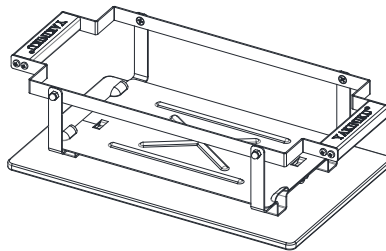
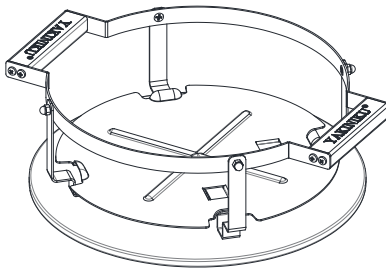




NL **GEBRUIKSAANWIJZING**
EN **INSTRUCTIONS**
DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**
FR **INSTRUCTIONS**



WWW.YAKINIKUGRILL.COM

1. INDEX INSTRUCTIONS

1. INDEX INSTRUCTIONS	17
2. INTRODUCTION	18
3. GENERAL INFORMATION	19
3.1. YAKINIKU® Shichirin	19
3.2. Read and save user guide	19
3.3. Components	20 - 21
3.4. Accessories	21
4. DANGER AND WARNINGS	22
4.1. Dangers	22
4.2. Alerts	22 - 23
4.3. Precautions	23
4.4. Important	23
5. WARRANTY	24
5.1. Disclaimers	24 - 25
6. INSTRUCTIONS	26
6.1. Assembly Shichirin round	26 -27
6.2. Assembly Shichirin rectangular	28 - 29
6.3. Lighting	30
6.4. Cleaning	30
COMPANY DATA	31

2. INTRODUCTION

“Beefing up the people”, the lifestyle of the Japanese. Bring people together with food and grill on a traditional Japanese grill. A nice summer evening with family and friends. The table filled with delicious food to grill. An evening-filling program for your guests to enjoy a summer gourmet.

This Shichirin is made of ceramic with quartz, cordierite and baked on high temperatures. This makes the Shichirin a real powerhouse of quality. The grill is easy to clean due to the glazed exterior. The device can only be used outdoors with briquettes, self-igniting briquettes or charcoal. The Japanese use binchotan charcoal, called the black gold of Japan which achieves extremely high temperatures. A real yakitori grill reaches temperatures of 900+ degrees. In addition to being used as a yakitori grill (skewers), a square grill, which comes standard with a grill, can also be supplied with a yakitori stainless steel sleeve as an accessory. In short, the entire Japanese kitchen in one device (also called Konro or Hibachi).

3. GENERAL INFORMATION

3.1. YAKINIKU® Shichirin

The YAKINIKU® Shichirin is a table grill made of ceramics of the highest quality. Even in winter, this grill is waiting for you.

All the stainless steel used for the YAKINIKU® Shichirin is of the type #304. This steel is the best choice when it comes to heat resistance.

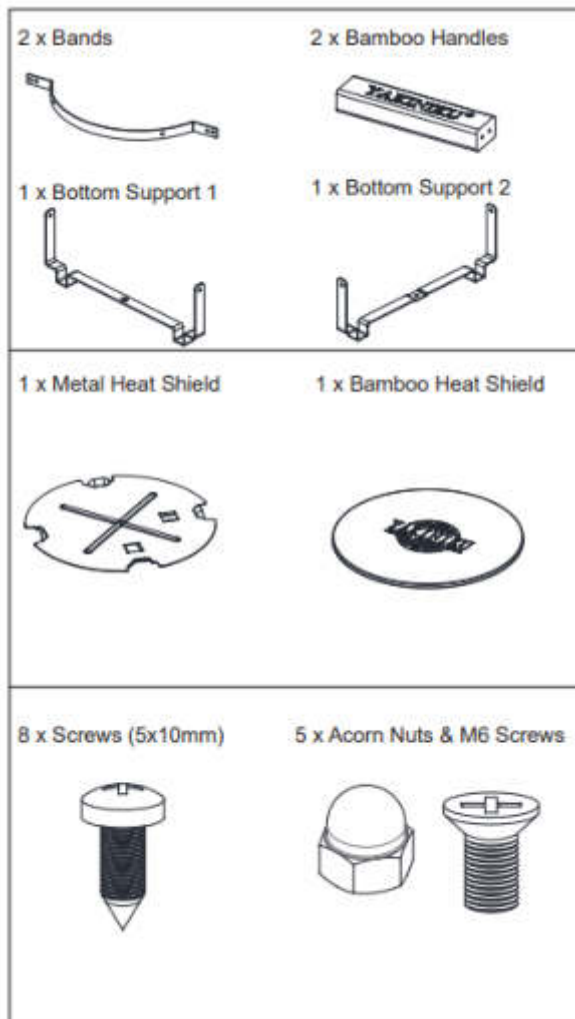
3.2. Read and save user guide

This manual belongs to the YAKINIKU® Shichirin. 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.

