

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



**MANUAL DE ENSAMBLAJE, CUIDADO Y USO
 INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD
 MODELO 20070409**

**ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN EXTERIORES ÚNICAMENTE - TIPO DOMÉSTICO
 LEASE EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR**







Manual de instrucciones: 9807110006 060611-04JH



Tiempo de ensambla: 10 minutos

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.

 PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La madera quemada emite monóxido de carbono que puede causar la muerte.</p> <p>NO queme astillas de madera dentro de casas, vehículos, tiendas, cocheras o cualquier área encerrada.</p> <p>Use en exteriores únicamente donde esté bien ventilado.</p>	<p>Este manual contiene información importante que es necesaria para el uso adecuado y seguro de esta unidad.</p> <p>Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de usar el ahumador y durante su uso.</p> <p>Conserve este manual para referencias en el futuro.</p> <p>Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga cuidado.</p>
<p>No seguir estas advertencias e instrucciones de manera adecuada puede resultar en lesiones personales o la muerte.</p>	

! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES !

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

Quando utilice electrodomésticos, siempre tome medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

- **Sólo para uso en exteriores. No lo utilice en áreas cerradas.**
- **La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No coloque la unidad sobre una mesa o un mostrador. NO mueva la unidad sobre superficies desniveladas.**
- **No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para utilizar.**
- **Use solamente un tomacorriente con puesta a tierra aprobado.**
- **No use durante tormentas eléctricas.**
- **El ahumador eléctrico no debe estar expuesto a la lluvia o al agua en ningún momento.**
- **Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el panel de control en agua u otro líquido.**
- **No use ningún electrodoméstico si tiene algún cable o enchufe dañado, si ha presentado fallas o si se ha dañado de alguna forma. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de Masterbuilt al 1-800-489-1581 para obtener ayuda.**
- **Tenga a mano un extintor de incendios siempre que utilice el ahumador eléctrico.**
- **No permita que el cable cuelgue y entre en contacto con superficies calientes.**
- **No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni dentro de un horno con calor.**
- **Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del ahumador eléctrico en todo momento. No permita que los niños utilicen el ahumador eléctrico. Es necesario supervisar de cerca cuando niños o mascotas se encuentren en el área donde se está utilizando el ahumador eléctrico.**
- **No se debe usar combustible, como briquetas de carbón ni pellas en el ahumador eléctrico.**
- **Nunca use el ahumador eléctrico como calentador (LEA LA ADVERTENCIA SOBRE PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).**
- **Utilice el ahumador eléctrico únicamente sobre una superficie nivelada y estable para evitar que se vuelque.**
- **El ahumador eléctrico está CALIENTE cuando está en funcionamiento y permanecerá así durante algún tiempo después. Tenga precaución.**
- **No toque las superficies CALIENTES.**
- **No permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador eléctrico durante o después de su uso hasta que se enfríe. El ahumador eléctrico está CALIENTE cuando está en funcionamiento y permanecerá así durante algún tiempo después.**
- **El consumo de alcohol, medicamentos recetados o sin receta podría disminuir la capacidad del usuario para ensamblar o utilizar el ahumador eléctrico adecuadamente.**

LAS ADVERTENCIAS Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 2

GARANTÍA LIMITADA

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

La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad. Masterbuilt exige el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugiere que conserve su recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno. El propietario será responsable de los cargos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución de los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado. Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.

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

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

La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

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

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



Visítenos en línea en www.masterbuilt.com
o complete este formulario y envíelo a
At.: 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: _____

**El número de modelo y el número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.*

RECETAS

ATÚN AHUMADO

4 filetes de atún (de 2 ½ cm de ancho)
 1 1/8 de taza de azúcar
 3/8 de taza de sal
 1 cucharadita de pimienta
 ¼ cucharadita de ajo (granulado)
 ¼ cucharadita de sal curante (o sal de Praga #1)
 1 taza de miel
 3,70 l de agua

Astillas de madera recomendadas para el ahumado: Astillas de nogal o manzano

Mezcle los ingredientes hasta que se disuelvan en el agua. Coloque en un ahumador precalentado a 140 grados y cocine por alrededor de 7 horas con la mezcla de agua en la bandeja para agua.

ESPALDA DE CERDO AHUMADA

3 Kg de espalda de cerdo fresca
 ½ cucharadita de sal
 ¼ de taza de azúcar moreno
 2 cucharadas de chile mexicano en polvo

Astillas de madera recomendadas para el ahumado: Astillas de manzano

Mezcle los ingredientes y úntelos en la espalda de cerdo. Cocine la espalda de cerdo por 5 horas a 225 °F (107 °C) en un ahumador precalentado, con astillas de manzano durante las primeras 3 horas. Luego de que hayan transcurrido las 5 horas, saque la espalda de cerdo y envuélvala en papel de aluminio grueso. Cocine durante 1 - 1½ hora más. La temperatura interna debe ser de 160 grados. Sirva.

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE LA MADERA	AVES	PESCADO	JAMÓN	CARNE DE RES	CERDO	CORDERO
Nogal Sabor picante, ahumado, similar al del tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor delicado y ahumado con madera	✓	✓			✓	
Pecan Sabor fuerte y abundante	✓	✓			✓	
Arce Sabor suave y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	

! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES !

- Evite golpear el ahumador eléctrico.
- Nunca mueva el ahumador eléctrico mientras esté en funcionamiento. Espere que el ahumador eléctrico se enfríe por completo antes de moverlo o almacenarlo.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del ahumador eléctrico. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección y utensilios de cocina largos y resistentes.
- No cubra las rejillas de cocción con papel de aluminio. El calor quedará atrapado y dañará al ahumador eléctrico.
- La bandeja para líquidos sólo se debe utilizar en la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja para líquidos en las rejillas de cocción ya que eso podría dañar el ahumador eléctrico.
- La bandeja de madera está **CALIENTE** cuando el ahumador eléctrico esté en funcionamiento. Tenga cuidado cuando agregue madera.
- Para desconectar, gire el control del panel a “APAGADO” y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que la unidad se enfríe por completo antes de agregar o quitar las rejillas, la bandeja o el recipiente para agua.
- Para desechar las cenizas frías, colóquelas en papel de aluminio, mójelas con agua y tírelas en un contenedor no inflamable.
- No guarde el ahumador eléctrico con ceniza **CALIENTE** en su interior. Guárdelo una vez que todas las superficies estén frías.
- No se recomienda el uso de accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., ya que podrían provocar lesiones.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podría provocar lesiones.
- Nunca use el ahumador eléctrico para otro propósito que no sea el especificado. Esta unidad no es para uso comercial.
- Siempre use el ahumador eléctrico de acuerdo con todos los códigos de incendios locales, estatales y federales correspondientes.
- Se encuentran disponibles extensiones eléctricas más largas, que deben utilizarse con precaución.
- Si se utiliza una extensión eléctrica más larga, la clasificación indicada debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
- La extensión eléctrica debe ser un cable con puesta a tierra de tres conductores.
- Las extensiones eléctricas para exteriores se deben usar con productos para uso en exteriores. Estas extensiones tienen la superficie marcada con el sufijo “W” y una etiqueta que dice “Apto para uso con electrodomésticos para exteriores”.
- **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión de la extensión eléctrica seca y separadas del suelo.
- Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga líquidos calientes.
- No limpie este producto con un rociador de agua o un elemento similar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡COMENCEMOS!

- Este ahumador funciona a fuego lento... Calcule su tiempo de modo que disponga del tiempo suficiente para cocinar. El ahumador **SÓLO SE PUEDE USAR AL AIRE LIBRE**.
- "Cure" el ahumador antes de usarlo por primera vez. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Antes de colocar los alimentos, caliente previamente el ahumador a temperatura máxima, por 30 a 45 minutos.
- **NO** cubra las rejillas con papel de aluminio, pues esto impedirá que el calor circule correctamente.
- No sobrecargue el ahumador con alimentos. Las cantidades muy grandes de alimentos pueden absorber el calor, prolongar el tiempo de cocción y causar una cocción dispereja. Deje espacio entre los alimentos colocados en las rejillas y los lados del ahumador para asegurar que el calor circule adecuadamente. Si utiliza ollas, colóquelas en el centro de la rejilla para asegurar una cocción pareja. Para obtener más detalles, consulte el manual.
- Cierre el regulador ubicado sobre la unidad, para retener la humedad y el calor. Si está cocinando alimentos como pescado o cecinas, abra el regulador para liberar la humedad.
- La lectura de temperatura en el tablero de control fluctuará entre más o menos 10 y 15 grados a medida que el ahumador se conecte y desconecte.
- Guarde el ahumador en un área seca después de usarlo.
- Las temperaturas extremadamente frías pueden aumentar los tiempos de cocción.
- **LÍMPIELO DESPUÉS DE CADA USO.** De esta forma, prolongará la vida útil de su ahumador y evitará la aparición de moho y hongos.

¡DISFRÚTELO!



ADVERTENCIA



EL SUBPRODUCTO COMBUSTIBLE GENERADO AL USAR ESTE PRODUCTO CONTIENE SUSTANCIAS QUÍMICAS RECONOCIDAS POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS, DAÑOS EN EL APARATO REPRODUCTIVO Y CÁNCER.

ES POSIBLE QUE EL MATERIAL UTILIZADO EN ESTE PRODUCTO CONTenga PLOMO, UNA SUSTANCIA QUÍMICA RECONOCIDA POR EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTE DE DEFECTOS CONGÉNITOS Y OTROS DAÑOS EN EL APARATO REPRODUCTIVO.

RECETAS

COSTILLAS DE LECHÓN O CERDO

- 2-4 Kg de costillas de lechón o cerdo
- ½ cucharada de sal
- ¼ de taza de azúcar moreno
- 2 ½ cucharadas de chile mexicano en polvo
- 1 ½ cucharada de comino molido
- 2 cucharaditas de pimienta roja
- 2 cucharaditas de pimienta negra (recién molida)
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo

Astillas de madera recomendadas para el ahumado: Astillas de nogal

Mezcle los ingredientes y unte la mezcla en la carne 2 horas antes de la cocción. Espere a que la carne alcance la temperatura ambiente. Cocine las costillas por 3 horas a 225 °F (107 °C) en un ahumador precalentado, con astillas de nogal durante las primeras 2 horas. Luego de que hayan transcurrido las 3 horas, saque las costillas y envuélvalas en papel de aluminio grueso. Cocine durante 1 - 1½ hora más.

PARA OBTENER RECETAS Y CONSEJOS DE COCINA MÁS EXQUISITOS, VISÍTENOS EN LÍNEA EN WWW.MASTERBUILT.COM

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

- 2-3 Kg de bondiola o jamón de pierna (completamente cocida, con hueso)
- 1 ½ taza de jarabe de arce
- 1 cucharadita de jengibre
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de pimienta dioica
- 16 clavos de olor
- 1 lata de rodajas de piña
- 1 frasco de cerezas al marrasquino

Astillas de madera recomendadas para el ahumado: Astillas de nogal o mezquite

Quite la piel gruesa y corte la grasa de manera que sólo quede una capa que no supere ½" para cubrir al jamón. Marque el jamón. En un bol pequeño, mezcle el jarabe, el jengibre, la nuez moscada y la pimienta dioica. Coloque el jamón en un plato grande y báñelo con la mezcla del jarabe. Deje marinar el jamón con la mezcla del jarabe por 1 o 2 horas, bañándolo frecuentemente hasta que alcance la temperatura ambiente. Cuando esté listo para ahumar, saque el jamón del plato e introdúzcale los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador precalentado a 225 °F (107 °C). Cocine por alrededor de 2 a 3 horas. Bañe con la mezcla de jarabe al menos dos veces durante la cocción. Antes de la última hora de ahumado, decore el jamón con las piñas enlatadas y las cerezas y vuelva a bañar. La temperatura interna del jamón debe ser de 130 °F a 140 °F (54 °C a 60 °C) una vez que se cocine.

