



SHICHIRIN

- NL** HANDLEIDING
- EN** INSTRUCTION MANUAL
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- FR** MANUEL D'INSTRUCTIONS
- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- IT** MANUALE DI ISTRUZIONI



焼 肉



SHICHIRIN

- NL** HANDLEIDING
- EN** INSTRUCTION MANUAL
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- FR** MANUEL D'INSTRUCTIONS
- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- IT** MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

ES

FR

DE

EN

NL

1. INHOUD

1.	INHOUD	3
2.	INLEIDING	4
3.	ALGEMENE INFORMATIE	
3.1.	YAKINIKU® SHICHIRIN	5
3.2.	GEbruikersHANDLEIDING LEZEN EN BEWAREN	5
3.3.	ACCESSOIRES	5
4.	GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN	
4.1.	GEVAREN.....	6
4.2.	WAARSCHUWINGEN.....	6
4.3.	VOORZORGSMAATREGELEN	7
4.4.	BELANGRIJK	7
5.	GARANTIE	
5.1.	VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE.....	8
5.2.	KERAMISCHE ACCESSOIRES.....	9
5.3.	METALEN ONDERDELEN	9
5.4.	HOUTEN ONDERDELEN.....	10
5.5.	GEEN GARANTIE GEVALLEN	10
5.6.	DEKKINGSDATUM & GARANTIE CLAIMEN.....	11
5.7.	GARANTIE ONGELDIG MAKEN	11
5.8.	VRIJWARINGEN	12
6.	INSTRUCTIES	
6.1.	MONTAGE RONDE SHICHIRIN	13
6.2.	MONTAGE RECHTHOEKIGE SHICHIRIN	15
6.3.	SHICHIRIN AANSTEKEN.....	16
6.4.	REINIGING.....	18
7.	PRAKTISCHE TIPS	
7.1.	VEELGESTELDE VRAGEN	19
7.2.	VOEDSELVEILIGHEIDSTIPS	21
8.	BEDRIJFSGEGEVENS	21

2. INLEIDING

BEEFING UP THE PEOPLE

“Beefing up the people”, de levensstijl van de Japanners. Breng mensen samen met eten en ga heerlijk grillen op een traditionele Japanse grill. Een leuke zomeravond met familie en vrienden. De tafel gevuld met heerlijk eten en grillen maar. Een avondvullend programma voor je gasten om te genieten van een zomerse fijnproever.

Nu is grillen op een Shichirin niet zo maar BBQ'en. Dit is een hele andere discipline. Verfijnder, eleganter en kleiner. Hier geen halve varkens of hele kippen, maar kleine verfijnde gerechten die meer precisie nodig hebben. Dit is grillen met de nauwkeurigheid van een Zwitsers uurwerk.

De Japanners gebruiken binchotan houtskool, oftewel het zwarte goud van Japan. Binchoton brandt langer op een intensere temperatuur en is neutraler dan gewoon houtskool welke extreem hoge temperaturen bereikt. Een echte yakitori grill bereikt temperaturen van 900+ graden.

Vanwege het gebruik als yakitori grill (grillen met spiesjes), kan een rechthoekige Shichirin ook worden geleverd met yakitori bars als accessoire. Standaard wordt de rechthoekige Shichirin geleverd met een grillrooster. Kortom, de hele Japanse keuken in één apparaat (ook wel Konro of Hibachi genoemd).

VLEES, VIS, ZELFS DESSERTS IN EEN HANDOMDRAAI

De YAKINIKU® Shichirin is de ultieme product voor iedereen die houdt van het rokerige grillsmaakje. Met de Shichirin zit je niet gebonden aan één locatie om te grillen, maar is het mogelijk om een degelijke grill ervaring op professioneel keramiek overal te evenaren, zoals spectaculaire waygu beef of scholfilet in het park en zelfs desserts, denk bijvoorbeeld aan gegrilde ananas. Voor de precieze garing van waygu beef of sappige biefstukken steek je de YAKINIKU® Shichirin in een handomdraai aan.



3. ALGEMENE INFORMATIE

3.1. YAKINIKU® SHICHIRIN

De YAKINIKU® Shichirin is een tafelgrill gemaakt van keramiek met quartz en cordieriet en afgebakken op hoge temperatuur. Dit maakt de Shichirin een echte krachtpatser van kwaliteit. De YAKINIKU® Shichirin heel gemakkelijk is schoon te maken door de geglazuurde afwerking. Het toestel is enkel buiten te gebruiken met briketten, zelfontbrandende briketten of houtskool. Door het keramiek en het gebruik van roestvast staal staat de YAKINIKU® Shichirin zelfs in de winter voor je klaar.

Al het roestvast staal gebruikt voor de YAKINIKU® Shichirin is van het type 304. Dit staal is de beste keuze als het gaat om hittebestendigheid.

3.2. GEBRUIKERSHANDLEIDING LEZEN EN BEWAREN

Deze handleiding behoort tot de YAKINIKU® Shichirin. 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 handleiding voor toekomstige referentie. Als je dit product doorgeeft aan een derde partij, dien je ook deze gebruikershandleiding mee te leveren.

3.3. ACCESSOIRES

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar voor de YAKINIKU® Shichirin. Deze vind je op de YAKINIKU® website: www.yakinikugrill.com.



4. 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 etc.

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 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 is 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 voorbehandelde 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, de as of de houtskool nooit aan om te controleren of ze heet zijn.
- Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handgrepen.
- 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 gedooft zijn.
- Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedooft zijn.
- Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedooft 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.
- 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 roestvaststalen grillborstel aan te schaffen.
- Zet na gebruik de YAKINIKU® Shichirin op een plek waar deze droog bewaard kan worden.

4.4. BELANGRIJK

Wees altijd alert! Risico op materiële of productschade. Gevaren of gevaarlijk gedrag dat kan leiden tot ernstig letsel of zelfs de dood. De grill kan schade veroorzaken aan een meubelstuk, plaats altijd de grill op de bamboe plank.

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.

5. GARANTIE

Hartelijk dank voor je aankoop van een YAKINIKU® Shichirin.

Jouw Shichirin wordt gedekt door een garantie van twee jaar voor fabricagefouten vanaf de datum van aankoop, op voorwaarde dat het apparaat is gebruikt in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing. Je aankoopbewijs met de datum van aankoop dient als bewijs van garantie. Slijtage, roest, vervorming en verkleuring van de onderdelen (met name de roestvaststalen onderdelen) die direct in contact komen met het vuur zijn normaal en worden op geen enkele wijze als productiefout beschouwd – ze zijn het logische gevolg van het gebruik van de barbecue. Jouw Shichirin is handgemaakt en daarom kunnen er afwijkingen in voor komen.

Controleer aan de hand van de onderdelenlijst en de tekening of de verpakking inhoud volledig is. Mochten hier onderdelen missen of schade aan het product zijn vanuit de doos, neem dan contact op met de winkel waarbij het YAKINIKU®-product gekocht is.

Daarnaast bieden we geen garantie op fijne haarscheurtjes. De fijne haarscheurtjes in de afwerking (glazuur) van je 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.

5.1. VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiedekking is het belangrijk (maar niet verplicht) om je YAKINIKU®-product online te registreren op de YAKINIKU®-website (www.yakinikugrill.com) of op de land specifieke website waarnaar je wordt doorverwezen. Bewaar ook de originele aankoop bon en/of factuur. Door je YAKINIKU®-product te registreren, bevestig je de garantiedekking en wordt het mogelijk voor YAKINIKU® om indien nodig contact 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 je in een kustgebied woont of je 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.



5.2. KERAMISCHE ACCESSOIRES

De keramische onderdelen van de YAKINIKU® Shichirin hebben een garantie tot twee (2) jaar voor de originele koper. Deze keramische onderdelen zijn niet gedekt als het gaat om valschade of misbruikschade. Wanneer er sprake is van doorscheuren door gebruik waardoor er structurele zwakte ontstaat geldt er een garantie periode van twee (2) jaar op het keramiek. Voor professioneel gebruik geldt hier een garantieperiode van één (1) jaar.

5.3. METALEN ONDERDELEN

Metaal, roestvaststaal en gietijzeren onderdelen van de YAKINIKU® Shichirin (inclusief het RVS frame, RVS luchtschuiven en het RVS rooster) hebben een garantie tot twee (2) jaar voor de originele koper. Voor professioneel gebruik geldt hier een garantieperiode van één (1) jaar.

Bij YAKINIKU® wordt er extra gefocust op het toepassen van materialen die resistent zijn tegen roest en te gebruiken zijn voor hoge temperaturen. Echter, metalen materialen en de coating die daar op zit kan aangetast worden door verschillende oppervlakten, krassen of blootstellingen van stoffen en situaties die buiten de macht van YAKINIKU® liggen. Stoffen zoals chloor, industriële dampen, chemicalien, meststoffen, extreme vochtigheid, pesticiden en zout kunnen ervoor zorgen dat de afwerking van het metaal corrodeert. Voor deze reden geldt de garantie voor metalen, RVS en gietijzeren onderdelen niet voor roest, oxidatie, vervagen of andere onvolkomenheden behalve als het zorgt voor structurele verzwakking of breken van deze onderdelen van de YAKINIKU® Shichirin.

5.4. HOUTEN ONDERDELEN

Houten en bamboe onderdelen (inclusief handvatten Shichirin, onderplank Shichirin en houten en bamboe accessoires voor de Shichirin) hebben een garantie van twee (2) jaar voor de originele koper. Houten producten zijn niet gedekt voor normale verwerking of scheuren, tenzij er sprake is van een structurele verzwakking. Voor professioneel gebruik geldt hier een garantieperiode van één (1) jaar.

Onderdelen voor installatie, zoals schroeven, bouten, moeren, silicone dopjes hebben een garantie termijn van één (1) jaar. Voor professioneel gebruik geldt hier een garantieperiode van zes (6) maanden.

5.5. GEEN GARANTIE GEVALLEN

Deze garantiegevallen zijn gebaseerd op normaal en redelijk consumenten gebruik en voldoende onderhoud aan de YAKINIKU® Shichirin. Commercieel gebruik en gerelateerde toepassingen hebben een garantie periode van één (1) jaar. De garantie heeft geen toepassing op incidentiele schade of breuken, of voor schade veroorzaakt door transport; vallen; verkeerde montage; onjuist ondersteunen, poging doen tot het gebruiken van de Shichirin op andere manieren dan de aangeraden Shichirin support frame plus bamboe protectie plank, onbrandbaar oppervlak onder de Shichirin, commercieel gebruik, aanpassingen aan de Shichirin; wijzigingen aan de Shichirin, verwaarlozing; misbruik; onjuist onderhoud; gevaren op de weg; normaal en redelijke slijtage; of natuurlijke rampen. Krassen, deuken, splinteren, haarscheuren en uiterlijke of cosmetische barsten van het glazuur op het product of keramiek die geen effect hebben op de prestatie van de Shichirin vallen niet onder de garantie.

YAKINIKU®-producten die gekocht zijn bij ongeautoriseerde dealers of door ongeautoriseerde retailkanalen of ongeautoriseerde derde partijen zijn niet gedekt voor garantie voorzieningen.

Let op: Als de consument van een ongeautoriseerde bron koopt, zelfs een bedrijf wat een legitiem bedrijf is die ongeopende dozen verkoopt met garantieformulieren (maar het is een ongeautoriseerde verkoper), dan kopen ze, volgens de wet, een gebruikt product. Als een product gekocht wordt via een ongeautoriseerde tussenpersoon of een detailhandelaar, of van een ongeautoriseerde online detailhandelaar, dan wordt het product gekocht zonder garantie van YAKINIKU®, ondanks de uitspraken of beweringen van de verkoper. Dit beleid wordt gehanteerd door meerdere merken en bedrijven, niet alleen bij YAKINIKU®.

5.6. DEKKINGSDATUM & GARANTIE CLAIMEN

De dekkingsdatum van de garantie begint wanneer het YAKINIKU®-product aangeschaft is bij een geautoriseerde dealer. Deze garantie loopt tot de voorheen benoemde tijdsduur.

De garantie voor een YAKINIKU®-product kan gedaan worden bij de winkel waar het product gekocht is. Om de garantie te claimen is het noodzakelijk om de aankoopfactuur te overhandigen aan de winkel. Voor de YAKINIKU®-producten gekocht buiten Europa geldt dat garantie claims worden verwerkt bij een geautoriseerde dealer of distributeur in het land van aankoop. De garantieclaim moet worden gemaakt bij een geautoriseerde dealer of distributeur binnen het land van aankoop. Verscheep of verstuur geen onderdelen voor de garantie claim voordat er contact is geweest met de geautoriseerde dealer of distributeur, omdat het in sommige gevallen niet nodig is om onderdelen terug te sturen voor de garantie.

Om de garantie te kunnen claimen moet de volgende informatie aan de geautoriseerde dealer verstreken worden: de aankoop factuur met de datum van de aankoop en de naam van de geautoriseerde dealer waar het YAKINIKU®-product aangeschaft is, welk YAKINIKU®-product aangeschaft is waar de garantie over geclaimd wordt samen met een accurate beschrijving van het probleem van het defecte onderdeel.

YAKINIKU® is niet aansprakelijk voor verzending, bezorgkosten, arbeid, verpakkingskosten, invoerrechten, BTW of andere belastingen als resultaat voor het claimen van de garantie, onderhoud, repareren of retour, tenzij het schriftelijk geautoriseerd is door YAKINIKU®.

5.7. GARANTIE ONGELDIG MAKEN

Ongeautoriseerde modificaties aan het YAKINIKU®-product zorgen ervoor dat de garantie vervalt over het product. Dit bevat gaten boren of knoeien met de onderdelen van het product; het gebruik van onderdelen in het YAKINIKU® product anders dan authentieke YAKINIKU® onderdelen; of het gebruik van interne onderdelen op een manier waar het volgens de fabrikant niet voor bedoeld is. Aanpassen of vervangen van interne onderdelen, zal de garantie laten vervallen en YAKINIKU® wijst aansprakelijkheid voor direct, indirect, incidentiele of consequente schade die mogelijk tot resultaat komen uitdrukkelijk af. Het toevoegen van aansteekvloeistoffen of andere ontvlambare mengsels op of in het YAKINIKU®-product zal de garantie laten vervallen. Dit gebruik is gevaarlijk en kan resulteren in schade of persoonlijke verwonding.

5.8. 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 jou en je 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).

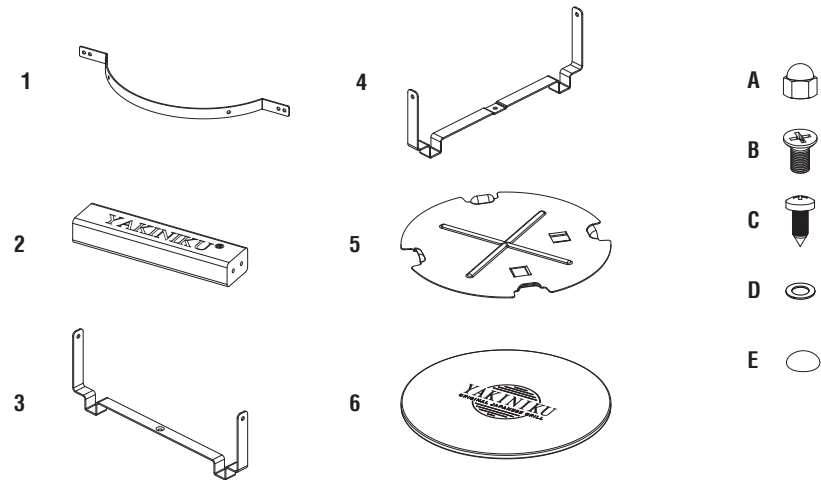
Deze garantie geldt voor gebruik bij particuliere eengezinswoningen of appartementen en is niet van toepassing op YAKINIKU®-barbecues die worden gebruikt in omgevingen met een commercieel of gemeenschappelijk karakter of met meerdere units, zoals restaurants, hotels, resorts of vakantiewoningen.

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 ontwerp wijzigingen te integreren in eerder gemaakte producten, noch worden opgevat als erkenning dat een eerder ontwerp ondeugdelijk was.

6. INSTRUCTIES

6.1. MONTAGE RONDE SHICHIRIN

BELANGRIJK! - Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product.



- 1 Band (2x)
- 2 Bamboe Handvat (2x)
- 3 Ondersteun 1 (1x)
- 4 Ondersteun 2 (1x)
- 5 Metalen Hitteschild (1x)
- 6 Bamboe Hitteschild (1x)
- A Dopmoer (5x)
- B Schroef (M6x12) (5x)
- C Schroef (5X10) (8x)
- D Ring (5x)
- E Siliconen dopje (8x)

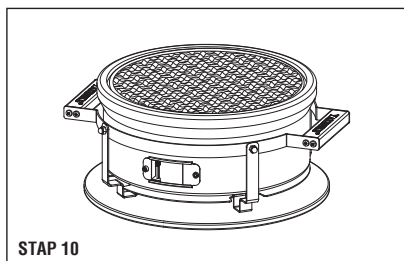
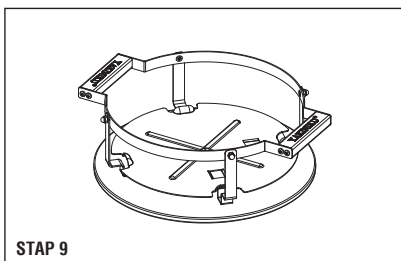
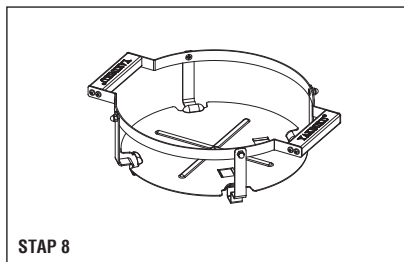
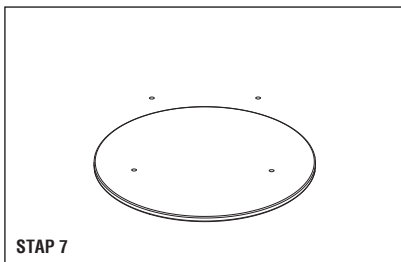
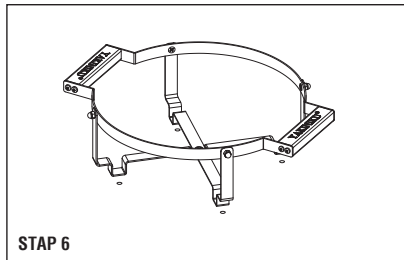
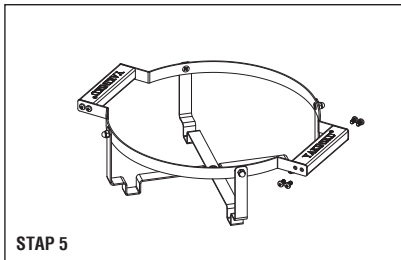
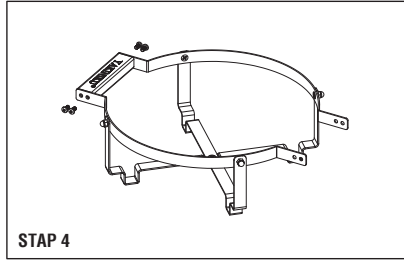
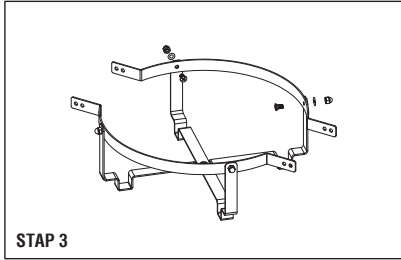
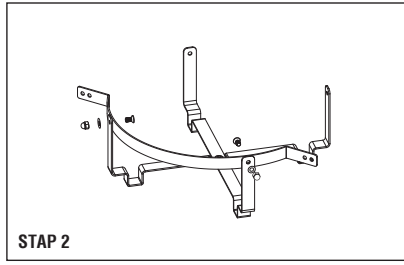
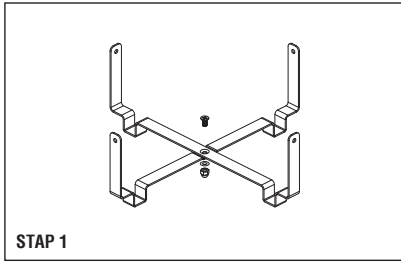
STAP 1 - Bevestig met de hand de Ondersteun 1 (3) aan Ondersteun 2 (4) met een M6 schroef (B), een ring (D) en een moer (A).

STAP 2 - Bevestig met de hand de Band (1) aan de Ondersteun met twee M6-schroeven (B), 2 ringen (D) en twee moeren (A).

STAP 3 - Herhaal stap 2 aan de andere kant van de standaard.

STAP 4 - Bevestigd het Bamboe Handvat (2) aan de banden met 4 schroeven (C) met behulp van een schroevendraaier. Het YAKINIKU® logo van het handvat naar boven gericht.

STAP 5 - Herhaal stap 4 aan de andere kant van de standaard.



STAP 6 - Bevestig 4 Siliconen dopjes (D) aan de onderkant van de standaard.

STAP 7 - Bevestig 4 Siliconen dopjes (D) aan de onderkant van het Bamboe Hitteschild (6).

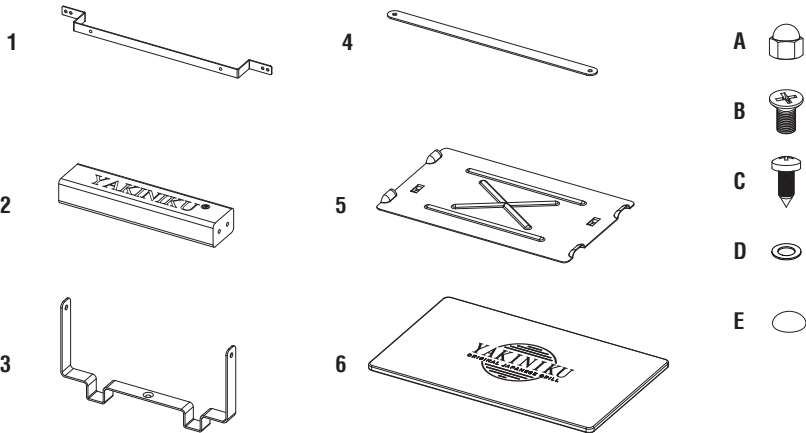
STAP 8 - Draai alle schroeven vast met een moersleutel. Zet dan het Metalen Hitteschild (5) op de standaard.

STAP 9 - Plaats de standaard op het Bamboe Hitteschild (6).

STAP 10 - Plaats de Shichirin in de standaard.

6.2. MONTAGE RECHTHOEKIG SHICHIRIN

BELANGRIJK! - Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar ze bij dit product.



1 Band (2x)

2 Bamboe Handvat (2x)

3 Ondersteun (2x)

4 Verbindingsstuk (1x)

5 Metalen Hitteschild (1x)

6 Bamboe Hitteschild (1x)

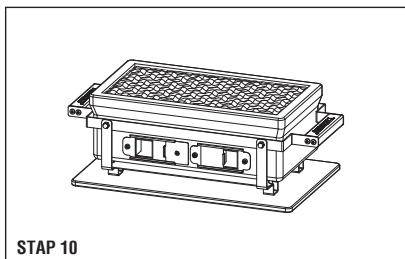
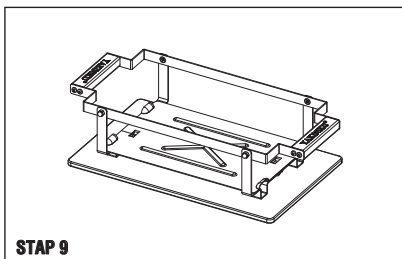
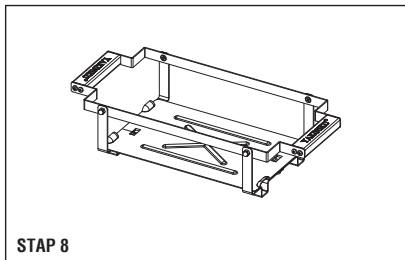
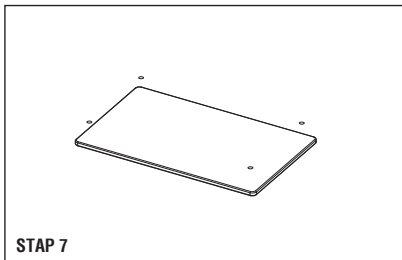
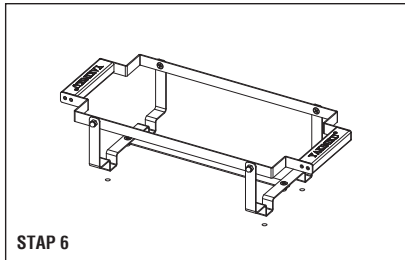
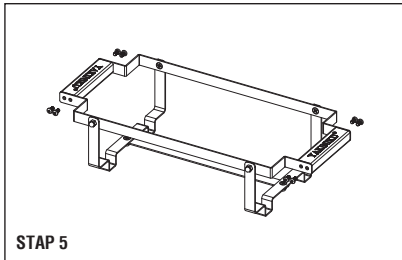
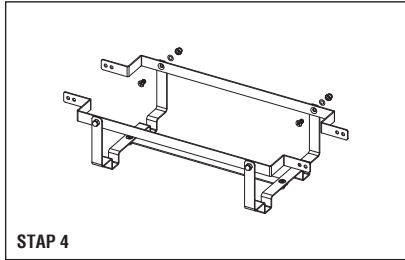
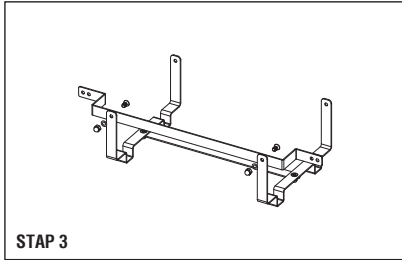
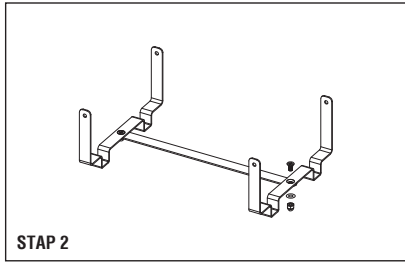
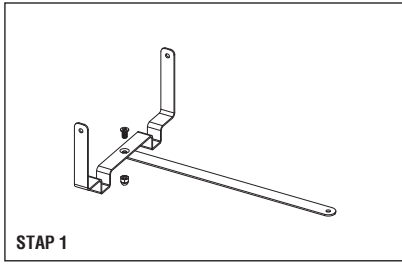
A Dopmoer (6x)

B Schroef (M6x12) (6x)

C Schroef (5X10) (8x)

D Ring (6x)

E Siliconen dopje (8x)



STAP 1 - Bevestig met de hand 1 Ondersteun (3) aan het verbindingstuk (4) met een M6 schroef (B), een ring (D) en een moer (A).

STAP 2 - Herhaal stap 1 aan de andere kant van de standaard.

STAP 3 - Bevestig met de hand de Band (1) aan de standaard met twee M6-schroeven (B), 2 ringen (D) en twee moeren (A).

STAP 4 - Herhaal stap 3 aan de andere kant van de standaard.

STAP 5 - Bevestig de Bamboe Handvatten (2) aan de banden met 8 schroeven (C) met behulp van een schroevendraaier. Het YAKINIKU®-logo van het handvat naar boven gericht.

STAP 6 - Bevestig 4 Siliconen dopjes (D) aan de onderkant van de standaard.

STAP 7 - Bevestig 4 Siliconen dopjes (D) aan de onderkant van het Bamboe Hitteschild (6).

STAP 8 - Draai alle schroeven vast met een moersleutel. Zet dan het Metalen Hitteschild (5) op de standaard.

STAP 9 - Plaats de standaard op het Bamboe Hitteschild (6).

STAP 10 - Plaats de Shichirin in de standaard.

Scan de code voor uitgebreide montage video's:



6.3. SHICHIRIN AANSTEKEN

- 1 Vul de YAKINIKU® Shichirin met (binchotan) houtskool of gebruik briketten (het merk BBQ Flavour wordt aangeraden als beste keuze).
- 2 Open de ventilatieschuif aan de onderkant tot het maximum.
- 3 Steek 1 à 2 Fire Lighters aan en verspreid deze in het midden tussen de houtskool. De Fire Lighters vind je op de website (www.yakinikugrill.com).
- 4 Zodra de temperatuur is zoals gewenst, kun je beginnen met grillen.
- 5 Laat na het barbecueën de houtskool uitgaan en de YAKINIKU® Shichirin langzaam afkoelen. Probeer de YAKINIKU® Shichirin niet te verplaatsen totdat deze volledig is afgekoeld.

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



6.4. REINIGING

Volg enkele basisonderhoudsinstructies om je YAKINIKU® Shichirin schoon te houden.

- Voor een goede luchtstroom en beter grillen moeten de opgehoopte as en oude houtskool voor gebruik uit de grill worden verwijderd. Voordat je dat doet, zorg ervoor dat alle houtskool volledig is gedoofd en de grill afgekoeld.
- Het grillrooster kan in de vaatwasser of met de hand worden gereinigd met een conventioneel wasmiddel.
- 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 deze 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.

