

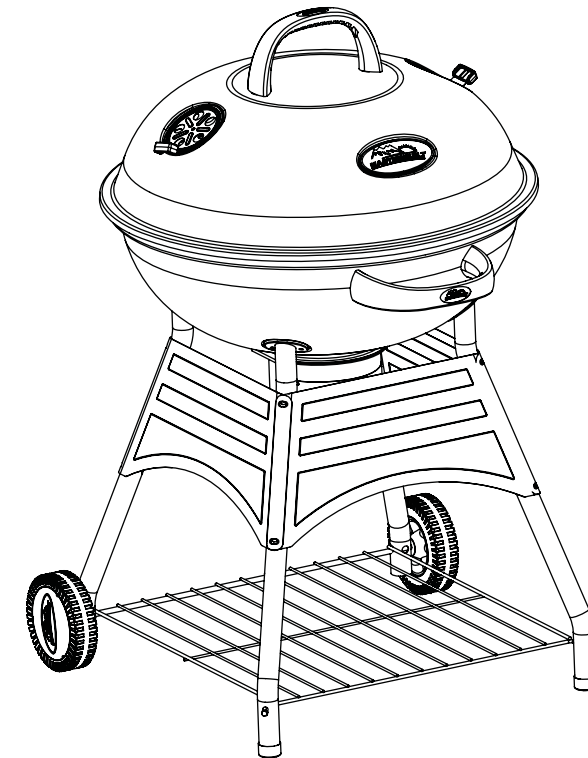


Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
 1 Masterbuilt Court  
 Columbus, Georgia 31907  
 Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581







**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO  
 ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD  
 PARRILLA PARA ASAR AL CARBÓN ESTILO CALDERA MODELOS 20041411, 20042811  
 ESTE PRODUCTO ES ÚNICAMENTE PARA USAR AL AIRE LIBRE**

Código del manual: 9804100038 101110-JH20



Tiempo aproximado de armado: 25 minutos

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 haga funcionar la parrilla a menos de 25 pies (7,6 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables.
- Nunca haga funcionar la parrilla 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 hacerlo. Estas sustancias pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- La parrilla está CALIENTE cuando está en uso y permanece CALIENTE durante algún tiempo después de apagarla. 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 estén frías.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- El uso de accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc. no se recomiendan.
- 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 sabe que producen defectos congénitos, trastornos al aparato reproductor o cáncer.**

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

**INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA**

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 correctamente, se les use en condiciones normales y se les dé el mantenimiento adecuado.

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

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 corre a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución de lo(s) 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 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 especificados antes.

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.

**Solamente 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 consumidor-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 le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga 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: \_\_\_\_\_

## RECETAS

### HAMBURGUESAS A LA PARRILLA

¼ de taza de ketchup  
2 cdas. de salsa para filetes de carne  
1 cda. de agua  
1 cda. de azúcar  
1 cda. de vinagre  
1 diente de ajo, picado  
1 lb (450 g) de carne magra de res, molida  
¼ de cda. de sal  
¼ de cda. de pimienta negra  
4 panes para hamburguesa, cortados y tostados

Para preparar la salsa, mezcle en una sartén pequeña el ketchup, la salsa para filetes de carne, el agua, el azúcar, el vinagre, ajo y, si lo desea, salsa de ají. Póngala a hervir, luego baje el fuego. En un tazón mediano, mezcle la carne molida, la sal y la pimienta. Prepare con la carne mezclada cuatro hamburguesas de un grosor de ¾ de pulgada (1,9 cm).

Cocine las hamburguesas en la parrilla sin tapar, a fuego mediano, directamente sobre las llamas, durante 14 a 18 minutos, o hasta que la carne alcance la temperatura interna de 160° F (71° C). Voltee una vez las hamburguesas durante la cocción y úntelas un par de veces con la salsa, durante los últimos cinco minutos. Sirva las hamburguesas en los panes.

Opcional: unas gotas de salsa de ají en botella, tajadas de queso americano, hojas de lechuga, rodajas de tomate, rodajas de cebolla y rodajas de pepinillos encurtidos.

### POLLO CON SALSA DE MOSTAZA Y HIERBAS

2 cdas. de mezcla de mostaza de Dijon cremosa  
1 cda. de perejil fresco picado  
1 cda. de orégano fresco picado o 1 cda. de orégano seco triturado  
1 cda. de agua  
1/8 de cda. de pimienta roja molida  
De 3 a 3 ½ lb (1,36 a 1,6 kg) de pollo parrillero entero, cortado en cuartos

Para preparar la salsa, mezcle en un tazón pequeño la mostaza, el perejil, el orégano, el agua y la pimienta roja. Cúbrela y déjela enfriando hasta que esté listo para usarla. Como una opción, puede preparar el pollo quitándole la piel.

Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo. Cúbralo y cocínelo a la parrilla durante unos 50 o 60 minutos, o hasta que pierda el color rosado. (170° F [76,7° C] para pechugas y 180° F [82° C] para carnes oscuras). Con una brocha, unte las presas con la salsa de cuando en cuando, durante los 10 últimos minutos de la cocción.

