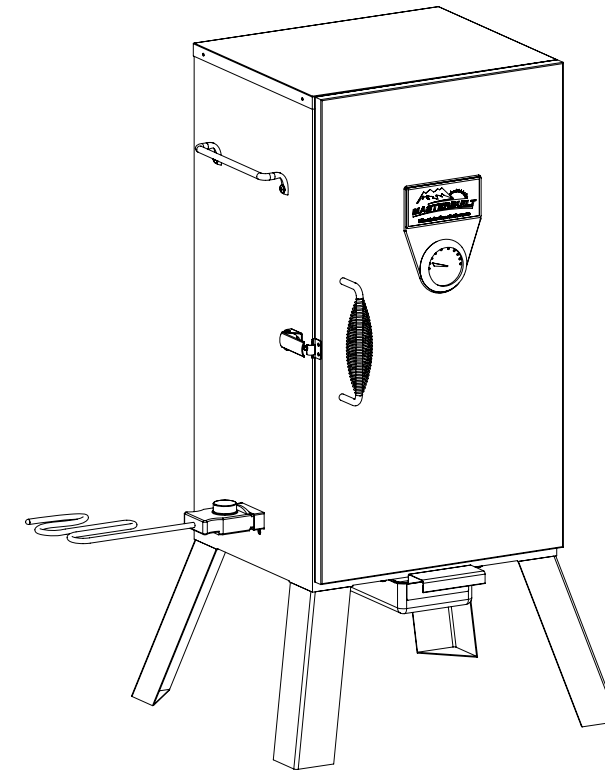


Masterbuilt Manufacturing, Inc.
 1 Masterbuilt Court
 Columbus, Georgia 31907
 Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581







**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO
 ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
 MODELOS 20070210, 20070410 SMOKEHOUSE
 ESTE PRODUCTO SE DEBE USAR SÓLO AL AIRE LIBRE ~ TIPO DOMÉSTICO**

Código del manual: 9007090070 090618



Herramientas necesarias para el armado: un destornillador Phillips.

 PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO 	 ADVERTENCIA 
<p>La madera emite monóxido de carbono al arder, lo que puede ocasionar la muerte.</p> <p>NO haga arder trocitos de madera dentro de casas, vehículos, carpas, cocheras o áreas cerradas.</p> <p>Úsela únicamente al aire libre, donde esté bien ventilada.</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>Es posible que algunas partes tengan bordes afilados; tenga 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, entre ellas:

- 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 armado y listo para usar.
- Utilice sólo sobre toma de tierra adecuada.
- No use el ahumador durante tormentas eléctricas.
- Nunca exponga el ahumador eléctrico a la lluvia ni al agua.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el controlador en agua ni en ningún otro líquido.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cable eléctrico o el enchufe, ni después que falle o se dañe en 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 cable eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el ahumador sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados en todo momento del ahumador eléctrico. No permita que los niños lo usen.
- Cuando hayan 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 estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después que se apague. Tenga cuidado.
- No toque las superficies CALIENTES.
- 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.

**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 del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

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

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 el portal en www.masterbuilt.com

o llénela y devuélvala a

la atención de: Warranty Registration

Masterbuilt Mfg. Inc.

1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

GUÍA DE AHUMADO CON MADERA PARA CARNES

SABOR DE MADERA	POLLO	PESCADO	JAMÓN	RES	PUERCO	CORDERO
Nogal americano Sabor picante, ahumado, parecido al tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
Mezquite Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
Aliso Sabor ahumado delicado	✓	✓			✓	
Pacanero Sabor fuerte y abundante	✓	✓			✓	
Arce Sabor dulce y sutil	✓				✓	
Manzano Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
Cerezo Sabor dulce y delicado	✓				✓	



NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

LISTA DE PIEZAS

PIEZA*	ART. No.	DESCRIPCIÓN	PIEZA*	ART. No.	DESCRIPCIÓN
9	9907090019	Juego de piezas de la puerta	6	9007090066	Rejilla de cocción
1	9907090022	Juego de piezas del cuerpo	12	9007090078	Rejilla para trocitos de madera
13	9907090024	Juego de piezas de apoyo para el tablero de control	3	9007090067	Recipiente para el agua
14	9907090023	Juego de soporte de la rejilla de cocción	5	9007090068	Recipiente para la grasa
7	9907090027	Juego de patas	10	9907090021	Juego de piezas del mango de la puerta
15	990050222	Juego de piezas de la cerradura para la puerta	11	9907090031	Juego de piezas del asa lateral
2	9007090063	Controlador analógico	16	9907090034	Juego de calibrador de temperatura
8	9007090064	Elemento		9907090026	Bolsa con herrajes
4	9007090065	Caja para trocitos de madera		9007090070	Manual de instrucciones

* LEA LA LISTA DE PIEZAS EN LA PÁGINA 3



ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES (continuación)



