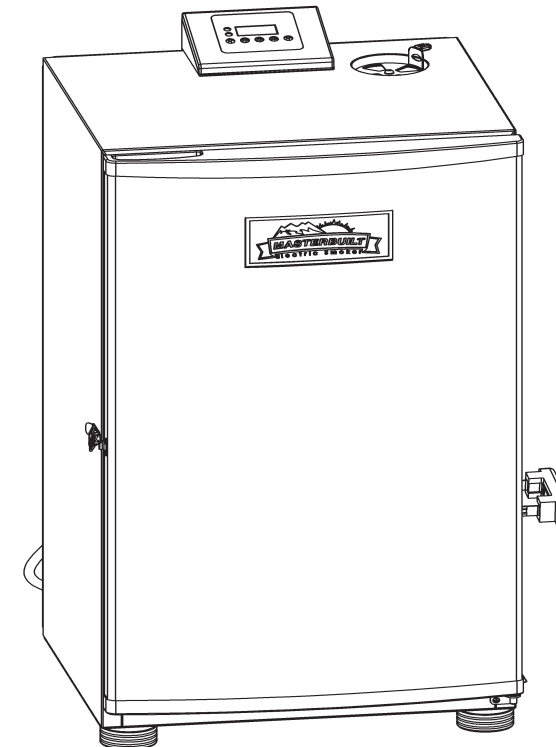


Masterbuilt Manufacturing, Inc
 450 Brown Avenue
 Columbus, Georgia 31906
 Servicio al cliente: 1-800-489-1581







**MANUAL DE ARMADO, CUIDADO Y USO
 ADVERTENCIA E INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD
 AHUMADOR DIGITAL MODELO 20070407
 ESTE PRODUCTO SOLO DEBE UTILIZARSE EN EXTERIORES ~ PARA USO DOMESTICO**

Código del manual: 988060029 rev 060901



Herramientas necesarias para el armado: Destornillador Phillips

 PELIGRO DE MONOXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>Quemar maderas genera la emisión de monóxido de carbono, que puede ocasionar la muerte.</p> <p>NO queme astillas de madera dentro del hogar, vehículos, carpas, garajes o cualquier ambiente cerrado.</p> <p>Utilice sólo en el interior en áreas bien ventiladas.</p>	<p>Este manual contiene información importante que es necesaria para el uso correcto y seguro de esta unidad.</p> <p>Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes y durante el uso del ahumador.</p> <p>Guarde este manual para consultarlo en el futuro.</p>
<p>El no cumplimiento de estas advertencias e instrucciones podría ocasionar lesiones personales o muerte.</p>	

! ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES !

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Sólo debe utilizarse en exteriores. No haga funcionar el ahumador en un ambiente cerrado.
- La unidad DEBE estar sobre el piso. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores.
- No conecte el ahumador eléctrico hasta que esté totalmente armado y listo para usar.
- Utilice sólo conectado a un tomacorriente aprobado con conexión a tierra.
- No utilizar durante una tormenta eléctrica.
- En ningún momento, exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o al agua.
- Para evitar que se produzcan choques eléctricos, no sumerja el cable de conexión, el enchufe o el panel de control en agua o en otro líquido.
- No haga funcionar ningún dispositivo si el cable de conexión o el enchufe se encuentra dañado o después de detectar que el aparato funciona de manera correcta o ha sufrido algún tipo de daño. Para obtener ayuda, comuníquese con el Servicio de asistencia al cliente de Masterbuilt al 1-800-489-1581.
- En todo momento, asegúrese de que el extinguidor de incendios esté accesible mientras el ahumador eléctrico se encuentra en funcionamiento.
- No deje el cable de conexión en contacto con superficies calientes.
- No coloque el ahumador sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, que se encuentre caliente, o dentro de un horno calentado.
- Siempre mantenga a los niños y a las mascotas alejados del ahumador eléctrico. No permita que los niños utilicen el ahumador eléctrico.
- Es necesario ejercer una estricta supervisión en caso de que niños o mascotas se encuentren en el área donde se utiliza el ahumador eléctrico.
- No debe utilizarse en el ahumador eléctrico combustible, como por ejemplo trozos de carbón o briquetas de carbón de leña.
- Nunca utilice el ahumador eléctrico como calentador (VER PELIGROS DEL MONOXIDO DE CARBONO).
- Utilice el ahumador eléctrico sólo sobre una superficie nivelada y estable para así evitar que se tambalee.
- El ahumador eléctrico SE CALIENTA cuando está en uso y permanece CALIENTE por un tiempo una vez desconectado. Utilícelo con precaución.
- No toque las superficies CALIENTES.
- No permita que ninguna persona realice tareas alrededor del ahumador durante o después de su uso hasta que la unidad se haya enfriado. El ahumador eléctrico SE CALIENTA cuando está en uso y permanece CALIENTE por un tiempo una vez desconectado.
- El consumo de alcohol, tomar drogas recetadas o no puede afectar la capacidad que tiene el usuario para armar correctamente o hacer funcionar el ahumador eléctrico en forma segura.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINUA EN LA PAGINA 2

INFORMACION SOBRE LA GARANTIA

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de material ni de mano de obra si se los arma de manera adecuada, se los utiliza de manera normal y se toman los recaudos recomendados durante 90 días a partir de la fecha de compra original.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura ya que puede quemarse durante el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no cubre la corrosión de la unidad.

Masterbuilt solicita prueba razonable de la compra para los reclamos por garantía y le sugiere que guarde el recibo. Al expirar la garantía, finaliza también la responsabilidad.

Dentro del período de garantía establecido, Masterbuilt, a su sólo criterio, reparará o reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno pero el propietario se hará cargo de los gastos de envío. En caso de que Masterbuilt requiriera que se le regresen el(los) componente(s) para su inspección, Masterbuilt se hará responsable de los gastos de envío que se generen al devolver el elemento en cuestión.

Esta garantía excluye los daños a la propiedad continuos debido al uso indebido, abuso, accidente, daño que se produzcan durante el transporte o los daños ocasionados por el uso comercial de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía otorgada por Masterbuilt y está relacionada con todas las demás garantías, expresas o implícitas que incluyen a las garantías implícitas, la comercialización o aptitud para un fin en particular.

Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que comercializa este producto, tiene autoridad para otorgar garantías o prometer soluciones además de o que no estén de acuerdo con las antes establecidas.