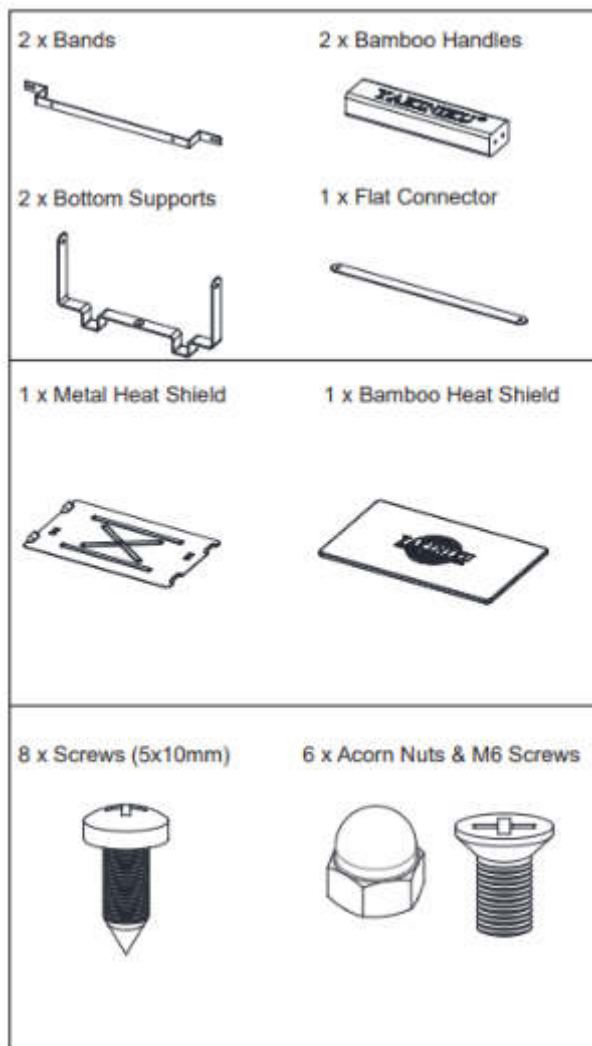
This user manual is based on the standards and regulations that apply within the European Union. Outside the EU, you also need to take into account the country-specific directives and laws. Save this user's guide for future reference. If you pass this product on to a third party, you also need to provide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

3.3. Components

Part list YAKINIKU® Shichirin Round



Parts list YAKINIKU® Shichirin rectangular



3.4. Accessories

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

4. 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.
- 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. Alerts

- 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.
- 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 1/2 meters 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, ash or charcoal to make sure they are hot.
- Use the right tools with long, heat-resistant handles.
- 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.
- 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

Always be alert! Risk of material or product damage. Hazards or hazardous behavior that could result in serious injury or even death. The grill can cause damage to a piece of furniture, always place the grill on the bamboo shelf.

5. WARRANTY

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

Your Shichirin is covered by a two-year warranty for manufacturing defects from the date of purchase, provided the device has been used in accordance with these operating instructions. Your purchase receipt showing the date of purchase serves as proof of warranty. Any wear and tear, rust, deformation and discoloration of the parts (especially the stainless steel parts) that come into direct contact with the fire are normal and are in no way considered as a production fault – they are the logical consequence of using the barbecue. The charcoal container is a wear part.

Using the parts list and the drawing, check whether the packaging content is complete.

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.

5.1. 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).

