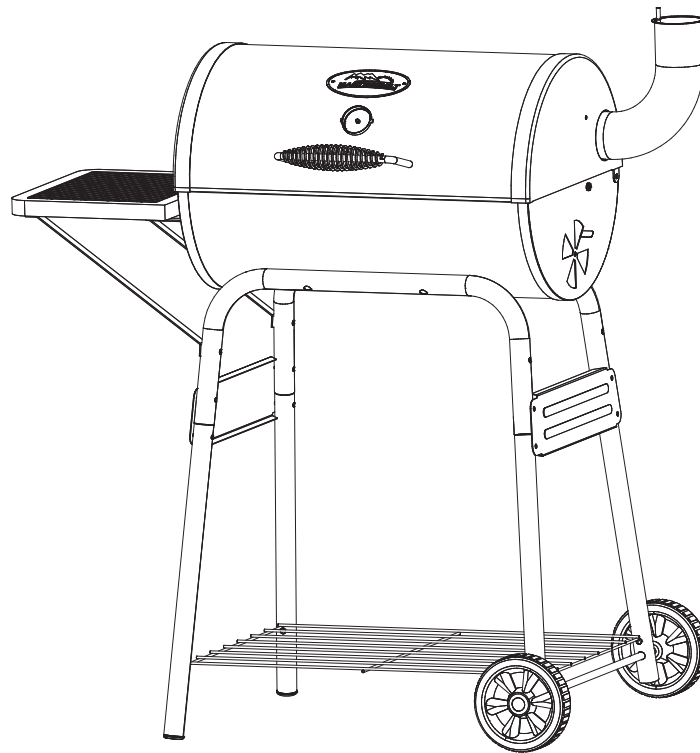




**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO  
 ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD  
 PARRILLA PARA ASAR AL CARBÓN, MODELO 20040411  
 ESTE PRODUCTO SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE**

Código del manual: 9804100060 112210-04JH



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 align="center">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, concreto, 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 hacerlo. 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 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.



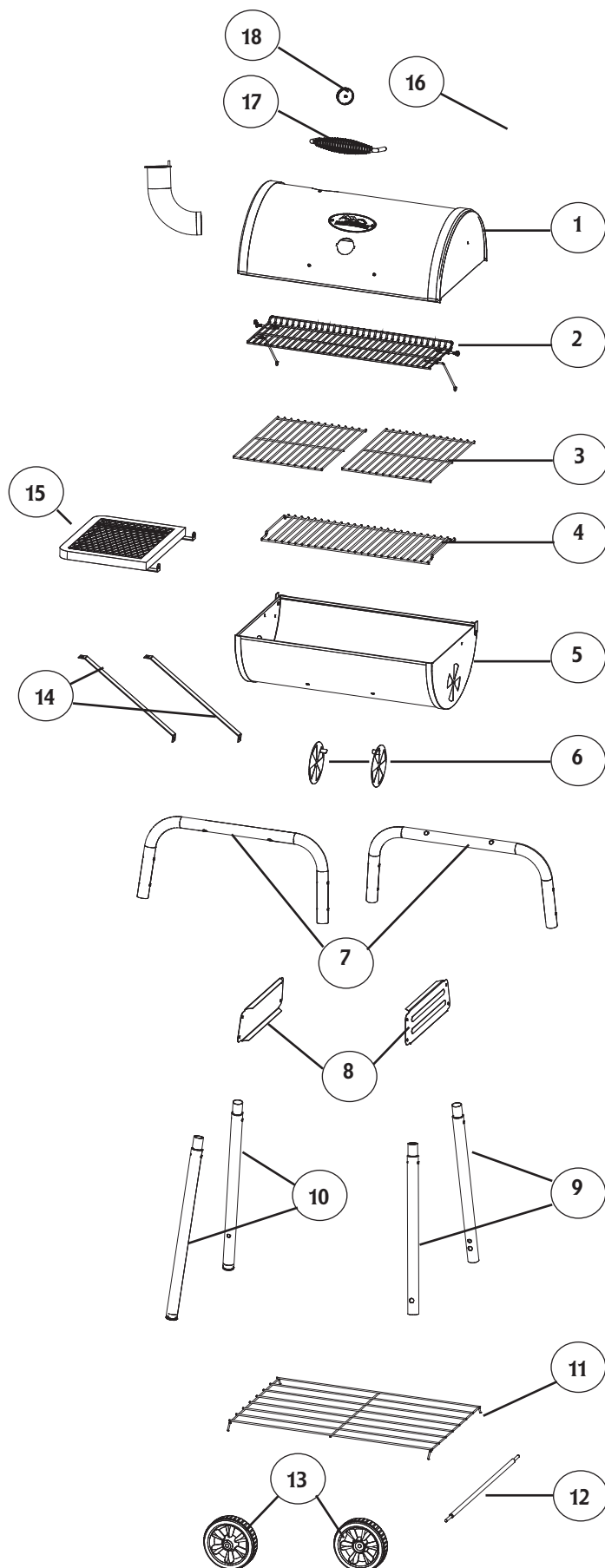
### ADVERTENCIA



**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.**

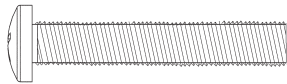
## LISTA DE PIEZAS



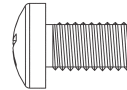
ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Tapa de la parrilla
2	1	Rejilla para calentar alimentos
3	2	Rejilla de cocción
4	1	Rejilla de carbón
5	1	Cuerpo de la parrilla
6	2	Regulador de ventilación
7	2	Conector de las patas
8	2	Soporte de pata
9	2	Pata corta del lado derecho
10	2	Pata larga del lado izquierdo
11	1	Repisa para guardar objetos
12	1	Eje
13	2	Rueda
14	2	Soporte de repisa lateral
15	1	Repisa lateral
16	1	Chimenea
17	1	Asa de la tapa
18	1	Termómetro (con gancho de sujeción)

# LISTA DE HERRAJES

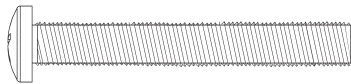
## CONTENIDO DEL PAQUETE DE ARTÍCULOS DE FERRETERÍA



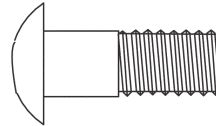
(A)  
M6x45  
Tornillo Phillips  
qty-14



(D)  
M6x12  
Tornillo Phillips  
Cant.: 11



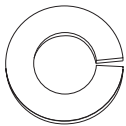
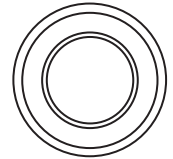
(B)  
M6x70  
Tornillo Phillips  
Cant.: 2



