



AVERA®

ASADOR DE CARBÓN DE 22 PULGADAS (55.88 cm) PREMIUM

MANUAL DE USO



Marca: AVERA®

Modelo: AC22P





AVERA®

Estás a punto de añadir a tu estilo de vida un elemento más de la experiencia Avera, pero antes es muy importante que conozcas tu producto y sepas lo que es capaz de hacer para superar tus expectativas.

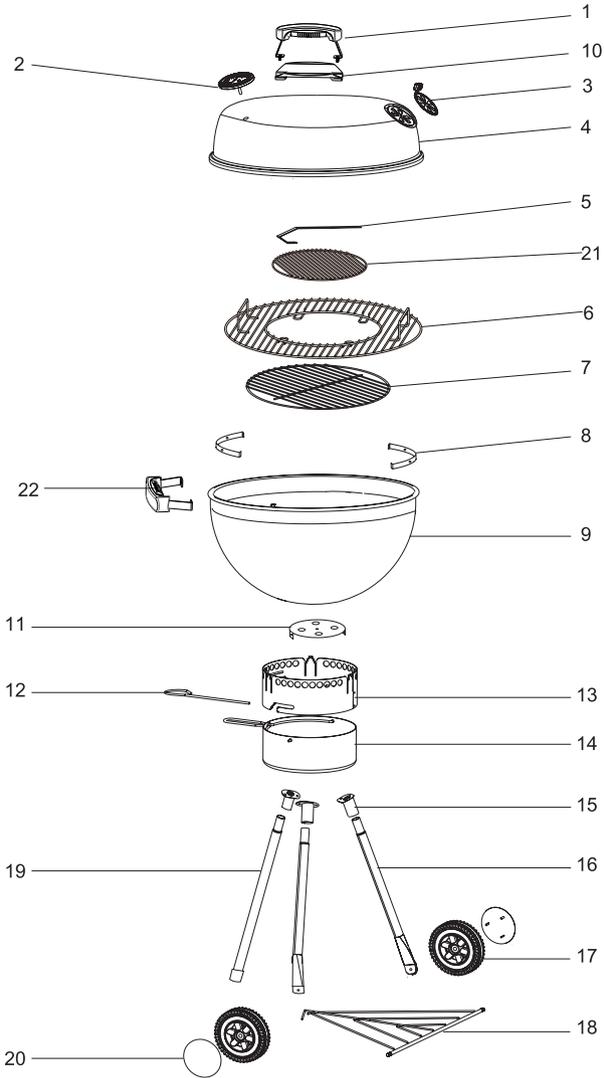
Por favor lee este manual con atención antes de utilizarlo por primera vez, ya que su uso incorrecto puede ser peligroso o no darte los resultados que buscas.

Te recomendamos conservar este documento como futura referencia.

CONTENIDO

Componentes de tu asador Avera®	3
Usos incorrectos y peligrosos	5
Cómo ensamblarlo	8
Qué hacer antes del primer uso	11
Cómo encenderlo	11
Cómo utilizarlo	11
Tips Avera®	12
Limpieza y cuidado	13
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	13
Garantía y servicio Avera®	13

COMPONENTES DE TU ASADOR AVERA®



1. Asa 	2. Termómetro 	3. Tapa del respiradero 	4. Tapa 	5. Gancho para tapa 
6. Parrilla de cocción 	7. Parrilla de carbón 	8. Soporte de parrillas (2 piezas) 	9. Brasero 	10. Soporte deflector de calor 
11. Respiradero interno 	12. Vara para control de ventilación 	13. Bandeja para cenizas 	14. Contenedor removible de cenizas 	15. Sujetador de pata (3 piezas) 
16. Pata trasera (2 piezas) 	17. Rueda (2 piezas) 	18. Repisa para almacenamiento 	19. Pata delantera 	20. Tapa de la rueda (2 piezas) 
21. Parrilla central de cocción 	22. Manija 			

TORNILLOS Y TUERCAS

A. Tornillo M6 x 12 (9 piezas) 	B. Rondana Ø6 x 16 (14 piezas) 	C. Tuerca de mariposa (14 piezas) 	D. Tornillo M5 x 12 	E. Tuerca M5 
F. Tuerca M10 (2 piezas) 	G. Tuerca M6 			

USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

Advertencia: Para reducir riesgos de incendios o daños mientras utilices el asador, sigue las precauciones básicas e indicaciones de este manual.

