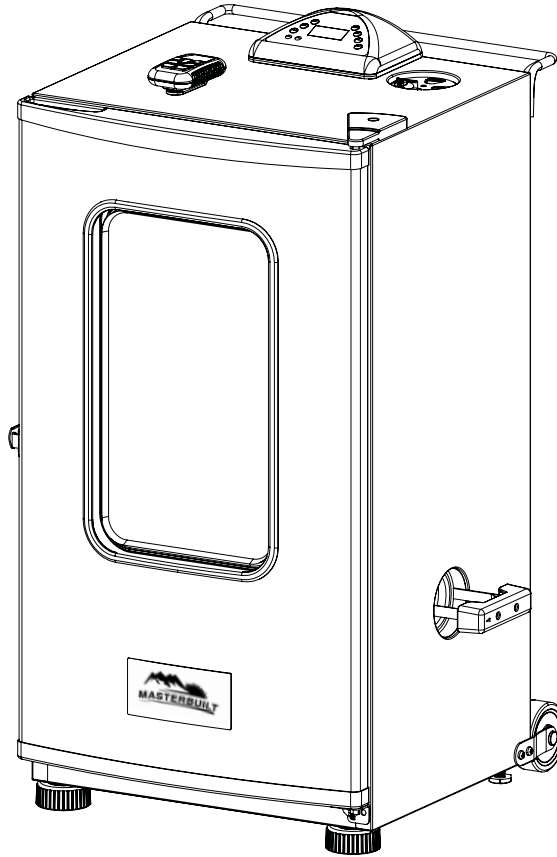








**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
 ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
 AHUMADOR ELÉCTRICO MODELOS: 20070211, 20070311, 20070411
 ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE**



Tiempo aproximado de ensamblado: 15 minutos

Herramientas necesarias para el armado: Destornillador Philips

CÓDIGO DEL MANUAL: 9805100004 100916-04JH

 PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La combustión del carbón produce monóxido de carbono, que es inodoro y que puede causar la muerte.</p> <p>NO haga arder trocitos de madera dentro de casas, vehículos, carpas, cocheras o áreas cerradas.</p> <p>Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.</p>	<p>Este manual contiene información importante necesaria para usar adecuadamente y sin riesgos esta unidad.</p> <p>Lea y observe todas las advertencias y las instrucciones antes y durante el uso del ahumador.</p> <p>Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.</p> <p>Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga cuidado.</p>
<p align="center">El no observar estas advertencias y no seguir correctamente estas instrucciones puede ocasionar lesiones o la muerte.</p>	

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Quando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, incluyendo las siguientes:

- Sólo para usar al aire libre. No los haga funcionar nunca en ambientes cerrados.
- La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores. No mueva unidad a través de superficies desiguales.
- No levante la unidad por la manija posterior
- No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente ensamblado y listo para usar.
- Use únicamente tomacorrientes autorizados con conexión a tierra.
- No use el ahumador durante tormentas eléctricas.
- Nunca exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.
- 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 haya presentado fallas o se haya dañado de 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 el ahumador eléctrico.
- No deje que el cable eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el ahumador sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador eléctrico. No permita que los niños lo usen. • Cuando hayan niños o mascotas presentes en el área donde se está usando el ahumador eléctrico, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.
- No debe usar materiales combustibles en el ahumador, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.
- Nunca lo use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.
- El ahumador estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.
- No toque las superficies CALIENTES.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor del ahumador mientras esté en uso, o luego de usarlo, hasta que se haya enfriado. Este ahumador eléctrico se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.
- El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para armar correctamente y manipular de forma segura el ahumador eléctrico.

LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 2.



ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD



- Evite tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.
- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Deje que se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas sus superficies estarán **CALIENTES** y puede quemarse. Use guantes protectores o utensilios de cocina resistentes y de mango largo.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El recipiente para la grasa sólo se debe usar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga el colector sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- La bandeja para la madera está **CALIENTE** cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al colocar los trocitos de madera.
- Para desconectar la unidad, mueva la perilla de control a la posición de apagado ("OFF"), luego desconéctela del tomacorriente.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar las rejillas o los recipientes.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas **CALIENTES** dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para un fin para el que no ha sido diseñado. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Se dispone de cordones de prolongación más largos, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cordón de prolongación más largo, el régimen nominal indicado en la etiqueta debe ser, al menos, igual al del aparato.
- El cordón de prolongación debe tener un cable de puesta a tierra tipo 3.
- Con los productos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W" y la indicación de que son adecuados para usarlos con aparatos al aire libre.
- **PRECAUCIÓN:** Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cordón de prolongación seca y alejada del suelo.
- Es necesario tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- No limpie este aparato con un pulverizador rociador de agua o similar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡COMENCEMOS!

- Este ahumador funciona a fuego lento... Calcule su tiempo de modo que disponga del tiempo suficiente para cocinar. El ahumador **SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE**.
- “Cure” el ahumador antes de usarlo por primera vez. Vea la página 8.
- Antes de colocar los alimentos, caliente el ahumador a temperatura máxima, por 30 a 45 minutos.
- **NO** cubra las rejillas con papel de aluminio, pues esto impedirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades muy grandes de alimentos pueden absorber el calor, prolongar el tiempo de cocción y causar una cocción dispareja. Deje espacio entre los alimentos colocados en las rejillas y los lados del ahumador para asegurar que el calor circule adecuadamente. Si utiliza ollas, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción pareja. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Cierre el regulador ubicado sobre la unidad para retener la humedad y el calor. Si está cocinando alimentos como pescado o cecinas, abra el regulador para liberar la humedad.
- La lectura de temperatura en el tablero de control fluctuará entre más o menos 10 y 15 grados a medida que el ahumador se conecte y desconecte.
- Guarde el ahumador en un área seca después de usarlo.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden aumentar los tiempos de cocción.
- **LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO**. De esta forma, prolongará la vida útil de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.

¡DISFRÚTELO !

