

YAKINIKU

ORIGINAL JAPANESE GRILL

- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- EN** INSTRUCTIONS
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- FR** INSTRUCTIONS



INHOUD

1. INHOUD	2
2. INLEIDING	3
3. ALGEMENE INFORMATIE	4
3.1. YAKINIKU®	4
3.2. Gebruikershandleiding lezen en bewaren	5
3.3. Onderdelen	6
3.4. Accessoires	6
4. GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN	7
4.1. Gevaren	7
4.2. Waarschuwingen	7 - 8
4.3. Voorzorgsmaatregelen	9
4.4. BELANGRIJK	9
5. GARANTIE	10
5.1. Vrijwillige garantie van YAKINIKU®	10
5.2. Verantwoordelijkheden van de eigenaar in het kader van deze garantie	11
5.3. Garantie afhandeling/garantie uitsluiting	11 - 12
5.4. Garantietermijnen particulier gebruik:	12
5.5. Garantietermijnen professioneel gebruik:	13
5.6. Vrijwaringen	13 - 14
6. INSTRUCTIES	15
6.1. Montage Medium ^(16") , Large ^(19") en XLarge ^(22")	15 - 18
6.2. Montage MINI ^(11")	19
6.3. Montage COMPACT ^(13")	20
6.4. Aansteken	21
6.5. Schoonmaken	21 - 22
7. PRAKTISCHE TIPS	23
7.1. Veelgestelde vragen	23 - 25
7.2. Grill tijden en instructies	26
7.3. Grilltips	26 - 27
7.4. Voedselveiligheidstips	27
BEDRIJFSGEGEVENS	28

INLEIDING

IEDEREEN IS MEESTERGRILLER MET DE YAKINIKU®

Wie wel eens een foodfestival heeft bezocht, kent het wel, de hele dag word je bedwelmd door heerlijke barbecuegeuren. Subtiële aroma's van rokend hout en sappig bradend vlees. Maar dan de gemiddelde buurtbarbecue, ai-ai-ai: hoge vlammen en stinkende dikke rookpluimen, met rauw en verbrand vlees als resultaat. Dat is nu verleden tijd, want met de YAKINIKU® is iedereen een meestergriller!

EENVOUDIGE BEDIENING, PROFESSIONEEL RESULTAAT

De YAKINIKU®, wat in het Japans gegrild vlees betekent, is een kamado grill naar traditioneel Japans model. De ovale vorm van de kamado zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert. Doordat je zelf op een simpele manier nauwgezet de toevoer van zuurstof kunt regelen, ben jij de baas over de temperatuur in je YAKINIKU®. Zo grill je op hoge temperatuur het vlees en laat je het op een lage temperatuur verder garen. De YAKINIKU® is gemaakt van 33 mm dik keramiek, zodat hij de hitte beter vasthoudt dan andere kamado's. Voordeel daarvan is dat houtskoolverbruik 50 tot 70 procent lager is dan bij een open barbecue, waar zuurstof vrij spel heeft.

VLEES, VIS, PIZZA, BROOD EN ZELFS DESSERTS IN EEN HANDOMDRAAI

De YAKINIKU® is de ultieme kamado voor iedereen die houdt van het rokerige grill-smaakje. Met de Woodchipper zorg je er heel makkelijk voor dat het vlees en de vis - maar ook de pizza of het brood dat je bakt op de pizzasteen - een rooksmak meekrijgt. En zelfs desserts. Denk aan gegrilde ananas, of een smeuijge brownie. En dat zonder dat het deksel open hoeft en de YAKINIKU® zijn warmte verliest! Ook voor een langdurige bereiding is de YAKINIKU® de aangewezen kamado. Voor de perfecte garing van pulled pork of sappige spareribs stel je de YAKINIKU® in een handomdraai in.

ALGEMENE INFORMATIE

3.1. YAKINIKU®

De YAKINIKU® is een kamado grill gemaakt van extra dik keramiek van de hoogste kwaliteit in combinatie met het zeer sterke mineraal cordieriet. Bij de YAKINIKU® LARGE (19") is er zelfs gebruik gemaakt van 33 mm dik keramiek. De YAKINIKU® is daardoor bestand tegen alle weersomstandigheden en temperatuurschommelingen. Zelfs in de winter staat deze kamado grill voor je klaar.

Al het roestvaststaal dat gebruikt is voor de YAKINIKU® is van het type 304. Dit staal is de beste keuze als het gaat om hittebestendigheid. Kortom, deze kamado is als geen ander bestand tegen alle weersomstandigheden.

De schoorsteen van de YAKINIKU® is eveneens gemaakt van 304 roestvaststaal en roest, in tegenstelling tot de vaak voorkomende gietijzeren variant, helemaal niet.

De as-schaal van de YAKINIKU® loopt breed uit, zodat hij meer as kwijt kan dan de gemiddelde kamado grill.

De meegeleverde Fiber Glass-/viltrand is gemaakt van onbrandbaar materiaal zodat de afsluiting van de YAKINIKU® optimaal is.

De zuurstofaanvoer van de YAKINIKU® is onderverdeeld in maateenheden. Op die manier stel je elke keer weer dezelfde luchttoevoer in. Daarnaast is hij voorzien van een roostertje tegen het verliezen van houtskool.

De Woodchipper is luchtdicht en dubbel geïsoleerd zodat jij deze kamado kunt bedienen, zonder je vingers te verbranden. Door middel van een bajonetsluiting is de Woodchipper gemakkelijk te openen en te sluiten zonder dat de keramiek beschadigt.

3.2. GEBRUIKERSHANDLEIDING LEZEN EN BEWAREN

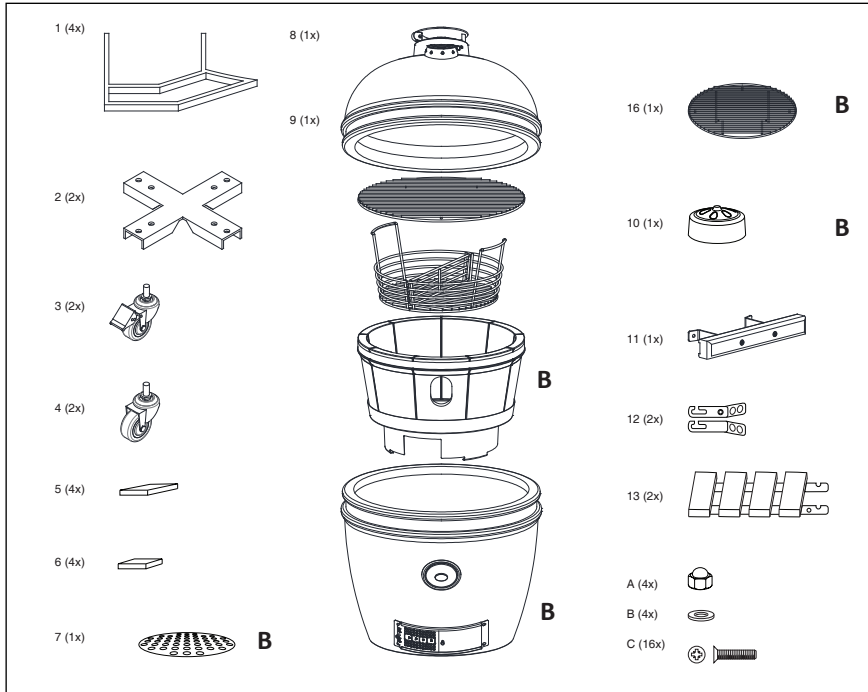
Deze handleiding behoort tot de Kamado Grill. Het bevat belangrijke informatie over het instellen en gebruiken van het product. Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door, met name de veiligheidsinstructies, voordat je het product gebruikt. Het niet volgen van deze handleiding door de gebruiker kan leiden tot ernstige verwondingen of productschade.

Deze gebruikershandleiding is gebaseerd op de normen en voorschriften die binnen de Europese Unie gelden. Buiten de EU moet je ook rekening houden met de landspecifieke richtlijnen en wetten. Bewaar deze gebruikershandleiding voor toekomstige referentie. Als je dit product doorgeeft aan een derde partij, dien je ook deze gebruikershandleiding mee te leveren.

3.3 ONDERDELEN

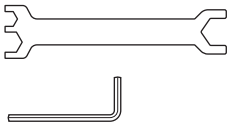
Parts List

For 11 " and 13 " we only use part B.



* images may deviate from reality, with the 16 inch the firebox consists of two parts and the coal basket is not included.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



3.4 ACCESSOIRES

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar voor de YAKINIKU®. Deze vind je op de website <https://www.yakinikugrill.com/>

GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN

4.1 GEVAREN

- Niet binnenshuis gebruiken! Deze grill is ontworpen voor gebruik buitenshuis op een goed geventileerde plaats, en is niet bedoeld als een verwarmingsapparaat en mag ook nooit als zodanig worden gebruikt. Bij gebruik binnenshuis hopen giftige dampen zich op die ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.
- Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.
- Geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige stoffen gebruiken om de houtskool aan te steken. Bij gebruik van aansteekvloeistof (niet aanbevolen) voor de houtskool moeten alle vloeistoffen worden verwijderd die door de ventilatiegaten van de ketel gelekt zijn, voordat de houtskool wordt aangestoken.
- Geen houtskool-aansteekvloeistof of met aansteekvloeistof doordrenkte houtskool aan hete of warme houtskool toevoegen. Na gebruik moet de aansteekvloeistof worden afgesloten en op veilige afstand van de grill gezet worden.
- Houd het gebied rondom de grill vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen zoals benzine, alcohol, ontvlambare materialen enz.

4.2 WAARSCHUWINGEN

- Gebruik de grill alleen nadat alle onderdelen gemonteerd zijn. Deze grill moet op de juiste manier volgens de montage-instructies gemonteerd worden. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik de grill nooit zonder een geïnstalleerde asopvang.
- Gebruik deze grill niet onder een hoger aangebrachte ontvlambare constructie.
- Het gebruik van alcohol, of geneesmiddelen die met of zonder recept verkrijgbaar zijn, kunnen invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de grill op de juiste wijze te monteren of veilig te gebruiken.
- Wees voorzichtig wanneer je de grill gebruikt. Tijdens het grillen of schoonmaken is de grill heet, en hij mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om (opnieuw) aan te steken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

- Deze YAKINIKU® Grill niet bedoeld voor installatie in of op kampeerauto's en/of boten.
- Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voor behandelde houten dekken, patio's en veranda's.
- Houd de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond, op afstand van ontvlambare materialen.
- Niet grillen bij harde wind.
- Draag tijdens het aansteken of gebruik van de grill geen kleding met losse mouwen.
- Raak het grill- of houtskoolrooster, de as, houtskool of grill nooit aan om te controleren of ze heet zijn.
- Na het grillen de houtskool doven. Sluit de ventilatieopeningen en demper in het deksel, en zet het deksel op de ketel.
- Gebruik hittebestendige barbecuwanten of -handschoenen tijdens het grillen, het afstellen van de ventilatieopeningen (dempers), het toevoegen van houtskool en het gebruik van de thermometer of het deksel.
- Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handvaten.
- Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onderin de ketel plaatsen.
- Niet op de tafel leunen, of het uiteinde ervan overbelasten.
- Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt. Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn.
- Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedoofd zijn.
- Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedoofd is en de grill afgekoeld is.
- Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.
- **WAARSCHUWING!** De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.

4.3 VOORZORGSMAATREGELEN

- Geen water gebruiken om opvlammingen te bedwingen of houtskool te doven.
- De ketel met aluminiumfolie bedekken belemmert de luchtstroom. Gebruik in plaats daarvan een druippan om het braadvet van het vlees op te vangen bij het grillen met de indirecte methode.
- Grillborstels moeten regelmatig op losse draden en overmatige slijtage gecontroleerd worden. Vervang de borstel als je losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft. YAKINIKU® beveelt aan om bij het begin van elk voorjaar een nieuwe roestvrijstalen grillborstel aan te schaffen.

4.4 BELANGRIJK

Verwijder de grijze viltpakking niet van de rand van het onderstel of van het deksel. Deze pakking zorgt voor afdichting.

Olie de scharnieren en bouten van de metalen banden regelmatig met een lichte machineolie (of WD- 40). De bouten dienen regelmatig gecontroleerd en zo nodig aangedraaid te worden.

Het nalaten van het volgen van de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMAATREGELEN kan ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben, of kan tot brand of een ontploffing leiden en schade aan eigendommen veroorzaken. Lees alle in deze gebruiksaanwijzing opgenomen veiligheidsinformatie voordat je deze grill gaat gebruiken.

GARANTIE

Hartelijk dank voor uw aankoop van een YAKINIKU® Grill.

Deze vrijwillige garantie van YAKINIKU® wordt kosteloos aan u verstrekt. Hierin vindt u alle informatie die u nodig hebt voor reparatie van uw YAKINIKU® product in het onwaarschijnlijke geval van storingen of defecten.

Krachtens geldende wetgeving heeft de klant een aantal rechten indien het product defect is. Deze rechten omvatten aanvullende service of vervanging, reductie van de aankoopprijs en compensatie. Binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld, een tweejarige wettelijke garantie met ingang van de datum waarop het product wordt overgedragen.

Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantieregelingen.

5.1 VRIJWILLIGE GARANTIE VAN YAKINIKU®

YAKINIKU® biedt de koper van het YAKINIKU®-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het YAKINIKU®-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. (Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw YAKINIKU®-product verliest of kwijtraakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via <https://www.yakinikugrill.com/> of op de land specifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.)

Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal YAKINIKU® binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDE WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

5.2 VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiedekking is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw YAKINIKU®-product online te registreren op <https://www.yakinikugrill.com/> of op de land specifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Bewaar ook uw originele aankoop bon en/of factuur. Door uw YAKINIKU®-product te registreren, bevestigt u de garantiedekking en wordt het mogelijk voor YAKINIKU® om indien nodig contact met u op te nemen. Bovenstaande garantie is alleen van toepassing wanneer de eigenaar zorgvuldig met het YAKINIKU®-product omgaat door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en aanwijzingen voor preventief onderhoud op te volgen zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of de storing niets te maken heeft met het zich niet houden aan bovenstaande verplichtingen. Als u in een kustgebied woont of uw product in de buurt van een zwembad is geplaatst, behoort het regelmatig schoonmaken en afspoelen van de buitenkant van het product tot het regulier onderhoud, zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding.

5.3 GARANTIE AFHANDELING/GARANTIE UITSLUITING

Als u denkt dat een onderdeel wordt gedekt door deze garantie, neemt u contact op met de klantenservice van YAKINIKU®. Hiervoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website <https://www.yakinikugrill.com/> of de land specifieke website waarnaar u wordt doorverwezen). YAKINIKU® zal defecte onderdelen die worden gedekt door deze garantie na onderzoek naar eigen goeddunken repareren of vervangen. Ingeval reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan YAKINIKU® ervoor kiezen (naar eigen goeddunken) om de barbecue te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of grotere waarde. YAKINIKU® kan u vragen om onderdelen (voldoende gefrankeerd) op te sturen voor inspectie.

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor YAKINIKU® niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- Misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, van dalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;
- Blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;

- Ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.
- YAKINIKU® zal in geval van garantie de onderdelen opsturen per post. Thermometers, ringen, wielen, handvaten, veren en andere onderdelen dienen zelf gemonteerd te worden.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw YAKINIKU® product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een barbecue zonder toestemming van YAKINIKU® of door een niet door YAKINIKU® geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

Daarnaast bieden we geen garantie op fijne haarscheurtjes. De fijne haarscheurtjes in de afwerking (glazuur) van uw YAKINIKU® grill kunnen al ontstaan wanneer het keramiek wordt gebakken. Tijdens dit proces kan het glazuur en keramiek uitzetten, waardoor fijne haarscheurtjes mogelijk zichtbaar worden. Bij geglazuurde oppervlakken die bijzonder hittebestendig moeten zijn, komen deze fijne haarscheurtjes vaker voor en zijn deze zelfs gewenst. Dit maakt de keramiek robuuster tegen temperatuurschommelingen. Het minder flexibele glazuur kan "meebewegen" met het keramiek. Deze fijne haarscheurtjes zorgen dat het keramiek minder breekbaar is en extra duurzaam. Haarscheurtjes komen niet alleen voor bij de productie van keramiek, maar ook bij bijvoorbeeld het schilderen van olieverfschilderijen.

De vrijwillige garantie van YAKINIKU® is enkel van kracht wanneer deze is aangemeld via de website van YAKINIKU® (www.yakinikugrill.com).

5.4 GARANTIE AFHANDELING/GARANTIE UITSLUITING

- Grill-/houtschoolroosters, scharnier, rvs-onderdelen, zijbordjes, handvaten, accessoires, enz.: twee jaar tegen doorroesten/doorbranden
- Keramische vuurring en vuurbox: twee jaar tegen barsten/doorbranden
- Deksel en ketel (zwart geglazuurde keramiek): 20 jaar tegen barsten

GEEN GARANTIE OP SLIJTAGE ONDERDELEN BV: VILT, HANDSCHOENEN, ENZ..

5.5 GARANTIETERMIJNEN PROFESSIONEEL GEBRUIK

- Grill-/houtschoolroosters, scharnier, rvs-onderdelen, zijbordjes, handvaten, accessoires enz.: één jaar tegen doorroesten/doorbranden
- Keramische onderdelen als deksel, ketel, vuurring en vuurbox: één jaar tegen barsten/doorbranden

GEEN GARANTIE OP SLIJTAGE ONDERDELEN BV: VILT, HANDSCHOENEN, ENZ..

5.5 VRIJWARINGEN

Afgezien van de garantie en vrijwaringen beschreven in deze garantieverklaring, wordt uitdrukkelijk geen verdere garantie of vrijwillige aansprakelijkstelling gegeven welke verder gaat dan de wettelijke aansprakelijkheid die op YAKINIKU® van toepassing is. Situaties of aanspraken waarbij YAKINIKU® volgens de wet verplichte aansprakelijkheid heeft, worden niet beperkt of uitgesloten door deze garantieverklaring.

Na de betreffende perioden van deze garantie is geen garantie van toepassing. Garanties afgegeven door een andere persoon, met inbegrip van dealers of detailhandelaars, met betrekking tot een product (zoals eventuele “uitgebreide garanties”), zijn in geen geval bindend voor YAKINIKU®. Deze garantie biedt uitsluitend mogelijkheid tot het repareren of vervangen van defecte onderdelen of producten.

In geen geval zal een herstelmaatregel van welke aard dan ook in het kader van deze vrijwillige garantie een waarde hoger dan de aankoop prijs van het verkochte YAKINIKU®-product hebben.

U aanvaardt het risico en de aansprakelijkheid voor verlies, schade of letsel aan u en uw woning en/ of aan anderen en hun eigendommen door verkeerd of onkundig gebruik van het product of door het niet opvolgen van de instructies van YAKINIKU® in de bijbehorende gebruikershandleiding.

Onderdelen en accessoires die onder deze garantie worden vervangen, worden uitsluitend gedekt voor het restant van de bovengenoemde oorspronkelijke garantieperiode(s).

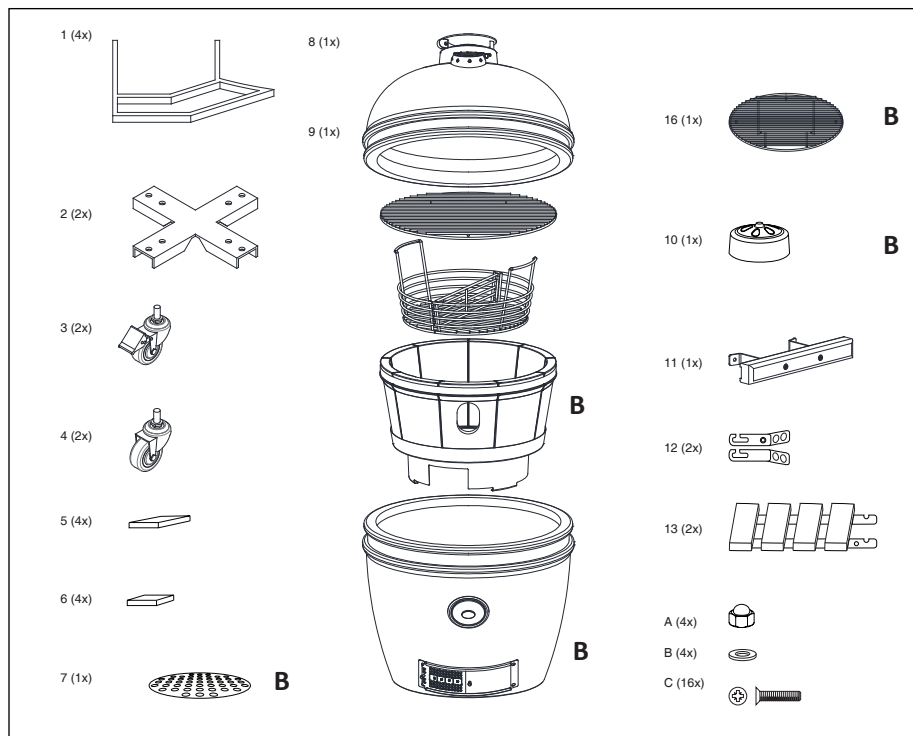
Deze garantie geldt voor gebruik bij particuliere eengezinswoningen of appartementen en is niet van toepassing op YAKINIKU® -barbecues die worden gebruikt in omgevingen met een commercieel of gemeenschappelijk karakter of met meerdere units, zoals restaurants, hotels, resorts of vakantiewoningen.

YAKINIKU® kan het ontwerp van zijn producten van tijd tot tijd wijzigen. Niets in deze garantie mag worden opgevat als verplichting voor YAKINIKU® om dergelijke ontwerpwijzigingen te integreren in eerder gemaakte producten, noch worden opgevat als erkenning dat een eerder ontwerp ondeugdelijk was.

INSTRUCTIES

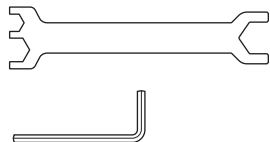
6.1 MONTAGE MEDIUM (16"), LARGE (19") EN XLARGE (22")

Voor 11" en 13" gebruiken we enkel B



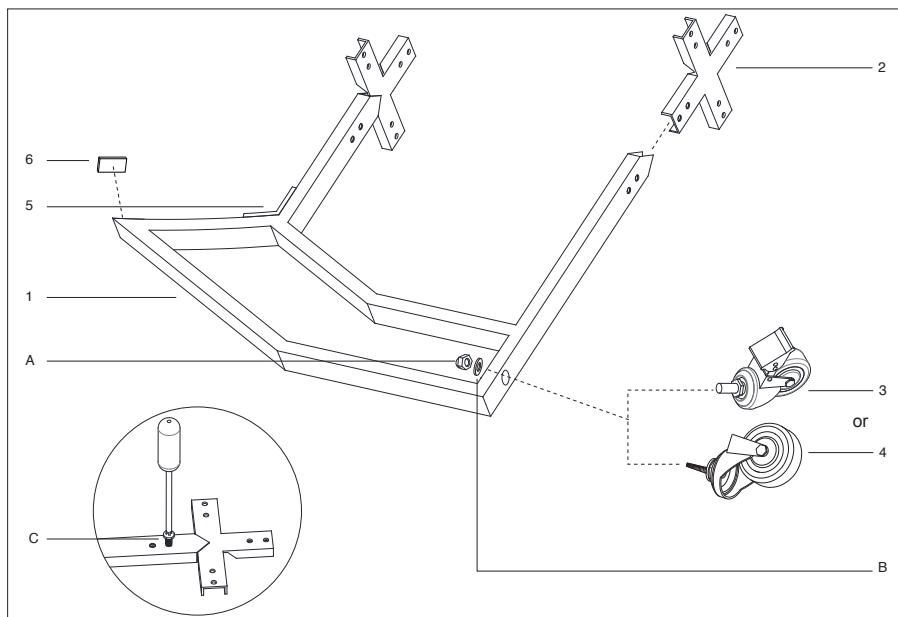
*afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijkheid, bij de 16 inch bestaat de firebox uit twee delen en wordt de kolenmand niet meegeleverd.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



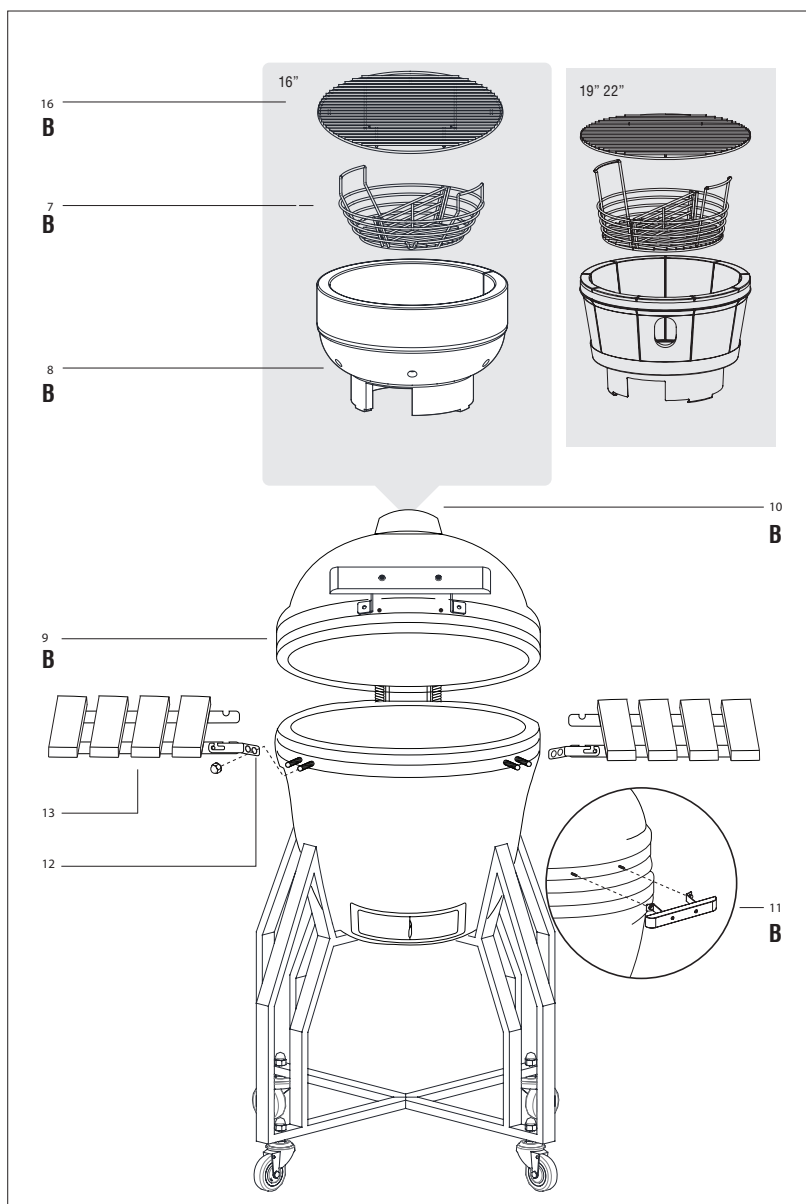


BELANGRIJK! - Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel gesloten is voor montage.