En todo caso, la responsabilidad máxima de Masterbuilt no debe exceder el precio de compra del producto que pagó el consumidor/comprador original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o como consecuencia de su uso. En tal caso, no se aplicarán las limitaciones o exclusiones antes mencionadas.

Sólo para los residentes de California: Sin perjuicio de la limitación de la garantía, corresponden las siguientes restricciones específicas, si el servicio, reparación o reemplazo del producto no resulta práctico desde lo comercial, el minorista que vende el producto o Masterbuilt reembolsará el precio de compra pagado por el producto menos la suma directamente atribuible al uso que hizo el comprador original antes de descubrir la no conformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que comercializa este producto a fin de obtener desempeño bajo garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos y también podrá gozar de otros derechos que varían de estado a estado.

COMPLETAR Y ENVIAR A:
WARRANTY REGISTRATION
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
450 Brown Avenue, Columbus, GA 31906

Nombre: _____

Domicilio : _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

RECETAS DE MASTERBUILT QUE REQUIEREN DE AHUMADO (Continuación)

HAMBURGUESA AHUMADA EN LONJAS (JERKY)

INGREDIENTES:	
Carne de res molida (magra)	2 lbs (900 g)
Jengibre (rallado)	2 cucharaditas
Mezcla de hierbas	1 cucharada
Azúcar	4 cucharadas
Ajo (picado)	1 diente
Salsa de soja	1/2 taza

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquita

INSTRUCCIONES:

Presione la carne para hamburguesa en franjas planas de 5" (13cm) de largo por 1 1/2" (4cm) de ancho y 1/4" (6mm) de alto. Coloque una capa de tiras de hamburguesas sobre un plato para marinar. Combine todos los ingredientes de la marinada en un pequeño cuenco hasta que todo se mezcle bien. Rocíe la marinada sobre la carne, embebiendo bien. De vuelta la carne y nuevamente rocíe con la marinada. Agregue capas de lonjas de hamburguesa a la fuente con la marinada y repita el proceso hasta terminar. Cubra y deje la marinada en el refrigerador durante 6 a 10 horas. Gire las capas de carne una y otra vez durante este tiempo. Coloque en el ahumador a una temperatura de 140°F (60°C). Cocine por 4 horas

LONJAS (JERKY) DE CARNE DE VENADO

INGREDIENTES:	
Carne de venado	2 lbs (900g)
Azúcar morena	1/2 taza
Salsa Worcestershire	1/8 taza
Sal de ajo	1/2 cucharadita.
Salsa de soja	1/2 taza
Mostaza en polvo	1/2 cucharadita
Sal	1/4 taza
Un toque de pimienta	
Agua	3 tazas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquita.

INSTRUCCIONES:

Corte la carne en lonjas de 1/4" a 1/2" (6-13mm) de espesor y alrededor de 5" (13cm) de largo y 1 1/2" (4cm) de ancho. Combine todos los ingredientes de la marinada en un pequeño cuenco hasta que todo se mezcle bien. Marine la carne durante 6 a 8 horas. Seque y coloque en el ahumador a una temperatura de 140° F (60° C). Ahume de 12 a 16 horas.

SALCHICHA AHUMADA

INGREDIENTES:
Salchicha fresca de cerdo o res.
Sazón para dar gusto.

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
Astillas de nogal americano o mezquita.

INSTRUCCIONES:
Coloque la salchicha en el ahumador a una temperatura de 150°F (65,5°C). Ahume durante 5 a 6 horas o hasta que la piel externa comience a secarse y a tomar un color rojizo.

GUÍA PARA HUMAR CARNES CON MADERA

SABOR DE LA MADERA	AVES	PESCADO	JAMÓN	CARNES DE RES	CERDO	CORDERO
Nogal americano: sabor picante, ahumado, parecido al del tocino.	•	•	•	•	•	
Mezquita: sabor dulce y delicado.	•			•		•
Aliso: sabor delicado a humo de madera.	•	•			•	
Nogal pecanero: sabor marcado e intenso	•	•			•	
Arce: sabor suave y sutil	•				•	
Manzano: sabor dulce y delicado	•	•			•	
Cerezo: sabor dulce y delicado	•				•	



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

(Continuación)



- Evite golpear o arrojar objetos al ahumador eléctrico.
- Nunca mueva el artefacto mientras está funcionando. Déjelo enfriar por completo antes de moverlo o guardarlo.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos de su interior. Todas las superficies están CALIENTES y pueden provocar quemaduras. Utilice guantes de protección o utensilios de cocina fuertes y largos.
- No cubra los estantes para hornear con papel de aluminio. Esto hará que el calor quede atrapado y ocasione un daño importante al ahumador.
- La bandeja de goteo sólo debe utilizarse en la parte inferior del ahumador eléctrico. No la coloque sobre los estantes para hornear, esto puede dañar el artefacto.
- La bandeja para madera está CALIENTE cuando el ahumador está en funcionamiento. Tenga cuidado al agregar madera.
- Para desconectarlo, "APAGUE" ("OFF") el panel de control, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Retire el enchufe del tomacorriente cuando el artefacto no se encuentre en funcionamiento y antes de limpiarlo. Deje enfriar la unidad por completo antes de agregar/retirar las rejillas, las bandejas o el recipiente para el agua.
- Elimine las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, mojándolas con agua y destinándolas a un recipiente no combustible.
- No guarde el ahumador eléctrico con las cenizas aún CALIENTES en su interior. Guárdelo sólo cuando todas las superficies estén frías.
- No se recomienda el uso de accesorios que Masterbuilt Manufacturing, Inc. no provee ya que pueden producir lesiones.
- Nunca utilice el ahumador eléctrico para otro fin que no sea el original. Esta unidad no es para uso comercial.
- Siempre utilice el ahumador eléctrico en cumplimiento de todos los códigos federales, estatales y locales para incendios existentes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



INFORMACION IMPORTANTE



NO UTILICE UNA EXTENSION DE CABLE CON ESTE PRODUCTO

- El uso de una extensión de cable produce la pérdida de energía y la unidad puede no calentarse en forma adecuada.
- El uso de una extensión de cable aumenta el riesgo de enredarse y de tropezar.

