



KAMADO

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



1. INHALTSVERZEICHNIS

1.	INHALTSVERZEICHNIS	59
2.	EINFÜHRUNG	60
3.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
3.1.	YAKINIKU®	61
3.2.	BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN UND AUFBEWAHREN ...	61
3.3.	ZUBEHÖR	62
4.	GEFAHREN UND WARNUNGEN	
4.1.	GEFAHREN	63
4.2.	WARNUNGEN	63
4.3.	VORSICHTSMAßNAHMEN	64
4.4.	WICHTIG	65
5.	GARANTIE	
5.1.	YAKINIKU® FREIWILLIGE GARANTIE	66
5.2.	VERANTWORTLICHKEITEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE	67
5.3.	GARANTIEABWICKLUNG/GARANTIEAUSSCHLUSS	67
5.4.	GEWÄHRLEISTUNGSFRISTEN FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH	68
5.5.	GEWÄHRLEISTUNGSFRISTEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH	68
5.6.	HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE	69
6.	ANWEISUNGEN	
6.1.	MONTAGE XXLARGE, XLARGE, LARGE UND MEDIUM ...	70
6.2.	MONTAGE TISCHNEST XLARGE, LARGE UND MEDIUM ...	74
6.3.	MONTAGE COMPACT	74
6.4.	MONTAGE MINI	75
6.5.	ANZÜNDEN DES KAMADO	77
6.6.	REINIGUNG	78
7.	PRAKTISCHE TIPPS	
7.1.	FAQ	79
7.2.	GRILLZEITEN UND ANLEITUNGEN	84
7.3.	GRILLTIPPS	85
7.3.	TIPPS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT	85
8.	FIRMENDATEN	86

2. EINFÜHRUNG

MIT YAKINIKU® IST JEDER EIN GRILLMEISTER

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

EINFACHE BEDIENUNG, PROFESSIONELLES ERGEBNIS

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

FLEISCH, FISCH, PIZZA, BROT UND SOGAR DESSERTS IM HANDUMDREHEN

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

Scannen Sie den Code für weitere Inspirationen und Rezepte:



3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

3.1. YAKINIKU®

Der YAKINIKU® ist ein Kamado-Grill aus extra dicker Keramik höchster Qualität in Kombination mit dem sehr starken Mineral Cordierit. Der YAKINIKU® ist daher resistent gegen alle Wetterbedingungen und Temperaturschwankungen. Dieser Kamado wartet selbst im Winter auf seinen Einsatz.

Der für YAKINIKU® verwendete Edelstahl ist ausschließlich vom Typ 304. Dieser Stahl ist die beste Wahl, wenn es um Hitzebeständigkeit geht. Kurz gesagt, dieser Kamado ist widerstandsfähiger gegen alle Wetterbedingungen, mehr als andere Kamados.

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

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

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

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

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

3.2. BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN UND AUFBEWAHREN

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

Diese Bedienungsanleitung basiert auf den Normen und Vorschriften, die in der Europäischen Union gelten. Außerhalb der EU müssen Sie ebenfalls die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze berücksichtigen.

DE

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. ZUBEHÖR

Für den YAKINIKU® ist verschiedenes Zubehör erhältlich.

Diese finden Sie auf der YAKINIKU®-Website: www.yakinikugrill.com.



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 den Grill niemals ohne eingebautes Aschefach.
- Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer höhergradig brennbaren Konstruktion.
- Der Konsum von Alkohol oder Medikamenten (mit oder ohne Rezept) kann den Anwender in seiner Fähigkeit, den Grill richtig zu montieren oder sicher zu verwenden, beeinträchtigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill verwenden. Der Grill ist während seiner Verwendung und Reinigung heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt bleiben.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie weder Spiritus, noch Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten, um den Grill (wieder) zu zünden! Verwenden Sie nur Anzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- Dieser YAKINIKU® Grill ist nicht für die Installation in oder auf Campingwagen oder Booten bestimmt.

- Verwenden Sie den Grill nicht innerhalb von 1,5 Metern von brennbaren Materialien. Zu brennbaren Materialien gehören unter anderem Holz oder behandelte Holzdecks, Terrassen und Veranden.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine sichere und flache Oberfläche, abseits von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Tragen Sie keine lose Kleidung, während Sie den Grill zünden oder bedienen.
- Berühren Sie niemals den Grill oder das Kohlegitter, Asche oder Kohle, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
- Löschen Sie die Kohle nach dem Grillen. Schließen Sie die Lüftungen und Klappen im Deckel und schließen Sie den Deckel.
- Tragen Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie grillen, die Lüftungen (Klappen) einstellen, Kohle nachfüllen und das Thermometer oder den Deckel verwenden.
- Verwenden Sie geeignete Werkzeuge mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Geben Sie die Holzkohle immer auf das (untere) Kohlegitter. Legen Sie die Kohle nicht direkt auf den Boden des Kessels.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Ablage oder überladen deren Ende.
- Werfen Sie heiße Kohle nirgendwo hin, wo darüber gelaufen werden kann oder wo sie eine Brandgefahr darstellt. Entsorgen Sie die Asche oder Kohle niemals, bevor sie vollständig erloschen und abgekühlt ist.
- Stellen Sie den Grill nicht beiseite oder lagern ihn, bevor die Asche und Kohle vollständig erloschen und abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Asche nicht, bevor die Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.
- Halten Sie die heißen Oberflächen des Grills von elektrischen Leitungen und Kabeln und stark frequentierten Bereichen fern.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie den Grill nicht auf engem Raum, wie z.B. einem Haus, Zelt, Wohnwagen, Fahrzeug oder kleinem Raum. Es besteht die Gefahr von tödlichen Unfällen aufgrund einer Kohlenmonoxidvergiftung

4.3. VORSICHTSMAßNAHMEN

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

4.4. WICHTIG

Entfernen Sie die Filzdichtung nicht vom Rand des Bodens oder des Deckels. Diese Dichtung bietet eine Abdichtung.