STAP 1 - Bevestig 4x lange pakkingen/ zelfklevende kussentjes (5) en 4x korte pakkingen/ zelfklevende kussentjes (6) aan de 4x stand poot secties (1), zoals afgebeeld. Zorg ervoor dat de lange pakking (5) aan de binnenkant van het schuine gedeelte van de poot is bevestigd en dat de korte pakking (6) aan het uiteinde van het standaardpootgedeelte (1) is bevestigd.

STAP 2 - Bevestig een zwenkwiel aan elk standaardpootgedeelte (1) door de vooraf bevestigde bout op de zwenkwielen (3 en 4) door het gat in het standaardpootgedeelte (1) te drukken, voeg de ring (B) toe en zet ze vast met 1 x dopmoeren (A). Draai vast met meegeleverde sleutel. Herhaal proces voor alle standpootsecties (1).

STAP 3 - Steek 2x dwarsverbinders (2) in open uiteinden van 1 x staanderpootgedeelte (1) met de platte kant naar beneden gericht naar het zwenkwiel. Plaats 2 x schroeven (C) in elke kruisconnector (2) om ze op hun plaats te houden. Draai niet helemaal vast.



STAP 4 - Bevestig losjes 3x overgebleven standpootsecties (1) aan kruisverbinders (2) met 12x schroeven (C), waarbij je ervoor zorgt dat de 2x zwenkwielen met rem (3) samen op de achterkant van de gemonteerde standaard staan. Zorg ervoor dat de pakkingen (5 en 6) naar boven wijzen.

STAP 5 - Draai alle 16x schroeven (C) vast met een kruiskopschroevendraaier om ervoor te zorgen dat de standaard stevig en stabiel is.

STAP 6 - Druk de hendels op de zwenkwielen naar beneden.

STAP 7 - Gebruik minimaal twee personen om de Kamado body (9) in de standaard te plaatsen. Til het apparaat niet op aan het scharnier, omdat dit kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het product.

STAP 8 - Om de hendel (11) aan het deksel van de Kamado-body (9) te bevestigen, verwijder je de 2x vooraf bevestigde dopmoeren en gespleten ringen van de band op het Kamado-deksel. Lijn de gaten in de handgreepbeugel uit met de vaste schroeven. Plaats de gespleten ringen terug en draai de dopmoeren vast met de meegeleverde sleutel.

STAP 9 - Plaats de schoorsteenopening (10) op de bovenkant van het Kamado-body (9). Voordat je het deksel van de Kamado optilt, moet je ervoor zorgen dat het YAKINIKU® logo naar voren is gericht. Bij een verkeerde plaatsing zal de ventilatieopening openen wanneer het deksel wordt opgetild. Om de ventilatie af te stellen, draai je het apparaat gewoon in de juiste positie. Controleer of de schoorsteenopening (10) stevig op zijn plaats zit voordat je het Kamado-deksel optilt.

STAP 10 - Verwijder de 8 x voor gemonteerde dopmoeren 8 x voor gemonteerde gespleten ringen (niet langer nodig) van de voor gemonteerde bouten op de metalen band op de Kamado-body (9). Plaats de 4x beugels (12) op de voor gemonteerde bouten en zorg ervoor dat opening voor de planken naar boven gericht. Zet vast door de 8x dopmoeren weer vast te maken en draai vast met de meegeleverde sleutel. Zorg ervoor dat de dopmoeren niet te strak zijn aangedraaid, omdat dit de Kamado-body kan beschadigen (9).

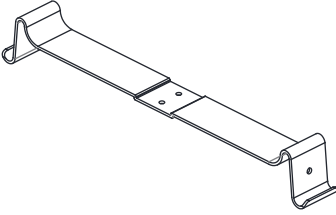
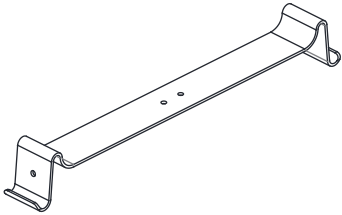
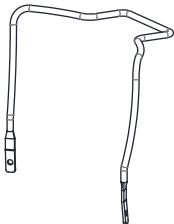
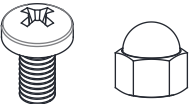
STAP 11 - Schuif elke zijplank (13) op de beugels (12).

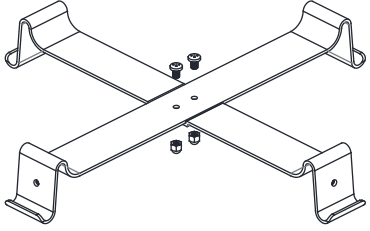
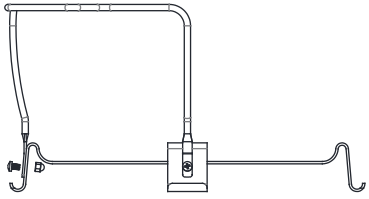
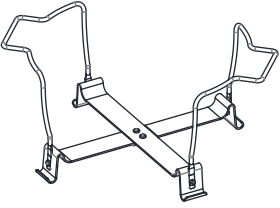
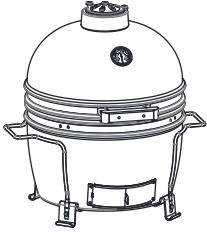
STAP 12 - Steek het vuurhaardgedeelte (8) in de Kamado-body (9). Plaats vervolgens de kolenmand (7).

STAP 13 - Plaats de roestvrijstalen grill rooster (16) in de Kamado-body (9).

6.2 MONTAGE MINI (11")

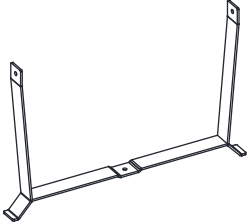
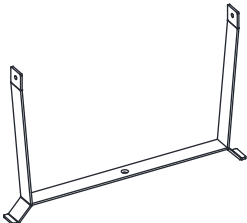
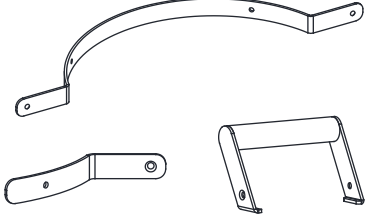
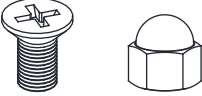
BELANGRIJK! - Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel gesloten is voor montage.

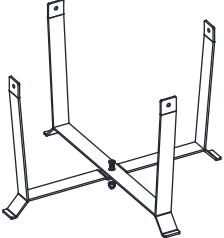
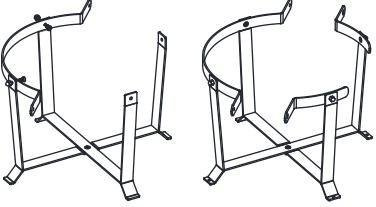
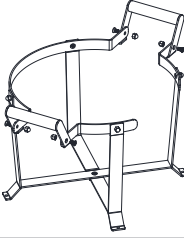
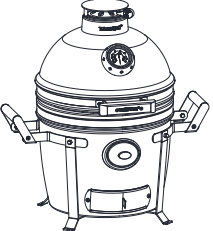
1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Grill Handle

6 x Screws (M6x12mm) & 6 x Acorn Nut


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then screw it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Used 2 screws and nuts to assemble the handle to the cart legs by hand. Then repeat this step on the other side of the cart legs.
	
Step 3	Tighten all the 6 screws by wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.3 MONTAGE COMPACT (13")

BELANGRIJK! - Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product. Zorg ervoor dat het deksel gesloten is voor montage.

1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Carrier Handle & 1x Back Band & 2x Front Bands

9 x Screws (M6x12mm) & 9 x Acorn Nuts


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then tighten it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Use 2 screws and nuts to assemble the back band to the cart leg by hand. Then use 1 screw and nut to assemble the front band on the other side of the cart leg then repeat.
	
Step 3	Attach the two carrier handles to the cart with screw driver. Then tighten all screws & acorn nuts with wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.4 AANSTEKEN

1. Open het deksel en verwijder het grillrooster.
2. Vul de YAKINIKU® met houtskool tot de ronde luchtopeningen. Let op: vul nooit aan tot boven de kolenmand.
3. Zet de ventilatieschuif onderaan en de schuifkap bovenop maximaal open.
4. Steek 3 à 4 aanmaakblokjes aan en verspreid deze in het midden tussen de houtskool.

De aanmaakblokjes vind je op de website <https://www.yakinikugrill.com/>

5. Sluit het deksel en laat de temperatuur stijgen.
6. Wacht totdat de YAKINIKU® op 150°C graden staat voordat je het grillroost er of andere accessoires plaatst.
7. Wanneer de thermometer de gewenste temperatuur aangeeft (normaal tussen 150°C en 200°C), dien je de ventilatie te verminderen door de schuifkap en ventilatieschuif in de juiste stand te zetten. Opwarming duurt hooguit twintig minuten.
Je kunt eventueel nadien de temperatuur nog nauwkeuriger regelen. Een opening van 0,5 cm onder en boven is de meest gebruikelijke stand. Hoe groter de opening, des te hoger de temperatuur.
8. Zodra de thermometer de gewenste temperatuur aangeeft, kun je starten met grillen.
9. Na het barbecueën moeten beide ventilatiegaten gesloten worden om het vuur te doven. Het vuur zal snel uitgaan en de YAKINIKU® zal langzaam afkoelen. Probeer de YAKINIKU® niet te verplaatsen totdat hij is afgekoeld.

Tip: Gebruik voor het beste resultaat 100% natuurlijke houtskool.

6.5 SCHOONMAKEN

Volg een aantal fundamentele onderhoudsinstructies om jouw grill er jarenlang beter te doen uitzien en beter te grillen!

- Voor de juiste luchtstroming en beter grillen moeten voor het gebruik de opgehoopte as en oude houtskool onderuit de ketel en as opvang er worden verwijderd. Voordat je dat doet moet je ervoor zorgen dat alle houtskool volledig gedooft en de grill afgekoeld is.
- U ziet misschien “verfachtige” schilfers op de binnenkant van het deksel. Tijdens het gebruik oxideren vet- en rookdampen langzaam tot koolstof en worden afgezet aan de binnenkant van het deksel. Borstel het verkoolde vet uit de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om meer ophoping tot een minimum te beperken kan de binnenkant van het deksel na het grillen met een papieren handdoek worden afgenomen terwijl de grill nog warm (niet heet) is.

- Als jouw grill in een bijzonder barre omgeving wordt gebruikt, moet je de buitenkant vaker schoonmaken. Zure regen, chemicaliën en zout water kan roest op de buitenkant veroorzaken. YAKINIKU® beveelt aan de buitenkant van de grill met warm zeepwater af te nemen. Spoel de buitenoppervlakken daarna af en laat ze grondig drogen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de buitenkant van jouw grill.
- Gebruik de YAKINIKU® Cleaning Set voor het beste resultaat.

PRAKTISCHE TIPS

7.1 VEELGESTELDE VRAGEN

Hoeveel houtskool moet ik gebruiken?

Wanneer je de grote YAKINIKU® gebruikt, moet je de vuurlade tot circa 2,5 à 5 cm boven de luchtgaten vullen. In geval van de middelgrote of kleine YAKINIKU® vul je deze tot aan de luchtgaten. Houtskool heeft diverse lengtes. Je hoeft dus het aantal kolen niet te tellen.

Moet ik tijdens het BBQ'en houtskool bijvullen?

Normaal gesproken niet. De YAKINIKU® brandt urenlang zonder bij te vullen. Naarmate de kooktemperaturen hoger zijn, verbranden de kolen sneller, maar ook dan zal bijvullen waarschijnlijk niet nodig zijn.

Om na het aansteken de kolen “op een laag pitje” te houden of om gerechten gedurende lange tijd warm te houden, dien je de schuifkap geheel te sluiten en de onderschuif circa 5cm open te zetten. Voor het warm houden van gerechten moet de temperatuur van jouw YAKINIKU® ongeveer 50°C zijn.

Bij een temperatuur van 180°C / 200°C

	DUUR (UUR)
1kg kolen	2
2kg kolen	3,5
3kg kolen	5
5kg kolen	8

Bij een temperatuur van 90 °C / 100 °C

	DUUR (UUR)
1kg kolen	5
2kg kolen	9
3kg kolen	11
5kg kolen	17

Hoe steek ik mijn YAKINIKU® opnieuw aan?

U zult verbaasd staan hoeveel houtskool er nog over is van de hoeveelheid waarmee je begon. Deze kun je opnieuw gebruiken. Voordat je begint, dient de as verwijderd te worden. YAKINIKU® adviseert de as in een metalen container te ledigen, ongeacht hoe “koud” de as is.

Controleer de luchtgaten in het rooster. Hierin hopen zich soms kleine stukjes houtskool of as op waardoor de ventilatie afneemt.

Hoe regel ik de temperatuur?

LET OP: wanneer je met hogere temperaturen werkt (vanaf ca. 200°C) dien je het deksel voorzichtig een klein stuk te openen zodat er een weinig lucht bij kan komen. Vervolgens kun je het deksel rustig helemaal openen. Wanneer het deksel snel in zijn geheel geopend wordt kan er een terugslag van de aanwezig hete lucht plaatsvinden. Dit kan verwondingen tot gevolg hebben.

Eén van de fantastische mogelijkheden van de YAKINIKU® is het op peil houden van de temperatuur. Met behulp van de twee luchtschuiven kun je de temperatuur van jouw kamado instellen en is het mogelijk om temperaturen te behalen van meer dan 400°C. Met deze temperaturen kun je op alle mogelijke manieren jouw gerechten bereiden, van roken bij lage temperatuur tot schroeien bij grote hitte. De buitenthermometer geeft de juiste temperatuur aan. In tegenstelling tot andere houtskooltoestellen staat de hoeveelheid gebruikte kolen los van de kooktijd. Je begint simpel met dezelfde hoeveelheid houtskool voor elke maaltijd. Naderhand sluit je de regelschuif om het vuur te doven en blijven de niet gebruikte kolen voor een volgende keer bewaard.

Wat is het roterend deksel en metalen schuif?

Uw YAKINIKU® is voorzien van een metalen schuifdeksel met roterend deksel. Hiermee kan de temperatuur perfect geregeld worden en deze hoeft niet verwijderd te worden om het deksel van de YAKINIKU® te kunnen openen. De RVS schuif is voorzien van gaatjes waardoor de temperatuur zeer nauwkeurig kan worden ingesteld, speciaal voor het roken van gerechten. Het rvs-schuifdeksel heeft een groter ventilatiegat zodat schroeitemperaturen sneller bereikt worden. Het hoedje bovenop de het schuifdeksel zorgt ervoor dat er geen regen kan binnendringen via de ventilatiegaten.

Hoe doof ik de YAKINIKU®?

Gewoon, door na het koken beide kleppen te sluiten. Het vuur zal snel doven, waarna de YAKINIKU® afkoelt. Door de dikke keramische wanden van de YAKINIKU® duurt het afkoelen een uur en soms langer. (Onthoud dat juist dan gerechten goed warm gehouden kunnen worden!) Gebruik geen water om de kolen te blussen.

Moet er voor de YAKINIKU® speciale houtskool gebruikt worden?

Gebruik geen briketten. Wij adviseren het gebruik van de 100% natuurlijke houtskool van YAKINIKU®.

Afhankelijk van jouw stijl van koken en het aantal malen dat je de YAKINIKU® gebruikt, is een zak van 10 kilo 100% natuurlijke houtskool voldoende voor vele gezellige YAKINIKU® - avonden. Geschikte houtskoolsoorten zijn verkrijgbaar via de website <https://www.yakinikugrill.com/>

Kan ik ook met het deksel open koken?

Neen. Het geheim van de YAKINIKU® zit 'm in het vasthouden, circuleren en regelen van de hitte. Het deksel moet gesloten zijn zodat de hitte zowel van bovenaf als van de kolen straalt. Met het deksel open is de YAKINIKU® niets anders dan een gewone, inefficiënte barbecuegrill, waardoor de gerechten uitdrogen.

Kan ik mijn YAKINIKU® onder alle weersomstandigheden gebruiken?

De YAKINIKU® is een kooktoestel voor alle weertypes en kan gebruikt worden wanneer je maar wilt genieten van de geweldige smaak van een barbecue. In tegenstelling tot metalen kooktoestellen, werkt de YAKINIKU® zeer doelmatig bij koud weer. Ook is de YAKINIKU® van onschatbare waarde indien jouw stroom- of gasvoorziening uitvalt. Met de YAKINIKU® is het altijd barbecueweer

Kan ik mijn YAKINIKU® buiten laten staan?

Ja. De glazuurlaag beschermt jouw BBQ in alle weersomstandigheden. De extra accessoire, de vinylhoes houdt de BBQ schoon en beschermt de metalen onderdelen.

Kan de YAKINIKU® zonder gevaar tijdens het koken aangeraakt worden?

De keramiek van de YAKINIKU® isoleert goed. Hoewel we niet aanraden je hand tegen de buitenkant te houden, wordt de BBQ niet zo heet als een metalen gas- of houtskooktoestel.

Waarvoor dient de pakking?

De zware dikke pakking van de BBQ zorgt voor de afdichting van de twee delen van de BBQ en beschermt het deksel wanneer deze te snel wordt gesloten. De pakking is niet duur en zal mogelijk om de twee of drie jaar vervangen moeten worden. Er zit geen asbest in de pakking!

Wat is de functie van het gat onder het handvat?

Met de Wood chipper, een extra accessoire, ben je in staat om rookhout toe te voegen zonder het deksel te openen. Het gat voor de Wood Chipper zit standaard op alle modellen van YAKINIKU®, met uitzondering van de MINI (11"). Hierdoor behoudt je tijdens het proces een betere temperatuur voor een meer nauwkeurige bereiding.

7.2 GRILL TIJDEN EN INSTRUCTIES

		DIKTE / GEWICHT	GESCHATTE TOTALE GRILLTIJD
ROOD VLEES	BIEFSTUK; New York Strip-biefstuk, entrecote, lende-biefstuk, T-bone Steak en fillet mignon	2cm dik 2,5cm dik 5cm dik	4 to 6 minutes direct hoog vuur 6 to 8 minuten direct hoog vuur 14 to 18 minutes 6-8 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 8 - 10 minuten op indirect hoog vuur grillen
	FLANKSTEAK	0,7 - 1 kilo, 2cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	GEHAKT BURGER	2cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	OSSENHAAS	1,4 tot 1,8 kilo	45 tot 60 minuten 15 minuten op direct matig hoog vuur en 30 - 45 minuten op indirect matig hoog vuur
VARKENS-VLEES	BRAADWORST; vers	85 gram	20 tot 25 minuten direct laag vuur
	KOTELET; met of zonder bot	2cm dik 3 - 4 cm dik	6 tot 8 minutes direct hoog vuur 10 tot 12 minutes 6 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 25 minuten op indirect hoog vuur grillen
	RIB STUKKEN; baby-backribben, spareribs, boerenstijl, met bot	1,4 - 1,8 kilo	1½ tot 2 uren indirect matig hoog vuur
	FRICANDEAU	0,5 kilo	30 minuten 5 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 4 - 6 minuten op indirect hoog vuur grillen
GEVOLGELTE	KIPPENBORST; zonder bot, zonder vel	170 tot 277 gram	8 tot 12 minuten direct hoog vuur
	KIPPENDIJ; zonder bot, zonder vel	113 gram	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	STUKKEN KIP; met bot, gemengd	85 tot 170 gram	36 tot 40 minuten 6 to 10 minutes op direct laag vuur en 30 - minuten op indirect matig hoog vuur
	KIP; heel	1,8 tot 2,25 kilo	1 tot 1½ uren indirect matig hoog vuur
	BRAADKIP	0,7 tot 0,9 kilo	60 tot 70 minuten indirect matig hoog vuur
	KALKOEN; hele kalkoen, ongevuld	4,5 tot 5,5 kilo	2 tot 2½ uren indirect matig hoog vuur
VIS EN SCHAAL-DIEREN	VIS FILET OF MOOT; heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik 2,5 tot 3 cm dik	3 tot 5 minute direct matig hoog vuur 10 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	VIS; vers	0,5 kilo 1,4 kilo	15 tot 20 minuten indirect matig hoog vuur 30 tot 45 minuten indirect matig hoog vuur
	GARNAAL	14 gram	2 tot 4 minuten direct hoog vuur
GROENTES	ASPERGES	1,25 cm dik	6 to 8 minutes direct matig hoog vuur
	MAIS	op de kolf gepeld	25 to 30 minutes direct matig hoog vuur 10 to 15 minutes direct matig hoog vuur
	PADDENSTOEL	shitake of champignon portobello	8 to 10 minutes direct matig hoog vuur 10 to 15 minutes direct matig hoog vuur
	UI	gehalveerd plakken van 1,25 cm	35 to 40 minutes indirect matig hoog vuur 8 to 12 minutes direct matig hoog vuur
	AARDAPPEL	heel plakken van 1,25 cm	45 to 60 minutes indirect matig hoog vuur 9 to 11 minutes 3 minutes even aan de kook brengen en 6 - 8 minuten op direct matig hoog vuur

7.3 GRILLTIPS

- Grill biefstukken, visfilets, stukken kipfilet zonder been en groentes met gebruik van de directe methode en de tijden zoals in de tabel staat aangegeven (of tot de gewenste gaarheid), en draai het voedsel halverwege de grilltijd eenmaal om.
- Grill gebraad, hele kippen, stukken kip met been, hele vissen en dikkere plakken (vlees enz.) met gebruik van de lage temperatuur garing zoals in de tabel staat aangegeven (of totdat een direct-afleesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur registreert).

- Voordat je ze snijdt moet je het gebraad, de grotere stukken vlees en dikkere koteletten en biefstukken na het grillen 5 tot 10 minuten laten staan. De inwendige temperatuur van het vlees stijgt in die tijd 5 tot 10 graden.
- Voor extra “rooksmak” kun je wellicht houtsnippers of houtspaanders (minstens 30 minuten in water geweekt en uitgelekt) of vochtig gemaakte verse kruiden toevoegen zoals rozemarijn, tijm of laurierbladen. Deze kunnen tijdens het grillen toegevoegd worden met behulp van de Woodchipper.
- Voordat je gaat grillen moet voedsel worden ontdooid. Anders moet je rekening houden met langere griltijden als je bevroren voedsel bereidt.

7.4 VOEDSELVEILIGHEIDSTIPS

- Vlees, vis of kip niet tot kamertemperatuur ontdooien. In de koelkast ontdooien.
- Was je handen grondig met heet zeepwater voordat je met de voorbereiding van de maaltijd begint en nadat je vers vlees, vis en kip hebt aangeraakt.
- Leg gekookt eten nooit op hetzelfde bord als dat waarop het onbereid voedsel lag.
- Bord en kookgerei die in contact zijn geweest met onbereid vlees of vis, moeten worden gewassen met heet zeepwater en daarna worden afgespoeld.

