



Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
 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  
 PARRILLA PARA CARBÓN, MODELO 10040310  
 ESTE PRODUCTO SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE**

Código del manual: 9804090002 090925-04SS



Herramientas necesarias para el armado: llave inglesa, destornillador Phillips.

 <b>PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO</b> 	 <b>ADVERTENCIA</b> 
<p>El carbón emite monóxido de carbono al arder, que es una sustancia inodora que puede ocasionar la muerte.</p> <p><b>NO</b> queme carbón dentro de casas, vehículos, garajes, bajo carpas ni en ninguna otra área cerrada.</p> <p>Use la parrilla únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.</p>	<p>Este manual contiene información importante, necesaria para usar esta parrilla de forma segura y correcta.</p> <p>Antes de usar y cuando use esta parrilla, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.</p> <p>Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.</p>
<p>El no seguir debidamente estas advertencias e instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones, que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.</p>	

 **ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD** 

- Siempre que use la parrilla, tenga a mano un extintor de incendios.
- Nunca deje la parrilla desatendida cuando la esté usando.
- Nunca la use en lugares cerrados, como patios, garajes, edificaciones o tiendas de campaña.
- Nunca la use dentro de un vehículo, ni siquiera de un vehículo de recreo, como las casas rodantes, los remolques o las camas de los camiones.
- Nunca use esta parrilla bajo ninguna estructura techada, como cubiertas de techo, cocheras, toldos o aleros.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de todas las estructuras.
- Mantenga el área libre de materiales combustibles como la madera, las plantas secas, la hierba, la maleza, el papel o el lienzo.
- Nunca use la parrilla a menos de 25 pies (7.5 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables, ni a menos de 10 pies (3 m) de distancia de un tanque de gas.
- Nunca la use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Úsela sobre superficies niveladas y estables, para impedir que se voltee.
- Úsela sobre superficies no combustibles, como tierra, hormigón, ladrillo o piedra.
- En todo momento, mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. No permita que los niños usen la parrilla.
- Use únicamente líquidos especiales para encender carbón. Nunca use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido altamente volátil para encender el carbón. Estas sustancias pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- La parrilla estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. No toque ninguna parte de la parrilla sin ponerse guantes protectores.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando. Antes de moverla o guardarla, deje que se enfríe totalmente.
- Nunca deje desatendidos los carbones o las cenizas CALIENTES.
- Nunca guarde la parrilla con carbones o cenizas CALIENTES dentro. Guárdela sólo cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies se hayan enfriado.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- No se recomienda usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Outdoor Products.
- Nunca use este producto para otro fin que no sea aquel para el cual ha sido diseñado. Esta parrilla no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.

 **ADVERTENCIA** 

**Los subproductos derivados de la combustión de este producto, contienen sustancias químicas que, en el estado de California, se considera que pueden ser causa de defectos congénitos, tener efectos perjudiciales sobre el aparato reproductor y producir 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.**

**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 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 residentes de California:** No obstante esta limitación en la garantía, son aplicables las siguientes restricciones específicas; si el servicio de mantenimiento, la reparación o el cambio del producto no es factible, la tienda minorista que venda el producto o Masterbuilt reembolsarán el precio de compra pagado por el producto, menos la suma que sea atribuible directamente al uso por parte del comprador original antes de descubrirse la condición de disconformidad. El propietario puede llevar el producto al menorista que venda este producto a fin de presentar una reclamación bajo 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 el portal en [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)**  
**o llénela y devuélvala a**  
**la atención de: Warranty Registration**  
**Masterbuilt Mfg. Inc.**  
**1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907**

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: \_\_\_\_\_

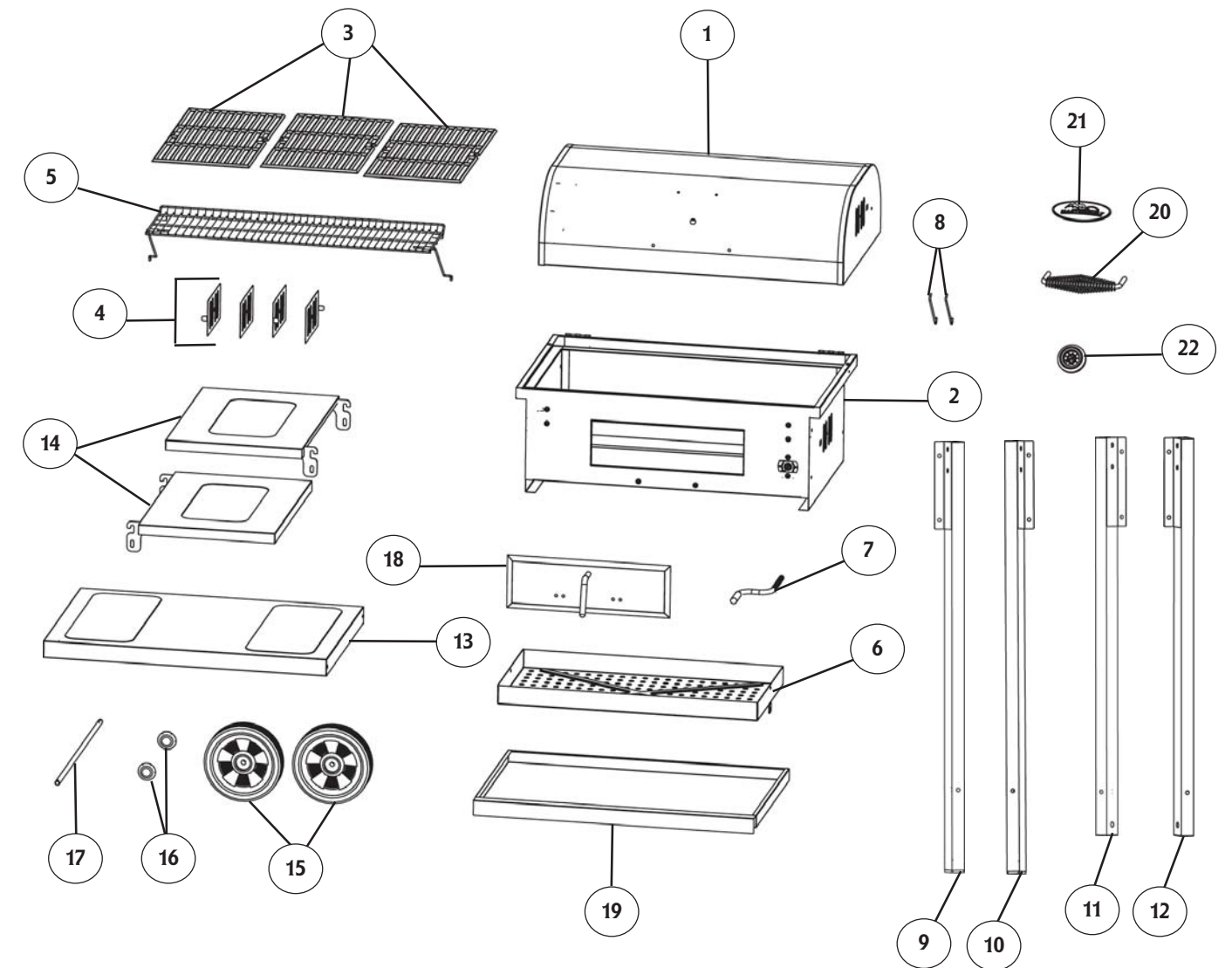
## TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Filetes de carne	¾" (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min./lado	poco cocido 145° F (62° C)
		de 4 a 5 min./lado	término medio 160° F (71° C)
Brochetas	cutitos de 1" (2.5 cm)	de 3 a 4 min./lado	145°-160° F (62-71° C)
Hamburguesas	½" (12 mm) de grosor	de 3 a 4 min./lado	término medio 160° F (71° C)
Asado, corte de cadera	de 4 a 6 lb. (de 1.8 a 2.7 kg)	de 18 a 22 min./lb.	145°-160° F (62-71° C)
Solomillo	3 ½ - 4 lb. (de 1.5 a 1.8 kg)	de 20 a 25 min./lb.	145°-160° F (62-71° C)
Costillar	trozos de 1 costilla	10 min./lado	término medio 160° F (71° C)
	mitad, de 2 a 3 lb. (de 0.9 a 1.3 kg)	de 10 a 12 min./lado	poco cocido 145° F (62° C)
Lomo	entero, de 4 a 6 lb. (de 1.8 a 2.7 kg)	de 12 a 15 min./lado	término medio 160° F (71° C)
CARNE DE CERDO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Chuletas con hueso	¾" (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min./lado	término medio 160° F (71° C)
Chuletas deshuesadas	1 ½" (4 cm) de grosor	de 7 a 8 min./lado	término medio 160° F (71° C)
Lomo	½-1 ½ lb. (de 0.2 a 0.6 kg)	de 15 a 25 min. total	término medio 160° F (71° C)
Costillas (calor indirecto)	de 2 a 4 lb. (de 0.9 a 1.8 kg)	de 1 ½ a 2 h	término medio 160° F (71° C)
VENADO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Asado, cuarto o pata	6-7 lb. (de 2.7 a 3.1 kg)	de 25 a 30 min./lb.	145°-160° F (62-71° C)
Filetes de carne	¾" (2 cm) de grosor	de 6 a 7 min./lado	término medio 160° F (71° C)
POLLO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Pollo parrillero (calor indirecto)	de 3 a 4 lb. (de 1.3 a 1.8 kg)	de 60 a 75 min.	en el muslo 180° F (82° C)
Gallinas de Cornualles	de 18 a 24 oz. (de 510 a 680 g)	de 45 a 55 min.	en el muslo 180° F (82° C)
Mitades de pechuga, con hueso	de 6 a 8 oz. (de 170 a 226 g) cada una	de 10 a 15 min./lado	170° F (77° C)
Mitades de pechuga, deshuesada	4 oz. (113 g) cada uno	de 6 a 8 min./lado	170° F (77° C)
Patitas o muslos	de 4 a 8 oz. (de 113 a 226 g)	de 10 a 15 min./lado	180° F (82° C)
Muslos	4 oz. (113 g)	de 8 a 12 min./lado	180° F (82° C)
Alas	de 2 a 3 oz. (de 56 a 85 g)	de 8 a 12 min./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. Para asegurarse de que la carne esté completamente cocida use un termómetro para carnes para controlar la temperatura interna.