### COSTILLAS CON SALSA ÁCIDA DE MANÍ

4 lb (1,8 kg) de costillas de cerdo con mucha carne o costillas de lomo de cerdo  
¼ de taza de agua caliente  
¼ de taza de mantequilla de maní  
2 cdas. de jugo de lima  
2 cdas. de cebolla verde cortada en rodajas.  
½ cda. de jengibre fresco rallado o ¼ de cda. de jengibre molido  
¼ de cda. de pimienta roja molida

Recorte la grasa de las costillas. Divida las costillas en porciones 4 a 6 piezas. Colóquelas con el lado del hueso hacia abajo. Cúbrelas y cocínelas a la parrilla entre 1 y 1 hora ¾, o hasta que estén tiernas. Entretanto, para preparar la salsa, en un tazón pequeño, vierta lentamente agua caliente en la mantequilla de maní mientras la remueve (al principio, la mezcla será consistente). Vierta mientras la remueve, el jugo de limón, la cebolleta, el jengibre y la pimienta roja. Cocine y remueva a fuego lento hasta que esté bien caliente. Con una cuchara, sirva la salsa sobre las costillas.

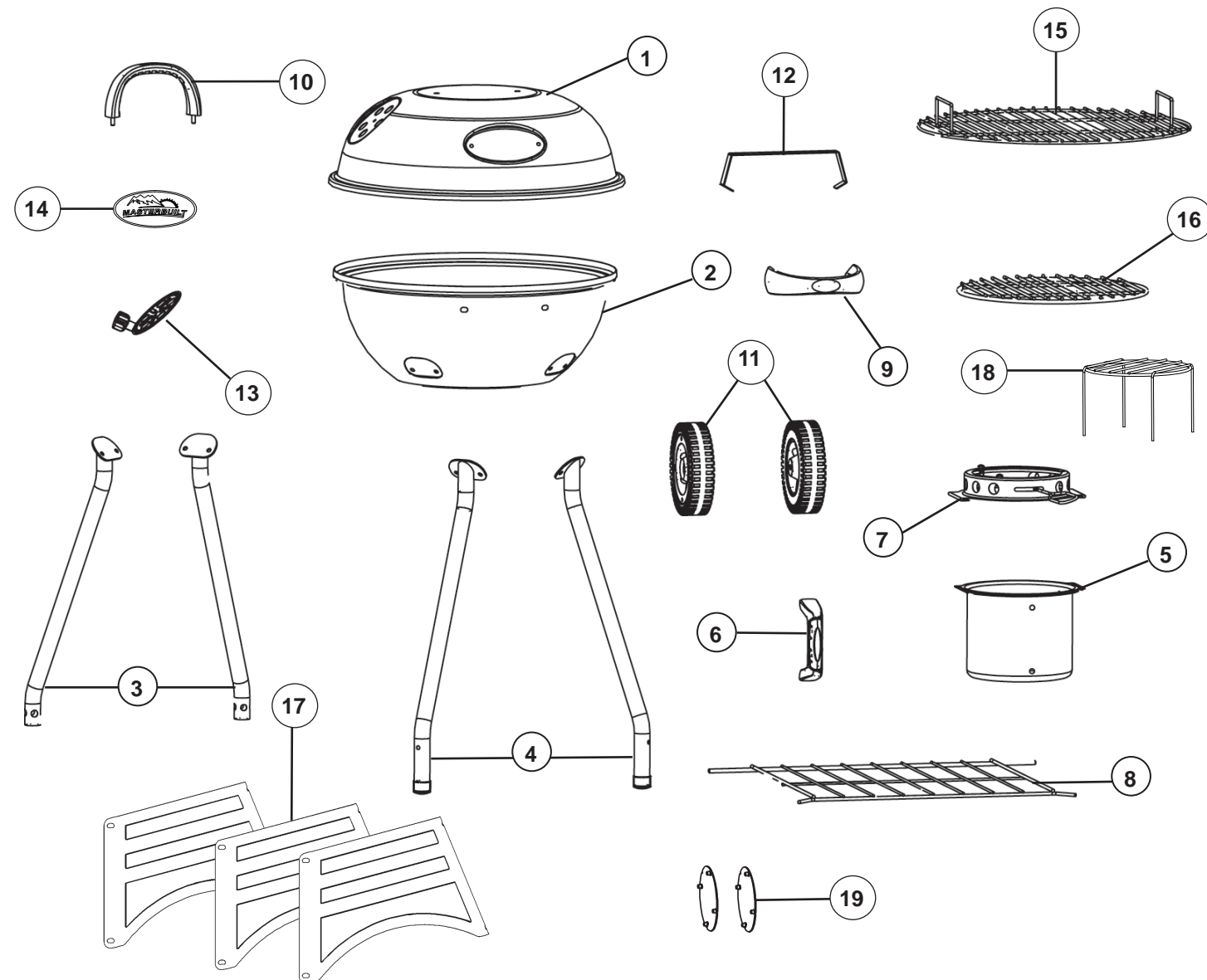
### HALIBUT A LA CAJÚN

Salsa  
1 lata de 7 oz (180 g) de maíz Green Giant Niblets de grano entero, escurrido  
1 tomate de tamaño mediano, picado  
2 cebolletas, de tamaño mediano, picadas (2 cdas.)  
1 cucharada de vinagre de sidra  
2 cdas. de miel  
¾ de cda. de hojas de orégano secas  
¼ de cda. de pimienta roja molida (de cayena)  
¼ de cda. de sal