BEDRIJFSGEGEVENS

YAKINIKU B.V.

ADRES

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen

TELEFOON

+31 (0)886880600

BEREIKBAARHEID

Maandag tot en met vrijdag: 8.30 uur tot 17.00 uur

HANDELGEGEVENS

Btw-nummer: NL856132226b01
KVK-nummer: 65486900

INDEX

1. INDEX	29
2. INTRODUCTION	30
3. GENERAL INFORMATION	31
3.1. YAKINIKU®	31
3.2. Read and Save User Guide	32
3.3. Components	33
3.4. Accessories	33
4. DANGER AND WARNINGS	34
4.1. Dangers	34
4.2. Alerts	34 - 35
4.3. Precautions	36
4.4. Important	36
5. WARRANTY	37
5.1. YAKINIKU® voluntary guarantee®	37
5.2. Responsibilities of the owner under this guarantee	38
5.3. Warranty checkout/warranty exclusion	38 - 39
5.4. Private use warranty periods:	39
5.5. Warranty periods for professional use:	39
5.6. Disclaimers	40
6. INSTRUCTIONS	41
6.1. Montage Medium ^(16") , Large ^(19") and XLarge ^(22")	41 - 44
6.2. Assembly MINI ^(11")	45
6.3. Assembly COMPACT ^(13")	46
6.4. Lighting	47
6.5. Cleaning	47 - 48
7. PRACTICAL TIPS	49
7.1. FAQs	49 - 51
7.2. Grill times and instructions	52
7.3. Grilling tips	52 - 53
7.4. Food safety tips	53
COMPANY DATA	54

INTRODUCTION

Everyone is master griller with the YAKINIKU®

If you have ever visited a food festival, you know it, all day you will be intoxicated by delicious barbecue smells. Subtle aromas of smoking wood and juicy roasting meat. But then there's the average neighborhood barbecue, ai-ai-ai: high flames and smelly thick plumes of smoke, resulting in raw and burnt meat. That's a thing of the past, because with the YAKINIKU® everyone is a master griller!

Easy control, professional result

The YAKINIKU®, which in Japanese means grilled meat, is a kamado grill to traditional Japanese model. The oval shape of the kamado causes the hot air to circulate. Because you can control the supply of oxygen yourself in a simple way, you are always in charge of the temperature in your YAKINIKU®. It will be super easy to grill the meat at a high temperature and let it continue to cook at a low temperature. The YAKINIKU® is made of 33 mm thick ceramics, so it holds the heat better than other kamados. The advantage of holding the heat is that the charcoal consumption is 50 to 70 percent lower compared with an open barbecue, where oxygen is all over the place.

Meat, fish, pizza, bread and even desserts in no time

The YAKINIKU® is the ultimate kamado for anyone who loves the smoky grilly taste. With the Woodchipper you make it very easy to ensure that the meat and the fish - but also the pizza or bread you bake on the pizza stone - get a smoky taste. And you can even make desserts. Think of grilled pineapple, or a creamy brownie. All this without having to open the lid and the YAKINIKU® loses its heat! Also for a long-term preparation, the YAKINIKU® the designated kamado. For the perfect garnish of pulled pork or juicy spare ribs, you bring the YAKINIKU® at the right temperature in no time.

GENERAL INFORMATION

3.1. YAKINIKU®

The YAKINIKU® is a kamado grill made of extra thick ceramics of the highest quality in combination with the very strong mineral cordierite. The YAKINIKU® LARGE (19") even uses 33 mm thick ceramics. Therefore the YAKINIKU® is resistant to all weather conditions and temperature fluctuations. Even in winter, this kamado grill is waiting for you.

All the stainless steel used for the YAKINIKU® is of the type 304. This steel is the best choice when it comes to heat resistance. In short, this kamado is resistant to all weather conditions, more than other kamados.

The chimney of the YAKINIKU® is also made of 304 stainless steel and rust not at all.

The scale of the YAKINIKU® is flared, so it can collect more ash than the average kamado grill.

The closure of the YAKINIKU® is optimal, thanks to the included Fiber Glass/Felt edge which is made of non-combustible material.

The oxygen supply of the YAKINIKU® is divided into units of measurement. That way, you set the same air supply every time. In addition, it is equipped with a lattice against losing charcoal.

The Woodchipper is airtight and double insulated so you can operate this kamado without burning your fingers. Because of the bayonet closure, the Woodchipper is easy to open and close without damaging the ceramics.

3.2. READ AND SAVE USER GUIDE

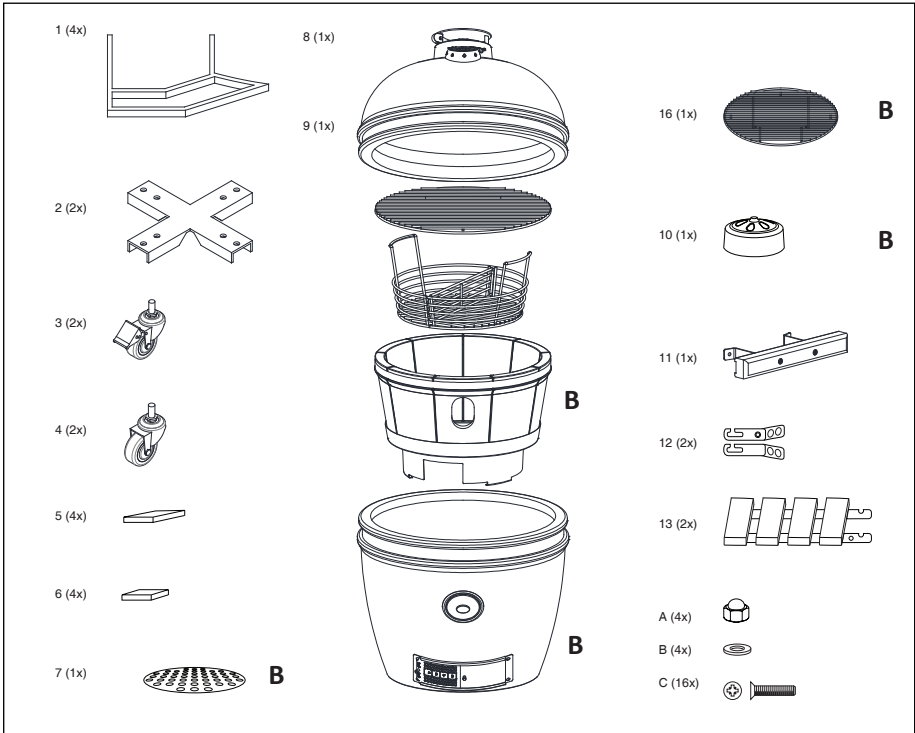
This manual belongs to the Kamado Grill. It contains important information about setting up and using the product. Read the user's manual carefully, especially the safety instructions, before using the product. Failure to follow this manual by the user may result in serious injury or product damage.

This user manual is based on the standards and regulations that apply within the European Union. Outside the EU, you also need to take into account the country-specific directives and laws. Save this user's guide for future reference. If you pass this product on to a third party, you also need to provide this user manual.

3.3 COMPONENTS

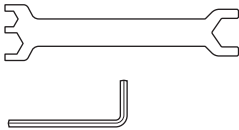
Parts List

For 11 " and 13 " we only use part B.

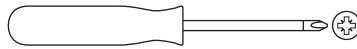


* images may deviate from reality, with the 16 inch the firebox consists of two parts and the coal basket is not included.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



3.4 ACCESSORIES

There are several accessories available for the YAKINIKU®. You can find these on the website <https://www.yakinikugrill.com/>

DANGER AND WARNINGS

4.1 DANGERS

- Don't use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated place, and is not intended as a heating device and should never be used as such. When used indoors, toxic fumes accumulate which result in serious bodily injury or death.
- Do not use in a garage, building, (indoor) passageway or other enclosed space.
- Do not use petrol, alcohol or other highly volatile substances to ignite the charcoal. When using igniting fluid (not recommended) for the charcoal, all liquids leaked through the boiler's ventilation holes must be removed before the charcoal is ignited.
- Do not add charcoal-igniting liquid or power-soaked charcoal to hot or warm charcoal. After use, the igniting liquid must be sealed and put at a safe distance from the grill.
- Keep the area around the grill free of flammable fumes and liquids such as gasoline, alcohol, flammable materials, etc.

4.2 WARNINGS

- Use the grill only after all parts have been assembled. This grill must be mounted correctly according to the assembly instructions. Incorrect assembly can be dangerous.
- Never use the grill without an installed ash collector.
- Do not use this grill under a higher-level flammable structure.
- The use of alcohol, or medicines available with or without a prescription, may affect the user's ability to mount the grill properly or use it safely.
- Be careful when using the grill. During grilling or cleaning, the grill is hot, and it should never be left unattended.
- Warning! This barbecue gets very hot, don't move it during use.
- Warning! Keep children and pets away from the barbecue.
- Warning! Do not use spirit, petrol or other flammable liquids to (re)ignite! Only use detonators that meet the EN 1860-3!
- This YAKINIKU® Grill is not intended for installation in or on camper vans and/or boats.
- Do not use the grill within 11/2 metres of flammable materials. Inflammable materials include, but are not limited to wood or to treated wooden decks, patios and porches.

- Always keep the grill on a safe and flat surface, at a distance from flammable materials.
- Do not grill in high winds.
- Do not wear loose-sleeved clothing while lighting or using the grill.
- Never touch the grill or charcoal grid, ash or charcoal to make sure they are hot.
- After grilling, extinguish the charcoal. Close the vents and damper in the lid, and put the lid on the boiler.
- Use heat-resistant barbecue mittens or gloves while grilling, adjusting the vents (dampers), adding charcoal and using the thermometer or lid.
- Use the right tools with long, heat-resistant handles.
- Always place the charcoal on top of the (bottom) charcoal grid. Do not place charcoal directly at the bottom of the boiler.
- Do not lean on the table, or overload the end of it.
- Never throw away hot charcoal where it can be walked over or where it poses a fire hazard. Never discard the ash or charcoal until they are completely extinguished.
- Do not put the grill away or store it until the ash and charcoal are completely extinguished.
- Do not remove the ash until all the charcoal is completely burnt out and completely extinguished and the grill has cooled down.
- Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from places with lots of foot traffic.
- Warning! Do not use the barbecue in a confined space, for example in a house, tent, caravan, vehicle or small space. Risk of fatal accidents due to carbon monoxide poisoning.

4.3 PRECAUTIONS

- Do not use water to control flares or extinguish charcoal.
- Covering the boiler with aluminum foil obstructs the airflow. Instead, use a dripping pan to absorb the roasting fat of the meat when grilling with the indirect method.
- Grill brushes should be checked regularly for loose wires and excessive wear. Replace the brush if you find loose wires on the grill grill or on the brush. YAKINIKU® recommends buying a new stainless steel grill brush at the beginning of each spring.

•

4.4 IMPORTANT

Do not remove the grey felt wrap from the edge of the base or lid. This gasket provides sealing.

Oil the hinges and bolts of the metal tires regularly with a light machine oil (or WD-40). The bolts should be checked regularly and, if necessary, tightened.

Failure to follow the hazards, WARNINGS and PRECAUTIONS contained in these instructions may result in serious bodily injury or death, or may result in fire or explosion and cause property damage. Please read all the safety information contained in this instructions before using this grill.

WARRANTY

Thank you very much for your purchase of a YAKINIKU® Grill.

This voluntary guarantee from YAKINIKU® is provided to you free of charge. Here you will find all the information you need to repair your YAKINIKU® product in the unlikely event of malfunctions or defects.

Under applicable law, the customer has a number of rights if the product is defective. These rights include additional service or replacement, reduction of purchase price and compensation. Within the European Union, for example, this is a two-year legal guarantee from the date on which the product is transferred.

This guarantee does not affect these and other legal rights. This guarantee even grants additional rights to the owner, outside the legal guarantee provisions.

5.1 YAKINIKU® VOLUNTARY GUARANTEE

YAKINIKU® offers the purchaser of the YAKINIKU® product (or, in the event of a gift or promotional action, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item) the guarantee that the YAKINIKU® product is free of material and manufacturing defects during the period(s) indicated below, subject to assembly and use in accordance with the accompanying user manual. (Note: If you lose your YAKINIKU® user manual product, you can ask for a replacement copy at the website <https://www.yakinikugrill.com/> or on the country-specific website to which you are referred.)

In normal use and maintenance of a single-family home or apartment, YAKINIKU will® repair or replace defective parts under this warranty, taking into account the periods, restrictions and exceptions specified below. TO THE EXTENT THAT THIS IS POSSIBLE UNDER APPLICABLE LAW, THIS GUARANTEE IS ONLY PROVIDED TO THE ORIGINAL BUYER AND CANNOT BE TRANSFERRED TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONS AS MENTIONED ABOVE.

5.2 RESPONSIBILITIES OF THE OWNER UNDER THIS GUARANTEE

For hassle-free warranty coverage, it is important (but not mandatory) to register your YAKINIKU® product online on <https://www.yakinikugrill.com/> or on the country-specific website you are referred to. Also keep your original purchase receipt and/or invoice. By registering your YAKINIKU® product, you confirm the warranty coverage and it becomes possible for YAKINIKU® to contact you if necessary. The above warranty applies only if the owner handles the YAKINIKU® product carefully by following all assembly instructions, instructions for use and preventive maintenance instructions as described in the corresponding user manual, unless the owner can prove that the defect or failure has nothing to do with not complying with the above obligations. If you live in a coastal area or your product is placed near a swimming pool, regular cleaning and rinsing of the outside of the product is part of regular maintenance, as described in the accompanying user manual.

5.3 WARRANTY CHECKOUT/WARRANTY EXCLUSION

If you think a component is covered by this warranty, please contact YAKINIKU® customer service. For this you can use the contact details on our website <https://www.yakinikugrill.com/> (or the country specific website to which you are referred). YAKINIKU® will repair or replace defective parts covered by this warranty after examination at its discretion. If repair or replacement is not possible, YAKINIKU® can choose (at will) to replace the barbecue with a new barbecue of equal or greater value. YAKINIKU® can ask you to send parts (sufficiently franked) for inspection.

This WARRANTY shall be voided in the case of damage, wear, discoloration and/or rust for which YAKINIKU® is not responsible and which is caused by:

- Misuse, improper use, modification, vandalism, neglect, improper assembly or installation or failure to perform normal and routine maintenance;
- Exposure to salty air and/or chlorine from, for example, swimming pools, hot tubs and thermal baths;
- Severe weather influences such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis, high tides, tornadoes or severe storms.
- YAKINIKU® will send the parts by post in case of warranty. Thermometers, rings, wheels, handles, feathers and other parts must be mounted yourself.

If the use and/or installation of non-original parts on your YAKINIKU® product, this warranty will be voided and any resulting consequential damage will not be covered by this warranty. If you have a barbecue converted for other fuels without YAKINIKU® or by a non-YAKINIKU® authorized maintenance technician, this warranty expires.

In addition, we do not give guarantee for fine cracks. The fine cracks in the finish (glaze) of your YAKINIKU® grill can already form when the ceramic is fired. During this process, the glaze and ceramic can expand, which potentially results in revealing fine cracks. These fine hairline cracks are more common and even desirable on glazed surfaces that in particular need to be heat resistant. This makes the ceramic more robust and resistant against temperature fluctuations. The less flexible glaze can “move” with the ceramic. These fine cracks ensure that the ceramic is less fragile and extra durable. Fine cracks do not only occur in the production of ceramics, but for example also when painting oil paintings.

YAKINIKU®’s voluntary guarantee only applies if it is notified through the YAKINIKU® website (www.yakinikugrill.com).

5.4 PRIVATE USE WARRANTY PERIODS:

- Grill/charcoal grills, hinge, stainless steel parts, side boards, handles, accessories, etc.: two years against rusting/burning
- Ceramic fire ring and firebox: two years against cracks/burning
- Lid and kettle (black glazed ceramics): 20 years against cracks

NO GUARANTEE OF WEAR AND TEAR PARTS E.G.: FELT, GLOVES, ETC.

5.5 WARRANTY PERIODS FOR PROFESSIONAL USE:

- Grill/charcoal grills, hinge, stainless steel parts, side boards, handles, accessories, etc.: one year against rusting/burning
- Ceramic parts such as lid, boiler, fire ring and fire box: one year against cracks/burning

NO GUARANTEE OF WEAR PARTS E.G. FELT, GLOVES, ETC.

5.6 DISCLAIMERS

Apart from the guarantee and disclaimers described in this guarantee statement, there is expressly no further guarantee or voluntary liability which goes beyond the civil liability applicable to YAKINIKU®. Situations or claims in which YAKINIKU® have mandatory liability under the law, are not limited or excluded by this guarantee statement.

After the relevant periods of this guarantee, no guarantee applies. Warranties issued by another person, including dealers or retailers, relating to a product (such as any “extended warranties”), are in no way binding on YAKINIKU®. This warranty only allows for the repair or replacement of defective parts or products.

Under no circumstances will a remedial measure of any kind under this voluntary guarantee have a value higher than the price the YAKINIKU® product is sold for.

You accept the risk and liability for loss, damage or injury to you and your property and/or to others and their property through improper use of the product or by failure to follow YAKINIKU® instructions in the corresponding user manual.

Parts and accessories replaced under this warranty shall be covered only for the remainder of the abovementioned original warranty period(s).

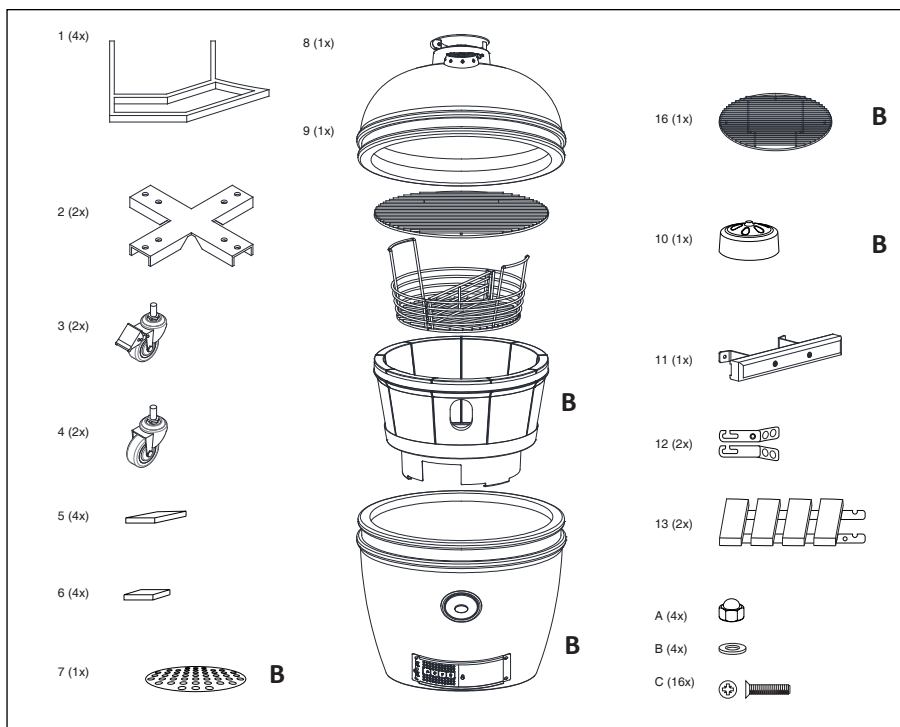
This warranty applies to use in private single-family homes or apartments and does not apply to YAKINIKU® barbecues used in commercial or communal environments or with multiple units, such as restaurants, hotels, resorts or vacation rentals.

YAKINIKU® can change the design of its products from time to time. Nothing in this guarantee should be construed as an obligation for YAKINIKU® to integrate such design changes into previously made products, nor be construed as acknowledging that an earlier design was flawed.

INSTRUCTIONS

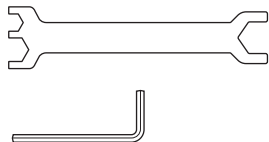
6.1 ASSEMBLY MEDIUM (16"), LARGE (19") EN XLARGE (22")

Voor 11" en 13" gebruiken we enkel B



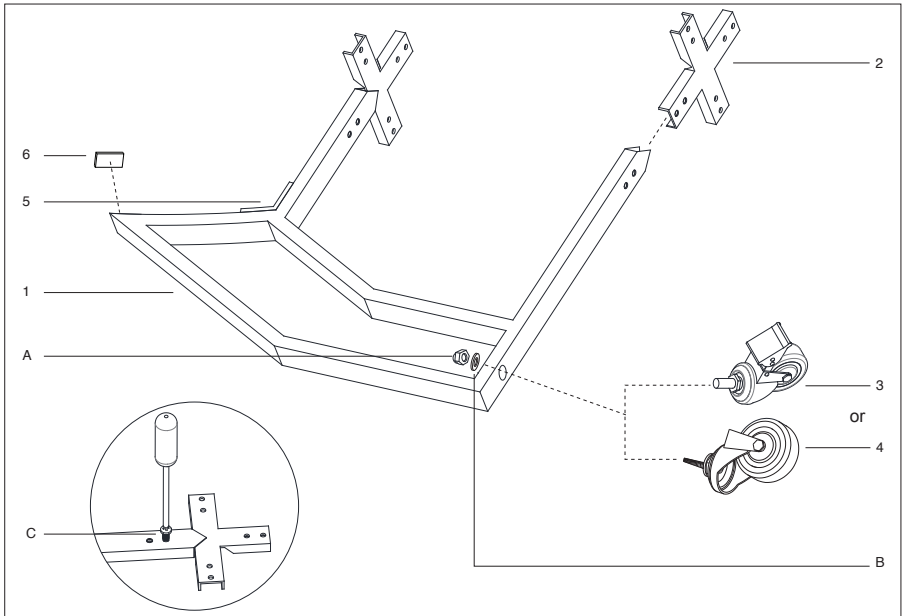
*afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijkheid, bij de 16 inch bestaat de firebox uit twee delen en wordt de kolenmand niet meegeleverd.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



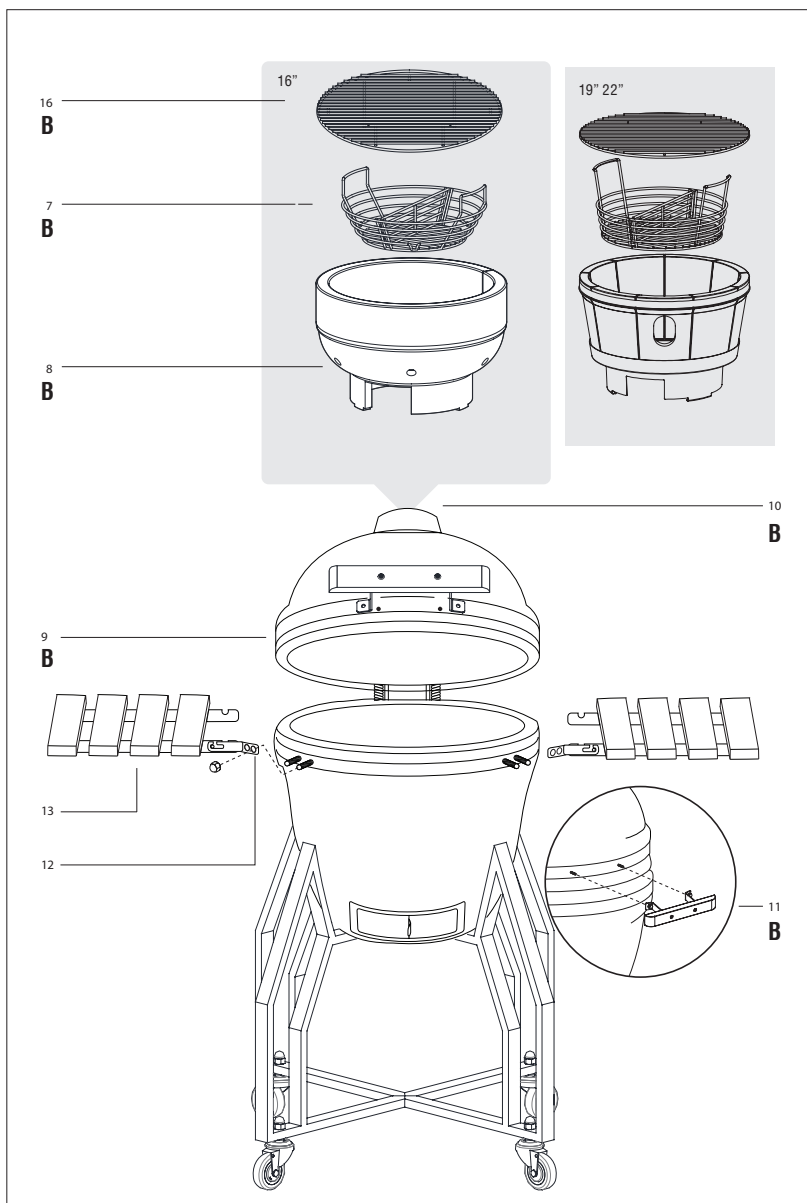


Important! - Remove all packaging before use, but keep the safety instructions and keep them with this product. Make sure the lid is closed for assembly.

