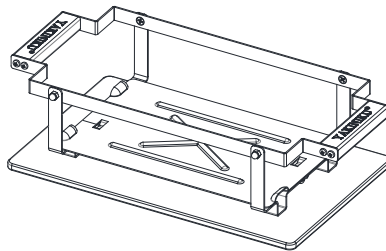
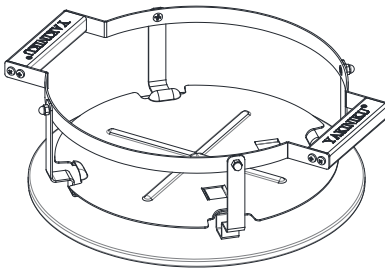




NL **GEBRUIKSAANWIJZING**  
EN **INSTRUCTIONS**  
DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**  
FR **INSTRUCTIONS**



[WWW.YAKINIKUGRILL.COM](http://WWW.YAKINIKUGRILL.COM)

# 1. INHALT BEDIENUNGSANLEITUNG

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

## 2. EINFÜHRUNG

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

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

## 3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### 3.1. YAKINIKU® Shichirin

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

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


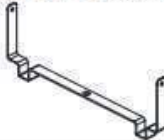

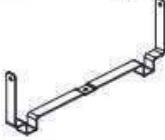
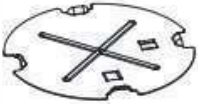



### 3.2. Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

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

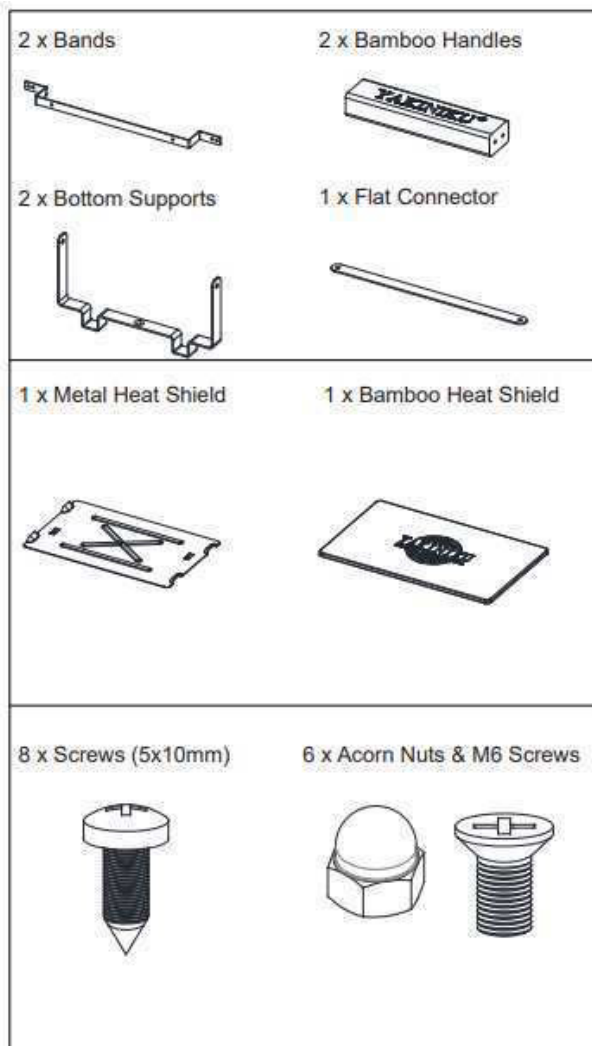
Diese Bedienungsanleitung basiert auf den Normen und Vorschriften, die in der Europäischen Union gelten. Außerhalb der EU müssen Sie ebenfalls die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze berücksichtigen. Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Zwecke auf. Wenn Sie dieses Produkt an Dritte übergeben,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

### 3.3. Bauteile

Teileliste YAKINIKU® Shichirin rund

<p>2 x Bands</p>  <p>1 x Bottom Support 1</p> 	<p>2 x Bamboo Handles</p>  <p>1 x Bottom Support 2</p> 
<p>1 x Metal Heat Shield</p> 	<p>1 x Bamboo Heat Shield</p> 
<p>8 x Screws (5x10mm)</p> 	<p>5 x Acorn Nuts &amp; M6 Screws</p> 

## Teilleiste YAKINIKU® Shichirin Rechteckig



### 3.4. Zubehör

Für den YAKINIKU® Shichirin ist verschiedenes Zubehör erhältlich.