ADVERTENCIA

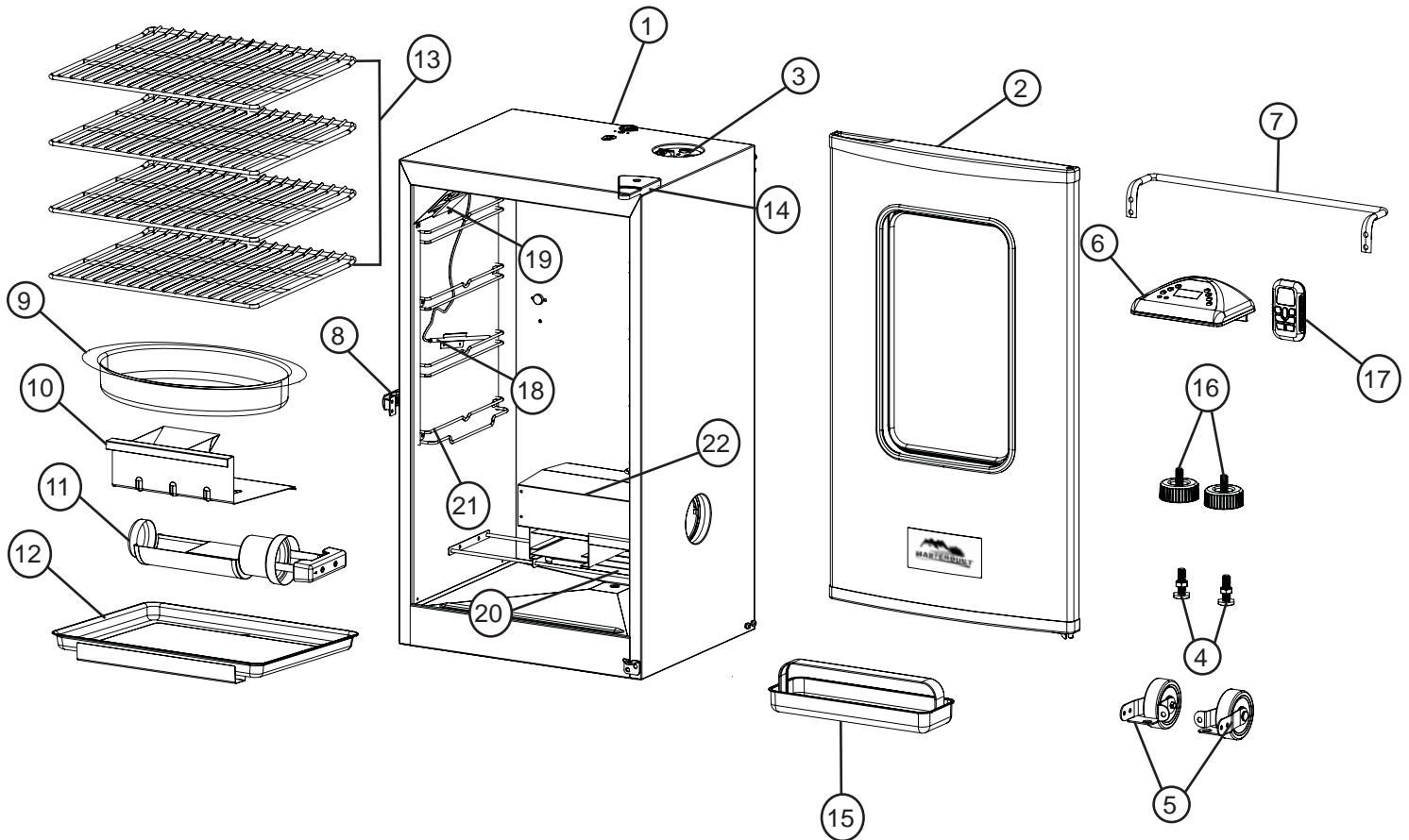
LOS PRODUCTOS QUE SE GENERAN POR COMBUSTIÓN AL USAR ESTE APARATO, CONTIENEN SUBSTANCIAS QUÍMICAS QUE EN EL ESTADO DE CALIFORNIA SE CONSIDERAN CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS, DAÑOS AL APARATO REPRODUCTOR O CÁNCER.

ESTE PRODUCTO PUEDE CONTENER PLOMO, UNA SUBSTANCIA QUÍMICA QUE, EN EL ESTADO DE CALIFORNIA, SE CONSIDERA CAUSANTE DE DEFECTOS CONGÉNITOS Y DE OTROS TRASTORNOS AL SISTEMA REPRODUCTOR.



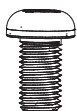
NO DEVUELV A EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA
 Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas,
 llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

LISTA DE PIEZAS



PIEZA No	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Parte principal del ahumador	12	1	Colector de residuos
2	1	Puerta del ahumador	13	4	Rejilla de ahumado
3	1	Regulador de ventilación	14	1	Bisagra de la puerta
4	2	Pata roscada ajustable	15	1	Bandeja para la grasa
5	2	Ruedas	16	2	Remate de la pata
6	1	Control digital	17	1	Control remoto inalámbrico
7	1	Manilla trasera	18	1	Termómetro para la carne
8	1	Cerrojo de la puerta	19	1	Juego de la cubierta de bombilla
9	1	Tazón para el agua	20	1	Elemento
10	1	Recipiente para los trocitos de madera	21	2	Soporte de la rejilla de cocción
11	1	Cargador de trocitos de madera	22	1	Tapa para los trocitos de madera

LISTA DE HERRAJES



(A)
M5*14
Tornillo Phillips
Cant.: 12

LISTA DE PIEZAS

Modelos 20070211, 20070311

PIEZA No	PIEZA DE REPUESTO	ART. No
1	Juego de la parte principal	9907100005
2	Puerta con ventana	9907090036
3	Juego de regulador de ventilación	990060221
4	Pata roscada ajustable	910050006
5	Juego de ruedas	9907100004
6	Juego de tablero de control digital	9907100001
7	Juego de la manilla trasera	9907100003
8	Juego del cerrojo de la puerta	990070018
9	Tazón para el agua	910060064
10	Recipiente para los trocitos de madera	9007090092
11	Cargador de trocitos de madera	9007090093
12	Colector de residuos	910060065
13	Rejilla de ahumado	910060062
14	Juego de la bisagra de la puerta	9907090041
15	Bandeja para la grasa	910060047
16	Remate de la pata	910050009
17	Control remoto inalámbrico	9007100008
18	Termómetro para la carne	9007080006
19	Juego de la cubierta de bombilla	9907090035
20	Juego de piezas del elemento	9907090039
21	Piezas de apoyo para rejillas de cocción Juego de rejilla	9907090037
22	Juego de la tapa para los trocitos de madera	9907100014
	Juego de los soportes de la bandeja para la grasa	9900500024
	Juego de herrajes	998050010
	Manual de instrucciones	9805100004

Modelo 20070411

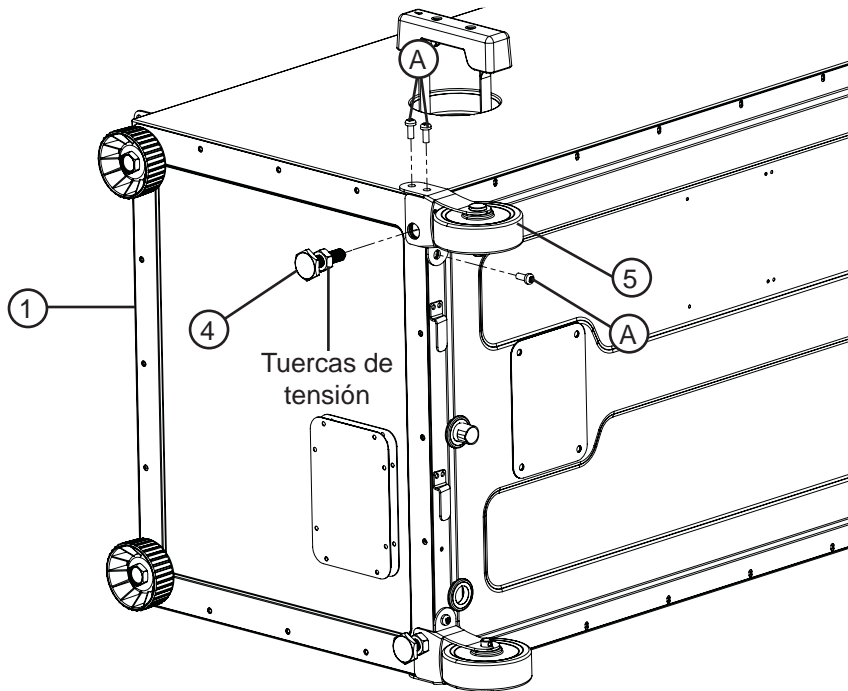
PIEZA No	PIEZA DE REPUESTO	ART. No
1	Juego de la parte principal	9907100002
2	Puerta con ventana	9907090028
3	Juego de regulador de ventilación	990060221
4	Pata roscada ajustable	910050006
5	Juego de ruedas	9907100004
6	Juego de tablero de control digital	9907100001
7	Juego de la manilla trasera	9907100015
8	Juego del cerrojo de la puerta	990070018
9	Tazón para el agua	910050030
10	Recipiente para los trocitos de madera	9007100018
11	Cargador de trocitos de madera	9007090093
12	Colector de residuos	910070028
13	Rejilla de ahumado	910050029
14	Juego de la bisagra de la puerta	9907090041
15	Bandeja para la grasa	910060047
16	Remate de la pata	910050009
17	Control remoto inalámbrico	9007100008
18	Termómetro para la carne	9007080006
19	Juego de la cubierta de bombilla	9907090035
20	Juego de piezas del elemento	9907090033
21	Piezas de apoyo para rejillas de cocción Juego de rejilla	990050049
22	Juego de la tapa para los trocitos de madera	9907100013
	Juego de soportes de la bandeja para la grasa	9900500024
	Juego de herrajes	998050010
	Manual de instrucciones	9805100004



