

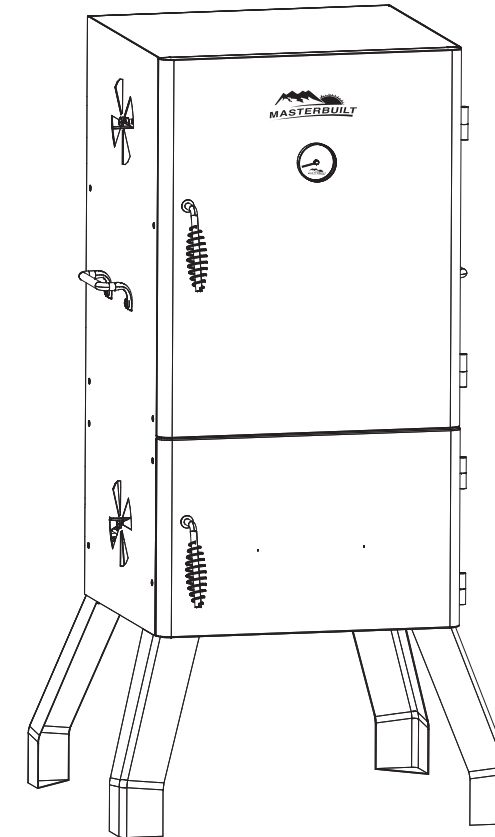


Masterbuilt Manufacturing, Inc.
 1 Masterbuilt Court
 Columbus, Georgia 31907
 Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581







**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
 ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
 AHUMADOR DE CARBÓN MODELO 2006112
 ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE**

Código del manual: 9806100002 071211-04JH



Tiempo aproximado de armado: 25 minutos

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

 PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La combustión del carbón produce monóxido de carbono, que es inodoro y que puede causar la muerte.</p> <p>NO queme carbón dentro de las casas, los vehículos, las carpas, los garajes o en áreas cerradas.</p> <p>Use este aparato únicamente al aire libre, en lugares bien ventilados.</p>	<p>Este manual contiene información importante necesaria para usar adecuadamente y sin riesgos este ahumador.</p> <p>Lea y observe todas las advertencias y las instrucciones antes y durante el uso del ahumador.</p> <p>Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.</p>
<p>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



- Tenga a mano en todo momento un extintor de incendios cuando esté usando el ahumador.
- Nunca deje el ahumador desatendido cuando lo 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 este ahumador 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 este ahumador a menos de 25 pies (8 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables.
- Nunca use este ahumador a menos de 10 pies (3 m) de distancia de un tanque de gas.
- Nunca lo use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Úselo sobre superficies niveladas y estables, para impedir que se voltee.
- Úselo sobre superficies no combustibles, como tierra, hormigón, ladrillo o piedra.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador. No permita que los niños usen el ahumador.
- 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.
- El ahumador estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. No toque ninguna parte del ahumador sin ponerse guantes protectores.
- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Deje que el ahumador se enfríe por completo antes de moverlo o guardarlo.
- Nunca deje desatendidos los carbones o las cenizas CALIENTES.
- No guarde la unidad 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.
- Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc.
- Nunca use este producto para otro fin que no sea aquel para el cual ha sido diseñado. Este ahumador no está destinado al uso comercial.
- Úselo siempre de conformidad con todos los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.



ADVERTENCIA



Los productos que se generan por combustión al usar este aparato, contienen sustancias químicas que, en el estado de California, se consideran causantes de defectos congénitos, daños al aparato reproductor o cáncer.

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

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se ensamblen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

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

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

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución de los componentes en cuestión para inspeccionarlos, Masterbuilt pagará los gastos de envío por la devolución de los artículos solicitados.

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

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.



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

Nombre: _____ Dirección: _____

Ciudad: _____

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

Dirección de correo electrónico: _____

*Número de modelo: _____ *Número de serie: _____

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

**El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.*

RECETAS

PAVO AHUMADO

Rinde de 6 a 8 porciones

Pavo de 10 - 14 lb.
1 cda. de sal
2 cdas. de azúcar
1 manzana (deshuesada, pelada y picada en cuartos)
2 cebollas medianas (cortadas en cuartos)
2 tallos de apio con hojas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

Si es necesario, descongele el pavo siguiendo las instrucciones señaladas en la envoltura. Retire los menudos y el pescuezo. Enjuáguelo, escúrralo y séquelo con una toallita. Espolvoree sal en la cavidad del pavo. Mezcle el azúcar y la canela en un tazón pequeño. Empape los trozos de manzana en la mezcla. Rellene la cavidad del pavo con la manzana, las cebollas y el apio. Ciérrela con pinchos de brocheta. Ate los extremos de las patas a la cola, con cordel de cocina. Levante las puntas de las alas, páselas hacia atrás y métalas bajo el espinazo del ave. Caliente el ahumador a 225 grados. Coloque el pavo sobre la parrilla y cocínelo durante unas 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna de los muslos llegue a 180 grados. Antes de servir, cubra el pavo y deje que se enfríe o repose 20 minutos antes de cortarlo.