**DE** Mehr Informationen dazu finden Sie unter [www.montargo.de](http://www.montargo.de)

# 4. GEFAHREN UND WARNUNGEN

## 4.1. Gefahren

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

## 4.2. Warnungen

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

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



#### **4.3. Vorsichtsmaßnahmen**

- Verwenden Sie kein Wasser, um Flammen zu kontrollieren oder Kohle zu löschen.
- Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß geprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn Sie lose Borsten auf dem Grill oder an der Bürste entdecken. YAKINIKU® empfiehlt den Kauf einer neuen Edelstahlgrillbürste zu Beginn jeden Frühlings.

#### **4.4. Wichtig**

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

## 5. GARANTIE

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

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

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

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

### 5.1. Haftungsausschlüsse

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

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

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

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

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

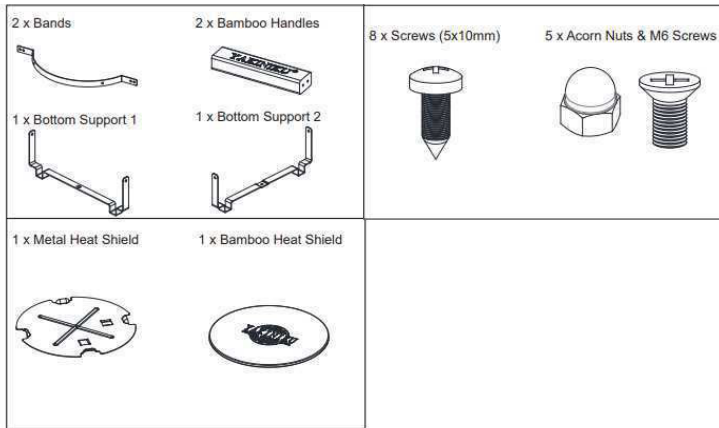
Diese Garantie gilt für die Nutzung in privaten Einfamilienhaushalten und nicht für YAKINIKU® Grills, die im kommerziellen oder gemeinschaftlichen Umfeld oder mit mehreren Geräten wie Restaurants, Hotels, Resorts oder Ferienwohnungen verwendet werden.

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

# 6. INSTRUCTIES

## 6.1. Montage Shichirin rund

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



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

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

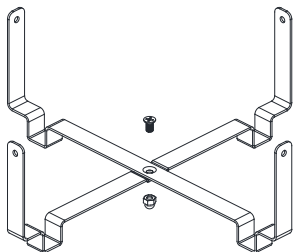
**SCHRITT 3** – Wiederholen Sie Schritt 2.

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

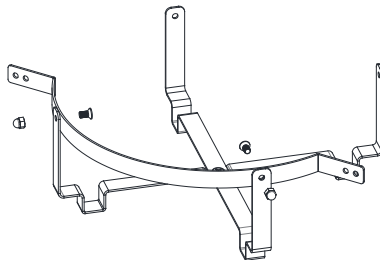
**SCHRITT 5** – Wiederholen Sie Schritt 4.

