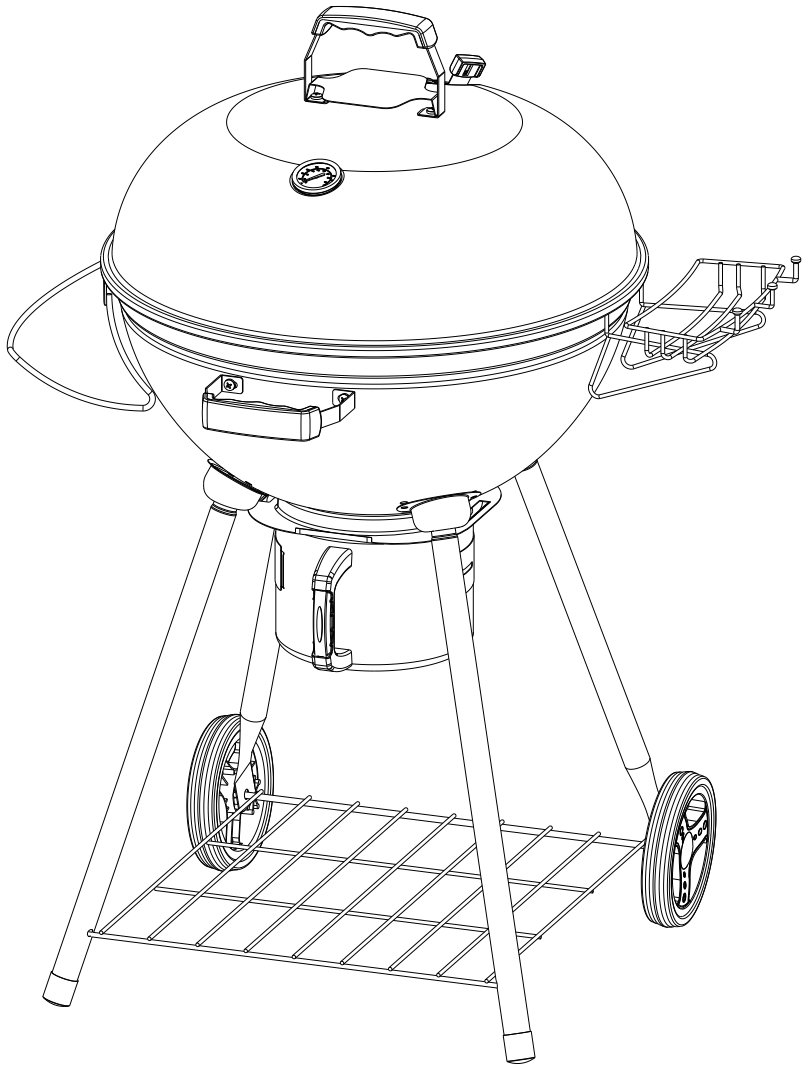
ravi garden

Profitez de votre extérieur



BARBECUE KETTLE – INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION

Barbecue à charbon Ravigarden modèle KY22022C

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.

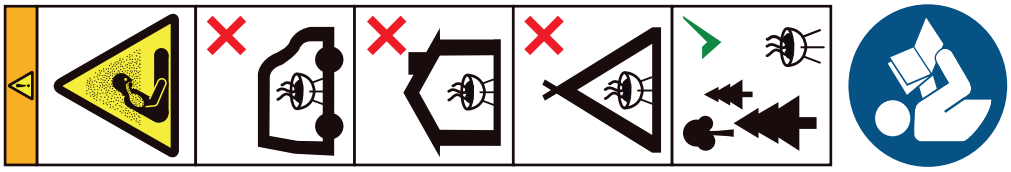
9.Types de combustibles : N'utilisez ni granulés ni morceaux de bois.

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.

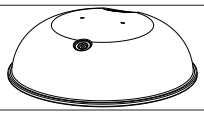
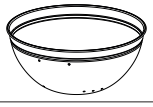
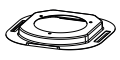
12. Ce produit ne doit pas être utilisé pour la cuisson de pizza. La chaleur nécessaire pour la cuisson d'une pizza risquerait d'endommager l'appareil.

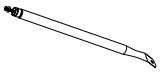
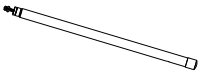
13. Précautions pour les enfants : Pendant l'utilisation et le refroidissement, évitez tout contact avec les éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à distance ou sous surveillance.



ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réallumer le barbecue. Utiliser uniquement des briquets conformes à la norme EN 1860-3.
RAVIDAY- 2 rue Georges Clemenceau 44600 Saint Nazaire. FRANCE