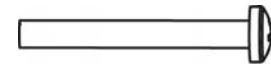
• El abrir la tapa de la parrilla mientras se cocina aumenta el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.

## LISTA DE PIEZAS



ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Tapa (premontado)	12	1	Pata trasera corta
2	1	Cuerpo de la parrilla (premontado)	13	1	Repisa para guardar objetos
3	3	Rejilla de cocción	14	2	Repisa lateral
4	4	Regulador de ventilación	15	2	Rueda
5	1	Rejilla para calentar alimentos (premontado)	16	2	Capuchón del eje (premontado)
6	1	Bandeja para el carbón (premontado)	17	1	Eje
7	1	Manivela	18	1	Puertecilla de acceso
8	2	Tope de la tapa (premontado)	19	1	Bandeja para las cenizas (premontado)
9	1	Pata delantera larga	20	3	Asa de la tapa
10	1	Pata trasera larga	21	1	Placa con logotipo (premontado)
11	1	Pata delantera corta	22	1	Termómetro (premontado)

## LISTA DE HERRAJES



(A)  
M6 x 50  
Tornillo Phillips  
Cant.: 4



(B)  
M6  
Arandela plana  
Cant.: 2



(C)  
M6  
Arandela de presión  
Cant.: 2



(D)  
Gancho de chaveta  
Cant.: 2



(E)  
M6 x 12  
Tornillo Phillips  
Cant.: 14



(F)  
M6  
Tornillo de cabeza  
redonda  
Cant.: 8



(G)  
M6  
Tuerca hexagonal  
con brida  
Cant.: 8



(H)  
M6  
Contratuerca  
Cant.: 4

## RECETAS

### COSTILLAS CAMPESTRES GLASEADAS

1 taza de ketchup  
 ½ taza de agua  
 ¼ de taza de cebolla bien picada  
 ¼ de taza de vinagre de manzana o vino  
 ¼ de taza de melaza de sabor suave  
 2 cdas. de salsa Worcestershire  
 2 cdtas. de chile en polvo  
 2 dientes de ajo, picados  
 De 2 ½ a 3 lb. de costillas de cerdo estilo campestre

Para hacer la salsa, mezcle en una cacerola mediana el ketchup, el agua, la cebolla, el vinagre, la melaza, la salsa de Worcestershire, el chile en polvo y el ajo. Espere a que hierva; luego, baje el fuego. Cueza a fuego lento, sin tapar, durante 10 a 15 minutos o hasta obtener la consistencia deseada, revolviendo con frecuencia. Recorte la grasa de las costillas. Verifique si por encima de la bandeja la temperatura es media. Coloque las costillas, con el lado del hueso hacia abajo, sobre la rejilla de cocción. (O bien, coloque las costillas en una parrilla para costillas; colóquela sobre la rejilla de cocción). Cubra y ase a la parrilla durante 1 ½ a 2 horas o hasta que estén tiernas, untando cada tanto con la salsa durante los últimos 10 minutos de cocción. Sirva la salsa restante con las costillas.

### PAQUETITOS DE POLLO AL PIMENTÓN

4 mitades de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel (Puede reemplazar cada pechuga por 2 muslos si prefiere la carne oscura)  
 2 tazas de papas rojas pequeñas cortadas en cuartos (de 4 a 5 papas)  
 1 ½ tazas de zanahorias bebé cortadas en mitades a lo largo  
 1 taza de frijoles habichuelas cortadas congeladas  
 1 taza de salsa de pollo  
 2 cdas. de harina común  
 1 cda. de pimentón  
 ½ cda. de hojas de tomillo disecado  
 2 cdas. de perejil fresco bien picado

Corte cuatro trozos de 18 x 12 pulgadas de papel de aluminio resistente. Coloque media pechuga de pollo en cada trozo de papel. Cubra con las papas, las zanahorias y las habichuelas congeladas. En un tazón pequeño, mezcle bien la salsa y la harina. Vierta la mezcla sobre el pollo y las verduras. Espolvoree con pimentón y tomillo. Doble el papel sobre el pollo y las verduras, de modo que los bordes se junten. Cierre bien los bordes, con un doblado de ½ pulgada bien ajustado; vuelva a doblar. Deje espacio en los costados para la circulación y expansión. Cubra los paquetes y áselos a la parrilla a fuego medio durante 30 a 40 minutos, rotándolos ½ vuelta después de 15 minutos, hasta que el jugo del pollo no se vea de color rosado al cortar en el centro de las partes más gruesas y las verduras estén blandas. Coloque los paquetes en platos. Haga un corte grande en forma de X sobre cada paquete; doble el papel hacia abajo. Espolvoree con perejil.

## NOTAS

## RECETAS

### SALMÓN A LA PARRILLA CON MIEL

3/4 de taza de miel  
 1 cda. de pimienta negra molida  
 1/3 de taza de salsa de soya  
 1/2 cda. de pimienta de Cayena  
 1/4 de taza de azúcar negra oscura, envasada  
 1/2 cda. de pimentón  
 1/4 taza de jugo de piña  
 1/4 cda. de ajo en polvo  
 Jugo de 1 limón (aprox. 2 cdas.)  
 4 filetes de salmón de 8 oz (sin piel)  
 2 cdas. de vinagre blanco  
 2 cdtas. de aceite de oliva  
 aceite vegetal

Para hacer la salsa, mezcle todos los ingredientes en una cacerola mediana a fuego medio/bajo. Remueva cada tanto hasta que la salsa empiece a hervir, luego caliente a fuego lento sin tapar durante 15 minutos o hasta que esté espesa. Vigile atentamente la salsa para asegurarse de que no se desborde. Caliente la parrilla de la barbacoa a fuego medio. Pase cada filete de salmón por aceite vegetal, luego espolvoree con sal y pimienta. Ase el salmón durante 4 a 7 minutos por lado o hasta que esté cocido. Sirva el salmón con una taza pequeña de salsa de miel y pimienta al lado.