- Evite tropezarse con o golpear el ahumador eléctrico.
- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Antes de moverlo o guardarlo, deje que se enfríe totalmente.
- Tenga cuidado cuando retire la comida del ahumador. Todas las superficies están CALIENTES y pueden producir quemaduras. 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 recipiente para la grasa sobre las rejillas de cocción, pues esto puede dañar el ahumador.
- 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.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de colocar, retirar las rejillas o los recipientes.
- Para desechar las cenizas frías, colóquelas sobre papel aluminio, empápelas en agua y tírelas en un recipiente no combustible.
- No guarde el ahumador con las cenizas CALIENTES dentro. Guárdelo cuando todas las superficies se hayan enfriado.
- No se recomienda 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 usarlos con aparatos 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 limpiar el producto con una aspersión de agua o similar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



ADVERTENCIA



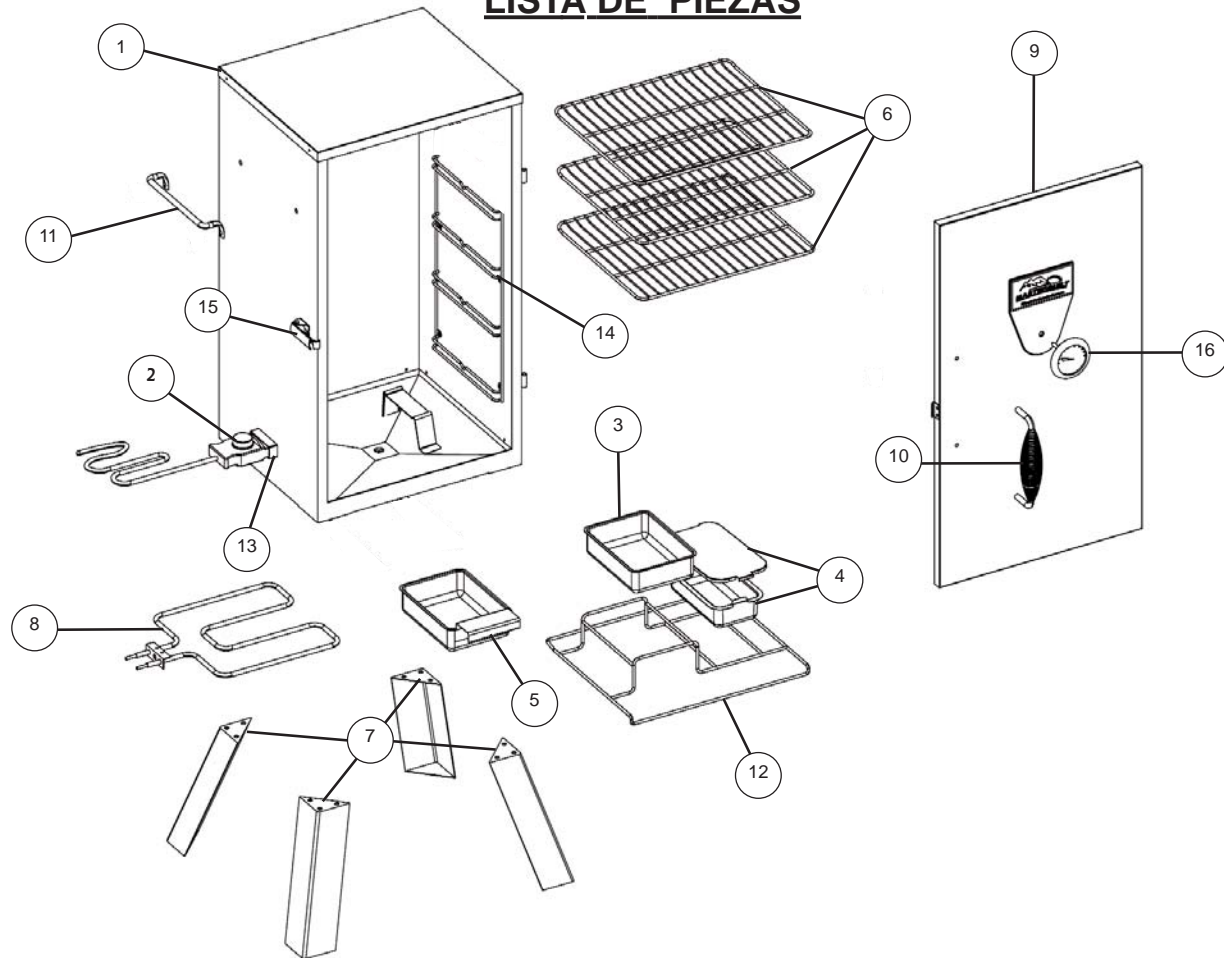
En el estado de California se considera que los subproductos derivados de la combustión de este producto, contienen sustancias químicas que producen defectos congénitos, trastornos al aparato reproductor o cáncer.

Los materiales empleados en este producto pueden contener plomo, una sustancia química que en el estado de California se considera produce defectos congénitos y otros trastornos al aparato reproductor.



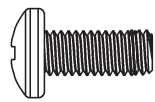
NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR
 Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581 o envíenos un mensaje electrónico a Customerservice@masterbuilt.com.