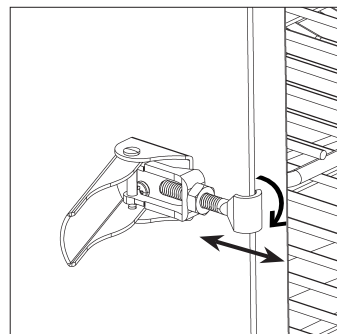
PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS SE PUEDAN COMER SIN RIESGO ALGUNO, LA TEMPERATURA INTERNA DEBE ALCANZAR, COMO MÍNIMO, LAS SEÑALADAS EN LA SIGUIENTE TABLA.

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)

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

HECHOS IMPORTANTES ACERCA DEL USO DEL AHUMADOR

- La configuración máxima de la temperatura es de 275° F (135° C).
- El cargador de astillas de madera y el recipiente para astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando se utilice el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de llamaradas en la madera.
- Las astillas de madera deben usarse con el fin de producir humo y crear el sabor ahumado. Véase la sección de "Guía de ahumado con madera para carnes" en este manual.
- Revise la charola para grasa con frecuencia durante el proceso de cocinado. Vacía la charola para grasa cuando esté llena. Es posible que necesite vaciar la charola para grasa de manera periódica durante el proceso de cocinado.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador provoca que el calor salga y que la madera cause llamaradas. Cerrar la puerta reestabilizará la temperatura y detendrá las llamaradas.
- No deje cenizas de madera vieja en la charola para madera. Una vez que las cenizas estén frías, vacíe la charola. Se debe limpiar la charola antes y después de cada uso para evitar la acumulación de cenizas.
- Este es un ahumador. Habrá mucho humo cuando use las astillas de madera. El humo saldrá por las uniones y convertirá el interior del ahumador negro. Esto es normal. Para reducir al mínimo la pérdida de humo a través de la puerta, se puede ajustar el seguro de la puerta para que haga un mejor sello contra el cuerpo.



Afloje la tuerca hexagonal del seguro de la puerta. Gire el gancho en el sentido de las agujas del reloj, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra el seguro de la puerta.

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Para las rejillas de cocinado, tazón para agua y charola de goteo, use un detergente suave para trastes. Enjuague y seque perfectamente.

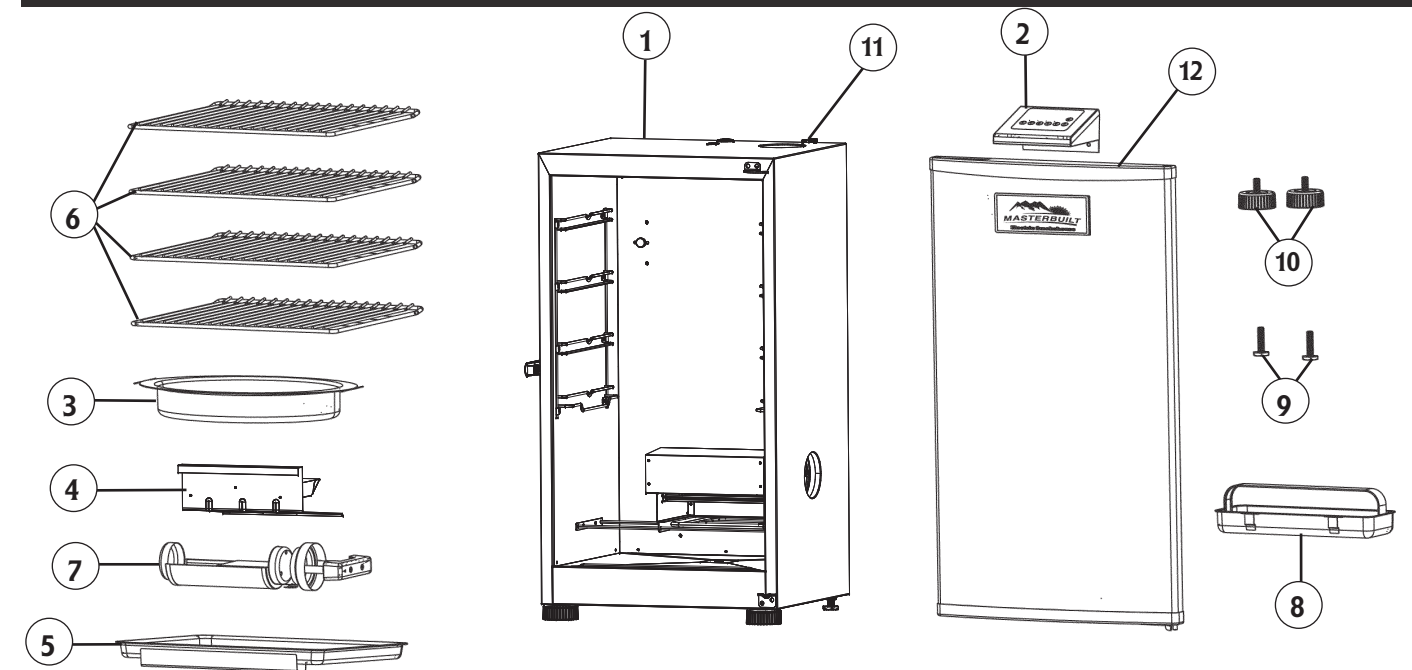
Para el recipiente de astillas de madera y el cargador de astillas de madera, límpielos con frecuencia para quitar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.

