Mode d’emploi

Français

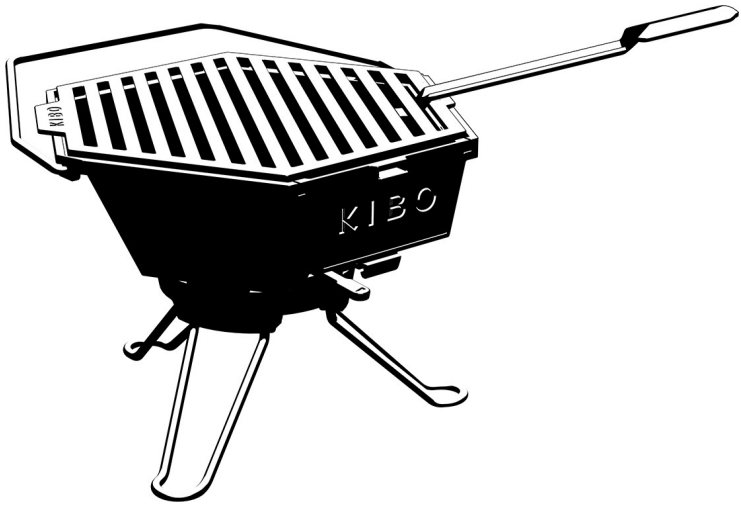
KIBO

KEEP DRY
DO NOT DROP

Mode d'emploi

Le Kibo est le sommet du Kilimandjaro en Tanzanie, en Afrique. Enfant, j'ai vécu sur les pentes de cette montagne majestueuse. C'est un volcan endormi et aussi l'endroit où j'ai appris à faire mon premier feu.

J'espère que vous vivrez de très nombreux bons moments à cuisiner en plein air avec KIBO Grill. Prenez-en soin et il vous accompagnera toute une vie.



Hugo Timmermans - designer © 2021

Ce mode d'emploi peut être modifié sans préavis. Pour en obtenir la dernière version, consultez le site : **www.kibogrill.com/usermanual**