(E)  
Tornillo de cabeza  
redonda  
6 mm  
Cant.: 2



(C)  
Tuerca hexagonal  
con brida  
6 mm  
Cant.: 18



(F)  
Arandela de presión  
6 mm  
Cant.: 2



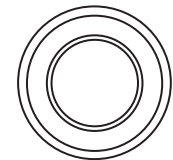
(G)  
Arandela plana  
6 mm  
Cant.: 2



(H)  
Contratuerca  
6 mm  
Cant.: 6



(I)  
Gancho de chaveta  
Cant.: 2



(J)  
Capuchón del eje  
Cant.: 2

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

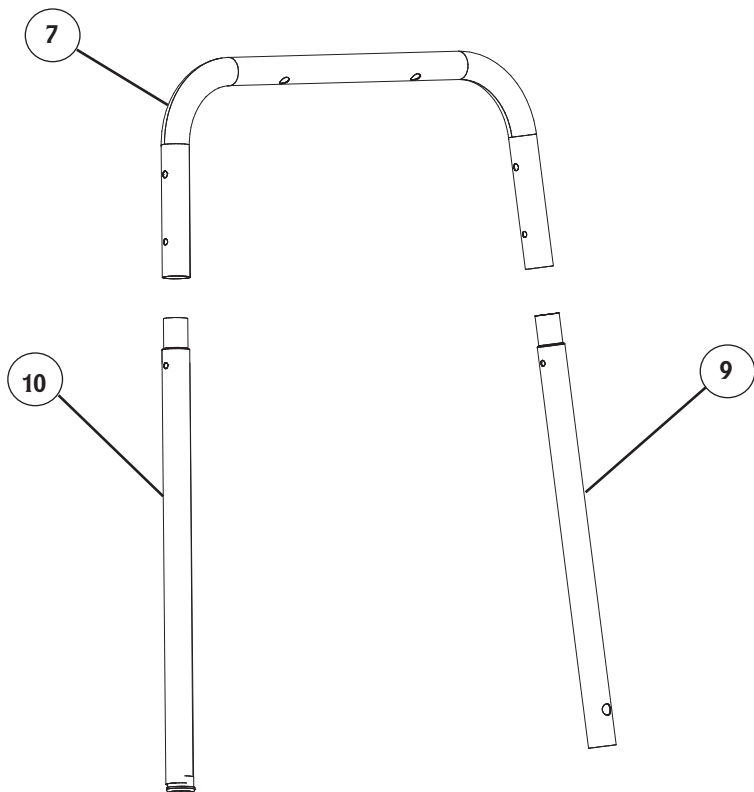


### **NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR**

Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

<b>ITEM NO.</b>	<b>DESCRIPTION</b>
9904100045	Juego de tapa de la parrilla
9904100046	Juego del cuerpo de la parrilla
9904100029	Juego de chimenea
9904100047	Juego de repisa lateral
9904100048	Juego de piezas de las patas con ruedas
9904100049	Soporte de pata
9904100050	Juego de tubos del conector de las patas
9904100051	Panel estabilizador
9904100052	Tome partido Juego de Apoyo de Estante
9904100053	Juego de piezas del eje
9904100054	Juego de ruedas
9904100055	Juego de rejilla para calentar alimentos
9904090029	Juego de piezas del asa de la tapa
990050018	Juego de regulador de ventilación
9904100056	Juego de piezas del termómetro
9904100077	Repisa inferior (sin herrajes)
9904100075	Tapacubos
9904100079	Rejilla de cocción
9904100080	Pieza para regular la altura de la rejilla del carbón
9904100068	Bolsa de herrajes
9804100060	Manual de instrucciones - Español

## INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



Antes de armarla, lea detenidamente las instrucciones.

Esta unidad es pesada. Nunca la arme sin la ayuda de otra persona.

### Herramientas para el armado:

Llave inglesa  
Destornillador Phillips

Arme la parrilla en una superficie limpia y plana.

**ADVERTENCIA:** Tenga cuidado durante el proceso de armado.

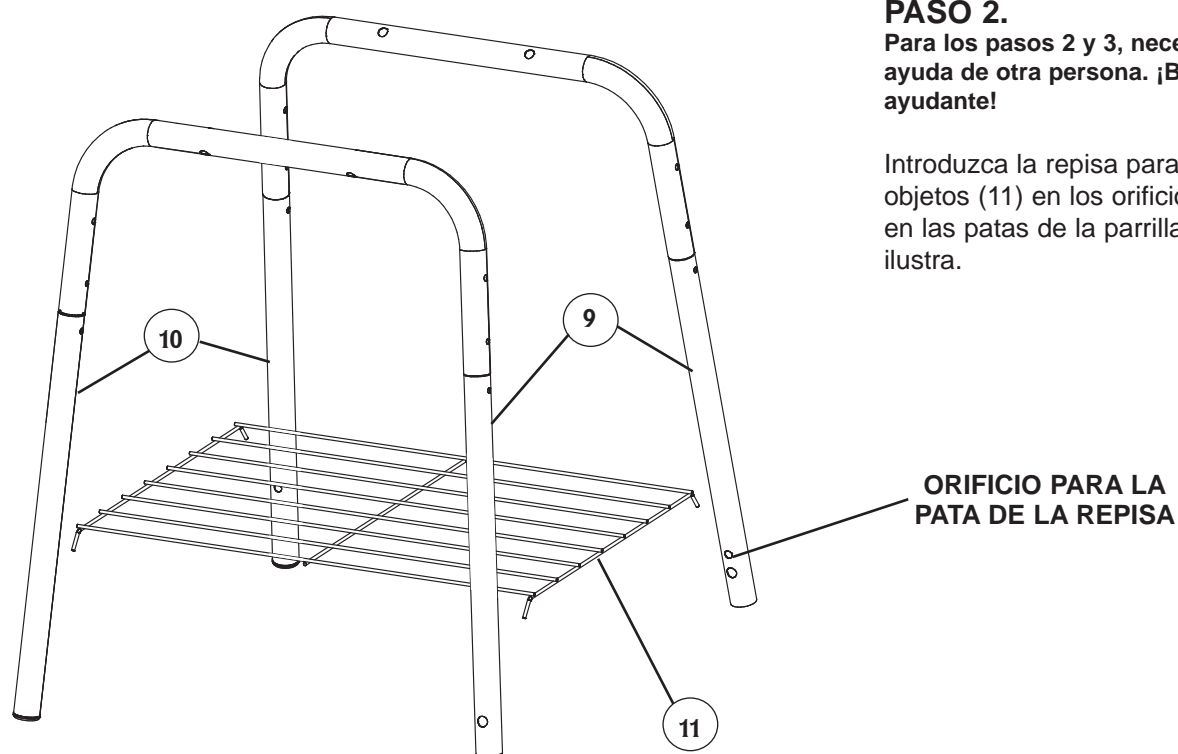
Algunas de las piezas son pesadas.

### PASO 1.

Tenga mucho cuidado al armar las patas de la parrilla. Las patas de lado derecho son más cortas para contrarrestar la altura de las ruedas.

Introduzca la pata corta derecha (9) y la pata larga izquierda fija (10) en el conector de las patas (7), como se ilustra.

Para armar el segundo juego de patas, repita el paso 1.



