



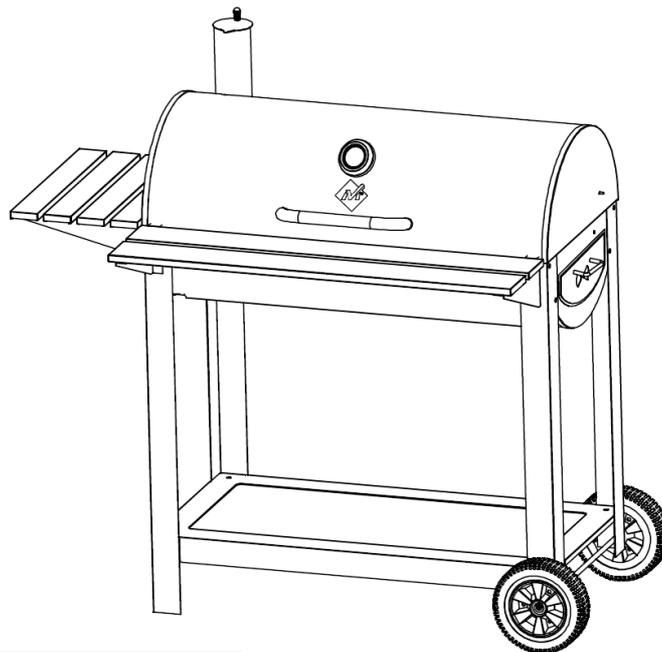
Member's Mark®

Asador de Carbón

Manual de Uso

Instrucciones de ensamblaje y operación

Modelo # CG2036003-MM



**ANTES DE USAR EL PRODUCTO LEA EL
INSTRUCTIVO Y CONSERVELO PARA FUTURAS
REFERENCIAS**

HECHO EN CHINA
IMPORTADO POR:

Comercializadora México Americana, S. de R. L. de C.V.,
Av. Nextengo No. 78, Col. Santa Cruz Acayucan,
Azcapotzalco, Ciudad de México,
México, C.P. 02770
R.F.C. CMA 9109119L0
Tel.: 5899-1200 ext. 31616

Herramientas requeridas para el ensamblaje: (No incluidas) Pinzas, desarmador plano y de cruz, llave ajustable)

Guarde este manual para futuras referencias.



CUIDADO



- Solamente utilice este asador en una superficie dura, nivelada, no combustible y estable (concreto, suelo, etc.) capaz de soportar el peso del asador. Nunca utilice el asador en una superficie flamable tal como la madera.
- No utilice el asador sin que la bandeja de ceniza para carbón esté en su lugar. No intente remover la bandeja de ceniza para carbón mientras que el carbón esté caliente.
- Cuando el asador esté en uso, mantenga una distancia de 91,44 cm entre el asador caliente y cualquier material flamable, tal como arbustos, árboles, decks de leña, rejas de leña.
- Únicamente utilice el asador al aire libre. Jamás opere el asador al interior o en espacios cerrados.
- Exclusivamente para uso doméstico. No utilice el asador para otro propósito para el cual no se haya diseñado.
- Le recomendamos utilizar el encendedor de carbón de chimenea para evitar los riesgos asociados con el uso de líquido flamable. Si decide utilizar líquido flamable, sólo use líquido flamable que esté aprobado para encender carbón. Cuidadosamente lea las advertencias e instrucciones del proveedor sobre cómo utilizar el líquido flamable para carbón antes de utilizar el producto. Almacene el líquido flamable para carbón lejos del asador.
- En las ocasiones en que utilice líquido flamable, deje que el carbón se queme con la cubierta abierta hasta que las brazas estén cubiertas con una capa ligera de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el líquido flamable termine de quemar. No hacer lo anterior, puede causar que gases del líquido flamable se mantengan al interior del asador y provoquen un flamazo o explosión al abrir la cubierta.
- Nunca utilice carbón que ha sido tratado con líquido flamable. Use exclusivamente carbón ordinario de alta calidad o una mezcla de carbón/leña.
- No utilice gasolina, kerosena o alcohol para encender al carbón. Utilizar cualquiera de estos productos o similares puede provocar una explosión, posiblemente causando lesiones físicas graves.
- Nunca utilice líquido flamable en carbón caliente o incluso tibio ya que pueden ocurrir flamazos provocando graves quemaduras.
- Coloque al asador en un área en la que ni niños o mascotas puedan tener contacto con la unidad. Siempre supervise al asador cuando lo esté utilizando.
- Siempre esté atento al asador cuando lo utilice.
- Cuando agregue carbón y/o leña, sea extremadamente cuidadoso y siga las indicaciones de la sección "Cómo Añadir Carbón/Leña al Cocinar".
- No guarde al asador cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases o en donde vapores inflamables puedan estar presentes.
- No almacene líquido para encender u otros materiales o líquidos inflamables debajo del asador.
- Tenga cuidado al ajustar la altura de la parrilla de carbón, utilice guantes de orno. La palanca estará muy caliente al momento de utilizarse.
- Nunca suba o baje el depósito de carbón cuando este ahumando dado que se puede derramar agua caliente sobre los carbones generando una explosión de vapor y carbón.

Al utilizarse, el asador esta caliente. Para evitar quemaduras:

- NO intente mover al asador.
- Utilice guantes protectores o guantes para horno.
- NO toque superficies calientes del asador.
- NO porte ropa suelta o permita que su cabello entre en contacto con el asador.



CUIDADO



- Cuando esté asando, la grasa de la carne puede escurrirse al carbón y provocar un incendio de grasa. Si esto ocurre, cierre la cubierta para sofocar la flama. No utilice agua para extinguir fuegos de grasa.
- Tenga cuidado al abrir la cubierta, mantenga sus manos, cara y cuerpo a una distancia segura. Al entrar el carbón en contacto con el aire, se pueden generar flamazos.
- Nunca coloque más de 6 libras (2,7 kg) en las mesitas de frente o de lado. No se recargue sobre las mesitas de lado. Siempre asegúrese que las mesitas de lado estén bien apretadas.
- No deje el carbón y/o la leña sobre el asador, hacerlo reducirá considerablemente la vida del metal y el acabado del asador.
- Sea precavido mientras arma y opera su asador para evitar raspones y cortadas producidas por las esquinas filosas de las partes metálicas. Sea precavido al alcanzar debajo y dentro del asador.
- Cuando abra la cubierta, asegúrese que quede completamente abierta y asegurada para prevenir que se cierre de manera repentina.
- En clima ventoso, coloque el asador en una zona al descubierto pero protegida del viento.
- Cierre la cubierta para sofocar la flama.
- Nunca deje carbones y cenizas en el asador sin supervisión, antes de dejar el asador sin supervisión, cualquier resto de cenizas o carbones debe ser removido del asador. Utilice precaución para protegerse así mismo y su propiedad; de manera cuidadosa coloque los carbones y cenizas restantes en un contenedor de metal no combustible y saturelo completamente con agua. Los carbones deben permanecer sumergidos en el agua, en el contenedor metálico 24 horas antes de ser desechados.
- Los carbones extinguidos y las cenizas deben permanecer a una distancia segura de cualquier estructura o material combustible.
- Con una manguera para regar moje completamente la superficie debajo y alrededor del asador para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pudiera haber caído durante el proceso de cocinar o limpiar.
- Después de cada uso, limpie el asador a fondo y aplique una pequeña capa de aceite vegetal para prevenir la oxidación. Cubra el asador para protegerlo de oxidación excesiva.
- Utilice precaución al levantar o mover el asador para prevenir torceduras o lesiones en la espalda.
- Recomendamos que tenga a la mano un extinguidor de fuego. Refiérase a su autoridad local para determinar el tamaño y tipo apropiado de extinguidor de fuego.
- Almacene el asador fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No intente darle mantenimiento al asador fuera del mantenimiento normal que se explica en las secciones "Seguridad para después del uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiado" de este manual.
- Deseche de manera apropiada todo el material de embalaje.

Utilice precaución y sentido común cuando opere su asador,

No seguir las advertencias de seguridad y los lineamientos en este manual puede resultar en lesiones físicas y daño a la propiedad.

Guarde este manual para referencia futura.

Instrucciones de ensamblaje

Gracias por haber adquirido este asador

Lea todas las advertencias de seguridad y las instrucciones de ensamblaje cuidadosamente antes de armar u operar su asador.

Inspeccione contenido de la caja para asegurarse que todas las partes están incluidas y no están dañadas.

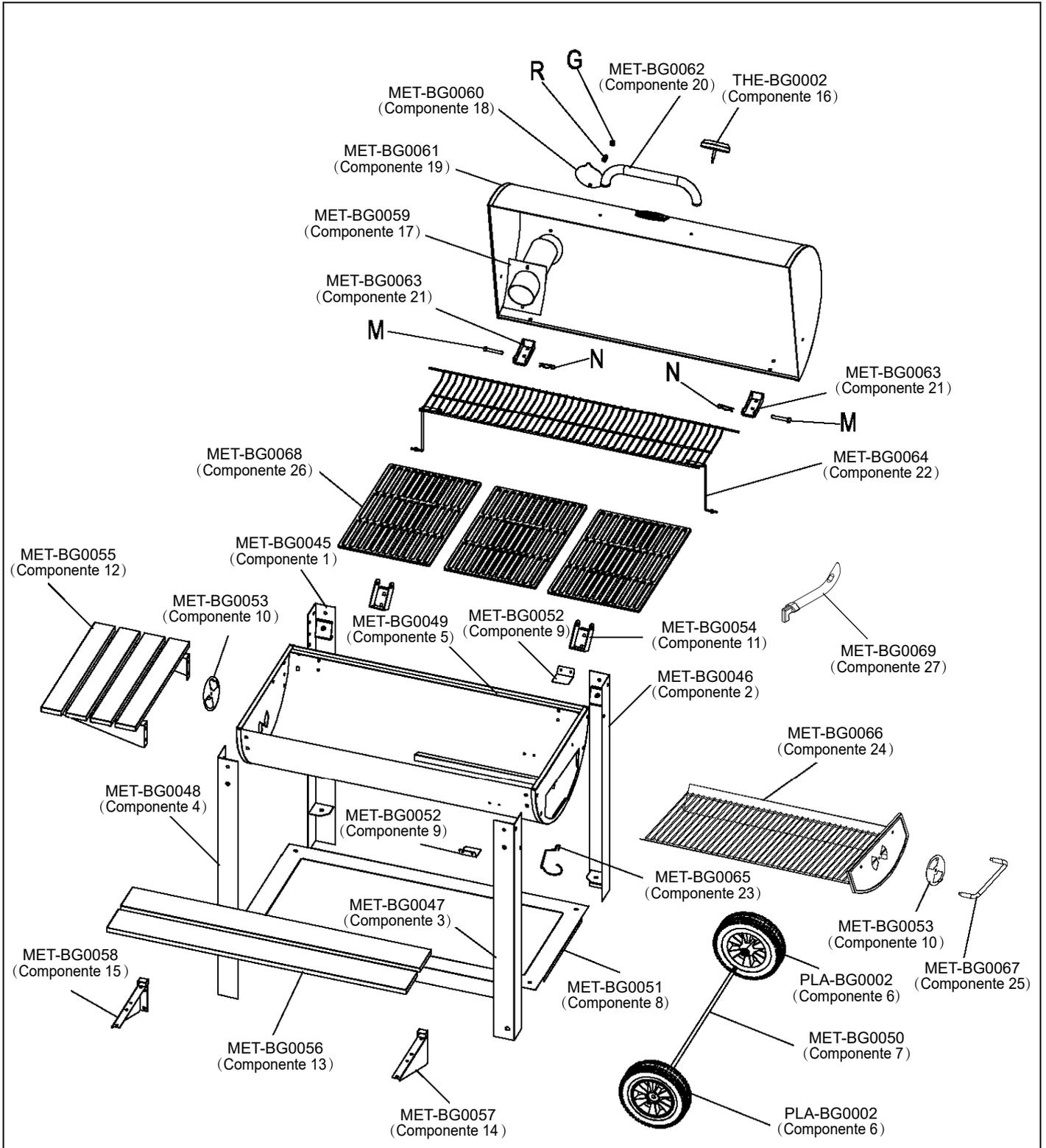
Recomendamos que dos personas armen este asador.

