

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# MASTERBUILT 20010611 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT  
20010611](#)



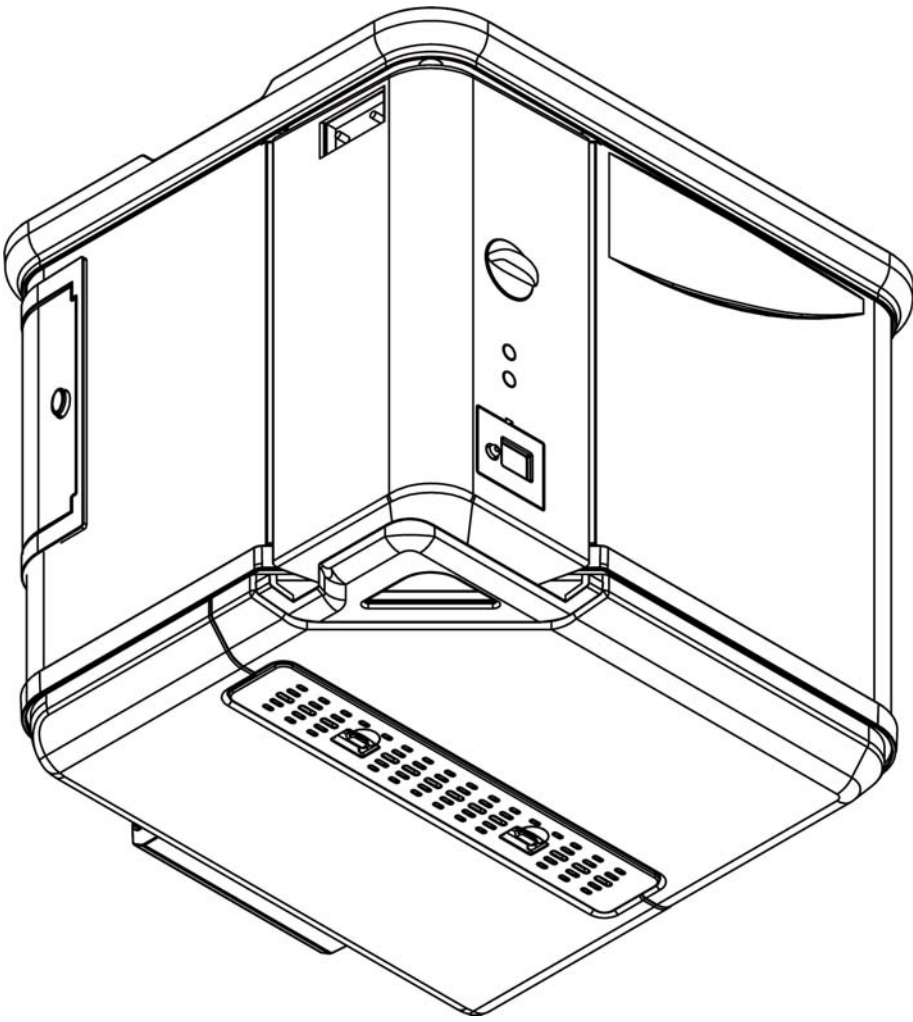
[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models](#)

----- Manual continues below -----



# ELECTRIC TURKEY FRYER

MANUAL DE OPERACIÓN E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD  
MODELO 20010611



SÓLO PARA USO  
DOMÉSTICO

CERTIFICADO POR  
CSA PARA EL  
ESTÁNDAR UL 1083

*Protegido en virtud de patentes estadounidenses y patentes internacionales  
y con patentes en trámite 6,711,992; 6,941,857 and 7,412,922*



