

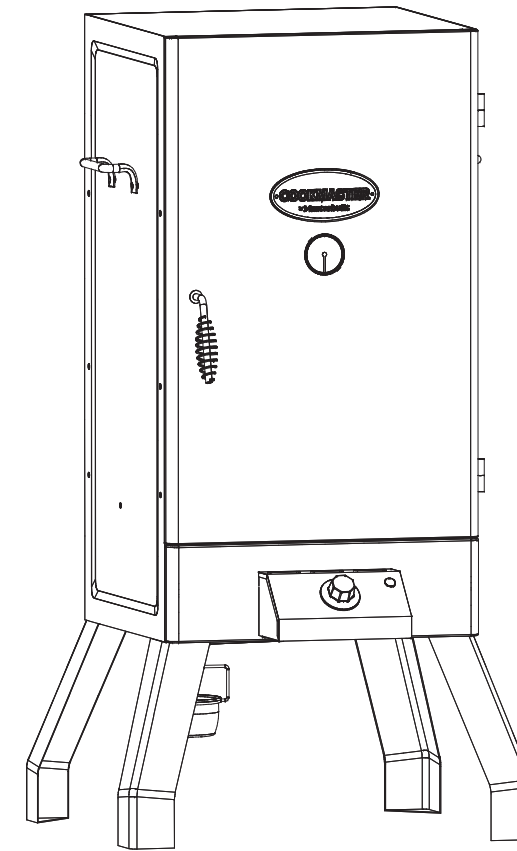


**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
 ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
 AHUMADOR ELÉCTRICO MODELOS 20070111, 20071712
 ESTE PRODUCTO SE DEBE USAR SÓLO AL AIRE LIBRE ~ TIPO DOMÉSTICO**





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

Código del manual: 9807100042 082311-04JH



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

 PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La combustión de la madera emite monóxido de carbono, que puede provocar la muerte.</p> <p>NO haga arder trocitos de madera dentro de casas, vehículos, carpas, cocheras o 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 esta unidad.</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>Algunas piezas pueden tener bordes afilados. Manipúlelas con cuidado.</p>
<p>El no observar estas advertencias y no seguir correctamente estas instrucciones puede ocasionar lesiones o la muerte.</p>	



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, incluyendo las siguientes:

- Sólo para usar al aire libre. No los haga funcionar nunca en ambientes cerrados.
- La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores.
- No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente ensamblado y listo para usar.
- Úselo sólo con un tomacorriente debidamente puesto a tierra.
- No use el ahumador durante tormentas eléctricas.
- Nunca exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.
- Como protección contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, los enchufes, los controles, los aparatos portátiles (u otra(s) pieza(s) especificada(s)) en agua ni otros líquidos.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cordón eléctrico o el enchufe, ni después que haya presentado fallas, se haya caído o se haya dañado de modo alguno. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.
- Tenga a mano en todo momento un extintor de incendios cuando esté usando el ahumador eléctrico.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la parrilla sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Cuando no lo use, guarde el producto bajo techo, lejos del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador eléctrico. No permita que los niños lo usen. • Cuando haya niños o mascotas presentes en el área donde se está usando el ahumador eléctrico, debe mantenerse una supervisión rigurosa de los mismos.
- No debe usar materiales combustibles en el ahumador, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.
- Nunca lo use como calentador (LEA LA SECCIÓN SOBRE PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Use el ahumador eléctrico únicamente sobre superficies estables y niveladas, para evitar que se vuelque.
- El ahumador eléctrico se CALIENTA al usarlo, y permanece caliente por un buen rato después de usarlo.
- El ahumador estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas. Compruebe que las asas estén correctamente armadas y fijadas.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor del ahumador mientras esté en uso, o luego de usarlo, hasta que se haya enfriado. Este ahumador eléctrico se mantiene CALIENTE cuando se usa y sigue estando CALIENTE durante cierto tiempo después que se usa.
- 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 el ahumador eléctrico.
- Evite tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.

**LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES
CONTINÚAN EN LA PÁGINA 2.**

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 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 PARA AHUMAR EN EL MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO

Rinde 4 porciones



INGREDIENTES:

Salmón (eviscerado)	4 - 5 lb. (1.8 - 2.2 kg)
Aceite	3 cdas
Cebollín (picado)	1/4 de taza
Tomate (pelado y picado)	1 taza
Eneldo (fresco y picado)	1/4 de taza
Cubitos de pan (secos)	1/2 taza
Apio (picado)	1/4 de taza
Sal	1/4 de cdta.
Pimienta con limón	1/2 cdta.
Ajo (picado)	1 diente

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera

INSTRUCCIONES:

Prepare el salmón y úntelo con el aceite. En un tazón pequeño, mezcle los demás ingredientes. Rellene el salmón con la mezcla. Coloque el salmón en una lámina gruesa de papel aluminio, previamente doblada y engrasada. Colóquelo en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C) y déjelo cocer durante 3 o 4 horas. Verifique que quede espacio en ambos lados del papel, para que circule el aire dentro del ahumador.