STEP 1 - Attach 4x long gaskets/adhesive cushions (5) and 4x short gaskets/adhesive cushions (6) to the 4x standard leg parts (1), as shown. Make sure that the long gasket (5) is attached to the inside of the oblique part of the leg and that the short gasket (6) is attached to the end of the standard leg part (1).

STEP 2 - Attach a swivel wheel to each standard leg section (1) by pressing the pre-attached bolt on the swing wheels (3 and 4) through the hole in the standard leg section (1), add the ring (B) and secure it with 1 x dome nut (A). Tighten with included key. Repeat process for all legged sections (1).

STEP 3 - Insert 2x cross connectors (2) into open ends of 1 x standing leg section (1) with the flat side facing down towards the swivel wheel. Place 2 x screws (C) in each cross connector (2) to hold them in place. Don't tighten completely.



STEP 4 - Attach loosely 3x remaining stand-leg sections (1) to cross connectors (2) with 12x screws (C), ensure that the 2x brake wheel (3) is mounted together on the back of the mounted stand. Make sure the gaskets (5 and 6) point upwards.

STEP 5 - Tighten all 16x screws (C) with a cross-head screwdriver to ensure the stand is sturdy and stable.

STEP 6 - Press the levers on the swivel wheels down.

STEP 7 - Use at least two people to place the Kamado body (9) in the stand. Do not lift the device on the hinge, as this may result in personal injury or damage to the product.

STEP 8 - To attach the lever (11) to the lid of the Kamado body (9), remove the 2x pre-attached capnuts and split rings from the strap on the Kamado lid. Align the holes in the handle bar with the fixed screws. Place the split rings back and tighten the convex nuts with the included key.

STEP 9 - Place the chimney opening (10) on the top of the Kamado body (9). Before lifting the lid of the Kamado, make sure that the YAKINIKU® logo is facing forward. In case of incorrect placement, the vent will open when the lid is lifted. To adjust the ventilation, simply turn the device into the correct position. Make sure that the chimney opening (10) is firmly in place before lifting the Kamado lid.

STEP 10 - Remove the 8x pre-mounted convex nuts and 8x pre-mounted split rings (no longer necessary) from the pre-mounted bolts on the metal band on the Kamado-body (9). Place the 4x brackets (12) on the pre-mounted bolts and make sure the opening for the shelves is facing upwards. Secure by re-attaching the 8x capnuts and tighten with the included key. Make sure that the capnuts are not tightened too tightly, as this-can damage the Kamado body (9).

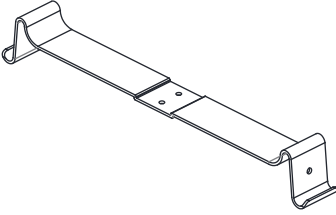
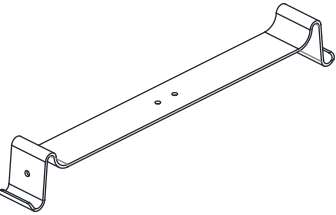
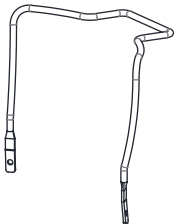
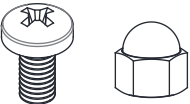
STEP 11 - Slide each side shelf (13) onto the brackets (12).

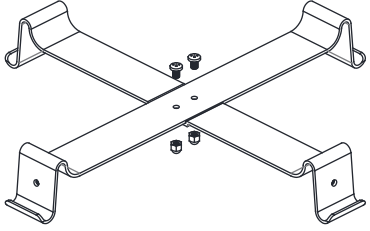
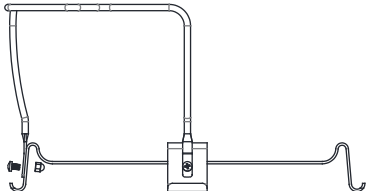
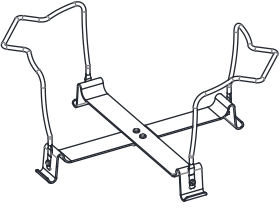
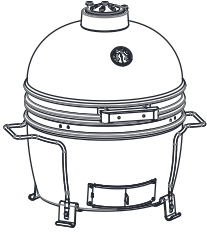
STEP 12 - Insert the fireplace section (8) into the Kamado body (9). Then place the coal basket (7).

STEP 13 - Place the stainless steel grill grill (16) in the Kamado body (9).

6.2 ASSEMBLY MINI (11")

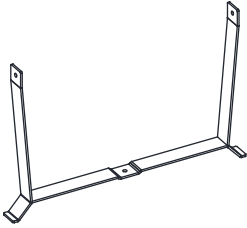
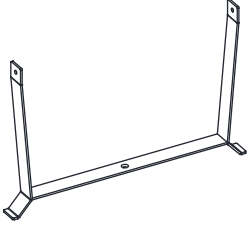
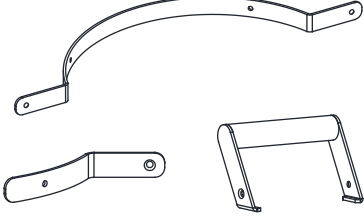
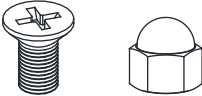
Important! - Remove all packaging before use, but keep the safety instructions and keep them with this product. Make sure the lid is closed for assembly.

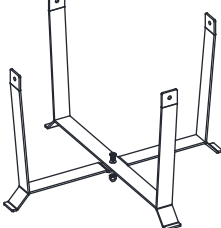
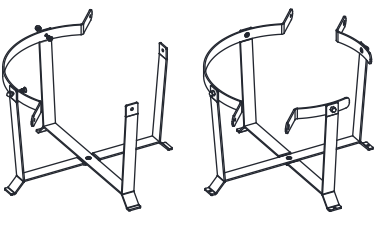
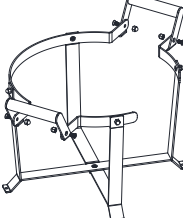
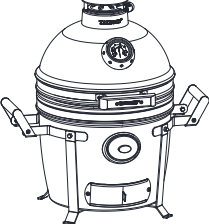
1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Grill Handle

6 x Screws (M6x12mm) & 6 x Acorn Nut


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then screw it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Used 2 screws and nuts to assemble the handle to the cart legs by hand. Then repeat this step on the other side of the cart legs.
	
Step 3	Tighten all the 6 screws by wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.3 ASSEMBLY COMPACT (13")

Important! - Remove all packaging before use, but keep the safety instructions and keep them with this product. Make sure the lid is closed for assembly

1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Carrier Handle & 1x Back Band & 2x Front Bands

9 x Screws (M6x12mm) & 9 x Acorn Nuts


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then tighten it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Use 2 screws and nuts to assemble the back band to the cart leg by hand. Then use 1 screw and nut to assemble the front band on the other side of the cart leg then repeat.
	
Step 3	Attach the two carrier handles to the cart with screw driver. Then tighten all screws & acorn nuts with wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.4 LIGHTING

1. Open the lid and remove the grill.
2. Fill the YAKINIKU® with charcoal until the round air vents. Please note: never fill up above the coal basket.
3. Open the ventilation slide at the bottom and the sliding cap on top to the maximum.
4. Light 3 to 4 firelighters and spread them in the middle between the charcoal.

The firelighters can be bought on the website <https://www.yakinikugrill.com/>

5. Close the lid and let the temperature rise.
6. Wait until the YAKINIKU® is at 150°C degrees before placing back the grill or other accessories.
7. When the thermometer indicates the desired temperature (normally between 150°C and 200°C), you need to reduce the ventilation by putting the sliding hood and ventilation slide in the correct position. Warming lasts no more than 20 minutes. You can control the temperature even more accurately afterwards. An opening of 0.5 cm below and above is the most common position. The bigger the opening, the higher the temperature.
8. As soon as the thermometer indicates the desired temperature, you can start grilling.
9. After barbecuing, both vents must be closed to extinguish the fire. The fire will go out quickly and the YAKINIKU® will cool down slowly. Try not to move the YAKINIKU® until it has completely cooled down.

Tip: For best results, use 100% natural charcoal.

6.5 CLEANING

Follow some basic maintenance instructions to make your YAKINIKU® look better and grill better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, the accumulated ash and old charcoal must be removed from the boiler and ash before use. Before you do that, make sure that all charcoal is completely extinguished and the grill cooled down.
- You may see “paint-like” flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke fumes slowly oxidize into carbon and are deposited on the inside of the lid. Brush the charred grease from the inside of the lid with a stainless steel grill brush. To minimize accumulation, the inside of the lid can be taken off with a paper towel after grilling while the grill is still warm (not hot).

- If your grill is used in a particularly harsh environment, you should clean the outside more often. Acid rain, chemicals and salt water can cause rust on the outside. YAKINIKU® recommends removing the outside of the grill with hot soapy water. Rinse the outer surfaces and let them dry thoroughly.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaning products to clean the outside of your grill.
- Use the YAKINIKU® Cleaning Set for the best result.

PRACTICAL TIPS

7.1 FAQs

How much charcoal should I use?

When using the large YAKINIKU®, you need to fill the fire tray to about 2.5 to 5 cm above the air holes. In case of the medium or small YAKINIKU® fill it up to the air holes. Charcoal has various lengths. So you don't have to count the number of coals.

Do I need to refill charcoal during the BBQ?

Normally not. The YAKINIKU® burns for hours without refilling. As the cooking temperatures are higher, the coals burn faster, but even then refills will probably not be necessary.

To keep the coals “on the back burner” after lighting or to keep dishes warm for a long time, you need to close the sliding cap completely and open the under slide about 5cm. To keep dishes warm, the temperature of your YAKINIKU® should be about 50°C

At a temperature of 180°C / 200°C

	DURATION (HOUR)
1kg charcoal	2
2kg charcoal	3,5
3kg charcoal	5
5kg charcoal	8

At a temperature of 90 °C / 100 °C

	DURATION (HOUR)
1kg charcoal	5
2kg charcoal	9
3kg charcoal	11
5kg charcoal	17

How do I re-light my YAKINIKU®?

You'll be surprised how much charcoal is left of the amount you started with. You can use it again. Before you start, the ashes must be removed. YAKINIKU® recommends emptying the ash into a metal container, no matter how “cold” the shaft is. Check the air holes. In this, small pieces of charcoal or ash sometimes accumulate, which reduces ventilation.

How do I control the temperature?

NOTE: when working with higher temperatures (from about 200°C) you should carefully open the lid a small piece so that a little air can be added. Then you can quietly open the lid completely. When the lid is quickly opened in its entirety, a recoil of the present hot air may take place. This may result in injuries.

One of the fantastic possibilities of the YAKINIKU® is to maintain the temperature. With the help of the two air sliders you can set the temperature of your kamado and it is possible to reach temperatures of more than 400°C. With these temperatures you can prepare your dishes in all possible ways, from smoking at low temperature to grilling in high heat. The outer thermometer indicates the correct temperature. Unlike other charcoal appliances, the amount of charcoal used is separate from the cooking time. You simply start with the same amount of charcoal for each meal. Afterwards, close the slide to extinguish the fire and keep the unused charcoal for another time.

What is the rotating lid and metal slider?

Your YAKINIKU® features a metal sliding lid with rotating lid. This allows the temperature to be perfectly controlled and does not need to be removed to open the lid of the YAKINIKU®. The stainless steel slider is equipped with holes so that the temperature can be set very accurately, especially for smoking dishes. The stainless steel sliding lid has a larger ventilation hole so that high temperatures are reached faster. The hat on top of the sliding lid ensures that no rain can enter through the ventilation holes.

How do I extinguish the YAKINIKU®?

Simply, by closing both ventilation holes after cooking. The fire will quickly extinguish, after which the YAKINIKU® cools down. Due to the thick ceramic walls of the YAKINIKU® it takes a hour and sometimes longer to cool down. (Remember that it is precisely then that dishes can be kept warm!) Don't use water to put out the coals.

Should special charcoal be used for the YAKINIKU®?

Don't use briquettes. We recommend the use of the 100% natural charcoal from YAKINIKU®.

Depending on your style of cooking and the number of times you use the YAKINIKU®, a bag of 10 kilos 100% natural charcoal is sufficient for many cozy YAKINIKU® evenings. Suitable types of charcoal are available through the website <https://www.yakinikugrill.com/>

Can I cook with the lid open?

No. The secret of the YAKINIKU® is to hold, circulate and control the heat. The lid must be closed so that the heat radiates from both above and from the coals. With the lid open, the YAKINIKU® is nothing but a regular, inefficient barbecue grill, causing the dishes to dry out.

Can I use my YAKINIKU® in all weathers?

The YAKINIKU® is a cooker for all weather types and can be used whenever you want to enjoy the great taste of a barbecue. Unlike metal cookers, the YAKINIKU® works very efficiently in cold weather. The YAKINIKU® is also invaluable if your power or gas supply fails. With the YAKINIKU® it's always barbecue weather.

Can I leave my YAKINIKU® outside?

Yes. The glaze layer protects your BBQ in all weather conditions. The extra accessory, the protective cover keeps the BBQ clean and protects the metal parts.

Can the YAKINIKU® be touched without danger during cooking?

The ceramics of the YAKINIKU® insulates well. While we don't recommend holding your hand against the outside, the BBQ doesn't get as hot as a metal gas or charcoal cooker.

What's the gasket for?

The heavy thick gasket of the BBQ ensures the sealing of the two parts of the BBQ and protects the lid when closed too quickly. The gasket is not expensive and may need to be replaced every two or three years. There's no asbestos in the gasket!

What is the function of the hole under the handle?

With the Wood chipper, an extra accessory, you are able to add smokewood without opening the lid. The hole for the Wood Chipper is standard on all YAKINIKU® models, with the exception of the MINI (11"). This allows you to maintain a better temperature during the process for a more accurate preparation.

7.2 GRILL TIMES AND INSTRUCTIONS

		THICKNESS/WEIGHT	ESTIMATED TOTAL GRILLING TIME
RED MEAT	STEAK; New York Stripsteak, entrecôte, tenderloinsteak, Filet Mignon	2cm thick 2,5cm thick 5cm thick	4 to 6 minutes direct high heat 6 to 8 minutes direct high heat 14 to 18 minutes 6 to 8 minutes on direct high heat and grill on indirect high heat for 8 to 10 minutes
	FLANKSTEAK	0,7 - 1 kilo, 2cm thick	8 to 10 minutes direct medium high heat
	MINCE BURGER	2cm thick	8 to 10 minutes direct medium high heat
	BEEF TENDERLOIN	1,4 tot 1,8 kilos	45 to 60 minutes 15 minutes over direct medium heat and grilled over indirect medium heat for 30 to 45 minutes over indirect medium heat
PORK	BRADWURST; fresh	85 grams	20 to 25 minutes direct low heat
	CUTLET; with or without bone	2cm thick 3 - 4 cm thick	6 to 8 minutes direct high heat 10 to 12 minutes 6 minutes on direct high heat scorch and grill on indirect high heat for 4 to 6 minutes
	RIB PIECES; baby-back-ribs, spare ribs, farming style, with bone	1,4 - 1,8 kilos	1½ to 2 hours indirect medium-high heat
	FRICANDO	0,5 kilos	30 minutes 5 minutes on direct high heat scorch and grill on indirect medium-high heat for 25 minutes
POULTRY	CHICKEN BREAST; boneless, skinless	170 tot 277 grams	8 to 12 minutes direct medium high heat
	CHICKEN TIGH; boneless, skinless	113 grams	8 to 10 minutes direct medium high heat
	PIECES OF CHICKEN; with bone, mixed	85 to 170 grams	36 to 40 minutes 6 to 10 minutes on direct low heat and 30 minutes over indirect medium heat
	CHICKEN; very	1,8 to 2,25 kilos	1 to 1¼ hours indirect medium high heat
	ROAST CHICKEN	0,7 to 0,9 kilos	60 to 70 minutes indirect medium high heat
	TURKEY; whole turkey, unfilled	4,5 to 5,5 kilos	2 to 2½ hours indirect medium high heat
FISH AND SHELLFISH	FISH FILET OF MOOT; halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, tuna	0,6 tot 1,25 cm thick 2,5 tot 3 cm thick	3 to 5 minutes direct medium high heat 10 to 12 minutes direct medium high heat
	FISH; very	0,5 kilos 1,4 kilos	15 to 20 minutes indirect medium high heat 30 to 45 minutes indirect medium high heat
	SHRIMP	14 grams	2 to 4 minutes direct high heat
VEGETABLES	ASPARGUS	1,25 cm thick	6 to 8 minutes direct medium high heat
	CORN	on the flash peeled	25 to 30 minutes direct medium high heat 10 to 15 minutes direct medium high heat
	MUSHROOM	shiitake of mushroom portobello	8 to 10 minutes direct medium high heat 10 to 15 minutes direct medium high heat
	ONION	halved 1,25 cm paste	35 to 40 minutes indirect medium high heat 8 to 12 minutes direct medium high heat
	POTATO	very 1,25 cm paste	45 to 60 minutes indirect medium high heat 9 to 11 minutes 3 minutes to boil and 6 to 8 minutes over direct medium heat

7.3 GRILLING TIPS

- Grill steaks, fish fillets, boneless chicken breast pieces and vegetables using the direct method and times as indicated in the table (or until desired cookedness), and turn the food over halfway through the grilling time.
- Grill roasts, whole chickens, pieces of bone-in chicken, whole fish and thicker slices (meat etc.) using the low temperature as indicated in the table (or until a direct-readable thermometer registers the desired internal temperature).

- Before you cut them, let the roast, the larger cuts of meat and thicker chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after grilling. The internal temperature of the meat will rise 5 to 10 degrees in that time.
- For extra “smoke taste”, you may want to add wood chips or wood chips (soaked and drained in water for at least 30 minutes) or add moistened fresh herbs such as rosemary, thyme or bay leaf drawers. These can be added during grilling with the help of the Woodchipper.
- Before you grill, food must be thawed. Otherwise, you should take into account longer grilling times when preparing frozen food.

7.4 FOOD SAFETY TIPS

- Do not defrost meat, fish or chicken to room temperature. Defrost in the fridge.
- Wash your hands thoroughly with hot soapy water before you start preparing the meal and after you have touched fresh meat, fish and chicken.
- Never place cooked food on the same plate as the unprepared food on which it was.
- Plates and cooking utensils that have been in contact with unprepared meat or fish should be washed with hot soapy water and then rinsed off.

COMPANY DATA

YAKINIKU B.V.

ADDRESS

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
The Netherlands

PHONE

+31 (0)88880600

ACCESSIBILITY

Monday till Friday: 8:30 a.m. to 5:00 p.m.

TRADING DATA

VAT number: NL856132226b01
KVK Number: 65486900

INHALT

1. INHALT	55
2. EINFÜHRUNG	56
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	57
3.1. YAKINIKU®	58
3.2. Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	58
3.3. Bauteile	59
3.4. Zubehör	59
4. GEFAHREN UND WARNUNGEN	60
4.1. Gefahren	60
4.2. Warnungen	60 - 61
4.3. Vorsichtsmaßnahmen	62
4.4. Wichtig	62
5. GARANTIE	63
5.1. YAKINIKU® voluntary guarantee®	63
5.2. Verantwortlichkeiten des Eigentümers im Rahmen dieser Garantie	64
5.3. Garantieausschluss	64 - 65
5.4. Garantiezeiten für den privaten gebrauch.	66
5.5. Gewährleistungsfristen für den professionellen Gebrauch	66
5.6. Haftungsausschlüsse	66 - 67
6. ANLEITUNG	68
6.1. Montage Medium ^(16") , Large ^(19") und XLarge ^(22")	68 - 71
6.2. Montage MINI ^(11")	72
6.3. Montage COMPACT ^(13")	73
6.4. Zündung	74
6.5. Reinigung	74 - 75
7. PRAKTISCHE TIPPS	76
7.1. FAQs	76 - 78
7.2. Grillzeiten und Anleitungen	79
7.3. Grilltipps	80
7.4. Tipps zur Lebensmittelsicherheit	80
UNTERNEHMENS DATEN	81

EINFÜHRUNG

Mit YAKINIKU® ist jeder ein Grillmeister

Jeder, der schon einmal ein Food Festival besucht hat, kennt das, man wird dauerhaft von den verlockendsten Gerüchen umgeben. Feine Aromen von Räucherholz und saftig gebratenem Fleisch. Und dann gibt es da dieses durchschnittliche Grillen in der Nachbarschaft, ai-ai-ai: hohe Flammen und dicke stinkende Rauchwolken, mit rohem und verbranntem Fleisch als Ergebnis. Dies gehört nun der Vergangenheit an, denn mit dem YAKINIKU® ist jeder ein Grillmeister!

Einfache Bedienung, professionelles Ergebnis

Der YAKINIKU®, was auf Japanisch gegrilltes Fleisch bedeutet, ist ein Kamado Grill nach klassischem japanischem Vorbild. Die ovale Form des Kamado fördert die Zirkulation der heißen Luft. Da sich die Sauerstoffzufuhr sehr einfach regeln lässt, ist die Temperatur im YAKINIKU® immer unter Kontrolle. Es ist super einfach, das Fleisch bei einer hohen Temperatur zu grillen und dann bei niedriger Temperatur weiter garen zu lassen. Der YAKINIKU® besteht aus 33 mm dicker Keramik und kann so die Hitze besser halten als andere Kamados. Aufgrund der Wärmespeicherung ist der Kohleverbrauch 50 bis 70 Prozent niedriger als bei offenen Grills, wo überall Sauerstoff ist.

Fleisch, Fisch, Pizza, Brot und sogar Desserts im Handumdrehen

Der YAKINIKU® ist der ultimative Kamado für jeden, der den rauchigen Grillgeschmack liebt. Mit dem Woodchipper ist es sehr einfach, dem Fleisch oder Fisch – sogar Pizza oder Brot auf dem Pizzastein – ein rauchiges Aroma zu verschaffen. Und sogar Desserts sind möglich. Denken Sie an gegrillte Ananas oder cremige Brownies. Und das Alles ohne Öffnen der Haube und Wärmeverlust im YAKINIKU®! Auch für Long Jobs ist der YAKINIKU® der Kamado der Wahl. Für die perfekte Zubereitung von Pulled Pork oder Spareribs hat der YAKINIKU® im Handumdrehen die richtige Temperatur.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

3.1. YAKINIKU®

Der YAKINIKU® ist ein Kamado Grill aus extra dicker Keramik von höchster Qualität in Kombination mit dem sehr starken Mineral Cordierit. Der YAKINIKU® Kamado 19" ist sogar aus 33 mm dicker Keramik. Daher ist der YAKINIKU® beständig gegen alle Wetterbedingungen und Temperaturschwankungen. Dieser Kamado wartet selbst im Winter auf seinen Einsatz.

Sämtliche Metall Komponenten bei den YAKINIKU® Kamados sind aus 304er Edelstahl. Dies ist der beste Stahl, wenn es um Hitzebeständigkeit geht. Kurz gesagt, dieser Kamado ist gegen alle Wetterbedingungen beständig, mehr als andere Kamados.

Der Rauchabzug des YAKINIKU® ist ebenfalls aus 304er Edelstahl und daher absolut rostfrei.

Das Aschefach des YAKINIKU® ist besonders großzügig dimensioniert, so dass es mehr Asche fasst als herkömmliche Kamado Grills.

Die Abdichtung des YAKINIKU® ist optimal, dank der enthaltenen Fiberglas-/Filzdichtungen, die aus nicht brennbarem Material bestehen.

Die Sauerstoffzufuhr des YAKINIKU® ist in Maßeinheiten unterteilt. So lässt sich die Luftzufuhr jederzeit optimal regulieren. Zudem ist die Öffnung durch ein Gitter gegen das Herausfallen von glühender Kohle geschützt.