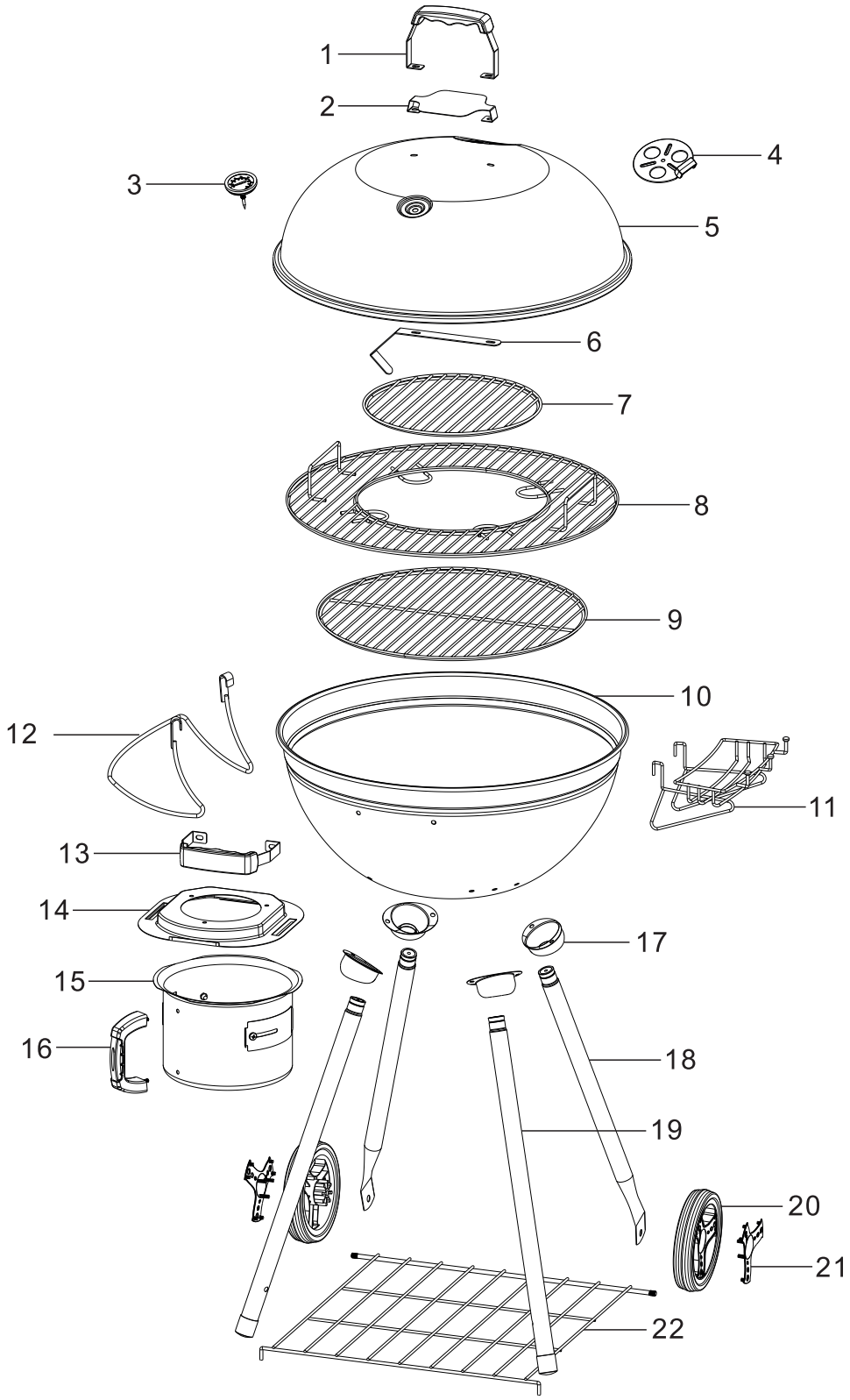
PIECES ET QUANTITES

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

17		x4
18		x2
19		x2
20		x2
21		x2
22		x1

A	M6x16		x4
B	M6x12		x8
C	M5x12		x4
D	M8		x2
E	M6		x14
F	M5		x4
G	Ø6x16		x4
H	Ø5x12		x4

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.

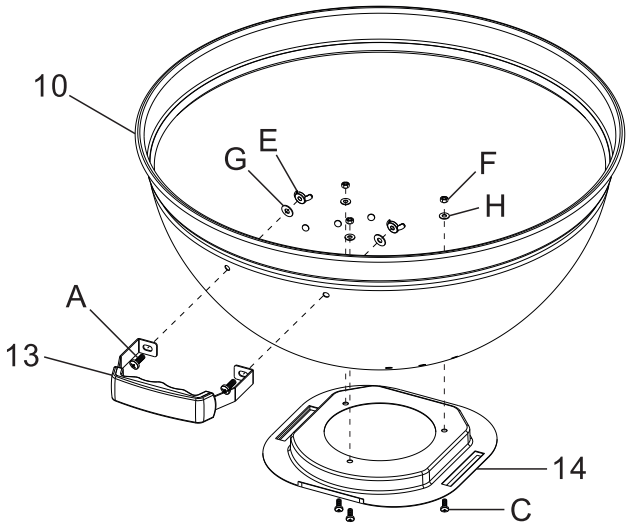
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Assemblage de la poignée (13)
Fixer la poignée (pièces 13) sur le côté de la cuve principale (pièce 10). Utiliser les vis et écrous fournis (pièces G, E et A) pour la maintenir en place. Assurez-vous que la poignée est solidement fixée.

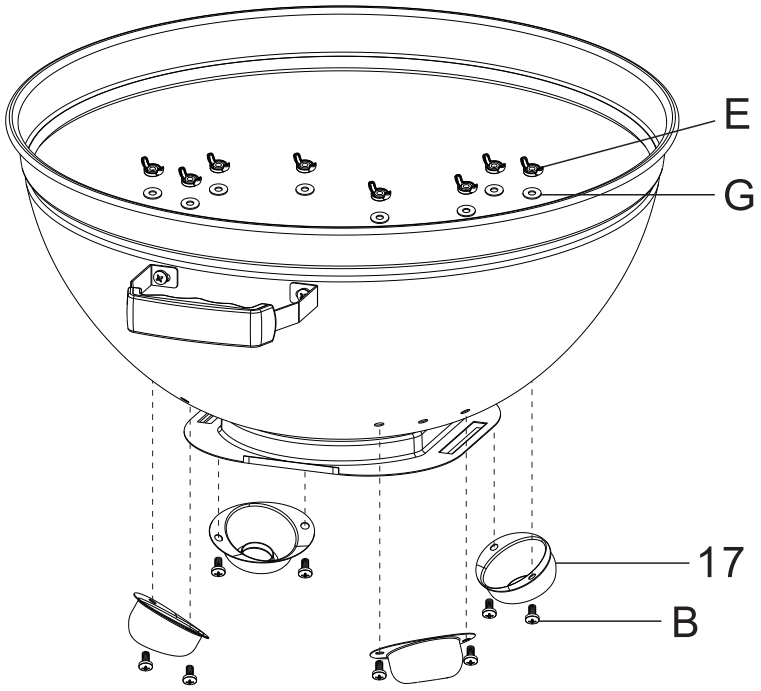
Fixation du support inférieur (14)
Positionner la pièce inférieure (14) sous la cuve principale (10). Aligner les trous pour les vis.

Assemblage des vis et écrous (C,F et H)
Insérer les vis (C) les écrous et les rondelles correspondants (F et H) dans les trous prévus pour maintenir la pièce 14 en place. Veiller à serrer fermement.

Attention à bien respecter le positionnement du schéma de la pièce 14. Celle ci doit être alignée de manière précise avec la poignée (13) permettant le retrait du récupérateur de cendres.



FIXER LA BASE DES PIEDS

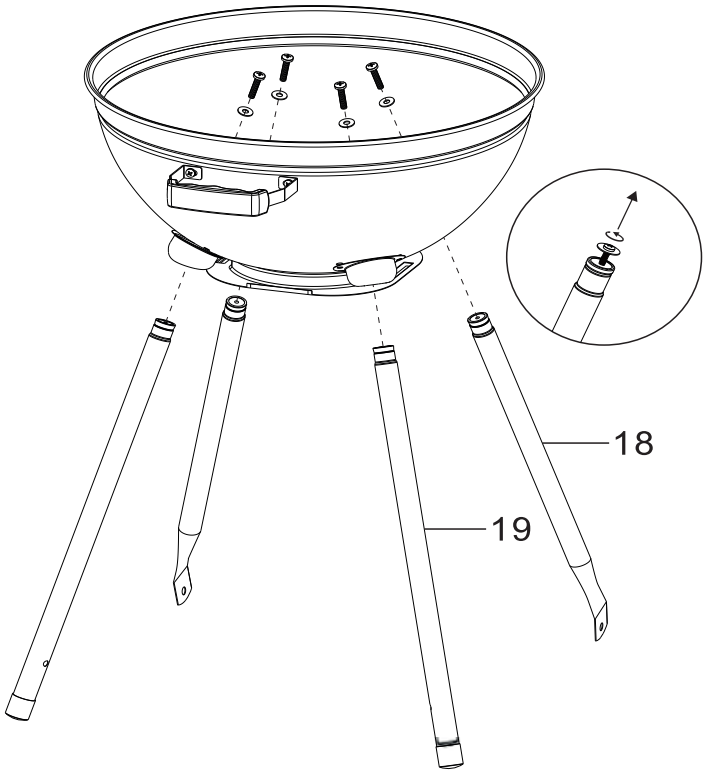


Préparation des capuchons de pieds (17)
Identifier les capuchons de pieds (pièces 17) et les pièces associées (B, E et G). Disposer ces éléments à proximité pour faciliter leur installation.

