

FIROX

MANUAL DE USUARIO

SERIE H



ASADO AL BARRIL MEJORADO

¡Gracias por elegir un asador Firox serie H!

Firox serie H es una familia de **asadores verticales de barril** diseñada para cocinar alimentos con fuego indirecto, permitiendo una cocción uniforme, eficiente y con mínima producción de humo. Está pensada para quienes desean cocinar grandes cantidades de carne con mayor control, estabilidad térmica y menor esfuerzo. Ofrece una experiencia de cocción más autónoma y consistente que las parrillas horizontales.

Hemos desarrollado el primer asador vertical de barril con aislamiento térmico del mundo, incorporando un sistema de doble pared de acero inoxidable, que mejora el desempeño térmico frente a los barriles tradicionales. Según el modelo, este sistema puede incluir aislamiento interno de fibra cerámica o una cámara de aire aislante. En ambos casos, el objetivo es el mismo: lograr una temperatura más estable, mejorar la eficiencia, con un ahorro de entre 15 % y 20 % de carbón frente a un asador de barril convencional, y reducir a la mitad la temperatura de la pared externa, incrementando así la seguridad del usuario.

Firox diseña y fabrica sus asadores, en El Salvador, de acero inoxidable 304 y 316L, materiales premium seleccionados para ofrecer durabilidad, resistencia y alto desempeño. Con un uso y mantenimiento adecuados, tu Firox de la serie H te acompañará por 15+ años sin problema.

ÍNDICE

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD LEGAL SOBRE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Lea completamente esta sección antes de usar su Firox serie H (de ahora en adelante también llamado “asador”).

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 asador. El incumplimiento de las advertencias, precauciones y medidas de seguridad contenidas en esta sección puede provocar lesiones graves, daños materiales o incendios.

Hemos diseñado su asador 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 su asador, así como por el cumplimiento de todas las normativas locales aplicables en su región sobre el uso de asadores.

En la medida permitida por la legislación aplicable, 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 limitados 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.

Ubicación

1. Su asador está diseñado exclusivamente para uso en exteriores amplios y espacios bien ventilados.
2. No utilice su asador 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 el asador únicamente sobre superficies planas, estables y robustas capaces de soportar temperaturas elevadas sin dañarse; por ejemplo, metal, concreto, losa, piedra, ladrillo o cerámica.
4. Si se utiliza una superficie distinta (incluyendo mesas plegables u otros soportes), asegúrese de que sea térmicamente resistente, estable y que no represente un riesgo de incendio o deformación.
5. Ubique su asador lejos de materiales inflamables y estructuras combustibles. Manténgalo al menos a 2 metros (6 pies) de distancia de hojas secas, plásticos, líquidos inflamables o cualquier otro material combustible.
6. Verifique las regulaciones locales sobre la distancia mínima entre asadores y estructuras cercanas, así como las restricciones de uso por alertas forestales, temporadas de sequía o áreas de alto riesgo de incendio.
7. El asador puede utilizarse en balcones abiertos, terrazas o patios siempre que exista ventilación natural adecuada y se cumplan las regulaciones locales aplicables al uso de asadores de carbón.
8. No utilice su asador en vehículos en movimiento, embarcaciones o superficies inestables, ya que podría volcarse y ocasionar incendios, lesiones o daños materiales.

Condiciones de uso seguro

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

Riesgo de quemaduras y medidas de protección

1. Su asador puede alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento.
2. Aunque el cuerpo del asador puede mantenerse relativamente más frío gracias a su doble pared y aislamiento térmico, la tapadera y la parte inferior del asador pueden alcanzar temperaturas elevadas y causar quemaduras.
3. No toque las superficies metálicas mientras el asador esté caliente.
4. Use herramientas adecuadas de acero inoxidable y guantes resistentes al calor, de preferencia.

5. Use únicamente el sacaganchos para retirar los ganchos del anillo de soporte.
6. Mantenga a niños y mascotas alejados del asador en todo momento. Nunca deje el asador encendido sin supervisión.
7. La ingesta de alcohol o drogas puede afectar su capacidad de operar el asador de manera segura

Encendido seguro

1. No sobrecargue la canasta de carbón.
2. No vierta líquidos inflamables directamente sobre el carbón para encenderlo.
3. No utilice gasolina, diésel, keroseno, aerosoles, solventes u otras sustancias similares para encender el carbón. Utilice el método de encendido recomendado en el manual de usuario o un encendedor de carbón 100 % natural.
4. Consulte la sección "Encendido de Firox serie H" en la página 22 para conocer los detalles sobre cómo encender el carbón de manera segura.

Apagado y eliminación de residuos

1. Al terminar de cocinar, apague el asador de manera segura. Consulte la sección "Apagado de Firox serie H" en la página 27 para instrucciones detalladas.
2. Nunca arroje agua sobre el carbón encendido, ya que esto puede generar cenizas volantes y vapores que causen lesiones; y dañar la canasta de carbón por choque térmico.
3. Disponga de las cenizas de manera responsable. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de desecharlas. Nunca las arroje sobre pasto seco u objetos inflamables.
4. Deje enfriar completamente el asador antes de transportarlo, guardarlo o lavarlo.
5. Disponga de las grasas y los aceites de forma correcta de acuerdo con las disposiciones locales. Nunca los arroje a las cañerías, ya que pueden solidificarse y obstruirlas.