Ölen Sie die Scharniere und Bolzen der Metallbänder regelmäßig mit einem leichten Maschinenöl-Silikonspray. Die Schrauben sollten regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf nachgezogen werden.

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

5. GARANTIE

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

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

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

5.1. YAKINIKU® FREIWILLIGE GARANTIE

YAKINIKU® garantiert dem Käufer eines YAKINIKU® Produktes (oder, im Falle eines Geschenkes oder einer Promotionaktion, der Person, in deren Besitz das Gerät übergeht), dass das YAKINIKU® Produkt während des unten angegebenen Zeitraums frei von Material- und Herstellungsfehlern ist, vorbehaltlich der Montage und Verwendung gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung. (Hinweis: Wenn Sie das Benutzerhandbuch Ihres YAKINIKU®-Produkts verlieren, können Sie ein Ersatzhandbuch beantragen und zwar dort wo Sie das Produkt gekauft haben oder auf der länder-spezifischen Website, auf die Sie verwiesen werden

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

5.2. VERANTWORTLICHKEITEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

Für eine problemlose Gewährleistung bewahren Sie bitte Ihren original Kaufbeleg und/oder Ihre Rechnung auf. Mit der Registrierung Ihres YAKINIKU® Produkts durch Ihren Fachhändler bestätigen Sie die Gewährleistung und YAKINIKU® bekommt die Möglichkeit, Sie bei Bedarf zu kontaktieren.

Die vorstehende Garantie gilt nur, wenn der Eigentümer das YAKINIKU® Produkt sorgfältig durch Befolgung aller Montageanweisungen, Gebrauchsanweisungen und vorbeugenden Wartungsanweisungen, wie in der entsprechenden Bedienungsanleitung beschrieben, behandelt, es sei denn, der Eigentümer kann nachweisen, dass der Mangel oder die Störung nichts mit der Nichterfüllung der oben genannten Verpflichtungen zu tun hat. Wenn Sie in einem Küstengebiet leben oder Ihr Produkt in der Nähe eines Swimmingpools platziert wird, ist die regelmäßige Reinigung und das Abspülen der Außenseite des Produkts Teil einer regelmäßigen Wartung, wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung beschrieben.



5.3. GARANTIEABWICKLUNG/GARANTIEAUSSCHLUSS

Wenn Sieder Meinungsind, dass eine Komponente durch diese Garantieabgedeckt ist, wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem das YAKINIKU®-Produkt gekauft wurde. YAKINIKU® wird defekte Teile, die unter diese Garantie fallen, nach Prüfung nach eigenem Ermessen reparieren oder ersetzen. Wenn eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich ist, kann YAKINIKU® (nach Bereitschaft) den Grill durch einen neuen Grill von gleichem oder höherem Wert ersetzen. YAKINIKU® kann Sie bitten, Teile (ausreichend frankiert) zur Prüfung einzusenden.

Diese GARANTIE erlischt bei Schäden, Abnutzung, Verfärbung und/oder Rost, für die YAKINIKU® nicht verantwortlich ist und die verursacht werden durch:

- Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Modifikation, Vandalismus, Nachlässigkeit, unsachgemäße Montage oder Installation oder Nichtdurchführung der normalen und routinemäßigen Wartung;
- Exposition gegenüber salzhaltiger Luft und/oder Chlor aus beispielsweise Schwimmbädern, Whirlpools und Thermalbädern;
- Starke Wettereinflüsse wie Hagel, Hurrikane, Erdbeben, Tsunamis, Flut, Tornados oder schwere Stürme.

Die Verwendung und/oder Installation von nicht originalen Teilen an Ihrem YAKINIKU®-Produkt führt zum Erlöschen dieser Garantie und daraus resultierende Folgeschäden werden nicht von dieser Garantie gedeckt. Wenn Sie einen Grill ohne Genehmigung von YAKINIKU® oder von einem nicht von YAKINIKU® autorisierten Servicetechniker auf andere Brennstoffe umrüsten lassen, erlischt diese Garantie.

Außerdem geben wir keine Garantie auf feine Haarrisse. Die feinen Haarrisse im Finish (Glaser) Ihres YAKINIKU® Grills können sich bereits beim Brennen der Keramik bilden. Dabei können sich Glaser und Keramik ausdehnen und feine Haarrisse sichtbar machen. Diese feinen Haarrisse sind auf glasierten Oberflächen, die besonders hitzebeständig sein müssen, häufiger und sogar erwünscht. Dadurch wird die Keramik robuster und resistenter gegen Temperaturschwankungen. Die weniger flexible Glaser kann sich mit der Keramik „bewegen“. Diese feinen Haarrisse sorgen dafür, dass die Keramik weniger spröde und besonders langlebig ist. Haarrisse treten nicht nur bei der Herstellung von Keramik auf, sondern beispielsweise auch beim Bemalen von Ölgemälden.

Die freiwillige Verlängerung der YAKINIKU®-Garantie ist nur wirksam, wenn sie innerhalb eines Monats nach dem Kauf über die YAKINIKU®-Website (www.yakinikugrill.com) registriert wird.

5.4. GARANTIEZEITEN FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH:

- Grill-/Holzkohlegrills, Scharnier, Edelstahlteile, Seitenplatten, Griffe, Zubehör usw.: zwei (2) Jahre gegen Durchrosten/Durchbrennen.
- Keramik-Feuerring und Feuerbox: Zwei (2) Jahre gegen Bersten/Durchbrennen.
- Deckel und Boden (schwarz glasierte Keramik): zwanzig (20) Jahre gegen Rissbildung.