Fixation des capuchons de pieds (17)
Aligner chaque capuchon (17) avec les points d'ancrage situés sous la cuve principale. Utiliser les vis fournies pour les fixer solidement. Veiller à bien insérer les vis dans les trous indiqués.

Serrage et contrôle final
Vérifier que toutes les vis sont bien serrées et que les capuchons de pieds sont fermement fixés. Assurez-vous que l'ensemble est stable et prêt pour l'étape suivante de l'assemblage.

FIXER LES PIEDS



Préparation des pieds (18 et 19)
Identifier les pieds (pièces 18 et 19) et vérifier que les rondelles et écrous sont prêts pour l'installation (voir le détail dans l'encadré).

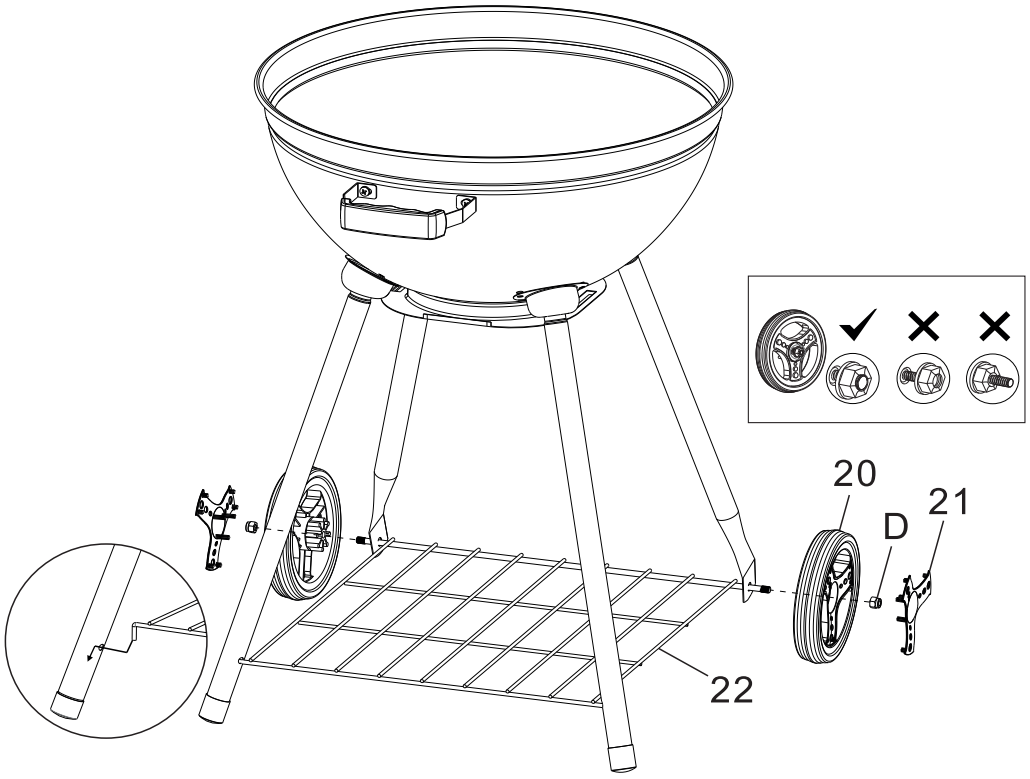
Fixation des pieds
Aligner la partie supérieure de chaque pied (18 et 19) avec les points d'ancrage situés sous la cuve principale. Insérer les rondelles dans l'ordre indiqué, puis visser chaque pied à l'aide des vis fournis.

Vérification de la polarité des pieds
Veiller à ce que les pieds soient fixés dans la bonne orientation (selon les instructions du schéma) pour garantir la stabilité de l'ensemble.

Serrage final
Serrer les vis pour éviter tout jeu entre les pieds et la cuve. Vérifier que chaque pied est bien droit et solidement fixé. Ne pas serrer excessivement les vis au risque de casser le filetage des pieds.

Contrôle de la stabilité
Retourner délicatement l'ensemble une fois les pieds fixés et s'assurer que le barbecue est stable sur une surface plane.

GRILLE ET ROUE



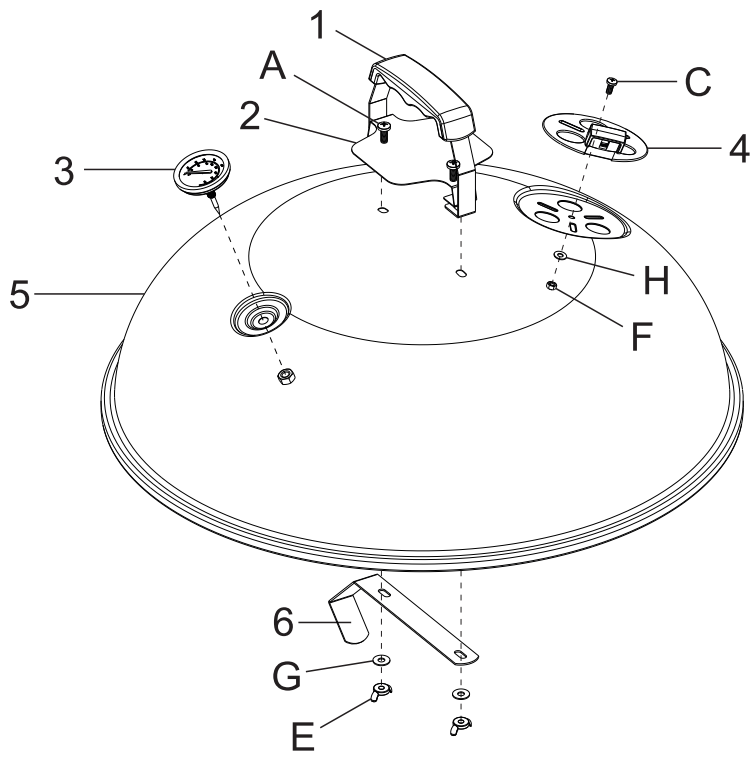
Installation de la base barbecue

Placer la grille du bas support à plat sur une surface stable. Insérer les pieds du barbecue dans les trous prévus à cet effet sur la grille. Veiller à ce que les pieds soient bien alignés.