7. PRAKTISCHE TIPS

7.1. VEELGESTELDE VRAGEN

Is het mogelijk om de Shichirin in te bouwen?

De Shichirin is een uitstekend model om de buitenlucht te gebruiken. Met de brandstof binchotan kan de Shichirin temperaturen rond de 1000°C halen. Het is daarom ook niet raadzaam om deze in te bouwen.

Zijn de RVS luchtschuiven van de Shichirin te bedienen bij gebruik?

De luchtschuiven in de Shichirin zijn gemaakt van RVS en daarom zeer hittebestendig. Het is in combinatie met binchotan wel altijd aan te raden om deze schuiven voorzichtig te bedienen door de hitte die vrijkomt.

Welke brandstoffen zijn geschikt voor de Shichirin?

De Quick-Koko briketten zijn binnen twee minuten aan te steken. Er zit in deze briketten een beetje brandversneller verwerkt en deze hebben een gebruiksduur van een uurtje.

Daarnaast hebben we het duurzame houtskool “binchotan”. Dit is gemaakt van een honderd jaar oude eik die op hoge temperatuur wordt afgebakken. De binchotan heeft een zeer hoge dichtheid en behaalt temperaturen tot wel 1000°C. Daarnaast is de gemiddelde brandtijd 4-5 uur.

Als laatste is er Hexagon Sawdust. Dit is een 100% natuurlijk product met een hoge brandtijd. Het brandt wel minder lang dan binchotan maar is daardoor ook wat goedkoper. Hexagon haalt daarentegen wel een hele hoge temperatuur en is ook makkelijker aan te steken dan binchotan.

Wat zijn de verschillende soorten Binchotan?

Binchotan Maitiew - 5 kg: Maitiew heeft een koolstofpercentage van 96-98%. Het houtskoolbed kan temperaturen behalen van 1000°C tot 1200°C. De totale brandtijd van deze soort is gemiddeld 6 uur. Er worden geen chemicaliën toegevoegd tijdens het productieproces, het is dus een authentiek proces. Door deze wijze van productie is er geen rook- of smaakontwikkeling van de binchotan. De ashoeveelheid komt neer op een gemiddelde van 1,5%.

Binchotan Konia - 7 kg: Konia heeft een koolstofpercentage van 96-98%. Het houtskoolbed kan temperaturen behalen van 1000°C tot 1100°C. De totale brandtijd van deze soort is gemiddeld 5 uur. Er worden geen chemicaliën toegevoegd tijdens het productieproces, het is dus een authentiek proces. Door deze wijze van productie is er geen rook- of smaakontwikkeling van de binchotan. De ashoeveelheid komt neer op een gemiddelde van 1,5%.

Binchotan Eucalyptus - 5 kg: Eucalyptus heeft een koolstofpercentage van 95.9%. Het houtskoolbed kan temperaturen behalen van 870°C tot 1000°C. De totale brandtijd van deze soort is gemiddeld 4 uur. Er worden geen chemicaliën toegevoegd tijdens het productieproces, het is dus een authentiek proces. Door deze wijze van productie is er geen rook- of smaakontwikkeling van de binchotan. De ashoeveelheid komt neer op een gemiddelde van 1,8%

Binchotan Lychee - 5 kg: Lychee heeft een koolstofpercentage van 95.9%. Het houtskoolbed kan temperaturen behalen van 870°C tot 1000°C. De totale brandtijd van deze soort is gemiddeld 4,5 uur. Er worden geen chemicaliën toegevoegd tijdens het productieproces, het is dus een authentiek proces. Door deze wijze van productie is er geen rook- of smaakontwikkeling van de binchotan. De ashoeveelheid komt neer op een gemiddelde van 1,8%.

Hoe steek ik de binchotan het beste aan?

Er zijn een aantal mogelijkheden om binchotan aan te steken. Als eerste kan er gebruik gemaakt worden van een briketten starter of de YAKINIKU® Binchotan. Deze pan is speciaal ontwikkeld om de binchotan aan te steken en kan daarnaast ook tegen de hitte die vrijkomt. Je zet simpelweg wat staven binchotan in de pan en legt hier wat aanmaakblokjes onder totdat er een gloeiende massa ontstaat. Zodra deze massa zichtbaar is kan de binchotan in de Shichirin gebruikt worden.

Een andere veelgebruikte techniek om binchotan aan te steken is eerst een laagje gewoon houtskool aan te steken. Een zachtere houtskoolsoort zoals de Acacia is hier zeer geschikt voor omdat het sneller brandt dan bijvoorbeeld Marabú.

Zorg dat de houtskool goed brandt en daarna kan de binchotan hier bovenop geplaatst worden.

Een laatste optie is om de binchotan op te laten warmen in een kamado of andere barbecue.



7.2. VOEDSELVEILIGHEIDSTIPS

- Vlees, vis of kip niet tot kamertemperatuur ontdooien. Deze kan je het beste 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.

8. BEDRIJFSGEGEVENS

YAKINIKU® B.V.

ADRES

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
Nederland

CONTACT

Telefoon: +31 (0)88 688 0600
E-mail:..... info@yakinikugrill.com
Website:..... www.yakinikugrill.com

BEREIKBAARHEID

Maandag tot en met vrijdag: 8.30 uur tot 17.00 uur

HANDELSGEGEVENS

BTW-nummer: NL856132226b01
KVK-nummer: 65486900

1. TABLE OF CONTENTS

1.	TABLE OF CONTENTS	23
2.	INTRODUCTION	25
3.	GENERAL INFORMATION	
3.1.	YAKINIKU® SHICHIRIN	25
3.2.	READ AND SAVE THE USER MANUAL	25
3.3.	ACCESSORIES.....	25
4.	DANGERS AND WARNINGS	
4.1.	DANGERS.....	26
4.2.	WARNINGS.....	26
4.3.	PRECAUTIONS	27
4.4.	IMPORTANT	27
5.	WARRANTY	
5.1.	OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY.....	28
5.2.	CERAMIC ACCESSORIES.....	29
5.3.	METAL PARTS	29
5.4.	WOODEN COMPONENTS.....	29
5.5.	NO WARRANTY CASES	30
5.6.	CLAIMING DATE OF COVER & WARRANTY.....	30
5.7.	WARRANTY INVALIDATION.....	31
5.8.	INDEMNITIES	31
6.	INSTRUCTIONS	
6.1.	ROUND SHICHIRIN ASSEMBLY.....	33
6.2.	RECTANGULAR SHICHIRIN ASSEMBLY	35
6.3.	SHICHIRIN LIGHTING.....	38
6.4.	CLEANING	38
7.	PRACTICAL TIPS	
7.1.	FREQUENTLY ASKED QUESTIONS	39
7.2.	FOOD SAFETY TIPS	40
8.	COMPANY DETAILS	41

2. INTRODUCTION

BEEFING UP THE PEOPLE

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

Now grilling on a Shichirin is not just BBQ’ing. This is a whole other discipline. More refined, more elegant and smaller. No half pigs or whole chickens, but small refined dishes that require more precision. This is grilling with the preciseness of a Swiss watch.

The Japanese use binchotan charcoal, or the black gold of Japan. Binchotan burns longer at a more intense temperature and is more neutral than ordinary charcoal which reaches extremely high temperatures. A real yakitori grill reaches temperatures of 900+ degrees.

Because of its use as a yakitori grill (grilling with skewers), a rectangular Shichirin can also be supplied with yakitori bars as an accessory. The rectangular Shichirin comes standard with a grill grid. In short, the whole Japanese cuisine in one unit (also called Konro or Hibachi).

MEAT, FISH, EVEN DESSERTS IN A JIFFY

The YAKINIKU® Shichirin is the ultimate product for anyone who loves the smoky grill flavor. With the Shichirin, you’re not restricted to one location to grill, but can replicate a solid grilling experience on professional ceramic anywhere, such as spectacular waygu beef or plaice fillet in the park, and even desserts like grilled pineapple. For precise cooking of wagyu beef or juicy steaks, fire up the YAKINIKU® Shichirin in a flash.



3. GENERAL INFORMATION

3.1. YAKINIKU® SHICHIRIN

The YAKINIKU® Shichirin is a table grill made of ceramic with quartz and cordierite and baked at high temperature. This makes the Shichirin a real powerhouse of quality. The YAKINIKU® Shichirin is very easy to clean with its glazed finish. The appliance can only be used outdoors with briquettes, self-igniting briquettes or charcoal. Because of the ceramic and stainless steel finish, the YAKINIKU® Shichirin will be ready for you even in winter.

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

3.2. READ AND SAVE THE USER MANUAL

This manual belongs to the YAKINIKU® Shichirin. It contains important information on setting up and using the product. Please read the user manual, especially the safety instructions, before using the product. Failure to follow this manual may result in serious injury or product damage.

This guide is based on the standards and regulations which apply within the European Union. Outside the EU, you must further consider the country-specific guidelines and laws. Please keep this manual for future reference. If you pass this product on to a third party, you must also include this user manual.

3.3. ACCESSORIES

There are several accessories available for the YAKINIKU® Shichirin. These can be found on the YAKINIKU® website: www.yakinikugrill.com.



4. DANGERS AND WARNINGS

4.1. DANGERS

- Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated area, and is not and should never be used as a heating appliance. Indoor use accumulates toxic fumes that can cause serious bodily injury or death.
- Do not use in a garage, building, passageway or other confined space.
- Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile substances to light the charcoal. If using lighter fluid (not recommended) for the charcoal, remove any fluids that have leaked through the boiler vents before lighting the charcoal.
- Do not add charcoal-lighting liquid or charcoal soaked with lighter fluid to hot or warm charcoal. After use, seal the lighter fluid and place at a safe distance from the grill.
- Keep the area around the grill free of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, flammable materials, etc.

4.2. WARNINGS

- Do not use the grill unless all parts are installed. This grill must be properly assembled according to the mounting instructions. Improper assembly can be dangerous.
- Do not use this grill under an elevated flammable structure.
- The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs, may affect the user's ability to properly assemble or safely use the grill.
- Use caution when using the grill. The grill is hot when grilling or cleaning and should never be left unattended.
- WARNING! This barbecue gets very hot, do not move it while in use.
- WARNING! Keep children and pets away from the barbecue.
- WARNING! Do not use spirit, petrol or other flammable liquids for (re)lighting! Only use igniters that comply with EN 1860-3!
- This YAKINIKU® Grill is not intended for installation in or on campers and/or boats.
- Do not use the grill within 1½ feet of flammable materials. Flammable materials include, but are not limited to wood or pretreated wood decks, patios and porches.
- Always keep the grill on a safe and level surface away 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 check if they are hot.

- Use proper tools with long, heat-resistant handles.
- Never dispose of hot charcoal where it can be walked on or is a fire hazard. Never dispose of ashes or charcoal before 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 ashes until all charcoal has been burned and completely extinguished and the grill has cooled.
- Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from areas of heavy foot traffic.
- **WARNING!** Do not use the barbecue in a confined space, for example in a house, tent, caravan, vehicle or small room.
- Risk of fatal accidents due to carbon monoxide poisoning.

4.3. PRECAUTIONS

- Do not use water to control flare-ups or extinguish charcoal.
- Grill brushes should be checked regularly for loose threads and excessive wear. Replace the brush if you find loose threads on the grill grate or on the brush. YAKINIKU® recommends purchasing a new stainless steel grill brush at the beginning of each spring.
- After use, store the YAKINIKU® Shichirin in a dry place.

4.4. IMPORTANT

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

Failure to follow the DANGEROUSNESSES, WARNINGS and PRECAUTIONS in this manual may result in serious personal injury, death, or create a fire, explosion, or damage to property. Please read all safety information contained in this manual before using this grill.

5. WARRANTY

Thank you for purchasing a YAKINIKU® Shichirin.

Your Shichirin is covered by a two-year warranty against manufacturing defects from the date of purchase, provided that defects from the date of purchase, and it is used in accordance with this manual. Your purchase receipt with the date of purchase serves as proof of warranty. Wear, 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 a manufacturing defect - they are the logical consequence of using the barbecue. Your Shichirin is handmade and therefore deviations may occur.

Check from the parts list and the drawing that the package contents are packaging contents are complete. If there are any missing parts or damage to the product from the box, please contact the shop where the YAKINIKU® product was purchased.

In addition, we do not guarantee fine hairline cracks. The fine hairline cracks in the finish (glaze) of your YAKINIKU® grill can already occur when the ceramic is fired. During this process, the glaze and ceramic may expand, possibly exposing fine hairline cracks. In the case of glazed surfaces, which should be particularly heat-resistant, these fine hairline cracks are more common and even desirable. This makes the ceramics more robust against temperature fluctuations. The less flexible glaze can “move with” the ceramic. These fine hair cracks make the ceramic less fragile and more durable. Hairline cracks do not only occur during the production of ceramics, but also, for example, when painting oil paintings.

5.1 OWNER’S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

For trouble-free warranty coverage, it is important (but not required) to register your YAKINIKU® product online on the YAKINIKU® website (www.yakinikugrill.com) or on the country-specific website you are referred to. Please keep the original sales receipt and/or invoice. Registering your YAKINIKU® product will confirm the warranty coverage, and will enable YAKINIKU® to contact you if necessary.

The above warranty is subject to the owner’s care and handling of the YAKINIKU® product, following all installation instructions, user instructions and guide for preventive maintenance as described in the accompanying user manual, unless the owner proves that the malfunction or failure was not due to non-compliance with the above obligations.



If you live in a coastal area or your product is installed near a swimming pool, regular cleaning and rinsing of the exterior of the product is part of the regular maintenance routine, as described in the accompanying user manual.

5.2. CERAMIC ACCESSORIES

The ceramic parts of the YAKINIKU® Shichirin are guaranteed up to two (2) years for the original purchaser. These ceramic parts are not covered for fall damage or abuse damage. If there is tearing due to use that causes structural weakness, a two (2) year warranty period applies to the ceramic. For professional use, a warranty period of one (1) year applies.

5.3. METAL PARTS

Metal, stainless steel and cast iron parts of the YAKINIKU® Shichirin (including the stainless steel frame, stainless steel air vents and stainless steel grille) are warranted up to two (2) years for the original purchaser. For professional use, the warranty period is one (1) year.

At YAKINIKU®, there is an extra focus on using materials that are resistant to rust and can be used for high temperatures. However, metal materials and their coatings can be affected by various surfaces, scratches or exposure to substances and situations beyond the control of YAKINIKU®. Substances such as chlorine, industrial fumes, chemicals, fertilizers, extreme humidity, pesticides and salt can cause the metal finish to corrode. For this reason, the warranty for metal, stainless steel and cast iron parts does not cover rust, oxidation, fading or other imperfections except if it causes structural weakening or breakage of these parts of the YAKINIKU® Shichirin.

5.4. WOODEN COMPONENTS

Wooden and bamboo components (including Shichirin handles, Shichirin bottom shelf, wooden and bamboo accessories for the Shichirin) have a two (2) year warranty for the original purchaser. Wooden products are not covered for normal weathering or cracking unless there is structural weakening. For professional use, a one (1) year warranty period applies here.

Installation parts such as screws, bolts, nuts, silicone caps have a one (1) year warranty. For professional use the warranty period is six (6) months.

5.5. NO WARRANTY CASES

These warranties are based on normal and reasonable consumer use and adequate maintenance of the YAKINIKU® Shichirin. Commercial use and related applications are warranted for a period of one (1) year. The warranty does not apply to incidental damage or breakage, or for damage caused by transportation; dropping; improper assembly; improperly supporting, attempting to use the Shichirin in ways other than ways other than the recommended Shichirin support frame plus bamboo protection board, non-combustible surface underneath the Shichirin, commercial use, modifications to the Shichirin; alterations to the Shichirin; neglect; abuse; improper maintenance; road hazards; normal and reasonable wear and tear; or natural disasters. Scratches, dents, splinters, hairline cracks and external or cosmetic cracks of the glaze on the product or ceramic that do not affect the performance of the Shichirin are not covered by the warranty.

YAKINIKU® products purchased from unauthorized dealers or by unauthorized retail channels or unauthorized third parties are not covered by warranty provisions.

Note: If the consumer buys from an unauthorized source, even a company that is a legitimate business selling unopened boxes with warranty forms (but it is an unauthorized seller), then they are buying, under the law, a used product. If a product is purchased through an unauthorized intermediary or retailer, or from an unauthorized online retailer, then it is a used product. If a product is purchased through an unauthorized agent or retailer, or from an unauthorized online retailer, then the product is purchased without a warranty from YAKINIKU®, despite the statements or claims of the seller. This policy is used by multiple brands and companies, not just YAKINIKU®.

5.6. CLAIMING DATE OF COVER & WARRANTY

Warranty coverage begins when the YAKINIKU® product is purchased from an authorized dealer. This warranty lasts for the time period previously mentioned.

Warranty for a YAKINIKU® product can be made at the store where the product was purchased. To claim the warranty, it is necessary to present the purchase invoice to the store. For the YAKINIKU® products purchased outside Europe, warranty claims are processed at an authorized dealer or distributor within the country of purchase. Do not ship or ship parts for warranty claim before contacting the authorized dealer or distributor, as in some cases it is not necessary to return parts for warranty.

In order to claim warranty, the following information must be provided to the authorized dealer: the purchase invoice with the date of purchase and the name

of the authorized dealer where the YAKINIKU® product was purchased, which YAKINIKU® product is intended to be used, and the date of purchase. In order to claim warranty, the following information must be submitted to the authorized dealer: the purchase invoice with the date of purchase and the name of the authorized dealer where the YAKINIKU® product was purchased, which YAKINIKU® product is purchased for which warranty is claimed, together with an accurate description of the problem of the defective part.

YAKINIKU® is not responsible for shipping, delivery charges, labor import duties, VAT or other taxes as a result of claiming the warranty, service, repair or return, unless authorized in writing by YAKINIKU®.

5.7. WARRANTY INVALIDATION

Unauthorized modifications to the YAKINIKU® product will void the product warranty. This includes drilling holes or tampering with the product's parts; using parts in the YAKINIKU® product other than genuine YAKINIKU® parts; or using internal parts in a manner not intended by the manufacturer. Adjusting or replacing internal parts will void the warranty, and YAKINIKU® disclaims liability for any direct, indirect, incidental or consequential damages that may result in expressly disclaims. The addition of lighter fluids or other flammable mixtures on or in the YAKINIKU® product will void the warranty. Such use is dangerous and may result in damage or personal injury.

5.8 INDEMNITIES

In addition to the warranty and disclaimers set forth in this warranty statement, no further warranty or voluntary liability is expressly made beyond the legal liability applicable to YAKINIKU®. Situations or claims where YAKINIKU® has mandatory liability under the law are not limited or excluded by this warranty statement.

No warranty will apply beyond the applicable periods of this warranty. Warranties issued by any other person, including dealers or retailers, with respect to a product (such as any "extended warranties") shall not be binding on YAKINIKU®. This warranty provides only for the repair or replacement of defective parts or products.

In no event shall remedies of any kind under this voluntary warranty have a value greater than the purchase price of the YAKINIKU® Product sold.

You assume the risk and liability for loss, damage or injury to you and your home and/or to others and their property due to improper or incompetent use of the product or failure to follow the instructions provided by YAKINIKU® in the accompanying user manual.

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

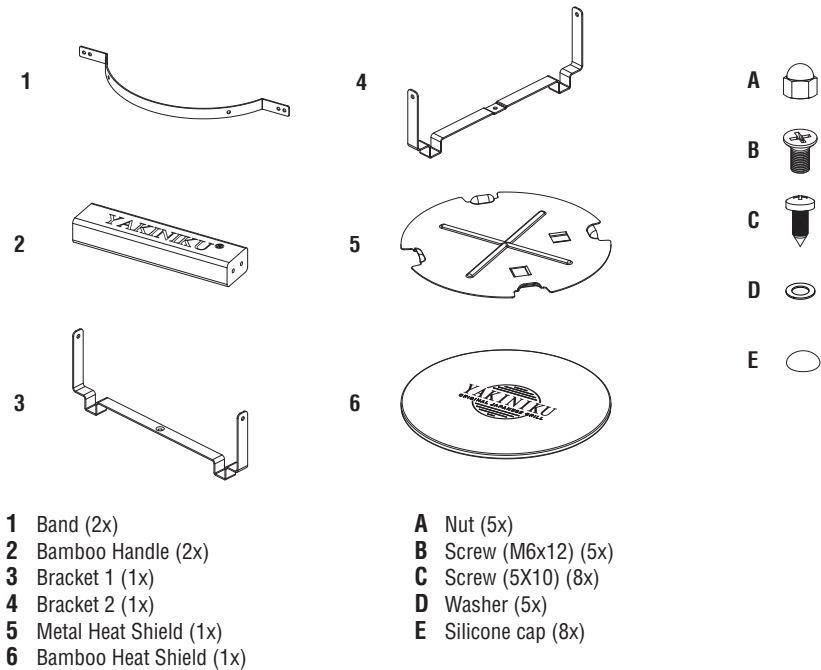
This warranty applies to use in private single-family homes or apartments and does not apply to YAKINIKU® barbecues used in commercial, community or multi-unit environments, such as restaurants, hotels, resorts or vacation homes.

YAKINIKU® may change the design of its products from time to time. Nothing in this warranty shall be construed as requiring YAKINIKU® to incorporate such design changes into previously manufactured products, nor shall it be construed as acknowledging that any previous design was defective.

6. INSTRUCTIONS

6.1. ROUND SHICHIRIN ASSEMBLY

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



STEP 1 - Manually attach Bracket 1 (3) to Bracket 2 (4) using an M6 screw (B), washer (D) and nut (A).

STEP 2 - Hand fasten the Band (1) to the Support with two M6 screws (B), 2 washers (D) and two nuts (A).

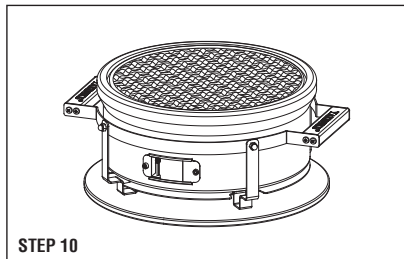
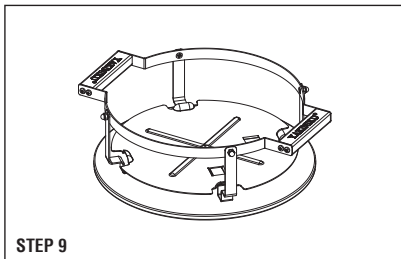
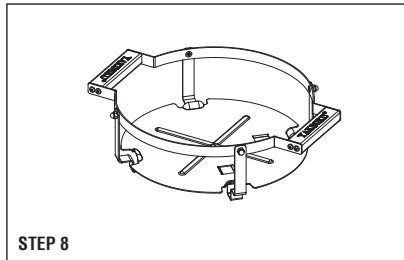
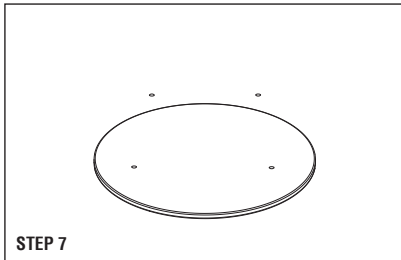
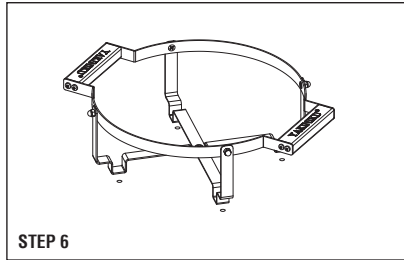
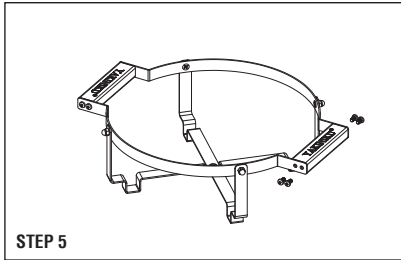
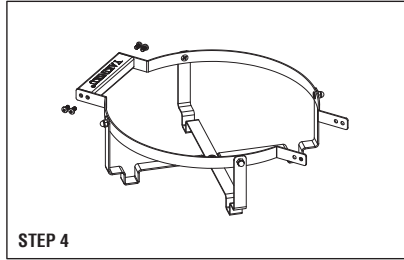
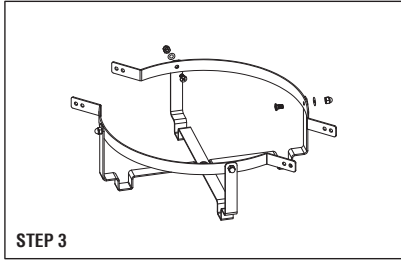
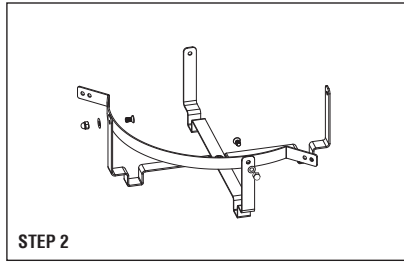
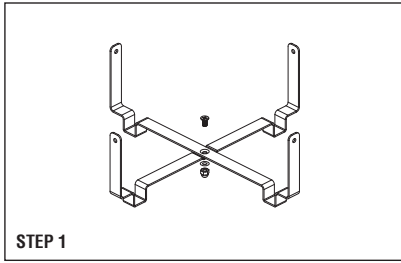
STEP 3 - Repeat step 2 on the other side of the stand.

STEP 4 - Attach the Bamboo Handle (2) to the straps with 4 screws (C) using a screwdriver. The YAKINIKU® logo on the handle is facing upwards.

STEP 5 - Repeat step 4 on the other side of the stand.

STEP 6 - Attach 4 Silicone caps (D) to the bottom of the stand.

EN



EN

STEP 7 - Attach 4 Silicone caps (D) to the bottom of the Bamboo Heat Shield (6).

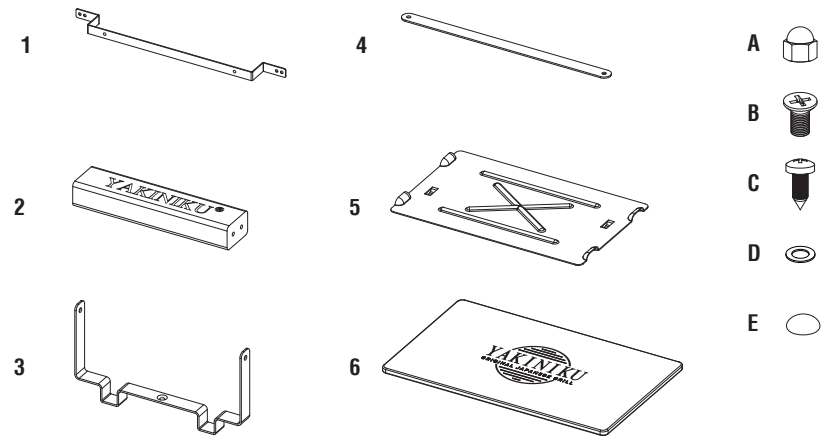
STEP 8 - Tighten all screws with a wrench. Then place the Metal Heat Shield (5) on the stand.

STEP 9 - Place the stand on the Bamboo Heat Shield (6).

STEP 10 - Place the Shichirin in the stand.