Die Woodchipper Öffnung ist luftdicht und doppelt isoliert, so dass ein Verbrennen der Finger fast ausgeschlossen ist. Dank des Bajonettsystems ist die Öffnung für den Woodchipper leicht zu bedienen, ohne das Keramikgehäuse zu beschädigen

3.2. BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN UND AUFBEWAHREN

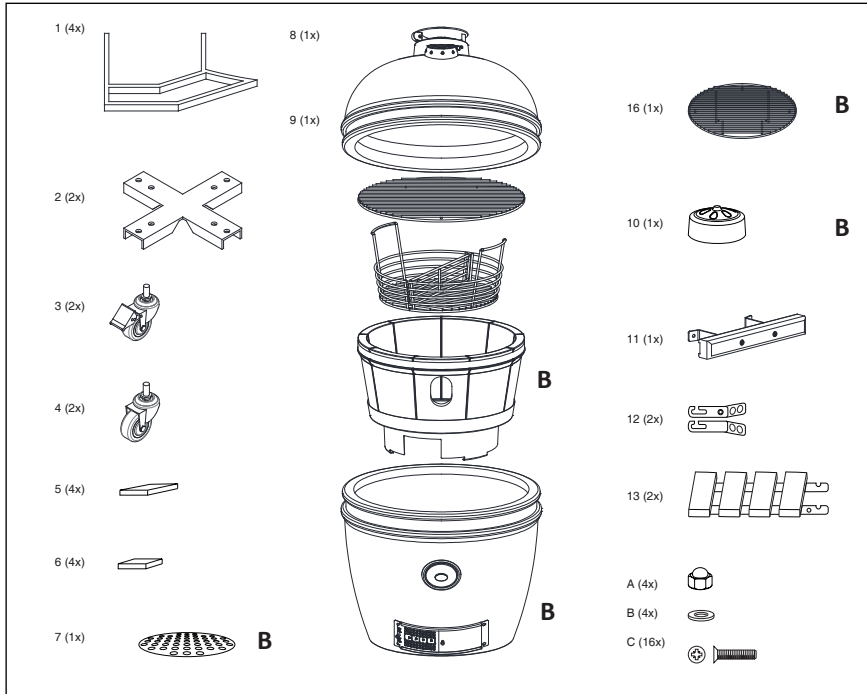
Diese Anleitung gehört zu dem Kamado Grill. Sie enthält wichtige Informationen zum Aufbau und zur Bedienung des Produktes. Lesen Sie die Anleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Die Nichtbefolgung dieser Anleitung durch den Nutzer kann zu schweren Verletzungen oder Produktschäden führen.

Diese Bedienungsanleitung basiert auf den Normen und Vorschriften, die in der Europäischen Union gelten. Außerhalb der EU müssen Sie ebenfalls die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze berücksichtigen. Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Zwecke auf. Wenn Sie dieses Produkt an Dritte übergeben, müssen Sie auch diese Anleitung zur Verfügung stellen.

3.3 BAUTEILE

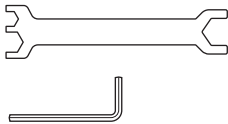
Parts List

For 11 " and 13 " we only use part B.

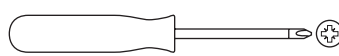


* images may deviate from reality, with the 16 inch the firebox consists of two parts and the coal basket is not included.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



3.4 ZUBEHÖR

Für den YAKINIKU® ist verschiedenes Zubehör erhältlich. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.montargo.de

GEFAHREN UND WARNUNGEN

4.1 GEFAHREN

- Nicht in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen verwenden! Dieser Grill ist zur Verwendung an einem gut belüfteten Bereich im Freien bestimmt und darf nicht als Heizgerät verwendet werden. Bei der Verwendung in Innenräumen sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren körperlichen Verletzungen oder zum Tod führen können.
- Nicht in einer Garage, einem Gebäude, einem (Innen-)Durchgang oder anderen geschlossenen Räumen verwenden.
- Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder andere hochflüchtige Stoffe, um die Kohle anzuzünden. Wenn Zündflüssigkeit (nicht empfohlen) für die Holzkohle verwendet wird, muss sämtliche Flüssigkeit, die durch die Lüftungslöcher des Kessels ausgetreten ist, entfernt werden, bevor die Kohle entzündet wird.
- Fügen Sie keinen Grillanzünder oder entsprechend getränkte Kohle zu heißer oder warmer Kohle hinzu. Nach der Verwendung muss die Zündflüssigkeit gut verschlossen und in sicherer Entfernung zum Grill gelagert werden.
- Halten Sie den Bereich um den Grill frei von brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie Benzin, Alkohol, brennbare Materialien, etc.

4.2 WARNUNGEN

- Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile zusammengebaut sind. Dieser Grill muss der Montageanleitung entsprechend korrekt zusammengebaut werden. Eine falsche Montage kann gefährlich sein.
- Verwenden Sie den Grill niemals ohne eingebautes Aschefach.
- Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer höhergradig brennbaren Konstruktion.
- Der Konsum von Alkohol oder Medikamenten (mit oder ohne Rezept) kann den Anwender in seiner Fähigkeit, den Grill richtig zu montieren oder sicher zu verwenden, beeinträchtigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill verwenden. Der Grill ist während seiner Verwendung und Reinigung heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt bleiben.
- Warnung! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- Warnung! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.

- Warnung! Verwenden Sie weder Spiritus, noch Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten, um den Grill (wieder) zu zünden! Verwenden Sie nur Anzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- Dieser YAKINIKU® Grill ist nicht für die Installation in oder auf Campingwagen oder Booten bestimmt.
- Verwenden Sie den Grill nicht innerhalb von 1,5 Metern von brennbaren Materialien. Zu brennbaren Materialien gehören unter anderem Holz oder behandelte Holzdecks, Terrassen und Veranden.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine sichere und flache Oberfläche, abseits von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Tragen Sie keine lose Kleidung, während Sie den Grill zünden oder bedienen.
- Berühren Sie niemals den Grill oder das Kohlegitter, Asche oder Kohle, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
- Löschen Sie die Kohle nach dem Grillen. Schließen Sie die Lüftungen und Klappen im Deckel und schließen Sie den Deckel.
- Tragen Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie grillen, die Lüftungen (Klappen) einstellen, Kohle nachfüllen und das Thermometer oder den Deckel verwenden.
- Verwenden Sie geeignete Werkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Geben Sie die Holzkohle immer auf das (untere) Kohlegitter. Legen Sie die Kohle nicht direkt auf den Boden des Kessels.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Ablage oder überladen deren Ende.
- Werfen Sie heiße Kohle nirgendwo hin, wo darüber gelaufen werden kann oder wo sie eine Brandgefahr darstellt. Entsorgen Sie die Asche oder Kohle niemals, bevor sie vollständig erloschen und abgekühlt ist.
- Stellen Sie den Grill nicht beiseite oder lagern ihn, bevor die Asche und Kohle vollständig erloschen und abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Asche nicht, bevor die Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.
- Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel fern von heißen Grilloberflächen und Bereichen mit viel Fußverkehr.
- Warnung! Verwenden Sie den Grill nicht auf engem Raum, wie z.B. einem Haus, Zelt, Wohnwagen, Fahrzeug oder kleinem Raum. Es besteht die Gefahr von tödlichen Unfällen aufgrund einer Kohlenmonoxidvergiftung

4.3 VORSICHTSMASSNAHMEN

- Verwenden Sie kein Wasser, um Flammen zu kontrollieren oder Kohle zu löschen.
- Eine Abdeckung des Kessels mit Aluminiumfolie behindert den Luftstrom. Verwenden Sie stattdessen eine Abtropfschale, um das Bratfett des Fleisches beim direkten Grillen aufzufangen.
- Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß geprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn Sie lose Borsten auf dem Grill oder an der Bürste entdecken. YAKINIKU® empfiehlt den Kauf einer neuen Edelstahlgrillbürste zu Beginn jeden Frühlings.

4.4 WICHTIG

Entfernen Sie nicht die graue Filzumwicklung vom Rand des Unterteils oder Deckels. Do not remove the grey felt wrap from the edge of the base or lid. Diese dient zur Abdichtung.

Ölen Sie die Scharniere und Schrauben der Metallräder regelmäßig mit einem leichten Maschinenöl (oder WD-40). Die Schrauben sollten regelmäßig überprüft und bei Bedarf nachgezogen werden.

Die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Gefahren, WARNUNGEN und VORSICHTSMABNAHMEN kann zu schweren körperlichen Verletzungen oder zum Tod führen, oder Feuer und eine Explosion zur Folge haben und Sachschäden verursachen. Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, bevor Sie diesen Grill in Betrieb nehmen.

GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines YAKINIKU® Grills entschieden haben. Diese freiwillige Garantie von YAKINIKU® wird Ihnen kostenlos zur Verfügung gestellt. Sie finden hier alle Informationen, die Sie benötigen, falls Ihr YAKINIKU® Produkt widererwartend fehlerhaft funktioniert oder beschädigt wird.

Nach geltendem Recht hat der Kunde verschiedene Rechte, wenn ein Produkt fehlerhaft ist. Diese Rechte beinhalten zusätzliche Dienstleistungen oder Ersatzlieferungen, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. Innerhalb der Europäischen Union ist dies z.B. eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Tag, an dem das Produkt übergeben wird.

Diese und andere gesetzliche Rechte werden nicht von dieser Garantie berührt. Diese Garantie gewährt dem Eigentümer sogar zusätzliche Rechte außerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen.

5.1 YAKINIKU® VOLUNTARY GUARANTEE

YAKINIKU® garantiert dem Käufer eines YAKINIKU® Produktes (oder, im Falle eines Geschenkes oder einer Promotionaktion, der Person, in deren Besitz das Gerät übergeht), dass das YAKINIKU® Produkt während des unten angegebenen Zeitraums frei von Material- und Herstellungsfehlern ist, vorbehaltlich der Montage und Verwendung gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung. (Hinweis: Falls Sie Ihr YAKINIKU® Benutzerhandbuch verlieren sollten, können Sie über Ihren Fachhändler eine Ersatzkopie anfordern.)

Bei normaler Nutzung und Wartung durch einen Einfamilienhaushalt wird YAKINIKU® defekte Teile im Rahmen dieser Garantie reparieren oder ersetzen, unter Berücksichtigung der unten angegebenen Zeiträume, Einschränkungen und Ausnahmen. SOWEIT DIES NACH GELTENDEM RECHT MÖGLICH IST, WIRD DIESE GARANTIE NUR DEM URSPRÜNGLICHEN KÄUFER GEWÄHRT UND KANN NICHT AUF NACHFOLGENDE EIGENTÜMER ÜBERTRAGEN WERDEN, AUßER IM FALLE EINES GESCHENKES ODER EINER PROMOTIONAKTION, WIE OBEN GENANNT.

5.2 VERANTWORTLICHKEITEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

Für eine problemlose Gewährleistung bewahren Sie bitte Ihren original Kaufbeleg und/oder Ihre Rechnung auf. Mit der Registrierung Ihres YAKINIKU® Produkts durch Ihren Fachhändler bestätigen Sie die Gewährleistung und YAKINIKU® bekommt die Möglichkeit, Sie bei Bedarf zu kontaktieren. Die vorstehende Garantie gilt nur, wenn der Eigentümer das YAKINIKU® Produkt sorgfältig durch Befolgung aller Montageanweisungen, Gebrauchsanweisungen und vorbeugenden Wartungsanweisungen, wie in der entsprechenden Bedienungsanleitung beschrieben, behandelt, es sei denn, der Eigentümer kann nachweisen, dass der Mangel oder die Störung nichts mit der Nichterfüllung der oben genannten Verpflichtungen zu tun hat. Wenn Sie in einem Küstengebiet leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Swimmingpools platziert wird, ist die regelmäßige Reinigung und das Abspülen der Außenseite des Produkts Teil einer regelmäßigen Wartung, wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung beschrieben.

5.3 GARANTIEAUSSCHLUSS

Wenn Sie der Meinung sind, dass eine Komponente durch diese Garantie abgedeckt ist, wenden Sie sich bitte an Ihren YAKINIKU® Fachhändler. YAKINIKU® wird defekte Teile, die unter diese Garantie fallen, nach Prüfung nach eigenem Ermessen reparieren oder ersetzen. Wenn eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich ist, kann YAKINIKU® (nach Bereitschaft) den Grill durch einen neuen Grill von gleichem oder höherem Wert ersetzen. YAKINIKU® kann Sie bitten, Teile (ausreichend frankiert) zur Prüfung einzusenden.

Diese GARANTIE erlischt bei Beschädigungen, Verschleiß, Verfärbungen und/oder Rost, für die YAKINIKU® nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor YAKINIKU® niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Änderung, Vandalismus, Vernachlässigung, unsachgemäße Montage oder Installation oder durch Ausfall der normalen und routinemäßigen Wartung;
- Exposition gegenüber salziger Luft und/oder Chlor, z. B. aus Schwimmbädern, Whirlpools und Thermalbädern;

- Unwettereinflüsse wie Hagel, Hurrikans, Erdbeben, Tsunamis, Hochwasser, Tornados oder schwere Stürme.
- YAKINIKU® wird die Teile im Garantiefall per Post versenden. Thermometer, Ringe, Räder, Griffe, Federn und andere Teile müssen selbst montiert werden.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw YAKINIKU® product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een barbecue zonder toestemming van YAKINIKU® of door een niet door YAKINIKU® geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

Bei Verwendung und/oder Installation von Nicht-Originalteilen an Ihrem YAKINIKU® Produkt erlischt diese Garantie und alle daraus resultierenden Folgeschäden fallen nicht unter diese Garantie. Wenn Sie einen Grill ohne YAKINIKU® oder durch einen nicht von YAKINIKU® autorisierten Servicetechniker für andere Brennstoffe umgerüstet haben, erlischt diese Garantie.

Darüber hinaus geben wir keine Garantie für feine Risse. Die feinen Risse in der Oberfläche (Glasur) Ihres YAKINIKU® Grills können bereits beim Brennen der Keramik entstehen. Während dieses Verfahrens können sich Glasur und Keramik ausdehnen, was zu feinen Rissen führen kann. Diese feinen Haarrisse sind häufiger und sogar wünschenswert auf glasierten Oberflächen, die insbesondere hitzebeständig sein müssen. Dadurch ist die Keramik robuster und widerstandsfähiger gegen Temperaturschwankungen. Die weniger flexible Glasur kann sich mit der Keramik "ausdehnen". Diese feinen Risse sorgen dafür, dass die Keramik weniger zerbrechlich und besonders langlebig ist. Feine Risse treten nicht nur bei der Herstellung von Keramik auf, sondern zum Beispiel auch beim Malen von Ölgemälden.

Die freiwillige Garantie von YAKINIKU® tritt in Kraft, sobald Ihr Fachhändler das Produkt im montargo Webportal registriert.

5.4 GARANTIEZEITEN FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

- Grill-/Holzkohlegrills, Scharnier, Edelstahlteile, Seitenablagen, Griffe, Zubehör, etc.: zwei Jahre gegen Rost/Verbrennung
- Keramik-Feuerring und Feuerkammer: zwei Jahre gegen Risse/Verbrennung
- Deckel und Kessel (schwarz glasierte Keramik): 20 Jahre gegen Risse

KEINE GARANTIE AUF VERSCHLEISSTEILE, WIE Z.B. FILZ, HANDSCHUHE, ETC.

5.5 GEWÄHRLEISTUNGSFRISTEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH

- Grill-/Holzkohlegrills, Scharnier, Edelstahlteile, Seitenablagen, Griffe, Zubehör, etc.: ein Jahr gegen Rost/Verbrennung
- Keramikteile wie Deckel, Kessel, Feuerring und Feuerkammer: ein Jahr gegen Risse/Verbrennung

KEINE GARANTIE AUF VERSCHLEISSTEILE, WIE Z.B. FILZ, HANDSCHUHE, ETC.

5.6 HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

Abgesehen von den in dieser Garantieerklärung beschriebenen Gewährleistungen und Haftungsausschlüssen besteht ausdrücklich keine weitere Garantie oder freiwillige Haftung, die über die für YAKINIKU® geltende zivilrechtliche Haftung hinausgeht. Situationen oder Ansprüche, in denen YAKINIKU® gesetzlich zwingend haftbar ist, sind durch diese Garantieerklärung nicht beschränkt oder ausgeschlossen.

Nach den entsprechenden Garantiefristen gilt keine Garantie. Garantien, die von einer anderen Person, einschließlich Händlern oder Einzelhändlern, in Bezug auf ein Produkt (z. B. "erweiterte Garantien") ausgestellt werden, sind für YAKINIKU in keiner Weise bindend. Diese Garantie erlaubt nur die Reparatur oder den Austausch defekter Teile oder Produkte.

Unter keinen Umständen wird eine Korrekturmaßnahme jeglicher Art im Rahmen dieser freiwilligen Garantie einen höheren Wert haben als der Preis, für den das YAKINIKU® Produkt verkauft wird.

Sie übernehmen das Risiko und die Haftung für Verluste, Schäden oder Verletzungen für Sie und Ihr Eigentum und/oder andere und deren Eigentum durch unsachgemäße Verwendung des Produkts oder durch Nichtbefolgung der YAKINIKU® Anweisungen in der entsprechenden Bedienungsanleitung.

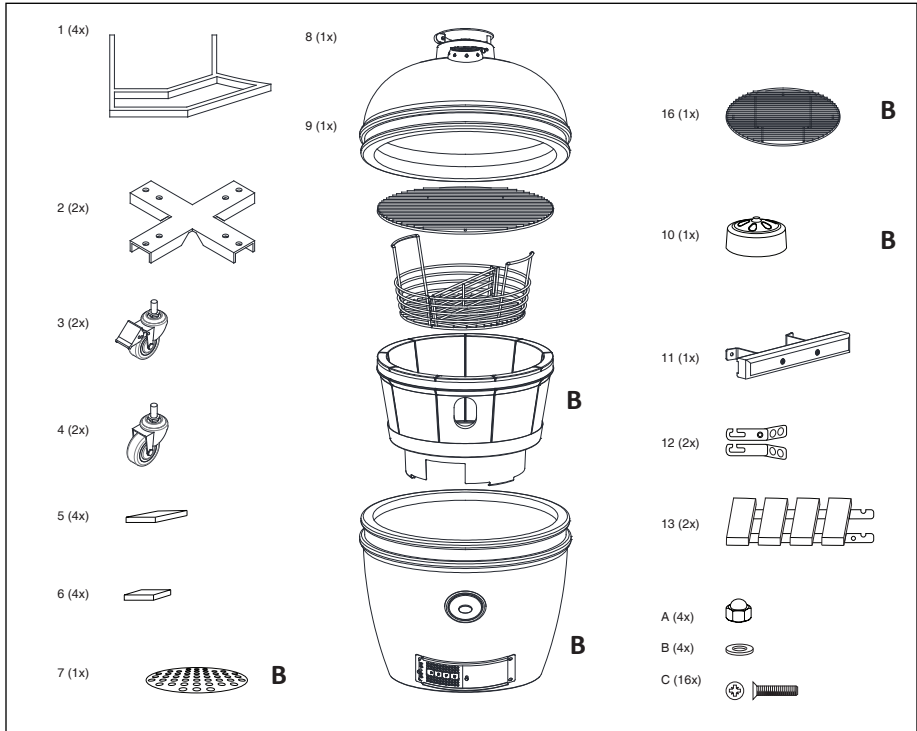
Teile und Zubehör, die im Rahmen dieser Garantie ersetzt werden, gelten nur für den Rest der oben genannten ursprünglichen Gewährleistungsfrist(en).

Diese Garantie gilt für die Nutzung in privaten Einfamilienhaushalten und nicht für YAKINIKU® Grills, die im kommerziellen oder gemeinschaftlichen Umfeld oder mit mehreren Geräten wie Restaurants, Hotels, Resorts oder Ferienwohnungen verwendet werden.

YAKINIKU® kann von Zeit zu Zeit das Design seiner Produkte ändern. Nichts in dieser Garantie sollte als Verpflichtung für YAKINIKU® ausgelegt werden, solche Designänderungen bei zuvor hergestellten Produkten umzusetzen, noch als Anerkennung eines Mangels eines früheren Designs ausgelegt zu werden.

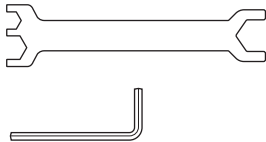
ANLEITUNG

6.1 MONTAGE MEDIUM (16"), LARGE (19") EN XLARGE (22")



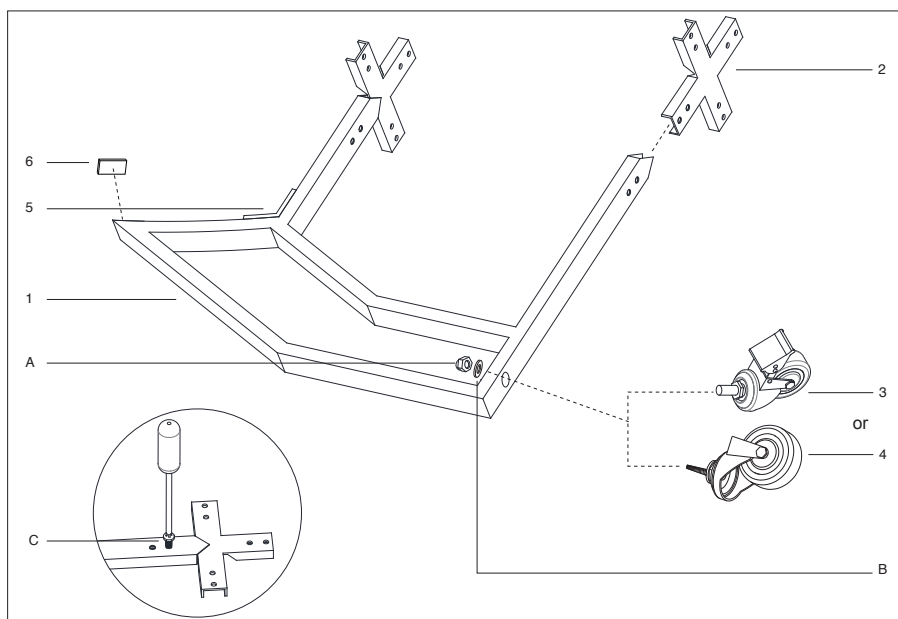
*afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijkheid, bij de 16 inch bestaat de firebox uit twee delen en wordt de kolenmand niet meegeleverd.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)





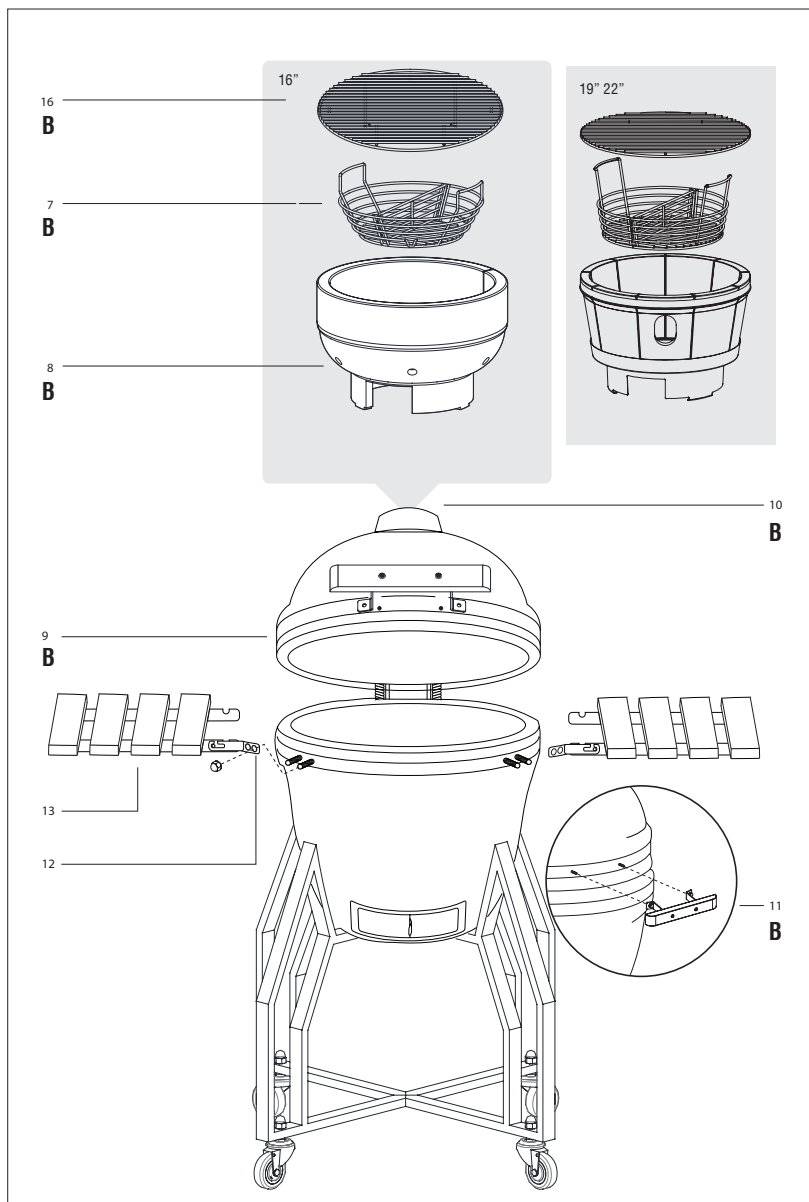
Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber haben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel für die Montage geschlossen ist.

SCHRITT 1 – Befestigen Sie 4x lange Dichtungen/selbstklebende Dämpfer (5) und 4x kurze Dichtungen/ selbstklebende Dämpfer (6) an den 4x Standardbeiteilen (1), wie abgebildet.

Stellen Sie sicher, dass die lange Dichtung (5) an der Innenseite des schrägen Beinteils befestigt ist und die kurze Dichtung (6) am Ende des Standardbeinteils (1).