### HAMBURGUESAS CLÁSICAS

1 1/2 lb. de carne de res molida (80% magra)  
 1 cda. de sal  
 1 cda. de salsa de Worcestershire  
 3/4 de cda. de pimienta recién molida  
 4 rebanadas de queso cheddar ácido  
 4 panes para hamburguesa grandes con ajonjolí, cortados  
 1/2 aderezo para barbacoa Mil islas (vea la receta más abajo)  
 4 rodajas gruesas de un tomate grande  
 4 rodajas gruesas de una cebolla dulce grande  
 4 hojas de lechuga

En un tazón mediano, mezcle ligeramente la carne, sal, la salsa de Worcestershire y la pimienta. Forme 4 hamburguesas (de 4 pulgadas de ancho) de 3/4 pulgada de espesor. Caliente la parrilla. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla a entre 4 y 6 pulgadas de los carbones de fuego medio; cubra la parrilla. Áselas durante 7 a 8 minutos o hasta que estén bien cocidas y ya no se vean rosadas en el centro, dándolas vuelta una vez. Coloque 1 rebanada de queso sobre cada hamburguesa; cocine durante 1 minuto o hasta que el queso se derrita. Coloque los panes sobre la parrilla; caliéntelos durante 30 a 60 segundos o hasta que estén bien tostados. Esparza 2 cdas. del aderezo sobre cada pan. Cubra las hamburguesas con tomate, cebolla y lechuga.

Aderezo para barbacoa Mil islas  
 1 taza de mayonesa  
 1/4 de taza de salsa de chile  
 2 cucharadas de salsa de barbacoa ahumada  
 1 cucharada de salsa de pepinillo dulce  
 1 cda. de salsa de Worcestershire

En un tazón pequeño, mezcle bien todos los ingredientes.

### SALCHICHAS DE CERDO CASERAS

3 cdas. de albahaca fresca cortada fina  
 1 cda. de azúcar  
 1 cda. de semillas de hinojo  
 1 cda. de pimienta roja triturada  
 3/4 de cda. de sal  
 1/2 cda. de pimienta negra  
 1 diente de ajo, picado  
 1 1/2 lb. de carne de cerdo molida  
 4 panes para salchichas, cortados y tostados  
 1/4 de taza de mostaza con tocino y azúcar negra

En un tazón, mezcle la albahaca, el azúcar, las semillas de hinojo, el pimienta roja, la sal, pimienta negra y el ajo. Añada la carne de cerdo molida; mezcle bien. Divida la mezcla de cerdo en cuatro porciones iguales. Dé forma a cada porción alrededor de un pincho de metal de lados planos, formando un eslabón de 6 pulgadas de largo. Ase los eslabones sobre la rejilla de una parrilla sin cubrir, directamente sobre los carbones a fuego medio durante 14 a 18 minutos o hasta que estén cocidos (160 grados), volteándolos una vez a mitad de la cocción.

Mostaza con tocino y azúcar negra  
 En un tazón pequeño, mezcle 3/4 de taza de mostaza amarilla; 3 rebanadas de tocino, cocido hasta que esté crujiente y bien desmenuzado; y 4 cdtas. de azúcar negra envasada. Cubra y deje enfriar durante 8 horas a 2 días. Se obtiene 1 taza de mezcla.

### POLLO A LA CEREZA

1 taza de cerezas en conserva  
 1 cda. de margarina o de mantequilla  
 1/2 cda. de cáscara de limón cortada muy fina  
 2 cdas. de jugo de limón  
 1/2 cda. de canela molida  
 1/4 cda. de pimienta de Jamaica molida  
 1/8 cda. de sal  
 un poquito de clavo de olor molido  
 Trozos de pollo de 2 a 2 1/2 lbs

En una cacerola pequeña, mezcle las cerezas en conserva, la margarina o la mantequilla, la cáscara de limón, el jugo de limón, la canela, la pimienta de Jamaica, sal y clavo de olor. Cocine y remueva hasta que todo quede mezclado. Quítele la piel al pollo (si lo desea). Enjuáguelo y escúrralo bien. Caliente la parrilla. Ajuste el calor para una cocción directa. Coloque los trozos de pollo sobre la parrilla, a fuego medio, con la parte del hueso hacia arriba. Cierre la tapa de la parrilla y déjelos asarse durante 30 a 45 minutos, o hasta que la carne quede blanda y no se vea rosada. Cuando estén a medio cocer, voltéelos. Píntelos con la salsa con frecuencia los últimos 10 minutos de cocción.

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

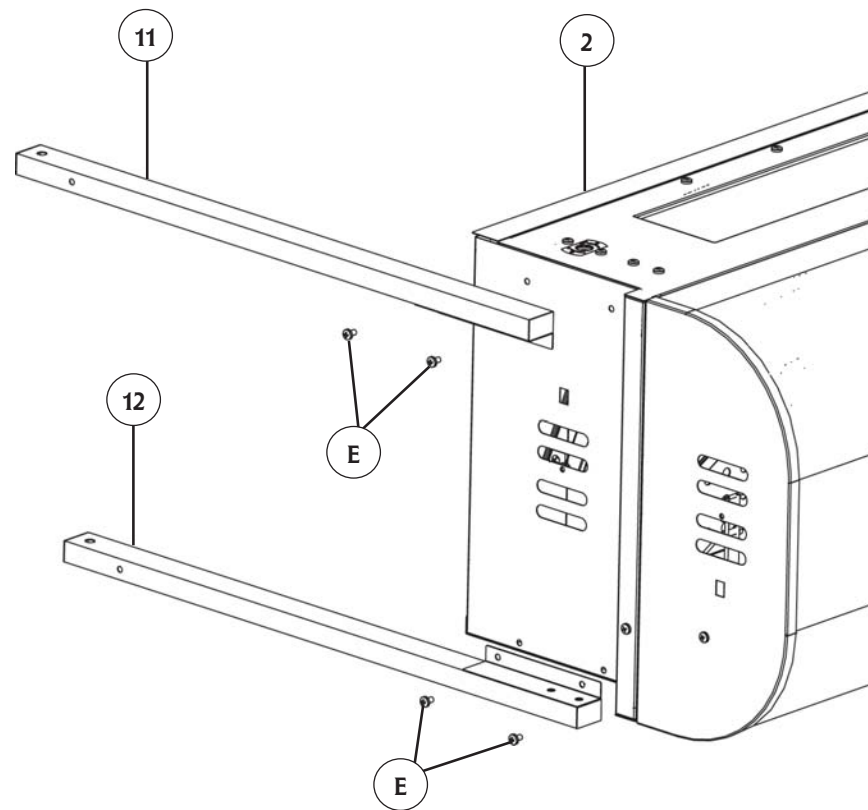


**NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR**  
 Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

ART. No.	DESCRIPCIÓN
9904090030	Juego de tapa
9904090031	Juego de la parte principal
9904090033	Juego de placa de logotipo
9904090029	Juego de piezas del asa de la tapa
9904090032	Juego de piezas del termómetro
9904090069	Juego de regulador de ventilación
9904090068	Juego de rejilla para calentar
9904090067	Juego de tope de tapa
9904090066	Juego de piezas para armado de la manivela
9904090034	Juego de puertecilla de acceso
9904090035	Juego de piezas de elevador de carbón
9904090036	Juego de repisa lateral
9904090037	Juego de piezas de pata delantera larga
9904090038	Juego de piezas de pata trasera larga
9904090039	Juego de piezas de pata delantera corta
9904090040	Juego de piezas de pata trasera corta
9904090041	Juego de repisa inferior
9904090065	Juego de piezas del eje
9904090064	Juego de ruedas
9904090060	Rejilla de cocción
9904090061	Bandeja para las cenizas
9904090063	Estuche de herrajes
9804090002	Manual de instrucciones

## INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

Antes de armarla, lea detenidamente las instrucciones. Arme la parrilla en una superficie limpia y plana. Esta unidad es pesada. **NO LA ARME SIN AYUDA. ¡BUSQUE UN AYUDANTE!**



### Herramientas para el armado:

Llave inglesa  
Destornillador Phillips

**ADVERTENCIA:** Esta unidad es pesada. Con mucho cuidado, oriente el cuerpo de la parrilla (2), como se muestra.

Sea cuidadoso al mover el cuerpo de la parrilla, la bandeja para el carbón instalada puede moverse.