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

ARMADO

- ANTES DE ARMARLA, LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- ARME LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
- HERRAMIENTAS NECESARIAS: DESTORNILLADOR PHILLIPS



PASO 1

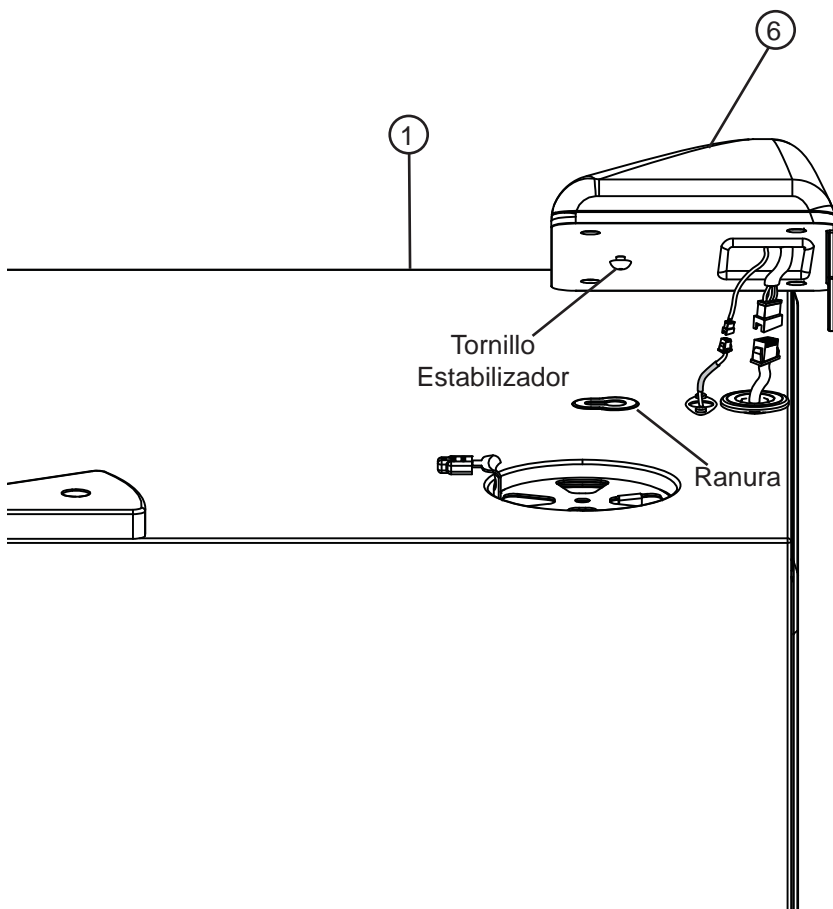
Ubique la rueda (5) en la parte inferior del ahumador (1), como muestra la ilustración.

Inserte el pata roscada ajustable (4) en la parte inferior de la rueda (5)

Fije la rueda (5) a la parte inferior del ahumador (1), utilizando tornillos Phillips (A).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.

Nota: Ajuste la altura del pata roscada ajustable, girándolo hacia la derecha o izquierda, de modo que el ahumador quede nivelado. Una vez que esté nivelado, fije la posición de las patas traseras con las tuercas de tensión.



PASO 2a

Coloque el panel de control (6) encima del cuerpo del ahumador (1), como se ilustra.

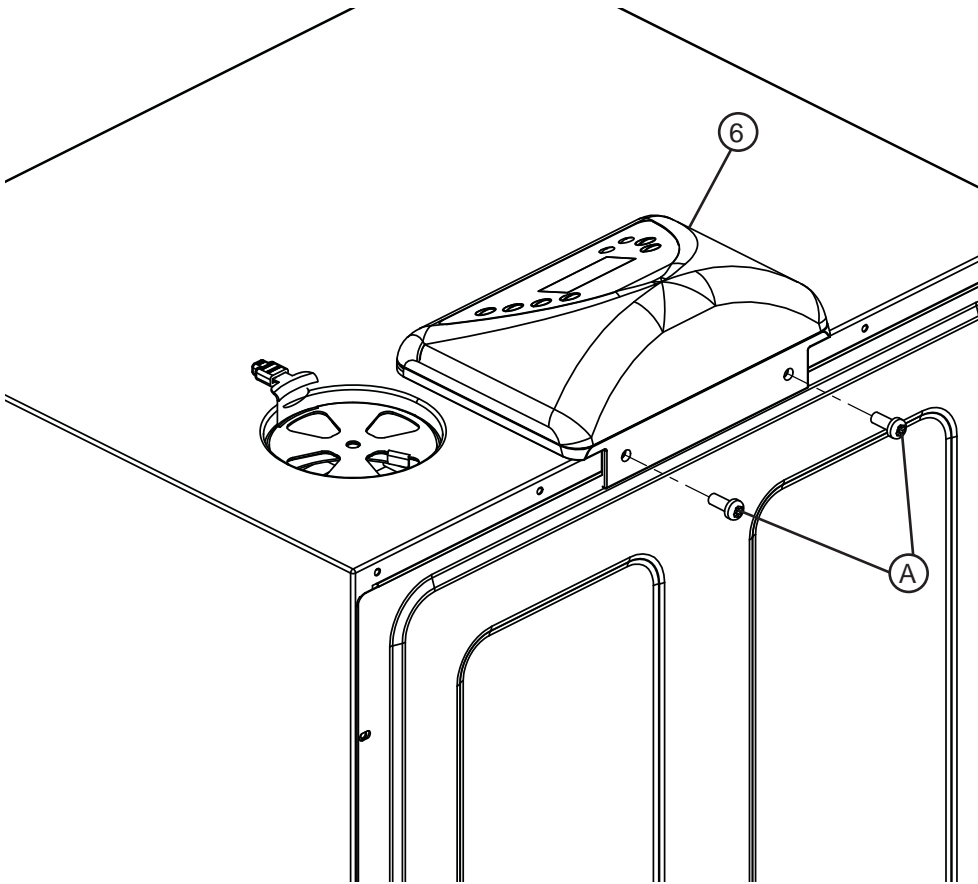
Alinee las ranuras del conector del panel de control con las pestañas del conector del ahumador, y realice la conexión entre ellos, como se ilustra.

PASO 2b

Monte el panel de control al insertar la cabeza del tornillo estabilizador en la ranura.