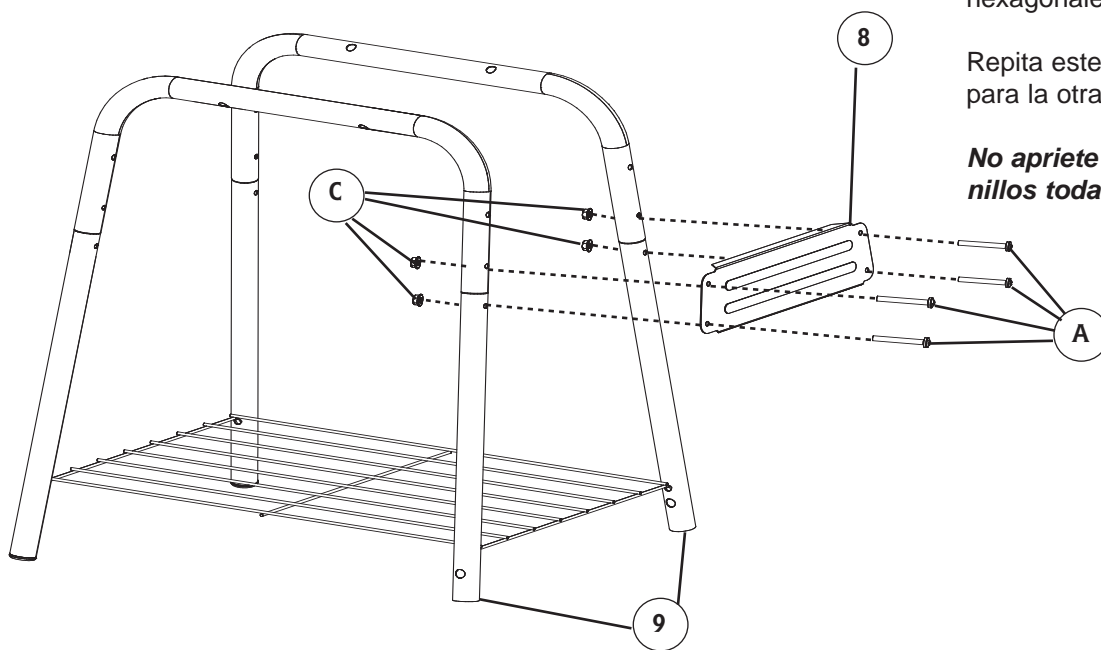
### PASO 2.

Para los pasos 2 y 3, necesitará la ayuda de otra persona. ¡Busque un ayudante!

Introduzca la repisa para guardar objetos (11) en los orificios ubicados en las patas de la parrilla, como se ilustra.

### PASO 3.

Instale el soporte para las patas (8) en las patas cortas (9) como se ilustra, con tornillos Phillips (A) y tuercas hexagonales con brida (C).

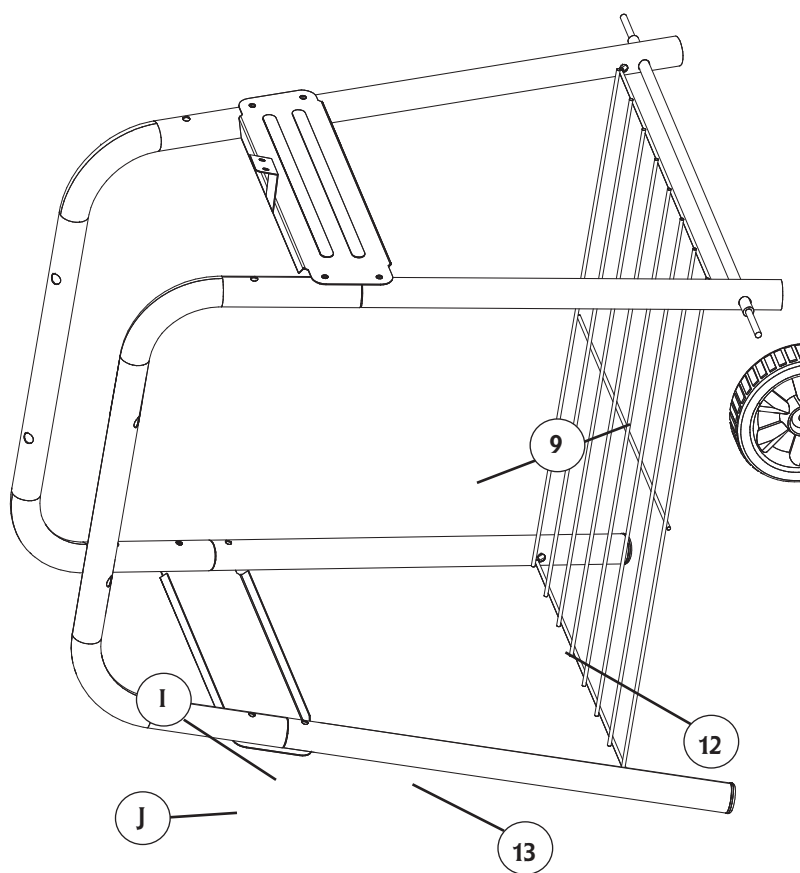


Repita este paso en el lado opuesto para la otra rueda.

**No apriete completamente los tornillos todavía.**

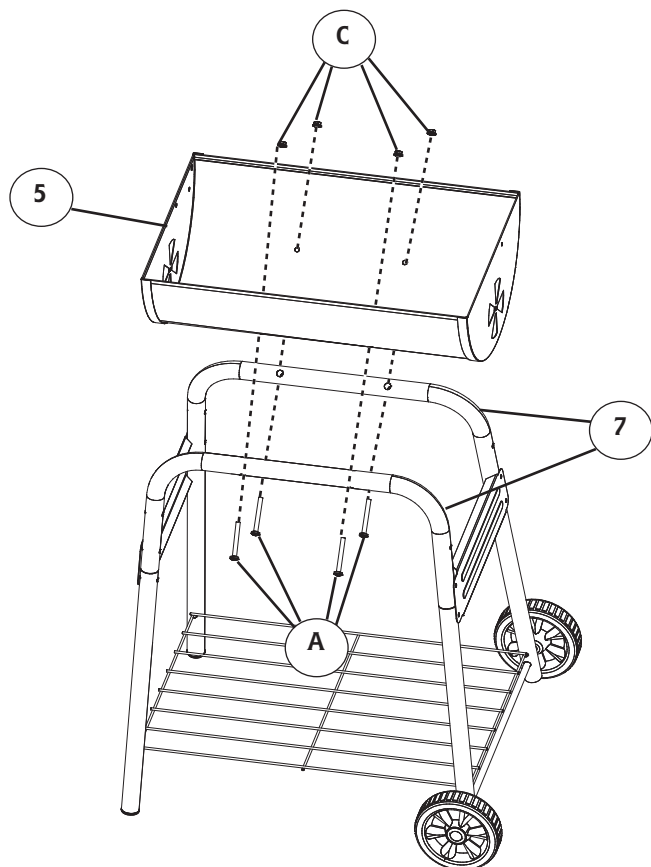
### PASO 4.

