

# Manual de usuario

Español





KEEP DRY

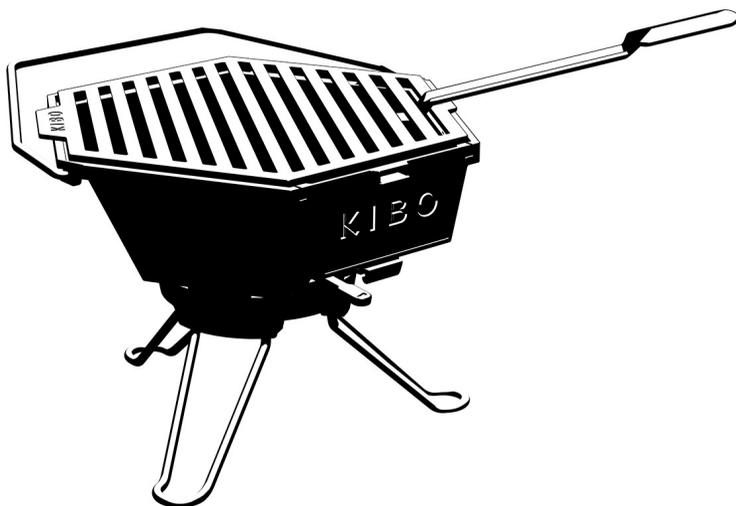


DO NOT DROP

# Manual de usuario

Kibo es la cumbre del monte Kilimanjaro en Tanzania en África. Cuando era pequeño vivía en las laderas de esta majestuosa montaña. Es un volcán inactivo. Es allí donde aprendí a hacer fuego por primera vez.

Espero que disfrute de muchas aventuras al aire libre con la KIBO Grill. Si la trata bien, le durará toda la vida.



Hugo Timmermans – Diseñador © 2021

Este manual de usuario puede ser modificado sin notificación previa. Vaya a: [www.kibogrill.com/usermanual](http://www.kibogrill.com/usermanual) para descargar la última versión del manual de usuario.