SCHRITT 2 – Befestigen Sie ein Schwenkrad an jedem Standardbeinteil (1) indem Sie den vorbefestigten Bolzen an den Schwenkrädern (3 und 4) durch das Loch im Standardbeinteil (1) drücken, den Ring (B) hinzufügen und mit 1 x Hutmutter (A) sichern. Mit dem beiliegenden Schlüssel festziehen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Beinteile (1).

SCHRITT 3 – Legen Sie 2x Kreuzverbindungen (2) in die offenen Enden von 1 x Standardbeinteil (1) mit der flachen Seite nach unten zum Schwenkrad zeigend ein. Setzen Sie 2 x Schrauben (C) in jede Kreuzverbindung (2) um Sie an Ort und Stelle zu halten. Noch nicht vollständig festziehen.



SCHRITT 4 – Bringen Sie die 3x verbleibenden Standbeinteile (1) locker mit 12x Schrauben (C) an die Kreuzverbindungen (2) an. Achten Sie darauf, dass die 2x Räder mit Bremse (3) auf der Rückseite des montierten Gestells angebracht werden. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen (5 und 6) nach oben zeigen.

DE

SCHRITT 5 – Ziehen Sie alle 16x Schrauben (C) mit einem Kreuzkopfschraubendreher fest, um sicherzustellen, dass das Gestell stabil und standfest ist.

SCHRITT 6 – Drücken Sie die Hebel an den Schwenkrädern herunter.

SCHRITT 7 – Heben Sie den Kamado-Korpus (9) mit mindestens 2 Personen in das Gestell. Heben Sie den Grillkörper nicht an den Scharnieren an, da dies zu Personenschäden oder Schäden am Produkt führen kann.

SCHRITT 8 – Um den Griff (11) am Deckel des Kamado-Korpus (9) zu befestigen, entfernen Sie die 2x vormontierten Überwurfmutter und Sprengringe von dem Ring um den Deckel des Kamados. Richten Sie die Löcher im Griff mit den befestigten Schrauben aus. Bringen Sie die Sprengringe wieder an und ziehen Sie die konvexe Mutter mit dem beiliegenden Schlüssel fest.

SCHRITT 9 – Bringen Sie den Rauchabzug (10) an der Oberseite des Kamado-Korpus (9) an. Bevor Sie den Deckel des Kamado anheben, achten Sie darauf, dass das YAKINIKU® Logo nach vorne zeigt. Bei einer falschen Platzierung öffnen sich die Lüftungsschlitze, wenn der Deckel angehoben wird. Um die Belüftung einzustellen, drehen Sie das Gerät einfach in die richtige Position. Achten Sie darauf, dass der Rauchabzug (10) fest an seinem Platz sitzt, bevor Sie den Deckel des Kamados öffnen.

SCHRITT 10 – Entfernen Sie die 8x vormontierten konvexen Muttern und die 8x vormontierten Sprengringe (nicht mehr notwendig) von den vormontierten Schrauben am Metallband des Kamado-Korpus (9). Setzen Sie die 4x Halterungen (12) auf die vormontierten Schrauben und achten Sie darauf, dass die Öffnungen für die Ablagen nach oben zeigen. Sichern Sie sie, indem Sie die 8x Überwurfmutter wieder anbringen und mit dem beiliegenden Schlüssel festziehen. Achten Sie darauf, dass die Überwurfmutter nicht zu fest angezogen werden, da dies den Kamado-Korpus beschädigen kann.

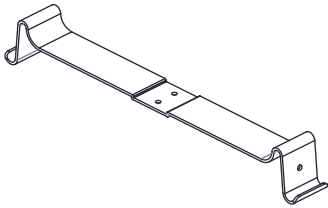
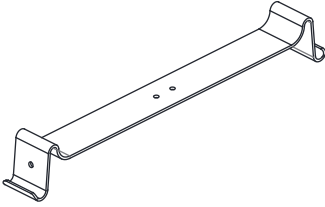
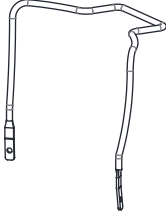
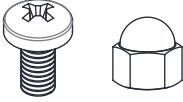
SCHRITT 11 – Schieben Sie die Seitenablagen (13) auf die Halterungen (12).

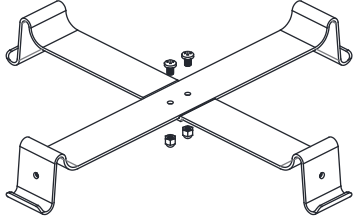
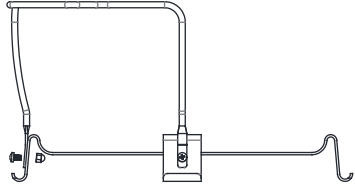
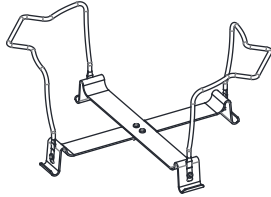
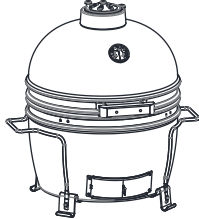
SCHRITT 12 – Setzen Sie die Feuerschale (8) in den Kamado-Korpus (9). Setzen Sie dann den Kohlekorbb (7) ein.

SCHRITT 13 – Legen Sie den Edelstahlgrillrost (16) in den Kamado-Korpus (9).

6.2 MONTAGE MINI (11")

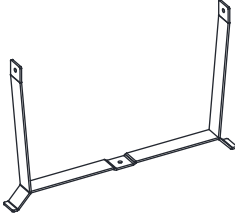
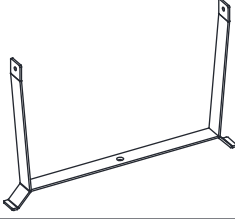
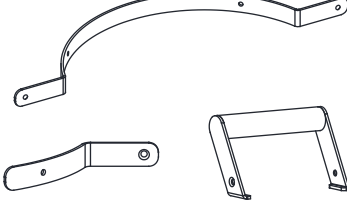

Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber haben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel für die Montage geschlossen ist.

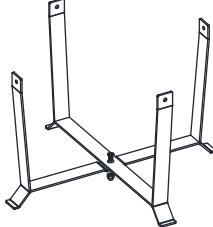
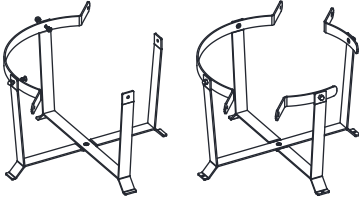
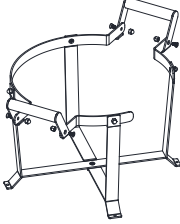
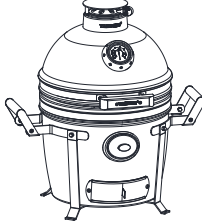
1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Grill Handle

6 x Screws (M6x12mm) & 6 x Acorn Nut


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then screw it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Used 2 screws and nuts to assemble the handle to the cart legs by hand. Then repeat this step on the other side of the cart legs.
	
Step 3	Tighten all the 6 screws by wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.3 MONTAGE COMPACT (13")

Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber haben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel für die Montage geschlossen ist.

1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Carrier Handle & 1x Back Band & 2x Front Bands

9 x Screws (M6x12mm) & 9 x Acorn Nuts


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then tighten it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)	
	Step 2	Use 2 screws and nuts to assemble the back band to the cart leg by hand. Then use 1 screw and nut to assemble the front band on the other side of the cart leg then repeat.
	Step 3	Attach the two carrier handles to the cart with screw driver. Then tighten all screws & acorn nuts with wrench.
	Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
		

6.4 ZÜNDUNG

1. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Grillrost.
2. Befüllen Sie den YAKINIKU® bis zu den runden Lüftungsöffnungen mit Holzkohle. Bitte beachten Sie: Befüllen Sie niemals über den Kohlekorb.
3. Öffnen Sie den unteren Lüftungsschieber und die obere Schiebekappe vollständig.
4. Zünden Sie 3 bis 4 Feueranzünder und verteilen Sie diese mittig in der Kohle.
5. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Temperatur steigen.
6. Warten Sie bis der YAKINIKU® 150°C erreicht hat, bevor Sie den Grillrost oder anderes Zubehör wieder auflegen.
7. Wenn das Thermometer Ihre gewünschte Temperatur anzeigt (üblicherweise zwischen 150°C und 200°C), müssen Sie die Belüftung reduzieren, in dem Sie die entsprechenden Schieber in die richtige Position bringen. Die Erwärmung dauert nicht länger als 20 Minuten. Sie können die Temperatur danach noch genauer steuern. Eine Öffnung von 0,5 cm unten und oben ist die gebräuchlichste Position. Je größer die Öffnung, desto höher die Temperatur.
8. Sobald das Thermometer die gewünschte Temperatur anzeigt, können Sie mit dem Grillen beginnen.
9. Nach dem Grillen müssen beide Lüftungsöffnungen geschlossen werden, um das Feuer zu ersticken. Das Feuer wird schnell erlöschen und der YAKINIKU® wird langsam abkühlen. Versuchen Sie nicht, den YAKINIKU® zu bewegen, bevor er vollständig abgekühlt ist.

Tip: Für beste Ergebnisse verwenden Sie 100% natürliche Holzkohle.

6.5 REINIGUNG

Befolgen Sie einige grundlegende Wartungshinweise, damit Ihr YAKINIKU® besser aussieht und auch noch in den kommenden Jahren perfekt funktioniert!

- Für einen einwandfreien Luftstrom und besseres Grillen muss die angesammelte Asche und alte Kohle vor dem Gebrauch aus dem Kessel und dem Aschefach entfernt werden. Bevor Sie dies tun, stellen Sie sicher, dass die gesamte Kohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Es kann sein, dass Sie „lackartige“ Flecken an der Innenseite des Deckels sehen. Während des Gebrauchs oxidieren Fett- und Rauchdämpfe langsam zu Kohlenstoff und lagern sich auf der Innenseite des Deckels ab. Bürsten Sie das verkohlte Fett mit einer Edelstahlgrillbürste vom Inneren des Deckels ab. Um die Ansammlung zu minimieren, kann die Innenseite des Deckels nach dem Grillen mit einem Papiertuch abgewischt werden, solange der Grill noch warm (nicht heiß) ist.

- Wenn Ihr Grill in einer besonders rauen Umgebung verwendet wird, sollten Sie die Außenseite öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können Rost an der Außenfläche verursachen. YAKINIKU® empfiehlt, die Außenseite des Grills mit heißem Seifenwasser abzuwaschen. Spülen Sie die Außenflächen nach und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel, um den Grill von außen zu reinigen.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie das YAKINIKU® Reinigungsset.

PRAKTISCHE TIPPS

7.1 FAQs

Wie viel Holzkohle sollte ich verwenden?

Wenn Sie den großen YAKINIKU® verwenden, müssen Sie die Feuerschale bis ungefähr 2,5 bis 5 cm über den Luftlöchern befüllen. Bei dem mittleren oder kleinen YAKINIKU® füllen Sie bis zu den Luftlöchern auf. Da Holzkohle in ihrer Größe sehr variiert, gibt es keine Angaben zur Menge der Kohlestücke.

Muss ich während des Grillens Kohle nachfüllen?

Normalerweise nicht. Der YAKINIKU® brennt stundenlang, ohne nachzufüllen. Wenn die Gartemperaturen höher sind, verbrennt die Kohle schneller, aber selbst dann wird wahrscheinlich kein Nachfüllen nötig sein.

Um die Kohle nach dem Zünden länger brennen zu lassen oder Gerichte über längere Zeit warm zu halten, müssen Sie die Schiebekappe ganz schließen und den unteren Schieber ca. 5 cm öffnen. Zum Warmhalten von Speisen sollte Ihr YAKINIKU® eine Temperatur von ca. 50°C haben.

Bei einer Temperatur von 180°C / 200°C

Bei einer Temperatur von 90 °C / 100 °C

	DAUER (STUNDEN)
1kg Holzkohle	2
2kg Holzkohle	3,5
3kg Holzkohle	5
5kg Holzkohle	8

	DAUER (STUNDEN)
1kg Holzkohle	5
2kg Holzkohle	9
3kg Holzkohle	11
5kg Holzkohle	17

Wie zünde ich meinen YAKINIKU® erneut an?

Sie werden überrascht sein, wieviel Kohle von der Menge übrigbleibt, mit der Sie begonnen haben. Diese können Sie noch einmal verwenden. Bevor Sie beginnen, muss die Asche entfernt werden. YAKINIKU® empfiehlt, dass die Asche in einen Metallbehälter gefüllt wird, egal wie "kalt" sie zu sein scheint.

Überprüfen Sie die Luftlöcher. Manchmal sammeln sich kleine Kohlestückchen oder Asche darin an, was die Luftzirkulation einschränkt.

Wie steuere ich die Temperatur?

HINWEIS: Wenn Sie mit höheren Temperaturen arbeiten (ab ca. 200°C) sollten Sie den Deckel vorsichtig ein kleines Stück öffnen, damit ein wenig Luft hinzugefügt werden kann. Dann können Sie den Deckel langsam vollständig öffnen. Wenn der Deckel zu schnell ganz geöffnet wird, kann ein Rückstoß der vorhandenen heißen Luft erfolgen. Dies kann zu Verletzungen führen.

Eine der großartigen Möglichkeiten des YAKINIKU® ist es, die Temperatur lange zu halten. Mit Hilfe der beiden Lüftungsschieber können Sie die Temperatur Ihres Kamado einstellen und es können Temperaturen von mehr als 400°C erreicht werden. Mit diesen Temperaturen können Sie Ihre Speisen auf die verschiedensten Arten zubereiten, vom Räuchern bei niedrigen Temperaturen bis hin zum Grillen bei großer Hitze. Das äußere Thermometer zeigt die richtige Temperatur. Im Gegensatz zu anderen Holzkohlegeräten ist die Menge der verwendeten Kohle unabhängig von der Garzeit. Beginnen Sie einfach mit der gleichen Kohlemenge für jedes Gericht. Schließen Sie anschließend die Schieber, um das Feuer zu ersticken und verwenden Sie die unverbrauchte Kohle beim nächsten Mal.

Was ist der rotierende Deckel und der Metallschieber?

Ihr YAKINIKU® verfügt über einen Metallschiebedeckel mit rotierendem Deckel. Die Temperatur kann damit perfekt gesteuert werden, ohne dass der Deckel des YAKINIKU® geöffnet werden muss und die Wärme entweicht. Der Edelstahlschieber ist mit Löchern ausgestattet, so dass die Temperatur sehr genau eingestellt werden kann, besonders zum Räuchern von Speisen. Der Edelstahl-Schiebedeckel hat ein größeres Loch, so dass hohe Temperaturen schneller erreicht werden. Die Kappe auf dem Schiebedeckel sorgt dafür, dass kein Regen durch die Lüftungslöcher eindringen kann.

Wie lösche ich den YAKINIKU®?

Ganz einfach, indem Sie nach der Zubereitung beide Lüftungslöcher schließen. Das Feuer wird schnell erlöschen und der YAKINIKU® danach abkühlen. Aufgrund der dicken Keramikwände des YAKINIKU® dauert es eine Stunde oder manchmal länger, bis er abgekühlt ist. (Denken Sie daran, dass dies genau der Zeitpunkt ist, um Gerichte warmzuhalten!) Löschen Sie die Kohle nicht mit Wasser.

Sollte für den YAKINIKU® eine spezielle Holzkohle verwendet werden?

Verwenden Sie keine Briketts. Wir empfehlen die Verwendung von 100% natürlicher Holzkohle von YAKINIKU®.

Je nach Art Ihrer Zubereitungen und der Häufigkeit der Anwendungen Ihres YAKINIKU®, reicht ein 10 kg Beutel 100% natürliche Holzkohle für viele gemütliche YAKINIKU® Abende. Geeignete Kohlearten erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler.

Kann ich mit geöffnetem Deckel garen?

Nein. Das Geheimnis des YAKINIKU® ist es, die Hitze zu halten, zu verteilen und zu steuern. Der Deckel muss geschlossen sein, damit die Hitze sowohl von oben als auch von der Kohle ausgestrahlt wird. Mit geöffnetem Deckel ist der YAKINIKU® nichts weiter als ein gewöhnlicher, ineffizienter Grill, bei dem die Gerichte austrocknen.

Kann ich meinen YAKINIKU® bei jedem Wetter verwenden?

Der YAKINIKU® ist ein Kochgerät für alle Wetterbedingungen und kann jederzeit verwendet werden, wenn Sie einen großartigen Grillgenuss erleben möchten. Im Gegensatz zu Kochgeräten aus Metall, funktioniert der YAKINIKU® äußerst effizient bei kaltem Wetter. Der YAKINIKU® ist außerdem unverzichtbar, wenn Ihre Strom- oder Gasversorgung ausfällt. Mit dem YAKINIKU® ist immer Grillwetter.

Kann ich meinen YAKINIKU® draußen lassen?

Ja. Die Glasurschicht schützt Ihren Grill gegen alle Wetterbedingungen. Als optionales Zubehör ist eine Schutzhülle erhältlich, die Ihren Grill sauber hält und die Metallteile schützt.

Kann ich den YAKINIKU® während der Verwendung gefahrlos berühren?

Die Keramik des YAKINIKU® isoliert gut. Obwohl wir Ihnen nicht empfehlen, Ihre Hände an den Grill zu halten, wird dieser nicht so heiß wie ein Gas- oder Holzkohlegrill aus Metall.

Wozu ist die Dichtung?

Die starke dicke Dichtung des Grills sorgt für die Abdichtung der beiden Teile des Grills und schützt den Deckel, wenn er zu schnell geschlossen wird. Die Dichtung ist nicht teuer und sollte alle zwei bis drei Jahre ausgetauscht werden. Die Dichtung enthält kein Asbest!

Welche Funktion hat das Loch unter dem Griff?

Mit dem Woodchipper, einem optionalen Zubehör, können Sie Räucherholz hinzugeben, ohne den Deckel zu öffnen. Die Öffnung für den Woodchipper ist Standard bei allen YAKINIKU® Modellen, außer bei dem MINI (11"). Die Temperatur lässt sich so für eine präzisere Zubereitung besser halten.

7.2 GRILLZEITEN UND ANLEITUNGEN

		DICKE / GEWICHT	GESCHÄTZTE GESAMTGRILLZEIT
ROTES FLEISCH	STEAK ; New York Stripsteak, entrecote, lendebiefstuk, T-bone Steak en filet mignon	2cm dick 2,5cm dick 5cm dick	4 - 6 minuten direkte hohe Hitze 6 - 8 minuten direkte hohe Hitze 14 - 18 minuten 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze und bei indirekter hoher Hitze für 8 bis 10 Minuten grillen
	FLANK STEAK	0,7 - 1 kilo, 2cm dick	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze
	HACKFLEISCHBURGER	2cm dick	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze
	RINDERFILET	1,4 tot 1,8 kilos	45 - 60 minuten 15 Minuten über direkter mittelhoher Hitze und bei indirekter mittlerer Hitze für 30 bis 45 Minuten grillen
SCHWEIN	BRATWURST ; frisch	85g Würstchen	20 - 25 minuten direkte niedrige Hitze
	KOTELETT ; mit oder ohne Knochen	2cm dick 3 - 4 cm dick	6 - 8 minuten direkte hohe Hitze 10 - 12 minuten 6 Minuten auf direkter hoher Hitze schmoren und 4 bis 6 Minuten auf indirekter hoher Hitze grillen
	RIPPCHEN ; baby-back-ribs, spare ribs, farming style, mit knochen	1,4 - 1,8 kg	1½ - 2 stunden indirekte mittelhohe Hitze
	FRICANDO	0,5 kg	30 minuten 5 Minuten auf direkter hoher Hitze schmoren und 25 Minuten auf indirekter mittelhoher Hitze grillen
GEFLÜGEL	HÄHNCHENBRUST ; Ohne Knochen und Haut	170 tot 277 g	8 - 12 minuten direkte mittelhohe Hitze
	HÄHNCHENSCHENKEL ; Ohne Knochen und Haut	113 g	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze
	HÄHNCHENTEILE ; Mit Knochen, gemischt	85 - 170 g	36 - 40 minuten 6 bis 10 Minuten auf direkter niedriger Hitze und 30 Minuten über indirekter mittlerer Hitze
	HÄHNCHEN ; ganz	1,8 - 2,25 kg	1 - 1¼ stunden indirekte mittelhohe Hitze
	BRATHÄHNCHEN TRUTHAHN ; Ganzer Truthahn, ungefüllt	0,7 - 0,9 kg 4,5 - 5,5 kg	60 - 70 minuten indirekte mittelhohe Hitze 2 - 2½ stunden indirekte mittelhohe Hitze
FISCH & SCHALENTIERE	FISCH FILET ; heilbutt, Red Snapper, Lachs, Seebarsch, Schwert-fisch, Thunfisch	0,6 - 1,25 cm dick 2,5 - 3 cm dick	3 - 5 minuten direkte mittelhohe Hitze 10 - 12 minuten direkte mittelhohe Hitze
	FISCH ; ganz	0,5 kg 1,4 kg	15 - 20 minuten indirekte mittelhohe Hitze 30 - 45 minuten indirekte mittelhohe Hitze
	GARNELEN	14 g	2 - 4 minuten direkte hohe Hitze
GEMÜSE	SPARGEL	1,25 cm dick	6 - 8 minuten direkte mittelhohe Hitze
	MAIS	am kolben geschält	25 - 30 minuten direkte mittelhohe Hitze 10 - 15 minuten direkte mittelhohe Hitze
	PILZ	shiitake oder mushroom portobello	8 - 10 minuten direkte mittelhohe Hitze 10 - 15 minuten direkte mittelhohe Hitze
	ZWIEBEL	Halbiert 1,25 cm scheiben	35 - 40 minuten indirekte mittelhohe Hitze 8 - 12 minuten direkte hohe Hitze
	KARTOFFEL	ganz 1,25 cm scheiben	45 - 60 minuten indirekte mittelhohe Hitze 9 - 11 minuten 3 Minuten zum Kochen und 6 bis 8 Minuten über direkter mittlerer Hitze

7.3 GRILLTIPPS

- Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hähnchenbrust ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode und den in der Tabelle angegebenen Zeiten (oder bis zum gewünschten Gargrad) und wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit
- Grillen Sie Braten, ganze Hähnchen, Hähnchenteile mit Knochen, ganzen Fisch oder dicke Scheiben (Fleisch etc.) bei niedriger Temperatur, wie in der Tabelle angegeben (oder bis ein direkt ablesbares Thermometer die gewünschte Kerntemperatur anzeigt).
- Lassen Sie Ihren Braten, größere Fleischstücke und dickere Koteletts und Steaks nach dem Grillen ca. 5 – 10 Minuten ruhen, bevor Sie sie schneiden. Die Kerntemperatur wird in dieser Zeit noch ca. 5 – 10°C ansteigen.
- Für einen extra rauchigen Geschmack können Sie Räucherchips (eingeweicht in Wasser für mind. 30 Minuten und abgetropft) oder befeuchtete frische Kräuter, wie z.B. Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter, hinzufügen. Diese können während des Grillens ganz einfach mit dem Woodchipper zugefügt werden.
- Die Speisen müssen vor dem Grillen aufgetaut sein. Andernfalls müssen Sie längere Garzeiten einkalkulieren, wenn Sie gefrorene Speisen grillen.

7.4. TIPPS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Zimmertemperatur auf. Tauen Sie es im Kühlschrank auf.
- Waschen Sie sich gründlich die Hände mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Zubereitung von Speisen beginnen und nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch oder Geflügel berührt haben.
- Legen Sie fertig gegarte Speisen niemals auf die gleiche Platte, auf der zuvor das rohe Lebensmittel lag.
- Platten und Kochutensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt waren, sollten mit heißem Seifenwasser gewaschen und anschließend ab gespült werden.

UNTERNEHMENS DATEN

Vertrieb D/A/CH

montargo GmbH

Dörnbergstr. 27-29
D-34233 Fulda (Germany)

info@montargo.de
www.montargo.de

Hersteller:
YAKINIKU B.V.

