

Instrucciones de operación

EL ENSAMBLAJE ESTÁ LISTO. ¡VAMOS A DIVERTIRNOS!

CURADO PREVIO

El curado previo permitirá que la parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemén y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Llene la tolva con carbón vegetal hasta aproximadamente 1/4–1/2 llena.
2. Inicie la parrilla siguiendo las instrucciones de INICIO y configure la temperatura a 250°F (121°C) por 60 minutos.
3. Configure la temperatura a 400°F (204°C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Con una servilleta o un paño, frote una ligera capa de aceite de cocina sobre las rejillas de ahumado + sellado, las rejillas de calentamiento/ahumado, la rejilla para el carbón vegetal y la parte interna de la tapa y cuerpo de la parrilla.
7. Repita los pasos 3–6 a 350°F

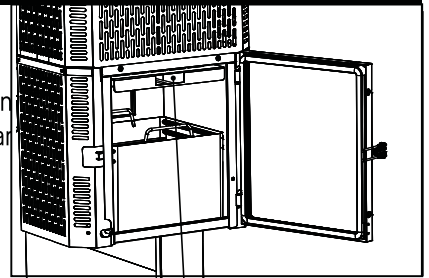
CURADO DE LA PLANCHA

1. Limpie la parte superior de la plancha para que no haya suciedad.
2. Encienda la parrilla y configure la temperatura a 120 °C. Déjela prendida aproximadamente por 10–15 minutos hasta que la parte superior de su plancha se caliente.
3. Vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la parte superior de la plancha.
4. Esparza el aceite de cocina sobre la superficie de la parte superior de la plancha usando papel de cocina. Use una espátula o guantes resistentes al calor para sostener el papel de cocina doblado. Asegúrese de cubrir todas las partes de la plancha.
5. Permita que la plancha se caliente a 204 °C. Aparecerá humo a medida que el aceite se vaya adhiriendo a la superficie de la plancha.
6. Luego que el humo se disipe, repita los pasos 3–5 al menos 3 veces.

Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

INICIO

1. RETIRE las láminas de admisión de calor y aire. (Consulte el paso 21 del ensamble).
2. Abra la tapa de la tolva y la puerta de cenizas de la tolva.
 - Hay un interruptor de seguridad en cada una de estas puertas que evitará que el ventilador funcione.
 - Si aún queda carbón vegetal de una cocción anterior, sacuda la rejilla del carbón para asegurarse de que no quede carbón.
 - Descarte cualquier ceniza de la bandeja de cenizas.
3. Llene la tolva con carbón vegetal.
 - Aproximadamente 16 lbs. (7.2 kg) de briquetas de carbón vegetal.
 - Aproximadamente 10 lbs. (4.5 kg) de carbón vegetal en bloques.
 - **Nunca use carbón de encendido veloz o líquido para encendedor.**
 - Si el carbón se mete por entre la rejilla del carbón hacia el depósito para cenizas, retírelo antes de comenzar.
4. Coloque encendedor de fuego en la rejilla del carbón y encienda.
 - Use un bloque encendedor eléctrico seguro para alimentos o papel/papel toalla arrugado.
 - Coloque en la rejilla para carbón vegetal sobre las barras de soporte del encendedor eléctrico.
 - Tenga precaución y use guantes de protección.
 - Encienda con un encendedor o un fósforo.
5. Encienda el controlador y configure a la temperatura deseada.
 - Espere entre 1 y 2 minutos después del encendido del fuego para asegurarse que el encendedor de fuego esté completamente prendido.
6. Cierre la tapa de la tolva y la puerta de cenizas.
 - Esto activará el ventilador.
7. Espere que la parrilla alcance la temperatura de configuración deseada.
 - Aproximadamente 13 minutos para alcanzar los 700°F (370°C).
 - Aproximadamente 7 minutos para alcanzar los 225°F (105°C).



Nota: el encendedor se colocará aquí.

Instrucciones de operación

RECARGA

Si es necesario rellenar la tolva mientras esté cocinando, siga las instrucciones de recarga segura a continuación.