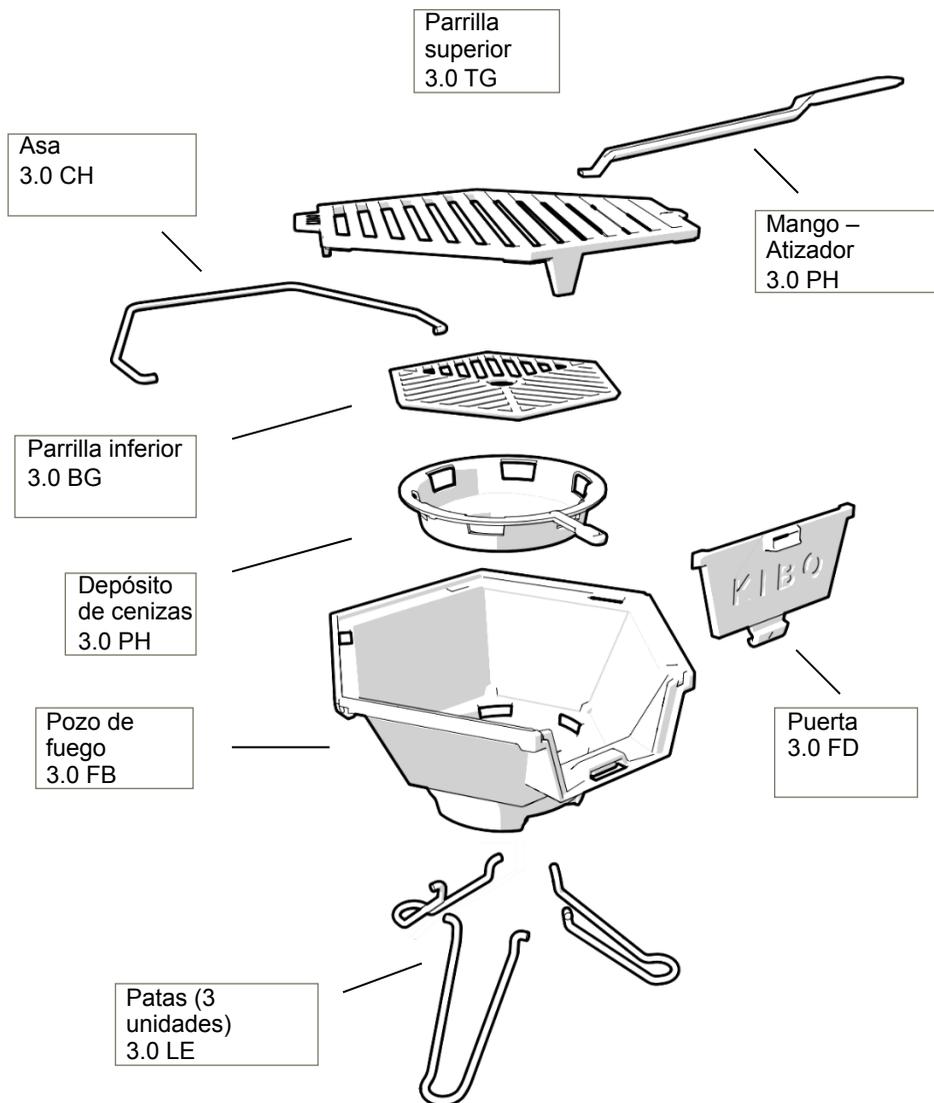
# Tabla de contenido

Información general	3
Lista de piezas	4
Instrucciones de montaje	6
Uso	13
Curar la parrilla superior	15
Limpieza y cuidado	17
Descargo de responsabilidad y seguridad	18
Medioambiente y sostenibilidad	19
Garantía	20

# Información general

Nombre:	KIBO Grill
Modelo:	3.0
EAN code:	8 720299 406506
Número de artículo:	TWM080K
Diseño:	Hugo Timmermans © 2021
Red:	<a href="http://www.kibogrill.com">www.kibogrill.com</a>
Material:	Hierro fundido / Acero inoxidable
Dimensiones:	A 265 x A 372 x P 322 mm
Peso:	10 kg
Fabricado en:	República Popular China
Distribución:	The Windmill Cast Iron <a href="mailto:info@thewindmillcastiron.nl">info@thewindmillcastiron.nl</a> <a href="http://www.thewindmillcastiron.nl">www.thewindmillcastiron.nl</a>

# Lista de piezas



Código	Nombre	Material	Cantidad
3.0 TG	Parrilla superior	Hierro fundido (dúctil)	1
3.0 BG	Parrilla inferior	Hierro fundido (dúctil)	1
3.0 AT	Depósito de cenizas	Hierro fundido (laminar)	1
3.0 FB	Pozo de fuego	Hierro fundido (laminar)	1
3.0 PH	Mango – Atizador	Hierro fundido (laminar)	1
3.0 FD	Puerta	Hierro fundido (laminar)	1
3.0 CH	Asa	Acero inoxidable	1
3.0 LE	Patatas	Acero inoxidable	3

# Instrucciones de montaje

## Antes de comenzar:

- El montaje de la parrilla lo debe realizar siempre un adulto.
- Asegúrese de tener suficiente espacio en una zona limpia y seca para montar la parrilla.
- Saque la barbacoa y quite todo el embalaje.
- Asegúrese de que estén todas las piezas de la lista. Véase la **Lista de piezas** en la **página 6**.
- No se requieren herramientas.

## 1. Montar las patas del pozo de fuego

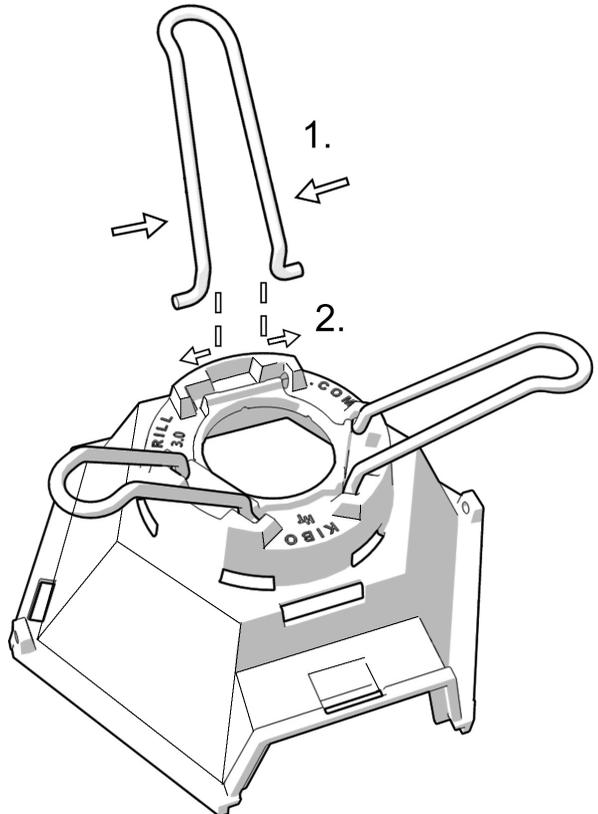
Coloque el **pozo de fuego** boca abajo.