Las siguientes herramientas son requeridas para el ensamblaje y no están incluidas:

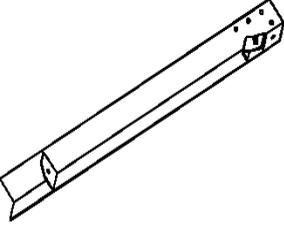
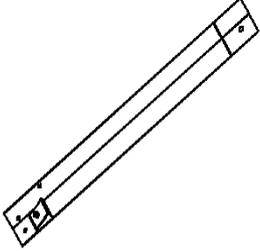
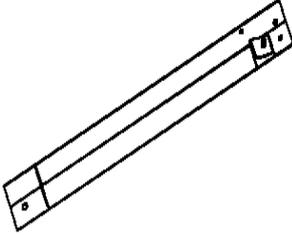
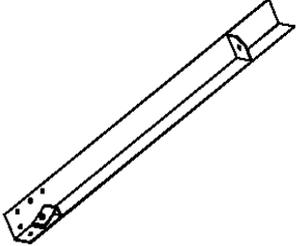
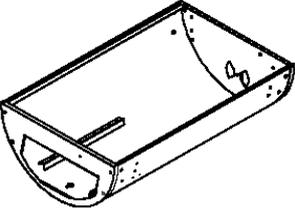
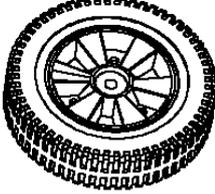
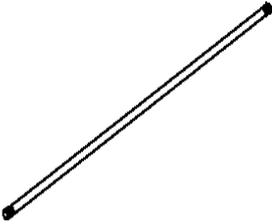
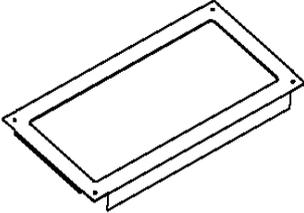
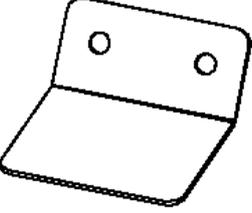
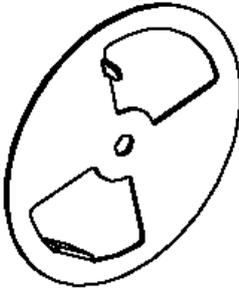
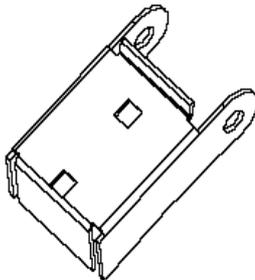
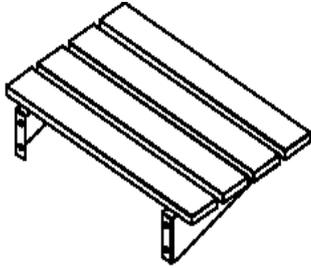
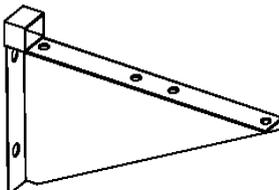
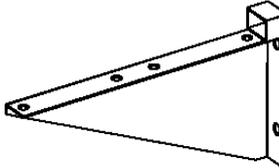
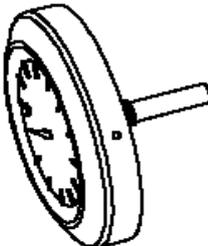
- Pinzas
- Desarmador Plano y Phillips
- Llave ajustable

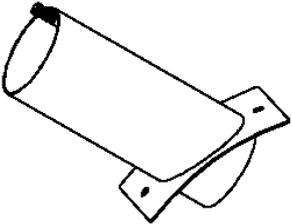
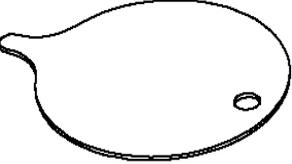
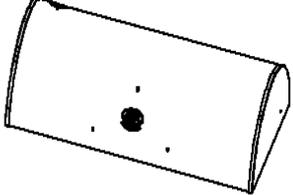
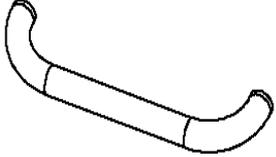
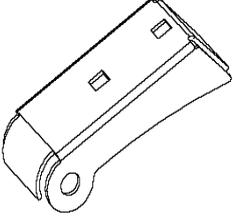
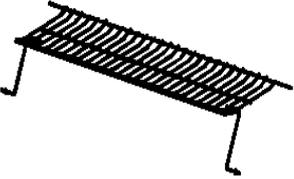
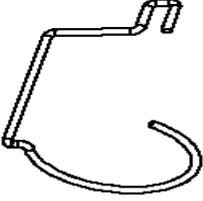
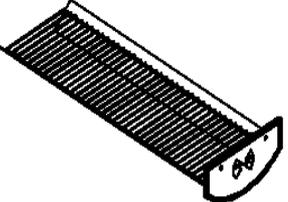
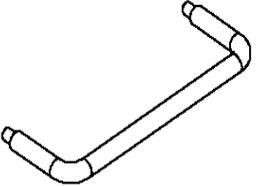
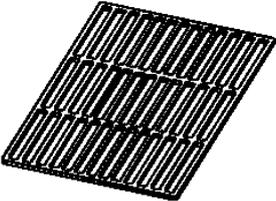
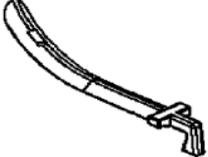
	<h1>CUIDADO</h1>	
<ul style="list-style-type: none">● Por favor, use guantes al armar la parrilla.		

Diagrama del Producto



Lista de Partes

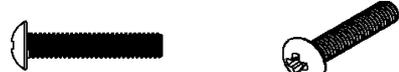
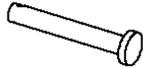
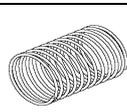
<p>1. Pata trasera izquierda Número de pieza : MET-BG0045</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>	<p>2. Pata trasera derecha Número de pieza : MET-BG0046</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>	<p>3. Pata delantera derecha Número de pieza : MET-BG0047</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>	<p>4. Pata delantera izquierda Número de pieza : MET-BG0048</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>
<p>5. Caja del asador Número de pieza : MET-BG0049</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>	<p>6. Rueda Número de pieza : PLA-BG0002</p>  <p style="text-align: center;">2 piezas</p>	<p>7. Eje Número de pieza : MET-BG0050</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>	<p>8. Parrilla inferior Número de pieza : MET-BG0051</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>
<p>9. Grapa de la parrilla de carbón Número de pieza : MET-BG0052</p>  <p style="text-align: center;">2 piezas</p>	<p>10. Ventila del aire Número de pieza : MET-BG0053</p>  <p style="text-align: center;">2 piezas</p>	<p>11. Bisagra baja Número de pieza : MET-BG0054</p>  <p style="text-align: center;">2 piezas</p>	<p>12. Repisa lateral Número de pieza : MET-BG0055</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>
<p>13. Pizarra de mesita lateral Número de pieza : MET-BG0056</p>  <p style="text-align: center;">2 piezas</p>	<p>14. Apoyo derecho de mesita lateral Número de pieza : MET-BG0057</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>	<p>15. Apoyo izquierdo de mesita lateral Número de pieza : MET-BG0058</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>	<p>16. Medidor de temperatura Número de pieza : THE-BG0002</p>  <p style="text-align: center;">1 pieza</p>

<p>17. Chimenea Número de pieza : MET-BG0059</p>  <p>1 pieza</p>	<p>18. Cubierta de Chimenea Número de pieza : MET-BG0060</p>  <p>1 pieza</p>	<p>19. Cubierta Número de pieza : MET-BG0061</p>  <p>1 pieza</p>	<p>20. Manija Número de pieza : MET-BG0062</p>  <p>1 pieza</p>
<p>21. Bisagra de la Cubierta Número de pieza : MET-BG0063</p>  <p>2 piezas</p>	<p>22. Parrilla de calentamiento Número de pieza : MET-BG0064</p>  <p>1 pieza</p>	<p>23. Sostenedor de contenedor de grasa Número de pieza : MET-BG0065</p>  <p>1 pieza</p>	<p>24. Parrilla para Carbón Número de pieza : MET-BG0066</p>  <p>1 pieza</p>
<p>25. Manija de reilla de carbón Número de pieza : MET-BG0067</p>  <p>1 pieza</p>	<p>26. Parrilla Número de pieza : MET-BG0068</p>  <p>3 piezas</p>	<p>27. Levantador Número de pieza : MET-BG0069</p>  <p>1 pieza</p>	

! ALTO! NO REGRESE AL VENDEDOR

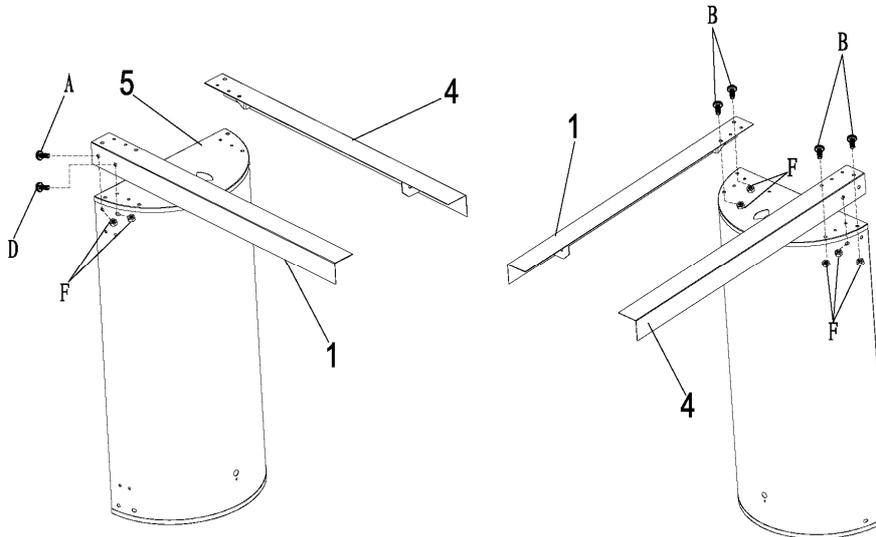
Para ayuda con el ensamblaje, partes faltantes o dañadas, por favor contacte a servicio a clientes a CustomerService@Rankam.com or at (o al) 1-888-837-1380.