### PASO 1.

**No apriete completamente los tornillos. Quizás deba ajustar las patas después.**

Coloque la pata trasera corta (12) sobre el cuerpo de la parrilla (2). Fíjela con tornillos Phillips (E), como se ilustra.

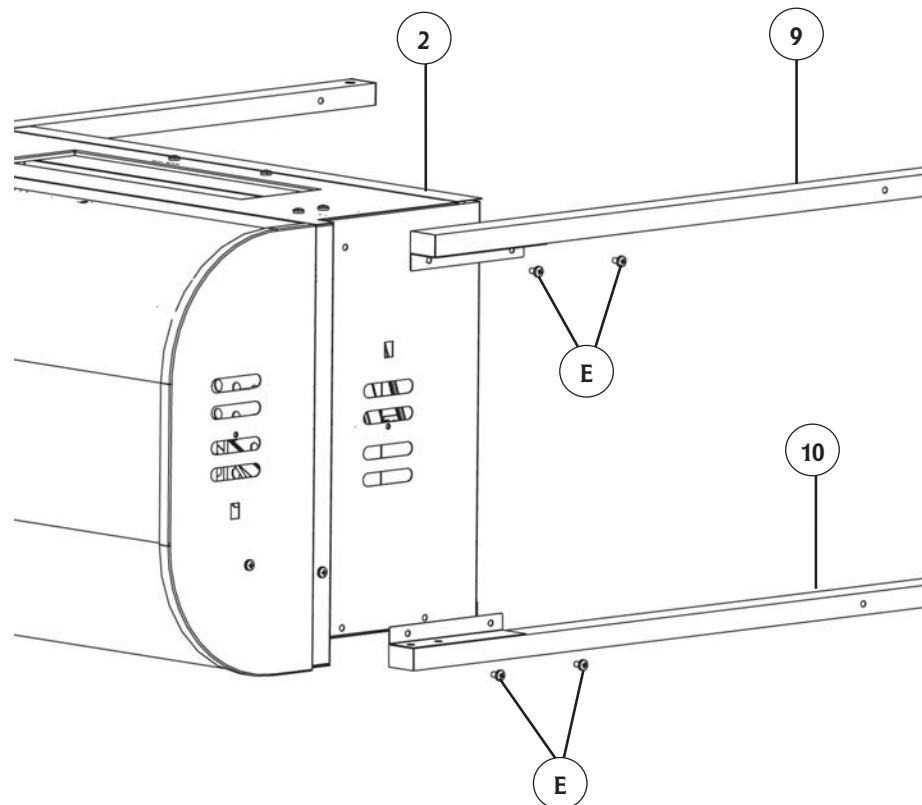
Repita el paso en la parte delantera con la pata delantera corta (11).

### PASO 2.

**No apriete completamente los tornillos.**

Coloque la pata trasera larga (10) sobre el cuerpo de la parrilla (2). Fíjela con tornillos Phillips (E), como se ilustra.

Repita el paso en la parte delantera con la pata delantera larga (9).



## RECETAS

### FALDA PICANTE A LA PARRILLA

De 4 a 6 tazas de astillas de mezquite  
1 falda vacuna fresca de 4 a 5 lb.  
1 cucharada de aceite para cocinar  
2 cdas. de pimentón  
1 cucharada de sal gruesa o de sal kosher gruesa  
1 cucharada de pimienta negra  
1 cda. de pimienta de Cayena  
1 cda. de tomillo disecado, triturado  
3 tazas de salsa barbacoa envasada

Al menos 1 hora antes de asar la carne, ponga las astillas en remojo con suficiente agua para que las cubra. Recorte la grasa de la falda. Pinte la falda con aceite. Para el aliño, mezcle en un tazón el pimentón, la sal, pimienta negra, pimienta de Cayena y tomillo. Espolvoree el aliño de manera uniforme sobre todos los lados de la carne; frote con los dedos para que se impregne. Escorra las astillas. Acomode los carbones de fuego medio a bajo alrededor de una bandeja de goteo. Verifique que por encima de la bandeja la temperatura sea baja. Esparza algunas de las astillas escurridas sobre los carbones. Coloque la falda sobre la parrilla por encima de la bandeja de goteo. Cúbrala y áselala a la parrilla entre 3 y 3 ¼ horas, o hasta que la carne esté tierna. Agregue más astillas cada 30 minutos. Mientras tanto, caliente la salsa barbacoa, envasada, en una cacerola a fuego bajo. Deje reposar la carne durante 10 minutos. Para servir, corte la carne en rebanadas finas en forma transversal. Sirva con la salsa barbacoa.

### COSTILLAS DE CERDO CON GLASEADO DE ARCE Y MANZANA

¼ de taza de jarabe de arce natural (puede reemplazarlo por el jarabe de arce artificial)  
¼ de taza de mantequilla de manzana  
½ cda. de mostaza molida  
4 chuletas de lomo de cerdo con hueso, de ½ a ¾ pulgada de espesor, sin grasa  
½ cda. de mezcla de ajo y pimienta  
¼ de cda. de sal

En una cacerola de 1 cuarto de galón de capacidad, mezcle el jarabe de arce, la mantequilla de manzana y la mostaza. Cocine a fuego bajo durante aproximadamente 1 minuto, revolviendo de vez en cuando, hasta tener una mezcla homogénea. Espolvoree las chuletas de cerdo con ajo, sal y pimienta. Colóquelas sobre la parrilla. Úntelas con la mezcla de arce. Cúbralas y áselas a fuego medio durante 10-12 minutos, volteándolas y untándolas con la mezcla de arce 2 ó 3 veces, hasta que no se vean rosadas al cortar cerca del hueso. Deseche la mezcla de arce sobrante.

### PAQUETES DE SALMÓN CARIBEÑOS

2 tazas de arroz instantáneo sin cocinar  
1 lata (14 oz) de caldo de pollo  
1 pimiento rojo pequeño, picado (1/2 taza)  
2 cebolletas, de tamaño mediano, cortadas en rebanadas (2 cdas.)  
4 filetes de salmón (de 6 oz cada uno), sin piel  
1 cda. de sal  
½ taza de chutney  
1 taza de piña

Corte cuatro trozos de 1 x 12 pulgadas de papel de aluminio resistente. Rocíe cada uno con aerosol para cocinar. En un tazón grande, mezcle el arroz y el caldo; deje reposar durante unos 7 minutos o hasta que el caldo se haya absorbido casi por completo. Revolviendo, agregue el pimiento rojo y las cebolletas. Coloque ¾ de taza de la mezcla de arroz en el centro de cada trozo de aluminio rociado con el aerosol. Cubra el arroz con el salmón. Espolvoree cada filete de salmón con ¼ cda. de sal; cubra con 2 cucharadas de chutney y ¼ de taza de trocitos de piña. Doble el papel sobre el salmón y el arroz, de modo que los bordes se junten. Cierre bien los bordes, con un doblez de ½ pulgada bien ajustado; vuelva a doblar. Deje espacio en los costados para la circulación y expansión. Cubra y ase los paquetes a fuego medio durante 12 a 18 minutos, rotándolos ½ vuelta al cabo de unos 6 minutos, hasta que el salmón se desmenuce fácilmente con el tenedor. Coloque los paquetes en platos. Haga un corte grande en forma de X sobre cada paquete; doble el papel hacia abajo.

### BISTEC DE NUEVA YORK CON CORTEZA DE ESPECIAS

2 cdas. de mostaza seca  
1 cda. de salvia molida  
1 cda. de ajo en polvo  
1 cda. de sal kosher (gruesa)  
1 cda. de pimienta negra recién molida  
½ cda. de pimienta de Cayena  
2 bistecs de Nueva York de carne vacuna sin hueso (de 6 oz) (de 1 pulgada de espesor)

En un tazón pequeño, mezcle bien todos los ingredientes, con excepción de los bistecs. Frote sobre ambos lados del bistec; deje reposar a temperatura ambiente durante 15 minutos. Caliente la parrilla. Coloque los bistecs sobre la parrilla a 4 a 6 pulgadas de los carbones de fuego medio; cubra la parrilla. Áselos durante 8 a 10 minutos si los desea a medio cocer o hasta que alcancen la cocción deseada, volteándolos una vez.

## INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN

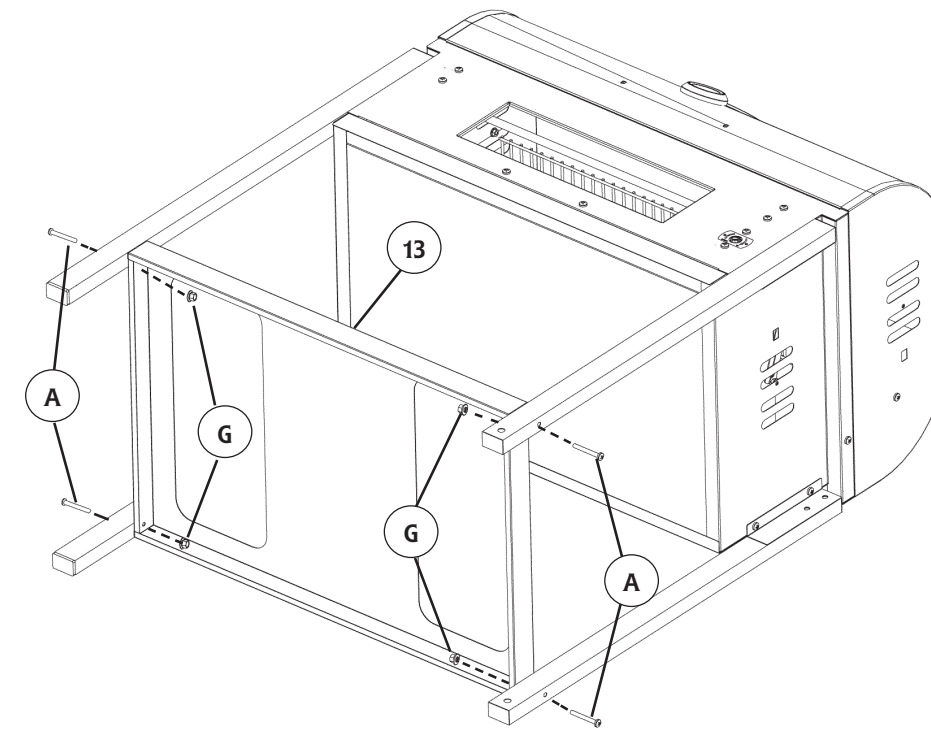
Antes de usar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias que vienen en la bolsa de carbón y en el manual.

1. Apile las briquetas en forma de pirámide.
  2. Siga las instrucciones del envase del líquido para encender el carbón. Antes de hacerlo, coloque el producto para encender a una distancia de al menos 25 pies (7.5 m) de la parrilla. No se incline sobre la parrilla cuando esté encendiendo el carbón. Enciéndalo. **DEJE LA PARRILLA ABIERTA.**
  3. En unos 15 minutos, las llamas se apagarán y las briquetas se cubrirán de ceniza. Cuando las briquetas estén totalmente cubiertas de ceniza, colóquelas en una sola capa y comience a cocinar.
- NUNCA USE GASOLINA PARA ENCENDER EL CARBÓN.
  - EL PONER DEMASIADO CARBÓN EN LA REJILLA PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑAR LA UNIDAD.
  - NUNCA ECHE MÁS LÍQUIDO PARA ENCENDER CARBÓN LUEGO QUE ÉSTE SE HAYA ENCENDIDO.
  - EL CARBÓN CALIENTE NO SE DEBE DEJAR DESATENDIDO.
  - LA PARRILLA PERMANECE CALIENTE. USE GUANTES PROTECTORES Y UTENSILIOS DE COCINA LARGOS Y RESISTENTES

**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 (63° C)
Carne de cerdo	160° F (71° C)
Platos a base de huevos	160° F (71° C)
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F (63° C)
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160° F (71° C)
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F (74° C)
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165° F (74° C)

\* Ministerio de Agricultura de Estados Unidos



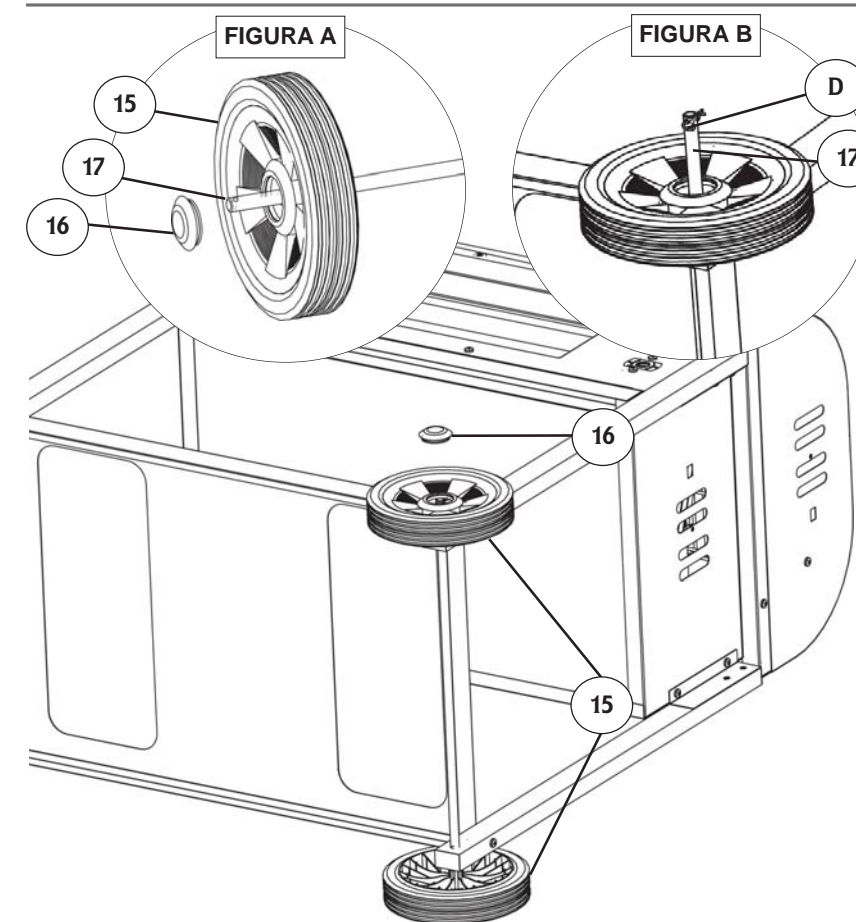
### PASO 3.

**No apriete completamente los tornillos.**

**Nota:** Es posible que deba inclinar la repisa para ubicarla en su sitio.

Alinee los orificios de la repisa de almacenamiento (13) con los orificios en las patas de la parrilla, como se ilustra. Ajuste con tornillos Phillips (A) y tuercas hexagonales con brida (G), como se ilustra.

Repita el mismo paso en el extremo contrario.



### PASO 4a

**Pida que alguien lo ayude para realizar este paso. No intente realizar los PASOS 4a a 4c sin ayuda.**

Introduzca el eje (17) a través de la rueda (15) para sacar el capuchón del eje (16), como se ilustra en la Figura A.

### PASO 4b

Fije el gancho de chaveta (D) al extremo del eje (17), como se ilustra en la Figura B.