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

5.5. GEWÄHRLEISTUNGSFRISTEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH:

- Grill-/Kohleroste, Scharnier, Edelstahlteile, Seitenplatten, Griffe, Zubehör usw.: ein (1) Jahr gegen Durchrosten/Durchbrennen.
- Keramikteile wie Deckel, Boden: ein (1) Jahr gegen Rissbildung/Durchbrennen.
- Keramikteile wie Fire Ring und Fire Box: keine Garantie gegen Risse (Verschleißteil).

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

5.6. HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

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

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

Unter keinen Umständen wird eine Korrekturmaßnahme jeglicher Art im Rahmen dieser freiwilligen Garantie einen höheren Wert haben als der Preis, für den das YAKINIKU® Produkt verkauft wird. Sie übernehmen das Risiko und die Haftung für Verluste, Schäden oder Verletzungen für Sie und Ihr Eigentum und/oder andere und deren Eigentum durch unsachgemäße Verwendung des Produkts oder durch Nichtbefolgung der YAKINIKU® Anweisungen in der entsprechenden Bedienungsanleitung.

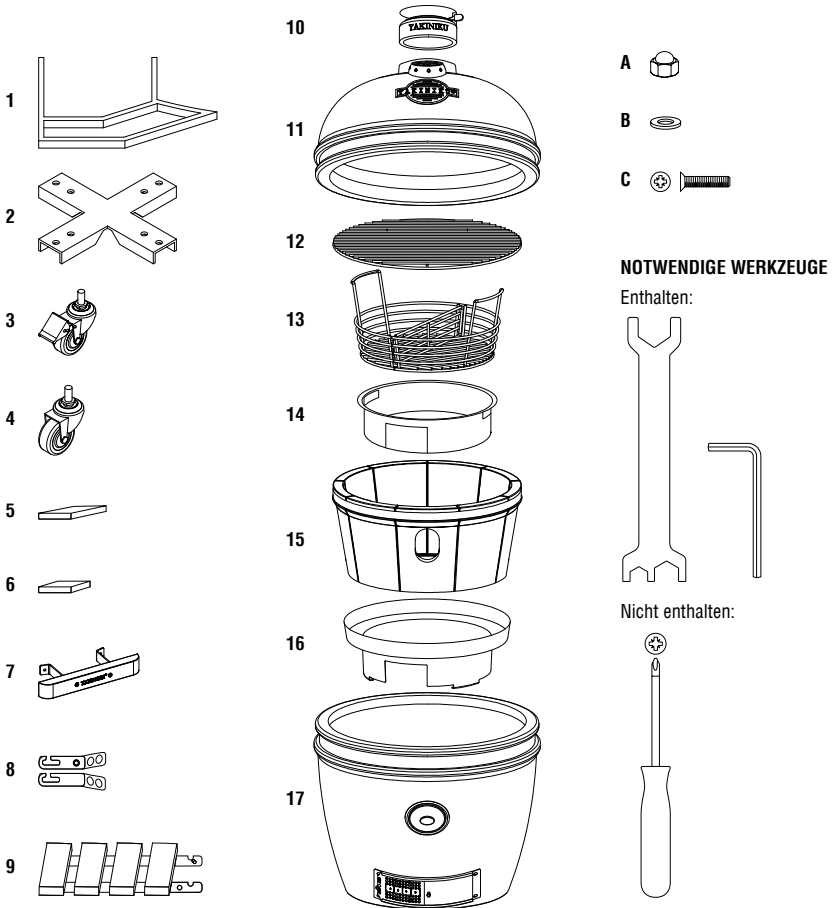
Teile und Zubehör, die im Rahmen dieser Garantie ersetzt werden, gelten nur für den Rest der oben genannten ursprünglichen Gewährleistungsfrist(en).

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

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

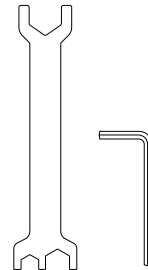
6. ANWEISUNGEN

6.1. MONTAGE XXLARGE, XLARGE, LARGE UND MEDIUM KAMADO



NOTWENDIGE WERKZEUGE

Enthalten:



Nicht enthalten:

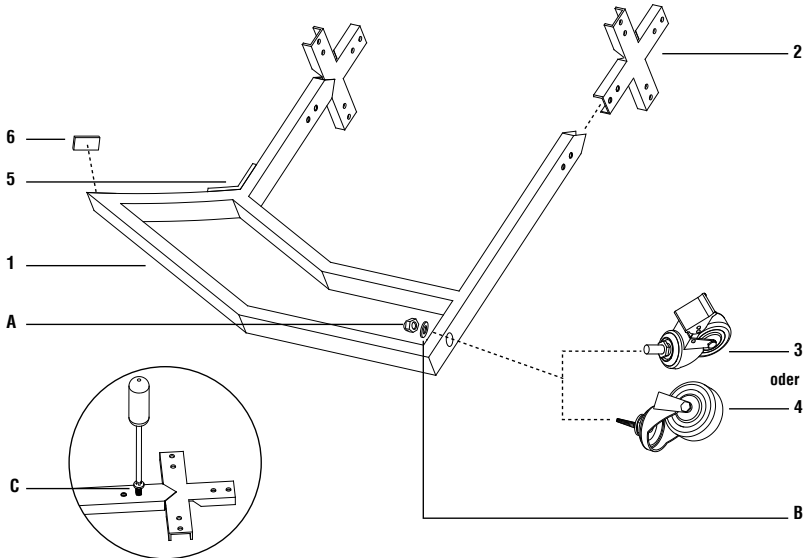


* Bilder können von der Realität abweichen. Beim MEDIUM besteht die Feuerbox (15) aus zwei Teilen. Das MEDIUM hat keinen Aschekasten (14).

