



# MIBRASA<sup>®</sup>

# HIBACHI

## Manual de instrucciones



# *The Craftsmen of Fire!*

*Os invitamos a experimentar con nuestras brasas, a crear y cocinar de una forma que despierta el paladar y llega al alma.*

GARANTIA  
DE CALIDAD



LINCOLN ELECTRIC  
1926-1927

# Índice

	Pg.
1. Introducción y características de la Hibachi Mibrasa®	1
2. Modelos y dimensiones de la Hibachi Mibrasa®	
2.1 MH150	3
2.2 MH300	3
2.3 MH300 PLUS	3
3. Partes de la Hibachi Mibrasa®	
3.1 Partes de la Hibachi Mibrasa®	5
3.2 Accesorios opcionales	6
4. Funcionamiento	
4.1 Encendido	8
5. Mantenimiento y normas de seguridad	
5.1. Limpieza diaria	10
5.2. Normas de seguridad	10
5.3. PELIGROS	11
6. Condiciones generales	
6.1. Garantía	13
6.2. Devoluciones	13
6.3. Reserva de propiedad	13

1

# INTRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

# HIBACHI MIBRASA®

La Hibachi Mibrasa® es una mini parrilla portátil de alta calidad, creada para ser utilizada en restaurantes a nivel profesional o para darle un uso doméstico y cocinar con los amigos o familia en cualquier tipo de ambiente.

Tiene un diseño elegante y funcional, fabricado con acero de la más altísima resistencia por las mismas manos que fabrican los equipos Mibrasa.

Se cocina con carbón vegetal y es ideal para todo tipo de productos: carnes, pescados y vegetales.

La imaginación y creatividad del chef con el Hibachi Mibrasa® no tiene límites!

2

# MODELOS & DIMENSIONES

## 2. Modelos y dimensiones

### 2.1 MIBRASA HIBACHI 150



Referencia	Dimensiones	Dimensiones de parrilla	No. parrillas	Carga de carbón (kg)
MH150	150 x 150 x 140	150 x 150	1	0.4

### 2.2 MIBRASA HIBACHI 300



Referencia	Dimensiones	Dimensiones de parrilla	No. parrillas	Carga de carbón (kg)
MH300	300 x 150 x 140	300 x 150	1	0.8

### 2.3 MIBRASA HIBACHI 300 PLUS



Referencia	Dimensiones	Dimensiones de parrilla	No. parrillas	Carga de carbón (kg)
MH300 PLUS	300 x 300 x 140	300 x 300	1	1.6

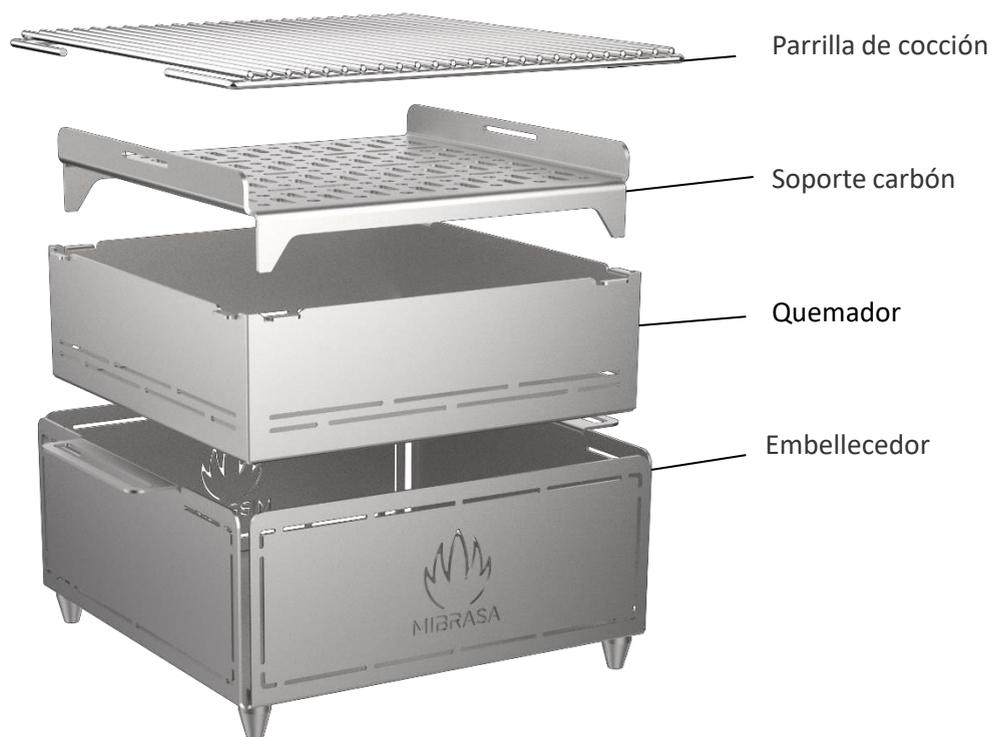
3

PARTES DE

HIBACHI

### 3. Partes de la HIBACHI

---



### 3.1 Accesorios opcionales

Modelo	Accesorios opcionales recomendados	
MH150	Parrilla [GMH150], Soporte [SMH150], Ahumador [FMH150], Kit plancha Teppanyaki [CPTMH150], Kit parrilla en V [CGVMH150]	Encendedor carbón [CS2], Pincho Inox 20cm [IS20]
MH300	Parrilla [GMH300], Parrilla superior [GSMH300], Soporte [SMH300], Ahumador [FMH300], Kit plancha Teppanyaki [CPTMH300], Kit parrilla en V [CGVMH300]	30cm [IS30], Pincho MIBRASA [PINCHOMH],
MH300P	Parrilla [GMH300P], Parrilla superior [GSMH300P], Soporte [SMH300P], Ahumador [FMH300P], Kit plancha Teppanyaki [CPTMH300P], Kit parrilla en V [CGVMH300P]	Pinzas MIBRASA [TG], Pinza Inox Hibachi [IT],



Kit plancha Teppanyaki



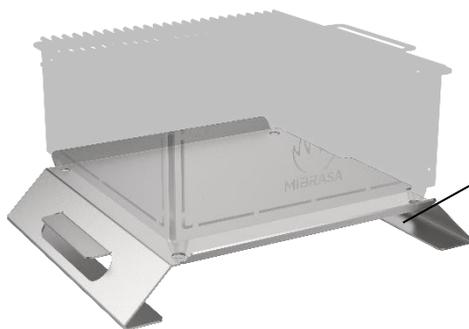
Kit parrilla en V



Parrilla superior



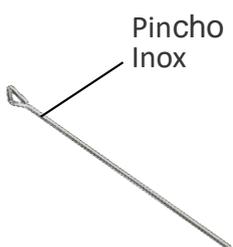
Ahumador



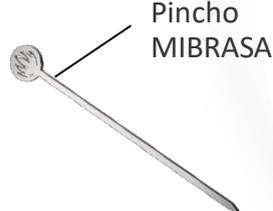
Soporte



Encendedor carbón



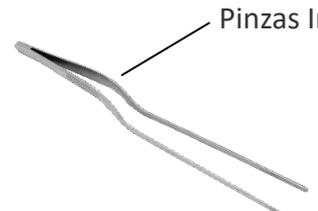
Pincho Inox



Pincho MIBRASA



Pinzas MIBRASA



Pinzas Inox

4

# FUNCIONAMIENTO

## 4. Funcionamiento

---

### 4.1 Encendido

1. Colocar la Hibachi Mibrasa® en una superficie estable, nivelada y no combustible.



2. Quitar la parrilla superior.



3. Introduce carbón apilándolo en el centro.



4. Colocar pastilla de encendido en el centro de la pila de carbón.



5. Encender pastilla.



6. Esperar hasta que todo el carbón este encendido.



7. Repartir el carbón por toda la superficie interior.



8. Poner la parrilla superior.  
Tu Hibachi Mibrasa® lista para cocinar.



5

# MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

## 5. Mantenimiento y normas de seguridad

---

### 5.1 Limpieza diaria

No usar productos químicos o agua para limpiar las partes interiores de la Hibachi Mibrasa®.

Parillas : limpiar antes y después de cada uso con ayuda de cepillo metálico proporcionado.

Extracción de las cenizas : gire la base de la parrilla Hibachi para quitar la ceniza. Una vez que las cenizas se hayan enfriado por completo, se pueden utilizar como fertilizante.

ADVERTENCIA : No deseche las cenizas en un recipiente inflamable o contenedor termodeformable.

### 5.2 Normas de seguridad

- Utilizar únicamente carbón vegetal en la Hibachi Mibrasa®.
- En el primer encendido de la Hibachi Mibrasa® no cocinar alimentos al menos una hora después de su encendido.
- Proceda con razonable cuidado al usar la Hibachi Mibrasa®. Nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esta funcionando.
- Eliminación de cenizas: las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse sobre un piso no combustible o en el suelo, lejos de todo material combustible, hasta su eliminación final. Cuando se desechen las cenizas, se deben conservar en el recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.
- No intentar apagar las brasas con agua.
- No limpiar la Hibachi Mibrasa® cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No utilizar productos químicos para limpiar el exterior de la Hibachi Mibrasa® cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No utilizar productos que no hayan sido especificados para su uso con Hibachi Mibrasa®.

#### PRECAUCIÓN

No tocar Hibachi con las manos cuando esté caliente. Utilice siempre guantes resistentes al calor.

No sobrecargue la Hibachi Mibrasa®.

### 5.3 PELIGROS

- Una mala instalación puede provocar un incendio. Siga las instrucciones de instalación recomendadas.
- Mantenga Mibrasa® Hibachi fuera del alcance de los niños y de los animales domésticos. Algunas partes accesibles pudieran estar muy calientes.
- No use alcohol, petróleo o otros líquidos análogos para encender o reavivar las brasas. Use solo pastillas de encendido Ecofire Mibrasa® .
- Si se instala la Hibachi Mibrasa® en el exterior, no cubrir con ningún tipo de funda ni cualquier otro artículo inflamable cuando esté en funcionamiento o caliente.

6

CONDICIONES

GENERALES

## 6. Condiciones generales

---

### 6.1 Garantía

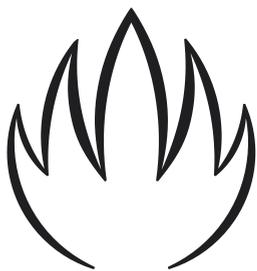
- Cualquier Hibachi Mibrasa® tiene una garantía de 2 años contra todo defecto de fabricación.
- El cliente será el responsable de la instalación, puesta a punto y mantenimiento del producto.
- La garantía quedará anulada por :
  - (I) desperfectos ocasionados por el mal uso o la mala instalación del producto,
  - (II) cuando el comprador o un tercero hagan reparaciones, modificaciones o ajustes sin el consentimiento previo de Hibachi Mibrasa®,
  - (III) defectos o daños no notificados dentro del periodo de garantía establecido más arriba,
  - (IV) aquellos daños debidos a la negligencia no atribuibles a Mibrasa®, accidente, mal uso, instalación inadecuada, mal manejo o condiciones anormales de temperatura, humedad, suciedad o que haya sido dañado por causas ajenas a Mibrasa®.

### 6.2 Devoluciones

- El material de devolución ha de estar en perfectas condiciones de conservación.
- Todas las devoluciones han de ser notificadas por escrito y han de ser confirmadas por nuestro departamento comercial.
- Todas las devoluciones deberán llegar a Mibrasa® a portes pagados. Las devoluciones de material deberán adjuntar la factura y el número de albarán.
- Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.
- Para cualquier devolución se cargará un 10% del importe, por demérito y gestión.

### 6.3 Reserva de propiedad

Mibrasa® conserva la propiedad de los bienes vendidos hasta el pago efectivo de la totalidad del importe. Mibrasa® se reserva el derecho de modificar sin previo aviso sus productos y sus precios.



**MIBRASA<sup>®</sup>**

Fábrica , Oficinas y Sala de exposición  
C/ Joan Rovira i Bastons, 26 17230  
Palamós (Girona) España

+34 972 601 942  
[mibrasa@mibrasa.com](mailto:mibrasa@mibrasa.com)  
[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

Version 1.25