VERDURAS AHUMADAS

Rinde de 4 a 6 porciones

Calabacín de verano
Zapallito
Cebolla
Champiñones
Habichuelas verdes cortadas al estilo francés

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

Enjuague el calabacín de verano, el zapallito y la cebolla, y córtelos en tajadas delgadas. Mézclelos todos. Con papel aluminio grueso, forme recipientes en forma de tazones. Coloque aproximadamente una taza de la mezcla de verduras en cada tazón. Sazónelos al gusto con sus especias y hierbas preferidas. Una todos los tazones apretando su borde superior. Para permitir que el humo penetre, abra un par de agujeros pequeños en el borde superior de cada tazón de verduras. Coloque los tazones en el ahumador, a 220 grados de temperatura, durante 1 hora. Sívalos.

PALETA DE CERDO AHUMADA

Rinde 6 porciones

7 libras de paleta de cerdo fresco
½ cda. de sal
¼ de taza de azúcar morena
2 cdas. de chile mexicano en polvo

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de manzano

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

CECINA DE VENADO

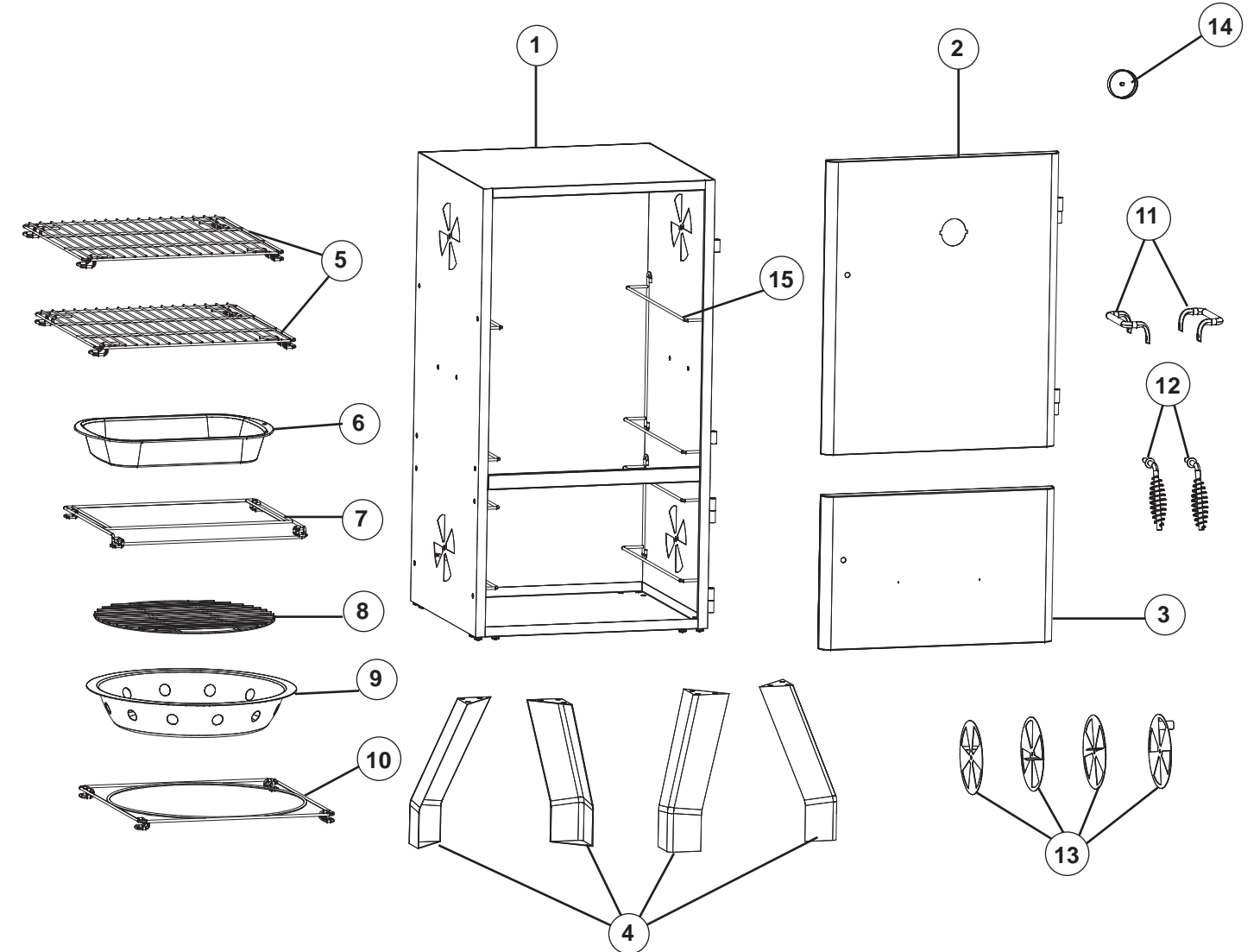
½ de taza de azúcar morena
1/8 taza de salsa Worcestershire
½ cda. de sal de ajo
½ taza de salsa de soya
½ cda. de mostaza en polvo
¼ cda. de sal
Una pizca de pimienta
3 tazas de agua

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o mesquite

Corte la carne en tiras de ¼" a ½" de espesor, aproximadamente 5" de largo y 1 ½" de ancho. En un tazón pequeño, coloque y mezcle bien todos los ingredientes para preparar el adobo. Deje la carne en el adobo de 6 a 8 horas. Seque y coloque en el ahumador previamente calentado a 140 grados. Ahúmela durante 12 a 16 horas.

