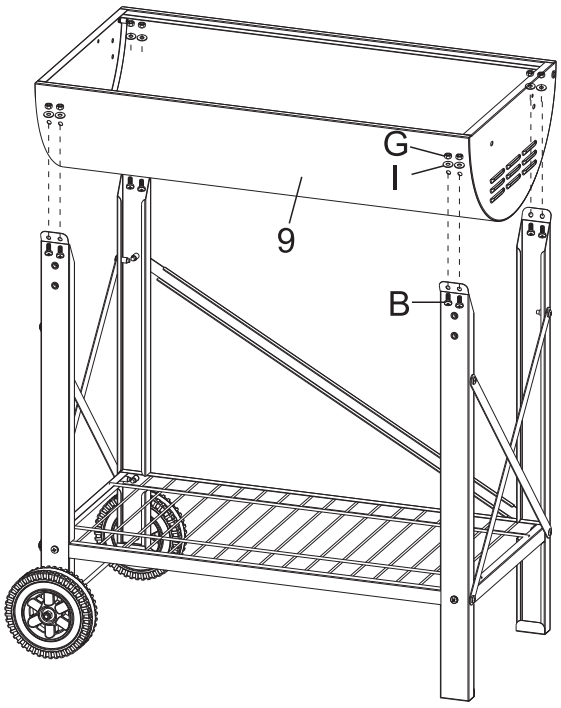
Schéma 3 : Assemblage de la cuve du barbecue

Repérer les éléments suivants :

Pièce 9 (x1) – Demi-coques
Vis et écrou (pièce G et B)

Insérer la demi-coque dans le cadre principal déja monté.
Fixer la demi-coque au cadre à l'aide des vis et écrous G et B.
Serrer solidement pour assurer la stabilité.

3



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Schéma 4 : Installation de la poignée latérale et la base du récupérateur de cendres

Identifier les éléments suivants:
Pièce 1 - Poignée latérale
Pièce 24 - Base du récupérateur de cendre

Fixer la poignée latérale à l'extérieur de la demi-coque à l'aide des vis fournies.
Installer la base du récupérateur de cendres sur la cuve.
Assurez-vous qu'elle est bien fixée, car le récupérateur de cendres devra s'enclencher dedans correctement par la suite.

4

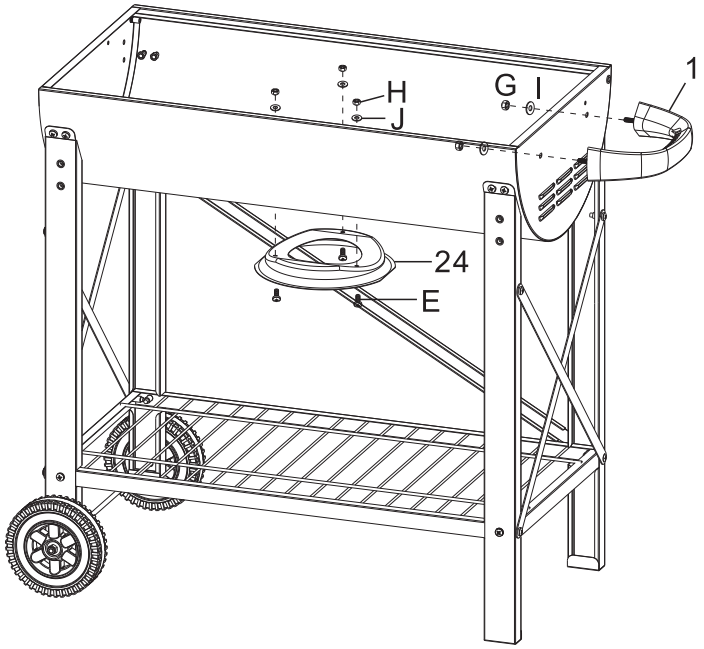
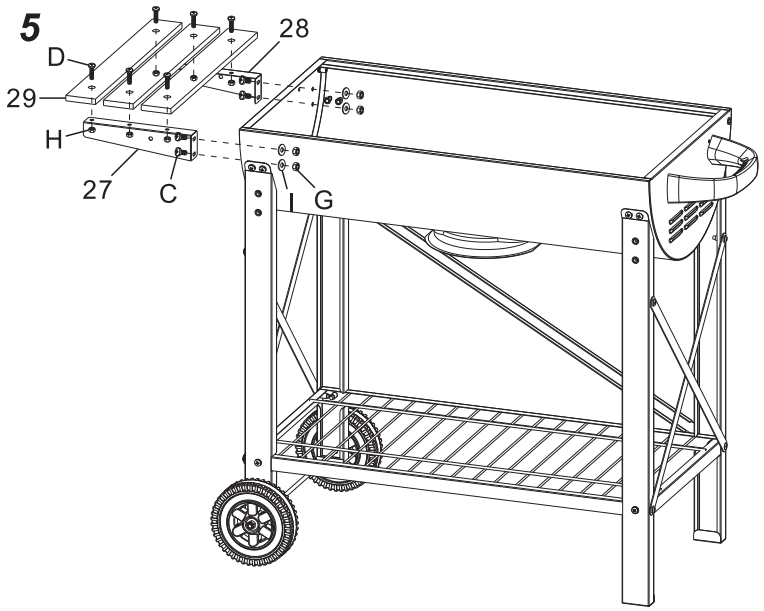


Schéma 5 : Installation de la tablette latérale

Identifier les éléments suivants :
Pièce 29 (x3) – Lattes en bois.
Pièce 27 et 28 - Cornière
Fixer les corrnières au chariot.
Poser les trois lattes en bois (pièces 29) sur les cornières.
Fixer chaque lattes à l'aide des écrous et vis correspondants.
Assurer-vous que toutes les lattes sont solidement fixées.

5



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

6

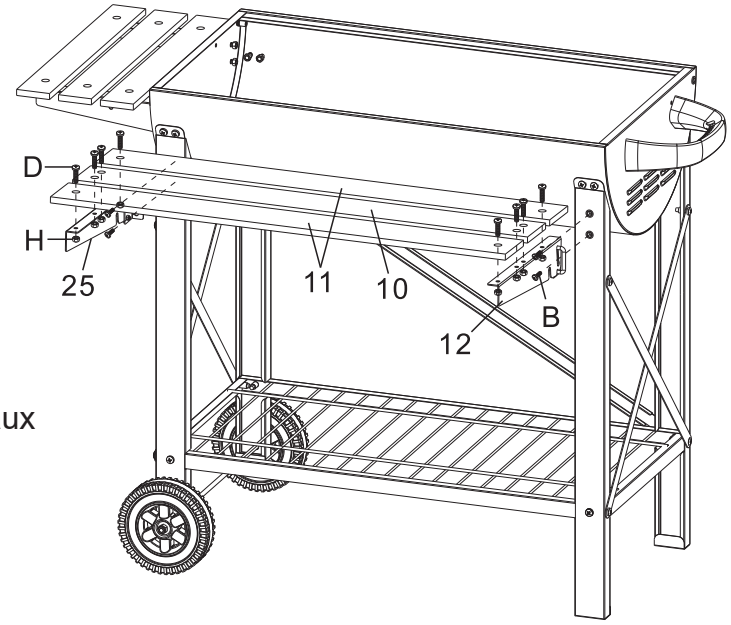


Schéma 6 : Installation de la tablette frontale

Identifier les éléments suivants :
Pièce 11 (x2) et pièce 10 (x1) – Lattes en bois
Pièce 25 et 12 (x1) – Cornières

Fixer les corrnières au chariot.
Poser les lattes (pièces 11 et 10) sur les cornières frontale (pièces 25). Fixer les planches solidement aux équerres à l'aide des vis fournies.