Pescado  
4 filetes de halibut (de aproximadamente 6 oz [170 g] c/u)  
2 cdas. de salsa Worcestershire  
½ cda. de pimienta molida gruesa  
¼ de cda. de hojas de orégano secas

En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes de la salsa; déjela a un lado. Con una brocha, unte los filetes con salsa Worcestershire; espolvóreelos con pimienta y orégano. Cubra y cocine los filetes a la parrilla, a fuego mediano durante 10 a 15 minutos, volteándolos una o dos veces, hasta que se puedan desmenuzar fácilmente con el tenedor. Sirva los filetes con la salsa.

## LISTA DE PIEZAS



ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	ART. No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Tapa del asador	10	1	Asa de la tapa
2	1	Base del asador	11	2	Ruedas
3	2	Patas cortas	12	1	Gancho de la tapa
4	2	Patas largas	13	2	Regulador de ventilación
5	1	Lata para cenizas	14	1	Placa con logotipo (prearmada)
6	1	Asa de la lata para cenizas	15	1	Rejilla de cocción
7	1	Anillo separador de la lata para cenizas, con orificios de ventilación	16	1	Rejilla para el carbón
8	1	Repisa para guardar objetos	17	3	Faldón
9	1	Asa para la base	18	1	Iluminación de la parrilla
			19	2	Tapacubos

## LISTA DE ARTÍCULOS DE FERRETERÍA



**(A)**  
Tornillo Phillips  
de 1/4-20 x 1/2"  
(6,4 mm - 20 x 1,3 cm)  
Cant.: 8



**(B)**  
Tornillo Phillips  
de 3/16-24 x 3/8"  
(4,8 mm - 24 x 9,5 mm)  
cantidad - 5



**(C)**  
Contratuercas  
hexagonal de  
3/16" (4,8 mm)  
cantidad - 5



**(D)**  
Tuerca con brida  
dentada de  
1/4 (6,4 mm) -20  
Cant.: 22



**(E)**  
Contratuercas  
hexagonal de nylon  
de 5/16" (7,9 mm)  
Cant.: 2



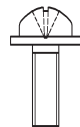
**(F)**  
Arandela plana  
de aluminio de  
1/4" (6,4 mm)  
Cant.: 6



**(G)**  
Arandela plana  
de aluminio de  
5/16" (7,9 mm)  
Cant.: 10



**(H)**  
Arandela de aislamiento  
térmico Cant.: 6



**(I)**  
Tornillo Phillips de  
1/4-20 x 1 3/4"  
Cant.: 8



**(J)**  
Arandela de  
presión de 1/4"  
(6,4 mm)  
Cant.: 2



**(K)**  
Tuerca de  
corona de 1/4"  
(6,4 mm)  
Cant.: 2



**(L)**  
Arandela de  
aislamiento térmico  
cant.: 4

## TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Filetes de carne	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	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 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)
CARNE DE CERDO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
Chuletas con hueso	3/4" (2 cm) de grosor	de 3 a 4 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Chuletas deshuesadas	1 1/2" (4 cm) de grosor	de 7 a 8 min/lado	término medio 160° F (71° C)
Lomo	1/2 - 1 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 1/2 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	3/4" (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)
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 exterior sea inferior a 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3500 pies (1067 m), es posible que se necesite un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.

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

## PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LAS PARRILLAS DE CARBÓN

### P. La rejilla de cocción está oxidada. ¿Cómo elimino la herrumbre?

El curar la rejilla evitará la herrumbre y que la comida se pegue. Cúrela aplicándole una capa delgada de aceite vegetal en toda la superficie. Coloque la rejilla para cocinar en la parrilla, y déjela calentar entre una y una hora y media. Ahora, la rejilla está lista para usarla. El curarla con frecuencia evita que se oxide. 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. ¿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. ¿Por cuánto tiempo se mantienen calientes las briquetas?

Si cocina por más de 30 ó 40 minutos, debe agregar más briquetas al fuego. Agregue de 10 a 12 briquetas por el borde externo del fuego, inmediatamente después de haberlo avivado. Una vez que el carbón tiene el 80% de su superficie cubierto de cenizas, agregue más en el centro del fuego, según sea necesario para mantener constante la temperatura de cocción. Lea todas las instrucciones y advertencias que vienen en la bolsa de carbón.

### P. ¿Cambia algo si regulo la ventilación de la parrilla?

Las aberturas de ventilación normalmente se dejan abiertas cuando la parrilla está cerrada. Esto permite que circule el oxígeno dentro de la misma y aumente la temperatura del carbón. Regule la temperatura de la parrilla ajustando las aberturas de ventilación. El cerrarlas (ya sea parcial o totalmente) puede ayudar a bajar la temperatura del fuego cuando está demasiado caliente.

## ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Revise periódicamente los herrajes y las partes armadas 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 lata para las cenizas 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.
- SIEMPRE cubra y guarde la parrilla fría y en un lugar protegido.
- 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, excepto las piezas de acero inoxidable.
- Si aparece herrumbre en las superficies interiores de la parrilla, limpie el área con papel de lija o con lanilla de acero; después, cubra esas áreas con aceite de cocina, excepto las piezas de acero inoxidable.
- NUNCA PINTE LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.

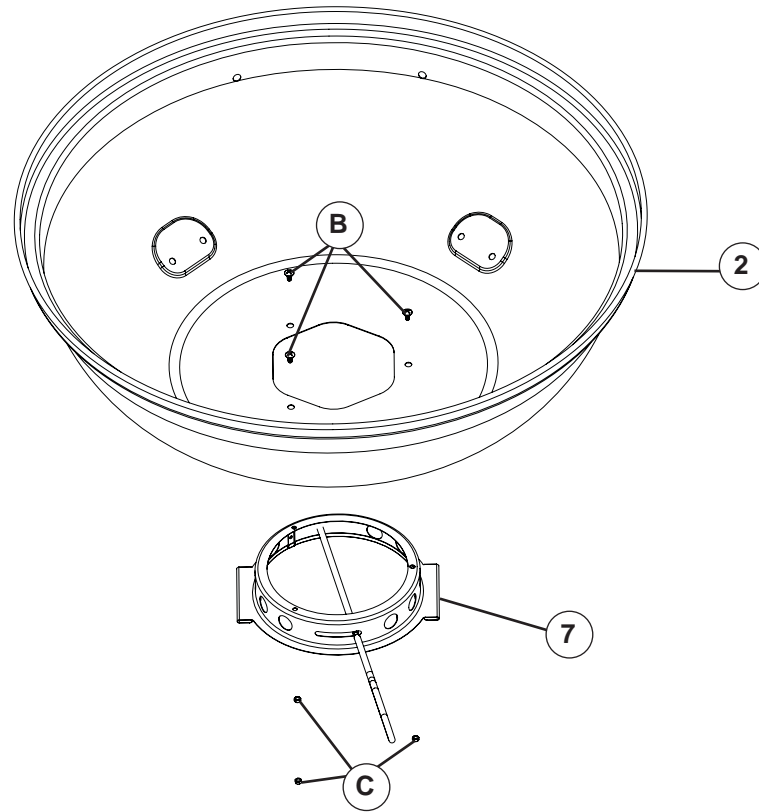
## ¡DETÉNGASE!

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

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

MODELO 20041411	MODELO 20042811	DESCRIPCIÓN
ARTÍCULO NO.		
9904090048	9904090048	Juego de patas cortas
9904090049	9904090049	Juego de patas largas
9904090050	9904090050	Juego de tapa de la caldera
9904090051	9904090051	Juego de base de la caldera
9904090052	9904090052	Juego de asa de la lata para cenizas
9904100017	9904100017	Juego de repisa para guardar objetos
990060087	990060087	Juego de ruedas
9904090045	9904090045	Juego de asa de la tapa
9904090046	9904090046	Juego de asa de la base
990060095	990060095	Juego de regulador de ventilación a la tapa
990000004	990000004	Juego de ganchos de la tapa
9904100020	9904100022	Juego de placa de logotipo
990060130	990060130	Juego de anillo separador de la lata para cenizas
9004100031	9004100031	Encender el carbón parrilla
909060030	909060030	Juego de asa de la lata para cenizas
909060028	909060028	Aire Damper Ring Control w Mango / Tuerca
9004090081	9004090081	Rejilla de cocción
906060050	906060050	Rejilla para el carbón
9004090011	9004090011	MB Tapacubos
9904090058	9904090058	Faldón
9804100038	9804100038	Manual de instrucciones
9904100019	9904100019	Kit de aditamentos

## INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



Antes de armarla, lea detenidamente las instrucciones.

### Herramientas para el armado:

Llave inglesa  
Destornillador Phillips

Arme la parrilla en una superficie limpia y plana.