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Standbeinteil (4x) | 11 Kamado-Deckel (1x) |
| 2 Querverbindung (2x) | 12 Edelstahlgitter(1x) |
| 3 Lenkrolle mit Bremse (2x) | 13 Kohlekorb (1x) |
| 4 Lenkrolle (2x) | 14 Aschekaste (1x) |
| 5 Lange Dichtung (4x) | 15 Feuerbox (1x) |
| 6 Kurze Dichtung (4x) | 16 Aschekastenhalter (1x) |
| 7 Griff (1x) | 17 Kamado-Körper (1x) |
| 8 Halterung (4x) | A Hutmutter (4x) |
| 9 Beistelltisch (2x) | B Unterlegscheibe (4x) |
| 10 Margarietscheibe mit Regenkappe (1x) | C Schraube (16x) |

DE

WICHTIG! - Entfernen Sie vor der Verwendung alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.



SCHRITT 1 - Befestigen Sie 4x lange Dichtungen / Klebepads (5) und 4x kurze Dichtungen / Klebepads (6) an den 4x Standbeinteil (1) wie abgebildet. Stellen Sie sicher, dass die lange Dichtung (5) an der Innenseite des abgewinkelten Beinteils und die kurze Dichtung (6) am Ende des Standbeinteil (1) angebracht ist.

SCHRITT 2 - Befestige eine Lenkrolle an jedem Standbeinteil (1), indem Sie die vormontierte Schraube an den Lenkrollen (3 und 4) durch das Loch im Standbeinteil (1) schieben, füge den Ring hinzu (B) und befestige dies mit 1x Hutmutter (A). Mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel festziehen. Wiederhole den Vorgang für alle Standbeinteile (1).

SCHRITT 3 - Stecke 2 x Querverbindung (2) in die offenen Enden von 1x Standbeinteil (1), wobei die flache Seite nach unten zur Rolle zeigt. Setze 2x Schrauben (C) in jede Querverbindung (2) ein, um sie zu befestigen. Ziehe sie nicht ganz fest

DE

XXLARGE, XLARGE, LARGE

MEDIUM

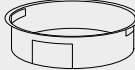
12



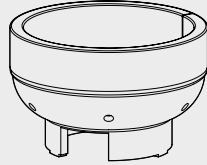
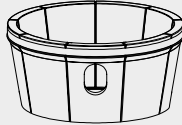
13



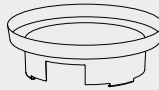
14



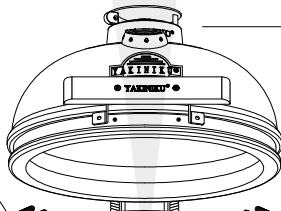
15



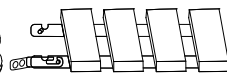
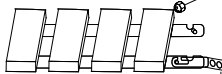
17



11

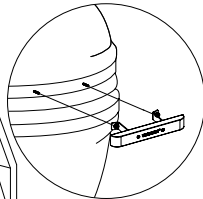
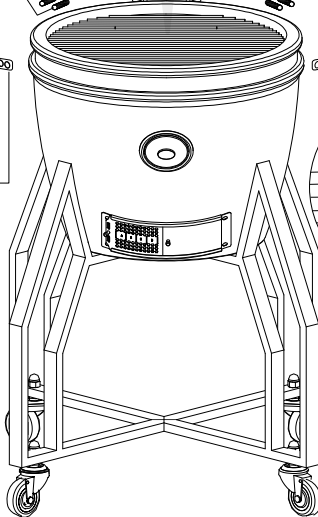


10



9

8



7

DE

SCHRITT 4 - 3x verbleibende Standbeinteile (1) mit 12x Schrauben (C) locker an den Querverbindung (2) befestigen, dabei darauf achten, dass die 2x Lenkrollen mit Bremse (3) vorne am montierten Ständer zusammenliegen. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen (5 und 6) nach oben zeigen.

SCHRITT 5 - Ziehen Sie alle 16 Schrauben (C) mit einem Kreuzkopfschraubendreher fest, um sicherzustellen, dass der Ständer stabil und stabil ist.

SCHRITT 6 - Betätigen Sie die Bremsen der Lenkrollen (3), indem Sie den Hebel nach unten drücken.

SCHRITT 7 - Verwenden Sie mindestens zwei Personen, um den Kamado-Körper (17) in den Ständer zu stellen. Heben Sie das Gerät nicht am Scharnier an, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Produkt führen kann.

SCHRITT 8 - Um den Griff (7) am Kamado-Deckel (11) zu befestigen, entfernen Sie die 2x vormontierten Hutmuttern und Federringe von der Lasche am Kamado-Deckel (11). Richten Sie die Löcher in der Griffhalterung mit den festen Schrauben aus. Setzen Sie die Spaltscheiben wieder ein und ziehen Sie die Hutmuttern mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel fest. Achten Sie beim Aufstellen des Kamados darauf, dass die Lenkrollen mit Bremsen (3) von vorne positioniert sind.

SCHRITT 9 - Legen Sie die Margrietscheibe mit Regenkappe (10) auf den Kamado-Deckel (11). Bevor Sie den Deckel des Kamado anheben, vergewissern Sie sich, dass das YAKINIKU®-Logo auf der Scheibe nach vorne zeigt. Wenn die Margrietscheibe nicht richtig positioniert ist, öffnet sich die Entlüftungsöffnung, wenn der Deckel angehoben wird. Um die Belüftung einzustellen, drehen Sie das Gerät einfach in die richtige Position. Vergewissern Sie sich, dass die Margrietscheibe (10) fest sitzt, bevor Sie den Kamado-Deckel anheben.

