

## BENUTZERHANDBUCH / MANUAL



GGK3

VERSION: B-BW www.AsVIVA.de

# **INHALTSVERZEICHNIS**

GEWÄHRLEISTUNGSBESTIMMUNGEN	3
WICHTIGE HINWEISE ZU IHREM PRODUKT	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
TEILELISTE	6
ZUSAMMENBAU	8
HINWEISE ZU PFLEGE UND GEBRAUCH	16
GEWÄHRLEISTUNGSRECHT	18
TABLE OF CONTENT	
WARRANTY TERMS	19
IMPORTANT INFO ABOUT YOUR PRODUCT	20
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	21
PARTS LIST	23
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	31
INSTRUCTIONS FOR CARE AND USE	32
WADDANTY DEVICE	22

### **GEWÄHRLEISTUNGSBESTIMMUNGEN**

#### **WICHTIG**

Nur die Originalverpackung gewährleistet einen ausreichenden Transportschutz des Gerätes und sollte deshalb mindestens in der gesetzlichen Rückgabezeit aufbewahrt werden.

Für unsere Geräte leisten wir die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren.

Ersatzteilbestellungen und Reparaturaufträge richten Sie bitte unter Angabe der Kundennummer bzw. Rechnungsnummer an Ihren Händler oder direkt an uns.

Unsere Serviceadresse: https://www.asviva.de/kontakt

Damit Ihnen unsere Service-Mitarbeiter optimal weiterhelfen können, beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise:

- Ist ein bestimmtes Teil beschädigt?
   Teilen Sie uns bitte anhand der Teileiste die genaue Teilenummer mit.
- 2. **Liegt eine Störung beim Gerät vor?**Sollten Sie die Möglichkeit einer Videoaufnahme z.B. Handykamera haben, nehmen Sie die Störung auf und senden uns das VIdeo- oder Bildmaterial zu.



As-Stores GmbH Kohnacker 9a D-41542 Dormagen

Support: https://www.asviva.de/kontakt Internetadresse: http://www.asviva.de

### WICHTIGE HINWEISE ZU IHREM GERÄT

Danke, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben und für das damit entgegengebrachte Vertrauen. Um Ihnen ein einwandfreies Produkt liefern zu können, obliegen alle unsere Produkte und deren Produktion einer ständigen sowie ausführlichen Qualitätskontrolle.

Sollte dennoch ein Fehler auftreten, Ihnen das Produkt nicht zusagen oder sollten Sie Anmerkungen und Vorschläge haben, so bitten wir Sie nicht zu zögern und Kontakt mit unserem Support unter service@asviva.de aufzunehmen. Wir werden gemeinsam mit Ihnen eine Lösung finden.

#### WAS IST ZU BEACHTEN?

- Bitte bewahren Sie die Versandverpackung für den Zeitraum des 30-tägigen Widerrufsrechts auf.
- Bitte beachten Sie, dass im Rahmen des Widerrufsrechtes die Produkte nur getestet und ausprobiert werden sollten. Eine 30-tägige Nutzung der Produkte oder Fahrleistungen von über 5km (z.B. bei Fahrrädern oder Indoor Cycles) fallen nicht unter die übliche Testphase.
- Der von Ihnen erworbene Artikel wurde frei Bordsteinkante und verpackt geliefert, daher wird dieser im Falle eines Widerrufs oder eines Defekts wieder im verpackten Zustand und frei Bordsteinkante abgeholt.
- Sollten Sie keine Verpackungen mehr besitzen, so können wir Ihnen nach Absprache eine zukommen lassen (Erhalt der Verpackung und Abholung des Gerätes erfolgen nicht am selben Tag).
- Die Instandsetzung eines Produktes findet in unserem Hause statt. Ein Vor-Ort-Service ist nicht möglich.



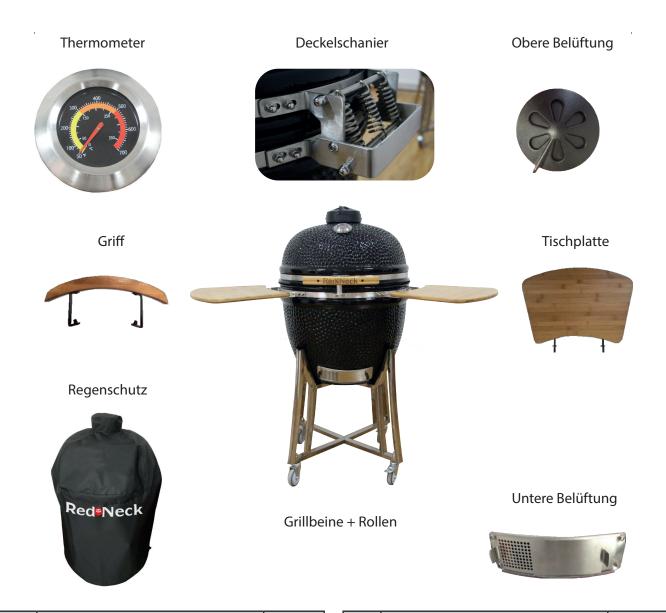
### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

#### HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Wir bedanken uns für den Kauf eines Gerätes von AsVIVA und das uns damit entgegenbrachte Vertrauen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und jederzeit "guten Appetit"!

- Lesen und verstehen Sie die Anleitung, bevor Sie mit der Montage und oder dem Grille beginnen
- Dieser Grill ist ausschliesslich für die Nutzung im Freien gedacht. Nutzen Sie den Grill niemals in geschlossenen Räumen, da sich giftige Gase entwickeln können
- Verwenden Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern oder Unterständen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Grill fern
- · Achten Sie vor der Nutzung darauf, dass der Grill auf einer sicheren und ebenen Fläche steht.
- Überprüfen Sie den Grill vor der Nutzung auf Schäden oder ähnliches und beheben diese.
- Es wird empfohlen Holzkohlebriketts zu verwenden. Verwenden Sie keine gewöhnliche Kohle.
- Verwenden Sie zum (Wieder-)Anzünden ausschließlich Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3. Verwenden Sie auf keinen Fall Spiritus, Benzin oder andere Chemikalien zum Anzünden!
- Halten Sie beim Grillen einen Sicherheitsabstand von 3m zu leicht entzündlichen Materialien.
- Der Grill entwickelt extreme Hitze, daher darf dieser in Betrieb nicht bewegt oder angefasst werden.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt.
- Es kann heißer Rauch auftreten. Öffnen Sie den Deckel daher immer vorsichtig und langsam, damit zunächst Luft eintreten kann und es nicht zu plötzlichen Feuerausbrüchen kommt.
- Lassen Sie den Grill immer vollständig abkühlen, bevor Sie diesen leeren, bewegen oder lagern.
- Bauen Sie den Grill nach der Aufbauanleitung auf und verwenden Sie nur die für den Aufbau des Gerätes beigefügten gerätespezifischen Einzelteile. Kontrollieren Sie vor der Montage die Vollständigkeit der Lieferung anhand der Stückliste der Montage- und Bedienungsanleitung.