Manejo de llamaradas y seguridad durante la cocción

1. Al cocinar alimentos grasosos, se pueden producir llamaradas si las grasas de los alimentos caen sobre los carbones encendidos o si un carbón encendido cae sobre las grasas acumuladas en el plato base.
2. No use agua para apagar estas llamaradas, ya que esto puede generar cenizas volantes y vapores peligrosos.
3. Coloque la tapadera de su asador y cierre el flujo del aire, para sofocar las llamas de forma segura.

GARANTÍA DE FIROX SERIE H

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 asador Firox te acompañará durante muchos años y te ofrecerá una experiencia de asado con carbón verdaderamente excepcional.

Garantía Firox y compromiso con nuestros clientes

En Firox diseñamos productos pensados para durar muchos años. Respaldamos esa filosofía con nuestra garantía voluntaria de fábrica y con un compromiso permanente de atención a nuestros clientes. Todos los modelos Firox de la serie H cuentan con una garantía voluntaria de fábrica de 5 años a partir de la fecha de compra. Consulta la tabla de garantía por componente para más detalles.

Queremos que nuestros clientes estén plenamente satisfechos con su asador. Si tienes algún inconveniente con tu Firox, incluso después de finalizado el período de garantía, nuestro equipo hará todo lo razonablemente posible para ayudarte.

Uso previsto del producto

Los asadores Firox serie H están diseñados para la cocción de alimentos al carbón mediante fuego indirecto en exteriores amplios o espacios bien ventilados. Estos productos están destinados principalmente para uso doméstico o recreativo, a menos que se indique lo contrario.

El asador debe utilizarse exclusivamente con carbón vegetal como combustible. No está diseñado para el uso con gas, leña, combustibles líquidos u otras fuentes de energía. Cualquier uso distinto al descrito en este manual puede comprometer la seguridad del usuario, afectar el funcionamiento del producto y anular la garantía.

Cobertura de garantía por región

La garantía voluntaria de fábrica de Firox para los modelos de la serie H 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; sin embargo, la cobertura puede variar y podrían aplicarse costos adicionales como aranceles, envío u otros cargos.

Términos y condiciones de la garantía

1. Para procesar un reclamo por garantía se debe presentar un comprobante de compra válido. Si no tienes tu comprobante, procesaremos tu reclamo con tu información personal.
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 cobertura únicamente por el tiempo restante del período de garantía original.
5. Firox puede cambiar 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 o impuestos en algunos casos).
3. Si el defecto afecta al asador completo, lo sustituiremos por un modelo equivalente.
4. Normalmente solicitaremos fotos o vídeos antes de procesar la garantía, pero también podríamos solicitar la devolución del componente o la unidad defectuosa para revisión .

¿Qué no cubre esta garantía?

1. Imperfecciones estéticas que no afecten el funcionamiento del producto.
2. Desgaste normal por uso del producto.
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 (por ejemplo, rocío marino) o altas temperaturas.
5. Deformaciones menores por calor que no afecten el funcionamiento del producto.
6. Daños causados por negligencia, falta de limpieza, uso incorrecto o alteraciones.
7. Accidentes y catástrofes como incendios, huracanes, terremotos, inundaciones, vandalismo y terrorismo.
8. Otros factores que no puedan atribuirse al fabricante o cuestiones menores que no afecten el funcionamiento del producto.

Período de garantía por componente

1. Plato base	5 años
2. Cuerpo principal	5 años
3. Canasta de carbón	5 años
4. Tapadera	5 años
5. Ganchos y sacaganchos	5 años
6. Rejilla superior abatible	5 años
7. Atizador de carbón	5 años
8. Otros accesorios	1 año
9. Artículos promocionales	No aplica cobertura por garantía
10. Termómetro	No aplica cobertura por garantía

Cómo hacer un reclamo por garantía

1. Escribenos a soporte@firox.com, por redes sociales o WhatsApp.
2. Adjunta tu comprobante de compra (factura, recibo o ticket digital), o proporciona tus datos, si no tienes comprobante.
3. Envía fotos o vídeos del producto o componente defectuoso, y describe el defecto que presenta.
4. Proporciona tu información de contacto: nombre, teléfono, correo y dirección, para respondere.

Proceso de inspección y validación

Antes de aprobar cualquier reclamo, Firox evaluará cada caso de forma individual 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 únicamente 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 un reembolso dentro del plazo que establezca tu legislación local, siempre que el producto esté sin usar, completo y en su empaque original.

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 o país, o mediante un servicio urgente o especial, los gastos de envío correrán por tu cuenta. Los gastos de envío ya pagados no son reembolsables.