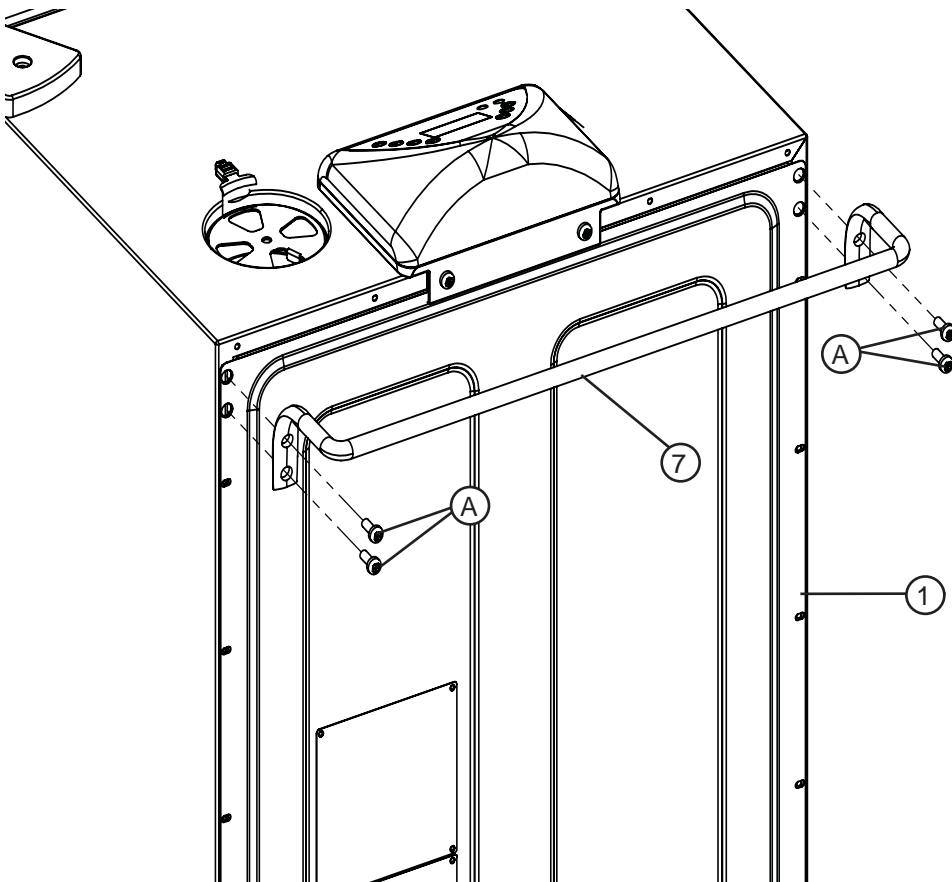
Nota: Es probable que el tornillo estabilizador necesite ajustarse ligeramente para que quede a la perfección.

ARMADO



PASO 3
Con tornillos Phillips (A), fije el panel de control (6) al cuerpo del ahumador (1).

Nota: No los apriete demasiado.



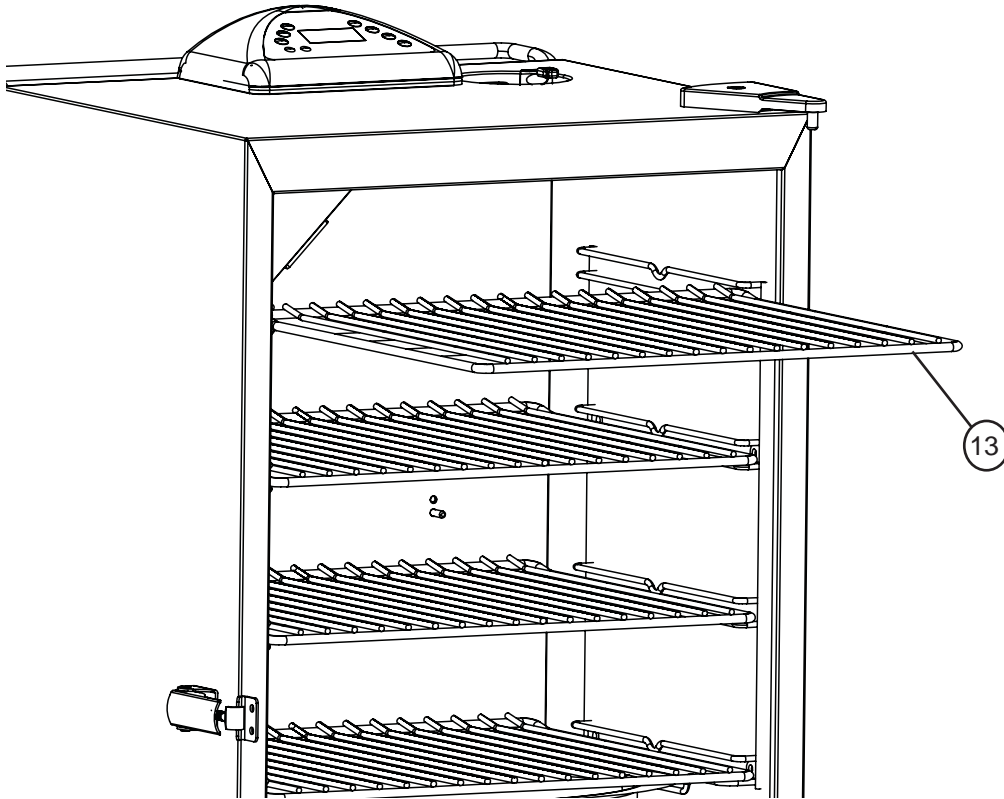
PASO 4
Con un tornillo Phillips (A), fije la manilla trasera (7) a la parte posterior del cuerpo del ahumador (1), como se muestra en la ilustración.

NOTA: *No levante la unidad por la manija posterior*

ARMADO

PASO 5

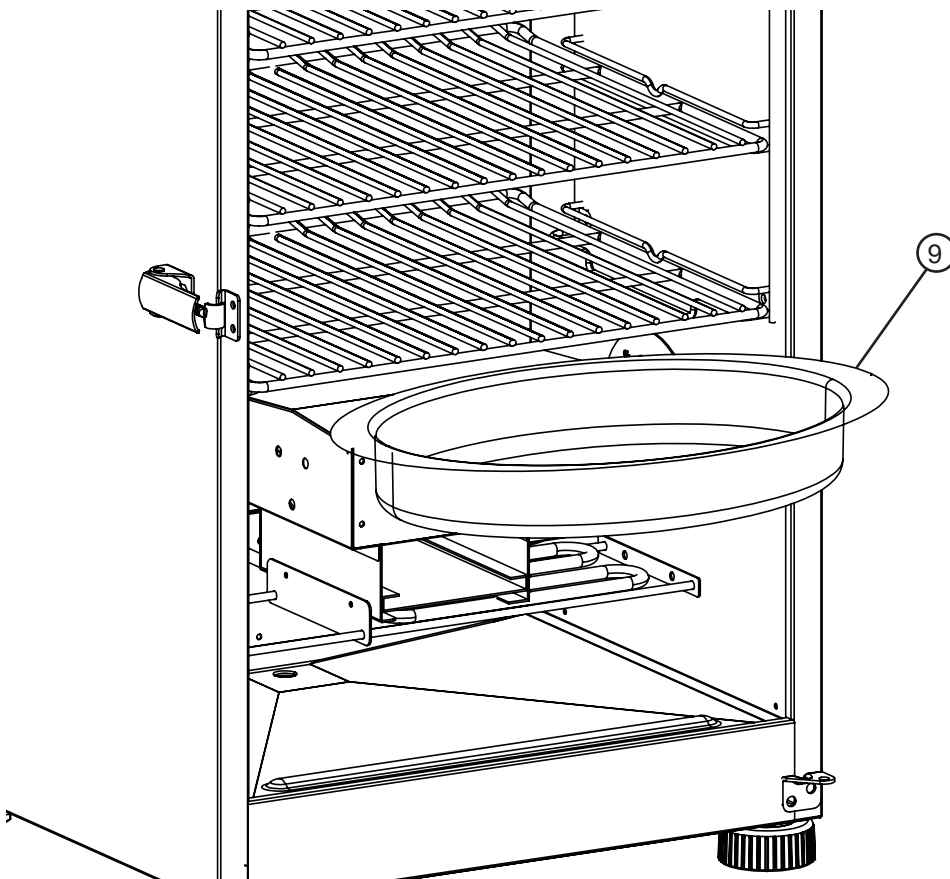
Coloque las rejillas de cocción (13) en sus guías dentro del ahumador.