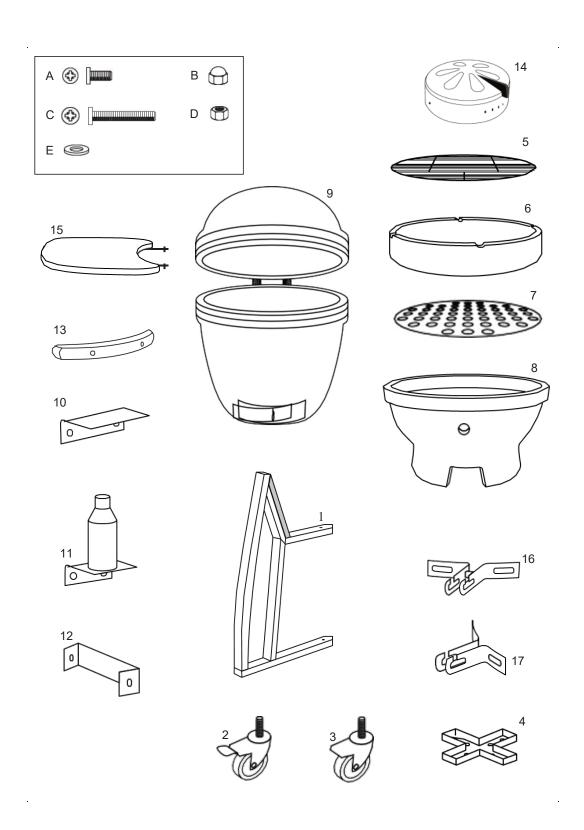
# **TEILELISTE**



Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Rahmen	4
2	Rollen	2
3	Blockierrollen	2
4	Kreuzteil	2
5	Grillrost	1
6	Feuerring	1
7	Kohleplatte	1
8	Feuerbox	1
9A	Grill Oberteil	1
9B	Grill Unterteil	1
10	Obere Abdämpfplatte	1
11	Untere Abdämpfplatte	1

Nr.	Bezeichnung	Menge
12	Konsolen	2
13	Griff	1
14	Entlüfter	1
15	Tischplatte	2
16	Tischhalter	2
17	Tischhalter	2
Α	Schraube kurz	16
В	Mutter	4
С	Schraube lang	4
D	Mutter	4
Е	Unterlegscheiben	8

# **TEILELISTE**

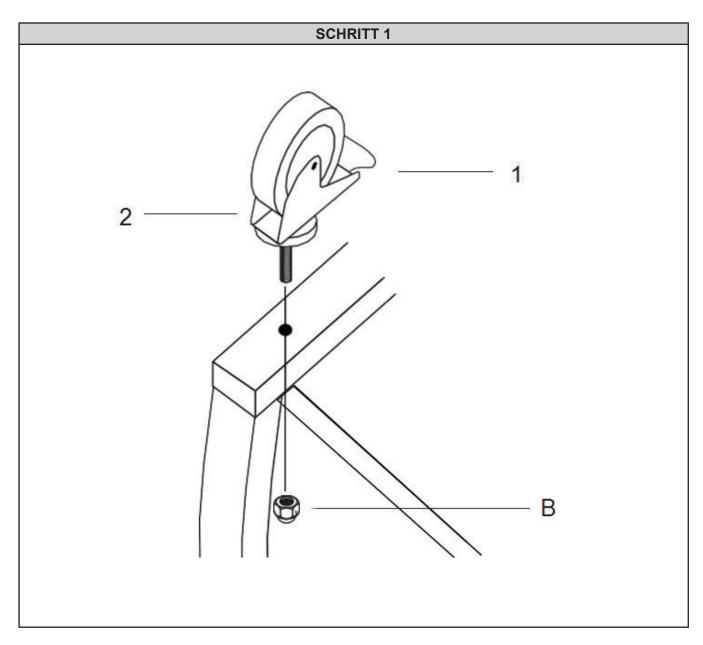


#### **WARNUNG!:**

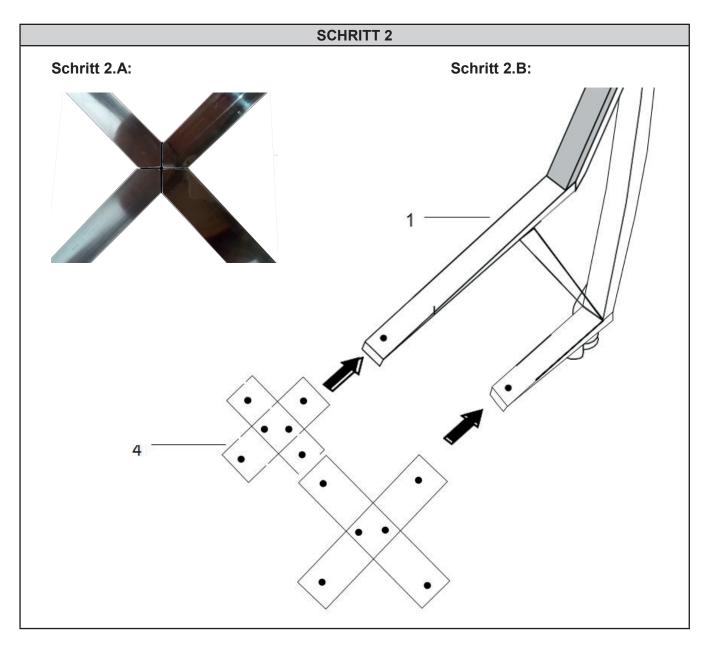
Gehen Sie äußerst sorgfältig mit den Teilen um. Unkorrekte Montage kann Verletzungen hervorrufen.

#### **BEACHTEN SIE:**

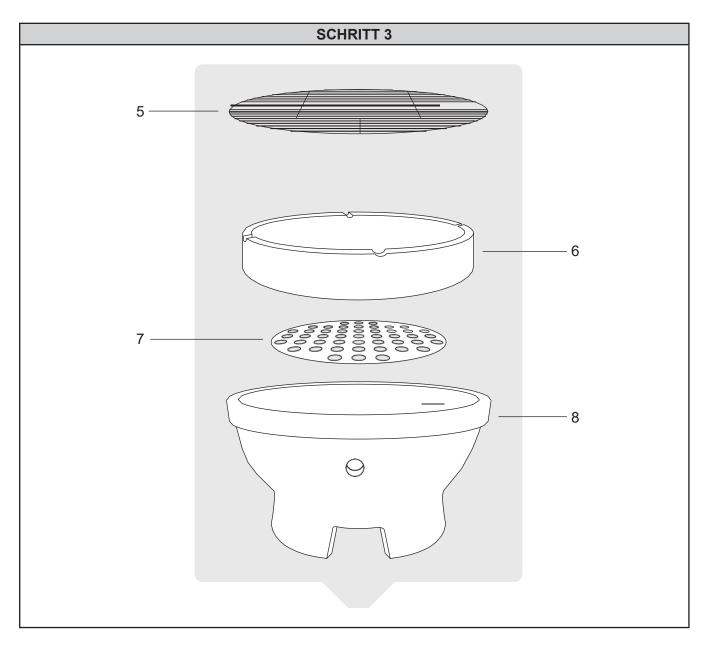
Bevor Sie mit der Montage starten, lesen und verstehen Sie alle Instruktionen.