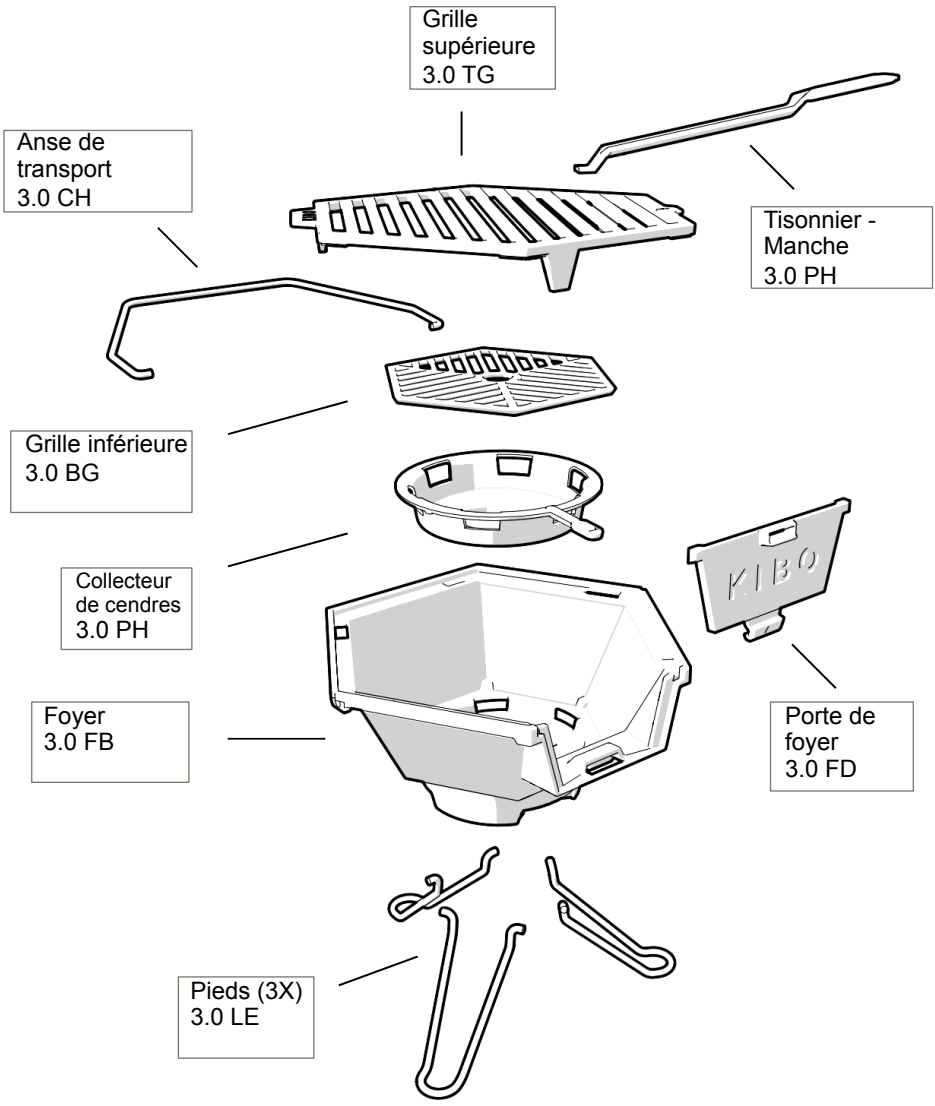
Sommaire

Informations générales	5
Listes des pièces	5
Instructions de montage	8
Utilisation	15
Culotter la grille supérieure	17
Nettoyage et entretien	19
Clause de non-responsabilité et sécurité	20
Environment et durabilité	21
Garantie	22

Informations générales

Nom :	KIBO Grill
Modèle :	3.0
EAN code:	8 720299 406506
Numéro de l'article:	TWM080K
Conception :	Hugo Timmermans © 2021
Site web :	www.kibogrill.com
Matériau :	Fonte / acier inoxydable
Dimensions :	H 265 x l 372 x P 322 mm
Poids :	10 kg
Fabriqué en :	R.P.C.
Distribution :	The Windmill Cast Iron info@thewindmillcastiron.nl www.thewindmillcastiron.nl

Liste des pièces



Référence	Dénomination	Matériau	Quantité
3.0 TG	Grille supérieure	Fonte (ductile)	1
3.0 BG	Grille inférieure	Fonte (ductile)	1
3.0 AT	Collecteur de cendres	Fonte (lamellaire)	1
3.0 FB	Foyer	Fonte (lamellaire)	1
3.0 PH	Tisonnier - Manche	Fonte (lamellaire)	1
3.0 FD	Porte de foyer	Fonte (lamellaire)	1
3.0 CH	Anse de transport	Acier inoxydable	1
3.0 LE	Pieds	Acier inoxydable	3

Instructions de montage

Attention, avant de commencer :

- Un adulte doit toujours être responsable de l'assemblage du gril.
- Assurez-vous de disposer d'un espace suffisant, propre et sec pour le montage.
- Déballez votre achat et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces répertoriées dans la **Liste des pièces** à la **page 6**.
- Aucun outil n'est requis.

1. Montez les pieds sur le foyer :

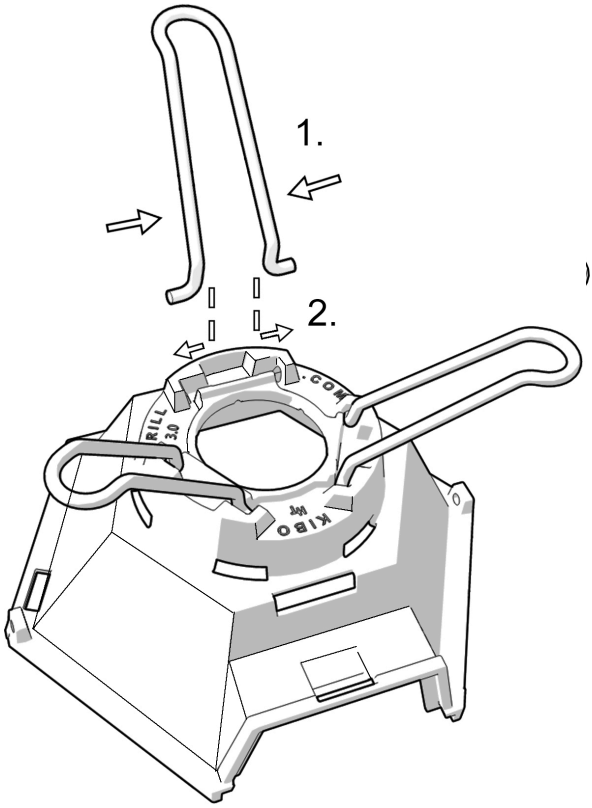
Disposez le **foyer** à l'envers.

Tenez le **pied** en acier inoxydable comme s'il s'agissait d'une poignée et serrez-le (1).

Ensuite, introduisez les deux extrémités dans les orifices sous le foyer, comme indiqué, puis relâchez le pied pour le bloquer en place (2).

Vérifiez que tous les pieds sont bien fixés (un peu de jeu est acceptable). Retournez le **foyer** à l'endroit sur ses pieds.

