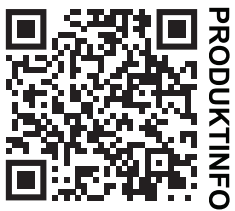


RedNeck

powered by AsVIVA



BENUTZERHANDBUCH / MANUAL

GGK2



INHALTSVERZEICHNIS

GEWÄHRLEISTUNGSBESTIMMUNGEN 3

WICHTIGE HINWEISE ZU IHREM PRODUKT 4

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 5

TEILELISTE 6

ZUSAMMENBAU 7

HINWEISE ZU PFLEGE UND GEBRAUCH 9

GEWÄHRLEISTUNGSRECHT 11

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY TERMS 12

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR PRODUCT 13

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 14

PARTS LIST 15

ASSEMBLY INSTRUCTION 16

INSTRUCTIONS FOR CARE AND USE 18

WARRANTY DEVICE 20

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-formular>

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

1. **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

Internetadresse: <http://www.asviva.de>

WICHTIGE HINWEISE ZU IHREM PRODUKT

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.

Beispiel: Ablauf bei einem Widerruf

EINGANG DES
WIDERRUFS
IN UNSEREM HAUSE



BITTE WARE VERPACKEN.
NACH RÜCKINFO AN UNSEREN
SUPPORT WIRD DIE ABHOLUNG
FREI BORDSTEINKANTE EINGELEITET



EINGANGSPRÜFUNG
DER WARE



ERSTATTUNG ERFOLGT
AUF DIE URSPRÜNGLICHE
ZAHLUNGSART



Beispiel: Ablauf bei einer Reparatur

EINGANG DER
FEHLERMELDUNG UND
AUSWERTUNG DIESER
IN UNSEREM HAUSE



BITTE HAUPTGERÄT VERPACKEN.
NACH RÜCKINFO AN UNSEREN
SUPPORT WIRD DIE ABHOLUNG
FREI BORDSTEINKANTE EINGELEITET



REPARATUR IN
UNSEREM HAUSE



RÜCKSENDUNG ZU IHNEN
UND ANLIEFERUNG
FREI BORDSTEINKANTE



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

Obere Belüftung

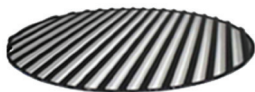
Thermometer



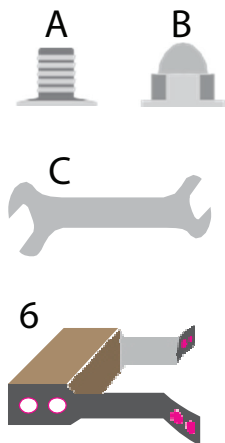
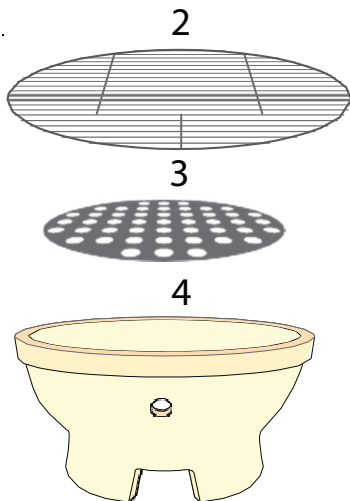
Scharnier



Grillrost,
Holzkohleplatte
& Feuerbox



Untere Belüftung



Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Ständer	1
2	Grillrost	1
3	Holzkohleplatte	1
4	Feuerbox	1
5	Keramik Grill	1
6	Griff	1

Nr.	Bezeichnung	Menge
A	Schraube	4
B	Mutter	2
C	Schraubenschlüssel	1

ZUSAMMENBAU

Einfacher Zusammenbau:

- Um zu vermeiden, dass Kleinteile oder Hardware verloren gehen, montieren Sie Ihr Produkt auf einer harten, ebenen Oberfläche, die keine Risse oder Öffnungen aufweist. Sie können eine Decke oder ähnliches ausbreiten, um mögliche Beschädigungen während der Montage zu vermeiden.
- Um den Grill aufzubauen brauchen Sie genug Platz für alle Bestandteile.
- Bei der Produktion wurde sorgfältig darauf geachtet, scharfe Kanten zu entfernen, aber Sie sollten alle Komponenten sorgfältig behandeln, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie ggf. alle Schrauben und Muttern von Hand an. Sobald der Schritt abgeschlossen ist, ziehen Sie alle Schrauben und Muttern vollständig fest. Prüfen Sie, ob alle Komponenten vor dem Start vorhanden sind.
- Befolgen Sie alle Schritte, um Ihr Produkt ordnungsgemäß zusammenzubauen.
Aufbauzeit: ca. ½ Stunde.

