



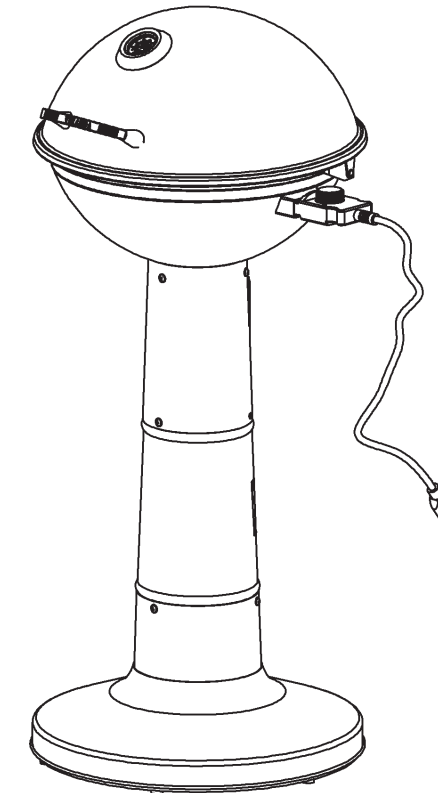
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
Una empresa de Georgia
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581



MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ESTE PRODUCTO SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE

**PARRILLA ELÉCTRICA PARA VERANDAS
MODELO 20150309**



Código del manual: 15080023 090205

Tiempo aproximado de armado: 20 minutos
Herramientas necesarias para el armado: un destornillador Phillips.



ADVERTENCIA



Este manual contiene información importante que es necesaria para usar esta unidad de manera adecuada y segura.

Antes de usar la parrilla, y cuando la esté usando, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.

Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.

Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.

El no seguir debidamente estas advertencias e instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones, que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

! ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD !

- No debe hacerse funcionar durante más de 3 horas.
- Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, conecte el cordón eléctrico a un tomacorriente protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).
- No use nunca carbón ni leña en esta unidad.
- Coloque la unidad sobre una superficie nivelada, para evitar que se vuelque.
- Para evitar lesiones, desconecte el cordón eléctrico del tomacorrientes antes de limpiar o dar de servicio de mantenimiento a la unidad
- Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga el cordón de prolongación seco y alejado del suelo.
- La distancia mínima que debe haber entre las paredes o las barandas y los costados o la parte posterior de la parrilla es de 24 pulgadas.
- No use esta unidad cerca de estructuras que sean combustibles o sensibles al calor, como revestimientos exteriores de vinilo o de madera.
- Cuando no lo use, guarde el aparato bajo techo, lejos del alcance de los niños.
- Use únicamente la unidad de control eléctrico y el elemento que viene con la unidad. Estas piezas deben ser cambiadas por el fabricante de la unidad.
- Si usa un cordón de prolongación más largo, el régimen nominal indicado en el rótulo debe ser, cuando menos, igual al del aparato.
- El cordón de prolongación debe ser de 3 conductores, con conexión a tierra.
- Con los aparatos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W-A" y la indicación de que son adecuados para usarlos con aparatos al aire libre.
- No limpie este aparato con un pulverizador rociador de agua o similar.
- Mantenga las manos, el pelo y el rostro alejados del elemento. Tenga cuidado con el pelo suelto o la ropa holgada cuando esté usando la parrilla, pues pueden incendiarse.
- No use nunca vajilla de vidrio, ni utensilios de plástico o de cerámica para cocinar en esta parrilla.
- No es necesario calentar previamente la parrilla. Si desea hacerlo, abra la tapa con cuidado.

! ADVERTENCIA !

- Los alimentos grasosos (como las hamburguesas, etc.) pueden contener demasiada grasa y producir llamaradas. Cuando cocine este tipo de alimentos, gradúe la parrilla a fuego bajo, y deje abierta la tapa.
- Cada vez, después de usar la parrilla, limpie la bandeja interior de la base. Con esto evitará que la grasa se acumule y se incendie.

! PELIGRO !