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

Aviso legal

Nuestra garantía voluntaria de fábrica no afecta ni sustituye los derechos legales del consumidor que puedan existir conforme a la legislación aplicable en cada país. Las leyes de protección al consumidor pueden garantizar estándares mínimos de calidad y funcionamiento; si el producto presenta una falla mayor, el consumidor puede tener 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 adicional a cualquier protección legal obligatoria. El monto máximo de compensación bajo esta garantía nunca excederá el precio original de compra del producto. En la medida permitida por la legislación aplicable, 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 componentes originales. Firox no asume los costos de desmontaje o reinstalación de los productos devueltos. Cuando solicitemos la devolución del producto para inspección, los gastos de envío podrán ser cubiertos por Firox mediante el servicio estándar disponible en la región de compra. Esta garantía se interpretará y aplicará conforme a la legislación del país donde se haya realizado la compra del producto.



FIROX **GUÍA DE INICIO RÁPIDO**

Sabemos que quieres cocinar ya, pero antes...

Te pedimos que leas este manual completo (sí, completo) idealmente.

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

Coloca el asador al aire libre o en un espacio bien ventilado

Sobre una superficie plana, robusta, nivelada y estable de metal, piedra, concreto, madera maciza o cerámica. Nunca lo utilices sobre pasto seco, ya que representa un riesgo de incendio. Puede colocarse sobre grama, si no hay otra opción, pero no es lo recomendado, ya que el calor puede dañarla.

Protege la base (recomendado)

Cubre la base con papel aluminio para recolectar aceites y facilitar la limpieza, especialmente al cocinar carnes grasosas.

Agrega agua (opcional)

Puedes colocar 1-2 tazas (250-500 ml) de agua en la base. Esto ayuda a reducir llamaradas, mantener la carne jugosa y moderar la temperatura dentro del asador.

Coloca la canasta de carbón sobre la base y llénala con la cantidad de carbón deseada

Utiliza carbón seco y sin partes cafés (mal carbonizadas).

Prepara el encendido

Haz dos pelotitas de algodón (o usa papel toalla o servilletas) y empápalas en alcohol de 90°+ GL o aceite vegetal.

Enciende el carbon

Coloca el algodón o papel empapado debajo del montículo de carbón y enciéndelo con un mechero de cocina o un fósforo largo. No necesitas chimenea, líquidos de encendido ni soplar.

Ensambla el asador

Coloca el cuerpo del asador sobre la base y asegúralo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

Espera a que el carbón encienda

Deja que el carbón se encienda durante 15–20 minutos. Asegúrate de que haya suficiente flujo de aire y que la válvula de salida esté parcial o totalmente abierta.

Cuelga los alimentos

Sujeta los alimentos con los ganchos incluidos y cuélgalos del anillo interno del asador.

Controla la temperatura

La temperatura de cocción recomendada es de 100 °C a 200 °C. Regula la temperatura ajustando el flujo de aire del asador.

Manipula los alimentos con cuidado

Para mover o retirar los ganchos con alimentos, utiliza el sacaganchos incluido. Si un alimento se desprende del gancho y cae al plato base, puedes recuperarlo con cuidado usando el removedor de carbón incluido.

Apaga, limpia y guarda el asador

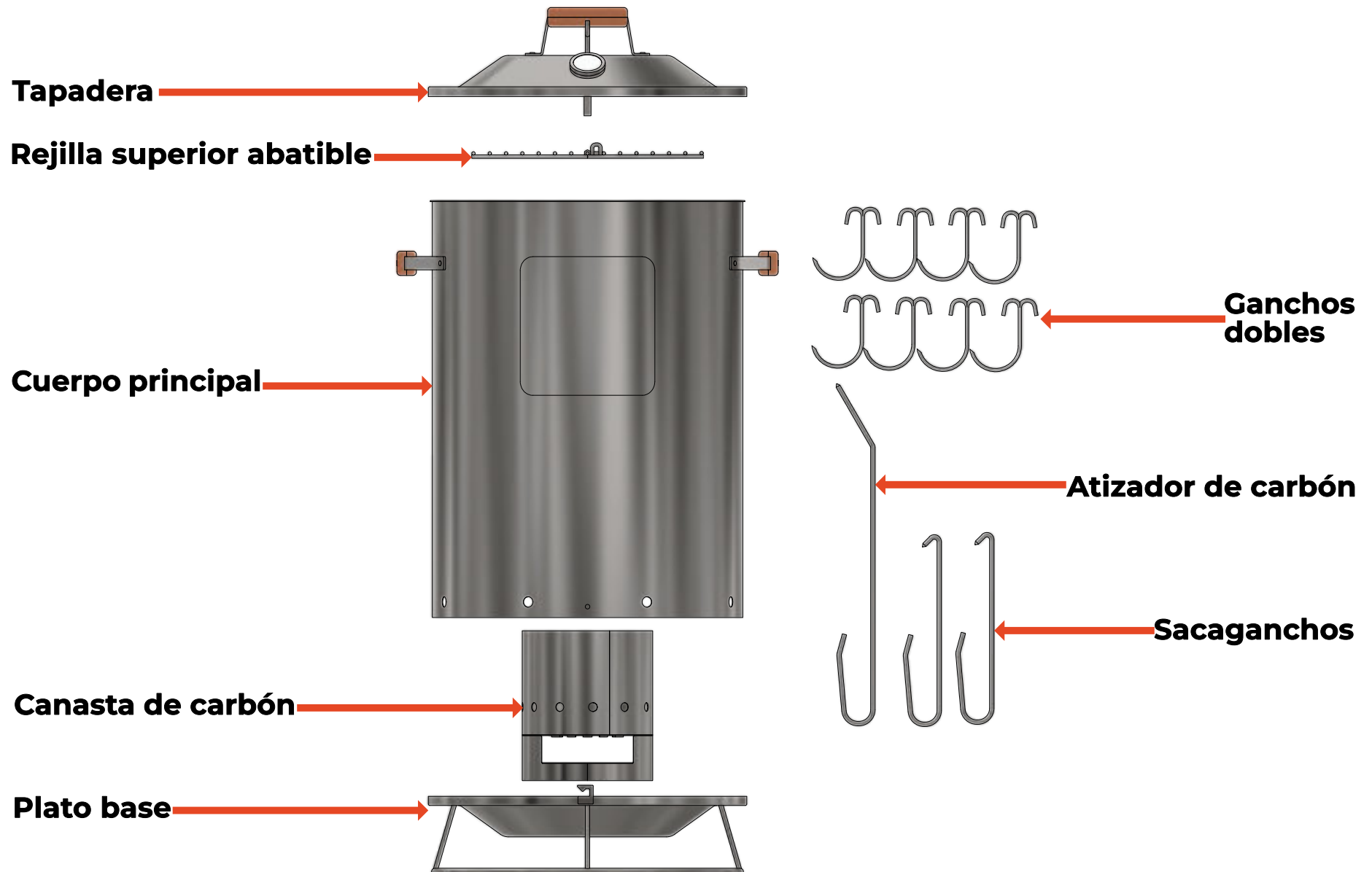
Cuando termines de cocinar, deja que el carbón se consuma o retíralo con unas tenazas y apágalo en un recipiente con agua. Nunca arrojes agua directamente sobre el carbón encendido. Espera a que el asador se enfríe por completo antes de moverlo o limpiarlo. Guarda tu asador en un lugar seco y ventilado.