INDEX

1. INDEX	82
2. INTRODUCTION	83
3. INFORMATIONS GÉNÉRALES	84
3.1. YAKINIKU	84
3.2. Lire et enregistrer le guide de l'utilisateur	85
3.3. Composants – liste des pièces	86
3.4. Accessoires	86
4. DANGER ET AVERTISSEMENTS	87
4.1. Dangers	87
4.2. Alertes	87 - 88
4.3. Précautions	89
4.4. Important	89
5. GARANTIE	90
5.1. Garantie volontaire YAKINIKU®	90
5.2. Responsabilités du propriétaire au titre de cette garantie	91
5.3. Vérification de la garantie / exclusion de garantie	91 - 92
5.4. Périodes de garantie pour usage privé	92
5.5. Périodes de garantie pour un usage professionnel	92
5.6. Avis de non-responsabilité	93
6. INSTRUCTIONS	94
6.1. Assembly Medium ^(16") , Large ^(19") and XLarge ^(22")	94 - 97
6.2. Assemblée MINI ^(11")	98
6.3. Assemblage COMPACT ^(13")	99
6.4. Éclairage	100
6.5. Nettoyage	100 - 101
7. CONSEILS PRATIQUES	102
7.1. FAQs	102 - 104
7.2. Temps de cuisson et instructions	105
7.3. Conseils de grillades	105 - 106
7.4. Conseils de sécurité alimentaire	106
LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE	107

INTRODUCTION

Tout le monde est maître grill avec le YAKINIKU®

Si vous avez déjà visité un festival gastronomique, vous le savez, toute la journée vous serez enivré par de délicieuses odeurs de barbecue. Arômes subtils de bois à fumer et de viande rôtie juteuse. Mais il y a aussi le barbecue de quartier moyen: de hautes flammes et d'épais panaches de fumée malodorants, ce qui donne de la viande crue et brûlée. C'est du passé, car avec le YAKINIKU®, tout le monde est un maître grill!

Contrôle facile, résultat professionnel

Le YAKINIKU®, qui en japonais signifie viande grillée, est un grill kamado au modèle traditionnel japonais. La forme ovale du kamado fait circuler l'air chaud. Parce que vous pouvez contrôler vous-même l'apport en oxygène de manière simple, vous êtes toujours responsable de la température de votre YAKINIKU®. Il sera très facile de griller la viande à haute température et de la laisser cuire à basse température. Le YAKINIKU® est fait de céramique de 33 mm d'épaisseur, il résiste donc mieux à la chaleur que les autres kamados. L'avantage de maintenir la chaleur est que la consommation de charbon de bois est de 50 à 70% inférieure à celle d'un barbecue ouvert, où l'oxygène est partout.

Viande, poisson, pizza, pain et même desserts en un rien de temps.

Le YAKINIKU® est le kamado ultime pour tous ceux qui aiment le goût grillé fumé. Avec la déchiqueteuse à bois, vous assurez très facilement que la viande et le poisson - mais aussi la pizza ou le pain que vous faites cuire sur la pierre à pizza - aient un goût de fumée. Et vous pouvez même faire des desserts. Pensez à l'ananas grillé ou à un brownie crémeux. Tout cela sans avoir à ouvrir le couvercle et le YAKINIKU® perd sa chaleur! Aussi pour une préparation à long terme, le YAKINIKU® le kamado désigné. Pour une garniture parfaite de porc effiloché ou de côtes levées juteuses, vous apportez le YAKINIKU® à la bonne température en un rien de temps.

INFORMATIONS GENERALES

3.1. YAKINIKU®

Le YAKINIKU® est un gril kamado en céramique extra épaisse de la plus haute qualité en combinaison avec la cordiérite minérale très forte. Le YAKINIKU® LARGE (19 ") utilise même des céramiques de 33 mm d'épaisseur. Par conséquent, le YAKINIKU® résiste à toutes les conditions météorologiques et aux fluctuations de température. Même en hiver, ce barbecue kamado n'attend que vous.

Tout l'acier inoxydable utilisé pour le YAKINIKU® est du type 304. Cet acier est le meilleur choix en matière de résistance à la chaleur. Bref, ce kamado résiste à toutes les conditions météorologiques, plus que les autres kamados.

La cheminée du YAKINIKU® est également en acier inoxydable 304 et ne rouille pas du tout.

La balance du YAKINIKU® est évasée, ce qui lui permet de collecter plus de cendres que le gril kamado moyen.

La fermeture du YAKINIKU® est optimale, grâce au bord en fibre de verre / feutre inclus qui est en matériau incombustible.

L'alimentation en oxygène du YAKINIKU® est divisée en unités de mesure. De cette façon, vous définissez la même alimentation en air à chaque fois. De plus, il est équipé d'un treillis contre la perte de charbon de bois.

La déchiquteuse à bois est étanche à l'air et à double isolation afin que vous puissiez utiliser ce kamado sans vous brûler les doigts. En raison de la fermeture à baïonnette, la déchiquteuse est facile à ouvrir et à fermer sans endommager la céramique.

3.2. LIRE ET ENREGISTRER LE GUIDE DE L'UTILISATEUR

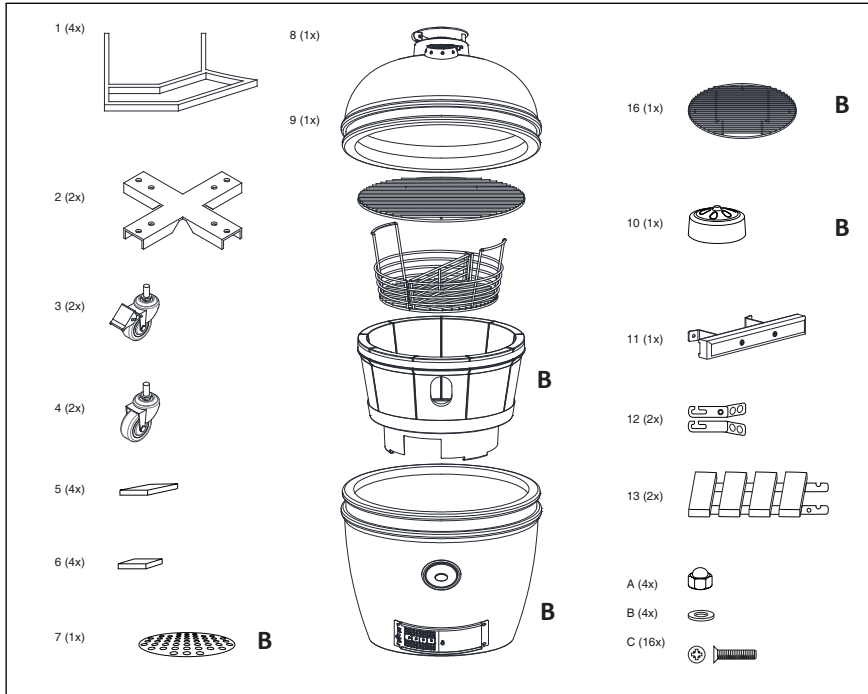
Ce manuel appartient au Kamado Grill. Il contient des informations importantes sur la configuration et l'utilisation du produit. Lisez attentivement le manuel de l'utilisateur, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ce manuel par l'utilisateur peut entraîner des blessures graves ou des dommages au produit.

Ce manuel d'utilisation est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. En dehors de l'UE, vous devez également prendre en compte les directives et les lois spécifiques à chaque pays. Conservez ce guide de l'utilisateur pour référence future. Si vous cédez ce produit à un tiers, vous devez également fournir ce manuel d'utilisation.

3.3 LISTE DES PIÈCES

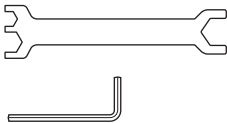
Parts List

For 11 " and 13 " we only use part B.

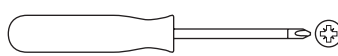


* images may deviate from reality, with the 16 inch the firebox consists of two parts and the coal basket is not included.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



3.4 ACCESSOIRES

Il existe plusieurs accessoires disponibles pour le YAKINIKU®. Vous pouvez les trouver sur le site; <https://www.yakinikugrill.com/>

DANGER ET AVERTISSEMENTS

4.1 DANGERS

- N'utilisez pas à l'intérieur! Ce gril est conçu pour une utilisation en extérieur dans un endroit bien ventilé, et n'est pas conçu comme un appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. Lorsqu'elles sont utilisées à l'intérieur, des vapeurs toxiques s'accumulent, entraînant des blessures graves ou la mort.
- Ne pas utiliser dans un garage, un bâtiment, un passage (intérieur) ou tout autre espace clos.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres substances hautement volatiles pour enflammer le charbon de bois. Lors de l'utilisation d'un fluide d'allumage (non recommandé) pour le charbon de bois, tous les liquides qui fuient par les trous de ventilation de la chaudière doivent être enlevés avant que le charbon de bois ne soit allumé.
- N'ajoutez pas de liquide allumant du charbon de bois ou de charbon de bois imbibé d'énergie au charbon de bois chaud ou tiède. Après utilisation, le liquide d'allumage doit être scellé et placé à une distance sûre du gril.
- Gardez la zone autour du gril exempte de vapeurs et de liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, les matériaux inflammables, etc.

4.2 ALERTES

- N'utilisez le gril qu'après avoir assemblé toutes les pièces. Ce gril doit être monté correctement selon les instructions de montage. Un montage incorrect peut être dangereux.
- N'utilisez jamais le gril sans un collecteur de cendres installé.
- N'utilisez pas ce gril sous une structure inflammable de niveau supérieur.
- L'utilisation d'alcool ou de médicaments disponibles avec ou sans ordonnance peut affecter la capacité de l'utilisateur à monter correctement le gril ou à l'utiliser en toute sécurité.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez le gril. Pendant la cuisson ou le nettoyage, le gril est chaud et ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- Attention! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant l'utilisation.
- Attention! Tenez les enfants et les animaux éloignés du barbecue.
- Attention! N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour (re) s'enflammer! N'utilisez que des détonateurs conformes à la norme EN 1860-3!

- Ce gril YAKINIKU® n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des camping-cars et / ou des bateaux.
- N'utilisez pas le gril à moins de 11/2 mètres de matériaux inflammables. Les matériaux inflammables comprennent, mais sans s'y limiter, le bois ou les terrasses, patios et porches en bois traité.
- Gardez toujours le gril sur une surface plane et sûre, à distance des matériaux inflammables.
- Ne faites pas griller par vent fort.
- Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le gril.
- Ne touchez jamais le gril ou la grille à charbon, les cendres ou le charbon de bois pour vous assurer qu'ils sont chauds.
- Après la cuisson, éteignez le charbon de bois. Fermez les événements et le registre du couvercle et placez le couvercle sur la chaudière.
- Utilisez des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur pendant la cuisson, le réglage des événements (amortisseurs), l'ajout de charbon de bois et l'utilisation du thermomètre ou du couvercle.
- Utilisez les bons outils avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Placez toujours le charbon de bois au-dessus de la grille à charbon (inférieure). Ne placez pas de charbon de bois directement au bas de la chaudière.
- Ne vous appuyez pas sur la table et ne surchargez pas son extrémité.
- Ne jetez jamais le charbon de bois chaud là où il peut être piétiné ou là où il présente un risque d'incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant qu'ils ne soient complètement éteints.
- Ne rangez pas le gril ou ne le rangez pas avant que les cendres et le charbon ne soient complètement éteints.
- Ne retirez pas les cendres tant que tout le charbon de bois n'est pas complètement brûlé et complètement éteint et que le gril n'a pas refroidi.
- Gardez les fils et cordons électriques éloignés des surfaces chaudes du gril et des endroits très fréquentés.
- Attention! N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, un véhicule ou un petit espace. Risque d'accidents mortels dus à une intoxication au monoxyde de carbone

4.3 PRÉCAUTIONS

- N'utilisez pas d'eau pour contrôler les torches ou éteindre le charbon de bois.
- Le fait de recouvrir la chaudière d'une feuille d'aluminium obstrue le flux d'air. Au lieu de cela, utilisez une lèchefrite pour absorber la graisse de rôtissage de la viande lors de la cuisson avec la méthode indirecte.
- Les brosses du gril doivent être vérifiées régulièrement pour déceler des fils lâches et une usure excessive. Remplacez la brosse si vous trouvez des fils lâches sur la grille du gril ou sur la brosse. YAKINIKU® recommande d'acheter une nouvelle brosse à gril en acier inoxydable au début de chaque printemps.

4.4 IMPORTANT

Ne retirez pas le feutre gris du bord de la base ou du couvercle. Ce joint assure l'étanchéité. Huiler régulièrement les charnières et les boulons des pneus métalliques avec une huile légère pour machine (ou WD-40). Les boulons doivent être vérifiés régulièrement et, si nécessaire, resserrés.

Le non-respect des dangers, AVERTISSEMENTS et PRÉCAUTIONS contenus dans ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ou peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité contenues dans ces instructions avant d'utiliser ce gril.

GARANTIE

Merci beaucoup pour votre achat d'un gril YAKINIKU®.

Cette garantie volontaire de YAKINIKU® vous est fournie gratuitement. Vous trouverez ici toutes les informations dont vous avez besoin pour réparer votre produit YAKINIKU® dans le cas peu probable de dysfonctionnements ou de défauts.

En vertu de la loi applicable, le client dispose d'un certain nombre de droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent un service supplémentaire ou un remplacement, une réduction du prix d'achat et une compensation. Au sein de l'Union européenne, par exemple, il s'agit d'une garantie légale de deux ans à compter de la date de transfert du produit.

Cette garantie n'affecte pas ces droits et d'autres droits légaux. Cette garantie accorde même des droits supplémentaires au propriétaire, en dehors des dispositions légales de garantie.

5.1 GARANTIE VOLONTAIRE YAKINIKU®

YAKINIKU® offre à l'acheteur du produit YAKINIKU® (ou, en cas de cadeau ou d'action promotionnelle, à la personne pour qui il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) la garantie que le produit YAKINIKU® est exempt de matière et de fabrication défauts pendant la (les) période (s) indiquée (s) ci-dessous, sous réserve de montage et d'utilisation conformément au manuel d'utilisation joint. (Remarque: si vous perdez votre produit YAKINIKU user manual®, vous pouvez demander une copie de remplacement sur le site Web <https://www.yakinikugrill.com/> ou sur le site Web spécifique au pays auquel vous êtes référé.)

Lors de l'utilisation et de l'entretien normal d'une maison ou d'un appartement unifamiliaux, YAKINIKU réparera ou remplacera les pièces défectueuses sous cette garantie, en tenant compte des périodes, restrictions et exceptions spécifiées ci-dessous. **DANS LA MESURE QUE CELA EST POSSIBLE EN VERTU DE LA LOI APPLICABLE, CETTE GARANTIE EST UNIQUEMENT FOURNIE À L'ACHETEUR ORIGINAL ET NE PEUT ÊTRE TRANSFÉRÉE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET PROMOTIONS MENTIONNÉS CI-DESSUS.**

5.2 RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour une couverture de garantie sans tracas, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit YAKINIKU® en ligne sur <https://www.yakinikugrill.com/> ou sur le site Web spécifique au pays auquel vous êtes référé. Conservez également votre reçu d'achat et / ou votre facture d'origine. En enregistrant votre produit YAKINIKU®, vous confirmez la couverture de la garantie et il devient possible pour YAKINIKU® de vous contacter si nécessaire. La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire manipule le produit YAKINIKU® avec soin en suivant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et les instructions de maintenance préventive décrites dans le manuel d'utilisation correspondant, à moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne n'a rien à voir avec ne pas respecter les obligations ci-dessus. Si vous habitez dans une zone côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, le nettoyage et le rinçage réguliers de l'extérieur du produit font partie de l'entretien régulier, comme décrit dans le manuel d'utilisation joint.

5.3 VÉRIFICATION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE GARANTIE

Si vous pensez qu'un composant est couvert par cette garantie, veuillez contacter le service client YAKINIKU®. Pour cela, vous pouvez utiliser les coordonnées sur notre site Web <https://www.yakinikugrill.com/> (ou le site Web spécifique au pays vers lequel vous êtes référé). YAKINIKU® réparera ou remplacera les pièces défectueuses couvertes par cette garantie après examen à sa discrétion. Si la réparation ou le remplacement n'est pas possible, YAKINIKU® peut choisir (à volonté) de remplacer le barbecue par un nouveau barbecue de valeur égale ou supérieure. YAKINIKU® peut vous demander d'envoyer des pièces (suffisamment affranchies) pour inspection.

Cette GARANTIE sera annulée en cas de dommages, d'usure, de décoloration et / ou de rouille pour lesquels YAKINIKU® n'est pas responsable et qui sont causés par:

- Mauvaise utilisation, utilisation incorrecte, modification, vandalisme, négligence, assemblage ou installation inadéquats ou incapacité à effectuer l'entretien normal et de routine;
- Exposition à l'air salin et / ou au chlore provenant, par exemple, de piscines, de spas et de bains thermaux;
- Les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis, les marées hautes, les tornades ou les tempêtes violentes.

- YAKINIKU® enverra les pièces par courrier en cas de garantie. Les thermomètres, anneaux, roues, poignées, plumes et autres pièces doivent être montés vous-même.

Si l'utilisation et / ou l'installation de pièces non originales sur votre produit YAKINIKU®, cette garantie sera annulée et tout dommage consécutif en résultant ne sera pas couvert par cette garantie. Si vous faites convertir un barbecue pour d'autres combustibles sans YAKINIKU® ou par un technicien d'entretien non agréé par YAKINIKU®, cette garantie expire.

La garantie volontaire de YAKINIKU® ne s'applique que si elle est notifiée via le site Web de YAKINIKU® (www.yakinikugrill.com).

5.4 PÉRIODES DE GARANTIE POUR USAGE PRIVÉ

- Grilles / grilles à charbon, charnières, pièces en acier inoxydable, panneaux latéraux, poignées, accessoires, etc.: deux ans contre la rouille / la combustion
- Anneau de feu et foyer en céramique: deux ans contre les fissures / brûlures
- Couvercle et bouilloire (céramique émaillée noire): 20 ans contre les fissures

AUCUNE GARANTIE D'USURE ET DE PIÈCES DÉCHIRÉES EX.: FEUTRE, GANTS, ETC.

5.5 PÉRIODES DE GARANTIE POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Grilles / grilles à charbon, charnières, pièces en acier inoxydable, panneaux latéraux, poignées, accessoires, etc.: un an contre la rouille / brûlure
- Pièces en céramique telles que couvercle, chaudière, anneau de feu et boîte à feu: un an contre les fissures / brûlures

AUCUNE GARANTIE DES PIÈCES D'USURE E.G. FEUTRE, GANTS, ETC

5.6 AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Hormis la garantie et les clauses de non-responsabilité décrites dans cette déclaration de garantie, il n'y a expressément aucune autre garantie ou responsabilité volontaire allant au-delà de la responsabilité civile applicable à YAKINIKU®. Les situations ou réclamations dans lesquelles YAKINIKU® a une responsabilité obligatoire en vertu de la loi, ne sont pas limitées ou exclues par cette déclaration de garantie. Après les périodes pertinentes de cette garantie, aucune garantie ne s'applique. Les garanties émises par une autre personne, y compris les revendeurs ou détaillants, relatives à un produit (telles que les «garanties prolongées»), ne lient en aucun cas YAKINIKU®. Cette garantie ne permet que la réparation ou le remplacement des pièces ou produits défectueux.

En aucun cas, une mesure corrective de quelque nature que ce soit au titre de cette garantie volontaire n'aura une valeur supérieure au prix pour lequel le produit YAKINIKU® est vendu.

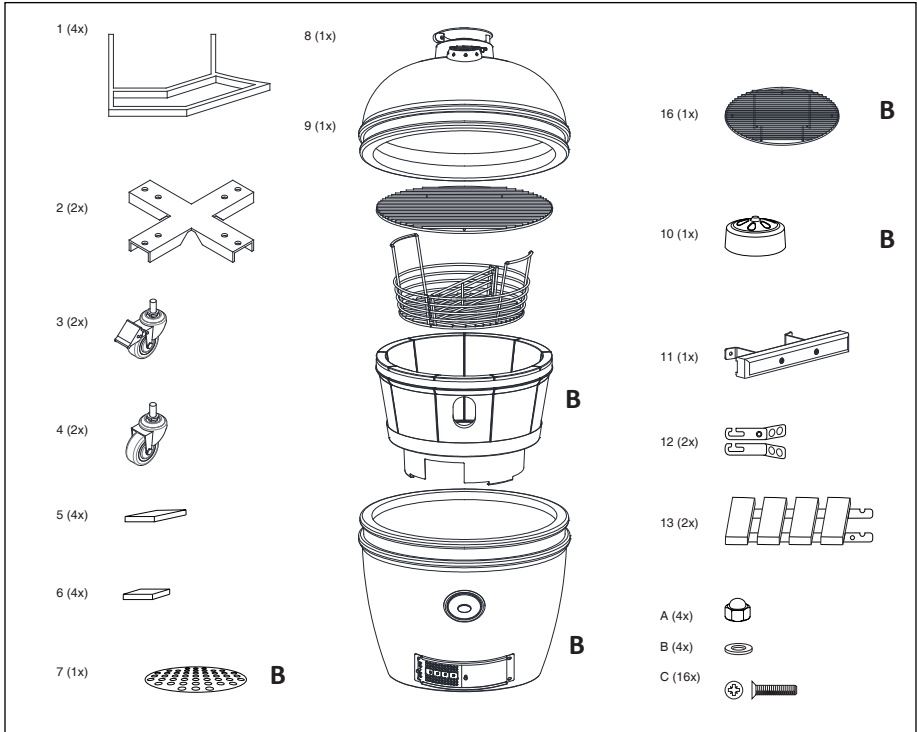
Vous acceptez le risque et la responsabilité en cas de perte, de dommage ou de blessure à vous et à votre propriété et / ou à autrui et à leurs biens en raison d'une mauvaise utilisation du produit ou du non-respect des instructions YAKINIKU® dans le manuel d'utilisation correspondant.

Les pièces et accessoires remplacés dans le cadre de cette garantie ne seront couverts que pour le reste de la ou des périodes de garantie d'origine susmentionnées. Cette garantie s'applique à une utilisation dans des maisons individuelles ou des appartements privés et ne s'applique pas aux barbecues YAKINIKU® utilisés dans des environnements commerciaux ou collectifs ou avec plusieurs unités, tels que des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature ou des locations de vacances.

YAKINIKU® peut changer la conception de ses produits de temps à autre. Rien dans cette garantie ne doit être interprété comme une obligation pour YAKINIKU® d'intégrer de telles modifications de conception dans des produits déjà fabriqués, ni être interprété comme reconnaissant qu'une conception antérieure était défectueuse.

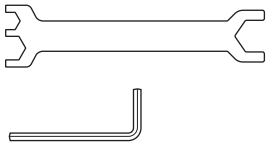
INSTRUCTIONS

6.1 ASSEMBLÉ MEDIUM (16"), LARGE (19") EN XLARGE (22")

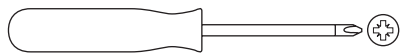


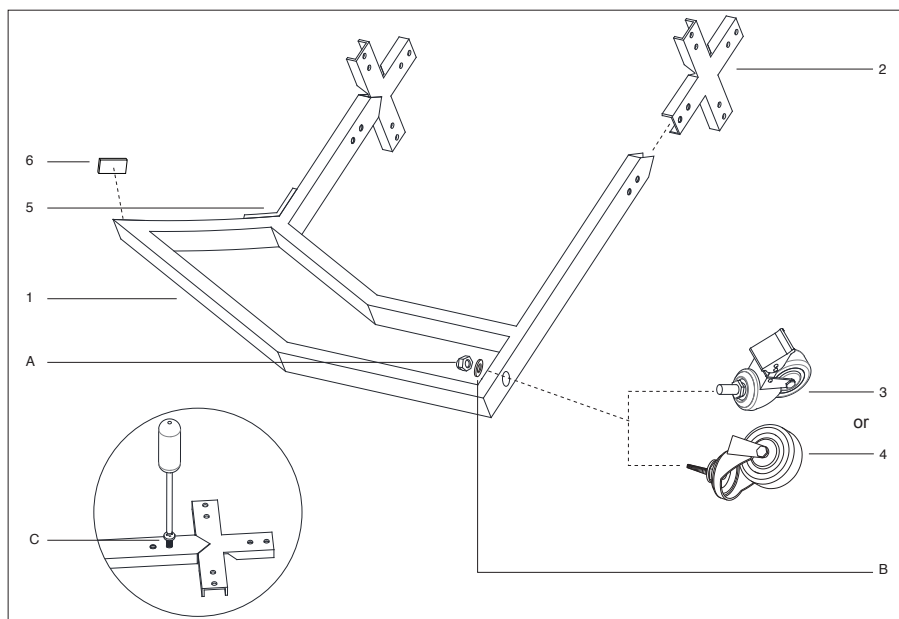
*afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijkheid, bij de 16 inch bestaat de firebox uit twee delen en wordt de kolenmand niet meegeleverd.