Pase el eje (12) por los orificios de las patas cortas (8). Coloque la rueda (13) en el eje y fíjela con un pasador de chaveta (I). Instale el tapacubos (J) en la rueda, como se ilustra.



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

**No apriete completamente los tornillos todavía.**

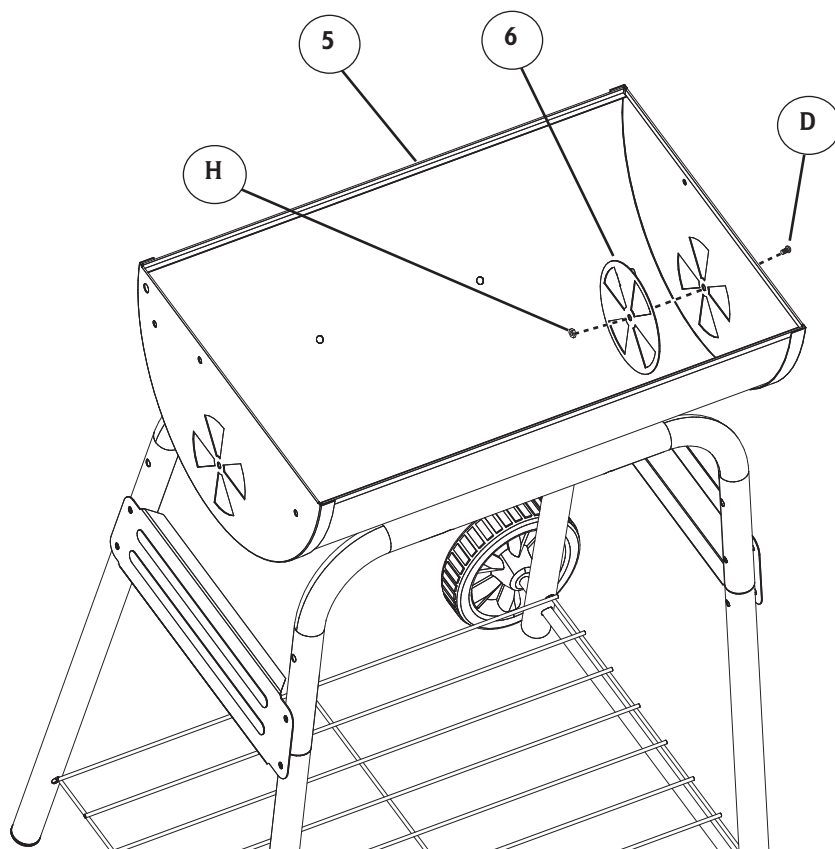


### PASO 5.

Coloque el cuerpo de la parrilla (5) sobre las patas armadas con los orificios para la pata de la parrilla orientados hacia la parte de atrás.

Asegure bien el cuerpo de la parrilla a los conectores de las patas (7) con tornillos Phillips (A) y tuercas hexagonales con brida (C).

**No apriete completamente los tornillos todavía.**

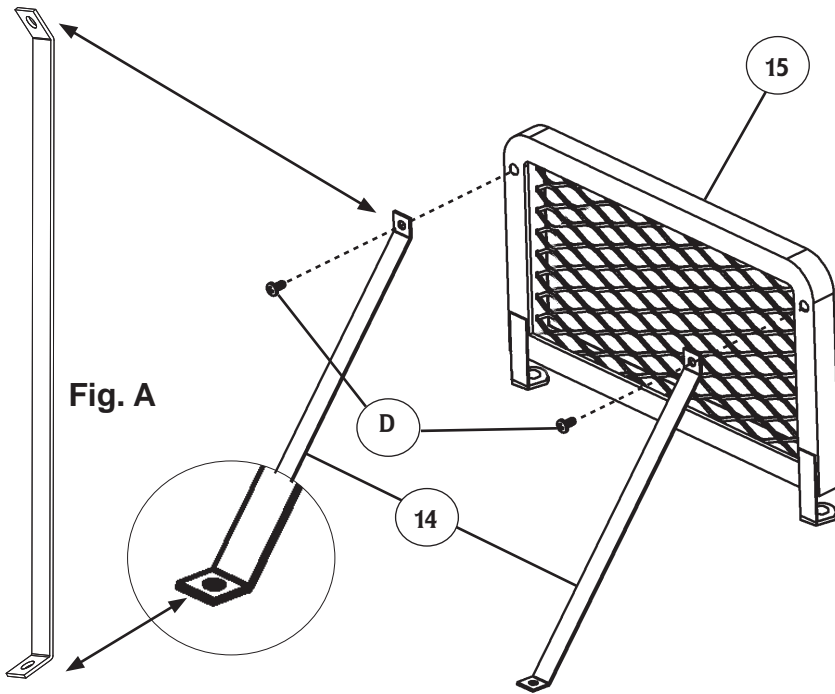


### PASO 6.

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

Fije el regulador de aire (6) al cuerpo de la parrilla (5) con un tornillo Philips (D) y una contratuerca (H), como se ilustra.

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



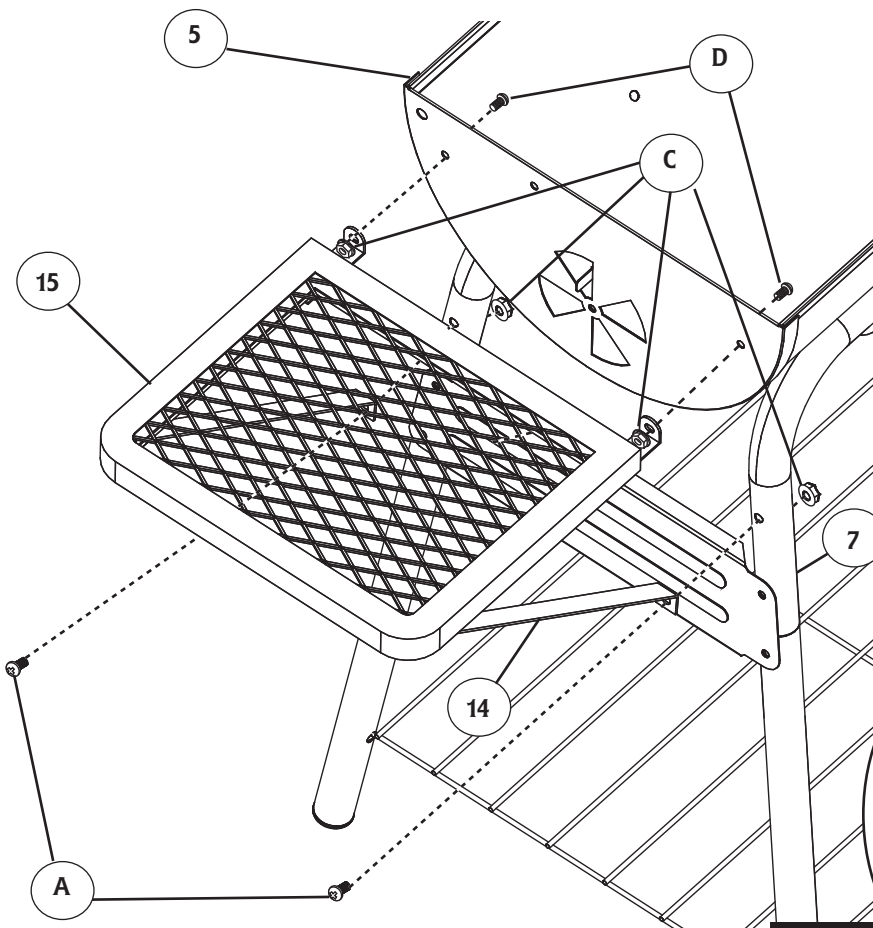
### PASO 7.