BUILT TO
BURN
MADE TO
LAST





COMPONENTES PRINCIPALES



Plato base

Soporta el peso del equipo; contiene las grasas y jugos que caen durante la cocción; sirve como superficie de apoyo para la canasta de carbón; y cuenta con pestañas que enganchan con el cuerpo principal, para facilitar su transporte o movimiento.

Cuerpo principal del asador

Es la estructura cilíndrica principal del asador. Tiene un diseño de doble pared de acero inoxidable, que ayuda a mejorar la eficiencia térmica y reducir la temperatura de la pared exterior. Incorpora pines en la parte inferior que enganchan con el plato base para facilitar su transporte o movimiento. En la parte superior de este, se ubica el anillo interno que soporta los ganchos, en el que se cuelgan los alimentos.

Canasta de carbón

Contiene el carbón vegetal en combustión. Se coloca en el centro del plato base, desde donde cocina los alimentos de forma indirecto por convección y radiación. Incorpora un disco recoge-cenizas, que evita que las cenizas y las grasas se mezclen, lo que reduce probabilidad de que las grasas se incendien.

Tapadera

Cubre el asador durante la cocción, creando un efecto tipo horno, que ayuda a mantener una temperatura estable. Incluye un termómetro integrado para monitorear la temperatura interna. Asimismo, cuenta con un gancho que permite colgar la tapadera del cuerpo del asador cuando no

está en uso.

Ganchos dobles

Sujetan los alimentos y permiten colgarlos del anillo interno del asador. Su diseño de dos lados facilita sujetar y girar los alimentos durante la cocción.

Sacaganchos

Herramienta diseñada para retirar y girar los ganchos de forma segura durante la cocción. También se usa para abatir y retirar la rejilla superior de forma segura.

Rejilla superior abatible

Funciona como superficie auxiliar para cocinar alimentos adicionales o aquellos que no se pueden colgar fácilmente con los ganchos.

Atizador de carbón

Herramienta diseñada para mover o redistribuir el carbón dentro de la canasta de forma segura durante la cocción. También puede utilizarse para recuperar alimentos que hayan caído en el plato base o para manipular brasas cuando sea necesario.

PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO

Ensamble de verificación

Tu asador Firox serie H llega prácticamente listo para usar, pero antes es necesario ensamblar los componentes principales para verificar que estén en buen estado.

1. Coloca el plato base sobre una superficie plana y estable.
2. Coloca la canasta de carbón en el centro del plato base.
3. Posiciona el cuerpo del asador sobre el plato base y asegúralo utilizando el sistema de enganche inferior, girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.
4. Verifica que el asador esté correctamente ensamblado y se sienta estable antes de continuar.
5. El anillo interno para ganchos viene instalado de fábrica y no requiere montaje adicional.

Lavado inicial (recomendado)

1. Antes del primer uso, se recomienda lavar el asador con agua y jabón suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación, almacenamiento o envío.
2. Lava el interior del asador, el plato base, la canasta de carbón, los ganchos y la rejilla superior con agua tibia y jabón para platos. Enjuaga con agua limpia.
3. Seca todas las piezas completamente con una toalla de microfibra antes de volver a ensamblarlas.
4. Esta limpieza es recomendada pero no obligatoria; ayuda a eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación o manipulación.