Sostenga las **patas** de acero inoxidable como si fueran un mango y apriételas (1).

Luego coloque los dos extremos en los orificios de la parte inferior del **pozo de fuego** y reduzca la presión para asegurar la pata (2).

Compruebe nuevamente que todas las patas estén bien fijadas (no importa si quedan un poco holgadas). Dé la vuelta al **pozo de fuego** y póngala sobre las patas.

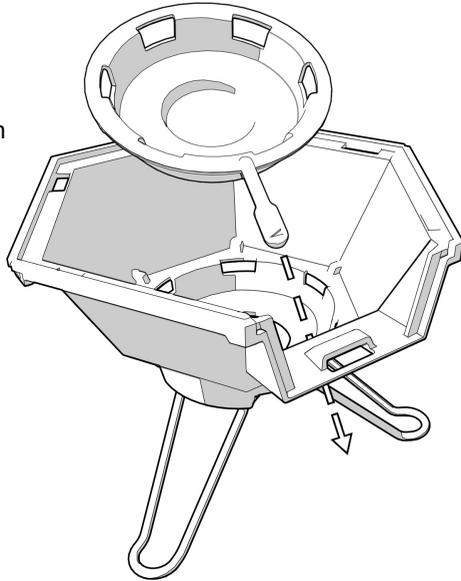
Compruebe la estabilidad.



## 2. Insertar el depósito de cenizas en el pozo de fuego

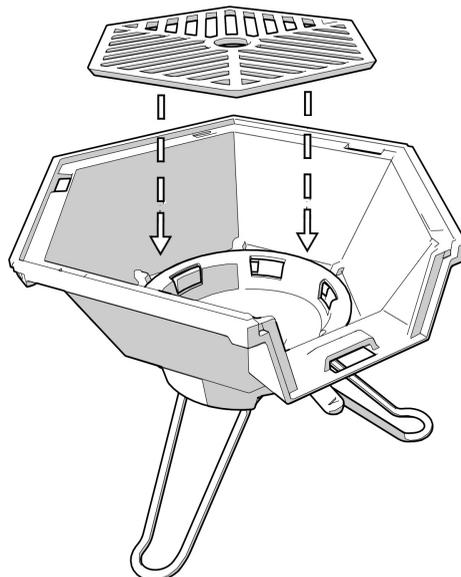
Deslice el mango del depósito de cenizas por la ranura debajo de la abertura para la **Puerta**.

Suelte el **depósito de cenizas** de man



## 3. Colocar la parrilla inferior en el pozo de fuego

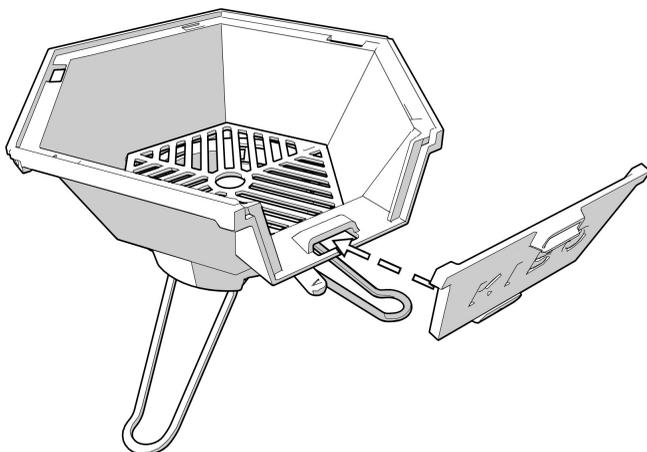
Suelte la **parrilla inferior** sobre el **depósito de cenizas** en su sitio.



#### 4. Colocar la puerta en la ranura del pozo de fuego

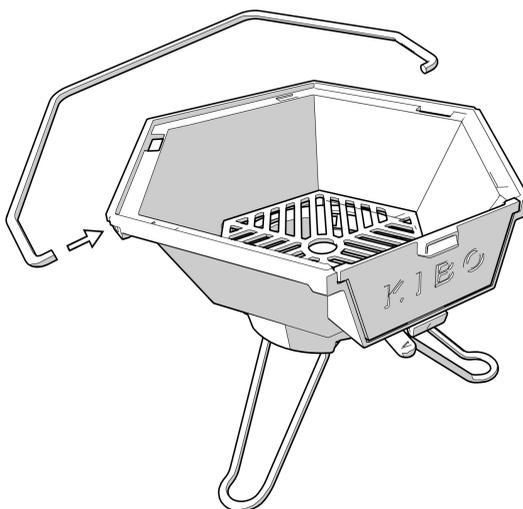
Deslice el saliente de la parte inferior de la **puerta** en la ranura del **pozo de fuego**.

