



GRILLING



SMOKING



SLOW COOKING



FIREPLACE

4GRILL™

POWERED BY BATAVIA



2 YEAR WARRANTY
ANS DE GARANTIE
JAHRE GARANTIE
JAAR GARANTIE

Art.Nr.: 7062425

Bedienungsanleitung (Original) | Operating instructions |
Gebruiksaanwijzing | Instructions d'utilisation

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	4
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	4
MONTAGEHINWEISE	5
GEBRAUCHSANLEITUNG.	5
UNTERSCHIEDLICHE KONFIGURATIONEN	6
GRILLKONFIGURATION	6
RÄUCHER- UND SCHONGARKONFIGURATION.	7
FEUERSTELLENKONFIGURATION	10
FEUER LÖSCHEN	10
WARTUNG	11
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.	11
OPTIONALES ZUBEHÖR	12
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE	12
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	12

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	13
INTENDED USE	13
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	14
INSTRUCTION FOR USE	14
DIFFERENT CONFIGURATION POSSIBILITIES	14
GRILLING CONFIGURATION	15
SMOKING AND SLOW COOKING CONFIGURATION	16
FIRE PIT CONFIGURATION	18
EXTINGUISHING OF FIRE	18
MAINTENANCE	19
GENERAL INFORMATION.	19
OPTIONAL ACCESSORIES	20
LIMITED WARRANTY	20
EC-DECLARATION OF CONFORMITY	20

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	21
BEOOGD GEBRUIK.	21
MONTAGEAANWIJZINGEN	22
GEBRUIKSAANWIJZING	22
VERSCHILLENDE CONFIGURATIE MOGELIJKHEDEN	23
CONFIGURATIE VOOR GRILLEN	23
CONFIGURATIE VOOR ROKEN EN SMOREN.	24
VUURPLAATSCONFIGURATIE	27
DOVEN VAN HET VUUR	27
ONDERHOUD	28
ALGEMENE INFORMATIE	28
OPTIONELE ACCESSOIRES	29
BEPERKTE GARANTIE.	29
EG-CONFORMITEITSVERKLARING.	29

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	30
USAGE PRÉVU	30
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	31
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	31
LES DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS POSSIBLES	32
CONFIGURATION POUR UNE GRILLADE	32
CONFIGURATION POUR LE FUMAGE ET LA CUISSON LENTE	33
CONFIGURATION DU BRASÉRO	36
EXTINCTION DU FEU	36
ENTRETIEN	37
INFORMATIONS GÉNÉRALES	37
ACCESSOIRES EN OPTION	38
GARANTIE LIMITÉE.	38
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ EUROPÉENNE	38

SEHR GEEHRTER KUNDE

Bedienungsanleitungen bieten wertvolle Hinweise zur Verwendung Ihres neuen Geräts. Sie ermöglichen Ihnen, alle Funktionen zu nutzen und helfen, Missverständnisse zu vermeiden und Schäden zu verhindern. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, dieses Handbuch sorgfältig durchzulesen und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Dieses Dokument enthält wichtige Informationen, Warn- und Sicherheitshinweise zum Produkt. Betreiben Sie diesen Grill nicht, ohne zuvor diese Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen zu haben.

Dieses Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet; es ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.



ACHTUNG – Lesen Sie alle Anleitungen, um Verletzungen während des Betriebs zu vermeiden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der 4GRILL ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen bestimmt. Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet. Dieser 4GRILL ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Für Schäden die von missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, von Gewaltanwendung oder unautorisierter Modifikation herrühren, wird keine Haftung übernommen.



WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung! Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE



Bedeutet die Gefahr von Personenschäden, Tod oder Beschädigung des Gerätes im Falle der Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNHINWEIS! Lesen Sie alle *Bedienungshinweise.*

Bewahren Sie diese Anleitungen für künftiges Nachschlagen auf!



1. **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.



2. **ACHTUNG!** Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Verwenden Sie das Grillgerät nur im Freien in gut belüfteten Bereichen!



3. **ACHTUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Bei einer Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren gesundheitlichen Schäden oder Tod führen können. Verwenden Sie den Grill keinesfalls im Haus, selbst wenn für Belüftung gesorgt ist.



4. **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.

5. Lassen Sie Kinder und Haustiere nicht unbeaufsichtigt in unmittelbarer Nähe eines heißen Grills.

6. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.



7. **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!



8. **WARNHINWEIS!** Verwenden Sie keinesfalls mit Flüssiganzündern getränkte Holzkohle oder Briketts. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu schweren Verletzungen, Tod oder Feuer führen und Sachschäden anrichten.

9. Verwenden Sie hochwertige Holzkohle oder Briketts für den Grill, vorzugsweise gemäß Norm EN 1860-2.

10. Stellen Sie den Grill stets auf festem, hitzebeständigem und stabilem Boden auf.
11. Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten während des Betriebs vom Grill fern.
12. Halten Sie den Grill von hölzernen Gegenständen, überhängenden Bäumen und brennbaren Gegenständen fern.
13. Achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Grill und anderen Gegenständen mindestens 2 m beträgt.
14. Grillen Sie keinesfalls auf Flammen. Warten Sie vor dem Grillen ab, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
15. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn nicht alle Teile ordnungsgemäß an Ort und Stelle sind.
16. Nehmen Sie an dem Grill keine Veränderungen vor. Das ist gefährlich und es ist nicht zulässig, Teile des Grills zu verändern.



17. ACHTUNG! HEIßE OBERFLÄCHE!

Der Grill strahlt in alle Richtungen Hitze ab. Vermeiden Sie das Berühren aller Oberflächen des Grills.



18. WARNHINWEIS! Verwenden Sie stets Handschuhe oder Grillhandschuhe, um Ihre Hände und Unterarme beim Grillen oder Einstellen der Luftzufuhr zu schützen. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen.

19. Lassen Sie die Kohlen vollständig ausbrennen und lassen Sie die Asche für mindestens 48 Stunden abkühlen, bevor Sie sie entsorgen.
20. Tragen Sie während des Anzündens des Grills und beim Grillen keine lose Kleidung.
21. Schützen Sie sich vor Feuer, Qualm und heißem Dampf, wenn Sie den Deckel oder die Tür während des Betriebs öffnen.
22. Benutzen Sie den Grill nicht, wenn es sehr windig ist.



23. WARNHINWEIS! Verschütten Sie kein Wasser auf den heißen Kohlen. Das kann dazu führen, dass heißer Dampf und Asche aufsteigen und schwere Verletzungen verursachen.

24. Halten Sie einen Eimer Wasser oder Sand bereit, wenn Sie Grillen, besonders an sehr heißen Tagen und in trockenen Bereichen.

MONTAGEHINWEISE

1. Stellen Sie den Grill auf eine ebene und saubere Arbeitsfläche.
2. Montieren Sie den Grill, wie in der Montageanleitung dargestellt.
3. Beim Aufeinanderstecken der Fassetsegmente achten Sie darauf, dass die weiß markierten Bajonettverschlüsse aufeinander ausgerichtet sind.
(Siehe Montageanleitung Seite 12 + 13).

GEBRAUCHSANLEITUNG

ERSTE BENUTZUNG

Der Grill muss aufgeheizt werden und die Holzkohle sollte wenigstens für 30 Minuten rotglühend sein, bevor Sie zum ersten Mal mit der Zubereitung von Lebensmitteln beginnen.

Das ist nur während der ersten Benutzung notwendig, um evtl. Restprodukte aus dem Herstellungsprozess verschwinden zu lassen.

ERSTE SCHRITTE:

- Zum Grillen/Schongaren/Räuchern können Sie Holzkohle oder Briketts verwenden.
- Während des Grillens/Schongarens/Räucherns können Sie Holzkohle hinzufügen. Verwenden Sie Briketts, so können diese später nicht hinzugefügt werden. Sie müssen die Briketts separat anzünden, bis sie vollständig brennen. Fügen Sie dem Feuer neue Briketts hinzu, so verleihen diese neuen Briketts den Speisen einen negativen Beigeschmack.
- Geben Sie die Holzkohle in die Mitte der Kohleschale.
- Starten Sie das Feuer ohne Deckel, oberes Segment und Auffangschale.
- Lassen Sie die Holzkohle für ca. 25 Minuten brennen. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Verteilen Sie die Kohlen für ein gleichmäßiges Feuer ebenmäßig über die Kohleschale.
- Beginnen Sie keinesfalls mit dem Grillen, solange Flammen zu sehen sind.

UNTERSCHIEDLICHE KONFIGURATIONEN

a. SCHNELLES GRILLEN – 1 Segment – 2 Segmente – 3 Segmente



– Siehe Montageanleitung Seite 16 + 17.

Das GRILLEN ist eine Zubereitungsmethode. Grilledauer und Hitze können unterschiedlich eingesetzt werden. Schnelles Grillen erfolgt über mittlerer bis hoher, direkter Hitze, die nur wenig Rauch entwickelt. Langsameres Grillen erfolgt über geringerer, indirekter Hitze und die Speisen werden gleichzeitig geräuchert.

b. RÄUCHERN – 3 Segmente



– Siehe Montageanleitung Seite 18.

Räuchern ist das Aromatisieren, Kochen oder Haltbarmachen von Speisen, indem diese dem Rauch von brennenden oder schwelenden Materialien ausgesetzt werden; am häufigsten werden Holz-schnitzel verwendet.

c. SCHONGAREN – 3 Segmente



– Siehe Montageanleitung Seite 19.

Schongaren ist eine Zubereitungsart bei Temperaturen von 45 bis 85 °C für einen längeren Zeitraum.

d. FEUERSTELLE – 1 Segment – 2 Segmente – 3 Segmente



– Siehe Montageanleitung Seite 20.

Die herkömmliche Funktion von Feuerstellen ist, das Feuer einzudämmen und daran zu hindern, sich auszubreiten.

Verwenden Sie den Grill nur mit dem Spezial-einsatz **(Teil R)** als Feuerstelle.

GRILLKONFIGURATION

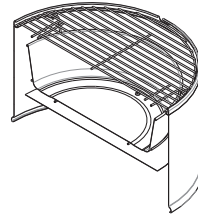
– Siehe Montageanleitung Seite 16 + 17.



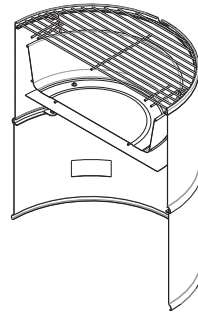
Handhabung Ihres Grills

1. Entscheiden Sie zunächst, in welcher Höhe Sie den 4GRILL verwenden möchten.

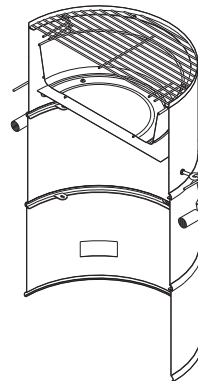
a. Niedrig:



b. Mittel:




c. Hoch:



2. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie das Feuer aufbauen.
3. Achten Sie darauf, dass die Luftzufuhr unten nicht blockiert ist.

Hinweis: Zur sachgemäßen Nutzung entfernen Sie ggf. angesammelte Asche am Boden der Kohleschale (nur, nachdem die Kohlen vollständig erloschen sind).

4. Falls Sie Holzkohle/Briketts verwenden, formen Sie eine Pyramide und übergießen Sie die Briketts/Holzkohle mit Feueranzünder gemäß EN1860-3!
5. Die empfohlene Höchstmenge Holzkohle/Briketts ist bis zu 1/3 der Höhe der Kohleschale, was etwa 200 Briketts entspricht.
6. Sobald die Kohlen mit einer hellgrauen Asche überzogen sind (im Allgemeinen nach 25 bis 30 Minuten), verteilen Sie die Kohlen mit einer Grillzange.
7. Falls Sie den Deckel während des Grillens abnehmen, heben Sie ihn zur Seite an, nicht direkt nach oben. Hierdurch kann eine Saugwirkung entstehen, die Asche auf Ihre Speisen befördert.

8.  Auf keinen Fall setzen Sie in dieser Konfiguration den Deckel (**Teil A+**) auf den Feuerstelleneinsatz oder eines der 4GRILL-Segmente (also Kohleschale in oberster Position), das führt zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Deckels.

RÄUCHER- UND SCHONGARKONFIGURATION

– Siehe Montageanleitung Seite 18 + 19.