Curado inicial (opcional)

1. Después del lavado inicial, puedes realizar un encendido sin alimentos como medida de precaución adicional, que tiene como objetivo eliminar cualquier residuo que pudiera permanecer después del lavado.
2. Llena la canasta de carbón hasta la mitad.
3. Enciende el asador siguiendo el procedimiento descrito en la sección "Encendido del asador" en la pág. 22.
4. Deja que el asador funcione hasta que se consuma el carbón completamente.

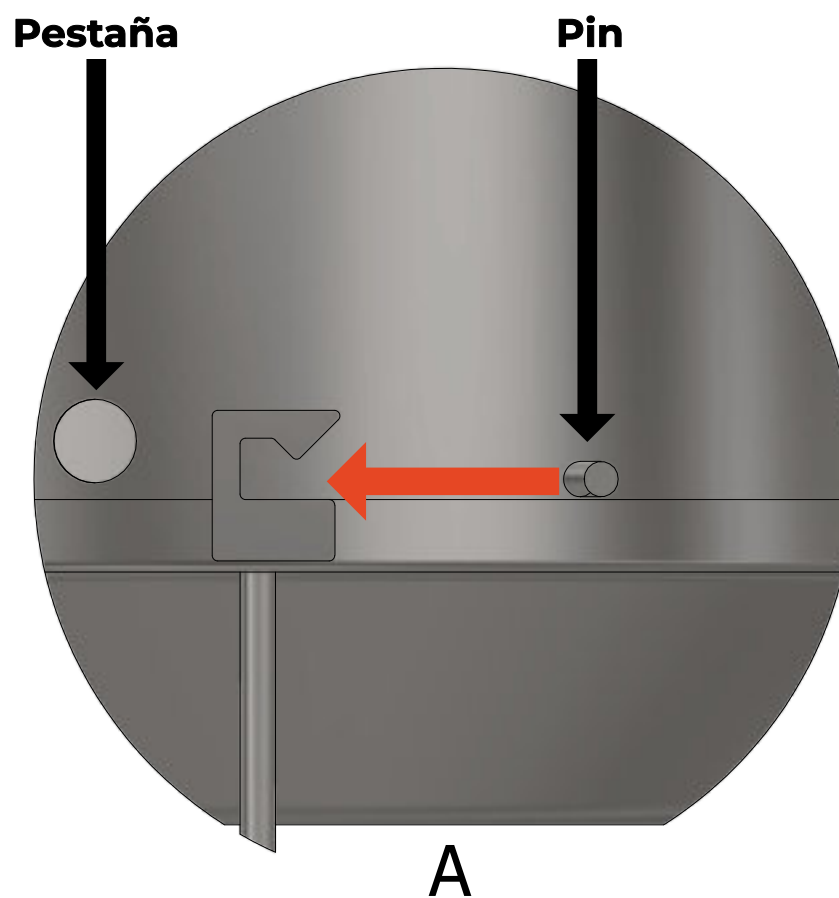
Listo para cocinar

Una vez completados los pasos anteriores, tu asador está listo para usarse. A partir de este punto, sigue las instrucciones de la "Guía de Inicio Rápido" o de las secciones detalladas de este manual para comenzar a cocinar con tu Firox serie H.

ENGANCHE DE BASE

El sistema de enganche de tu asador te ayuda a transportarlo más fácilmente.

Para enganchar el cuerpo del asador al plato base, gira el cuerpo del asador en el sentido de las manecillas del reloj hasta que el pin de enganche haga contacto con la pestaña de enganche.



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
barbacoa**



Papel aluminio

ANTES DE COCINAR

Antes de encender el carbón y comenzar a cocinar, es importante preparar correctamente el asador y el área de trabajo. Esto ayuda a mejorar la seguridad, facilitar la limpieza y mantener un mejor control durante la cocción.

Colocación del asador

1. Coloca el asador en un área exterior o en un espacio bien ventilado.
2. Ubica el asador sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
3. Mantén una distancia de seguridad de al menos 2 metros (6 pies) respecto a materiales inflamables, estructuras u objetos sensibles al calor.
4. Asegúrate de que el asador esté correctamente ensamblado y estable antes de encender el carbón.

Preparación del plato base

Antes de encender el carbón, puedes preparar el plato base para facilitar la limpieza y mejorar el control durante la cocción.

1. (Recomendado) Cubre el plato base con papel aluminio para facilitar la recolección de grasas y jugos durante la cocción.
2. (Opcional) Agrega 1-2 tazas (250-500 mL) al plato base para ayudar a reducir el riesgo de llamaradas.
3. La canasta de carbón incluye un disco recoge-cenizas que evita que las cenizas se mezclen con las grasas acumuladas en la base.

Estas medidas son opcionales, pero pueden facilitar el mantenimiento del asador y mejorar la experiencia de uso.