Befestigen Sie die vier Rollen (2 und 3) jeweils an den Rahmen (1) mit Hilfe der Muttern (B).



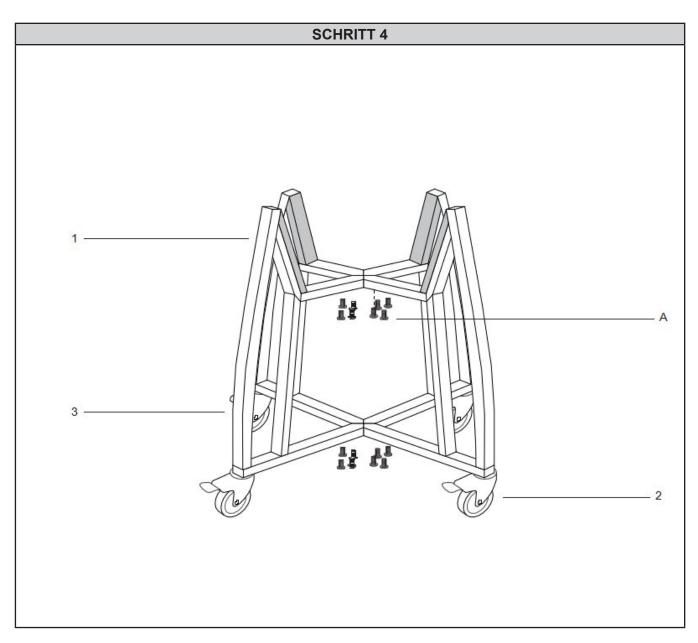
- **A.** Montieren Sie die beiden Kreuzteile wie in der Abbildung zu sehen. Das kleine Kreuzteil wird oben auf den Rahmen montiert und das große Kreuzteil wird unterhalb des Rahmens montiert.
- **B.** Befestigen Sie zunächst das kleine Kreuzteil (4) mit einer Schraube (A) an einem Rahmen (1). Setzen Sie die Schraube von oben ein. Befestigen Sie nun alle 4 Rahmenteile (1) an dem kleinen Kreuzteil. Befestigen Sie zuletzt das große Kreuzteil unten am Rahmen ebenfalls mit den Schrauben (A).



Bevor Sie den Keramik Grill (9) auf den Rahmen setzen, entnehmen Sie zunächst alle Teile aus dem Grill: Grillrost (5), Feuerring (6), Holzkohleplatte (7) und Feuerbox (8).

#### Achtung:

Um Beschädigungen und / oder Verletzungen zu vermeiden, betätigen Sie die Rollenbremsen, so dass der Wagen nicht wegrollen kann.

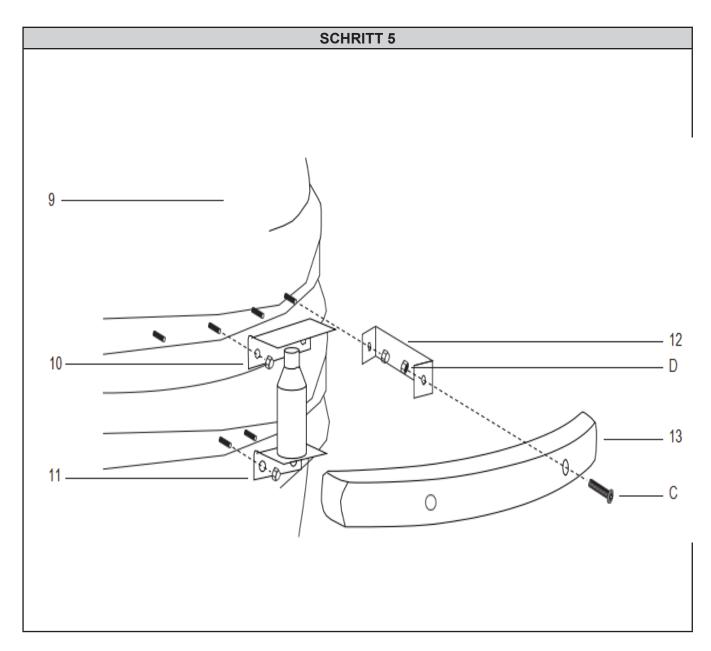


Heben Sie den Keramik Grill (9) mit mind. 2 Personen auf den Rahmen. Fassen Sie den Grill idealerweise mit einer Hand an der unteren Belüftung und mit der anderen Hand unterhalb des Grills an. Platzieren Sie den Grill mit der unteren Belüftung nach vorne, sodass sich diese öffnen lässt.

#### Tipp

Sollte der Keramik Grill nicht in den Rahmen passen, lockern Sie alle Schrauben (bis auf die Rollen) und setzen den Grill ein. Anschließend alle Schrauben wieder festziehen.

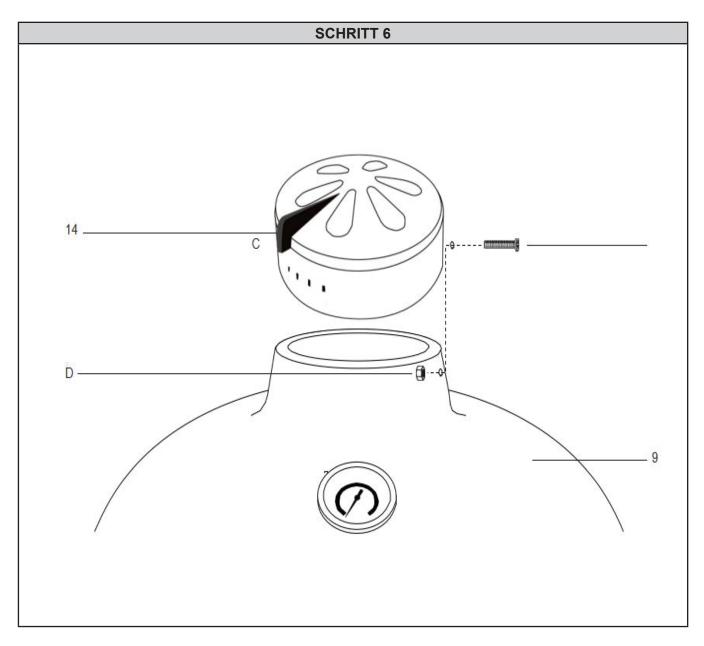
Wenn der Grill sicher auf den Wagen gestellt ist, setzen Sie die Feuerbox (8), die Holzkohleplatte (7), den Feuerring (6) und den Grillrost (5) wieder ein.