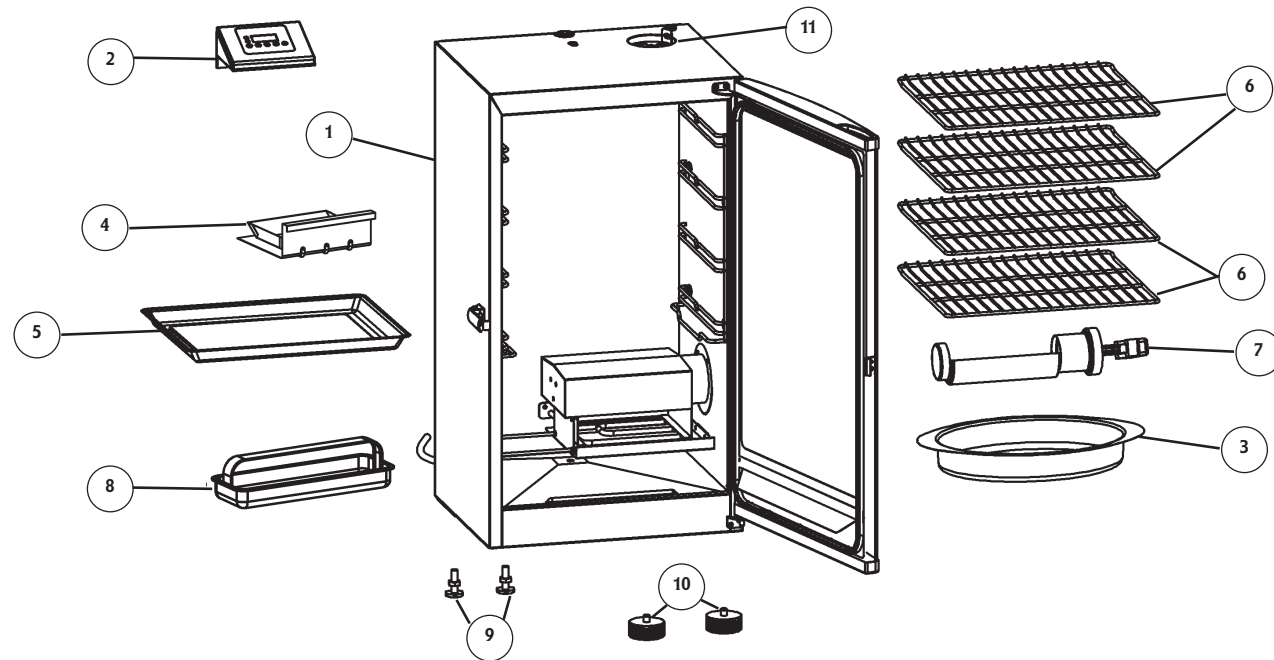


ADVERTENCIA



La combustión del propano crea productos químicos considerados por el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos.

LISTA DE PARTES



Pieza Nº:	Cantidad	Descripción	Pieza Nº:	Cantidad	Descripción
1	1	Cuerpo del ahumador	7	1	Cargador de astillas de madera
2	1	Panel de control digital	8	1	Bandeja para la grasa
3	1	Recipiente para el agua	9	2	Pata ajustable a rosca (premontada)
4	1	Porta astillas de madera	10	2	Funda para la pata (premontada)
5	1	Bandeja de goteo	11	1	Regulador de aire (premontado)
6	4	Rejillas para hornear	12	1	Elemento de calentamiento (premontado, no se muestra)

LISTA DE ACCESORIOS

Pieza Nº:	Descripción	Pieza Nº:	Descripción
990060265	Kit de puerta	910060062	Rejillas para hornear
990050048	Kit de panel de control digital	910060064	Recipiente para el agua
990060266	Kit del estante soporte de las rejillas para hornear	910050023	Cargador de astillas de madera
990050050	Porta astillas de madera	910060065	Bandeja de goteo
990060267	Kit del elemento de calentamiento	910060047	Bandeja para la grasa
990060268	Kit de carcasa	910050006	Pata ajustable a rosca
990060221	Kit del regulador de aire	910050009	Funda de la pata
990050222	Kit del pestillo de la puerta	988060028	Manual de instrucciones
910060063	Sello de la puerta	998060017	Kit de herrajes de montaje
990050053	Kit del estante de soporte del elemento de calentamiento		

¡DETENGASE!

NO REGRESE LA UNIDAD AL VENDEDOR en caso de necesitar ayuda para el armado, partes dañadas o faltantes, comuníquese con:
Servicio al cliente de MASTERBUILT al 1-800-489-1581

RECETAS DE MASTERBUILT QUE REQUIEREN DE AHUMADO (Continuación)

SALMON AHUMADO Y RELLENO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

Salmón (limpio)	4-5 lbs (1,8-2,2 kg)
Aceite	3 cucharadas
Cebolleta (picada)	1/4 de taza
Tomate (pelado y picado)	1 taza
Eneldo (dill) (fresco y picado)	1/4 taza
Cubos de pan (seco)	1/2 taza
Apio (picado)	1/4 de taza
Sal	1/4 cucharadita.
Lemon pepper (pimienta molida con limón)	1/2 cucharadita
Ajo (picado)	1 diente

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano

INSTRUCCIONES:

Prepare el salmón y pincélelo con aceite. Combine el resto de los ingredientes en un pequeño cuenco. Rellene el salmón con la mezcla. Coloque el salmón sobre una doble hoja de papel de aluminio grueso aceitado. Coloque en el ahumador a una temperatura de 225°F (107°C) y cocine durante 3 a 4 horas. Asegúrese de dejar espacio a cada lado del papel de aluminio para permitir la circulación de aire dentro del ahumador.

TRUCHA AHUMADA

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:

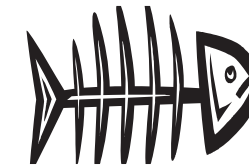
Filetes de trucha	4-6
Agua	2 tazas
Salsa de soja	1/4 taza
Salsa teriyaki	1/4 taza
Sal	1/2 taza
Lemon pepper (pimienta molida con limón)	1 cucharadita
Sal de ajo	
Semillas de eneldo	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano, aliso o manzano.

INSTRUCCIONES:

Mezcle las cantidades indicadas de agua, salsa de soja, salsa teriyaki y sal con los demás ingredientes, a su gusto, en un pequeño recipiente. Coloque los filetes en la marinada, cubra y deje reposar en el refrigerador durante toda la noche. Ahúme durante 3 a 4 horas o hasta que la carne esté escamosa y seca en el ahumador a una temperatura de 225°F (107°C).



ATUN AHUMADO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

Postas de atún de 1" (2,5cm) de espesor	4
Azúcar	1 1/8 tazas
Sal	3/8 taza
Pimienta	1 cucharadita
Ajo (granulado)	1/4 cucharadita
Sal curante (Prague powder) #1	1/4 cucharadita
Miel	1 taza
Agua	1 gal (3,8L)

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano o de manzano.