PASO 6

Coloque el tazón para (9) el agua en el soporte inferior, dentro del ahumador.

Nota: El tazón para el agua debe estar colocado siempre en su lugar durante el proceso de ahumado, incluso si está vacío. El tazón impedirá que restos de alimento caigan sobre la tapa de los trocitos de madera.

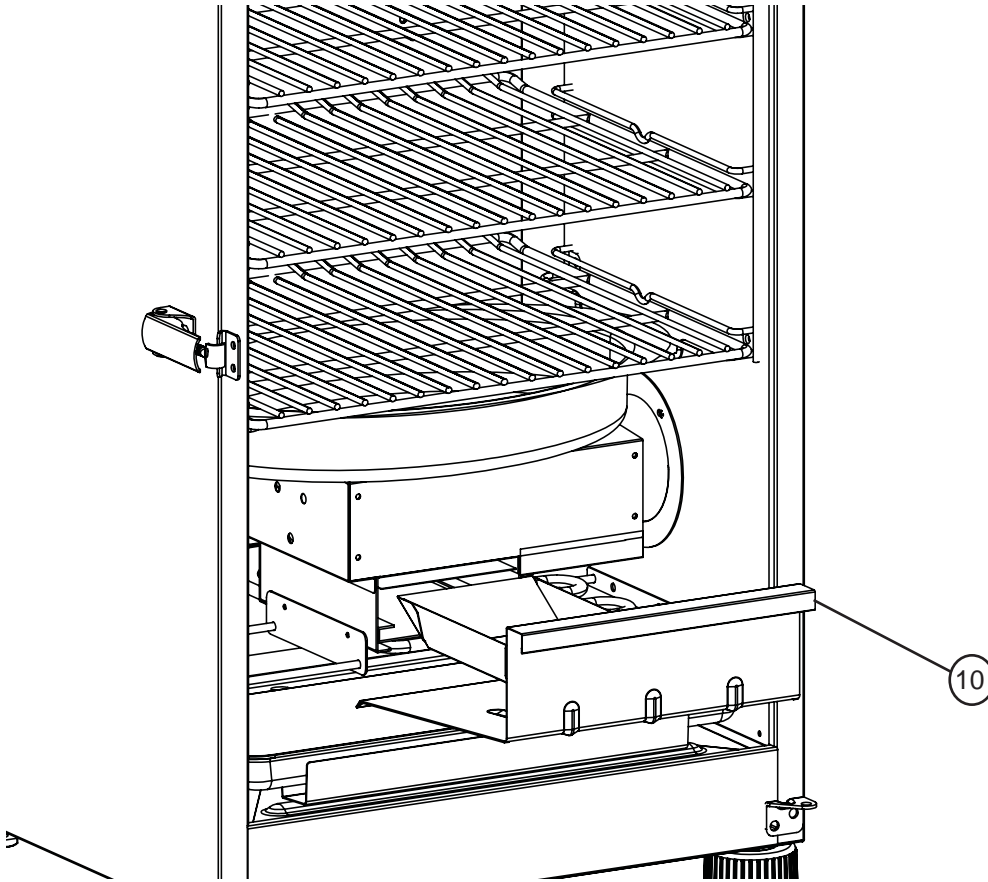


ARMADO

PASO 7

Coloque el recipiente para trocitos de madera (10) en el ahumador, como se ilustra.

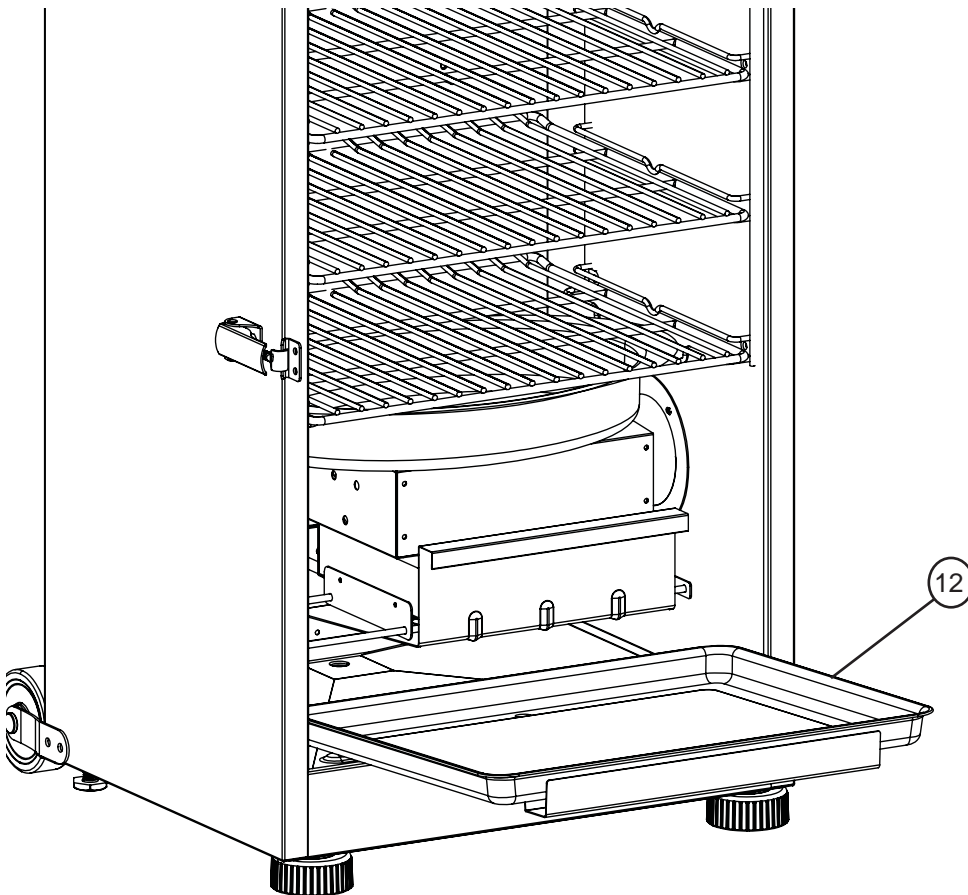
Nota: Al utilizar el ahumador, el cargador y el recipiente de trocitos de madera TIENEN que estar en su sitio. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.