Por tu seguridad, léelo completo antes de usar el producto.

El uso de este producto puede exponerte a químicos como monóxido de carbono.

Precaución: Nunca lo utilices en interiores ni en áreas techadas.

Este producto no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, a menos que reciban una capacitación o sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad.

No recargues objetos en el asador.

No almacenes químicos, materiales inflamables o aerosoles cerca de él. Las partes accesibles del asador pueden calentarse mucho, mantén a los niños alejados.

Utilízalo únicamente en una superficie dura, nivelada, estable y que no sea combustible (concreto, tierra, etc.). Asegúrate de que sea capaz de soportar el peso del dispositivo. Nunca lo pongas sobre madera u otras superficies que puedan quemarse.

Nunca lo utilices sin una bandeja para cenizas puesta en su posición. Nunca intentes retirarla cuando todavía contenga brasas calientes.

Cuando esté en uso, mantén una distancia mínima de 3 metros entre al asador y cualquier material, objeto o construcción combustible: esto incluye árboles, plantas, muebles o plataformas de madera, edificios, etc. Tampoco coloques el dispositivo bajo techos y toldos, ni en áreas encerradas, ya que hacerlo impediría una ventilación adecuada y podría incrementar el riesgo de incendios, daños a la propiedad o a personas.

Este asador es para uso doméstico. No debe utilizarse para ningún propósito distinto a aquel para el que fue diseñado.

Recomendamos utilizar un iniciador de fuego natural para encender carbón con el fin de evitar los peligros asociados con los líquidos encendedores. Si recurres a estos últimos, usa uno que haya sido aprobado para encender carbón. Lee con atención las instrucciones del fabricante antes de aplicarlo. Mantenlo y almacénalo lejos del asador.

En caso de utilizar líquido encendedor, permite que el carbón arda con la tapa abierta hasta que se cubra con una ceniza ligera: esto toma aproximadamente 20 minutos y permitirá que el líquido se consuma por completo. No hacerlo podría concentrar los vapores del líquido y provocar fuegos repentinos o explosiones al abrir la tapa.

Nunca uses carbón que haya sido pretratado con líquido de encendedor. Emplea sólo carbones de alto rango o carbón vegetal.

No uses gasolina, queroseno o alcohol para encender carbón. Ésos y otros productos similares pueden causar una explosión.

Nunca añadas líquido de encendedor o iniciadores a carbones calientes, o incluso tibios, ya que podrían prenderse y ocasionar accidentes.

Coloca el asador en un lugar en el que niños y mascotas no puedan tener contacto directo con él. Cuando esté en uso, mantén una supervisión constante y nunca lo dejes desatendido.

Nunca lo almacenes o utilices cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables

El asador se calienta mucho durante el uso, para evitar quemaduras:

- No intentes mover la parrilla.
- Usa guantes protectores o agarraderas especiales para ajustar su respiradero.
- No toques ninguna de las superficies calientes.
- No vistas ropa poco ajustada ni permitas que tu cabello entre en contacto con el asador.

Al asarse, la grasa de la carne puede gotear sobre el carbón y provocar un fuego de grasa. Si esto sucediera, cierra la tapa y el respiradero para sofocar la flama. No uses agua para extinguir fuegos de grasa.

Cada vez que abras la tapa, hazlo con precaución. Cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego, las llamas pueden avivarse de pronto. Por eso es importante que al abrirla mantengas las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y el fuego.

Cuando ensambles y operes tu asador, hazlo con cuidado para evitar rasguños o cortes causados por los bordes afilados de las partes de metal.