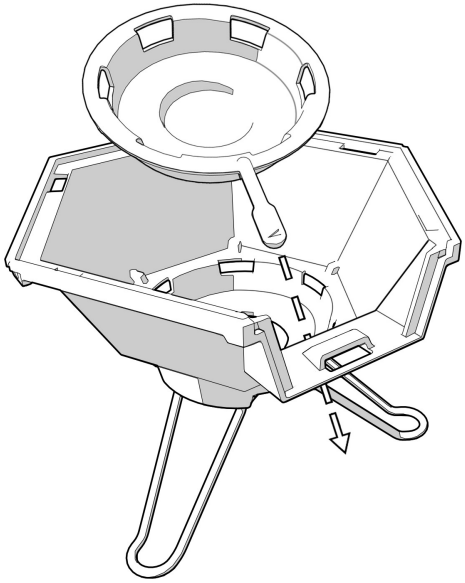
Testez sa stabilité.



2. Introduisez le collecteur de cendres dans le foyer :

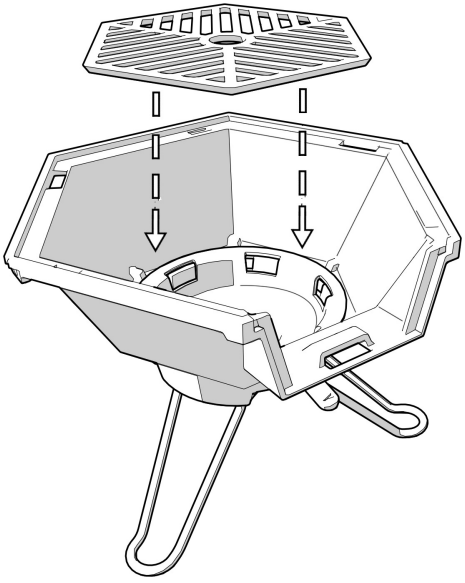
Faites glisser la poignée du **collecteur** dans la fente sous l'ouverture de la **porte du foyer.**

Déposez le **collecteur de cendres** à sa place.



3. Posez la grille inférieure dans le foyer :

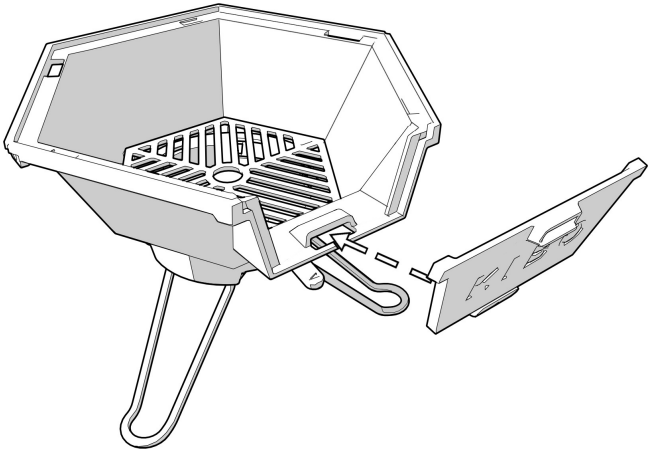
Déposez la **grille inférieure** à sa place au-dessus du **collecteur de cendres**.



4. Introduisez la porte de foyer dans l'orifice sur le foyer.

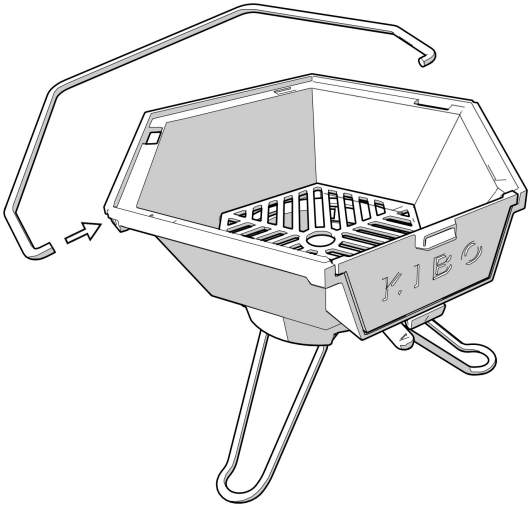
Faites glisser la languette courbe, au bas de la **porte du foyer,** dans la fente prévue à cet effet sur le **foyer**.

Une fois en place, poussez la porte en position verticale et relâchez-la pour qu'elle retombe en position fermée.



5. Posez l'anse de transport

Commencez par introduire l'une des extrémités de l'**anse** dans l'orifice indiqué sur le **foyer**. Ensuite, étirez légèrement l'anse pour pouvoir introduire l'autre extrémité dans l'autre orifice.