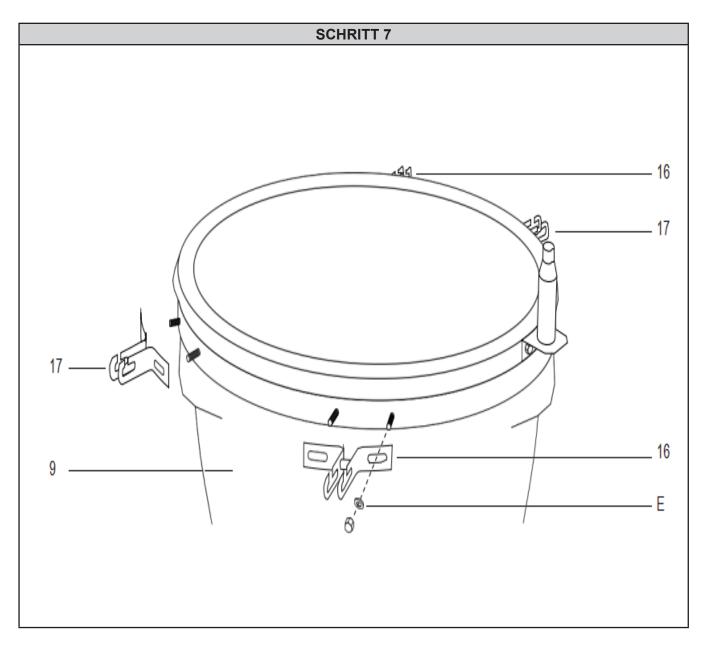
Befestigen Sie die obere Platte zum Abdämpfen des Deckels (10) am Deckel des Keramik Grill's (9) mittels der zwei mittleren vormontierten Schrauben sowie Kopfmuttern (B).

Befestigen Sie die untere Platte zum Abdämpfen des Deckels (11) an dem Keramik Grill (9) mittels der zwei vormontierten Schrauben sowie Kopfmuttern (B).

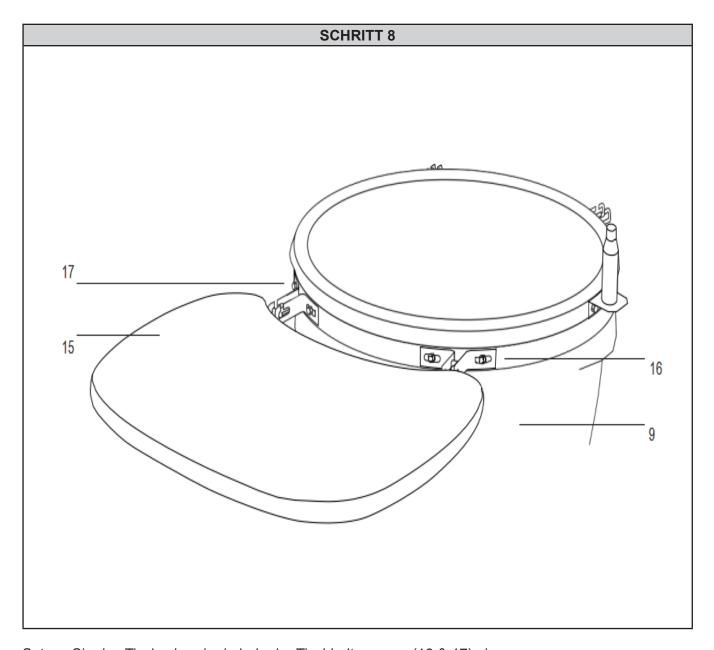
Um den Griff (13) an den Deckel des Keramik Grill's (9) zu befestigen, montieren Sie zunächst die beiden Handklammern (12) mittels der vormontieren Schrauben und Kopfmuttern (B). Befestigen Sie den Griff (13) mit den zwei Schrauben (C) und Muttern (D) an den Handklammern.



Um die obere Entlüftung (14) am Keramik Grill (9) anzubringen, setzen Sie diese auf die Oberseite und richten Sie die beiden Schraubenlöcher aus. Achten Sie darauf, dass die Entlüftungsschlitze von vorne gesehen auf der linken Seite liegen. Befestigen Sie die Belüftung nun mit den zwei Schrauben (C) und Muttern (D) befestigen.



Befestigen Sie die beiden Tischhalter (16 & 17) an dem Keramik Grill (9) mit den zwei vormontierten Schrauben, Kopfmuttern (B) und Unterlegscheiben (E) auf jeder Seite. Bitte beachten Sie die im obigen Diagramm dargestellte Position.



Setzen Sie das Tischscharnier in jede der Tischhalterungen (16 & 17) ein.

### HINWEISE ZU PFLEGE UND GEBRAUCH

#### Lagerung

- Wenn der Grill nicht im Gebrauch ist und draußen gelagert werden soll, bedecken Sie den Keramik Grill mit der wetterfesten Abdeckung erst wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Wenn Sie den Keramik Grill benutzen, betätigen Sie die beiden Sperrräder, damit der Grill nicht wegrollt.
- Es wird empfohlen, den Keramik Grill in einem wettersicheren und überdachten Raum (z.B. Garage, Schuppen, etc.) zu lagern. So ist auch im Winter für einen vollständigen Schutz gesorgt.

#### Reinigung

- Der Keramik Grill ist selbstreinigend. Heizen Sie Ihn auf 260 °C für 30 min um alle Speisereste und Ablagerungen zu verbrennen.
- Verwenden Sie kein Wasser oder sonstige Reinigungsmittel, um das innere Ihres
  Grills zu säubern. Die Wände können löchrig sein und können alle verwendeten Flüssigkeiten
  absorbieren, dies könnte dazu führen, dass der Keramik Grill zersplittert. Wenn der Ruß übermäßig
  wird, verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch
  abzutragen.
- Zum Reinigen der Gitter verwenden Sie einen nicht scheuernden Reiniger, sobald der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Um die äußere Oberfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reiniger.

#### Wartung

- Ziehen Sie die Bänder fest und Ölen Sie die Scharniere zweimal jährlich oder mehr, wenn nötig.
- Ziehen Sie die Schrauben und Muttern auf den jeweiligen Bändern und Scharnieren einmal pro Monat nach.
- Weichen Sie, vor der Verwendung, die Seitenböden für 10 min. in einer Salzlake und die Ablagen in Öl ein um die Schimmelbildung zu verhindern.