- No exponga una parrilla eléctrica a la lluvia. No la use cerca del agua ni la haga funcionar sobre superficies húmedas, porque podría provocar descargas eléctricas que le ocasionen lesiones o la muerte.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el abuso, los accidentes, los daños sufridos durante el transporte o los daños causados por el uso de este producto con fines comerciales.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

LLENE Y ENVÍE A

LA ATENCIÓN DE: WARRANTY REGISTRATION

Masterbuilt Manufacturing, Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad: _____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección electrónica: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Filetes	$\frac{3}{4}$ " (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min. por lado	poco cocido 145° F (62° C)
		de 4 a 5 min. por lado	medio cocido 160° F (71° C)
Brochetas	cubitos de 1" (2.5 cm)	de 3 a 4 min. por lado	145°-160° F (62-71° C)
Hamburguesas	$\frac{1}{2}$ " (12 mm) de grosor	de 3 a 4 min. por lado	medio cocido 160° F (71° C)
Trozo, corte de cadera	de 4 a 6 lb. (1.8-2.7 kg)	de 18 a 22 min./lb.	145°-160° F (62-71° C)
Solomillo	3 $\frac{1}{2}$ -4 lb. (1.5-1.8 kg)	de 20 a 25 min. /lb.	145°-160° F (62-71° C)
Costillar	trozos con 1 costilla	10 min. por lado	medio cocido 160° F (71° C)
	media, 2-3 lb. (0.9-1.3 kg)	de 10 a 12 min. por lado	poco cocido 145° F (62° C)
Lomo	entera, 4-6 lb. (1.8-2.7 kg)	de 12 a 15 min. por lado	medio cocido 160° F (71° C)
CERDO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Chuletas con hueso	$\frac{3}{4}$ " (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min. por lado	medio cocido 160° F (71° C)
Chuletas deshuesadas	1 $\frac{1}{2}$ " (4cm) de grosor	de 7 a 8 min. por lado	medio cocido 160° F (71° C)
Lomo	$\frac{1}{2}$ -1 $\frac{1}{2}$ lb. (0.2-0.6 kg)	de 15 a 25 min.	medio cocido 160° F (71° C)
Costillas (calor indirecto)	de 2 a 4 lb. (0.9-1.8 kg)	de 1 1/2 a 2 h	medio cocido 160° F (71° C)
VENADO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Trozo, cuarto o pata	de 6 a 7 lb. (2.7-3.1 kg)	de 25 a 30 min. /lb.	145°-160° F (62-71° C)
Filetes	$\frac{3}{4}$ " (2 cm) de grosor	de 6 a 7 min. por lado	medio cocido 160° F (71° C)
POLLO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Pollo parrillero (calor indirecto)	de 3 a 4 lb. (1.3-1.8 kg)	de 60 a 75 min.	en el muslo 180°F (82° C)
Gallinas de Cornualles	de 18 a 24 oz. (510-680 g)	de 45 a 55 min.	en el muslo 180° F (82° C)
Mitades de pechuga, con hueso	6-8 oz. (170-226 g) cada una	de 10 a 15 min. por lado	170° F (77° C)
Mitades de pechuga, deshuesada	4 oz. (113 g) cada uno	de 6 a 8 min. por lado	170° F (77° C)
Patas o muslos	de 4 a 8 oz. (113-226 g)	de 10 a 15 min. por lado	180° F (82° C)
Muslos	4 oz. (113 g)	de 8 a 12 min. por lado	180° F (82° C)
Alas	de 2 a 3 oz. (56-85 g)	de 8 a 12 min. por lado	180° F (82° C)

- Cuando la temperatura ambiente es inferior a 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepasa los 3,500 pies. (1067 m), es posible que se necesite un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté bien cocida.
- El abrir la tapa de la parrilla mientras se cocina, aumenta el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.

! ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD !

- Sólo para usar al aire libre. No la haga funcionar nunca en ambientes cerrados
- La unidad DEBE colocarse sobre el suelo, no sobre mesas ni mostradores.
- No enchufe la parrilla hasta que esté totalmente armada y lista para usar.
- Use únicamente tomacorrientes con conexión a tierra aprobados, protegidos por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra.
- No use la parrilla durante tormentas eléctricas.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cordón, los enchufes ni el panel de control en agua ni en ningún otro líquido.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cable eléctrico o el enchufe, ni después que falle o se dañe en modo alguno. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.
- Tenga a mano en todo momento un extintor de incendios cuando esté usando esta parrilla.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la parrilla sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- No deje nunca desatendida la parrilla, cuando la esté usando.
- No deje que los niños ni las mascotas se acerquen en ningún momento a la parrilla. No deje que los niños usen la parrilla.
- Cuando haya niños o mascotas presentes en el área donde se esté usando la parrilla, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.
- No se debe usar combustibles en la parrilla eléctrica, como briquetas de carbón.

! ADVERTENCIA !

Los productos que se generan por combustión al usar este aparato, contienen sustancias químicas que, en el estado de California, se sabe que producen defectos congénitos, daños al aparato reproductor o cáncer.

Este producto puede contener plomo, una sustancia química que en el estado de California se considera causante de defectos congénitos y de otros trastornos al sistema reproductor.

! ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD, continuación !

- Nunca use la parrilla como calefactor.
- Use la parrilla únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se incline.
- La parrilla estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la parrilla mientras esté en uso, o luego de usarla, hasta que se haya enfriado.
- El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del cliente para armar correctamente y manipular de forma segura la parrilla.
- Evite tropezarse con la parrilla o golpearla.
- Nunca la mueva cuando la esté usando. Antes de moverla o guardarla, deje que se enfríe totalmente.
- Tenga cuidado cuando retire la comida de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden producir quemaduras. Use guantes protectores o utensilios de cocina largos y resistentes.
- Recuerde que debe limpiar la bandeja para la grasa, cada vez, después de usar la parrilla.
- Para desconectarla, mueva la perilla de control a la posición de apagado (“OFF”), luego desconecte el cordón del tomacorriente.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocarle o retirar las piezas.
- Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- Nunca use la parrilla para un fin para el que no ha sido diseñada. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos correspondientes de prevención de incendios locales, estatales y federales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

! ADVERTENCIA !

Para asegurarse de que la comida se pueda comer sin peligro, debe cocinarse a las temperaturas internas mínimas señaladas en la tabla siguiente:

Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*	
Pescado	145° F
Carne de cerdo	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160° F
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165° F

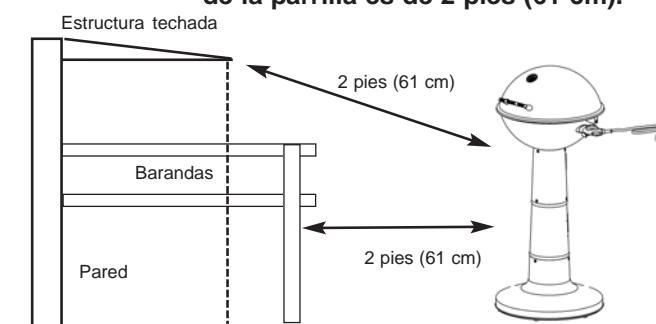
* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Revise periódicamente todos los herrajes de las partes armadas para verificar que la unidad funcione correctamente.
- Deje SIEMPRE que la unidad se enfríe completamente antes de manipularla.
- Limpie la unidad, y sus superficies especiales, tales como las rejillas de cocción, con productos de limpieza suaves. Frote su parte exterior con un paño húmedo. NO USE productos de limpieza para hornos.
- Cubra y guarde SIEMPRE la unidad fría, en un área protegida.
- La unidad está hecha de acero y puede oxidarse con el tiempo. Si aparece herrumbre en las superficies exteriores, limpie el área con papel de lija o con lanilla de acero; después pinte esas áreas con una pintura resistente al calor.
- NUNCA PINTE LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LA UNIDAD.
- Cada vez, después de usar la parrilla, vacíe SIEMPRE la bandeja para la grasa, que está ubicada en la parte posterior de la columna.
- La parrilla debe quedar apagada cuando no la use
- Con el uso normal, algunas piezas pueden cambiar de color. Esta observación es pertinente únicamente a las unidades de acero inoxidable.
- No queme basura, hojas, papel, cartón ni madera en la parrilla.

CÓMO UBICAR EL APARATO DE MANERA SEGURA

! ADVERTENCIA !
La distancia mínima que debe haber entre las paredes o las barandas y los costados o la parte posterior de la parrilla es de 2 pies (61 cm).