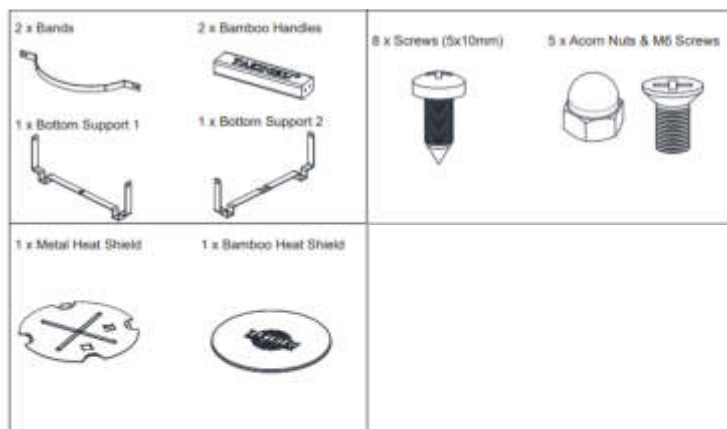
This warranty applies to use in private single-family homes or apartments and does not apply to YAKINIKU® barbecues used in commercial or communal environments or with multiple units, such as restaurants, hotels, resorts or vacation rentals.

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.

6. INSTRUCTIONS

6.1. Assembly Shichirin round

Important! - Remove all packaging before use, but keep the safety instructions and keep them with this product.



STEP 1 – Attach the Bottom support 1 to the support 2 with one M6 screw and acorn nuts by hand.

STEP 2 – Attach the band of the Bottom support with two M6 screws and acorn nuts by hand.

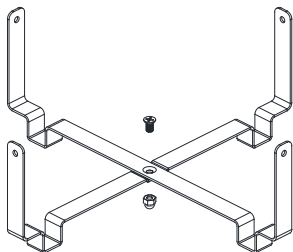
STEP 3 – Repeat step 2.

STEP 4 – Attached the bamboo handle to the bands with 4 screws by screwdriver and tightened. The handle's Logo facing up.

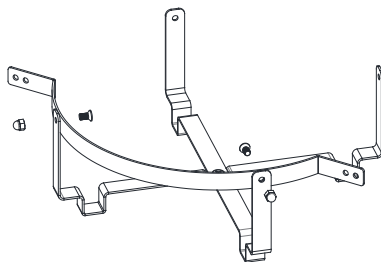
STEP 5 – Repeat step 4.

STEP 6 – Tighten all screws by wrench. Then put the metal heat shield on the standard.

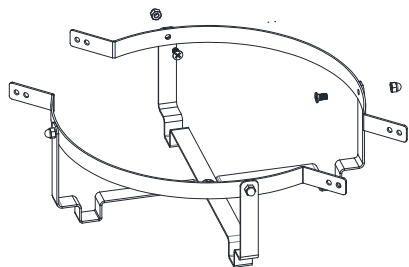
STEP 1



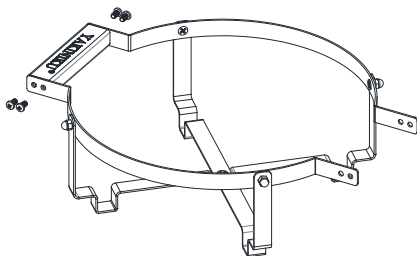
STEP 2



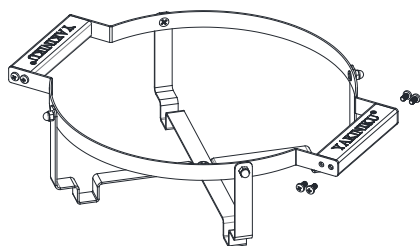
STEP 3



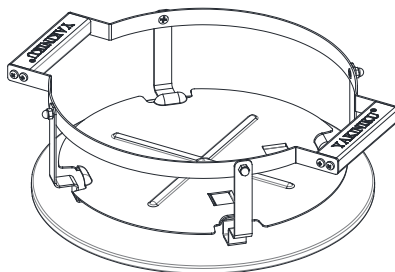
STEP 4



STEP 5

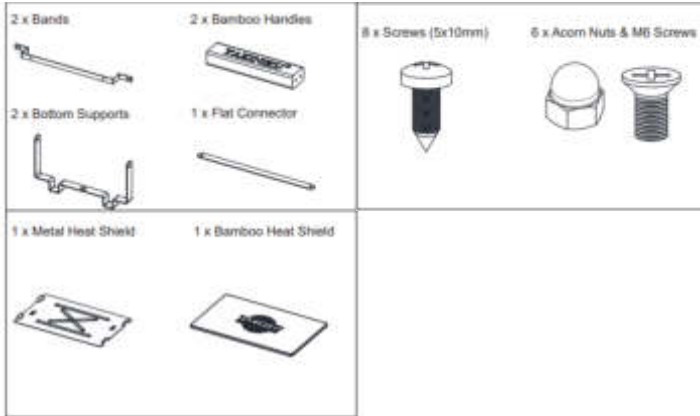


STEP 6



6.2. Assembly Shichirin rectangular

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 the Support Bottom to the connector with one M6 screws and acorn nut by hand.

