

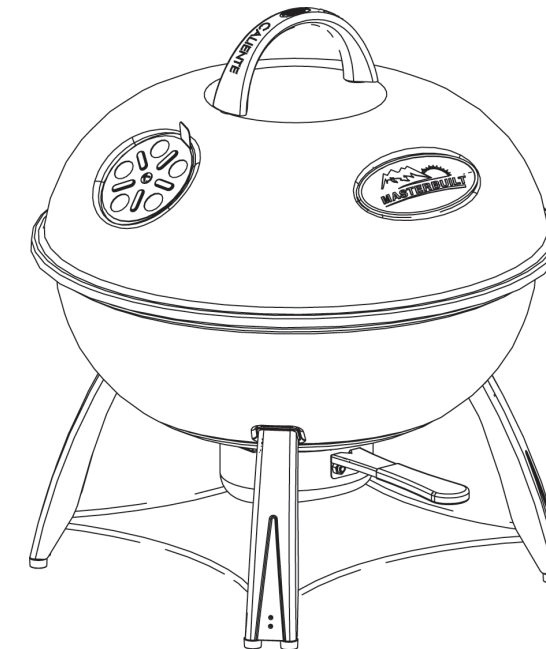


Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
 1 Masterbuilt Court  
 Columbus, Georgia 31907  
 Número de Servicio al Cliente 1-800 489 1581







**MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO INFORMACIÓN  
 SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD  
 MODELO: 20040111, 20042511, 20041711  
 PARRILLA A CARBÓN PORTÁTIL TIPO CALDERA DE 35,56 CM  
 ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.**

Código del manual: 9804100006 08032010-14SS



Tiempo estimado de ensamblaje: 15 minutos.

Herramientas necesarias para el ensamblaje: Llave ajustable, destornillador Phillips.

 <b>PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO</b> 	 <b>ADVERTENCIA</b> 
<p>La quema de carbón produce monóxido de carbono, el cual es inodoro y puede causar la muerte.</p> <p><b>NO</b> queme madera ni carbón al interior de casas, vehículos, tiendas de campaña, garajes u otras áreas cerradas.</p> <p>Úselo en exteriores, en espacios bien ventilados.</p>	<p>Este manual contiene información importante necesaria para el uso correcto y seguro de la parrilla.</p> <p>Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de encender la parrilla y durante su uso.</p> <p>Guarde este manual para referencia futura.</p>
<p>Si no sigue debidamente estas advertencias e instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales graves o la muerte.</p>	

**! INFORMACIÓN GENERAL SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD !**

- Siempre tenga a mano un extintor de incendios durante el uso de la parrilla.
- Nunca deje la parrilla sin supervisión durante su uso.
- No la use en áreas cerradas, como patios, garajes, edificios ni tiendas de campaña.
- Nunca la use en el interior de un vehículo, ni siquiera en un vehículo recreativo, como casa rodante, remolque o plataforma de camión.
- Nunca opere la parrilla bajo techo, como cubiertas para techos, toldos, cobertizos o salientes.
- Mantenga una distancia mínima de 3,05 metros de todas las estructuras.
- Mantenga el área sin materiales combustibles, como madera, plantas secas, césped, brochas, papel o lonas.
- Nunca use esta parrilla a menos de 7,62 metros de líquidos inflamables.
- Nunca use esta parrilla a menos de 3,05 metros de un cilindro de gas.
- Nunca use esta parrilla como calentador (LEA LA ADVERTENCIA SOBRE PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Use esta parrilla sólo en una superficie nivelada y estable para evitar que se vuelque.
- Úsela en sobre superficies no combustibles, como de tierra, concreto, ladrillo o roca.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento. No permita que los niños usen la parrilla.
- Sólo use líquido encendedor para carbón. Nunca use gasolina, alcohol u otros fluidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos líquidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- La parrilla está CALIENTE durante su uso y permanecerá así durante algún tiempo después. No toque ninguna parte de la parrilla sin guantes de protección.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté funcionando. Deje que se enfríe por completo antes de moverla o almacenarla.
- Nunca deje carbón ni cenizas CALIENTES sin supervisión.
- No guarde la parrilla con cenizas o carbón CALIENTE en su interior. Guárdela una vez que el fuego se apague completamente y todas las superficies estén frías.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas con una hoja de aluminio, mojándolas con agua y colocándolas en un contenedor no inflamable.
- No se recomienda el uso de accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc.
- Nunca use este producto para otro propósito que no sea el especificado. Esta parrilla no es para uso comercial.
- Siempre use esta parrilla de acuerdo con todos los códigos locales, estatales y federales respectivos.