Para el interior y el exterior del ahumador, simplemente limpie con un trapo húmedo. No use un agente limpiador. Asegúrese de secar perfectamente.

La moldura de la puerta y la unión interior que la sellan DEBEN limpiarse después de cada uso para conservar la moldura en buenas condiciones operativas.

ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA Y FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y ALMACENARLA.

LISTA DE PARTES



NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	CANT	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	7	1	Cargador de astillas de madera
2	1	Panel de control digital	8	1	Charola para grasa
3	1	Tazón para agua	9	2	Pata ajustable con tornillo (previamente montada)
4	1	Recipiente para astillas de madera	10	2	Zapata de pata (previamente montada)
5	1	Charola de goteo	11	1	Regulador de aire (previamente montado)
6	4	Rejilla Para Cecina	12	1	Puerta (previamente montado)

LISTA DE PARTES

NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN	NO. DE ART.	DESCRIPCIÓN
9907110006	Estuche para la puerta	910050029	Rejilla Para Cecina
990050048	Estuche para el panel de control digital	910050030	Tazón para agua
990050049	Estuche para la rejilla de soporte de la parrilla de cocinado	9007090093	Cargador de astillas de madera
9907100011	Kit de madera retro chip 2010	910070028	Charola de goteo
990070020	Elemento de apoyo del kit del estante	910060047	Charola para grasa
9907090033	Kit elemento	9900500024	Kit de soporte de la bandeja de grasa
9907090047	Estuche para el cuerpo	910050006	Pata ajustable con tornillo
990060221	Estuche para el regulador de aire	910050009	Zapata de pata
990070018	Kit de cerradura de puerta		Manual de instrucciones
9907090041	Kit de puerta de bisagra	998050010	Estuche de herramientas

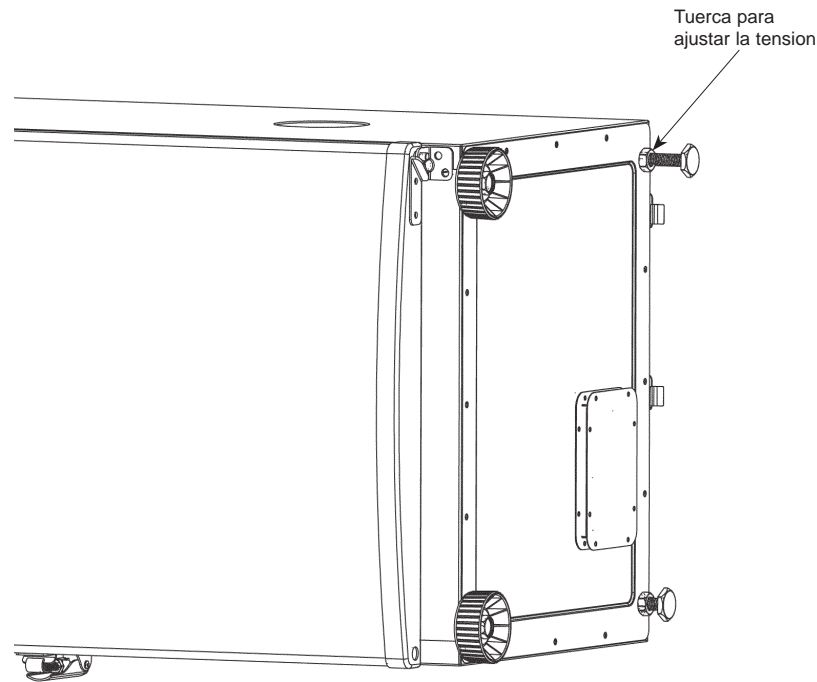


NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL ESTABLECIMIENTO MINORISTA

Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Por favor, tenga número de modelo y número de serie disponible al llamar. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Herramientas requeridas para el ensamblaje: Desarmador Phillips.



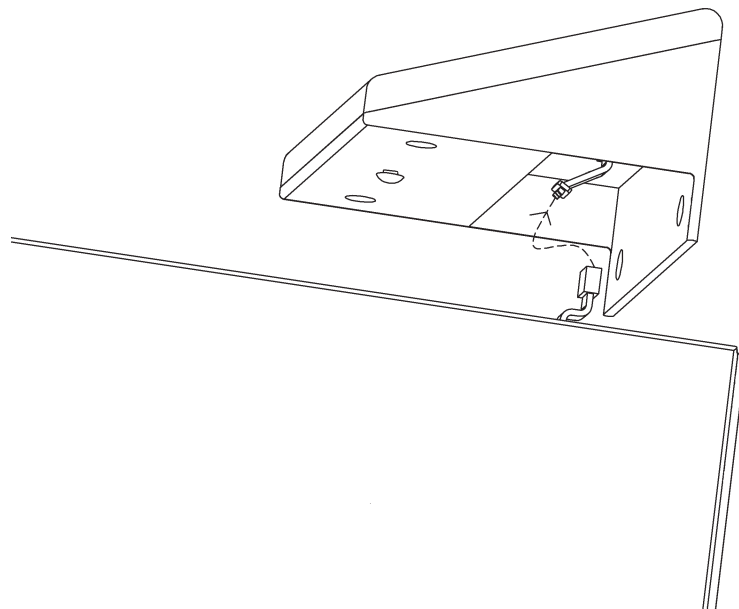
Paso 1

Ajuste las patas al girar en dirección a las manecillas del reloj / en dirección contraria a las manecillas del reloj para que el ahumador esté nivelado cuando la unidad este enderezada. Una vez nivelado, asegure las posiciones de la pata trasera con las tuercas para ajustar la tensión que se incluyen.