7

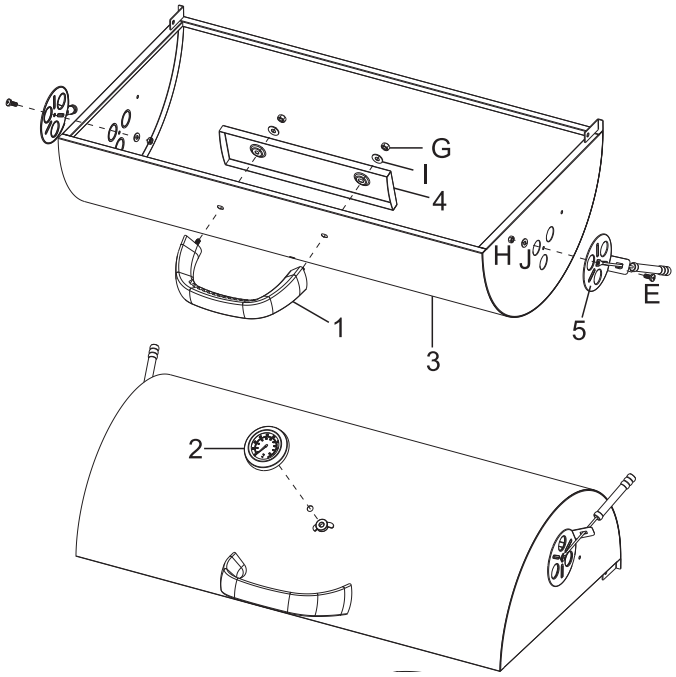


Schéma 7 : Installation des éléments du capot
Identifier les éléments suivants :

Pièce 1 - Poignée du capot
Pièce 4 - Pont thermique
Pièce 5 - Events
Pièce 2 - Thermomètre

Monter la poignée du capot sans oublier la pièce 4, qui permettra à la poignée de ne pas monter en température.
Installer les évents en les fixant sur les emplacements prévus.
Fixer le thermomètre dans le trou déjà présent sur le capot.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

8

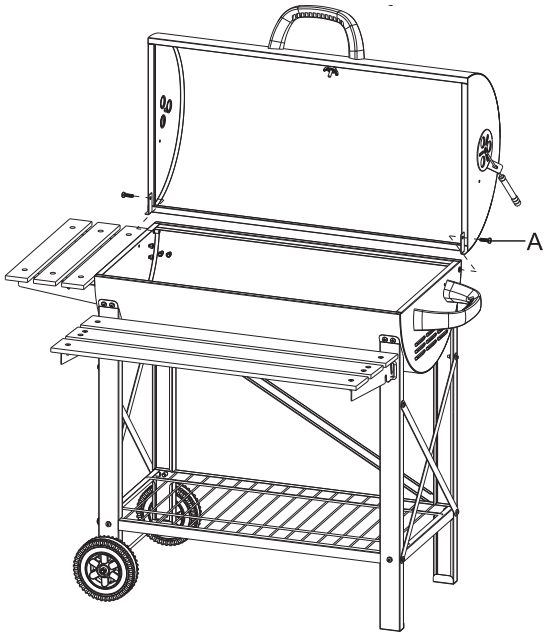


Schéma 8 : Fixation du capot

Fixer le capot à la demi-coque à l'aide des pièces A. Assurez-vous que le capot est bien centré et fixé solidement.
Notez que le capot est en sur-longeur par rapport à la demi-coque.

9

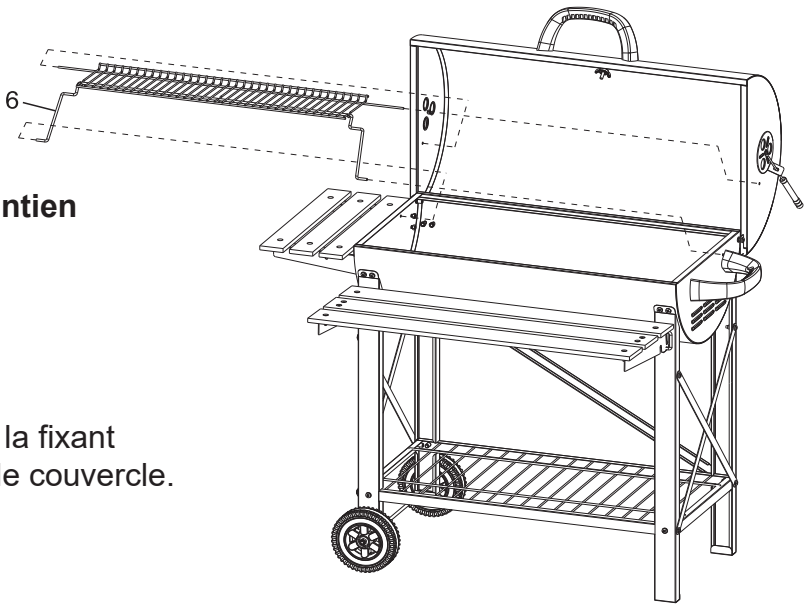


Schéma 9 : Montage de la grille de maintien au chaud

Identifier la pièce suivante :
Pièce 6 - Grille de maintien au chaud.

Installer la grille de maintien au chaud en la fixant via les perçages prévus à cet effet dans le couvercle.

10

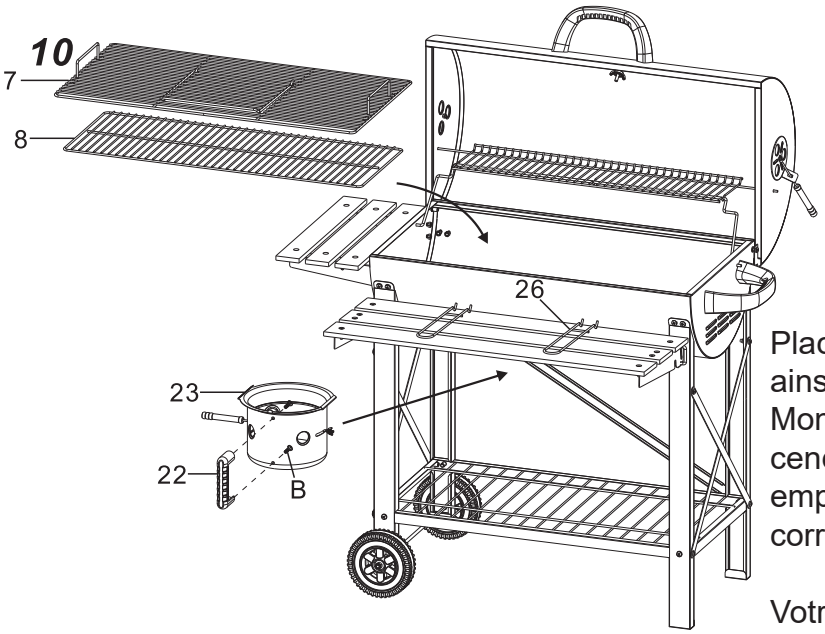


Schéma 10 : Installation des grilles et du récupérateur de cendres

Placer la grille foyère dans le fond de la cuve ainsi que la grile de cuisson à l'intérieur du barbecue.
Monter les poignées sur le récupérateur de cendres, puis insérer celui-ci dans son emplacement. Assurez-vous qu'il s'enclenche correctement.

Votre barbecue est maintenant prêt à l'emploi !

CONSEILS D’UTILISATION EN TOUTE SECURITE

Emplacement : Placer l’appareil dans un espace bien ventilé, à distance de tout matériau ou vapeur inflammable. N’utiliser pas le barbecue sous un plafond ou sur une surface combustible.

Première utilisation : Avant de l’utiliser pour la première fois, faire chauffer le barbecue avec du charbon incandescent pendant au moins 30 minutes pour éliminer tout résidu industriel.
Une légère odeur peut se dégager lors de cette étape, mais elle disparaîtra rapidement.

PROCEDURE D’ALLUMAGE

1. Disposer une quantité adaptée de charbon de bois sans dépasser le niveau indiqué.
Ne pas dépasser les 2.5 kg de charbon ou briquettes, soit l’équivalent d’une cheminée d’allumage.