### HINWEISE ZU PFLEGE UND GEBRAUCH

#### Anzünden, Nutzung und Pflegeinformation

- Stellen Sie sicher, dass der Keramik Grill auf einer stabilen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche und von brennbaren Gegenständen entfernt steht.
- Stellen Sie sicher, dass der Keramik Grill mindestens 2m Luftraum nach oben hat und mindestens 50cm Abstand von anderen umliegenden Gegenständen.
- Um ein Feuer zu zünden, legen Sie Holzkohle mit einem organischen Feueranzünder auf die Holzkohleplatte (7). Dann legen Sie einige Klötze Holzkohle über das Feuer.
- Öffnen Sie die untere Lüftung und zünden Sie den Anzünder mit einem langen Stabfeuerzeug an. Sobald es brennt, lassen Sie die untere Lüftung und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die obere und untere Lüftung komplett. Es empfiehlt sich, die Kohle weder zu wenden noch zu drehen, sobald sie brennt. Dadurch kann die Holzkohle gleichmäßig und effizient verglühen.
- Einmal angezündet, verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Keramiken oder Kochflächen.

Niedrige Temperatur / 110°C - 135°C	Räuchern	Obere Belüftung	Untere Belüftung
Rinderbrust	2 Std. / 500g		
Schweinefilet	2 Std. / 500g		
Geflügel	3 - 4 Std.		
Ganzes Brathähnchen	3 - 5 Std.		
Lammkeule	9+ Std.		

)	Obere Belüftung	Untere Belüftung
15 - 20 Min.		
15 - 30 Min.		
30 - 45 Min.		
1 - 1,5 Std.		
3 - 4 Std.		
2 - 4 Std.		
2 - 5 Std.		
	15 - 30 Min. 30 - 45 Min. 1 - 1,5 Std. 3 - 4 Std. 2 - 4 Std.	15 - 20 Min. 15 - 30 Min. 30 - 45 Min. 1 - 1,5 Std. 3 - 4 Std. 2 - 4 Std.

Scharf anbraten	( 160°C - 180°C )	Obere Belüftung	Untere Belüftung
Steak	5 - 8 Min		
Kotelett	6 - 10 Min.	$\langle C \rangle$	
Burger	6 - 10 Min.		
Würstchen	6 - 10 Min.	$\langle \mathcal{O}() \rangle$	
		Offen	Geschlossen

### **GEWÄHRLEISTUNGSRECHT**

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung zum Kauf eines Gerätes aus dem Hause AsVIVA. Gemäß des zum 01. Januar 2002 geänderten europäischen Gewährleistungsrechts, steht Ihnen eine gesetzliche Gewährleistungsfrist von 2 Jahren zu.

Zum Nachweis des Kauf- bzw. Übergabe Datums heben Sie bitte die Kaufbelege wie Rechnung und Kassenzettel für die Dauer der Gewährleistungsfrist auf.

Neben der grundsätzlichen 2-jährigen Gewährleistungsfrist besteht eine gesetzliche sogenannte Umkehr der Beweislast für einen Zeitraum von 6 Monaten nach Übergabe des Produktes. Das bedeutet, dem Verkäufer obliegt es bei Auftreten eines Fehlers zu beweisen, dass der Fehler zum Zeitpunkt der Übergabe noch nicht vorhanden war und nicht durch unsachgemäßen Gebrauch, funktionsbedingtem Verschleiß oder Missbrauch entstanden ist.

#### 1. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf:

- alle Teile des Gerätes, die einem funktionsbedingten Verschleiß unterliegen, soweit es sich nicht um Produktions- oder Materialfehler handelt
- Schäden, die durch unsachgemäße oder mangelhafte Pflege und nicht fachmännisch durchgeführte Reparaturen, Umbauten oder Austausch von Teilen entstehen,
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch und höhere Gewalt enstehen.

#### 2. Berechtigte Gewährleistungsansprüche liegen vor, wenn:

- Der reklamierte Schaden oder Fehler zum Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden bereits vorhanden war
- Kein natürlicher oder funktionsbedingter Verschleiß Ursache für die Abnutzung oder Veränderung des Gutes war ( siehe Liste Verschleißteile unter Garantiebedingungen! )
- Der Schaden oder Fehler nicht ursächlich dadurch entstanden ist, dass kein bestimmungsgemäßer Gebrauch des Gerätes erfolgte.

Falls Sie Fragen zu Ihrem Grill haben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter der Serviceabteilung gerne weiter (sehen Sie dazu bitte in den Gewährleistungsbestimmungen nach).

Wir wünschen Ihnen immer viel Freude!

Ihr AsVIVA Team

### **WARRANTY TERMS**

#### Important!

Only the original packaging ensures adequate transport protection of the device and should therefore be kept at least in the statuory return period.

Four our equipment we provide the leaga warranty of 2 years.

For spare parts and repair orders, please contact your dealer or directly to AsVIVA, indictating the customer number or invoice number. Our service is available 24 hours.

Our service adress: https://www.asviva.de/contact

To ensure that our service staff can help you optimally, please consider the following procedure:

1. Is a specific part damaged Please tell us the exact part number using the parts list.

#### 2. Is there a fault with the unit?

Should you have the possibility of a video recording e.g. mobile phone camera, pickup the error and send us the video or picture material.



As-STORES GmbH Kohnacker 9a D-41542 Dormagen

E-Mail: <a href="mailto:service@asviva.de">service@asviva.de</a>
Homepage: <a href="mailto:http://www.asviva.de">http://www.asviva.de</a>

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

#### **CONGRATULATIONS!**

We would like to thank you for purchasing a device from AsVIVA and the trust you have shown us. We wish you a lot of pleasure and "good taste"!

- Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating your Grill.
- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY.
- Never leave a burning fire unattended.
- DANGER of carbon monoxide poisoning. NEVER light this product or let it smolder or cool down in confined spaces.
- DO NOT overload the unit with fuel.
- FIRE HAZARD Hot embers may emit while in use.
- CAUTION DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- It is highly recommended that you use lump charcoal in your Grill.
   It burns for longer and produces less ash. Build up of ash can restrict airflow.
- IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION stated on page 4 of this instruction manual.
- DO NOT use the Grill on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
- Ensure that the Grill is positioned at least 2 metres away from flammable items.
   DO NOT use this Grill as a furnace.
- DO NOT handle or move the Grill whilst alight as it will be hot.
   ALWAYS USE heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
   Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
- ALWAYS keep children and pets at a safe distance from the Grill when in use. Always inspect the
  unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.