LISTA DE PIEZAS



PIEZA No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Parte principal del ahumador	9	1	Recipiente para el carbón
2	1	Puerta grande	10	1	Soporte del recipiente para el carbón
3	1	Puerta pequeña	11	2	Asa de la parte principal
4	4	Pata	12	2	Asa de la puerta
5	2	Rejilla de cocción	13	4	Regulador de ventilación
6	1	Bandeja colectora de agua	14	1	Termómetro
7	1	Rejilla de la bandeja colectora de agua	15	8	Soporte de la rejilla
8	1	Rejilla para el carbón			



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA: Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

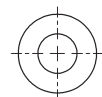
LISTA DE HERRAJES



(A)
Tornillo Phillips
M6x12
Cant.: 20



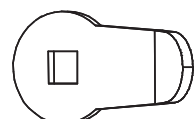
(B)
M6
Contratuercas
Cant.: 4



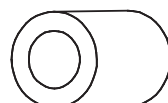
(C)
M8
Arandela plana
Cant.: 2



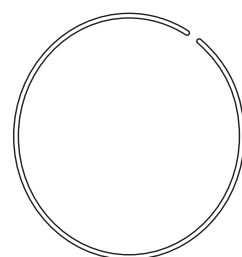
(D)
Contratuercas
No. 8-32
Cant.: 2



(E)
Cerrojo de la
puerta
Cant.: 2



(F)
Cojinete del asa
Cant.: 2



(G)
Gancho de retención
(viene con el termómetro)
Cant.: 1

TABLA DE AHUMADO

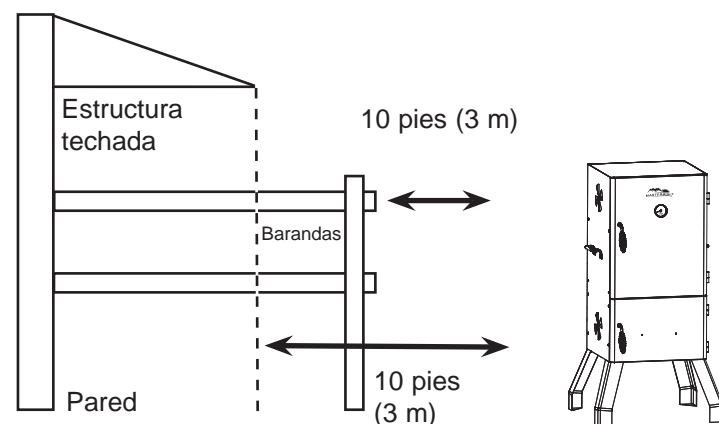
OBJETO	TAMAÑO	TEMP.	TROCITOS DE MADERA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA
CARNE DE RES					
Estofado (brazo, lomo, paletilla, paleta)	de 4 a 5 lb. (de 1.8 a 2.3 kg)	225° F (107° C)	2 tazas (0.47 l)	de 3 a 5 horas	140° F (60° C) crudo, 160° F (71° C) medio 170° F (77° C) bien cocido
Falda	de 6 a 10 lb. (de 2.7 a 4.5 kg)	225° F (107° C)	3 tazas (0.83 l)	de 6 a 8 horas	170° F (77° C) Bien hecho
CARNE DE CERDO					
Lomo asado (con hueso)	de 4 a 5 lb. (de 1.8 a 2.3 kg)	225° F (107° C)	2 tazas (0.56 l)	5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
Lomo asado (sin hueso)	de 3 a 5 lb. (de 1.4 a 2.3 kg)	225° F (107° C)	1 taza (0.24 l)	de 2.5 a 4 horas	165° F (74° C) Bien hecho
Costillas de cerdo	de 4 a 6 lb. (de 1.8 a 2.7 kg)	225° F (107° C)	2 tazas (0.56 l)	de 3 a 4.5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
AVES DE CORRAL					
Pollo (2 pollos enteros)	de 2 a 3 lb. cada uno (de 0.9 a 1.4 kg)	225° F (107° C)	1 taza (0.24 l)	de 2.5 a 3.5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
Pavo	de 11 a 14 lb. (de 5.0 a 6.4 kg)	225° F (107° C)	2 tazas (0.83 l)	de 6 a 7.5 horas	165° F (74° C) Bien hecho
MARISCOS					
Salmón Filetes de carne	de 2 a 4 lb. cada uno (de 0.9 a 1.8 kg)	225° F (107° C)	1 taza (0.24 l)	de 1 a 2 horas	145° F (63° C)
Filetes de pescado	de 2 a 4 lb. cada uno (de 0.9 a 1.8 kg)	225° F (107° C)	1 taza (0.24 l)	de 1 a 2 horas	145° F (63° C)
Camarones, almejas Patatas de cangrejo	5 lb. (2.3 kg)	225° F (107° C)	1 taza (0.24 l)	de 1 a 2 horas	145° F (63° C)
AVES DE CAZA					
Codorniz, Paloma, etc.	de 12 a 16 aves	225° F (107° C)	1 taza (0.24 l)	de 1.5 a 2.5 horas	165° F (74° C)
Faisán, pato, etc.	de 5 a 7 lb. (de 2.3 a 3.2 kg)	225° F (107° C)	1 taza (0.24 l)	de 2.5 a 3.5 horas	165° F (74° C)

- Cuando la temperatura exterior sea menor que 65° F (18° C) y/o la altitud sobrepase los 3,500 pies (1067 m), es posible que se necesite un tiempo de cocción mayor. Use un termómetro para medir la temperatura interna y verificar que la carne esté completamente cocida.
- Abrir la puerta del ahumador durante la cocción puede prolongar el tiempo de cocción, debido a la pérdida de calor.