**! ADVERTENCIA !**

El subproducto combustible generado al usar este producto contiene sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de defectos congénitos, daños en el aparato reproductivo y cáncer.

Es posible que el material utilizado en este producto contenga plomo, una sustancia química reconocida por el estado de California como causante de defectos congénitos y otros daños en el aparato reproductivo.

**! ADVERTENCIA !**

Para asegurarse de que los alimentos estén aptos para consumir, debe cocinarlos a la temperatura interna mínima que figura en la siguiente tabla.

Temperaturas internas mínimas seguras aprobadas por el USDA*	
Pescado	63 °C
Cerdo	71 °C
Platos con huevo	71 °C
Bistecs y carne asada de res, ternera o cordero	63 °C
Carne picada de res, ternera o cordero	71 °C
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.)	74 °C
Carne de ave picada o en trozos (pechuga de pollo, etc.)	74 °C

\* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

**INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA**

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentarán defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado en pintura, que se puede desprender durante el uso normal.

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

Masterbuilt exige el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno. El propietario será responsable de los cargos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución de los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado.

Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.

*Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular.*

Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o prometer otros recursos que sean inconsistentes con los establecidos anteriormente.

Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o prometer otros recursos que sean inconsistentes con los establecidos anteriormente.

**Sólo para residentes de California:** A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Masterbuilt devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos. Es posible que también tenga otros derechos que varían según el estado.

Conéctese a [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)  
o complete este formulario y devuélvalo a:

**Warranty Registration**  
**Masterbuilt Mfg. Inc.**  
**1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907**

Nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad, estado/provincia, código postal: \_\_\_\_\_