Der Unterschied zwischen Schongaren und Räuchern ist, dass zum Räuchern dem

Feuer angefeuchtetes Holz hinzugefügt wird. Das qualmt und fügt den Speisen, abhängig von der zum Räuchern verwendeten Holzart, ein bestimmtes Aroma hinzu.

- a. Überfüllen Sie die Auffangschale (**Teil N**) nicht mit Wasser; siehe Füllanzeige auf der Auffangschale. Füllen Sie heißes Leitungswasser in die Auffangschale.
- b. Zum langsamen Räuchern und Schongaren kann es notwendig sein, das Wasser in der Auffangschale (**Teil N**) nachzufüllen. Dies kann durch die Tür vorn (**Teil H**) erfolgen; geben Sie langsam durch einen Trichter oder mit einem Behälter mit Ausguss heißes Leitungswasser in die Auffangschale.



ACHTUNG! Beim Öffnen der Tür vorn kann heiße Luft oder Dampf entweichen!

- c. Durch das Öffnen oder Schließen der Luftzufuhrschieber auf dem Deckel (**Teil F**) kann der Luftdurchsatz im 4GRILL gesteuert werden. Offen: Mehr Luft, höhere Temperatur. Geschlossen: Weniger Luft, niedrigere Temperatur.
- d. Holzkohle oder Briketts können während des Schongarens oder Räucherns durch die Tür vorne (**Teil H**) hinzugefügt werden. Legen Sie die Holzkohle oder die Briketts vorsichtig auf das Feuer in der Kohleschale. Unvorsichtiges Hinzufügen kann zum Verwirbeln der Asche im 4GRILL führen und dazu, dass sie auf Ihr Grillgut gelangt!
- e. Zum Räuchern müssen dem Feuer Holzspäne hinzugefügt werden. Nach Auswahl der geeigneten Holzart müssen die Holzspäne für 30 bis 60 Minuten in Wasser getaucht werden. Diese feuchten Holzspäne können dann auf das brennende Feuer gelegt werden.

Holzarten zum Räuchern:

RÄUCHERGUT	HOLZART	EIGENSCHAFTEN
Schweinefleisch, Hähnchen, Rindfleisch, Wild, Käse	Hickory	Kräftiges, rauchiges, schinkenähnliches Aroma.
Schweinefleisch, Hähnchen, Lamm, Fisch, Käse	Pekannuss	Mächtig und feiner als Hickory, aber ähnlich im Geschmack. Brennt kühl, daher ideal zum Räuchern mit sehr geringer Hitze.
Die meisten Fleischsorten (insbesondere Rindfleisch), die meisten Gemüsesorten	Mesquite	Süßer, delikater als Hickory. Brennt heiß, daher vorsichtig verwenden.
Lachs, Schwertfisch, Stör, sonstiger Fisch — auch gut für Hähnchen und Schweinefleisch	Erle	Zartes Aroma, das leichtere Fleischsorten verbessert.
Geflügel, Gemüse, Schinken	Ahorn	Leicht rauchig, etwas süßliches Aroma.
Geflügel, Wildgeflügel, Schweinefleisch	Kirsche	Süßlich, fruchtiger Rauchgeschmack.
Rindfleisch, Geflügel, Wildgeflügel, Schweinefleisch (insbesondere Schinken)	Apfel	Süßlich aber derber, fruchtiger Rauchgeschmack.

Vermeiden Sie stets weiches, harzhaltiges Holz wie Kiefer, Zeder und Pappel.



ACHTUNG! Verwenden Sie keinesfalls behandeltes Holz oder Holz, das Chemikalien ausgesetzt war.

Die Höchstfüllmenge der Kohleschale ist ca. 2/3, das entspricht ca. 400 Briketts.

Benötigte Menge Holzkohle (Näherungswerte):

Räuchergut	Gewicht	Briketts menge	Holzscheite zum Räuchern	Temperatur im Räuchergut
Fisch				
Ganzer Fisch, klein	Grillen	100	2 – 4	Bröckelt mit Gabel
Ganzer Fisch, groß	1500/3000 gr	100	2 – 4	Bröckelt mit Gabel
Hummer/ Garnelen	Grillen	100	2 – 4	Fest und rosa
Geflügel				
Ganzes Hähnchen	2500 gr	200	1 – 3	74 °C
Ganzer Truthahn	4000/6000 gr	200	2 – 4	74 °C
Ganze Ente	1500/2000 gr	200	3 – 4	82 °C
Schweinefleisch				
Schweinebraten	2000/4000 gr	200	3 – 5	76 °C
Rippenspeer	Grillen	100	2 – 4	Fleisch lässt sich leicht vom Knochen lösen
Schinken	5000/9000 gr	200	2 – 4	76 °C
Schweineschulter	2000/4000 gr	200	3 – 5	88 °C
Rindfleisch/ Lamm				
Rinderbrust	2500/3000 gr	200	3 – 5	88 °C
Lammbraten	2500/3500 gr	200	3 – 5	71 °C
Hochrippe	Grillen	200	2 – 4	71 °C

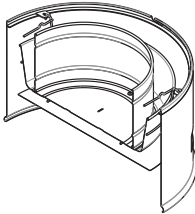
FEUERSTELLENKONFIGURATION

– Siehe Montageanleitung Seite 20.

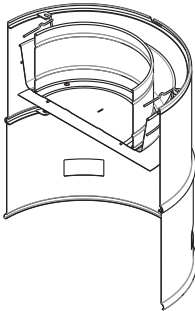


Handhabung Ihres Grills

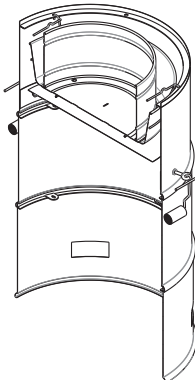
1. Entscheiden Sie zunächst, in welcher Höhe Sie den 4GRILL verwenden möchten.
- a. Niedrig:



- b. Mittel:



- c. Hoch:



2. Nehmen Sie den Deckel, das Grillgitter und die Querstange heraus, bevor Sie das Feuer aufbauen.
3. Verwenden Sie den Spezialeinsatz für die Feuerstelle (**Teil R**) in der Kohleschale.



ACHTUNG:

Wenn der 4GRILL als Feuerstelle verwendet wird, müssen Sie den Spezialeinsatz für die Feuerstelle (**Teil R**) in die Kohleschale (**Teil O**) einsetzen. **Der Einsatz begrenzt die abgestrahlte Temperatur auf die äußeren Fassegmente des 4GRILL und schützt die Oberfläche des Segments des 4GRILL vor dauerhaften Schäden!**



Platzieren Sie kein anderes Fassegment (**Teil B und/oder Teil C**) auf dem Fassegment, welches die Kohleschale (**Teil O**) und den Spezialeinsatz für die Feuerstelle (**Teil R**) enthält. Die Wärmeabstrahlung oder große Flammen können ansonsten dauerhaften Schäden der oberen Fassegmente verursachen.



Überfüllen Sie den Einsatz nicht, was zu einem zu großen Feuer führt. Die Wärmeabstrahlung kann zu groß werden und die hitzebeständigen Aufkleber deformieren und verfärben sowie die Beschichtung der Fassegmente dauerhaft zerstören.



Keinesfalls setzen Sie in dieser Konfiguration den Deckel (**Teil A+**) auf den Feuerstelleneinsatz oder auf Segmente des 4GRILL, das beschädigt die Oberfläche des Deckels dauerhaft.

FEUER LÖSCHEN

a. SCHONGAR- und RÄUCHERKONFIGURATION

Nachdem Ihre Speisen erfolgreich zubereitet wurden, kann der Deckel wieder oben auf dem 4GRILL mit geschlossener Luftzufuhr aufgesetzt werden.

Dies ist nur in der Schongar- bzw. Räucherkonfiguration zulässig, wobei sich die Kohleschale im unteren Fassegment befindet (also in der untersten möglichen Position).

Holzkohle bzw. Briketts erlöschen selbstständig.

b. GRILL- und FEUERSTELLENKONFIGURATION

In der Grill- bzw. Feuerstellenkonfiguration setzen Sie keinesfalls den Deckel oben auf den 4GRILL, das beschädigt die Oberfläche des Deckels dauerhaft.

Holzkohle bzw. Briketts erlöschen selbstständig.

c. ALLGEMEIN

Muss das Feuer schnell gelöscht werden, so bedecken Sie die Holzkohle am besten mit Sand.

Verwenden Sie kein Wasser!

WARTUNG**a. NACH JEDER BENUTZUNG:**

- Achten Sie darauf, dass der Grill abgekühlt und die Kohlen vollständig erloschen sind, bevor Sie ihn umsetzen.
 - Nehmen Sie die Grillgitter, die Tropf-/Wasserwanne und die Kohleschale zum Reinigen heraus.
 - Reinigen Sie die Tropf-/Wasserwanne **(Teil N)** mit einem feuchten Tuch.
 - Entfernen und entsorgen Sie die kalte Asche aus der Kohleschale **(Teil O)**.
 - Bürsten Sie die Überreste behutsam mit einer Messingbürste oder mit zusammengeknüllter Alufolie von den Grillgittern, der Querstange und anderen Stegen, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Wischen Sie Überreste mit Papiertüchern ab.
- b. REGELMÄßIG:**
- Nehmen Sie die Grillgitter, die Tropf-/Wasserwanne **(Teil N)** und die Kohleschale zum Reinigen heraus, nachdem sich der Grill abgekühlt hat und die Kohlen vollständig erloschen sind.
 - Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und Wasser sowie ein weiches Tuch, um Fett zu entfernen, das sich auf den Grillgittern, in der Tropf-/Wasserwanne **(Teil N)** und der Kohleschale **(Teil O)** angesammelt hat. Scheuerndes Material zerkratzt die Oberflächen und macht sie rostanfällig.
 - Spülen Sie gut mit klarem Wasser nach.
 - Wischen Sie alles mit einem weichen Tuch oder einem Papiertuch vollständig trocken. Lassen Sie das Grillgitter, die Auffangschalen und Halterungen nicht abtropfen oder an der Luft trocknen.
 - Allgemein verwenden Sie zum Reinigen der inneren/äußeren Oberflächen Ihres 4GRILL nur ein feuchtes Tuch.

c. IM FALL VON ROST

- **Auf der äußeren Oberfläche des 4GRILL:**

- Reinigen und polieren Sie alle Rostflecken behutsam mit einer Grillbürste.
- Bessern Sie geschädigte Bereich mit einer hochwertigen, Hochtemperaturbeständigen Farbe aus (nur 4GRILL schwarz beschichtetes Gehäuse).
- Alternativ pinseln oder sprühen Sie auf geschädigte Bereiche Pflanzenöl, um den Rostfraß zu minimieren (4GRILL schwarz beschichtetes Gehäuse sowie 4GRILL aus Edelstahl). Wischen Sie alles mit Papiertüchern trocken.

- **Auf der inneren Oberfläche des 4GRILL:**

- Reinigen und polieren Sie alle Rostflecken behutsam mit einer Grillbürste.
- Pinseln oder sprühen Sie auf geschädigte Bereiche Pflanzenöl, um den Rostfraß zu minimieren. Wischen Sie alles mit Papiertüchern trocken. Bringen Sie keinesfalls Farbe auf der inneren Oberfläche des 4GRILL auf.
- Bringen Sie kein Öl auf der Wasser-/Auffangschale **(Teil N)** und der Kohleschale auf.

d. ALLGEMEINE HINWEISE:

- **WARNHINWEIS!** Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Damit beschädigen Sie die Oberflächen.
- Decken Sie Ihren 4GRILL ab und lagern Sie ihn bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Aufgrund seines Designs und seines Installationsortes (auf der Außenseite des Räucherdeckels) kann das Thermometer **(Teil G)** nur als Orientierungshilfe oder für Referenzzwecke verwendet werden. Die Kaltluft, die außen am Thermometer entlang strömt, kühlt das Thermometer möglicherweise ab. Daher zeigt das Thermometer möglicherweise eine deutlich geringere Temperatur an, als tatsächlich im Räucherofen herrscht.