STEP 2 – Repeat step 1.

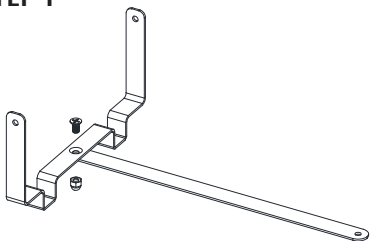
STEP 3 – Attach the band to the Support bottom with two M6 screws and acorn nuts by hand.

STEP 4 – Repeat step 3.

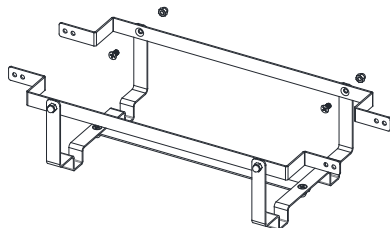
STEP 5 – Attach the bamboo handles to the bands with eight screws by screwdriver and tighten. The handle's logo is facing up.

STEP 6 – Tighten all screws by wrench. Then put the metal shield on the stand.

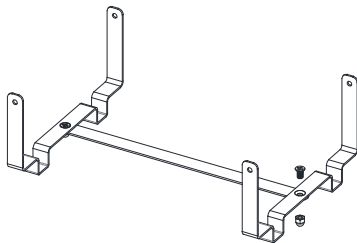
STEP 1



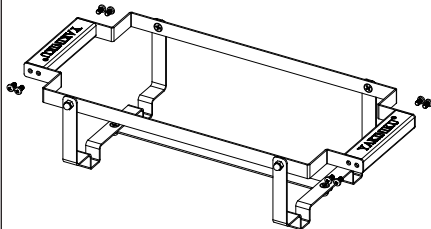
STEP 4



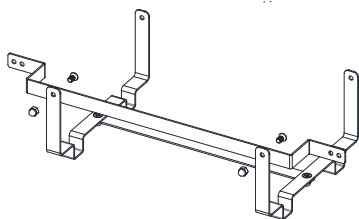
STEP 2



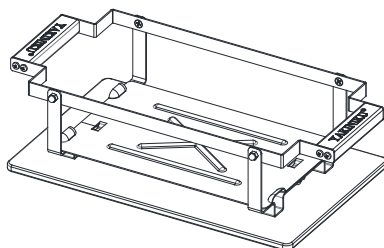
STEP 5



STEP 3



STEP 6



6.3. Lighting

1. Fill the YAKINIKU® Shichirin with (binchotan) charcoal or use briquets.
2. Open the ventilation slide at the bottom to the maximum.
3. Light 1 or 2 firelighters and spread them in the middle between the charcoal.

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

4. As soon as the temperature is as desires, you can start grilling.
5. After barbecuing, let the charcoal go out and the YAKINIKU® Shichirin will cool down slowly. Try not to move the YAKINIKU® Shichirin until it has completely cooled down.

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

6.4. Cleaning

Follow some basic maintenance instructions to make your YAKINIKU® Shichirin 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.
- The grill grid can be cleaned in the dishwasher or by hand with a conventional detergent.
- 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.

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

1. INHALT BEDIENUNGSANLEITUNG

1. INHALT BEDIENUNGSANLEITUNG	32
2. EINFÜHRUNG	33
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	34
3.1. YAKINIKU® Shichirin	34
3.2. Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	34
3.3. Bauteile	35 - 36
3.4. Zubehör	36
4. GEFAHREN UND WARNUNGEN	37
4.1. Gefahren	37
4.2. Warnungen	37 - 38
4.3. Vorsichtsmaßnahmen	39
4.4. Wichtig	39
5. GARANTIE	40
5.1. Haftungsausschlüsse	40 - 41
6. ANLEITUNG	42
6.1. Montage Shichirin Rund	42 - 43
6.2. Montage Shichirin Rechteckig	44 - 45
6.3. Zündung	46
6.4. Reinigung	46
UNTERNEHMENSDATEN	47

2. EINFÜHRUNG

Japanische Tischgrill-Kultur bedeutet, Freunde und Familie für eine besondere Mahlzeit zusammenzubringen. Ein lauer Sommerabend, der Esstisch reich gedeckt mit frischen Köstlichkeiten, dazu vielleicht eine gute Flasche Wein oder ein kühles Bier. Ein abendfüllendes Genussprogramm für Groß und Klein in einer einzigartig entspannten Atmosphäre. Ein Shichirin Grill verbindet immer wieder aufs Neue für eine kulinarische Reise mit unseren Liebsten.