PRECAUCIONES RELATIVAS AL FUNCIONAMIENTO DEL AHUMADOR

- Evite tropezarse con el ahumador o golpearlo.
- Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados del carbón encendido.
- Use guantes protectores siempre que use este ahumador o trabaje con fuego. Para echar trocitos de 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 este ahumador mientras esté en uso o, luego de usarlo, hasta que se haya enfriado. Este ahumador se mantiene CALIENTE mientras está funcionando 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 abrir la puerta y durante la cocción, para evitar quemaduras.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas sus superficies estarán CALIENTES y puede quemarse. 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 en este ahumador.
- 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 este ahumador.
- No retire el recipiente para el carbón mientras las cenizas o el carbón estén CALIENTES.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras se usa el ahumador, y durante el tiempo en que se enfría; use guantes protectores para regularlos.
- Nunca sobrecargue el recipiente para el carbón. Esto puede causar lesiones graves y dañar la unidad.
- Use únicamente un producto especial para encender carbón, nunca use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido inflamable. Estas sustancias pueden explotar y causar lesiones o la muerte.

RECORDATORIO: NUNCA USE ESTE AHUMADOR DEBAJO DE NINGUNA ESTRUCTURA TECHADA. MANTÉNGALO A UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES (3 M) DE TODA ESTRUCTURA TECHADA, PARED O BARANDA. CONSULTE EL SIGUIENTE DIAGRAMA.



LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Modelo 20060112		
PIEZA No.	PIEZA DE REPUESTO	ART. No.
1	Juego de la parte principal	9906100001
2	Puerta grande	9006100003
3	Puerta pequeña	9006100004
4	Juego de patas	9905100014
5	Rejilla de cocción	9005100034
6	Bandeja colectora de agua	9005100009
7	Rejilla de la bandeja colectora de agua	9005100035
8	Rejilla para el carbón	9006100006
9	Recipiente para el carbón	9006100005
10	Soporte del recipiente para el carbón	9006100007
11	Juego de asas de la parte principal	9905100028
12	Juego de asa de la puerta	9905100015
13	Juego de regulador de ventilación	990050018
14	Juego del termómetro	9904100056
15	Juego del soporte de la rejilla	9907100022
	Juego de herrajes	9906100003
	Manual de instrucciones	9806100002



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA: Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581.

Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

Antes de armarlo, lea detenidamente las instrucciones

Herramientas para el armado:

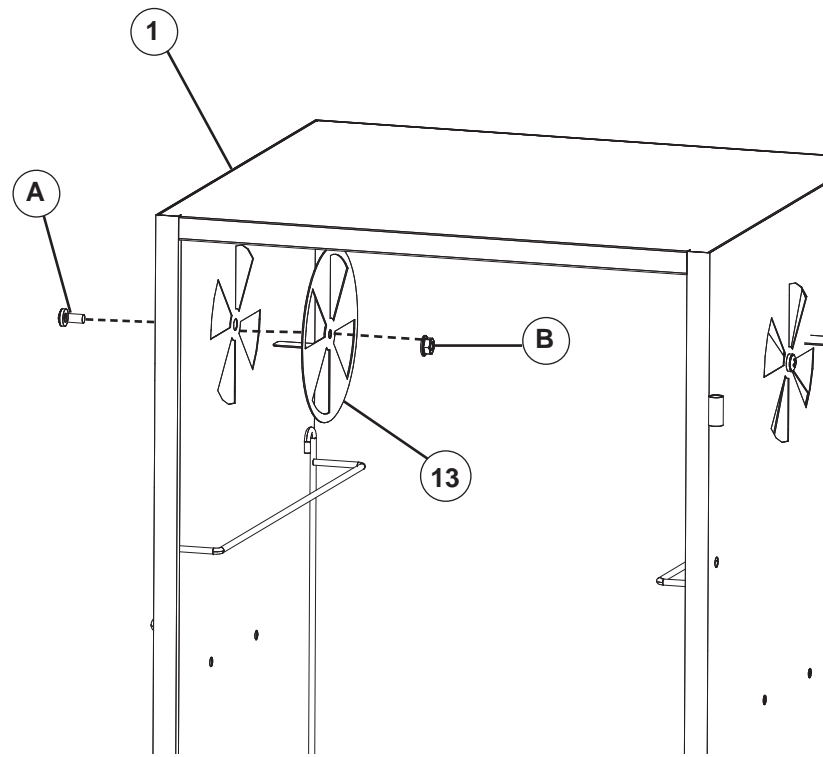
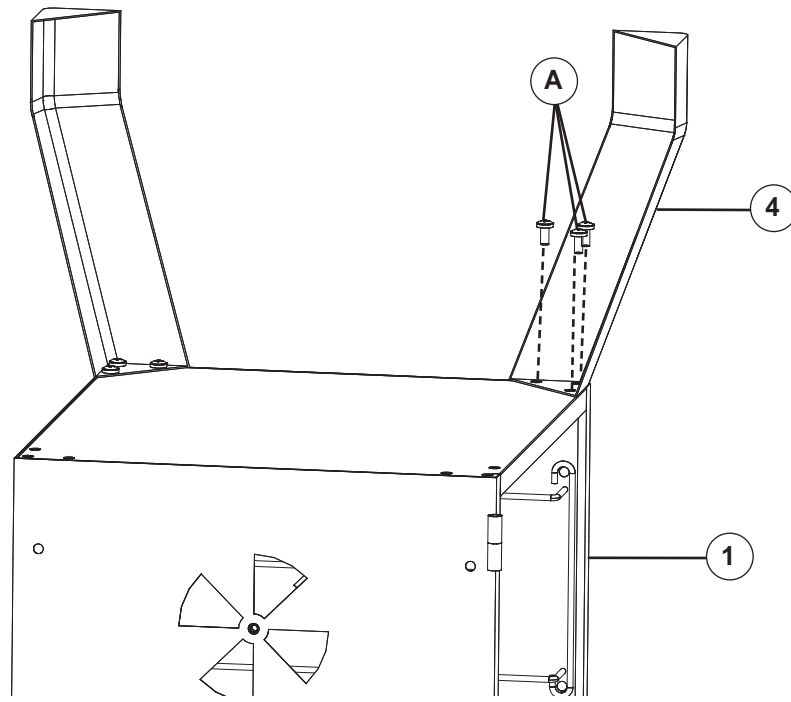
Llave inglesa
Destornillador Phillips