Verificación antes del encendido

Una preparación adecuada antes del encendido ayuda a que la cocción sea más segura, eficiente y fácil de controlar. Antes de encender el carbón, verifica:

1. Que el asador esté correctamente ensamblado.
2. Que tengas a la mano los ganchos, el sacaganchos y el removedor de carbón.

VERIFICA TU CARBÓN

El desempeño de tu Firox serie H depende en gran medida del carbón utilizado. Elegir un buen carbón vegetal y usar la cantidad adecuada mejora el control de temperatura y optimiza el consumo de combustible.

Cómo identificar un buen carbón

Todos los carbones se producen de diferentes especies de árboles, por lo que el desempeño de cada marca será distinto. Para obtener los mejores resultados, utiliza carbón vegetal natural que cumpla con las siguientes condiciones:

1. Piezas firmes, ligeras y de color negro uniforme.
2. Completamente seco, sin humedad visible ni sensación húmeda al tacto.
3. Libre de restos de tierra, arena o polvo.
4. Sin partes cafés (sin carbonizar), ya que estas producen más humo y menor rendimiento térmico.
5. Sin aditivos químicos, acelerantes u otras sustancias añadidas, ya que pueden generar humo excesivo, sabores indeseados y riesgos de seguridad.

¿Cuánto carbón vegetal usar?

No existe una cantidad ideal de carbón, porque esta depende de la cantidad de alimentos, así como de la temperatura y el tiempo estimado de cocción. Con la experiencia aprenderás a ajustar la cantidad de carbón, para lograr mejores resultados, según cada preparación.

1. Para cocciones cortas o cargas medias, llena la canasta de carbón a un 50-70 %.
2. Para cocciones prolongadas o cargas altas, llena la canasta de carbón completamente.
3. No sobrecargues la canasta más allá de su capacidad.
4. La temperatura de cocción depende del tipo y cantidad de carbón así como del flujo de aire. Una mayor cantidad de carbón permite alcanzar temperaturas más altas o sostener la cocción por más tiempo, mientras que el flujo de aire regula la intensidad de la combustión.

ENCENDIDO DEL ASADOR

Un encendido correcto es clave para lograr una cocción estable y eficiente. El diseño de tu Firox serie H permite un encendido sencillo y controlado cuando se siguen los pasos adecuados.

Encendido del carbón

ADVERTENCIA: Nunca enciendas el asador vertiendo directamente sobre los carbones gasolina, alcohol, diésel, keroseno, aerosoles, solventes u otras sustancias inflamables. El uso de estos productos puede provocar incendios descontrolados, sabores indeseados y riesgos graves de seguridad.

1. Coloca la canasta de carbón sobre el plato base.
2. Llena la canasta con la cantidad de carbón deseada, según el tiempo de cocción, la temperatura y la cantidad de alimentos.
3. Haz 1-2 pelotitas de algodón. Si no tienes algodón, puedes usar 1-2 hojas de papel toalla.
4. Empapa el algodón o el papel toalla en alcohol de 90° GL o aceite vegetal.
5. Coloca el algodón o papel debajo del montículo de carbón. Enciéndelo con un mechero de cocina o un fósforo largo.
6. Coloca el cuerpo del asador sobre el plato base y asegúralo utilizando el sistema de enganche inferior, girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.

7. Coloca la tapadera del asador y abre la salida de aire para facilitar el encendido del carbón.
8. El tiempo típico de encendido es de 15 a 20 minutos; esto puede variar según el tipo de carbón.

Agregar carbón vegetal

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

1. Retira los alimentos del asador.
2. Utiliza el removedor de carbón para acomodar las brasas si es necesario.
3. Agrega cuidadosamente la cantidad necesaria de carbón, dejándolo caer desde arriba directamente en la canasta de carbón.
4. Mantén el asador abierto unos minutos para permitir que el nuevo carbón encienda correctamente.
5. Coloca de nuevo los alimentos dentro del asador.

Quitar carbón vegetal

No es recomendable retirar carbón vegetal del asador. Si la temperatura de cocción es demasiado alta:

1. Reduce el flujo de aire para disminuir la temperatura.
2. Retira los alimentos y espera a que el exceso de carbón se consuma antes de colocar de nuevo los alimentos en el asador.



COCINANDO CON FIROX SERIE H

Resumen

1. Enciende el carbón. Coloca la tapadera, ajusta el flujo de aire y deja que el asador alcance la temperatura deseada.
2. Cuelga los alimentos en el anillo interno con los ganchos incluidos. Retira los alimentos cuando estén listos.

Preparación y colocación de los alimentos

1. Asegúrate de que el asador haya alcanzado la temperatura deseada.
2. Sujeta los alimentos utilizando los ganchos incluidos.
3. Cuelga los alimentos del anillo interno para ganchos, utilizando el sacaganchos incluido.

Temperatura de cocción

Los Firox serie H funcionan como un horno: los alimentos se cocinan de forma indirecta, logrando una cocción uniforme, con menos humo y menor intervención del usuario. La temperatura de cocción recomendada es de 100 a 200 °C. Temperaturas más bajas permiten cocciones lentas y uniformes, mientras que las más altas aceleran la cocción.