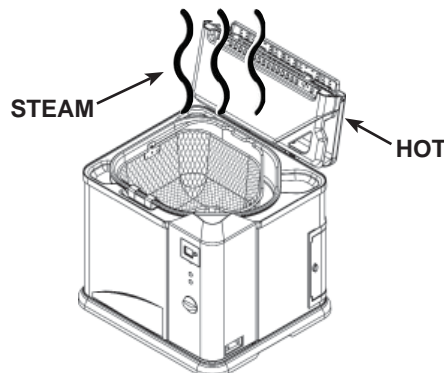
# WARNINGS~IMPORTANT SAFEGUARDS



## READ ALL INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including but not limited to the following:

- Maximum turkey size is 14lbs (6.35kgs).
- A short cord is provided to prevent possibility of entanglement or tripping that may occur with use of a longer cord.
- Never move appliance when oil or water is above 100°F(37°C).
- Do NOT touch hot surfaces. Use handles.
- To protect against electric shock, do NOT immerse cord, plugs, or any part of control panel in water or other liquids.
- Do NOT move appliance while in use or HOT.
- This is an ATTENDED appliance. Do NOT leave this appliance unattended during use. Even after use, never allow children or pets near appliance. Heated liquid inside cooking pot remains dangerously HOT for a period of time after use.
- Close supervision is necessary when appliance is used near children. Do NOT let children handle or put cord in mouth.
- ALWAYS keep children and pets away from appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before removing parts for cleaning and storing.
- Do NOT operate appliance with a damaged cord, plug, or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance 1-800-489-1581.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended and may cause injury.
- Do NOT use outdoors, appliance is for indoor use only.
- Do NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do NOT place on or near a HOT gas or electric burner, or in a heated oven.
- ALWAYS attach breakaway cord w/plug to appliance first, then plug cord in outlet.
- To disconnect, turn thermostat control dial to MIN position, then remove plug from outlet.
- Do NOT use appliance for other than intended use.
- If oil begins to smoke, IMMEDIATELY turn appliance off.
- NEVER overfill cooking pot. Do NOT exceed max fill line.
- Open lid with caution to prevent being burned by escaping steam.
- Add food slowly to avoid boil over.



## SAVE THESE INSTRUCTIONS

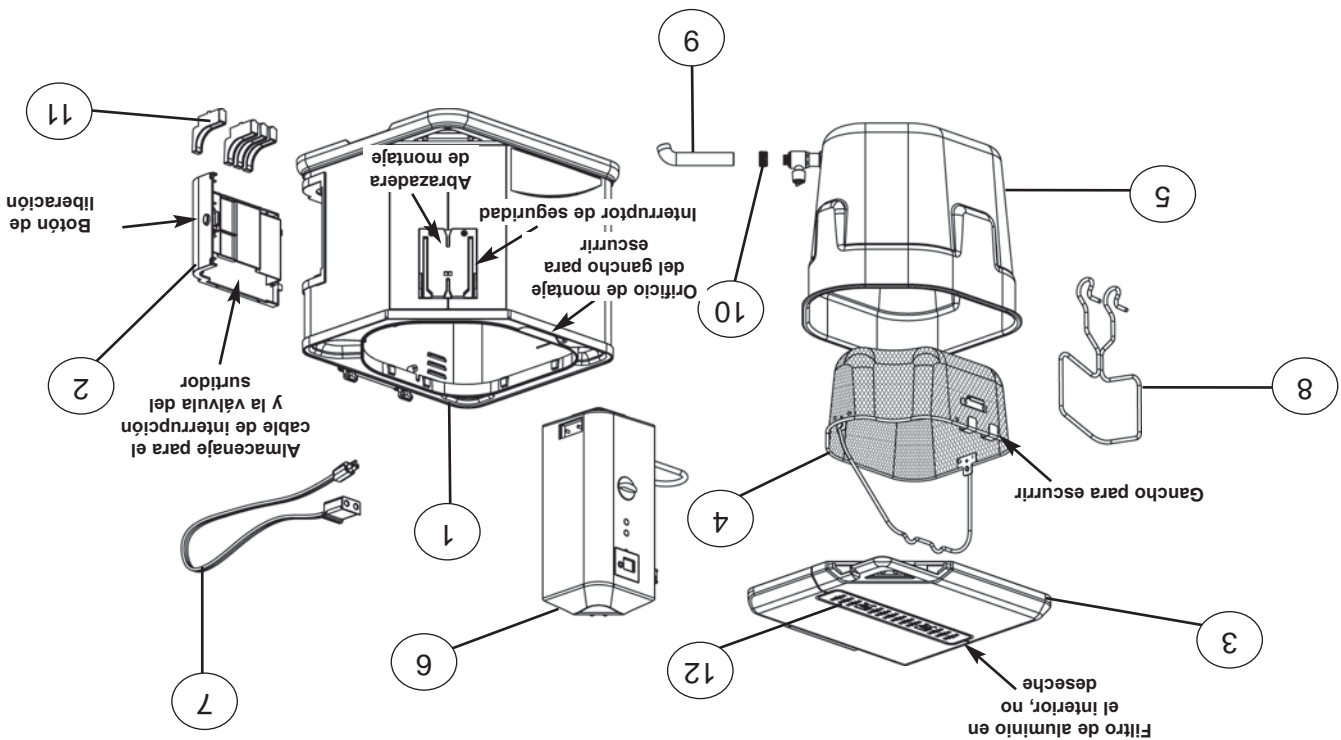
### **IMPORTANT INFORMATION: DO NOT USE AN EXTENSION CORD.**

- Use of extension cord increases risk of entanglement or tripping.
- Use of extension cord causes loss of energy and appliance may not heat properly.