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

Pata o paleta de jamón (totalmente cocida, con el hueso)	5 - 7 lb. (2.2 - 3.1 kg)
Jarabe de arce	1 1/2 taza
Jengibre	1 cdta.
Nuez moscada	1/4 de cdta.
Pimienta de Jamaica	1/2 cdta.
Clavos de olor	16 enteros
Rodajas de piña (en conserva)	1 lata
Cerezas al marrasquino	1 frasco

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de mesquite

INSTRUCCIONES:

Quite el pellejo grueso y la grasa, dejando una capa alrededor del jamón, de 1/2" (13 mm) de grosor, como máximo. Haga hendiduras en el jamón. En un tazón pequeño, mezcle el jarabe de arce, el jengibre, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica (Allspice). Coloque el jamón en un plato grande y úntele la mezcla del jarabe. Deje reposar la carne en la mezcla del jarabe durante 1 a 2 horas; úntele la mezcla a menudo, hasta que alcance la temperatura ambiente. Cuando el jamón esté listo para el ahumado, sáquelo del plato y húndale los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador a 225° F (107° C) Ahúmelo durante 2 o 3 horas. Úntelo con la mezcla del jarabe dos veces, al menos, durante dicho tiempo. Cuando falte una hora para terminar el ahumado, adorne el jamón con la conserva de piña y las cerezas, y vuélvalo a untar. La temperatura interna del jamón debe ser de 130° F a 140° F (54° a 60° C) cuando esté cocido.



TRUCHA AHUMADA

Rinde 6 porciones



INGREDIENTES:

Filetes de trucha	4 - 6
Agua	2 tazas
Salsa de soya	1/4 de taza
Salsa Teriyaki	1/4 de taza
Sal	1/2 taza
Pimienta con limón	1 cdta.
Sal de ajo	
Semillas de eneldo	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano, aliso o manzano

INSTRUCCIONES:

En un recipiente pequeño, mezcle las cantidades sugeridas de agua, salsa de soya, salsa Teriyaki y sal, con otros ingredientes de su gusto. Coloque los filetes en el adobo, cúbralos y déjelos en remojo en el refrigerador, de un día para otro. Ahúmelos durante 3 o 4 horas, o hasta que la masa esté suave y seca, a una temperatura de 225° F (107° C).

PALETA DE CERDO AHUMADA

Rinde 6 porciones



INGREDIENTES:

Paleta de cerdo fresca	7 lb. (3.1 kg)
Sal	1/2 cdta.
Azúcar morena	1/4 de taza
Chile en polvo	2 cdas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de manzano

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y unte la mezcla a la paleta de cerdo. Cuézala en el ahumador durante 5 horas, a una temperatura de 225° F (107° C), 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. Cocine durante 1 a 1 1/2 hora más. La temperatura interna debe ser de 160° F (71° C). Sírvalo.

PAVO AHUMADO

Rinde de 6 a 8 porciones



INGREDIENTES:

Pavo	10 - 14 lb. (4.5 - 6.3 kg)
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cdas.
Canela	1-2 cdtas.
Manzana (deshuesada, pelada y cortada en cuartos)	1 mediana
Cebolla (cortada en cuartos)	2 medianas
Tallos de apio con hojas	4 tallos

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

INSTRUCCIONES:

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. Círrrela 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° F (107° C). Coloque el pavo sobre la rejilla de cocción y cocínelo durante 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna de los muslos llegue a 180° F (82° C). Cubra el pavo y deje que se enfríe o repose 20 minutos antes de cortarlo. Sírvalo.



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

(continuación)



- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Deje que se enfríe antes de moverlo o guardarlo.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas sus superficies estarán CALIENTES y puede quemarse. Use guantes protectores o utensilios de cocina resistentes y de mango largo.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto retendrá el calor y puede dañar gravemente el ahumador.
- El recipiente para la grasa sólo se debe usar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No ponga el colector sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- Tenga mucho cuidado al quitar la bandeja o eliminar la grasa caliente.
- El recipiente para los trocitos de madera está CALIENTE cuando el ahumador está en uso. Tenga cuidado al colocar los trocitos de madera.
- Para desconectar la unidad, mueva la perilla de control a la posición de apagado ("OFF"), luego desconéctela del tomacorriente.
- Retire el enchufe del tomacorriente cuando no se esté usando el aparato, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de manipularlo.
- Para botar las cenizas frías, colóquelas en papel aluminio, remójelas con agua y deséchelas dentro de un recipiente de material no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas CALIENTES dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- Se recomienda no usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., pues estos pueden producir lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para un fin para el que no ha sido diseñado. Esta unidad no está destinada al uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos de prevención de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Se dispone de cordones de prolongación más largos, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cordón de prolongación más largo, el régimen nominal indicado en el rótulo debe ser, cuando menos, igual al del aparato.
- El cordón de prolongación debe tener un cable de puesta a tierra tipo 3.
- Con los productos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W" y la indicación de que son adecuados para emplearlos con aparatos para uso al aire libre.
- PRECAUCIÓN: Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cordón de prolongación seca y alejada del suelo.
- Es necesario tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- No limpie este aparato con un pulverizador rociador de agua o similar.
- No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse pedacitos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de descarga eléctrica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