- Beste Ergebnisse erzielen Sie beim Räuchern nur durch zielgerichtetes Experimentieren.
- Die Wasser-/Auffangwanne (**Teil N**) darf nicht zur Zubereitung von Speisen oder zum Kochen, beispielsweise von Suppe, verwendet werden. Sie dient einzig dem Auffangen von herunter tropfenden Abfällen (die nicht zum Verzehr bestimmt sind) oder Wasser zum Dünsten.
- Verschleiß, Korrosion, Deformierung und Verfärbung der Teile, die direkt dem Feuer ausgesetzt sind, ist völlig normal und wird daher in keinem Fall als Produktionsfehler betrachtet. Das ist des allgemein auf ihre Nutzung zurückzuführen.
- Der Benutzer ist für den korrekten Zusammenbau des Geräts verantwortlich. Schäden aufgrund unsachgemäßer Montage sind nicht durch die Garantie gedeckt.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Der 4GRILL ist optional mit besonderen hitzebeständigen, dekorativen Aufklebern ausgestattet.

Für diese hitzebeständigen Aufkleber hat die Batavia GmbH die besten lieferbaren Produkte gewählt. Die hitzebeständigen Aufkleber sind bis zu einer Temperatur von max. 150 °C getestet. Unter normalen Nutzungsbedingungen übersteigen die 4GRILL-Segmente nicht diese Temperatur.

Um Schäden oder Verfärbungen dieser besonderen hitzebeständigen, dekorativen Aufkleber zu vermeiden, empfehlen wir, einen Abstand von mindestens 10 cm von der Oberkante jedes 4GRILL-Segments einzuhalten, wenn sie auf dem 4GRILL aufgebracht werden.



WARNHINWEIS!

Kleben Sie keine anderen Aufkleber auf Ihren 4GRILL, als die von der Batavia GmbH optional gelieferten besonderen hitzebeständigen, dekorativen Aufkleber. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen, Tod oder Feuer sowie Sachschäden führen.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß der Beschreibung in dieser Bedienungsanleitung. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und kann zu Sachschäden und Verletzungen führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.
- Die Batavia GmbH garantiert dieses Produkt im Rahmen ihrer Garantiebedingungen bei normaler, der Erholung dienender und nicht-gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab dem Kaufdatum für alle Komponenten für Defekte und Fertigungsfehler.

Die Garantie schließt alle Verschleißteile wie besondere dekorative Aufkleber (optional), Grillgitter, Holzkohlegestelle und -schalen, Wasserbehälter und Wasser-/Auffangschalen sowie Farbunregelmäßigkeiten und Unterschiede der Beschichtung, Emaille- und Edelstahloberflächen sowie Farblösungen aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs, eingebrannten Fetts oder leichte Korrosion wie Flugrost aus.

ENTSORGUNG UND RECYCLING



Der 4GRILL wird verpackt versandt, um Transportschäden zu reduzieren.

Die Verpackung ist ein Rohmaterial und kann als solches entweder wiederverwendet oder in den Rohmaterialkreislauf zurückgeführt werden. Der 4GRILL und sein Zubehör bestehen aus verschiedenen Materialien wie Metallen und Kunststoffen. Geben Sie defekte Geräte an einer Sammelstelle für Altgeräte ab. Fragen Sie Ihren Fachhändler oder Ihre Ortsverwaltung nach den jeweiligen Standorten.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, die Batavia GmbH, Weth. Buitenhuisstraat 2a, NL-7951 SM Staphorst, erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt 4GRILL, Artikel Nr. 7062425 den wesentlichen Schutzanforderungen genügt, die in den Europäischen Richtlinien festgelegt sind.

Getestet und zugelassen gemäß EN 1860.

Änderungen des Produkts und des Benutzerhandbuchs vorbehalten.

DEAR CUSTOMER

Instruction manuals provide valuable hints for using your new appliance. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage. Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.

This document contains important product information, warnings and cautions. Do not operate this barbecue until you have read this user manual in detail.

This appliance is not suited for professional use; it is for consumer use only.



WARNING – To reduce the risk of injury during operation, read the instructions.

INTENDED USE

This 4GRILL barbecue is intended exclusively for the preparation of foods. It is suitable only for use outdoors. This 4GRILL barbecue is intended for use only in domestic environments, not for commercial applications. No liability will be accepted for damage resulting from incorrect or improper usage, the application of force or unauthorized modifications.



WARNING
Risks from unintended use! Risks can arise if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use.

- Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper use, inappropriate repairs, making unauthorized changes or for using unapproved replacement parts. The operator alone bears liability

EXPLANATION OF THE SYMBOLS



Denotes risk of personal injury, loss of life or damage to the tool in case of non-observance of the instructions in this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING! Read all instructions. Save these instructions for future reference!



1. **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.



2. **WARNING!** Do not use indoors! Only use outdoors in well ventilated areas!



3. **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning. Indoor use will allow toxic fumes to accumulate which can cause serious bodily harm or death. Never use this barbecue indoors, even if ventilation is provided.



4. **WARNING!** Keep children and pets away.

5. Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot barbecue.

6. Do not leave the appliance unattended when in use.



7. **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firefighters complying to EN 1860-3!



8. **WARNING!** Never use charcoal or briquettes impregnated with starter fluid. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury, death, or fire, causing damage to property.

9. Use good quality charcoal or briquettes to light the appliance, preferably complying with EN 1860-2.

10. Always place the barbecue on a firm, heat-resistant and stable floor.

11. Keep combustible materials and inflammable liquids away from the barbecue in use.

12. Keep it away from wooden objects, overhanging trees or flammable objects.

13. Make sure that the distance between the barbecue and other objects is at least 2m.

14. Never grill on flames. Before grilling, wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.

15. Do not use this barbecue unless all parts are firmly in place.

16. Do not modify the barbecue. It is very dangerous and not allowed to alter parts of the barbecue.



17. **WARNING! HOT SURFACE!** The barbecue radiates heat in all directions. Avoid body contact with all surfaces of the barbecue.



18. **WARNING!** Always use gloves or barbecue mitts to protect hands and forearms while using the barbecue or adjusting the air vents. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury or death.

19. Allow coals to burn out completely and let the ashes cool for at least 48 hours before disposing of them.
20. Do not wear loose clothing while lighting or using the appliance.
21. Protect yourselves against the fire and steam when opening the lid or the door when the barbecue is in use.
22. Do not use the barbecue in high winds.



23. **WARNING!** Do not spill any water into the hot coals. This can cause steam and ash to rise which could cause serious bodily injury.

24. Keep a bucket of water or sand at hand when using the barbecue, especially on very hot days and in dry areas.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- Put the barbecue on a flat and clean surface.
- Assemble the barbecue as shown in the assembly guide.
- When stacking the barrel segments make sure the bayonets marked white match each other.
(See assembly guide page 12 + 13).

INSTRUCTION FOR USE

FIRST TIME USE

The barbecue should be heated up and the charcoal should be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking operation. This procedure is necessary for the first time only in order to burn out residues caused by the manufacturing process.

GETTING STARTED:

- For grilling/slow cooking/smoking you can use charcoal or briquettes as a heat source.
- During grilling/slow cooking/smoking you can add charcoal during the process. If you use briquettes you cannot add these during the process. You need to lighten the briquettes separately until they are completely lit. If you add fresh briquettes to the fire these new briquettes will develop a negative flavour to the food.
- Put the charcoal in the centre of the charcoal pan.
- Start the fire while leaving lid, upper layer body and drip pan off.
- Allow charcoal to burn for about 25 minutes. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Spread coals evenly over the charcoal pan to obtain even fire.
- Never start grilling while there are still flames in the bowl.

DIFFERENT CONFIGURATION POSSIBILITIES

- a. **FAST GRILLING – 1 segment – 2 segments – 3 segments**



– See assembly guide page 16 + 17.

GRILLING & BBQ are cooking methods. The generally accepted differences between barbecuing and grilling are cooking durations and the types of heat used. Grilling is generally done quickly over moderate-to-high direct heat that produces little smoke, while barbecuing is done slowly over low, indirect heat and the food is flavoured by the smoking process.

- b. **SMOKING – 3 segments**



– See assembly guide page 18.

Smoking is the process of flavouring, cooking, or preserving food by exposing it to smoke from burning or smouldering material, most often woodchips.

c. **SLOW COOKING – 3 segments**

– See assembly guide page 19.



Slow cooking is a cooking technique using temperatures of 45 to 85 °C (113 to 185 °F) for a prolonged time to cook food.

d. **FIRE PIT – 1 segment – 2 segments – 3 segments**

– See assembly guide page 20.



The common feature of fire pits is that they are designed to contain fire and prevent it from spreading.

The firepits only to be used including the special insert (**Part R**).

GRILLING CONFIGURATION

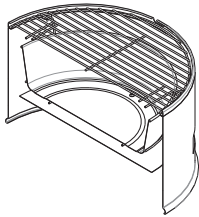
– See assembly guide page 16 + 17.



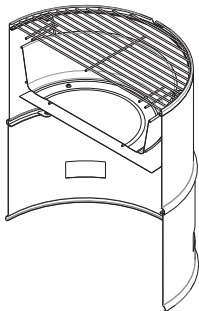
Operating your barbecue

1. Decide at what height you want to use the 4GRILL.

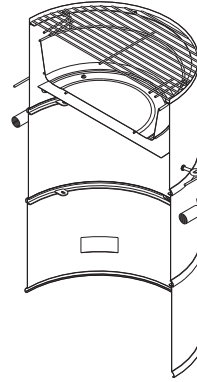
a. Low:



b. Medium:




c. High:



2. Remove the lid before building the fire.
3. Make sure air vents at bottom are not blocked.

Note: For proper use, remove accumulated ashes from the bottom of the charcoal pan if present (only after the coals are fully extinguished).

4. When using charcoal/briquettes form a pyramid and douse the briquettes/charcoal with firelighters complying with EN1860-3!
5. Recommended maximum amount of charcoal/briquettes is up to 1/3 of the charcoal pan, which is approx. 200 pcs briquettes.
6. Once coals are covered with a light grey ash (usually after 25 to 30 minutes), spread the coals with long handled tongs.
7. When removing the barbecue lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

8.  At no times place the lid (**Part A+**) on the fire pit insert or on any of the 4GRILL segments in this consideration (means charcoal pan in top position), as this will damage the lid surface finish permanently.

SMOKING AND SLOW COOKING CONFIGURATION

– See assembly guide page 18 + 19.



The difference between slow cooking and smoking is that for smoking moistened wood

is added to the fire. This will start to smoke adding a certain flavour to the food, depending on the type of wood used for smoking.

- Do not overfill the drip pan (**Part N**) with water, see the max. filling indicator on the drip pan. Use hot tap water to fill the drip pan.
- For long term smoking and slow cooking adding water to the water/drip pan (**Part N**) might be necessary. This can be done by opening the front door (**Part H**) and pour slowly hot tap water into the drip pan by using a funnel or container with spout.



WARNING! When opening the front door hot air or steam can flow out!

- By opening or closing the air vent slider on the lid (**Part F**) the air flow can be regulated in the 4GRILL. Open: more air, higher temperature. Closed: less air, lower temperature.
- Adding charcoal or briquettes, during slow cooking or smoking, can be done via the front door (**Part H**). Add carefully the charcoal or briquettes onto the fire in the fire pan. Rough adding can cause ashes to swirl in the 4GRILL and getting on your food!
- For smoking, woodchips need to be added to the fire. After selecting the type of woodchips for smoking, the woodchips needs to be moistened by putting those in water for 30 to 60 minutes. These moistened woodchips can then be placed on to the burning fire.

Types of woodchips for smoking:

FOOD	WOOD TYPE	CHARACTERISTICS
Pork, chicken, beef, wild game, cheeses	Hickory	Pungent, smoky, bacon-like flavor.
Pork, chicken, lamb, fish, cheeses	Pecan	Rich and more subtle than hickory, but similar in taste. Burns cool, so ideal for very low heat smoking.
Most meats (especially beef), most vegetables	Mesquite	Sweeter, more delicate flavor than hickory. Tends to burn hot, so use carefully.
Salmon, swordfish, sturgeon, other fish — also good with chicken and pork	Alder	Delicate flavor that enhances lighter meats.
Poultry, vegetables, ham	Maple	Mildly smoky, somewhat sweet flavor.
Poultry, game birds, pork	Cherry	Slightly sweet, fruity smoke flavor.
Beef, poultry, game birds, pork (particularly ham)	Apple	Slightly sweet but denser, fruity smoke flavor.

Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar and aspen.



WARNING! Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.

The maximum capacity of the charcoal pan is approx. 2/3 if its content, this equals approx. 400 pcs briquettes.