**Nota:** Coloque los soportes de manera que los extremos con ángulo (Fig. A) agudo queden fijados a las patas.

Instale los soportes de apoyo (15) en la repisa lateral (14) con tornillos Phillips (D).

**No apriete completamente los tornillos todavía.**

Fig. A



### PASO 8.

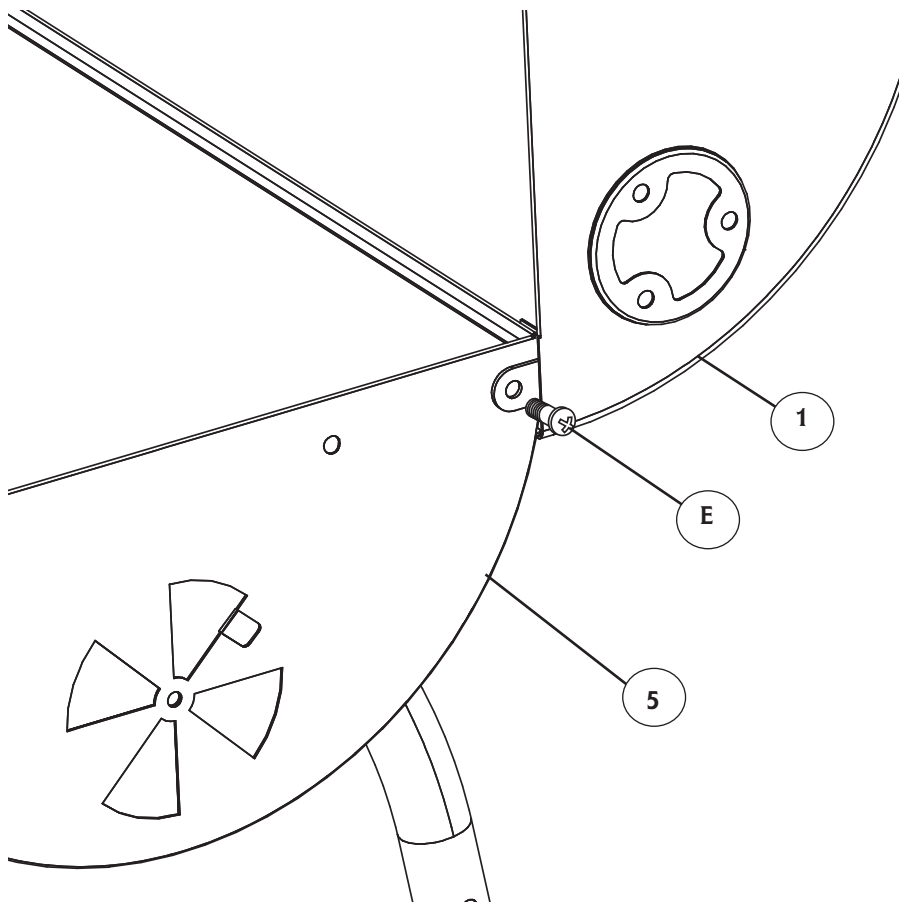
Alinee los orificios de la repisa lateral armada (15) con los del cuerpo de la parrilla (5) y el conector de las patas (7), como se ilustra.

Introduzca un tornillo Phillips (D) en la repisa lateral (15), a través de los orificios del cuerpo (5). Fije con tuercas hexagonales con brida (C).

Monte los soportes de la repisa (14) en los orificios superiores del conector de las patas (7), como se muestra en la ilustración y Fig. A. usando tornillos Phillips (A). Fije con tuercas hexagonales con brida (C).

**No apriete completamente los tornillos todavía.**

Fig. A



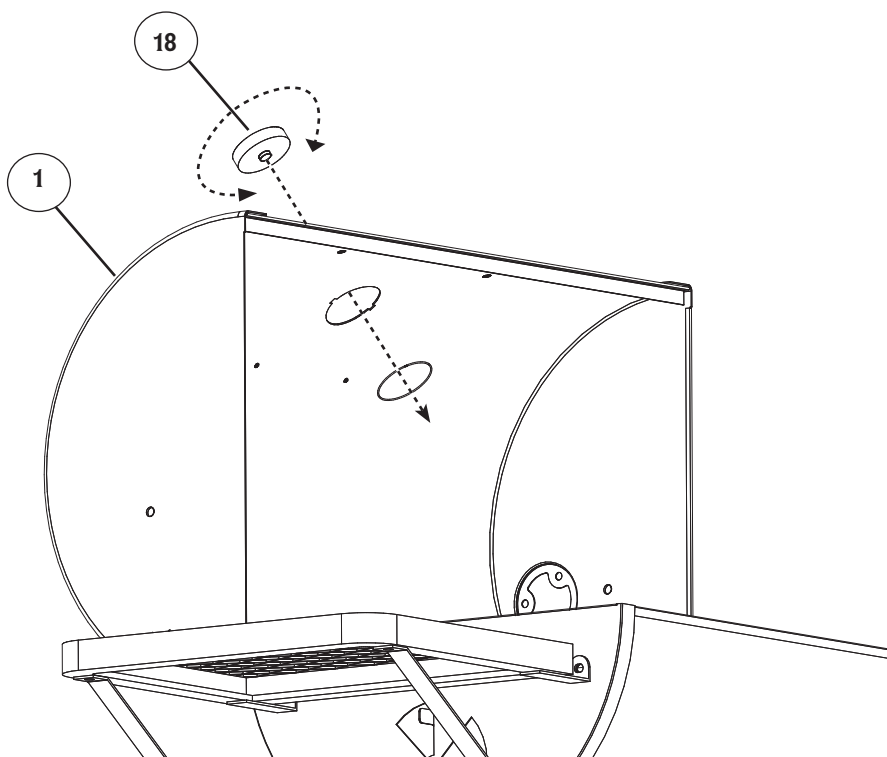
### PASO 9.

Para el paso 9 necesitará la ayuda de otra persona.