### PASO 1.

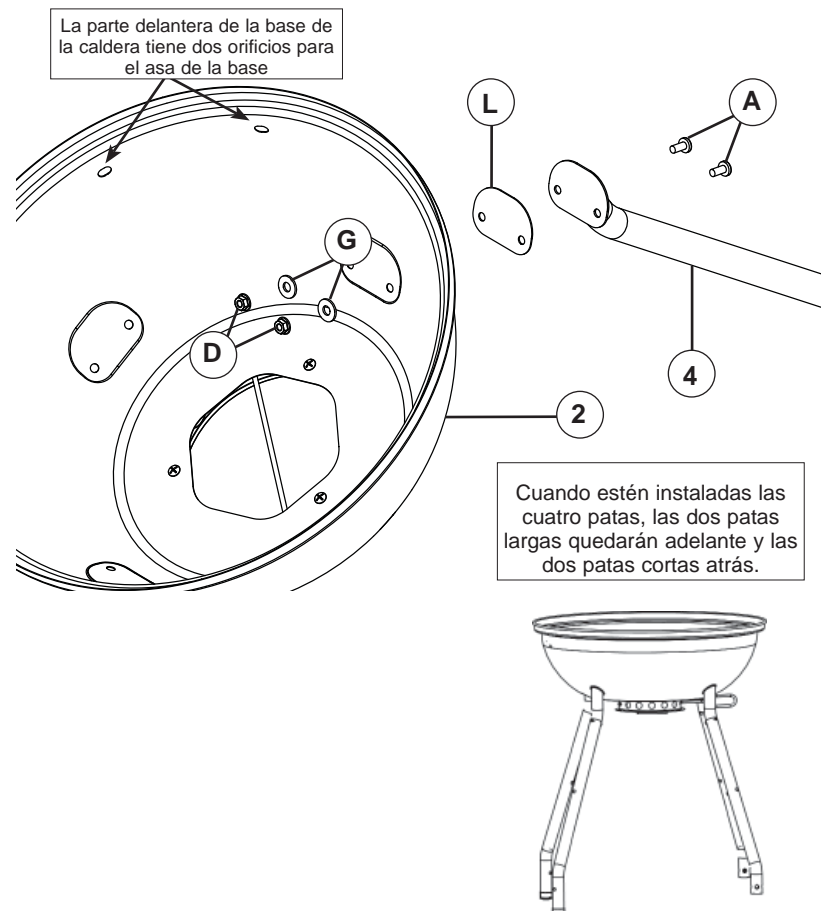
Alinear la ceniza puede spacer anillo (7) con orificios en la base de caldera (2). Inserte un tornillo de cabeza Phillips (B) por la base hervidor de agua (2) en la ceniza puede spacer anillo (7) como se muestra. Fije con la tuerca hexagonal (C).

**No apriete completamente los tornillos. Es posible que sea necesario ajustar las patas cuando se coloque la repisa para guardar objetos, en el PASO 3.**

### PASO 2.

Coloque arandelas de aislamiento térmico (L) en las patas largas (4), como se ilustra. Alinee los orificios de las patas largas con los orificios de la base de la caldera (2). Introduzca los tornillos Phillips (A) por los orificios de las patas. Fíjelos con arandelas planas de aluminio (G), y tuercas con brida dentada (D).

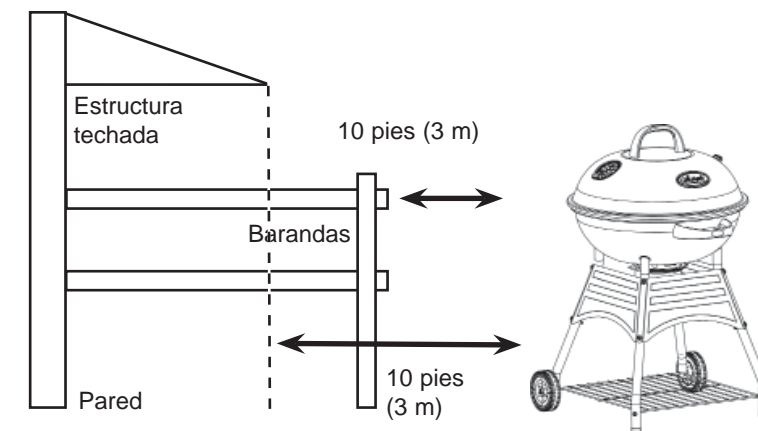
Repita el paso para las patas cortas en la parte posterior de la base de la caldera.



## 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 utensilios para chimeneas de mango largo y rígido.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la parrilla mientras esté en uso o, luego de usarla, hasta que se haya enfriado. Esta parrilla se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.
- 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. Para echar leña o carbón, use guantes protectores o utensilios de cocina de mango largo y rígido.
- 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 o hacer funcionar adecuadamente esta parrilla.
- Mientras se usa la parrilla, y durante el tiempo en que se enfría, su tapa y su base permanecen CALIENTES.
- No retire la lata para cenizas mientras éstas 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 rejilla de 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 HAGA FUNCIONAR ESTA PARRILLA DEBAJO DE ESTRUCTURAS AÉREAS. MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES (3 m) DE ESTRUCTURAS AÉREAS, 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. Arrugue tres hojas de periódico y colóquelas sobre la rejilla, dentro de la lata para las cenizas.
  2. Apile el carbón directamente sobre la lata para las cenizas en la rejilla para el carbón. Prenda fuego al papel que colocó en la lata para las cenizas.
  3. Esparza el carbón por la rejilla y prepare sus alimentos en sólo 20 minutos.
- NUNCA USE GASOLINA PARA ENCENDER EL CARBÓN.
  - EL PONER DEMASIADO CARBÓN EN LA REJILLA PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑAR
  - 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