Für eine besonders hohe Standfestigkeit und beste Wärmespeichereigenschaften wird die Keramik in einem eigens entwickelten Verfahren mit Quarz und Cordierit veredelt und bei 1600° im Hochofen gebrannt. Das macht den Shichirin zu einem äußerst robusten Kochgerät der allen Anforderungen gewachsen ist. Aufgrund der glasierten Außenfläche ist der Grill leicht zu reinigen. Das Gerät kann nur im Freien mit Briketts, selbstzündenden Briketts oder Holzkohle verwendet werden. Japaner verwenden Binchotan-Holzkohle, auch das schwarze Gold Japans genannt, die extrem hohe Temperaturen erreicht. Ein echter Yakitori-Grill erreicht Temperaturen von mehr als 900°C. Der rechteckige Grill, der serienmäßig mit einem Grillrost geliefert wird, kann auch mit einem Yakitori-System aus Edelstahl als Zubehör geliefert werden. Kurz gesagt, die gesamte japanische Küche in einem Gerät (auch Konro oder Hibachi genannt).

3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

3.1. YAKINIKU® Shichirin

Der YAKINIKU® Shichirin ist ein Tischgrill aus Keramik von höchster Qualität. Dieser Grill wartet selbst im Winter auf seinen Einsatz.

Sämtliche Metall Komponenten bei den YAKINIKU® Shichirin sind aus 304er Edelstahl. Dies ist der beste Stahl, wenn es um Hitzebeständigkeit geht.

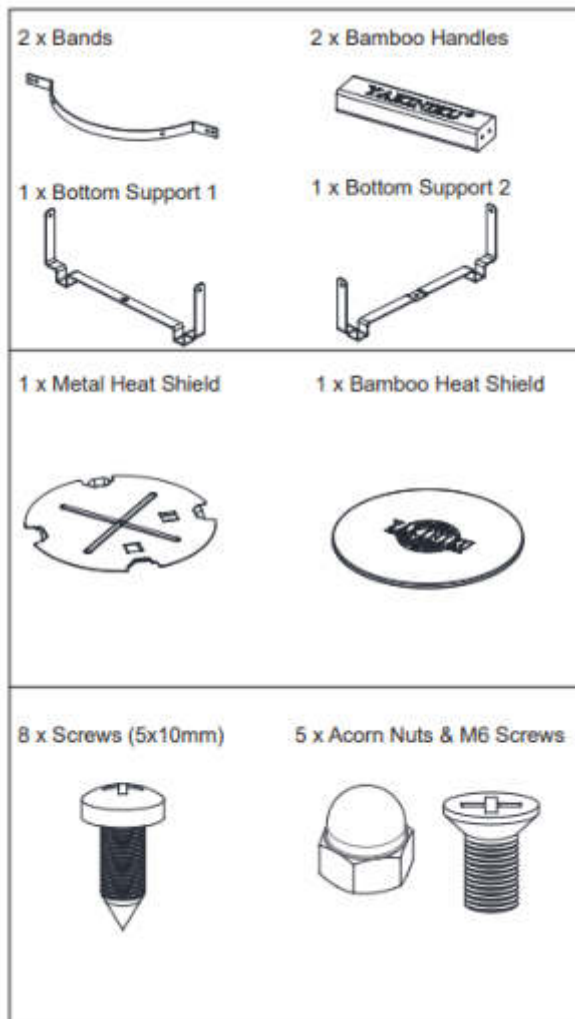
3.2. Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Anleitung gehört zum YAKINIKU® Shichirin. 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.