Assemblage des roues

Rassembler les roues, les axes, les entretoises et les écrous. Enfiler l'axe sur chaque roue, puis ajouter l'entretoise. Insérer les axes équipés des roues dans les trous prévus sur le chariot. Sécuriser les roues en serrant les écrous à l'aide d'une clé. Vérifier que les roues tournent librement.

ASSEMBLAGE DU CAPOT



Assemblage de la poignée

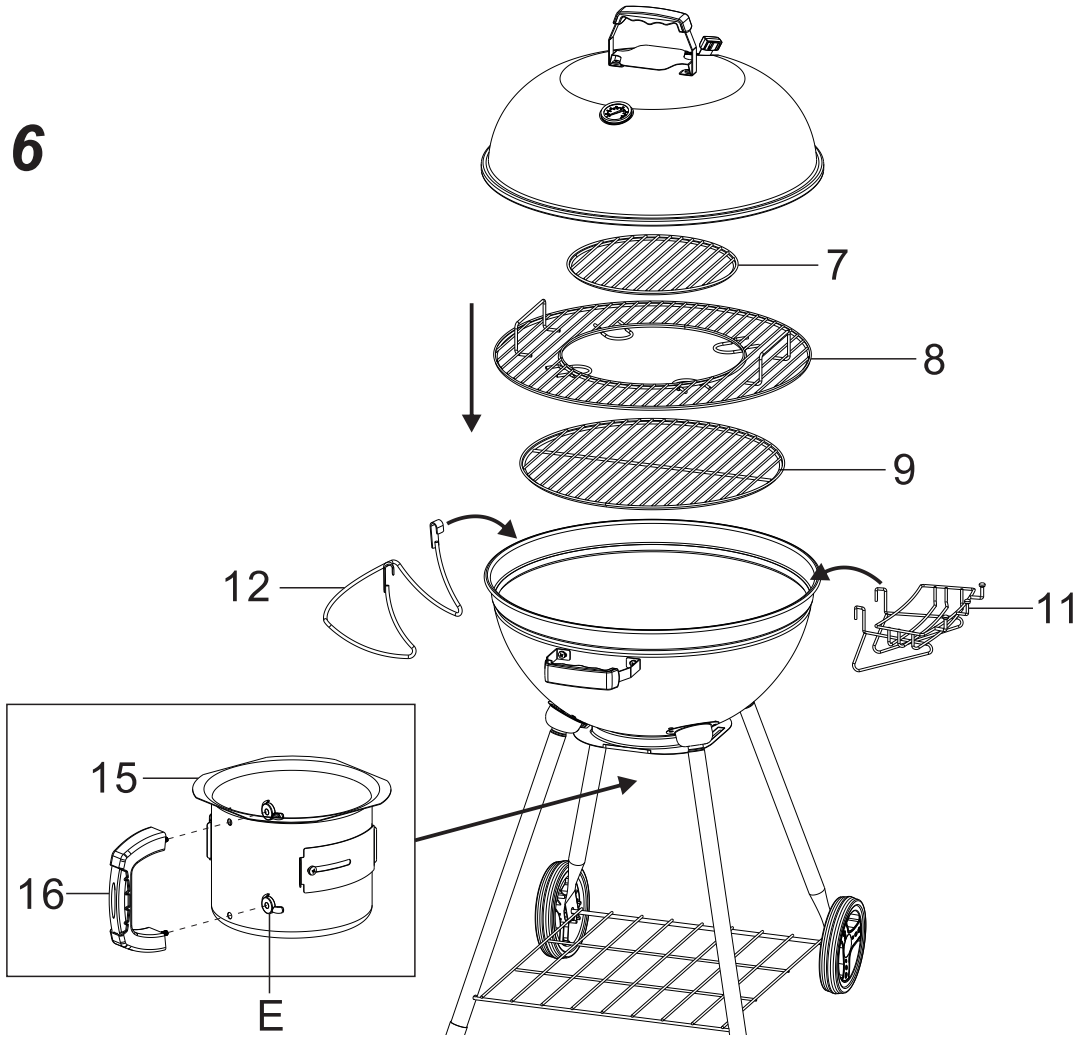
Aligner les trous de la poignée (pièce 1) avec sa base (pièce 2) le couvercle (pièce 5) et le crochet intérieur (pièce 6). Insérer les vis fournies dans les trous correspondants. Les vis doivent passer à travers les 4 éléments. Veiller à bien aligner avec la poignée. Serrer fermement les vis à l'aide d'un tournevis adapté pour assurer une fixation solide.

Fixation du thermomètre

Positionner le thermomètre dans le trou prévu à cet effet.

ASSEMBLAGE FINAL

6



Positionnez le cendrier sous la cuve. Fixer en amont la poignée au récupérateur de cendre.

Installez les grilles (grille foyère en bas, cuisson en haut).

Serrez toutes les vis et vérifiez que le barbecue est parfaitement stable avant utilisation.

Rajouter les accessoires sur le barbecue tel que le porte épices et le porte couvercle.

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 1.5kg 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.

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.

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.

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

Procédure en cas de réclamation
En cas de problème avec votre produit pendant la période de garantie :

1. Contactez le service client Ravigarden en fournissant une description détaillée du problème.
2. Joignez des photos et une copie de votre preuve d'achat pour accélérer le traitement.
3. Ravigarden vous informera après un diagnostic si la réparation ou le remplacement de l'élément concerné est couvert par la garantie, en fonction de la nature du défaut

Limitations de responsabilité
La garantie Ravigarden se limite à la réparation ou au remplacement des pièces reconnues comme défectueuses. Elle n'inclut pas d'indemnisation pour tout dommage indirect ou consécutif.
Merci de votre confiance envers Ravigarden. Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter.

Besoin d'aide avec votre barbecue ?