How much charcoal is needed, by estimation:

Food	Weight	Briquettes quantity	When smoking Wood chunks	Inner temperature food
Fish				
Whole fish small	Full grill	100	2 – 4	Flakes with fork
Whole fish large	1500/3000 gr	100	2 – 4	Flakes with fork
Lobster/shrimp	Full grill	100	2 – 4	Firm and pink
Poultry				
Whole chicken	2500 gr	200	1 – 3	74 °C
Whole turkey	4000/6000 gr	200	2 – 4	74 °C
Whole duck	1500/2000 gr	200	3 – 4	82 °C
Pork				
Pork roast	2000/4000 gr	200	3 – 5	76 °C
Pork ribs	Full grill	100	2 – 4	Meat pull from the bone
Ham	5000/9000 gr	200	2 – 4	76 °C
Pork shoulder	2000/4000 gr	200	3 – 5	88 °C
Beef/Lamb				
Beef brisket	2500/3000 gr	200	3 – 5	88 °C
Lamb roast	2500/3500 gr	200	3 – 5	71 °C
Beef ribs	Full grill	200	2 – 4	71 °C

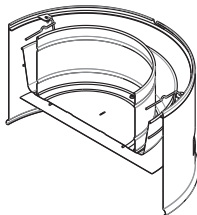
FIRE PIT CONFIGURATION

– See assembly guide page 20.

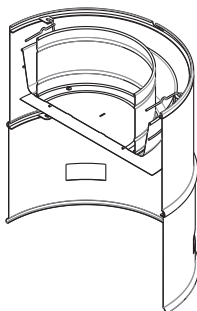
**Operating your barbecue**

- Decide at what height you want to use the 4GRILL

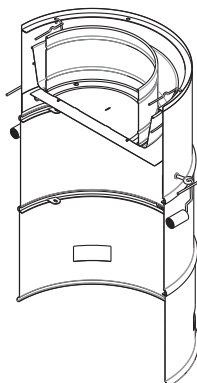
- Low:



- Medium:



- High:



- Remove the lid, cooking grid & cross bar before building the fire.

- Use the special fire pit insert (**Part R**) inside the charcoal pan.

**ATTENTION:**

When the 4GRILL is used as a fire pit you have to place the special fire pit insert (**Part R**) in the charcoal pan (**Part O**). This insert has the function to limit the temperature radiation to the outer barrel segments of the 4GRILL and protecting the 4GRILL segment surface from getting permanently damaged!



Do not place any barrel segment (**Part B** and/or **Part C**) on top of the segment which contains the charcoal pan (**Part O**) and the fire pit insert (**Part R**). Otherwise the heat radiation or open flames can cause permanent damage to the upper barrel segments.



Do not overfill the insert, causing a too big fire. The heat radiation can become too high causing the heat-resistant labels to deform and decolorize as well as to permanently damage the coated barrel segments.



At no times place the lid (**Part A+**) on the fire pit insert or on any of the 4GRILL segments in this consideration, as this will damage the lid surface finish permanently.

EXTINGUISHING OF FIRE**a. SLOW COOKING and SMOKING CONFIGURATION**

When the preparation of the food has been finished successfully the lid can be placed back on top of the 4GRILL, with the air vent closed.

This procedure is only allowed in the Slow Cooking and/or Smoking Configuration, where the Charcoal pan is positioned in the bottom barrel segment (means in lowest possible position).

The charcoal or briquettes will extinguish by itself.

b. GRILLING and FIRE PIT CONFIGURATION

In the BBQ Configuration and/or Fire Pit Configuration it is at no times allowed to place the lid on top of the 4GRILL as this will damage the lid surface finish permanently.

The charcoal or briquettes will extinguish by itself.

c. GENERAL

If the fire needs to be shut down in a hurry, the best way is to cover the charcoal with sand.

Do not use water!

MAINTENANCE

a. AFTER EACH USE:

- Make sure the appliance is cool and coals are totally extinguished before moving.
- Remove the cooking grids, the drip/water pan and charcoal pan for cleaning.
- Clean out the drip/water pan (**Part N**) by using a damp cloth.
- Remove the cold ashes from the charcoal pan (**Part O**) and dispose the ashes.
- Gently scrub residue of the cooking grids, cross bar and other racks with a brass wire grill brush or crumpled aluminium foil to avoid damaging the finish. Wipe off residue with paper towels.

b. ON REGULAR BASIS:

- Remove the cooking grids, the drip/water pan (**Part N**) and charcoal pan for cleaning after the appliance is cool and coals are totally extinguished.
- Use a mild detergent and water to clean away the grease which has built up on the cooking grids, in the drip/water pan (**Part N**) and charcoal pan (**Part O**) using a non-abrasive material. A more abrasive material will scratch the surface and make it more vulnerable to rust.
- Rinse well with clear water.
- Wipe completely dry with a soft cloth or paper towel. Do not allow the grid, pans and racks to drain or air dry.
- In general, for cleaning the inner/outer surfaces of your 4GRILL the use of a damp cloth is recommended only.

c. IF RUST OCCURS

- **On exterior surface of the 4GRILL:**
 - Clean and buff all rust spots gently with a grill brush
 - Touch-up affected areas with a good high-temperature resistant paint

(applicable only for the 4GRILL black coated housing version).

- Alternatively lightly coat affected areas with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting (applicable for the 4GRILL black coated housing version as well as 4GRILL stainless steel version). Gently wipe dry with paper towels.
- **On interior surface of the 4GRILL:**
 - Clean and buff rust spots with a grill brush
 - Lightly coat affected areas with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting. Gently wipe dry with paper towels. Never apply paint to the interior surface of the 4GRILL.
 - Do not apply oil to the water/drip pan (**Part N**) and charcoal pan.
- d. **GENERAL NOTES:**
 - **WARNING!** Do not use sharp objects or abrasive cleaners. These will damage the finish.
 - Cover and store your 4GRILL in a dry place when not in use.

GENERAL INFORMATION

- Due to its design and its place of installation (on the outer edge of the smoking lid), the thermometer (**Part G**) may only be used as a guide or for reference purpose. The cool air that is passing the outside of the thermometer cools down the thermometer under certain circumstances. So the thermometer might display a considerably lower temperature than the actual inside oven temperature.
- Best smoking results can only be achieved through targeted experimentation.
- Drip/Water pan (**Part N**) is not allowed to be used for food preparation or cooking, e.g. soup etc. Only to be used to collect waste drippings (not to be consumed) or water for steaming.
- Wear, corrosion, deformation and discoloration of the parts that are directly exposed to the fire is quite normal and will therefore in no event ever be considered as a production flaw. It is the common result of their use.

- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damages caused by improper assembly are not covered by the warranty.

OPTIONAL ACCESSORIES

The 4GRILL may come with special heat-resistant decoration labels as optional accessories, if applicable.

For those heat-resistant labels Batavia GmbH has selected the best available products. The heat-resistant labels are tested to resist a temperature of max. 150° Celsius. Under normal use the 4GRILL segments will not exceed this temperature.

To avoid any damage or discoloration of those special heat-resistant decoration labels, it is recommended to keep a distance from at least 10cm to the top edge of each 4GRILL segment, when placing those onto the 4GRILL.



WARNING:

Don't use any other label to stick on your 4GRILL other than the optional provided & special heat-resistant decoration labels by Batavia GmbH. Failure in doing so, may result in serious bodily injury, death, or fire, as well as damage to property.

LIMITED WARRANTY

- Use the product only according to the description in this user manual. Any other type of use is improper and can lead to damage to property and even personal injury.
- The manufacturer accepts no liability for damages due to improper use.
- Batavia GmbH provides a warranty for its products within the frame work of its warranty conditions under normal, recreational and non-commercial use of 24 (twenty-four) months from the date of purchase for all components covering defects and manufacturing errors.
- **The warranty excludes all parts subject to wear and tear such as special decoration label (optional), grill racks, charcoal racks and pans, water racks & water/drip pans as well as imperfections and differences in colour of the coated, enamel as well stainless**

steel surface and paint delamination cause by misuse, burnt grease or slight corrosion such as rust blooms.

DISPOSAL AND RECYCLING



The 4GRILL is shipped in packaging to reduce transport damage. This packaging is a raw material and as such can either be reused or can be fed back into the raw material cycle. The 4GRILL and its accessories are made from various materials such as metals and plastics. Take defective components to a special refuse collection point. Ask about these at your specialist shop or local council.

EC-DECLARATION OF CONFORMITY

We, the Batavia GmbH, Weth. Buitenhuisstraat 2a, NL-7951 SM Staphorst, declare by our own responsibility that the product 4GRILL, Item-No 7062425 is according to the basic requirements, which are defined in the European Directives.

Tested and approved according EN 1860.

The product and the user manual may be subject to changes.

GEACHTE KLANT

Gebruiksaanwijzingen voorzien in waardevolle tips voor het gebruik van uw nieuwe apparaat. Ze stellen u in staat om alle functies te gebruiken en ze helpen om misverstanden te vermijden en schade te voorkomen. Neem de tijd om deze handleiding zorgvuldig door te lezen en bewaar hem om hem in de toekomst te kunnen raadplegen.

Dit document bevat belangrijke informatie over en waarschuwingen voor het product. Gebruik deze barbecue niet voordat u de gebruiksaanwijzing in detail hebt doorgelezen.

Dit apparaat is niet geschikt voor professioneel gebruik; het is uitsluitend bestemd voor gebruik door consumenten.



WAARSCHUWING – lees de aanwijzingen om het gevaar op letsel tijdens het gebruik te verminderen.

BEOOGD GEBRUIK

Dit 4GRILL barbecue is uitsluitend bestemd voor de bereiding van levensmiddelen. Het is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis. Deze 4GRILL barbecue is bedoeld voor gebruik in huiselijke omgeving, niet voor commerciële toepassingen. Geen aansprakelijkheid zal worden aanvaard voor schade als gevolg van onjuist of oneigenlijk gebruik, de toepassing van geweld of ongeautoriseerde wijzigingen.



WAARSCHUWING

Risico's door onbedoeld gebruik!
Risico's kunnen ontstaan als het apparaat voor onbedoelde en / of voor ander gebruik.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd u aan de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik, ongepast reparaties, het maken van ongeoorloofde wijzigingen of voor het gebruik van niet-goedgekeurde vervangende onderdelen. De gebruiker draagt de aansprakelijkheid.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Geeft het risico voor persoonlijk letsel, verlies van leven of schade aan het gereedschap aan, in het geval dat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing niet worden opgevolgd.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



WAARSCHUWING! Lees alle aanwijzingen.

Bewaar deze aanwijzingen om ze in de toekomst te kunnen raadplegen!



1. **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik



2. **WAARSCHUWING!** Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik hem uitsluitend buiten, in goed geventileerde ruimtes!!



3. **WAARSCHUWING!** Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging. Door gebruik binnenshuis kunnen er zich giftige dampen ophopen, die ernstig lichamelijk letsel of de dood kunnen veroorzaken. Gebruik deze barbecue nooit binnenshuis, zelfs als er in ventilatie wordt voorzien.



4. **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

5. Laat geen zuigelingen, kinderen of huisdieren zonder toezicht in de buurt van een hete barbecue.

6. Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in gebruik is.



7. **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!



8. **WAARSCHUWING!** Gebruik nooit houtskool of briketten die met aanmaakvloeistof zijn doordrenkt. Het nalaten om deze waarschuwing in acht te nemen kan ernstig lichamelijk letsel, de dood of brand, die schade aan eigendommen toebrengt, tot gevolg hebben.

9. Gebruik om het apparaat aan te steken goede kwaliteit houtskool of briketten, die bij voorkeur voldoen aan EN 1860-2.

10. Plaats de barbecue altijd op een stevige, hittebestendige en stabiele ondergrond.
11. Houd brandbare materialen en vloeistoffen uit de buurt van de barbecue als die in gebruik is.
12. Houd hem uit de buurt van houten voorwerpen, overhangende bomen of brandbare voorwerpen.
13. Zorg ervoor dat de afstand tussen de barbecue en andere voorwerpen ten minste 2 m bedraagt.
14. Grill nooit boven vlammen. Wacht voor het grillen totdat de houtskool met een dun laagje witte as is bedekt.
15. Gebruik deze barbecue niet, tenzij alle onderdelen stevig vast zitten.
16. Modificeer de barbecue niet. Het is zeer gevaarlijk en niet toegestaan om onderdelen van de barbecue te veranderen.