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes antes mencionados con agua hasta que se disuelvan. Coloque en el ahumador a una temperatura de 140°F (60°C) y cocine durante aproximadamente 7 horas utilizando la mezcla de agua del recipiente.

PESCADO AHUMADO

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

Filetes de pescado o pescado entero	4
Vino blanco (seco)	1 copa
Perejil (seco)	1 cucharadita
Limón (cortado)	1 pequeño
Pimienta de Cayena	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano o de nogal pecanero.

INSTRUCCIONES:

Sazone el pescado con sal y pimienta. Mezcle los ingredientes mencionados con agua para utilizar en el recipiente de agua. Coloque el pescado sobre la rejilla para hornear y dentro del ahumador a una temperatura de 140°F (60°C). Cocine alrededor de 2 horas.



VEGETALES DE VERANO AHUMADOS

Rinde 4-6 porciones

INGREDIENTES:

Calabaza de verano
Zucchini
Cebolla
Hongos
Judías verdes francesas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano o de manzano.

INSTRUCCIONES:

Enjuague y corte la calabaza de verano, los zucchini y la cebolla en tajadas finas. Mezcle todos los vegetales juntos. Forme recipientes en forma de taza con papel de aluminio grueso. Coloque alrededor de 1 taza de la mezcla de vegetales en cada recipiente de papel de aluminio. Sazone con sus hierbas y especias favoritas. Pliegue la parte superior de todos los recipientes de papel de aluminio. Para permitir que penetre el humo, realice un par de perforaciones en la parte superior de la copa. Coloque los recipientes de aluminio en el ahumador a una temperatura de 220°F (104°C) durante 1 hora. Sirva.

RECETAS DE MASTERBUILT QUE REQUIEREN DE AHUMADO

COSTILLITAS DE COCHINILLO O DE CERDO

Rinde 4-6 porciones

INGREDIENTES:

Costillitas	2-4 lbs (900g-1,8 kg)
Azúcar	1/2 taza
Sal	1/2 taza
Azúcar morena	1/4 taza
Chile en polvo	2 1/2 cucharadas
Comino molido	1 1/2 cucharadas
Pimienta de Cayena	2 cucharaditas
Pimienta negra (recién molida)	2 cucharaditas
Ajo en polvo	2 cucharaditas
Cebolla en polvo	2 cucharaditas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y frote la carne con la mezcla 2 horas antes de cocinarla. Deje que la carne adquiera temperatura ambiente. Cocine las costillas durante 3 horas a 225°F (107°C) en el ahumador utilizando astillas de nogal americano durante las primeras 2 horas. Transcurridas 3 horas, retire las costillas y envuelva en una película adherente gruesa. Cocine durante 1 a 1 1/2 horas más. Sirva.

CODORNICES AHUMADAS con arroz salvaje

Rinde 2 porciones

INGREDIENTES:

Codornices	2
Cebolleta (picada)	1/4 de taza
Mantequilla	3 cucharadas
Arroz salvaje (cocido)	1 taza
Nueces comunes o pecanas (picadas)	1/4 de taza
Mermelada de lima	1/2 taza
Zumo de naranja	1/4 taza
Sal	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano

INSTRUCCIONES:

Lave y seque cada codorniz. Sazone el interior con sal. Saltee las cebolletas en 1 cucharada de manteca. Agregue el arroz y las nueces picadas. Rellene las codornices con la mezcla de arroz. Cierre con una brocheta o con hilo de cocina. Derrita las 2 cucharadas de manteca restantes en una sartén pequeña. Agregue la mermelada y el zumo de naranja mezclando hasta que esté uniforme. Pincele las codornices con la mezcla de la mermelada. Coloque las codornices sobre la rejilla para hornear del ahumador a 225°F (107°C) y cocine durante 2 a 2 1/2 horas. Pincele con el resto del glaseado antes de servir.

FILET MIGNON AHUMADO

Rinde 20 porciones

INGREDIENTES:

Filete de res, 4 lbs (1,8 kg)
Aceite de oliva, 2 cucharadas
Dientes de ajo (aplastados), 4 dientes
Sal
Pimienta molida

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de mezquita o de cerezo

INSTRUCCIONES:

Sazone la carne con los dientes de ajo, la sal y la pimienta. Caliente el aceite de oliva en una gran sartén. Selle bien la carne en todos sus lados. Esto sellará los jugos antes del ahumado. Envuelva cada filete en papel de aluminio grueso dejando la parte superior de cada uno sin cerrar. Rocíe con aceite de oliva cada filete. Coloque los filetes envueltos en papel de aluminio en el ahumador a 225°F (107°C) y cocine durante 20 a 30 minutos. Un filete a punto medio tendrá una temperatura interna de 140°F (60°C) cuando lo controle con el termómetro. Deje que la carne se enfríe un poco y luego corte en tajadas de 1/2" (13mm). Sirva a temperatura ambiente.

PALETA DE CERDO AHUMADA

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:

Paleta de cerdo fresca	7 lbs (3,1 kg)
Sal	1/2 cucharadita.
Azúcar morena	1/4 taza
Chile en polvo	2 cucharadas

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de manzano

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y frote la paleta de cerdo con la mezcla. Cocine la paleta de cerdo durante 5 horas en el ahumador a 225°F (107°C) utilizando astillas de manzano durante las primeras 3 horas. Transcurridas 5 horas, retire la paleta y envuélvala en una película adherente gruesa. Cocine durante 1 a 1 1/2 horas más. La temperatura interna debe ser de 160°F (71°C). Sirva.

JAMON GLACEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde 6-8 porciones

INGREDIENTES:

Pata o paleta de cerdo (totalmente cocido, con hueso)	5-7 lbs (2,2-3,1 kg)
Jarabe de arce	1 1/2 taza
Jengibre	1 cucharadita
Nuez moscada	1/4 cucharadita.
Mezcla de hierbas	1/2 cucharadita.
Clavo de olor	16 enteros
Tajadas de piña (en lata)	1 lata
Cerezas al marrasquino	1 frasco

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Astillas de nogal americano o mezquita.