Lista de Herramientas

A		(M8X15) Tornillo	4 pzas
B		(M8X12) Tornillo	8 pzas
C		(M6X30) Tornillo	8 pzas
D		(M6X12) Tornillo	30 pzas
E		(M10) Tuerca autofrenada	2 pzas
F		(M8) Tuerca	16 pzas
G		(M8) Tuerca ciega	1 pza
H		(M6) Tuerca	10 pzas
I		(M6) Tuerca autofrenada	10 pzas
J		(M6) Tuerca ciega	2 pzas
K		(M5) Tuerca ciega	2 pzas
L		(M6) Tuerca de Pestaña	2 pzas
M		Perno de Bisagra	2 pzas
N		Perno Cotter	2 pzas
O		Arandela de insulacion de manija de cubierta	2 pzas
P		Arandela de Presión	2 pzas
Q		Arandela de Manija de Bandeja d Carbón	2 pzas
R		Resorte	1 pza

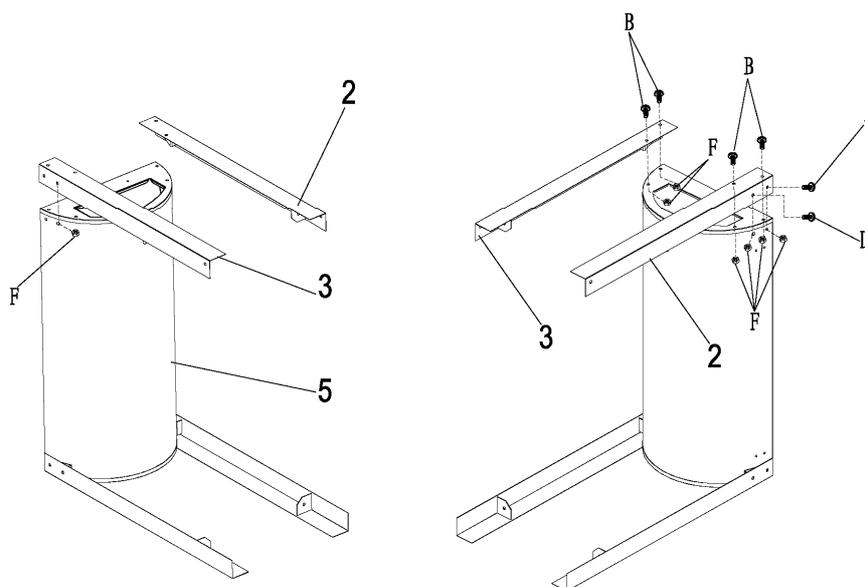
Procedimientos de Ensamblaje

Paso 1. ENSAMBLE LA PATA IZQUIERDA TRASERA (1) SOBRE LA CAJA DEL ASADOR (5) UTILIZANDO EL TORNILLO M8X15 (A), EL TORNILLO M6X12 (D) Y LA TUERCA M8 (F), Y TAMBIÉN LATERALMENTE CON EL TORNILLO M8X12 (B) Y LA TUERCA M8 (F). POSTERIORMENTE, ENSAMBLE LA PATA IZQUIERDA FRONTAL (4) EN LA CAJA DEL ASADOR (5) CON TORNILLO M8X12 (B) Y LA TUERCA M8 (F). EN CADA PATA HAY UN TORNILLO SOLDADO Y TRASPASA A LA CAJA DEL ASADOR (5). LUEGO APRIETE LOS TORNILLOS CON LA TUERCA M8 (F).



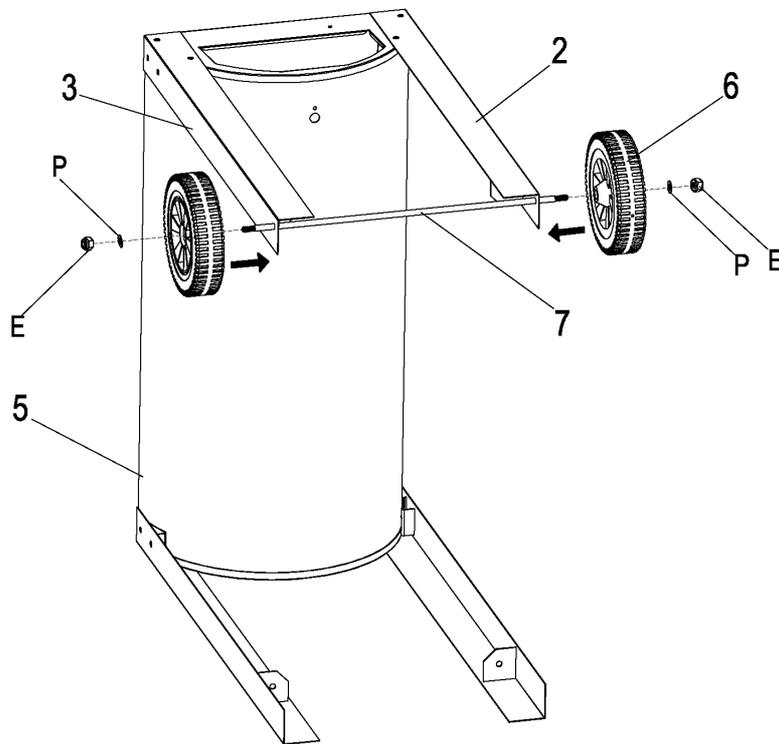
Ensamblaje de patas del lado izquierdo del asador

Paso 2. ENSAMBLE LA PATA TRASERA DERECHA (2) A LA CAJA DEL ASADOR (5) CON EL TORNILLO M8X15 (A), TORNILLO M6X12 (D) Y TUERCA M8 (F), Y TAMBIÉN LATERALMENTE CON EL TORNILLO M8X12 (B) Y LA TUERCA M8 (F). LUEGO ENSAMBLE LA PATA DERECHA FRONTAL (3) A LA CAJA DEL ASADOR (5) CON EL TORNILLO M8X12 (B) Y LA TUERCA M8 (F). EN CADA PATA HAY UN TORNILLO SOLDADO QUE TRASPASA AL ASADOR (5). APRIETELOS CON LA TUERCA M8 (F).

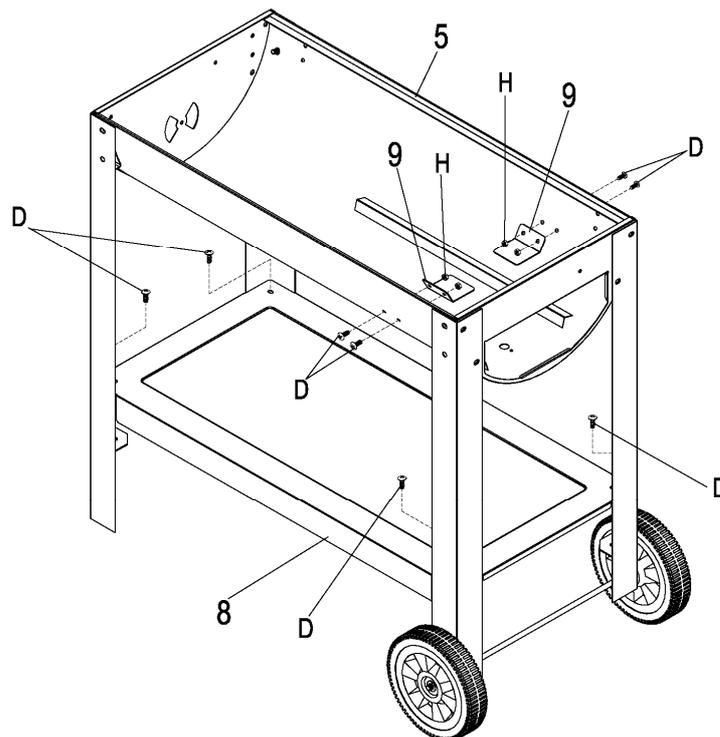


Ensamblaje de las patas de lado derecho del asador

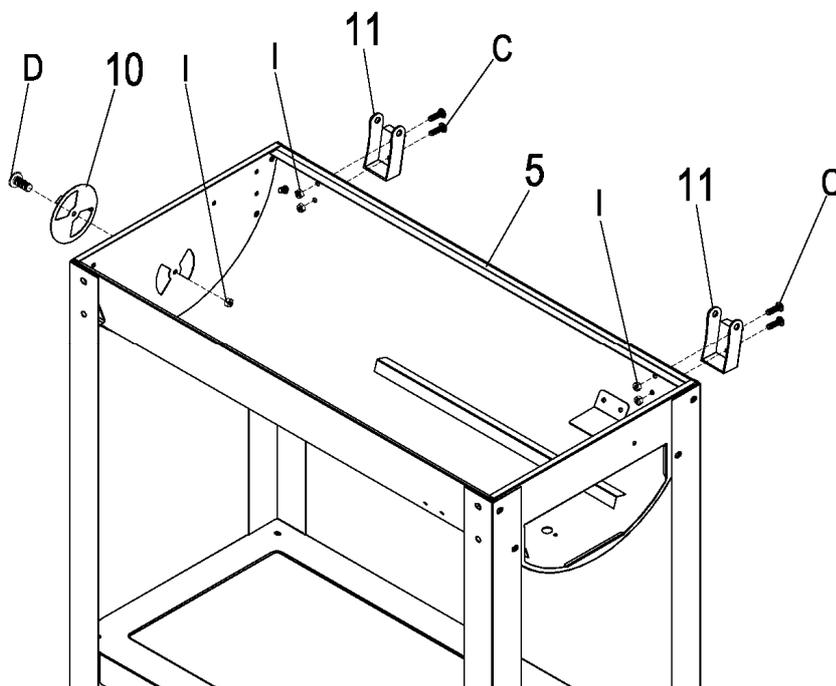
Paso 3. INSERTE EL EJE (7) A TRAVÉS DEL AGUJERO EN LA PATA DERECHA FRONTAL (3) Y LA PATA IZQUIERDA TRASERA (2). LUEGO ENSAMBLE LAS RUEDAS (6) AL EJE (7) INSERTANDO LA ARANDELA DE PRESIÓN (P) CON LA TUERCA AUTOFREANADA M10 (E).



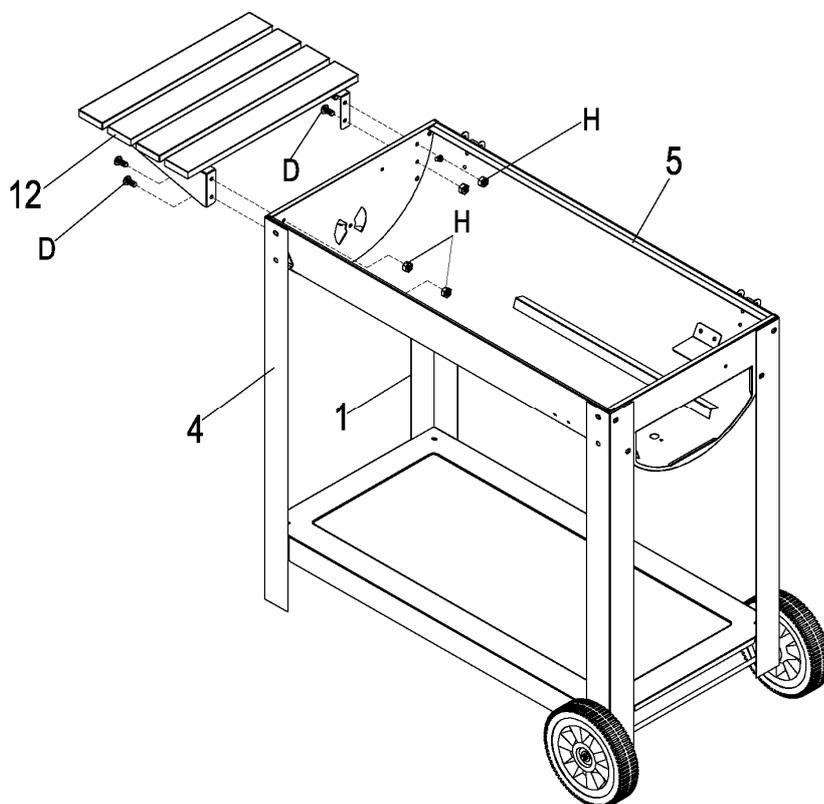
Paso 4. COLOQUE LA BANDEJA INFERIOR (8) DEBAJO DEL ASADOR Y APRIÉTELA CON EL TORNILLO M6X12 (D) A LA ABRAZADERA DE CADA PATA. FIJE AL GRAPA DE PARILLA PARA EL CARBÓN (9) CON EL TORNILLO M6X12 (D) Y LA TUERCA M6 (H).