Benötigte Werkzeuge

- 5/16 Schraubenschlüssel (im Lieferumfang enthalten)
- Kreuzschlitzschraubendreher

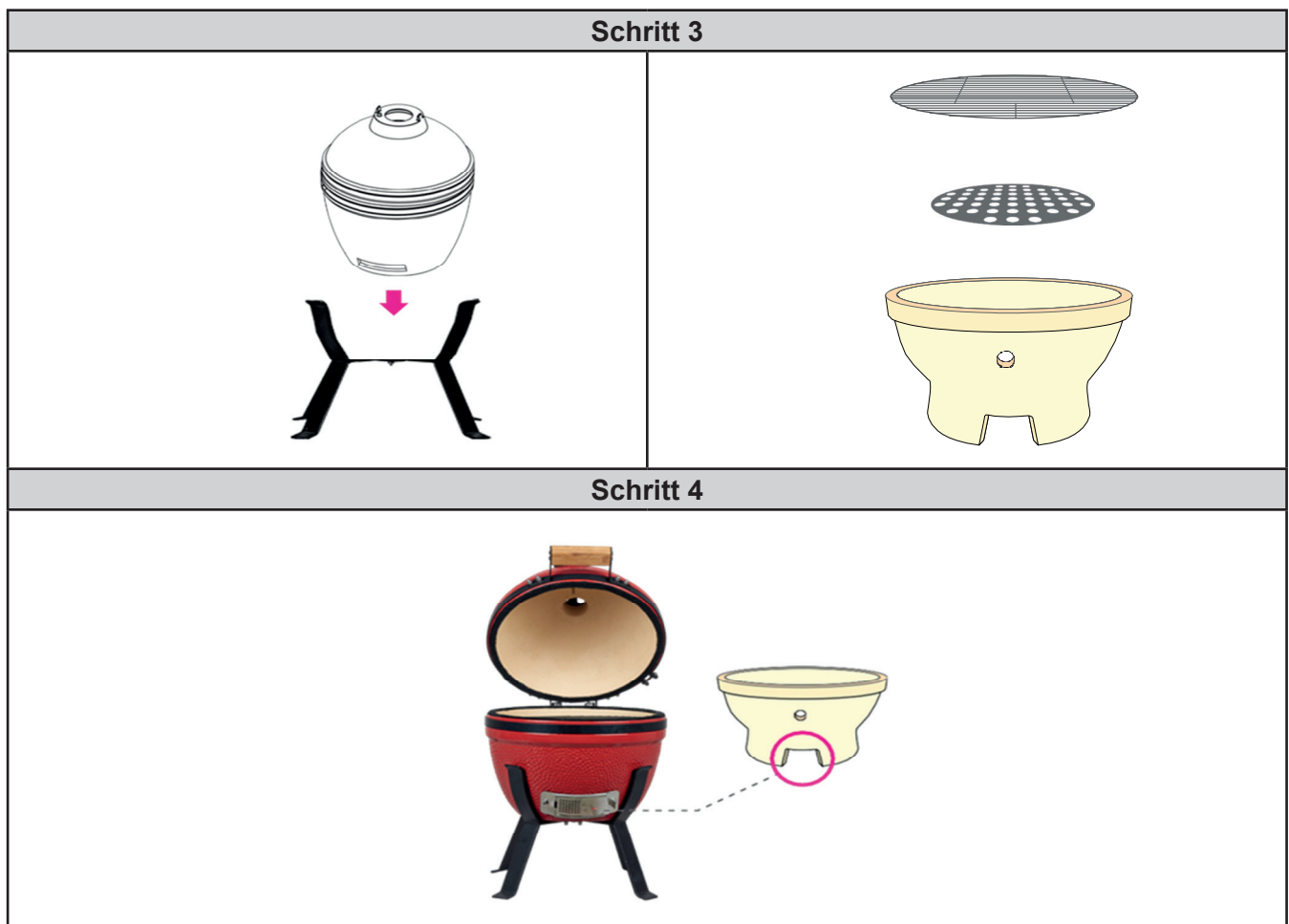
Schritt 1	Schritt 2
	

Schritt 1

Halten Sie die Tischfußbeine über kreuz und befestigen Sie diese im Mittelpunkt mit den mitgelieferten Schrauben und Muttern

Schritt 2

Bringen Sie den Griff mit zwei Schrauben am Deckel des Grills an.



Schritt 3

Die Keramikkomponente senkrecht in den Ständer positionieren.

Tipp: Entnehmen Sie den Grillrost, die Holzkohleplatte und die Feuerbox, um das Gewicht beim Umgang zu reduzieren und Beschädigungen zu vermeiden

Schritt 4

An dieser Stelle können Sie die Feuerbox, die Holzkohleplatte und den Grillrost wieder einsetzen.

Stellen Sie sicher, dass die Feuerbox-Öffnung mit dem Primärlufteinlass für optimalen Einsatz ausgerichtet ist.

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 Regale in Öl ein um die Schimmelbildung zu verhindern.

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 Keramikern oder Kochflächen.