2.Utiliser des allume-feux spécifiques pour barbecue, à l’exclusion d’alcool ou d’essence.

3.Attendre que le charbon soit recouvert de cendres avant de commencer la cuisson.

4.Les flambées font partie de la cuisson au grill. En cas de flambée excessive,
ne pas verser d’eau sur les flammes.

5. Les évents inférieurs sur le récupérateur de cendres doivent être ouverts
pendant la procédure d’allumage et le couvercle retiré.

UTILISATION DES EVENTS

Régulez la température en ajustant les glissières des évents.
À noter : fermer complètement les évents aide à éteindre les flammes. Un régulateur d’air est fixé sur le récupérateur de cendres afin de faciliter la gestion d’entrée d’air.

Lors de l’utilisation avec le couvercle, laisser les évents ouverts pour permettre une bonne circulation de l’air.

COMBUSTIBLE

Utiliser uniquement du charbon de bois ou des briquettes spécifiques pour barbecue.
NE JAMAIS UTILISER DE BUCHETTES OU DU BOIS A L'INTERIEUR DE LA CUVE.

PROCEDURE D'EXTINCTION

Pour garantir une extinction sécurisée et efficace de votre barbecue, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1.Fermeture des évents inférieurs :
- Localiser les évents situés sur le récupérateur de cendres, sous la cuve du barbecue.
- Tourner les évents en position fermée pour bloquer l'arrivée d'air. Cela ralentira la combustion des braises.

2.Positionnement du couvercle :
Placer le couvercle sur le barbecue de manière à recouvrir complètement la cuve.

3.Fermeture des évents supérieurs :
Identifier les évents situés sur le couvercle.
Tourner les évents en position fermée pour éliminer toute circulation d'air.

Conseils importants :

- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de manipuler les cendres ou les parties chaudes.
- Une fois refroidi, vérifier que toutes les braises sont éteintes avant de vider le récupérateur de cendres.

En suivant ces étapes, vous éteindrez votre barbecue en toute sécurité tout en préservant sa durée de vie.

NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE

Attention : Attendez que toutes les pièces soient froides avant de les nettoyer ou de les entretenir.
Porter toujours des gants pour nettoyer votre barbecue.

Le sel et les sauces pour barbecue peuvent être corrosifs et détériorer rapidement les composants du barbecue si ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

NETTOYAGE INTERIEUR

Nous recommandons d'éliminer les résidus alimentaires immédiatement après la cuisson en grattant délicatement les grilles avec une brosse à poils métalliques ou brosse en laiton.
Vider le récupérateur de cendres et le fond de la cuve.
Utiliser uniquement des détergents à vaisselle doux, de l'eau chaude et une éponge adaptée pour nettoyer le barbecue. Rincez toujours abondamment toutes les surfaces après le nettoyage.

Après chaque utilisation, nettoyer la grille avec une brosse adaptée pour maintenir une hygiène optimale et prolonger la durée de vie de votre barbecue

.

NETTOYAGE EXTERIEUR

Pour protéger votre barbecue contre la rouille excessive, maintenez-le toujours propre et couvrez le en permanence d'une housse quand vous ne l'utilisez pas.
Lavez les surfaces peintes avec des produits détergents non abrasifs.

Le produit ne doit pas rester exposé à la pluie.

Évitez de laisser le barbecue sous une housse sans utilisation pendant une période supérieure à 30 jours, car cela peut entraîner une accumulation d'humidité.
Une bonne ventilation est essentielle pour prévenir ce problème

DURÉE ET CONDITIONS DE GARANTIE

Durée et conditions de la garantie
Ravigarden garantit ses produits pour une durée de 2 ans à compter de la date d'achat ou date de réception pour un achat e-commerce. La garantie couvre les défauts de fabrication et de matériaux dans des conditions normales d'utilisation.

Début de la couverture
La couverture de garantie débute à la date d'achat mentionnée sur la facture ou, dans le cas d'un achat en ligne, à la date de réception du produit. Une preuve d'achat valide (facture, ticket de caisse ou reçu) est nécessaire pour bénéficier des services sous garantie.

Absence de justificatif ou dépassement de la durée de garantie
En cas d'absence de pièce justificative ou si la date d'achat dépasse la période de garantie de 2 ans, des frais pourront être facturés pour les pièces de rechange et les frais d'expédition.

Exclusions de la garantie
La garantie ne couvre pas :
- **Les défauts liés à l'usure naturelle** : éraflures, entailles, cabossages, éclats, etc.
- **Les points de rouille** : bien que les produits Ravigarden soient traités contre la rouille, une utilisation excessive ou l'emploi de produits inappropriés peuvent compromettre cette protection. Les points de rouille sont considérés comme normaux et ne sont pas couverts par la garantie, sauf si la rouille entraîne une dégradation de l'intégrité structurelle du produit.

- **Les dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive** : surcharge, chocs, exposition prolongée à des conditions extrêmes ou manipulation non conforme aux instructions d'utilisation.
- **Les modifications ou réparations effectuées par une tierce partie non autorisée.**
- **Les défauts liés à un stockage ou un entretien inadapté**.

Précautions et entretien

Pour prolonger la durée de vie de votre produit et garantir son bon fonctionnement, suivez les recommandations suivantes :

- Nettoyez régulièrement votre produit avec un chiffon doux et de l'eau tiède.
- Évitez les produits abrasifs.
- Protégez le produit des intempéries lorsque cela est possible, notamment en le couvrant ou en le rangeant dans un endroit sec.

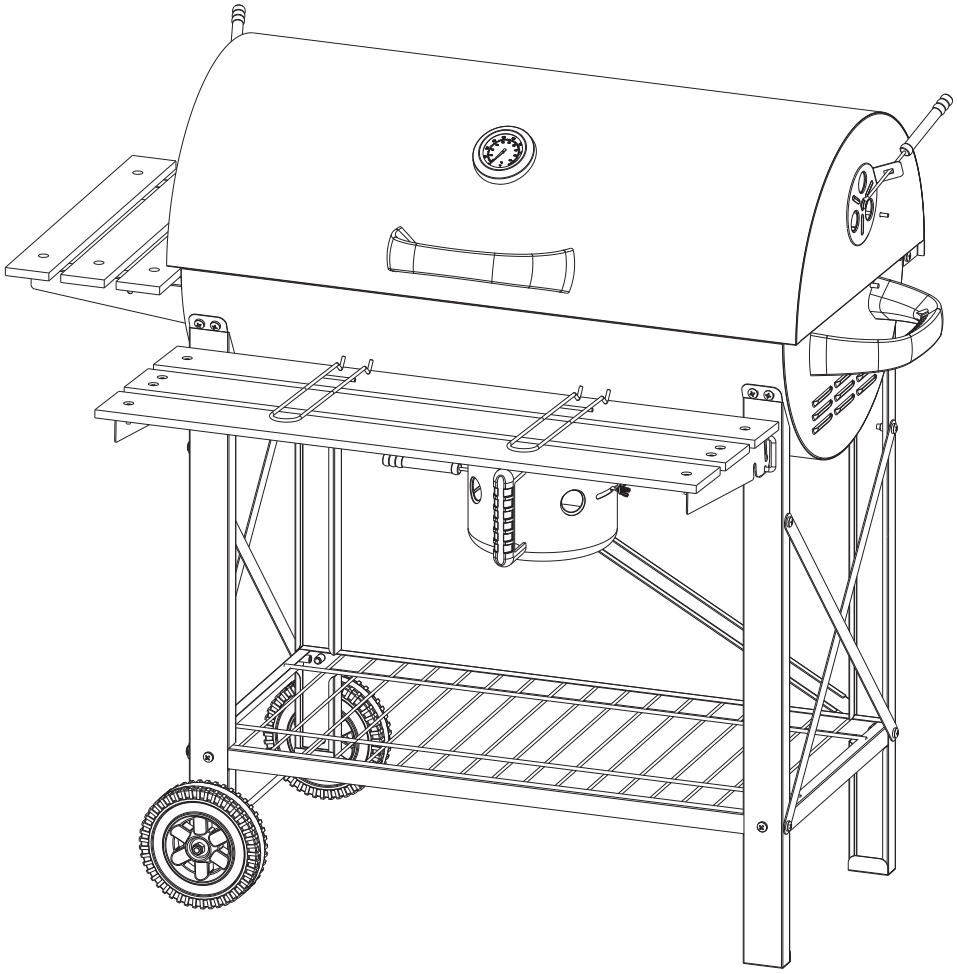
Vérifiez régulièrement les pièces et fixations pour assurer leur bon état.