LISTA DE PIEZAS

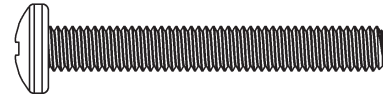


PIEZA No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA No.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cuerpo del ahumador	9	1	Puerta con termómetro
2	1	Controlador analógico	10	1	Mango de la puerta
3	1	Recipiente para el agua	11	2	Asa lateral
4	1	Recipiente c. tapa, para los trocitos de madera	12	1	Rejilla para trocitos de madera
5	1	Recipiente para la grasa	13	1	Piezas de apoyo para el tablero de control
6	3	Rejilla de cocción	14	2	Piezas de apoyo para rejillas de cocción
7	4	Pata	15	1	Cerradura para la puerta
8	1	Elemento	16	1	Medidor de temperatura w / Belleza y Wing Anillo Tuerca

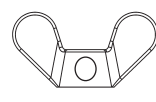
LISTA DE HERRAJES



(A)
 Tornillo Phillips de cabeza hexagonal, de 1/4-20x1-1/2
 Cant.: 16



(B)
 Tornillo Phillips de cabeza hexagonal, de 1/4-20x1-1/2
 Cant.: 2



(C)
 Tuerca Mariposa (Empacada con el indicador de Temperatura)
 Cant.: 1

RECETAS DE CARNE AHUMADA DE MASTERBUILT

SALMÓN RELLENO AHUMADO
 Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:
 Salmón (entero) 4 - 5 lb. (1.8 - 2.2 kg)
 Aceite 3 cdas.
 Cebollino (picado) 1/4 de taza
 Tomate (pelado y picado) 1 taza
 Eneldo (fresco y picado) 1/4 de taza
 Cubos de pan (tostado) 1/2 taza
 Apio (picado) 1/4 de taza
 Sal 1/4 cdta.
 Condimento de limón y pimienta 1/2 cdta.
 Ajo (molido) 1 diente

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
 Trocitos de madera de nogal americano

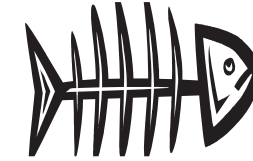
INSTRUCCIONES:
 Prepare el salmón y úntelo con el aceite. En un tazón pequeño, mezcle los demás ingredientes. Rellene el salmón con la mezcla. Coloque el salmón en una lámina gruesa de papel aluminio, previamente doblada y engrasada. Colóquelo en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C) y déjelo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

ATÚN AHUMADO
 Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:
 Filetes de atún de 1" de grosor (2.5 cm) 4
 Azúcar 1 1/2 tazas
 Sa 1/2 de taza
 Pimienta 1 cdta.
 Ajo (en polvo) 1/4 cdta.
 Aliño de Praga No.1 1/4 cdta.
 Miel 1 taza
 Agua 1 gal. (3.8 L)

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
 Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

INSTRUCCIONES:
 Mezcle los ingredientes hasta que se disuelvan completamente en el agua. Coloque el atún en el ahumador, a 140° F (60° C), y cocínelo durante unas 7 horas con la mezcla de ingredientes en el recipiente para el agua.



PESCADO AHUMADO
 Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:
 Filetes de pescado o un pescado entero 4
 Vino blanco (seco) 1 taza
 Perejil (en polvo) 1 cda.
 Limón (en rodajas) 1 pequeño
 Pimiento de Cayena

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
 Trocitos de madera de nogal americano o pacana

INSTRUCCIONES:
 Sazone el pescado con sal y pimienta, al gusto. Mezcle los ingredientes con el agua y colóquelos en el recipiente para el agua. Coloque el pescado en capas en la rejilla de cocción, previamente engrasada, y colóquelo en el ahumador, a una temperatura de 140° F (60° C). Ahúmelo aproximadamente durante 2 horas.

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
 Condimento de limón y pimienta 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).

VERDURAS AHUMADAS
 Rinde de 4 a 6 porciones

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

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:
 Trocitos de madera de nogal americano o de manzano

INSTRUCCIONES:
 Enjuague el calabacín de verano, el zapallito y la cebolla, y córtelos en tajadas delgadas. Mézclelos todos. Con papel aluminio grueso, forme contenedores en forma de tazones. Coloque aproximadamente una taza de la mezcla de vegetales en cada tazón de papel aluminio. Sazónelos al gusto con sus especias y hierbas preferidas. Una todos los tazones apretando su borde superior. Para permitir que el humo penetre, abra dos agujeros pequeños en el borde superior de cada tazón de verduras. Coloque los tazones en el ahumador, a 220° F (104° C) de temperatura, durante 1 hora. Sirvalos.



RECETAS DE CARNE AHUMADA DE MASTERBUILT

PALETA DE CERDO AHUMADA

Rinde 6 porciones

INGREDIENTES:

Paleta de cerdo recién cortada	7 lb. (3.1 kg)
Sal	½ cda.
Azúcar morena	¼ de taza
Pimentón	2 cdas.