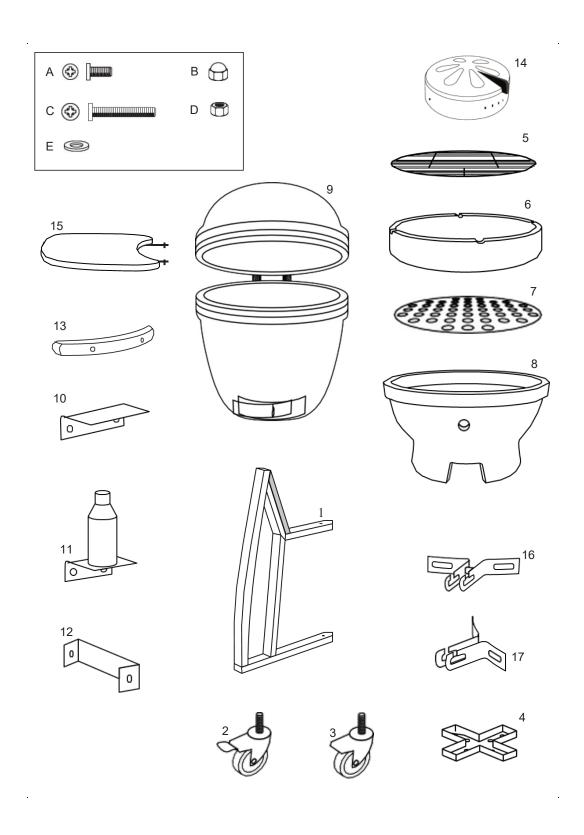
# **PARTS LIST**

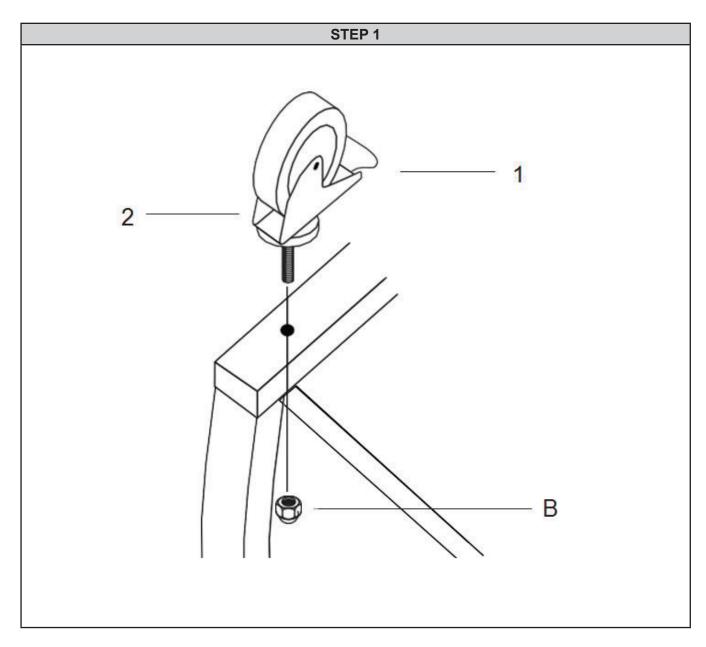


Nr.	Description	QTY
1	Brackets	4
2	Castor Wheel w/o brake	2
3	Castor wheels	2
4	Cross pieces	2
5	Cooking grill	1
6	Upper ring	1
7	Charcoal plate	1
8	Firebox	1
9A	Grill top	1
9B	Grill body	1
10	Lid buffer top plate	1
11	Lid buffer	1

Nr.	Description	QTY
12	handle brackets	2
13	Dome handle	1
14	Adjustable flue control	1
15	Side shelves	2
16	Table brackets	2
17	Table brackets	2
Α	screws small	16
В	Nut	4
С	Screws long	4
D	Nut	4
Е	Washer	8

# **PARTS LIST**





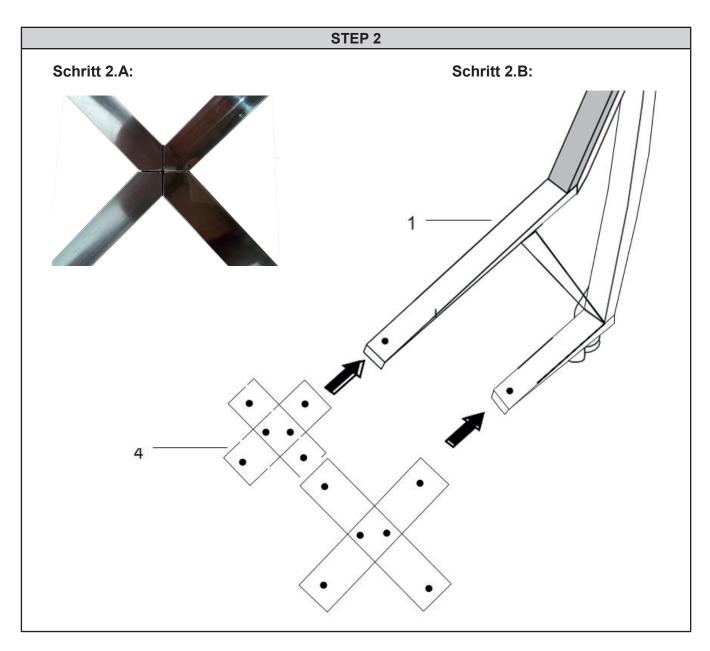
Attach the four per-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by pushing them through the hole. Using an adjustable spanner secure each castor wheel with 1x nut (B).

#### **IMPORTANT**:

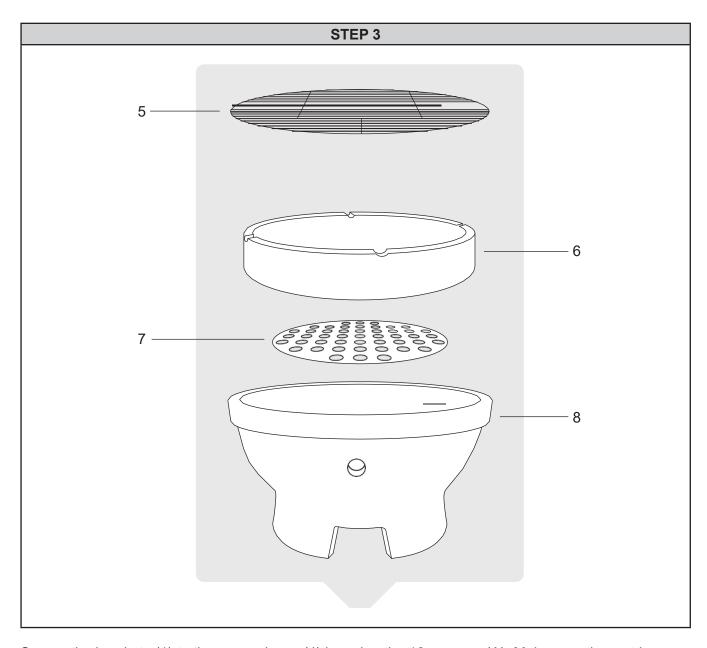
Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product. Ensure that the lid is closed prior to assembly.

#### **TAKE CARE:**

Before starting the assembly, read and understand all instructions.