Número de teléfono: \_\_\_\_\_ Número de serie: \_\_\_\_\_

Número de modelo: \_\_\_\_\_ Lugar de la compra: \_\_\_\_\_

Fecha de la compra: \_\_\_\_\_

Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_

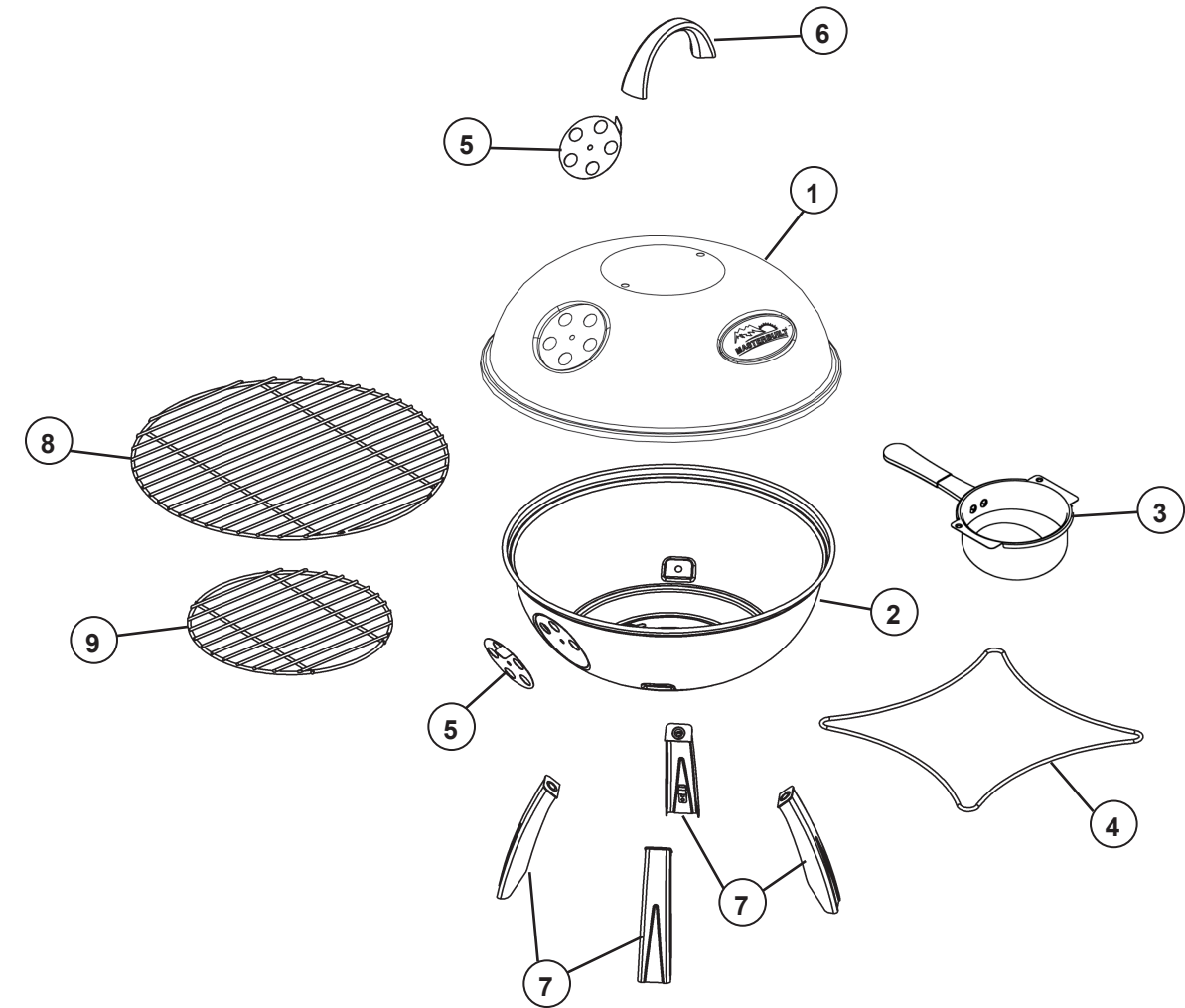
## TIEMPO ESTIMADO DE ASADO

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA
Bistecs	1,91 cm de grosor	3 a 4 min/lado	Medio roja 63 °C
		4 a 5 min/lado	Punto medio 71 °C
Brochetas	Cubos de 2,54 cm	8 a 11 min/kg	63 °C a 71 °C
Hamburguesas	1,27 cm de grosor	9 a 13 min/kg	Punto medio 71 °C
Rollito de cuadril rostizado	1,81 a 2,72 kg	10 min/lado	63 °C a 71 °C
Punta de solomillo	1,59 a 1,81 kg	10 a 12 min/lado	63 °C a 71 °C
Costillas, lomo	Corte porciones de 1 costilla	10 min/lado	Punto medio 71 °C
	Media, 0,91 a 1,36 kg	10 to 12 min/lado	Medio roja 63 °C
Solomillo	Completa, 1,81 a 2,72 kg	12 a 15 min/lado	Punto medio 71 °C
CERDO	TAMAÑO	TIEMPO DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA
Chuletas con hueso	1,91 cm de grosor	3 a 4 min/lado	Punto medio 71 °C
Chuletas sin hueso	3,81 cm de grosor	7 a 8 min/lado	Punto medio 71 °C
Solomillo	1,27 a 3,81 cm	15 a 25 min en total	Punto medio 71 °C
Costillas (calor indirecto)	0,91 a 1,81 kg	1 1/2 a 2 hrs.	Punto medio 71 °C
VENADO	TAMAÑO	TIEMPO DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA
Asado, asiento o pierna	2,72 a 3,18 kg	14 a 18 min/kg	63 °C a 71 °C
Bistecs	1,91 cm de grosor	6 a 7 min/lado	Punto medio 71 °C
POLLO	TAMAÑO	TIEMPO DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA
Gratinadora freidora (calor indirecto)	1,36 a 1,81 kg	60 a 75 min	En muslo 82,2 °C
Codornices	510,29 a 680,39 g	45 a 55 min	En muslo 82,2 °C
Mitades de pechuga, con hueso	170,1 a 226,8 g cada uno	10 a 15 min/lado	76,7 °C
Mitades de pechuga, sin hueso	113,4 g cada uno	6 a 8 min/lado	76,7 °C
Tutos o muslos	113,4 a 226,8 g	10 a 15 min/lado	82,2 °C
Patatas	113,4 gramos	8 a 12 min/lado	82,2 °C
Alas	56,7 a 85,05 g	8 a 12 min/lado	82,2 °C