DURÉE ET CONDITIONS DE GARANTIE

- .

ravi garden

Profitez de votre extérieur



BARBECUE BARREL - MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG

Holzkohlegrill Ravigarden Modell KY1813
FormeWichtig! Bitte sorgfältig lesen und zur späteren Verwendung aufbewahren.
Das Handbuch muss vor der Inbetriebnahme des Geräts gelesen werden!

Importé par Raviday 2 rue Georges Clemenceau 44600 Saint Nazaire https://www.raviday.com/

SICHERHEITSHINWEISE

Brauchen Sie Hilfe mit Ihrem Grill ?

Ihre Zufrieden eit ist unsere Priorität.
Bei problemen mit Ihrem grill, fehlenden teilen oder fragen zur Montage steht ihnen unser kundendienst gerne zur Verfugung.

Rufen Sie uns an unter: **03 22 210 992 42**
Oder schreiben sie uns an **support@raviday.zendesk.com**

Unser engagiertes team hilft ihnen gerne mit einer schnellen und passenden Losung weiter. Bitte zogern Sie nicht, unszu kontaktieren, bevor Sie eine Bewertung abgeben oder einen Umtausch beantragen: Wir sind für Sie da!

Eine unzureichende Wartung oder die Nichteinhaltung der Sicherheitsabstände zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien kann zu einem Brand führen. Es ist unbedingt erforderlich, die nachfolgenden Anweisungen sorgfältig zu befolgen, um dieses Produkt sicher zu verwenden:

1. Versiegelte Teile: Manipulieren Sie keine vom Hersteller versiegelten Teile und nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.

2. Nur für den Außenbereich: Dieser Grill ist ausschließlich für die Nutzung im Freien konzipiert. Verwenden Sie ihn niemals in geschlossenen oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Dies könnte zu einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung führen.

3. Aufstellung: Stellen Sie den Grill im Freien auf eine ebene, stabile und nicht brennbare Fläche in einem gut belüfteten Bereich. Achten Sie darauf, dass ein Mindestabstand zu allen brennbaren Materialien (wie Wänden, Geländern usw.) eingehalten wird. Die Nichteinhaltung dieser Abstände kann die Belüftung beeinträchtigen und das Risiko von Bränden oder Schäden erhöhen.

4. Entflammbare Materialien: Halten Sie das Gerät während des Betriebs von allen entzündlichen Materialien fern.

Warnung: Achtung! Verwenden Sie weder Alkohol, Benzin noch andere ähnliche Flüssigkeiten, um den Grill anzuzünden oder erneut zu entfachen. Entspricht der Norm EN 1860-3. .

SICHERHEITSHINWEISE

5. Überwachung: Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er eingeschaltet oder in Betrieb ist.

Warnung: «„Achtung! Dieser Grill wird sehr heiß.
Bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
Achtung! Lassen Sie den Grill nicht in Reichweite von Kindern und Haustieren.

6. Zündung: Verwenden Sie bevorzugt Anzündwürfel für Holzkohle oder einen Anzündkamin, um Gefahren durch entzündbare Flüssigkeiten zu vermeiden.

7. Maximale Temperatur: Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 280 °C.
Vermeiden Sie es, dass die Holzkohle direkt mit den Wänden des Grills in Kontakt kommt, um die Lebensdauer und die Oberflächenbeschaffenheit des Geräts zu erhalten.

8 .Lagerung: Lagern Sie den Grill nur, wenn alle Oberflächen abgekühlt sind.

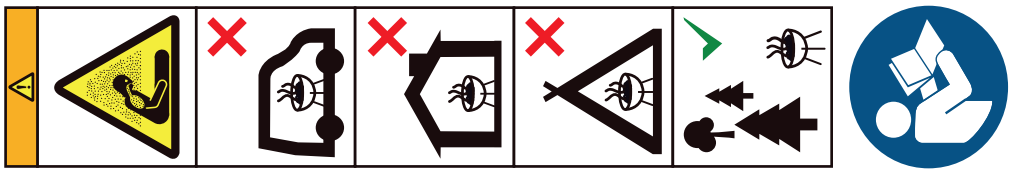
9.Brennstoffe: Verwenden Sie keine Pellets oder Holzstücke.

10. Aufbewahrung: Bewahren Sie das Gerät im Innenbereich und außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn es nicht verwendet wird.

11. Verwendung als Heizgerät: Verwenden Sie diesen Grill niemals als Heizgerät.
Beachten Sie die Sicherheitsvorkehrungen im Zusammenhang mit Kohlenmonoxid.

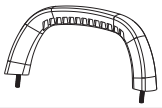
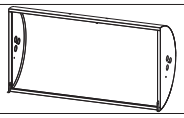
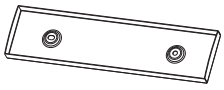
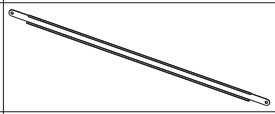
12. Pizza-Kochen: Dieses Produkt darf nicht zur Zubereitung von Pizza verwendet werden.
Die notwendige Hitze zur Zubereitung einer Pizza könnte das Gerät beschädigen.

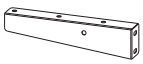
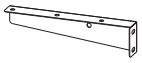
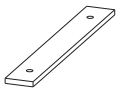
13. Vorsichtsmaßnahmen für Kinder: Vermeiden Sie während des Betriebs und der Abkühlung den Kontakt mit heißen Teilen. Kinder unter 8 Jahren sollten sich fernhalten oder unter Aufsicht bleiben.



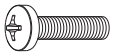
ATTENTION ! Ne pas utiliser d’alcool ou d’essence pour allumer ou réallumer le barbecue.
N’utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, ou une caravane, un camping car ou un bateau.
Risque d’intoxication mortelle au monoxyde de Carbone.
RAVIDAY- 2 rue Georges Clemenceau 44600 Saint Nazaire. FRANCE