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

Grillen (160°C - 180°C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Fisch	15 - 20 Min.		
Schwein, Ledenstück	15 - 30 Min.		
Geflügel	30 - 45 Min.		
Ganzes Brathähnchen	1 - 1,5 Std.		
Lammkeule	3 - 4 Std.		
Truthahn / Putenbrust	2 - 4 Std.		
Schinken	2 - 5 Std.		

Scharf anbraten (160°C - 180°C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Steak	5 - 8 Min		
Kotelett	6 - 10 Min.		
Burger	6 - 10 Min.		
Würstchen	6 - 10 Min.		

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 entstehen.

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 statutory return period.

For our equipment we provide the legal warranty of 2 years.

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

Our service address: <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

Homepage: <http://www.asviva.de>

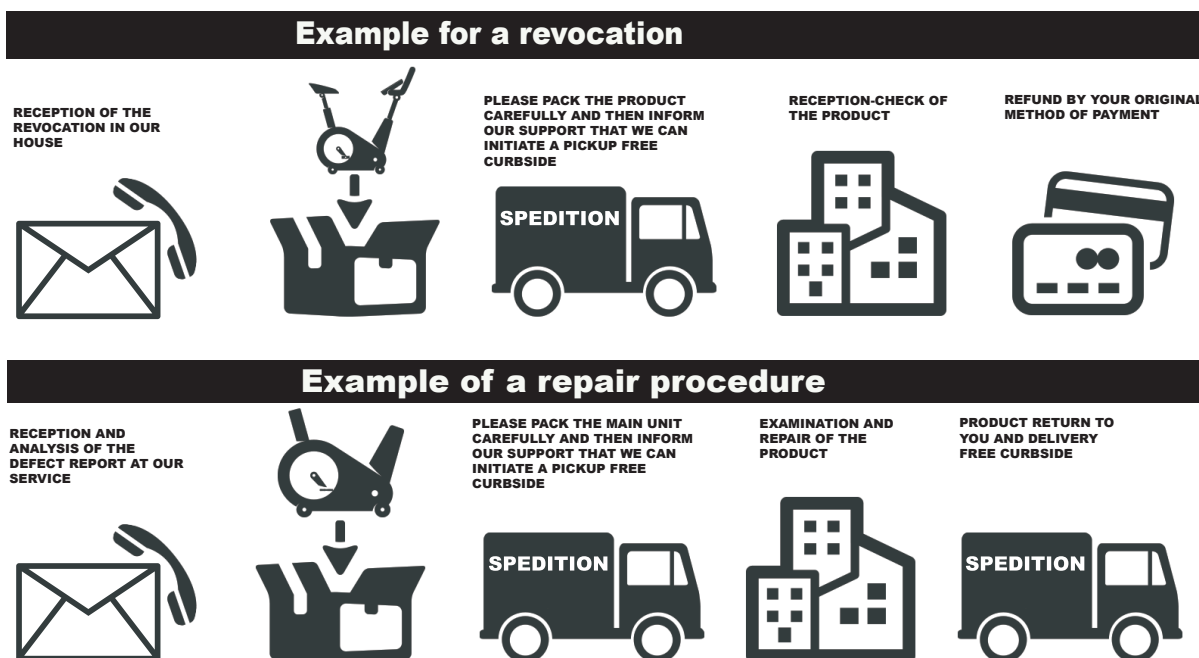
IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR PRO-