Una vez colocada en su posición, puede empujar la puerta hacia arriba y luego levantarla y soltarla para cerrarla.



#### 5. Colocar el asa

Coloque el **asa** introduciendo un extremo en el orificio del **pozo de fuego**, y tirando luego un poquito para introducir el otro extremo en el otro lado.

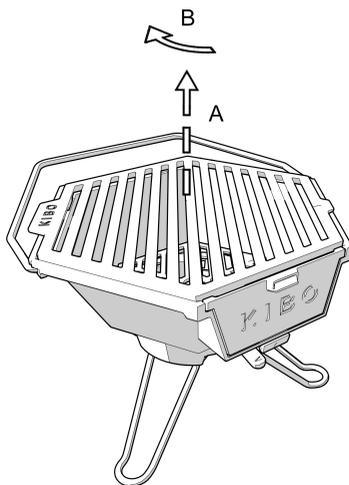
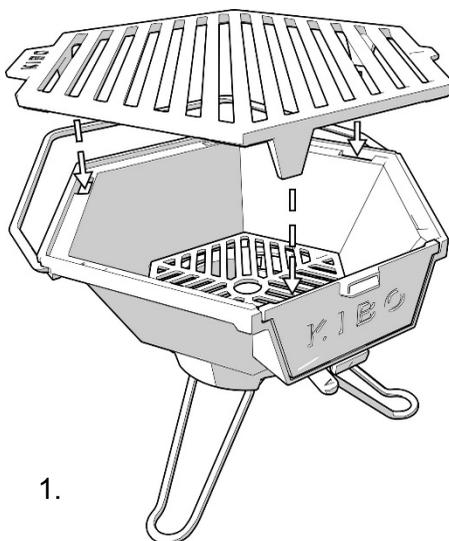


## 6. Colocar la parrilla superior sobre el pozo de fuego

La **parrilla superior** tiene dos posiciones: baja (cerca del fuego) y alta (lejos del fuego).

Al colocar los tres rebordes en las ranuras abiertas, la **parrilla superior** está en la posición baja (1).

Para colocar la **parrilla superior** en la posición alta (2), basta con levantarla (A) y girarla (B) una posición hacia la izquierda, de manera que los rebordes queden sobre las ranuras cerradas.

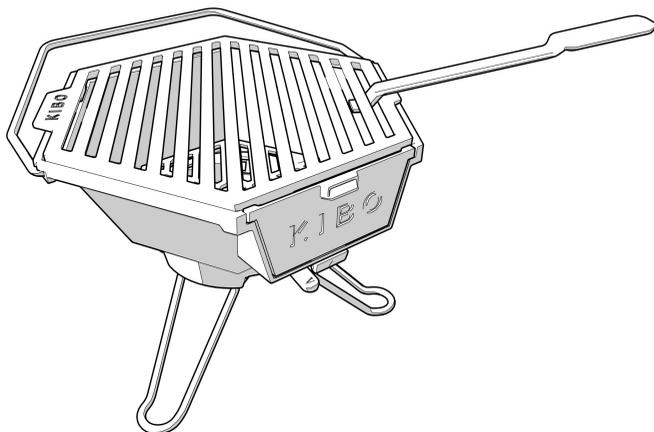


2.

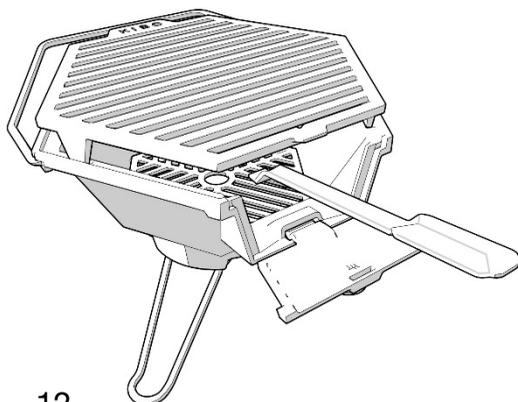
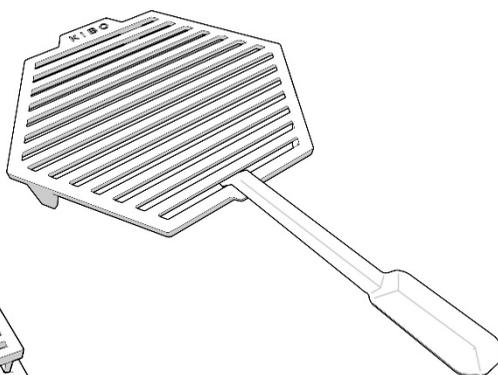
## 7. Uso del Mango – Atizador:

Coloque la parte frontal del **mango – atizador** en la rendija entre las primeras dos barras de la **parrilla superior**, en la posición indicada por la hendidura triangular.

El **mango – atizador** cabe en la ranura y proporciona una sujeción segura.



Ahora puede sostener la **parrilla superior** como si fuera una sartén.



El **mango – atizador** también se puede usar para atizar el fuego a través de la **puerta**.

## 8. Ajustar el flujo de aire:

Para avivar el fuego, ajuste el flujo de aire moviendo el mango del aireador en el depósito de cenizas.

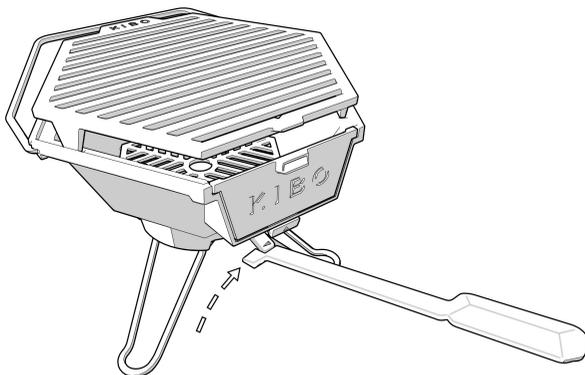
Hacia la derecha aumenta el flujo de aire (para subir la temperatura producida por el fuego).

Hacia la izquierda disminuye el flujo de aire (para sofocar el fuego).

NB:

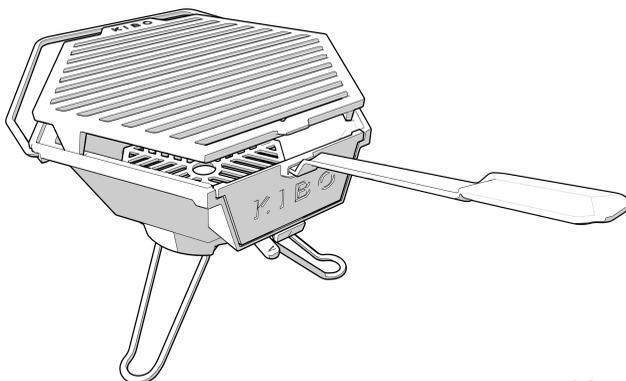
El mango del aireador se calienta al usar la parrilla.

Para evitar accidentes, use el **mango – atizador** para ajustar el flujo de aire.



## 9. Usar el mango – atizador para la puerta:

Si la puerta está caliente y necesita quitarla o ponerla, use el **mango – atizador**, colocándolo en la ranura frontal de la parte superior de la **puerta**.

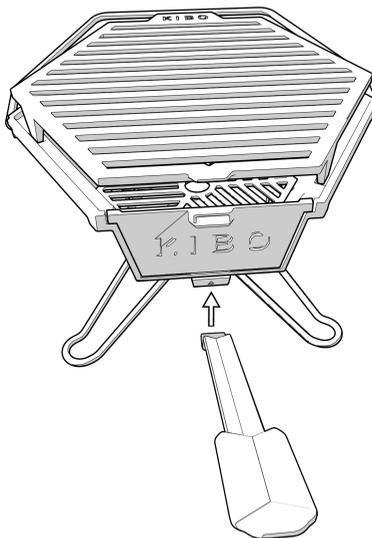


## 10. Abrir la puerta cuando la parrilla está caliente:

La **puerta** se puede abrir empujándola con el **mango – atizador**.

Colóquelo debajo del saliente de la **puerta** y empuje hacia arriba. La puerta se eleva y se abre.

Para cerrar la puerta, use el **mango – atizador** para empujarla hacia arriba hasta que entre en su sitio.