17. WAARSCHUWING! HEET OPPERVLAK! De barbecue straalt in alle richtingen hitte uit. Vermijd lichamelijk contact met alle oppervlakken van de barbecue.



18. WAARSCHUWING! Gebruik altijd handschoenen of barbecuewanten om handen en onderarmen tijdens het gebruik van de barbecue of het aanpassen van de ventilatieopeningen te beschermen. Het nalaten om deze waarschuwing in acht te nemen kan ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.

19. Laat de kolen volledig uitbranden en laat de as ten minste 48 uur afkoelen voordat u ze weggooit.
20. Draag geen loszittende kleding bij het aansteken of gebruik van het apparaat.
21. Bescherm uzelf tegen het vuur en de stoom bij het openen van het deksel of de deur wanneer de barbecue in gebruik is.
22. Gebruik de barbecue niet bij sterke wind.



23. WAARSCHUWING! Mors geen water in de hete kolen. Dit kan het omhoogkomen van stoom en as tot gevolg hebben, wat ernstig lichamelijk letsel kan veroorzaken.

24. Houd tijdens het gebruik van de barbecue een emmer water of zand bij de hand,

vooral op zeer warme dagen en in droge gebieden.

MONTAGEAANWIJZINGEN

1. Zet de barbecue op een vlakke en schone ondergrond.
2. Assembleer de barbecue zoals getoond in de montagehandleiding.
3. Zorg er bij het opstapelen van de vatsegmenten voor dat de bajonetsluitingen die wit zijn gemarkeerd, met elkaar overeenkomen..
(Zie de montagehandleiding op pagina 12 + 13).

GEBRUIKSAANWIJZING

EERSTE GEBRUIK

De barbecue moet ten minste 30 minuten vóór afgaan aan de eerste bereiding worden opgewarmd en de houtskool moet hierbij roodgloeiend worden gehouden.

Deze procedure is alleen de eerste keer noodzakelijk, om restanten die door het productieproces zijn veroorzaakt uit te branden.

AAN DE SLAG:

- U kunt voor grillen/smoren/roken houtskool of briketten als warmtebron gebruiken.
- U kunt tijdens het proces van grillen/smoren/roken houtskool toevoegen. Als u briketten gebruikt, mag u deze niet tijdens het proces toevoegen. U dient de briketten apart aan te steken totdat ze volledig branden. Als u nieuwe briketten aan het vuur toevoegt, geven deze nieuwe briketten een minder goede smaak aan het voedsel.
- Leg de houtskool in het midden van de houtskoolbak.
- Steek het vuur aan en laat het deksel, de bovenste laag van de romp en de lekbak eraf.
- Laat de houtskool ongeveer 25 minuten branden. Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.
- Verspreid de kolen gelijkmatig over de houtskoolbak om een gelijkmatig vuur te verkrijgen.
- Begin nooit met grillen als er nog vlammen in de kom zijn.

VERSCHILLENDE CONFIGURATIE MOGELIJKHEDEN

a. SNEL GRILLEN – 1 segment – 2 segmenten – 3 segmenten



– Zie de montagehandleiding op pagina 16 + 17.

GRILLEN & BARBECUEËN zijn kookmethodes. De algemeen geaccepteerde verschillen tussen barbecueën en grillen zijn de bereidingstijd en de gebruikte soorten warmtebronnen. Grillen wordt meestal snel gedaan boven middelmatige tot hoge, direct warmtebron die weinig rook veroorzaakt, terwijl barbecueën langzaam wordt gedaan boven een lage, indirecte warmtebron, waarbij het voedsel meer smaak krijgt door het rookproces.

b. ROKEN – 3 segmenten



– Zie montagehandleiding pagina 18.

Roken is het proces van het op smaak maken, koken of conserveren van voedsel door het bloot te stellen aan rook van brandend of smeulend materiaal, meestal houtsnippers.

c. SMOREN – 3 segmenten



– Zie montagehandleiding pagina 19.

Smoren is een kooktechniek die gebruik maakt van temperaturen van 45 tot 85 °C voor een langere bereidingstijd van het voedsel.

d. VUURPLAATS – 1 segment – 2 segmenten – 3 segmenten



– Zie montagehandleiding pagina 20.

De eigenschappen van vuurplaatsen is dat ze zijn ontworpen om vuur te houden en de verspreiding daarvan te voorkomen.

De vuurplaats mag alleen met de speciale inzetbak (**Onderdeel R**) worden gebruikt.

CONFIGURATIE VOOR GRILLEN

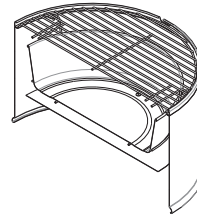
– Zie montagehandleiding pagina 16 + 17.



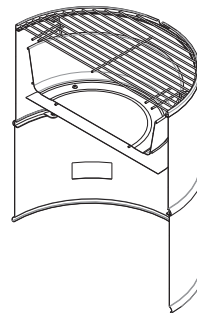
Het bedienen van uw barbecue

1. Beslis op welke hoogte u de 4GRILL wilt gebruiken.

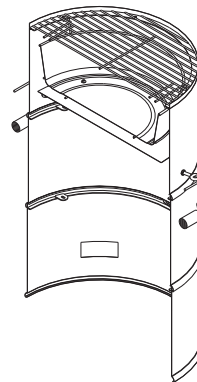
a. Laag:



b. Middel:



c. Hoog:



2. Verwijder het deksel voordat u het vuur opbouwt.

- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onderaan niet worden geblokkeerd.

Opmerking: Verwijder voor het juiste gebruik de opgehoopte as van de bodem van de houtskoolbak, als deze aanwezig is (uitsluitend nadat de kolen volledig zijn gedooft).

- Vorm bij het gebruik van houtskool/briketten een piramide van de briketten/houtskool en aanmaakmateriaal dat voldoet aan EN1860-3!
- De aanbevolen maximale hoeveelheid houtskool/briketten bedraagt 1/3 van de houtskoolbak, wat overeenkomt met ongeveer 200 briketten.
- Verspreid de kolen zodra ze met een lichtgrijze as zijn bedekt (gewoonlijk na 25 tot 30 minuten) met een tang met lange handgrepen.
- Als u het deksel van de barbecue tijdens de bereiding wilt optillen, til het dan opzij, in plaats van recht omhoog. Het recht omhoog optillen kan zuiging creëren, waardoor as op uw voedsel terecht kan komen.

-  Plaats in deze configuratie nooit het deksel (**Onderdeel A+**) op de inzetbak voor de vuurplaats of op enige van de segmenten van de 4GRILL (houtskoolbak in de bovenste stand), omdat dit de afwerking van het oppervlak van het deksel permanent beschadigt.

CONFIGURATIE VOOR ROKEN EN SMOREN

– Zie montagehandleiding pagina 18 + 19.



Het verschil tussen smoren en roken is dat er voor roken bevochtigd hout aan het vuur

wordt toegevoegd. Dit begint te roken, waardoor een bepaald aroma aan het voedsel wordt toegevoegd, afhankelijk van het soort hout dat voor het roken wordt gebruikt.

- Doe niet teveel water in de lekbak (**Onderdeel N**); zie de indicatie voor maximale vulling op de lekbak. Gebruik heet leidingwater om de lekbak te vullen.
- Het kan voor langdurig roken en smoren nodig zijn om water toe te voegen aan de water-/lekbak (**Onderdeel N**). Dit kan worden gedaan door het luik (**Onderdeel H**) te openen en langzaam, met gebruikmaking van een trechter of fles met een tuit, heet kraanwater in de lekbak te gieten.



WAARSCHUWING! *Er kan bij het openen van het luik hete lucht of stoom ontsnappen!*

- De luchtstroom in de 4GRILL kan worden geregeld door de schuif van de ventilatieopening in het deksel (**Onderdeel F**) te openen of te sluiten. Open: meer lucht, hogere temperatuur. Gesloten: minder lucht, lagere temperatuur.
- Er kunnen tijdens smoren en roken via het luik (**Onderdeel H**) houtskool of briketten worden toegevoegd. Voeg de houtskool of briketten voorzichtig toe aan het vuur in de vuurbak. Door ruw toevoegen kan er as in de 4GRILL wervelen en op uw voedsel terecht komen!
- Om te roken moeten er houtsnippers aan het vuur worden toegevoegd. Na het selecteren van de soort houtsnippers voor het roken, moeten de houtsnippers worden bevochtigd door ze gedurende 30 tot 60 minuten in water onder te dompelen. Deze bevochtigde houtsnippers kunnen dan op het vuur worden gelegd.

Soorten houtspaanders voor roken:

VOEDSEL	SOORT HOUT	EIGENSCHAPPEN
Varkensvlees, kip, rundvlees, wild, kazen	Hickory	Pikant, rokerig, baconachtig aroma.
Varkensvlees, kip, lam, vis, kazen	Pecannoot	Rijk en subtieler dan hickory, maar vergelijkbaar in aroma. Brandt koel, dus ideaal voor roken met zeer lage warmte.
Meeste vleessoorten (vooral rundvlees), de meeste groenten	Mesquite	Zoeter, meer verfijnd aroma dan hickory. Neigt naar heet branden, dus wees voorzichtig.
Zalm, zwaardvis, steur en andere vis — ook goed met kip en varkensvlees	Els	Verfijnd aroma dat lichte vleessoorten beter laat smaken.
Gevogelte, groenten, ham	Esdoorn	Mild rokerig, iets zoet aroma.
Gevogelte, vederwild, varkensvlees	Kersen	Enigszins zoet, fruitig rookaroma.
Rundvlees, gevogelte, vederwild, varkensvlees (in het bijzonder ham)	Appel	Enigszins zoet, maar een zwaarder, fruitig rookaroma.

Vermijd altijd zacht, harsachtig hout, zoals dennen-, ceder- en espenhout.



WAARSCHUWING! Gebruik nooit hout dat is behandeld of aan chemicaliën is blootgesteld.

De maximale capaciteit van de houtskoolbak is ongeveer 2/3 van zijn inhoud, wat overeenkomt met ongeveer 400 briquettes.

Geschatte hoeveelheid benodigde houtskool:

Voedsel	Gewicht	Hoeveelheid briquettes	Bij het roken met houtblokken	Binnentemperatuur voedsel
Vis				
Hele vis, klein	Grillen	100	2 – 4	Laat los van graat
Hele vis, groot	1500/3000 gr	100	2 – 4	Laat los van graat
Kreeft/garnalen	Grillen	100	2 – 4	Stevig en roze
Gevogelte				
Hele kip	2500 gr	200	1 – 3	74 °C
Hele kalkoen	4000/6000 gr	200	2 – 4	74 °C
Hele eend	1500/2000 gr	200	3 – 4	82 °C
Varkensvlees				
Varkensvleesstuk	2000/4000 gr	200	3 – 5	76 °C
Varkensribben	Grillen	100	2 – 4	Vlees is gemakkelijk van het bot te trekken
Ham	5000/9000 gr	200	2 – 4	76 °C
Varkensschouder	2000/4000 gr	200	3 – 5	88 °C
Rundvlees/Lam				
Runderborst	2500/3000 gr	200	3 – 5	88 °C
Lamsvleesstuk	2500/3500 gr	200	3 – 5	71 °C
Runderribben	Grillen	200	2 – 4	71 °C

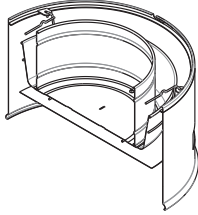
VUURPLAATSCONFIGURATIE

– Zie montagehandleiding pagina 20.

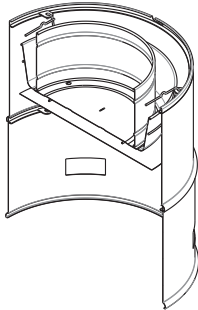
**Het bedienen van uw barbecue**

1. Beslis op welke hoogte u de 4GRILL wilt gebruiken.

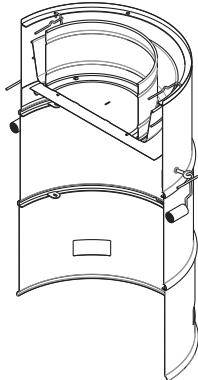
- a. Laag:



- b. Middel:



- c. Hoog:



2. Verwijder voor het opbouwen van het vuur het deksel, het grillrooster en de dwarsbalk.
3. Gebruik de speciale inzetbak voor de vuurplaats (**Onderdeel R**) in de houtskoolbak.