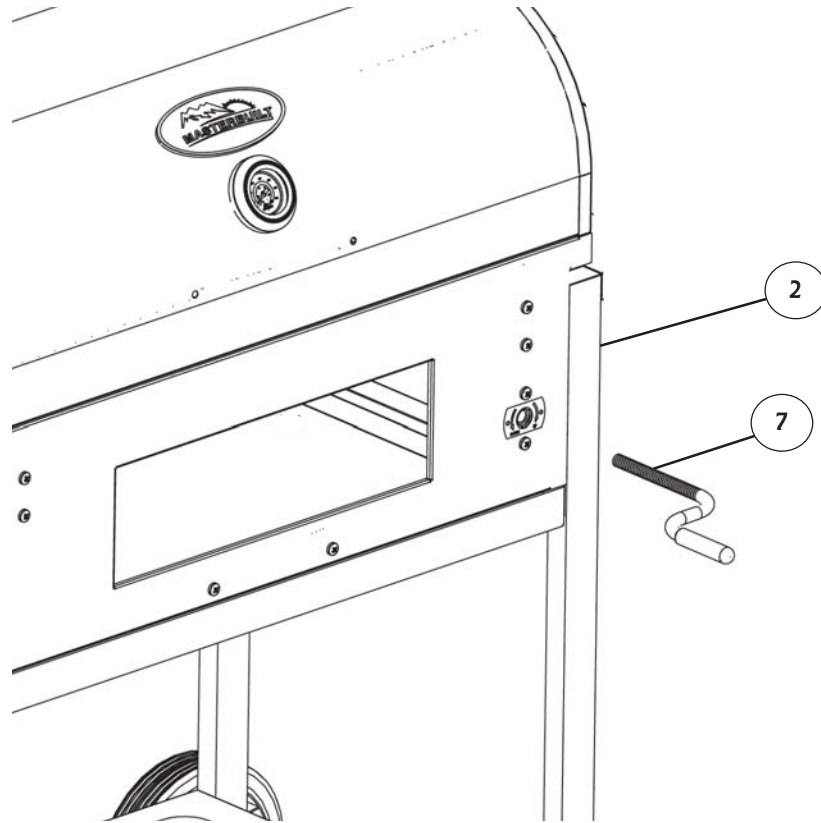
### Paso 4c.

Introduzca el extremo opuesto del eje a través de los orificios en ambas patas de la parrilla. Repita los pasos 4a-4b en el extremo opuesto para la otra rueda.

Encaje el capuchón del eje (16) en el extremo de cada rueda (15).

**EN ESTE MOMENTO, APRIETE TODOS LOS HERRAJES.**

## ADVERTENCIAS SOBRE LA MANIPULACIÓN DE LA PARRILLA



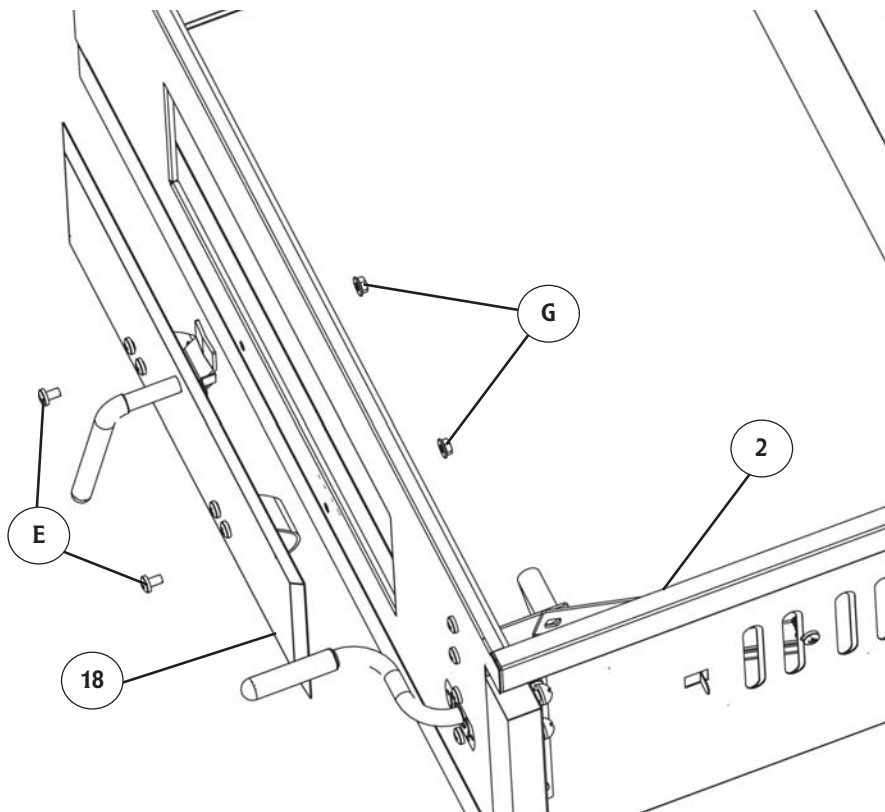
### PASO 5.

Pase la manivela (7) por el orificio en el frente del cuerpo de la parrilla (2).

**ALGUNAS PARTES NO SE ILUSTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.**

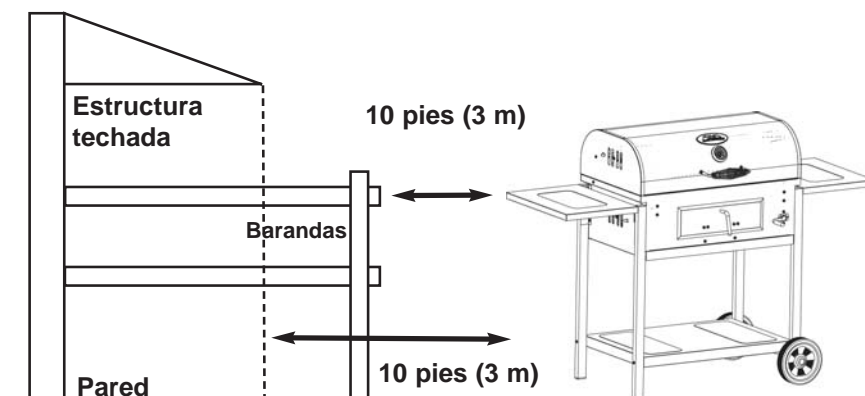
### PASO 6.

Monte la puertecilla de acceso (18) sobre el cuerpo de la parrilla (2) usando tornillos Philips (E) y tuercas hexagonales con brida (G), como se ilustra.



- Evite que la parrilla reciba golpes o impactos.
- Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados del carbón encendido.
- Esta parrilla funciona con llamas al descubierto. Evite llevar el pelo suelto o vestir ropa desahogada cuando la esté usando. Éstos pueden incendiarse.
- Use guantes protectores siempre que use esta parrilla o trabaje con fuego. Para echar leña o carbón, use guantes protectores o herramientas largas y resistentes para estufa.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la parrilla mientras esté en uso, o luego de usarla, hasta que no se haya enfriado. Esta parrilla se mantiene CALIENTE cuando se está usando y sigue CALIENTE durante cierto tiempo luego de usarse.
- Los alimentos grasosos, como las hamburguesas, tienen demasiada grasa y pueden producir llamadas. Cuando cocine alimentos grasos, tenga cuidado al levantar la tapa y durante la cocción, para evitar quemaduras.
- Retire con cuidado los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden producir quemaduras. Use guantes protectores o utensilios de cocina largos y resistentes.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica con esta parrilla.
- 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 la parrilla.
- Mientras se usa la parrilla, y durante el tiempo en que se enfría, su tapa y su cuerpo permanecen CALIENTES.
- No retire la bandeja de la rejilla para el carbón mientras las cenizas o el carbón estén CALIENTES.
- Mientras se usa la parrilla y durante el tiempo en que se enfría, el regulador de ventilación está CALIENTE ; use guantes protectores para ajustarlo.
- Nunca sobrecargue la bandeja del carbón. Esto puede causar lesiones graves o dañar la unidad.
- Use únicamente un producto especial para encender carbón, nunca use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido inflamable para hacerlo. Estas sustancias pueden explotar y causar lesiones o la muerte.

**RECUERDE: NUNCA USE ESTA PARRILLA BAJO NINGUNA ESTRUCTURA TECHADA. MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES DE CUALQUIER ESTRUCTURA TECHADA, PAREDES O BARANDAS. CONSULTE EL SIGUIENTE DIAGRAMA.**



## PREGUNTAS FRECUENTES

P: Las rejillas de mi parrilla están oxidadas. ¿Cómo elimino la herrumbre?  
Si se oxida, limpie la superficie con un cepillo con cerdas de acero. Vuelva a untarla con aceite vegetal y caliéntela según se indica arriba.

P: El acabado de pintura del interior de la tapa se está descascarando. ¿Qué puedo hacer al respecto?  
Lo que usted ve es un depósito de grasa y humo que se acumula durante el uso normal, que se asemeja a la pintura. Estos depósitos de carbón no son tóxicos, pero quizás sea conveniente quitar la acumulación en forma regular. Antes de usar la parrilla, quite la acumulación con un cepillo de cerdas de latón o de cerdas fuertes. Para evitar la acumulación en el futuro, simplemente puede limpiar la tapa de la parrilla, cuando esté ligeramente caliente, con una solución de jabón suave y agua.