Arme el ahumador en una superficie limpia y plana.

PASO 1

Con los tornillos (A), fije la pata (4) a la parte principal del ahumador (1).

Repita el paso con las demás patas.



No apriete por completo los reguladores de aire. Se deben mover con facilidad.

PASO 2

Fije el regulador de aire (13) a la parte principal del ahumador (1) usando el tornillo (A) y la tuerca (B).

Repita el paso para los restantes reguladores de aire.

FUNCIONAMIENTO DEL AHUMADOR DE CARBÓN

CÓMO AHUMAR AL CARBÓN

Nota: Asegúrese de retirar las parrillas de cocción, la rejilla de la bandeja colectora de agua y la bandeja colectora de agua antes de encender el carbón.

1. Coloque el soporte del recipiente para el carbón y el recipiente para el carbón en su lugar.
2. Llene el recipiente para el carbón con hasta 8 libras (3.6 kg) de carbón. Apile las briquetas en forma de pirámide.
3. Vierta líquido de encendedor siguiendo las instrucciones del envase. Antes de encender el ahumador, deje el líquido de encendedor al menos a una distancia de 25 pies (8 m) de la unidad. No se incline hacia el interior de la unidad cuando esté encendiendo el carbón. Enciéndalo. **DEJE LA PUERTA ABIERTA**
4. Luego de unos 15 minutos, las llamas se apagarán y las briquetas empezarán a cubrirse de ceniza. Una vez que las briquetas estén totalmente cubiertas de ceniza, colóquelas en una sola capa.
5. Use guantes protectores para colocar con cuidado la rejilla para el carbón sobre el recipiente para el carbón.
6. Introduzca el estante de la bandeja colectora de agua y la bandeja colectora de agua. Vierta 1 chorrito de agua, jugo o vinagre en la bandeja colectora de agua. Esto añadirá sabor y humedad al alimento e impedirá que se seque.
7. Introduzca las rejillas de cocción en el ahumador. Ponga el alimento en el centro.
 - **Nunca use gasolina para encender el carbón.**
 - **El poner demasiado carbón en el recipiente para el carbón puede provocar lesiones graves y dañar la unidad.**
 - **Nunca eche más líquido para encender el carbón una vez que éste se haya encendido.**
 - **El carbón caliente no se debe dejar desatendido.**
 - **La unidad permanece caliente. Use guantes protectores y utensilios de cocina largos y resistentes.**

USO DE LOS TROCITOS DE MADERA

Nota: Espere a que las briquetas se cubran de ceniza antes de añadir trocitos de madera.

1. Remoje los trocitos de madera en agua, durante al menos 30 minutos.
2. Use guantes protectores para deslizar con cuidado el soporte del recipiente para el carbón hacia afuera hasta la mitad, y coloque 1-2 tazas (0.24 l-0.56 l) de trocitos de madera sobre la rejilla para el carbón. Nunca use más de 2 tazas (0.56 l) de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
 - **Para producir humo y dar el sabor ahumado a los alimentos, es necesario usar trocitos de madera.**
 - **Los alimentos deben estar ubicados en el centro de las rejillas de cocción. Esto permite que los jugos de los alimentos caigan dentro de la bandeja colectora de agua.**
 - **Este equipo es un ahumador. Cuando se usan trocitos de madera, se desprende una gran cantidad de humo. El humo se escapa por las uniones y mancha de negro el interior del ahumador. Esto es normal.**
 - **No abra la puerta del ahumador si no es necesario. Abrir la puerta del ahumador deja salir el calor y puede provocar llamaradas en la madera. Al cerrar la puerta, se volverá a estabilizar la temperatura y se apagarán las llamaradas**
 - **A veces pueden ocurrir llamaradas cuando la puerta está abierta. Si los trocitos de madera se encienden, cierre la puerta de inmediato, espere a que la madera se quemé y vuelva a abrir la puerta.**
 - **No deje madera ni cenizas de carbón viejas en el recipiente para el carbón. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre el recipiente para el carbón antes de cada uso.**