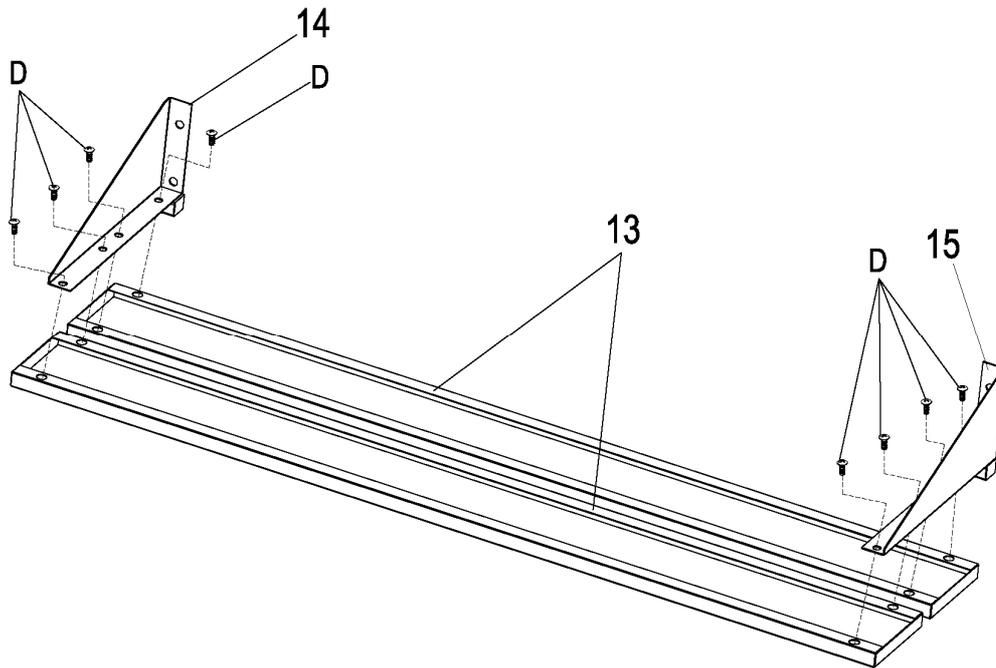
Paso 5. ENSAMBLE LA VENTILA (10) DEL LADO IZQUIERDO DEL ASADOR (5) INSERTANDO EL TORNILLO M6X12 (D) Y LA TUERCA M6 (I). ENSAMBLE LAS BISAGRAS INFERIORES (11) AL ASADOR (5) CON LOS TORNILLOS M6X30 (C) Y LAS TUERCAS M6 (I). NO LAS APRIETE EN ESTE MOMENTO.



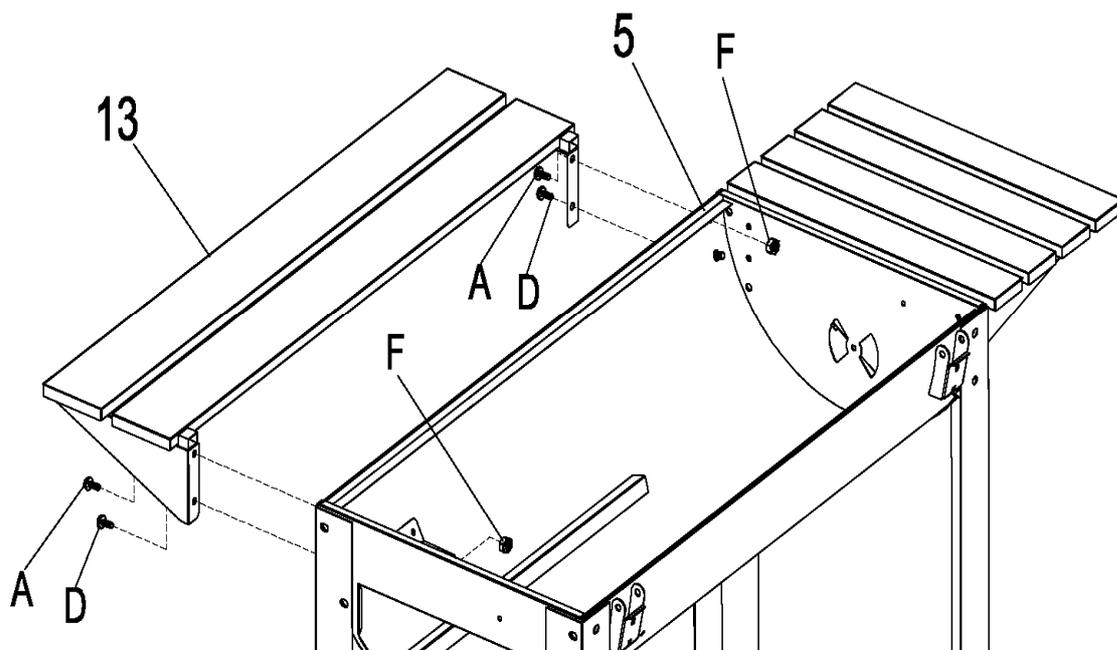
Paso 6. ENSAMBLE LA REPISA DEL LADO IZQUIERDO (12) A LAS PATAS IZQUIERDAS (1) Y (4), Y AL ASADOR (5) CON EL TORNILLO M6X12 (D) Y LA TUERCA M6 (H).



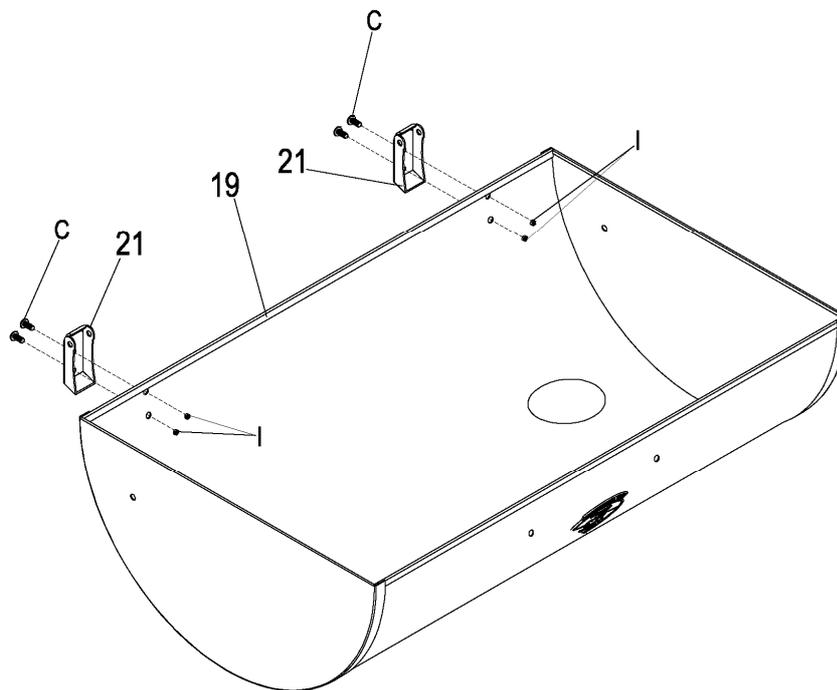
Paso 7. ENSAMBLE SOPORTE DE MESITA LATERAL IZQUIERDA (15) Y EL SOPORTE DE MESITA LATERAL DERECHA (14) A LAS TABLILLAS DELANTERAS (13) CON EL TORNILLO M6X12 (D) Y APRIETELAS.



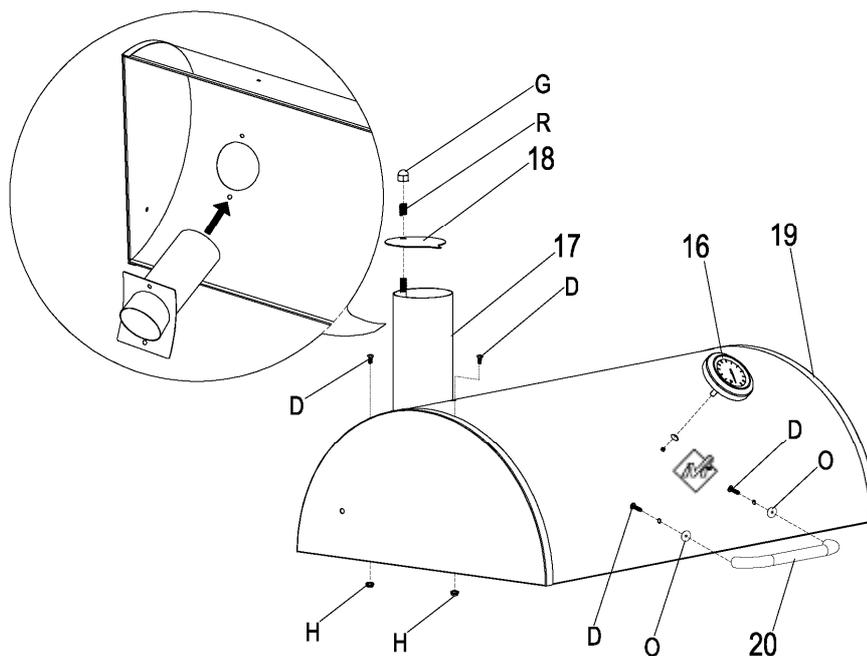
Paso 8. FIJE LA MESITA FRONTAL AL ASADOR CON EL TORNILLO M8X15 (A) – EL TORNILLO SUPERIOR M6X12 (D) – LA TUERCA INFERIOR M8 (F), Y TAMBIÉN FIJE EL TORNILLO (D) A LAS PATAS FRONTALES.



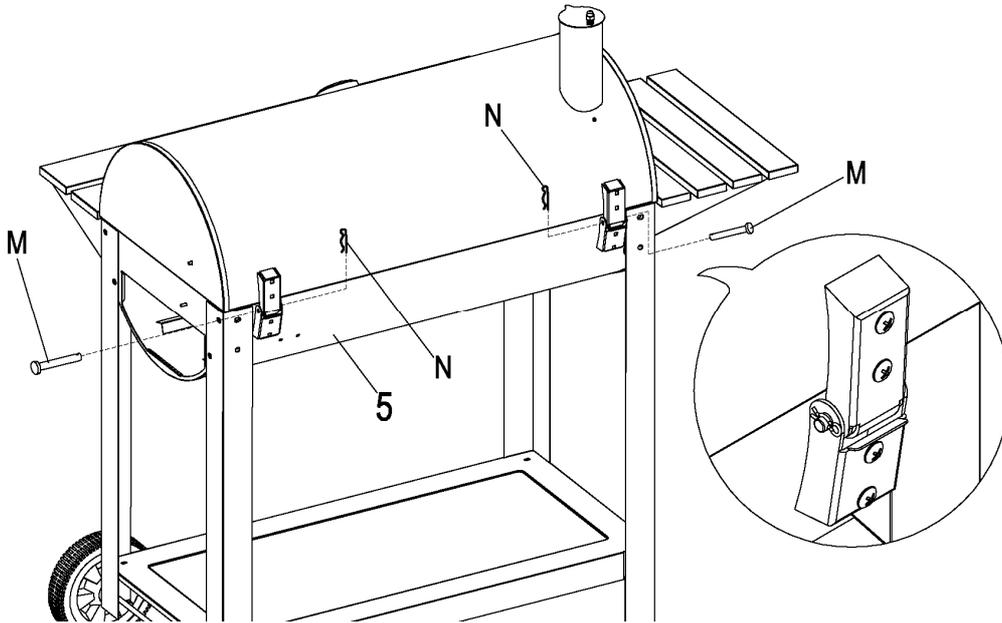
Paso 9. ENSAMBLE LA BISAGRA DE LA CUBIERTA (21) EN LA CUBIERTA (19) CON EL TORNILLO M6x30 (C) Y LA TUERCA M6 (I). NO LO APRIETE EN ESTE MOMENTO.