# Uso

## **Hierro fundido:**

Los productos de hierro fundido duran mucho y envejecen bien si se cuidan. Mantenga la parrilla seca y con una capa fina de aceite para evitar que la superficie se oxide. Guárdela en un sitio seco.

Véase la sección **Limpieza y cuidado** en la **página 19**.

## **Antes de usarla por primera vez:**

Cure la **parrilla superior** antes de usarla por primera vez.

Véase la sección **Curar la parrilla superior** en la **página 17**.

---

## **Encender el fuego:**

Coloque carbón, briquetas o leña sobre la **parrilla inferior**.

Encienda el fuego como prefiera: con palitos de leña, pastillas o líquido para encender barbacoas. Consulte las instrucciones de estos productos.

Mientras cocina puede añadir carbón, briquetas o leña y atizar el fuego con el mango – atizador por la **puerta**.

Para avivar el fuego, ajuste el flujo de aire moviendo el mango del aireador en el **depósito de cenizas**.

Hacia la derecha aumenta el flujo de aire (para subir la temperatura producida por el fuego) y hacia la izquierda disminuye el flujo de aire (para sofocar el fuego).

## **Apagar el fuego:**

**NO VIERTA** agua sobre la parrilla o partes de la parrilla para apagar el fuego. Esto puede causar un choque térmico y rajarla.

Deje que el fuego se apague solo. Coloque una tapa ignífuga sobre la parrilla o vierta arena seca sobre las brasas.

En caso de emergencia, puede usar agua o un extintor.

**Asar:**

Una vez que la **parrilla superior** (véase la siguiente página) esté curada y el fuego caliente, puede comenzar a asar comida.

Use un trapo, un aerosol o una brocha para cubrir la **parrilla superior** con una capa fina de aceite antes de asar verduras, pescado o carne. **NUNCA** lo haga sobre llama vista para evitar llamaradas.

Se puede conseguir la temperatura requerida para asar en la **parrilla superior** de varias maneras:

- Variando la cantidad de carbón, briquetas o leña en el fuego.
- Abriendo y cerrando el aireador en el **depósito de cenizas**.
- Ajustando la altura de la **parrilla superior**. La parrilla tiene dos posiciones: alta y baja.

**NB:** Asegúrese de que ha colocado su KIBO Grill sobre una superficie nivelada resistente al calor. Las cenizas (calientes) pueden caer o el aceite gotear sobre esta superficie.

# Curar la parrilla superior

## Antes de usar por primera vez:

Siempre se deben curar los utensilios de cocina de hierro fundido antes de usarlos por primera vez. Este proceso proporciona una superficie antiadherente y evita que se oxiden.

KIBO Grill se entrega curada con aceite mineral, pero se recomienda curar la parrilla superior tal y como se indica aquí:

Se puede curar la parrilla superior de dos maneras: artesanal y rápida.

El método artesanal proporciona **más control** sobre la capa antiadherente y la opción rápida es para aquellos que tienen prisa por **usar la parrilla inmediatamente**. ¡Usted decide!

### 1. Método artesanal para curar la parrilla:

Utilice un trapo de algodón y un acondicionador tipo The Windmill® seasoning/cast-iron conditioner (TWM090), y un horno de cocina estándar.

Siga estos pasos:

1. Limpie la **parrilla superior** con agua caliente o hirviendo, luego frótelas con otro trapo para quitar toda la suciedad y déjela secar completamente.
2. Caliente el horno a 120 °C y métala durante 60 minutos. La temperatura abre los poros del hierro fundido y la humedad se evapora. Esto es importante porque la humedad en el hierro fundido puede hacer que este se oxide.
3. Cuando la **parrilla superior** esté caliente aplique una capa fina de acondicionador de calidad alimentaria al hierro fundido. Asegúrese de aplicar el acondicionador por toda la parrilla.
4. Coloque la parrilla en el horno y caliente el horno a 180 °C. Una vez que la parrilla empiece a echar humo puede apagar el horno y dejar que la parrilla se enfríe.
5. Repita los pasos 3 al 4 por lo menos tres veces. Cuantas más veces repita estos pasos, mejor curado quedará el hierro fundido.

La **parrilla superior** está lista para usar.