Si hay mucho viento, coloca el asador en una zona al aire libre que esté protegida del viento.

Nunca dejes carbones y brasas desatendidas en el asador. No lo dejes de supervisar hasta que todos los carbones y cenizas hayan sido retirados. Haz esta última operación con mucha precaución. Coloca con cuidado carbones y cenizas en un contenedor de metal no combustible y llénalo completamente de agua. Mantén 24 horas los residuos dentro del contenedor, en agua, antes de desecharlos.

Con una manguera de jardín, moja por completo la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir brasas que puedan haberse caído durante el proceso de asado o limpieza posterior.

Después de cada uso, limpia la parrilla minuciosamente. Déjala cubierta para prevenir la oxidación excesiva.

Cuando cargues o muevas el asador, hazlo con cuidado para prevenir torceduras y lesiones de espalda.

Te aconsejamos mantener un extintor a la mano cuando utilices el asador. Consulta a las autoridades locales correspondientes para determinar el tamaño y tipo más adecuados.

Guárdalo fuera del alcance de los niños y en un lugar seco.

Desecha adecuadamente su empaque.

Este dispositivo fue diseñado para ser usado solo con briquetas de carbón de calidad o con carbón vegetal.

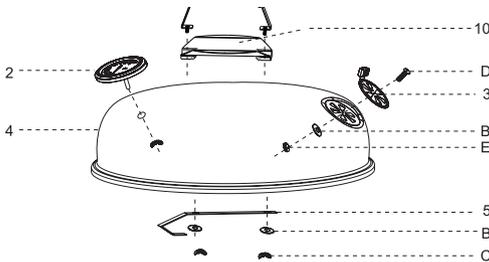
CÓMO ENSAMBLARLO

Para ensamblarlo necesitarás un destornillador de cabeza Phillips y una llave ajustable.

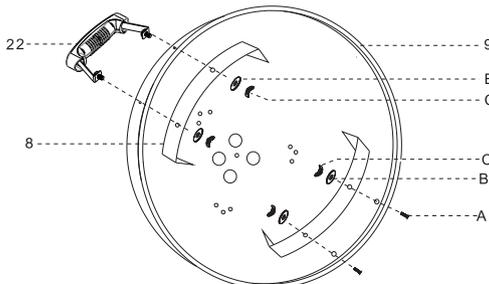
Retira todas las etiquetas, empaques y protectores que tiene del asador de fábrica para evitar que sufra daños durante su transporte.

1. Instala el asa (1) y el soporte deflector de calor (10).

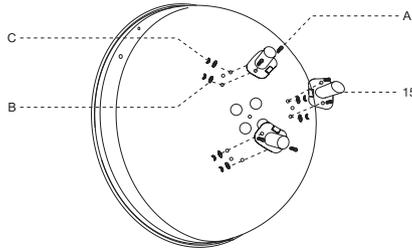
Fija el gancho (5) al interior de la tapa (4) por encima de los 2 tornillos, añade las 2 rondanas (B) y asegúralas con 2 tuercas de mariposa (C). Une la Tapa del respiradero (3) a la tapa (4) utilizando el tornillo M5x12 (D), una rondana (B) y una tuerca M5 (E). Sujeta el termómetro (2) a la tapa (4) usando la tuerca de mariposa (C).



2. Instala la manija (22) y los soportes de parrilla (8) utilizando 2 tornillos (A), rondanas (B) y tuercas de mariposa (C).



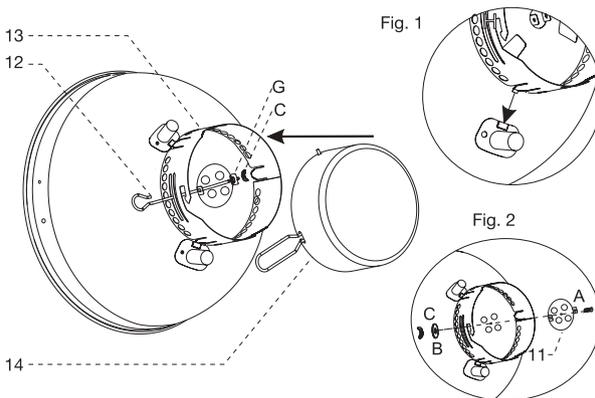
3. Une los 3 sujetadores de pata (15) al fondo del brasero (9) usando 2 tornillos M6x12 (A), rondanas (B) y tuercas de mariposa (C) en cada uno.