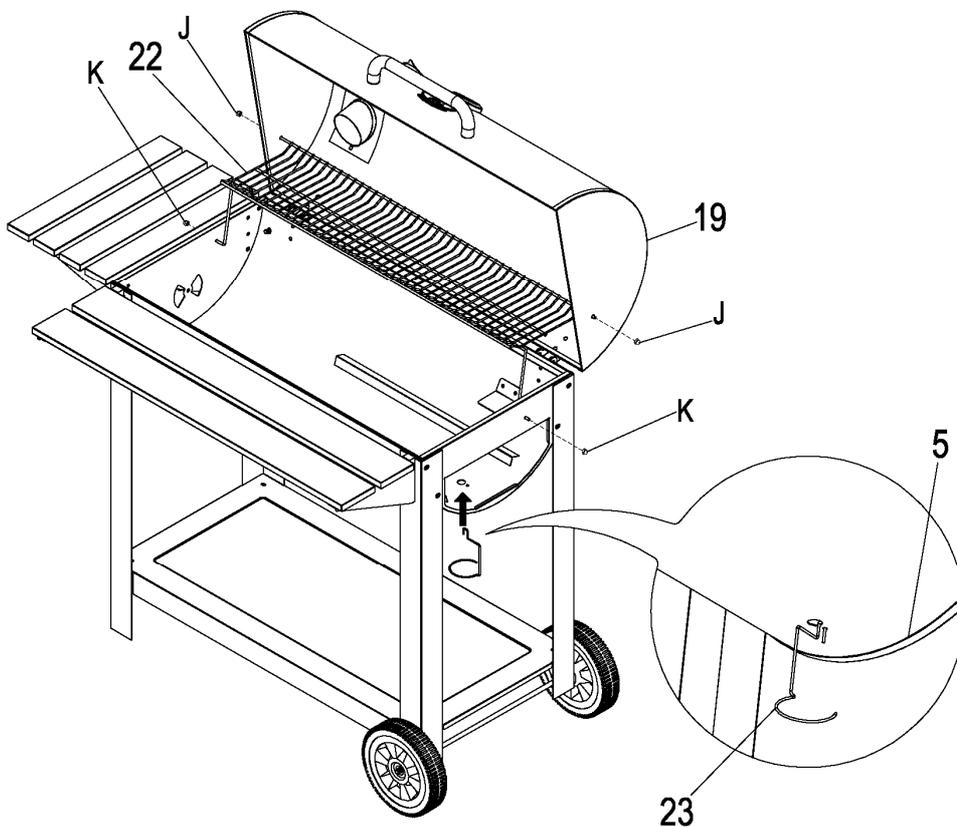
Paso 10. FIJE LA CHIMENEA (17) EN LA CUBIERTA (19) CON EL TORNILLO M6x12 (D) Y LAS TUERCAS M& (H). COLOQUE LA CUBIERTA DE LA CHIMENEA (18) EN LA CHIMENEA (17) CON EL RESORTE (R) Y LA TUERCA M8 (G). ENSAMBLE LA MANIJA DE LA CUBIERTA (20) CON EL TORNILLO Y PONGA LA ARANDELA DE PRESIÓN (O) ENTRE LA CUBIERTA (19) Y LA MANIJA (20). quite LA TUERCA DEL TERMOMETRO (16) Y FIJE EL TERMOMETRO (16) A LA MITAD FRONTAL DE LA CUBIERTA (19) Y APRIETE LA TUERCA. NO APRIETE EL TERMOMETRO GIRANDO LA CABEZA DEL MISMO; APRIETE EL TORNILLO TRASERO PARA REGULAR LA TENSION. NO APRIETE DE MÁS, PUEDE DAÑAR AL TERMÓMETRO.



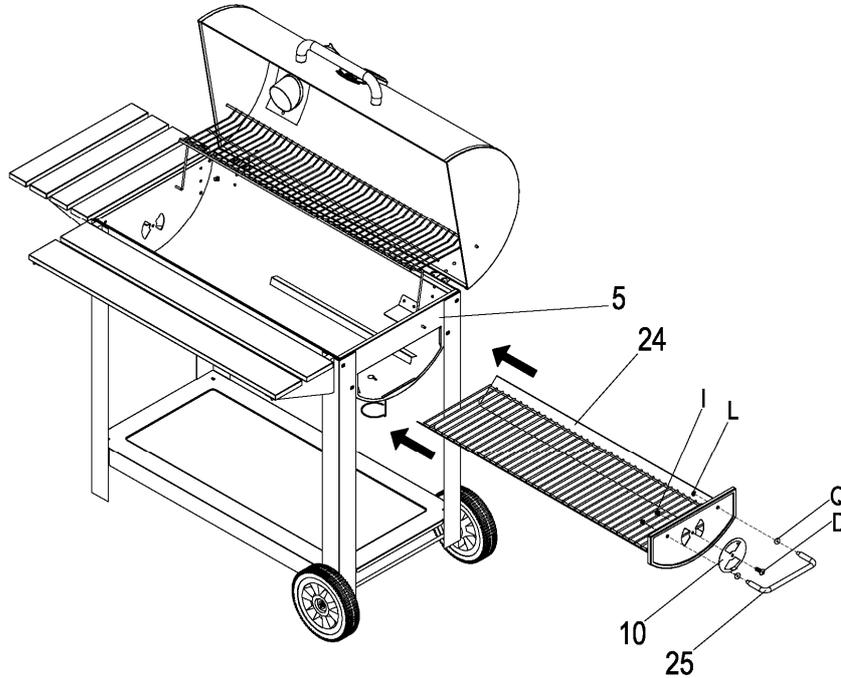
Paso 11. ALINEE LA CUBIERTA EL ASADOR (5) Y DEJE EL PERNO DE LA BISAGRA (M) PASE A TRAVÉS DE LAS BISAGRAS SUPERIORES E INFERIORES Y ASEGÚRELO CON LOS PERNOS COTTER (N). APRIETE LOS TORNILLOS DE LAS BISAGRAS EN ESTE MOMENTO.



Paso 12. ENSAMBLE LA PARILLA DE CALENTAMIENTO (22) A LA CUBIERTA (19) Y EL ASADOR (5), Y APRIETE EL FINAL DEL CABLE CON EL TORNILLO M6 (J) Y LA TUERCA M5 (K). CUELGUE LA GRASERA (23) EN EL LADO DERECHO DEL ASADOR (5).

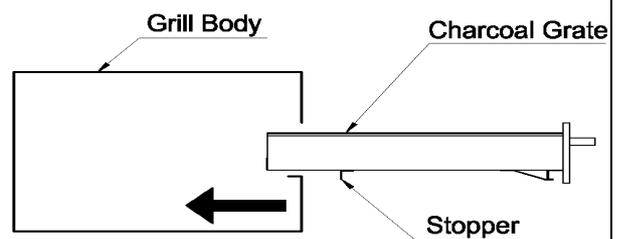
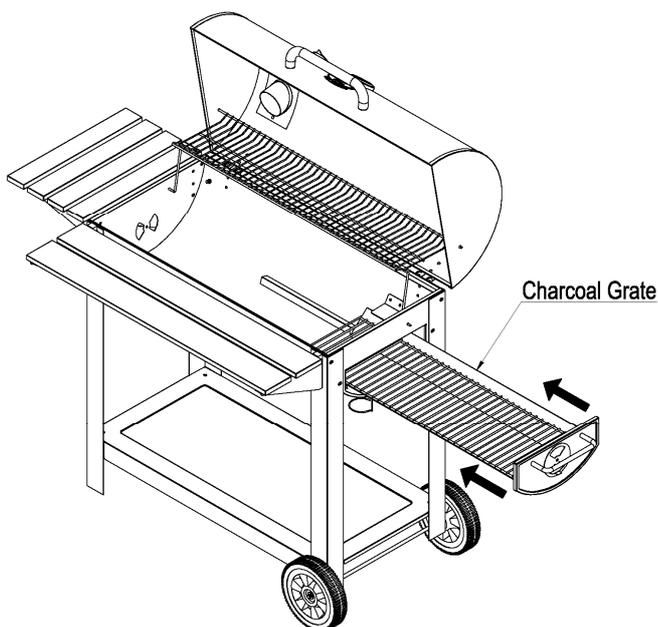


Paso 13. ENSAMBLE LA VENTILA (10) EN EL PANEL DE LA PUERTA DE LA PARRILLA (24) CON EL TORNILLO M6x12 (D) Y LA TUERCA M6 (I). ENSAMBLE LA MANIJA DE LA BANDEJA DE CARBÓN (25) CON LA TUERCA M6 (L) Y COLOQUE LA ARANDELA DE PRESIÓN (Q) ENTRE LA MANIJA DE LA BANDEJA DE CARBÓN (25) Y LA PUERTA DE LA BANDEJA DE CARBÓN (24).

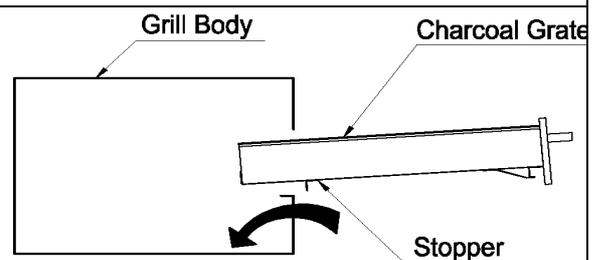


Paso 14. COLOQUE LA PARRILLA EN EL ASADOR: (I) Deslice la Parrilla (24) en el interior del Asador (5) un poco. (II) Levante la Parrilla un poco y permita que el candado en la parte inferior de la Parrilla se enganche sobre el Asador. (III) Deslice suavemente la Parrilla hacia el Asador. (IV) Siga empujando la Parrilla hasta que el candado trasero en la parte inferior de la Parrilla enganche en el interior del Asador. Vea la ilustración Paso 1 – Paso 4.

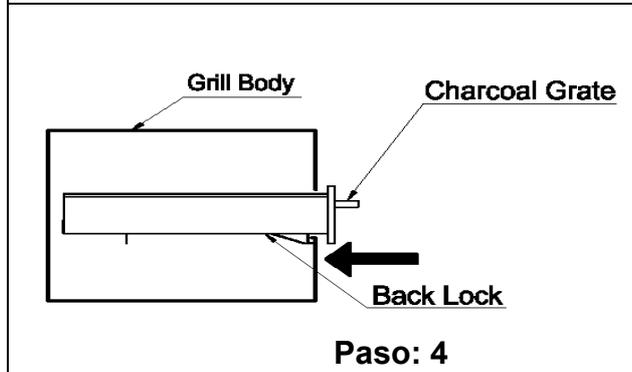
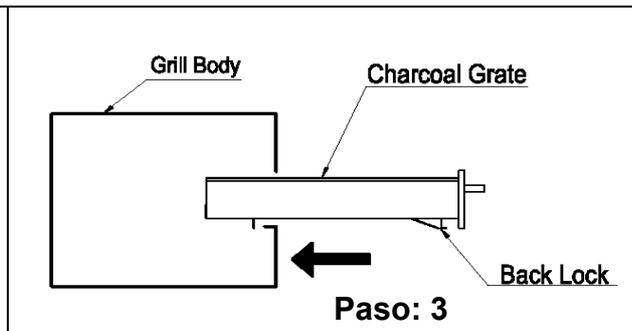
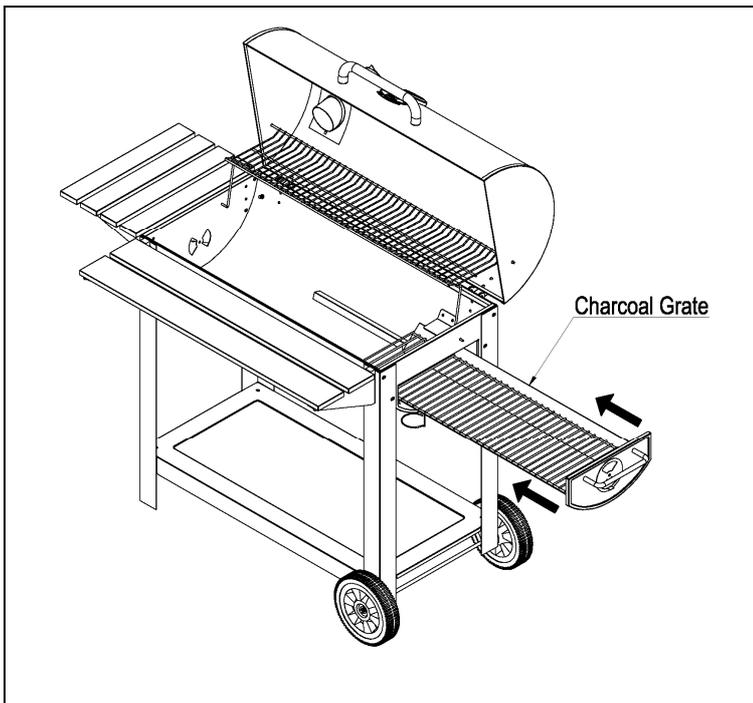
Charcoal Grate: Parrilla para carbón. **Grill Body:** caja del asador. **Back Lock:** seguro trasero. **Stopper:** candado.