TEILE UND MENGEN

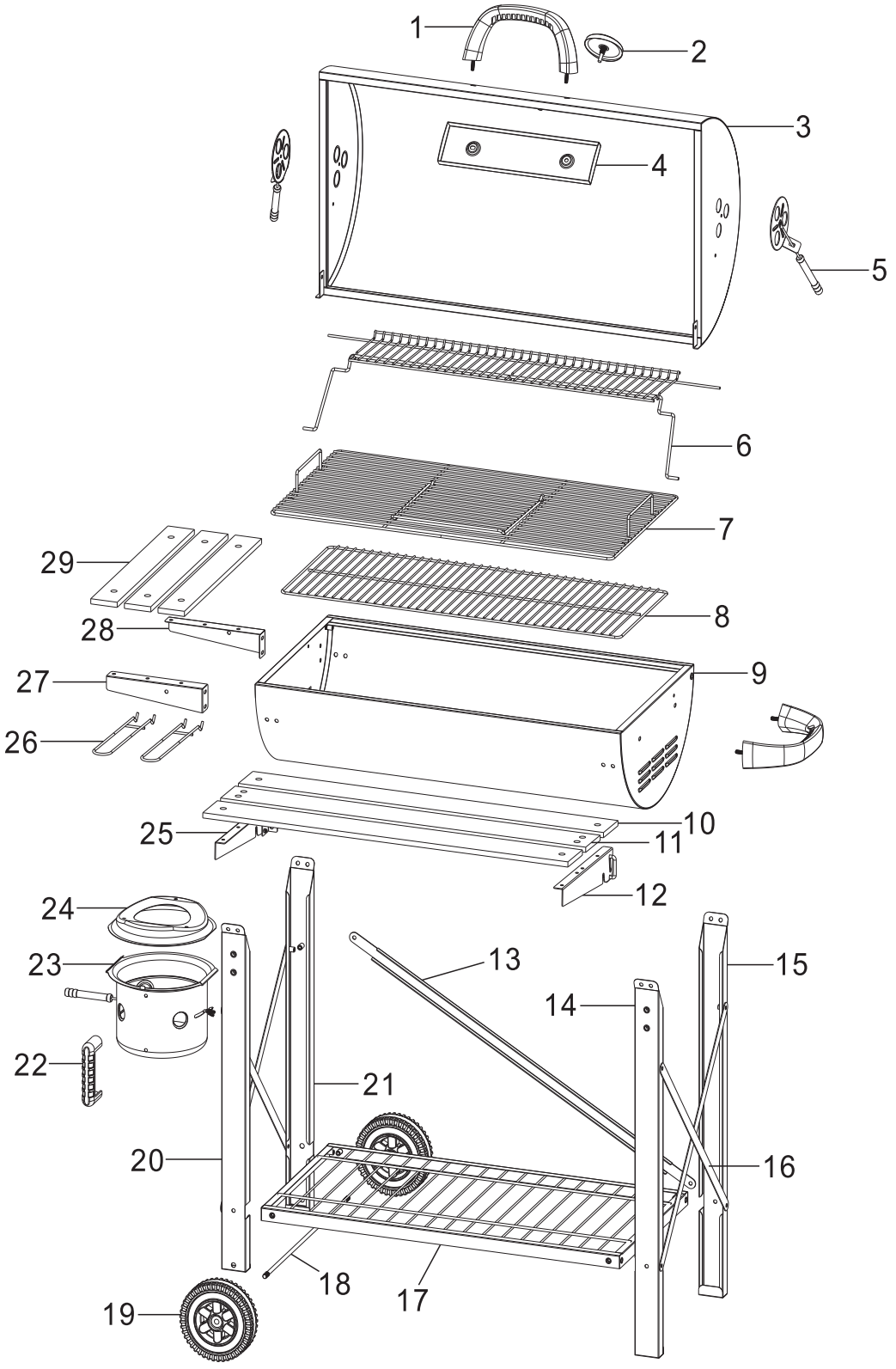
1		x2
2		x1
3		x1
4		x1
5		x2
6		x1
7		x1
8		x1
9		x1
10		x1
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x4

17		x1
18		x1
19		x2
20		x1
21		x1
22		x1
23		x1
24		x1
25		x1
26		x2
27		x1
28		x1
29		x3

TEILE UND MENGEN

A	M6x25 	x2
B	M6x16 	x27
C	M6x12 	x4
D	M5x20 	x14
E	M5x12 	x5
F	M8 	x2
G	M6 	x16
H	M5 	x19
I	Ø6x16 	x16
J	Ø5x12 	x5

ZUSAMMENBAU UND TEILELISTE



VORBEREITUNG DER MONTAGE

Die Teile sind im Karton verteilt, auch unter der Grillwanne. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind, indem Sie sie mit der Teileliste und dem bereitgestellten Schaubild vergleichen.

Falls ein Teil fehlt oder beschädigt ist, beginnen Sie nicht mit dem Zusammenbau.
Kontaktieren Sie den Kundenservice unter der Nummer 03 22 210 992 42 oder per E-Mail an support@raviday.zendesk.com. .

Um eine sichere Installation zu gewährleisten und Verletzungen zu vermeiden, sollten zwei Personen beim Zusammenbau helfen. Halten Sie einen Schraubenzieher und einen Schlüssel bereit.

Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, horizontalen Fläche auf, bevor Sie mit der Montage beginnen.

MONTAGEANLEITUNG

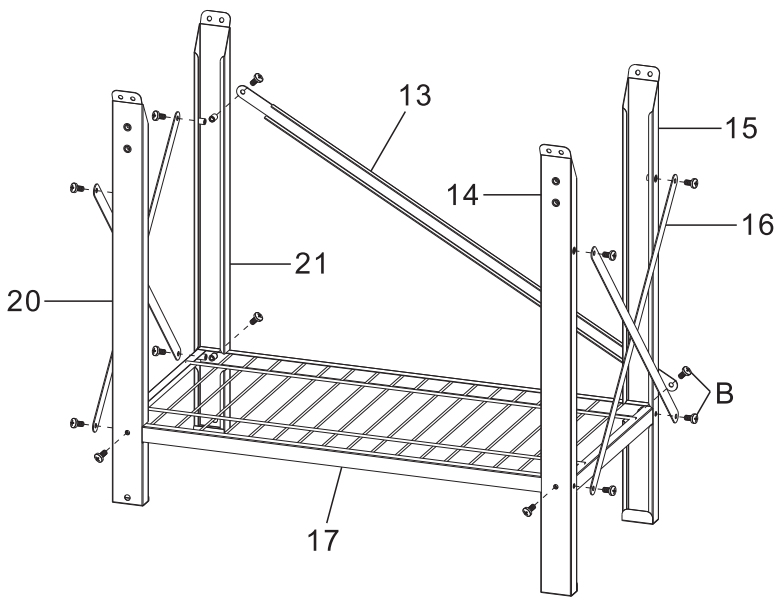
Schema 1 : Montage des Grillunterbaus

Folgende Teile werden benötigt:
Teile 20, 21, 14, 15 – Gestellstreben
Teil 16 (x4) - Verbindungsstangen
Teil 13 (x1) - Diagonalverstärkung

Befestigen Sie die Verbindungsstangen (16) an den Gestellstreben (20,21,14,15) mithilfe der metrischen Schrauben B. Fügen Sie die Diagonalverstärkung (13) hinzu, um die gesamte Konstruktion zu stabilisieren.

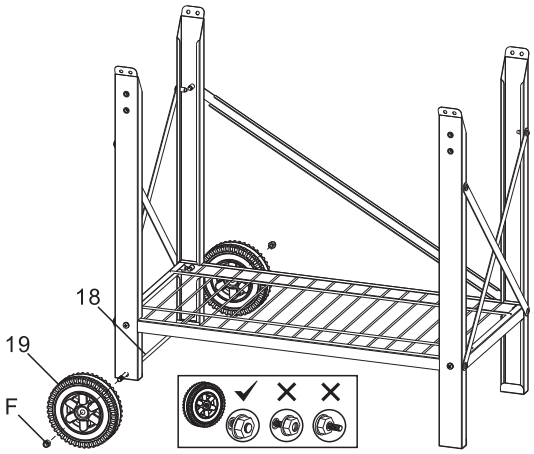
Setzen Sie das untere Gitter (Teil 17) am unteren Ende der zusammengebauten Struktur ein.

1



MONTAGEANLEITUNG

2



Schema 2 : Montage der Räder

Sie benötigen folgende Teile:

Teil 19 (x2) - Räder
Teil 18 (x1) - Radachse

Befestigen Sie die Radachse (18) am Hauptrahmen.
Montieren Sie die Räder (19) auf der Achse (18)
und überprüfen Sie, ob sich die Räder
reibungslos drehen.