Paso 2

Coloque el panel de control en la parte superior del ahumador.

Alinee la ranura en el conector de cables, desde el panel de control, con la lengüeta del conector de cables en el ahumador, como se muestra, y conecte.



INSTRUCCIONES OPERATIVAS DEL PANEL DE CONTROL

Nota: La luz directa del sol puede interferir con la lectura de la pantalla LED; bloquee la luz si es necesario.

Para configurar la temperatura:

- Presione el botón de ENCENDIDO (ON).
- Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA (SET TEMP) una vez - la pantalla LED parpadeará.
- Use los botones de +/- para configurar la temperatura.
- Presione el botón de CONFIGURAR TEMPERATURA otra vez para guardar la temperatura.

Nota: La unidad no empezará a calentar hasta que el cronómetro esté configurado.

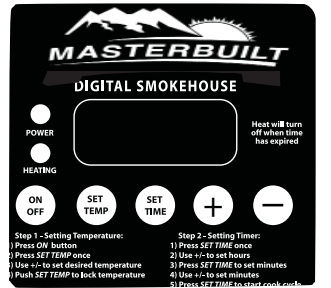
Para configurar el cronómetro:

- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO (SET TIME) una vez - las horas en la pantalla LED empezarán a parpadear.
- Use los botones de +/- para configurar las horas.
- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO otra vez para guardar las horas. Los minutos en la pantalla LED empezarán a parpadear.
- Use los botones de +/- para configurar los minutos.
- Presione el botón de CONFIGURAR TIEMPO para guardar los minutos e iniciar el ciclo de cocinado.

La unidad se apagará cuando haya transcurrido el tiempo.

Para RESETEAR el panel de control:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, apague el ahumador eléctrico, desconecte la unidad del enchufe, espere 10 segundos, vuelva a conectar la unidad en el enchufe y vuelva a encender el ahumador eléctrico. Esto reseteará el panel de control.



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	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa
	El cable de conexión del controlador no está correctamente conectado al ahumador	Lea en la página 5 el paso 2
La unidad demora demasiado en calentarse (más de 60 o 70 minutos)	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	La unidad está conectada a un cable eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cable de prolongación
	La puerta no está correctamente cerrada	Cierre la puerta y coloque bien el seguro
Hay un espacio vacío entre la puerta y el ahumador cuando está en uso	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	El seguro no mantiene cerrada la puerta	Ajuste el seguro para mantener la puerta más estrechamente pegada contra el cuerpo
	Alineación de la puerta	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Gotea grasa del ahumador por la puerta y por las patas	La empaquetadura de la puerta está dañada	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	La bandeja para la grasa no está en su lugar	Cambie la posición de manera que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje del fondo de la unidad
	Hay exceso de grasa o acumulación de aceite en la unidad	Limpie la unidad
No humea	No hay trocitos de madera	Agréguete trocitos de madera. Lea la página 9
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
El controlador muestra un mensaje de error	Funcionamiento incorrecto del controlador	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	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El controlador no regula el calor	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

CÓMO USAR EL CARGADOR DE ASTILLAS DE MADERA

Antes de hacer funcionar la unidad, vierta 1 taza de trocitos de madera en la tolva.

Nunca use más de 1 taza de astillas de madera a la vez.

Inserte el cargador de astillas de madera en el ahumador. Las astillas de madera deben estar niveladas con el borde superior del cargador de astillas de madera.

Gire la manija a la marca de "Descargar" en el ahumador. La madera caerá en el recipiente para astillas de madera. Gire la manija a la marca de "Cargar" y deje el cargador de astillas de madera en su lugar dentro del ahumador.

Revise el recipiente para astillas de madera de manera periódica para ver si la madera se ha quemado al quitar el cargador de astillas de madera y ver hacia el interior del ahumado a través del agujero. Agregue más astillas como sea necesario.

El cargador de astillas de madera debe ser jalado hacia fuera por completo del ahumador cuando revise el nivel de las astillas de madera.

Agregar más madera durante el proceso de ahumado:

Precaución: Conserve la puerta del ahumador cerrada cuando agregue astillas de madera.

Nota: El cargador de astillas de madera estará CALIENTE aún cuando la manija no lo esté.