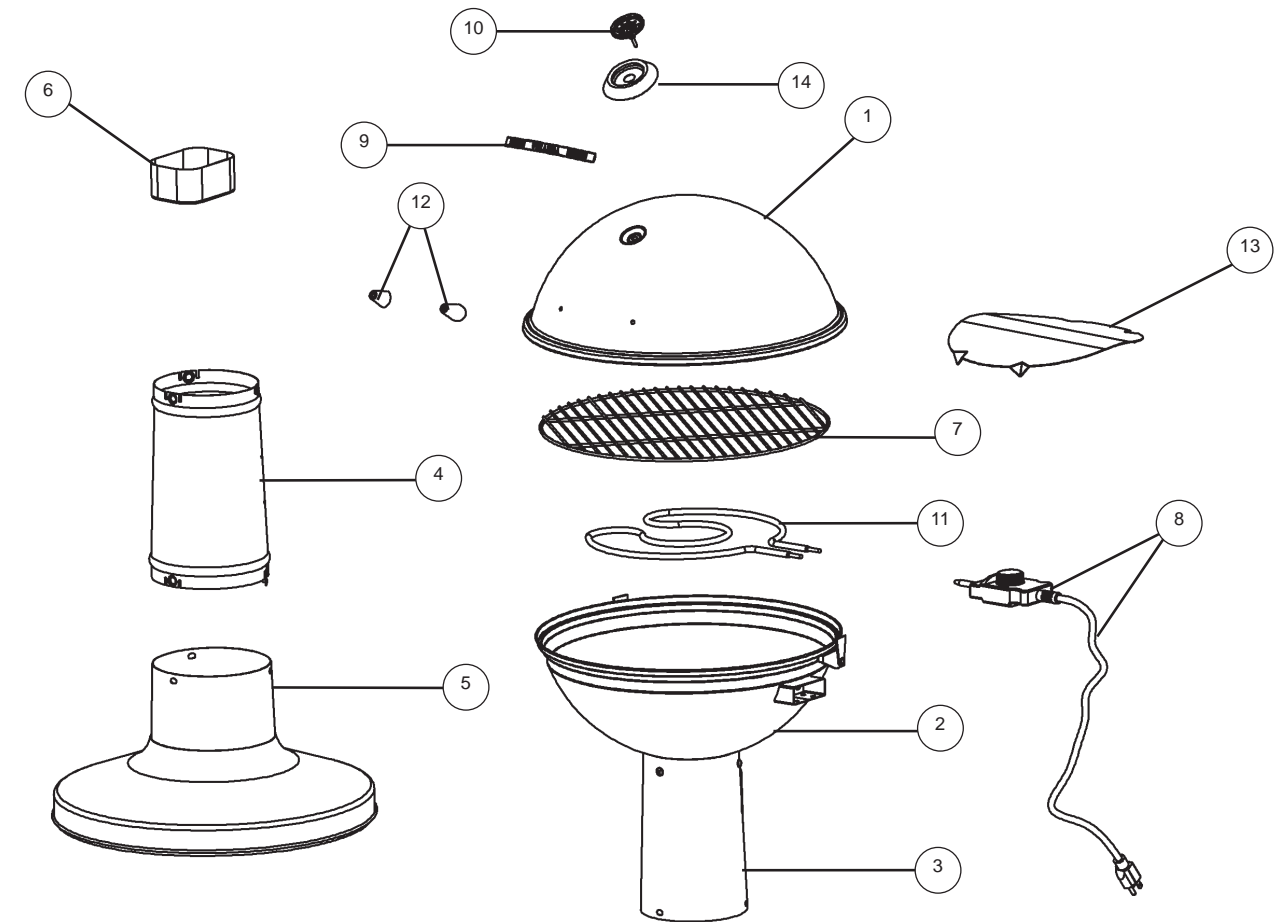


GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



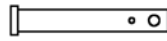
SÍNTOMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La luz de encendido no se activa.	El enchufe no está conectado al tomacorriente	Revise la conexión al tomacorriente
	El cordón eléctrico de la unidad de control no está conectado a la bandeja de la base	Revise la conexión de la unidad
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La unidad tarda demasiado en calentarse (más de 15 a 20 minutos) o no se calienta lo suficiente	La unidad está conectada a un cordón eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cordón de prolongación
	La tapa no está en su lugar	Cierre la tapa para conservar el calor de la unidad
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1-800-489-1581
El controlador no regula el calor	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El cordón eléctrico de la unidad de control no está conectado a la bandeja de la base	Revise la conexión de la unidad
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1-800-489-1581
La parrilla alcanza temperaturas demasiado elevadas	La graduación de temperatura está demasiado elevada	Gradúelo a una temperatura menor
	Funcionamiento incorrecto del controlador/elemento.	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1-800-489-1581
Fogonazos frecuentes	Está cocinando alimentos grasosos	Use una menor graduación de temperatura cuando cocine con la tapa abierta
	Acumulación de grasa	Limpie la bandeja interior de la base
La luz de encendido está activa pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	Elemento defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

LISTA DE PIEZAS

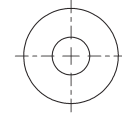


ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Tapa de la parrilla	8	1	Unidad de control con cordón eléctrico
2	1	Base de la parrilla	9	1	Asa
3	1	Parte superior del pedestal	10	1	Termómetro
4	1	Parte media del pedestal	11	1	Elemento
5	1	Parte inferior del pedestal	12	2	Separador
6	1	Recipiente para la grasa	13	1	Placa reflectora
7	1	Rejilla de cocción	14	1	Marco de adorno

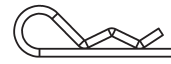
LISTA DE HERRAJES



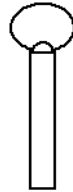
(A)
M6 x 10
Pasador de acoplamiento
Cant.: 2