INSTRUCCIONES:

Retire la piel gruesa y la grasa dejando una capa de no más de 1/2" (13mm) que recubra. Marque incisiones sobre el jamón. Combine el jarabe, el jengibre, la nuez moscada y la mezcla de hierbas en un pequeño cuenco. Coloque el jamón en un gran plato y cúbralo con la mezcla de jarabe. Deje reposar el jamón en la mezcla de jarabe durante 1 a 2 horas, cubriendo la pieza con líquido, con frecuencia, hasta que el jamón alcance temperatura ambiente. Cuando esté listo para ahumar, retire la pieza del plato e insértele los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador a 225° F (107° C). Cocine de 2 a 3 horas. Bañe con la mezcla de jarabe al menos dos veces durante la cocción. Antes de que transcurra la última hora de ahumado, decore el jamón con la piña en lata y las cerezas y vuelva a bañar con el líquido. La temperatura interna del jamón debe ser de 130° F a 140° F (54-60° C) una vez caliente.



PAVO AHUMADO

Rinde 6-8 porciones

INGREDIENTES:

Pavo	10-14 lbs (4,5-6,3 kg)
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 cucharadas
Canela	1-2 cucharadas
Manzana (sin pepitas, pelada y en cuartos)	1 de tamaño medio
Cebolla (en cuartos)	2 de tamaño medio
Tallos de apio con hojas	4 tallos

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

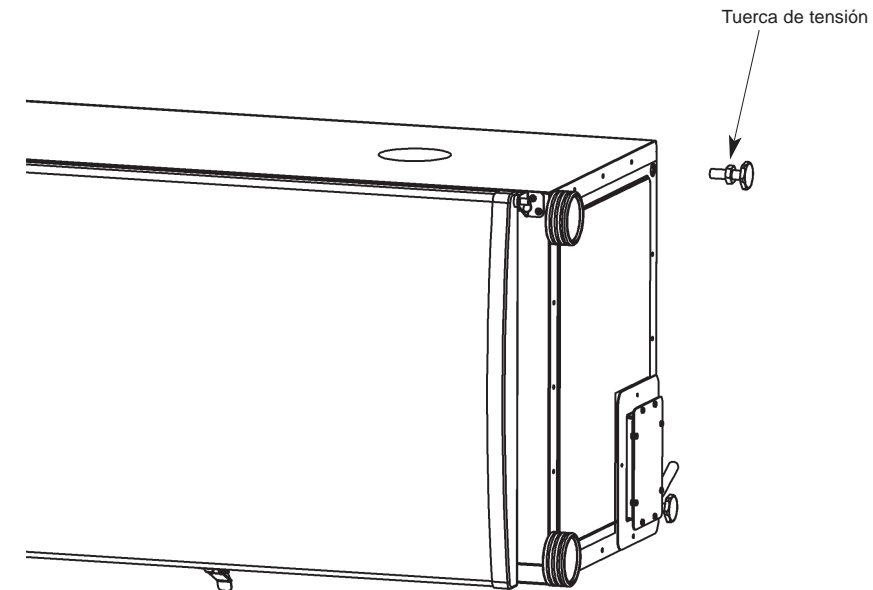
Astillas de nogal americano o de manzano.

INSTRUCCIONES:

Si fuera necesario, descongele el pavo siguiendo las instrucciones del paquete. Retire las vísceras y el cuello. Enjuague y seque por completo. Sale la cavidad del pavo. Combine el azúcar y la canela en un pequeño bowl. Agregue la manzana a la mezcla. Rellene la cavidad con la manzana, la cebolla y el apio. Cierre con brochetas. Sujete los extremos de las patas con el rabo con hilo de cocina. Levante las puntas de las alas hacia arriba y colóquelas hacia atrás y luego hacia abajo. Ajuste el ahumador a una temperatura de 225° F (107° C). Coloque el pavo sobre la rejilla de hornear y cocine durante 8 a 12 horas o hasta que la temperatura interna del muslo alcance 180° F (82° C). Cubra el pavo y refrigérela o déjelo reposar 20 minutos antes de cortarlo. Sirva.

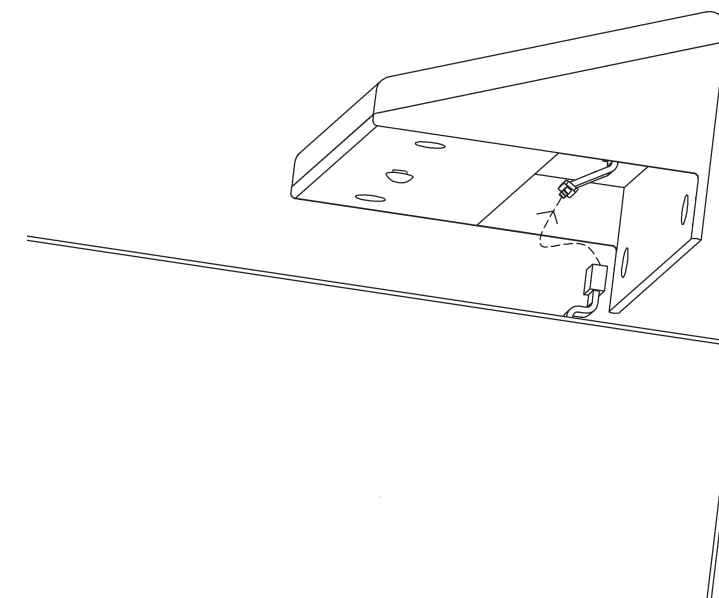
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

Herramientas necesarias para el armado: Destornillador Phillips



Paso 1

Ajuste el pie haciéndolo girar en sentido de/contrario al de las agujas del reloj de modo que el ahumador quede nivelado cuando coloque la unidad en posición vertical. Una vez nivelado, asegure la posición de las patas traseras con las tuercas de tensión provistas.

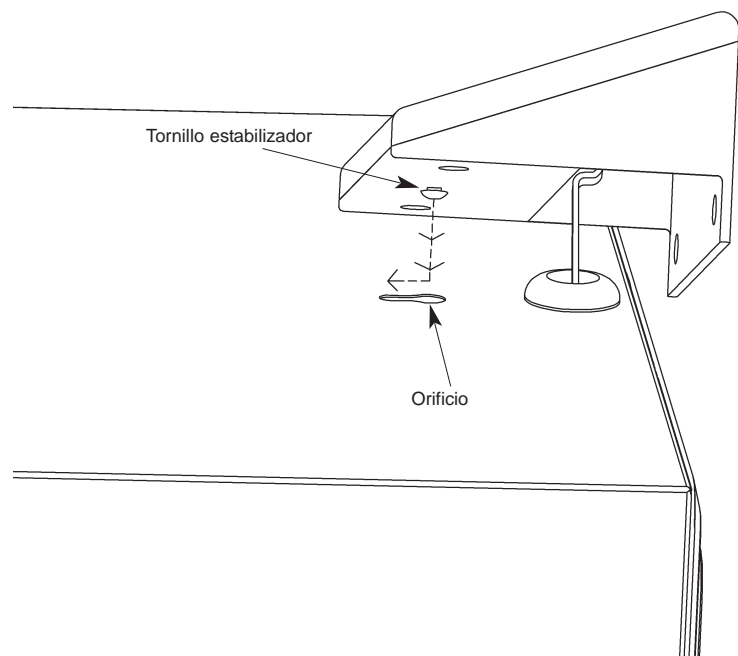


Paso 2

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

Alinee los orificios del conector del cable en el panel de control con la aleta del cable con el conector del cable del ahumador, como muestra la figura y conéctelos.