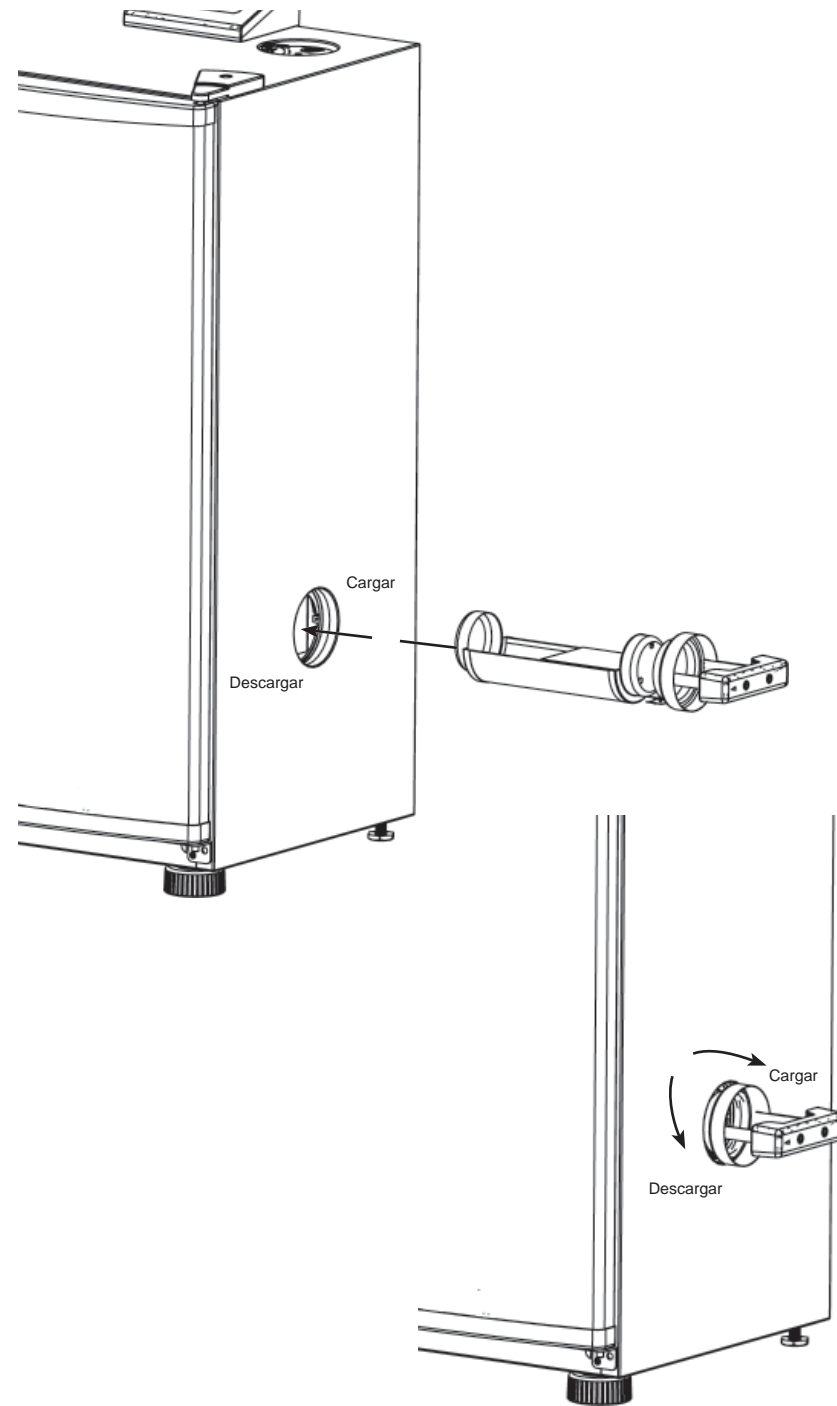
Para agregar madera, gire la manija a la marca de "Cargar" en el ahumador.

Jale el cargador de astillas de madera hacia fuera del ahumador.

Coloque astillas de madera en el cargador y reinsértelo.

Gire la manija a la marca de "Descargar" en el ahumador. La madera caerá en el recipiente para astillas de madera.

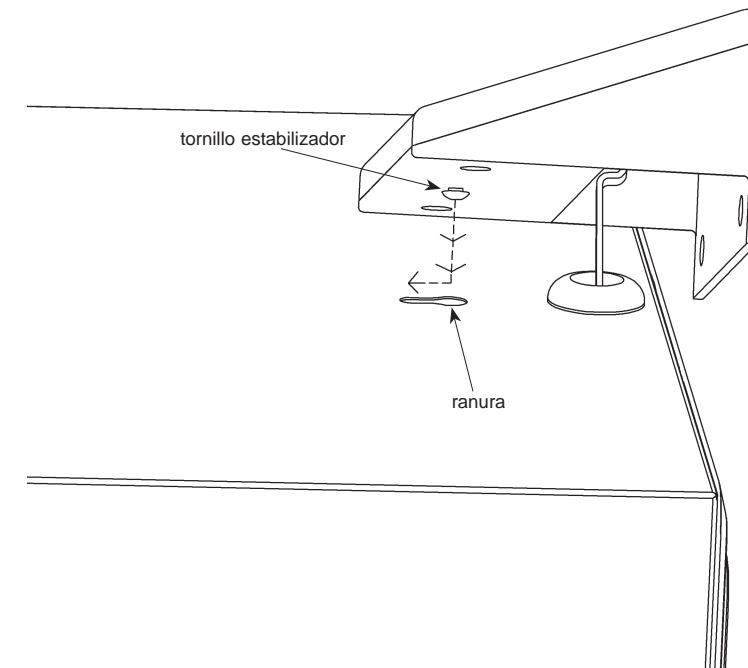
La temperatura puede bajar un poco después de que se agregue más madera. Se estabilizará después de un corto periodo de tiempo. No ajuste.



PRECAUCIÓN

Cuando se abre la puerta puede ocurrir una llamarada. En caso de que las astillas de madera flameen, cierre la puerta de inmediato, espere a que las astillas de madera se quemen y abra la puerta otra vez. No rocíe con agua.