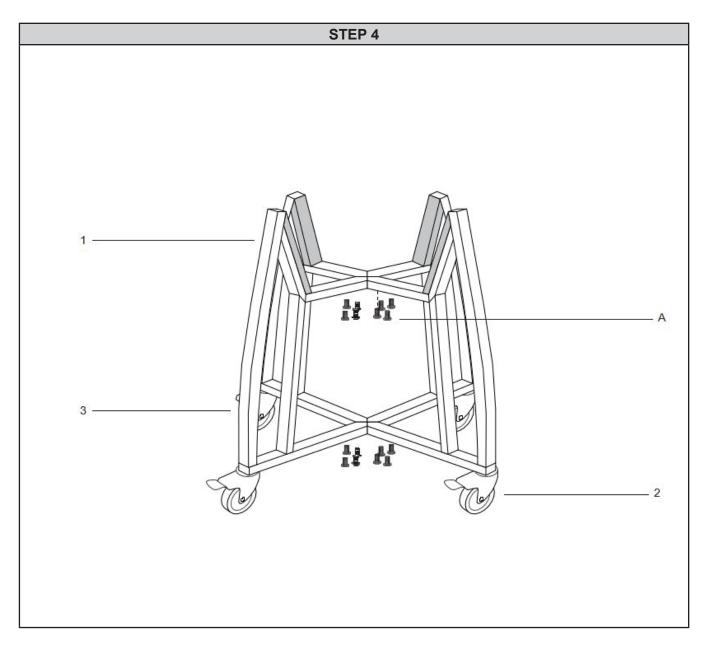
- **A.** Assemble the two cross peaces as picture by screws. The small cross will be installed at the top of the cart and the big cross will be installed at the bottom.
- **B.** To assemble the cart, put the small cross pieces (4) into one of the four brackets (1) from the top and tighten it up by screws. Continue to put the small cross pieces (4) into the top of other three brackets (1). Then the big cross pieces (4) into the bottom of the four brackets.



Secure the brackets (1) to the cross pieces (4) by using the 16x screws (A). Make sure the cart is secure and all of the screws are tight before placing the Grill (9) into it.

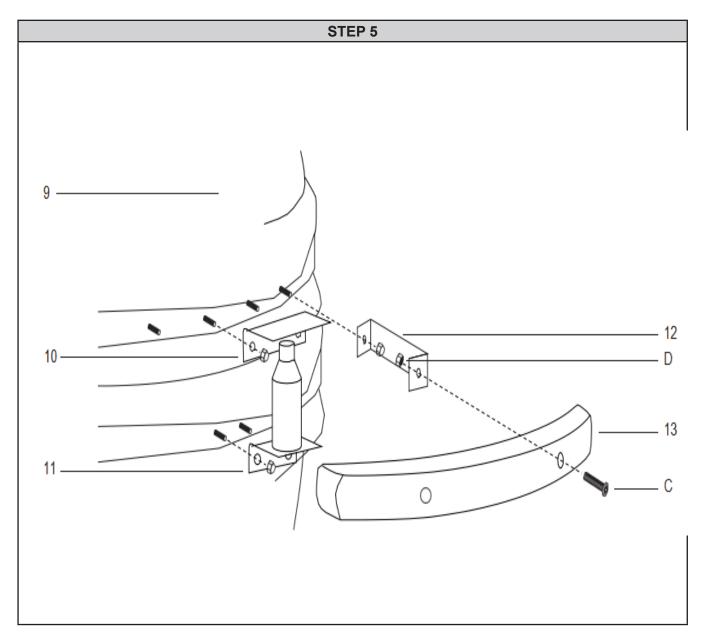
Use a minimum of two people when lifting the Grill onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Grill and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

Place the Grill on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart allowing the vent to open and close without any interruption.



When the grill is securely placed on the cart add the firebox (8), charcoal plate (7), upper ring (6) and cooking grill (5) inside of the Grill as displayed in the assembly diagram.

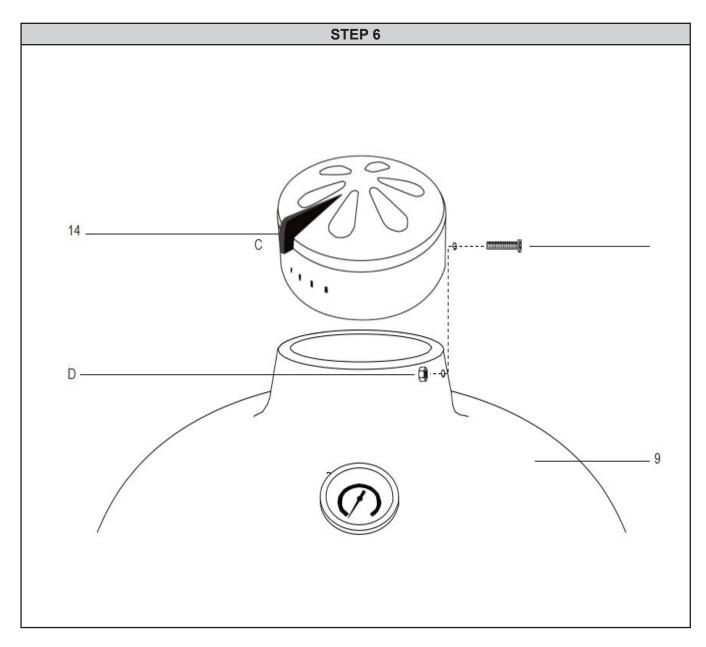
Press down on the castor levers (2) to lock the castor wheels to ensure the Grill can not move when in use.



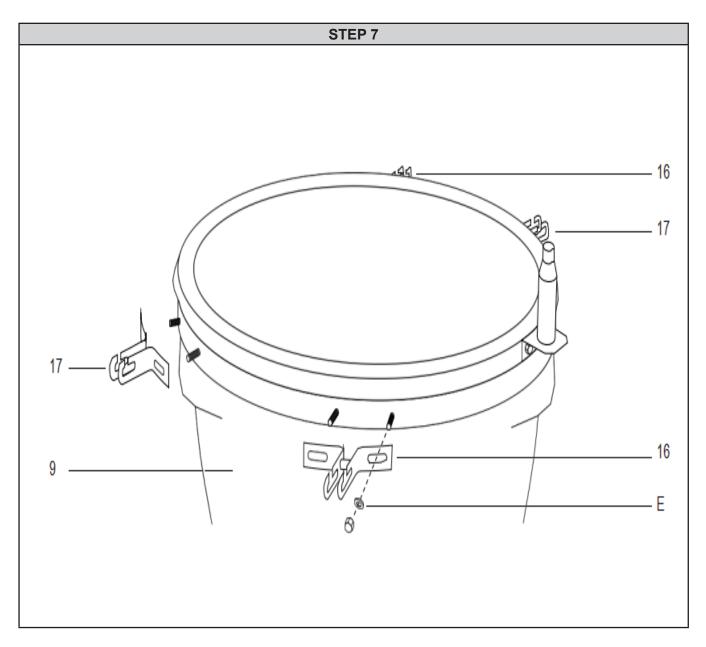
Attach the lid buffer top plate (10) to the lid of the Grill (9) by using the 2x per-attached bolts and dome headed nuts.