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de manzano

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y unte la paleta de cerdo con la mezcla. 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. Cocínela por 1 hora o 1 ½ hora más. La temperatura interna debe ser de 160° F (71° C). Sírvala.

JAMÓN GLASEADO CON JARABE DE ARCE

Rinde de 6 a 8 porciones

INGREDIENTES:

Pierna o paleta de jamón (bien cocida y con hueso)	5 - 7 lb. (2.2-3.1 kg)
Jarabe de arce	1 ½ taza
Jengibre	1 cda.
Nuez moscada	¼ cda.
Pimienta de Jamaica (Allspice)	½ cda.
Clavos de olor	16 enteros
Tajadas de piña (en lata)	1 lata
Cerezas en marrasquino	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano o 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 entiérrele los clavos de olor. Coloque el jamón en el ahumador, a una temperatura de 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 deberá ser de 130° F a 140° F (54 - 60° C), para que se cueza bien.



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 picada en cuartos)	1 mediana
Cebolla (picada 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 en la envoltura. Retire los menudos y el pescuezo. Enjuáguelo, escúrralo y séquelo con una toallita. Espolvoree sal en la cavidad del pavo. Mezcle el azúcar y la canela en un tazón pequeño. Empape los trozos de manzana en la mezcla. Rellene la cavidad del pavo con la manzana, las cebollas y el apio. Ciérrela con pinchos de brocheta. Ate los extremos de las patas a la cola, con cordel de cocina. Levante las puntas de las alas, páselas hacia atrás y métalas bajo el espinazo del ave. Caliente el ahumador a 225° F (107° C). Coloque el pavo en la rejilla de cocción y cocínelo de 8 a 12 horas, o hasta que la temperatura en la parte interior del muslo alcance 180° F (82° C). Cubra el pavo y enfríelo, o déjelo reposar durante 20 minutos antes de picarlo. Sírvala.

COSTILLAS DE CERDO O DE LECHÓN

Rinde de 4 a 6 porciones

INGREDIENTES:

Costillas	2-4 lb. (0.91 - 1.8 kg)
Azúcar	½ taza
Sal ½ taza	
Azúcar morena	¼ de taza
Pimentón	2 ½ cdas
Comino molido	1 ½ cdas
Pimiento de Cayena	2 cdtas.
Pimienta negra (recién molida)	2 cdtas.
Ajo en polvo	2 cdtas.
Cebolla en polvo	2 cdtas.

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano

INSTRUCCIONES:

Mezcle los ingredientes y unte la carne con la mezcla, 2 horas antes de cocinarla. Deje que la carne alcance la temperatura ambiente. Cocine las costillas en el ahumador durante 3 horas, a 225° F (107° C). Use los trocitos de madera de nogal americano durante las primeras 2 horas. Luego de transcurridas 3 horas, saque las costillas y envuélvalas en papel aluminio grueso. Cocínelas por 1 hora o 1 ½ hora más. Sírvala.

GALLINAS DE CORNUALLES AHUMADAS con arroz salvaje

Rinde 2 porciones

INGREDIENTES:

Gallinas de Cornualles	2 gallinas
Cebollino (picado)	¼ de taza
Mantequilla	3 cdas
Arroz salvaje (cocido)	1 taza
Pacanas o nueces (picadas)	¼ de taza
Mermelada de lima	½ taza
Jugo de naranja	¼ de taza
Sal	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

Trocitos de madera de nogal americano

INSTRUCCIONES:

Enjuague, escurra y seque bien las gallinas con una toallita. Espolvoree sus cavidades con sal. Saltee las cebollas en 1 cucharada de mantequilla. Añada el arroz y las nueces picadas, y revuélvalo. Rellene las gallinas con la mezcla. Ciérrelas con pinchos de brocheta o con cordel de cocina. En una sartén pequeña, derrita las 2 cucharadas de mantequilla restantes. Vierta la mermelada y el jugo de naranja, revolviendo hasta que quede una mezcla homogénea. Unte las gallinas con la mezcla de la mermelada. Coloque las gallinas en la rejilla de cocción del ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C), y ahúmelas de 2 a 2 ½ horas. Antes de servir, úntelas con el resto del glaseado.

FILETE MIGNON AHUMADO

Rinde 20 porciones

INGREDIENTES:

Filetes de carne de res	4 lb. (1.8 kg)
Aceite de oliva	2 cdas
Dientes de ajo (machacados)	4 dientes
Sal	
Pimienta molida	

MADERA SUGERIDA PARA EL AHUMADO:

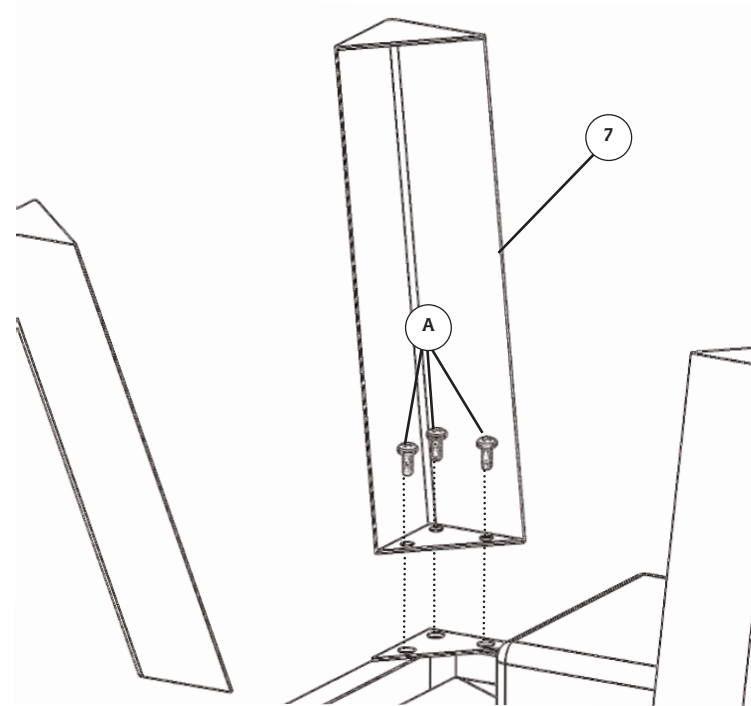
Trocitos de madera de mesquite o cerezo

INSTRUCCIONES:

Sazone la carne con los dientes de ajo, la sal y la pimienta. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande. Dore la carne rápidamente a fuego vivo, por ambos lados. Esto permitirá concentrar el jugo antes de ahumarla. Envuelva cada filete en papel aluminio grueso, dejando el lado de arriba al descubierto. Rocíe un poquito de aceite de oliva sobre cada uno de los filetes. Coloque los filetes envueltos en papel aluminio en el ahumador, a una temperatura de 225° F (107° C) y cuézalo de 20 a 30 minutos. Cuando el termómetro para carnes alcance una temperatura de 140° F (60° C) el filete está medio cocido. Deje que la carne se enfríe ligeramente, luego córtela en tajadas de ½" de grosor. Sirva los filetes a temperatura ambiente.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

Herramientas necesarias para el armado: un destornillador Phillips.

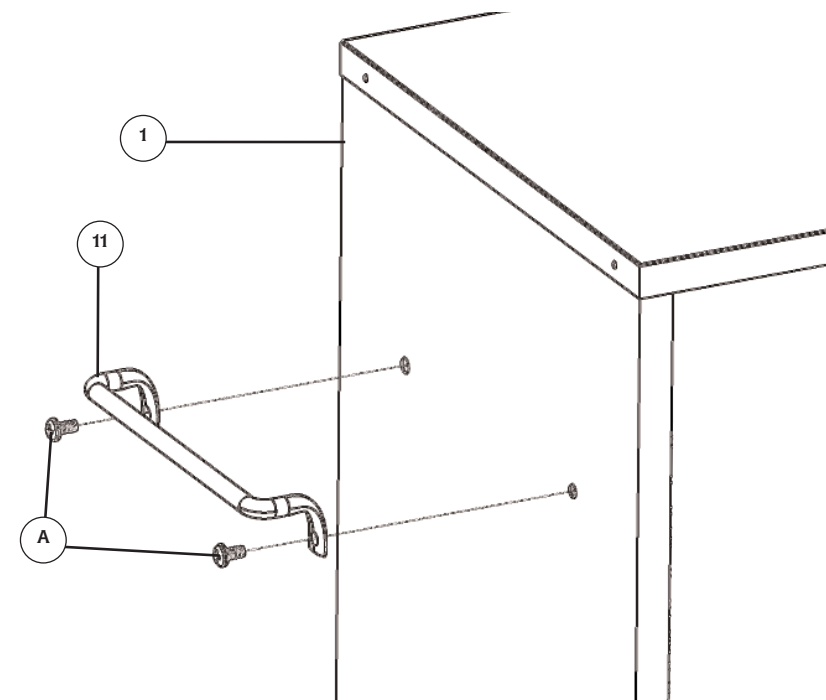


Paso 1

Coloque la parrilla con cuidado, como se ilustra.

Con los tornillos (A), fije las patas (7) a la parte inferior del cuerpo del ahumador (1).

Repita el paso con las demás patas.