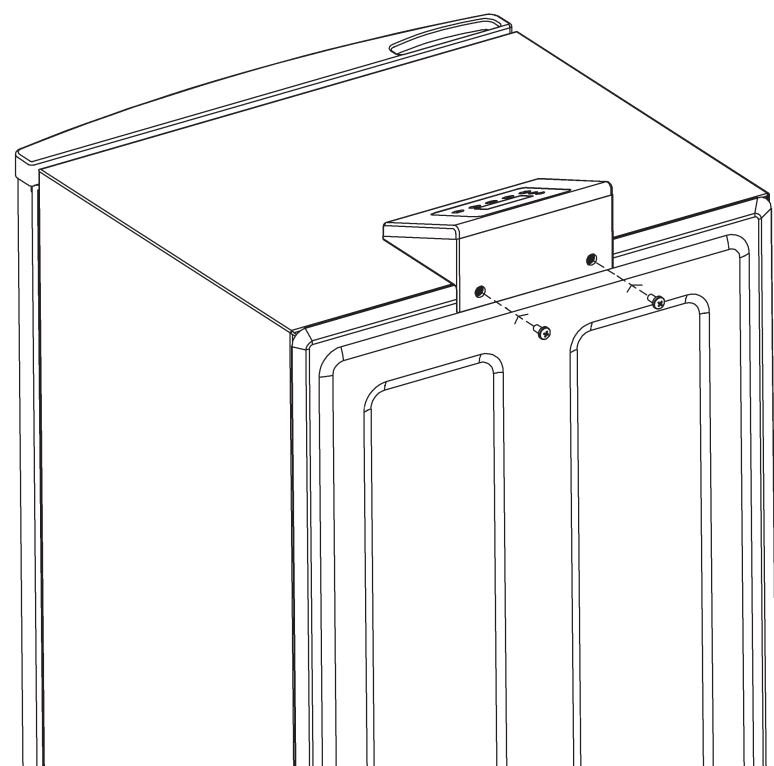
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (Continuación)



Paso 3

Monte el panel de control insertando el tornillo estabilizador en el orificio correspondiente, como muestra la figura.

Nota: El tornillo estabilizador puede requerir de un pequeño ajuste para que ingrese.



Paso 4

Asegure el panel de control al ahumador mediante los (2) tornillos de cabeza plana de m5X.08x10 provistos.

Nota: No ajuste demasiado los tornillos.

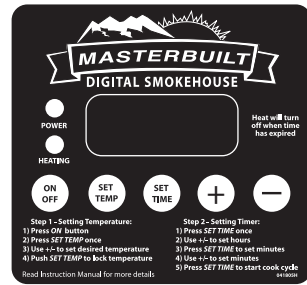
DATOS IMPORTANTES ACERCA DEL USO DEL AHUMADOR

- El ajuste máximo de temperatura es de 275°F (135°C).
- El porta astillas de madera y el cargador de astillas de madera DEBEN estar colocados cuando el ahumador está en funcionamiento.
- Esto minimiza el riesgo de que suba la llama producida por la combustión de la madera.
- Debe utilizarse astillas de madera para generar humo y crear el sabor ahumado.
- Consulte la sección “Guía para el ahumado con madera de carnes” de este manual.
- Este artefacto es un ahumador. Se generará mucho humo al utilizar las astillas de madera.
- El humo escapará a través de las costuras y ennegrecerá el ahumador. Esto es normal.
- Con frecuencia, verifique la bandeja para grasa durante la cocción. Vacíe la bandeja para grasa cuando esté llena. La bandeja para grasa puede requerir de que se la vacíe periódicamente durante la cocción.
- No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario. Abrir la puerta del ahumador hace que el calor escape y la madera puede encenderse. Cerrar la puerta volverá a estabilizar la temperatura y apagará la llama.
- No deje las cenizas de la madera consumida dentro de la bandeja. Cuando las cenizas estén frías, vacíe la bandeja.
- La bandeja debe limpiarse antes y después de cada uso, para evitar la acumulación de ceniza.

COMO LIMPIAR EL AHUMADOR

- Utilice un detergente para vajilla suave para las rejillas para hornear, el recipiente para el agua y la bandeja de goteo. Enjuague y seque por completo.
- En el caso del porta astillas de madera y el cargador, limpie con frecuencia para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Para el interior y exterior del ahumador, sólo limpie con un paño humedecido. No utilice un agente limpiador. Asegúrese de que esté completamente seco.
- El sello de la puerta y la costura interna que sella las partes entre sí DEBEN limpiarse después de cada uso para mantener el sello en condiciones operativas adecuadas.

SIEMPRE ASEGURESE DE QUE LA UNIDAD SE ENCUENTRE DESCONECTADA Y FRIA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.



INSTRUCCIONES DE OPERACION PARA EL PANEL DE CONTROL

No es necesario precalentar la unidad.

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

Para ajustar la temperatura:

- Presione el botón ON (ENCENDIDO).
- Presione una vez el botón SET TEMP (AJUSTAR TEMPERATURA). La pantalla del LED comenzará a titilar.
- Utilice +/- para ajustar la temperatura.
- Presione el botón SET TEMP nuevamente para fijar la temperatura.

Nota: La unidad no comenzará a calentar hasta que el temporizador no esté ajustado.