Attach the lid buffer (11) to the Grill (9) by using the 2x pr-attached bolts and dome headed nuts.

To attach the handle (13) to the lid of the Grill (9) start by attaching 2x handle brackets (12) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the handle (13) to the brackets (12) using 2x bolts (C) and nuts (D).

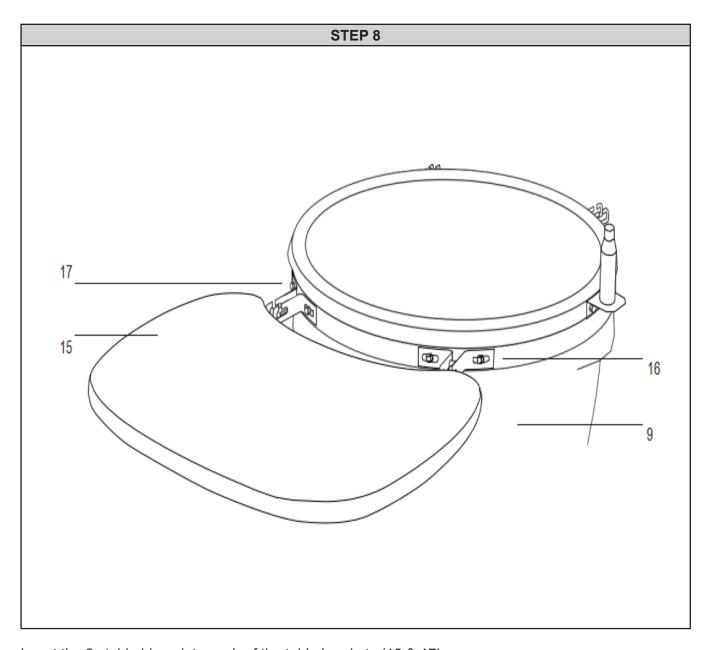


To attach the top vent (14) to the Grill (9) place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2x bolts (C) and nuts (D). Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.



Attach the 2x table brackets (16) to the Grill (9) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts and washer (E) per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

Attach the 2x table brackets (17) to the Grill (9) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts and washer (E) per bracket. Please note the position shown in the above diagram.



Insert the 2x table hinge into each of the table brackets (16 & 17).

#### TIP:

If your Grill does not fit snugly into the leg-set, with Grill in place, slightly loosen all nuts and bolts on the Leg-set, with exception to caster wheels. And allow Grill to settle into place. Re-tighten all nuts and bolts.

### INSTRUCTIONS FOR CARE AND USE

#### **Storage**

- When not in use, and if stored outside, cover the Grill once completely cooled with the weatherproof cover.
- When using the Grill push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended the Grill be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

#### Cleaning

- The Grill is self-cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- DO NOT use water or any other type of cleaning product to clean the inside of your Grill. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the Grill to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the Grill is cool and use a damp cloth with a mild detergent.

#### Maintenance

- Tighten the bands and oil the hinge twice a year or more if needed.
- Tighten the screws and nuts on bands and hinge once every month.
- To soak the side shelves in brine for 10 min and oil the side shelves before using to prevent mold and split.

#### **Lighting, Usage & Care Information**

- Ensure the Grill is positioned on a stable, flat, level, heat resistant, non-flammable surface away from flammable items.
- Ensure the Grill has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum of 500mm clearance from other surrounding items.
- To start a fire, place charcoal with an organic firelighter cube on the charcoal plate. (7) in the base of the Grill. Then place a few lumps of charcoal over the top of the firelighter.
- DONT use petrol, white spirits, lighter fluid, alcohol or other sim.chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the firelighter using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Close the lid and fully open the top and bottom vents.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- Once lit ONLY use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- See below for cooking instructions depending on temperature and duration.

### INSTRUCTIONS FOR CARE AND USE

#### **Smoking guide**

- Follow the instructions above for a slow cook.
- Monitor the Grill until it has reached the desired temperature.
- · Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- Using heat resistant gloves sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal, or place soaked wood chips in smoker box onto the coals.
- · You are now ready to smoke on the Grill.
- TIP: Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 min. to prolong the smoking process.
- IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.
- ALWAYS follow the FOOD COOKING INSTRUCTIONS stated on page 4 of this instruction manual.
- ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

#### Refueling

• With the vents closed, the Grill stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. whole leg of lamb), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue as above.

(110°C-135°C)	Top vent	Bottom vent
2 hours / 500g		
2 hours / 500g		
3 - 4 h.		
3 - 5 h.		
9+ h.		
	2 hours / 500g 2 hours / 500g 3 - 4 h. 3 - 5 h.	2 hours / 500g 2 hours / 500g 3 - 4 h. 3 - 5 h.

Grill / Roast (160°C	-180°C)	Top vent	Bottom vent
Fish	15 - 20 Min.		
Pork Tenderloin	15 - 30 Min.		
Chicken Pieces	30 - 45 Min.		
Whole Chicken	1 - 1,5 h.		
Leg of lamb	3 - 4 h.		
Turkey	2 - 4 h.		
Ham	2 - 5 h.		

Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5 - 8 Min.	_	
Pork Chops	6 - 10 Min.	60	
Burgers	6 - 10 Min.		
Sausages	6 - 10 Min.		

32 Open Closed

### **WARRANTY DEVICE**

Congratulations on your decision to purchase a device from AsVIVA.

According to the European guarantee law, amended as of January 1, 2002,

You have a legal warranty period of 2 years.

The guarantee period begins with the handover of the device by the specialist dealer.

In order to prove the date of purchase or handing over, please keep the purchase documents such as the invoice and the cash note for the duration of the warranty period.

In addition to the basic two-year warranty period, there is a statutory So-called reversal of the burden of proof for a period of 6 months after delivery of the product. This means that the seller is responsible for proving, if an error occurs, That the defect was not present at the time of handing over and was not caused by improper use, function-related wear or abuse.

#### 1. The warranty does not cover:

- all parts of the device which are subject to wear due to function, in so far as they are not production or material defects.
- Damage caused by improper or faulty maintenance and repairs, alterations or replacement of parts which have not been carried out by a qualified person.
- Damage caused by improper use and force majeure.

#### 2. Authorized warranty claims are provided if:

- The claim or defect at the time of handing over to the customer already existed.
- No natural or function-related wear Cause of the wear or alteration of the goods (see list of wear parts)!
- The damage or defect is not caused by the fact that the device was not used as intended.

If you have questions about your product, our staff will help you Service department.

We wish you lots of fun and success with your new device!

**Your ASVIVA Team**