LET OP: Wanneer de 4GRILL als vuurplaats wordt gebruikt, moet u de speciale inzetbak voor vuurplaats (**Onderdeel R**) in the houtskoolbak (**Onderdeel O**) zetten. Deze inzetbak heeft als functie het beperken van de temperatuuruitstraling naar de buitenste vatsegmenten van de 4GRILL en het beschermen van de oppervlakken van de segmenten van de 4GRILL tegen permanente beschadiging!



Plaats geen vatsegment (**Onderdeel B** en/of **Onderdeel C**) bovenop het vatsegment welke de houtskoolpan (**Onderdeel O**) en de vuurplaats inzetbak (**Onderdeel R**) bevat. De warmte-uitstraling en de vlammen kunnen permanente schade aan de hogere vatsegmenten veroorzaken.



Overvul de inzetbak niet, wat een te groot vuur veroorzaakt. De warmte-uitstraling kan te hoog worden, waardoor de hittebestendige labels vervormen en verkleuren en de gecoate vatsegmenten permanent beschadigen.



Het deksel (**Onderdeel A+**) mag in deze configuratie nooit op de inzetbak voor de vuurplaats of op enige van de segmenten van de 4GRILL worden geplaatst, omdat dit de afwerking van het oppervlak van het deksel permanent beschadigt.

DOVEN VAN HET VUUR

- a. **CONFIGURATIE VOOR SMOREN en ROKEN**

Wanneer de bereiding van het voedsel met succes is voltooid, kan het deksel bovenop de 4GRILL worden geplaatst, met gesloten ventilatieopening.

Deze procedure is uitsluitend toegestaan in de configuratie voor smoren en/of roken, waarbij de houtskoolbak onderin het vatsegment is geplaatst (dit betekent in de laagst mogelijke stand).

De houtskool of briketten doven vanzelf.

- b. **GRILLEN en VUURPLAATSCONFIGURATIE**

In the barbecueconfiguratie en/of vuurplaatsconfiguratie is het nooit toegestaan om het deksel bovenop de 4GRILL te plaatsen, omdat

dit de afwerking van het oppervlak van het deksel permanent beschadigt.

De houtskool of briketten doven vanzelf.

c. ALGEMEEN

Als het vuur haastig moet worden gedoofd, is de beste manier om de houtskool met zand af te dekken.

Gebruik geen water!

ONDERHOUD

a. NA IEDER GEBRUIK:

- Zorg er vóór het verplaatsen voor dat het apparaat is afgekoeld en dat de kolen volledig zijn gedoofd.
- Verwijder de grillroosters, de lek-/waterbak en de houtskoolbak om ze te reinigen.
- Reinig de lek-/waterbak (**Onderdeel N**) met een vochtige doek.
- Verwijder de koude as van de houtskoolbak (**Onderdeel O**) en gooi de as weg.
- Schrob restanten voorzichtig met een koperborstel of verfrommeld aluminiumfolie van de grillroosters, dwarsbalk en andere roosters, om beschadiging van de afwerking te vermijden. Veeg restanten met keukenrol af.

b. REGELMATIG:

- Verwijder nadat alle kolen volledig zijn gedoofd en het apparaat is afgekoeld de grillroosters, de lek-/waterbak (**Onderdeel N**) en houtskoolbak om deze te reinigen.
- Gebruik een niet-schurend en mild reinigingsmiddel en water om het vet dat zich heeft opgehoopt op de grillroosters, in de lek-/waterbak (**Onderdeel N**) en de houtskoolbak (**Onderdeel O**) te verwijderen. Meer schurende materialen krassen het oppervlak en maken het kwetsbaarder voor roest.
- Spoel goed na met schoon water.
- Droog hem volledig af met een zachte doek of keukenrol. Laat het rooster, de bakken en rekken niet afdruppen of aan de lucht drogen.
- In het algemeen wordt voor het reinigen van de binnenste/buitenste oppervlakken

van de 4GRILL uitsluitend het gebruik van een vochtige doek aanbevolen.

c. ALS ER ROESTVORMING OPTREEDT

• Op het buitenoppervlak van de 4GRILL:

- Reinig en poets alle roestplekken voorzichtig met een grillborstel.
- Werk aangetaste plekken bij met een goede verf die bestand is tegen hoge temperaturen (uitsluitend van toepassing voor de versie van de 4GRILL met zwart gecoate behuizing).
- Smeer als alternatief aangetaste delen licht in met plantaardige olie of plantaardige kookspray, om het roesten te minimaliseren (van toepassing voor de versie van de 4GRILL met zwart gecoate behuizing en de versie van de 4GRILL in roestvrij staal). Veeg voorzichtig droog met keukenrol.

• Op het binnenoppervlak van de 4GRILL:

- Reinig en poets roestplekken met een grillborstel
- Smeer aangetaste plekken licht in met plantaardige olie of plantaardige kookspray om roestvorming te minimaliseren. Veeg voorzichtig droog met keukenrol. Breng nooit verf aan op het binnenste oppervlak van de 4GRILL.
- Breng geen olie aan op de water/lekbak (**Onderdeel N**) en de houtskoolbak.

d. ALGEMENE OPMERKINGEN:

- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen de afwerking.
- Dek de 4GRILL af en bewaar deze als hij niet wordt gebruikt op een droge plaats.

ALGEMENE INFORMATIE

- Vanwege het ontwerp en de plaats van de installatie (op de buitenrand van het rookdeksel), mag de thermometer (**Onderdeel G**) uitsluitend worden gebruikt als richtlijn of voor referentiedoeleinden. De koele lucht die langs de buitenkant van de thermometer stroomt, koelt onder bepaalde omstandigheden de thermometer af. De thermometer kan dus een temperatuur weergeven die aanzienlijk lager is dan de feitelijke temperatuur in de oven.

- De beste resultaten met roken kunnen alleen maar door gericht experimenteren worden bereikt.
- De Lek-/waterbak (**Onderdeel N**) mag niet voor het bereiden van voedsel of koken van bijv. soep enz. worden gebruikt. Hij mag uitsluitend worden gebruikt om afvaldruppels (die niet worden geconsumeerd) te verzamelen of voor water om te stomen.
- Slijtage, corrosie, vervorming en verkleuring van de delen die direct aan het vuur worden blootgesteld is vrij normaal en wordt daarom in geen enkel geval als een fabricagefout beschouwd. Dit is het normale resultaat van het gebruik.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de juiste assemblage van het apparaat. Schade veroorzaakt door onjuiste assemblage wordt niet door de garantie gedekt.

OPTIONELE ACCESSOIRES

De 4GRILL kan indien van toepassing bij levering voorzien zijn van optionele accessoires, zoals speciale hittebestendige decoratielabels.

Batavia GmbH heeft voor deze hittebestendige labels de best beschikbare producten geselecteerd. De Hittebestendige labels worden getest om een temperatuur of maximaal 150° Celsius te weerstaan. De segmenten van de 4GRILL overschrijden bij normaal gebruik deze temperatuur niet.

Ter voorkoming van enige schade of verkleuring van de speciale hittebestendige decoratielabels, wordt het aanbevolen om ze bij het aanbrengen op de 4GRILL, een afstand van ten minste 10 cm vanaf de bovenrand van ieder 4GRILL-segment aan te houden.



WAARSCHUWING:

Plak geen enkel ander label op de 4GRILL dan de optionele meegeleverde en speciale hittebestendige decoratielabels van Batavia GmbH. Het nalaten om dit te doen kan resulteren in ernstig lichamelijk letsel, de dood, brand of schade aan eigendommen.

BEPERKTE GARANTIE

- Gebruik het product uitsluitend in overeenstemming met de beschrijving in deze gebruiksaanwijzing. Enig ander soort gebruik is ongepast en kan leiden tot

schade aan eigendommen en zelfs tot persoonlijk letsel.

- De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.
- Batavia GmbH biedt garantie op defecten en fabrieksfouten van alle componenten van haar producten, binnen het raamwerk van de garantievoorwaarden, gedurende 24 (vierentwintig) maanden vanaf de aankoopdatum, onder normaal, recreatief en niet-commercieel gebruik.

De garantie sluit alle delen uit die onderhevig zijn aan slijtage, zoals speciale decoratielabels (optioneel), grillroosters, houtskoolroosters en bakken, waterroosters en water-/lekbakken en onvolkomenheden en kleurverschillen van de gecoate, gelakte en roestvrij stalen oppervlakken en het afschilferen van verf, veroorzaakt door misbruik, verbrand vet of lichte corrosie zoals roestvlekken.

AFVOER EN RECYCLING



De 4GRILL wordt in een verpakking verstuurd, om transportschade te verminderen. Deze verpakking is een grondstof en kan dus worden hergebruikt of weer in de grondstoffenkringloop worden opgenomen. De 4GRILL en zijn accessoires bestaan uit verschillende materialen, zoals bijv. metaal en kunststoffen. Voer defecte onderdelen af als gevaarlijke stoffen. Vraag bij de vakhandel of op het gemeentehuis om meer informatie!

EG-CONFORMITEITSVERKLARING

Hiermee verklaren wij, Batavia GmbH, Wethouder Buienhuisstraat 2a, NL-7951 SM Staphorst, dat het product 4GRILL, Artikel Nr. 7062425 op grond van zijn ontwerp en bouwwijze en in de door ons in omloop gebrachte uitvoering voldoet aan de desbetreffende van toepassing zijnde fundamentele veiligheids- en gezondheidsvereisten van de EG-richtlijnen.

Getest en goedgekeurd volgens EN 1860.

Het product en de gebruiksaanwijzing kunnen wijzigen.

CHERS CLIENTS

Le mode d'emploi fournit des informations importantes pour l'utilisation de votre nouvel appareil. Il vous permet d'utiliser toutes les fonctions et vous aide à éviter les erreurs et prévenir les dommages. Il est recommandé de prendre le temps pour lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute référence future.

Ce document contient des informations importantes, des avertissements et des précautions relatives au produit. N'utilisez pas ce barbecue tant que vous n'avez pas lu en détail ce mode d'emploi.

Cet appareil ne convient pas à un usage professionnel ; il est destiné uniquement à un usage grand public.



ATTENTION – Pour réduire le risque de blessure lors de son utilisation, lisez les instructions.

USAGE PRÉVU

Le barbecue 4GRILL est conçu exclusivement pour la préparation des aliments. Il ne doit être utilisé qu'en extérieur. Le barbecue 4GRILL n'est destiné qu'à un usage domestique et non à une exploitation commerciale. Aucune responsabilité ne découlera pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, l'application de force ou des modifications non autorisées.



AVERTISSEMENT

Risques d'une mauvaise utilisation ! Des risques seront encourus si

l'appareil est utilisé à des fins non prévues ou à d'autres fins.

- Utilisez exclusivement l'appareil pour l'usage prévu.
- Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation impropre, des réparations inappropriées, des modifications non autorisées ou pour l'utilisation de pièces de rechange non approuvées. La responsabilité est de l'opérateur seul.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique un risque de blessures personnelles, de danger de mort ou de dommages à l'équipement si les consignes de ce manuel ne sont pas respectées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT ! Lire toutes les instructions.

Conserver ces instructions pour toute référence future !



1. **AVERTISSEMENT !** Le barbecue peut devenir très chaud, ne pas le déplacer lors de son utilisation.



2. **AVERTISSEMENT !** Ne pas l'utiliser en intérieur ! À utiliser uniquement en extérieur dans des espaces ventilés !



3. **AVERTISSEMENT !** Danger d'empoisonnement à l'oxyde de carbone. Une utilisation en intérieur produira une concentration élevée de fumées toxiques pouvant entraîner des blessures graves ou la mort. Ne jamais utiliser ce barbecue en intérieur, même si la pièce est suffisamment ventilée.



4. **AVERTISSEMENT !** Garder à distance les enfants et les animaux.

5. Ne pas laisser sans surveillance les nourrissons, les enfants ou les animaux près d'un barbecue chaud.

6. Ne pas laisser sans surveillance l'appareil lors de son utilisation.



7. **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser de l'essence ou de l'alcool pour allumer ou attiser le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 !