### 2. Método rápido para curar la parrilla:

Use aceite de calidad alimentaria y un cepillo de barbacoa para esta tarea. Siga estos pasos:

1. Limpie la **parrilla superior** con agua caliente o hirviendo, luego frótelas con un trapo para quitar toda la suciedad.
2. Encienda el fuego en su KIBO Grill hasta obtener una temperatura medianamente caliente y coloque la **parrilla superior**. Deje que la parrilla se caliente durante 30 minutos hasta que las llamas hayan desaparecido y la parrilla se haya calentado uniformemente. Es importante que la humedad se evapore del hierro fundido, ya que puede hacer que este se oxide.
3. Aplique una capa fina de aceite de calidad alimentaria sobre el hierro fundido usando una brocha. Cepille la superficie y entre las barras de la parrilla.  
**NUNCA** lo haga sobre llama vista para evitar llamaradas.
4. Deje la parrilla sobre el fuego hasta que el aceite se haya quemado en el hierro fundido.
5. Repita los pasos 3 al 4 por lo menos tres veces. Cuantas más veces repita estos pasos, mejor curado quedará el hierro fundido.

La **parrilla superior** está lista para usar.

# Limpieza y cuidado

## **NO use jabón:**

No use nunca jabón ni detergente para limpiar la **parrilla superior**. No la meta en el lavavajillas. Para limpiarla, use solo agua caliente o hirviendo, luego frótela con otro trapo para quitar toda la suciedad y déjela secar completamente antes de guardarla en un lugar seco.

## **Curar:**

La KIBO Grill está hecha de hierro fundido. Todas las piezas vienen curadas de fábrica con una capa fina de aceite mineral sobre el hierro fundido. Esto proporciona una protección inicial contra la oxidación.

Asegúrese de curar la **parrilla superior** antes de usarla por primera vez. Véase la sección **Curar la parrilla superior** en la **página 17**.

## **Mantenimiento:**

Cada vez que utiliza su KIBO Grill, se quema una fina capa de aceite y grasa en el hierro fundido mejorando sus características para cocinar y sus propiedades antiadherentes.

Asegúrese de no eliminar la capa completamente con el uso de jabón, detergente ni metiéndola en el lavavajillas. Si tiene que limpiar la parrilla, use solo agua caliente o hirviendo, luego frótela con otro trapo para quitar toda la suciedad y déjela secar completamente antes de guardarla en un lugar seco.

Recomendación: guarde la **parrilla superior** con una capa fina de aceite de calidad alimentaria.

## **Envejecimiento:**

El hierro fundido envejece con el tiempo. Cuanto más se usa, más bonito se ve. Pero necesita de vez en cuando algunos cuidados:

La parrilla superior siempre debe estar un poco aceitosa (use solo aceite de calidad alimentaria). Esta es la superficie en la que va a cocinar, por lo que es esencial hacerlo para evitar que se oxide.

Las piezas que se calientan mucho, como el **pozo de fuego**, van quemando el aceite utilizado para curar a lo largo del tiempo, haciendo que se acabe oxidando. Para evitarlo, aplique aceite mineral o de calidad alimentaria con un aerosol o usando un trapo.

**NB:** La primera vez que encienda el fuego tras aplicar aceite, los restos de aceite pueden echar humo.

# Descargo de responsabilidad y seguridad

1. La parrilla se debe usar exclusivamente al aire libre. Use esta parrilla únicamente para el propósito indicado en este manual.
2. Tenga un extintor o un balde con agua o arena cerca de la parrilla.
3. Asegúrese de que la parrilla esté completamente montada antes de usarla. Véanse las **Instrucciones de montaje** en la **página 8** para saber cómo se montan los componentes.
4. No use esta parrilla si ha sufrido una avería o cualquier daño.
5. Coloque su KIBO Grill sobre una superficie nivelada resistente al calor.
6. Use solo encendedores adecuados para encender la parrilla de forma segura. No use alcohol desnaturalizado, combustible u otro tipo de líquido inflamable para encender o reencender el fuego.
7. No deje la parrilla sin supervisión cuando esté en uso.
8. Mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura.
9. Para evitar daños, coloque siempre la parrilla sobre una superficie resistente al calor, ya que se calienta muchísimo cuando se usa. Coloque la parrilla lejos de cualquier material u objeto sensible al calor.
10. No toque las superficies calientes. Use mangos y guantes resistentes al calor.
11. No mueva la parrilla una vez encendido el fuego.
12. Asegúrese de no poner los pies debajo de la parrilla, podría caerle grasa caliente o chispas.
13. Se pueden formar llamas si la comida suelta grasa o la parrilla suelta aceite. Manténgase a una distancia prudencial de la parrilla.
14. No coloque utensilios de cocina sobre la parrilla o la plancha cuando esté caliente, al cocinar o recalentar.
15. No vierta agua sobre la parrilla o partes de la parrilla. Esto puede causar un choque térmico y rajarla.
16. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de quitar las cenizas o limpiarla.
17. No use jabón, productos de limpieza abrasivos ni productos específicos para hornos para limpiar la parrilla. Para una limpieza adecuada, véanse las instrucciones de **Limpieza y cuidado** en la **página 19**.
18. Se requiere supervisión estrecha cuando haya niños cerca o estén usando la parrilla.
19. Esta parrilla no debe ser usada por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia o conocimiento, a no ser que estén supervisados o hayan recibido instrucciones de la persona responsable de su seguridad sobre cómo utilizar la parrilla. Los niños deben estar supervisados en todo momento para asegurarse de que no jueguen con la parrilla.
20. No usarla dentro o sobre vehículos recreacionales o barcos.
21. No se siente ni se suba sobre el producto.