INSTRUCCIONES PARA EL CURADO DEL AHUMADOR

El curar su ahumador permitirá eliminar de la unidad las sustancias químicas y aceites que hayan quedado del proceso de fabricación, haciendo que se quemen. **Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez.**

1. Usando una servilleta o un paño, frote las parrillas de cocción y el interior de la puerta del ahumador con una capa ligera de aceite de cocinar. Asegúrese de que la bandeja colectora de agua esté instalada SIN AGUA.
2. Llene el recipiente para el carbón con hasta 8 libras (3.6 kg) de carbón y enciéndalo. Cierre la puerta.
3. Deje que el ahumador funcione durante unos 30 minutos. Asegúrese de que la temperatura alcance los 400° F (204° C).
4. Deje que la unidad se enfríe por completo.
5. Vuelva a aplicar una capa ligera de aceite de cocinar sobre las parrillas de cocción y en el interior de la puerta del ahumador.
6. Vuelva a encender el ahumador y deje que el aceite se queme durante 20 minutos.

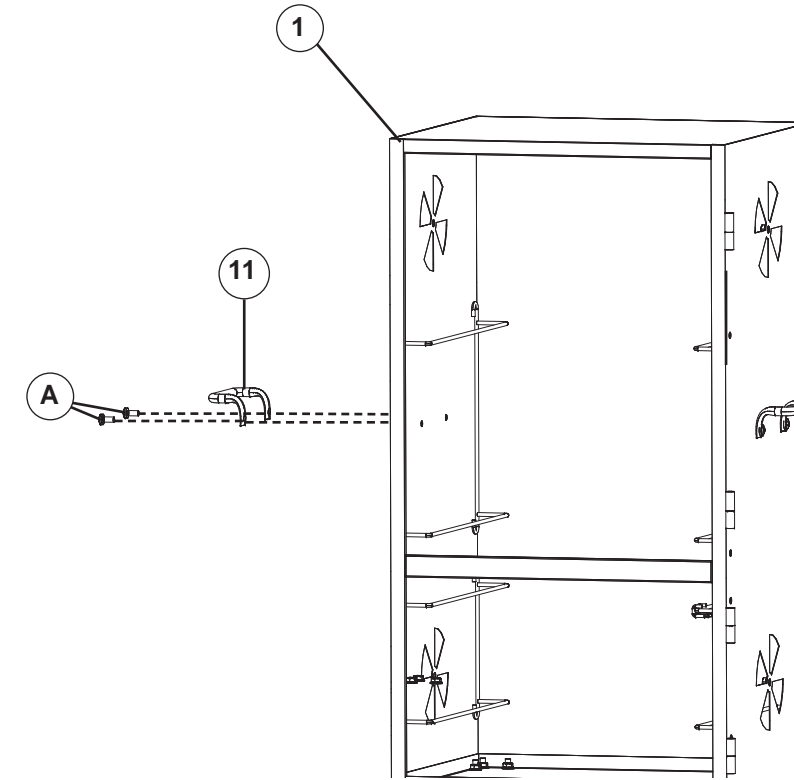
- Cure su ahumador periódicamente para impedir su oxidación excesiva.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO

ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Revise periódicamente los herrajes y las partes armadas para asegurarse de que el ahumador funcione de forma segura.
- Deje SIEMPRE que el ahumador se enfríe completamente antes de manipularlo.
- Espere SIEMPRE a que el recipiente para el carbón se enfríe completamente para vaciarlo.
- Limpie el ahumador, y sus superficies especiales, tales como las parrillas de cocción, con productos de limpieza suaves. Limpie el exterior del ahumador con un paño húmedo. NO USE productos de limpieza para hornos.
- Cubra y guarde SIEMPRE el ahumador frío, en un área protegida.
- Sólo se debe guardar el ahumador 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.
- El ahumador 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 la herrumbre aparece en la parte interna del ahumador, limpie el área con papel de lija o con un estropajo de acero y cúbrala con aceite de cocinar.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL AHUMADOR.