ADVERTENCIA



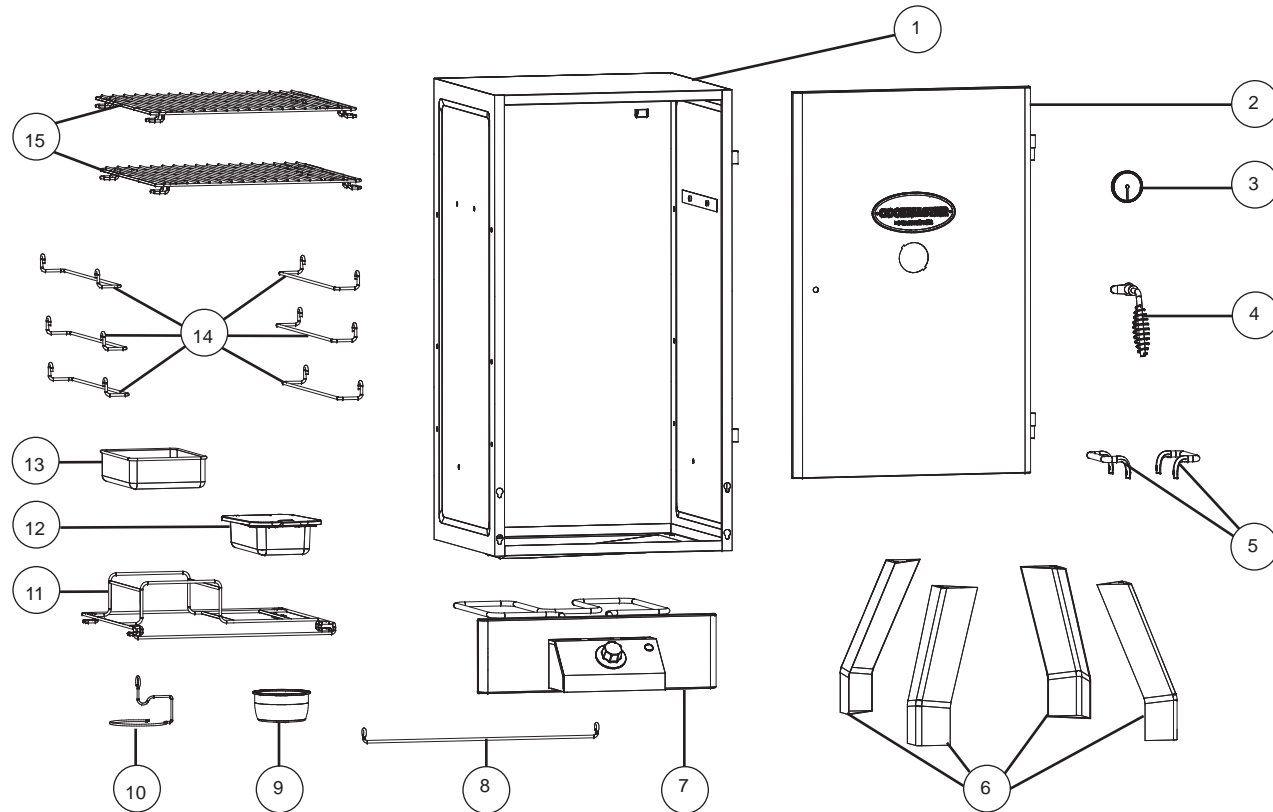
Los productos que se generan por combustión al usar este aparato, contienen sustancias químicas que en el estado de California se consideran causantes de defectos congénitos, daños al aparato reproductor o cáncer.

Es posible que este producto contenga plomo, una sustancia química que, en el estado de California, se considera causante de defectos congénitos y de otros trastornos al aparato reproductor.



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA
 Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, Llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581 o escribanos por CORREO ELECTRÓNICO a customerservice@masterbuilt.com.

LISTA DE PIEZAS



PIEZA Nº	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No..	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	9	1	Recipiente para la grasa
2	1	Puerta	10	1	Presilla del recipiente para la grasa
3	1	Termómetro	11	1	Rejilla para trocitos de madera
4	1	Manilla de la puerta	12	1	Bandeja para trocitos de madera con tapa
5	2	Asa lateral	13	1	Recipiente para el agua
6	4	Pata	14	6	Soporte de la rejilla (prearmado)
7	1	Tablero de control con elemento	15	2	Rejilla de cocción
8	1	Soporte del elemento			

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Posible solución
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Asegúrese de que no haya otros aparatos operando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Toma demasiado tiempo el calentar la unidad	La unidad está conectada a un cordón de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cordón de prolongación
	La puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador	El recipiente para la grasa no está en su lugar	Cambie la ubicación de modo que el recipiente para la grasa esté alineado con el orificio de drenaje en el fondo de la unidad.
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
No humea	Agréguete trocitos de madera. Lea la página 8	Comuníquese con Masterbuilt llamando al 1.800.489.1581
La temperatura desciende rápidamente, o el equipo deja de funcionar después de algunas horas de uso	Unidad de control defectuosa	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador/la unidad	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

GUÍA PARA AHUMAR CARNES CON LEÑA

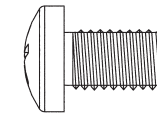
SABOR A LEÑA	AVES DE CORRAL	PESCADO	JAMÓN	CARNE DE RES	CARNE DE CERDO	CORDERO
Nogal americano Sabor acre, ahumado y parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mesquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado y ahumado	✓	✓			✓	
Pacana Sabor fuerte y succulento	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS SE PUEDAN COMER SIN RIESGO ALGUNO, LA TEMPERATURA INTERNA DEBE ALCANZAR, COMO MÍNIMO, LAS SEÑALADAS EN LA SIGUIENTE TABLA.