6.2. RECTANGULAR SHICHIRIN ASSEMBLY

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



- 1 Band (2x)
- 2 Bamboe Handle (2x)
- 3 Support (2x)
- 4 Connector (1x)
- 5 Metal Heat Shield (1x)
- 6 Bamboo Heat Shield (1x)

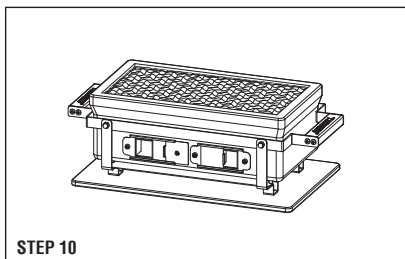
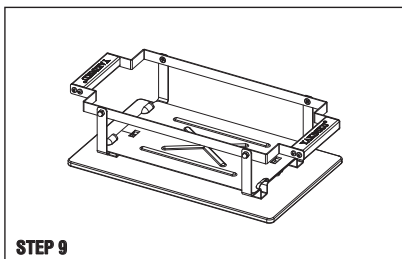
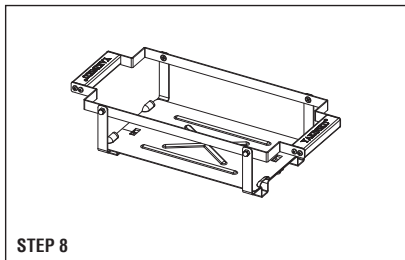
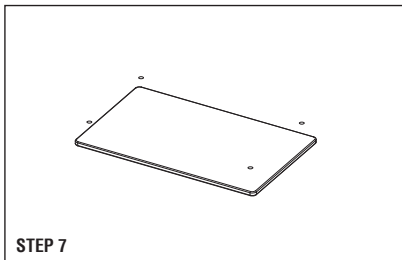
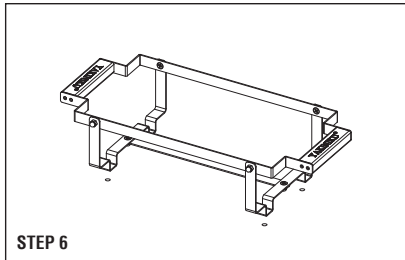
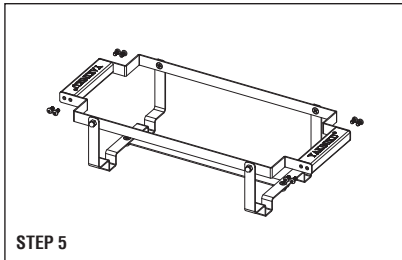
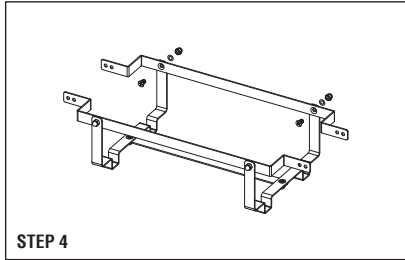
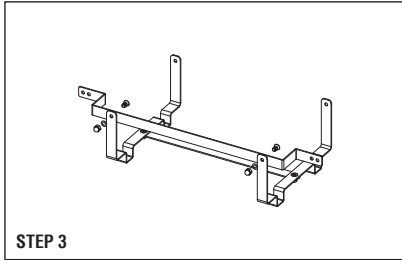
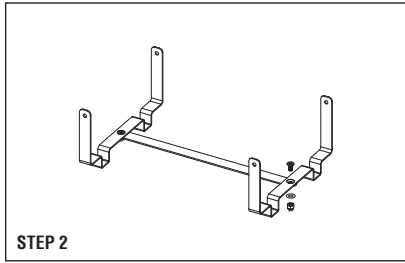
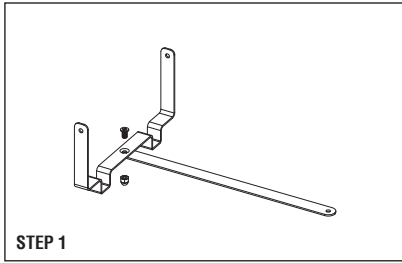
- A Nut (6x)
- B Screw (M6x12) (6x)
- C Screw (5X10) (8x)
- D Washer (6x)
- E Silicone Cap (8x)

STEP 1 - Attach by hand 1 Support (3) to the Connector (4) with an M6 screw (B), washer (D) and nut (A).

STEP 2 - Repeat step 1 on the other side of the stand.

STEP 3 - Manually fasten the Band (1) to the stand using two M6 screws (B), 2 washers (D) and two nuts (A).

STEP 4 - Repeat step 3 on the other side of the stand.



EN

STEP 5 - Attach the Bamboo Handles (2) to the straps with 8 screws (C) using a screwdriver. The YAKINIKU® logo on the handle is facing upwards.

STEP 6 - Attach 4 Silicone caps (D) to the bottom of the stand.

STEP 7 - Attach 4 Silicone caps (D) to the bottom of the Bamboo Heat Shield (6).

STEP 8 - Tighten all screws with a wrench. Then place the Metal Heat Shield (5) on the stand.

STEP 9 - Place the stand on the Bamboo Heat Shield (6).

STEP 10 - Place the Shichirin in the stand.

Scan the code for extended assembly videos:



6.3. SHICHIRIN LIGHTING

- 1 Fill the YAKINIKU® Shichirin with (binchotan) charcoal or use briquettes (the brand BBQ Flavour is recommended as best choice).
- 2 Open the ventilation slider at the bottom to the maximum.
- 3 Light 1 or 2 Fire Lighters and spread them in the middle between the charcoal. You can find the Fire Lighters on the website (www.yakinikugrill.com).
- 4 Once the temperature is as desired, you can start grilling.
- 5 After barbecuing, let the charcoal go out and the YAKINIKU® Shichirin cool down slowly. Do not try to move the YAKINIKU® Shichirin
- 6 until it has cooled down completely.



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

6.4. CLEANING

Follow some basic maintenance instructions to keep your YAKINIKU® Shichirin clean.

- For good airflow and better grilling, remove accumulated ash and old charcoal from the grill before use. Before doing so, make sure all charcoal is completely extinguished and the grill has cooled.
- The grill grate can be cleaned in the dishwasher or by hand with a conventional detergent.
- If your grill is used in a particularly harsh environment, you will need to clean the exterior more often. Acid rain, chemicals and salt water can cause rust on the exterior. YAKINIKU® recommends wiping down the exterior of the grill with warm soapy water. Then rinse the exterior surfaces and let them dry thoroughly.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the outside of your grill.
- Use the YAKINIKU® Cleaning Set for best results.

7. PRACTICAL TIPS

7.1. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Is it possible to incorporate the Shichirin in an outdoor kitchen?

The Shichirin is an excellent model for outdoor use. With the fuel binchotan the Shichirin can reach temperatures around 1000°C. It is therefore not advisable to build it in.

Are the stainless steel air vents of the Shichirin operable when in use?

The air vents in the Shichirin are made of stainless steel and are therefore very heat resistant. In combination with binchotan, however, it is always advisable to operate these slides carefully due to the heat that is released.

Which fuels are suitable for the Shichirin?

The Quick-Koko briquettes can be lit within two minutes. These briquettes contain a little bit of fire accelerator and burning time of an hour.

We also have the sustainable charcoal “binchotan”. This is made from a hundred year old oak which is baked at a high temperature. The binchotan has a very high density and reaches temperatures of up to 1000°C. In addition, the average burning time is 4-5 hours.

Finally there is Hexagon Sawdust. This is a 100% natural product with a high burn time. It doesn't burn as long as binchotan, but that makes it a bit cheaper. Hexagon however does reach a very high temperature and is also easier to light than binchotan.

What are the different types of Binchotan?

Binchotan Maitiew - 5 kg: Maitiew has a carbon percentage of 96-98.

The charcoal bed can reach temperatures of 1000°C to 1200°C. The total burning time of this species is on average 6 hours. There are no chemicals added during the production process, so it is an authentic process. Because of this method of production, there is no smoke or taste of the binchotan. The ash content amounts to an average of 1.5%.

Binchotan Konia - 7 kg: Konia has a carbon percentage of 96-98%.

The charcoal bed can reach temperatures of 1000°C to 1100°C. The total burning time of this species is on average 5 hours. No chemicals are added during the production process, hence it is an authentic process. Because of this method of production, there is no smoke or taste of the binchotan. The ash content amounts to an average of 1.5%.

Binchotan Eucalyptus - 5 kg: Eucalyptus has a carbon percentage of 95.9%. The charcoal bed can reach temperatures of 870°C to 1000°C. The total burning time of this species is 4 hours on average. There are no chemicals added during the production process, hence it is an authentic process. Due to this method of production, there is no smoke or taste of the binchotan. The ash content amounts to an average of 1.8%.

Binchotan Lychee - 5 kg: Lychee has a carbon percentage of 95.9%. The charcoal bed can reach temperatures of 870°C to 1000°C. The total burning time of this species is on average 4.5 hours. There are no chemicals added during the production process, so it is an authentic process. Because of this method of production, there is no smoke or taste of the binchotan. The ash content amounts to an average of 1.8%.

How do I best light the binchotan?

There are a number of ways to light Binchotan. First, you can use a briquette starter or the YAKINIKU® Binchopan. This pan is specially designed to light the Binchotan, and can also withstand the heat that is generated. Simply place a few bars of binchotan in the pan and put some fire starters under them until a glowing mass is formed. Once this mass is visible, the binchotan can be used in the Shichirin.

Another common technique for lighting binchotan is to first light a layer of ordinary charcoal. A softer type of charcoal, such as Acacia, is very suitable for this because it burns faster than Marabú, for example.

Make sure the charcoal burns well and then you can place the binchotan on top.

A final option is to let the binchotan heat up in a kamado or other barbecue.



7.2. FOOD SAFETY TIPS

- Do not defrost meat, fish or chicken to room temperature. It is best to defrost these in the refrigerator.
- Wash your hands thoroughly with hot soapy water before beginning meal preparation and after touching fresh meat, fish and chicken.
- Never put cooked food on the same plate as uncooked food.
- Plates and cookware that have been in contact with uncooked meat or fish should be washed with hot soapy water and then rinsed.

8. COMPANY DETAILS

YAKINIKU® B.V.

ADDRESS

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
The Netherlands

CONTACT

Telephone:..... +31 (0)88 688 0600
E-mail:..... info@yakinikugrill.com
Website:..... www.yakinikugrill.com

ACCESSIBILITY

Monday to Friday: 8.30 am to 5 pm

TRADING DETAILS

VAT Number: NL856132226b01
KVK Number: 65486900

1. INHALTSVERZEICHNIS

1.	INHALTSVERZEICHNIS	42
2.	EINFÜHRUNG	43
3.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
3.1.	YAKINIKU® SHICHIRIN	44
3.2.	LESEN UND BEWAHREN SIE DAS BENUTZERHANDBUCH	44
3.3.	ZUBEHÖR	44
4.	GEFAHREN UND WARNUNGEN	
4.1.	GEFAHREN	45
4.2.	WARNUNGEN	45
4.3.	VORSICHTSMASSNAHMEN	46
4.4.	WICHTIG	46
5.	GARANTIE	
5.1.	PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE	48
5.2.	KERAMISCHES ZUBEHÖR	49
5.3.	METALLTEILE	49
5.4.	HÖLZERNE KOMPONENTEN	49
5.5.	KEINE GARANTIEFÄLLE	50
5.6.	INANSPRUCHNAHME DES DECKUNGSDATUMS & DER GARANTIE	50
5.7.	ERLÖSCHEN DER GARANTIE	51
5.8.	HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE	52
6.	ANWEISUNGEN	
6.1.	ZUSAMMENBAU DES RUNDEN SHICHIRIN	53
6.2.	MONTAGE DES RECHTECKIGEN SHICHIRIN	55
6.3.	ANZÜNDEN DES SHICHIRIN	58
6.4.	REINIGUNG	58
7.	PRAKTISCHE TIPPS	
7.1.	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	59
7.2.	TIPPS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT	61
8.	BEDRIJFSGEGEVENS	21

2. EINFÜHRUNG

BEEFING UP THE PEOPLE

“Beefing up the people”, der Lebensstil der Japaner. Bringen Sie Menschen mit Essen zusammen und grillen Sie köstliche Speisen auf einem traditionellen japanischen Grill. Ein lustiger Sommerabend mit Familie und Freunden. Der Tisch ist mit köstlichem Essen gefüllt und es wird gegrillt. Ein Abendprogramm für Ihre Gäste, um ein Sommer-Gourmet zu genießen.

Grillen auf einem Shichirin ist nicht einfach nur BBQ'ing. Das ist eine ganz andere Disziplin. Sie ist raffinierter, eleganter und kleiner. Keine halben Schweine oder ganzen Hähnchen, sondern kleine, raffinierte Gerichte, die mehr Präzision erfordern. Das ist Grillen mit der Präzision einer Schweizer Uhr.

Die Japaner verwenden Binchotan-Holzkohle, auch das schwarze Gold Japans genannt. Binchotan brennt länger bei einer höheren Temperatur und ist neutraler als gewöhnliche Holzkohle, die extrem hohe Temperaturen erreicht. Ein echter Yakitori-Grill erreicht Temperaturen von über 900 Grad.

Aufgrund seiner Verwendung als Yakitori-Grill (Grillen mit Spießen) kann ein rechteckiger Shichirin auch mit Yakitori-Stäben als Zubehör geliefert werden. Der rechteckige Shichirin wird standardmäßig mit einem Grillrost geliefert. Kurz gesagt, die gesamte japanische Küche in einem Gerät (auch Konro oder Hibachi genannt).

FLEISCH, FISCH UND SOGAR DESSERTS IM HANDUMDREHEN

Der YAKINIKU® Shichirin ist das ultimative Produkt für alle, die den rauchigen Grillgeschmack lieben. Mit dem Shichirin sind Sie beim Grillen nicht an einen bestimmten Ort gebunden, sondern können überall ein solides Grillenerlebnis auf professioneller Keramik nachempfinden, z. B. spektakuläres Waygu-Rind oder Schollenfilet im Park und sogar Desserts wie gegrillte Ananas. Für die präzise Zubereitung von Wagyu-Rindfleisch oder saftigen Steaks können Sie den YAKINIKU® Shichirin im Handumdrehen anwerfen.



3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

3.1. YAKINIKU® SHICHIRIN

Der YAKINIKU® Shichirin ist ein Tischgrill, der aus Keramik mit Quarz und Cordierit hergestellt und bei hoher Temperatur gebrannt wird. Das macht den Shichirin zu einem echten Kraftpaket von Qualität. Der YAKINIKU® Shichirin ist durch seine glasierte Oberfläche sehr leicht zu reinigen. Das Gerät kann nur im Freien mit Briketts, selbstzündenden Briketts oder Holzkohle verwendet werden. Dank der Keramik- und Edelstahlausführung ist der YAKINIKU® Shichirin auch im Winter für Sie bereit.

Für das YAKINIKU® Shichirin wird ausschließlich rostfreier Stahl des Typs 304 verwendet. Dieser Stahl ist die beste Wahl, wenn es um die Hitzebeständigkeit geht.

3.2. LESEN UND BEWAHREN SIE DAS BENUTZERHANDBUCH AUF

Dieses Handbuch gehört zum YAKINIKU® Shichirin. Es enthält wichtige Informationen zur Einrichtung und Verwendung des Produkts. Lesen Sie das Handbuch und das Sicherheitshandbuch, insbesondere die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Produkt benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Produktschäden führen.

Dieses Benutzerhandbuch basiert auf den in der Europäischen Union geltenden Normen und Vorschriften. Außerhalb der EU müssen Sie zusätzlich die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze beachten. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, müssen Sie auch dieses Benutzerhandbuch mitgeben.

3.3. ZUBEHÖR

Für das YAKINIKU® Shichirin sind verschiedene Zubehörteile erhältlich. Dieses finden Sie auf der YAKINIKU®-Website: www.yakinikugrill.com.



DE

4. GEFAHREN UND WARNUNGEN

4.1. GEFAHREN

- Nicht in Innenräumen verwenden! Dieser Grill ist für die Verwendung im Freien in einem gut belüfteten Bereich vorgesehen und kann und darf nicht als Heizgerät verwendet werden. Bei der Verwendung in Innenräumen entstehen giftige Dämpfe, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Garage, einem Gebäude, einem Durchgang oder einem anderen geschlossenen Raum.
- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle kein Benzin, keinen Alkohol oder andere leicht flüchtige Substanzen. Wenn Sie zum Anzünden der Holzkohle Feuerzeugbenzin verwenden (nicht empfohlen), entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die Entlüftungsöffnungen des Kessels ausgetreten sind.
- Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach dem Gebrauch und stellen Sie sie in sicherer Entfernung vom Grill ab.
- Halten Sie den Bereich um den Grill frei von brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol, brennbarem Material usw.

4.2. WARNUNGEN

- Benutzen Sie den Grill nicht, wenn nicht alle Teile montiert sind. Dieser Grill muss gemäß der Montageanleitung ordnungsgemäß montiert werden. Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.
- Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer erhöhten, brennbaren Konstruktion.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu benutzen.
- Seien Sie bei der Verwendung des Grills vorsichtig. Der Grill ist beim Grillen oder Reinigen heiß und sollte nie unbeaufsichtigt gelassen werden.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht, während Sie ihn benutzen.
- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie keinen Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten zum (Wieder-)Anzünden! Verwenden Sie nur Anzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- Dieser YAKINIKU® Grill ist nicht für die Installation in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.

- Benutzen Sie den Grill nicht in einem Umkreis von 1 ½ Fuß von brennbaren Materialien. Zu den brennbaren Materialien gehören unter anderem Holz oder vorbehandelte Holzdecks, Terrassen und Veranden.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine sichere und ebene Fläche, entfernt von brennbaren Materialien.
- Grillen Sie nicht bei starkem Wind.
- Tragen Sie beim Anzünden oder Benutzen des Grills keine locker sitzende Kleidung.
- Berühren Sie niemals den Grill, die Asche oder die Holzkohle, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
- Verwenden Sie geeignetes Werkzeug mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie heiße Holzkohle niemals dort, wo sie betreten werden kann oder eine Brandgefahr darstellt. Entsorgen Sie Asche oder Holzkohle nie, bevor sie nicht vollständig erloschen sind.
- Stellen Sie den Grill nicht weg und lagern Sie ihn nicht, bevor die Asche und die Holzkohle vollständig erloschen sind.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die gesamte Holzkohle verbrannt und vollständig erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.
- Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel von den heißen Oberflächen des Grills und von stark begangenen Bereichen fern.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie den Grill nicht auf engem Raum, z. B. in einem Haus, Zelt, Wohnwagen, Fahrzeug oder kleinen Zimmer. Es besteht die Gefahr von tödlichen Unfällen durch Kohlenmonoxidvergiftung.

4.3. VORSICHTSMASSNAHMEN

- Verwenden Sie kein Wasser, um das Aufflammen zu kontrollieren oder die Holzkohle zu löschen.
- Die Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Fäden und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn Sie lose Fäden am Grillrost oder an der Bürste finden. YAKINIKU® empfiehlt, zu Beginn jedes Frühjahrs eine neue Grillbürste aus rostfreiem Stahl zu kaufen.
- Lagern Sie das YAKINIKU® Shichirin nach dem Gebrauch an einem trockenen Ort.

4.4. WICHTIG

Seien Sie immer wachsam! Gefahr von Material- oder Produktschäden. Gefahren oder gefährliches Verhalten, das zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Der Grill kann ein Möbelstück beschädigen, stellen Sie den Grill immer auf den Bambusrost.

DE

Die Nichtbeachtung der GEFAHREN, WARNUNGEN und VORSICHTSMAßNAHMEN in diesem Handbuch kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod

führen oder einen Brand, eine Explosion oder einen Sachschaden verursachen. Bitte lesen Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitshinweise, bevor Sie den Grill benutzen.

5. GARANTIE

Wir danken Ihnen für den Kauf eines YAKINIKU® Shichirin.

Für Ihr Shichirin gilt eine zweijährige Garantie gegen Fabrikationsfehler ab dem Kaufdatum, vorausgesetzt, es wird in Übereinstimmung mit dieser Anleitung verwendet. Als Garantienachweis gilt Ihr Kaufbeleg mit dem Kaufdatum. Verschleiß, Rost, Verformung und Verfärbung der Teile (insbesondere der Edelstahlteile), die direkt mit dem Feuer in Berührung kommen, sind normal und werden in keiner Weise als Herstellungsfehler angesehen - sie sind die logische Folge des Gebrauchs des Grills. Ihr Shichirin ist handgefertigt und daher können Abweichungen auftreten.

Überprüfen Sie anhand der Teileliste und der Zeichnung, ob der Verpackungsinhalt vollständig ist. Sollten Teile fehlen oder das Produkt beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem das YAKINIKU®-Produkt gekauft wurde.

Darüber hinaus übernehmen wir keine Garantie für feine Haarrisse. Die feinen Haarrisse in der Oberfläche (Glaser) Ihres YAKINIKU®-Grills können bereits beim Brennen der Keramik entstehen. Während dieses Prozesses können sich Glaser und Keramik ausdehnen, wodurch möglicherweise feine Haarrisse entstehen. Bei glasierten Oberflächen, die besonders hitzebeständig sein sollen, sind diese feinen Haarrisse eher üblich und sogar erwünscht. Dadurch wird die Keramik robuster gegenüber Temperaturschwankungen. Die weniger flexible Glaser kann sich mit der Keramik "mitbewegen". Diese feinen Haarrisse machen die Keramik weniger brüchig und haltbarer. Haarrisse entstehen nicht nur bei der Herstellung von Keramik, sondern z. B. auch beim Malen von Ölgemälden.

5.1. PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

Für eine reibungslose Garantieabdeckung ist es wichtig (aber nicht erforderlich), Ihr YAKINIKU®-Produkt online auf der YAKINIKU®-Website (www.yakinikugrill.com) oder auf der länderspezifischen Website zu registrieren, auf die Sie verwiesen werden. Bitte bewahren Sie den Original-Kaufbeleg und/oder die Rechnung auf. Durch die Registrierung Ihres YAKINIKU® -Produkts wird die Garantieabdeckung bestätigt, und YAKINIKU® kann sich bei Bedarf mit Ihnen in Verbindung setzen.

Die oben genannte Garantie unterliegt der Pflege und Handhabung des YAKINIKU® -Produkts durch den Eigentümer, wobei alle Installationsanweisungen, Benutzeranweisungen



und Anweisungen zur vorbeugenden Wartung, wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung beschrieben, befolgt werden, es sei denn, der Eigentümer weist nach, dass die Fehlfunktion oder der Ausfall nicht auf die Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen zurückzuführen ist. Wenn Sie in einem Küstengebiet leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Swimmingpools installiert ist, gehört das regelmäßige Reinigen und Spülen der Außenseite des Produkts zur regelmäßigen Wartungsroutine, wie in der beiliegenden Gebrauchsanweisung beschrieben.

5.2. KERAMISCHES ZUBEHÖR

Für die Keramikteile des YAKINIKU® Shichirin gilt eine Garantie von bis zu zwei (2) Jahren für den Erstkäufer. Diese Keramikteile sind nicht für Sturzschäden oder Schäden durch Missbrauch abgedeckt. Wenn durch den Gebrauch Risse entstanden sind, die eine strukturelle Schwäche verursachen, gilt für die Keramik eine Garantiezeit von zwei (2) Jahren. Für den professionellen Gebrauch gilt eine Garantiezeit von einem (1) Jahr.

5.3. METALLTEILE

Für Metall-, Edelstahl- und Gusseisenteile des YAKINIKU® Shichirin (einschließlich des Edelstahlrahmens, der Edelstahlluftauslässe und des Edelstahlgitters) gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren für den Erstkäufer. Für den professionellen Einsatz beträgt die Garantiezeit ein (1) Jahr.

YAKINIKU® legt besonderen Wert auf die Verwendung von Materialien, die rostbeständig sind und für hohe Temperaturen geeignet sind. Metallische Werkstoffe und ihre Beschichtungen können jedoch durch verschiedene Oberflächen, Kratzer oder die Einwirkung von Substanzen und Situationen, die außerhalb der Kontrolle von YAKINIKU® liegen, beeinträchtigt werden. Substanzen wie Chlor, Industrieabgase, Chemikalien, Düngemittel, extreme Feuchtigkeit, Pestizide und Salz können die Metallbeschichtung angreifen. Aus diesem Grund erstreckt sich die Garantie für Metall-, Edelstahl- und Gusseisenteile nicht auf Rost, Oxidation, Verblässen oder andere Unvollkommenheiten, es sei denn, dies führt zu einer strukturellen Schwächung oder einem Bruch dieser Teile des YAKINIKU® Shichirin.

5.4. HÖLZERNE KOMPONENTEN

Für Holz- und Bambuskomponenten (einschließlich der Griffe des Shichirin, der unteren Ablage des Shichirin und des Holz- und Bambuszubehörs für den Shichirin) gilt für den Erstkäufer eine Garantie von zwei (2) Jahren. Holzprodukte sind nicht durch normale Witterungseinflüsse oder Risse abgedeckt, es sei denn, es liegt eine strukturelle Schwächung vor. Für den professionellen Einsatz gilt hier eine Garantiezeit von einem (1) Jahr.

Für Montageteile wie Schrauben, Bolzen, Muttern und Silikonkappen gilt eine Garantie von einem (1) Jahr. Für den professionellen Einsatz beträgt die Garantiezeit sechs (6) Monate.

5.5. KEINE GARANTIEFÄLLE

Diese Garantien basieren auf einer normalen und angemessenen Nutzung durch den Verbraucher und einer angemessenen Wartung des YAKINIKU® Shichirin. Für die kommerzielle Nutzung und verwandte Anwendungen gilt eine Garantie von einem (1) Jahr. Die Garantie gilt nicht für zufällige Schäden oder Brüche oder für Schäden, die durch Transport, Fallenlassen, unsachgemäße Montage, unsachgemäße Unterstützung, den Versuch, das Shichirin auf andere Weise als mit dem empfohlenen Shichirin-Stützrahmen plus Bambus-Schutzbrett zu verwenden, nicht brennbarem Untergrund unter dem Shichirin, kommerzieller Nutzung, Modifikationen am Shichirin, Veränderungen am Shichirin, Vernachlässigung, Missbrauch, unsachgemäße Wartung, Gefahren im Straßenverkehr, normale und angemessene Abnutzung oder Naturkatastrophen verursacht wurden. Kratzer, Dellen, Splitter, Haarrisse und äußere oder kosmetische Risse in der Glasur des Produkts oder der Keramik, die die Leistung des Shichirin nicht beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantie.

YAKINIKU®-Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder über nicht autorisierte Einzelhandelskanäle oder nicht autorisierte Dritte erworben wurden, fallen nicht unter die Garantiebestimmungen.

Hinweis: Wenn der Verbraucher ein Produkt von einer nicht zugelassenen Quelle kauft, selbst wenn es sich um ein rechtmäßiges Unternehmen handelt, das ungeöffnete Kartons mit Garantieformularen verkauft (aber ein nicht zugelassener Verkäufer ist), dann handelt es sich nach dem Gesetz um ein gebrauchtes Produkt. Wird ein Produkt über einen nicht zugelassenen Zwischenhändler oder Einzelhändler oder von einem nicht zugelassenen Online-Händler gekauft, handelt es sich um ein gebrauchtes Produkt. Wenn ein Produkt über einen nicht autorisierten Vermittler oder Einzelhändler oder von einem nicht autorisierten Online-Händler gekauft wird, handelt es sich trotz der Aussagen oder Behauptungen des Verkäufers um ein Produkt ohne Garantie von YAKINIKU®. Diese Richtlinie wird von mehreren Marken und Unternehmen angewendet, nicht nur von YAKINIKU®.

5.6. INANSPRUCHNAHME DES DECKUNGSDATUMS & DER GARANTIE

Der Garantieanspruch beginnt mit dem Kauf des YAKINIKU®-Produkts bei einem autorisierten Händler. Diese Garantie gilt für den zuvor genannten Zeitraum.

DE

Die Garantie für ein YAKINIKU®-Produkt kann in dem Geschäft in Anspruch genommen werden, in dem das Produkt gekauft wurde. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, müssen Sie dem Geschäft die Kaufrechnung vorlegen. Für YAKINIKU®-Produkte, die außerhalb Europas gekauft wurden, werden die Garantieansprüche bei einem autorisierten Händler oder Distributor im Land des Kaufs bearbeitet. Garantieansprüche müssen bei einem autorisierten Händler oder Distributor im Kaufland geltend gemacht werden. Senden Sie keine Teile für Garantieansprüche ein, bevor Sie sich mit dem autorisierten Händler oder Distributor in Verbindung gesetzt haben, da es in einigen Fällen nicht notwendig ist, Teile für Garantieansprüche einzusenden.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, müssen dem Vertragshändler folgende Informationen vorgelegt werden: die Kaufrechnung mit dem Kaufdatum und dem Namen des Vertragshändlers, bei dem das YAKINIKU®-Produkt gekauft wurde, welches YAKINIKU®-Produkt verwendet werden soll und das Kaufdatum. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, müssen dem Vertragshändler folgende Informationen vorgelegt werden: die Kaufrechnung mit dem Kaufdatum und dem Namen des Vertragshändlers, bei dem das YAKINIKU®-Produkt gekauft wurde, das YAKINIKU®-Produkt, für das die Garantie in Anspruch genommen wird, zusammen mit einer genauen Beschreibung des Problems des defekten Teils.

YAKINIKU® ist nicht verantwortlich für Versand- und Lieferkosten, Einfuhrzölle, Mehrwertsteuer oder andere Steuern, die im Zusammenhang mit der Inanspruchnahme der Garantie, dem Service, der Reparatur oder der Rücksendung anfallen, es sei denn, dies wurde von YAKINIKU® schriftlich genehmigt.

5.7. ERLÖSCHEN DER GARANTIE

Unerlaubte Änderungen am YAKINIKU® -Produkt führen zum Erlöschen der Produktgarantie. Dazu gehören das Bohren von Löchern oder die Manipulation von Teilen des Produkts, die Verwendung von Teilen im YAKINIKU®-Produkt, bei denen es sich nicht um YAKINIKU®-Originalteile handelt, oder die Verwendung interner Teile auf eine vom Hersteller nicht vorgesehene Weise. Das Einstellen oder Ersetzen interner Teile führt zum Erlöschen der Garantie, und YAKINIKU® lehnt ausdrücklich die Haftung für direkte, indirekte, zufällige oder Folgeschäden ab, die sich daraus ergeben können. Der Zusatz von Feuerzeugbenzin oder anderen entflammaren Gemischen auf oder in dem YAKINIKU®-Produkt führt zum Erlöschen der Garantie. Eine solche Verwendung ist gefährlich und kann zu Schäden oder Personenschäden führen.