• Si la temperatura exterior es menor que 18,3 °C o se encuentra a una altura mayor que 1066,8 metros, puede ser necesario más tiempo de cocción. Compruebe la temperatura interna de la carne con un termómetro para verificar si está completamente cocinada.

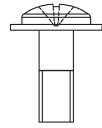
• Si levanta la parrilla durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción se puede prolongar debido a la pérdida de calor.

## LISTA DE PIEZAS

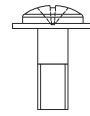


ARTÍCULO NO.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO NO.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Tapa de la caldera	6	1	Manija de la tapa de la caldera
2	1	Base de la caldera	7	4	Patatas de la base de la caldera
3	1	Cenicero	8	1	Rejilla de cocción
4	1	Estructura de soporte de las patas	9	1	Rejilla para carbón
5	2	Amortiguadores neumáticos			

## LISTA DE ADITAMENTOS



(A)  
Tornillo Phillips de  
1/4 - 20 x 1/2"  
cant: 4



(B)  
Tornillo de cabeza Phillips  
de 3/16 - 24 x 3/8"  
cant: 2



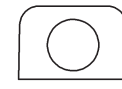
(C)  
Contratuercas hexagonal  
de nailon de 3/16"  
cant: 2



(D)  
Tuerca de brida  
aserrada de 1/4"  
cant: 2



(E)  
Arandela plana de  
aluminio de 1/4"  
cant: 6



(F)  
Arandela de  
aislamiento de calor  
cant: 4



(G)  
Arandela redonda de  
aislamiento de calor  
cant: 2

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

MODELO 20040111	MODELO 20042511	MODELO 20041711	DESCRIPCIÓN
ARTÍCULO NO.			
990060178	990060178	990060178	Kit de patas de la caldera
9904090009	9904090009	9904100014	Kit de tapa de la caldera
990060270	990060270	990060270	Kit de base de la caldera
906060118	906060118	906060118	Cenicero
906060116	906060116	906060116	Estructura de soporte de las patas
9904090010	9904090010	9904090010	Kit de manijas para la tapa
990060182	990060182	990060182	Kit de amortiguadores neumáticos
9904100015	9904090011	NA	Kit de placa con logotipo
906060112	906060112	906060112	Rejilla de cocción
906060113	906060113	906060113	Rejilla para carbón
9804100006	9804100006	9804100006	Manual de instrucciones
998060014	998060014	998060014	Kit de aditamentos



NO DEVUELVA A LA TIENDA.