Uso de la tapadera

1. La tapadera es la pieza clave que convierte tu asador en un horno de carbón. **Esta se calienta durante la cocción. Manipúlala con cuidado, preferiblemente con guantes resistentes al calor.**
2. La salida de aire en la tapadera permite regular la temperatura del asador: más aire aumenta la temperatura, me-

nos aire la reduce.

3. Para revisar o manipular los alimentos, retira la tapadera y cuélgala del cuerpo del asador.

Uso de la rejilla superior abatible

1. La rejilla superior abatible permite cocinar alimentos que no pueden colgarse y funciona como una superficie de cocción auxiliar.
2. Puede doblarse por la mitad usando un sacaganchos, para facilitar el acceso al interior del asador, sin necesidad de retirarla por completo.
3. Para retirarla, pasa los sacaganchos por las argollas laterales. Coloca en una superficie resistente a altas temperaturas mientras no esté en uso, porque estará caliente.

Manejo y retiro de los alimentos

No es necesario girar los alimentos constantemente. Para una cocción más uniforme, puedes girarlos cada 20 a 60 minutos, según el tipo y tamaño de la pieza. Cuando los alimentos estén listos:

1. Retíralos utilizando el sacaganchos incluido.
2. Los alimentos en la rejilla superior deben retirarse con tenazas de acero inoxidable.

Los ganchos y accesorios estarán calientes durante la cocción. Manipúlalos con cuidado y, de preferencia, utiliza guantes resistentes al calor.



SEGURIDAD DURANTE LA COCCIÓN

No muevas el asador

1. Nunca muevas el asador mientras esté encendido o caliente. Mover el asador puede provocar derrames de carbón encendido, incendios o quemaduras graves.
2. Si necesitas trasladarlo, espera siempre a que el asador se enfríe completamente.

Superficies calientes

1. Durante la cocción, las partes metálicas del asador pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
2. No toques con las manos las superficies metálicas del asador mientras esté caliente, ya que pueden provocar quemaduras.
3. Manipula los alimentos utilizando el sacaganchos, tenazas de acero inoxidable u otras herramientas adecuadas.
4. El uso de guantes resistentes al calor es recomendable como medida adicional de protección.

Apertura del asador durante la cocción

Abre el asador únicamente cuando sea necesario para revisar, girar o retirar los alimentos. La tapadera cuenta con un gancho para colgarla del cuerpo del asador cuando no esté en uso.

Manejo de llamaradas

Gracias a que los Firox serie H cocinan principalmente con fuego indirecto, la grasa normalmente no cae sobre los

carbones encendidos. Sin embargo, pueden producirse llamaradas si:

1. Un carbón encendido cae sobre la grasa acumulada en el plato base
2. La grasa cae dentro de la canasta de carbón.

Si ocurre una llamarada:

1. Coloca la tapadera del asador.
2. Reduce el flujo de aire para sofocar las llamas.
3. Espera a que las llamas se extingan.
4. Nunca utilices agua para apagar estas llamaradas, ya que puede generar cenizas volantes y vapor caliente.



APAGADO DEL ASADOR

Enfriamiento del asador

Al terminar de cocinar, es importante apagar el asador de forma segura y permitir que se enfríe completamente antes de manipularlo o guardarlo. Existen dos formas de manejar el carbón restante.

Dejar que el carbón se consuma

La forma más sencilla de apagar el asador es dejar que el carbón se consuma naturalmente. Este método evita manipular brasas calientes. Es el método recomendado, ya que evita tener que manipular el cuerpo caliente del asador.

1. Quita la tapadera del asador.
2. Deja que el carbón se consuma.

Retirar el carbón restante

Si deseas apagar el carbón más rápidamente, puedes retirarlo manualmente, **con mucho cuidado**. **Recomendamos el uso de guantes y mangas largas si sigues este método.**

1. Retira la tapadera del asador, y colócala en una superficie segura, resistente al calor.
2. Desengancha el cuerpo del asador del plato base girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj.
3. Retira el cuerpo del asador con cuidado, y colócalo sobre una superficie segura, resistente al calor.
4. Utiliza tenazas de acero inoxidable para tomar los carbones encendidos uno por uno.
5. Colócalos en un recipiente metálico o cerámico con agua para apagarlos completamente.
6. Los carbones restantes pueden secarse y reutilizarse.

Eliminación de cenizas

Antes de desechar las cenizas, asegúrate de que no haya brasas encendidas. Las cenizas deben eliminarse de acuerdo con las disposiciones locales, y nunca deben arrojarse sobre pasto seco u otros materiales inflamables.

LIMPIEZA DEL ASADOR

Una limpieza periódica ayuda a mantener tu Firox serie H en buen estado y prolonga su vida útil. **Antes de limpiar el asador, asegúrate de que esté completamente frío. No utilices ácidos fuertes, lejía (cloro) o productos de limpieza no aptos para acero inoxidable.**

Limpieza del plato base

Durante la cocción, las grasas y jugos de los alimentos se acumulan en el plato base.