P: ¿Cuándo puedo poner la carne en la parrilla?  
La parrilla está lista cuando el carbón tiene cenizas en la superficie y no se ven llamas.

P: ¿Cómo regulo el calor de la parrilla?  
Al ajustar los reguladores de ventilación, aumentará y disminuirá el flujo de aire y el calor.

## ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

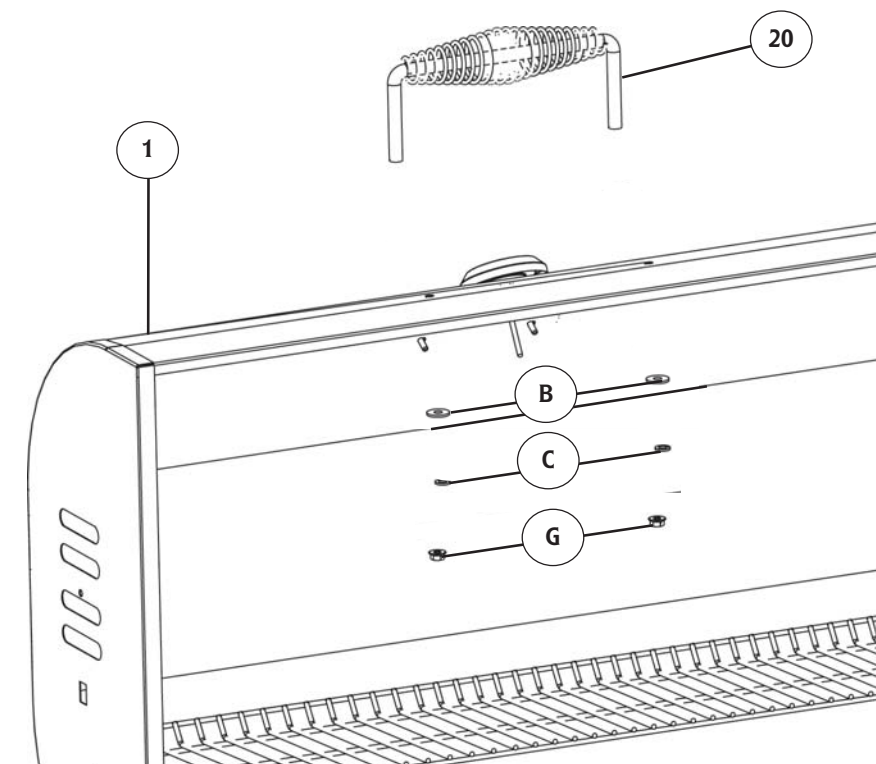
- Verifique periódicamente que los herrajes estén bien ajustados para asegurar que la parrilla funcione de forma segura.
- Deje SIEMPRE que la parrilla se enfríe completamente antes de manipularla.
- Espere SIEMPRE a que la bandeja para el carbón se enfríe completamente, para vaciarla. Esto ayudará a prolongar su vida útil.
- Limpie la parrilla, 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 un producto de limpieza para hornos.
- Cubra y guarde SIEMPRE la parrilla fría, en un área protegida.
- Sólo se debe guardar la parrilla en interiores, si el carbón se ha quemado hasta las cenizas Y éstas están frías. Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardar la parrilla.
- La parrilla es 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.
- Si la herrumbre aparece en la parte interna de la parrilla, limpie el área con papel de lija o con lanilla de acero; después úntelas con aceite de cocina.
- NUNCA PINTE LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA

### PASO 7.

**Nota:** Fije ambos extremos del asa antes de apretar completamente las tuercas hexagonales con brida.

Inserte el asa (20) a través de los orificios perforados en la tapa (1).

Fije el asa a la tapa con una arandela plana (B), arandela de presión (C) y tuerca hexagonal con brida (G).

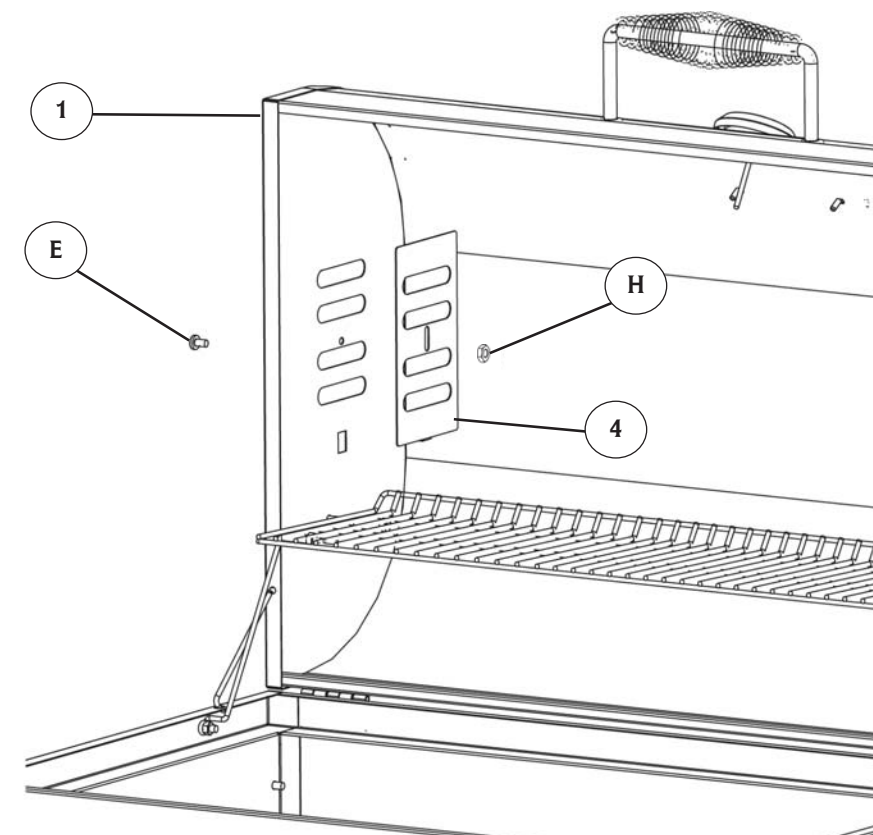


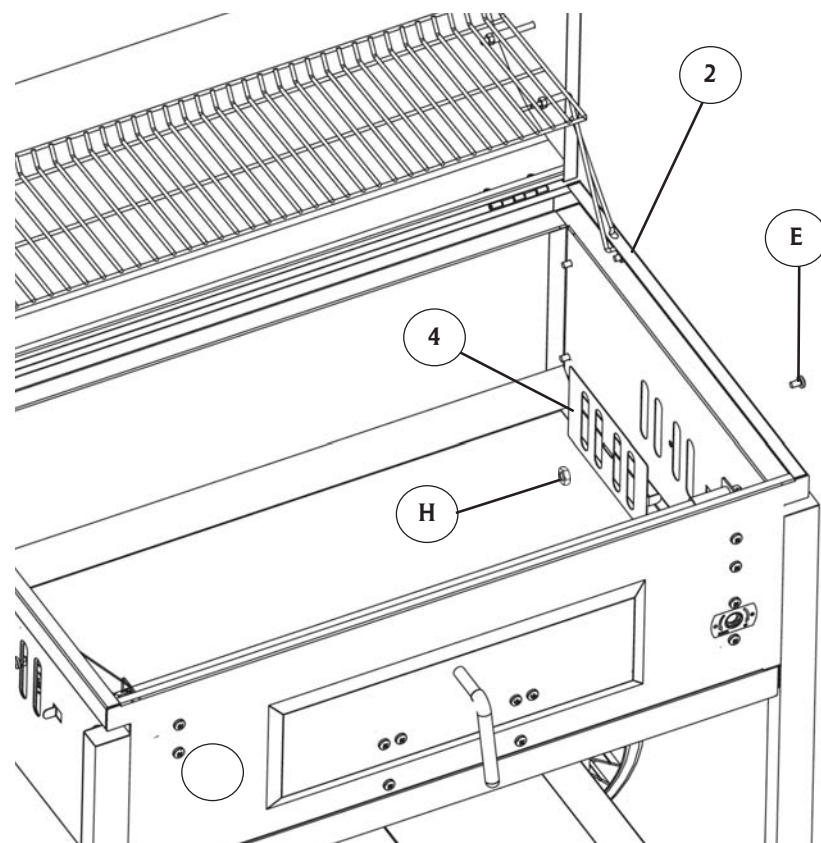
### PASO 8.