(B)
M6
Arandela plana
Cant.: 2



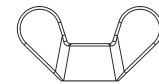
(C)
Pasador de horquilla
Cant.: 2



(D)
M5 x 10
Tornillo de aletas
Cant.: 2



(E)
M6x10
Tornillo Phillips con brida
Cant.: 9



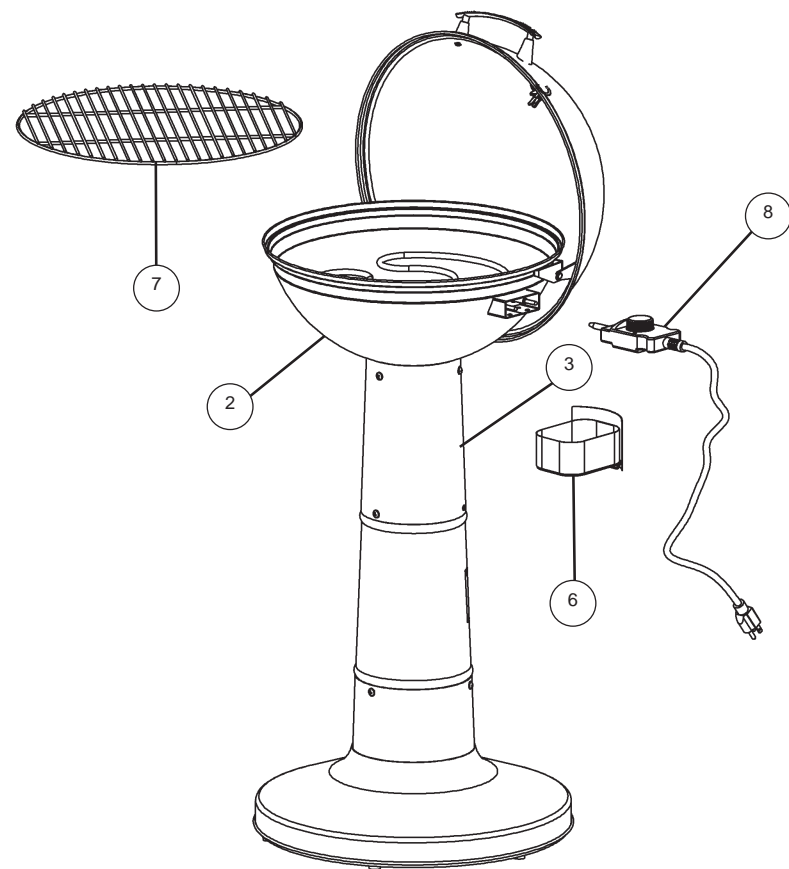
(F)
M8
Tuerca de mariposa
Cant.: 1
(viene con el termómetro)

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

ART. No.	DESCRIPCIÓN
990000130	Juego para la base
990000131	Juego de piezas de la parte media del pedestal
990000132	Juego de piezas del tazón externo
99150002	Juego de tapa
990070085	Juego de piezas del asa de la tapa
99150001	Juego de piezas del elemento
99150003	Juego de piezas del termómetro
15080024	Parrilla cubierta (Poliéster)
15080003	Placa reflectora
900000423	Rejilla de cocción
900000424	Recipiente para la grasa
15080007	Unidad de control con cordón eléctrico
15080023	Manual de instrucciones
15080008	Bolsa de herrajes