Si necesita ayuda durante el ensamblaje, o hay piezas faltantes o dañadas, comuníquese con: MASTERBUILT Servicio al Cliente al 1-800-489-1581

## ALMACENAJE Y MANTENIMIENTO SEGUROS

- Inspeccione periódicamente los aditamentos de las piezas ensambladas para confirmar que la parrilla se encuentra en una condición de trabajo segura.
- SIEMPRE deje que se enfríe por completo antes de manipularla.
- SIEMPRE vacíe el cenicero después de usarlo únicamente después de que las cenizas se enfríen por completo. Esto prolongará la duración del cenicero.
- Limpie la parrilla, incluidas las superficies especiales, como las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parrilla por fuera con un trapo húmedo. NO use limpiadores para hornos.
- SIEMPRE cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite el almacenaje de la parrilla sólo si el carbón se quemó completamente hasta formar cenizas Y si éstas están frías.
- Recuerde eliminar las cenizas frías antes de guardarla.
- La parrilla está hecha de acero y, con el tiempo, se puede oxidar. Si el óxido se forma en las superficies exteriores, limpie el área con papel de lija o lana de acero. Luego, cúbrala con pintura resistente al calor.
- Si el óxido se forma en la superficie interior, limpie el área con papel de lija o lana de acero. Luego, cúbrala con aceite para cocinar.
- NUNCA USE PINTURA EN LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA PARRILLA.

## INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO DEL CARBÓN

Lea todas las instrucciones y advertencias de la bolsa de carbón y del manual antes de usar la parrilla.

1. Apile las briquetas en una pirámide.
  2. Agregue líquido encendedor de acuerdo con las instrucciones del recipiente. Antes de encender, coloque el líquido encendedor a al menos 7,62 metros de distancia. No se incline sobre la parrilla al encender el carbón. Encienda el carbón. DEJE DESCUBIERTA LA PARRILLA.
  3. En unos 15 minutos, las llamas se extinguen, y las briquetas comienzan a formar cenizas. Una vez que las briquetas se quemen por completo, espárzalas en una sola capa y comience a cocinar.
- NUNCA USE GASOLINA PARA ENCENDER EL CARBÓN.
  - LLENAR EN EXCESO LA REJILLA PARA CARBÓN PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES GRAVES Y DAÑAR EL MÓDULO.
  - NUNCA AGREGUE LÍQUIDO ENCENDEDOR UNA VEZ QUE EL CARBÓN ESTÉ ENCENDIDO.
  - LOS CARBONES CALIENTES NO SE DEBEN DEJAR SIN SUPERVISIÓN.
  - LA PARRILLA ESTÁ CALIENTE. USE GUANTES DE PROTECCIÓN Y UTENSILIOS DE COCINA LARGOS Y RESISTENTES.

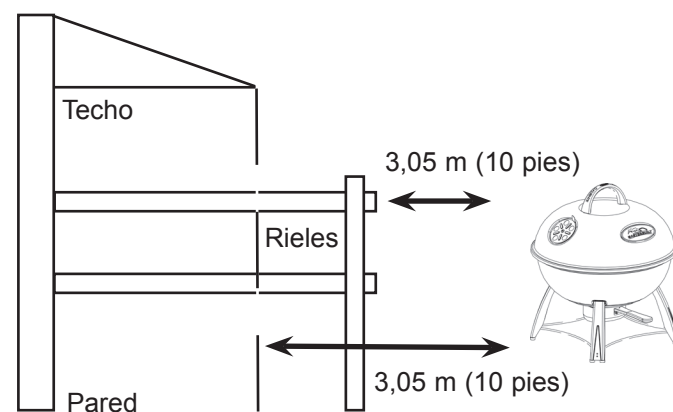
## PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA

- Evite golpear la parrilla.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón en llamas.
- Esta parrilla funciona con una llama directa. Tenga precaución con el cabello o ropas sueltas durante el uso, ya que pueden incendiarse.
- Use guantes de protección al manipular la parrilla y trabajar con fuego. Use guantes de protección o herramientas de chimenea largas y resistentes al agregar madera o carbón.
- No permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante su uso o luego de él sino hasta que se enfríe. La parrilla está CALIENTE durante su uso y permanecerá así durante algún tiempo después.
- Los alimentos grasos, como las hamburguesas, tienen un exceso de grasa que puede causar llamaradas. Al cocinar alimentos grasos, tenga precaución al abrir la tapa y durante la cocción para evitar quemarse.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección y utensilios de cocina largos y resistentes.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica en esta parrilla.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede disminuir la capacidad del usuario para armar o utilizar esta parrilla de manera segura.
- La tapa y la base de la parrilla están CALIENTES durante su uso y durante el proceso de enfriamiento.
- No retire el cenicero si las cenizas y el carbón están CALIENTES.
- Los amortiguadores neumáticos están CALIENTES durante el uso de la parrilla y durante su enfriamiento; use guantes de protección al ajustar.
- Nunca llene en exceso la parrilla de carbón. Puede causar lesiones personales graves y dañar el módulo.
- Nunca use líquido encendedor para carbón ni gasolina, alcohol u otros fluidos altamente volátiles para encender el carbón, ya que pueden explotar y causar lesiones o la muerte.