**Nota:** No los apriete demasiado. Los reguladores de aire se deben mover con facilidad.

Fije el regulador de aire (4) a la tapa (1) con un tornillo Philips (E) y una contratuerca (H), como se ilustra.

Repita el mismo paso en el lado opuesto.





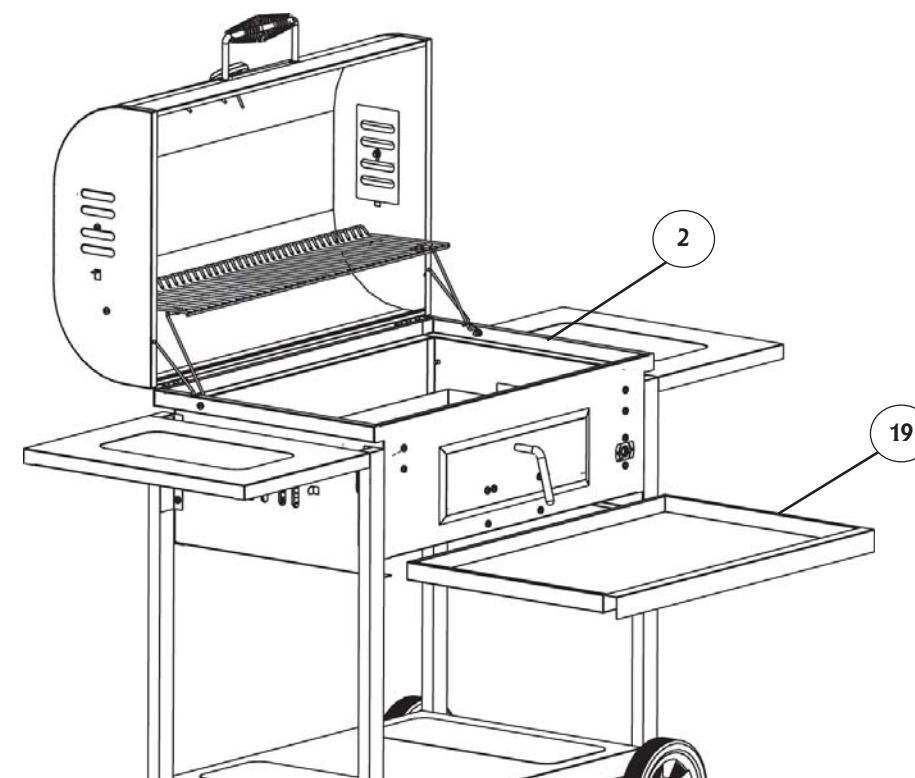
**ALGUNAS PARTES NO SE ILUSTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.**

**PASO 9.**

**Nota:** No los apriete demasiado. Los reguladores de aire se deben mover con facilidad.

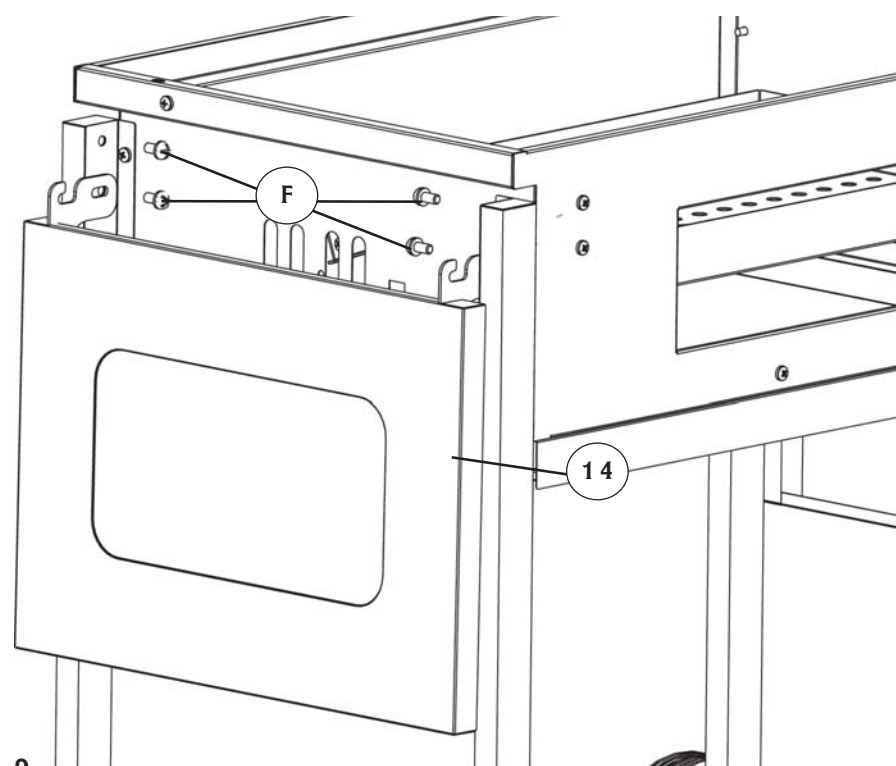
Fije el regulador de aire (4) al cuerpo de la parrilla (2) con un tornillo Philips (E) y una contratuerca (H), como se ilustra.

Repita este paso en el lado opuesto para el otro regulador de aire.



**PASO 11.**

Introduzca la bandeja para las cenizas (19) en la parte inferior del cuerpo de la parrilla (2) como se ilustra.

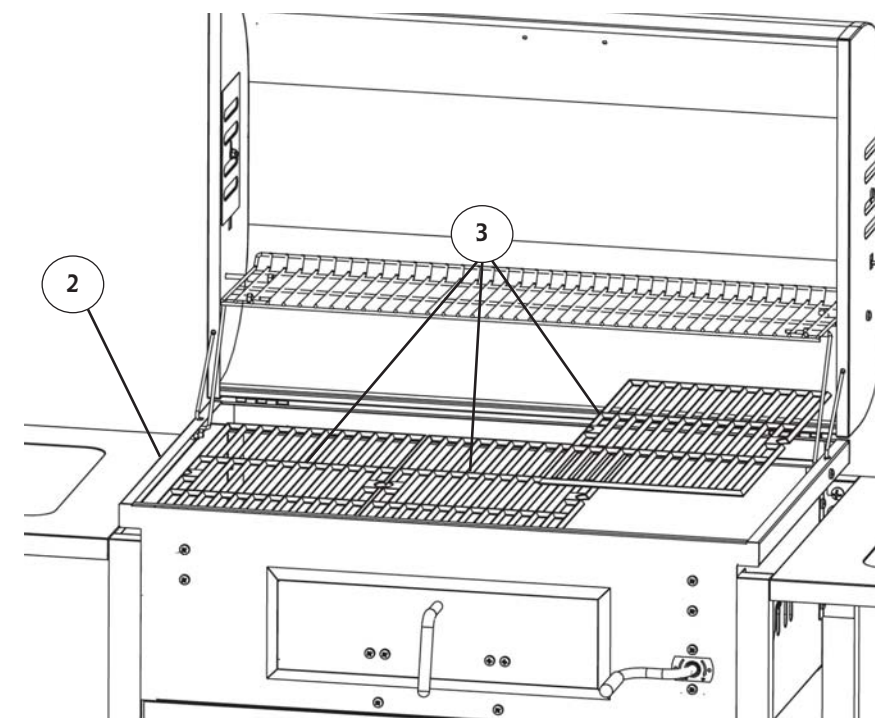


**ALGUNAS PARTES NO SE ILUSTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.**

**PASO 10.**

Fije la repisa lateral (14) a las patas de la parrilla con los tornillos de cabeza redonda (F) como se ilustra.

Repita este paso en el lado opuesto para la otra repisa.



**PASO 12.**

Coloque las rejillas de cocción (3) sobre el cuerpo de la parrilla (2).

**YA PUEDE USAR LA PARRILLA**