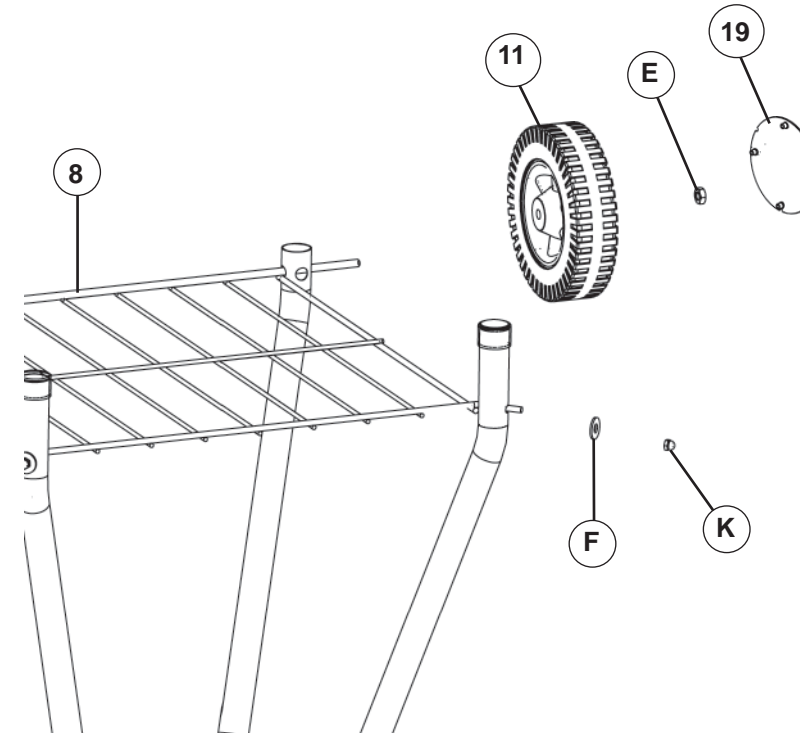
### ADVERTENCIA

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

Temperaturas internas mínimas de cocción según	
Pescado	145° F (62° 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 (62° 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)

\* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

## INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



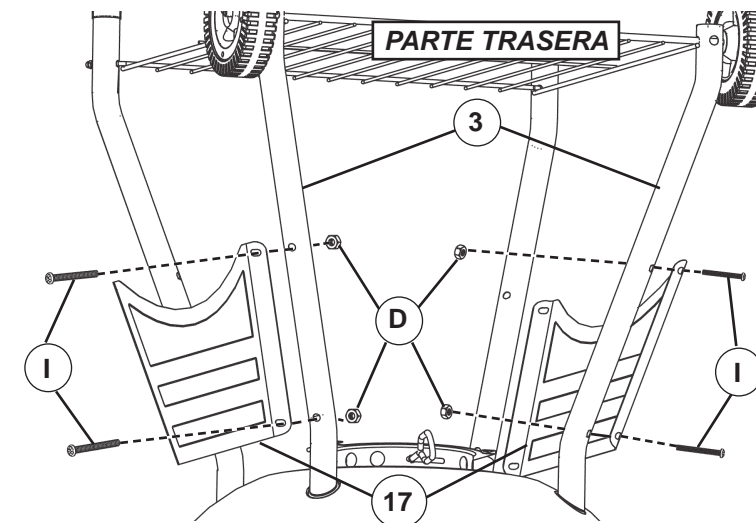
Vuelva a colocar la parrilla con cuidado, según se ilustra. Tenga cuidado de no desportillar/rayar la porcelana.

### PASO 3.

**Nota:** Es posible que deba inclinar la repisa para ubicarla en su sitio. Es posible que sea necesario separar las patas para colocar la repisa en su lugar.

Introduzca la repisa para guardar objetos (8) en los orificios ubicados en las patas de la parrilla, como se ilustra. Fije la repisa a las patas largas con arandela plana de aluminio (F) y tuerca de corona (K).

Instale una rueda (11), con el lado marcado hacia fuera, en cada pata corta. Luego fije las ruedas y la repisa para guardar objetos a las patas, con contratuercas hexagonales de nylon (E). Tapacubos snap (19) en el lugar como se muestra.



No apriete los pernos de los faldones hasta que los haya instalado todos.

### PASO 4a.

Alinee los orificios del faldón (17) con los ubicados en la pata corta (3) del lado derecho. Introduzca los tornillos (I) por los orificios del faldón (17) y en los de la pata corta (3), como se ilustra. Colóqueles las tuercas (D). No las apriete.

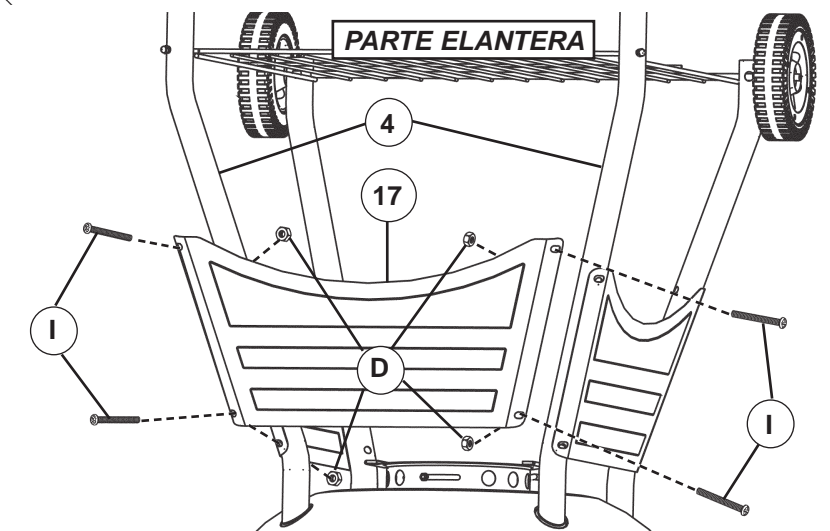
Repita este paso para la pata corta del lado izquierdo.