### RECORDATORIO:

NUNCA USE ESTA PARRILLA BAJO TECHO. MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 3,05 METROS DE TODOS LOS TECHOS, PAREDES O RIELES.

VER EL SIGUIENTE DIAGRAMA.



Lea atentamente estas instrucciones antes de ensamblar el producto.

Herramientas necesarias para el ensamble:

Llave ajustable, destornillador Phillips.

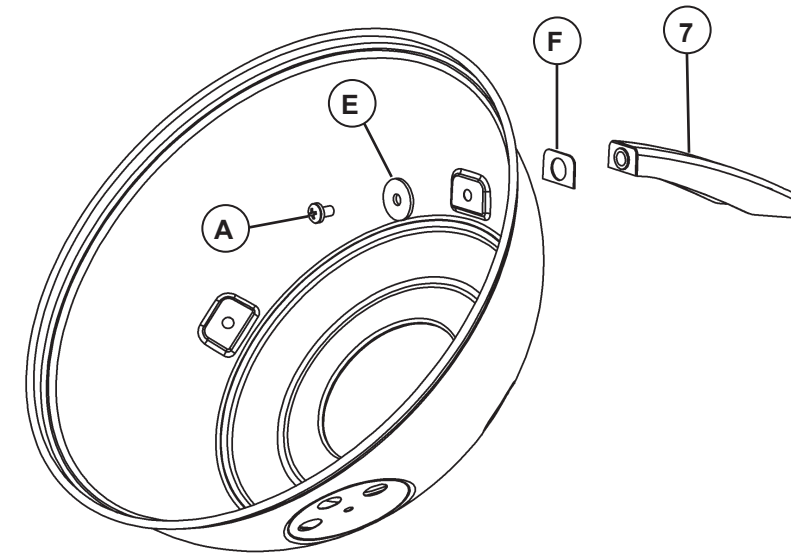
Ensamble la parrilla en una superficie plana y nivelada.

**No ajuste los tornillos por completo. Las patas pueden necesitar ajuste si la estructura de soporte de las patas se instala en el PASO 2.**

### PASO 1.

Coloque las arandelas de aislamiento de calor (F) en la pata (7) como se muestra. Fije las arandelas planas de aluminio (E) y los tornillos de cabeza Phillips (A).

Repita el paso con el resto de las patas.



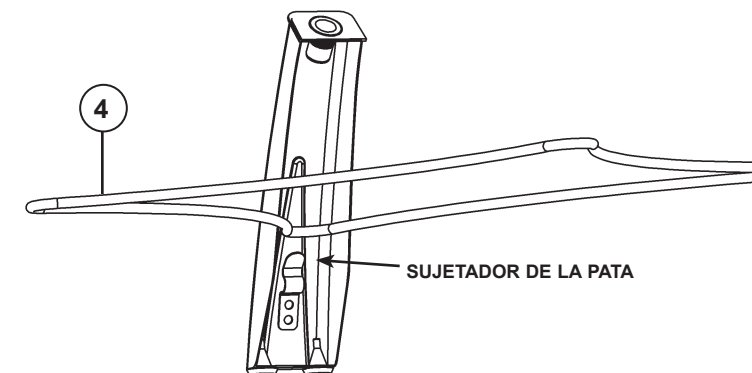
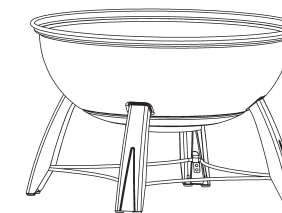
### PASO 2.