Para ajustar el temporizador:

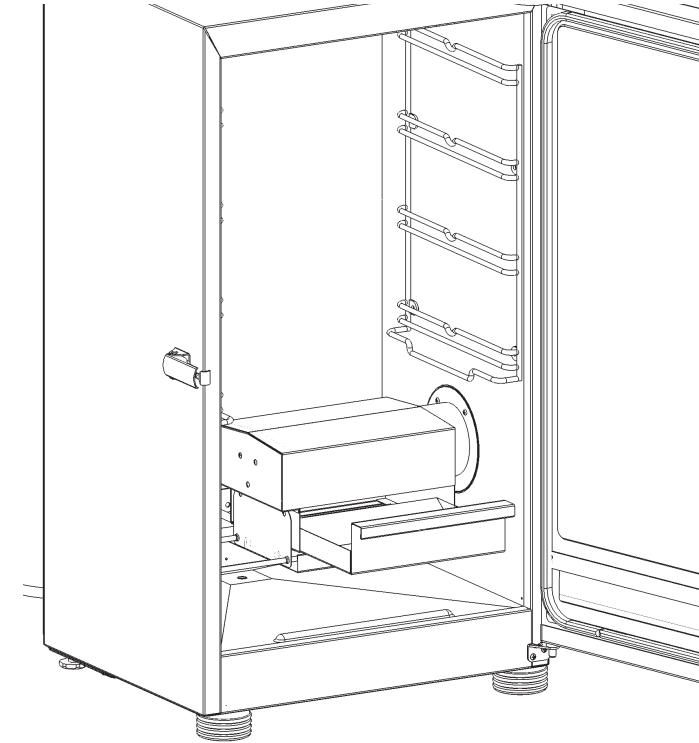
- Presione una vez el botón SET TIME (AJUSTAR TIEMPO). La pantalla del LED para las horas comenzará a titilar.
- Utilice +/- para ajustar las horas.
- Presione el botón SET TIME nuevamente para fijar las horas. El LED para los minutos comenzará a titilar.
- Utilice +/- para ajustar los minutos.
- Presione SET TIME para fijar los minutos y comenzar el ciclo de cocción.
- El calor se apagará una vez transcurrido el tiempo programado.

Heat will turn off when time has expired.

Para PONER el panel de control EN CERO:

Si el panel de control muestra un mensaje de error, desconecte el ahumador, desenchúfelo del toma, espere diez segundos, conecte nuevamente la unidad al toma, luego encienda el ahumador eléctrico. Esto pondrá el panel de control en cero.

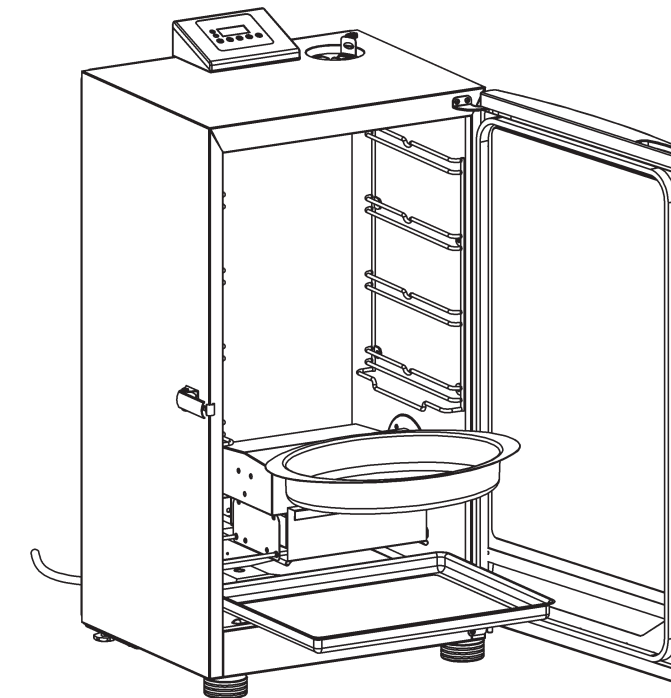
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (Continuación)



Paso 5

Coloque el porta astillas de madera en el ahumador, como muestra la figura.

Nota: El porta astillas de madera y el cargador de astillas de madera DEBEN estar colocados cuando el ahumador está en funcionamiento. Esto minimiza el riesgo de que suba la llama producida por la combustión de la madera.



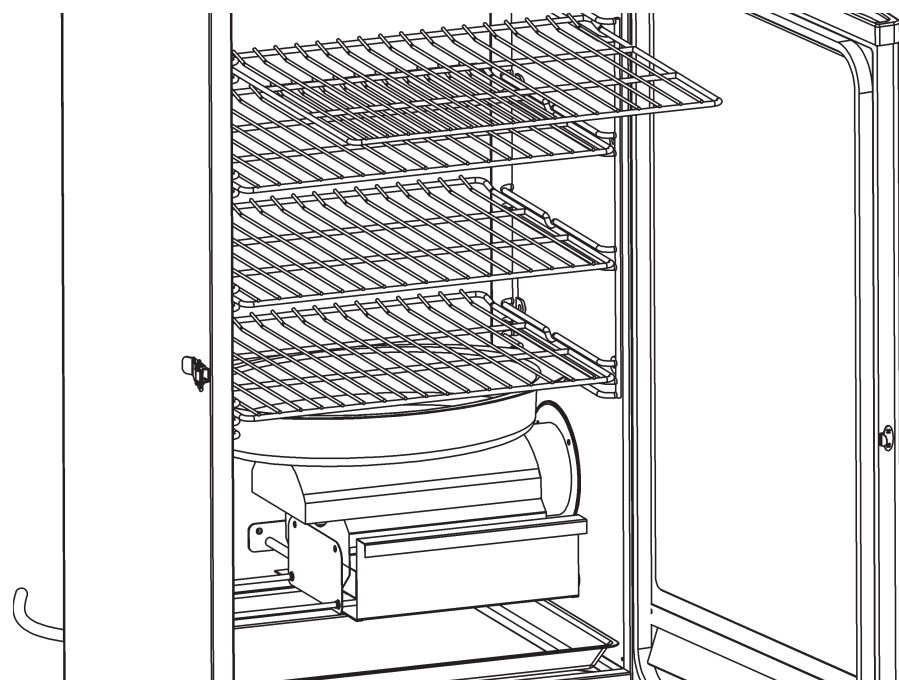
Paso 6

Coloque el recipiente para el agua en el estante inferior, en el interior del ahumador.

Coloque la bandeja de goteo dentro de la unidad, debajo del elemento de calentamiento, como muestra la figura.