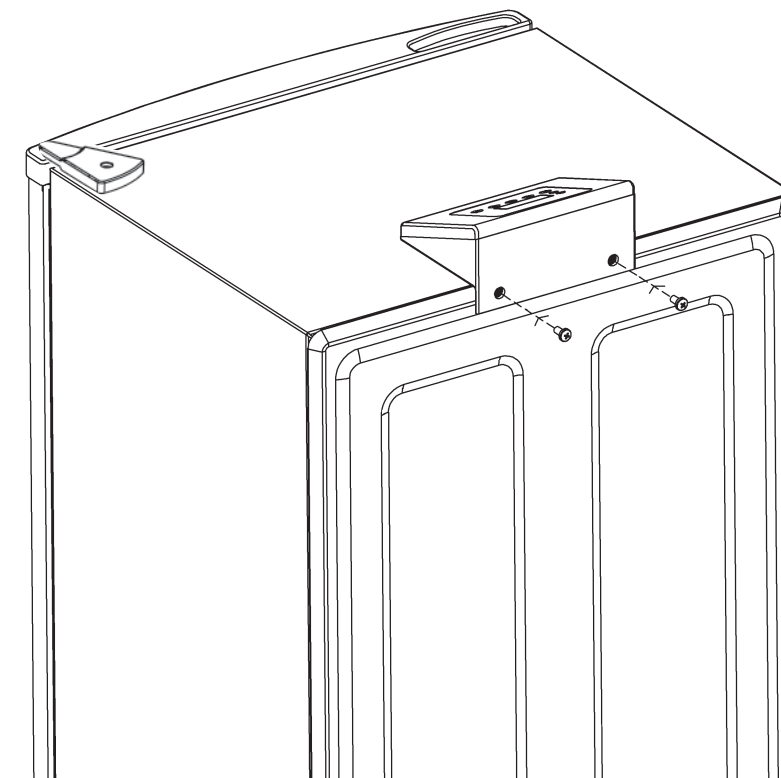
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE



Paso 3

Monte el panel de control al insertar la cabeza del tornillo estabilizador en la ranura, como se muestra.

Nota: Es probable que el tornillo estabilizador necesite ajustarse ligeramente para que quede a la perfección.

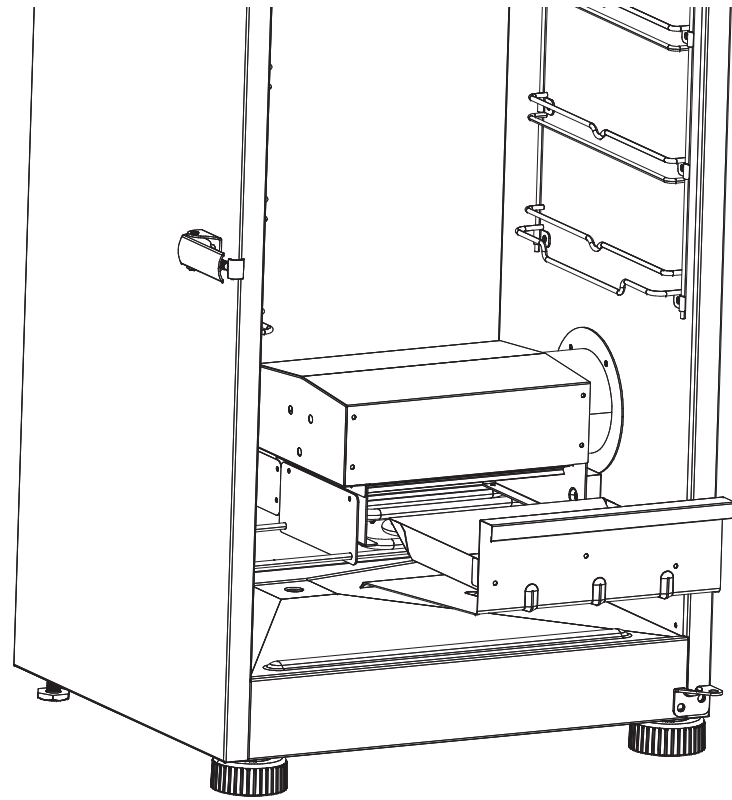


Paso 4

Asegure el panel del control en el ahumador con los dos (2) tornillos de cabeza plana m5x14 incluidos.

Nota: No apriete en exceso.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE



Paso 5

Coloque el recipiente para astillas de madera en el ahumador, como se muestra.

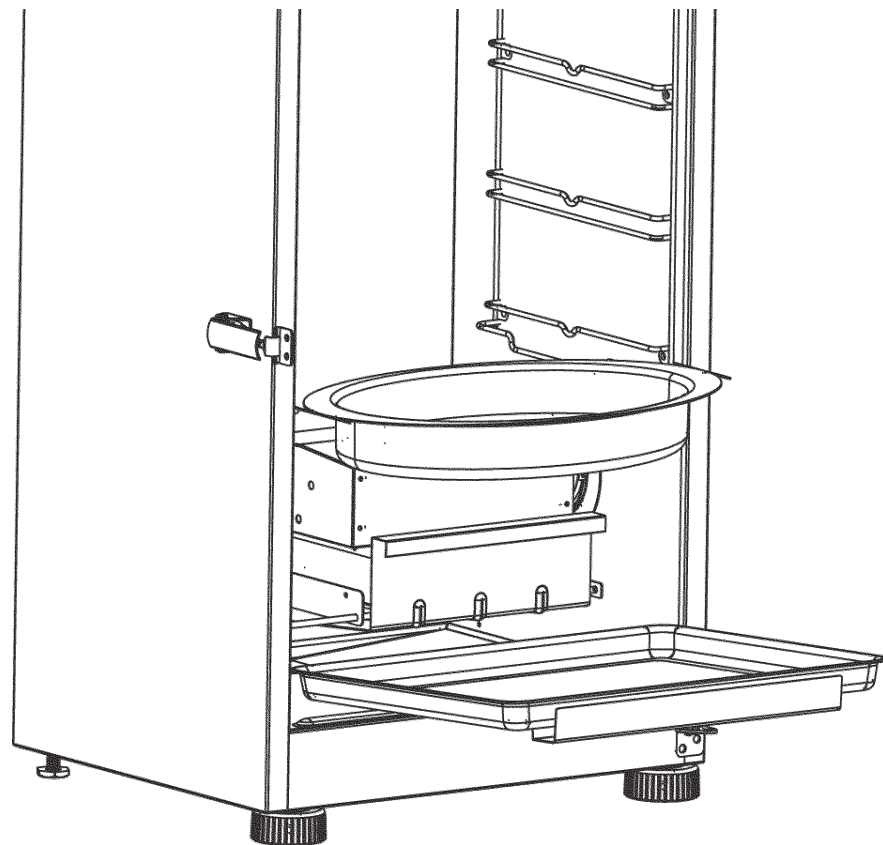
Nota: El recipiente para astillas de madera y el cargador de astillas de madera DEBEN estar en su lugar cuando use el ahumador. Esto minimiza la posibilidad de una llamarada.