¡Busque un ayudante!

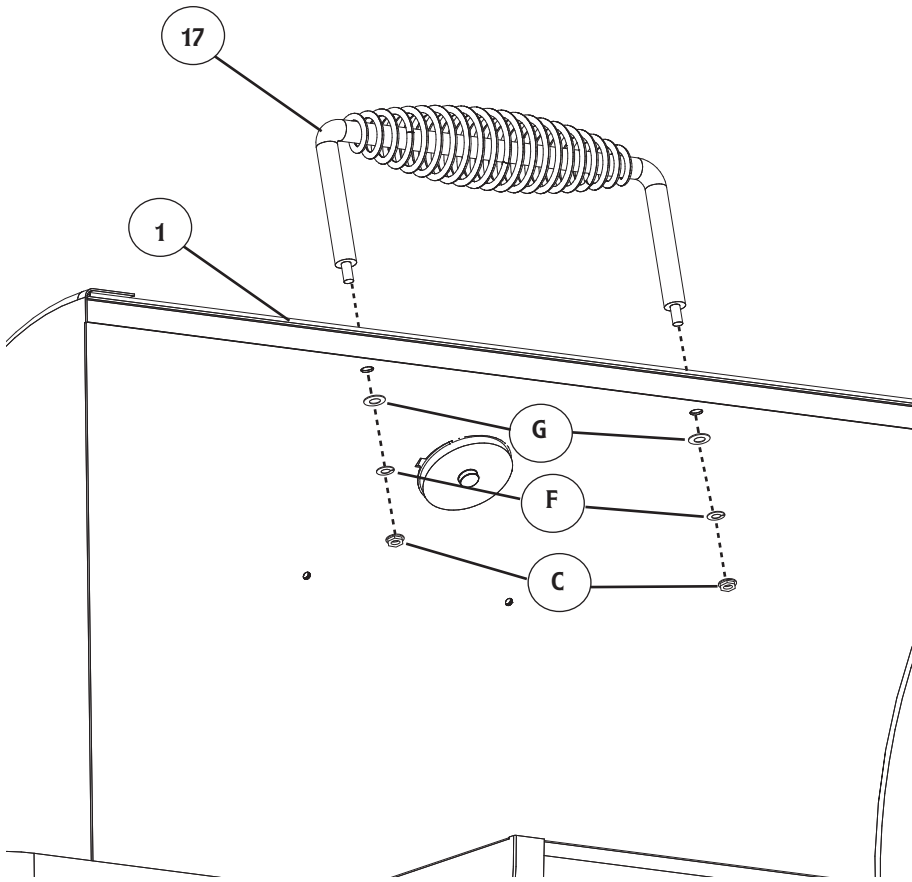
Alinee los orificios de la tapa (1) con los del cuerpo de la parrilla (5), como se ilustra. Fije la tapa de la parrilla (1) al cuerpo de la parrilla (5) con un tornillo de cabeza redonda (E).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.



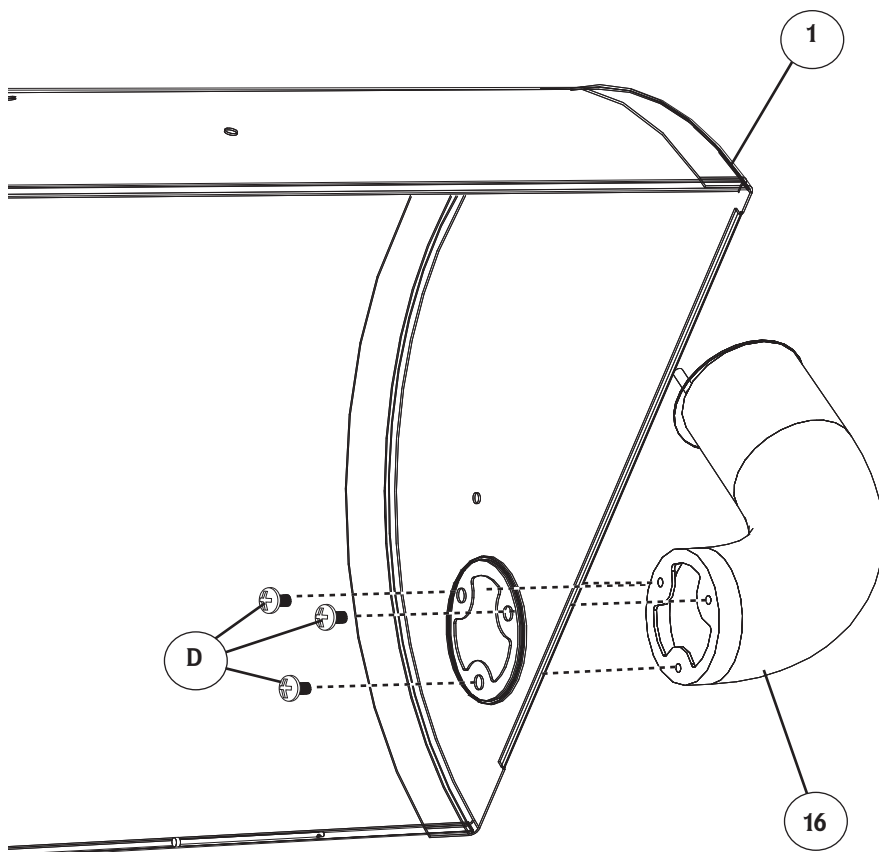
### PASO 10.

Introduzca el medidor de temperatura (18) a través del orificio ranurado en la tapa de la parrilla (1). Para fijar el medidor (18), gírelo e inmovilícelo con el anillo de retención.



### PASO 11.

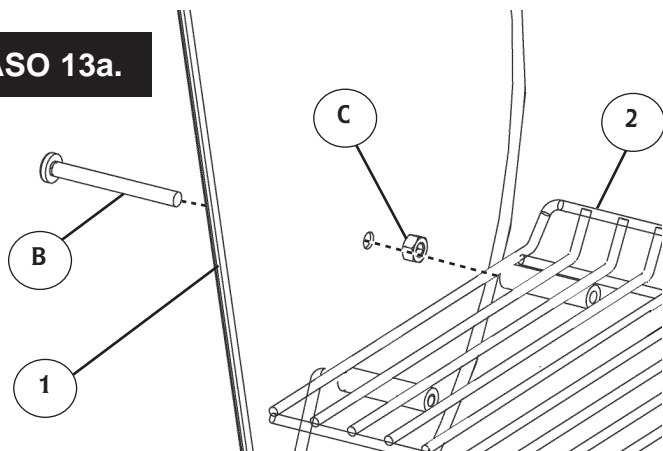
Fije el asa (17) en la tapa de la parrilla (1) con arandelas planas (G), arandelas de presión (F) y tuercas hexagonales con brida (C).



### STEP 12.

Fije la chimenea (16) al lado derecho de la tapa de la parrilla (1) y fijela con tornillos Phillips (D), como se ilustra.