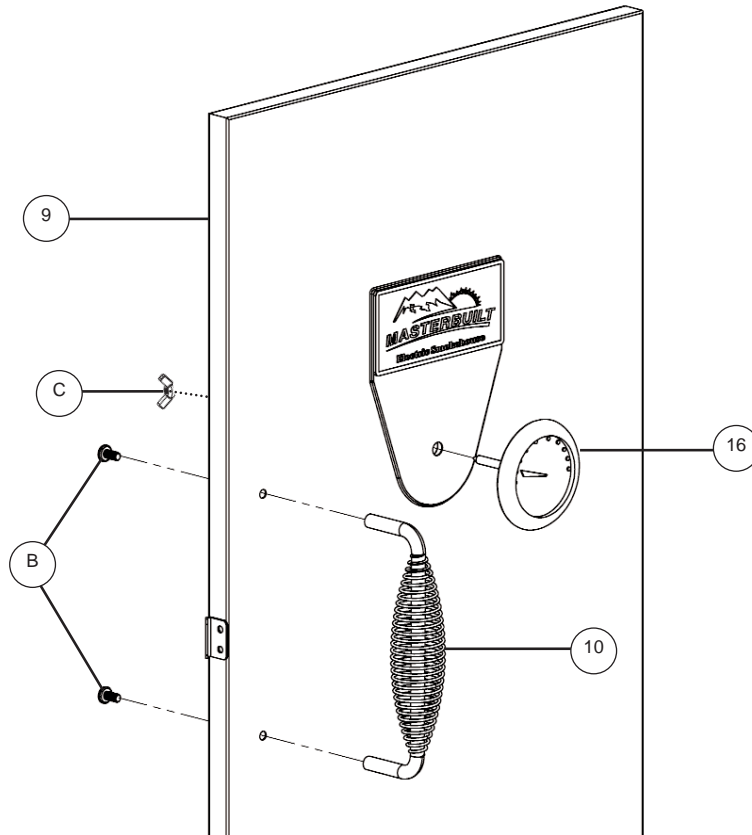


Paso 2

Fije las asas laterales (11) al cuerpo del ahumador (1) con los tornillos (A).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (continuación)



Paso 3

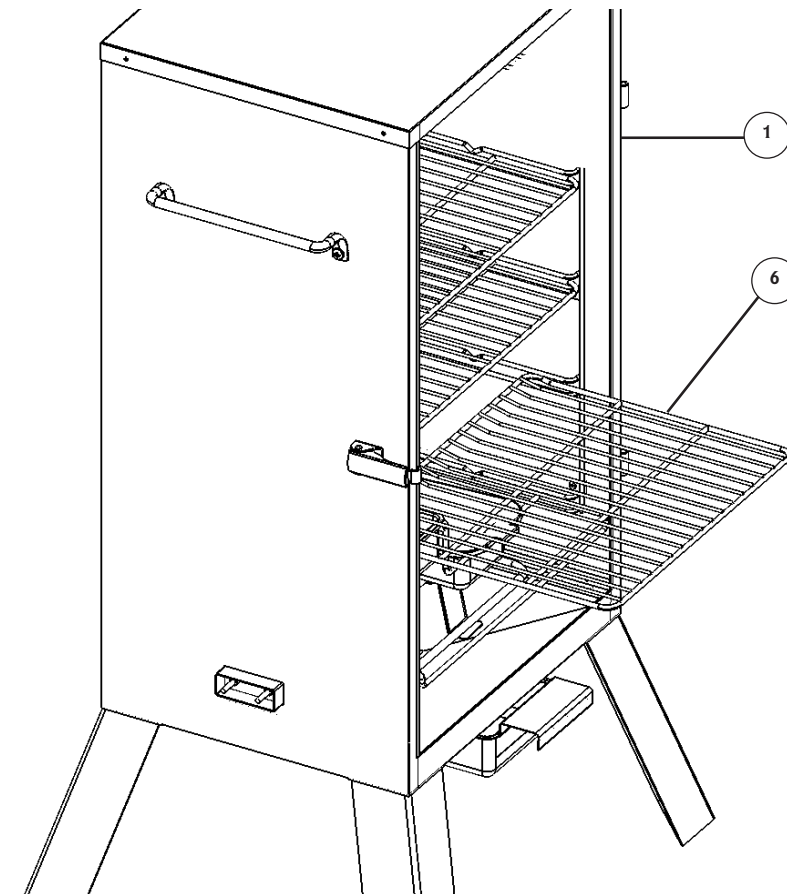
Inserta calibrador de temperatura (16) tallo por hoyo en la puerta de fumador (9) como mostrado. Asegure con palomilla (C).

Fije el asa (10) en la puerta del ahumador (9) con los tornillos (B).

ALGUNAS PARTES NO SE MUESTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.

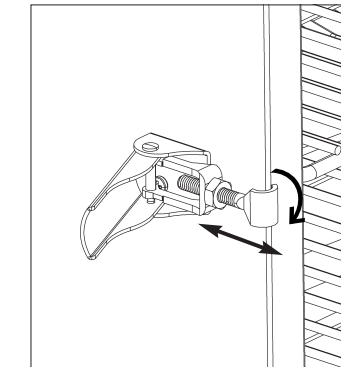
Paso 4

Coloque las rejillas de cocción (6) sobre las guías y córralas para meterlas en el cuerpo de ahumador (1).