5.8. HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

Zusätzlich zu den in dieser Garantieerklärung dargelegten Garantien und Haftungsausschlüssen wird ausdrücklich keine weitere Garantie oder freiwillige Haftung übernommen, die über die für YAKINIKU® geltende gesetzliche Haftung hinausgeht für YAKINIKU® gelten. Situationen oder Ansprüche, in denen YAKINIKU® nach dem Gesetz zwingend haftet, werden durch diese Garantieerklärung nicht eingeschränkt oder ausgeschlossen.

Keine Garantie gilt über die geltenden Fristen dieser Garantie hinaus. Garantien, die von anderen Personen, einschließlich Händlern oder Einzelhändlern, in Bezug auf ein Produkt gewährt werden (wie z. B. "erweiterte Garantien"), sind für YAKINIKU® nicht bindend. Diese Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von defekten Teilen oder Produkten.

In keinem Fall dürfen die Rechtsmittel im Rahmen dieser freiwilligen Garantie einen höheren Wert haben als den Kaufpreis des verkauften YAKINIKU®-Produkts.

Sie übernehmen das Risiko und die Haftung für Verluste, Schäden oder Verletzungen an Ihnen und Ihrer Wohnung und/oder an anderen Personen und deren Eigentum, die durch unsachgemäßen oder inkompetenten Gebrauch des Produkts oder durch Nichtbeachtung der von YAKINIKU® in der beiliegenden Bedienungsanleitung gegebenen Anweisungen entstehen.

Teile und Zubehör, die im Rahmen dieser Garantie ersetzt werden, sind nur für den Rest des/der oben genannten ursprünglichen Garantiezeitraums/ Garantiezeiträume abgedeckt.

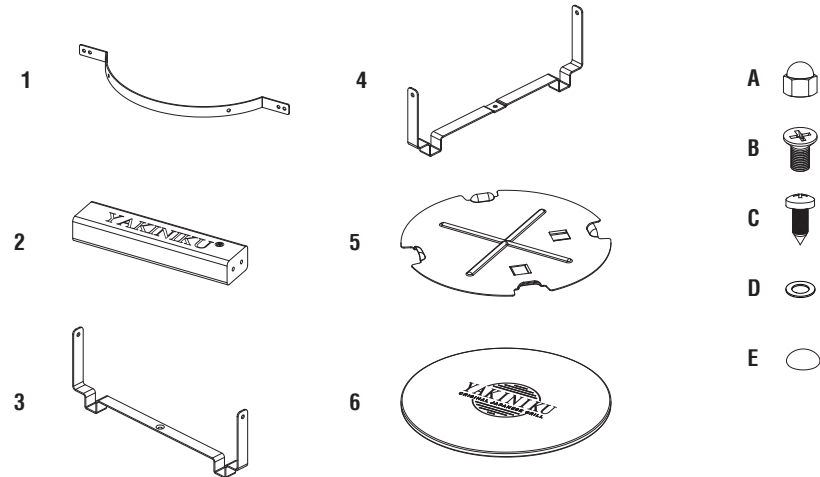
Diese Garantie gilt für die Verwendung in privaten Einfamilienhäusern oder Wohnungen und nicht für YAKINIKU®-Grills, die in kommerziellen, gemeinschaftlichen oder mehrgliedrigen Umgebungen verwendet werden, wie z. B. in Restaurants, Hotels, Resorts oder Ferienhäusern.

YAKINIKU® kann das Design seiner Produkte von Zeit zu Zeit ändern. Keine Bestimmung dieser Garantie ist so auszulegen, dass YAKINIKU® verpflichtet ist, solche Designänderungen in bereits hergestellte Produkte zu integrieren, noch ist sie so auszulegen, dass sie anerkennt, dass ein früheres Design fehlerhaft war.

6. ANWEISUNGEN

6.1. ZUSAMMENBAU DES RUNDEN SHICHIRIN

WICHTIG! - Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungen, aber bewahren Sie die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf.



- 1 Band (2x)
- 2 Bambusgriff (2x)
- 3 Halterung 1 (1x)
- 4 Halterung 2 (1x)
- 5 Metall-Hitzeschild (1x)
- 6 Bambus-Hitzeschild (1x)
- A Muttern (5x)
- B Schrauben (M6x12) (5x)
- C Schrauben (5X10) (8x)
- D Unterlegscheiben (5x)
- E Silikonkappen (8x)

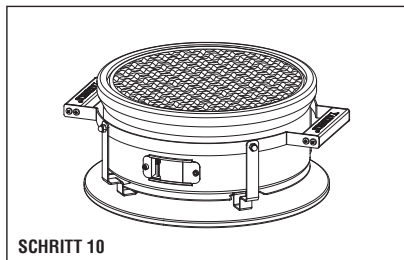
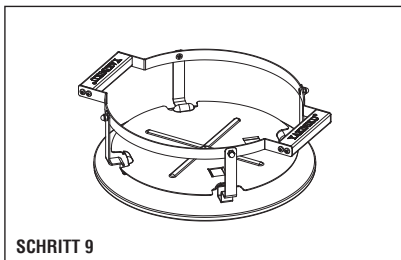
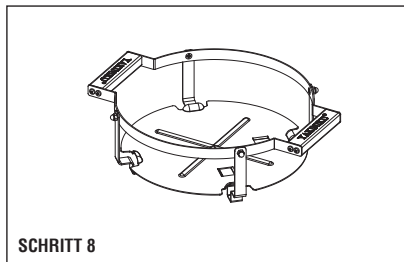
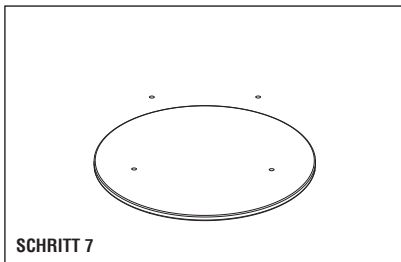
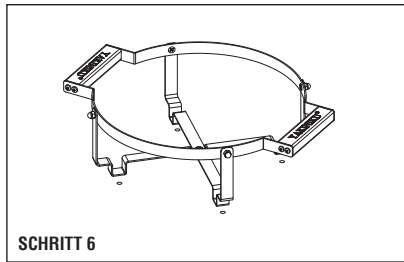
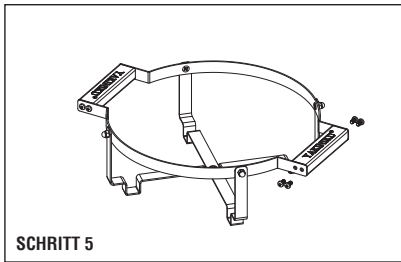
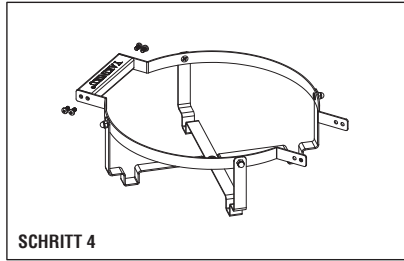
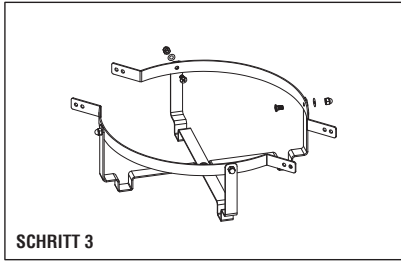
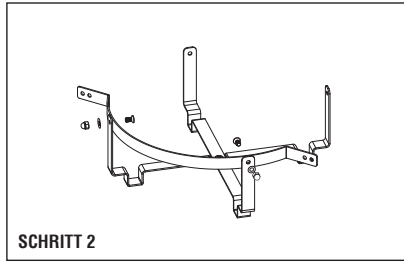
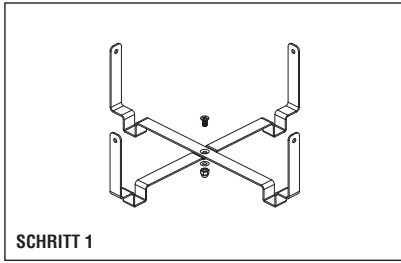
SCHRITT 1 - Befestigen Sie die Halterung 1 (3) manuell an der Halterung 2 (4) mit einer M6-Schraube (B), einer Unterlegscheibe (D) und einer Mutter (A).

SCHRITT 2 - Befestigen Sie das Band (1) von Hand mit zwei M6-Schrauben (B), zwei Unterlegscheiben (D) und zwei Muttern (A) an der Halterung.

SCHRITT 3 - Wiederholen Sie Schritt 2 auf der anderen Seite des Ständers.

SCHRITT 4 - Befestigen Sie den Bambusgriff (2) mit 4 Schrauben (C) und einem Schraubenzieher an den Gurten. Das YAKINIKU®-Logo auf dem Griff zeigt dabei nach oben.

SCHRITT 5 - Wiederholen Sie Schritt 4 auf der anderen Seite des Ständers.



DE

SCHRITT 6 - Bringen Sie 4 Silikonkappen (D) an der Unterseite des Ständers an.

SCHRITT 7 - Befestigen Sie 4 Silikonkappen (D) an der Unterseite des Bambus-Hitzeschilds (6).

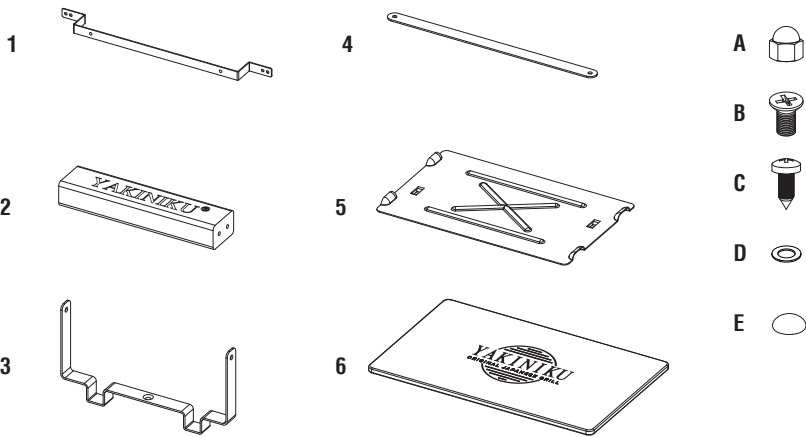
SCHRITT 8 - Ziehen Sie alle Schrauben mit einem Schraubenschlüssel fest. Setzen Sie dann den Metall-Hitzeschild (5) auf den Ständer.

SCHRITT 9 - Setzen Sie den Ständer auf den Bambus-Hitzeschild (6).

SCHRITT 10 - Setzen Sie den Shichirin in den Ständer.

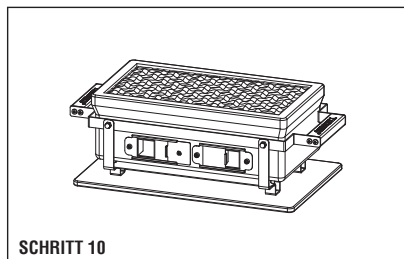
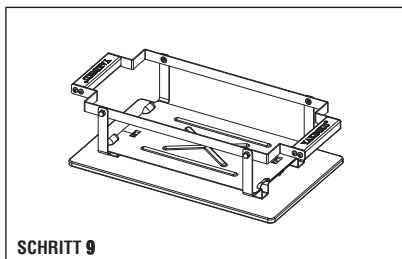
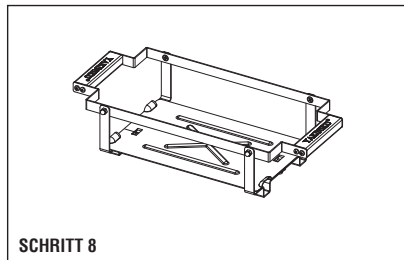
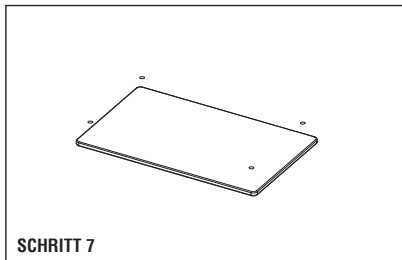
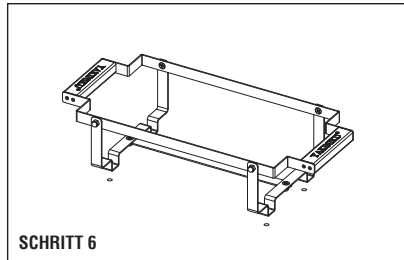
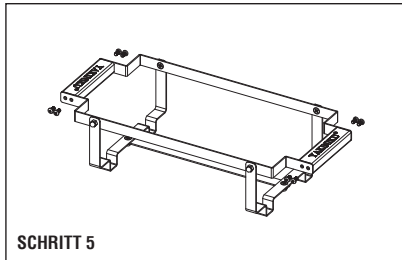
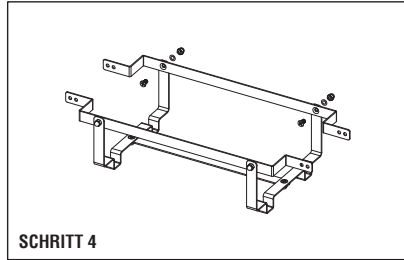
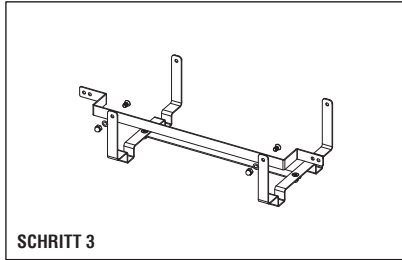
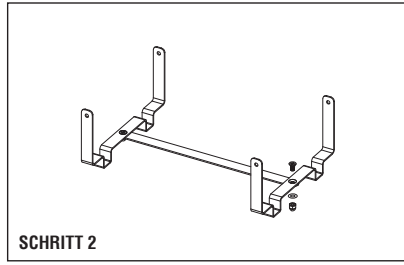
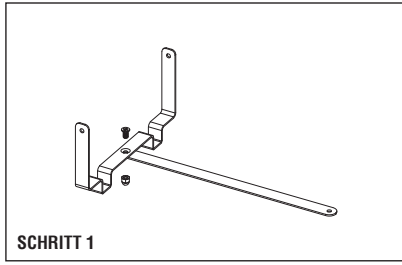
6.2. MONTAGE DES RECHTECKIGEN SHICHIRIN

WICHTIG! - Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungen, aber bewahren Sie die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf.



- 1 Band (2x)
- 2 Bambusgriff (2x)
- 3 Stütze (1x)
- 4 Anschlussstück (1x)
- 5 Metall-Hitzeschild (1x)
- 6 Bambus-Hitzeschild (1x)

- A Mutter (5x)
- B Schrauben (M6x12) (5x)
- C Schrauben (5X10) (8x)
- D Unterlegscheiben (5x)
- E Silikonkappen (8x)



DE

SCHRITT 1 - Befestigen Sie von Hand eine Stütze (3) mit einer M6-Schraube (B), einer Unterlegscheibe (D) und einer Mutter (A) am Anschlussstück (4).

SCHRITT 2 - Wiederholen Sie Schritt 1 auf der anderen Seite des Ständers.

SCHRITT 3 - Befestigen Sie das Band (1) von Hand mit zwei M6-Schrauben (B), zwei Unterlegscheiben (D) und zwei Muttern (A) am Ständer.

SCHRITT 4 - Wiederholen Sie Schritt 3 auf der anderen Seite des Ständers.

SCHRITT 5 - Befestigen Sie die Bambusgriffe (2) mit 8 Schrauben (C) und einem Schraubenzieher an den Gurten. Das YAKINIKU®-Logo auf dem Griff zeigt dabei nach oben.

SCHRITT 6 - Befestigen Sie 4 Silikonkappen (D) an der Unterseite des Ständers.

SCHRITT 7 - Befestigen Sie 4 Silikonkappen (D) an der Unterseite des Bambus-Hitzeschilds (6).

SCHRITT 8 - Ziehen Sie alle Schrauben mit einem Schraubenschlüssel fest. Setzen Sie dann den Metall-Hitzeschild (5) auf den Ständer.

SCHRITT 9 - Setzen Sie den Ständer auf den Bambus-Hitzeschild (6).

SCHRITT 10 - Setzen Sie das Shichirin in den Ständer.

Scannen Sie den Code für erweiterte Bearbeitungsvideos:



6.3. ANZÜNDEN DES SHICHIRIN

- 1 Füllen Sie den YAKINIKU® Shichirin mit Holzkohle (binchotan) oder verwenden Sie Briketts (die Marke BBQ Flavour wird als beste Wahl empfohlen).
- 2 Öffnen Sie den Lüftungsschieber an der Unterseite bis zum Maximum.
- 3 Zünden Sie 1 oder 2 Feueranzünder an und verteilen Sie sie in der Mitte zwischen der Holzkohle. Sie können die Feueranzünder auf der Website (www.yakinikugrill.com) finden.
- 4 Sobald die Temperatur wie gewünscht ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
- 5 Lassen Sie nach dem Grillen die Holzkohle erlöschen und den YAKINIKU® Shichirin langsam abkühlen. Versuchen Sie nicht, den YAKINIKU® Shichirin zu bewegen, bevor er vollständig abgekühlt ist.

Tipp: Verwenden Sie für beste Ergebnisse 100 % natürliche Holzkohle.



6.4. REINIGUNG

- Befolgen Sie einige grundlegende Wartungshinweise, um Ihren YAKINIKU® Shichirin sauber zu halten.
- Um eine gute Luftzirkulation und ein besseres Grillen zu gewährleisten, entfernen Sie vor dem Gebrauch die angesammelte Asche und alte Holzkohle aus dem Grill. Vergewissern Sie sich zuvor, dass die Holzkohle vollständig verbrannt und der Grill abgekühlt ist.
- Der Grillrost kann in der Spülmaschine oder von Hand mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Wenn Ihr Grill in einer besonders rauen Umgebung verwendet wird, müssen Sie das Äußere häufiger reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können Rost an der Außenseite verursachen. YAKINIKU® empfiehlt, die Außenseite des Grills mit warmer Seifenlauge abzuwischen. Spülen Sie dann die Außenflächen ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Außenseite Ihres Grills zu reinigen.
- Verwenden Sie das YAKINIKU®-Reinigungsset, um beste Ergebnisse zu erzielen.

7. PRAKTISCHE TIPPS

7.1. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Ist es möglich, das Shichirin einzubauen?

Der Shichirin ist ein ausgezeichnetes Modell für den Außeneinsatz. Mit dem Brennstoff Binchotan kann der Shichirin Temperaturen um 1000°C erreichen. Es ist daher nicht ratsam, ihn einzubauen.

Sind die Edelstahlentlüftungsöffnungen des Shichirin während des Betriebs funktionsfähig?

Die Lüftungsschlitze des Shichirin bestehen aus Edelstahl und sind daher sehr hitzebeständig. In Kombination mit Binchotan ist es jedoch immer ratsam, diese Schieber aufgrund der freigesetzten Hitze vorsichtig zu bedienen.

Welche Brennstoffe sind für den Shichirin geeignet?

Die Quick-Koko-Briketts können innerhalb von zwei Minuten angezündet werden. Diese Briketts enthalten ein wenig Brandbeschleuniger und haben eine Brenndauer von einer Stunde.

Wir haben auch die nachhaltige Holzkohle "Binchotan". Diese wird aus einer hundert Jahre alten Eiche hergestellt, die bei hoher Temperatur gebrannt wird. Das Binchotan hat eine sehr hohe Dichte und erreicht Temperaturen von bis zu 1000°C. Darüber hinaus beträgt die durchschnittliche Brenndauer 4-5 Stunden.

Schließlich gibt es noch Hexagon-Sägespäne. Dabei handelt es sich um ein 100%iges Naturprodukt mit einer hohen Brenndauer. Es brennt nicht so lange wie Binchotan, aber dafür ist es etwas billiger. Hexagon erreicht jedoch eine sehr hohe Temperatur und ist auch leichter anzuzünden als Binchotan.

Was sind die verschiedenen Arten von Binchotan?

Binchotan Maitiew - 5 kg: Maitiew hat einen Kohlenstoffanteil von 96-98 %. Das Holzkohlebett kann Temperaturen von 1000°C bis 1200°C erreichen. Die Gesamtbrenndauer dieser Art beträgt im Durchschnitt 6 Stunden. Bei der Herstellung werden keine Chemikalien zugesetzt, es handelt sich also um ein authentisches Verfahren. Aufgrund dieses Herstellungsverfahrens gibt es weder Rauch noch Geschmack des Binchotan. Der Aschegehalt beträgt durchschnittlich 1,5 %.

Binchotan Konia - 7 kg: Konia hat einen Kohlenstoffanteil von 96-98%. Das Holzkohlebett kann Temperaturen von 1000°C bis 1100°C erreichen. Die Gesamtbrenndauer dieser Holzart beträgt im Durchschnitt 5 Stunden. Bei der Herstellung werden keine Chemikalien zugesetzt, es handelt sich also

um ein authentisches Verfahren. Aufgrund dieses Herstellungsverfahrens gibt es weder Rauch noch Geschmack des Binchotan. Der Aschegehalt liegt bei durchschnittlich 1,5 %.

Binchotan Eukalyptus - 5 kg: Eukalyptus hat einen Kohlenstoffanteil von 95,9 %. Das Holzkohlenbett kann Temperaturen von 870°C bis 1000°C erreichen. Die Gesamtbrenndauer dieser Holzart beträgt im Durchschnitt 4 Stunden. Bei der Herstellung werden keine Chemikalien zugesetzt, es handelt sich also um ein authentisches Verfahren. Aufgrund dieses Herstellungsverfahrens gibt es weder Rauch noch Geschmack des Binchotans. Der Aschegehalt beträgt durchschnittlich 1,8 %.

Binchotan-Litchi - 5 kg: Litschi hat einen Kohlenstoffanteil von 95,9 %. Das Holzkohlebett kann Temperaturen von 870°C bis 1000°C erreichen. Die Gesamtbrenndauer dieser Art beträgt im Durchschnitt 4,5 Stunden. Bei der Herstellung werden keine Chemikalien zugesetzt, es handelt sich also um ein authentisches Verfahren. Aufgrund dieses Herstellungsverfahrens gibt es weder Rauch noch Geschmack des Binchotan. Der Aschegehalt beträgt durchschnittlich 1,8 %.

Wie zünde ich das Binchotan am besten an?

Es gibt mehrere Möglichkeiten, Binchotan anzuzünden. Zum einen können Sie einen Brikettstarter oder die YAKINIKU® Binchopan verwenden, die speziell zum Anzünden von Binchotan entwickelt wurde und auch der entstehenden Hitze standhält. Legen Sie einfach ein paar Binchotan-Stangen in die Pfanne und legen Sie einige Anzünder darunter, bis sich eine glühende Masse bildet. Sobald diese Masse sichtbar ist, kann das Binchotan für das Shichirin verwendet werden.

Eine weitere gängige Technik zum Anzünden von Binchotan besteht darin, zunächst eine Schicht gewöhnlicher Holzkohle anzuzünden. Eine weichere Holzkohle wie Akazienholz eignet sich hierfür sehr gut, da sie schneller brennt als z. B. Marabú. Achten Sie darauf, dass die Holzkohle gut brennt, und legen Sie dann das Binchotan darauf.

Eine letzte Möglichkeit ist, das Binchotan in einem Kamado oder einem anderen Grill zu erhitzen.



7.2. TIPPS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht auf Zimmertemperatur auf. Am besten ist es, sie im Kühlschrank aufzutauen.
- Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Seifenwasser, bevor Sie mit der Zubereitung einer Mahlzeit beginnen und nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch oder Geflügel angefasst haben.
- Legen Sie gekochte Speisen niemals auf denselben Teller wie ungekochte Speisen.
- Teller und Kochgeschirr, die mit ungekochtem Fleisch oder Fisch in Berührung gekommen sind, sollten mit heißem Seifenwasser abgewaschen und anschließend abgespült werden.

8. FIRMENDATEN

YAKINIKU® B.V.

ADRESSE

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
Die Niederlande

CONTACT

Telefon: +31 (0)88 688 0600
Email: info@yakinikugrill.com
Webseite: www.yakinikugrill.com

ERREICHBAR

Montag bis Freitag: 8.30 bis 17.00 Uhr

HANDELSDATEN

USt-Id Nummer: NL856132226b01
KVK-Nummer: 65486900

1. TABLE DES MATIÈRES

1.	TABLE DES MATIÈRES	63
2.	INTRODUCTION	64
3.	ALGEMENE INFORMATIE	
3.1.	YAKINIKU® SHICHIRIN	65
3.2.	LIRE ET CONSERVER LE MANUEL DE L'UTILISATEUR	65
3.3.	ACCESSOIRES	65
4.	DANGERS ET AVERTISSEMENTS	
4.1.	DANGERS	66
4.2.	AVERTISSEMENTS	66
4.3.	PRÉCAUTIONS	67
4.4.	IMPORTANT	67
5.	GARANTIE	
5.1.	RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE	68
5.2.	ACCESSOIRES EN CÉRAMIQUE	69
5.3.	PIÈCES MÉTALLIQUES	69
5.4.	COMPOSANTS EN BOIS	69
5.5.	PAS DE CAS DE GARANTIE	70
5.6.	DATE DE RÉCLAMATION DE LA COUVERTURE ET DE LA GARANTIE	70
5.7.	ANNULATION DE LA GARANTIE	70
5.8.	INDEMNITÉS	72
6.	INSTRUCTIONS	
6.1.	MONTAGE DU SHICHIRIN ROND	73
6.2.	MONTAGE D'UN SHICHIRIN RECTANGULAIRE	75
6.3.	SHICHIRIN LIGHTING	78
6.4.	NETTOYAGE	78
7.	CONSEILS PRATIQUES	
7.1.	QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES	79
7.4.	CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	81
8.	LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE	82

2. INTRODUCTION

BEEFING UP THE PEOPLE

“Beefing up the people”, le mode de vie des Japonais. Réunissez les gens autour de la nourriture et appréciez les grillades sur un gril japonais traditionnel. Une soirée d’été amusante avec la famille et les amis. La table est remplie de mets délicieux et vous pouvez ensuite faire des grillades. Un programme de soirée pour que vos invités puissent profiter d’un été gourmand.

Maintenant, griller sur un Shichirin n’est pas seulement un BBQ. C’est toute une autre discipline. Plus raffiné, plus élégant et plus petit. Pas de demi-porcs ou poulets entiers, mais de petits plats raffinés qui demandent plus de précision. C’est du grillage avec la précision d’une montre suisse.

Les Japonais utilisent le charbon de bois binchotan, ou l’or noir du Japon. Le binchotan brûle plus longtemps à une température plus intense et est plus neutre que le charbon de bois ordinaire, qui atteint des températures extrêmement élevées. Un vrai gril à yakitori atteint des températures de plus de 900 degrés.

En raison de son utilisation comme gril à yakitori (grillades avec des brochettes), un gril rectangulaire est utilisé. Le Shichirin peut également être fourni avec des barres de yakitori en tant qu’accessoire. Le Shichirin rectangulaire est livré avec un gril en standard. En bref, toute la cuisine japonaise dans un seul appareil (également appelé Konro ou Hibachi).

VIANDE, POISSON ET MÊME DESSERTS EN UN CLIN D’ŒIL

Le YAKINIKU® Shichirin est le produit ultime pour tous ceux qui aiment le goût fumé des grillades. Avec le Shichirin, vous n’êtes pas limité à un seul endroit pour griller, mais vous pouvez reproduire une expérience de grillade solide sur de la céramique professionnelle n’importe où, comme le spectaculaire bœuf waygu ou le filet de plie dans le parc, et même les desserts, comme l’ananas grillé. Pour une cuisson précise du bœuf waygu ou des steaks juteux, allumez le YAKINIKU® Shichirin en un clin d’œil.

FR



3. INFORMATIONS GÉNÉRALES

3.1. YAKINIKU® SHICHIRIN

Le YAKINIKU® Shichirin est un grill de table fabriqué en céramique avec du quartz et de la cordiérite et cuit à haute température. Cela fait de Shichirin un véritable produit de qualité. Le Shichirin YAKINIKU® est très facile à nettoyer grâce à sa finition émaillée. Il ne peut être utilisé à l'extérieur qu'avec des briquettes, des briquettes auto-allumées ou du charbon de bois. Grâce à sa finition en céramique et en acier inoxydable, le YAKINIKU® Shichirin est prêt à être utilisé même en hiver.

Tout l'acier inoxydable utilisé pour le YAKINIKU® Shichirin est de type 304. Cet acier est le meilleur choix en matière de résistance à la chaleur.

3.2. LIRE ET CONSERVER LE MANUEL DE L'UTILISATEUR

Ce manuel appartient à YAKINIKU® Shichirin. Il contient des informations importantes sur la configuration et l'utilisation du produit. Veuillez lire le manuel de l'utilisateur notamment les consignes de sécurité, avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ce manuel 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 tenir compte des directives et les lois propres à chaque pays. Veuillez conserver ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous transmettez ce produit à un tiers, vous devez également inclure ce manuel d'utilisation.

3.3 ACCESSOIRES

Plusieurs accessoires sont disponibles pour le YAKINIKU® Shichirin. Vous pouvez les trouver sur le site web de YAKINIKU®: www.yakinikugrill.com.