### PASO 13a.

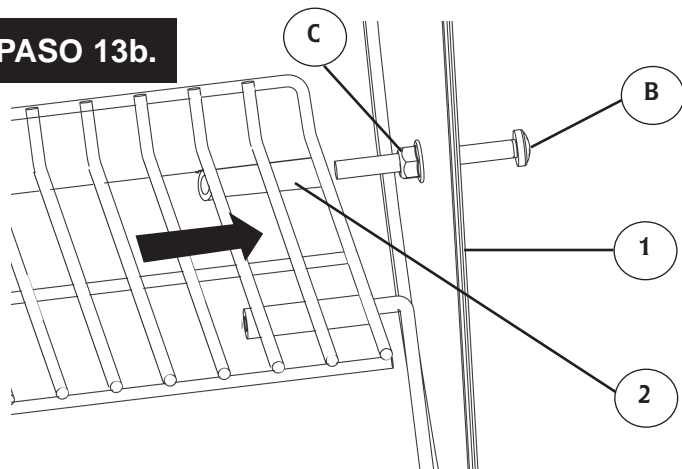


### PASO 13a.

Introduzca el perno de apoyo de la rejilla para calentar alimentos (C) en el orificio del lado izquierdo de la tapa de la parrilla (1). Enrosque la tuerca hexagonal con brida (B) en el perno y apriétela. Introduzca el extremo del perno de apoyo en el ojal de la rejilla (2).

**Nota:** La rejilla para calentar alimentos debe tener cierto espacio libre para moverse holgadamente..

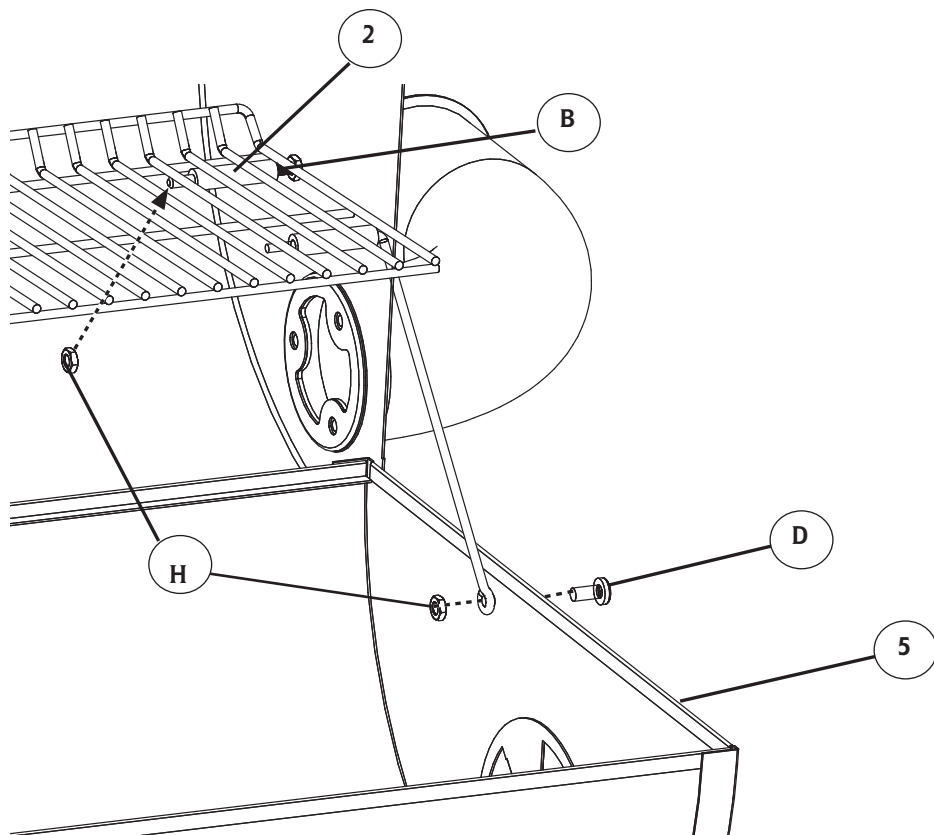
### PASO 13b.



### PASO 13b.

Corra la rejilla hasta el extremo izquierdo para arrimarla a la tapa de la parrilla.

En el lado derecho de la tapa de la parrilla (1) sujete en la tuerca hexagonal (C) con brida con la mano y enrosque en la tuerca el perno de apoyo de la rejilla (B), moviendo la rejilla sobre el perno de apoyo (2), como se ilustra.



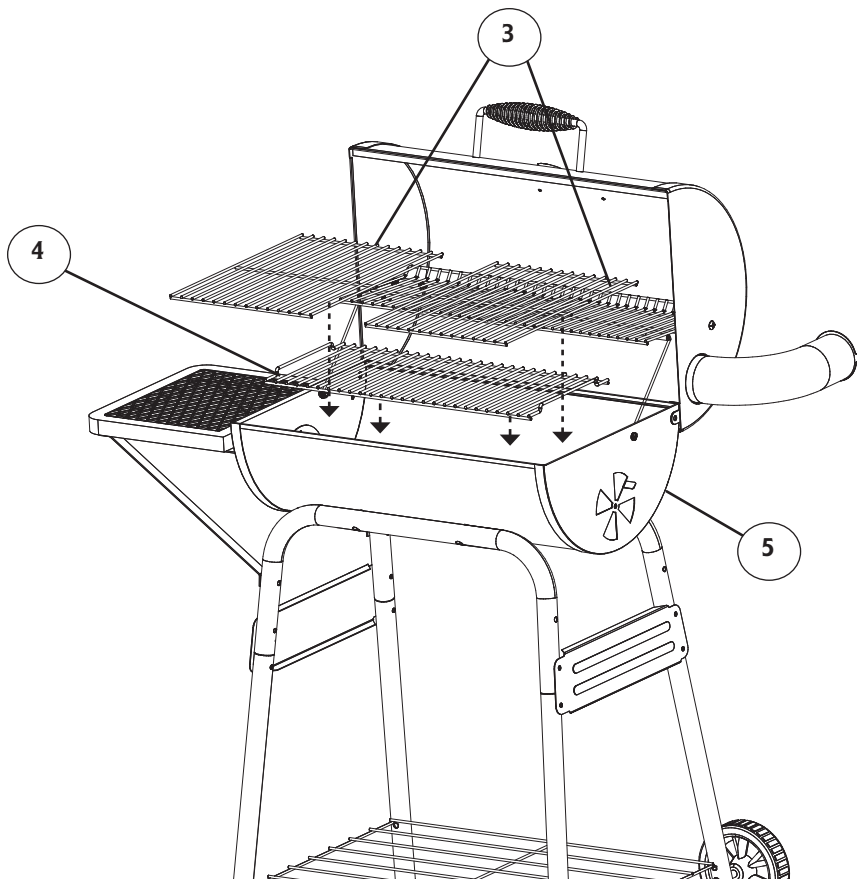
### PASO 14.