**NO DEVUELVA A LA TIENDA**  
 Si necesita ayuda durante el ensamblaje o hay piezas faltantes o dañadas, póngase en contacto con: Servicio al Cliente de MASTERBUILT al 1-800-489-1581 o ENVIENOS UN CORREO ELECTRÓNICO a [CustomerService@masterbuilt.com](mailto:CustomerService@masterbuilt.com).

## LISTA DE PIEZAS

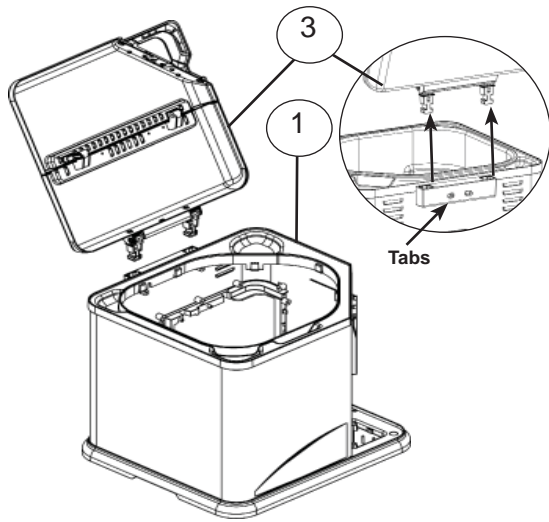


ARTÍCULO NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Carcasa exterior	7	1	Cable de interrupción
2	1	Puertas de válvula	8	1	Gancho para cargar
3	1	Tapa	9	1	Válvula del surtidor
4	1	Cesta	10	1	Tapa de seguridad
5	1	Olla interior con válvula para escurrir	11	4	Abrazaderas de apoyo de la olla interior
6	1	Panel de control y elemento	12	1	Filtro

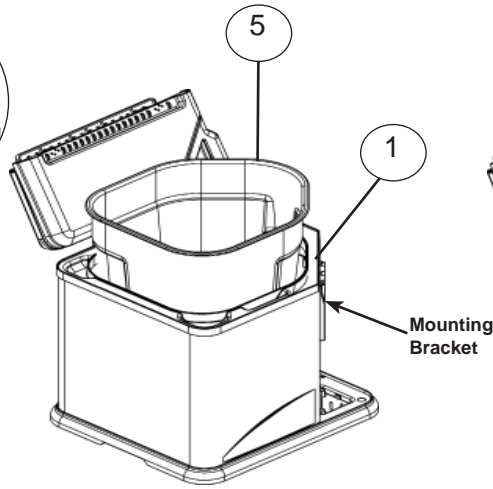
## LISTA DE PIEZAS

ARTÍCULO NO.	DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO NO.	DESCRIPCIÓN
990109005	Kit de tapas	900111002	Panel de control con elemento
990110007	Kit de carcasas exteriores	900111003	Cable de interrupción
990109007	Olla interior con válvula para escurrir	900109020	Gancho doble para cargar
990109008	Kit de manija para la tapa	990109009	Kit de válvula del surtidor
990109016	Cesta para pavo	990110001	Kit de tapa y sello de seguridad
990109013	Kit de puertas de válvula	900109007	Filtro
990109024	Cubierta del filtro	990109014	Kit de repuesto del filtro (sin garantía)
990109015	Kit de pie de goma	900110021	Temporizador
990109018	Kit de apoyo de la olla interior	980110016	Manual de instrucciones