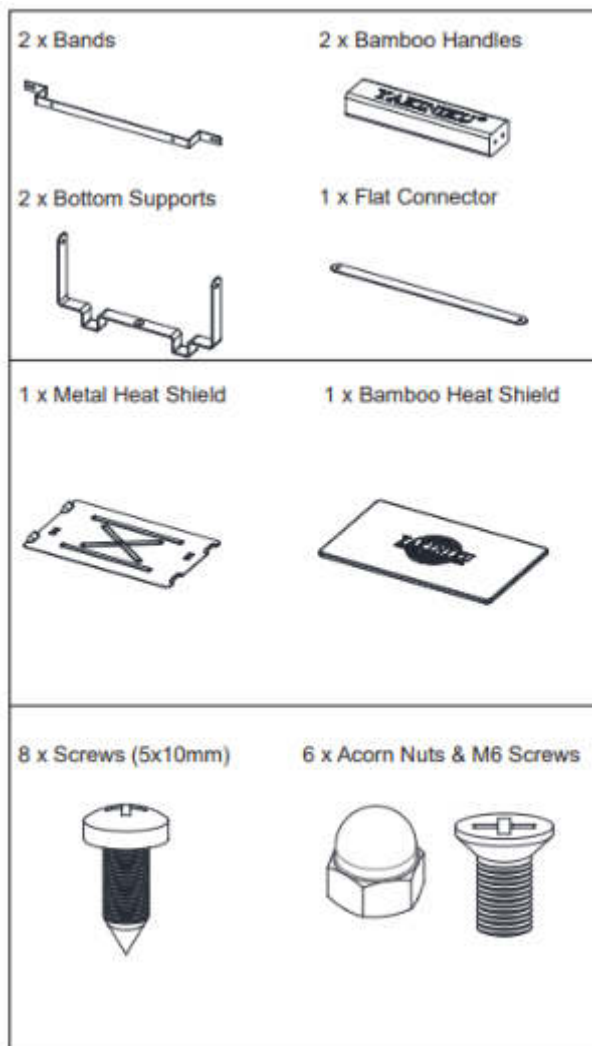
Diese Bedienungsanleitung basiert auf den Normen und Vorschriften, die in der Europäischen Union gelten. Außerhalb der EU müssen Sie ebenfalls die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze berücksichtigen. Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Zwecke auf. Wenn Sie dieses Produkt an Dritte übergeben,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

3.3. Bauteile

Teileliste YAKINIKU® Shichirin rund



Teilleiste YAKINIKU® Shichirin Rechteckig



3.4. Zubehör

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

4. 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 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, Asche oder Kohle, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
- Verwenden Sie geeignete Werkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- 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.
- 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

Seien Sie immer wachsam! Gefahr von Produkt- oder Materialschäden. Gefahren oder gefährliches Verhalten, die zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen können. Der Grill kann Schäden an Möbelstücken verursachen, stellen Sie ihn immer auf das Bambusbrett.

5. GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines YAKINIKU® Shichirin entschieden haben.

Für Ihren Shichirin gilt eine zweijährige Garantie auf Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum, sofern das Gerät gemäß dieser Bedienungsanleitung verwendet wird. Ihr Kaufbeleg mit dem Kaufdatum dient als Garantienachweis. Jeglicher Verschleiß, Rost, Verformung und Verfärbung der Teile (insbesondere der Edelstahl-teile), die in direkten Kontakt mit dem Feuer kommen, sind normal und gelten in keiner Weise als Produktionsfehler – sie sind eine logische Folge der Verwendung des Grills. Der Kohlerost ist ein Verschleißteil.

Prüfen Sie anhand der Teileliste und der Zeichnung, ob der Packungsinhalt vollständig ist.

Darüber hinaus geben wir keine Garantie für feine Risse. Die feinen Risse in der Oberfläche (Glaser) Ihres YAKINIKU® Grills können bereits beim Brennen der Keramik entstehen. Während dieses Verfahrens können sich Glaser 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 Glaser 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.

5.1. 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).

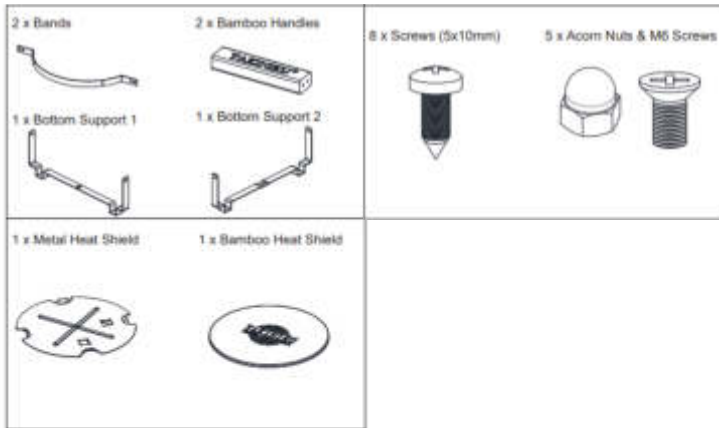
Diese Garantie gilt für die Nutzung in privaten Einfamilienhaushalten und nicht für YAKINIKU® Grills, die im kommerziellen oder gemeinschaftlichen Umfeld oder mit mehreren Geräten wie Restaurants, Hotels, Resorts oder Ferienwohnungen verwendet werden.