1. Si utilizaste papel aluminio, retíralo y deséchalo de acuerdo con las disposiciones locales.
2. Retira los restos de grasa acumulados con papel toalla.
3. Lava el plato base con agua tibia y jabón para platos.
4. Enjuaga con agua limpia y seca completamente.
5. Las grasas no deben arrojarse por las cañerías, ya que pueden provocar obstrucciones. Dispón de estas de acuerdo con las regulaciones locales.

Limpieza de la canasta de carbón

La canasta de carbón puede acumular cenizas o residuos después de varios usos.

1. Retira las cenizas y los restos de carbón.
2. Lava la canasta con agua y jabón si es necesario.
3. Enjuaga y seca completamente antes de volver a utilizarla.
4. La decoloración del acero inoxidable causada por altas temperaturas es normal, y no afecta su funcionamiento.

Limpieza del cuerpo del asador

Puedes limpiar el cuerpo del asador de las siguientes maneras:

1. Opción 1: Limpia las superficies con papel toalla o un paño de microfibra y alcohol.
2. Opción 2: Lava con agua y jabón para platos utilizando una esponja de cocina.

Limpieza de ganchos, sacaganchos y rejilla

Los ganchos, el sacaganchos y la rejilla superior abatible pueden limpiarse con agua, jabón y una esponja de cocina.

Si presentan restos de alimentos o grasa carbonizada, pueden remojar en agua caliente con jabón durante algunos minutos antes de limpiarlos. Después de lavarlos, enjuágalos y sécalos completamente.

Eliminación de residuos difíciles

Si existen restos de grasa quemada o alimentos carbonizados que no se desprenden fácilmente, puedes utilizar:

1. Bar Keepers Friend® o The Pink Stuff®
2. Fibra abrasiva o una lija de agua fina (grano 320 o más)
3. Hidrolavadora (con cuidado), si dispones de una.

Utiliza estos métodos solo cuando sea necesario.

Para evitar rayones visibles, lija siempre en la dirección del acabado del acero inoxidable. Después de limpiar, enjuaga con agua y seca completamente.

ALMACENAMIENTO DEL ASADOR

Cuando no estés utilizando tu Firox serie H, es recomendable almacenarlo correctamente para mantenerlo en buen estado y prolongar su vida útil.

Enfriamiento antes de guardar

1. Antes de guardar el asador, asegúrate de que esté completamente frío.
2. No transportes ni almacenes el asador mientras aún esté caliente.

Almacenamiento en interiores o exteriores

1. Siempre que sea posible, guarda el asador en un lugar seco y protegido de la lluvia.
2. Si el asador se almacena en exteriores, es recomendable utilizar una funda protectora o colocarlo bajo techo para reducir la exposición a la humedad y a las condiciones climáticas.

Almacenamiento prolongado

Si el asador no se utilizará durante un período prolongado:

1. Limpia el asador completamente antes de guardarlo.
2. Asegúrate de que todas las piezas estén completamente secas.
3. Puedes aplicar una capa ligera de aceite vegetal sobre los mangos de madera para ayudar a prevenir resequedad o crecimiento de moho.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema 1: El asador no alcanza la temperatura deseada

Posibles causas:

- a. El carbón utilizado no es de buena calidad.
- b. El carbón está húmedo o poco carbonizado.
- c. Se utilizó muy poca cantidad de carbón.
- d. El flujo de aire es insuficiente.
- e. Se abre el asador con demasiada frecuencia.

Soluciones:

- a. Asegúrate de usar carbón seco y bien carbonizado.
- b. Agrega más carbón si la cantidad es insuficiente.
- c. Abre más la salida de aire en la tapadera para aumentar el flujo de aire.
- d. Prueba utilizar otro carbón vegetal de mejor calidad.
- e. Abre el asador únicamente para supervisar brevemente (cada 20-30 min), girar o retirar los alimentos.

Problema 2: Se producen llamaradas dentro del asador

Posibles causas:

- a. La grasa cae dentro de la canasta de carbón.
- b. Un carbón encendido o ceniza caliente enciende la grasa acumulada en el plato base.

Soluciones:

- a. Verifica la posición de los alimentos para que la grasa

caiga en el plato base y no dentro de la canasta de carbón.
b. Coloca la tapadera del asador y reduce el flujo de aire para sofocar las llamas.

Problema 3: Se genera demasiado humo durante la cocción

Posibles causas:

- a. El carbón está húmedo o mal carbonizado.
- b. El carbón contiene partes cafés (madera sin carbonizar).
- c. La grasa cae directamente sobre los carbones.

Soluciones:

- a. Utiliza carbón completamente seco y bien carbonizado (sin partes cafés o restos de leña).
- b. Verifica la posición de los alimentos para evitar que la grasa caiga sobre los carbones.

Problema 4: El carbón se apaga con facilidad

Posibles causas:

- a. Flujo de aire insuficiente.
- b. Carbón húmedo o de baja calidad.

Soluciones:

- a. Abre más la salida de aire en la tapadera.
- b. Utiliza carbón vegetal seco y de buena calidad.

Si tu problema no está aquí, contáctanos para recibir asistencia. Puedes escribirnos a soporte@firox.com, o contactarnos por redes sociales o WhatsApp. Nuestro equipo estará encantado de ayudarte.

FIROX

Built to Burn.
Made to Last.