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

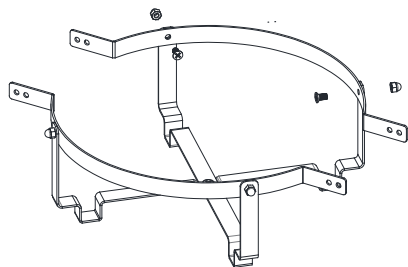
**SCHRITT 1**



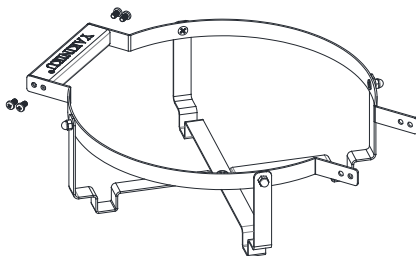
**SCHRITT 2**



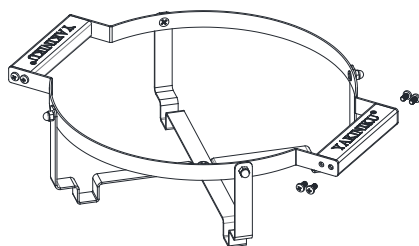
**SCHRITT 3**



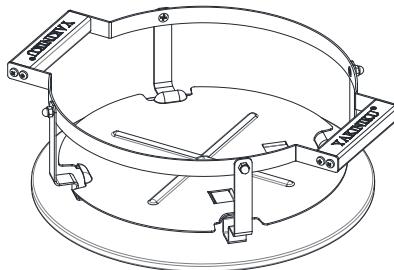
**SCHRITT 4**



**SCHRITT 5**

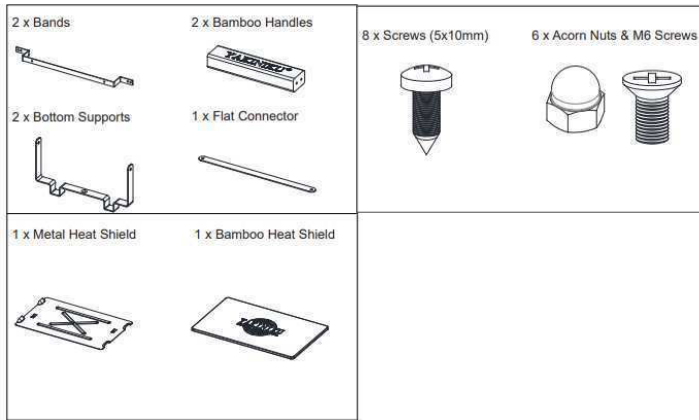


**SCHRITT 6**



## 6.2. Montage Shichirin rechteckig

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



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

**SCHRITT 2** – Wiederholen Sie Schritt 1.

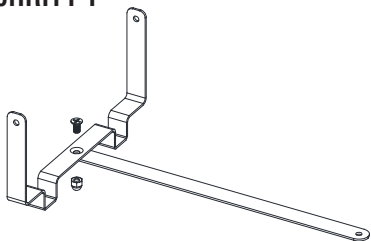
**SCHRITT 3** – Bringen Sie das Band per Hand mit zwei M6 Schrauben und Hutmuttern an der Bodenstütze an.

**SCHRITT 4** – Wiederholen Sie Schritt 3.

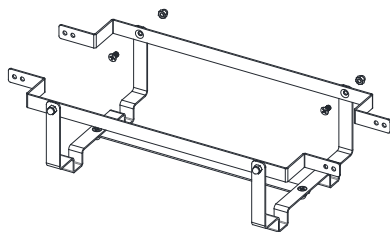
**SCHRITT 5** – Bringen Sie die Bambusgriffe mit einem Schraubendreher mit acht Schrauben am Band an und ziehen Sie sie fest. Das Logo am Griff zeigt nach oben.

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

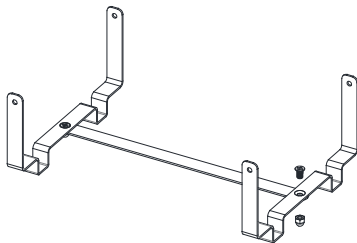
**SCHRITT 1**



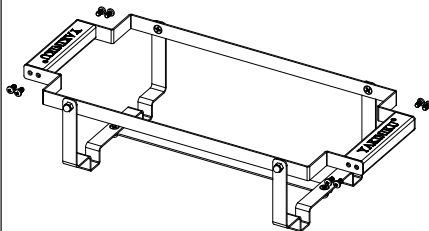
**SCHRITT 4**



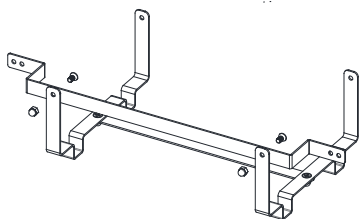
**SCHRITT 2**



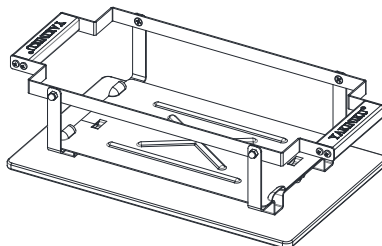
**SCHRITT 5**



**SCHRITT 3**



**SCHRITT 6**



### **6.3. Zündung**

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

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

### **6.4. Reinigung**

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

- Für einen einwandfreien Luftstrom und besseres Grillen muss die angesammelte Asche und alte Kohle vor dem Gebrauch aus dem Grill entfernt werden. Bevor Sie dies tun, stellen Sie sicher, dass die gesamte Kohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Der Grillrost kann in der Spülmaschine oder per Hand mit einem herkömmlichen Spülmittel gereinigt werden.
- Wenn Ihr Grill in einer besonders rauen Umgebung verwendet wird, sollten Sie die Außenseite öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können Rost an der Außenfläche verursachen. YAKINIKU® empfiehlt, die Außenseite des Grills mit heißem Seifenwasser abzuwaschen. Spülen Sie die Außenflächen nach und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie das YAKINIKU® Reinigungsset.



# UNTERNEHMENS DATEN

VERTRIEB D/A/CH

## **MONTARGO GMBH**

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

info@montargo.de  
www.montargo.de

**HERSTELLER:**  
**YAKINIKU B.V.**