8. **AVERTISSEMENT !** Ne jamais utiliser du charbon de bois ou des briquettes imprégnés avec du liquide d'allumage. Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures personnelles graves, la mort, un incendie ou des dommages aux biens.

9. Utiliser du charbon de bois ou des briquettes, de préférences conformes à la norme EN 1860-2, pour allumer l'appareil.
10. Placer toujours le barbecue sur un sol solide, stable et résistant à la chaleur.
11. Éloigner les matériaux combustibles et les liquides inflammables du barbecue lors de son utilisation.
12. L'éloigner des objets en bois ou inflammables et des arbres en surplomb.
13. Laisser un espace d'au moins 2 m entre le barbecue et d'autres objets.
14. Ne jamais griller sur les flammes. Avant de griller, s'assurer que le charbon de bois est couvert d'une fine couche de cendres blanches.
15. Ne pas utiliser ce barbecue tant que toutes les pièces ne sont pas solidement montées en place.
16. Ne pas modifier le barbecue. Il est très dangereux et interdit d'apporter des changements au barbecue.



17. **AVERTISSEMENT ! SURFACE CHAUDE !** Le barbecue émet de la chaleur dans toutes les directions. Éviter de toucher toutes les parois du barbecue.



18. **AVERTISSEMENT !** Utiliser toujours des gants ou des maniques pour protéger les mains et les avant-bras lors de l'utilisation du barbecue ou de la manipulation des orifices d'aération. Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures personnelles graves ou la mort.

19. Laisser se brûler entièrement les braises et refroidir les cendres pendant au moins 48 heures avant de s'en débarrasser.
20. Ne pas porter des vêtements amples lors de l'allumage ou de l'utilisation de l'appareil.
21. Se protéger contre le feu et la vapeur lors de l'ouverture du couvercle ou de la trappe lors de l'utilisation du barbecue.
22. Ne pas utiliser le barbecue par grand vent.



23. **AVERTISSEMENT !** Ne pas déverser de l'eau sur les braises chaudes. De la vapeur se formerait et

les cendres pourraient s'envoler, ce qui pourrait causer des blessures personnelles graves.

24. Tenir à portée de main un seau d'eau ou de sable lors de l'utilisation du barbecue, spécialement par grande chaleur et dans des zones asséchées.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Placez le barbecue sur une surface plane et propre.
2. Assemblez le barbecue comme illustré dans le guide d'assemblage.
3. Lors de l'empilement des segments du baril, vérifiez que les baïonnettes marquées en blanc correspondent les unes et les autres **(voir les pages du guide d'assemblage 12 et 13)**.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

Le barbecue doit être réchauffé et le charbon de bois doit être maintenu rouge brûlant pendant au moins 30 minutes avant de placer les premiers aliments à cuire. Cette opération est nécessaire à la première utilisation afin de brûler les résidus de fabrication.

MISE EN ROUTE

- Pour griller, cuire lentement ou fumer, utilisez du charbon de bois ou des briquettes comme source de chaleur.
- Pendant la cuisson, vous pouvez ajouter du charbon de bois. Si vous utilisez des briquettes, vous ne pouvez pas les ajouter pendant la cuisson. Vous devez allumer à part les briquettes tant qu'elles ne sont pas entièrement allumées. Si vous ajoutez de nouvelles briquettes au feu, elles déposeront un goût désagréable sur les aliments.
- Placez le charbon de bois au centre de la cuve à charbon.
- Allumez le feu en laissant de côté le couvercle, la partie supérieure et le lèche-frite.
- Laissez brûler le charbon de bois pendant environ 25 minutes. Ne démarrez pas la cuisson tant que les braises ne sont pas recouvertes d'une couche de cendres.

- Étalez uniformément les braises dans la cuve pour bien répartir la chaleur.
- Ne commencez pas la grillade alors que la cuve contient encore des flammes.

LES DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS POSSIBLES

a. GRILLADE RAPIDE - 1 segment - 2 segments - 3 segments



– Voir les pages du guide d'assemblage 16 et 17.

GRILLER et FAIRE UN BARBECUE sont des méthodes de cuisson. La différence entre les deux méthodes est généralement la durée de cuisson et les types de chaleur utilisés. La grillade est généralement une cuisson rapide par une chaleur directe, modérée à élevée, qui produit un peu de fumée. Au contraire, faire un barbecue est une cuisson lente par une chaleur indirecte et faible ; les aliments sont aromatisés par la fumée créée.

b. FUMAGE - 3 segments



– Voir la page du guide d'assemblage 18.

Le fumage permet d'aromatiser, cuire ou préserver un aliment en l'exposant à une fumée produite par un matériau ardent ou à combustion lente, la plupart du temps des copeaux de bois.

c. CUISSON LENTE - 3 segments



– Voir la page du guide d'assemblage 19.

La cuisson lente est une technique de cuisson des aliments à des températures de 45 à 85 °C (113 à 185 °F) pendant un temps prolongé.

d. BRASÉRO - 1 segment - 2 segments - 3 segments



– Voir la page du guide d'assemblage 20.

La caractéristique habituelle d'un braséro est sa conception qui permet de contenir un feu et d'éviter qu'il se répande.

Le braséro doit être utilisé uniquement avec l'insert spécialement conçu (**Pièce R**).

CONFIGURATION POUR UNE GRILLADE

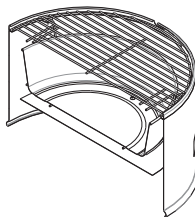
– Voir les pages du guide d'assemblage 16 et 17.



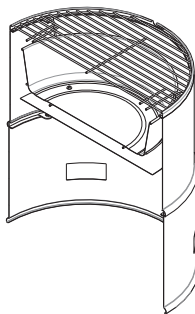
Utilisation du barbecue

1. Décidez à quelle hauteur vous souhaitez utiliser le barbecue 4GRILL.

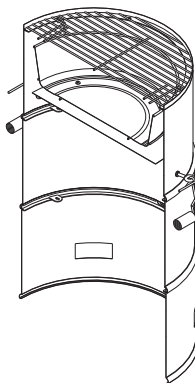
a. Basse :



b. Moyenne :




c. Haute :



2. Retirez le couvercle avant d'allumer le feu.
3. Vérifiez que les orifices d'aération inférieurs ne sont pas obstrués.

Remarque : pour une utilisation correcte, éliminez les tas cendres de la partie inférieure de la cuve à charbon, le cas échéant (une fois les braises entièrement éteintes).

4. Si vous utilisez des briquettes ou du charbon de bois, formez une pyramide et trempez-les avec un allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 !
5. Il est recommandé de remplir la cuve à charbon jusqu'au 1/3 de sa capacité au maximum (environ 200 briquettes).
6. Une fois les braises recouvertes d'une légère couche de cendres grises (généralement après 25 à 30 minutes), étalez les braises à l'aide des pinces à long manche.
7. Quand vous ôtez le couvercle du barbecue lors de la cuisson, soulevez-le par le côté plutôt que par le haut. Soulever directement le couvercle par le haut peut créer une aspiration qui déposera des cendres sur vos aliments.

8.  À aucun moment, vous ne devez placer le couvercle (**Pièce A+**) sur l'insert du braséro ou n'importe quel segment du barbecue 4GRILL dans cette situation (c'est-à-dire la cuve à charbon en position supérieure), car vous risquez d'endommager de manière définitive la couche de finition du couvercle.

CONFIGURATION POUR LE FUMAGE ET LA CUISSON LENTE

– Voir les pages du guide d'assemblage 18 et 19.



La différence entre la cuisson lente et le fumage est que, pour ce dernier, du

bois trempé est ajouté au feu. La fumée ajoutera un certain arôme à l'aliment en fonction du type de bois utilisé.

- a. Ne remplissez pas trop le lèchefrite (**Pièce N**) avec de l'eau. Respectez le niveau maximal de remplissage du lèchefrite. Utilisez de l'eau chaude de robinet pour remplir le lèchefrite.
- b. Pour une cuisson lente et un fumage prolongé, un appoint d'eau dans le lèchefrite (**Pièce N**) peut être nécessaire. Pour cela, ouvrez la trappe avant (**Pièce H**) et versez lentement l'eau chaude de robinet dans le lèchefrite à l'aide d'un entonnoir ou d'un récipient muni d'un bec.



AVERTISSEMENT ! *De l'air chaud ou de la vapeur peut s'échapper à l'ouverture de la trappe avant !*

- c. En ouvrant ou fermant la glissière d'aération sur le couvercle (**Pièce F**), l'afflux d'air peut être régulé dans le barbecue 4GRILL. Ouverte : plus d'air, température plus élevée. Fermée : moins d'air, température plus faible.
- d. Pour ajouter du charbon de bois ou des briquettes, pendant une cuisson lente ou un fumage, utilisez la trappe avant (**Pièce H**). Ajoutez avec précaution le charbon de bois ou les briquettes sur les braises. Un ajout brusque peut entraîner un tourbillon de cendres dans le barbecue 4GRILL qui se déposera sur vos aliments !
- e. Pour le fumage, des copeaux de bois doivent être ajoutés sur le feu. Une fois le type de copeaux choisi pour le fumage, humidifiez-les en les plongeant dans l'eau pendant environ 30 à 60 minutes. Les copeaux de bois humides peuvent alors être placés sur les braises.

Types de copeaux de bois pour le fumage :

ALIMENT	TYPE DE BOIS	CARACTÉRISTIQUES
Porc, poulet, bœuf, gibier sauvages, fromages	Noyer	Goût piquant, fumé, goût de lard fumé.
Porc, poulet, agneau, poisson, fromages	Pacanier	Riche et plus subtile que le noyer, mais d'un goût similaire. Brûle bien et donc, idéal pour un fumage à une chaleur très faible.
La plupart des viandes (spécialement le bœuf), la plupart des légumes	Mesquite	Un goût plus doux, plus délicat que le noyer. À tendance à chauffer et donc, à utiliser avec précaution.
Saumon, espadon, esturgeon, autre poisson - convient également au poulet et au porc	Aulne	Goût délicat qui enrichit les viandes plus légères.
Volailles, légumes, jambon	Érable	Goût légèrement fumé, un peu sucré.
Volailles, gibier à plumes, porc	Cerisier	Goût légèrement sucré, fumé et fruité
Bœuf, volailles, gibier à plumes, porc (en particulier le jambon)	Pommier	Goût légèrement sucré mais plus dense, fumé et fruité

Évitez toujours les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre et le peuplier tremble.



AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais un bois traité ou exposé à des produits chimiques.

La capacité maximale de la cuve à charbon est d'environ 2/3 de son contenu, ce qui correspond à environ 400 briquettes.

Quantité estimée de charbon de bois nécessaire :

Aliment	Poids	Nombre de briquettes	Quand des buches de bois sont brûlées	Température intérieure de l'aliment
Poisson				
Petits poissons entiers	Grill complet	100	2 à 4	Se détache à la fourchette
Grand poissons entiers	1 500/3 000 g	100	2 à 4	Se détache à la fourchette
Homard/crevette	Grill complet	100	2 à 4	Ferme et rose
Volailles				
Poulet entier	2 500 g	200	1 à 3	74 °C
Dinde entière	4 000/6 000 g	200	2 à 4	74 °C
Canard entier	1 500/2 000 g	200	3 à 4	82 °C
Porc				
Rôti de porc	2 000/4 000 g	200	3 à 5	76 °C
Côtelettes de porc	Grill complet	100	2 à 4	La viande se détache de l'os
Jambon	5 000/9 000 g	200	2 à 4	76 °C
Épaule de porc	2 000/4 000 g	200	3 à 5	88 °C
Bœuf/Agneau				
Tendron de bœuf	2 500/3 000 g	200	3 à 5	88 °C
Rôti d'agneau	2 500/3 500 g	200	3 à 5	71 °C
Côtes de bœuf	Grill complet	200	2 à 4	71 °C

CONFIGURATION DU BRASÉRO

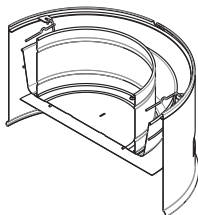
– Voir la page du guide d'assemblage 20.