- **NO añada carbón cuando la parrilla haya excedido los 250°.**
- El ventilador se apagará si abre la tapa de la tolva o la puerta de cenizas. Esto reduce el efecto de chimenea creado cuando estas puertas se abren.
- La tecnología alimentada por gravedad funciona manteniendo una tolva completamente sellada. Cuando la tapa de la tolva se abre, la llama se elevará desde la parte superior de la tolva como una antorcha. Cerrar la tapa de la tolva y la puerta de cenizas hará que la llama regrese a su nivel operativo normal.
- La cantidad de carbón vegetal en la tolva determina cuán rápido se elevará la llama cuando se abra la tapa de la tolva.

Agregando el carbón vegetal:

1. Abra la tapa de la tolva.
 - Tenga precaución y use guantes de protección. La tapa de la tolva estará caliente.
 - **La llama se elevará desde la tolva luego de un corto tiempo dependiendo del nivel de carbón.**
2. Vierta el carbón vegetal en la tolva.
3. Cierre la tapa de la tolva.

APAGADO

1. Apague el controlador.
2. Cierre la tapa de la parrilla, la tapa de la tolva y la puerta de cenizas.
3. Instale las láminas de admisión de calor y aire.
 - La parrilla ha sido diseñada para retirarle al oxígeno al carbón cuando se apaga. Esto permite guardar un porcentaje de carbón vegetal sin usar para la próxima cocción.
4. Si no instala láminas cuando la apague, se podría dañar la parrilla.

AÑADIENDO HUMO/SABOR

Opción 1: Coloque los leños de madera o carbón vegetal en la bandeja de cenizas para añadir sabor antes de configurar la temperatura. A medida que va ardiendo el carbón en la tolva, las cenizas calientes caerán en la madera/carbón que esté en la bandeja, haciendo que arda a una velocidad más lenta y liberando más sabor en la parrilla.

* NOTA: Nunca añada más de ½ lbs (226 gr) por vez. No se deben añadir trozos adicionales o carbón vegetal hasta que lo que haya añadido previamente haya terminado de generar humo.

Opción 2: Mezcle los leños de madera en la tolva con carbón vegetal.

* NOTA: Nunca use más de 1.5 lbs (680 gr) de trozos de madera a través de la tolva.

PANEL DE CONTROL



Encendido/Apagado del controlador:

1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Presione y mantenga presionado el botón para apagar el controlador.



Para configurar la temperatura:

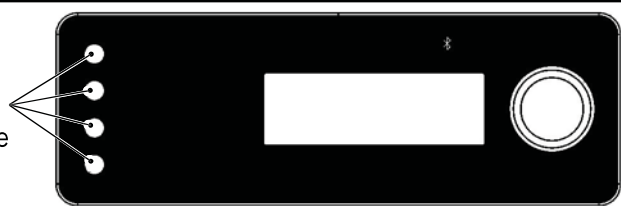
1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada.
3. Presione el botón nuevamente para configurar la temperatura. (La hora se configurará automáticamente luego de 3 segundos).



Para configurar la hora:

- **Temporizador de cuenta regresiva**
- 1. Presione el botón.
- 2. Gire la perilla a la hora deseada.
- 3. Presione el botón para configurar las horas.
- 4. Gire la perilla a los minutos deseados.
- 5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador empezará a funcionar.
- 6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
- 7. Presione y mantenga presionado el botón para reanudar el temporizador.

Clavijas
para la
sonda
de carne



- **Temporizador de cuenta ascendente.**

1. Presione y mantenga presionado el botón.
2. El temporizador comenzará el conteo ascendente desde 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego Horas:Minutos.
3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
4. Presione y mantenga presionado el botón para reanudar el temporizador.

Instrucciones de operación

Para configurar las temperaturas de la sonda para carne:

1. Presione el botón y gire la perilla a la sonda de carne seleccionada (MP1, MP2, MP3, MP4). Presione nuevamente el botón.
2. Presione el botón de temperatura.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada.
4. Presione el botón de temperatura otra vez para configurar la temperatura.
(Si la sonda para carne alcanza los 300°F (148°C), sonará una alarma y la sonda para carne deberá ser retirada del calor para que pueda enfriarse. La sonda para carne se dañará si se deja a esta temperatura.).
* NOTA: el icono de la zona de carne parpadea cuando está en modo configuración.
5. Una vez que se ha llegado a la temperatura de configuración, suena una alarma. Presione cualquier botón para apagarla.