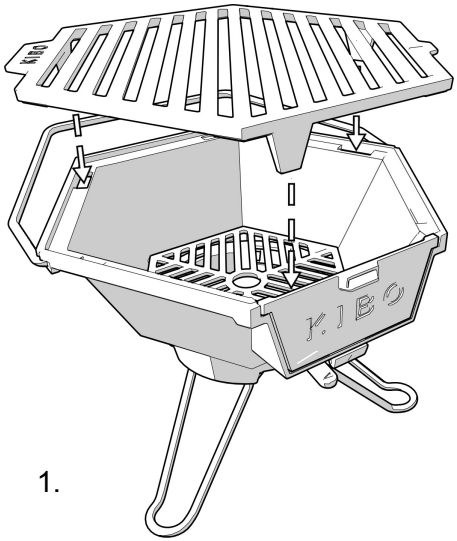


6. Posez la grille supérieure sur le foyer

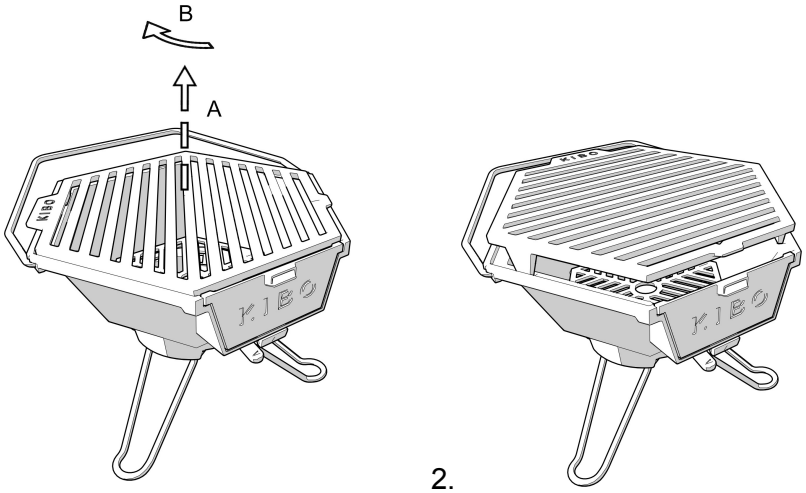
La **grille supérieure** comporte deux positions : basse (proche du feu) et haute (éloignée du feu).

La **grille supérieure** se trouve en position basse (1) lorsque vous mettez les trois pieds dans les orifices dans le rebord du foyer.

Pour mettre la **grille supérieure** en position haute (2), soulevez-la (A), faites-la pivoter (B) d'une position vers la gauche, puis reposez-la sur le rebord du foyer.



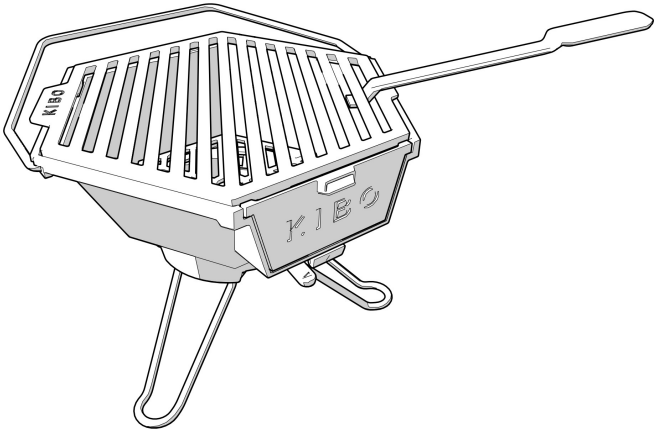
1.



2.

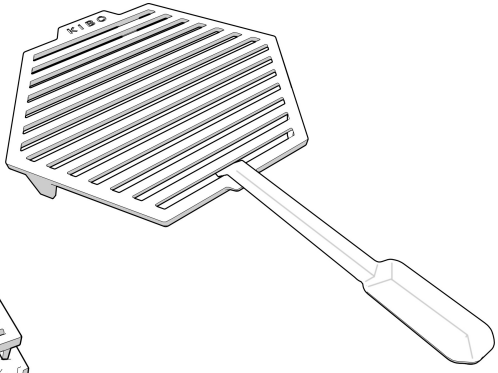
7. Comment utiliser le tisonnier - manche :

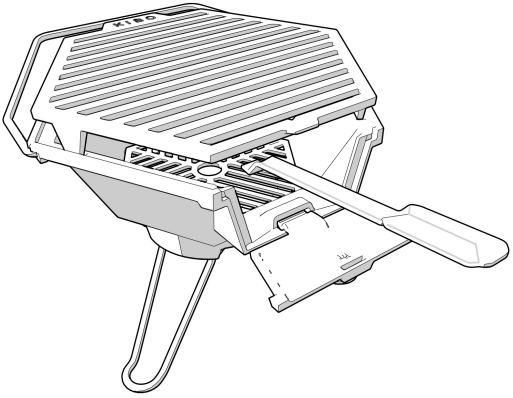
Introduisez l'avant du **tisonnier - manche** entre les deux premiers barreaux de la grille, à l'avant de la **grille supérieure**, sur la position indiquée par l'encoche triangulaire.



À cet endroit, le **tisonnier - manche** s'emboîte en toute sécurité.