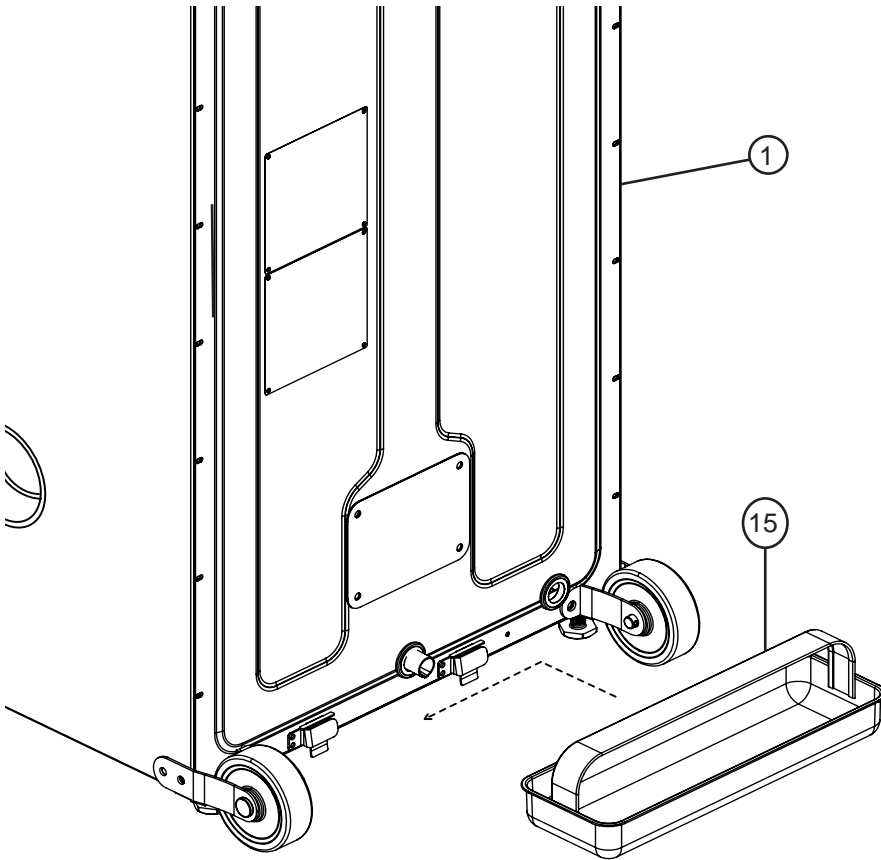
PASO 8

Coloque el colector (12) dentro del ahumador, debajo del elemento calefactor, como se ilustra.

Asegúrese de que el orificio del colector quede alineado con el orificio ubicado en el fondo del ahumador.



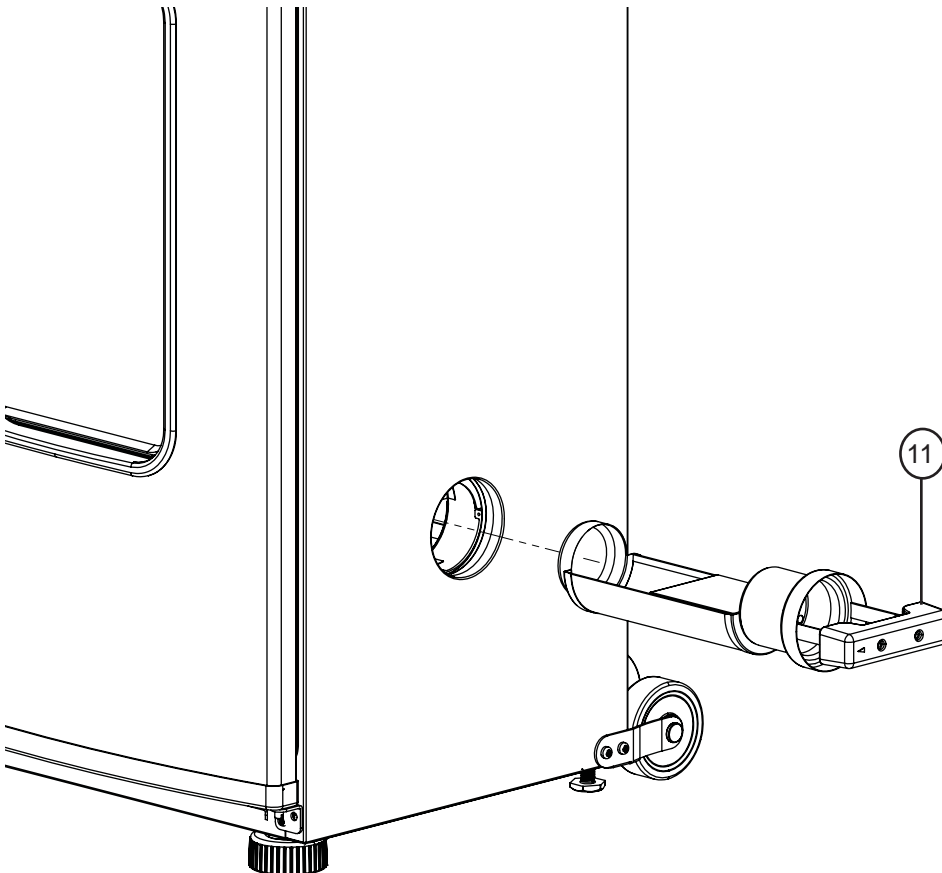
ARMADO



PASO 9

Deslice los soportes de la parte trasera de la bandeja para grasa (15) sobre las lengüetas ubicadas en la parte posterior del ahumador, (1) hasta que no se deslicen más.

Nota: Las ruedas no funcionará mientras la bandeja de grasa está en su lugar. Elimine la grasa bandeja de empujar fumador.



PASO 10

Introduzca el cargador de trocitos de madera (11) en el costado del ahumador, como se muestra en la ilustración.

INSTRUCCIONES PARA EL CURADO DEL AHUMADOR

Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que la bandeja para el agua esté en su sitio, SIN AGUA. Gradúe la temperatura en 275° F (135° C) y deje que la unidad funcione por 3 horas. Apáguela y deje que se enfríe. Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal. Durante los últimos 45 minutos, vierta 1 taza de trocitos de madera en el cargador, para completar el proceso de curado.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO

CÓMO USAR EL CARGADOR DE TROCITOS DE MADERA

Remoje los trocitos de madera en agua, durante al menos unos 30 minutos. *-Se aplica a los modelos 20070211 y 20070311 SOLO.*

Antes de poner a funcionar la unidad, vierta 1 taza de trocitos de madera en el cargador.

Nunca use más de 1 taza de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.

Meta el cargador de madera dentro del ahumador. Los trocitos de madera deben quedar al nivel del borde superior del cargador.

Gira la manilla hacia la marca "Descargar" que aparece sobre el ahumador. La madera caerá dentro del recipiente para madera. Gire la manilla hacia la posición "Cargar" y deje el cargador en su lugar, dentro del ahumador.

Quite el cargador y mire dentro del ahumador por el orificio para revisar periódicamente el recipiente para madera y ver si la madera se ha quemado. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.

Para revisar el nivel de trocitos de madera, el cargador debe estar completamente desmontado.

CÓMO AÑADIR MÁS MADERA DURANTE EL PROCESO DE AHUMADO:

Cuidado: Mantenga la puerta del ahumador cerrada al añadir madera.

Nota: El cargador se mantendrá CALIENTE incluso si la manilla no lo está.

