



4GRILL™

FEEL like a REAL MAN



Art.Nr.: 7062449 / Art.Nr.: 7062425

Bedienungsanleitung (Original) | Operating instructions | Gebruiksaanwijzing



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	4
MONTAGEHINWEISE	5
GEBRAUCHSANLEITUNG.	5
UNTERSCHIEDLICHE KONFIGURATIONEN	5
GRILLKONFIGURATION	6
RÄUCHER- UND SCHONGARKONFIGURATION.	7
FEUERSTELLENKONFIGURATION	9
FEUER LÖSCHEN	9
WARTUNG	10
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.	10
OPTIONALES ZUBEHÖR	11
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE	11

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	12
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	13
INSTRUCTION FOR USE	13
DIFFERENT CONFIGURATION POSSIBILITIES	13
GRILLING CONFIGURATION	14
SMOKING AND SLOW COOKING CONFIGURATION	14
FIRE PIT CONFIGURATION	17
EXTINGUISHING OF FIRE	17
MAINTENANCE	18
GENERAL INFORMATION	18
OPTIONAL ACCESSORIES	19
LIMITED WARRANTY	19

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	20
MONTAGEAANWIJZINGEN	21
GEBRUIKSAANWIJZING	21
VERSCHILLENDE CONFIGURATIE MOGELIJKHEDEN	21
CONFIGURATIE VOOR GRILLEN	22
CONFIGURATIE VOOR ROKEN EN SMOREN.	23
VUURPLAATSCONFIGURATIE	26
DOVEN VAN HET VUUR	26
ONDERHOUD	27
ALGEMENE INFORMATIE	27
OPTIONELE ACCESSOIRES	28
BEPERKTE GARANTIE.	28

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.

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 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 Grillhand-

schuhe, 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 zu schweren Verletzungen führen.

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 Fasssegmente achten Sie darauf, dass die weiß markierten Bajonettschlüsse 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 gleichmäßig 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. Grilldauer 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.

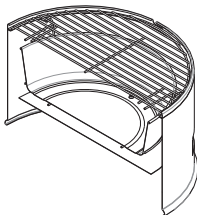
GRILLKONFIGURATION

– Siehe Montageanleitung Seite 16 + 17.

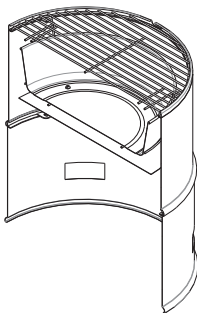


Handhabung Ihres Grills

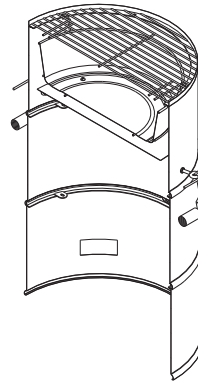
1. Entscheiden Sie zunächst, in welcher Höhe Sie den 4GRILL verwenden möchten.
- a. Niedrig:



- 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 Holzkohlebriketts verwenden, formen Sie eine Pyramide und übergießen Sie die Briketts/Holzkohle mit Feueranzünder gemäß EN1860-3!
5. Die empfohlene Höchstmenge Holzkohlebriketts 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 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	Holzkohlebriketts	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				
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

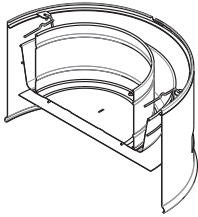
– Siehe Montageanleitung Seite 20.



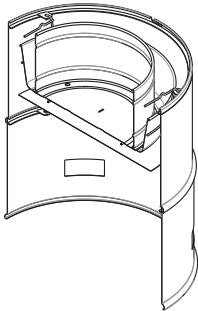
Handhabung Ihres Grills

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

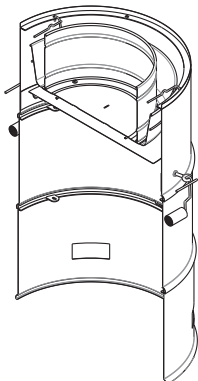
- a. Niedrig:



- 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!**

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..

4. Keinesfalls setzen Sie in dieser Konfiguration den Deckel 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, Hochtemperaturbeständi-

gen 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. Bitte beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Feuer regulieren“.
- 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 heruntertropfenden 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 Edstahlflächen sowie Farbablösungen 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. Das Gerät 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.

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.

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 firelighters 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

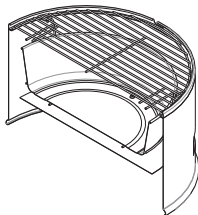
– See assembly guide page 16 + 17.



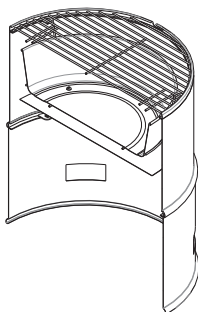
Operating your barbecue

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

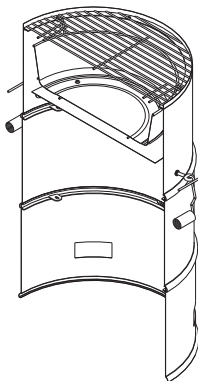
a. Low:



b. Medium:



c. High:



- Remove the lid before building the fire.
- 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).