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

* Ministerio de Agricultura de Estados Unidos

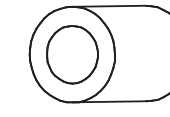
LISTA DE HERRAJES



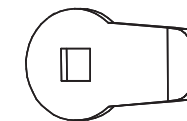
(A)
Tornillo Phillips
M6 x 12
Cant.: 18



(B)
Contratuerca nº 8-32
Cant.: 1



(C)
Manguito de la manilla
Cant.: 1



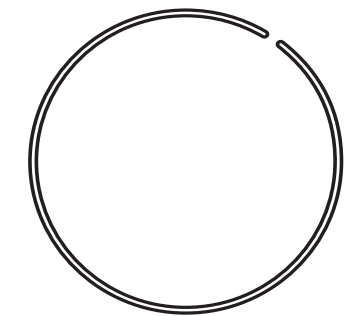
(D)
Cerrojo de la puerta
Cant.: 1



(E)
Arandela plana M8
Cant.: 1



(F)
Tuerca hexagonal con
brida M6
Cant.: 2



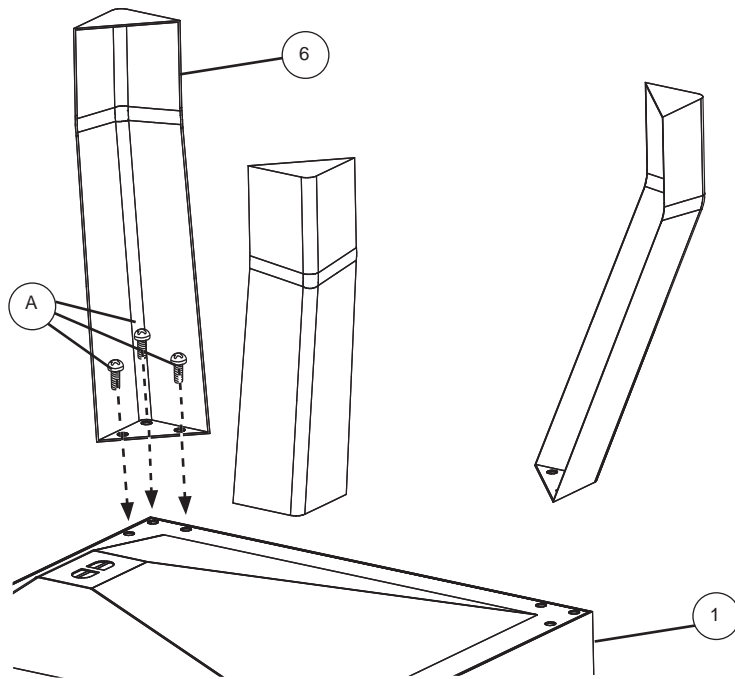
(G)
Anillo de retención
(incluido con la unidad del
termómetro)
Cant.: 1

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

DESCRIPCIÓN	ART. No.	DESCRIPCIÓN	ART. No.
Juego de piezas del cuerpo	9907100016	Recipiente para trocitos de madera	9007090065
Juego de piezas de la manilla de la puerta	9905100015	Soporte del recipiente para trocitos de madera	9007100030
Juego de patas	9905100014	Recipiente para el agua	9007090067
Juego de asas del cuerpo	9907100017	Recipiente para la grasa	9005100039
Juego de piezas del tablero de control	9907100018	Presilla del recipiente para la grasa	9005100025
Juego de piezas del soporte del elemento	9907100019	Perilla de control	9007100031
Juego del soporte de la rejilla	9907100022	Juego de herrajes	9907100020
Puerta con la placa del logotipo	9007100029	Manual de instrucciones	9807100042
Rejilla de cocción	9005100034	Termómetro	9904100056

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

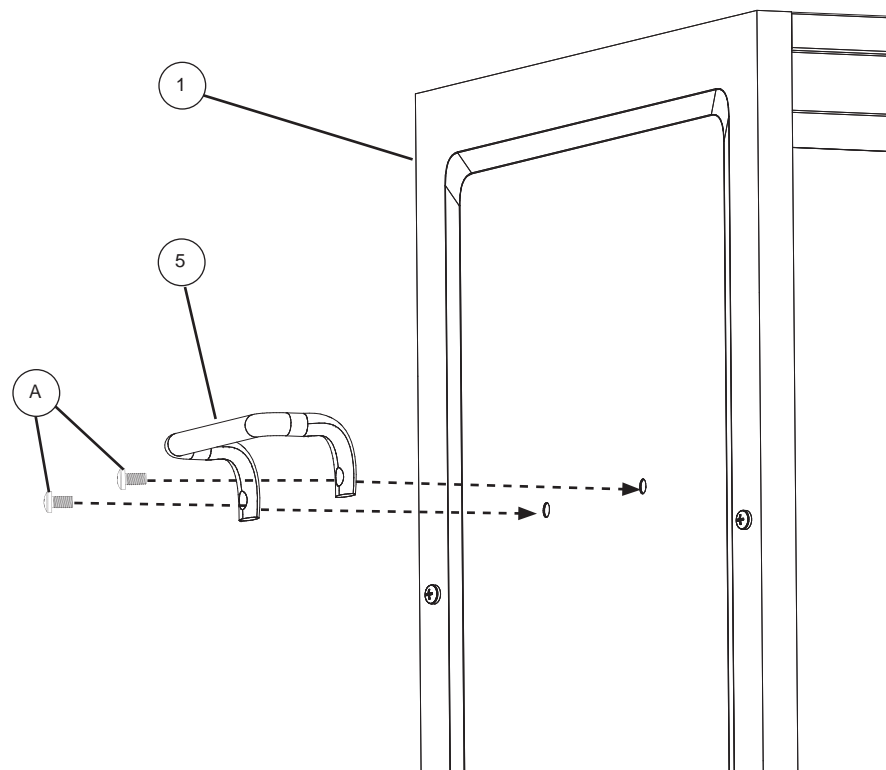
Herramientas necesarias para el armado: llave inglesa, destornillador Phillips.