Nota: El recipiente para el agua siempre debe estar colocado durante el proceso de ahumado, aunque no haya agua u otro líquido en el contenedor. El contenedor evitará que los alimentos goteen sobre las astillas de madera.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (Continuación)

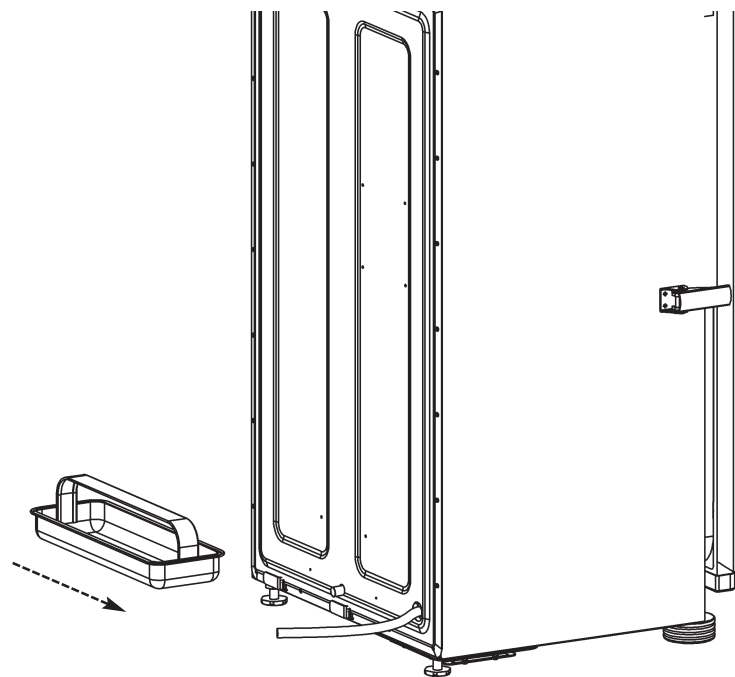


Paso 7

Haga deslizar los estantes para hornear a lo largo de las guías del interior del ahumador.

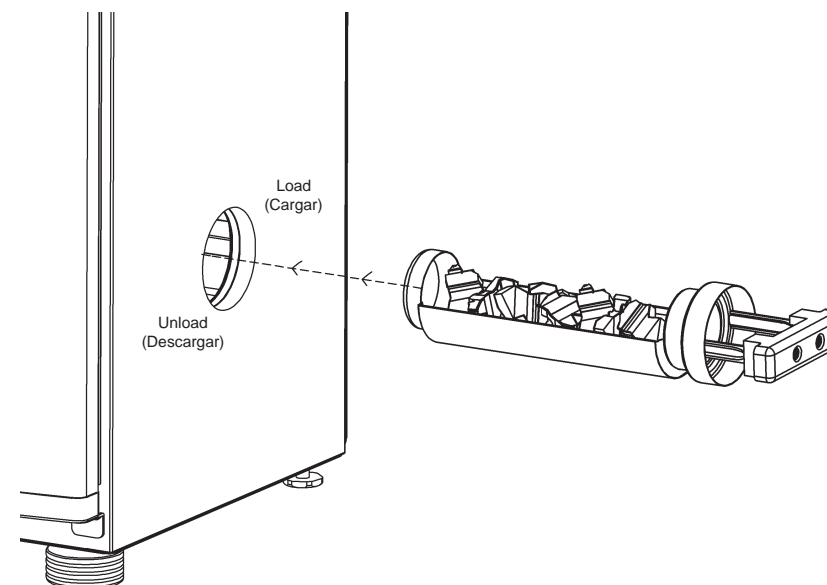
Paso 8

Haga deslizar las guías que se encuentran en la parte posterior de la bandeja para grasa para que calcen en los soportes que se encuentran en la parte posterior del cuerpo del ahumador hasta que la bandeja para grasa ya no pueda avanzar.



El ahumador está listo para su utilización.

COMO UTILIZAR EL CARGADOR DE ASTILLAS DE MADERA



Humedezca previamente las astillas de madera, al menos durante 30 minutos.

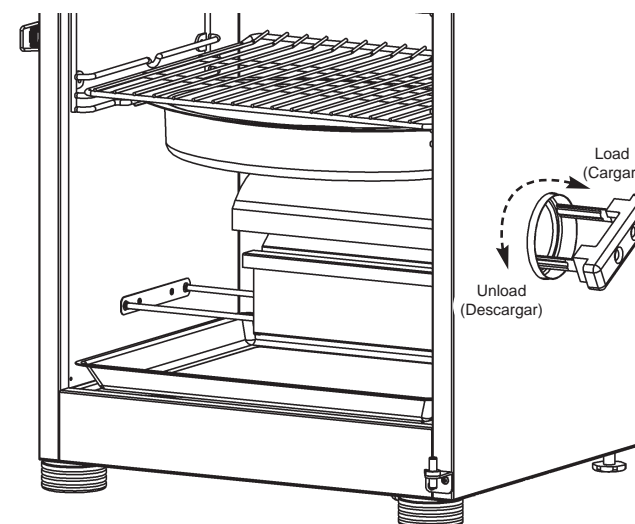
Cuando el ahumador alcance la temperatura deseada, coloque 1 taza de astillas de madera en el cargador.

Nunca utilice más de 1 taza de astillas por vez.

Introduzca el cargador de astillas de madera en el ahumador.

Las astillas nunca deben llegar al borde superior del cargador.

Lleve la manija hasta la marca que dice "Unload" ("Descargar") en el ahumador. La madera caerá dentro del porta astillas de madera. Gire la manija hasta "Load" ("Cargar") y deje el cargador dentro del ahumador.



Controle periódicamente el porta astillas de madera para verificar si la madera se ha quemado retirando el cargador y mirando a través del visor del ahumador.

Agregue astillas a medida que sea necesario.

Debe retirar por completo el cargador de astillas del ahumador cuando verifique el nivel de astillas.

Cómo agregar más madera durante el proceso de ahumado:

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

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

Para agregar madera, gire la manija hasta la marca que dice "Load" ("Cargar") en el ahumador.

Introduzca el cargador de astillas de madera en el ahumador.

Coloque las astillas en el cargador y vuelva a introducirlo en el ahumador.

Gire la manija hasta la marca que dice "Unload" ("Descargar") en el ahumador. La madera caerá dentro del porta astillas de madera.

La temperatura puede generar un breve pico de calor una vez agregada la madera. Se estabilizará al poco tiempo. No la ajuste.



PRECAUCION



Cuando la puerta se encuentre abierta es posible que se generen llamas. En caso de que las astillas de madera se enciendan, cierre de inmediato la puerta, espere que las astillas se quemen y luego ábrala nuevamente. No rocíe con agua.