- When using charcoal briquettes form a pyramid and douse the briquettes/charcoal with firelighters complying with EN1860-3!
- Recommended maximum amount of charcoal briquettes is up to 1/3 of the charcoal pan, which is approx. 200 pcs briquettes.
- Once coals are covered with a light grey ash (usually after 25 to 30 minutes), spread the coals with long handled tongs.
- 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.
- At no times place the lid 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!

- c. 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.
- d. 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!
- e. 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	Charcoal quantity Briquettes	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				
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

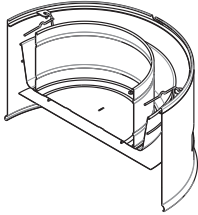
– See assembly guide page 20.



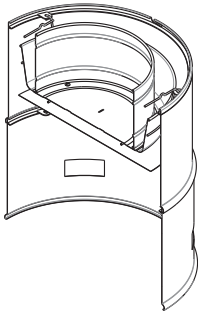
Operating your barbecue

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

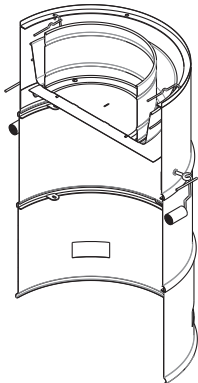
- a. Low:



- b. Medium:



- c. High:



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

3. 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 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.

4. At no times place the lid 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 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. Observe the notes in chapter "regulating the fire".
- 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 electric power tool 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.

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.

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 lichamenlijk 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 lichamenlijk 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 licha-

melijk 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 voorafgaand 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.

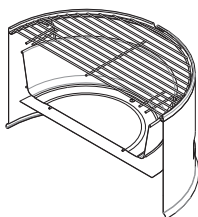
De vuurplaats mag alleen met de speciale inzetbak (**Onderdeel R**) worden gebruikt.

CONFIGURATIE VOOR GRILLEN

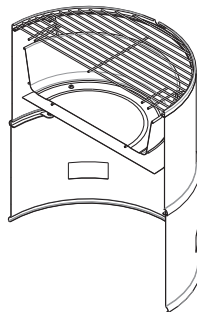
– Zie montagehandleiding pagina 16 + 17.

**Het bedienen van uw barbecue**

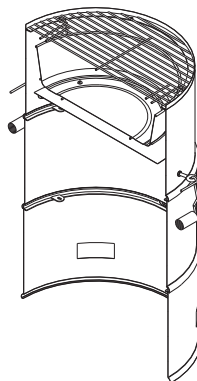
- Beslis op welke hoogte u de 4GRILL wilt gebruiken.
- a. Laag:



b. Middel:



c. Hoog:



- 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.

7. 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.
 8. Plaats in deze configuratie nooit het deksel 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.
- e. 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.

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.

- a. 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.
- b. 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!*

- c. 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.
- d. 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

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 briketten.

Geschatte hoeveelheid benodigde houtskool:

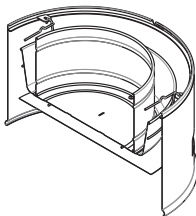
Voedsel	Gewicht	Houtskool hoeveelheid briketten	Bij het roken met houtblokken	Binnentemperatuur voedsel
Vis				
Hele vis, klein	Grillen	100	2 – 4	Laat los van graat
Hele vis, groot	1500/3000 gr	100	2 – 4	Laat los van graat
Kreeft/garnalen	Grillen	100	2 – 4	Stevig en roze
Gevogelte				
Hele kip	2500 gr	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				
Varkensvbraadstuk	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				
Runderborst	2500/3000 gr	200	3 – 5	88 °C
Lamsbraadstuk	2500/3500 gr	200	3 – 5	71 °C
Runderrribben	Grillen	200	2 – 4	71 °C

VUURPLAATSCONFIGURATIE

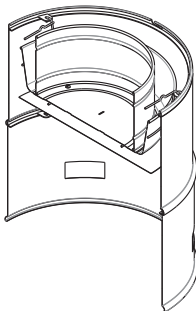
– Zie montagehandleiding pagina 20.

**Het bedienen van uw barbecue**

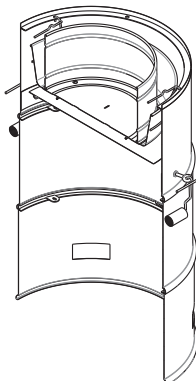
1. Beslis op welke hoogte u de 4GRILL wilt gebruiken.
- a. Laag:



- 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!

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.

4. Het deksel 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 gedooft.
- 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 gedooft 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. Neem de opmerkingen in hoofdstuk 'Het regelen van het vuur' in acht.
- 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 van 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 garantievooraarden, 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 geocate, 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 machine 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!

Getest en goedgekeurd volgens EN 1860.

Het product en de gebruiksaanwijzing kunnen wijzigen.





2 YEAR WARRANTY

Art.Nr. 7062425

BATAVIA

4GRILL

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

7062425-7062449/2

THE HOTTEST TOOL TO PREPARE YOUR FOOD

BATAVIA

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



WWW.BATAVIA.EU