Paso 1
Coloque el ahumador en su lugar con cuidado, como se ilustra.

Con los tornillos Phillips (A), fije la pata (6) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (1).

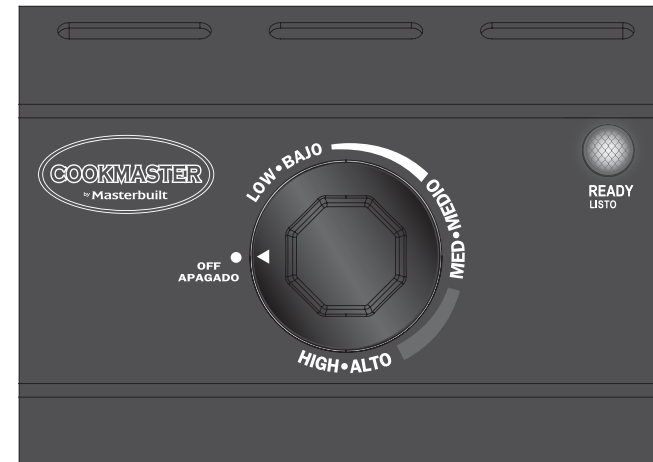
Repita el paso con las demás patas.



Paso 2
Monte el asa lateral (5) al cuerpo del ahumador con los tornillos Phillips (A).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



Paso 1: Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente (consulte la sección "Advertencias y medidas de precaución importantes" del manual).

Paso 2: Gire el dial para fijar la temperatura. La luz indicadora se apagará cuando la unidad haya alcanzado la temperatura fijada y esté lista para usarla.

Paso 3: Cuando haya pasado el tiempo de cocción y la comida esté lista, gire el dial a MÍN. y desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente.

* *Deje que el exceso de grasa drene hacia el interior de la presilla del recipiente para la grasa como se ilustra en la página 8.*

DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- La temperatura máxima oscilará entre 266° F y 284° F (130° C - 140° C) cuando el control se haya fijado en la graduación de llama alta (HI).
- El recipiente para los trocitos de madera DEBE estar colocado en su lugar cuando use el ahumador. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.
- Para producir humo y dar el sabor ahumado a los alimentos, es necesario usar trocitos de madera. Lea en este manual la sección "Guía para ahumar carnes con madera".
- Durante la cocción, revise a menudo el recipiente para la grasa. Vacíe el recipiente para la grasa antes de que se llene. Es posible que deba vaciar varias veces el recipiente para la grasa durante el período de cocción.
- 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.
- No deje cenizas en el recipiente para la madera. Una vez que se enfríen las cenizas, vacíe la bandeja. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre la bandeja, antes y después de usar el ahumador.
- 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.**

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Use un detergente suave para lavar las rejillas de cocción, los recipientes para el agua y para la grasa. Enjuáguelos y séquelos bien.

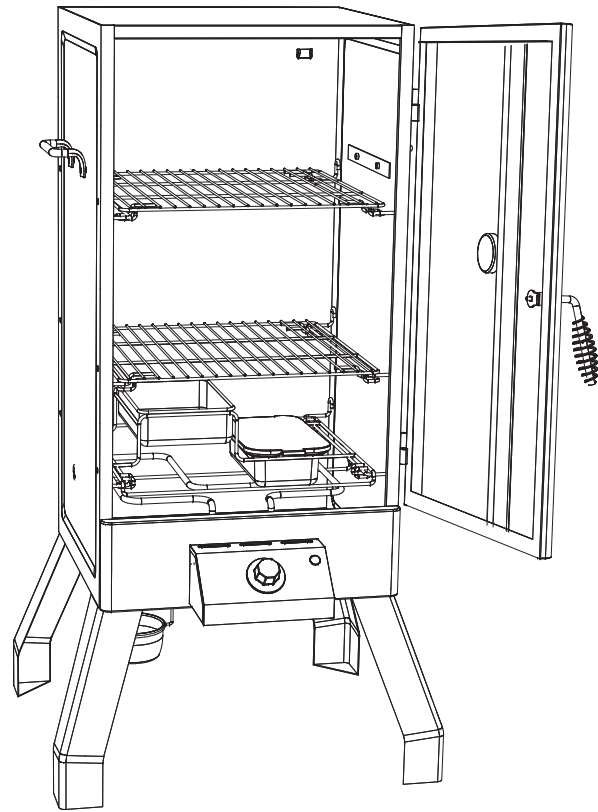
Limpie con frecuencia el recipiente para los trocitos de madera, para que no se acumulen cenizas, residuos de alimento ni polvo.

Para limpiar el interior y el exterior del ahumador, simplemente use un paño húmedo. No use productos de limpieza. Recuerde secarlo bien.

No lo limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse pedacitos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de descarga eléctrica.