4. DANGERS ET AVERTISSEMENTS

4.1. DANGERS

- Ne pas utiliser à l'intérieur! Ce gril est conçu pour être utilisé à l'extérieur dans un endroit bien aéré et n'est pas et ne doit jamais être utilisé comme un appareil de chauffage.
- L'utilisation à l'intérieur accumule des fumées toxiques qui peuvent provoquer des lésions corporelles graves ou la mort.
- Ne pas utiliser dans un garage, un bâtiment, un passage (couvert ou non) ou tout autre espace confiné.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres substances hautement volatiles pour allumer le charbon de bois. Si vous utilisez de l'essence à briquet (non recommandée) pour le charbon de bois, éliminez tous les fluides qui ont fui par les trous de ventilation de la bouilloire avant d'allumer le charbon de bois.
- N'ajoutez pas de liquide d'allumage pour charbon de bois ou de charbon de bois imbibé de liquide d'allumage à du charbon de bois chaud ou tiède. Après utilisation, fermez l'allume-feu et placez-le à une distance sûre du gril.
- Maintenez la zone autour du gril exempte de vapeurs et de liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, les matériaux inflammables, etc.

4.2. AVERTISSEMENTS

- N'utilisez le gril qu'après avoir assemblé toutes les pièces. Ce gril doit être monté correctement selon les instructions de montage. Un assemblage incorrect peut être dangereux.
- N'utilisez pas ce gril sous une construction plus inflammable.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser le gril en toute sécurité.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez le gril. Lors de la cuisson ou du nettoyage, le gril est chaud et ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- AVERTISSEMENT! Ce barbecue dégage beaucoup de chaleur, ne le déplacez pas pendant son utilisation.
- AVERTISSEMENT! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue.
- AVERTISSEMENT! N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour le (ré)allumage ! N'utilisez que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3!
- Ce gril YAKINIKU® n'est pas destiné à être installé dans ou sur des campeurs et/ou des bateaux.
- Gardez toujours le gril sur une surface sûre et plane, loin des matériaux inflammables.

- N'utilisez pas le gril à moins de 1½ pied de matériaux inflammables. Les matériaux inflammables comprennent, sans s'y limiter, les terrasses, patios et porches en bois ou en bois prétraité.
- Ne pas faire des grillades en cas de vent fort.
- Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous allumez ou utilisez le gril.
- Ne touchez jamais le gril, les cendres ou le charbon de bois pour vérifier s'ils sont chauds.
- Utilisez des outils appropriés avec des manches longs et résistants à la chaleur.
- Ne jetez jamais le charbon de bois chaud dans un endroit exposé ou qui présente un risque d'incendie. Ne jamais jeter les cendres ou le charbon de bois avant qu'ils ne soient complètement éteints.
- Ne stockez pas le gril ou ne le rangez pas tant que les cendres et le charbon de bois ne sont pas complètement éteints.
- Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon de bois ne soit brûlé et complètement éteint et que le gril n'ait refroidi.
- Maintenez les fils et cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du gril et des zones très fréquentées.
- **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue dans des espaces confinés tels qu'une maison, une tente, une caravane, un véhicule ou une petite pièce.
- Risque d'accidents mortels dus à une intoxication au monoxyde de carbone.

4.3. PRÉCAUTIONS

- N'utilisez pas d'eau pour couper les flammes ou éteindre le charbon de bois.
- Les brosses du gril doivent être contrôlées régulièrement pour vérifier que les fils ne sont pas desserrés et qu'il n'y a pas d'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.
- Après utilisation, rangez le YAKINIKU® Shichirin dans un endroit sec.

4.4. IMPORTANT

Soyez toujours vigilant! Risque d'endommagement du matériel ou du produit. Dangers ou comportements dangereux pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort. Le gril peut endommager un meuble, placez toujours le gril sur l'étagère en bambou.

Le non-respect des DANGERS, AVERTISSEMENTS et PRÉCAUTIONS de ce manuel peut entraîner des blessures graves, la mort ou peut provoquer un incendie ou une explosion et des dommages matériels. Lisez toutes les informations de sécurité dans ce manuel avant d'utiliser ce gril.

5. GARANTIE

Merci d'avoir acheté YAKINIKU® Shichirin

Votre Shichirin est couvert par une garantie de deux ans contre les défauts de fabrication à compter de la date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé conformément au présent manuel.

Votre reçu d'achat avec la date d'achat sert de preuve de garantie. L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration des pièces (notamment les pièces en acier inoxydable) qui entrent en contact direct avec le feu sont normales et ne sont en aucun cas considérées comme un défaut de fabrication - elles sont la conséquence logique de l'utilisation du barbecue. Votre Shichirin est fait à la main et peut donc contenir des déviations.

Vérifiez le contenu de l'emballage par rapport à la liste des pièces et au dessin. S'il manque des pièces ou si le produit est endommagé dans la boîte, veuillez contacter le magasin où le produit YAKINIKU® a été acheté.

En outre, nous ne garantissons pas les fines fissures capillaires. Les fines fissures dans la finition (glaçure/émail) de votre gril YAKINIKU® peuvent déjà apparaître lors de la cuisson de la céramique. Au cours de ce processus, la glaçure et la céramique peuvent se dilater, exposant éventuellement de fines fissures capillaires. Sur les surfaces émaillées qui doivent être particulièrement résistantes à la chaleur, ces fines fissures fines sont plus courantes et même souhaitables.

Les céramiques sont ainsi plus résistantes aux fluctuations de température.

La glaçure, moins flexible, peut "bouger avec" la céramique. Ces fines fissures rendent la céramique moins fragile et plus durable. Les fissures ne se produisent pas seulement dans la production de céramiques, mais aussi, par exemple, dans la peinture de tableaux à l'huile.

5.1. RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour une couverture de garantie sans problème, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit YAKINIKU® en ligne sur le site Web de YAKINIKU® (www.yakinikugrill.com) ou sur le site Web spécifique au pays auquel vous êtes renvoyé. Conservez également l'original du ticket de caisse et/ou de la facture. L'enregistrement de votre produit YAKINIKU® confirmera la couverture de la garantie et permettra à YAKINIKU® de vous contacter si nécessaire.

La garantie ci-dessus est soumise à la condition que le propriétaire prenne soin et manipule le produit YAKINIKU® en



suivant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et les instructions d'entretien préventif décrites dans le manuel d'utilisation qui l'accompagne, à moins que le propriétaire ne prouve que la panne ou le dysfonctionnement n'est pas dû au non-respect des obligations ci-dessus.

Si vous vivez dans une zone côtière ou si 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 tel que décrit dans le manuel d'utilisation qui l'accompagne.

5.2. ACCESSOIRES EN CÉRAMIQUE

Les pièces en céramique du YAKINIKU® Shichirin sont garanties jusqu'à deux (2) ans pour l'acheteur original. Ces pièces en céramique ne sont pas couvertes en cas de chute ou de dommage. Si une dégradation due à l'utilisation entraîne une faiblesse structurelle, une période de garantie de deux (2) ans s'applique aux céramiques. Pour un usage professionnel, une période de garantie d'un (1) an s'applique.

5.3. PIÈCES MÉTALLIQUES

Les pièces en métal, en acier inoxydable et en fonte du YAKINIKU® Shichirin (y compris le cadre en acier inoxydable, les événements en acier inoxydable et la grille en acier inoxydable) sont garanties jusqu'à deux (2) ans pour l'acheteur initial. Pour un usage professionnel, la période de garantie est d'un (1) an.

Chez YAKINIKU®, une attention particulière est accordée à l'utilisation de matériaux qui résistent à la rouille et peuvent être utilisés pour des températures élevées. Cependant, les matériaux métalliques et leurs revêtements peuvent être affectés par diverses surfaces, des rayures ou l'exposition à des substances et des situations hors du contrôle de YAKINIKU®. Des substances telles que le chlore, les fumées industrielles, les produits chimiques, les engrais, l'humidité extrême, les pesticides et le sel peuvent entraîner la corrosion de la finition métallique. Pour cette raison, la garantie des pièces en métal, en acier inoxydable et en fonte ne couvre pas la rouille, l'oxydation, la décoloration ou d'autres imperfections, sauf si cela entraîne un affaiblissement structurel ou une rupture de ces pièces du YAKINIKU® Shichirin.

5.4. COMPOSANTS EN BOIS

Les pièces en bois et en bambou (y compris les poignées du Shichirin, la tablette inférieure du Shichirin et les accessoires en bois et en bambou pour le Shichirin) sont garanties deux (2) ans à l'acheteur initial. Les produits en bois ne sont pas couverts pour les intempéries ou les fissures normales, à moins qu'il n'y ait un affaiblissement structurel. Pour un usage professionnel, une période de garantie d'un (1) an s'applique.

Les pièces d'installation, telles que les vis, les boulons, les écrous, les bouchons en silicone, sont garanties un (1) an. Pour un usage professionnel, la période de garantie est de six (6) mois.

5.5. PAS DE CAS DE GARANTIE

Ces garanties sont basées sur une utilisation normale et raisonnable par le consommateur et un entretien adéquat du shichirin YAKINIKU®. L'utilisation commerciale et les applications connexes sont garanties pour une période d'un (1) an. La garantie ne s'applique pas aux dommages accidentels ou aux bris, ni aux dommages causés par le transport, une chute ou un montage incorrect; un support inadéquat, une tentative d'utilisation du Shichirin d'une manière autre que celle recommandée pour le cadre de support du Shichirin et la planche de protection en bambou, une surface ininflammable sous le Shichirin, une utilisation commerciale, des modifications apportées au Shichirin, une négligence, un abus, un entretien inadéquat, des dangers de la route, une usure normale et raisonnable ou des catastrophes naturelles. Les rayures, les bosses, les éclats, les fissures capillaires et les fissures externes ou cosmétiques de l'émail du produit ou de la céramique qui n'affectent pas les performances du Shichirin ne sont pas couverts par la garantie.

Les produits YAKINIKU® achetés auprès de revendeurs non autorisés ou par des canaux de vente au détail non autorisés ou par des tiers non autorisés ne sont pas couverts par les dispositions de la garantie.

Remarque : si le consommateur achète auprès d'une source non autorisée, même une société qui est une entreprise légitime vendant des boîtes non ouvertes avec des formulaires de garantie (mais il s'agit d'un vendeur non autorisé), alors, selon la loi, il achète un produit d'occasion. Si un produit est acheté par l'intermédiaire d'un agent ou d'un détaillant non autorisé, ou d'un détaillant en ligne non autorisé, le produit est alors acheté sans garantie de YAKINIKU®, malgré les déclarations ou les revendications du vendeur. Cette politique est utilisée par plusieurs marques et sociétés, et pas seulement par YAKINIKU®.

5.6. DATE DE RÉCLAMATION DE LA COUVERTURE ET DE LA GARANTIE

La couverture de la garantie commence lorsque le produit YAKINIKU® est acheté chez un revendeur agréé. Cette garantie s'applique pendant la période spécifiée précédemment.

La garantie d'un produit YAKINIKU® peut être accordée au magasin où le produit a été acheté. Pour faire valoir la garantie, il est nécessaire de présenter la facture d'achat au magasin. Pour les produits YAKINIKU® achetés en dehors de l'Europe, les demandes de garantie sont traitées par un revendeur ou un

distributeur agréé dans le pays d'achat. Les demandes de garantie doivent être faites auprès d'un revendeur ou d'un distributeur agréé dans le pays d'achat. Ne pas expédier ou envoyer de pièces pour une demande de garantie avant de contacter le revendeur ou le distributeur agréé, car dans certains cas, il n'est pas nécessaire de renvoyer les pièces pour la garantie.

Pour faire valoir la garantie, les informations suivantes doivent être fournies au concessionnaire agréé : la facture d'achat avec la date d'achat et le nom du concessionnaire agréé chez qui l'appareil a été acheté.

Le produit YAKINIKU® acheté, le produit YAKINIKU® acheté pour lequel la garantie est demandée, ainsi qu'une description précise du problème de la pièce défectueuse.

YAKINIKU® n'est pas responsable de l'expédition, des frais de livraison, de la main d'œuvre, des frais d'emballage, des droits de douane, de la TVA ou d'autres taxes encourues en raison de la demande de garantie, de l'entretien, de la réparation ou du retour du produit, sauf autorisation écrite de YAKINIKU®.

5.7. ANNULATION DE LA GARANTIE

Toute modification non autorisée du produit YAKINIKU® annule la garantie du produit. Cela inclut le perçage de trous ou l'altération des pièces du produit, l'utilisation de pièces dans le produit YAKINIKU® autres que des pièces authentiques YAKINIKU® ou l'utilisation de pièces internes d'une manière non prévue par le fabricant. Le réglage ou le remplacement des pièces internes annule la garantie, et YAKINIKU® décline spécifiquement toute responsabilité pour tout dommage direct, indirect, accessoire ou consécutif qui pourrait en résulter. L'ajout d'essence à briquet ou d'autres mélanges inflammables sur ou dans le produit YAKINIKU® annulera la garantie. Une telle utilisation est dangereuse et peut entraîner des dommages ou des blessures corporelles.

5.8. INDEMNITÉS

En dehors des garanties et des indemnités énoncées dans la présente déclaration de garantie, aucune autre garantie ou responsabilité volontaire n'est expressément accordée au-delà de la responsabilité légale applicable à YAKINIKU®. Les situations ou réclamations pour lesquelles YAKINIKU® a une responsabilité obligatoire en vertu de la loi ne sont pas limitées ou exclues par cette déclaration de garantie.

Aucune garantie ne s'appliquera au-delà des périodes pertinentes de la présente garantie. Les garanties émises par toute autre personne, y compris les concessionnaires ou les détaillants, concernant un produit (telles que les "garanties prolongées") ne lient pas YAKINIKU®. Cette garantie ne prévoit que la réparation ou le remplacement des pièces ou produits défectueux.

En aucun cas, les mesures correctives prises dans le cadre de cette garantie volontaire n'auront une valeur supérieure au prix d'achat du produit YAKINIKU® vendu. Vous assumez le risque et la responsabilité de toute perte, tout dommage ou toute blessure à vous et à votre maison et/ou à d'autres personnes et à leurs biens résultant d'une utilisation incorrecte ou incompétente du produit ou du non-respect des instructions de YAKINIKU® dans le manuel d'utilisation qui l'accompagne.

Les pièces et accessoires remplacés dans le cadre de cette garantie ne seront couverts que pour le reste de la période de garantie initiale indiquée ci-dessus.

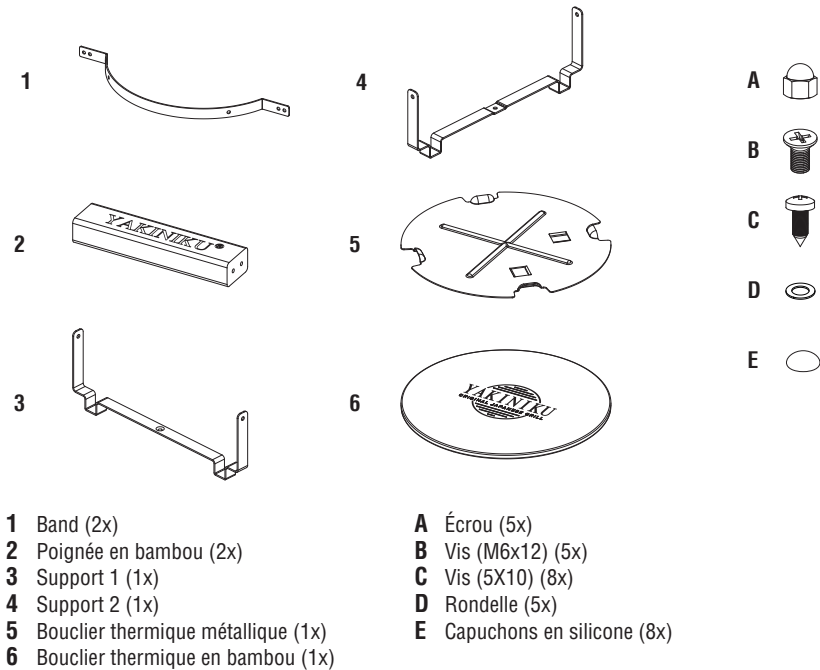
Cette garantie s'applique à l'utilisation dans des maisons individuelles ou des appartements privés et ne s'applique pas aux barbecues YAKINIKU® utilisés dans des environnements commerciaux, communautaires ou à plusieurs unités, tels que des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature ou des maisons de vacances.

YAKINIKU® peut modifier la conception de ses produits de temps à autre. Rien dans la présente garantie ne doit être interprété comme exigeant que YAKINIKU® incorpore ces modifications de conception dans les produits fabriqués antérieurement, ni comme reconnaissant qu'une conception antérieure était défectueuse.

6. INSTRUCTIONS

6.1. MONTAGE DU SHICHIRIN ROND

IMPORTANT ! - Retirez tous les emballages avant l'utilisation, mais conservez les instructions de sécurité avec ce produit.



ÉTAPE 1 - Fixez à la main le support 1 (3) au support 2 (4) avec une vis M6 (B), une rondelle (D) et un écrou (A).

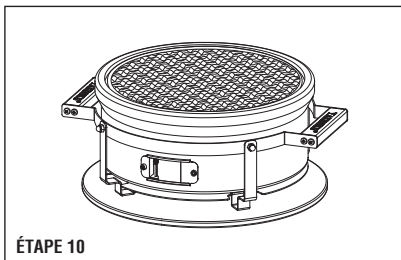
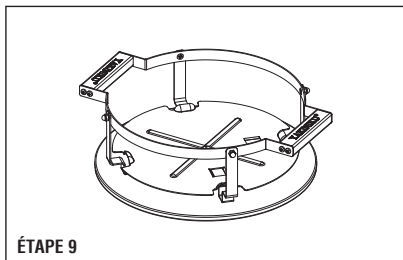
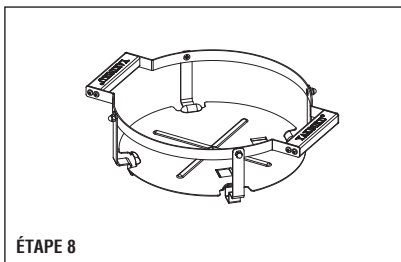
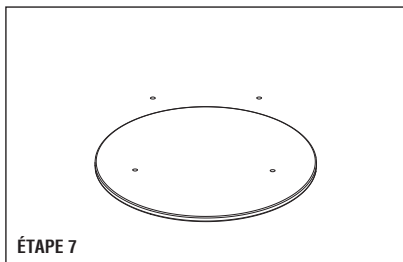
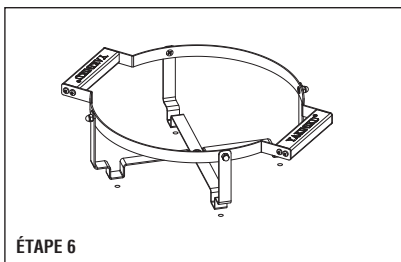
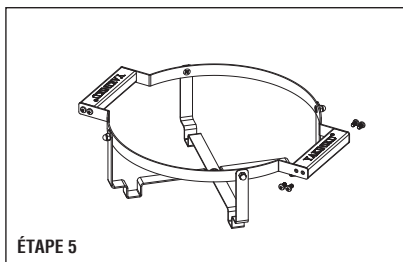
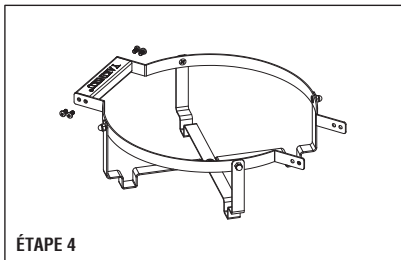
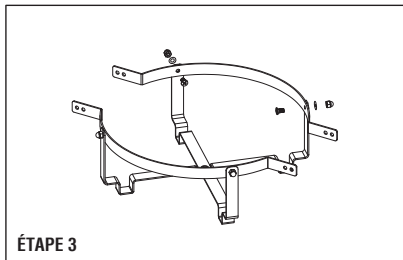
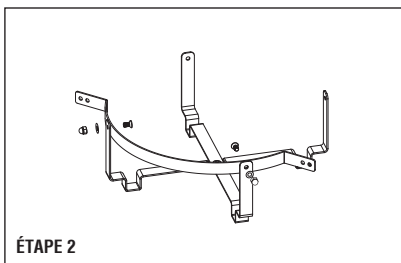
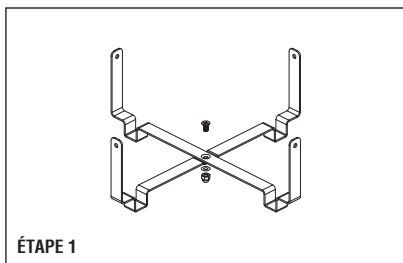
ÉTAPE 2 - Fixez manuellement la bande (1) au support avec deux vis M6 (B), deux rondelles (D) et deux écrous (A).

ÉTAPE 3 - Répétez l'étape 2 sur l'autre côté du support.

ÉTAPE 4 - Fixez la poignée en bambou (2) aux sangles avec 4 vis (C) à l'aide d'un tournevis. Le logo YAKINIKU® sur la poignée est orienté vers le haut.

ÉTAPE 5 - Répétez l'étape 4 sur l'autre côté du support.

ÉTAPE 6 - Fixez 4 capuchons en silicone (D) au bas du support.



FR

ÉTAPE 7 - Fixez 4 capuchons en silicone (D) au bas du bouclier thermique en bambou (6).

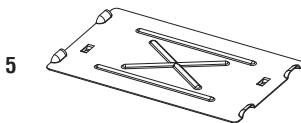
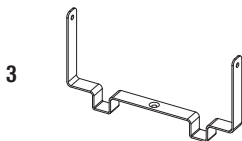
ÉTAPE 8 - Serrez toutes les vis à l'aide d'une clé. Placez ensuite le bouclier thermique métallique (5) sur le support.

ÉTAPE 9 - Placez le support sur l'écran thermique en bambou (6).

ÉTAPE 10 - Placez le Shichirin dans le support.

6.2. MONTAGE D'UN SHICHIRIN RECTANGULAIRE

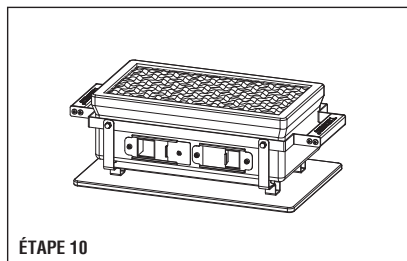
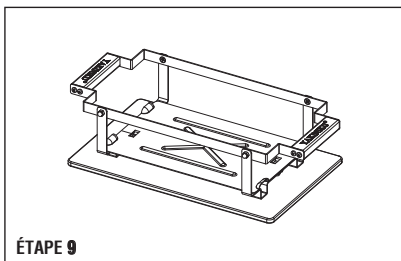
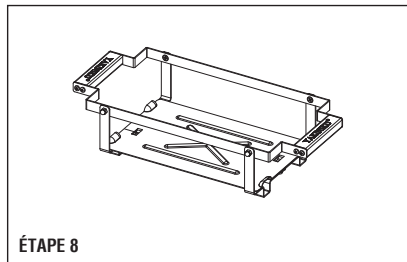
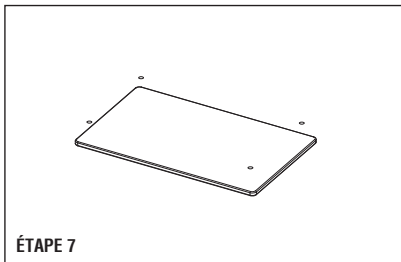
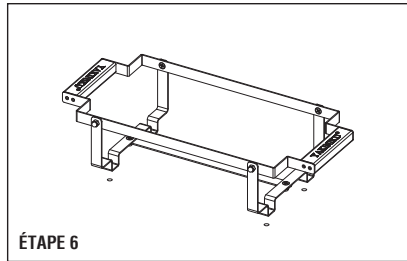
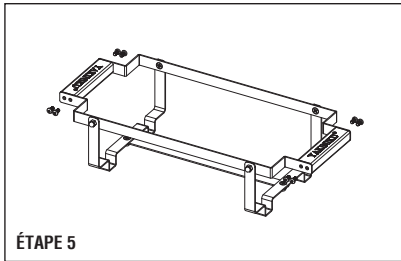
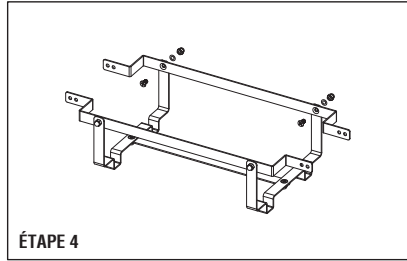
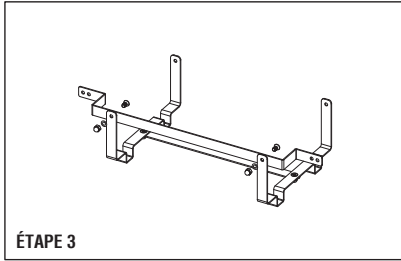
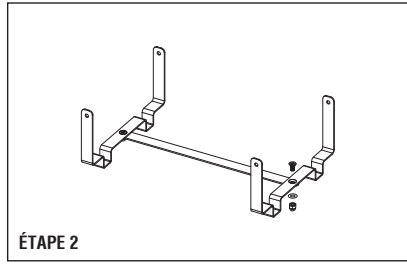
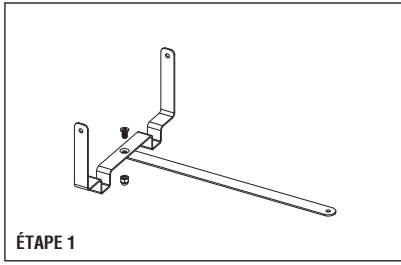
IMPORTANT ! - Retirez tous les emballages avant l'utilisation, mais conservez les instructions de sécurité avec ce produit.



- 1 Band (2x)
- 2 Poignée en bambou (2x)
- 3 Support (2x)
- 4 Pièce de raccordement (1x)
- 5 Bouclier thermique métallique (1x)
- 6 Bouclier thermique en bambou (1x)

- A Écrou (5x)
- B Vis (M6x12) (5x)
- C Vis (5X10) (8x)
- D Rondelle (5x)
- E Capuchons en silicone (8x)

FR



FR

ÉTAPE 1 - Fixez à la main 1 support (3) à la pièce de raccordement (4) avec une vis M6 (B), une rondelle (D) et un écrou (A).

ÉTAPE 2 - Répétez l'étape 1 sur l'autre côté du support.

ÉTAPE 3 - Fixez manuellement la bande (1) au support à l'aide de deux vis M6. vis (B), 2 rondelles (D) et deux écrous (A).

ÉTAPE 4 - Répétez l'étape 3 sur l'autre côté du support.

ÉTAPE 5 - Fixez les poignées en bambou (2) aux sangles avec 8 vis (C) à l'aide d'un tournevis. Le logo YAKINIKU® sur la poignée est orienté vers le haut.

ÉTAPE 6 - Fixez 4 capuchons en silicone (D) au bas du support.

ÉTAPE 7 - Fixez 4 capuchons en silicone (D) au bas du bouclier thermique en bambou (6).

ÉTAPE 8 - Serrez toutes les vis à l'aide d'une clé. Placez ensuite le bouclier thermique métallique (5) sur le support.

ÉTAPE 9 - Placez le support sur l'écran thermique en bambou (6).

ÉTAPE 10 - Placez le Shichirin dans le support.

Scannez le code pour des vidéos d'édition étendues :



6.3. SHICHIRIN LIGHTING

- 1 Remplissez le YAKINIKU® Shichirin de charbon de bois (binchotan) ou utilisez des briquettes (la marque BBQ Flavour est recommandée comme meilleur choix).
- 2 Ouvrez le curseur de ventilation inférieur au maximum.
- 3 Allumez 1 ou 2 allume-feu et répartissez-les au milieu entre les charbons de bois. Vous trouverez les allume-feu sur le site web (www.yakinikugrill.com).
- 4 Une fois que la température est celle souhaitée, vous pouvez commencer à griller.
- 5 Après la cuisson, laissez le charbon de bois s'éteindre et laissez le YAKINIKU® Shichirin refroidir lentement. N'essayez pas de déplacer le YAKINIKU® Shichirin avant qu'il n'ait complètement refroidi.

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



6.4. NETTOYAGE

- Suivez quelques instructions d'entretien de base pour garder votre YAKINIKU® Shichirin propre.
- Pour une bonne circulation de l'air et une meilleure cuisson, les cendres accumulées et le vieux charbon de bois doivent être retirés du gril avant son utilisation. Avant de le faire, assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint et que le gril a refroidi.
- Le gril peut être nettoyé au lave-vaisselle ou à la main avec un détergent classique.
- 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 sur l'extérieur. YAKINIKU® recommande d'essuyer l'extérieur du gril avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez ensuite les surfaces extérieures et laissez-les sécher complètement.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de votre gril.
- Utilisez le kit de nettoyage YAKINIKU® pour de meilleurs résultats.

7. CONSEILS PRATIQUES

7.1. QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Est-il possible de construire dans le Shichirin ?

Le Shichirin est un excellent modèle pour une utilisation en extérieur. Avec le combustible binchotan, le Shichirin peut atteindre des températures d'environ 1000°C. Il n'est donc pas conseillé de l'installer.