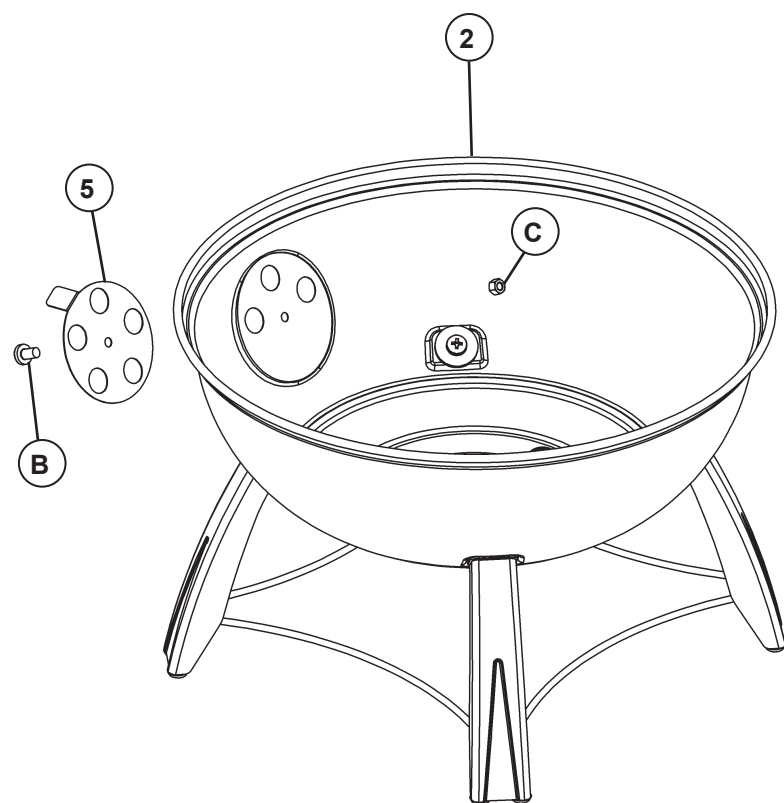
**Nota:** La estructura de soporte de las patas puede requerir inclinación para poder instalarla.

**Nota:** Las patas pueden tener que abrirse para poder instalar la estructura de soporte de las patas.

Ubique las esquinas de la estructura de soporte de las patas (4) en el interior de las patas sobre los sujetadores como se muestra. Presione la estructura de soporte de las patas firmemente hacia abajo hasta que los sujetadores se fijen.

Ajuste todos los aditamentos de las patas.