Visualización de información en la pantalla:

- Si gira la perilla, podrá avanzar la visualización a través de la temperatura de la parrilla, el temporizador y las sondas para carne; MP1, MP2, MP3 y MP4.

BLUETOOTH

Emparejamiento de la parrilla con un dispositivo inteligente:

1. Descargue la aplicación de Masterbuilt del App Store de Apple o de Google Play a su(s) dispositivo(s) inteligente(s). Para mayor información, visite: Masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una vez terminada la descarga, abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para emparejar su parrilla con Bluetooth + WiFi, con su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada.

Advertencia del FCC

Advertencia: Los cambios o modificaciones a este ahumador no explícitamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, podría invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites de un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay garantía que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio de una de las siguientes medidas:

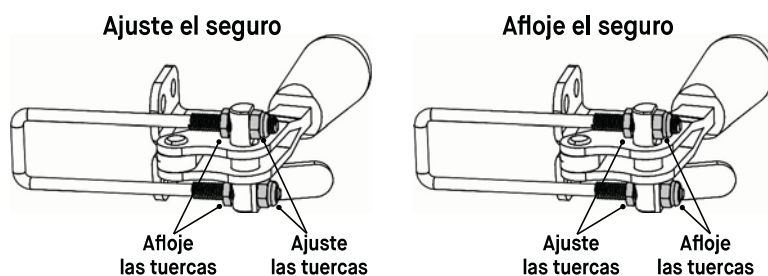
1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorrientes en un circuito diferente del de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

Nota: Si pierde la conexión, el ahumador seguirá programado. El ahumador puede operarse desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

Instrucciones de operación

AJUSTES DEL SEGURO

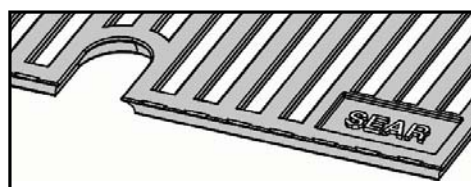
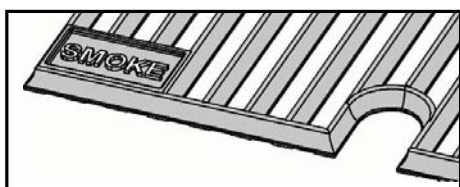
La tapa de la tolva y los seguros de la puerta pueden requerir ajustes para asegurar un sellado correcto y evitar fugas excesivas de humo. Afloje los seguros ligeramente si requieren una presión excesiva para cerrar. Ajuste los seguros ligeramente si hay fugas excesivas de humo.



REJILLAS DE AHUMADO + SELLADO

Su parrilla incluye rejillas de cocción de hierro fundido de Ahumado + Sellado para ahumado bajo y lento o sellado a altas temperaturas. Simplemente dele vuelta a las rejillas a un lado que coincida con su método de cocción.

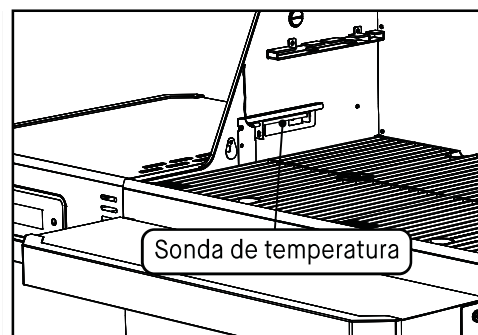
Nota: Nunca les dé vuelta cuando la parrilla esté encendida o caliente.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA PARRILLA ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.

- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción/ahumado con un detergente para platos suave. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use limpiadores de horno u otros agentes de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Limpie la sonda de temperatura (en la imagen) periódicamente con un detergente para platos suave, para garantizar lecturas precisas de la temperatura de la parrilla. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Luego que las cenizas se hayan enfriado, limpie la bandeja de cenizas y dentro de la tolva inferior después de cada uso para retirar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un ÁREA SECA y protegida. Almacene únicamente cuando el fuego esté apagado y todas las superficies estén frías. Guarde las sondas para carne dentro de la casa.
- Cuando no use la parrilla con frecuencia e incluso cuando use una lona para cubrirla, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.



Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
El controlador no está encendido.	La corriente no está encendida.	Presione el botón Power en el controlador.
	No está enchufado.	Enchufe el controlador en el suministro de energía y el suministro de energía en el tomacorriente de la pared.
	El interruptor se ha desconectado.	Verifique el interruptor del tomacorriente de la pared y reinicie.
	Mal funcionamiento del controlador.	Llame al Servicio al cliente de Masterbuilt.
El ventilador no está encendido.	La temperatura en el compartimiento ha alcanzado la temperatura configurada.	Una vez que la temperatura configurada se alcance, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura caiga por debajo de la temperatura configurada, el ventilador se reiniciará. El ventilador seguirá ajustándose automáticamente para mantener la temperatura configurada.
	Tapa de la tolva abierta.	Por seguridad, la tolva viene equipada con interruptores de apagado para evitar que el ventilador avive el fuego cuando estas puertas estén abiertas. Cerrar las puertas enganchará los interruptores, permitiendo al ventilador seguir con su operación normal.
	Puerta de cenizas abierta.	
	Ventilador desconectado del controlador.	Verifique que la conexión esté completamente asentada.
	Ventilador desconectado del mazo de cables.	
	Interruptor de la tapa de la tolva desconectado.	
	Interruptor de la puerta de ceniza desconectado.	
Temperatura del controlador inexacta.	Err 3	Ver a continuación.
	Sonda de temperatura no completamente enchufada.	Verifique que la conexión esté completamente asentada.
El calentamiento es lento.	La sonda de temperatura está sucia.	Limpie cuidadosamente la sonda de temperatura.
	Las láminas de cierre no están retiradas.	Retire las láminas de cierre.
	Poca cantidad de carbón vegetal.	Rellene la tolva con carbón vegetal.
	Tapa de la parrilla abierta.	Tapa de la parrilla cerrada.
Exceso de humo que se escapa de la tolva.	El ventilador no está encendido.	Ver "El ventilador no está encendido".
	Sello suelto en la tapa de la tolva.	Ajuste el seguro de la tapa de la tolva.
	Sello suelto en la puerta de cenizas.	Ajuste el seguro de la puerta de cenizas.
Err 1	Sello suelto entre las secciones superior y media de la tolva.	Luego que se haya enfriado la tolva, retire el protector de calor y ajuste los tornillos entre las secciones superior y media de la tolva.
	Sonda de temperatura no completamente enchufada.	1. Verifique que la conexión esté completamente asentada. 2. Desenchufe el controlador del suministro de alimentación, espere 10 segundos y vuelva a conectar.
	Mal funcionamiento de la sonda para carne.	Llame al Servicio al cliente de Masterbuilt.
Err 2	Parrilla sobrecalentada.	1. Apague la parrilla. 2. Verifique la causa del sobrecalentamiento. • Incendio de grasa • Mal funcionamiento del ventilador. 3. Reinicie la parrilla.
Err 3	El carbón vegetal no se enciende.	1. Asegúrese que las láminas de cierre se hayan retirado. 2. Asegúrese que la tapa de la tolva y la puerta de cenizas estén completamente cerradas. 3. Asegúrese que el carbón vegetal no esté vacío. 4. Asegúrese que las cenizas antiguas de usos previos no hayan bloqueado la rejilla de cenizas. Sacuda la rejilla para permitir que todo el carbón antiguo caiga a través de ella. 5. Reinicie la parrilla.
Err 4	La temperatura de la sonda para carne debe estar por encima de los 300°F (150°C).	1. Usando guantes protectores, mueva la sonda para carne de la parrilla. 2. Desenchufe el controlador. 3. Deje que la sonda para carne se enfríe.
Err 5	Mala conexión Wi-Fi.	1. Coloque la antena en ángulo en la parte trasera del controlador para apuntar al suelo.



MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.
Rassurez-vous, nous sommes là pour vous aider.
Tenga la seguridad de que estamos aquí para ayudarle.

Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

masterbuilt.com/contact-us
masterbuilt.com/warranty
masterbuilt.com/collections/parts

@masterbuilt



masterbuilt.com