VERIFIQUE SIEMPRE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESCONECTADA Y QUE ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO



INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

Cure el ahumador antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que el recipiente para el agua esté instalado SIN AGUA. Fije el control en la graduación de llama mediana (MED) y deje que la unidad funcione durante 3 horas. Apáguela y deje que se enfríe. Quizás salga un poco de humo en esta ocasión, pero eso es normal.

Durante los últimos 45 minutos, vierta 1 taza de trocitos de madera en el recipiente, para completar el proceso de curado.

CONSEJOS PARA EL EMPLEO DE LOS TROCITOS DE MADERA

- Nunca use más de 1 taza de trocitos de madera a la vez. No use nunca trozos grandes de madera.
- Los trocitos de madera deben quedar al nivel del borde superior del recipiente.
- Mire periódicamente el recipiente para ver si la madera se ha quemado. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.

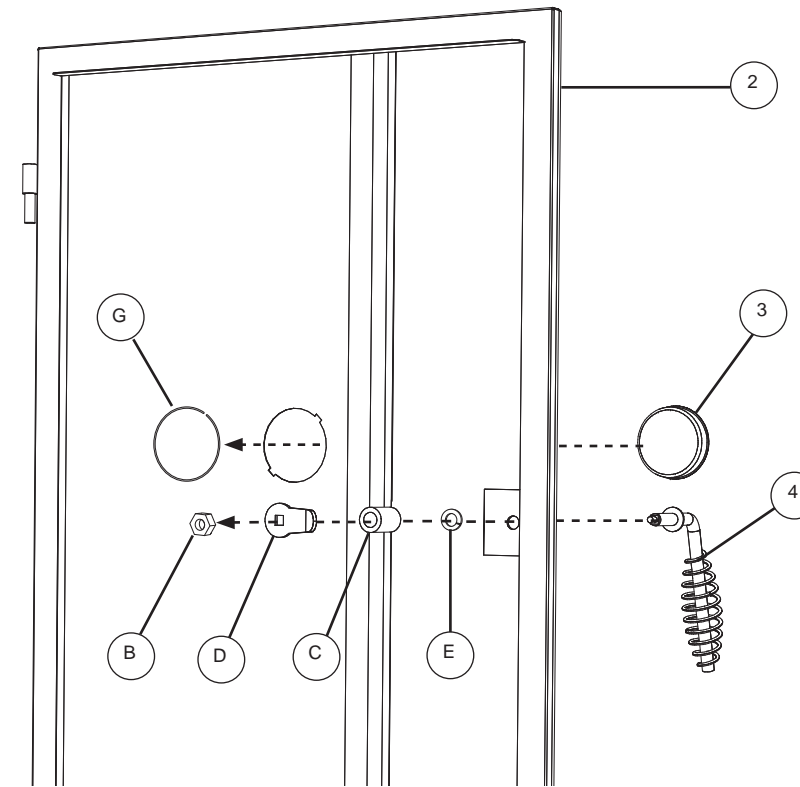


ADVERTENCIA



Pueden producirse llamaradas cuando la puerta está abierta. En ese caso, cierre la puerta de inmediato, espere a que la madera se queme hasta las cenizas y vuelva a abrir la puerta. No la apague con agua.

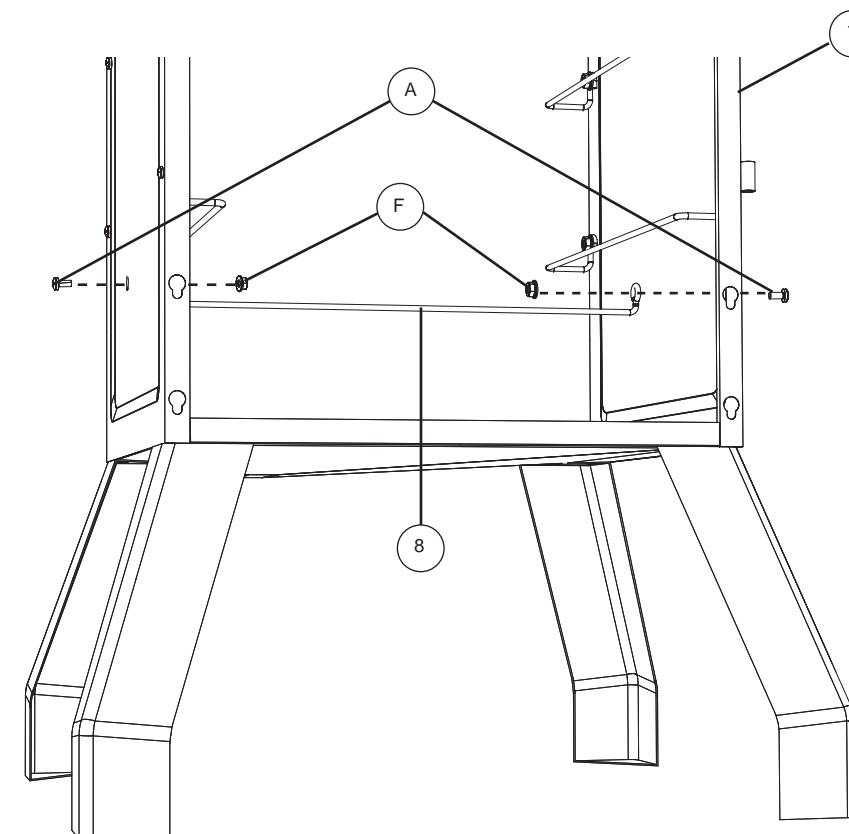
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



Paso 3

Introduzca el termómetro (3) por el orificio ranurado de la puerta del ahumador (2) y fíjelo en su lugar con el anillo de retención (G).