Fije la rejilla (2) al perno de apoyo (B) con una contratuerca (H), como se ilustra.

**Nota:** Recuerde que no debe apretar demasiado la contratuerca (H), pues la rejilla debe poder moverse holgadamente.

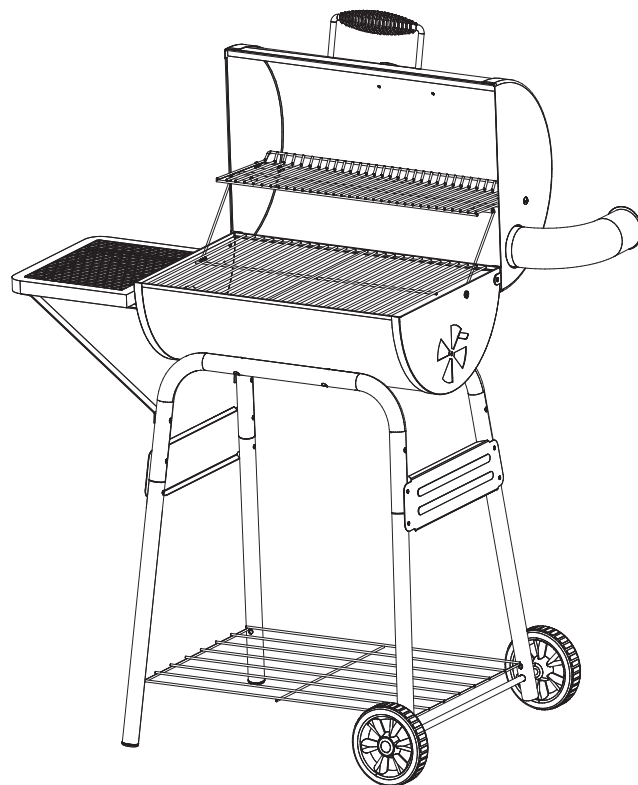
Fije el brazo de apoyo de la rejilla para calentar alimentos en el cuerpo de la parrilla (5) con un tornillo Phillips (D) y una contratuerca hexagonal (H).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.



**PASO 15.**

Introduzca la rejilla para el carbón (4) dentro de la parrilla y coloque las rejillas de cocción (3) sobre el cuerpo de la parrilla (5), como se ilustra.



**YA PUEDE USAR LA PARRILLA**

## PREGUNTAS FRECUENTES

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.

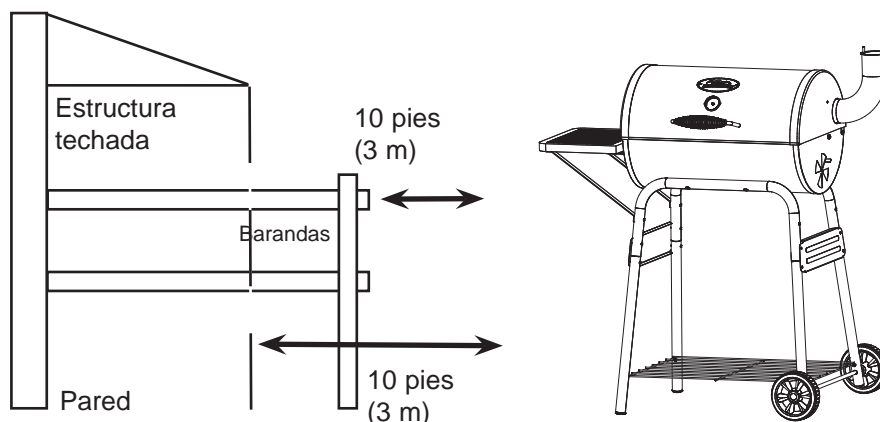
## ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Examine regularmente los pernos, contratuerzas hexagonales y tuercas hexagonales con brida, para verificar que estén bien apretados y que la unidad esté en buenas condiciones.
- 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

## ADVERTENCIAS SOBRE LA MANIPULACIÓN DE LA PARRILLA

- 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 llamaradas. 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 (3 m) DE CUALQUIER ESTRUCTURA TECHADA, PAREDES O BARANDAS. CONSULTE EL SIGUIENTE DIAGRAMA.



## **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:**

<b>Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*</b>	
<b>Pescado</b>	<b>145° F (63° C)</b>
<b>Carne de cerdo</b>	<b>160° F (71° C)</b>
<b>Platos a base de huevos</b>	<b>160° F (71° C)</b>
<b>Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero</b>	<b>145° F (63° C)</b>
<b>Carne molida de vaca, de ternera o de cordero</b>	<b>160° F (71° C)</b>
<b>Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)</b>	<b>165° F (74° C)</b>
<b>Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)</b>	<b>165° F (74° C)</b>

\* Ministerio de Agricultura de Estados Unidos

## RECETAS

### SALMÓN A LA PARRILLA CON MIEL

3/4 de taza de miel  
1 cdta. de pimienta negra molida  
1/3 de taza de salsa de soya  
1/2 cdta. de pimienta de Cayena  
1/4 de taza de azúcar negra oscura, envasada  
1/2 cdta de pimentón  
1/4 taza de jugo de piña  
1/4 cdta. 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 cdas. 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 cdta. de sal  
1 cdta. de salsa de Worcestershire  
3/4 de cdta. 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 cdta. 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 cdta. de azúcar  
1 cdta. de semillas de hinojo  
1 cdta. de pimienta roja triturado  
3/4 de cdta. de sal  
1/2 cdta. 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 cdas. 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 cdta. de cáscara de limón cortada muy fina  
2 cdas. de jugo de limón  
1/2 cdta. de canela molida  
1/4 cdta. de pimienta de Jamaica molida  
1/8 cdta. 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.

## **TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS**

<b>CARNE DE RES</b>	<b>TAMAÑO</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	<b>TEMP. INTERNA</b>
Filetes de carne	$\frac{3}{4}$ " (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	$\frac{1}{2}$ " (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 $\frac{1}{2}$ - 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 970 g 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)
<b>CARNE DE CERDO</b>	<b>TAMAÑO</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	<b>TEMP. INTERNA</b>
Chuletas con hueso	$\frac{3}{4}$ " (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Chuletas deshuesadas	1 $\frac{1}{2}$ " (4 cm) de grosor	de 7 a 8 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Lomo	$\frac{1}{2}$ -1 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ a 2 h	término medio 160° F (71° C)
<b>VENADO</b>	<b>TAMAÑO</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	<b>TEMP. INTERNA</b>
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	$\frac{3}{4}$ " (2 cm) de grosor	de 6 a 7 min/lado	término medio 160° F (71° C)
<b>POLLO</b>	<b>TAMAÑO</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	<b>TEMP. INTERNA</b>
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)
Patatas 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 3500 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.

## **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 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 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: \_\_\_\_\_



**Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Court  
Columbus, Georgia 31907  
Customer Service 1-800-489-1581**