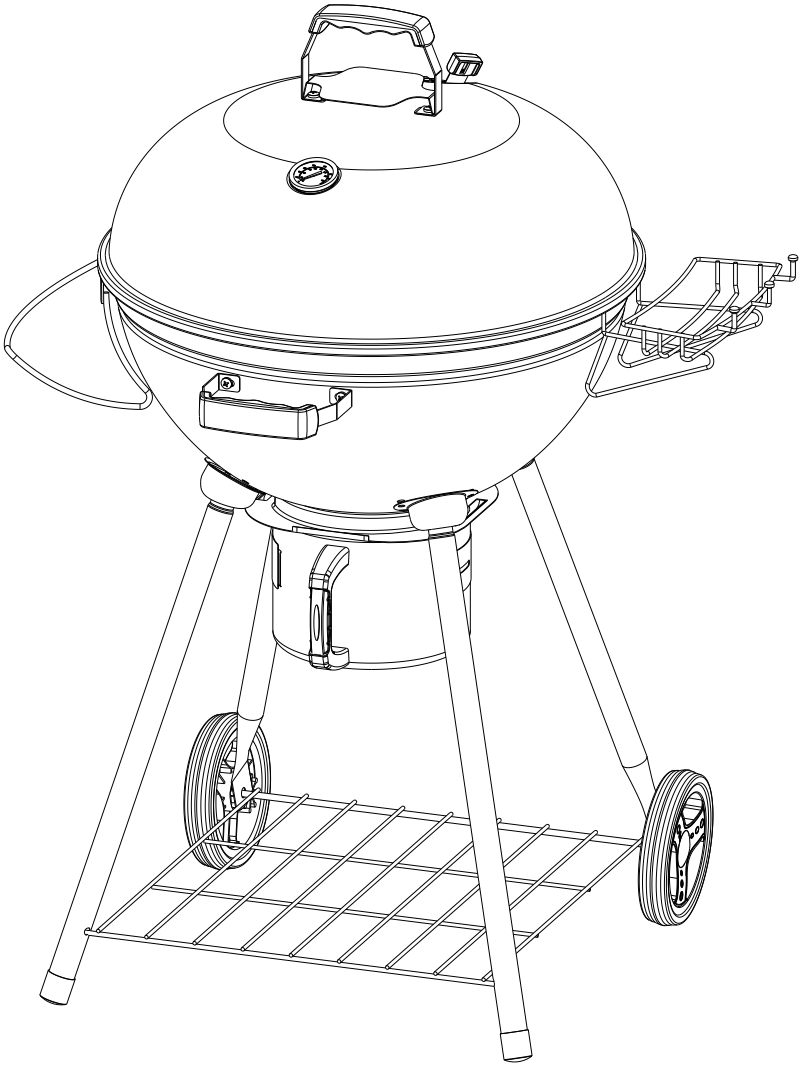
Votre satisfaction est notre priorité ! En cas de problème avec votre barbecue, de pièce manquante ou pour toute question concernant le montage, notre service après-vente basé en France est là pour vous accompagner.

📞 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 !

ravi garden

Profitez de votre extérieur



BARBECUE KETTLE – MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG

Holzkohlegrill Ravigarden Modell KY22022C

Wichtig! Bitte sorgfältig lesen und zur späteren Verwendung aufbewahren.
Das Handbuch muss vor der Inbetriebnahme des Geräts gelesen werden!

Importiert duch Raviday 2 rue Georges Clemenceau 44600 Saint Nazaire https://www.raviday.com/

SICHERHEITSHINWEISE

Brauchen Sie Hilfe mit Ihrem Grill?

Ihre Zufriedenheit ist unsere Priorität!
Bei Problemen mit Ihrem Grill, fehlenden Teilen oder Fragen zur Montage steht Ihnen unser Kundendienst gerne zur Verfügung.

- 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 Lösung weiter. Bitte zögern Sie nicht, uns zu 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.

Warnung**:** Achtung! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

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.

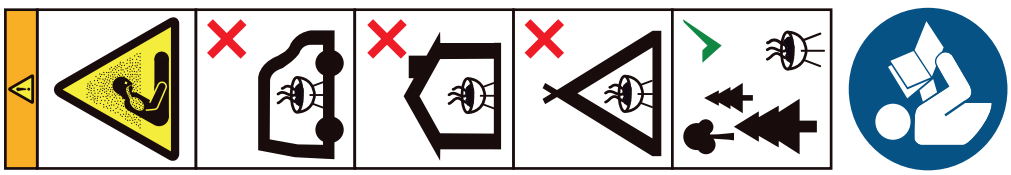
9. **Brennstoffe**: Verwenden Sie keine Pellets oder Holzstücke.

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.

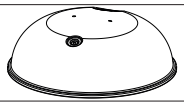
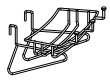
12. **Pizza-Kochen:** Dieses Produkt darf nicht zur Zubereitung von Pizza verwendet werden. Die notwendige Hitze zur Zubereitung einer Pizza könnte das Gerät beschädigen.

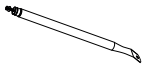
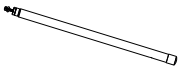
13. **Vorsichtsmaßnahmen für Kinder:** Vermeiden Sie während des Betriebs und der Abkühlung den Kontakt mit heißen Teilen. Kinder unter 8 Jahren sollten sich fernhalten oder unter Aufsicht bleiben.



ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réallumer le barbecue. Utiliser uniquement des briquets conformes à la norme EN 1860-3.
RAVIDAY- 2 rue Georges Clemenceau 44600 Saint Nazaire. FRANCE