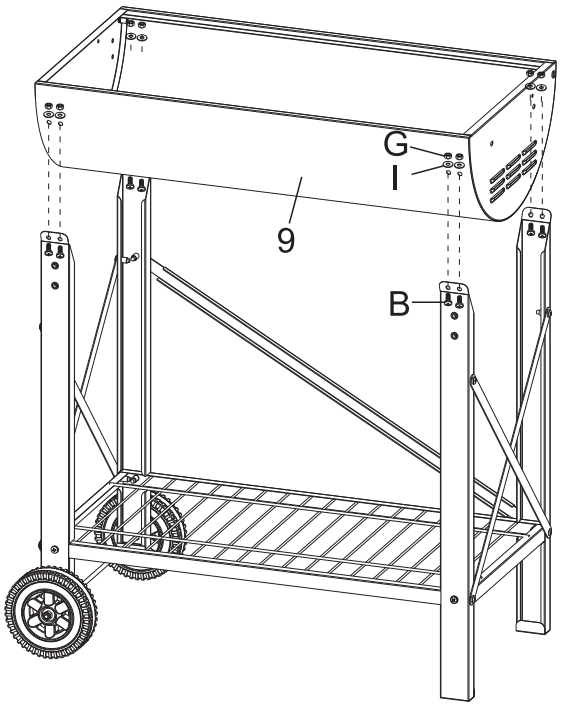
Schema 3 : Montage der Grillwanne

Sie benötigen folgende Teile:

Teil 9 (x1) - Halbschalen
Schrauben und Muttern (Teile G und B)

Setzen Sie die Halbschale (9) in den bereits montierten Hauptrahmen ein.
Befestigen Sie die Halbschale am Rahmen mithilfe der Schrauben und Muttern G und B.
Ziehen Sie diese fest an, um die Stabilität zu gewährleisten.

3



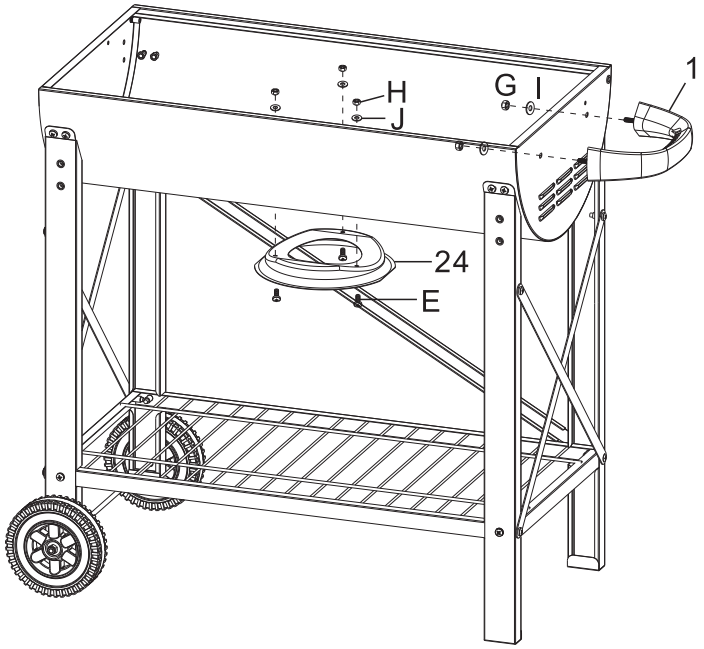
MONTAGEANLEITUNG

Schema 4 : Anbringen des Seitengriffs und der Basis des Ascheauffangbehälters

Sie benötigen folgende Teile:
Teil 1 - Seitengriff
Teil 24 - Basis des Ascheauffangbehälters

Befestigen Sie den Seitengriff außen an der Halbschale mithilfe der mitgelieferten Schrauben. Installieren Sie die Basis des Ascheauffangbehälters an der Wanne. Stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt, da der Ascheauffangbehälter später korrekt eingehängt werden muss. .

4

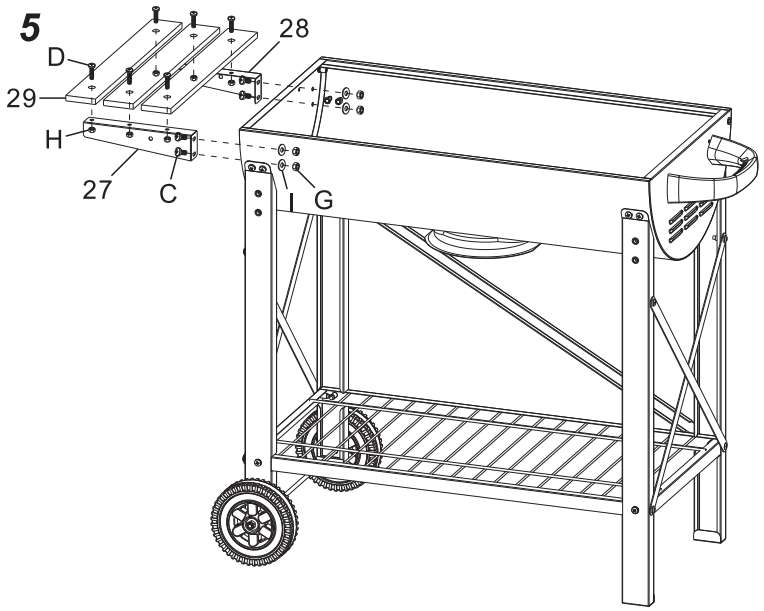


Schema 5 : Montage der Seitenablage

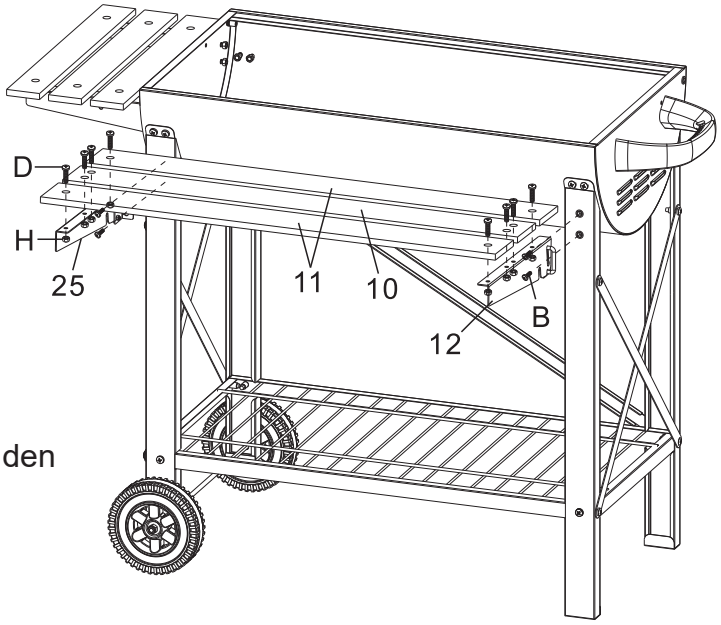
Sie benötigen folgende Teile:
Teil 29 (x3) - Holzleisten
Teile 27 und 28 – Winkel

Befestigen Sie die Winkel (27 und 28) am Gestell. Legen Sie die drei Holzleisten (Teile 29) auf die Winkel. Befestigen Sie jede Leiste mit den entsprechenden Schrauben und Muttern.
Stellen Sie sicher, dass alle Leisten fest verschraubt sind.

