

- GEBRUIKSAANWIJZING -



YAKINIKU

ORIGINAL JAPANESE GRILL



- INHOUDSOPGAVE -

Inleiding	3
Gevaren en waarschuwingen	4
Garantie	8
Aansteekinstructies	12
Schoonhouden YAKINIKU®	13
Leren omgaan met de YAKINIKU®	14

- INLEIDING -

Iedereen is meestergriller met de YAKINIKU®

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

Eenvoudige bediening, professioneel resultaat

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

Vlees, vis, pizza, brood en zelfs desserts in een handomdraai

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

- GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN -

YAKINIKU®

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

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

De schoorsteen van de YAKINIKU® is eveneens gemaakt van 304 roestvaststaal en roest, in tegenstelling tot de vaak voorkomende gietijzeren variant, helemaal niet. De asschaal van de YAKINIKU® loopt breed uit, zodat hij meer as kwijt kan dan de gemiddelde kamado grill.

De meegeleverde viltrand is gemaakt van onbrandbaar materiaal zodat de afsluiting van de YAKINIKU® optimaal is.

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

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

- BELANGRIJK -

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

De eerste 5 keer dient de YAKINIKU® grill rustig (niet boven 200gr) in gebruik genomen te worden, dit voorkomt het scheuren van de vuurpot en ring.

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

Nalaten de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMAATREGELEN te volgen 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 u deze grill gaat gebruiken.

Gevaren

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

- WAARSCHUWINGEN -

- Gebruik de grill alleen nadat alle onderdelen gemonteerd zijn. Deze grill moet op de juiste manier volgens de montage-instructies gemonteerd worden. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik de grill nooit zonder een geïnstalleerde asopvang.
- Gebruik deze grill niet onder een hoger aangebrachte ontvlambare constructie.
- Het gebruik van alcohol, of geneesmiddelen die met of zonder recept verkrijgbaar zijn, kunnen invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de grill op de juiste wijze te monteren of veilig te gebruiken.
- Wees voorzichtig wanneer u 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 aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- Deze YAKINIKU® Grill niet bedoeld voor installatie in of op kampeerauto's en/of boten.
- Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of 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- of houtskoolrooster, de as, houtskool of grill nooit aan om te controleren of ze heet zijn.
- Na het grillen de houtskool doven. Sluit de ventilatieopeningen en demper in het deksel, en zet het deksel op de ketel.
- Gebruik hittebestendige barbecuewantsen of -handschoenen tijdens het grillen, het afstellen van de ventilatieopeningen (dempers), het toevoegen van houtskool en het gebruik van de thermometer of het deksel.

- WAARSCHUWINGEN -

- Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handvaten.
- Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onderin de ketel plaatsen.
- Niet op de tafel leunen, of het uiteinde ervan overbelasten.
- Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt. Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn.
- Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedoofd zijn.
- Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedoofd is en de grill afgekoeld is.
- Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.
- **WAARSCHUWING!** De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.

Voorzorgsmaatregelen

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

- GARANTIE -

- Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handvaten.
- Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onderin de ketel plaatsen.
- Niet op de tafel leunen, of het uiteinde ervan overbelasten.
- Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt. Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn.
- Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedoofd zijn.
- Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedoofd is en de grill afgekoeld is.
- Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.
- **WAARSCHUWING!** De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.

Voorzorgsmaatregelen

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

Hartelijk dank voor uw aankoop van een YAKINIKU® Grill

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

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

Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantieregelingen. LETOP de garantie is enkel geldig wanneer u de BBQ heeft geregistreerd op de website, www.Yakinikugrill.com onder de kop garantie. Voor professionele gebruikers geldt een garantie van 1 jaar op alle onderdelen uitgezonderd van de viltrand.

Vrijwillige garantie van YAKINIKU®

YAKINIKU® biedt de koper van het YAKINIKU®-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het YAKINIKU®-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. (Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw YAKINIKU®-product verliest of kwijt raakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via <http://www.yakinikugrill.com/> of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.) Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal YAKINIKU® binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDE WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

Verantwoordelijkheden van de eigenaar in het kade van deze garantie

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

Garantie afhandeling/garantie uitsluiting

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

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

- Misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;

- Blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;
- Ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.

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

Garantietermijnen product

Grill-/houtschoolroosters:

2 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Deksel, ketel en middelste ring:

2 jaar tegen doorbranden of brasten

Vrijwaringen

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

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

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

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

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

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

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

- AANSTEEKINSTRUCTIES -

Gebruik voor het beste resultaat 100% Natuurlijke Houtskool.