SCHRITT 10 - Entfernen Sie die 8 x vormontierten Hutmuttern und 8x Front montierte Splinte (nicht mehr benötigt) der vorn montierten Schrauben am Metallband am Kamado-Körper (17). Setzen Sie die 4x Halterung (8) auf die vormontierten Bolzen und achten Sie darauf, dass die Öffnung für die Fachböden nach oben zeigt. Sichern Sie, indem Sie die 8x Hutmuttern nachziehen und mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel festziehen. Achten Sie darauf, dass die Hutmuttern nicht zu fest angezogen werden, da dies den Kamado-Körper (17) beschädigen kann.

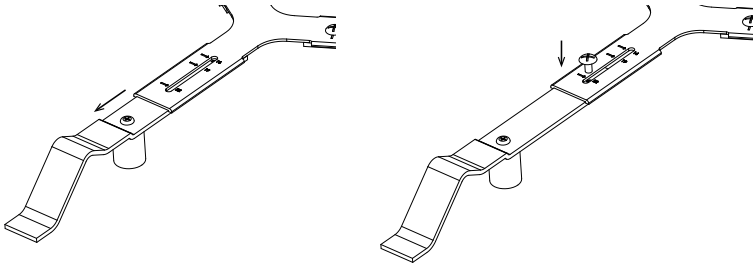
SCHRITT 11 - Schieben Sie jeden Beistelltisch (9) auf die Halterungen (8).

SCHRITT 12 - Setzen Sie den Aschekastenhalter (16), die Feuerbox (15), den Asche-kasten (14) und den Kohlekorb (13) in den Kamado-Körper (17).

SCHRITT 13 - Legen Sie das Edstahlgitter (12) in den Kamado-Körper (17).

6.2. MONTAGE TISCHNEST XLARGE, LARGE UND MEDIUM KAMADO

Verwende immer ein YAKINIKU® Tischnest, wenn der mitgelieferte Ständer nicht benutzt wird. Das Tischnest verhindert Brandschäden an der Oberfläche, auf der der Kamado steht. Auch wenn Sie den Kamado in einer Außenküche aufstellen ist es notwendig das YAKINIKU® Tischnest zu verwenden. Wenn weder der Kamado-Ständer noch das YAKINIKU® Tischnest verwendet wird, wird keine Garantie für Risschäden an der Keramik übernommen

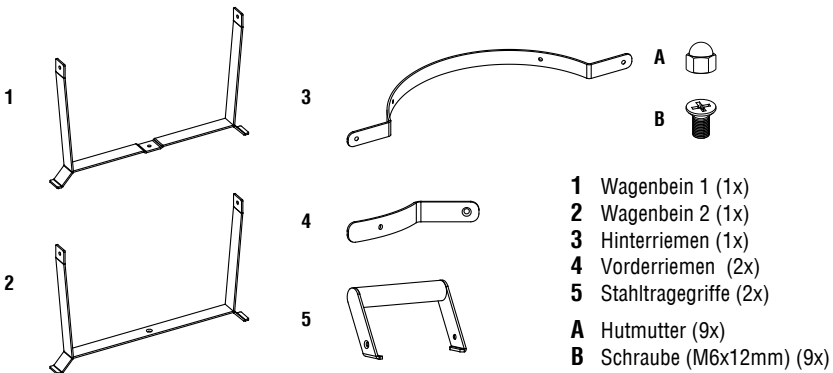


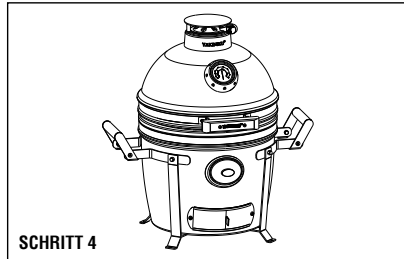
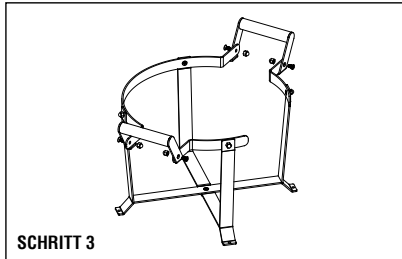
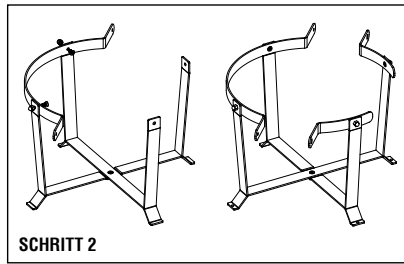
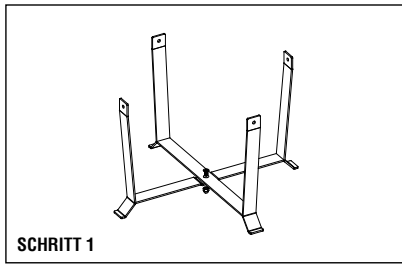
SCHRITT 1 - Passen Sie das Tischnest an, indem Sie das Bein auf die richtige Kamado-Größe verlängern, wie auf dem Tischnest angegeben.

SCHRITT 2 - Verwenden Sie die Schrauben, um das Bein zu befestigen.

6.3. MONTAGE COMPACT

WICHTIG! - Entfernen Sie vor der Verwendung alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.





SCHRITT 1 - Stecken Sie die Schraube (B) durch das Loch der beiden Wagenbeine (1,2) und ziehen Sie dann die Hutmuttern (A) von Hand fest. (Hinweis: Die Schrauben sollten nach unten zeigen).

SCHRITT 2 - Verwenden Sie 2 Schrauben (B) und Hutmuttern (A), um den Hinterriemen (3) manuell am Ständer zu installieren. Verwenden Sie dann 1 Schraube und 1 Hutmutter, um den Vorderriemen (4) auf der anderen Seite des Ständers zu montieren. Wiederholen Sie diesen Schritt für beide Teile des Vorderriemen (4).