4. Engancha las 3 pestañas de la bandeja para cenizas (13) en las ranuras de los sujetadores de pata (15) para asegurarla en el brasero (9). Ver Figura 1.

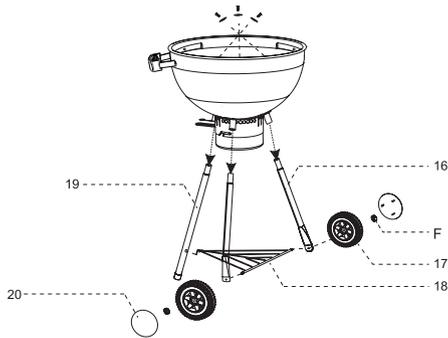
Une el respirador interno (11) al brasero (9) con un tornillo M6x12 (A), una rondana (B) y una tuerca de mariposa (C). Ver Figura 2.

Inserta la vara para control de ventilación (12) a través de la ranura en la bandeja para cenizas (13) y los soportes del respiradero interno (11), atornilla una tuerca M6 (G) y una tuerca de mariposa (C) al final de la vara (12). El contenedor removible de cenizas (14) puede ser insertado en la ranura de soporte de la bandeja para cenizas (13) al terminar el ensamblaje.



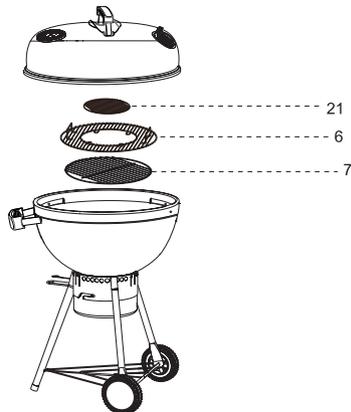
5. Inserta una por una las patas traseras (16) y la pata delantera (19) en los sujetadores de pata (15). Asegúralas utilizando los tornillos que ya tiene cada pata.

Coloca la repisa para almacenamiento (18) entre las patas usando los orificios que hay en la parte inferior de las patas y une las ruedas (17) a sus respectivos ejes con 2 tuercas M10 (F).



6. Coloca la parrilla de carbón (7) al fondo del brasero (9).

Inserta la parrilla de cocción (6) y la parrilla central de cocción (21) en los soportes (8). Asegúrate de que todos los tornillos y tuercas estén bien apretados antes de utilizar el asador.



QUÉ HACER ANTES DEL PRIMER USO

Asegúrate de haber retirado todas las etiquetas, empaques y protectores que tiene el producto de fábrica para su transporte.

Para eliminar residuos aceitosos que son producto de la fabricación del asador, cuando lo utilices por primera vez, déjalo encendido durante al menos 15 minutos con la tapa puesta. Esto limpiará con calor todas las partes internas y disipará olores.

Precaución: los líquidos encendedores de fuego instantáneos pueden arder en principio a temperaturas muy elevadas. Asegúrate de que la tapa esté abierta hasta que los carbones sean brasas encendidas.

CÓMO ENCENDERLO

1. Abre la tapa y permite que se ventile el asador.
2. Asegúrate de que la bandeja para cenizas esté vacía.
3. Retira la parrilla.
4. Espera el tiempo suficiente para que los carbones sean brasas encendidas antes de empezar a cocinar.

CÓMO UTILIZARLO

La cocción directa sobre brasas es ideal para dejar salir los jugos de los alimentos y asar los que requieran menos de 25 minutos para estar listos, tales como filetes, hamburguesas, salchichas, piezas de pollo, vegetales y fruta.