Introduzca la manilla de la puerta (4) por la puerta del ahumador (2). Coloque la arandela (E), el manguito de la manilla (C) y el cerrojo de la puerta (D) en la manilla. Fíjelos con la contratuerca (B) como se ilustra.

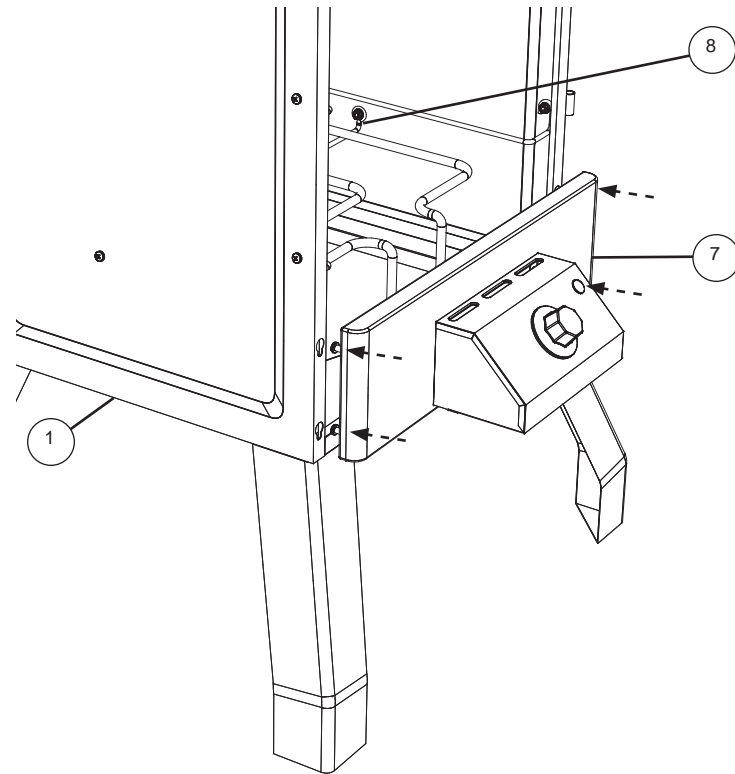


Paso 4

Coloque el soporte del elemento (8) en el cuerpo del ahumador (1).

Fíjelo con un tornillo Phillips (A) y una tuerca hexagonal con brida (F) como se ilustra.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO



(*Algunas partes no se ilustran para mayor claridad.)

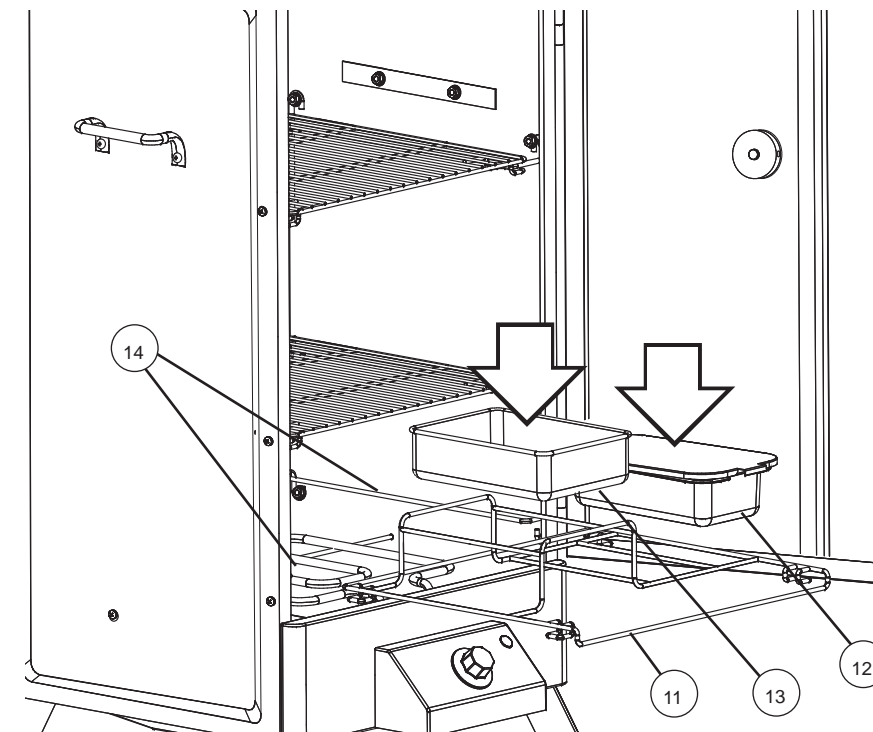
Paso 5

Alinee el tablero de control (7) con el cuerpo del ahumador, apoye el elemento del tablero de control (7) sobre el soporte del elemento (8).

Introduzca los tornillos Phillips ubicados en la parte trasera del tablero de control (7) por las ranuras del cuerpo del ahumador (1) como se ilustra.