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

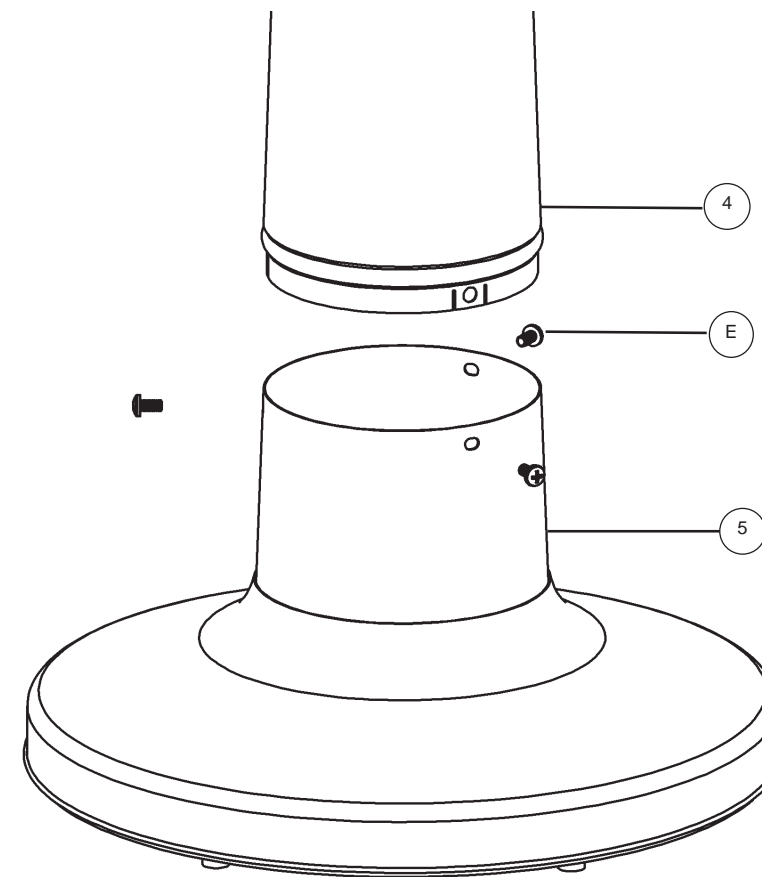


PASO 7.
Ponga la rejilla de cocción (7) dentro de la base de la parrilla (2).

Introduzca el recipiente para la grasa (6) por la parte posterior de la parte superior del pedestal (3).

Conecte la unidad de control (8) a la base de la parrilla (2).

YA PUEDE USAR LA PARRILLA.



Antes de armarla, lea detenidamente las instrucciones.

Herramientas para el armado:

Destornillador Phillips

Arme la unidad en una superficie limpia y plana.

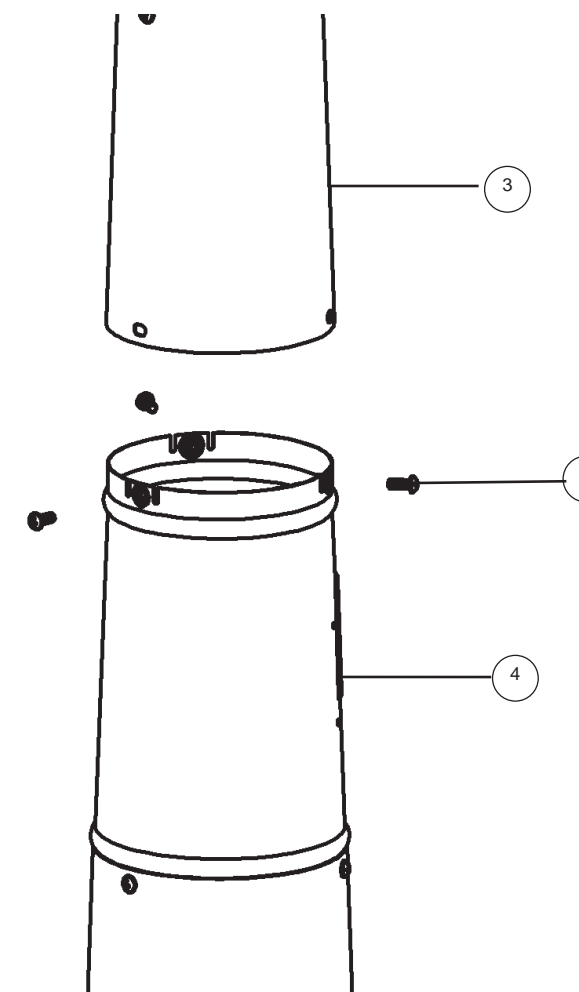
Coloque la parrilla con cuidado, como se ilustra.

PASO 1.
Fije con los tornillos Phillips con brida (E) la parte media del pedestal (4) a la base del mismo (5).