5



6

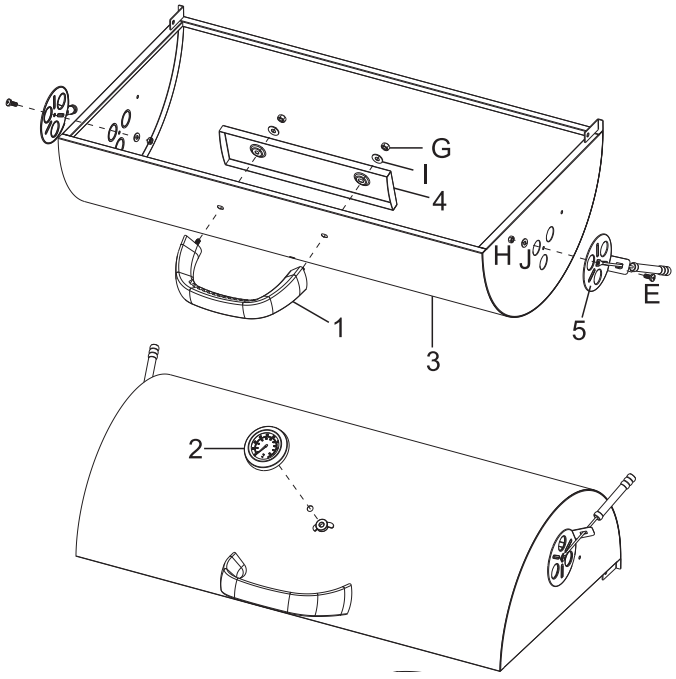


Schema 6 : Montage der Vorderablage

Sie benötigen folgende Teile:
Teil 11 (x2) und Teil 10 (x1) - Holzleisten
Teile 25 und 12 (x1) - Winkel

Befestigen Sie die Winkel (25 und 12) am Gestell.
Legen Sie die Holzleisten (Teile 11 und 10) auf die Vorderwinkel (Teil 25). Befestigen Sie die Platten mit den mitgelieferten Schrauben sicher an den Winkeln

7



Schema 7 : Montage der Deckelteile

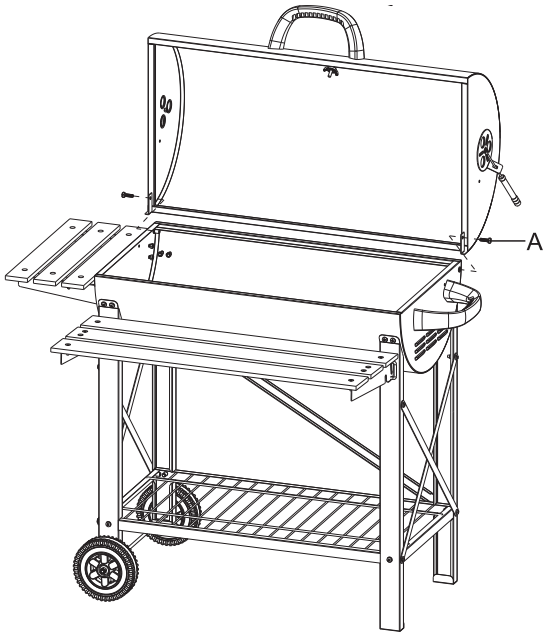
Sie benötigen folgende Teile:

Teil 1 - Deckelgriff
Teil 4 - Wärmebrücke
Teil 5 - Lüftungsöffnungen
Teil 2 - Thermometer

Montieren Sie den Deckelgriff und vergessen Sie nicht, Teil 4 (die Wärmebrücke) anzubringen, um zu verhindern, dass der Griff heiß wird.
Installieren Sie die Belüftungsöffnungen, indem Sie sie an den vorgesehenen Stellen befestigen.
Befestigen Sie das Thermometer im bereits vorhandenen Loch im Deckel.

MONTAGEANLE

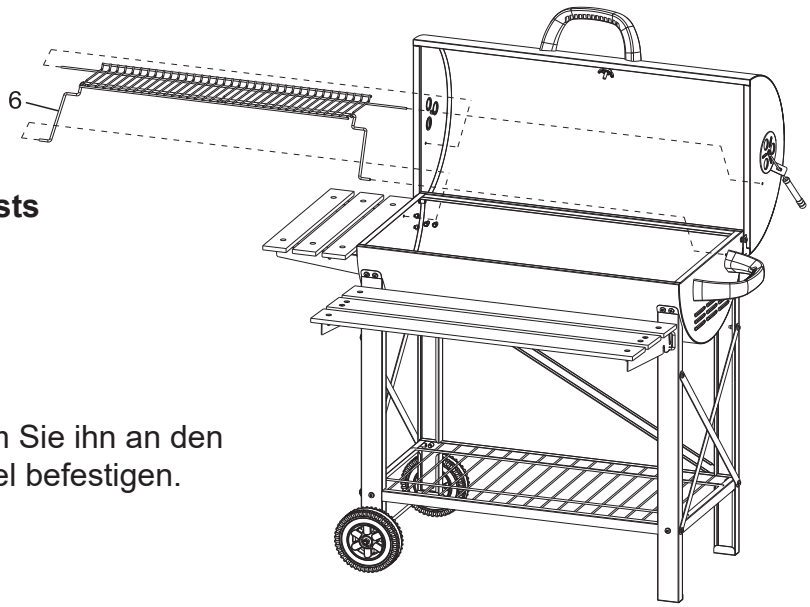
8



Schema 8 : Befestigung des Deckels

Befestigen Sie den Deckel an der Halbschale mithilfe der Teile A. Stellen Sie sicher, dass der Deckel mittig ausgerichtet und fest angebracht ist. Beachten Sie, dass der Deckel im Vergleich zur Halbschale übersteht.

9

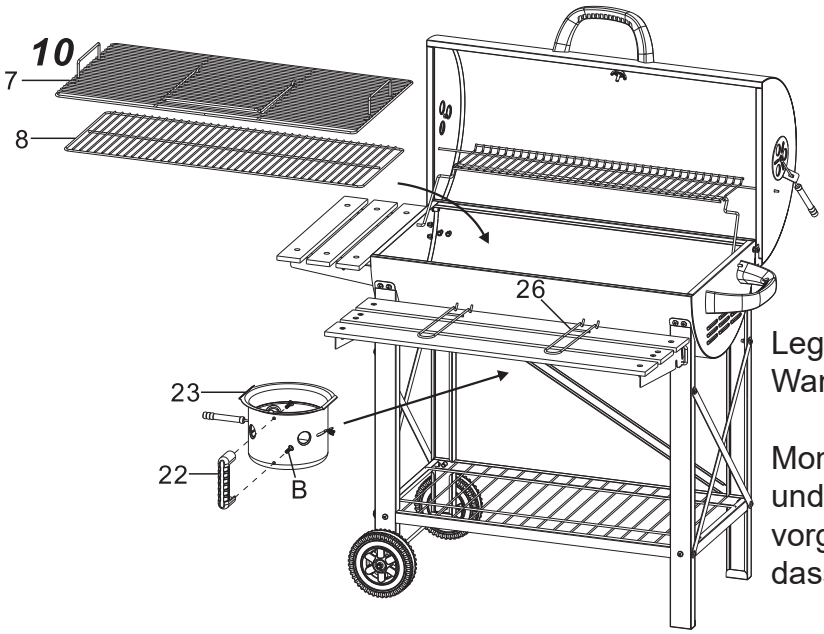


Schema 9 : Montage des Warmhalterosts

Sie benötigen folgende Teile:
Teil 6 - Warmhalterost

Installieren Sie den Warmhalterost, indem Sie ihn an den dafür vorgesehenen Bohrungen im Deckel befestigen.

10



Schema 10 : Einbau der Roste und des Ascheauffangbehälters

Legen Sie den Kohlerost auf den Boden der Wanne sowie den Grillrost in das Innere des Grills.

Montieren Sie die Griffe am Ascheauffangbehälter und setzen Sie diesen anschließend in seine vorgesehene Position ein. Stellen Sie sicher, dass er korrekt einrastet.

Ihr Grill ist jetzt einsatzbereit!

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE BENUTZUNG

Standort: Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich auf, fern von brennbaren Materialien oder Dämpfen. Verwenden Sie den Grill nicht unter einem Dach oder auf einer brennbaren Oberfläche.

Erste Verwendung: Vor der ersten Nutzung den Grill mit glühender Holzkohle mindestens 30 Minuten lang erhitzen, um alle industriellen Rückstände zu entfernen. Ein leichter Geruch kann während dieses Vorgangs auftreten, verschwindet jedoch schnell.