Apriete los tornillos una vez que estén firmes en su lugar.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

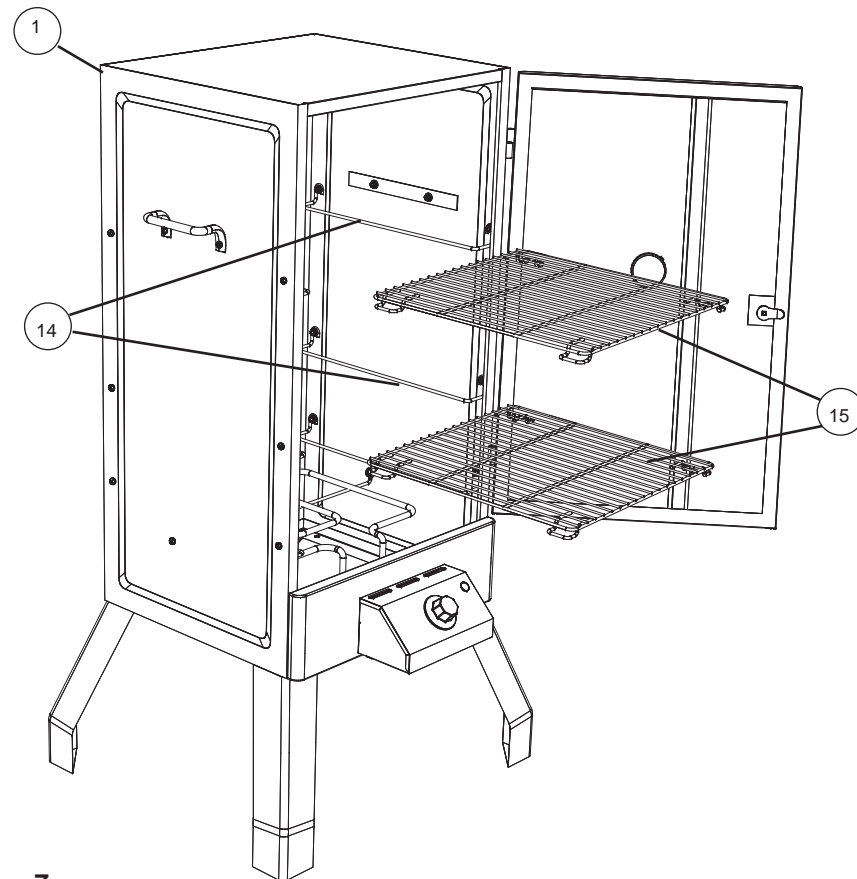


ALGUNAS PARTES NO SE ILUSTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.

Paso 7

Coloque la bandeja para trocitos de madera (12) y el recipiente para el agua (13) en la rejilla para trocitos de madera (11) y deslícelos sobre el soporte de la rejilla (14) como se ilustra.

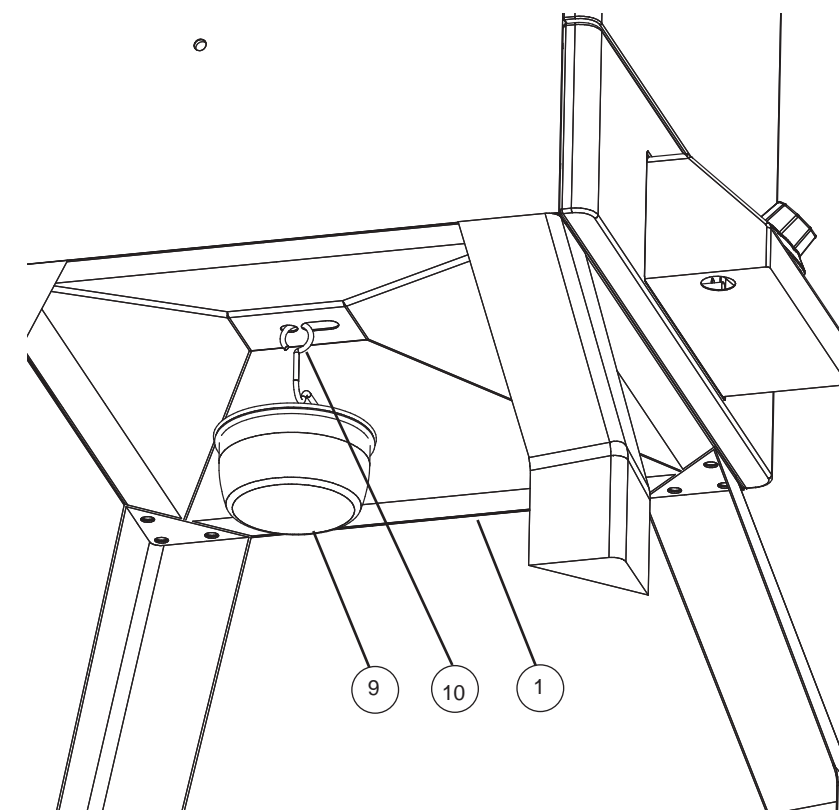
Nota: La bandeja para trocitos de madera y el recipiente para el agua DEBEN estar colocados en su hogar cuando use el ahumador. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.



(*Algunas partes no se ilustran para mayor claridad.)

Paso 6

Deslice las rejillas de cocción (15) sobre los soportes de las rejillas de cocción (14) dentro del cuerpo del ahumador (1).



Paso 8

Introduzca la presilla del recipiente para la grasa (10) con el recipiente para la grasa (9) en las ranuras debajo del cuerpo del ahumador (1).