Paso: 1

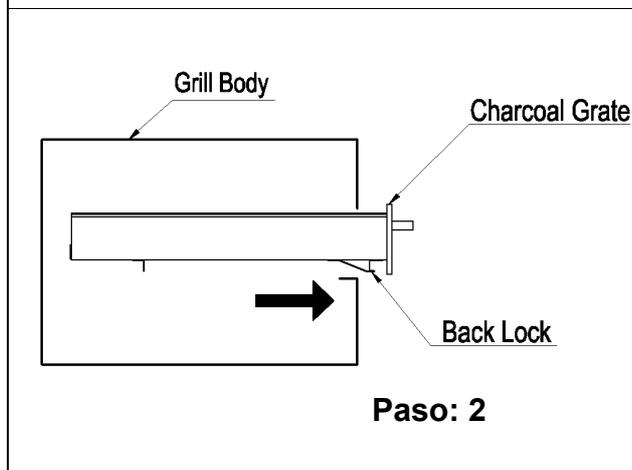
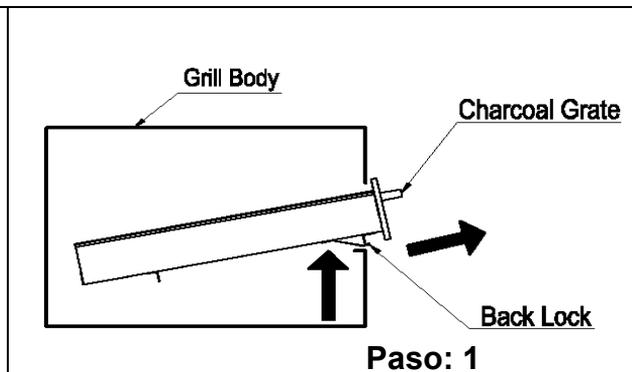
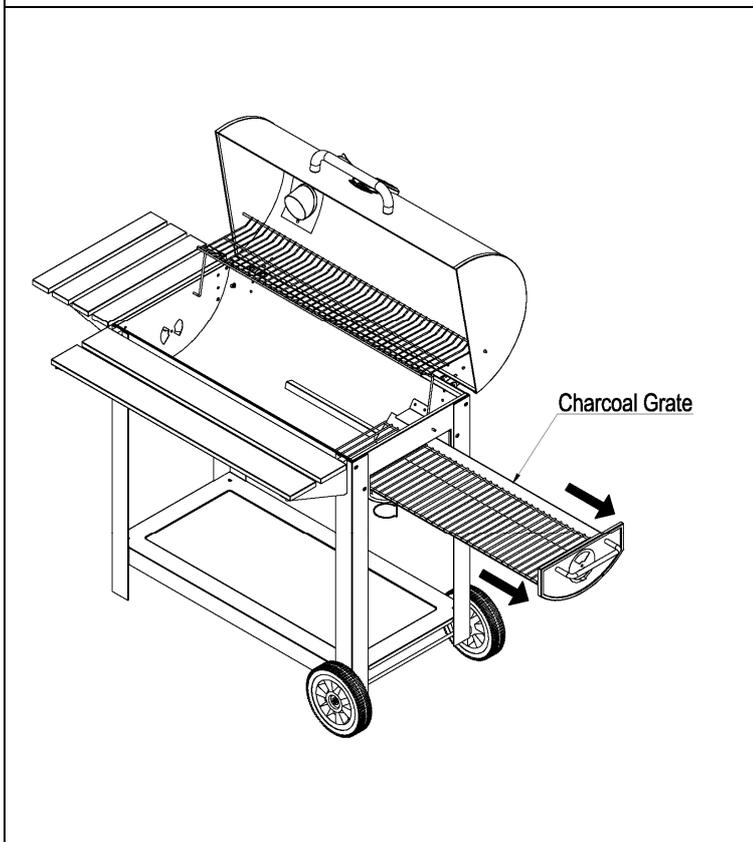


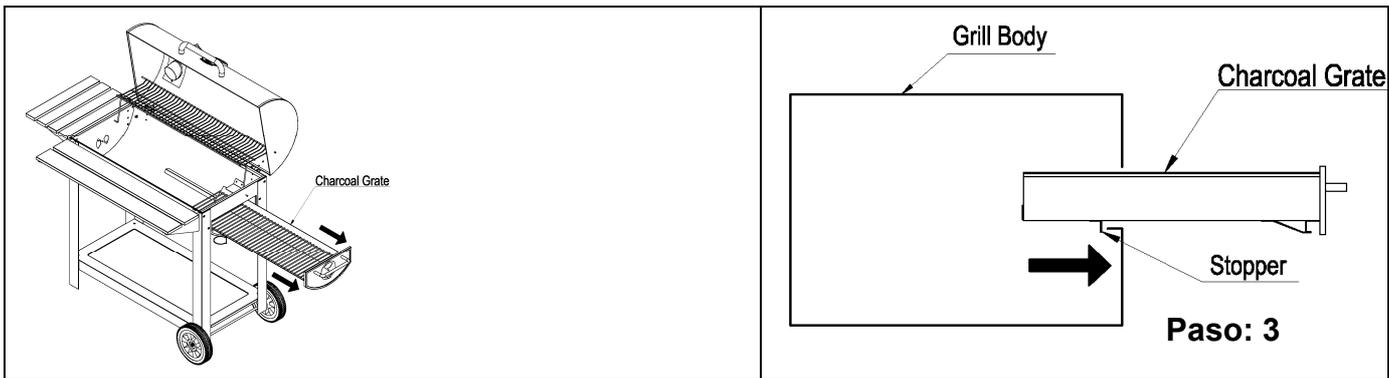
Paso: 2



Paso 15. AGREGUE CARBÓN AL UTILIZARSE: (I) Levante la Parrilla (24). (II) Jale la Parrilla hasta que se desenganche de la Parrilla de Carbón y saltar el candado del asador. (III) Detenga y siga tirando de la Parrilla horizontalmente hasta que el candado en la parte inferior de la Parrilla se enganche en el interior del Asador, y luego agregue carbón. Vea la ilustración de abajo Paso 1—Paso 3. **NOTA:** Siempre cierre la Ventila y utilice guantes para horno antes de quitar la Parrilla.

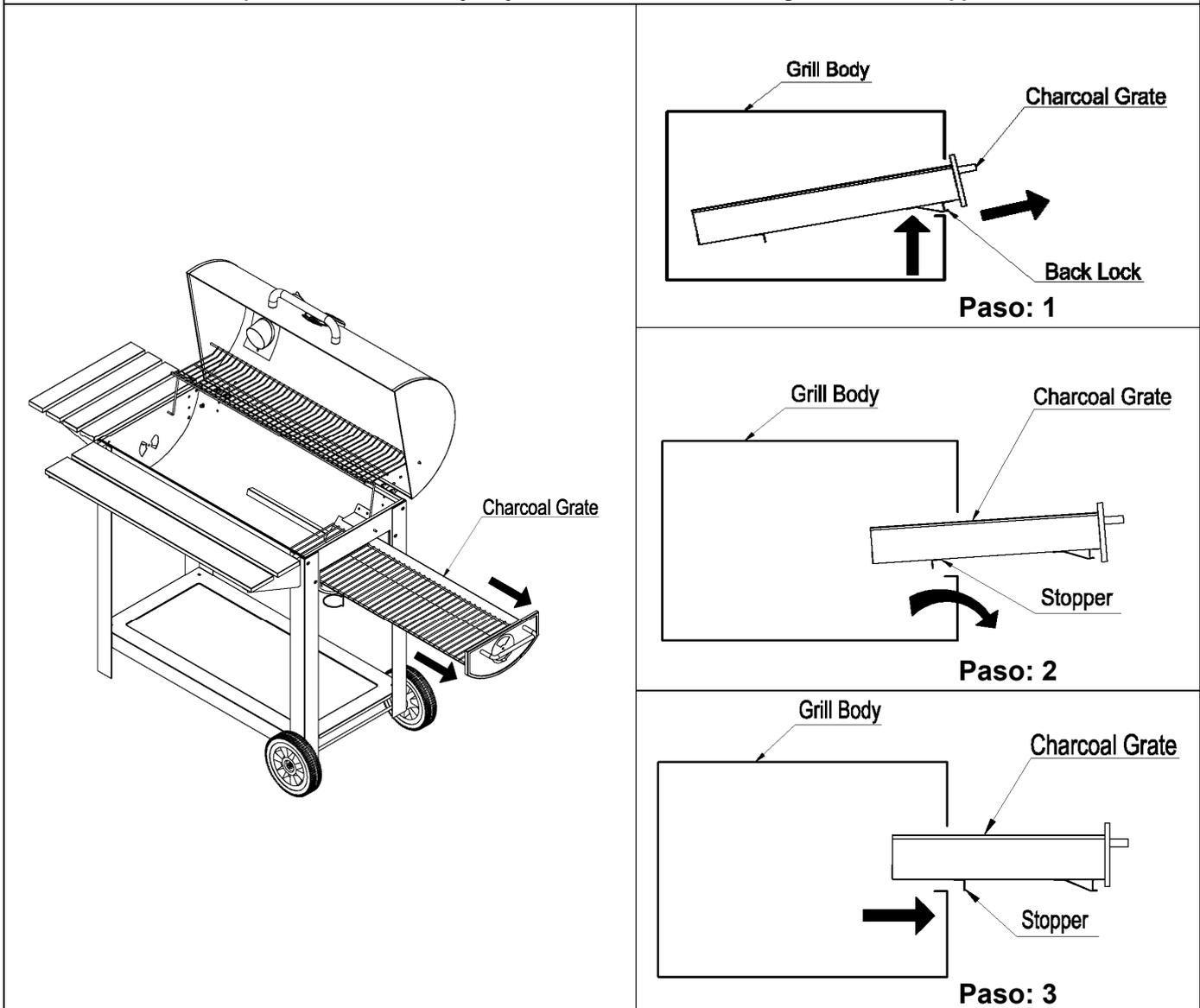
Charcoal Grate: Parrilla para carbón. **Grill Body:** caja del asador. **Back Lock:** seguro trasero. **Stopper:** candado.