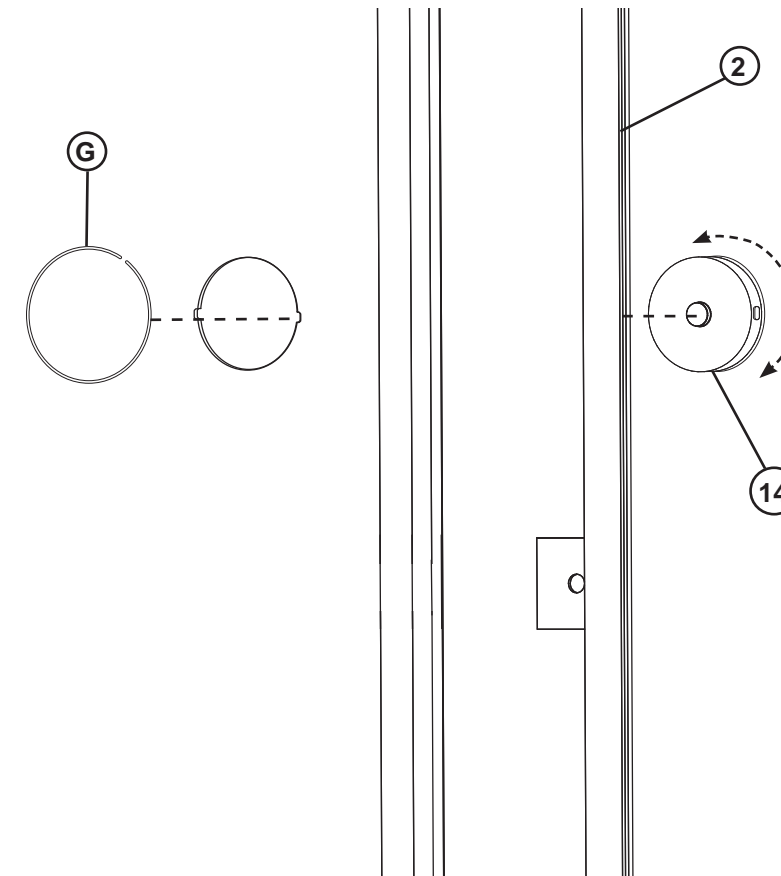
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



PASO 3

Una el asa de la parte principal (11) a la parte principal del ahumador (1) usando los tornillos (A) como se ilustra.

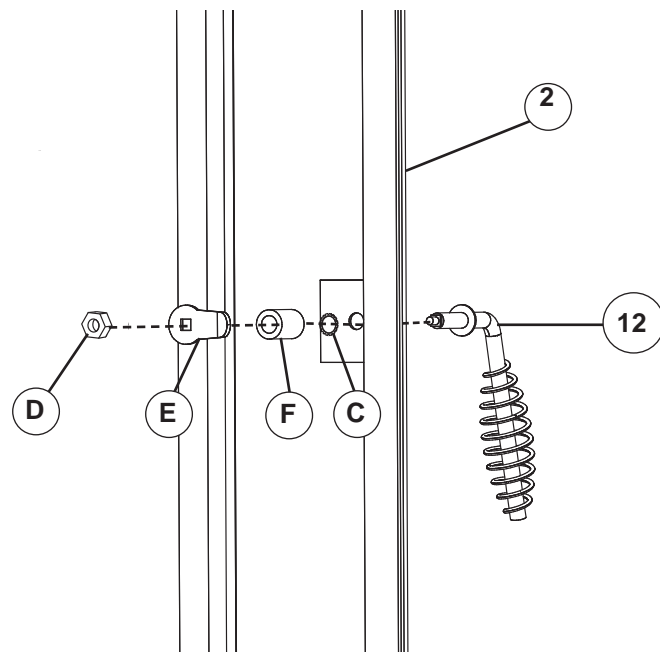
Repita el paso con el asa restante.



PASO 4

Introduzca el termómetro (14) a través del orificio ranurado en la puerta del ahumador (2). Para fijar el termómetro (14), gírelo e inmovilícelo con el gancho de retención (G).

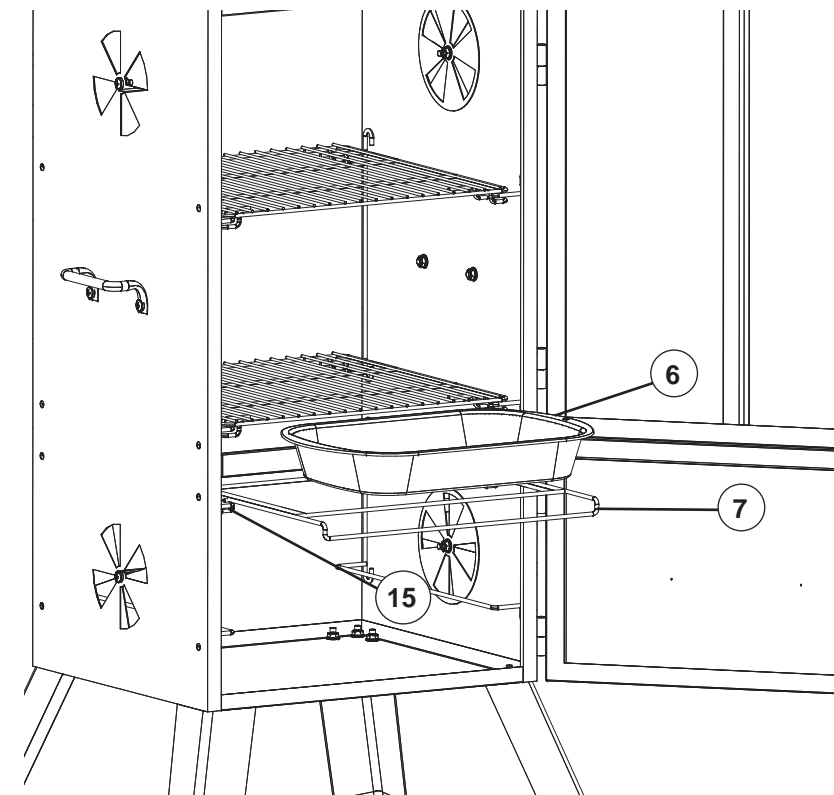
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