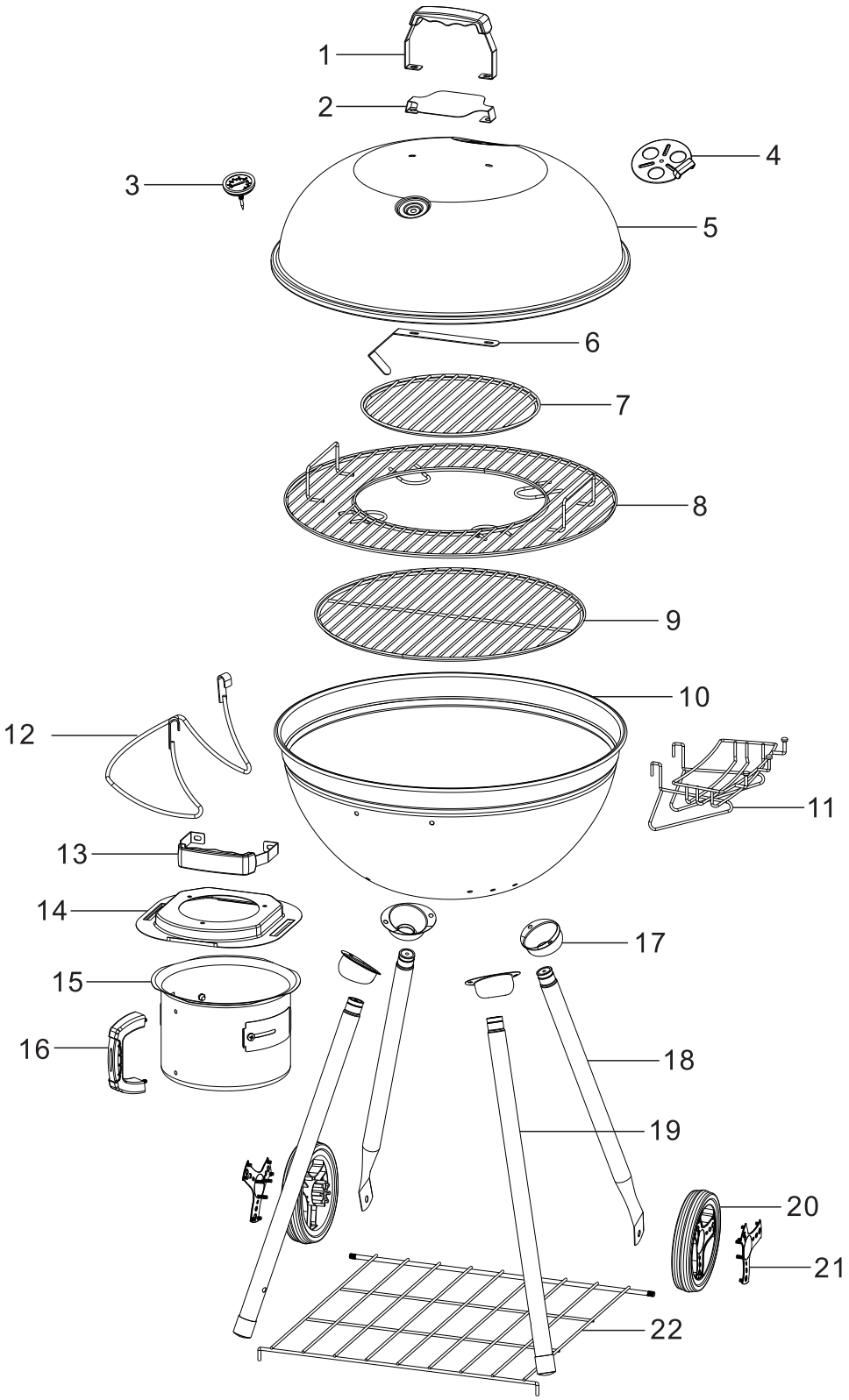
TEILE UND MENGEN

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

17		x4
18		x2
19		x2
20		x2
21		x2
22		x1

A	M6x16 	x4
B	M6x12 	x8
C	M5x12 	x4
D	M8 	x2
E	M6 	x14
F	M5 	x4
G	Ø6x16 	x4
H	Ø5x12 	x4

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.

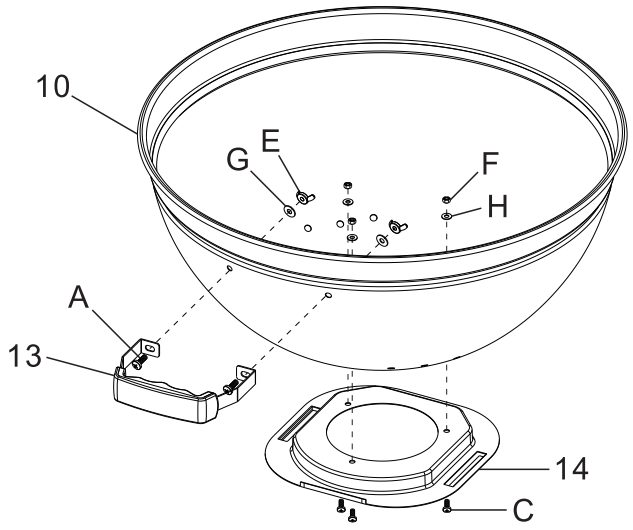
Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, horizontalen Fläche auf, bevor Sie mit der Montage beginnen.

MONTAGEANLEITUNG

Montage des Griffs (13)
Befestigen Sie den Griff (Teil 13) an der Seite des Hauptkessels (Teil 10). Verwenden Sie die beiliegenden Schrauben und Muttern (Teile G, E und A), um den Griff zu fixieren. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest und sicher befestigt ist.

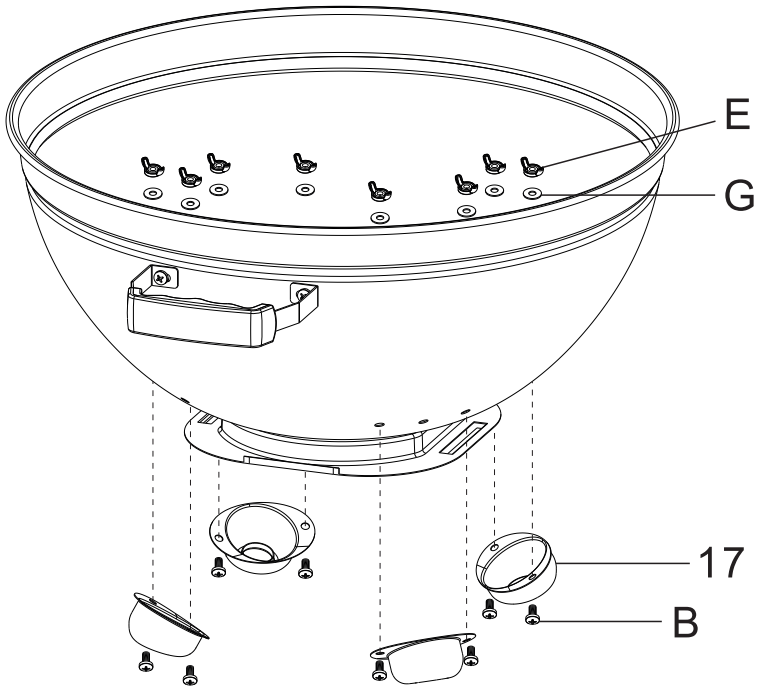
Befestigung der unteren Stütze (14)
Setzen Sie das untere Teil (14) unter den Hauptkessel (Teil 10) und richten Sie die Löcher für die Schrauben aus.

Montage der Schrauben & Muttern (C,F & H)
Setzen Sie die Schrauben (C) sowie die entsprechenden Muttern und Unterlegscheiben (F und H) in die vorgesehenen Löcher ein, um das Teil 14 zu fixieren. Achten Sie darauf, die Schrauben fest anzuziehen.



Achten Sie darauf, die Positionierung gemäß dem Schema der Teil 9 genau zu befolgen. Dieses Teil muss präzise mit dem Griff (13) ausgerichtet sein, um das Herausnehmen des Aschebehälters zu ermöglichen.

BESTEIGUNG DER FUSSBASIS

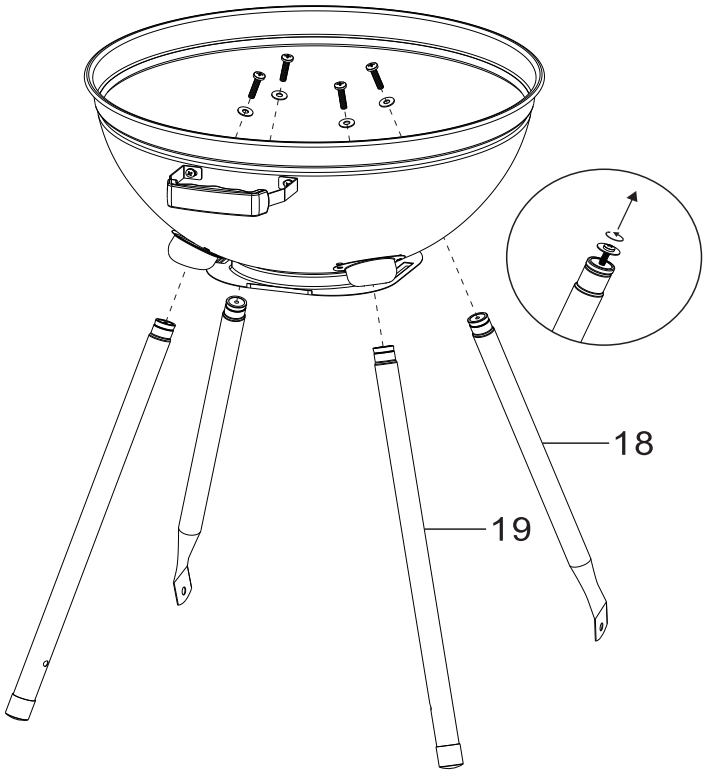


Vorbereitung der Fußkappen (17)
Identifizieren Sie die Fußkappen (Teil 17) und die zugehörigen Teile (B, E und G). Legen Sie diese Elemente in der Nähe bereit, um die Installation zu erleichtern.