DATOS IMPORTANTES SOBRE EL USO DEL AHUMADOR

- Temperatura máxima oscilará entre los 350°F- 400°F (177°C-204°C) cuando panel de control se encuentra en 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 las 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. El hacerlo permite que se disipe el calor y puede hacer que la madera al arder produzca llamaradas. Al cerrar la puerta, se reestabilizará la temperatura y se apagarán las llamaradas.
- No deje cenizas en el recipiente para la madera. Una vez que se enfríen, vacíe el recipiente. Para evitar la acumulación de cenizas, limpie siempre el recipiente, antes y después de usar el ahumador.
- Este equipo es un ahumador. Cuando se usa 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. Para minimizar la fuga de humo alrededor de la puerta, se puede ajustar la cerradura para que la puerta quede aun más apretada contra el cuerpo del ahumador.



Afloje la tuerca hexagonal de la cerradura de la puerta. Para apretarla, gire el gancho hacia la derecha, como se ilustra. Apriete bien la tuerca hexagonal contra la cerradura.

CÓMO LIMPIAR EL AHUMADOR

Use un detergente suave para lavar las rejillas de cocción, los recipientes para el agua y para la grasa. Enjuáguelas y séquelas 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.

SIEMPRE, ANTES DE LIMPIAR Y GUARDAR LA UNIDAD, RECUERDE DESCONECTARLA Y DEJARLA ENFRIAR.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



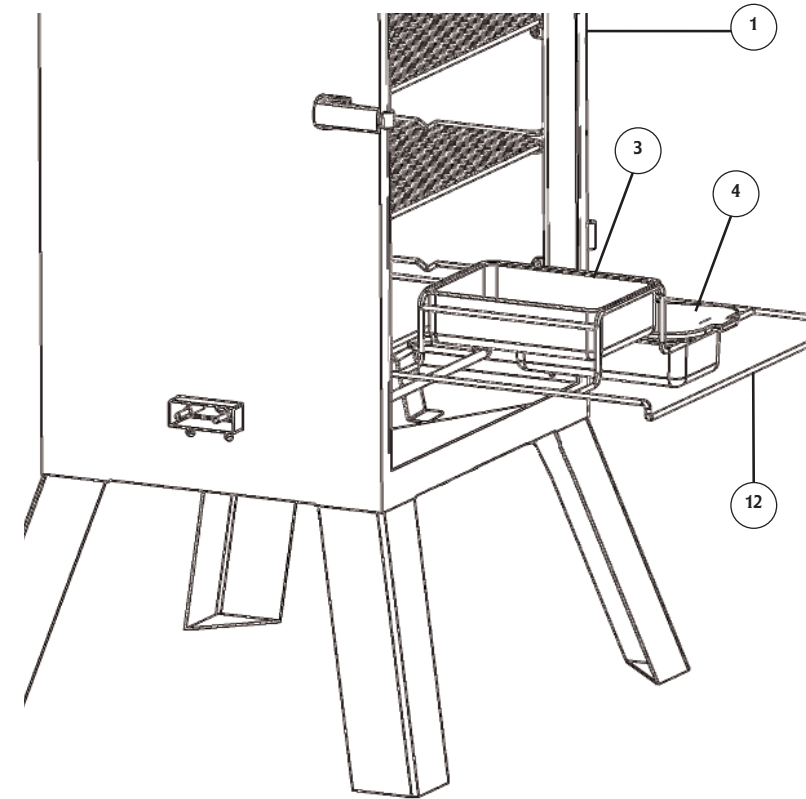
Síntoma	Causa	Posible solución
La luz de encendido no se activa	El controlador no está conectado a un tomacorriente de pared	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El fusible de la casa está abierto	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Revise los fusibles de la casa.
	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 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 ajuste bien la cerradura
	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 posición para que el orificio quede alineado con el orificio de drenaje ubicado en la parte inferior 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 8
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

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

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (continuación)