Les bouches d'aération en acier inoxydable du Shichirin peuvent-elles être actionnées pendant l'utilisation?

Les bouches d'aération du Shichirin sont fabriquées en acier inoxydable et sont donc très résistantes à la chaleur. Cependant, il est toujours conseillé d'utiliser ces diapositives avec précaution lors de l'utilisation du binchotan, en raison de la chaleur qu'elles dégagent.

Quels carburants conviennent au Shichirin?

Les briquettes Quick-Koko peuvent être allumées en deux minutes. Ces briquettes contiennent un petit accélérateur de feu et ont une durée d'utilisation d'une heure.

En outre, nous disposons du charbon de bois durable "Binchotan". Il est fabriqué à partir d'un chêne centenaire qui est cuit à haute température. Le binchotan a une densité très élevée et atteint des températures allant jusqu'à 1000°C. En outre, la durée moyenne de combustion est de 4 à 5 heures.

Enfin, il y a la sciure d'Hexagone. Il s'agit d'un produit 100% naturel avec une durée de combustion élevée. Il ne brûle pas aussi longtemps que le Binchotan, mais cela le rend un peu moins cher. L'hexagone atteint cependant une température très élevée et est également plus facile à allumer que le binchotan.

Quels sont les différents types de Binchotan?

Binchotan Maitiew - 5 kg: Le Maitiew a un pourcentage de carbone de 96-98%. Le lit de charbon de bois peut atteindre des températures de 1000°C à 1200°C. La durée totale de combustion de ce type est en moyenne de 6 heures. Aucun produit chimique n'est ajouté pendant le processus de production, il s'agit donc d'un processus authentique. Grâce à cette méthode de production, le binchotan ne dégage ni fumée ni saveur. La teneur en cendres s'élève en moyenne à 1,5 %.

Binchotan Konia - 7 kg: Le Konia a un pourcentage de carbone de 96-98%. Le lit de charbon de bois peut atteindre des températures de 1000°C à 1100°C. La durée totale de combustion de cette espèce est en moyenne de 5 heures.

Aucun produit chimique n'est ajouté pendant le processus de production, il s'agit donc d'un processus authentique. Grâce à cette méthode de production, le binchotan ne dégage ni fumée ni saveur. La teneur en cendres s'élève en moyenne à 1,5 %.

Binchotan Eucalyptus - 5 kg: L'eucalyptus a un pourcentage de carbone de 95,9%. Le lit de charbon de bois peut atteindre des températures de 870°C à 1000°C. La durée totale de combustion de cette espèce est de 4 heures en moyenne. Aucun produit chimique n'est ajouté pendant le processus de production, il s'agit donc d'un processus authentique. Grâce à cette méthode de production, le binchotan ne dégage ni fumée ni saveur. La teneur en cendres s'élève en moyenne à 1,8 %

Litchi Binchotan - 5 kg: Le litchi a un pourcentage de carbone de 95,9%. Le lit de charbon de bois peut atteindre des températures de 870°C à 1000°C. La durée totale de combustion de cette variété est de 4,5 heures en moyenne. Aucun produit chimique n'est ajouté pendant le processus de production, il s'agit donc d'un processus authentique. Grâce à cette méthode de production, le binchotan ne dégage ni fumée ni saveur. La teneur en cendres s'élève en moyenne à 1,8 %.

Quelle est la meilleure façon d'allumer un Binchotan?

Il y a plusieurs façons d'allumer Binchotan. Tout d'abord, vous pouvez utiliser un démarreur de briquettes ou le YAKINIKU® Binchotan. Cette casserole est spécialement conçue pour allumer le Binchotan et peut également supporter la chaleur qui s'en dégage. Il suffit de placer quelques barres de Binchotan dans la poêle et de placer des allume-feu sous celles-ci jusqu'à ce qu'une masse incandescente se forme. Une fois que cette masse est visible, le binchotan peut être utilisé dans le Shichirin.

Une autre technique courante pour allumer le Binchotan consiste à allumer d'abord une couche de charbon de bois ordinaire. Un type de charbon de bois plus doux, comme l'Acacia, convient parfaitement car il brûle plus rapidement que le marabout, par exemple.

Assurez-vous que le charbon de bois brûle bien, puis le binchotan peut être placé sur le dessus.

Une dernière option consiste à laisser le binchotan se réchauffer dans un kamado ou autre barbecue.



7.2. CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante. Il est préférable de les décongeler dans le réfrigérateur.
- Lavez-vous soigneusement les mains à 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 mettez jamais des aliments cuits dans la même assiette que des aliments non cuits.
- Les assiettes et les ustensiles de cuisine qui ont été en contact avec de la viande ou du poisson non cuits doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, puis rincés.

8. LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE

YAKINIKU® B.V.

ADRESSE

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
les Pays-Bas

CONTACT

Téléphone:..... +31 (0)88 688 0600
E-mail:..... info@yakinikugrill.com
Site Internet: . www.yakinikugrill.com

JOIGNABLE

Du lundi au vendredi: de 8h30 à 17h

LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE

Numéro de TVA : NL856132226b01
Le numéro RCS: 65486900

FR

1. TABLA DE CONTENIDO

1.	TABLA DE CONTENIDO	83
2.	INTRODUCCIÓN	84
3.	INFORMACIÓN GENERAL	
3.1.	YAKINIKU® SHICHIRIN	85
3.2.	LEA Y MANTENGA EL MANUAL DE USUARIO.....	85
3.3.	ACCESORIOS.....	85
4.	PELIGROS Y ADVERTENCIAS	
4.1.	PELIGROS	86
4.2.	ADVERTENCIAS.....	86
4.3.	PRECAUCIONES	87
4.4.	IMPORTANTE	87
5.	GARANTÍA	
5.1.	RESPONSABILIDAD DEL USUARIO BAJO ESTA GARANTÍA.....	88
5.2.	ACCESORIOS DE CERÁMICA.....	89
5.3.	PARTES DE METAL.....	89
5.4.	COMPONENTES DE MADERA.....	89
5.5.	CASOS SIN GARANTÍA	90
5.6.	RECLAMANDO FECHA DE COBERTURA Y GARANTÍA.....	90
5.7.	INVALIDACIÓN DE GARANTÍAS.....	91
5.8.	INDEMNIZACIONES.....	91
6.	INSTRUCCIONES	
6.1.	ENSAMBLAJE DEL SHICHIRIN	93
6.2.	MONTANDO EL SHICHIRIN RECTANGULAR.....	95
6.3.	ENCENDIDO DEL SHICHIRIN.....	98
6.4.	LIMPIEZA	98
7.	CONSEJOS PRÁCTICOS	
7.1.	PREGUNTAS FRECUENTES	99
7.2.	CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTICIA.....	100
8.	DATOS DE LA EMPRESA	101

ES

2. INTRODUCCIÓN

BEEFING UP THE PEOPLE

“Beefing up the people”, el estilo de vida de los Japoneses. Une a las personas con la comida y come deliciosas parrillas en una parrillera Japonesa tradicional. Un verano divertido por la tarde con la familia y amigos. La mesa llena de deliciosa comida y a asar en la parrilla. Un programa al anochecer para tus invitados para disfrutar un verano gourmet.

Ahora hacer parrilla en una Shichirin no es solamente hacer barbacoa. Esto es una nueva disciplina. Más refinada, más elegante y más pequeño. Sin mitad cerdos o pollos enteros, platos más pequeños y refinados que requieren más precisión. Esto es hacer parrilla con precisión de relojería Suiza.

La japonesa usa almacenamiento de carbón en botella (Binchotan), o el oro negro de Japón. El Binchotan quema por más tiempo a una temperatura más alta y es más neutral que el carbón ordinario el cual alcanza temperaturas extremadamente altas. Una parrillera yakitori real alcanza temperaturas de más de 900 grados.

Por su uso como parrillera yakitori (parrilla con pinchos o brochetas), un Shichirin Rectangular también se puede ser suministrado con barras yakitori como un accesorio. El Shichirin rectangular viene con la parrillera estándar, en conclusión, toda la la cocina japonesa en un solo dispositivo (también llamado Konro o Hibachi).

CARNE, PESCADO, INCLUSO POSTRES EN UN SANTIAMÉN

El Shichirin YAKINIKU® es el producto definitivo para cualquiera que ame el sabor ahumado de la parilla. Con el Shichirin tú no estás limitado a un solo sitio para hacer parrillas, puedes replicar una experiencia solida de parrilla en una cerámica profesional donde quieras, tales como un espectacular carne waygu o un filete de pescado en el parque, incluso postres como piñas a la parrilla. Para una cocción precisa de waygu o jugosas carnes, enciende el Shichirin YAKINIKU® en un instante.

ES



3. INFORMACIÓN GENERAL

3.1. EL SHICHIRIN YAKINIKU®

El Shichirin YAKINIKU® es una tabla de parrillera hecha de cerámica con cuarzo y cordierita horneado a alta temperatura. Esto hace al Shichirin un real portento de calidad. El Shichirin YAKINIKU® es muy fácil de limpiar por su acabado cristalizado. Puede ser utilizado solamente al aire libre con briquetas, briquetas auto inflamables o carbón. Por su acabado de cerámica y acero inoxidable, El Shichirin YAKINIKU® estará listo incluso para el invierno.

Todo el acero inoxidable usado para el El Shichirin YAKINIKU® es de tipo 304. Este acero es la mejor elección para resistir el calor.

3.2. LEA Y MANTENGA EL MANUAL DE USUARIO

Este manual pertenece al El Shichirin YAKINIKU®. Contiene información importante. Contiene información importante para configurar y usar el producto. Lea el manual y el manual de seguridad, especialmente las instrucciones de seguridad, antes de su uso. Fallar al seguir las instrucciones del manual puede resultar en heridas graves o daño al producto.

Esta guía de usuario se basa en las regulaciones básicas que aplican dentro de la Unión Europea. Fuera de la UE, debes tomar en cuenta las leyes y guías específicas del país. Por favor mantenga este manual para futuras referencias. Si pasas este producto a una tercera persona, debes incluir el manual de usuario.

3.3. ACCESORIOS

Hay muchos accesorios disponibles para El Shichirin YAKINIKU®. Los puedes encontrar en el sitio web de YAKINIKU®: www.yakinikugrill.com.



ES

4. PELIGROS Y ADVERTENCIAS

4.1. PELIGROS

- ¡No use en interiores! Esta parrillera está diseñada para exteriores, use en un área ventilada, y no es ni se usa como un producto para calentar.
- El uso en interiores acumula humos tóxicos que pueden causar daños serios al cuerpo o incluso la muerte.
- No usar en el garaje, edificios, pasillos y otras áreas confinadas.
- No use gasolina, alcohol u otras sustancias volátiles que enciendan el carbón. Si usa un fluido encendedor (no recomendado) para el carbón, remueva cualquier fluido que haya goteado a través de la ventilación de la caldera antes de encender el carbón.
- No añada líquidos encendedores de carbón o carbón bañado en líquidos para calentar el carbón. Luego de su uso, selle el fluido encendedor y póngalo a una distancia segura de la parrillera.
- Mantenga el área de la parrillera libre de vapores inflamables y líquidos como gasolina, alcohol y materiales inflamables, etc.

4.2. ADVERTENCIAS

- No use la parrillera al menos que todas las partes estén bien instaladas. Debe estar ensamblada de acuerdo a las instrucciones.
- Un ensamblaje inadecuado puede ser peligroso.
- No use ésta parrillera sobre una estructura de elevado grado inflamable.
- El uso de alcohol, drogas prescritas o no prescritas, puede afectar la habilidad para ensamblar y usar correctamente la parrillera.
- Sea precavido al usar la parrillera. La parrillera está caliente cuando se usa o se limpia y nunca debe dejarse desatendida.
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calienta mucho, no la mueva cuando se usa.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrillera.
- ¡ADVERTENCIA! No use alcohol, gasolina u otro líquido inflamable para (re) encender. ¡Solo use encendedores bajo el EN 1860-3!
- Esta parrillera YAKINIKU® no está hecha para instalar en campers y/o botes.
- No use la parrillera dentro de un rango de 45 centímetros donde haya materiales inflamables. Materiales inflamables como madera, madera tratada en patios y porches.
- Siempre mantenga la parrillera en una superficie segura y nivelada alejada de materiales inflamables.
- No utilice durante vientos rápidos.
- No utilice ropa que quede floja mientras cocine o encienda la parrillera.

- Nunca toque la parrilla, cenizas o el carbón para ver si están calientes.
- Use herramientas de cocina apropiadas con manijas largas y resistentes al calor.
- Nunca deseche el carbón en lugares donde se pueda pisar o presente peligro de fuego.
- Nunca deseche el carbón o las cenizas antes de haberse extinguido completamente.
- Nunca guarde la parrillera hasta que las cenizas y el carbón estén totalmente extinguidos.
- No remueva las cenizas hasta que el carbón de haya quemado y extinguido completamente y la parrillera se haya enfriado.
- Mantenga cables lejos de de las superficies calientes de la parrillera y alto tráfico de de pisadas.
- ¡ADVERTENCIA! No use la parrillera en lugares confinados, por ejemplo, casas, carpas, casa rodante, vehículos o habitación pequeña.
- Riesgo de accidentes fatales debido a la exposición del monóxido de carbono.

4.3. PRECAUCIONES

- No use agua para controlar las llamaradas o extinguir el carbón.
- Los cepillos para parrillera deber ser chequeados regularmente por hilos sueltos o desgaste excesivo. Reemplace los cepillos si encuentra hilos sueltos en la parrillera o en los mismos cepillos. YAKINIKU® recomienda comprar nuevos cepillos de acero inoxidable al inicio de cada resorte
- Luego de usar, guardar El Shichirin YAKINIKU® en un lugar seco.

4.4. IMPORTANTE

¡Estar siempre alerta! Riesgo de daño del producto o sus materiales. Peligros o comportamiento peligroso que puede resultar en heridas graves o incluso la muerte. La parrillera puede dañar muebles de madera, coloque siempre en la estantería de bambú.

El no seguir las PRECAUCIONES y ADVERTENCIAS de PELIGRO en este manual puede resultar en heridas serias mayores, muerte o crear fuego, explosión o daño a la propiedad. Por favor lea toda la información de seguridad contenida en este manual antes de usar la parrillera.

ES

5. GARANTÍA

Gracias por comprar El Shichirin YAKINIKU®.

Tu Shichirin está cubierto con una garantía de dos años contra defectos de fábrica desde la fecha de compra, siempre que los defectos sean desde la fecha de compra y usado de acuerdo a este manual. Tu recibo de compra con la fecha de la compra sirve como prueba garantía. Desgaste, óxido, deformación y decoloración de las partes (especialmente las partes de acero inoxidable) que entran en contacto directo con el fuego son normales y no se consideran como defectos de fábrica en ninguna manera, son desgastes lógicos por consecuencia de usar la parrillera. Tu Shichirin es hecho a mano y pueden existir anomalías.

Chequea la lista de partes y los dibujos que tiene el paquete para ver si están completos. Si hay partes faltantes o dañadas dentro de la caja del producto, por favor contacte con la tienda donde tu producto YAKINIKU® fue comprado.

Además, no garantizamos fisuras delgadas. Las fisuras delgadas en el acabado (vidriado) de la parrillera YAKINIKU® pueden ocurrir cuando la cerámica es encendida. Durante este proceso, la cerámica vidriada se puede expandir, posiblemente exponiendo fisuras finas. En el caso de las superficies vidriadas, las cuales deberían ser resistentes al calor, estas grietas finas son comunes e inclusive deseables. Esto hace más robusta a las cerámicas contra fluctuaciones de temperatura. Mientras menos flexible el vidriado pueda “moverse con” la cerámica. Estas finas grietas hacen a la cerámica menos frágil y más durable. Las grietas finas no solo ocurren durante la producción de las cerámicas, pero también cuando por ejemplo al pintar en aceite.

5.1. RESPONSABILIDAD DEL USUARIO BAJO ESTA GARANTÍA

Para una cobertura sin problemas de la garantía, es importante (pero no requerido) registrar tu producto YAKINIKU® en línea la página oficial de YAKINIKU® (www.yakinikugrill.com) o en la web específica del país en que te encuentras. Por favor quedese con el recibo original y/o la factura. Registrar tu producto YAKINIKU® confirmará la cobertura de garantía y habilitará a YAKINIKU® a contactarse contigo si es necesario.

La garantía de más arriba está sujeta al cuidado del dueño del producto YAKINIKU®, seguir todas las instrucciones de instalación, instrucciones de usuario e instrucciones para mantenimiento preventivo como se muestra en el manual que lo acompaña, al menos que el dueño pruebe que el mal funcion-



amiento o la falla no haya sido por no cumplir las obligaciones de más arriba. Si vives en un área costera o tu producto está instalado en un área de piscina, una limpieza o remojo regular del exterior del producto forma parte de la rutina regular de mantenimiento como lo describe el manual de usuario.

5.2. ACCESORIOS DE CERÁMICA

Las partes de cerámica del Shichirin YAKINIKU® tienen garantía de hasta dos (2) años para el dueño original. Estas partes de cerámica no las cubre la garantía por daño de caída o abuso. Si hay desgarro por uso que cause debilidad estructural, se aplica un período de dos (2) años de garantía para la cerámica. Para uso profesional, se aplica una garantía de un (1) año.

5.3. PARTES DE METAL

Metal, acero inoxidable y partes de hierro fundido del Shichirin YAKINIKU® (Incluye el marco de acero inoxidable, las rejillas de ventilación de acero inoxidable y la rejilla de acero inoxidable) tienen garantía de hasta dos (2) años para el comprador original. Para uso profesional, se aplica una garantía de un (1) año.

En YAKINIKU®, hay un foco central en usar materiales que son resistentes al óxido y pueden ser usados en altas temperaturas. Sin embargo, los materiales metálicos y sus capas pueden ser afectados por varias superficies, rasguños o exposición a sustancias y situaciones más allá del control de YAKINIKU®. Sustancias como cloro, humos industriales, químicos, fertilizadores, humedad extrema, pesticidas y sal, pueden causar oxidación al acabado del metal. Por ésta razón, la garantía las partes de metal, acero inoxidable y el hierro fundido no están cubiertas por oxidación, desgaste u otras imperfecciones, al menos que cause debilidad estructural o rompimiento de estas partes de tu Shichirin YAKINIKU®.

5.4. COMPONENTES DE MADERA

Componentes de madera y bambú (incluidas las manijas del Shichirin, el estante inferior del Shichirin y los accesorios de madera y bambú del Shichirin) tienen dos (2) años de garantía para el comprador original. Los productos de madera no están cubiertos por el desgaste normal o por fisuras, al menos que sufra de debilitamiento estructural. Para uso profesional, se aplica una garantía de un (1) año.

Partes de instalación como tornillos, tuercas, tapas de silicón, tienen un (1) año de garantía. Para uso profesional, se aplica una garantía de seis (6) meses.

ES

5.5. CASOS SIN GARANTÍA

Estas garantías se basan en un consumidor razonable y normal y el uso y mantenimiento adecuado del Shichirin YAKINIKU®. El uso comercial y aplicaciones relacionadas tienen una garantía de un (1) año. La garantía no aplica para daños accidentales o por rompimiento causado por transportación, caída, ensamblaje inapropiado,

Soporte inapropiado, intento de usar el Shichirin de otras maneras fuera de las recomendadas para la tabla de protección del soporte de bambú, superficie no combustible debajo del Shichirin, uso comercial, modificaciones al Shichirin, alteraciones al Shichirin; negligencia, abuso, mantenimiento impropio, riesgos de viaje, desgaste normal y razonable, desastres naturales, rasguños, abolladuras, astilladuras, fisuras finas o cosméticas del acabado del vidriado en la cerámica del producto que no afecten el desempeño del Shichirin no son cubiertos por la garantía.

Los productos YAKINIKU® comprados a una distribuidora no autorizada, en una tienda no autorizada o canales no autorizados, no están cubiertos por la garantía.

Nota: Si el cliente compra desde una fuente no autorizada, incluso una tienda legítima en el mundo de los negocios, vendiendo en cajas selladas con garantía (Pero siendo vendedor no autorizado), entonces están comprando un producto usado bajo el respaldo de la ley. Si un producto es comprado a través de un intermediario no autorizado, o una tienda en línea no autorizada, entonces se trata de un producto usado. Si un producto es comprado a través de un vendedor o agente no autorizado, o una tienda en línea no autorizada, entonces el producto está siendo comprado sin garantía de YAKINIKU®, sin importar lo que diga el vendedor. Esta política es usada por múltiples marcas y compañías, no solo YAKINIKU®.

5.6 RECLAMANDO FECHA DE COBERTURA Y GARANTÍA

La cobertura de garantía empieza cuando el producto YAKINIKU® es comprado a través de un vendedor autorizado. Esta garantía es vigente durante el periodo de tiempo mencionado anteriormente.

La garantía de un producto YAKINIKU® puede hacerse efectiva en la tienda donde ha sido comprado el producto. Para reclamar tu garantía es necesario presentar la factura de compra a la tienda. Para productos YAKINIKU® comprados fuera de Europa, los reclamos por garantía son procesados por un distribuidor autorizado en el país donde se realizó la compra. Los reclamos por garantía deben realizarse en el distribuidor autorizado dentro del país donde se realizó la compra. No envíe partes por garantía antes de contactar al dis-

tribuidor autorizado, ya que en muchos casos no es necesario regresar piezas por garantía.

Para poder reclamar tu garantía, la siguiente información debe ser proveída al distribuidor autorizado: la factura de la compra con la fecha de la compra y el nombre del distribuidor autorizado donde tu producto YAKINIKU® fue comprado, qué producto YAKINIKU® es el usado y la fecha de su compra. Para poder reclamar tu garantía, la siguiente información debe ser proveída al distribuido autorizado: La factura de la compra con la fecha y el nombre del distribuidor autorizado donde el producto YAKINIKU® fue comprado, qué producto YAKINIKU® es para saber qué garantía se pide, junto con una descripción precisa del problema de la parte defectuosa.

YAKINIKU® no se hace responsable por el envío, cargos por envío, aranceles de importación, impuesto al valor agregado o algún otro impuesto como resultado del reclamo de su garantía, servicio, reparo o devolución, al menos que esté estrictamente autorizado por YAKINIKU®.

5.7. INVALIDACIÓN DE GARANTÍAS

Modificaciones no autorizadas a un producto YAKINIKU®, anulará la garantía del producto. Esto incluye, hacer agujeros o alteración de alguna parte del producto; usar partes en el producto YAKINIKU® que no sean partes genuinas YAKINIKU®; o usar partes internas de la manera no adecuada como lo dictada el fabricante. Ajustar o reemplazar partes internas anulará la garantía, y YAKINIKU® elude la responsabilidad por algún daño consecuente directo o indirecto. La adición de fluidos encendedores o alguna otra mezcla inflamable en el producto YAKINIKU® anulará la garantía. Dicho uso es peligroso y puede resultar en daño personal o al producto.

5.8 INDEMNIZACIONES

Además de la garantía responsabilidades puestas en esta declaración, no se hacen más responsabilidades o garantías voluntarias más allá de las responsabilidades legales que aplican a YAKINIKU®.

Situaciones o reclamos en los que YAKINIKU® tiene una responsabilidad obligatoria bajo la ley no están limitadas o excluidas en esta declaración de garantía.

No se aplicará ninguna garantía más allá de los periodos de esta garantía. Garantías dada por otras personas, incluyendo distribuidoras o tiendas con respecto al producto (tales como “garantías extendidas”) no serán añadidas por YAKINIKU®. Esta garantía solo provee reparaciones o reemplazo de partes defectuosas del producto.

Bajo ningún caso, ningún valor por garantía debe ser mayor que el valor pagado por el producto YAKINIKU®.

Usted asume la responsabilidad por el riesgo de pérdida, daño a usted o a su hogar/otros en su propiedad debido al uso inadecuado o incompetente del producto, o por no haber seguido las instrucciones dadas por YAKINIKU® que acompañan el manual de usuario.

Partes y accesorios reemplazados bajo esta garantía serán cubiertos durante el resto del periodo(s) original de la garantía como anunciado más arriba.

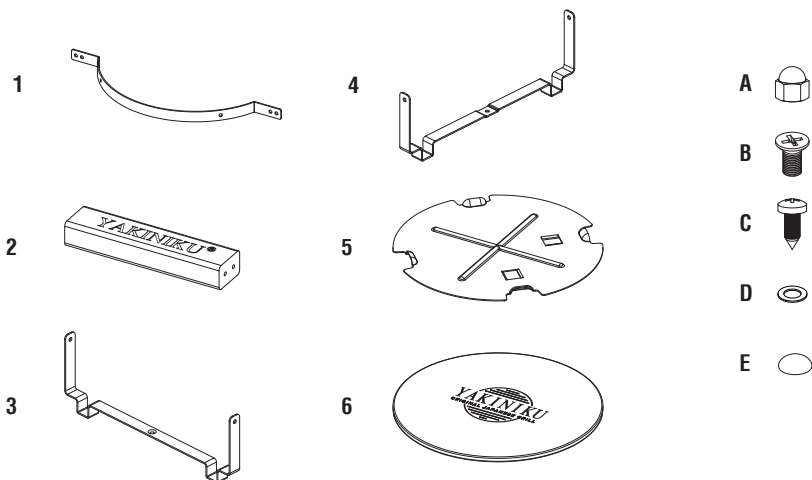
Esta garantía aplica para viviendas unifamiliares o apartamentos y no aplica para barbacoas YAKINIKU® usados comercialmente, en comunidad o multi-ambientes tales como restaurantes, hoteles o casas vacacionales.

YAKINIKU® puede cambiar el diseño de sus productos de vez en cuando. Nada en esta garantía debe ser interpretado como un requerimiento para que YAKINIKU® lo incorpore en dichos diseños previamente fabricados, tampoco debe ser interpretado como un factor por defecto de previos diseños.

6. INSTRUCCIONES

6.1. ENSAMBLAJE DEL SHICHIRIN

¡IMPORTANTE! – Elimine todo el empaquetado antes de usar, pero deje las instrucciones de seguridad y guárdelas con el producto.



- 1 Cinta (2x)
- 2 Manija de bambú (2x)
- 3 Soporte 1 (1x)
- 4 Soporte 2 (1x)
- 5 Escudo contra calor de metal (1x)
- 6 Escudo contra calor de bambú (1x)
- A Tuerca (5x)
- B Tornillo (M6x12) (5x)
- C Tornillo (5X10) (8x)
- D Arandela (5x)
- E Tapas de silicon (8x)

PASO 1 – Fije el soporte manualmente 1 (3) al soporte 2 (4) usando un tornillo M6 (B), arandela (D) y tuerca (A).

PASO 2 – ajuste la cinta a mano (1) al soporte con dos tornillos M6 (B), 2 arandelas (D) y dos tuercas (A).

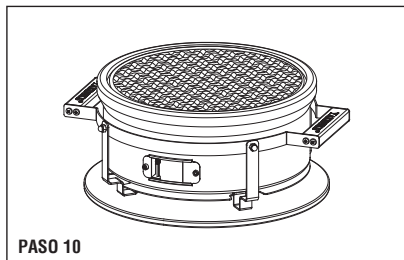
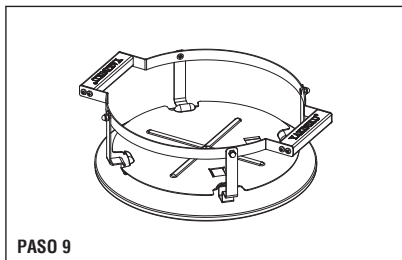
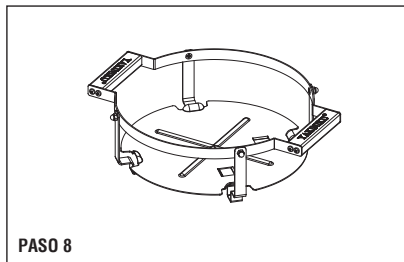
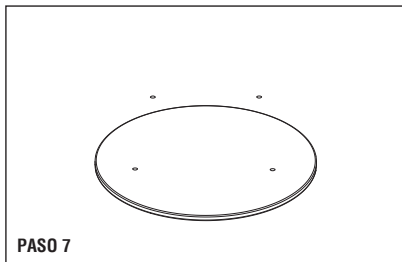
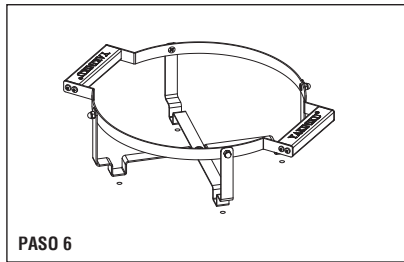
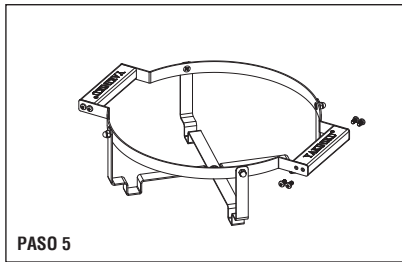
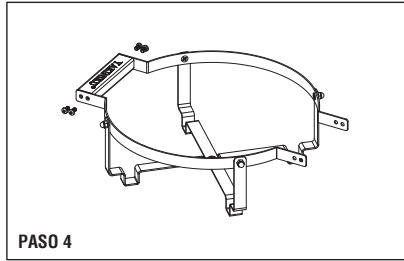
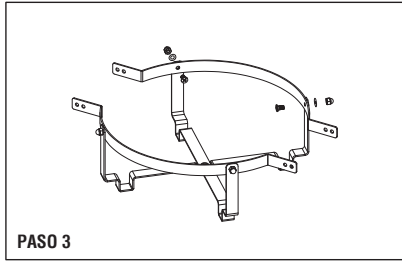
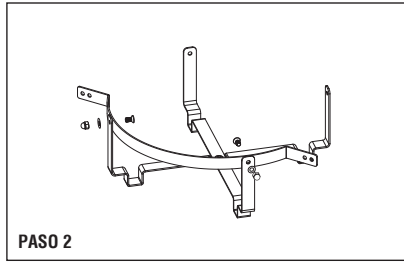
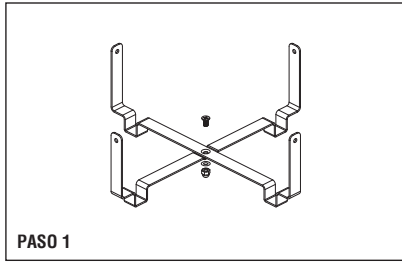
PASO 3 – Repita el paso dos por el otro lado del soporte.