Paso 6

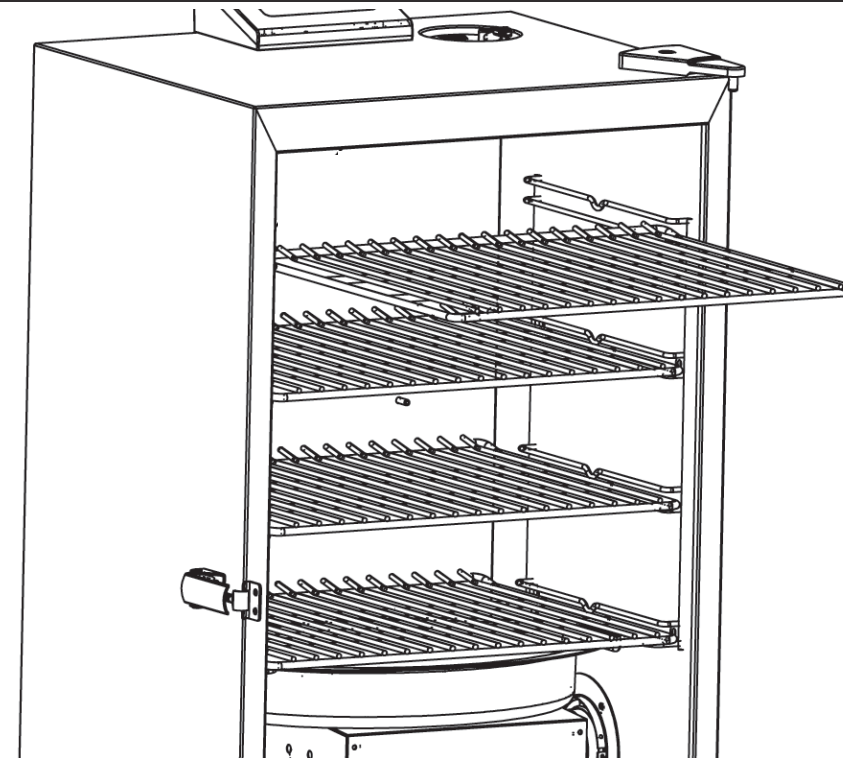
Coloque el tazón para agua en el puntal inferior, dentro del ahumador.

Coloque la charola de goteo dentro del ahumador, debajo del elemento térmico, como se muestra.

Nota: El tazón para agua siempre debe estar en su lugar durante el proceso de ahumado, aún cuando no haya agua u otro líquido en el tazón. El tazón evitará que los alimentos goteen en las astillas de madera.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

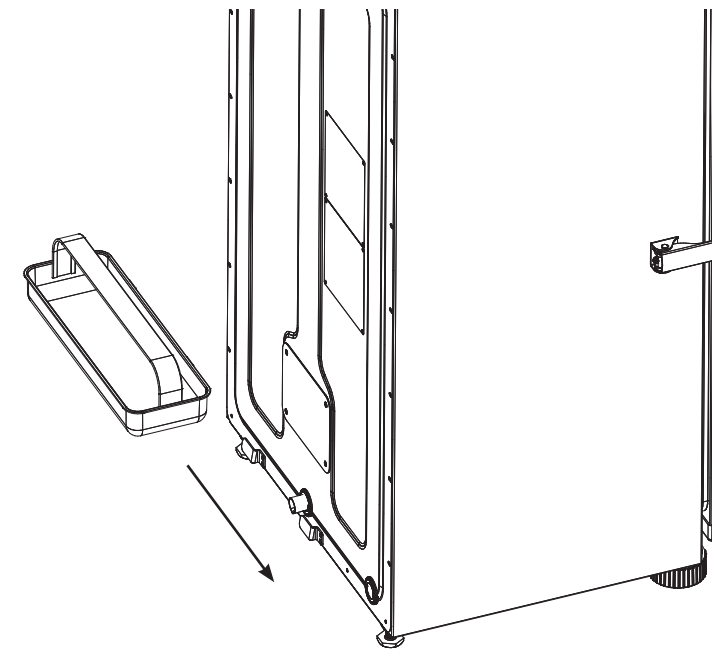


Paso 7

Deslice las rejillas de cocinado en las guías dentro del ahumador

Paso 8

Deslice los puntales, en la parte trasera de la charola para grasa, en las lengüetas que se encuentran en la parte posterior del cuerpo del ahumador hasta que la charola para grasa se detenga.



INSTRUCCIONES PARA CURAR EL EQUIPO

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su lugar y SIN AGUA.
2. Regule la temperatura a 275 °F (135 °C) y deje funcionar la unidad por 3 horas.
3. Apague y deje enfriar. Es normal que aparezca un poco de humo durante este tiempo.
4. Durante los últimos 45 minutos, agregue una taza de astillas de madera en el cargador para astillas para completar el curado.

EL AHUMADOR ESTÁ LISTO PARA USARSE.