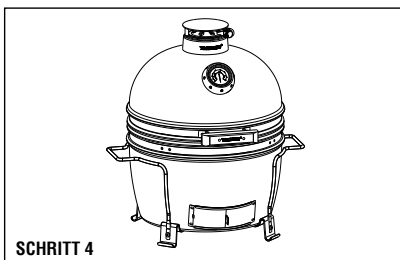
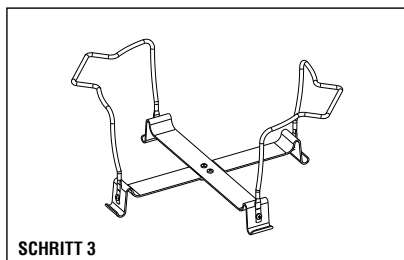
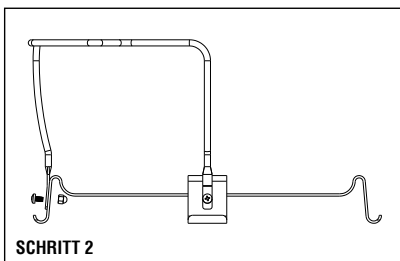
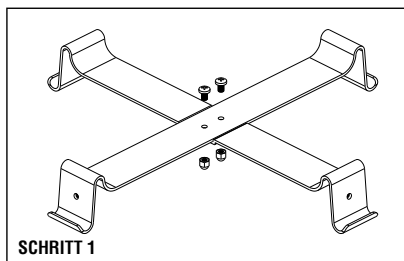
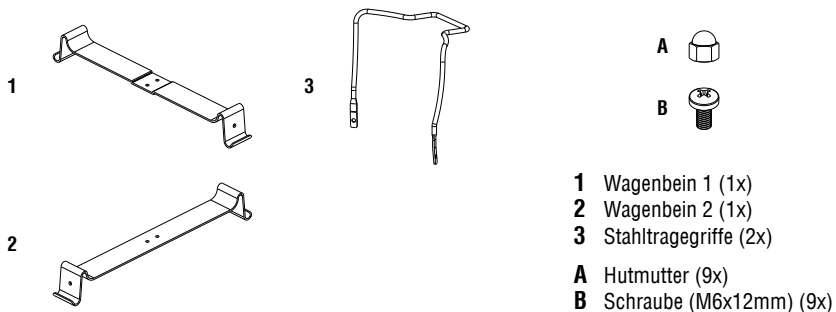
SCHRITT 3 - Befestigen Sie die beiden Stahltragegriffe (5) mit einem Schraubendreher am Ständer. Ziehen Sie dann alle Schrauben und Hutmuttern mit einem Schraubenschlüssel fest.

SCHRITT 4 - Heben Sie den Kamado aus dem Karton und stellen Sie ihn in den zusammengebauten Ständer.

6.4. MONTAGE MINI

WICHTIG! - Entfernen Sie vor der Verwendung alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

DE



SCHRITT 1 - Stecken Sie die Schraube (B) durch das Loch der beiden Wagenbeine (1,2) und ziehen Sie dann die Hutmuttern (A) von Hand fest.
(Hinweis: Die Schrauben sollten nach unten zeigen).

SCHRITT 2 - Verwenden Sie 2 Schrauben und 2 Hutmuttern, um den Stahltragegriff (3) manuell an der Basis zu montieren. Wiederholen Sie diesen Schritt dann auf der anderen Seite des Rahmens.

SCHRITT 3 - Ziehen Sie alle 6 Schrauben mit dem Schraubenschlüssel fest.

SCHRITT 4 - Heben Sie den Kamado aus dem Karton und stellen Sie ihn in den zusammengebauten Ständer.

DE

Scannen Sie den Code für detaillierte Montagevideos:



6.5. ANZÜNDEN DES KAMADO

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

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

6.6. REINIGUNG

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

- Für einen einwandfreien Luftstrom und besseres Grillen muss die angesamelte Asche und alte Kohle vor dem Gebrauch aus dem Kessel und dem Aschefach entfernt werden. Bevor Sie dies tun, stellen Sie sicher, dass die gesamte Kohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Es kann sein, dass Sie „lackartige“ Flecken an der Innenseite des Deckels sehen. Während des Gebrauchs oxidieren Fett- und Rauchdämpfe langsam zu Kohlenstoff und lagern sich auf der Innenseite des Deckels ab. Bürsten Sie das verkohlte Fett mit einer Edelstahlgrillbürste vom Inneren des Deckels ab. Um die Ansammlung zu minimieren, kann die Innenseite des Deckels nach dem Grillen mit einem Papiertuch abgewischt werden, solange der Grill noch warm (nicht heiß) ist.
- Wenn Ihr Grill in einer besonders rauen Umgebung verwendet wird, sollten Sie die Außenseite öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können Rost an der Außenfläche verursachen. YAKINIKU® empfiehlt, die Außenseite des Grills mit heißem Seifenwasser abzuwaschen. Spülen Sie die Außenflächen nach und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel, um den Grill von außen zu reinigen.
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie das YAKINIKU® Reinigungsset.



7. PRAKTISCHE TIPPS

7.1. FAQ

Wie viel Holzkohle sollte ich verwenden?

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

Muss ich während des Grillens Kohle nachfüllen?

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

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

Bei einer Temperatur von 180°C / 200°C

Bei einer Temperatur von 90 °C / 100 °C

Menge	Brenndauer
1 kg Holzkohle	2 Std
2 kg Holzkohle	3,5 Std
3 kg Holzkohle	5 Std
5 kg Holzkohle	8 Std

Menge	Brenndauer
1 kg Holzkohle	9 Std
2 kg Holzkohle	5 Std
3 kg Holzkohle	11 Std
5 kg Holzkohle	17 Std

Wie zünde ich meinen YAKINIKU® erneut an?