Thank you for being our valued customer. We are grateful for the confidence you have placed in us and hope we met your expectations. In order to deliver an impeccable product, all our products are subjected to a comprehensive quality control.

If nevertheless an item is defective and needs to be repaired, you do not like the product or you have any suggestions about it, please do not hesitate to contact our support team at service@asviva.de. We will find a solution for your request together.

WHAT NEEDS TO BE CONSIDERED?

- Our company issues a right of revocation for a period of 30 days. Please keep the shipping packaging during this period.
- Please note that during the right of revocation-period the products should only be tested and tried out. Using products over a period of 30 days or cover a mileage over 5km (for example bikes or indoor cycles) does not fall in the usual test phase.
- Your order was delivered packed and free curbside, therefore in case of revocation or defect it will be picked up again packaged and free curbside.
- If you have no more packaging, please contact us and after consultation we can send you one (Notice: reception of the packaging and collection of the device do not occur on the same day.
- The repair of a product takes place within our company. A local service is not possible.



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

top lid / ventilation

thermometer



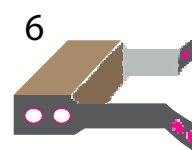
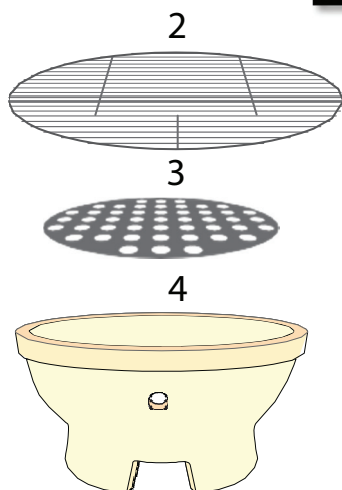
hinge



cooking grid,
charcoal plate &
fire box



bottom lid / ventilation



Nr.	Description	QTY
1	stand	1
2	cooking grid	1
3	charcoal plate	1
4	fire box	1
5	ceramic grill	1
6	handle	1

Nr.	Description	QTY
A	screws	4
B	screw nut	2
C	wrench	1

ASSEMBLY INSTRUCTION

Easy assembly

- Mount your product on a hard flat surface to avoid losing small parts or hardware. You can spread a blanket to avoid possible damage during assembling.
- Make sure to have enough space for all components.
- During the production we take care to remove all sharp edges. But you should treat all components carefully to avoid injury.
- Tighten all screws and nuts by hand when it's necessary. When this step is completed, fully tighten all screws and nuts with the right tool. Make sure you have all the parts before start assembly.
- Follow all steps to assemble your product. Construction time: ~30 minutes