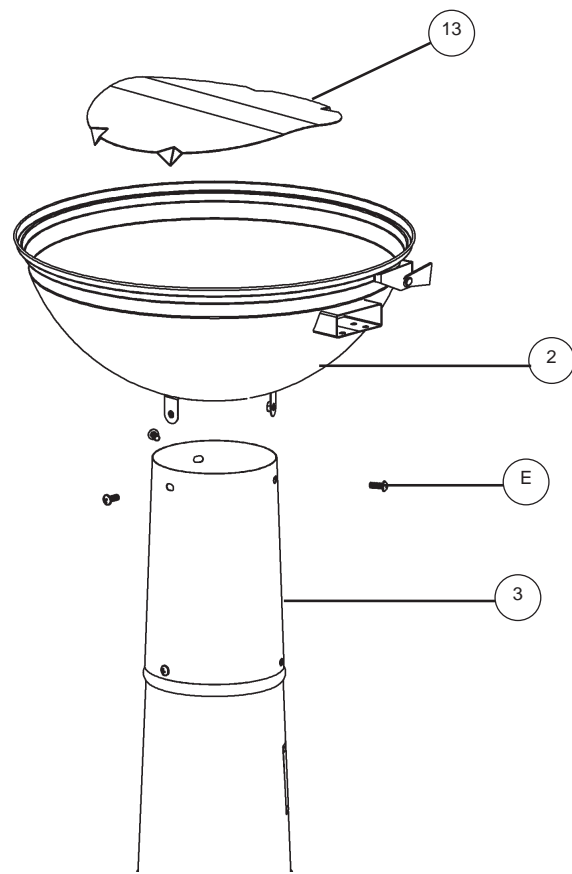
**UNIDAD DE CONTROL
AJUSTES DE TEMPERATURA APROXIMADA**



AJUSTE DE LA UNIDAD DE CONTROL	TEMPERATURA APROXIMADA
BAJA (LO)	352°F (178°C)
MEDIA (MED)	460°F (238°C)
ALTA (HI)	575°F (302°C)



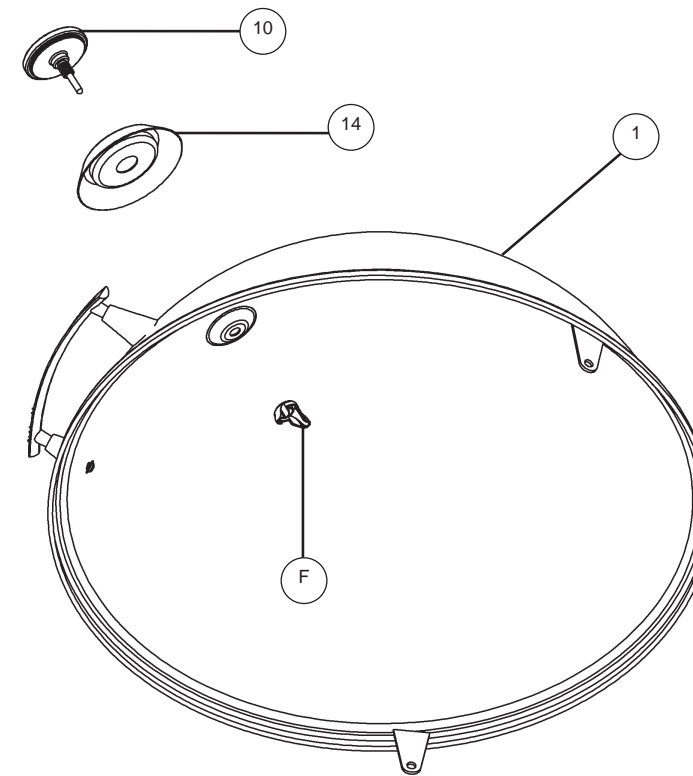
PASO 2.
Fije con los tornillos Phillips con brida (E) la parte superior del pedestal (3) a la parte media del mismo, ya armada (4), como se ilustra.



PASO 3.

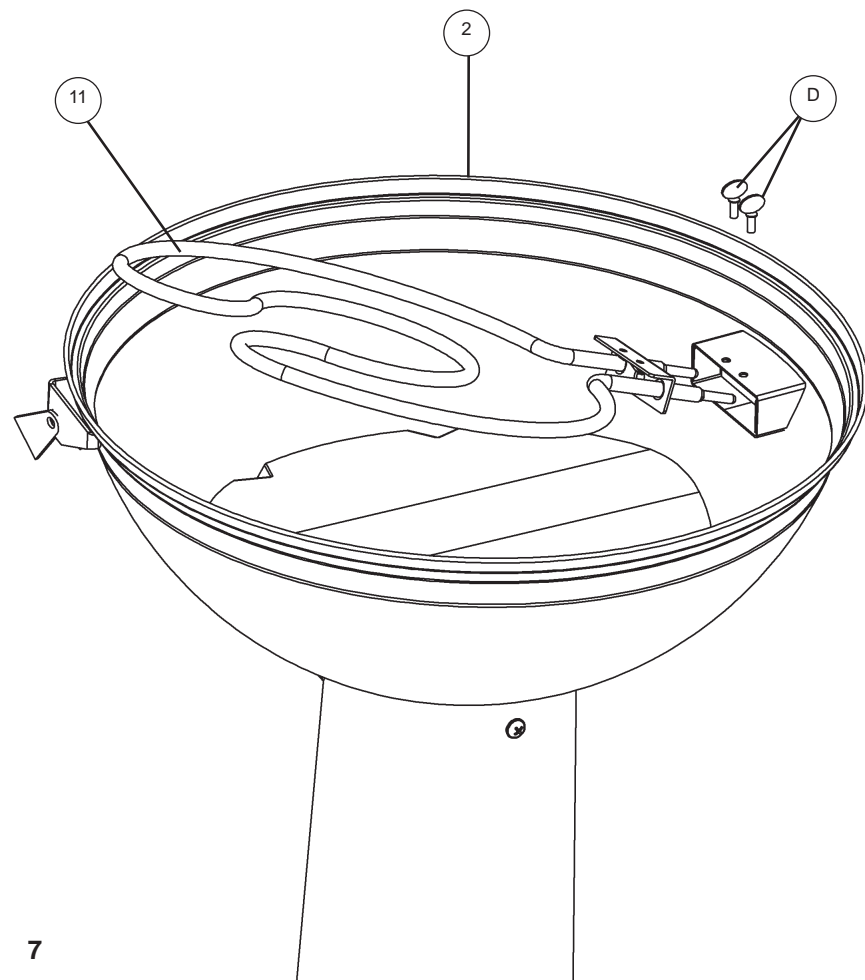
Fije con los tornillos Phillips con brida (E) la base de la parrilla (2) a la parte superior de la misma, ya armada (3), como se ilustra.