Befestigung der Fußkappen (17)
Richten Sie jede Fußkappe (17) mit den Befestigungspunkten unter dem Hauptkessel aus. Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben, um sie sicher zu befestigen. Achten Sie darauf, die Schrauben in die angegebenen Löcher einzuführen.

Anziehen und abschließende Kontrolle
Überprüfen Sie, ob alle Schrauben fest angezogen sind und die Fußkappen sicher befestigt sind. Stellen Sie sicher, dass die gesamte Konstruktion stabil ist und bereit für den nächsten Montageschritt.

BEFESTIGUNG DER FÜSSE



Vorbereitung der Füße (18 und 19)
Identifizieren Sie die Füße (Teile 18 und 19) und stellen Sie sicher, dass die Unterlegscheiben und Muttern für die Installation bereit sind (siehe Details in der Tabelle).

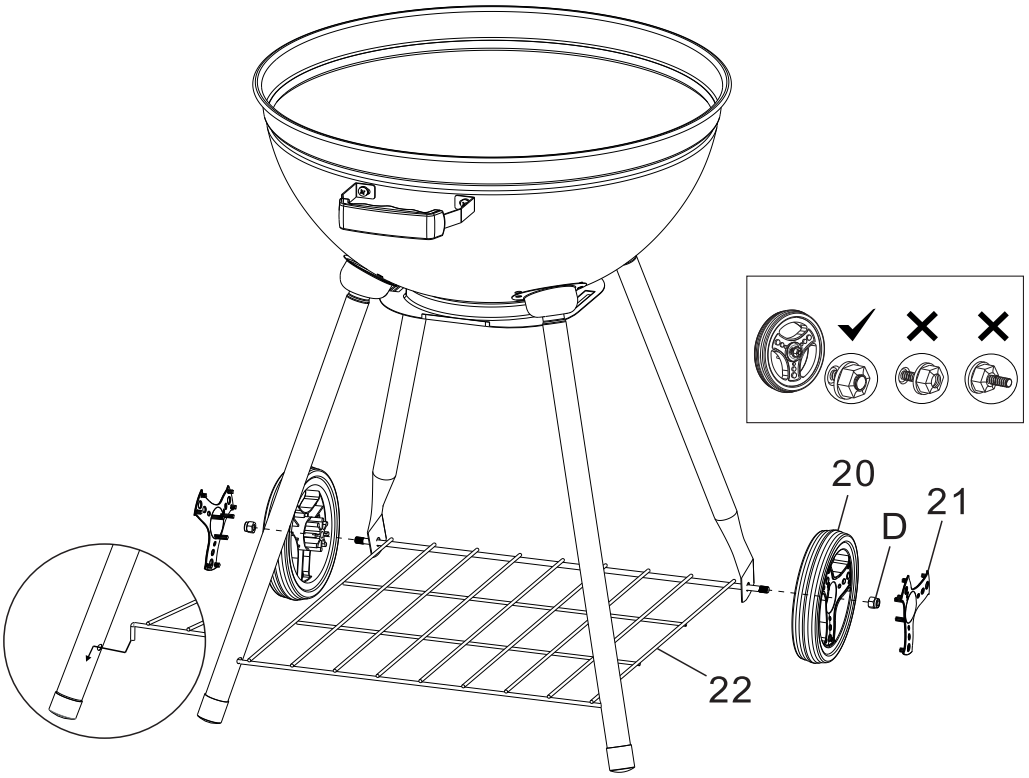
Befestigung der Füße
Richten Sie den oberen Teil jedes Fußes (18 und 19) mit den Befestigungspunkten unter dem Hauptteil des Grills aus. Setzen Sie die Unterlegscheiben in der angegebenen Reihenfolge ein und schrauben Sie dann jeden Fuß mit den mitgelieferten Schrauben fest.

Überprüfung Ausrichtung der Füße
Achten Sie darauf, dass die Füße in der richtigen Ausrichtung (laut dem Schema) befestigt werden, um die Stabilität des Grills zu gewährleisten.

Endanziehen
Ziehen Sie die Schrauben fest an, um ein Wackeln zwischen den Füßen und dem Grill zu vermeiden. Überprüfen Sie, ob jeder Fuß gerade und sicher befestigt ist. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu fest anzuziehen, um das Gewinde der Füße nicht zu beschädigen.

Stabilitätskontrolle
Drehen Sie das gesamte Grillgerät vorsichtig um, nachdem die Füße befestigt wurden, und stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche stabil steht.

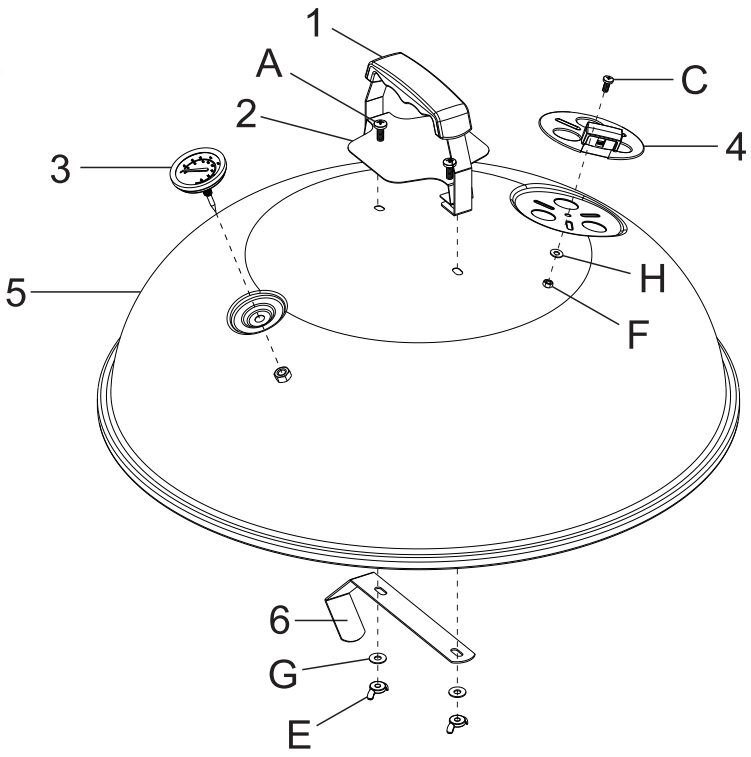
GITTER UND RÄDER



Installation der Grillbasis
Legen Sie das untere Gitter auf eine stabile, ebene Fläche. Setzen Sie die Füße des Grills in die vorgesehenen Löcher im Gitter ein. Achten Sie darauf, dass die Füße korrekt ausgerichtet sind.