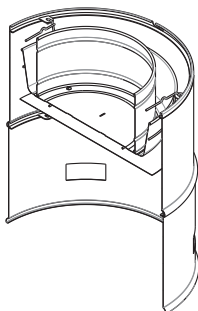
Utilisation du barbecue

1. Décidez à quelle hauteur vous souhaitez utiliser le barbecue 4GRILL.

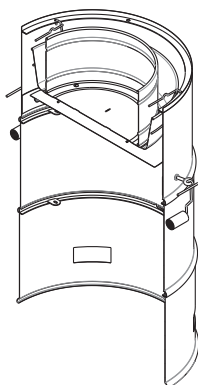
a. Basse :



b. Moyenne :



c. Haute :



- Retirez le couvercle, la grille de cuisson et la barre en croix avant de faire le feu.
- Utilisez l'insert spécial pour braséro (**Pièce R**) à l'intérieur de la cuve à charbon.



ATTENTION :

Lorsque le barbecue 4GRILL est utilisé comme braséro vous devez placer l'insert spécial pour braséro (**Pièce R**) dans la cuve à charbon (**Pièce O**). L'insert sert à limiter la transmission de la chaleur aux segments externes du baril du barbecue 4GRILL et de protéger la paroi des segments du barbecue contre des dommages définitifs.



Ne placez aucun segment du baril (**Pièce B** ou **Pièce C**) sur le segment supérieur contenant la cuve à charbon (**Pièce O**) et l'insert pour braséro (**Pièce R**). Autrement, la chaleur ou les flammes nues endommageront de manière définitive les segments supérieurs du baril.



Ne remplissez pas trop l'insert car vous produirez un feu trop grand. La chaleur peut devenir trop importante et causer la déformation et la décoration du revêtement thermorésistant ainsi qu'endommager définitivement la finition des segments du baril.



À aucun moment, ne placez le couvercle (**Pièce A+**) sur l'insert du braséro ou n'importe quel segment du barbecue 4GRILL dans cette situation, car vous risquez d'endommager de manière définitive la couche de finition du couvercle.

EXTINCTION DU FEU

a. CONFIGURATION DE CUISSON LENTE OU DE FUMAGE

Une fois terminé la préparation de l'aliment, reposez le couvercle au sommet du barbecue 4GRILL, avec les orifices d'aération fermés.

N'effectuez cette opération que dans la configuration pour la cuisson lente et le fumage, pour laquelle la cuve à charbon est placée dans le segment inférieur du baril (c.-à-d. dans la position la plus basse possible).

Les braises s'éteindront toutes seules.

b. CONFIGURATION DE GRILLADE ET DE BRASÉRO

Dans la configuration de barbecue ou de braséro, il est interdit de placer le couvercle au sommet du barbecue 4GRILL car vous endommageriez définitivement sa couche de finition.

Les braises s'éteindront toutes seules.

c. EN GÉNÉRAL

Si le feu doit être éteint rapidement, la meilleure façon est de couvrir les braises de sable.

N'utilisez pas l'eau !

ENTRETIEN

a. APRÈS CHAQUE UTILISATION :

- Vérifiez que l'appareil est froid et que les braises sont totalement éteintes avant de le déplacer.
- Retirez les grilles de cuisson, le lèche-frite et la cuve à charbon pour les nettoyer.
- Nettoyez le lèche-frite (**Pièce N**) à l'aide d'un chiffon humide.
- Retirez les cendres froides de la cuve à charbon (**Pièce O**) et jetez-les.
- Frottez doucement les résidus des grilles de cuisson, la barre en croix et les autres rails avec une brosse à grill à fil de laiton. Éliminez les résidus avec des serviettes en papier.

b. À INTERVALLE RÉGULIER :

- Une fois l'appareil froid et les braises totalement éteintes, retirez les grilles de cuisson, le lèche-frite (**Pièce N**) et la cuve à charbon pour le nettoyage.
- Utilisez un détergent doux non agressif et de l'eau pour éliminer les graisses accumulées sur les grilles de cuisson (**Pièce N**) et la cuve à charbon (**Pièce O**). Un matériau trop abrasif rayera la surface et la rendra plus vulnérable à la rouille.
- Rincez abondamment à l'eau propre.
- Séchez complètement avec un chiffon doux ou une serviette en papier. Ne laissez pas sécher à l'air libre ou sous la pluie la grille, les cuves et les rails.
- En général, il est recommandé et il suffit d'utiliser uniquement un chiffon humide pour le nettoyage des parois intérieurs et extérieurs.

c. EN CAS DE ROUILLE

- **Sur les parois extérieurs du barbecue 4GRILL :**
 - Nettoyez et brossez tous les points de rouille avec une brosse à grill.
 - Retouchez les zones concernées avec une bonne peinture résistante aux températures

élevées (applicable qu'à la version du barbecue 4GRILL avec le baril noir).

- Sinon, enduisez légèrement les zones concernées avec de l'huile végétale ou en spray pour ralentir la rouille (applicable à la version du barbecue 4GRILL avec le baril noir ainsi qu'à la version en acier inoxydable). Séchez avec soin à l'aide de serviettes en papier.
- **Sur les parois intérieurs du barbecue 4GRILL :**
 - Nettoyez et brossez les points de rouille avec une brosse à grill.
 - Enduisez légèrement les zones concernées avec de l'huile végétale ou en spray pour ralentir la rouille. Séchez avec soin à l'aide de serviettes en papier. N'appliquez jamais de la peinture sur les parois intérieurs du barbecue 4GRILL.
 - N'appliquez pas de l'huile au lèche-frite (**Pièce N**) et à la cuve de charbon.

d. REMARQUES GÉNÉRALES :

- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas des objets tranchants ou des nettoyeurs agressifs. Vous risquez d'endommager la finition.
- Couvrez et rangez votre barbecue 4GRILL dans un endroit sec s'il n'est pas utilisé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- En raison de sa conception et son emplacement de montage (sur le bord extérieur du couvercle de fumage), le thermomètre (**Pièce G**) ne donne qu'une valeur indicative ou à titre de référence. L'air frais qui circule à l'extérieur du thermomètre refroidit la température indiquée dans certaines circonstances. Par conséquent, la température indiquée par le thermomètre est considérablement inférieure à la température actuelle à l'intérieur de l'appareil.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de fumage, procédez par essai.
- Le lèche-frite (**Pièce N**) ne doit pas être utilisé pour la préparation ou la cuisson des aliments, par ex. soupe, etc. Il doit être utilisé pour recueillir les jus de cuisson (à ne pas consommer) ou l'eau de la vapeur.

- L'usure, la corrosion, la déformation et la décoloration des pièces directement exposées au feu sont des conséquences tout à fait normales et, par conséquent, elles ne peuvent pas être considérées en aucun cas comme un défaut de fabrication. Il s'agit de conséquences habituelles de leurs utilisations.
- L'utilisateur est responsable du bon assemblage de l'appareil. Les dommages résultant d'un mauvais assemblage ne sont pas couverts par la garantie.

ACCESSOIRES EN OPTION

Le barbecue 4GRILL est livré avec des étiquettes décoratives spécialement résistantes à la chaleur, en option, le cas échéant.

Pour créer ces étiquettes thermorésistantes, Batavia GmbH a choisi les meilleurs produits disponibles. Les étiquettes thermorésistantes sont testées pour résister à une température maximale de 150 °C. Dans les conditions normales d'utilisation, les segments du barbecue 4GRILL ne dépasseront pas cette température.

Pour éviter d'abîmer ou de décolorer ces étiquettes décoratives thermorésistantes spéciales, il est recommandé de laisser un espace d'au moins 10 cm du bord supérieur de chaque segment du barbecue 4GRILL, lors de leur mise en place sur le barbecue 4GRILL.



AVERTISSEMENT :

Ne collez aucune autre étiquette sur votre barbecue 4GRILL que les étiquettes décoratives et thermorésistantes spéciales en option fourni par Batavia GmbH. Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures personnelles graves, la mort, un incendie ou des dommages aux biens.

GARANTIE LIMITÉE

- Utilisez uniquement le produit selon les consignes données dans ce mode d'emploi. Tout autre type d'utilisation est incorrect et peut entraîner des dommages aux biens et même des blessures personnelles.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour des dommages causés par une mauvaise utilisation.

- Batavia GmbH offre une garantie à ses produits dans le cadre de ses conditions de garantie en cas d'utilisation normale, récréative et non commerciale de 24 (vingt-quatre) mois à compter de la date d'achat pour tous les composants couvrant les défauts et les erreurs de fabrication.
- **La garantie exclut toutes les pièces sujettes à l'usure telles que les étiquettes de décoration spéciales (en option), les rails de grill, les rails et les cuves de charbon, les rails et les lèchefrite ainsi que les imperfections et les différences de couleur du revêtement émaillé et des parois en acier inoxydable, et le décollement de la peinture causé par une mauvaise utilisation, la graisse brûlée ou une faible corrosion comme une prolifération de la rouille.**

MISE AU REBUT ET RECYCLAGE



Le barbecue 4GRILL est emballé pour réduire les dommages en cas de transport. Cet emballage est une matière première et peut donc être réutilisé ultérieurement ou être réintroduit dans le circuit des matières premières. Le barbecue 4GRILL et ses accessoires sont composés de plusieurs matériaux, par exemple des métaux et des matières plastiques. Éliminez les composants défectueux via les systèmes d'élimination des déchets spéciaux. Renseignez-vous dans un magasin spécialisé ou auprès de l'administration de votre commune !

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ EUROPÉENNE

Nous, Batavia GmbH, Weth. Buienhuisstraat 2a, NL-7951 SM Staphorst, déclarons sous notre responsabilité que le produit 4GRILL, n° article 7062425, est conforme aux exigences de base, définies dans les directives européennes.

Testé et approuvé selon la norme EN 1860.

Le produit et le manuel utilisateur peuvent être modifiés.

2 YEAR WARRANTY

Art.Nr. 7062425

BATAVIA



Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie

Sehr geehrter Kunde, unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte dieses Gerät nicht einwandfrei sein, so wenden Sie sich bitte immer zuerst an unseren Kunden-Service. Bitte bewahren Sie unbedingt den Kaufbeleg auf.

Die Garantieleistung gilt nur für Material-oder Fabrikationsfehler. Ausgeschlossen sind Mängel die durch häufigen Gebrauch, missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung oder Gewaltwirkung verursacht worden sind.

This product has got a 2 year warranty

Dear Client, if for any reason this product is not working, please ensure you contact our Client Service Centre. Ensure you have your original receipt of purchase. This warranty covers all defects in workmanship or materials in this Batavia product for a two year period from the date of purchase. The warranty does not cover any malfunction, or defect resulting from misuse, neglect, alteration, or repair.

Dit product heeft 2 jaar garantie

Geachte klant, onze producten ondergaan een streng kwaliteitscontrole proces. Wanneer dit product niet correct functioneert, wend u zich alstublieft altijd eerst tot onze klantenservice. Bewaar altijd uw aankoopbewijs. De garantieservice is alleen van toepassing op materiaal- of productiefouten. Uitgesloten zijn gebreken veroorzaakt door intensief gebruik, misbruik en incorrecte behandeling of extern geweld.

Ce produit a 2 ans de garantie

Cher client, Si pour une raison quelconque, ce produit ne fonctionne pas, veuillez contacter notre Centre de service après-vente. Conservez le bon d'achat original. Cette garantie couvre tous les défauts de matériau et de main d'oeuvre constatés sur ce produit BATAVIA pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat. Les défauts de fonctionnement et autres résultant d'abus ou de mauvais emploi, de négligence, de modifications ou réparations non autorisées sont exclus de la garantie.

Deutschland | Kundenservice

Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr



01805 937832*

Other European countries | Customer Services

Monday till Friday from 8 am until 4 pm



00800 66477400

Overige landen Europa | Klantenservice

Maandag t/m vrijdag van 9 tot 17 uur



00800 66477400

Autres pays d'Europe | Service clientèle

Lundi jusqu'à Vendredi de 9 - 17 heure



00800 66477400

Website: www.batavia.eu | Email: service@batavia.eu



*Nur €0,14 /Minute aus dem dt. Festnetz,
max. €0,42/Minute aus den Mobilfunknetzen.

BATAVIA GmbH | Weth.Buitenhuisstraat 2a | 7951SM Staphorst | Netherlands
www.batavia.eu | Email: info@batavia.eu

THE HOTTEST TOOL TO PREPARE YOUR FOOD

BATAVIA

Batavia GmbH
Weth. Buijenhuisstraat 2a
7951 SM Staphorst
The Netherlands



WWW.BATAVIA.EU