1. Open het deksel en verwijder het grillrooster.
2. Zet de ventilatieschuif maximaal open.
3. Vul de YAKINIKU® met houtskool tot de ronde luchtopeningen.
4. Duw 3 à 4 aanmaakblokjes verspreid in de houtskool.
5. Steek de aanmaakblokjes aan en laat het deksel 10 minuten openstaan.
6. Draai de schuifkap volledig open en onderschuif volledig open
7. Na ongeveer vijf minuten moet de houtskool branden. U kunt dan extra houtskool bijvullen, tot circa 5 cm boven de luchtopeningen.
8. Wanneer de thermometer de gewenste temperatuur aangeeft (normaal tussen 150°C en 200°C), dient u de ventilatie te verminderen door de schuifkap en luchtschuif in de juiste stand te zetten. Opwarming duurt hooguit twintig minuten. U kunt eventueel nadien de temperatuur nog nauwkeuriger regelen. Een opening van 0,5 cm onder en boven is de meest gebruikelijke stand. Hoe groter de opening, des te hoger de temperatuur.
9. Na het barbecueën moeten beide ventilatiegaten gesloten worden om het vuur te doven. Het vuur zal snel uitgaan en de YAKINIKU® zal langzaam afkoelen. Probeer zoveel mogelijk de YAKINIKU® niet te verplaatsen totdat hij is afgekoeld.

- SCHOON HOUDEN -

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

- Voor de juiste luchtstroming en beter grillen moeten voor het gebruik de opgehoopte as en oude houtskool onderuit de ketel en as opvangervordern verwijderd. Voordat u dat doet moet u ervoor zorgen dat alle houtskool volledig gedooft en de grill afgekoeld is.
- U ziet misschien “verfachtige” schilfers op de binnenkant van het deksel. Tijdens het gebruik oxideren vet- en rookdampen langzaam tot koolstof en worden afgezet aan de binnenkant van het deksel. Borstel het verkoolde vet uit de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om meer ophoping tot een minimum te beperken kan de binnenkant van het deksel na het grillen met een papieren handdoek worden afgenomen terwijl de grill nog warm (niet heet) is.
- Als uw grill in een bijzonder barre omgeving wordt gebruikt, moet u de buitenkant vaker schoonmaken. Zure regen, chemicaliën en zout water kan roest op de buitenkant veroorzaken. YAKINIKU® beveelt aan de buitenkant van de grill met warm zeepwater af te nemen. Spoel de buitenoppervlakken daarna af en laat ze grondig drogen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de buitenkant van uw grill.

- LEREN OMGAAN MET DE YAKINIKU® -

Hoeveel houtskool moet ik gebruiken?

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

Moet ik tijdens het bbqen houtskool bijvullen?

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

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

Hoe steek ik mij YAKINIKU® opnieuw aan?

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

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

Hoe regel ik de temperatuur?

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

Eén van de fantastische mogelijkheden van de YAKINIKU® is het op peil houden van de temperatuur. Met behulp van de twee luchtschuiven kunt u de temperatuur van uw Egg instellen tussen minder dan circa 40°C en meer dan 400°C. Met deze temperaturen kunt u op alle mogelijke manieren uw gerechten bereiden, van roken bij lage temperatuur tot schroeien bij grote hitte. De buitenthermometer geeft de juiste temperatuur aan. In tegenstelling tot andere houtskooltoestellen staat de hoeveelheid gebruikte kolen los van de kooktijd. U begint simpel met dezelfde hoeveelheid houtskool voor elke maaltijd. Naderhand sluit u de regelschuif om het vuur te doven en blijven de niet gebruikte kolen voor een volgende keer bewaard.

Wat is het roterend deksel en metalen schuif?

Uw YAKINIKU® is voorzien van een metalen schuifdeksel met roterend deksel. Hiermee kan de temperatuur perfect geregeld worden en deze hoeft niet verwijderd te worden om het deksel van de YAKINIKU® te kunnen openen. De RVS schuif is voorzien van gaatjes waardoor de temperatuur zeer nauwkeurig kan worden ingesteld, speciaal voor het roken van gerechten. Het RVS schuifdeksel heeft een groter ventilatiegat zodat schroeitemperaturen sneller bereikt worden.

Hoe doof ik de YAKINIKU®?

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

Moet er voor de YAKINIKU® speciale houtkool gebruikt worden?

Wij adviseren het gebruik van de 100% natuurlijke houtskool van YAKINIKU®. Deze ziet er heel anders uit dan de briketten die u tot nu toe heeft gebruikt.

Afhankelijk van uw stijl van koken en het aantal malen dat u de YAKINIKU® gebruikt, is een zak van 10 kilo 100% natuurlijke houtskool voldoende voor vele gezellige YAKINIKU® - avonden.

Gebruik liever geen Briketten, dit geeft geen gewenst resultaat.

Kan ik ook met het deksel open koken?

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

Is het nodig om het rooster hoger of lager te plaatsen?

Neen. Omdat er sprake is van rondom verhitting, is het niet nodig het rooster in hoogte te verstellen. Dat is ook niet de bedoeling bij de YAKINIKU®. Dankzij de hittecirculatie is ook een braadspit niet nodig.