Introduzca la placa reflectora (13) en la base de la parrilla, como se ilustra.



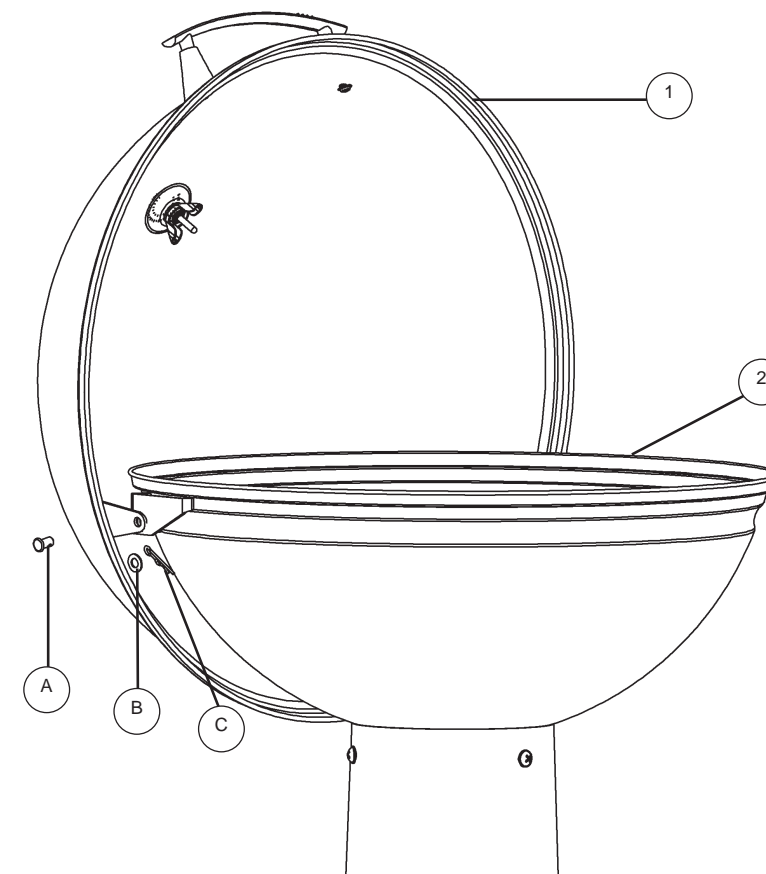
PASO 5.

Introduzca el vástago del termómetro (10) por el marco de adorno (14) y en la tapa de la parrilla (1). Fijelo con una tuerca de mariposa (F), como se ilustra.



PASO 4.

Introduzca el elemento (11) en la base de la parrilla (2), como se ilustra. Alinee los orificios del elemento y de la base de la parrilla. Fijelo con tornillos de aleta (D).



PASO 6.

Alinee el orificio para la bisagra, ubicado en la tapa de la parrilla (1) con el de la pieza de la bisagra, ubicada en la base de la parrilla (2). Introduzca el pasador de acoplamiento (A) por los orificios alineados, como se ilustra. Coloque una arandela plana (B) en el extremo del pasador de acoplamiento. Fijelo con un pasador de horquilla (C).

Repita el paso (3) en el lado opuesto.