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

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

Wie steuere ich die Temperatur?

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

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

Was sind die Margarietscheibe und die Edelstahl-Luftrutsche?

Die Margarietscheibe oben auf dem Kamado ermöglicht eine perfekte Temperaturregulierung und muss zum Öffnen des Deckels des YAKINIKU® nicht abgenommen werden. Die Edelstahl-Margarietscheibe hat ein größeres Belüftungsloch, damit schneller Anbratentemperaturen erreicht werden. Der Hut oben auf der Scheibe sorgt dafür, dass kein Regen durch die Belüftungslöcher eindringen kann.

Der Edelstahl-Luftschieber an der Unterseite des Kamados hat Löcher, so dass die Temperatur besonders beim Räuchern sehr genau eingestellt werden kann.

Wie reinige ich die Margarietscheibe?

Die Margarietscheibe lässt sich am einfachsten mit unserem Grillreiniger reinigen. Nach dem Einsprühen mit dem Reiniger das Gänseblümchenrad in die Spülmaschine geben und wieder glänzend herausnehmen. Sollte sich nach intensiver Nutzung eine Fettschicht auf Ihrem Daisy Wheel befinden, empfehlen wir Ihnen, den Kamado zunächst maximal zu erhitzen, damit sich das Fett löst.

Wie lösche ich den YAKINIKU®?

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

Sollte für den YAKINIKU® eine spezielle Holzkohle verwendet werden?

Verwende keine Briketts oder andere Arten von Kohle. Wir empfehlen die Verwendung von 100% natürlicher Marabú Holzkohle from BBQ Flavour.

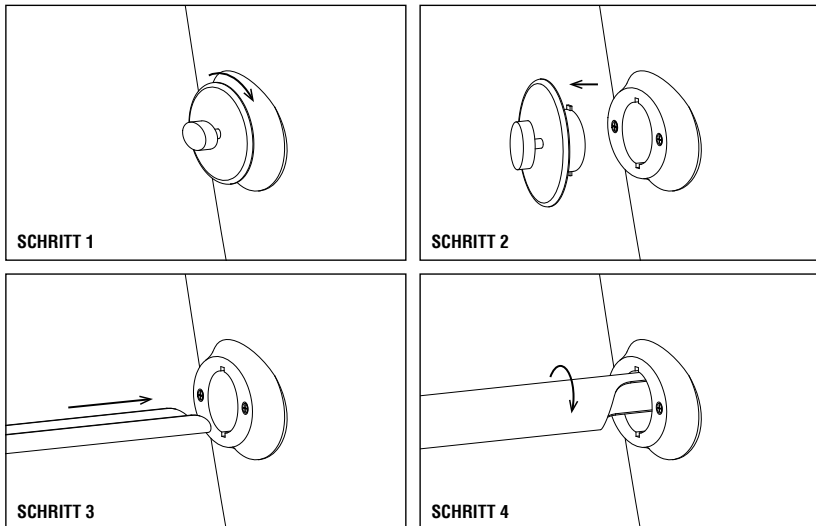


DE

Abhängig von Ihrem Kochstil und der Anzahl der Verwendungen des YAKINIKU®, ein 10kg Sack 100% Naturkohle reicht für viele gemütliche YAKINIKU® Abende. Geeignete Holzkohlen sind über die BBQ Flavour Website (www.bbqflavour.com) erhältlich.

Welche Funktion hat das Loch unter dem Griff?

Mit dem Holzhacker, einem zusätzlichen Zubehör, können Sie Räucherholz hinzufügen, ohne den Deckel zu öffnen. Das Loch für den Holzhacker ist bei allen YAKINIKU® Modellen Standard, mit Ausnahme des MINI. Auf diese Weise können Sie während des Prozesses eine bessere Temperatur für eine genauere Zubereitung beibehalten.



SCHRITT 1 - Drehen Sie den Verschluss der Woodchipperöffnung eine Viertel-drehung nach rechts.

SCHRITT 2 - Ziehen Sie das Schloss zu sich hin, um der Woodchipperöffnung freizugeben.

SCHRITT 3 - Füllen Sie den Woodchipper mit Räucherholz oder Feuerkräutern und führen Sie ihn durch die Öffnung im Kamado ein.

SCHRITT 4 - Drehen Sie den Woodchipper in einer sanften Bewegung, damit das Räucherholz auf die brennenden Kohlen fällt. Befolgen Sie dann die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Öffnung wieder zu schließen.

DE

Kann ich meinen YAKINIKU® draußen lassen?

Ja. Die Glasurschicht schützt Ihren Grill gegen alle Wetterbedingungen. Als optionales Zubehör ist eine Schutzhülle erhältlich, die Ihren Grill sauber hält und die Metallteile schützt. Wir empfehlen Ihnen daher, Ihren Kamado immer abzudecken, bevor Sie ihn lagern. Dann kannst du den YAKINIKU® immer im besten Zustand verwenden

Kann ich meinen YAKINIKU® bei jedem Wetter verwenden?

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

Kann ich den YAKINIKU® während der Verwendung gefahrlos berühren?

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

Wozu ist die Dichtung?

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

Mein Thermometer funktioniert nicht richtig. Was kann ich tun?

Eventuell muss das Thermometer kalibriert werden. Schrauben Sie das Thermometer vom Kamado ab und legen Sie es in kochendes Wasser (100°C). Warten Sie, bis sich die Nadel nicht mehr bewegt, und stellen Sie die Nadel dann mit dem Schraubenschlüssel mit dem Bolzen auf der Rückseite des Thermometers auf 100°C ein. Setzen Sie dann das Thermometer wieder auf den Kamado und schrauben Sie es wieder fest.