Montage der Räderues
Sammeln Sie die Räder, Achsen, Unterlegscheiben und Muttern. Schieben Sie die Achse in jedes Rad, fügen Sie dann die Unterlegscheibe hinzu. Setzen Sie die Achsen mit den Rädern in die vorgesehenen Löcher im Gestell ein. Befestigen Sie die Räder, indem Sie die Muttern mit einem Schraubenschlüssel anziehen. Überprüfen Sie, ob die Räder sich frei drehen.

MONTAGE DES DECKELS



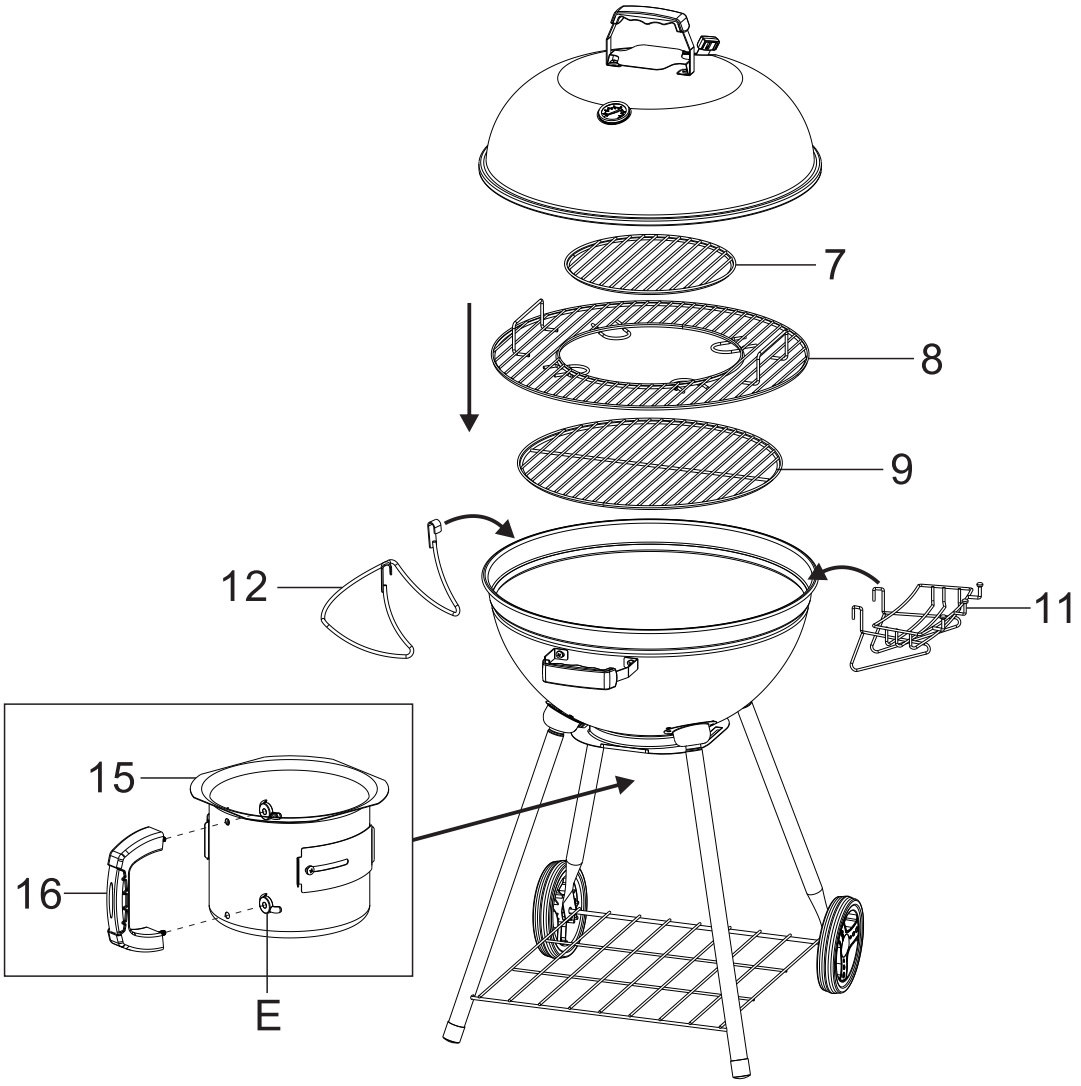
Montage der Griffe

Richten Sie die Löcher des Griffs (Teil 1) mit seiner Basis (Teil 2), dem Deckel (Teil 5) und dem inneren Haken (Teil 6) aus. Setzen Sie die mitgelieferten Schrauben in die entsprechenden Löcher ein. Die Schrauben sollten durch alle vier Teile hindurchgeführt werden. Achten Sie darauf, dass der Griff richtig ausgerichtet ist. Ziehen Sie die Schrauben mit einem geeigneten Schraubenzieher fest, um eine stabile Befestigung zu gewährleisten.

Befestigung des Thermometers

Setzen Sie das Thermometer in das dafür vorgesehene Loch ein.

ENDMONTAGE



Positionieren Sie den Aschenbehälter unter der Wanne. Befestigen Sie zunächst den Griff am Aschenbehälter. Installieren Sie die Roste (unterer Rost für das Feuer, oberer Rost für das Grillen). Ziehen Sie alle Schrauben fest und überprüfen Sie, dass der Grill vor der Benutzung stabil ist. Fügen Sie Zubehör wie den Gewürzhalter und den Deckelhalter zum Grill hinzu.

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 1.5kg 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.

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.

BRENNSTOFFE

Verwenden Sie ausschließlich Holzkohle oder spezielle Grillbriketts.

VERWENDEN SIE NIEMALS HOLZSTÜCKE ODER BRENNHOLZ IM INNERN DES GRILLS.

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 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 Exposition 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 Zufriedenheit ist unsere Priorität!
Bei Problemen mit Ihrem Grill, fehlenden Teilen oder Fragen zur Montage steht Ihnen unser Kundendienst gerne zur Verfügung.

- 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 Lösung weiter. Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, bevor Sie eine Bewertung abgeben oder einen Umtausch beantragen: Wir sind für Sie da!