

## Instrucciones:

Lee todas las siguientes instrucciones y recomendaciones antes de usar tu Asador de Interiores.

### Ensamble:

1. Coloca la Base Conductiva sobre tu estufa de gas o una superficie plana.
2. Acomoda la Base Antiderrames sobre la Base. Las aletas de la base deben sobresalir.
3. Sitúa la Parrilla sobre la Base Antiderrames y sobre las aletas de la Base Conductiva.
4. Asegura que las piezas están bien alineadas y existe un ligero juego entre ellas.
5. Posiciona el Asador sobre la estufa. El quemador debe quedar alineado con el centro del Asador.
6. Calienta la parrilla a 350°F / 176°C. Usa el termómetro incluido, sitúalo plano sobre la parrilla.
7. ¡Ya estás listo para disfrutar tu Asador de Interiores!



5



6



7

### Otras instrucciones y recomendaciones:

- Es importante ensamblar correctamente el asador.
- Sólo funciona en estufas de gas. **¡No en eléctricas!**
- Utiliza sólo fuego medio o medio-bajo. **¡No fuego alto!**
- Temperatura óptima recomendada: 350°F / 176°C.
- Utiliza únicamente utensilios de madera o silicón para evitar raspar y dañar el recubrimiento antiadherente.
- Agrega salsas y condimentos después de asar no antes; esto ayuda a mantener limpia la Bandeja Antiderrames reduciendo los humos.
- Retira el exceso de grasa para evitar / reducir humo.
  - Grasa = Humo
    - Poca Grasa = Poco Humo.
      - Filete, Salmón, Atún, Pollo sin piel, New York, frutas y verduras, etc.
    - Mucha Grasa = Mucho Humo.
      - Ribeye, Costillas, Salchichas de Asar, etc.

- Después de usar, deja enfriar el asador y luego remóvalo por 10 minutos en agua con jabón.
- Limpiar con esponjas suaves y/o cepillos suaves para evitar dañar el recubrimiento antiadherente.
- También se puede lavar en lavavajillas.

### NOTA:

**No seguir las instrucciones y/o recomendaciones así como dar un uso inadecuado o diferente al destinado anula la garantía.**

Video explicando más detalles y recomendaciones:

Stephen's Stovetop BBQ: Use & Care  
<https://www.youtube.com/watch?v=cVrOwBHfIhg>