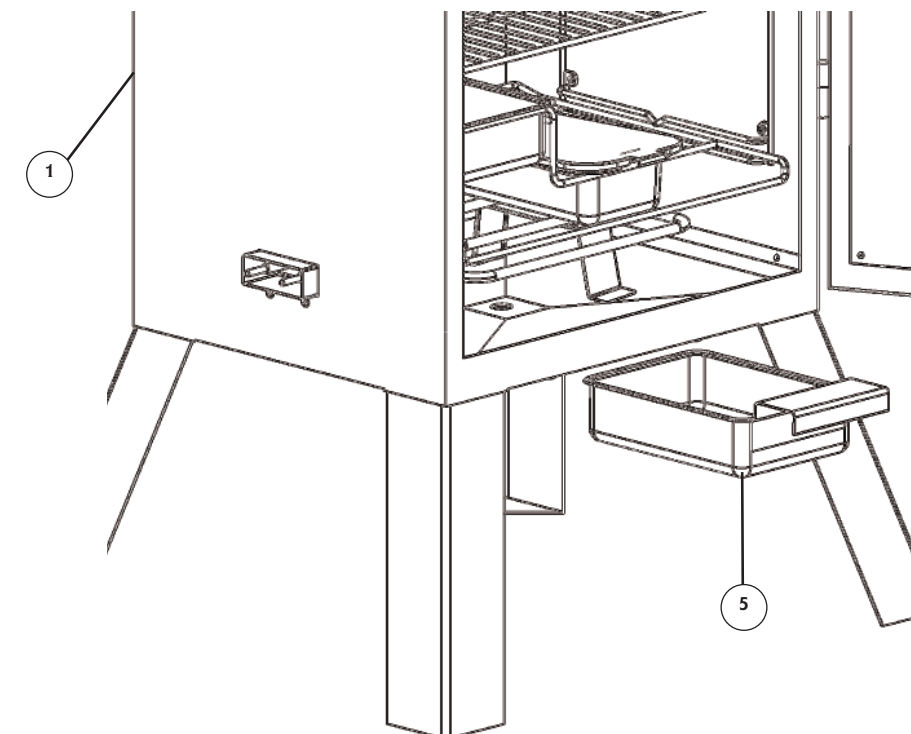


ALGUNAS PARTES NO SE MUESTRAN PARA MAYOR CLARIDAD.

Paso 5

Coloque los recipientes (4) y (3) en la rejilla para los trocitos de madera (12) como se ilustra.

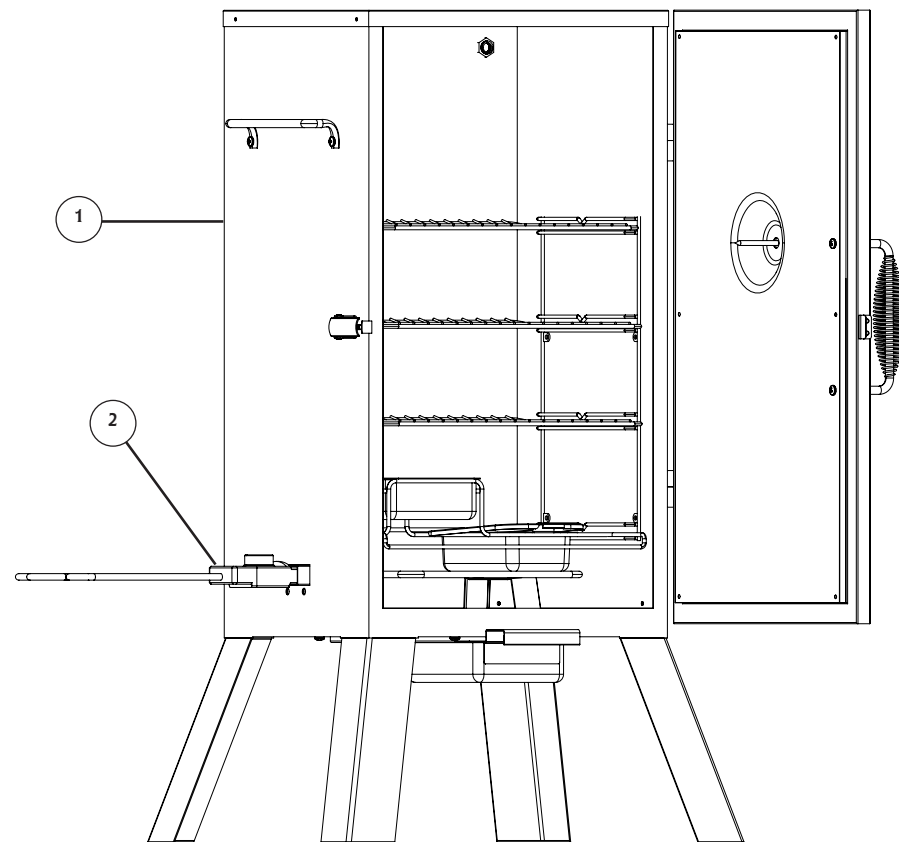
Nota: Para usar el ahumador, los recipientes para los trocitos de madera y para el agua DEBEN estar colocados en su lugar. Esto reduce al mínimo la posibilidad de que se produzcan llamaradas en la madera.



Paso 6

Meta el recipiente para la grasa (5) en las ranuras ubicadas debajo del cuerpo del ahumador (1).

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO (continuación)



Paso 7
Introduzca el controlador analógico (2) en el lado del cuerpo del ahumador (1), como se ilustra.

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. Establecer panel de control para MED de 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.

EL AHUMADOR AHORA ESTÁ LISTO PARA SU USO



ADVERTENCIA



Pueden ocurrir 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 DE FUNCIONAMIENTO



Paso 1

Conecte el controlador al cuerpo del ahumador.

Paso 2

Enchufe el cordón a un tomacorriente (consulte en el manual, la sección "Advertencias y medidas de protección importantes").

Paso 3

Gire la perilla de control a la graduación que desee. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: El termómetro de la puerta del ahumador indica la temperatura fijada en el controlador y muestra la temperatura que hay dentro de la unidad.

CONSEJOS PARA EL EMPLEO DE LOS TROCITOS DE MADERA

- Remoje los trocitos de madera en agua, durante al menos unos 30 minutos.
- Antes de hacer funcionar la unidad, vierta 1 taza de trocitos de madera en la tolva.
- 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.
- Chequee periódicamente el recipiente para ver si la madera se ha quemado. Si es necesario, agregue más trocitos de madera.