### PASO 4b.

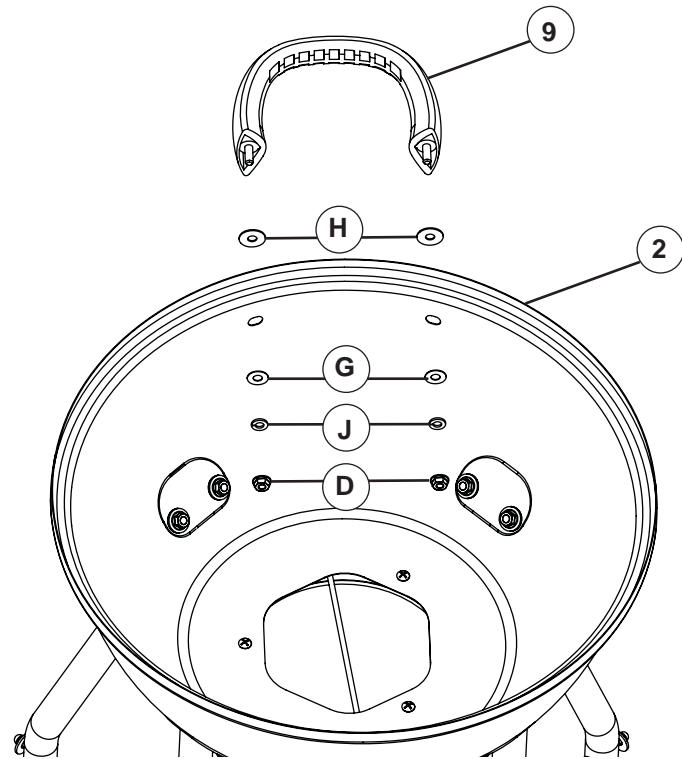
En la parte delantera de la parrilla, coloque el último faldón (17) de modo que quede superpuesto sobre los bordes frontales de los paneles a la izquierda y la derecha.

Fije todos los paneles a las patas delanteras (4) con los tornillos (I) y las tuercas de brida acanalada (D).

Ahora, apriete todos los tornillos y tuercas de las patas.



## INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

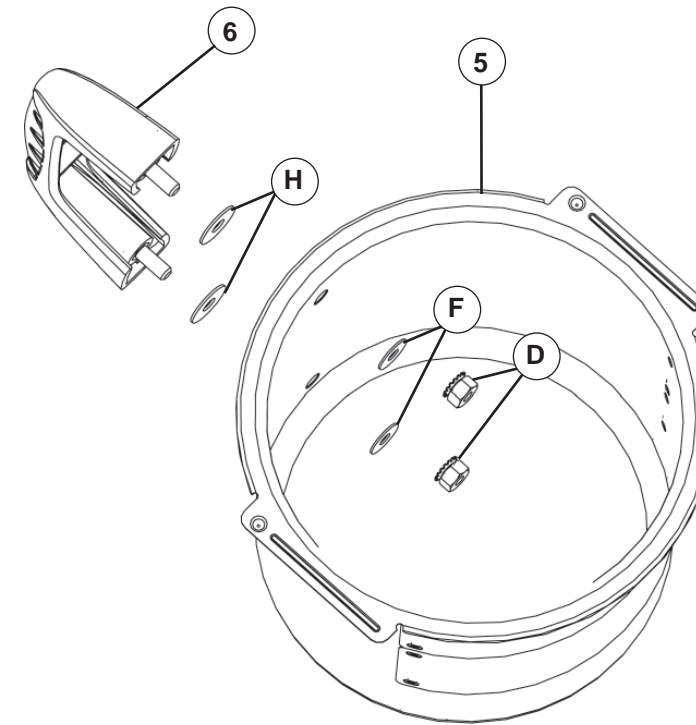


Vuelva a colocar la parrilla con cuidado, según se ilustra.