# Medioambiente y sostenibilidad

## **Calidad:**

La KIBO Grill es una barbacoa de hierro fundido para uso al aire libre. Perfecta para aquellos que prefieren tener productos duraderos, que son cuidadosos y a los que les gusta preparar buenas comidas usando los equipos adecuados. Si la trata bien, le durará toda la vida.

## **Sostenibilidad:**

El hierro fundido se fabrica usando hierro reciclado.

El hierro es el cuarto elemento más abundante en la corteza terrestre y puede ser reciclado en su totalidad para fabricar productos de la misma calidad del producto del cual se recicla. Esto significa que el hierro es un material altamente sostenible.

## **Libre de PFAS (sustancias perfluoroalquiladas):**

Cocinar sobre hierro fundido curado es una manera tradicional y saludable de hacerlo. No libera sustancias tóxicas tales como las PFAS, algo que puede ocurrir cuando se usan otros tipos de utensilios de cocina antiadherentes industriales.

## **Dióxido de carbono:**

El dióxido de carbono, CO<sub>2</sub>, almacenado en la madera, se libera cuando esta se degrada o quema. Los árboles usan el dióxido de carbono presente en el aire para crecer. Esto significa que al quemar madera o carbón no se agrega dióxido de carbono a la cantidad total de CO<sub>2</sub> siempre y cuando no se reduzca al número total de árboles en el planeta. Quemar combustibles fósiles sí aumenta la cantidad total de CO<sub>2</sub>. Por lo tanto, es importante usar madera o carbón limpio y seco procedente de bosques sostenibles donde cada árbol cortado se sustituya por uno o más árboles.

## **Alimentos:**

La KIBO Grill es perfecta para asar todo tipo de comida, ya sea verdura, pescado o carne. Tenga en cuenta la huella de carbono al comprar comida e intente comprar alimentos ecológicos cuando sea posible.

# Garantía

Este manual de usuario puede ser modificado sin notificación previa. Vaya a: **[www.kibogrill.com/usermanual](http://www.kibogrill.com/usermanual)** para descargar la última versión del manual de usuario.

## **Diez años de garantía limitada:**

La garantía de este producto se limita al comprador original y a defectos del material y fabricación, siempre y cuando se le haya dado un uso doméstico estándar al aire libre y se haya montado correctamente. La garantía de las piezas es de diez años desde la fecha de compra. Para reclamar esta garantía deberá presentar el justificante de compra.

La garantía no cubre daños causados por el uso comercial o institucional, accidental o intencional, por reparaciones o intentos de reparaciones por personal no autorizado, por uso indebido o por no haber realizado el mantenimiento estándar o rutinario.

NB: El hierro fundido puede romperse al caer.

Esta garantía excluye expresamente cualquier daño consecuencial o indirecto, así como daños comerciales.

## **Reclamación de la garantía: póngase en contacto con la tienda (virtual) donde compró el producto**

En caso de defectos de fabricación o de las piezas, le sustituiremos su producto por otro razonablemente similar, nuevo o restaurado en fábrica.

En ningún caso, la responsabilidad de KIBO Grill excederá el precio de compra del producto original.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Además, puede que tenga otros derechos en función del país donde viva.

Solicite a la tienda (virtual) donde compró el producto una autorización para devolverlo. Ellos le ayudarán con el proceso de reclamación de la garantía.



KIBO® es una marca registrada.



KIBO Grill® es un diseño registrado.



El metal es siempre reciclable



Distribución:

**The Windmill Cast Iron**

**[info@thewindmillcastiron.nl](mailto:info@thewindmillcastiron.nl)**

**[www.thewindmillcastiron.nl](http://www.thewindmillcastiron.nl)**