Wie entfeuchte ich mein Thermometer?

Da sich Ihr Kamado im Freien befindet, kann Feuchtigkeit auf der Innenseite des Thermometers erscheinen. Lösen Sie dies, indem Sie das Thermometer vom Kamado abschrauben und es für mindestens 30 Minuten bei 150°C in den Backofen stellen. Durch die Hitze des Backofens verdunstet die Feuchtigkeit und das Thermometer ist feuchtigkeitsfrei. Setzen Sie dann das Thermometer wieder auf den Kamado und schrauben Sie es wieder fest.

Kann ich mit geöffnetem Deckel garen?

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

Muss ich meinen Kamado einbrennen oder würzen?

Nein das ist nicht nötig. Der Kamado wird bei Temperaturen von 1600°C gebacken und muss daher nicht zuerst eingebrannt werden. Es empfiehlt sich, den Kamado anfangs nicht zu hoch zu erhitzen und zuerst das Einstellen der Temperatur zu üben. Der Kamado kann zum Beispiel beim ersten Gebrauch eine halbe Stunde bei 250°C gebrannt werden, um eventuelle Fabrikspuren wie Leim wegzubrennen.

Kann ich mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten? Und kann dies mit verschiedenen Vorbereitungen erfolgen?

Mit dem YAKINIKU® können Sie immer mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten. Möchten Sie gleichzeitig verschiedene Vorbereitungen treffen? Dann verwenden Sie das YAKINIKU® Pro-Set in Kombination mit dem LARGE, XLARGE oder XXLARGE. Das Pro-Set besteht aus dem Multilevel Elevator, 2 Half Moon Heat Deflectors und 2 Half Moon Grills. Mit diesem Pro-Set können Sie Ihren Kamado in zwei Teile teilen und ein Gericht indirekt zubereiten, während Sie gleichzeitig ein anderes Gericht direkt zubereiten. Dank des Lifts können Sie die Höhe Ihres Gitters nach Belieben einstellen, so dass Sie können den Abstand zwischen den Kohlen und dem Gitter bestimmen.

7.2. GRILLZEITEN UND ANLEITUNGEN

		DICKE / GEWICHT	GESCHÄTZTE GESAMTGRILLZEIT
ROTES FLEISCH	STEAK; New York Strip Steak, Lendensteak, T-Bone Steak und Filet Mignon	2 cm dick 2,5 cm dick 5 cm dick	4-6 MINUTEN auf hohe Hitze 6-8 MINUTEN auf hohe Hitze 14-18 MINUTEN 6-8 minuten auf hohe Hitze anbraten, 8-10 minuten bei indirekte hohe Hitze
	FLANK STEAK	0,7-1 kilos / 2 cm dick	8-10 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	HACKFLEISCH BURGER	2 cm dick	8-10 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	RINDERFILET	1,4 tot 1,8 kilos	45-60 MINUTEN 15 minuten bei direkter mittlerer Hitze, 30-45 minuten bei indirekter mittlerer Hitze
SCHWEIN	BRATWURST; frisch	85 gram	20-25 MINUTEN bei direkter schwacher Hitze
	KOTELETT; mit oder ohne Knochen	2 cm dick 3-4 cm dick	6-8 MINUTEN auf hohe Hitze 10-12 MINUTEN 6 minuten auf hohe Hitze anbraten, 4-6 minuten bei indirekte hohe Hitze
	RIPPENSTÜCKE ; Baby-Backribs, Spareribs, nach Bauernart, mit Knochen	1,4 - 1,8 kilos	90-120 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	FRICANDO	0,5 kilos	30 MINUTEN 5 minuten auf hohe Hitze anbraten, 25 minuten bei indirekter mittlerer Hitze
GEFLÜGEL	HÜHNERBRUST ; ohne Knochen, ohne Haut	170-280 gram	8-12 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	HÜHNEROBERSCHENKEL ; ohne Knochen, ohne Haut	120 gram	8-10 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	HÜHNERSTÜCKE; mit Knochen, gemischt	85-170 gram	36-40 MINUTEN 6-10 minuten bei direkter schwacher Hitze, 30 minuten bei indirekter mittlerer Hitze
	HUHN; ganz	1,8-2,25 kilos	60-75 MINUTEN bei indirekter mittlerer Hitze
	BRATHÄNCHEN	0,7-0,9 kilos	60-70 MINUTEN bei indirekter mittlerer Hitze
	TRUTHAHN; ganz, unfilled	4,5-5,5 kilos	120-150 MINUTEN bei indirekter mittlerer Hitze
FISCH & SCHALENTIERE	FISCH FILET; Heilbutt, Schnapper, Lachs, Seebarsch, Schwertfisch, Thunfisch	0,6-1,25 cm dick 2,5-3 cm dick	3-5 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze 10-12 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	FISCH; ganz, frisch	0,5 kilos 1,4 kilos	15-20 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze 30-45 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	GARNELEN	15 gram	2-4 MINUTEN auf hohe Hitze
GEMÜSE	SPARGEL	1,25 cm dick	6-8 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	MAIS	auf dem kolben geschält	25-30 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze 10-15 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	CHAMPIGNON	shiitake oder mushroom portobello	8-10 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze 10-15 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	ZWIEBEL	halbiert 1,25 cm Scheiben	35-45 MINUTEN bei indirekter mittlerer Hitze 8-12 MINUTEN bei direkter mittlerer Hitze
	KARTOFFEL	ganz 1,25 cm Scheiben	45-60 MINUTEN bei indirekter mittlerer Hitze 9-11 MINUTEN 3 Minuten kochen, 6-8 minuten bei direkter mittlerer Hitze

DE

7.3. GRILLTIPPS

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

7.4. TIPPS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

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

Scannen Sie den Code für weitere Tipps und Tricks:



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