Kan ik mijn YAKINIKU® onder alle weersomstandigheden gebruiken?

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

Kan ik mijn YAKINIKU® buiten laten staan?

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

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

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

Waarvoor dient de pakking?

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

Wat is de functie van het gat onder het handvat?

Met de wood chipper, een extra accessoire bent u in staat om rookhout toe te voegen zonder het deksel te open of de heat deflector te verwijderen. Het gat voor de wood chipper zit standaard op de 15' en 19' YAKINIKU®. Hierdoor behoudt u tijdens het roken een beter de temperatuur en een nauwkeurigere bereiding.

- HOE GEBRUIK IK DE YAKINIKU® OM TE BBQEN VAN DIVERSE VIS EN VLEES SOORTEN ? -

		Dikte/Gewicht	Geschatte totale grilltijd
ROOD VLEES	Biefstuk: New York Strip-biefstuk, entrecote, lende-biefstuk, T-bonesteak en filet mignon (ossenhaas)	2 cm dik	4 tot 6 minuten direct hoog vuur
		2,5 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		5 cm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 8 tot 10 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Flanksteak	0,7 tot 1 kilo, 2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Gehaktburger	2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
Ossenhaas	1,4 tot 1,8 kilo	45 tot 60 minuten 15 minuten op direct matig hoog vuur en 30 tot 45 minuten op indirect matig hoog vuur grillen	
VARKENSVLEES	Braadworst: vers	85 gram worstjes	20 tot 25 minuten direct laag vuur
	Kotelet: met of zonder bot	2 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		3 tot 4 cm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 4 tot 6 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Ribstukken: baby-backribben, spareribs	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
	Ribstukken: boerenstijl, met bot	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
Fricandeau	0,5 kilo	30 minuten 5 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 25 minuten op indirect matig hoog vuur grillen	
GEVOGELTE	Kippenborst: zonder bot, zonder vel	170 tot 277 gram	8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Kippendij: zonder bot, zonder vel	113 gram	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Stukken kip: met bot, gemengd	85 tot 170 gram	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten op direct laag vuur en 30 minuten op indirect matig hoog vuur
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kilo	1 tot 1¼ uur indirect matig hoog vuur
	Braadkip	0,7 tot 0,9 kilo	60 tot 70 minuten indirect matig hoog vuur
Kalkoen: hele kalkoen, onge vuld	4,5 tot 5,5 kilo	2 tot 2½ uur indirect matig hoog vuur	
VIS EN SCHAAL- / SCHELDIEREN	Vis (filet of moot): heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik	3 tot 5 minuten direct matig hoog vuur
		2,5 tot 3 cm dik	10 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
		0,5 kilo	15 tot 20 minuten indirect matig hoog vuur
	Vis: heel	1,4 kilo	30 tot 45 minuten indirect matig hoog vuur
Garnaal	14 gram	2 tot 4 minuten direct hoog vuur	
GROENTES	Asperges	1,25 cm dik	6 tot 8 minuten direct matig hoog vuur
	Maïs	op de kolf	25 tot 30 minuten direct matig hoog vuur
		gepeld	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Paddestoel	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
		portobello	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Ui	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirect matig hoog vuur
plakken van 1,25 cm		8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur	
Aardappel	heel	45 tot 60 minuten indirect matig hoog vuur	
	plakken van 1,25 cm	9 tot 11 minuten 3 minuten even aan kook brengen en 6 tot 8 minuten op direct matig hoog vuur	

Grilltips

- Grill biefstukken, visfilets, stukken kipfilet zonder been en groentes met gebruik van de directe methode en de tijden zoals in de tabel staat aangegeven (of tot de gewenste gaarheid), en draai het voedsel halverwege de grilltijd eenmaal om.
- Grill gebraad, hele kippen, stukken kip met been, hele vissen en dikkere plakken (vlees enz.) met gebruik van de lage temperatuur garing zoals in de tabel staat aangegeven (of totdat een direct-afleesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur registreert).
- Voordat u ze snijdt moet u gebraad, grotere stukken vlees en dikkere koteletten en biefstukken na het grillen 5 tot 10 minuten laten staan. De inwendige temperatuur van het vlees stijgt in die tijd 5 tot 10 graden.
- Voor extra “rookmaak” kunt u wellicht houtsnippers of houtspaanders (minstens 30 minuten in water geweekt en uitgelekt) of vochtig gemaakte verse kruiden toevoegen zoals rozemarijn, tijm of laurierbladen. Deze kunnen tijdens het grillen toegevoegd worden met behulp van de woodchipper.
- Voordat u gaat grillen moet voedsel worden ontdooid. Anders moet u rekening houden met langere grilltijden als u bevroren voedsel bereidt.

Voedselveiligheidstips

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