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.

6. INSTRUCTIES

6.1. Montage Shichirin rund

Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber heben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf.



SCHRITT 1 – Befestigen Sie die Bodenstütze 1 per Hand mit einer M6 Schraube und Hutmutter an der Bodenstütze 2.

SCHRITT 2 – Bringen Sie das Band per Hand mit zwei M6 Schrauben und Hutmuttern an der Bodenstütze an.

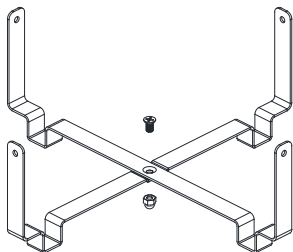
SCHRITT 3 – Wiederholen Sie Schritt 2.

SCHRITT 4 – Bringen Sie den Bambusgriff mit einem Schraubendreher mit 4 Schrauben am Band an und ziehen Sie sie fest. Das Logo am Griff zeigt nach oben.

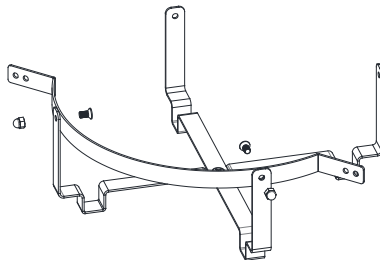
SCHRITT 5 – Wiederholen Sie Schritt 4.

SCHRITT 6 – Ziehen Sie alle Schrauben mit einem Schraubenschlüssel fest. Legen Sie dann das Metall-Hitzeschild auf die Stütze.

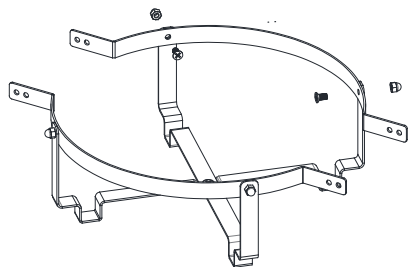
SCHRITT 1



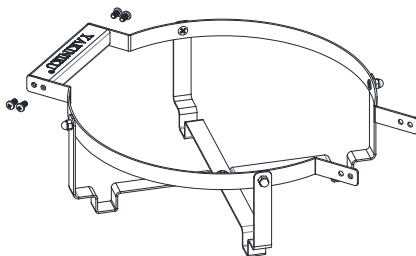
SCHRITT 2



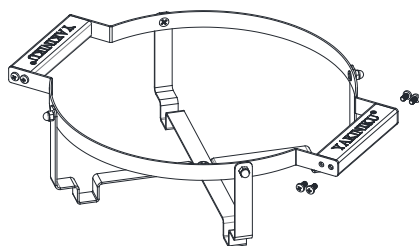
SCHRITT 3



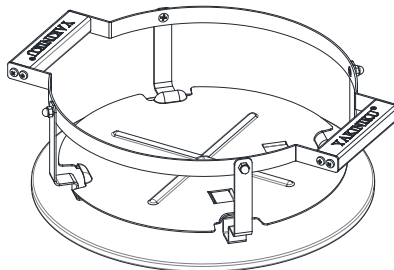
SCHRITT 4



SCHRITT 5

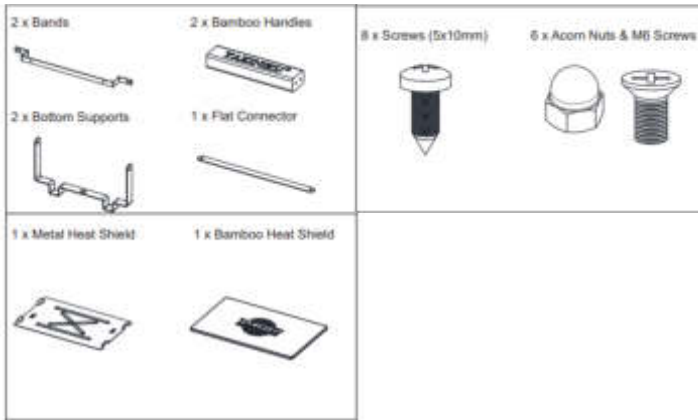


SCHRITT 6



6.2. Montage Shichirin rechteckig

Wichtig! – Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das gesamte Verpackungsmaterial, aber heben Sie die Sicherheitshinweise mit dem Produkt auf.