1. Sigue las instrucciones de la sección “Cómo encenderlo”.
2. Utilizando guantes protectores y una herramienta de mango largo, abre la tapa y dispersa con cuidado los carbones calientes a lo largo de la bandeja.

3. Utilizando guantes protectores, coloca la parrilla en su lugar, cierra la tapa y permite que el asador se precaliente.
4. Abre la tapa y coloca los alimentos sobre la parrilla utilizando herramientas de mango largo.
5. Ya sea con la tapa abierta o cerrada, cocina hasta alcanzar la temperatura interna que requieran los ingredientes.

Nota: Si fuera necesario agregar nuevas briquetas de carbón, saca la comida del asador y utilizando guantes protectores retira la parrilla, añade las briquetas nuevas sin mover brasas o carbones calientes, coloca con mucho cuidado la parrilla de vuelta en su lugar.

6. Permite que el carbón se consuma cerrando la tapa y todos los respiraderos. A menos que se requiera por emergencia, NO viertas agua sobre carbones calientes.

TIPS AVERA®

Sigue estos consejos para obtener mejores resultados al cocinar tus platillos y extender la vida útil del asador:

- Para reducir las llamaradas fuertes, mantén el asador limpio. Usa cortes magros de carne (o retira la grasa posible) y evita cocinar a temperaturas muy elevadas.
- Coloca alimentos delicados como pescado y vegetales sobre papel aluminio.
- Para evitar perder los jugos naturales de la carne que le dan mejor sabor, usa herramientas de mango largo o espátulas en vez de tenedores al manipularla. Da vuelta a tus alimentos sólo una vez durante el proceso de cocción.
- Realza los sabores de tus platillos usando trozos de madera en cajas ahumadoras o recipientes prefabricados de papel aluminio. Sigue las instrucciones de su fabricante.
- Limpia la parrilla después de cada uso, utiliza un cepillo que haya sido diseñado especialmente para el material del que está hecha.

- Utiliza guantes protectores y remueve con suavidad las acumulaciones mientras aún esté tibia.
- Después de cada uso, deja que el asador se enfríe. Una vez que hayas limpiado la parrilla, protégela con una capa ligera de aceite de cocina, asegúrate de retirar todas las cenizas, limpia todas las superficies externas con un limpiador. Protege las superficies de tu asador con una cubierta adecuada.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Precaución: La limpieza y el mantenimiento deben hacerse cuando el asador esté frío y habiendo retirado todo combustible del área.

Importante: Los limpiadores abrasivos pueden dañar el producto. Nunca uses limpiador de hornos en ninguno de los componentes.

Limpia todas las superficies utilizando jabón lavatrastes común o bicarbonato de sodio.

Para residuos que no puedan eliminarse con facilidad, utiliza un desengrasante cítrico y un cepillo de fregar con cerdas de nylon. Enjuaga con agua.

AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires el asador con la basura doméstica común cuando se haya desgastado. Llévalo a un centro de reciclaje para contribuir a la protección de nuestro planeta.

En Avera® nos enorgullece ser parte de la solución para un futuro sustentable, ayúdanos a cumplir con este objetivo.

GARANTÍA Y SERVICIO AVERA®

Si requieres soporte, información o tienes cualquier problema, por favor visita nuestra página web (<https://avera.mx/>) o contacta a tu distribuidor.

Asador para carbón de 22 pulgadas (55.88 cm) Premium
Marca: AVERA®
Modelo: AC22P

IMPORTADO POR:

GRUPO JINIM S.A. DE C.V.

Av. Ejército Nacional #1112 Col. Los Morales,
Miguel Hidalgo, C.P. 11510 Ciudad de México, México.

Teléfono y Whatsapp: 55 3005 0711

SÍGUENOS EN :



Instagram:
averamexico



Youtube:
AVERA



Facebook:
AVERA



#ExperienciaAVERA



COMPROMETIDOS A
SUPERAR TUS EXPECTATIVAS