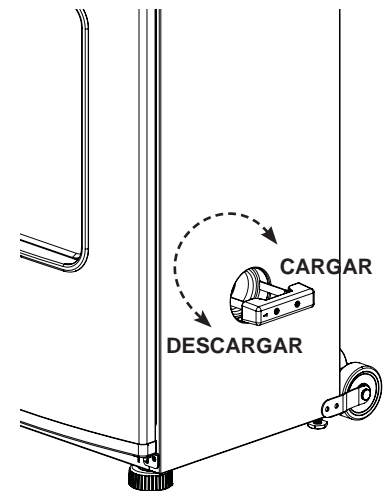
Para añadir madera, gire la manilla hacia la posición "Cargar", del ahumador.

Saque el cargador de madera del ahumador.

Coloque los trocitos de madera en el cargador y vuelva a introducirlo en el ahumador.

Gire la manilla hacia la marca "Descargar" que aparece sobre el ahumador. La madera caerá dentro del recipiente para madera.

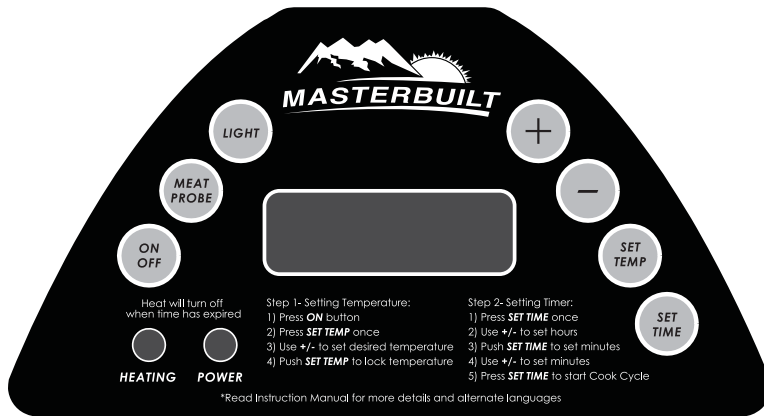
La temperatura puede aumentar momentáneamente después de añadir la madera. Se estabilizará después de un corto tiempo. No ajuste la temperatura en este punto.



! ADVERTENCIA !

Pueden producirse llamaradas cuando la puerta está abierta. Si los trocitos de madera se encienden, cierre la puerta de inmediato, espere a que la madera se quemé y vuelva a abrir la puerta. No les rocíe agua.

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO



Note: La luz solar directa interfiere en la capacidad de leer la pantalla de diodos LED; si es necesario, bloquee la luz del sol.

Para programar la temperatura:

- Oprima el botón de encendido (ON).
- Oprima una vez el botón SET TEMP; la pantalla LED parpadeará.
- Use +/- para elegir la temperatura.
- Vuelva a presionar el botón SET TEMP para fijar la temperatura seleccionada.

Nota: El ahumador no se calentará hasta que no se programe el temporizador.

Para programar el temporizador:

- Oprima una vez el botón SET TIME; la pantalla lumínica parpadeará.
- Use +/- para elegir la cantidad de horas.
- Vuelva a presionar el botón SET TIME para fijar la cantidad de horas seleccionada. El indicador lumínico de los minutos comenzará a parpadear.
- Use +/- para elegir la cantidad de minutos.
- Oprima SET TIME para fijar la cantidad de minutos y comenzar el ciclo de cocción.

El ahumador dejará de calentar cuando transcurra el tiempo fijado.

Cómo usar el termómetro para la carne:

- Introduzca el termómetro en el centro de la pieza de carne, para obtener una lectura más precisa.
- Presione y mantenga presionado el botón MEAT PROBE, la pantalla de diodos mostrará la temperatura interna de la carne .
- Al liberar el botón MEAT PROBE, la pantalla de diodos volverá a la opción de configuración de temperatura o tiempo.

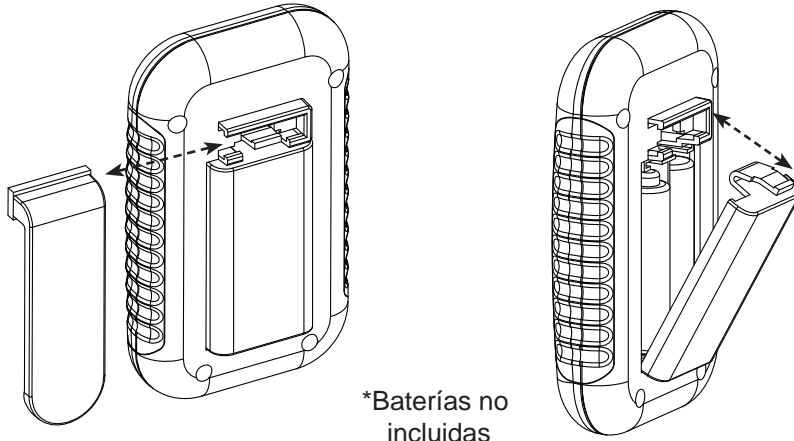
Cómo usar la lámpara:

- Oprima el botón LIGHT para encender la lámpara.
- Oprima el botón LIGHT para apagar la lámpara.

Para INICIALIZAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador, desconéctelo del tomacorriente y espere diez segundos, vuelva a conectarlo al tomacorriente y enciéndalo. Esto inicializará el panel de control.

CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL Y EL CONTROL REMOTO



Para cambiar las pilas:

- Para retirar las pilas, deslice la presilla hacia la derecha.
- Presione hacia abajo la pestaña de la tapa y extraígalas.
- Instale 2 pilas alcalinas "AAA". En la parte inferior de la pila, fíjese en los símbolos positivo (+) y negativo (-) para garantizar su instalación correcta.
- Vuelva a colocar la tapa de las pilas.
- Quite las pilas antes de guardar el control remoto.

Para comprobar el alcance de frecuencia:

- Encienda la unidad.
- Con el control remoto encienda y apague la luz a medida que se aleja de la unidad.
- Cuando la luz ya no se encienda o apague, el control remoto estará fuera del alcance de frecuencia.

IMPORTANTE

- No deje el control remoto expuesto a la luz solar durante largos períodos de tiempo.
- El control remoto tienen un alcance de hasta 100 ft (30 m).
- Compruebe el alcance de frecuencia antes y durante el uso de la unidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el control remoto no funciona correctamente o no correctamente la interfaz con el controlador, puede ser la batería esté baja, las baterías están correctamente instalados o el control remoto no está correctamente vinculado al controlador.

SOLUCIÓN POSIBLE

- Cambie las pilas e instale de acuerdo a la imagen en la batería de la vivienda
- Vincular a distancia y el controlador por:
 - a. Gire controlador remoto y "ON",
 - b. Presione "SET TEMP" de la controladora durante 3 segundos.
 - c. En la prensa remoto "CARNE DE SONDA", "light", "MEATPROBE", "LIGHT" (todos los botones se debe pulsar en 5 segundos el uno del otro) un pitido corto se producirá después de cada pulsación de botón.

! ADVERTENCIA !

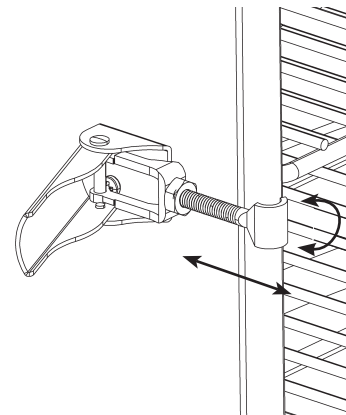
- Guarde las pilas lejos del alcance de los niños pequeños. Si alguien se traga una pila, consulte de inmediato con un médico.
- Verifique que haya colocado correctamente las pilas. Las pilas mal instaladas pueden provocar fugas y/o riesgo de explosión.
- No tire las pilas al fuego.
- No mezcle pilas nuevas y viejas..
- No mezclar pilas alcalinas, pilas estándar (carbón-zinc) o recargables (ni-cad, ni-mh, etc.).