### PASO 5.

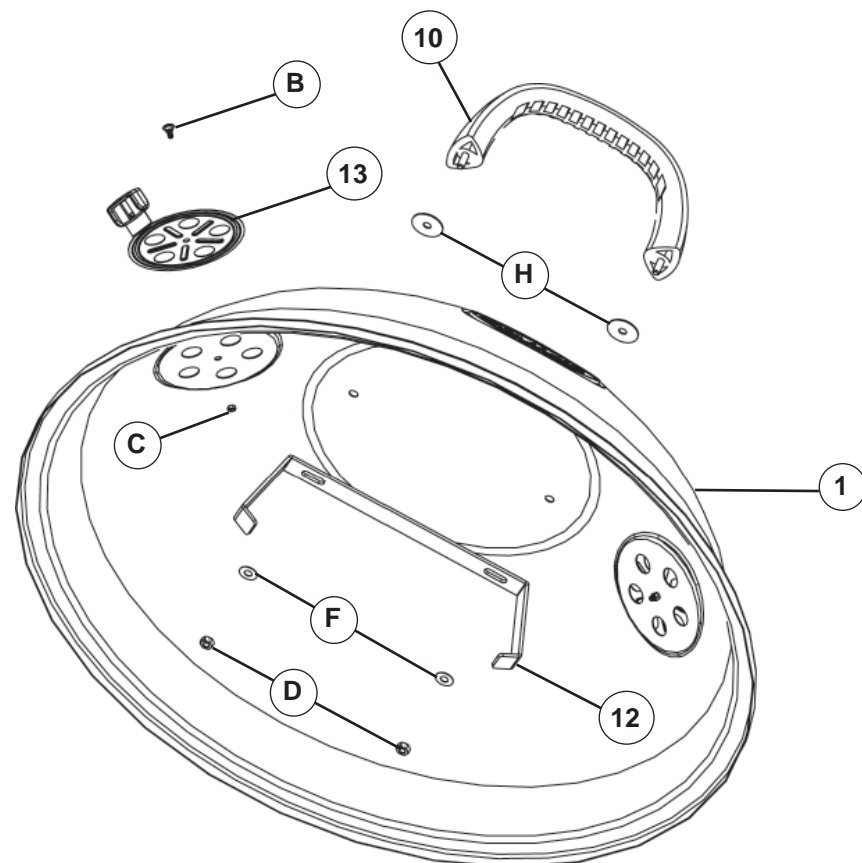
Coloque las arandelas de aislamiento térmico (H) sobre el asa de la base (9), como se ilustra. Introduzca los tornillos del asa para la base (9) en la base del asador (2). Fíjela con arandelas planas de aluminio (G), contratuerzas (J) y tuercas con brida dentada (D).

## INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



### PASO 7.

Coloque arandelas de aislamiento térmico (H) sobre el asa de la lata para cenizas (6), como se ilustra. Introduzca los tornillos del asa (6) en la lata (5) y fíjela con arandelas planas de aluminio (F) y tuercas con brida dentada (D).



### PASO 6a.

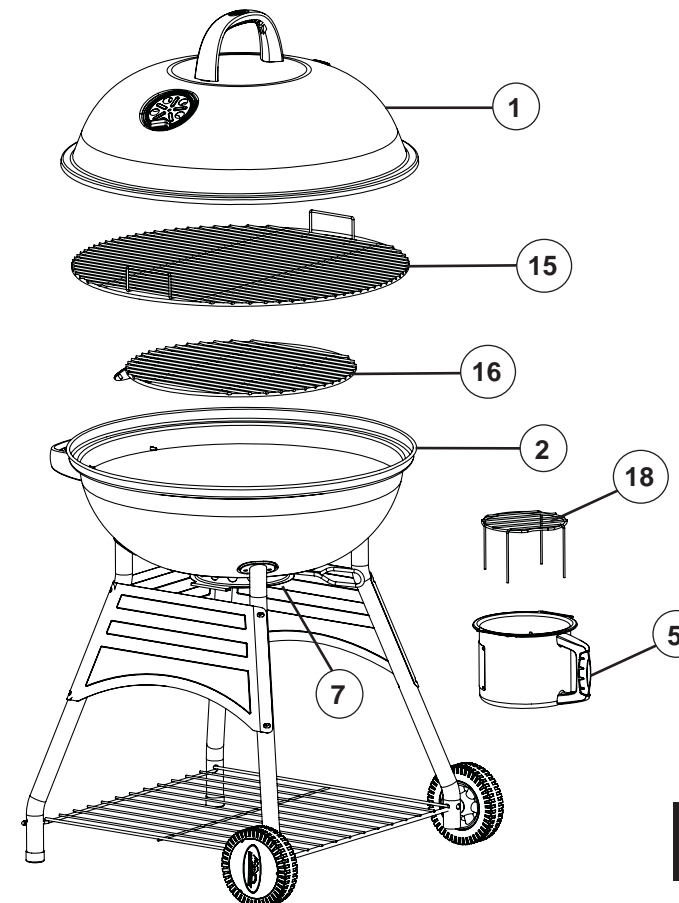
Coloque las arandelas de aislamiento térmico (H) en el asa de la tapa (10) como se ilustra. Introduzca los tornillos del asa para la tapa (10) en los orificios de la tapa del asador (1). Instale el gancho (12), luego las arandelas planas de aluminio (F) y fíjela con las tuercas con brida dentada (D).

### PASO 6b.

**Nota:** No los apriete demasiado. La abertura de ventilación se debe mover con facilidad.

Fije el regulador de ventilación (13) a la tapa del asador (1) con tornillos Phillips (B) y contratuerca hexagonal de nylon (C).

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



### PASO 8.

Inserte la parrilla de iluminación (18) montado en ceniza puede (5) como se muestra a continuación.

Deslice la lata para cenizas armada (5) en las guías del anillo separador (7).

Coloque la rejilla para el carbón (16) dentro de la base del asador (2).

Ponga la rejilla de cocción (15) sobre la base del asador (2), como se ilustra.

Coloque la tapa (1) sobre la base del asador (2).

**YA PUEDE USAR LA PARRILLA**