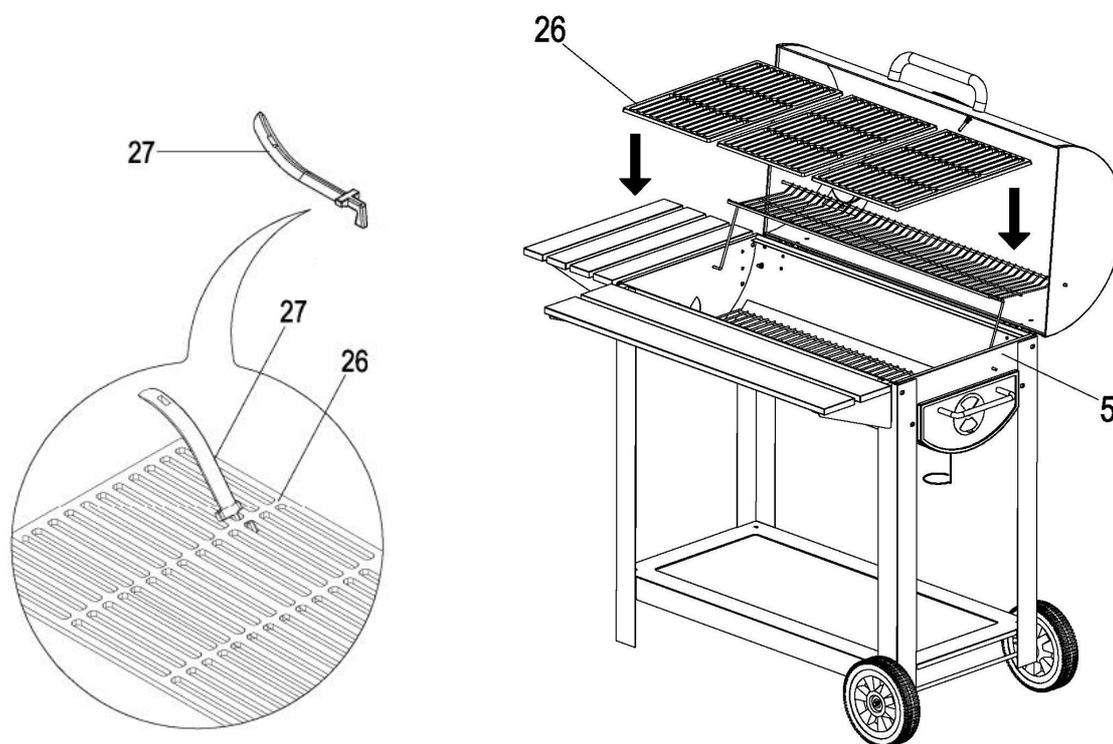


Paso 16. RETIRE LA PARRILLA PARA LIMPIARLA: ASEGÚRESE QUE LA PARRILLA ESTÉ FRÍA. (I) Levante la Parrilla (24). (II) Detenga la palanca y deslice la Parrilla hasta que se desenganche la parilla para el carbón del candado trasero (III) Siga jalando la parrilla lentamente, y levante la parilla para carbón sin que ésta se enganche en el asador. (IV) Retire la parrilla y proceda con la limpieza. Vea la ilustración de abajo Paso 1 – Paso 3. NOTA: Siempre cierre las ventilas y use guantes para horno antes de quitar la parrilla.

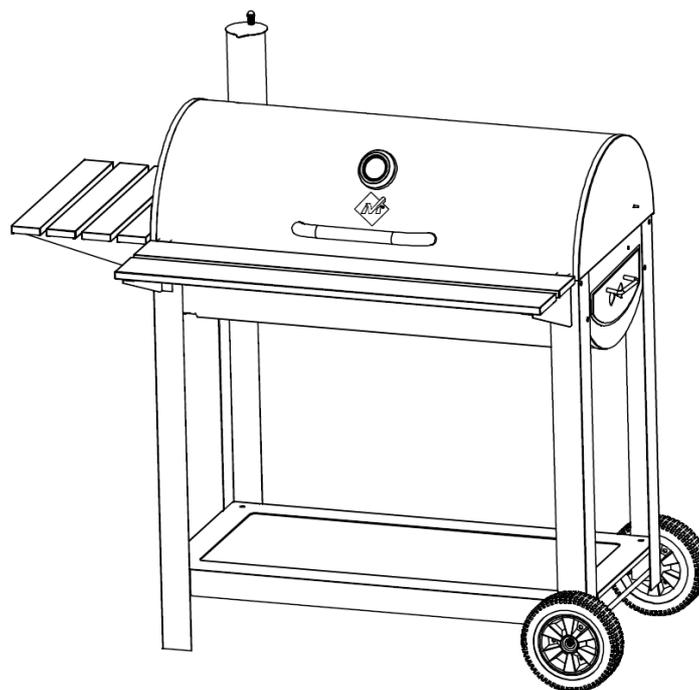
Charcoal Grate: Parrilla para carbón. **Grill Body:** caja del asador. **Back Lock:** seguro trasero. **Stopper:** candado.



Paso 17. COLOQUE LA PARRILLA (26) EN EL ASADOR (5). NOTA: CUANDO RETIRE LA PARRILLA, UTILICE EL LEVANTADOR (27) PARA AYUDARSE. VEA LA ILUSTRACIÓN DE ABAJO.

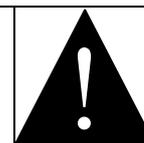


Paso 18. COMPLETAMENTE ENSAMBLADO !





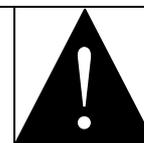
CUIDADO



NO UTILICE EL ASADOR SIN LA BANDEJA PARA LA CENIZA DEL CARBÓN. NO INTENTE REMOVER LA BANDEJA PARA LA CENIZA DEL CARBÓN MIENTRAS QUE ESTA CONTENGA CARBONES CALIENTES.



CUIDADO



COLOQUE EL ASADOR EN UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE ALEJADA DE OBJETOS COLGANTES EN EL TECHO O CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA UTILICE EL ASADOR SOBRE SUPERFICIES DE MADERA O QUE PUEDAN QUEMARSE. COLOQUE EL ASADOR LEJOS DE VENTANAS ABIERTAS O DE PUERTAS PARA PREVENIR QUE EL HUMO ENTRE A SU CASA. EN CLIMAS VENTOSOS, COLOQUE EL ASADOR EN UN ÁREA AL AIRE LIBRE PROTEGIDO DEL VIENTO.



CUIDADO



LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE ASADOR.

PREPARACIÓN PARA EL USO E INSTRUCCIONES PARA ENCENDER

Curar su asador

Antes de utilizar por primera vez su asador, siga las instrucciones siguientes de manera cuidadosa para curarlo. Curar su asador minimizará el daño a el acabado exterior así como se deshará del olor a pintura del mismo que causa sabores poco naturales a los primeros alimentos que se preparan en el asado.

IMPORTANTE: Para proteger su asador de oxidación excesiva, la unidad debe de ser curada de manera apropiada y cubierta durante todo el tiempo que no sea utilizada.

Paso 1

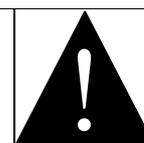
Cubra ligeramente el interior de las superficies del asador con aceite vegetal o con spray de aceite vegetal. No cubra la parrilla para carbón, las parrillas o la bandeja para la ceniza de carbón.

Paso 2

Siga las instrucciones siguientes sobre cómo encender un fuego de manera cuidadosa. Puede utilizar carbón y o leña como combustible en el asador (ver la sección "utilizar carbón/leña mientras cocina" de este manual").



CUIDADO



NUNCA UTILICE CARBÓN QUE HA SIDO PRE-USADO CON LÍQUIDO FLAMABLE. UTILICE ÚNICAMENTE CARBÓN ORDINARIO DE ALTO GRADO O UNA COMBINACIÓN DE CARBÓN Y LEÑA.

Si utiliza el Encendedor de Carbón de Chimenea, siga las advertencias e instrucciones del proveedor sobre el uso del

mismo este producto, comenzando con 5 libras (2.3 kg) de carbón. Cuando el carbón se quema de manera intensa, coloque cuidadosamente los carbones calientes en el centro de cada una de las parillas de carbón.

NOTA: Para extender la vida de su asador, asegúrese que los carbones calientes y la leña no toquen las paredes del mismo.

SI UTILIZA ENCENDEDOR DE CARBÓN DE CHIMENEA, PROCEDA AL PASO 5.

Si opta por usar líquido inflamable, UTILICE ÚNICAMENTE líquido especial para encender carbón. No use gasolina, kerosena, alcohol, u otros materiales inflamables para encender al carbón. Siga las indicaciones del proveedor respecto del uso de su producto. Comience con 8 o 10 libras (3.6 a 4.5 kg) de carbón. Esta cantidad de carbón debe ser suficiente para cocinar, una vez que el proceso de curación ha sido completado. Coloque el carbón en el centro de cada un de las parillas de carbón.

Paso 3

Sature al carbón con líquido inflamable. Con la cubierta abierta y la parrilla completamente colocada al interior del asador, espere 2 a 3 minutos para permitir que el líquido inflamable moje al carbón. Guarde al líquido inflamable a una distancia segura del asador.

Paso 4

Con la cubierta abierta, retirese un poco del asador y encienda cuidadosamente al carbón, permita que arda hasta que esté cubierto con una ligera capa de cenizas (aproximadamente 20 minutos).

	<h1>CUIDADO</h1>	
<p>EL LÍQUIDO FLAMABLE DE CARBÓN DEBE DE QUEMARSE POR COMPLETO ANTES DE CERRAR LA CUBIERTA DEL ASADOR (APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS). NO HACER ESTO PUEDE ATRAPAR HUMAREDAS DEL LÍQUIDO FLAMABLE DE CARBÓN DENTRO DEL ASADOR Y RESULTAR EN LLAMARADAS O UNA EXPLOSIÓN CUANDO SE ABRA LA CUBIERTA.</p>		

Paso 5

Con los carbones quemando intensamente, cierre la cubierta. Permita que el medidor de temperatura alcance los 225 F (107 C). Mantenga esta temperatura por 2 horas.

Paso 6

Incremente la temperatura a 400 F (205 C) en el medidor de temperatura. Esto puede lograrse agregando más carbón y/o leña (ver la sección "Agregando carbón/leña mientras cocina" de este manual). Mantenga la temperatura por una hora, después deje que la unidad se enfríe completamente.

NOTE: Es importante que el exterior del asador no se raye o lije mientras se cura.

IMPORTANT: Para proteger su ahumador de oxidación excesiva, la unidad debe curarse periódicamente y cubrirse durante todo el tiempo que no sea utilizada.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Paso 1

Cubra ligeramente todas las superficies interiores del asador con aceite vegetal o spray de aceite vegetal. No cubra la parilla de carbón, las parrillas o la bandeja para la ceniza de carbón.

Paso 2

Siga las instrucciones siguientes de manera cuidadosa sobre cómo prender fuego. Puede utilizar carbón y o leña como combustible en el barril del asador (ver la sección "Agregando Carbón/Leña mientras cocina" de este manual).



NUNCA UTILICE CARBÓN QUE HA SIDO PRE-USADO CON LÍQUIDO FLAMABLE. UTILICE ÚNICAMENTE CARBÓN SIMPLE DE ALTO GRADO O UNA COMBINACIÓN DE CARBÓN Y LEÑA.

Si utiliza el Encendedor de Carbón de Chimenea, siga las advertencias e instrucciones del proveedor sobre el uso de este producto, comenzando con 5 libras (2,3 kg) de carbón. Cuando el carbón se quema de manera intensa, coloque cuidadosamente los carbones calientes en el centro de cada una de las parrillas de carbón.



NO utilice el asador sin la bandeja de ceniza para carbón. No intente remover la bandeja de ceniza para carbón mientras ésta contenga carbones calientes.

NOTA: para aumentar la vida de su asador, asegúrese que los carbones calientes y la leña no toque las paredes del mismo.

Si utiliza el ENCENDEDOR DE CARBÓN DE CHIMENEA, proceda al paso 5.

Si opta por usar líquido flamable, UTILISE ÚNICAMENTE líquido especial para encender carbón. No use gasolina, kerosena, alcohol, u otros materiales inflamables para encender al carbón. Siga las indicaciones del proveedor respecto del uso de su producto. Comience con 5 libras (2,3 kg) de carbón. Coloque al carbón en el centro de cada parrilla.