SCHRITT 1 – Befestigen Sie die Bodenstütze per Hand mit einer M6 Schraube und Hutmutter an der Verbindungsstange.

SCHRITT 2 – Wiederholen Sie Schritt 1.

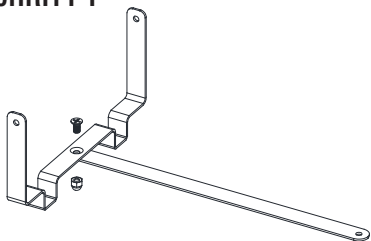
SCHRITT 3 – Bringen Sie das Band per Hand mit zwei M6 Schrauben und Hutmuttern an der Bodenstütze an.

SCHRITT 4 – Wiederholen Sie Schritt 3.

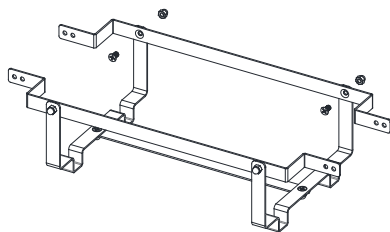
SCHRITT 5 – Bringen Sie die Bambusgriffe mit einem Schraubendreher mit acht Schrauben am Band an und ziehen Sie sie fest. Das Logo am Griff zeigt nach oben.

SCHRITT 6 – Ziehen Sie alle Schrauben mit einem Schraubenschlüssel fest. Legen Sie dann das Metall-Hitzeschild auf die Stütze.

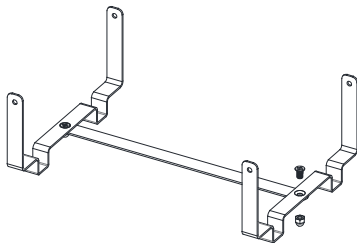
SCHRITT 1



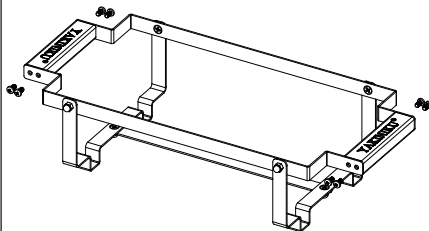
SCHRITT 4



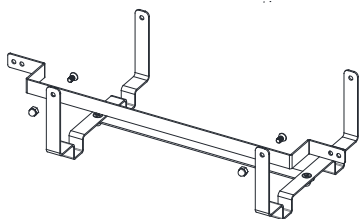
SCHRITT 2



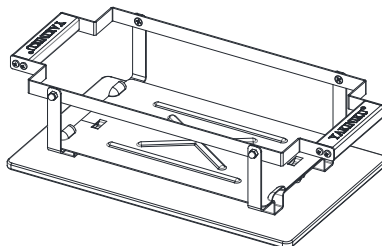
SCHRITT 5



SCHRITT 3



SCHRITT 6



6.3. Zündung

1. Füllen Sie den YAKINIKU® Shichirin mit (Binchotan) Holzkohle oder verwenden Sie Briketts.
2. Öffnen Sie den unteren Belüftungsschieber vollständig.
3. Zünden Sie 1 bis 2 Feueranzünder und verteilen Sie diese mittig in der Kohle.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
5. Nach dem Grillen lassen Sie die Holzkohle ausgehen und der YAKINIKU® Shichirin wird langsam abkühlen. Versuchen Sie nicht, den YAKINIKU® Shichirin zu bewegen, bevor er vollständig abgekühlt ist.

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

6.4. Reinigung

Befolgen Sie einige grundlegende Wartungshinweise, damit Ihr YAKINIKU® Shichirin 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 Grill entfernt werden. Bevor Sie dies tun, stellen Sie sicher, dass die gesamte Kohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Der Grillrost kann in der Spülmaschine oder per Hand mit einem herkömmlichen Spülmittel gereinigt werden.
- 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.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie das YAKINIKU® Reinigungsset.

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.