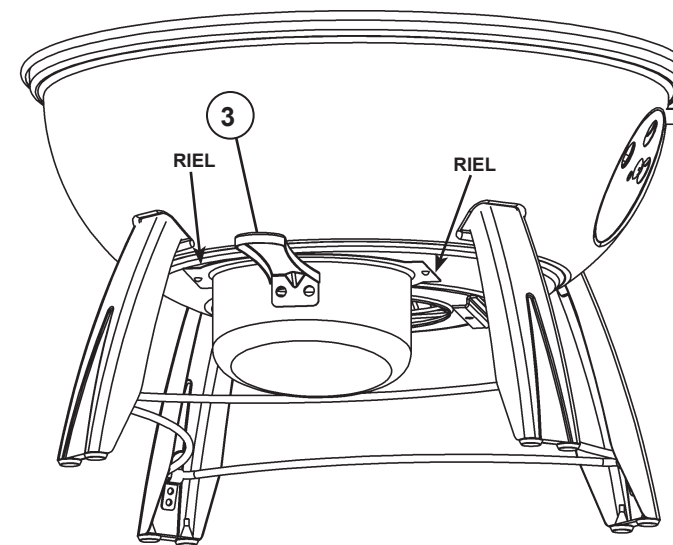




**PASO 3.**

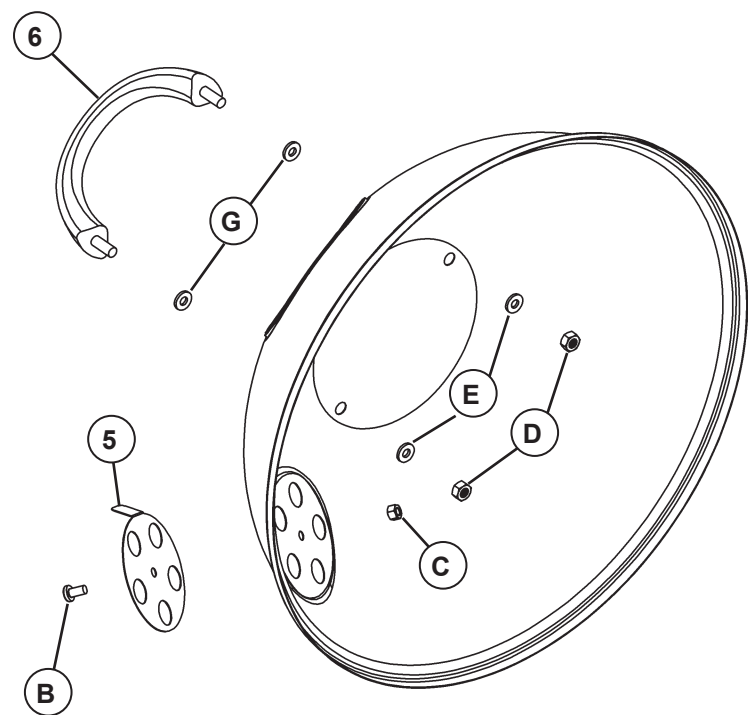
**Nota:** No apriete demasiado. El amortiguador debe moverse libremente.

Conecte el amortiguador neumático (5) a la base de la caldera (2) con el tornillo de cabeza Phillips (B) y la contratuerca hexagonal de nailon (C), como se muestra.



**PASO 5.**

Deslice el cenicero (3) en los rieles de la parte baja de la base de la caldera, como se muestra..



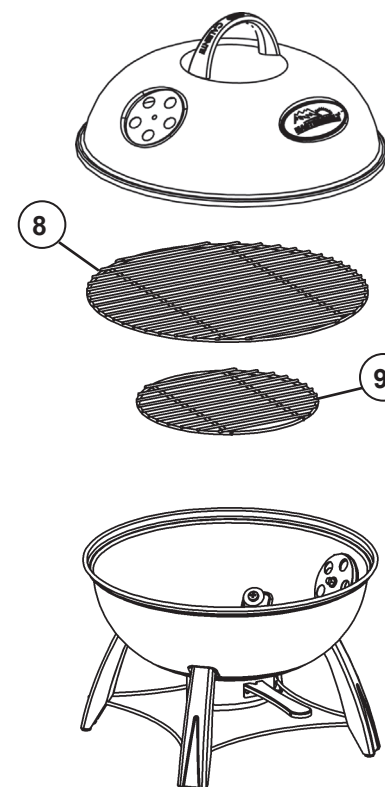
**PASO 4a.**

Coloque las arandelas de aislamiento de calor (G) en la manija de la tapa (6) como se muestra. Inserte los tornillos de la manija en los orificios de la tapa de la caldera. Coloque las arandelas planas de aluminio (E) y fíjelas con tuercas de brida aserradas (D).

**PASO 4b.**

**Nota:** No apriete demasiado. El amortiguador debe moverse libremente..

Conecte el amortiguador neumático de la tapa (5) a la tapa de la caldera con el tornillo de cabeza Phillips (B) y la contratuerca hexagonal de nailon (C).



**PASO 6.**

Coloque la rejilla del carbón (9) y la rejilla de cocción (8) en la base de la caldera, como se muestra.

**LA PARRILLA ESTÁ LISTA PARA USARSE.**