Needed tools

- 5/16 wrench (included part)
- screwdriver

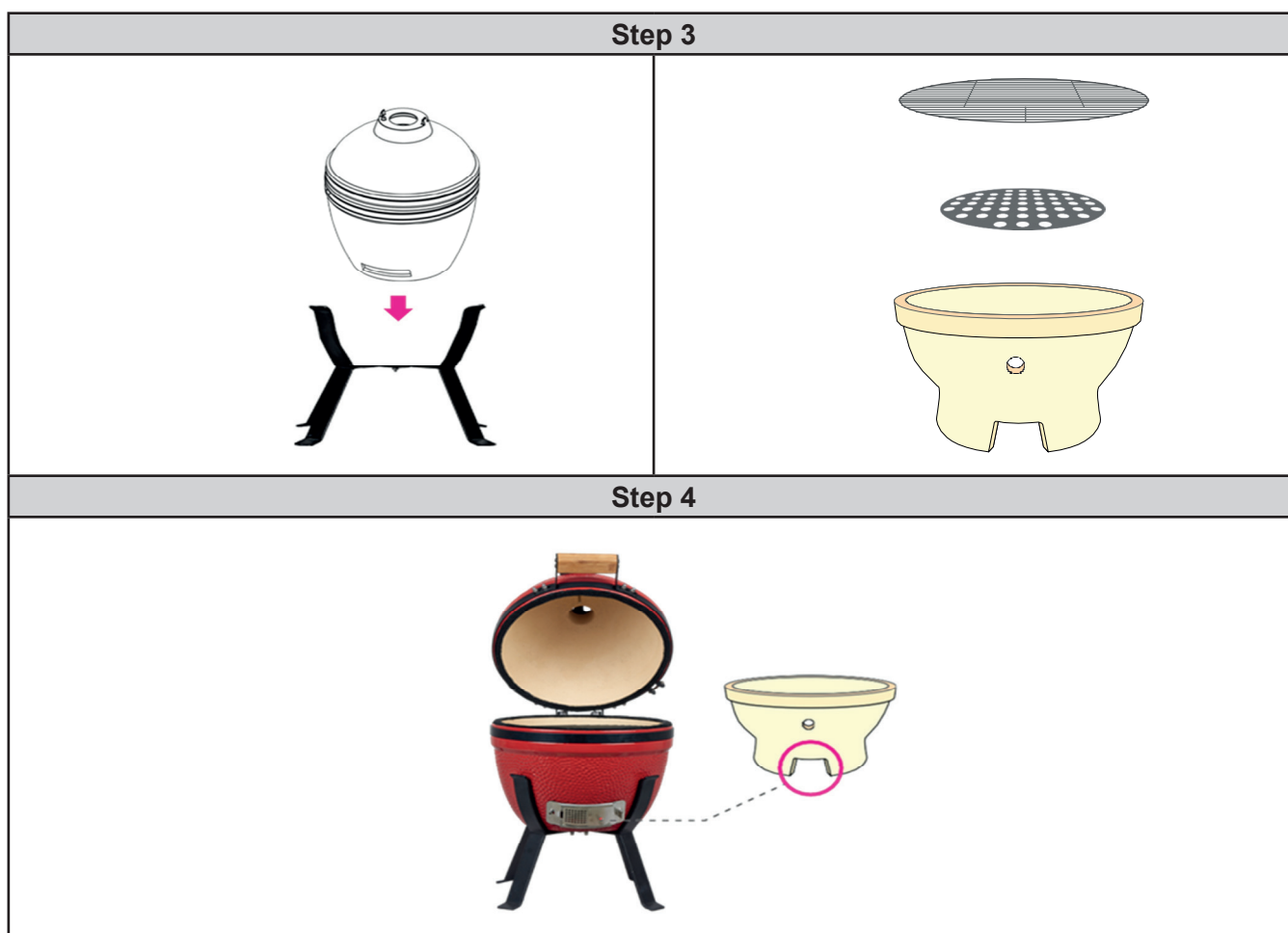
Step 1	Step 2
	

Step 1

Keep the table legs crossed over and fasten them in the center point with the provided screws and nuts

Step 2

Attache the handle to the top cover of the Kamado grill with the two screws.



Step 3

Put the ceramic component vertically in the stand.

Tipp: Remove all the components inside the ceramic component (cooking grid / fire box / charcoal plate) before follow this step. Its reduce the weight and helps to avoid damages

Step 4

In case that you follow the tip. Put the components back inside the ceramic component.

Make sure that you put the firebox in the right position. Latch must aligned to the bottom ventilation.

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.

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.

Slow cook / Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 hours / 500g		
Pulled Pork	2 hours / 500g		
Whole Chicken	3 - 4 h.		
Ribs	3 - 5 h.		
Roasts	9+ 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.		
Burgers	6 - 10 Min.		
Sausages	6 - 10 Min.		
			
		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