PASO 4 – Fije la manija de bambú (2) a las correas con 4 tornillos (C) usando el tornillo. El logo YAKINIKU® en la manija que quede mirando hacia arriba.

PASO 5 – Repita el paso 4 en el otro lado del soporte

PASO 6 – Ponga 4 tapas de silicon (D) al final del soporte.

ES



ES

PASO 7 – Ponga 4 tapas de silicon (D) al final del escudo de calor de bambú (6).

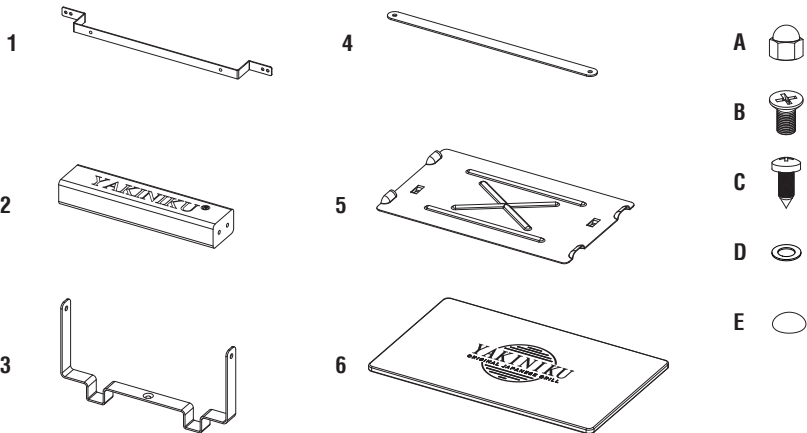
PASO 8 – apriete todos los tornillos con una llave. Luego ponga el escudo contra calor de metal (5) en el soporte.

PASO 9 – Coloque el soporte en el escudo contra calor de bambú (6).

PASO 10 – Coloque el Shichirin en el soporte.

6.2. MONTANDO EL SHICHIRIN RECTANGULAR

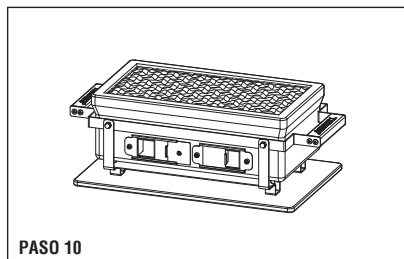
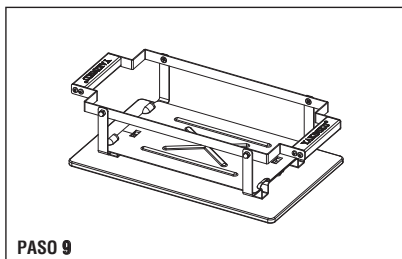
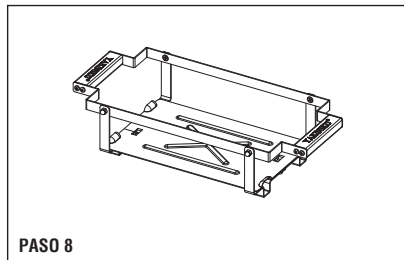
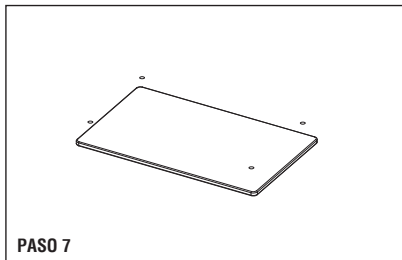
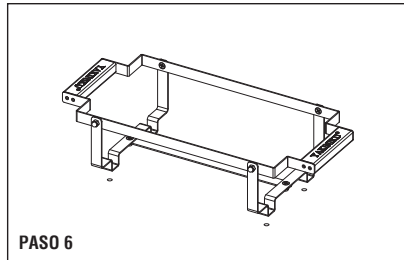
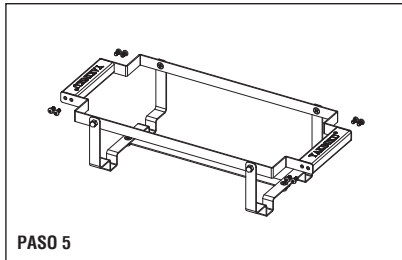
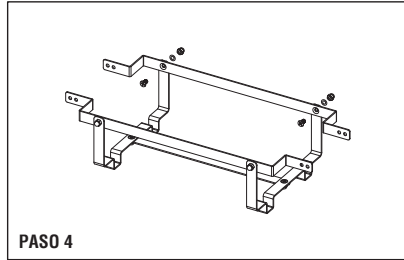
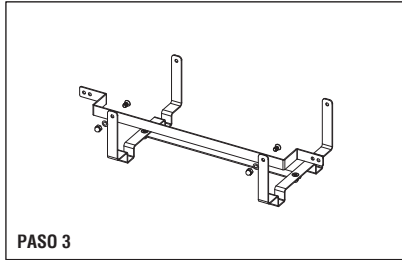
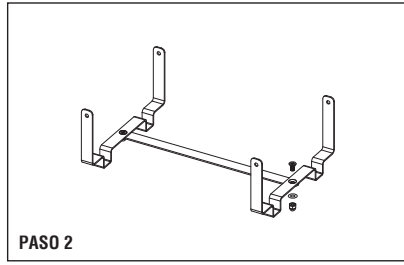
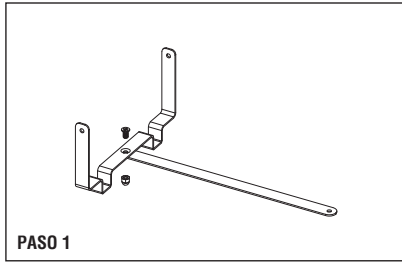
¡IMPORTANTE! - Elimine todo el empaquetado antes de usar, pero deje las instrucciones de seguridad y guárdelas con el producto.



- 1** Cinta (2x)
- 2** Manija de bambú (2x)
- 3** Soporte 1 (1x)
- 4** Conector 2 (1x)
- 5** Escudo contra calor de metal (1x)
- 6** Escudo contra calor de bambú (1x)

- A** Tuerca (5x)
- B** Tornillo (M6x12) (5x)
- C** Tornillo (5X10) (8x)
- D** Arandela (5x)
- E** Tapas de silicon (8x)

ES



ES

PASO 1 – Fije el soporte 1 con la mano (3) al conector (4) con un tornillo M6 (B), arandela (D) y tuerca (A).

PASO 2 – repita el paso 1 del otro lado del soporte.

PASO 3 – Ajuste la cinta manualmente (1) al soporte usando dos tornillos M6 (B), 2 arandelas (D) y dos tuercas (A).

PASO 4 – Repita el paso 3 del otro lado del soporte.

STEP 5 – Fije las manivelas de bambú (2) a las correas con 8 tornillos (C) usando el tornillo. El logo YAKINIKU® en la manija que quede mirando hacia arriba.

PASO 6 – Ponga 4 tapas de silicón (D) al final del soporte

STEP 7 - Ponga 4 tapas de silicón (D) al final del escudo de calor de bambú (6).

STEP 8 - apriete todos los tornillos con una llave. Luego ponga el escudo contra calor de metal (5) en el soporte.

STEP 9 – Coloque el soporte en el escudo de calor de bambú (6).

STEP 10 – Coloque el Shichirin en el soporte.

Escanee el código para ver videos extendidos:



6.3. ENCENDIDO DEL SHICHIRIN

- 1 Llene el shachirin YAKINIKU® con el (binchotan) o use briquetas (La marca BBQ es recomendada como la mejor opción).
- 2 Abra la ventilación hasta abajo al máximo.
- 3 Encienda 1 o 2 fósforos y espárzalos en el medio entre el carbón.
- 4 Puede encontrar estos encendedores de fuego en la web (www.yakinikugrill.com).



Consejo: Para mejores resultados, use carbón 100% natural.

6.4. LIMPIEZA

- Siga algunas instrucciones básicas de mantenimiento para mantener su shichirin YAKINIKU® limpio.
- Para mejor flujo de aire y cocinar mejor, remueva la ceniza acumulada y el carbón usado de la parrilla antes de usar. Antes de hacerlo, asegúrese de que todo el carbón este extinguido y que la parrillera esté enfriada.
- La parrilla puede limpiarse en el lavaplatos o a mano con detergente convencional.
- Si su parrilla se una en un ambiente particularmente áspero, necesitará limpiar su ambiente con regularidad. Lluvia acida, químicos y agua salina puede causar oxido en su exterior. YAKINIKU® recomienda limpiar el exterior de la parrillera con agua cálida jabonosa. Luego enjuague las superficies exteriores y deje secar a fondo.
- No use objetos filosos o limpiadores abrasivos para limpiar el exterior de su parrillera.
- Use el set de limpieza YAKINIKU® para mejores resultados.

7. CONSEJOS PRÁCTICOS

7.1. PREGUNTAS FRECUENTES

¿Es posible incorporar el Shichirin?

El Shichirin es un modelo excelente para el uso al aire libre. Con el combustible binchotan, el shichirin puede llegar a temperaturas cerca de los 100°. Por lo que no se recomienda construir en el.

¿Las rejillas de ventilación del Shichirin se pueden operar cuando se está usado?

Las rejillas de ventilación del Shichirin están hechas de acero inoxidable por lo que son muy resistentes al calor. En combinación con el binchotan, sin embargo, siempre se recomienda operar estas manecillas con cuidado debido al nivel de calor que liberan.

¿Qué combustibles son apropiados para el Shichirin?

Las briquetas Quick-Koko pueden encenderse en dos minutos. Estas briquetas contienen un poco de acelerador de fuego y se usan por un periodo de una hora.

También tenemos el carbón sustentable “binchotan”. Este se hace a partir del árbol de roble de más de 100 años de edad, el cual se hornea a alta temperatura. El binchotan tiene una gran densidad y alcanza temperaturas de más de 100°C. Además el tiempo promedio de quema es de 4-5 horas.

Finalmente está el carbón hexagonal de serrín. Un producto 1005 natural con un tiempo de quema bastante alto. No dura tanto como el binchotan pero lo hace un poco más económico. El hexagonal alcanza altas temperaturas y es más fácil de encender que el binchotan.

¿CUÁLES SON LOS DIFERENTES TIPOS DE BINCHOTAN?

Binchotan Maitiew – 5kg: Maitiew tiene un porcentaje de carbón de 96-98%. La cama de carbón puede alcanzar una temperatura de 1000°C a 1200°. El tiempo total de quema de esta especie s encuentra en las 6 horas. No tiene químicos añadidos durante la producción. Es un proceso autentico. Gracias a éste método de producción, no tiene humo o sabor a binchotan. El contenido de cenizas es de 1.5%

Binchotan Konia - 7 kg: Konia tiene un porcentaje de carbón de 96-98%. La cama de carbón alcanza una temperatura de 1000°C a 1100°C. El tiempo total de quema de esta especie s encuentra en las 5 horas. No tiene químicos añadidos durante la producción. Es un proceso autentico. Gracias a

éste método de producción, no tiene humo o sabor a binchotan. El contenido de cenizas es de 1.5%

Binchotan Eucalyptus - 5 kg: Eucalyptus tiene un porcentaje de carbón de 95.9%. La cama de carbón alcanza una temperatura de 870°C a 1000°C. El tiempo total de quema de esta especie s encuentra en las 4 horas. No tiene químicos añadidos durante la producción. Es un proceso autentico. Gracias a éste método de producción, no tiene humo o sabor a binchotan. El contenido de cenizas es de 1.8%

Binchotan Lychee - 5 kg: Lychee tiene un porcentaje de carbón de 95.9%. La cama de carbón alcanza una temperatura de 870°C a 1000°C. El tiempo total de quema de esta especie s encuentra en las 4.5 horas. No tiene químicos añadidos durante la producción. Es un proceso autentico. Gracias a éste método de producción, no tiene humo o sabor a binchotan. El contenido de cenizas es de 1.8%

¿Cómo enciendo el binchotan de la mejor manera?

Existen varias maneras de encender el binchotan. Primero, puedes usar un iniciador de briqueta o el Binchopan de YAKINIKU®. Esta bandejilla está diseñada especialmente para encender el binchotan, también puedes resistir el calor generado. Simplemente coloca unas barras de binchotan en la bandeja y colocar unos cuantos iniciadores bajo de ellas hasta que una masa de luz e forme. Una vez esta masa sea visible, ya se podrá usar el binchotan en el Shichirin.

Otra técnica común para encender el binchotan es primero encender una capa de carbón ordinario. Un carbón más suave como el Acacia, es muy adecuado para esto porque quemas más rápido que el Marabú, por ejemplo. Asegúrese de que el carbón queme bien y luego coloque el binchotan arriba.

Una opción final es dejar el binchotan calentarse en un kamado u otra barabacoa.



7.2. CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTICIA

- No descongele la carne, pescado o pollo a temperatura ambiente. Es mejor dejar descongelar en la nevera.
- Lávese las manos cuidadosamente con agua y jabón antes de prepara la comida y después de tocar la carne fresca, el pescado o el pollo.
- Nunca coloque la comida cocinada en el mismo plato que la comida cruda.
- Platos y utensilios de cocina que han estado en contacto con la carne o pescado crudo deben ser lavados con agua tibia jabonosa y luego enjuagar.

ES

8. DATOS DE LA EMPRESA

YAKINIKU® B.V.

DIRECCIÓN

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
Los Países Bajos

CONTACTO

Teléfono: +31 (0)88 688 0600
E-mail:..... info@yakinikugrill.com
Website:..... www.yakinikugrill.com

ACCESIBILIDAD

De lunes a viernes: de 8.30 a 17.00 horas.

DATOS EMPRESARIALES

Número de IVA : NL856132226b01
Número de la Cámara de Comercio: 65486900

ES

1. SOMMARIO

1.	SOMMARIO	102
2.	INTRODUZIONE	103
3.	INFORMAZIONI GENERALI	
3.1.	YAKINIKU® SHICHIRIN	104
3.2.	LEGGERE E CONSERVARE IL MANUALE D'USO	104
3.3.	ACCESSORI	104
4.	PERICOLI E AVVERTENZE	
4.1.	PERICOLI	105
4.2.	AVVERTENZE	105
4.3.	PRECAUZIONI	106
4.4.	IMPORTANTE	106
5.	GARANZIA	
5.1.	RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO SOTTO QUESTA GARANZIA	108
5.2.	ACCESSORI IN CERAMICA	109
5.3.	PARTI METALLICHE	109
5.4.	COMPONENTI IN LEGNO	110
5.5.	CASI IN CUI LA GARANZIA NON È APPLICABILE	110
5.6.	RIVENDICAZIONE DELLA DATA DI COPERTURA E DELLA GARANZIA	110
5.7.	INVALIDAZIONE DELLA GARANZIA	111
5.8.	INDENNITÀ	111
6.	ISTRUZIONI	
6.1.	ASSEMBLAGGIO DELLO SHICHIRIN ROTONDO	113
6.2.	MONTAGGIO DELLO SHICHIRIN RETTANGOLARE	115
6.3.	COME ACCENDERE LO SHICHIRIN	118
6.4.	PULIZIA	118
7.	CONSIGLI PRATICI	
7.1.	DOMANDE FREQUENTI	119
7.2.	CONSIGLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	121
8.	DETTAGLI DELLA COMPAGNIA	122

2. INTRODUZIONE

BEEFING UP THE PEOPLE

“Beefing up the people”, ecco la cultura alla base dello stile di vita dei giapponesi. Riunite i vostri cari attorno a un pasto e preparate una deliziosa grigliata su una griglia tradizionale giapponese. Organizzate una divertente serata estiva assieme alla vostra famiglia e i vostri amici, tutti invitati a una tavola ricca di ingredienti succulenti pronti da grigliare. Approfittate dell'estate per organizzare delle grigliate golose e indimenticabili con i vostri ospiti.

Ogni buongustaio sa che cuocere alla griglia su uno Shichirin non ha niente a che vedere con il fatto di fare una barbecue. È un'altra disciplina. Più raffinata, più elegante e di dimensioni più ridotte. Non è ideato per cuocere mezzi maiali o dei polli interi, ma piuttosto dei piccoli piatti raffinati che richiedono più precisione. Ecco cosa vuol dire grigliare alla giapponese, con la precisione di un orologio svizzero. I giapponesi usano il carbone binchotan, detto anche l'oro nero del Giappone. Il binchotan brucia più a lungo a una temperatura più intensa; è più neutro del carbone classico ed è in grado di raggiungere temperature estremamente elevate. Una vera griglia yakitori raggiunge temperature di oltre 900 gradi! Se il vostro obiettivo è quello di usarlo come griglia yakitori (per grigliare principalmente spiedini), lo Shichirin rettangolare può anche essere fornito con un accessorio che risulterà molto utile: le barrette per yakitori. Lo Shichirin rettangolare viene fornito di serie con una griglia. Per riassumere, avrete a disposizione tutta la cucina giapponese in una sola unità (chiamata anche Konro o Hibachi)!

CARNE, PESCE, ANCHE I DOLCI PRONTI IN UN BATTER D'OCCHIO

Lo YAKINIKU® Shichirin è l'accessorio imprescindibile per tutti coloro che amano il sapore affumicato di quando si cucina alla griglia. Inoltre, grazie allo Shichirin, non siete obbligati a grigliare sempre nello stesso luogo: ovunque vi troviate, potete dare vita a una fantastica occasione per cuocere alla griglia su ceramica professionale, come un gustosissimo manzo waygu o un filetto di platessa impanato, e perché no, anche un dessert come l'ananas alla griglia. Basta accendere in un attimo lo YAKINIKU® Shichirin e in pochissimo tempo potrete preparare il manzo waygu o delle succulente bistecche.



IT

3. INFORMAZIONI GENERALI

3.1. YAKINIKU® SHICHIRIN

Lo YAKINIKU® Shichirin è una griglia da tavolo realizzata in ceramica in quarzo e cordierite, cotti ad alta temperatura. Questo rende lo Shichirin un accessorio di altissima qualità. La finitura smaltata dello YAKINIKU® Shichirin lo rende estremamente facile da pulire. L'apparecchio può essere utilizzato solo all'aperto con bricchetti, bricchetti autoaccendenti o carbonella. Grazie alla finitura in ceramica e acciaio inossidabile, lo YAKINIKU® Shichirin può essere usato in qualsiasi momento, anche in inverno.

L'acciaio inossidabile utilizzato per lo YAKINIKU® Shichirin è del tipo 304. Abbiamo scelto questo tipo di acciaio in quanto è la scelta migliore quando si tratta di resistenza al calore.

3.2. LEGGERE E CONSERVARE IL MANUALE D'USO

Questo manuale utente appartiene allo YAKINIKU® Shichirin. Contiene informazioni importanti su come installare e utilizzare l'elettrodomestico. Prima di usare il prodotto, si prega vivamente di leggere il manuale utente, in particolar modo il capitolo relativo alle istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza di questo manuale può provocare gravi lesioni alla persona nonché danni al prodotto.

Questa guida si basa sugli standard e sui regolamenti che si applicano all'interno dell'Unione Europea. Al di fuori dell'UE, bisogna tenere in considerazione le linee guida e le leggi specifiche del paese. Si prega di conservare questo manuale per riferimento futuro. Se il prodotto viene venduto a terzi, non dimenticate di includere anche questo manuale d'uso.

3.3. ACCESSORI

Ci sono diversi accessori disponibili per lo YAKINIKU® Shichirin. Li trovate disponibili sul sito web di YAKINIKU®: www.yakinikugrill.com.

IT



4. PERICOLI E AVVERTENZE

4.1. PERICOLI

- Non usare al chiuso! Questo grill è progettato per essere usato all'aperto in una zona ben ventilata; non è progettato e non deve mai essere usato come apparecchio di riscaldamento.
- L'uso in interno accumula fumi tossici che possono causare gravi lesioni fisiche o persino la morte.
- Non utilizzare in un garage, all'interno di un edificio, in una zona di passaggio o un corridoio, nonché in nessun altro spazio ristretto.
- Non usare benzina, alcool o altre sostanze altamente volatili per accendere la carbonella. Se si usa il liquido per accendini (non raccomandato), rimuovere qualsiasi liquido che sia fuoriuscito attraverso gli sfii della caldaia prima di accendere la carbonella.
- Una volta acceso il grill, o quando le braci sono ancora calde o tiepide, non aggiungere liquido per riaccendere la carbonella, né della carbonella imbevuta di liquido per accendini. Dopo l'uso, chiudere bene il liquido per accendini e conservarlo a distanza di sicurezza dalla griglia.
- L'area intorno alla griglia deve restare libera da vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcol, materiali infiammabili, ecc.

4.2. AVVERTENZE

- Non usare il grill se tutte le parti non sono installate. Questo grill deve essere assemblato correttamente seguendo le istruzioni di montaggio. Un montaggio improprio può essere pericoloso.
- Non usare questo grill sotto una struttura altamente infiammabile.
- L'uso di alcool o di droghe, prescritte o non prescritte, può influire sulla capacità dell'utente di assemblare correttamente o di usare il grill nel pieno rispetto delle norme di sicurezza.
- Fare attenzione quando si usa il grill. La griglia è ovviamente molto calda quando la si usa per cuocere e può rimanere calda a lungo; quindi, prestare attenzione prima di pulirla; la griglia non dovrebbe mai essere lasciata incustodita.
- **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventa molto caldo, non sposterlo una volta che è in uso.
- **ATTENZIONE!** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal barbecue.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcool, benzina o altri liquidi infiammabili per la (ri)accensione! Utilizzare solo accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- Il nostro Grill YAKINIKU® non è destinato ad essere installato all'interno né su camper e/o barche.

IT

- Non utilizzare il grill collocato entro un metro e mezzo da materiali infiammabili. Per materiali infiammabili si intendono inclusi, ma non limitati, elementi quali legno, terrazze di legno pretrattato, patii e verande.
- Conservare sempre la griglia su una superficie stabile e piana, lontana da materiali infiammabili.
- Non utilizzare la griglia in caso di vento forte.
- Non indossare abiti con maniche larghe mentre si accende o si usa la griglia.
- Non toccare mai la griglia, la cenere o il carbone per controllare se sono caldi.
- Usare strumenti adeguati con manici lunghi e resistenti al calore.
- Non smaltire mai la carbonella calda dove può essere calpestata o dove può sussistere un pericolo di incendio. Non smaltire mai le ceneri o la carbonella prima che siano completamente spente.
- Non riporre la griglia finché la cenere e la carbonella non sono completamente spente.
- Non rimuovere la cenere fino a quando tutto il carbone è stato bruciato ed è completamente spento, e la griglia si è raffreddata.
- Tenere i fili elettrici e i cavi lontano dalle superfici calde della griglia nonché dalle zone di grande traffico pedonale.
- **ATTENZIONE!** Non usare il barbecue in uno spazio ristretto, per esempio dentro casa, in una tenda, in una roulotte, in un veicolo o in una stanza piccola.
- Sussiste un rischio reale di incidenti mortali dovuti ad avvelenamento da monossido di carbonio.

4.3. PRECAUZIONI

- Non usare acqua per controllare le fiammate o per spegnere la carbonella.
- Le spazzole per pulire il grill devono essere controllate regolarmente per verificare che non ci siano fili allentati e usura eccessiva. Sostituire la spazzola se si constatano dei fili allentati sulla griglia o sulla spazzola. YAKINIKU® raccomanda di acquistare una nuova spazzola per griglia in acciaio inossidabile all'inizio di ogni primavera.
- Dopo l'uso, conservare lo YAKINIKU® Shichirin in un luogo asciutto.

IT

4.4. IMPORTANTE

Non scordate di restare sempre vigili! Sussiste sempre un rischio di danni, al materiale o al prodotto. Pericoli o comportamenti pericolosi potrebbero provocare lesioni gravi o addirittura la morte. A causa della temperatura elevata, il grill può causare danni a un mobile: posizionare sempre il grill sul suo ripiano di bambù.

La mancata osservanza dei capitoli relativi a PERICOLI, AVVERTENZE e PRECAUZIONI contenute in questo manuale può provocare gravi lesioni personali, morte, oppure può causare un incendio, un'esplosione o eventuali danni alla proprietà.

Prima di usare questo grill, si prega di leggere tutte le informazioni sulla sicurezza contenute in questo manuale.

5. GARANZIA

Grazie per aver acquistato un YAKINIKU® Shichirin.

Il grill Shichirin è coperto da una garanzia di due anni contro i difetti di fabbricazione a partire dalla data di acquisto, a condizione che l'apparecchio sia stato utilizzato in conformità con le presenti istruzioni. La ricevuta di acquisto che attesta la data di acquisto serve come prova della garanzia. L'usura, la ruggine, la deformazione e lo scolorimento delle parti (specialmente quelle in acciaio inossidabile) che vengono a contatto diretto con il fuoco sono normali e non sono in alcun modo considerati un difetto di produzione - sono la logica conseguenza dell'uso del barbecue. Il grill Shichirin è fatto a mano e quindi possono verificarsi delle differenze.

Osservate l'elenco degli accessori e controllate dal disegno che il contenuto della confezione sia completo in tutte le sue parti. Se notate degli accessori mancanti oppure dei danni al prodotto all'interno della scatola, si prega di contattare il negozio dove è stato acquistato il prodotto YAKINIKU®.

Inoltre, le crepe sottili non sono coperte dalla garanzia. Le crepe sottili nella finitura (smalto) del grill YAKINIKU® possono verificarsi già durante la cottura della ceramica. Durante questo processo, lo smalto e la ceramica possono espandersi, esponendo eventualmente le crepe sottili. Nel caso delle superfici smaltate, che devono essere particolarmente resistenti al calore, queste sottili crepe sono assolutamente comuni e persino auspicabili. Infatti, questo rende la ceramica più robusta contro le fluttuazioni di temperatura. Lo smalto, che è meno flessibile, può "spostarsi" con la ceramica. Queste sottili crepe capillari rendono la ceramica meno fragile e più durevole. Le crepe capillari non si verificano solo durante la produzione della ceramica, ma anche, per esempio, quando si esegue della pittura a olio.

5.1 RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO SOTTO QUESTA GARANZIA

Per una copertura ottimale della garanzia, è importante (ma non obbligatorio) registrare il prodotto YAKINIKU® online sul sito web di YAKINIKU® (www.yakinikugrill.com) o sul sito web specifico del paese di riferimento. Si prega di conservare la ricevuta originale di vendita e/o la fattura. La registrazione di un prodotto YAKINIKU® confermerà la copertura della garanzia e permetterà a YAKINIKU® di mettersi in contatto in caso di necessità.



IT

La garanzia di cui sopra è soggetta alla manutenzione e all'uso del prodotto YAKINIKU® da parte del proprietario, seguendo tutte le istruzioni di installazione, i consigli per l'uso e la guida per la manutenzione preventiva come descritto nel manuale d'uso allegato, a meno che il proprietario non dimostri che il malfunzionamento o il guasto non sia dovuto al mancato rispetto degli obblighi di cui sopra.

Se si vive in una zona costiera o il prodotto è installato vicino a una piscina, la pulizia regolare e il risciacquo dell'esterno del prodotto fa parte della routine di manutenzione regolare, come descritto nel manuale d'uso allegato.

5.2. ACCESSORI IN CERAMICA

Le parti in ceramica del grill YAKINIKU® Shichirin sono garantite fino a due (2) anni per l'acquirente originale. Queste parti in ceramica non sono coperte dalla garanzia in caso di danni dovuti da caduta o manipolazione scorretta. Se si riscontra una lacerazione dovuta all'uso che causa una debolezza strutturale, alla ceramica si applica un periodo di garanzia di due (2) anni. In caso di uso a livello professionale, si applica un periodo di garanzia di un (1) anno.