ZÜNDVORGANG

1. Legen Sie eine geeignete Menge Holzkohle ein, ohne das angegebene Niveau zu überschreiten. Überschreiten Sie nicht 2,5 kg Holzkohle oder Briketts, was der Menge einer Anzündkammer entspricht.

2.Verwenden Sie spezielle Anzündhilfen für den Grill, jedoch keinen Alkohol oder Benzin.

3.Warten Sie, bis die Holzkohle mit Asche bedeckt ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

4.Flammen gehören zum Grillen. Bei übermäßiger Flammenbildung gießen Sie bitte kein Wasser auf die Flammen

5. Die unteren Belüftungsöffnungen am Ascherückhalter müssen während des Anzündvorgangs geöffnet und der Deckel entfernt werden.

VERWENDUNG DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

Passen Sie die Temperatur an, indem Sie die Schieber der Belüftungsöffnungen einstellen.

Hinweis: Das vollständige Schließen der Belüftungsöffnungen hilft, die Flammen zu löschen. Ein Luftregler ist am Ascheauffangbehälter angebracht, um die Luftzufuhr besser zu steuern.

Lassen Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

BRENNSTOFFE

Verwenden Sie ausschließlich Holzkohle oder spezielle Grillbriketts.
VERWENDEN SIE NIEMALS HOLZSTÜCKE ODER BRENNHOLZ IM INNERN DES GRILLS

VERFAHREN ZUM LÖSCHEN

Um eine sichere und effektive Löschung Ihres Grills zu gewährleisten, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1.Schließen der unteren Lüftungsöffnungen:
- Lokalisieren Sie die Lüftungsöffnungen am Ascheauffangbehälter unter der Grillkammer.
- Drehen Sie die Lüftungsöffnungen in die geschlossene Position, um die Luftzufuhr zu blockieren.

Dies verlangsamt die Verbrennung der Glut. .

2.Positionierung des Deckels:
Setzen Sie den Deckel auf den Grill, sodass er die Grillkammer vollständig abdeckt.

3.Schließen der oberen Lüftungsöffnungen:

Identifizieren Sie die Lüftungsöffnungen am Deckel.
Drehen Sie die Lüftungsöffnungen in die geschlossene Position, um jegliche Luftzirkulation zu unterbinden. .

Wichtige Hinweise :

- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie die Asche oder heißen Teile anfassen.
- Überprüfen Sie nach dem Abkühlen, dass alle Glutreste erloschen sind, bevor Sie den Ascheauffangbehälter leeren.

Indem Sie diese Schritte befolgen, löschen Sie Ihren Grill sicher und verlängern gleichzeitig seine Lebensdauer.

REINIGUNG IHRES GRILLS

Achtung: Warten Sie, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen. Tragen Sie immer Handschuhe, um Ihren Grill zu reinigen.

Salz und Barbecuesaucen können korrosiv sein und die Komponenten des Grills schnell beschädigen, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden.

INNENREINIGUNG

Es wird empfohlen, Lebensmittelrückstände sofort nach dem Grillen zu entfernen, indem Sie die Roste vorsichtig mit einer Drahtbürste oder einer Messingbürste abbürsten. Leeren Sie den Ascheauffangbehälter und den Boden der Grillwanne. Verwenden Sie nur mildes Spülmittel, heißes Wasser und einen geeigneten Schwamm, um den Grill zu reinigen. Spülen Sie alle Oberflächen nach der Reinigung immer gründlich ab.

Reinigen Sie nach jeder Benutzung das Rost mit einer geeigneten Bürste, um eine optimale Hygiene zu gewährleisten und die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern.

.

AUSSENREINIGUNG

Schützen Sie Ihren Grill vor übermäßigem Rost, indem Sie ihn immer sauber halten und ihn regelmäßig mit einer Abdeckhaube bedecken, wenn er nicht in Gebrauch ist. Waschen Sie lackierte Oberflächen mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln.

Der Grill sollte keinem Regenwasser ausgesetzt werden.

Vermeiden Sie es, den Grill über einen Zeitraum von mehr als 30 Tagen unter einer Hülle ungenutzt zu lassen, da dies zu Feuchtigkeitsansammlungen führen kann.
Eine gute Belüftung ist entscheidend, um dieses Problem zu verhindern.

GARANTIE-DAUER UND -BEDINGUNGEN

Dauer und Bedingungen der Garantie
Ravigarden garantit se Ravigarden gewährt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum oder Empfangsdatum bei einem Online-Kauf. Die Garantie deckt Herstellungs- und Materialfehler bei normaler Nutzung ab.

Beginn der Garantieabdeckung
Die Garantie beginnt am Kaufdatum oder Empfangsdatum bei einem Online-Kauf.
Für die Inanspruchnahme der Garantie ist ein gültiger Kaufnachweis erforderlich (Rechnung, Kassenbon oder Quittung), auf dem das Kaufdatum deutlich angegeben ist.

Fehlende Nachweise oder Überschreitung der Garantiefrist
Bei fehlendem Nachweis oder wenn das Kaufdatum die 2-jährige Garantiefrist überschreitet, können Kosten für Ersatzteile und Versand anfallen.

Ausschlüsse von der Garantie
Die Garantie deckt nicht ab:

- **Fehler aufgrund natürlichen Verschleißes:** Kratzer, Schnitte, Dellen, Absplitterungen.
- **Roststellen:** Obwohl die Produkte von Ravigarden gegen Rost behandelt sind, kann übermäßige Nutzung oder der Einsatz ungeeigneter Produkte diesen Schutz beeinträchtigen. Roststellen gelten als normal und sind nicht abgedeckt, es sei denn, der Rost führt zu einem Verlust der strukturellen Integrität des Produkts.
- **Schäden durch unsachgemäßen oder missbräuchlichen Gebrauch**: Überlastung, Stöße, längere exposiiton gegenüber extremen Bedingungen oder unsachgemäße Handhabung gemäß den Gebrauchsanweisungen.
- **Änderungen oder Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.**
- **Fehler aufgrund unsachgemäßer Lagerung oder Wartung.**

Vorsichtsmaßnahmen und Wartung

Um die Lebensdauer Ihres Produkts zu verlängern und eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Empfehlungen:

- Reinigen Sie Ihr Produkt regelmäßig mit einem weichen Tuch und warmem Wasser.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Schützen Sie das Produkt vor Witterungseinflüssen, indem Sie es abdecken oder an einem trockenen Ort aufbewahren, wenn dies möglich ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Teile und Befestigungen, um deren guten Zustand zu gewährleisten.

DAUER UND BEDINGUNGEN DER GARANTIE

Verfahren im Falle einer Reklamation

Im Falle eines Problems mit Ihrem Produkt während der Garantiezeit:

1. Kontaktieren Sie den Kundenservice von Ravigarden und geben Sie eine detaillierte Beschreibung des Problems an.

2. Fügen Sie Fotos und eine Kopie Ihres Kaufnachweises bei, um die Bearbeitung zu beschleunigen.

3. Ravigarden wird Ihnen mitteilen, ob die Reparatur oder der Austausch durch die Garantie abgedeckt ist.

Haftungsbeschränkungen

Die Ravigarden-Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von als defekt anerkannten Teilen. Sie umfasst keine Entschädigung für indirekte oder Folgeschäden.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in Ravigarden. Bei Fragen oder für Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Brauchen Sie Hilfe mit Ihrem Grill ?

Ihre Zufrieden eit ist unsere Priorität.
Bei problemen mit Ihrem grill, fehlenden teilen oder fragen zur Montage steht ihnen unser kundendienst gerne zur Verfugung.

Rufen Sie uns an unter: **03 22 210 992 42**
Oder schreiben sie uns an **support@raviday.zendesk.com**

Unser engagiertes team hilft ihnen gerne mit einer schnellen und passenden Losung weiter. Bitte zogern Sie nicht, unszu kontaktieren, bevor Sie eine Bewertung abgeben oder einen Umtausch beantragen: Wir sind für Sie da!