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
No se activa la luz de encendido	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	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.
	El cable de conexión del controlador no está correctamente conectado al ahumador	Lea en la página 5 el paso 2
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La unidad demora demasiado en calentarse (más de 60 o 70 minutos)	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 puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
Durante el funcionamiento, hay un espacio abierto entre la puerta y el ahumador y no es posible ajustar más el cerrojo de la puerta.	Alineación de la puerta	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
	La junta de la puerta está dañada	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	El colector de grasa no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje ubicado en el fondo de la unidad
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpe la unidad
	El tubo de drenaje de la parte posterior de la unidad no está drenando	Revise la posición del tubo de drenaje en la parte posterior de la unidad
No humea	No hay trocitos de madera	Agregue trocitos de madera. (Lea la página 11)
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
El controlador muestra un mensaje de error	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La lámpara interior no se enciende	Bombilla quemada	Cambie la bombilla por una bombilla para hornos, de 15 W a 25 W
	El interruptor está en posición de apagado	Ponga el interruptor en la posición de encendido
La temperatura de la carne no aparece en la pantalla del termómetro	Funcionamiento incorrecto del termómetro	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581

DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- El límite máximo de temperatura es 275° F (135° C).
- No mueva unidad a través de superficies desiguales.
- La manija posterior no es para levantar.
- Al utilizar el ahumador el cargador y el recipiente de trocitos de madera TIENEN que estar en su sitio. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.
- Para producir humo y dar el sabor ahumado a los alimentos, es necesario usar trocitos de madera. Lea en este manual la sección "Guía para ahumar carnes con madera".
- Durante la cocción, verifique frecuentemente la bandeja para la grasa ubicada en la parte posterior de la unidad. Vacíe la bandeja para la grasa antes de que se llene. Es posible que deba vaciar varias veces la bandeja para la grasa durante el período de cocción.
- No abra la puerta del ahumador si no es necesario. Abrir la puerta del ahumador deja salir el calor y puede provocar llamaradas en la madera. Al cerrar la puerta, se volverá a estabilizar la temperatura y se apagarán las llamaradas.
- No deje cenizas en la bandeja para la madera. Una vez que se enfríen las cenizas, vacíe la bandeja. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre la bandeja, antes y después de usar el ahumador.
- El cristal de la ventanilla es templado y en condiciones normales de uso, no se romperá.
- Este equipo es un ahumador. Cuando se usa trocitos de madera, se desprende una gran cantidad de humo. El humo se escapa por las uniones y mancha de negro el interior del ahumador. Esto es normal. Para minimizar la fuga de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar el cerrojo para que la puerta quede aun más apretada contra el cuerpo del ahumador.
- Para ajustar el cerrojo de la puerta, afloje la tuerca hexagonal. Para apretarla, gire el gancho hacia la derecha, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra el cerrojo.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.
- Cuando la temperatura exterior sea menor que 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3,500 pies (1067 m), es posible que se requiera un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.



CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para lavar las rejillas de cocción, el tazón para el agua y el colector, use un detergente suave. Enjuáguelos y séquelos bien.

Limpie con frecuencia el recipiente y el cargador de trocitos de madera, para que no se acumulen cenizas, residuos de alimento y polvo.

Limpie el interior, el cristal de la ventanilla, la tapa de la lámpara, el termómetro para la carne y el exterior del ahumador sólo con un paño húmedo. No use productos de limpieza. Recuerde secarlo bien.

El sello de la puerta y el borde interno al que se fija el sello se DEBEN limpiar cada vez que se use el ahumador, para mantenerlo en buen estado de funcionamiento.

ASEGÚRESE SIEMPRE DE DESCONECTAR LA UNIDAD Y DEJAR QUE SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.

ATÚN AHUMADO

4 filetes de atún (de 1" de grosor)

1 1/8 taza de azúcar

3/8 de taza de sal

1 cdta. de pimienta

¼ de cdta. de ajo (granulado)

¼ de cdta. de sal de curar No. 1

1 taza de miel

1 galón (3,78 l) de agua

Trocitos de madera recomendados para el ahumado:

Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

Mezcle los ingredientes hasta que se disuelvan completamente en el agua. Coloque el atún en el ahumador, a 140 grados, y cocínelo durante unas 7 horas con la mezcla de ingredientes en el recipiente para el agua.

PALETA DE CERDO AHUMADA

7 libras de paleta de cerdo fresco

½ cdta. de sal

¼ de taza de azúcar morena

2 cdas. de chile mexicano en polvo

Trocitos de madera recomendados para el ahumado:

Trocitos de madera de manzano

Mezcle los ingredientes y unte la mezcla a la paleta de cerdo. Cuézala en el ahumador durante 5 horas, a una temperatura de 225 grados, usando los trocitos de madera de manzano durante las primeras 3 horas. Luego de transcurridas 5 horas, saque la paleta y envuélvala en papel aluminio grueso. Cocínela durante 1 o 1½ hora más. La temperatura interna debe ser de 160 grados. Sírvalo.

Para ver más recetas tentadoras y consejos de cocina, visítenos en www.masterbuilt.com

GUÍA PARA AHUMAR CARNES CON LEÑA

SABOR A LEÑA	AVES DE CORRAL	PESCADO	JAMÓN	CARNE DE RES	CARNE DE CERDO	CORDERO
Nogal americano Sabor acre, ahumado y parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado y ahumado	✓	✓			✓	
Pacana Sabor pronunciado y vigoroso	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las Normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC, por sus siglas en inglés). Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

- (1) No debe provocar interferencia nociva; y
- (2) debe aceptar interferencia en la recepción, incluso la que pueda ocasionar problemas de funcionamiento.

Advertencia de la FCC:

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta unidad, no autorizados expresamente por la parte responsable del cumplimiento de las normas, podrían invalidar el permiso al usuario para hacerla funcionar.

Declaración acerca de las normas de la FCC

NOTA: Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha verificado que cumple con los límites señalados para dispositivos digitales de la Clase B, de acuerdo con la parte 15 del reglamento de la FCC. Estos límites han sido establecidos para proteger de manera razonable las instalaciones residenciales contra la interferencia nociva. Este equipo genera, emplea y es capaz de irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala de conformidad con las instrucciones, puede producir interferencia nociva en las comunicaciones por radio.

No obstante, no hay garantía de que no se generará interferencia en instalaciones de características particulares. Se recomienda al usuario que, en caso de que este equipo genere interferencia nociva a la recepción de ondas de radio o de televisión, lo que se puede determinar apagando el equipo y volviéndolo a encender, intente corregir la situación haciendo lo siguiente:

1. Cambiar la orientación o la ubicación de la antena de recepción.
2. Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
3. Conectar el equipo a un tomacorriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
4. Consultar con el distribuidor o un técnico especializado en radio y TV.

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 ensamblen, 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 de los componentes en cuestión para inspeccionarlos, Masterbuilt pagará los gastos de envío por la devolución de los artículos solicitados.

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

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 además otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Visite www.masterbuilt.com
o llénela y devuélvala a
la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA31907

Nombre: _____ Dirección: _____ Ciudad: _____

Estado/provincia: _____ Código postal: _____ Número de teléfono: (____) - _____

Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: ____ - ____ - ____ Lugar de compra: _____



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com