Paso 3

Sature al carbón con líquido flamable. Con la cubierta abierta y la parrilla completamente colocada al interior del asador, espere 2 a 3 minutos y permita que el líquido flamable penetre al carbón. Guarde el líquido flamable a una distancia segura del asador.

Paso 4

Con la cubierta abierta, retirese un poco del asador y encienda cuidadosamente al carbón, permita que arda hasta que esté cubierto con una ligera capa de cenizas (aproximadamente 20 minutos).



Se debe permitir que el líquido flamable se queme por completo antes de cerrar la cubierta (aproximadamente 20 minutos). No hacerlo, puede atrapar gases del líquido flamable al interior del asador y provocar un flamazo o explosión al abrir la cubierta.

Siempre utilice guantes para proteger sus manos de quemaduras cuando ajuste los niveles de cocción.

Paso 5

Coloque las parrillas sobre las ranuras de soporte.



Siempre use guantes / guantes para horno al ajustar los niveles de cocción para proteger sus manos de quemaduras.

Paso 6

Coloque la comida sobre la parrilla y cierre la cubierta. Siempre utilice un termómetro de cocina para asegurar que la comida esté completamente cocinada antes de retirarla del asador.

Paso 7

Permita que el asador se enfríe por completo, y siga las indicaciones de las secciones “Cuidado Post-Uso” y “Cuidado y Mantenimiento Adecuado”.

Leña Sazonadora

Para obtener su sabor ahumado favorito, experimente utilizando trozos, palos o astillas de leña sazonzadora tal como el nogal, manzano, cerezo, o mezquite. La mayoría de los frutales o nogales se pueden utilizar para dar sabor ahumado. No utilice leña con resina tal como el pino porque esto provocará un mal sabor.

Trozos de leña o palos de 3” a 4” (7 a 10 cm) de largo y de 1” a 2” (2 a 4cm) de grueso funcionan mejor. Si la leña aún está verde, remoje la leña en agua por 30 minutos o envuelva cada trozo en papel aluminio y haga varias perforaciones en el papel aluminio para producir más humo y prevenir que la leña se consuma muy rápida. Solamente se necesitan unos trozos de leña para obtener un buen sabor a humo. Una cantidad recomendada para el asador es de 5 a 6 trozos o palos de leña. Experimente utilizando más leña para mayor sabor o menos para un sabor más ligero.

No se debe agregar leña para sabor durante la cocción. Sin embargo, quizás sea necesario cuando cocine trozos muy grandes de comida. Siga las indicaciones de “Agregar Carbón/Leña Mientras Cocina”.

Regular Calor

Para aumentar el calor, agregue más leña y/o carbón. Siga las indicaciones en “Agregar Carbón/Leña mientras cocina”

Para mantener la temperatura, quizás sea necesario añadir más leña y/o carbón al cocinar.

NOTA: La leña seca quema más que el carbón, así que quizás deba incrementar la proporción de leña a carbón para aumentar la temperatura de cocimiento. Las leñas duras como el roble, nogal, mezquite, y frutales son excelentes para cocinar por su ritmo de quema. Cuando utilice leña como combustible, asegúrese de que la leña es madura y seca. NO UTILICE leña con resina tal como el pino ya que esto dará un mal sabor.

Adicionar Carbón/Leña mientras cocina

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature. Se puede necesitar adicionar carbón o leña para mantener o aumentar la temperatura.

Paso 1

Retírese del asador y tenga cuidado al abrir la cubierta. Tenga cuidado con los flamazos que el aire fresco puede provocar al entrar en contacto repentino con el fuego.

Paso 2

Póngase guantes de cocina y utilice a la palanca para levantar la bandeja de carbón y ponerla sobre una superficie limpia y no flamable. No toque a la bandeja con su mano.

Paso 3

Retírese a una distancia segura y con las pinzas de cocina quite cualquier ceniza o carbón ardiente. Use las pinzas de cocina para agregar carbón o leña a la bandeja de carbón, teniendo cuidado de no alterar las cenizas o chispas. En caso de ser necesario, utilice su Encendedor de Carbón de Chimenea para encender carbón o leña adicional y agregarlo al fuego existente.

	<h1>CUIDADO</h1>	
<p>Nunca agregue líquido inflamable a carbones encendidos o calientes dado que puede ocasionar flamazos y causar quemaduras severas.</p>		

Paso 4

Cuando el carbón queme fuerte, use guantes para horno y tenga cuidado al regresar la parrilla al asador utilizando la palanca. Extinga todas las cenizas, carbones o brazas que hayan podido caer en o alrededor del asador.

CUIDADO POST-USO

	<h1>CUIDADO</h1>	
<ul style="list-style-type: none">● Siempre deje que el asador y todos sus componentes se enfríen completamente antes de utilizarlos.● Nunca deje los carbones y las cenizas en el asador sin atención. Asegúrese que los carbones y las cenizas estén completamente extintos antes de removerlos.● Antes de dejar el asador sin atención, se deben de remover del mismo cualquier resto de carbón o cenizas. Utilice precaución para protegerse a usted mismo y a su propiedad. Coloque los carbones y la ceniza estante en un● Los carbones extintos y la ceniza deben de ser colocados a una distancia segura de todas las estructuras y material combustible● Con una manguera moje completamente la superficie debajo y alrededor del asador para extinguir cualquier ceniza, carbon o brazas que hayan caído durante el proceso de cocimiento o limpieza.● Cubra y guarde el asador en una zona protegida, lejos de niños y mascotas.		

Cuidado apropiado y mantenimiento

- Cure su asador de manera periódica durante todo el año para protegerlo de oxidación excesiva.
- Proteja su asador de oxidación excesiva, la unidad debe estar apropiadamente curada y cubierta durante todo el tiempo en el que no esté en uso.
- Lave las parrillas para cocinar y las parillas de carbón con agua jabonosa y caliente, enjuague bien y seque.
- Cubra ligeramente las parrillas con aceite vegetal o spray de aceite vegetal.
- Limpie por dentro y por fuera el asador con un trapo húmedo. Aplique una ligera capa de aceite vegetal o spray de aceite vegetal el interior de la superficie para prevenir oxidación. No aplique el aceite en las parillas para carbón o la bandeja para la ceniza del carbón.
- Si aparece oxidación en el exterior de la superficie del asador, limpie y pule el área afectada con lana de acero o una lima para pulir fina. Retoque con pintura resistente a las altas temperaturas de buena calidad. Nunca aplique pintura al interior de la superficie. Las manchas de oxidación al interior de la superficie pueden ser limadas, limpiadas y después cubiertas ligeramente con aceite vegetal o spray de aceite vegetal para minimizar la oxidación.

Cómo sazonar las parrillas de hierro

1. Antes del primer uso, lave las parrillas en agua jabonosa y caliente. Utilice jabón únicamente esta vez. Enjuague las parrillas y sécelas completamente con una toalla. La toalla puede perder su color, ésto es normal.
2. Aplique una capa delgada y pareja de manteca (Crisco, por ejemplo) a las parrillas con un trapo suave o una toalla de papel. Aplique en ambos lados de las parrillas.
3. Heat Caliente la parrilla con un fuego pequeño de alrededor de 350 grados. Coloque las parrillas en el asador no directamente sobre los carbones y cierre la cubierta. Deje cerrado el asador por lo menos por una hora. Deje las parrillas en el asador hasta que se hayan enfriado.
4. Coloque las parrillas en la posición apropiada en el asador.

Sus parrillas de hierro han sido sazonadas de manera apropiada y están listas para ser usadas!

Tips y sugerencias:

1. Sazonar es un proceso que toma tiempo. Periodicamente reaplique el aceite a las parrillas con un trapo suave. Especialmente si ve que se desarrolla oxidación o después de periodos largos de almacenaje.
2. Nunca ponga las parrillas de hierro en la lavadora de platos o las deje secándose al aire libre.
3. Si apareciera oxidación, remueva con un cepillo para parrillas y repita el proceso de sazonar.
4. La limpieza de las parrillas debe hacerse antes de comenzar a cocinar, no al terminar. Un pequeño residuo ayuda a proteger las parillas de hierro entre usos.
5. Entre más utilice las parrillas de hierro, mejor sus cualidades para evitar el pegado. Esta es una gran excusa para utilizar continuamente sus parrillas!

Nos gustaría saber sus comentarios o sugerencias. En los EE.UU. continentales o Canadá, puede llamar al número gratuito 1-888-301-0332 de 08 a.m. a 5 p.m. Tiempo del centro de Lunes a Viernes. También nos puede enviar un correo electrónico utilizando el icono de retroalimentación en SamsClub.com. Centro de atención telefónica para piezas faltantes 1-888-837-1380

GARANTÍA LIMITADA

1. El fabricante garantiza que este producto está libre de defectos de fabricación y materiales por un período de 90 días a partir de la fecha de compra, SIEMPRE Y CUANDO las reclamaciones se presenten por escrito junto con el comprobante de compra.
2. Si alguna parte de este artículo es defectuosa por razones de manufactura durante el período en que está vigente la Garantía Limitada, el distribuidor ofrece reemplazar dicha parte, siempre y cuando dichas partes no hayan sido reparadas inapropiadamente, alteradas, dañadas o sujetas a un uso inadecuado, abuso o expuestas a materiales corrosivos. Esta Garantía Limitada, sin embargo, está sujeta a ciertas limitaciones, exclusiones, límites de tiempo y excepciones (aquí conocidas como "Condiciones") como se enlista aquí abajo. Lea estas condiciones cuidadosamente.
3. Esta Garantía Limitada debe limitarse al reemplazo o reparación de cualquier parte(S) que el distribuidor determine, después de examinación razonable, que son defectuosas en el momento de la manufactura y la obligación del distribuidor será limitada en reemplazar, si es que así sea, cualquier parte defectuosa, la cual será enviada al Comprador Original, con cargo al mismo a la dirección designada por el Comprador Original.
4. Esta garantía limitada se otorga a , y abarca el COMPRADOR ORIGINAL SOLAMENTE termina y dicha cobertura 90 días a partir de la fecha de compra.
5. ADVERTENCIA DE LIMITACIÓN DE DAÑOS: EN NINGUN EVENTO EL DISTRIBUIDOR SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO Y PERJUICIO CONSIGUIENTE O INCIDENTAL, INCLUYENDO (PERO NO LIMITADO A) PERDIDA DEL USO DEL PRODUCTO, PERDIDA DE TIEMPO, INCONVENIENCIA, GASTOS DE VIAJE, TRANSPORTACIÓN, HOSPEDAJE, PÉRDIDA POR DAÑO A LA PROPIEDAD PERSONAL O PÉRDIDA DE INGRESO, GANANCIA O RENTA.
6. OBLIGACIÓN DEL DISTRIBUIDOR: La obligación del distribuidor es limitada a la entrega del producto, y si es necesario de las reparaciones o reemplazos, al juicio del distribuidor de cualquier parte defectuosa de la unidad
7. LIMITACIONES DE TRANSPASO: Esta Garantía Limitable no es asignada o transferible. Solamente cubre al comprador original.
8. DERECHO RESERVADO DE CAMBIO: El distribuidor se reserva el derecho de hacer cambios o mejoras a los productos en el futuro sin que esto lo implique en ninguna obligación para instalar las mismas mejoras en productos que ya hayan sido manufacturados con anterioridad.
9. Esta Garantía Limitada otorga al Comprador Original derechos legales específicos, pero existen otros derechos que varían por jurisdicción.
10. Esta garantía no cubre los siguientes temas:
 - Fichas o arañazos en porcelana o superficies pintadas
 - Óxido o corrosión no se considera un defecto de fabricación o de materiales
 - decoloración o pérdida de pintura debido a la manipulación durante el montaje, el calor o productos de limpieza. La pintura puede requerir retoques.
 - decoloración o corrosión de acero inoxidable
 - consumibles, tales como baterías