Required Tools (Included)



Required Tools (Not Included)



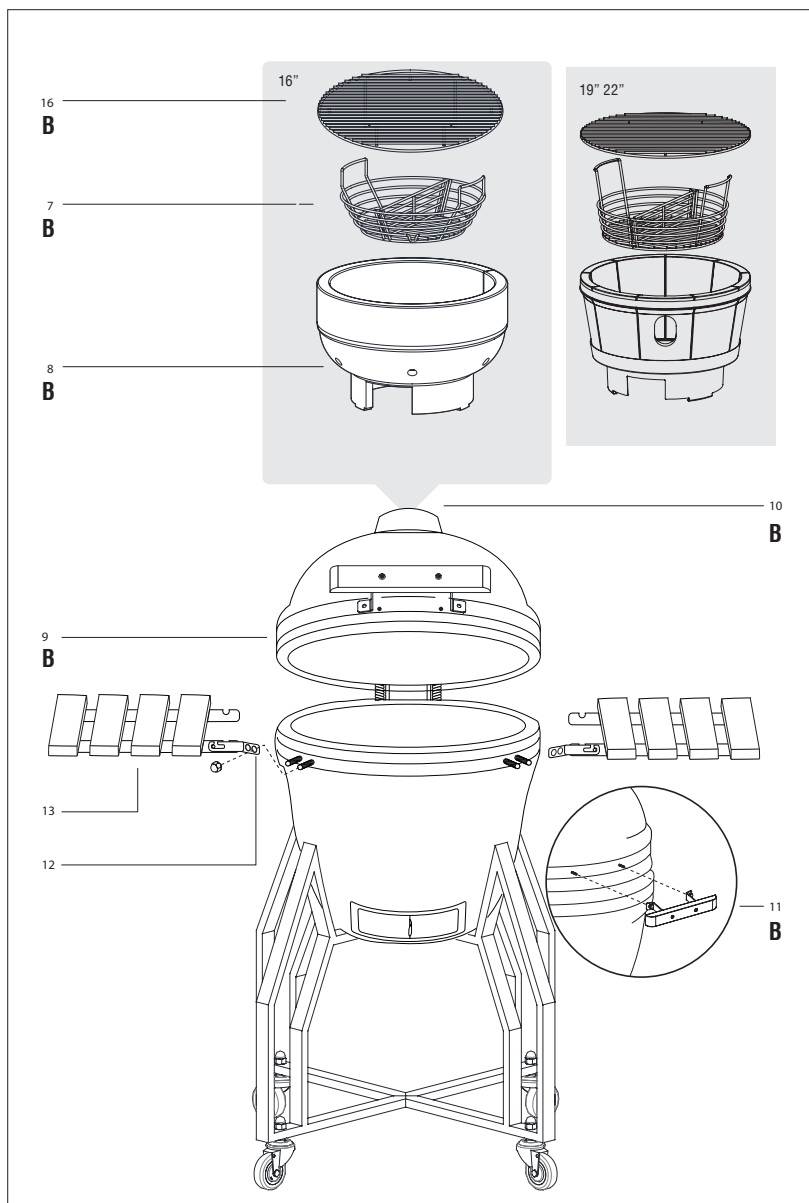


Important! - Retirez tous les emballages avant utilisation, mais gardez les consignes de sécurité et conservez-les avec ce produit. Assurez-vous que le couvercle est fermé pour l'assemblage.

ÉTAPE 1 - Fixez 4 joints longs / coussins adhésifs (5) et 4 joints courts / coussins adhésifs (6) aux 4 pattes standard (1), comme illustré. Assurez-vous que le joint long (5) est fixé à l'intérieur de la partie oblique du pied et que le joint court (6) est fixé à l'extrémité de la partie standard du pied (1).

ÉTAPE 2 - Fixez une roue pivotante à chaque section de jambe standard (1) en appuyant sur le boulon pré-attaché sur les roues pivotantes (3 et 4) à travers le trou dans la section de jambe standard (1), ajoutez l'anneau (B) et le fixer avec 1 x écrou à dôme (A). Serrez avec la clé incluse. Répétez le processus pour toutes les sections à pattes (1).

ÉTAPE 3 - Insérez 2x connecteurs croisés (2) dans les extrémités ouvertes de 1 x section de pied debout (1) avec le côté plat vers le bas vers la roue pivotante. Placez 2 vis (C) dans chaque connecteur transversal (2) pour les maintenir en place. Ne serrez pas complètement.



ÉTAPE 4 - Fixez sans serrer les 3 sections restantes des pieds du support (1) aux connecteurs croisés (2) avec 12 vis (C), assurez-vous que les 2 roues de frein (3) sont montées ensemble à l'arrière du support monté. Assurez-vous que les joints (5 et 6) pointent vers le haut.

FR

ÉTAPE 5 - Serrez les 16 vis (C) à l'aide d'un tournevis cruciforme pour vous assurer que le support est solide et stable.

ÉTAPE 6 - Abaissez les leviers des roues pivotantes.

ÉTAPE 7 - Utilisez au moins deux personnes pour placer le corps Kamado (9) dans le support. Ne soulevez pas l'appareil sur la charnière, car cela pourrait entraîner des blessures corporelles ou endommager le produit.

ÉTAPE 8 - Pour fixer le levier (11) au couvercle du corps du Kamado (9), retirez les 2x écrous borgnes pré-attachés et les anneaux fendus de la sangle du couvercle Kamado. Alignez les trous du guidon avec les vis fixes. Remplacez les anneaux fendus et serrez les écrous convexes avec la clé fournie.

ÉTAPE 9 - Placez l'ouverture de cheminée (10) sur le dessus du corps du Kamado (9). Avant de soulever le couvercle du Kamado, assurez-vous que le logo YAKINIKU® est orienté vers l'avant. En cas de placement incorrect, l'évent s'ouvrira lorsque le couvercle est soulevé. Pour régler la ventilation, tournez simplement l'appareil dans la bonne position. Assurez-vous que l'ouverture de cheminée (10) est fermement en place avant de soulever le couvercle du Kamado.

ÉTAPE 10 - Retirez les 8 écrous convexes pré-montés et les 8 anneaux fendus pré-montés (plus nécessaires) des boulons pré-montés sur la bande métallique sur le corps Kamado (9). Placez les 4x supports (12) sur les boulons pré-montés et assurez-vous que l'ouverture pour les étagères est orientée vers le haut. Fixez en remettant les écrous borgnes 8x et serrez avec la clé fournie. Assurez-vous que les écrous borgnes ne sont pas trop serrés, car cela pourrait endommager le corps du Kamado (9).

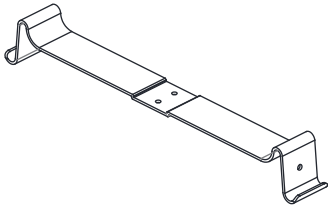
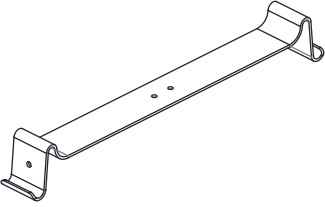
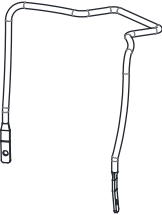
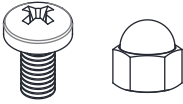
ÉTAPE 11 - Faites glisser chaque tablette latérale (13) sur les supports (12).

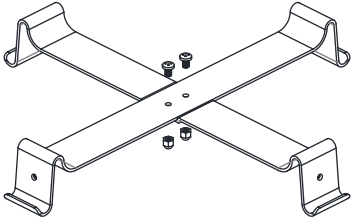
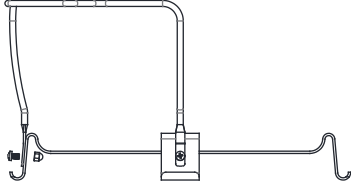
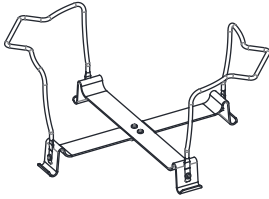
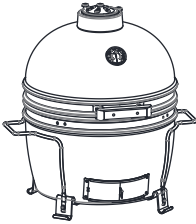
ÉTAPE 12 - Insérez la section du foyer (8) dans le corps du Kamado (9). Placez ensuite le panier à charbon (7).

ÉTAPE 13 - Placez la grille en acier inoxydable (16) dans le corps du Kamado (9).

6.2 ASSEMBLÉE MINI (11")

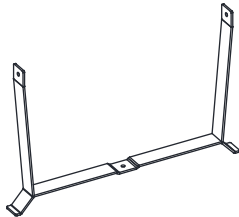
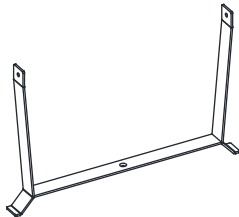
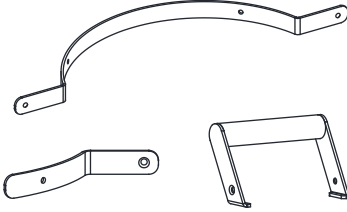

Important! - Retirez tous les emballages avant utilisation, mais gardez les consignes de sécurité et conservez-les avec ce produit. Assurez-vous que le couvercle est fermé pour l'assemblage. Assemblée MINI (11 ")

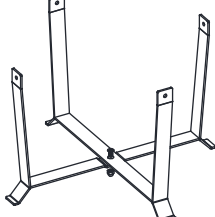
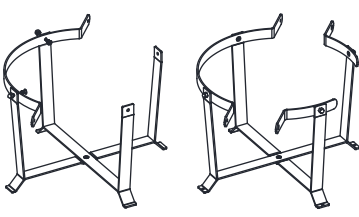
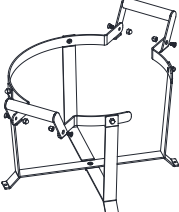
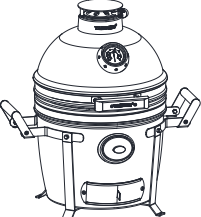
1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Grill Handle

6 x Screws (M6x12mm) & 6 x Acorn Nut


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then screw it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Used 2 screws and nuts to assemble the handle to the cart legs by hand. Then repeat this step on the other side of the cart legs.
	
Step 3	Tighten all the 6 screws by wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.3 ASSEMBLÉE COMPACT (13")

Important! - Retirez tous les emballages avant utilisation, mais gardez les consignes de sécurité et conservez-les avec ce produit. Assurez-vous que le couvercle est fermé pour l'assemblage

1 x Cart Leg 1

1 x Cart Leg 2

2 x Steel Carrier Handle & 1x Back Band & 2x Front Bands

9 x Screws (M6x12mm) & 9 x Acorn Nuts


Step 1	Insert screw through the hole of cart legs, then tighten it with the acorn nut by hand as step 1. (screws facing down)
	
Step 2	Use 2 screws and nuts to assemble the back band to the cart leg by hand. Then use 1 screw and nut to assemble the front band on the other side of the cart leg then repeat.
	
Step 3	Attach the two carrier handles to the cart with screw driver. Then tighten all screws & acorn nuts with wrench.
	
Step 4	Lift the grill from the box and put into the grill base.
	

6.4 Éclairage

1. Ouvrez le couvercle et retirez le gril.
2. Remplissez le YAKINIKU® de charbon de bois jusqu'à ce que les aérations rondes soient évacuées. Attention: ne remplissez jamais au-dessus du panier à charbon.
3. Ouvrez la glissière de ventilation en bas et le capuchon coulissant en haut au maximum.
4. Allumez 3 à 4 allume-feu et étalez-les au milieu entre le charbon de bois.

Les allume-feux peuvent être achetés sur le site <https://www.yakinikugrill.com/>

5. Fermez le couvercle et laissez la température monter.
6. Attendez que le YAKINIKU® soit à 150 ° C avant de replacer le gril ou d'autres accessoires.
7. Lorsque le thermomètre indique la température désirée (normalement entre 150° C et 200 ° C), vous devez réduire la ventilation en mettant la hotte coulissante et la glissière de ventilation dans la bonne position. Le réchauffement ne dure pas plus de 20 minutes. Vous pouvez contrôler la température encore plus précisément par la suite. Une ouverture de 0,5 cm en dessous et au-dessus est la position la plus courante. Plus l'ouverture est grande, plus la température est élevée.
8. Dès que le thermomètre indique la température souhaitée, vous pouvez commencer à griller.
9. Après la cuisson au barbecue, les deux événements doivent être fermés pour éteindre le feu. Le feu s'éteindra rapidement et le YAKINIKU® refroidira lentement. Essayez de ne pas déplacer le YAKINIKU® avant qu'il ne soit complètement refroidi.

Conseil: pour de meilleurs résultats, utilisez du charbon de bois 100% naturel.

6.5 NETTOYAGE

Suivez quelques instructions d'entretien de base pour rendre votre YAKINIKU® plus beau et mieux griller pour les années à venir!

Pour une circulation d'air adéquate et une meilleure cuisson, les cendres accumulées et le vieux charbon de bois doivent être retirés de la chaudière et des cendres avant utilisation. Avant de faire cela, assurez-vous que tout le charbon de bois est complètement éteint et que le gril a refroidi.

- Vous pouvez voir des flocons «ressemblant à de la peinture» à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle avec une brosse à

gril en acier inoxydable.

Pour minimiser l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être enlevé avec une serviette en papier après la cuisson pendant que le gril est encore chaud (pas chaud).

- Si votre gril est utilisé dans un environnement particulièrement difficile, vous devez nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer de la rouille à l'extérieur. YAKINIKU® recommande de retirer l'extérieur du gril avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez les surfaces extérieures et laissez-les sécher complètement.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'extérieur de votre gril.
- Utilisez le kit de nettoyage YAKINIKU® pour obtenir le meilleur résultat.

CONSEILS PRATIQUES

7.1 FAQs

Combien de charbon dois-je utiliser?

Lorsque vous utilisez le grand YAKINIKU®, vous devez remplir le bac à feu à environ 2,5 à 5 cm au-dessus des trous d'aération. Dans le cas du YAKINIKU® moyen ou petit, remplissez-le jusqu'aux trous d'aération. Le charbon de bois a différentes longueurs. Vous n'avez donc pas besoin de compter le nombre de charbons.

Dois-je recharger du charbon de bois pendant le barbecue?

Normalement non. Le YAKINIKU® brûle pendant des heures sans se recharger. Comme les températures de cuisson sont plus élevées, les charbons brûlent plus rapidement, mais même dans ce cas, des recharges ne seront probablement pas nécessaires.

Pour garder les charbons «sur le brûleur arrière» après l'allumage ou pour garder la vaisselle au chaud pendant une longue période, vous devez fermer complètement le capuchon coulissant et ouvrir la glissière inférieure d'environ 5 cm. Pour garder les plats au chaud, la température de votre YAKINIKU® doit être d'environ 50 ° C.

À une température de 180 ° C / 200 ° C

	TEMPS (hour)
1kg charbon	2
2kg charbon	3,5
3kg charbon	5
5kg charbon	8

À une température 90 ° C / 100 ° C

	TEMPS (hour)
1kg charbon	5
2kg charbon	9
3kg charbon	11
5kg charbon	17

Comment rallumer mon YAKINIKU®?

Vous serez surpris de la quantité de charbon restant par rapport à la quantité avec laquelle vous avez commencé. Vous pouvez l'utiliser à nouveau. Avant de commencer, les cendres doivent être enlevées. YAKINIKU® recommande de vider les cendres dans un récipient en métal, peu importe le degré de «froid» de la tige.

Vérifiez les trous d'aération. En cela, de petits morceaux de charbon de bois ou de cendre s'accumulent parfois, ce qui réduit la ventilation.

Comment contrôler la température?

REMARQUE: lorsque vous travaillez à des températures plus élevées (à partir d'environ 200 ° C), vous devez ouvrir soigneusement le couvercle un petit morceau afin d'ajouter un peu d'air. Ensuite, vous pouvez tranquillement ouvrir complètement le couvercle. Lorsque le couvercle est rapidement ouvert dans son intégralité, un recul du présent air chaud peut avoir lieu. Cela peut entraîner des blessures.

L'une des fantastiques possibilités du YAKINIKU® est de maintenir la température. À l'aide des deux curseurs d'air, vous pouvez régler la température de votre kamado et il est possible d'atteindre des températures supérieures à 400 ° C. Avec ces températures, vous pouvez préparer vos plats de toutes les manières possibles, du fumage à basse température au grillage à feu vif. Le thermomètre extérieur indique la température correcte. Contrairement aux autres appareils à charbon de bois, la quantité de charbon de bois utilisée est distincte du temps de cuisson. Vous commencez simplement avec la même quantité de charbon de bois pour chaque repas. Ensuite, fermez la glissière pour éteindre le feu et conserver le charbon de bois non utilisé une autre fois.

Qu'est-ce que le couvercle rotatif et le curseur en métal?

Votre YAKINIKU® dispose d'un couvercle coulissant en métal avec couvercle rotatif. Cela permet de contrôler parfaitement la température et n'a pas besoin d'être retiré pour ouvrir le couvercle du YAKINIKU®. Le curseur en acier inoxydable est équipé de trous pour que la température puisse être réglée très précisément, en particulier pour fumer des plats. Le couvercle coulissant en acier inoxydable a un trou de ventilation plus grand pour que les températures élevées soient atteintes plus rapidement. Le chapeau sur le dessus du couvercle coulissant garantit qu'aucune pluie ne peut entrer par les trous de ventilation.

Comment éteindre le YAKINIKU®?

Simplement, en fermant les deux trous de ventilation après la cuisson. Le feu s'éteindra rapidement, après quoi le YAKINIKU® se refroidit. En raison des parois en céramique épaisses du YAKINIKU®, le refroidissement prend une heure et parfois plus. (N'oubliez pas que c'est précisément à ce moment que la vaisselle peut être maintenue au chaud!) N'utilisez pas d'eau pour éteindre les charbons.

Faut-il utiliser du charbon spécial pour le YAKINIKU®?

N'utilisez pas de briquettes. Nous recommandons l'utilisation du charbon de bois 100% naturel de YAKINIKU®. En fonction de votre style de cuisine et du nombre de fois où vous utilisez le YAKINIKU®, un sac de 10 kilos de charbon 100% naturel suffit pour de nombreuses soirées agréables YAKINIKU®. Des types de charbon de bois appropriés sont disponibles sur le site Web <https://www.yakinikugrill.com/>

Puis-je cuisiner avec le couvercle ouvert?

Non. Le secret du YAKINIKU® est de retenir, de faire circuler et de contrôler la chaleur. Le couvercle doit être fermé pour que la chaleur rayonne à la fois du dessus et des charbons. Avec le couvercle ouvert, le YAKINIKU® n'est rien d'autre qu'un barbecue ordinaire et inefficace, ce qui fait sécher la vaisselle.

Puis-je utiliser mon YAKINIKU® par tous les temps?

Le YAKINIKU® est une cuisinière pour tous les types de temps et peut être utilisé chaque fois que vous voulez profiter du bon goût d'un barbecue. Contrairement aux cuisinières en métal, le YAKINIKU® fonctionne très efficacement par temps froid. Le YAKINIKU® est également précieux en cas de panne de courant ou de gaz. Avec le YAKINIKU®, c'est toujours le temps du barbecue.

Puis-je laisser mon YAKINIKU® à l'extérieur?

Oui. La couche de glaçage protège votre barbecue dans toutes les conditions météorologiques. L'accessoire supplémentaire, la housse de protection maintient le barbecue propre et protège les pièces métalliques.

Le YAKINIKU® peut-il être touché sans danger pendant la cuisson?

La céramique du YAKINIKU® isole bien. Bien que nous ne recommandons pas de tenir votre main contre l'extérieur, le barbecue ne chauffe pas aussi bien qu'un cuiseur à gaz ou à charbon en métal.

A quoi sert le joint?

Le joint épais et épais du barbecue assure l'étanchéité des deux parties du barbecue et protège le couvercle lorsqu'il est fermé trop rapidement. Le joint n'est pas cher et peut devoir être remplacé tous les deux ou trois ans. Il n'y a pas d'amiante dans le joint!

Quelle est la fonction du trou sous la poignée?

Avec la déchiqueteuse à bois, un accessoire supplémentaire, vous pouvez ajouter du bois de fumée sans ouvrir le couvercle. Le trou pour la déchiqueteuse de bois est standard sur tous les modèles YAKINIKU®, à l'exception du MINI (11 "). Cela vous permet de maintenir une meilleure température pendant le processus pour une préparation plus précise.

7.2 TEMPS DE CUISSON ET INSTRUCTIONS

		ÉPAISSEUR/POID	ESTIMATION DU TEMPS DE PRÉPARATION
VIANDE ROUGE	BIFTECK ; New York Stripe-biefstuk, entrecôte, lendebeefstuk, T-bone Steak en fillet mignon	2cm épaisseur 2,5cm épaisseur 5cm épaisseur	4 - 6 minutes chaleur élevée directe 6 - 8 minutes chaleur élevée directe 14 - 18 minutes chaleur moyenne élevée directe 8 a 10 minutes
	BIFTECK DE FLANC	0,7 - 1 kilo, 2cm	8 - 10 minutes chaleur moyenne élevée directe
	MINCE BURGER	2cm épaisseur	8 - 10 minutes chaleur moyenne élevée directe
	BEEF TENDERLOIN	1,4 tot 1,8 poid	45 - 60 minutes a feu moyen direct et grillé a feu moyen indirect pendant 30 a 45 minutes a feu moyen indirect
PORC	SAUCISSE ; frais	85g Würstchen	20 - 25 minutes chaleur basse directe
	ESCALOPPE ; avec ou sans os	2cm épaisseur 3 - 4 cm épaisseur	6 - 8 minutes chaleur élevée directe 10 - 12 minutes 6 minutes a feu vif direct et griller a feu vif indirect pendant 4 a 6 minutes
	MORCEAUX DE CÔTES ; côtes levées de dos, côtes levées, avec os	1,4 - 1,8 poid	1½ - 2 hours indirect feu élevée
	FRICANDO	0,5 poid	30 minutes 5 minutes a feu vif direct et griller a feu moyen vif indirect pendant 25 minutes
LA VOLAILLE	POITRINE DE POULET ; sans os et peau	170 tot 277 g	8 - 12 minutes direct feu élevée
	CUISSÉ DE POULET ; sans os et peau	113 g	8 - 10 minutes direct feu élevée
	MORCEAUX DE POULET ; avec os, mixed	85 - 170 g	36 - 40 minutes 6 to 10 chaleur basse directe pendant 30 minutes
		1,8 - 2,25 poid	1 - 1¼ hours indirect feu élevée
	POULET ; Rôti	0,7 - 0,9 poid	60 - 70 minutes indirect feu élevée
	DINDE ; complete	4,5 - 5,5 poid	2 - 2½ hours indirect feu élevée
POISSON ET COQUILLAGES	POISSON FILLET ; flétan,vivaneau, rouge,saumon,espardon,thon	0,6 - 1,25 cm épaisseur 2,5 - 3 cm épaisseur	3 - 5 minutes direct feu élevée 10 - 12 minutes direct feu élevée
	POSSION ; complete	0,5 poid 1,4 poid	15 - 20 minutes indirect feu élevée 30 - 45 minutes indirect feu élevée
	CREVETTE	14 g	2 - 4 minutes chaleur élevée directe
		ASPERGES	1,25 cm épaisseur
LÉGUMES	LE BLÉ	am kolben geschält	25 - 30 minutes direct feu élevée 10 - 15 minutes direct feu élevée
	CHAMPIGNON	shiitake oder mushroom portobello	8 - 10 minutes direct feu élevée 10 - 15 minutes direct feu élevée
	ONION	Halved 1,25 cm paste	35 - 40 minutes indirect feu élevée 8 - 12 minutes chaleur élevée directe
	POMME DE TERRE	Very 1,25 cm paste	45 - 60 minutes indirect feu élevée 9 - 11 minutes 3 minutes a ébullition et 6 minutes a feu moyen direct.

7.2 CONSEILS DE GRILLADES

- Faire griller les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poitrine de poulet désossés et les légumes en utilisant la méthode directe et aux moments indiqués dans le tableau (ou jusqu'à la cuisson désirée), et retourner les aliments à mi-cuisson.
- Griller les rôtis, les poulets entiers, les morceaux de poulet avec os, le poisson entier et les tranches plus épaisses (viande, etc.) à la basse température indiquée dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture directe enregistre la température interne souhaitée).

- Avant de les couper, laissez reposer le rôti, les gros morceaux de viande et les côtelettes et les steaks plus épais pendant 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.
- Pour un «goût de fumée» supplémentaire, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des copeaux de bois (trempés et égouttés dans l'eau pendant au moins 30 minutes) ou ajouter des herbes fraîches humidifiées comme des tiroirs de romarin, de thym ou de laurier. Ceux-ci peuvent être ajoutés pendant la cuisson à l'aide de la déchiqueteuse à bois.
- Avant de griller, les aliments doivent être décongelés. Sinon, vous devez prendre en compte des temps de cuisson plus longs lors de la préparation d'aliments surgelés

7.4 CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante. Décongeler au réfrigérateur.
- Lavez-vous soigneusement les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant de commencer à préparer le repas et après avoir touché de la viande, du poisson et du poulet frais.
- Ne placez jamais les aliments cuits sur la même assiette que les aliments non préparés sur lesquels ils se trouvaient.
- Les assiettes et les ustensiles de cuisine qui ont été en contact avec de la viande ou du poisson non préparés doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, puis rincés.

LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE

YAKINIKU B.V.

ADRESSE

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen

TÉLÉPHONE

+31 (0)886880600

ACCESSIBILITÉ

Monday till Friday: 8:30 a.m. to 5:00 p.m.

LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE

VAT number: NL856132226b01

KVK Number: 65486900