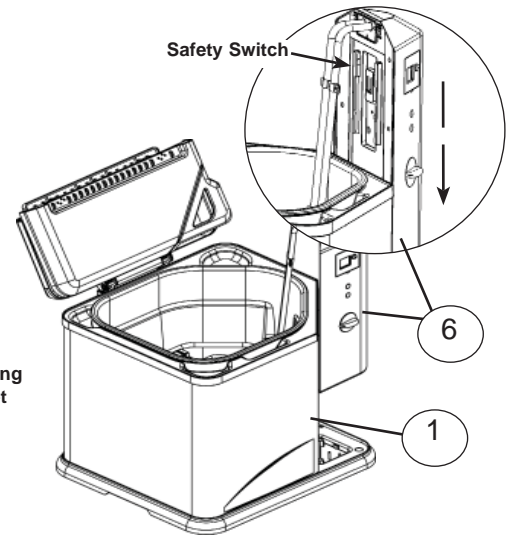
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS



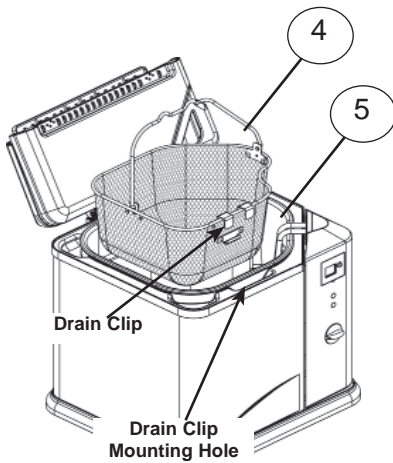
**Step 1**  
Insert hinge tab on lid (3) into outer shell (1). Lid will snap into place when assembled correctly.  
**Note:** To remove lid push tabs together on outer shell and pull lid up as shown.



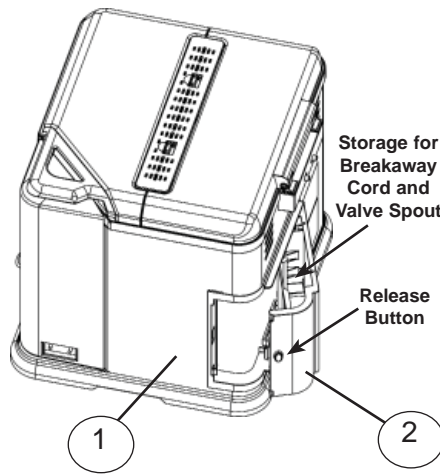
**Step 2**  
Insert inner pot (5) into outer shell (1).  
**Note:** Insert inner pot at an angle to fit valve into side opening of outer shell.



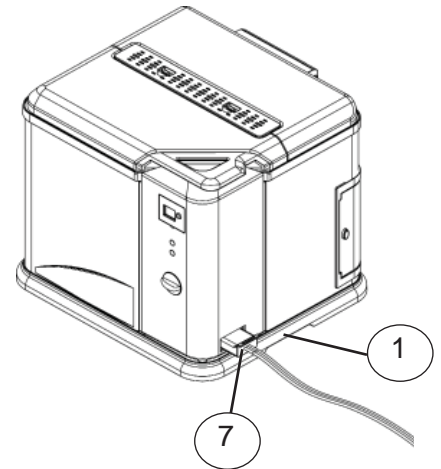
**Step 3**  
Slide control panel and element (6) down onto mounting bracket (shown in Step 2) on side of outer shell (1).  
**Note:** Control panel must be correctly attached for appliance to operate. A built in safety switch on control panel will prevent element from heating if not mounted properly.



**Step 4**  
Place basket (4) inside inner pot (5).



**Step 5**  
Insert tabs on valve door (2) into slots on outer shell (1).  
**Note:** To remove valve door press release button and slide cover off.



**Step 6**  
Insert breakaway cord (7) into connection on outer shell (1). Make sure "This Side Up" is shown on top for proper connection.

## ⚠ CAUTION ⚠

- Do NOT store power cord in storage compartment until unit has cooled.
- Do NOT operate appliance with a damaged cord, plug, or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Paso 1

Coloque el panel de control y el elemento sobre la abrazadera de la carcasa exterior (consulte la Pág. 3 en la pág. 3).

### Paso 2

Agregue aceite o agua hasta la línea de llenado MÍN. (3,79 l) o MÁX. (aproximadamente 7,57 l) (consulte la Pág. 7). **Nota:** Para freír un pavo, la unidad requiere aproximadamente 7,57 litros de aceite. Llene siempre hasta la parte inferior de la línea de llenado máximo.

### Paso 3

Conecte el cable de alimentación al panel de control (consulte la Paso 6 en la pág. 3). Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente (consulte la sección del manual "Advertencias y medidas de seguridad importantes"); La luz de encendido se iluminará para indicar que la unidad está enchufada y que el elemento está montado correctamente en la abrazadera de montaje.