5.3. PARTI METALLICHE

Le parti in metallo, acciaio inossidabile e ghisa del grill YAKINIKU® Shichirin (compresi il telaio in acciaio inossidabile, le prese d'aria in acciaio inossidabile e la griglia in acciaio inossidabile) sono garantite fino a due (2) anni per l'acquirente originale. In caso di uso a livello professionale, si applica un periodo di garanzia di un (1) anno.

In YAKINIKU®, mettiamo sempre un'attenzione particolare all'uso di materiali resistenti alla ruggine e che siano adatti ad essere utilizzati a contatto con le alte temperature.

Tuttavia, i materiali metallici e i loro rivestimenti possono essere danneggiati da superfici diverse, graffi o esposizione a sostanze e situazioni al di fuori del controllo di YAKINIKU®. Sostanze come cloro, fumi industriali, prodotti chimici, fertilizzanti, umidità estrema, pesticidi e sale possono causare la corrosione della finitura metallica. Per questo motivo, la garanzia per le parti in metallo, acciaio inossidabile e ghisa non copre la ruggine, l'ossidazione, lo sbiadimento o altre imperfezioni, tranne nel caso in cui il problema provochi l'indebolimento strutturale o la rottura di queste parti dello YAKINIKU® Shichirin.

IT

5.4. COMPONENTI IN LEGNO

I componenti in legno e in bambù (comprese le maniglie dello Shichirin, la basetta inferiore dello Shichirin, gli accessori in legno e in bambù per lo Shichirin) sono coperti da una garanzia di due (2) anni per l'acquirente originale. I prodotti in legno non sono coperti da garanzia per l'usura normale o le crepe, a meno che ciò non causi un indebolimento strutturale. In caso di uso a livello professionale, si applica un periodo di garanzia di un (1) anno.

Le parti di installazione come viti, bulloni, dadi, tappi in silicone hanno una garanzia di un (1) anno. In caso di uso a livello professionale il periodo di garanzia è di sei (6) mesi.

5.5. CASI IN CUI LA GARANZIA NON È APPLICABILE

Queste garanzie si basano su un uso normale e appropriato da parte del consumatore e su un'adeguata manutenzione dello YAKINIKU® Shichirin. L'uso a livello commerciale e le applicazioni correlate sono garantite per un periodo di un (1) anno. La garanzia non si applica a danni accidentali o rotture, o per danni causati da trasporto, cadute, assemblaggio improprio, supporto improprio, tentativi di utilizzare il Shichirin in modi diversi da quelli previsti dal telaio di supporto Shichirin raccomandato, nonché dal pannello di protezione in bambù, danni alla superficie non combustibile sotto il Shichirin, quando usato a livello commerciale, quando si effettuano modifiche al Shichirin, o alterazioni del Shichirin, in caso di negligenza, abuso, manutenzione impropria, pericoli della strada, normale e ragionevole usura o disastri naturali. Graffi, ammaccature, schegge, crepe capillari e crepe esterne o estetiche dello smalto sul prodotto o sulla ceramica che non influenzano le prestazioni del Shichirin non sono coperti dalla garanzia.

Nota: se il consumatore compra da una fonte non autorizzata, anche se si tratta di un'azienda legale che vende confezioni non aperte con moduli di garanzia (ma è un venditore non autorizzato), allora sta comprando, secondo la legge, un prodotto usato. Se un prodotto viene acquistato attraverso un intermediario o un rivenditore non autorizzato, o da un rivenditore online non autorizzato, allora è considerato un prodotto usato. Se un prodotto viene acquistato attraverso un intermediario o un rivenditore non autorizzato, o da un rivenditore online non autorizzato, allora il prodotto viene acquistato senza la garanzia di YAKINIKU®, nonostante le dichiarazioni o le affermazioni del venditore. Questa politica è utilizzata da diverse marche e aziende, non solo da YAKINIKU®.

5.6. RIVENDICAZIONE DELLA DATA DI COPERTURA E DELLA GARANZIA

La copertura della garanzia inizia quando il prodotto YAKINIKU® viene acquistato presso un rivenditore autorizzato. Questa garanzia dura per il periodo di tempo precedentemente menzionato.

La garanzia per un prodotto YAKINIKU® può essere richiesta presso il negozio dove il prodotto è stato acquistato. Per richiedere la garanzia, è necessario presentare al negozio la fattura di acquisto. Per i prodotti YAKINIKU® acquistati fuori dall'Europa, le richieste di garanzia vengono elaborate presso un rivenditore o distributore autorizzato nel paese di acquisto. Non spedire il prodotto né spedire parti del prodotto per la richiesta di garanzia prima di contattare il rivenditore o distributore autorizzato, poiché in alcuni casi non è necessario restituire le parti per la garanzia.

Per poter usufruire della garanzia, è necessario fornire al rivenditore autorizzato le seguenti informazioni: la fattura di acquisto con la data di acquisto e il nome del rivenditore autorizzato presso il quale è stato acquistato il prodotto YAKINIKU®, quale prodotto YAKINIKU® è destinato ad essere utilizzato e la data di acquisto. Per richiedere la garanzia, le seguenti informazioni devono essere presentate al rivenditore autorizzato: la fattura d'acquisto con la data di acquisto e il nome del rivenditore autorizzato dove è stato acquistato il prodotto YAKINIKU®, quale prodotto YAKINIKU® è stato acquistato per il quale si richiede la garanzia, insieme a una descrizione accurata del problema della parte difettosa.

YAKINIKU® non è responsabile per la spedizione, le spese di consegna, i dazi di importazione di manodopera, l'IVA o altre tasse come risultato della richiesta di garanzia, assistenza, riparazione o restituzione, se non autorizzati per iscritto da YAKINIKU®.

5.7. INVALIDAZIONE DELLA GARANZIA

Le modifiche non autorizzate al prodotto YAKINIKU® annullano la garanzia del prodotto. Ciò include la foratura o la manomissione delle parti del prodotto; l'utilizzo nel prodotto YAKINIKU® di parti diverse da quelle originali YAKINIKU® o l'utilizzo di parti interne in un modo non previsto dal produttore. La modifica o la sostituzione di parti interne annullerà la garanzia, e YAKINIKU® declina la responsabilità per qualsiasi danno diretto, indiretto, incidentale o consequenziale che possa risultare espressamente. L'aggiunta di liquidi per accendini o altre miscele infiammabili sul o nel prodotto YAKINIKU® annullerà la garanzia. Tale uso è pericoloso e può provocare danni o lesioni personali.

5.8 INDENNITÀ

Oltre alla garanzia e alle esclusioni di responsabilità stabilite nella presente dichiarazione di garanzia, non viene espressamente assunta alcuna ulteriore garanzia o responsabilità volontaria oltre alla responsabilità legale applicabile a YAKINIKU®.

Situazioni o rivendicazioni in cui YAKINIKU® ha una responsabilità obbligatoria secondo la legge non sono limitate o escluse da questa dichiarazione di garanzia.

Nessuna garanzia sarà applicata oltre i periodi applicabili di questa garanzia. Le garanzie emesse da qualsiasi altra persona, compresi i concessionari o rivenditori, in relazione a un prodotto (come, ad esempio, qualsiasi “garanzia estesa”) non saranno vincolanti per YAKINIKU®. Questa garanzia prevede solo la riparazione o la sostituzione di parti o prodotti difettosi.

In nessun caso eventuali risarcimenti di qualsiasi tipo ai sensi della presente garanzia volontaria avranno un valore superiore al prezzo di acquisto del prodotto YAKINIKU® venduto.

Lei si assume il rischio e la responsabilità per perdite, danni o lesioni a lei e alla sua casa e/o ad altri e alla loro proprietà a causa di un uso improprio o incompetente del prodotto o del mancato rispetto delle istruzioni fornite da YAKINIKU® nel manuale d’uso allegato.

Le parti e gli accessori sostituiti nell’ambito di questa garanzia sono coperti solo per il resto del periodo di garanzia originale sopra menzionato.

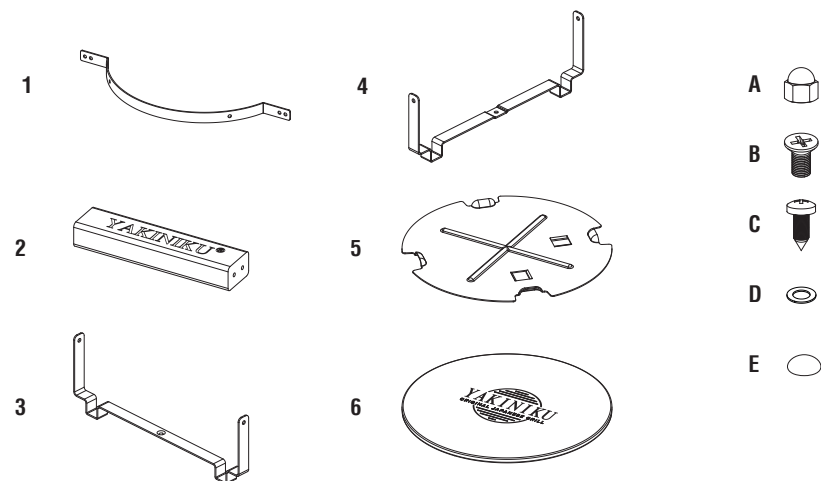
Questa garanzia si applica all’uso in case o appartamenti privati monofamiliari e non si applica ai barbecue YAKINIKU® utilizzati in ambienti commerciali, comunitari o multi-unità, come ristoranti, hotel, resort o case vacanze.

YAKINIKU® può periodicamente modificare il design dei suoi prodotti. Nulla in questa garanzia può essere interpretato come una richiesta a YAKINIKU® di incorporare tali modifiche al design nei prodotti fabbricati in precedenza, né può essere interpretato come il riconoscimento che qualsiasi design precedente fosse difettoso.

6. ISTRUZIONI

6.1. ASSEMBLAGGIO DELLO SHICHIRIN ROTONDO

IMPORTANTE - Rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza e tenerle in prossimità di questo prodotto.



1 Fascia (2x)

2 Maniglia di bambù (2x)

3 Supporto 1 (1x)

4 Supporto 2 (1x)

5 Scudo termico di metallo (1x)

6 Scudo termico di bambù (1x)

A Dado (5x)

B Vite (M6x12) (5x)

C Vite (5X10) (8x)

D Rondella (5x)

E Piedini di silicone (8x)

FASE 1 - Fissare manualmente il supporto 1 (3) al supporto 2 (4) usando una vite M6 (B), una rondella (D) e un dado (A).

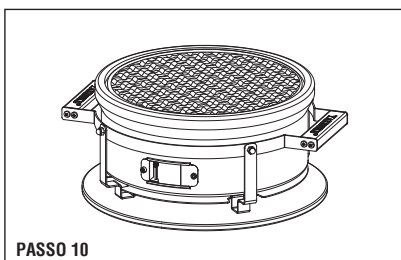
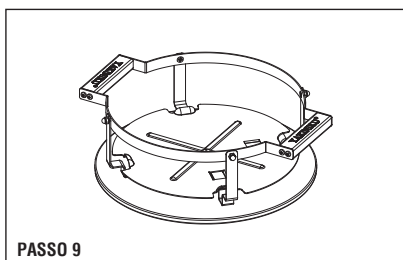
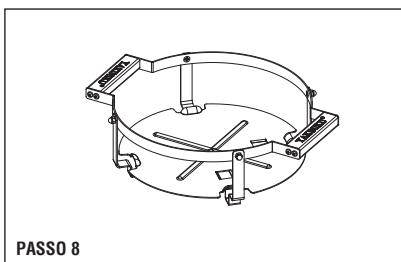
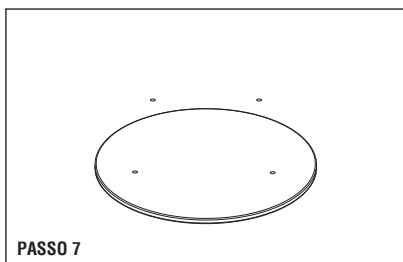
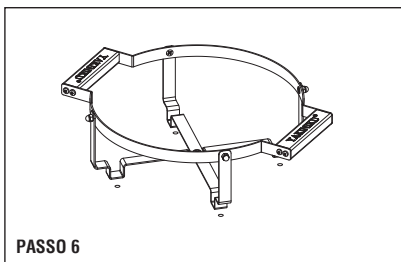
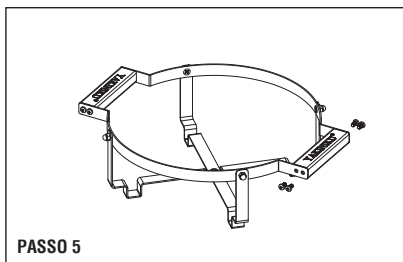
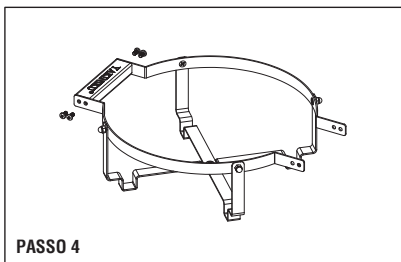
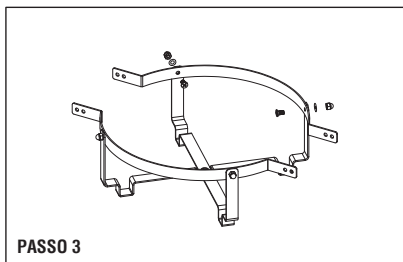
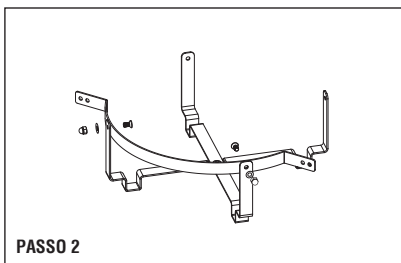
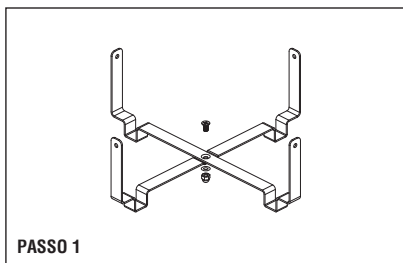
FASE 2 - Fissare manualmente la fascia (1) al supporto con due viti M6 (B), 2 rondelle (D) e due dadi (A).

FASE 3 - Ripetere la fase 2 sull'altro lato del supporto.

FASE 4 - Fissare la maniglia di bambù (2) alle fasce di metallo con 4 viti (C) utilizzando un cacciavite. Il logo YAKINIKU® sulla maniglia deve essere rivolto verso l'alto.

FASE 5 - Ripetere la fase 4 sull'altro lato del supporto.

IT



IT

FASE 6 - Attaccare 4 piedini di silicone (D) alla parte inferiore del supporto.

FASE 7 - Attaccare 4 piedini di silicone (D) alla parte inferiore dello scudo termico di bambù (6).

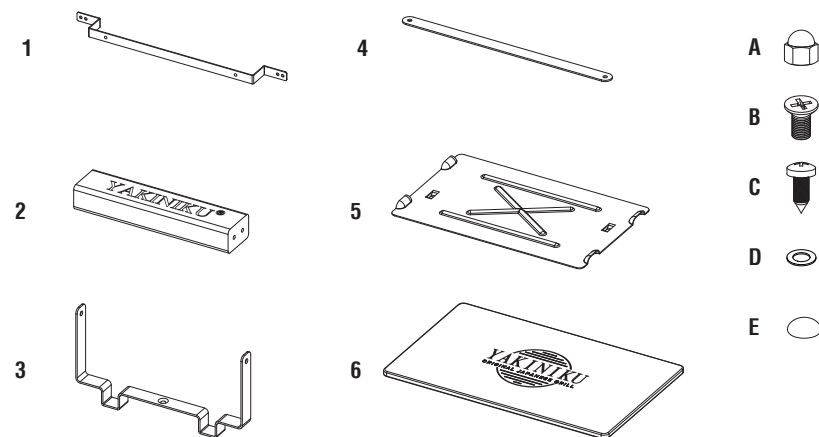
FASE 8 - Serrare tutte le viti con una chiave. Successivamente, posizionare lo scudo termico in metallo (5) sul supporto.

FASE 9 - Posizionare il supporto sullo scudo termico di bambù (6).

FASE 10 - Posizionare lo Shichirin sul supporto.

6.2. MONTAGGIO DELLO SHICHIRIN RETTANGOLARE

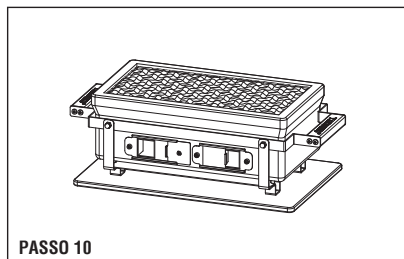
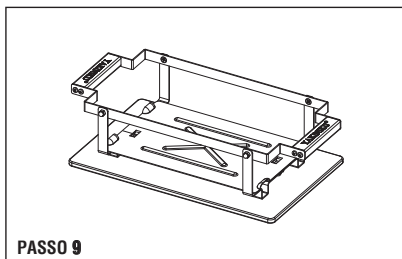
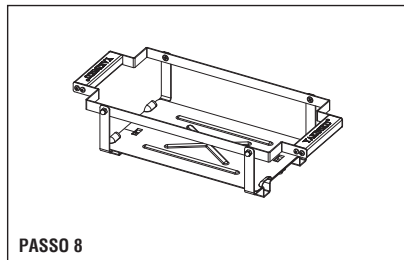
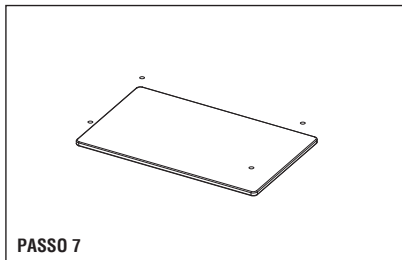
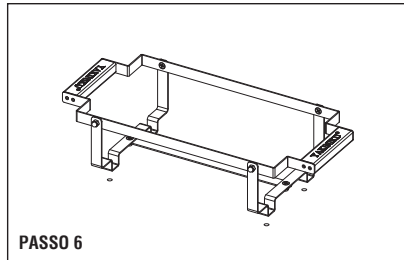
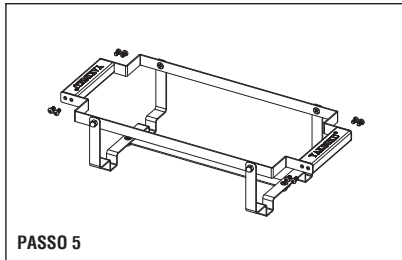
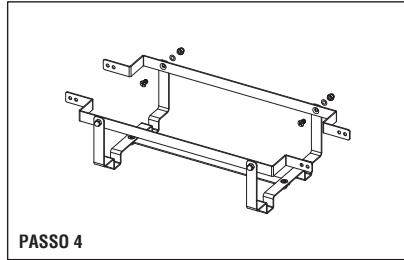
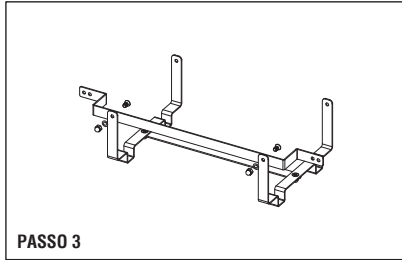
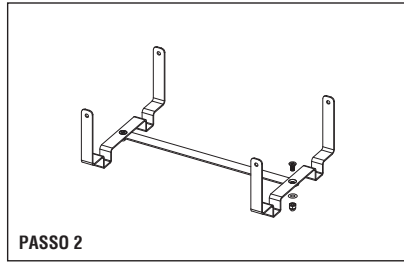
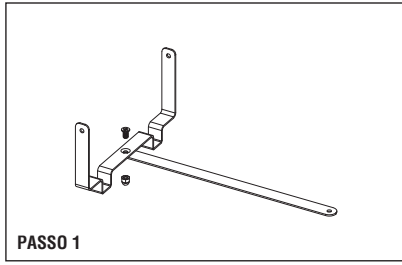
IMPORTANTE - Rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza e tenerle in prossimità di questo prodotto.



- 1 Fascia (2x)
- 2 Maniglia di bambù (2x)
- 3 Supporto (1x)
- 4 Connettore (1x)
- 5 Scudo termico di metallo (1x)
- 6 Scudo termico di bambù (1x)

- A Dado (5x)
- B Vite (5X10) (8x)
- C Rondella (5x)
- D Rondella (5x)
- E Piedini di silicone (8x)

IT



IT

FASE 1 - Fissare manualmente 1 supporto (3) al connettore (4) con una vite M6 (B), una rondella (D) e un dado (A).

FASE 2 - Ripetere la fase 1 sull'altro lato del supporto.

FASE 3 - Fissare manualmente la fascia (1) al supporto utilizzando due viti M6 (B), 2 rondelle (D) e due dadi (A).

FASE 4 - Ripetere la fase 3 sull'altro lato del supporto.

FASE 5 - Fissare le maniglie di bambù (2) alle fasce di metallo con 8 viti (C) utilizzando un cacciavite. Il logo YAKINIKU® sulla maniglia deve essere rivolto verso l'alto.

FASE 6 - Attaccare 4 piedini di silicone (D) alla parte inferiore del supporto.

FASE 7 - Attaccare 4 piedini di silicone (D) alla parte inferiore dello scudo termico di bambù (6).

FASE 8 - Serrare tutte le viti con una chiave. Successivamente, posizionare lo scudo termico in metallo (5) sul supporto.

FASE 9 - Posizionare il supporto sullo scudo termico di bambù (6).

FASE 10 - Posizionare lo Shichirin sul supporto.

IT

Potete anche scannerizzare il codice per avere accesso ai video completi di assemblaggio:



6.3. COME ACCENDERE LO SHICHIRIN

- 1 Riempire lo YAKINIKU® Shichirin con carbonella (binchotan) oppure utilizzare le bricchette (come scelta migliore si raccomanda la marca BBQ Flavour).
- 2 Aprire al massimo il dispositivo di scorrimento della ventilazione che si trova in basso.
- 3 Accendere 1 o 2 accendigrill o accendifuoco, e spargerli in mezzo alla carbonella. Potete trovare degli ottimi accendifuoco sul sito web (www.yakinikugrill.com).
- 4 Una volta che la temperatura raggiunge quella desiderata, si può iniziare a grigliare.
- 5 Dopo la grigliatura, lasciare che la carbonella si spenga e che lo YAKINIKU® Shichirin si raffreddi lentamente. Non cercare di spostare lo YAKINIKU® Shichirin finché non si è raffreddato completamente.

Suggerimento: Per i migliori risultati, utilizzare solo del carbone naturale al 100%.



6.4. PULIZIA

- Consigliamo di seguire alcune istruzioni di manutenzione di base per mantenere pulito lo YAKINIKU® Shichirin.
- Per un buon flusso d'aria e una migliore grigliatura, prima dell'uso rimuovere la cenere accumulata e la vecchia carbonella dalla griglia. Prima di farlo, assicurarsi che tutta la carbonella sia completamente spenta e che la griglia si sia raffreddata.
- La griglia può essere pulita in lavastoviglie o a mano con un detergente convenzionale.
- Se la griglia viene usata in un ambiente particolarmente estremo, sarà necessario pulire il suo esterno più spesso. La pioggia acida, i prodotti chimici e l'acqua salata possono causare la comparsa di ruggine sul lato esterno. YAKINIKU® raccomanda di pulire l'esterno della griglia con acqua calda e sapone. Successivamente, sciacquare le superfici esterne e lasciarle asciugare bene.
- Non usare oggetti appuntiti o detersivi abrasivi per pulire l'esterno della griglia.
- Per ottenere i migliori risultati, consigliamo di utilizzare il set di pulizia YAKINIKU®.

7. CONSIGLI PRATICI

7.1. DOMANDE FREQUENTI

È possibile usare in interno lo Shichirin?

Lo Shichirin è un modello eccellente per l'uso esterno. Con il combustibile binchotan lo Shichirin può raggiungere temperature intorno ai 1000°C. Non è quindi consigliabile utilizzarlo all'interno.

Le prese d'aria in acciaio inossidabile dello Shichirin sono azionabili durante l'uso?

Le prese d'aria dello Shichirin sono fatte di acciaio inossidabile e sono quindi molto resistenti al calore. In combinazione con il binchotan, tuttavia, è sempre consigliabile azionare queste bocchette con attenzione a causa del calore che viene rilasciato.

Quali combustibili sono adatti allo Shichirin?

Le bricchette Quick-Koko possono essere accese in due minuti. Queste bricchette contengono un po' di acceleratore del fuoco e hanno una capacità di utilizzo di un'ora.

Abbiamo disponibile in vendita anche il carbone sostenibile "binchotan". Questo carbone è derivato da una quercia centenaria che viene cotta ad alta temperatura. Il binchotan ha una densità molto alta e raggiunge temperature fino a 1000°C. Inoltre, il tempo medio di combustione è di 4-5 ore.

Infine, abbiamo disponibile la segatura Hexagon. Si tratta di un prodotto naturale al 100% con un tempo di combustione elevato. Non brucia così a lungo come il binchotan, ma in compenso risulta po' più economica. Hexagon però raggiunge una temperatura molto alta ed è anche più facile da accendere rispetto al binchotan.

Quali sono i diversi tipi di Binchotan?

Binchotan Maitiew - 5 kg: Maitiew ha una percentuale di carbonio del 96-98%. Il letto di carbone può raggiungere temperature da 1000°C a 1200°C. Il tempo totale di combustione di questo tipo di carbone è in media di 6 ore. Non ci sono sostanze chimiche aggiunte durante il processo di produzione, quindi è un processo naturale. Grazie a questo metodo unico di produzione, il binchotan non sprigiona fumo o sapore. Il contenuto di cenere è in media dell'1,5%.

IT

Binchotan Konia - 7 kg: Konia ha una percentuale di carbonio del 96-98%. Il letto di carbone può raggiungere temperature da 1000°C a 1100°C. Il tempo totale di combustione di questo tipo di carbone è in media di 5 ore. Non ci sono sostanze chimiche aggiunte durante il processo di produzione, quindi è un processo naturale. Grazie a questo metodo di produzione, il binchotan non sprigiona fumo o sapore. Il contenuto di cenere è in media dell'1,5%.

Binchotan Eucalipto - 5 kg: L'eucalipto ha una percentuale di carbonio del 95,9%. Il letto di carbone può raggiungere temperature da 870°C a 1000°C. Il tempo totale di combustione di questo tipo di carbone è in media di 4 ore. Non ci sono sostanze chimiche aggiunte durante il processo di produzione, quindi è un processo naturale. Grazie a questo metodo di produzione, il binchotan non sprigiona fumo o sapore. Il contenuto di cenere è in media dell'1,8%.

Binchotan Lychee - 5 kg: Il litchi ha una percentuale di carbonio del 95,9%. Il letto di carbone può raggiungere temperature da 870°C a 1000°C. Il tempo totale di combustione di questo tipo di carbone è in media di 4,5 ore. Non ci sono sostanze chimiche aggiunte durante il processo di produzione, quindi è un processo naturale. Grazie a questo metodo di produzione, il binchotan non sprigiona fumo o sapore. Il contenuto di cenere è in media dell'1,8%.

Come accendere al meglio il binchotan?

Ci sono diversi modi per accendere il Binchotan. Prima di tutto, è possibile utilizzare uno starter per bricchetti o il Binchopan YAKINIKU®. Questa vaschetta è appositamente progettata per accendere il Binchotan, e può anche sopportare il calore che viene generato. Basta posizionare alcune barre di binchotan nella vaschetta e mettere alcuni accendifuoco sotto di esse finché non si forma una massa incandescente. Una volta che questa massa è visibile, il binchotan può essere usato nello Shichirin.

Un'altra tecnica comune per accendere il binchotan è quella di accendere dapprima uno strato di carbone ordinario. Un tipo di carbone più morbido, come l'Acacia, è molto adatto per questo perché brucia più velocemente del Marabù, per esempio.

Assicuratevi che il carbone bruci bene e successivamente potete metterci sopra il binchotan.

Un'ultima opzione è lasciare che il binchotan si riscaldi in un kamado o in un altro barbecue.



CONSIGLI E TRUCCHI

7.2. CONSIGLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- Non scongelare carne, pesce o pollo a temperatura ambiente. È meglio scongelarli in frigorifero.
- Lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare la preparazione dei pasti e dopo aver toccato carne fresca, pesce e pollo.
- Non mettere mai il cibo cotto sullo stesso piatto del cibo non cotto.
- Piatti e pentole che sono stati a contatto con carne o pesce non cotti devono essere lavati con acqua calda e sapone e poi risciacquati.

8. DETTAGLI DELLA COMPAGNIA

YAKINIKU® B.V.

ADDRESS

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
The Netherlands

CONTACT

Telefono : +31 (0)88 688 0600
E-mail:..... info@yakinikugrill.com
Sito web:..... www.yakinikugrill.com

ACCESSIBILITÀ

Dal lunedì al venerdì: dalle 8.30 alle 17.00

Dettagli di trading
Partita IVA: NL856132226b01
Numero Uniocamere: 65486900

IT