Vous pouvez maintenant tenir la **grille supérieure** comme s'il s'agissait d'un poêlon.

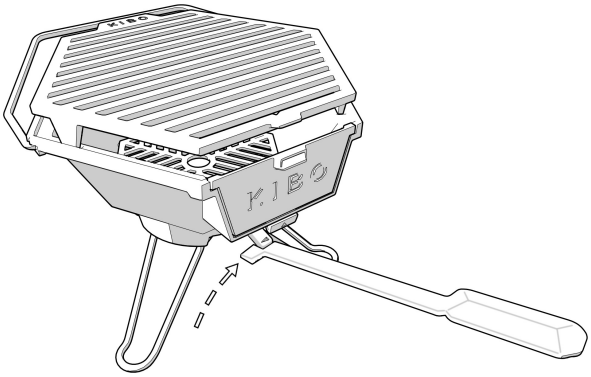




Vous pouvez également utiliser le **tisonnier - manche** pour attiser le feu à travers la **porte du foyer**.

8. Réguler l'arrivée d'air.

Pour alimenter plus ou moins le feu, vous pouvez réguler l'arrivée d'air en faisant glisser la poignée d'aération sur le **collecteur de cendres**.



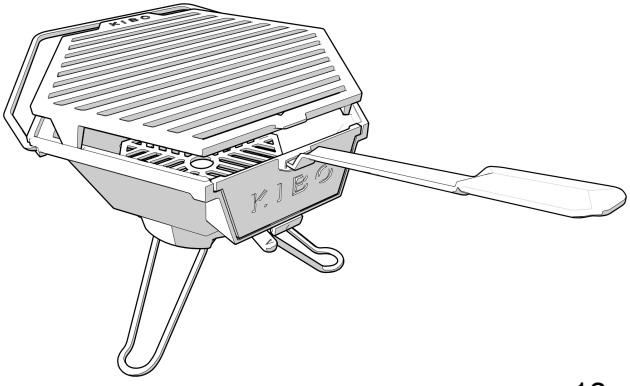
Poussez-la sur la droite pour augmenter le débit d'air (et augmenter la chaleur du feu).

Poussez-la sur la gauche pour réduire le débit d'air (et réduire ainsi le feu).

Remarque :
Attention, la poignée d'aération est brûlante lorsque vous utilisez le gril. Pour éviter toute blessure, utilisez le **tisonnier - manche** pour régler le débit d'air.

9. Ouvrir la porte du foyer avec le tisonnier - manche :

Si vous devez manipuler la porte du gril alors qu'elle est brûlante, utilisez le **tisonnier - manche** en l'introduisant dans l'orifice en haut au centre de la porte de foyer.

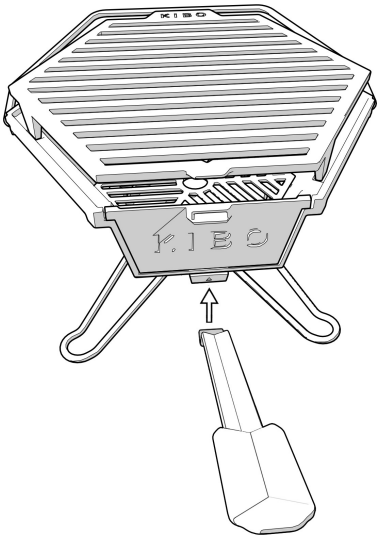


10. Ouvrir la porte du foyer lorsque le gril est chaud:

Ouvrez la **porte de foyer** en la poussant avec le **tisonnier - manche**.

Placez le tisonnier sous la languette au bas de la **porte du foyer** et poussez la languette vers le haut. Le panneau de la porte se soulève et s'ouvre en tombant.

Pour fermer la porte, repoussez-la dans son logement à l'aide du **tisonnier - manche**.



Utilisation

Fonte:
La fonte est un matériau durable qui vieillit bien s'il est traité correctement. Assurez-vous que votre gril est sec, graissez-le un peu pour éviter la rouille et rangez-le dans un endroit sec.

Consultez : **Nettoyage et entretien** à la **page 19**. **Avant la première**

utilisation :
Assurez-vous de culotter la grille supérieure avant la première utilisation.

Consultez : **Culotter la grille supérieure** à la **page 17**.

Faire un feu:
Déposez du charbon de bois / des briquettes ou du bois sur la **grille inférieure**.
Allumez un feu en utilisant votre méthode préférée : allume-feu TinderSticks, des blocs ou du liquide allume-feu. Reportez-vous aux instructions de ces produits pour les utiliser correctement.

Pendant la cuisson, il est possible d'ajouter du charbon de bois, des briquettes ou du bois de chauffage en ouvrant la **porte du foyer.**
Cette porte vous permet également de manipuler le feu à l'aide du **tisonnier - manche**.

Pour modifier l'alimentation en air du feu, utilisez la poignée d'aération sur le **collecteur de cendres**.
Poussez-la sur la droite pour augmenter l'arrivée d'air (et la température du feu) ou sur la gauche pour réduire l'arrivée d'air (et tempérer le feu).

Éteindre le feu:
Pour éteindre le feu, **ne versez jamais d'eau** sur le gril (ou sur des parties de ce dernier). Cela provoquer un choc thermique de la fonte et peut fissurer cette dernière.

Vous pouvez laisser le feu s'éteindre, poser un couvercle (ignifugé) dessus ou l'étouffer avec du sable sec.

Utilisez de l'eau ou un extincteur uniquement en cas d'urgence.

Griller:
Vous pouvez faire griller des aliments dès que la grille supérieure a été culottée (voir page suivante) et que le feu est chaud.
Avant d'y déposer des légumes, de la viande ou du poisson, enduisez la grille supérieure d'une fine couche d'huile. Ne le faites **JAMAIS** au-dessus d'un feu vif à cause du risque de retour de flamme.

Pour que la **grille supérieure** soit à la température souhaitée :
- Jouez sur la quantité de combustible utilisé.
- Ouvrez ou fermez la poignée d'aération sur le **collecteur de cendres**.
- Modifiez la hauteur de la **grille supérieure**. Elle peut être mise en position haute ou basse.

Remarque : Assurez-vous de placer votre KIBO Grill sur une surface plane et résistante à la chaleur. Des cendres ou de l'huile brûlante peuvent tomber du fond du grill.

Culotter la grille supérieure

Avant la première utilisation:

Les ustensiles de cuisson en fonte doivent être culottés avant la première utilisation. Ce processus confère une couche antiadhésive et évite la rouille. Le KIBO Grill est pré-culotté avec une huile minérale, mais il est préférable de culotter la grille supérieure comme indiqué ci-dessous :

Il y a deux manière de culotter la grille supérieure : dans les règles de l'art, et rapidement.
La première méthode vous donnera **plus de maîtrise** du résultat, la seconde s'adresse aux personnes pressées qui veulent **immédiatement utiliser le grill.** À vous de choisir !

1. Le culottage dans les règles de l'art:

Pour cette méthode, il vous faut un chiffon en coton et un produit de culottage de la font, par exemple la référence TWM090 de chez Windmill®, et un four de cuisine ordinaire.

Procédez comme suit :

1. Nettoyez la **grille supérieure** à l'eau chaude ou bouillante, puis essuyez-la et laissez-la sécher complètement.
2. Faites chauffer le four à 120 °C, mettez la grille au four pendant environ 60 minutes. La chaleur ouvrira les pores de la fonte et toute l'humidité s'évaporera, ce qui évitera la rouille.
3. Lorsque la **grille** est chaude, apposez une fine couche de produit de culottage sur la fonte. Assurez-vous de bien enduire toute la surface en fonte.
4. Mettez la grille au four et faites-la chauffer à 180°Celsius. Laissez-la refroidir dès qu'elle commence à fumer.
5. Répétez les étapes 3 à 4 au moins trois fois. Plus vous répétez ces étapes, meilleur sera le culottage.

Votre **grille supérieure** est maintenant prête à l'emploi.

2. Le culottage rapide:

Pour cette méthode, il vous faut de l'huile alimentaire et une brosse à barbecue.

Procédez comme suit :

1. Nettoyez la **grille supérieure** à l'eau chaude ou bouillante, puis essuyez-la avec un chiffon.
2. Allumer Le KIBO Grill jusqu'à obtenir un feu moyennement chaud et posez la grille sur le gril. Laissez le gril chauffer pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les flammes disparaissent et que le gril soit uniformément chaud.

Toute humidité éventuelle se sera évaporée, éliminant ainsi les risques de rouille.

3. Badigeonnez le dessus de la grille d'une fine couche d'huile alimentaire. Pensez aussi aux côtés des barres de la grille. Ne le faites **JAMAIS** au-dessus d'un feu vif à cause du risque de retour de flamme.
4. Laisser la grille sur le feu jusqu'à ce que toute l'huile ait brûlé et pénétré la fonte.
5. Répétez les étapes 3 à 4 au moins trois fois. Plus vous répétez ces étapes, meilleur sera le culottage.

Votre **grille supérieure** est maintenant prête à l'emploi.

Nettoyage et entretien

N'utilisez JAMAIS de savon:
Ne lavez jamais la **grille supérieure** avec du savon ou du détergent. Ne la mettez pas au lave-vaisselle. Utilisez uniquement de l'eau chaude ou bouillante pour la rincer, puis essuyez-la et laissez-la sécher complètement avant de la ranger dans un endroit sec.

Culottage;
Le KIBO Grill est fabriqué en fonte. Tous ses composants sont culottés en usine en imprégnant la fonte d'une fine couche d'huile minérale par cuisson. Cette mesure protège votre grill de la rouille lorsque vous l'achetez.
Toutefois, assurez-vous de culotter la **grille supérieure** avant la première utilisation. Reportez-vous à la section **Culotter la grille supérieure** à la **page 17**.

Entretien:
Chaque fois que vous cuisinez, une fine couche d'huile ou de graisse pénètre la fonte et améliore ses qualités de cuisson et d'anti-adhérence.
N'enlevez jamais complètement cette couche avec du savon, des détergents ou en mettant la grille au lave-vaisselle. Si vous devez nettoyer la grille, rincez-la uniquement à l'eau chaude ou bouillante, puis essuyez-la et laissez-la sécher complètement avant de la ranger dans un endroit sec.

Conseil : apposez toujours une fine couche d'huile alimentaire sur la **grille** avant de la ranger.

Vieillissement:
La fonte vieillit avec le temps. Plus vous l'utilisez, plus elle embellit. Mais de temps en temps, il faut la traiter :

La grille supérieure doit toujours être un peu grasse (utilisez uniquement de l'huile de qualité alimentaire). Vous ne voulez pas cuire vos aliments sur une surface rouillée.
Les autres sections qui atteignent des températures élevées, le foyer par exemple, finissent par brûler leur couche protectrice et risquent de rouiller. Pour éviter ce problème, vous pouvez vaporiser ou apposer un peu d'huile minérale ou alimentaire sur ces surfaces.

Remarque: l'excès d'huile peut provoquer de la fumée lors de la prochaine utilisation du grill.

Clause de non-responsabilité et sécurité

1. Cet article est uniquement conçu pour une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
2. Gardez un extincteur ou un seau d'eau ou de sable à portée de main.
3. Assurez-vous que l'article est entièrement assemblé avant de l'utiliser. Reportez-vous aux **Instructions de montage** à **la page 8** pour un montage adéquat de tous les composants.
4. N'utilisez pas l'article s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
5. Placez l'article sur une surface plane et résistante à la chaleur.
6. Utilisez uniquement des blocs allume-feux pour allumer votre gril en toute sécurité. N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou d'autre liquide hautement inflammable pour l'allumer ou le rallumer !
7. Ne laissez pas le gril brûler sans surveillance.
8. Tenez les enfants et les animaux à l'écart.
9. Pour éviter tout dégât de propriété, posez toujours ce gril sur une surface suffisamment résistante à la chaleur car il émet une chaleur intense lors de son utilisation. Tenez-le à bonne distance des matériaux et objets sensibles à la chaleur.
10. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées et/ou des gants résistants à la chaleur.
11. Ne déplacez plus le gril une fois que le feu est allumé.
12. De la graisse brûlante ou des braises peuvent tomber du foyer, n'approchez pas vos pieds trop près.
13. De la graisse qui coule, les aliments ou l'assaisonnement peuvent soudainement s'enflammer. Conservez une distance de sécurité par rapport au gril.
14. Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur la grille ou la plancha lorsqu'ils sont chauds, pendant la cuisson, pendant le maintien au chaud ou lors du réchauffage.
15. Ne versez pas d'eau sur le gril (ou sur des parties de ce dernier). Cela provoque un choc thermique de la fonte et peut fissurer cette dernière.
16. Laissez le gril refroidir complètement avant d'éliminer les cendres et/ou de le nettoyer.
17. N'utilisez jamais de savon, de produit ménager abrasif ou de décapant pour four pour nettoyer le gril. Reportez-vous aux **Instructions de nettoyage et d'entretien** à **la page 19** pour les instructions de nettoyage appropriées.
18. Une surveillance étroite est nécessaire lors d'une utilisation du gril par des enfants ou à proximité de ces derniers.
19. Cet article n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou aient reçu des instructions d'utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec le gril.
20. N'utilisez pas le gril sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.
21. Ne vous asseyez pas et ne vous tenez pas debout sur le grill.

Environnement et durabilité

Qualité:
KIBO Grill est un gril de qualité en fonte et destiné à une utilisation en extérieur. Il s'adresse particulièrement aux utilisateurs qui préfèrent des produits conçus pour durer, prennent soin de leurs affaires, et apprécient de préparer de aliments savoureux sur un matériel de qualité. Prenez-en soin et il vous accompagnera toute une vie.

Durabilité:
La fonte est élaborée à partir de fer recyclé.
Le fer est le quatrième élément le plus courant de la croûte terrestre et peut être entièrement recyclé pour produire des articles dont les caractéristiques sont identiques à celles de l'article ayant été recyclé. Cela en fait un matériau très durable.

Pas de PFAS.
La cuisson sur fonte culottée est un mode de cuisson traditionnel et sain. Elle ne produit aucune émanation chimique (par ex. les PFAS) qui sont parfois émises lors de l'utilisation d'autres ustensiles non adhésifs industriels.

CO2:
Le CO2 est stocké dans le bois et se libère lors de la décomposition naturelle du bois, ou lorsque vous le brûlez. Le CO2 dans l'atmosphère contribue à la croissance des arbres. Donc, contrairement à l'utilisation des combustibles fossiles, la combustion du bois ou du charbon de bois n'ajoute pas à la quantité totale de CO2 dans l'atmosphère tant que la quantité totale d'arbres sur la planète ne décline pas.
Pour cette raison, il est important d'utiliser du bois propre et sec ou du charbon de bois provenant de forêts gérées durablement, où chaque arbre abattu est remplacé par un ou plusieurs arbres.

Aliments:
Le KIBO Grill est parfait pour griller toutes sortes d'aliments, tels que des légumes, du poisson ou de la viande. Pensez à votre empreinte lorsque vous achetez de la nourriture et achetez bio si vous le pouvez.

Garantie

Ce mode d'emploi peut être modifié sans préavis. Pour en obtenir la dernière version, consultez le site : **www.kibogrill.com/modedemploi**

Garantie limitée de dix ans:
Lors de son achat à l'état neuf, cet article est couvert par une garantie contre tout défaut de matériau et de fabrication, dans le cadre d'une utilisation privée normale en extérieur et d'un assemblage correct. Toutes les pièces sont garanties dix ans à compter de la date d'achat. Toute réclamation sous garantie nécessite une preuve d'achat. Veuillez donc conserver votre reçu.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation commerciale ou intensive (par exemple en collectivité), les détériorations accidentelles, les dégradations intentionnelles, les réparations ou tentatives de réparation effectuées par des personnes non autorisées, les dommages découlant d'une utilisation abusive ou de l'absence d'entretien normal et périodique.
Attention : La fonte peut se briser en cas de chute.
Le fabricant rejette expressément tout responsabilité vis-à-vis des dommages indirects commerciaux ou à la propriété.

Réclamation sous garantie: contactez votre boutique (en ligne)
En cas de défaut de matériau ou de fabrication, nous vous fournirons un produit de remplacement raisonnablement similaire, soit neuf, soit remis à neuf par le fabricant. Toutefois, la responsabilité de KIBO Grill ne dépassera pas le prix d'achat du produit.
Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Les autres droits dont vous jouissez peuvent varier d'un pays à l'autre.

Pour obtenir une autorisation de retour du produit, veuillez contacter la boutique (en ligne) auprès de laquelle vous avez acheté le produit. Cette dernière vous aidera à faire votre réclamation au titre de la garantie.

La marque KIBO ® est une marque déposée.

KIBO Grill est un modèle déposé.

Le métal est recyclable à jamais

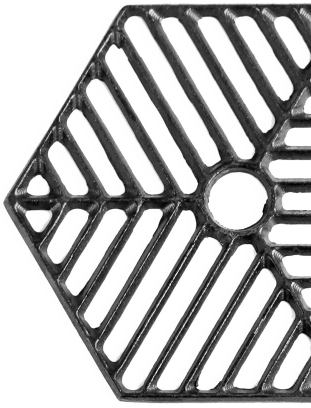
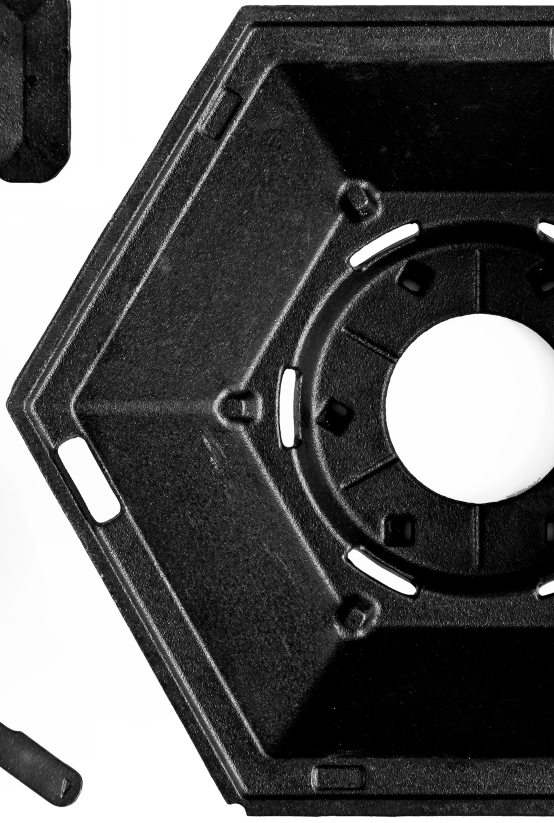
Français

Distribution :

the Windmill Cast Iron

info@thewindmillcastiron.nl

www.thewindmillcastiron.nl

8 720299 406506

www.kibogrill.com