### Paso 4

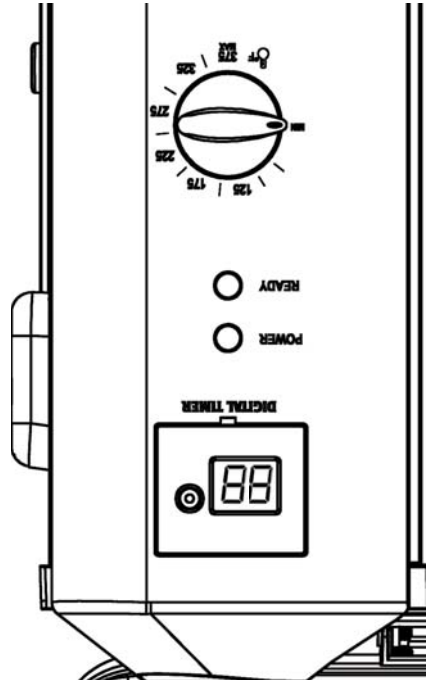
Gire la perilla para ajustar la temperatura. La luz indicadora se iluminará cuando la unidad haya alcanzado la temperatura deseada y le indicará que ya está lista para usar.

### Paso 5

Presione el botón del temporizador para establecer el tiempo deseado. Una vez establecido, suelte el botón para que el temporizador comience a funcionar. El temporizador realiza el conteo regresivo únicamente por minutos, hasta que queda menos de 1 minuto. Durante la cuenta regresiva, los números parpadearán. Una vez finalizado el tiempo, el temporizador emitirá un pitido. Para restablecer el temporizador en 0, mantenga presionado el botón del temporizador mientras los números parpadean. Suelte el botón y vuelva a presionarlo para restablecerlo.

### Paso 6

Una vez que el tiempo de cocción haya finalizado y la comida esté lista, gire la perilla a la posición MÍN. y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Permita que se oscurea el exceso de aceite enganchando el gancho para escurrir de la cesta en el orificio de montaje del gancho para escurrir (consulte la Fig. C en la Pág. 6).



**PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS, LEA** los siguientes consejos para principiantes antes de utilizar este producto. Recuerde que esta unidad es ELÉCTRICA y que presenta características distintas a la de una unidad de gas. **Nota:** Vea "Para conocer: La freidora de pavo eléctrica" en [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com).

**PARA SU SEGURIDAD,** el elemento calentador sólo calienta cuando está correctamente ensamblado en la abrazadera de montaje (consulte las instrucciones de ensamblaje). El elemento calentador es un elemento muy potente y puede provocar el disparo del interruptor de circuito. Para reducir el riesgo de que esto suceda, opere cualquier otro electrodoméstico en circuitos distintos. Si se dispara el interruptor de circuito NO se dañará la unidad ni el sistema eléctrico de su casa.

**PRECALENTAR** el agua o el aceite tardará aproximadamente 35 minutos. Aproveche este tiempo para preparar los alimentos que desea. Para obtener un rendimiento óptimo, precaliente la unidad completa a la temperatura de cocción antes de freír o hervir alimentos. Mantenga la tapa CERRADA mientras precalienta la unidad y cocina. Esto reducirá el tiempo de calentamiento y mantendrá constante la temperatura.

**LA LUZ DE ENCENDIDO (anaranjada)** se iluminará para indicar que el cable de alimentación está enchufado en el tomacorriente.

**LA LUZ INDICADORA (verde) se ENCENDERÁ** cuando la unidad alcance la temperatura deseada. La luz indicadora se encenderá y se apagará para mantener la temperatura indicada. **EL TEMPORIZADOR NO se ENCENDERÁ** cuando el elemento calentador. El elemento **NO SE APAGARÁ** cuando el temporizador emita el pitido.

- No utilice el electrodoméstico sin antes colocar agua o aceite en la olla. La unidad puede sufrir daños graves si se la calienta con la olla vacía.
- Coloque la unidad en una superficie nivelada y estable para evitar que se vuelque.
- Se calienta cuando está en funcionamiento.
- No exceda la línea de llenado máximo de la olla.
- No mezcle diferentes tipos de aceite al mismo tiempo.
- Nunca derrita grasa o manteca de cerdo en el elemento calentador o la cesta.

## PRECAUCIