

FIROX

MANUAL DE USUARIO

R1



R3





BIENVENIDO AL MUNDO DE FIROX

¡Gracias por elegir Firox!

En Firox queremos transformar la forma de asar con carbón. Hemos diseñado y fabricado una parrilla realmente excepcional, que entrega **más calor, potencia, seguridad, eficiencia y durabilidad**, para que te acompañe durante muchos años y convierta cada asado en una experiencia inigualable.

¡Firox R1 y R3 son rápidas! Gracias a su exclusiva caja de carbón flotante, están listas para cocinar en solo 15–20 minutos; con carbón vegetal completamente seco, sin soplar, sin chimeneas ni líquidos de encendido, prácticamente sin esfuerzo. Encender carbón nunca fue tan fácil.

Su estructura de doble capa de acero inoxidable serie 300 y su aislamiento cerámico proporcionan una eficiencia térmica y una distribución del calor superiores. ¿El resultado? Firox sella carnes sin pestañear, cocina durante horas con mucho menos carbón que una parrilla convencional y, además, ofrece un nivel de seguridad notablemente mayor gracias a doble pared aislante.

Con Firox se acabaron los días en que el parrillero estaba aislado, batallando con el fuego. Su diseño térmico, tamaño compacto y bajo consumo de carbón permiten colocar tu parrilla directamente sobre la mesa, en el centro de la reunión, para que el parrillero sea también parte de la fiesta. Verifica siempre tus regulaciones locales.

Y eso no es todo: Firox R1 y R3 son sorprendentemente versátiles. Con los accesorios adecuados puedes ahumar unas costillas, freír tocino, saltear vegetales, rostizar un pollo, hervir una sopa, calentar agua para café... ¡incluso hornear un pavo! (Sí, en serio: ya lo hicimos y queda delicioso).

Firox es para todos. No importa si eres un parrillero experimentado o estás dando tus primeros pasos; si llegaste aquí por tu pasión por la carne o porque buscabas una parrilla eficiente, compacta y responsable con el medio ambiente, estamos seguros de que vivirás algo distinto con Firox. **Y, una vez que la pruebes, no querrás volver atrás.**

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD LEGAL SOBRE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Lea completamente esta sección antes de usar Firox R1 o R3 (de ahora en adelante también llamadas “la parrilla”).

Al utilizar este producto, el usuario declara que ha leído, comprendido y aceptado este descargo de responsabilidad, asumiendo la responsabilidad por el uso seguro de su parrilla. El incumplimiento de las advertencias, precauciones y medidas de seguridad contenidas en esta sección puede provocar lesiones graves, daños materiales o incendios.

Hemos diseñado Firox R1 y R3 con los más altos estándares de calidad y seguridad. Sin embargo, el uso inadecuado del producto puede representar riesgos significativos. Es fundamental tener en cuenta todas las advertencias, precauciones y medidas de seguridad contenidas en este documento, así como las instrucciones del manual de usuario para tener una experiencia segura.

Limitación de responsabilidad

El usuario asume la responsabilidad por el uso seguro de Firox R1 y R3, así como por el cumplimiento de todas las normativas locales aplicables en su región sobre el uso de parrillas. Firox no será responsable por daños a la propiedad, lesiones personales o pérdidas derivadas de un uso incorrecto del producto, falta de supervisión, alteraciones, modificaciones, reparaciones no autorizadas, mantenimiento inadecuado, falta de limpieza periódica o incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de usuario.

Asimismo, Firox no será responsable por daños indirectos, consecuentes o incidentales, incluyendo, pero no limitado a, pérdida de ingresos, costos adicionales derivados del uso del producto, daños a la propiedad ocasionados por una instalación, ubicación o uso incorrecto, así como accidentes resultantes de negligencia, uso indebido o falta de supervisión.

Uso adecuado y ubicación

1. Su parrilla está diseñada exclusivamente para uso en exteriores amplios y bien ventilados.
2. No utilice su parrilla en interiores, espacios cerrados o mal ventilados como habitaciones, garajes, vehículos, tiendas de acampar, balcones cerrados o estructuras similares. La combustión del carbón vegetal genera monóxido de carbono (CO) y dióxido de carbono (CO₂), gases incoloros e inodoros, que pueden causar asfixia.

3. Coloque la parrilla únicamente sobre superficies planas, estables, robustas y no combustibles; por ejemplo, concreto, losa de piedra, ladrillo o madera maciza sin recubrimientos inflamables. Evite superficies plásticas, sintéticas o combustibles, pues podrían derretirse o incendiarse.
4. Ubique la parrilla lejos de materiales inflamables y estructuras combustibles. Manténgala al menos a 2 metros (6 ft) de distancia de objetos como hojas secas, plásticos, líquidos inflamables o cualquier otro material combustible.
5. Verifique las regulaciones locales sobre la distancia mínima entre parrillas y estructuras cercanas, así como las restricciones de uso por alertas forestales locales, temporadas de sequía o áreas de alto riesgo de incendio.
6. No utilice la parrilla en vehículos en movimiento, embarcaciones o superficies inestables, ya que podría volcarse, ocasionando incendios, lesiones o daños materiales.

Uso seguro y prevención de accidentes

1. No mueva ni manipule la parrilla mientras esté encendida o caliente. Hacerlo puede causar quemaduras graves, incendios o daños.
2. No utilice la parrilla en condiciones meteorológicas extremas. Vientos fuertes, lluvias intensas o tormentas de nieve pueden afectar el control del fuego y aumentar el riesgo de accidentes.
3. No altere, modifique ni repare su parrilla de forma no autorizada, ya que las alteraciones pueden comprometer la seguridad del producto.
4. Inspeccione su parrilla regularmente. Antes de cada uso:
 - a. Revise que todos los componentes estén en buen estado y bien ensamblados.
 - b. Asegúrese de que sus herramientas de cocina sean adecuadas (sin partes plásticas que puedan derretirse) y estén en buenas condiciones.

Riesgo de quemaduras y medidas de protección

1. La parrilla alcanza temperaturas extremas. La pared exterior puede superar los 100 °C y la caja de carbón llegar hasta 700 °C. No toque las superficies metálicas mientras la parrilla esté encendida o caliente. Use herramientas de acero inoxidable y, de preferencia, guantes resistentes al calor.
2. Mantenga a niños y mascotas alejados de la parrilla en todo momento. Nunca deje la parrilla encendida sin supervisión.
3. La ingesta de alcohol o drogas puede afectar su capacidad para operar la parrilla de manera segura.

Encendido seguro

1. No sobrecargue la caja de carbón más allá de lo recomendado. Utilice únicamente el método de encendido recomendado.
2. No vierta líquidos inflamables directamente sobre el carbón para encenderlo, ya que puede generar llamaradas peligrosas.
3. Consulte la sección "Encendido de Firox R1 y R3" en la página 20 para conocer los detalles sobre cómo encender el carbón vegetal de manera segura.

Apagado y eliminación de residuos

1. Al terminar de cocinar, apague la parrilla de manera segura. Consulte la sección "Apagado de Firox R1 y R3" en la página 23 para instrucciones detalladas.
2. Nunca arroje agua sobre el carbón encendido, ya que esto puede generar cenizas volantes y vapores que causen lesiones.
3. Disponga de las cenizas de manera responsable. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de desecharlas. Nunca las bote sobre pasto seco, basura o áreas inflamables.
4. Deje enfriar completamente la parrilla antes de transportarla o guardarla, ya que guardarla aún caliente en su funda, caja o embalaje puede generar daños materiales o un incendio.

Manejo de llamas y seguridad durante la cocción

1. Al cocinar alimentos grasosos, se pueden producir llamaradas cuando las gotas de aceite caen sobre los carbones encendidos.
2. No use agua para apagar estas llamaradas, ya que esto puede generar cenizas volantes y vapores peligrosos.
3. En caso de llamaradas:
 1. Coloque la campana térmica sobre el cuerpo principal de la parrilla.
 2. Cierre la válvula de aire de salida para reducir el flujo de oxígeno y extinguir las llamaradas.

Consideraciones finales

¡Gracias por confiar en Firox! Tu elección nos impulsa a seguir innovando y perfeccionando nuestros productos. Disfruta cada asado con la eficiencia, potencia y seguridad que distinguen a nuestro diseño.

Si necesitas ayuda, repuestos o consejos de cocina, estamos siempre disponibles en firox.com, soporte@firox.com, redes sociales y WhatsApp.

GARANTÍA DE FIROX R1 Y R3

Mensaje de la marca

En Firox nos enorgullece diseñar y fabricar productos confiables, seguros y duraderos. Estamos seguros de que, con el uso y mantenimiento adecuados, tu Firox R1 o R3 te acompañará durante muchos años y te ofrecerá una experiencia de asado con carbón verdaderamente excepcional.

Garantía voluntaria de fábrica y compromiso de la marca

Firox R1 y Firox R3 cuentan con una garantía voluntaria de fábrica de 5 años a partir de la fecha de compra. Consulta tabla de garantía por componente para más detalles. Además, queremos que nuestros clientes estén plenamente satisfechos con su parrilla. Por ello, si tienes algún inconveniente con tu parrilla, aunque el producto haya sido usado indebidamente o la garantía haya expirado, haremos todo lo razonablemente posible para ayudarte.

Para asistencia, contáctanos a soporte@firox.com, por redes sociales o WhatsApp.

Cobertura de garantía por región

La garantía voluntaria de fábrica de Firox R1 y R3 cubre todos los países donde la marca se comercializa oficialmente. Si el producto se encuentra en un país sin distribución oficial, haremos todo lo posible por ayudarte, pero la cobertura puede variar y podrían aplicarse costos adicionales como aranceles, envío y otros.

Términos y condiciones de la garantía

1. Para procesar un reclamo por garantía, se debe presentar un comprobante de compra válido.
2. La garantía voluntaria de fábrica de 5 años aplica únicamente para uso residencial y doméstico.
3. Para restaurantes, hoteles, resorts, rentas vacacionales y otros usos comerciales, la garantía es de 1 año.
4. Los componentes reemplazados conservan la cobertura solo por el tiempo restante del periodo de garantía original.
5. Firox puede mejorar el diseño y los materiales con el tiempo; por ello, los componentes de reemplazo pueden diferir de los originales.
6. Cualquier alteración, modificación o reparación no autorizada anula la garantía.
7. Firox no es responsable de garantías extendidas no oficiales ofrecidas por terceros (distribuidores o minoristas).

¿Qué cubre esta garantía?

1. Aplica a todas las unidades adquiridas directamente con nosotros o con distribuidores autorizados.
2. Si un componente presenta fallos por defecto de fabricación o de materiales, lo repararemos o reemplazaremos sin costo (pueden aplicar gastos de envío, aranceles e impuestos).
3. Si el defecto afecta a la parrilla completa, la sustituiremos por un modelo equivalente.
4. Podríamos pedir la devolución del componente o la unidad defectuosa para revisión; pero siempre solicitaremos fotos o vídeos antes de procesar la garantía.

¿Qué no cubre esta garantía?

1. Imperfecciones estéticas que no afecten el funcionamiento del producto.
2. Desgaste normal por uso prolongado.
3. Decoloración de piezas metálicas expuestas a altas temperaturas, lo cual es normal y no afecta el funcionamiento.
4. Oxidación por exposición excesiva a ambientes salinos (p. ej., rocío marino).
5. Deformaciones menores por calor que no afecten el funcionamiento del producto.
6. Daños por negligencia, falta de limpieza, uso incorrecto o alteraciones.
7. Accidentes y catástrofes (incendios, huracanes, terremotos, inundaciones, vandalismo).

Período de garantía por componente

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Plato protector | 5 años |
| 2. Cuerpo principal | 5 años |
| 3. Caja de carbón | 5 años |
| 4. Rejilla reversible | 5 años |
| 5. Campana térmica | 5 años |
| 6. Termómetro de campana térmica | No aplica cobertura por garantía |
| 7. Artículos promocionales | No aplica cobertura por garantía |

Cómo hacer un reclamo por garantía

1. Escribenos a soporte@firox.com, por redes sociales o WhatsApp.
2. Adjunta el comprobante de compra (factura, recibo o ticket digital).
3. Envía fotos o vídeos del producto o componente defectuoso.

4. Proporciona tu información de contacto (nombre, teléfono, correo y dirección).

Proceso de inspección y validación

Antes de aprobar cualquier reclamo, Firox evaluará cada caso de forma individual y minuciosa para confirmar si el defecto está cubierto por la garantía. Si determinamos que el desperfecto está cubierto por la garantía, repararemos o sustituiremos el componente defectuoso a discreción de la empresa. En situaciones excepcionales, por ejemplo, cuando la reparación o el reemplazo resulten desproporcionadamente costosos, Firox podrá optar por reembolsar el valor de mercado del producto, descontando el desgaste y la depreciación razonables.

Envío para inspección

Firox podrá solicitar la devolución del producto o componente defectuoso para una revisión técnica. Cubriremos los gastos de envío únicamente dentro del país o área de compra original y mediante el servicio de transporte estándar que utilicemos en esa región. Cualquier costo extraordinario (por ejemplo, recargos por entregas urgentes, zonas remotas, cambios de domicilio a regiones o países donde Firox no opera oficialmente) deberá ser asumido por el cliente. Si, tras la inspección, se concluye que el daño no está cubierto por la garantía, los costos de devolución correrán a cargo del usuario.

Reemplazo y costos adicionales

Una vez aprobado el reclamo, enviaremos el producto o componente de reemplazo solo a la misma dirección o región de compra original mediante el servicio estándar disponible. Si el cliente solicita el envío a otra ubicación, o si se requieren servicios de transporte especiales que excedan la cobertura estándar, dichos gastos adicionales serán responsabilidad del cliente.

Política de devolución y reembolso

Si no estás conforme con tu compra, puedes devolver el producto y solicitar el reembolso dentro de los 30 días naturales posteriores a la fecha de compra (o el plazo que te otorgue tu legislación local), siempre que se cumplan estas condiciones:

1. El producto debe estar sin usar, completo y en su empaque original.
2. Debes presentar un comprobante de compra válido.

La devolución sin costo solo aplica dentro del país o región de compra original y mediante nuestro servicio de transporte estándar. Si solicitas la devolución desde otra región, país o a través de un servicio urgente/especial, los gastos de envío correrán por tu cuenta. Los gastos de envío pagados inicialmente no son reembolsables.

Una vez recibamos e inspeccionemos el producto, emitiremos el reembolso al método de pago original o a otro medio disponible, según el caso. Los productos usados, dañados o sin embalaje original pueden dar lugar a un reembolso parcial o a la denegación del reembolso.

Para iniciar el proceso de devolución y reembolso, contáctanos a soporte@firox.com, por redes sociales o WhatsApp.

Aviso legal

Nuestra garantía voluntaria de fábrica no afecta tus derechos como consumidor. Las leyes de protección al consumidor garantizan estándares mínimos de calidad y funcionamiento; si el producto presenta una falla mayor, tienes derecho, conforme a la legislación local aplicable, a reparación, reemplazo o reembolso.

La garantía voluntaria de Firox cubre defectos de fabricación en materiales y mano de obra durante el período indicado, y es complementaria a las protecciones legales obligatorias de cada país. El monto máximo de compensación nunca excederá el precio original de compra. En caso de contradicción, prevalecerán los derechos que la ley otorgue al consumidor.

En la medida permitida por la ley, Firox no será responsable de daños indirectos, pérdida de ingresos ni otros perjuicios incidentales o consecuentes derivados del mal funcionamiento del producto. La garantía cubre únicamente el costo de reparación o reemplazo del componente defectuoso.

Firox se reserva el derecho de modificar el diseño y los materiales sin obligación de actualizar modelos anteriores; los repuestos suministrados pueden diferir ligeramente de los originales.

No asumimos los costos de desmontaje o reinstalación de los productos devueltos. Cuando solicitemos la devolución para inspección, los gastos de envío podrán ser cubiertos por Firox mediante el servicio estándar disponible en la región de compra.



FIROX **GUÍA DE** **INICIO** **RÁPIDO**

Sabemos que quieres cocinar ya, pero antes...

Te pedimos que leas este manual completo (sí, completo), o al menos que veas nuestros videos en redes sociales sobre cómo usar tu Firox R1 o R3.

Pero si no lo vas a hacer, aunque te lo supliquemos, aquí tienes un resumen ejecutivo para que enciendas tu parrilla y empieces a cocinar cuanto antes.

Colocación de Firox R1 y R3

Coloca tu parrilla sobre su plato protector, al aire libre, en una superficie plana, robusta, nivelada y estable de acero inoxidable, piedra, concreto o madera maciza.

Encendido rápido del carbón vegetal

Asegúrate de usar carbón seco y sin partes cafés (mal carbonizado), ya que esto hará humo y el encendido más difícil.

1. Haz dos pelotitas de algodón. Si no tienes, dobla lo más posible una hoja de papel toalla o tres servilletas.
2. Empapa las pelotitas de algodón, la hoja de papel toalla o las servilletas dobladas con alcohol de 90–96 ° GL. Si no tienes alcohol, puedes usar aceite vegetal.
3. Llena la caja de carbón hasta el nivel deseado, según lo que piensas cocinar. Consulta la tabla de la sección “¿Cuánto carbón necesitas?” en la página 19.
4. Haz un montículo de carbón vegetal en forma de pirámide. Coloca las pelotitas de algodón, el papel toalla o las servilletas empapadas en alcohol debajo del montículo de carbón, y enciéndelo con un mechero de cocina o un fósforo largo. No necesitas una chimenea, líquido de encendido ni soplar.
5. Espera entre 15 y 20 minutos a que el carbón esté encendido y listo para cocinar. Para sellar carnes, es posible que debas esperar unos minutos más.

6. Distribuye el carbón, según la técnica que utilizarás.

Cocinando con Firox R1 y R3

¡NUNCA MUEVAS TU PARRILLA CUANDO ESTÉ CALIENTE!

Sabemos que la tentación es grande pero, por favor, no lo hagas, porque puede provocar lesiones, daños materiales o un incendio. Procura usar herramientas adecuadas, de preferencia de acero inoxidable, y guantes resistentes al calor.

Apagado de carbón vegetal

Cuando termines de cocinar, recomendamos apagar el carbón restante, para que tu parrilla se enfríe más rápidamente. Si prefieres, también puedes esperar a que el carbón restante se consuma por completo.

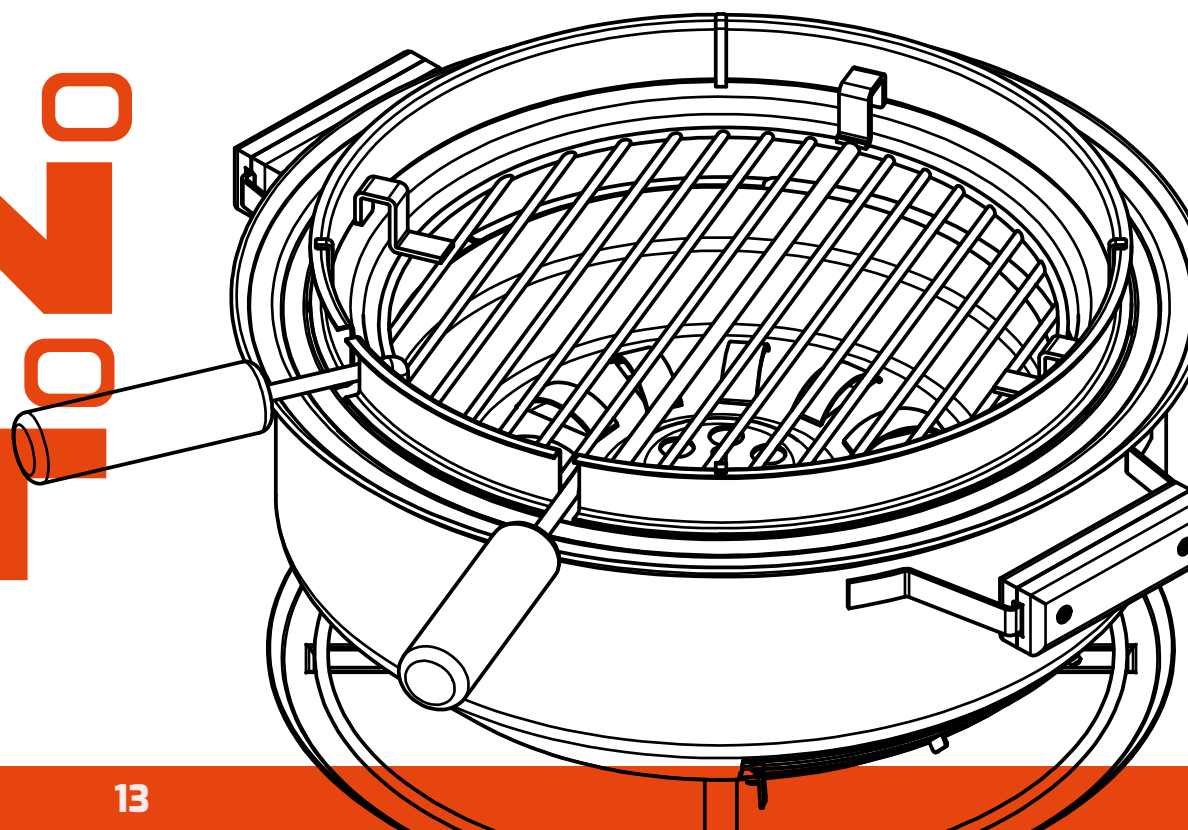
Advertencia importante: Nunca eches agua directamente sobre el carbón encendido. Las cenizas o el vapor de agua resultante podrían provocarte quemaduras. Para apagar el carbón restante:

1. Llena un tazón metálico o cerámico con agua.
2. Con unas tenazas de acero inoxidable, toma los carbones sobrantes uno por uno, y sumérgelos en el tazón con agua para apagarlos por completo.
3. Puedes secar estos carbones al sol y reusarlos en tu próxima parrillada.
4. Espera a que tu parrilla esté completamente fría antes de moverla o guardarla.

Limpieza de Firox R1 y R3

1. Antes de limpiar, espera a que tu parrilla se enfríe por completo y vacía las cenizas.
2. Prepara una solución de agua tibia con unas gotas de jabón para platos. Con una esponja o paño de microfibra empapado en la mezcla, limpia todas las superficies; luego enjuaga con otro paño húmedo y seca bien.
3. Si la rejilla tiene alimentos carbonizados, sumérgela durante 15 min en agua caliente jabonosa, frota con una esponja de cocina o una bola de papel aluminio, enjuaga con agua limpia y seca.
4. Para grasa quemada, aplica vinagre blanco, una pasta fina de Bar Keepers Friend®, The Pink Stuff® o un producto similar apto para acero inoxidable. Déjalo actuar por 5 min o lo que indique el fabricante. Frota con una esponja de cocina; para casos extremos, usa una lija de agua grano 600 o esponja de espiral metálica. Enjuaga y seca bien.

BUILT TO
BURN
MADE TO
LAST





COMPONENTES PRINCIPALES

Todos los componentes de Firox R1 y R3 están fabricados en acero inoxidable de la serie 300, lo que contribuye a su excepcional desempeño, resistencia a altas temperaturas, durabilidad, eficiencia energética y, por supuesto, seguridad.

1. PLATO PROTECTOR

Protege la superficie de apoyo contra el calor, las grasas, las cenizas, los aceites o los carbones encendidos. Siempre colócalo debajo de tu parrilla.

2. CUERPO PRINCIPAL

Fabricado en doble capa de acero inoxidable con aislamiento cerámico, que reduce el consumo de carbón, la radiación de calor y el riesgo de quemaduras. Cuenta con entradas de aire inferiores (A), regulables en el caso de Firox R3; asas de madera (B); un anillo superior (C), que funciona como deflector de aire; y pestañas de soporte (D), para el uso de recipientes grandes, como un wok, sin bloquear el flujo del aire.

3. CAJA DE CARBÓN

Su innovador diseño “flotante” mejora el flujo de aire.

Sus pestañas metálicas internas evitan que la ceniza bloquee el flujo del aire.

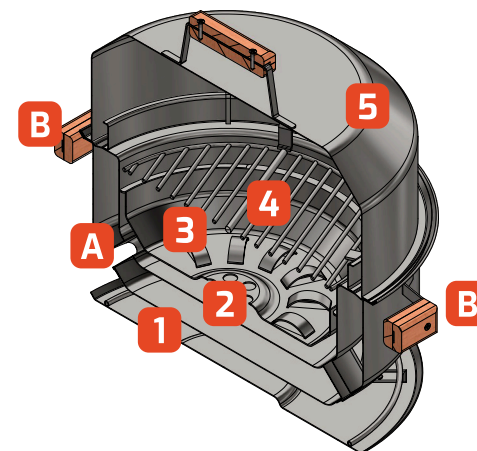
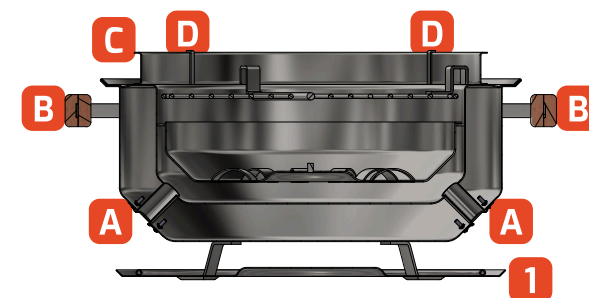
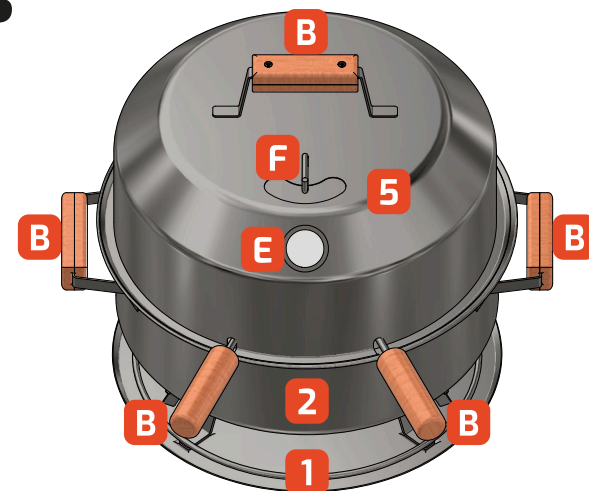
4. REJILLA REVERSIBLE

Ofrece dos posiciones para regular la temperatura de cocción y el flujo del aire:

1. Posición baja. Proporciona mayor calor, sobre todo cuando ya queda carbón.
2. Posición alta: Para mejorar el flujo del aire.

5. CAMPANA TÉRMICA

Transforma tu parrilla en un horno compacto: el termómetro analógico (E) y la válvula de salida de aire regulable (F) crean una circulación de calor envolvente y estable, que permite cocinar a fuego indirecto, ideal para hornear o ahumar y, al mismo tiempo, disminuir el consumo de carbón en cocciones prolongadas.



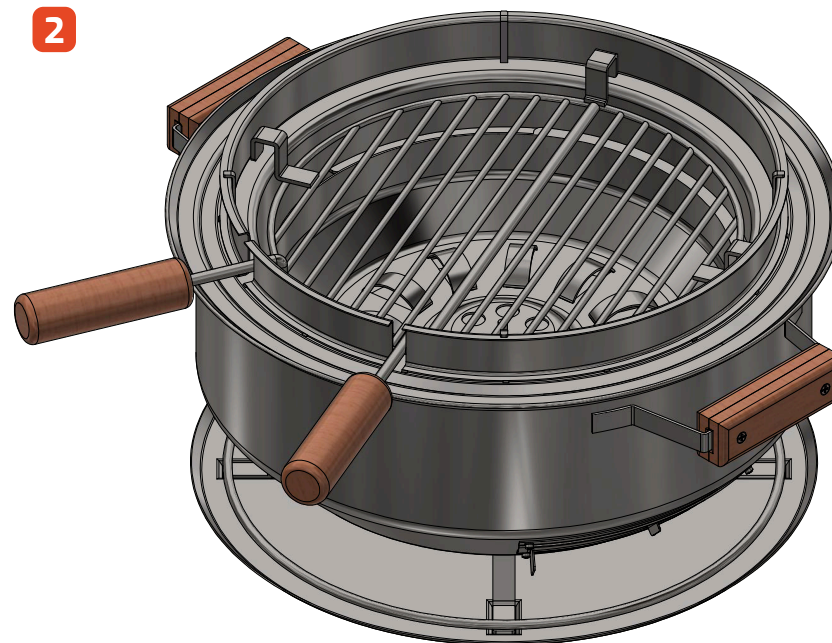
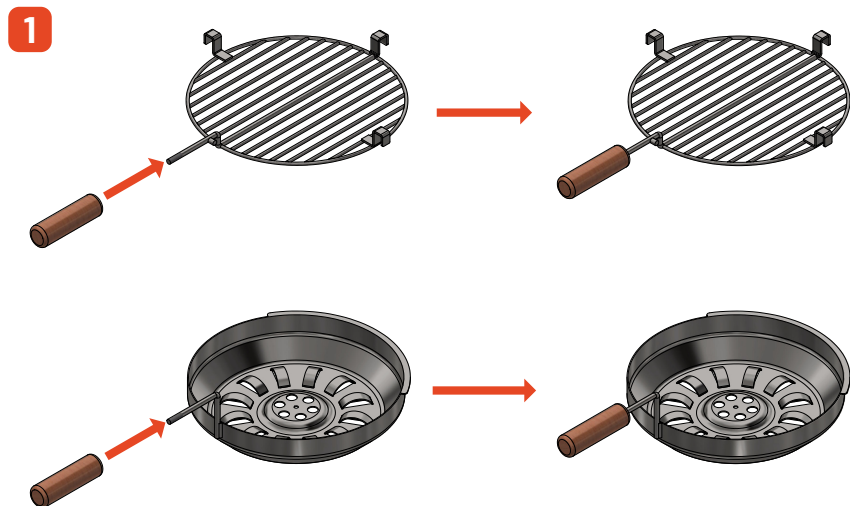
ENSAMBLE DE FIROX R1 Y R3

Firox R1 y R3 ya vienen armadas dentro de sus cajas.

En algunos mercados, es necesario que completes el ensamble siguiendo estas instrucciones:

1. Saca los componentes de tu parrilla de su embalaje.
2. Enrosca los mangos de madera de la caja de carbón y de la rejilla reversible.

Coloca tu parilla sobre su plato protector en una superficie adecuada, y estás listo para encender el carbón y cocinar.



ALGUNAS COSAS QUE TE SERVIRÁN



Carbón vegetal



Mechero o fósforos



Tenazas
Espátula



Alcohol etílico
de 90-96 ° GL



Termómetro de carne



Guantes
resistentes al calor



Bolitas de algodón
Papel toalla



Cuchillos de cocina
Tablas de corte



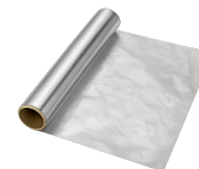
Bandejas y tazones
De acero inoxidable



Aceite vegetal
Sal parrillera
Especias



Brocha para parrilla



Papel aluminio

VERIFICA TU CARBÓN VEGETAL

Conoce tu carbón

Todos los carbones se producen de diferentes especies de árboles, por lo que el desempeño de cada marca será distinto. Algunos serán mejor para ahumar; otros, para encender. Algunos generarán más calor, y otros quemarán por más tiempo.

1. **Asegúrate de que tu carbón esté completamente seco.** Si está húmedo, podría dificultar el encendido y afectar el rendimiento. Si tienes dudas, coloca el carbón en una bandeja al sol durante dos horas para que se seque antes de usarlo.
2. **Verifica que tu carbón esté bien fabricado. Si al observarlo tiene un tono café, en lugar de negro intenso,** significa que contiene restos de leña sin transformar en carbón, lo que **generará exceso de humo.** En ese caso, es mejor utilizar otra bolsa o marca de carbón; a menos que busques un carbón que te sirva para ahumar.
3. Algunas briquetas contienen aditivos o aglutinantes que pueden producir humo. Si usas briquetas, prefiere aquellas hechas con aglutinantes naturales y sin aditivos.
4. Puedes usar tu propio carbón hecho en casa, si tienes acceso a este; o reusar el restante de cocciones anteriores (consulta el proceso de apagado en la página 23).

¿Cuánto carbón vegetal usar?

La cantidad ideal de carbón depende de la técnica de cocción que vayas a utilizar y del tiempo estimado de cocción. Si necesitas agregar o retirar carbón, consulta las secciones “Agregar carbón vegetal” y “Quitar carbón vegetal” en la página 21.

Recordatorios de seguridad

1. Usa tu parrilla únicamente en exteriores, en espacios amplios y bien ventilados.
2. Coloca tu parrilla sobre su plato protector, en una superficie robusta, nivelada y estable, como acero inoxidable, piedra, concreto o madera maciza.
3. Mantén alejados plásticos y materiales inflamables.
4. Supervisa siempre a niños y mascotas mientras la parrilla esté encendida. Nunca dejes tu parrilla sin atención.
5. Permanecer atento es parte de la magia del fuego.

¿CUÁNTO CARBÓN NECESITAS?

Tipo de cocción	Llenar caja de carbón
Carnes rojas y pollo a fuego directo	110–120 % (ligeramente por encima del borde de la caja de carbón)
Salchichas a fuego directo	40–60 %
Chorizos a fuego directo	60–90 %
Hamburguesas a fuego directo	60–90 %
Pescado a fuego directo	30–60 %
Mariscos a fuego directo	30–60 %
Frutas a fuego directo	30–60 %
Verduras a fuego directo	30–60 %
Ahumado en general	10–30 %
Horneado en general	10–30 %
Hervir agua y hacer sopa	60–100 %

Notas

1. Los valores indicados son orientativos. Ajusta aproximadamente $\pm 10\%$ según la técnica de cocción, la cantidad de alimento y tu experiencia.
2. Un porcentaje más alto implica mayor calor y una mayor duración de las brasas. Un porcentaje más bajo proporciona un calor más suave y más fácil de controlar.
3. Si notas que falta o sobra temperatura durante la cocción, agrega o retira carbón siguiendo el procedimiento descrito en la página 21.

ENCENDIDO DE FIROX R1 Y R3

El método de encendido de Firox R1 y R3 es fácil, rápido y seguro. No necesitas chimenea, soplar ni líquidos de encendido.

Sigue estos pasos para encender tu carbón con total facilidad:

1. Coloca la cantidad de carbón vegetal que utilizarás dentro de la caja de carbón.
2. Forma un montículo de carbón vegetal, en forma de pirámide, en el centro de la caja de carbón.
3. Consigue dos pelotitas de algodón o, en su defecto, dobla lo más posible una hoja de papel toalla o tres servilletas.
4. Empapa las pelotitas de algodón o el papel doblado con alcohol de 90-96 ° GL.
5. Coloca las pelotitas de algodón o el papel empapado en alcohol debajo del montículo de carbón, y enciéndelo con un mechero de cocina o un fósforo largo.
6. En el caso de Firox R3, asegúrate de que las entradas de aire inferiores estén abiertas al máximo.
7. Espera entre 15 y 20 minutos, o hasta que el carbón esté completamente encendido.



Agregar carbón vegetal

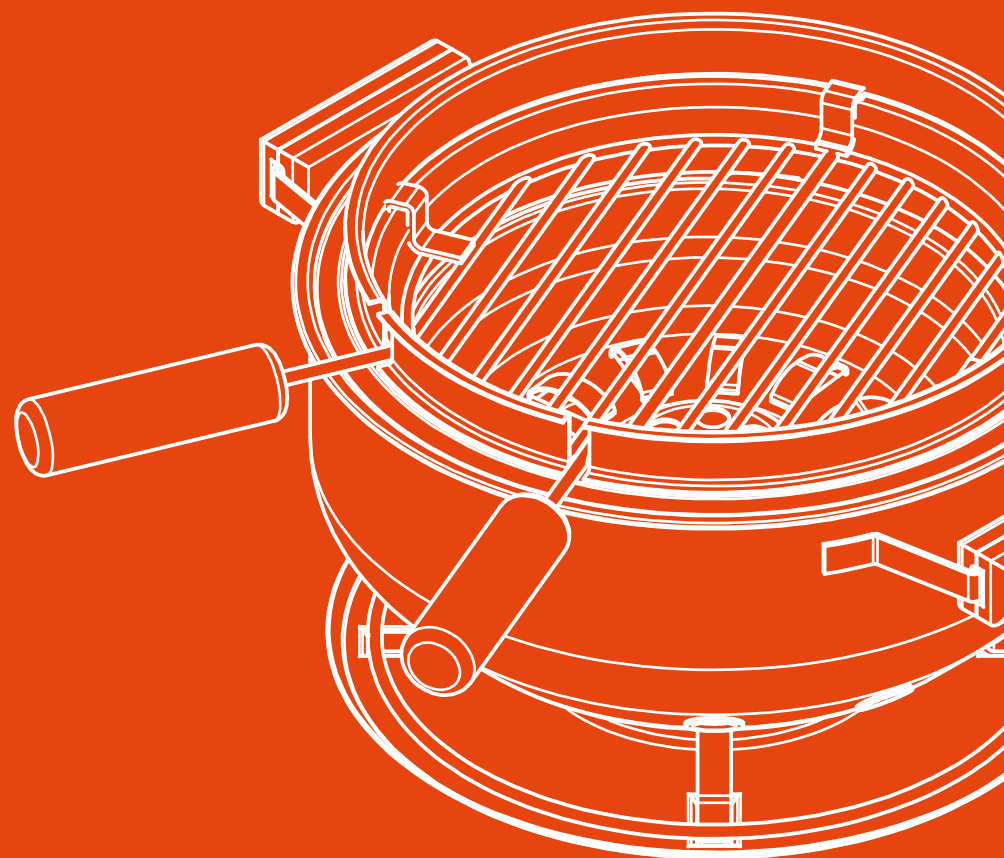
Si durante la cocción necesitas más carbón vegetal, sigue estos pasos:

1. Retira los alimentos de la rejilla, y colócalos en un plato o bandeja.
2. Agarra la rejilla por su mango de madera, y levántala con cuidado.
3. Agrega la cantidad de carbón vegetal que consideres necesaria.
4. Vuelve a colocar la rejilla en su lugar.

Quitar carbón vegetal

Si durante la cocción necesitas reducir la cantidad de carbón vegetal, sigue estos pasos:

1. Retira los alimentos de la rejilla, y colócalos en un plato o bandeja.
2. Sujeta la rejilla por su mango de madera, y levántala con cuidado.
3. Retira el carbón necesario con unas tenazas de acero inoxidable, y sumérgelo en un recipiente metálico o cerámico con agua para apagarlo.
4. Deja secar el carbón apagado al sol para poder reutilizarlo. Asegúrate de que esté completamente seco antes de reusarlo.

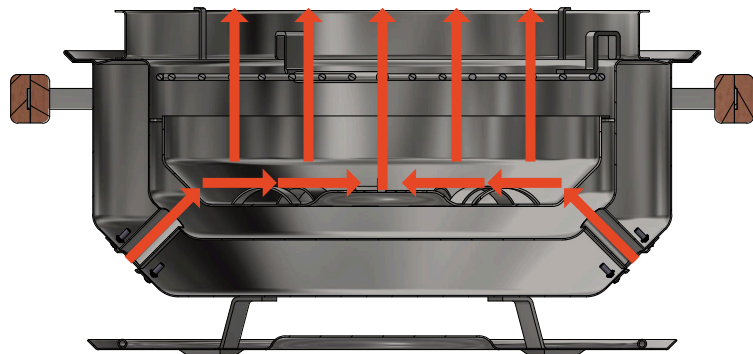


CONTROL DE AIRE Y TEMPERATURA

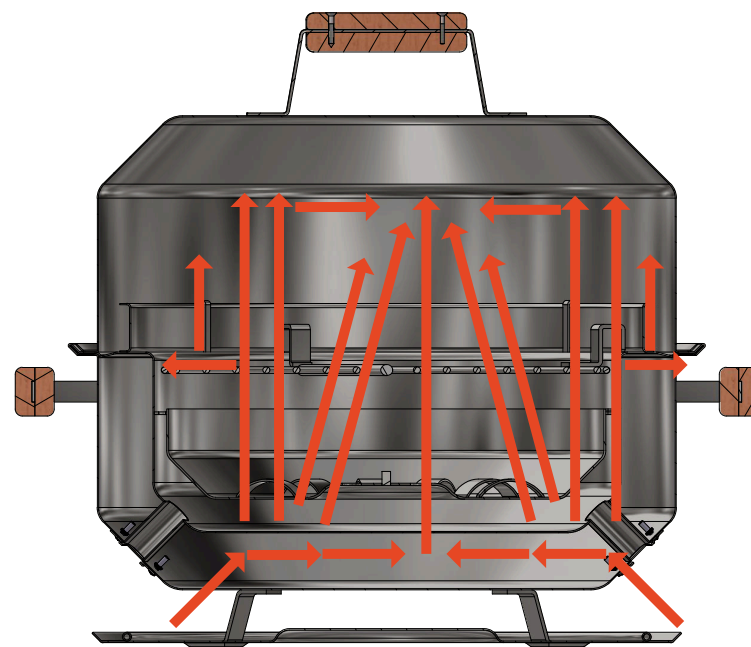
¿De qué depende la temperatura de cocción?

La temperatura de cocción depende de dos factores principales: la cantidad de carbón vegetal y el flujo de aire a través de la cámara de combustión. Al colocar la campana térmica, se genera un efecto horno que permite un mayor control de la temperatura de cocción, ideal para preparar alimentos horneados o ahumados.

1. La cantidad de carbón se controla agregando o retirando carbón, según los pasos descritos en la página 21.
2. El flujo de aire se regula mediante las entradas de aire inferiores, en el caso de Firox R3, y la salida de aire regulable en la campana térmica:
 - a. Más flujo de aire producirá una mayor temperatura de cocción.
 - b. Menos flujo de aire producirá una menor temperatura de cocción.



**Flujo de aire
sin campana térmica**



**Flujo de aire
con campana térmica**

APAGADO DE FIROX R1 Y R3

Advertencia: Nunca viertas agua directamente sobre el carbón encendido. Esto puede generar cenizas volantes y vapores que pueden provocarte lesiones.

Al terminar de cocinar, tienes dos opciones:

1. Esperar a que el carbón restante se consuma por completo
2. Apagar el carbón restante para acelerar el enfriamiento de tu parrilla

¿Cómo apagar el carbón restante?

1. Llena un tazón metálico o cerámico con agua.
2. Con unas tenazas de acero inoxidable, toma los carbones sobrantes uno por uno y sumérgelos en el tazón con agua hasta que se apaguen por completo.
3. Consejo práctico: Puedes dejar secar los carbones apagados al sol y reutilizarlos en tu próxima parrillada. Asegúrate de que esté completamente seco antes de reusarlo.



LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de comenzar

1. Deja que la parrilla se enfríe por completo.
2. Si cocinas algo excesivamente grasoso, límpiala el mismo día, para evitar que la grasa se pegue en exceso.
3. Retira y desecha las cenizas (pueden usarse como abono).
4. No uses químicos que puedan dañar la capa pasiva del acero inoxidable; consulta la información del fabricante.

Limpieza normal

1. Prepara una mezcla de agua tibia con unas gotas de jabón para platos.
2. Remoja una esponja de cocina o paño de microfibra en la solución jabonosa y pásala por las superficies de la parrilla.
3. Enjuaga con un paño de microfibra humedecido con agua limpia, y seca bien.

Rejilla

1. Si con la limpieza normal quedan alimentos carbonizados, remoja la rejilla en agua caliente jabonosa por 15 minutos.
2. Frota con una esponja de cocina o una bola de papel aluminio. Enjuaga con agua limpia, y seca bien.

Limpieza profunda

1. Para grasa quemada excesivamente pegada, aplica vinagre blanco, una pasta fina de Bar Keepers Friend®, The Pink Stuff® o un producto similar compatible con acero inoxidable. Deja actuar por 5 minutos o lo que indique el fabricante.
2. Frota con una esponja de cocina; para casos extremos, usa una lija de agua grano 600 o esponja de espiral metálica.
3. Enjuaga con un paño humedecido con agua limpia, y seca bien.

Secado y almacenaje

1. Deja el cuerpo principal ventilándose por varias horas, ya que el aislamiento cerámico puede retener humedad.
2. Si no usarás la parrilla por tiempo prolongado, guárdala en un lugar interior y seco; esto es vital en zonas costeras para evitar corrosión.

Con estos pasos, mantendrás tu Firox impecable y lista para el próximo asado.



*Firox R1 y R3 son increíblemente versátiles.
Te permiten asar, ahumar, hornear, rostizar, hervir, freír y mucho más.*

Con distintos accesorios, algunos que probablemente ya tienes en casa y otros que puedes adquirir por separado, podrás sellar y ahumar carnes, hervir agua, freír huevos, rostizar un pollo, hornear una pizza, y realizar muchas otras preparaciones.

*Con Firox, dominarás el arte del asado.
Experimenta, diviértete y deja que el fuego te inspire.*

COCINAR A FUEGO DIRECTO

El fuego directo concentra el calor justo debajo de los alimentos y permite asar, freír, saltear, hervir y rostizar. Es perfecto para filetes, hamburguesas, huevos fritos, vegetales, sopas y pollo rostizado, entre otros.

Instrucciones

1. Enciende el carbón vegetal y espera 15-20 min a que prenda por completo o alcance el grado deseado.
2. Con unas tenazas de acero inoxidable, distribuye el carbón de forma uniforme o en dos zonas, si necesitas distintas temperaturas.
3. *Para asar:* usa la posición alta de la rejilla para mejorar el flujo de aire. Coloca los alimentos sobre la rejilla y gíralos cada 2-5 min para evitar que se quemen. Cuando quede poco carbón, baja la rejilla para aprovechar el calor remanente. Para vegetales u otros alimentos pequeños, usa una cesta de acero inoxidable (se vende por separado), para evitar que estos caigan entre los espacios de la rejilla.
4. *Para freír y saltear:* coloca tu sartén, wok u otro recipiente sobre la rejilla en la posición baja para mayor estabilidad. Si prefieres un fuego menos intenso, utiliza la posición alta.
5. *Para hervir:* Sitúa tu olla o recipiente similar en la posición baja de la rejilla para dar mayor soporte. Si prefieres una cocción menos intensa, utiliza la posición alta.
6. *Para rostizar:* Coloca el anillo extensor para la campana térmica (se vende por separado). Monta el alimento a rostizar en un gancho para rostizado (se vende por separado) y posteriormente en los orificios del anillo extensor. Gira el alimento cada 2-5 minutos para lograr una cocción pareja y evitar que se queme.
7. Cuando los alimentos estén listos, retíralos con cuidado, usando guantes o tenazas.



COCINAR A FUEGO INDIRECTO

Con la campana térmica, tu Firox R1 o R3 se convierte en un compacto horno, que cocina con un calor indirecto y envolvente. Ideal para impregnar la comida de deliciosos aromas a carbón y maderas (opcional).

Instrucciones

1. Estima la cantidad de carbón que necesitarás, según lo que desees cocinar y la temperatura que quieras lograr.
Normalmente para hornear o ahumar, basta con llenar la caja de carbón entre un 10 % y un 30 % de su capacidad.
2. Enciende el carbón vegetal. Espera 5-10 minutos a que este encienda parcialmente, y coloca la campana térmica. Regula el flujo de aire hasta alcanzar la temperatura requerida (o una lo más cercana posible).
3. Distribuye el carbón de forma uniforme o en dos zonas, según tu receta y técnica.
4. Para carnes muy grasosas, coloca una bandeja recoge-grasa (se vende por separado) dentro de la caja de carbón, por debajo de la pieza a cocinar.
5. Coloca la rejilla en la posición alta, para minimizar el calor directo que llega por debajo a los alimentos y evitar que estos se quemen.
6. (Opcional) Añade astillas de madera dura remojadas al menos 30 min en agua para dar un toque ahumado.
7. Coloca los alimentos en una bandeja, recipiente, piedra para hornear o directamente sobre la parrilla, según lo requiera tu receta.
8. Mantén la temperatura en el rango deseado, ajustando el flujo de aire con la válvula de salida de la campana térmica. Si es necesario, añade o retira carbón vegetal con precaución.
9. Cuando los alimentos estén listos, retíralos con cuidado, usando guantes o tenazas.



PREGUNTAS FRECUENTES

Si tienes alguna duda que no se encuentra en esta sección, contáctanos a soporte@firox.com, por redes sociales o WhatsApp.

1. ¿Qué hace a Firox R1 y R3 diferentes de otras parrillas?

Firox R1 y R3 son parrillas de alto rendimiento, eficientes y seguras. Maximizan la retención de calor, reducen el consumo de carbón y ofrecen un nivel superior de seguridad sin comprometer el rendimiento. Son compactas, portátiles y versátiles, diseñadas para durar muchos años, a diferencia de las parrillas tradicionales. En Firox no fabricamos productos desechables.

2. ¿Qué tipo de combustible utilizan Firox R1 y R3?

Utilizan carbón vegetal de forma eficiente, requiriendo menos cantidad que las parrillas convencionales. Puedes agregar trozos de madera para aportar un toque ahumado. En situaciones excepcionales, puedes usar leña seca, aunque debes saber que generará humo. Para obtener el mejor desempeño, recomendamos usar carbón vegetal completamente seco de alta calidad.

3. ¿Es necesario utilizar una chimenea o líquido de encendido?

No. Gracias a su sistema de encendido rápido, puedes encender el carbón fácilmente sin necesidad de accesorios ni líquido de encendido. Solo necesitas dos pelotitas de algodón, una hoja de papel toalla o tres servilletas; alcohol de 90-96° GL; y un mechero de cocina o un fósforo largo.

4. ¿Cuánto tiempo tarda en calentarse?

Firox R1 y R3 están listas para cocinar en 15 a 20 minutos, un tiempo considerablemente menor al de las parrillas de carbón tradicionales. Para sellar carne, asegúrate de esperar hasta que el carbón esté completamente encendido.

5. ¿Se pueden utilizar para ahumar alimentos?

Sí. Su diseño permite ajustar la ventilación y añadir trozos de madera para dar un toque ahumado.

6. ¿Cómo se regula la temperatura?

La temperatura se controla cambiando la posición de la rejilla reversible (alta o baja), regulando la válvula de salida de aire en la campana térmica o ajustando las entradas de aire inferiores (solo en Firox R3). Además, las paredes aisladas ayudan a mantener una temperatura estable durante todo el proceso de cocción.

7. ¿Son seguras para usarse sobre cualquier superficie?

No. Recomendamos utilizar Firox sobre superficies planas, resistentes y estables, como acero inoxidable, piedra, concreto o madera maciza. No debe usarse sobre superficies plásticas u otros materiales que puedan derretirse o dañarse por el calor. Utiliza siempre el plato protector.

8. ¿Cómo se limpia Firox R1 y R3?

Para la limpieza normal, basta con una esponja, agua tibia y jabón para platos. Para más detalles, consulta la sección "Limpieza de Firox R1 y R3" en la página 24. Nunca limpies tu parrilla mientras esté caliente.

9. ¿Son Firox R1 y R3 parrillas portátiles?

Sí. Su diseño compacto y robusto las hace fáciles de transportar y perfectas para paseos, campamentos o reuniones al aire libre.

10. ¿Cuánto tiempo de garantía tienen Firox R1 y R3? ¿Cuánto se espera que duren?

Ofrecemos una garantía voluntaria de fábrica de 5 años para usuarios residenciales y de 1 año para usuarios comerciales, cubriendo defectos de fabricación o materiales, según los términos expresados en la sección “Garantía de Firox R1 y R3” en la página 7.

Firox R1 y R3 están diseñadas para durar. Con un uso y mantenimiento adecuados, la mayoría de usuarios disfrutarán de su parrilla durante 10, 15 o incluso 20 años sin necesidad de reparaciones o repuestos. Y, si en algún momento los necesitas, ofrecemos piezas a precios accesibles para que sigas cocinando sin interrupciones.

11. ¿Existen otras parrillas Firox?

Sí. También ofrecemos el hornos ahumadores para quienes prefieren asar carnes “colgadas” con mínimo esfuerzo. Próximamente, lanzaremos nuevos modelos.

12. ¿Qué accesorios están disponibles para Firox R1 y R3?

Tenemos disponibles, o en próximos lanzamientos, bandejas para hornear y ahumar, cestas para vegetales y alimentos pequeños, ollas, piedras para hornear pizza, rostizadores, soportes para pollo a la cerveza, pinchos y más.

13. ¿Dónde puedo comprar repuestos y accesorios?

Puedes adquirir repuestos y accesorios en nuestro sitio web o a través de distribuidores autorizados. Si no encuentras lo que buscas, contáctanos a soporte@firox.com, en redes sociales o por WhatsApp, y con gusto te ayudaremos.

14. ¿Dónde se diseña y fabrica Firox?

Firox se diseñó de manera conjunta en Estados Unidos y El Salvador; y está patentada en Estados Unidos. Actualmente, se fabrica en nuestra planta en El Salvador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema 1: Firox R1 o R3 no enciende o tarda mucho en prender

Posibles causas:

- a. El carbón está húmedo.
- b. No se está utilizando el método de encendido correcto, o se está ejecutando de forma incorrecta.
- c. Las entradas de aire están cerradas u obstruidas.

Soluciones:

- a. Seca el carbón vegetal durante una hora al sol o usa otro carbón.
- b. Revisa la sección "Encendido de Firox R1 y R3" en la página 20 o consulta nuestros videos en redes sociales.
- c. Verifica que las entradas de aire estén abiertas.

Problema 2: La temperatura no sube lo suficiente

Posibles causas:

- a. Flujo de aire insuficiente.
- b. Cantidad insuficiente de carbón vegetal o de baja calidad.
- c. El carbón no está completamente encendido.
- d. Acumulación excesiva de ceniza en el quemador de carbón.

Soluciones:

- a. Aumenta el flujo de aire abriendo las entradas de aire (en Firox R3) y la válvula de salida de la campana térmica.
- b. Agrega más carbón vegetal al quemador, o prueba utilizando una marca de carbón de mejor calidad.
- c. Espera a que el carbón esté completamente encendido antes de comenzar a cocinar.
- d. Retira las cenizas acumuladas del quemador de carbón antes de continuar cocinando.

Problema 3: La temperatura es demasiado alta y difícil de controlar

Posibles causas:

- a. Exceso de carbón encendido.
- b. Flujo de aire excesivo.
- c. Vientos fuertes que aumentan la tasa de combustión.

Soluciones:

- a. Retira parte del carbón del quemador con unas tenazas de acero inoxidable. Asegúrate de apagarlo sumergiéndolo en un recipiente de acero inoxidable o cerámico con agua.
- b. Reduce el flujo de aire.
- c. Coloca tu parrilla en una zona más protegida del viento.

Problema 4: Se genera demasiado humo al encender el carbón vegetal

Posibles causas:

- a. El carbón vegetal está húmedo.
- b. El carbón está mal carbonizado (contiene partes de leña sin transformar por completo).
- c. El carbón contiene aditivos químicos.

Soluciones:

- a. Seca el carbón al sol durante al menos una hora o utiliza otra marca de carbón vegetal.
- b. Cambia a una marca de carbón que no presente zonas cafés, señal de leña mal quemada.
- c. Utiliza carbón natural o briquetas sin aditivos químicos.

Problema 5: Firox R1 o R3 no retiene bien el calor al usar la campana térmica.

Posibles causas:

- a. La campana térmica no está bien colocada, permitiendo la fuga de calor.
- b. Se está abriendo la campana térmica con demasiada frecuencia.

Soluciones:

- a. Asegúrate de que la campana térmica esté correctamente colocada.
- b. Evita abrir la campana térmica innecesariamente para mantener la temperatura estable.

Problema 6: Se forman llamas altas que queman los alimentos**Posibles causas:**

- a. Estás cocinando alimentos muy grasosos que gotean sobre el carbón encendido.

Soluciones:

- a. Coloca la campana térmica para restringir el flujo de aire y sofocar las llamas.
- b. Distribuye el carbón para crear una zona de fuego indirecto y coloca el alimento sobre esa área.
- c. Coloca una bandeja recoge-grasa dentro de la caja de carbón para recoger la grasa y evitar que caiga sobre el carbón.

Problema 7: El acero inoxidable se ve opaco, con manchas u oxidado**Posibles causas:**

- a. La decoloración del acero inoxidable expuesto a calor extremo es un fenómeno natural, especialmente en el quemador y en la pared interna.
- b. Acumulación de grasa o residuos carbonizados en la superficie.
- c. Oxidación por exposición prolongada a humedad en zonas cercanas a cuerpos de agua salada.

Soluciones:

- a. Consulta la sección "Limpieza de Firox R1 y R3" en la página 24.
- b. Evita dejar la parrilla a la intemperie, especialmente en zonas cercanas a cuerpos de agua salada. Guarda tu Firox bajo techo siempre que sea posible.

¿Aún tienes problemas con tu Firox R1 o R3?

Si tu inconveniente no está en esta lista, contáctanos a soporte@firox.com, por redes sociales o WhatsApp.

¡Estamos para ayudarte!

FIROX

Built to Burn.
Made to Last.