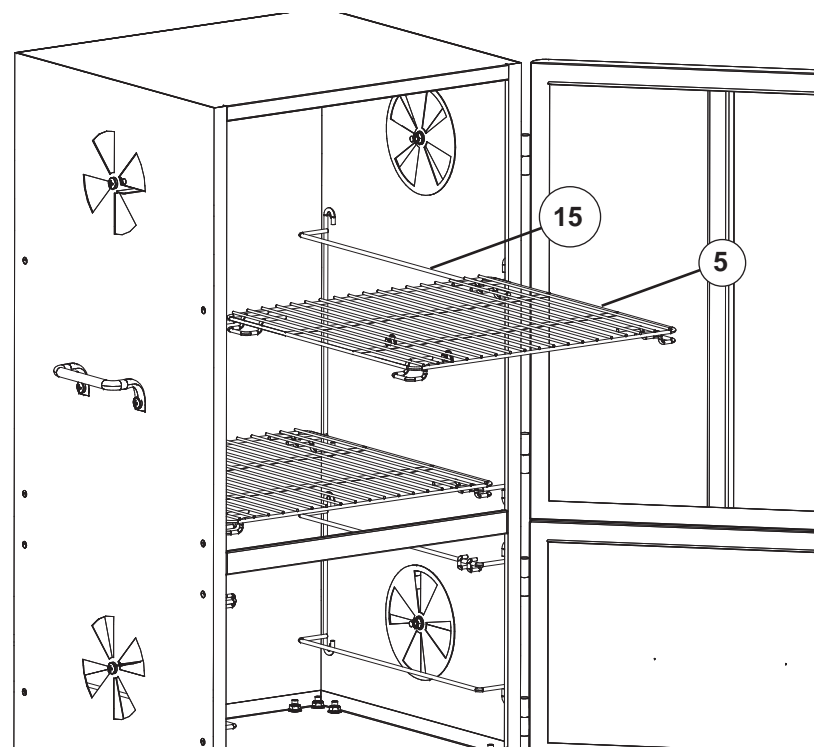
PASO 5
Introduzca el asa de la puerta (12) en la puerta del ahumador (2). Coloque la arandela (C), el cojinete del asa (F) y el cerrojo de la puerta (E) en el asa. Asegure con la tuerca (D).

Repita el paso para armar el asa de la puerta pequeña (3).

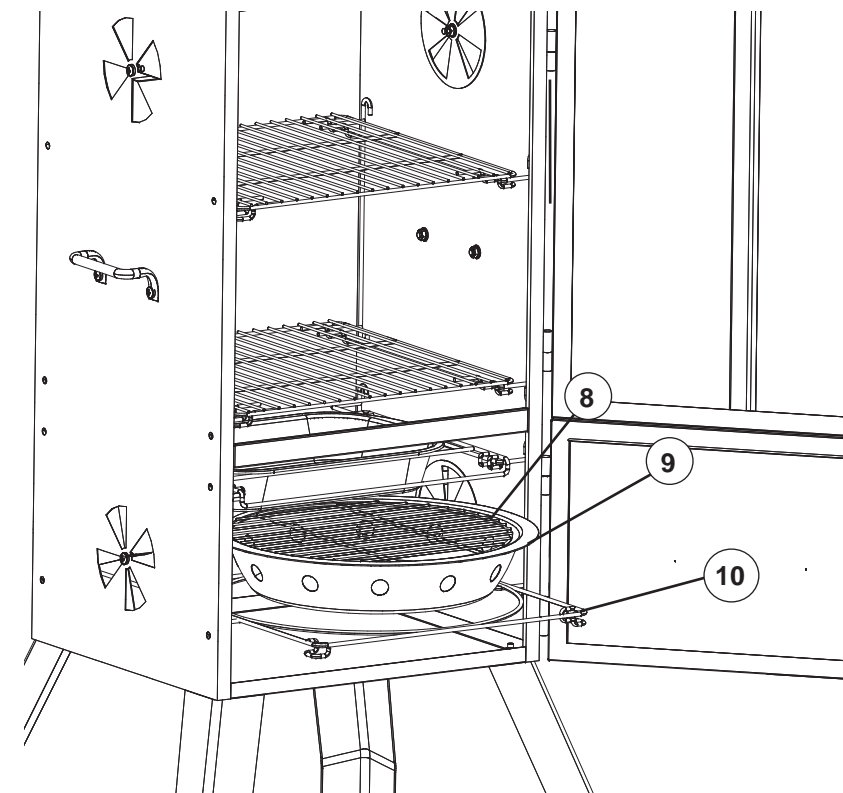
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



PASO 7
Deslice la rejilla de la bandeja colectora de agua (7) sobre el soporte de la parrilla (15), como se ilustra. Introduzca la bandeja colectora de agua (6) en la rejilla de la bandeja colectora de agua (7).



PASO 6
Deslice la parrilla de cocción (5) sobre el soporte de la parrilla (15), como se ilustra.



PASO 8
Deslice el soporte del recipiente para el carbón (10) sobre el soporte de la parrilla. Coloque la rejilla para el carbón (8) sobre la bandeja para el carbón (9). Introduzca el recipiente para el carbón (9) dentro del soporte del recipiente para el carbón (10).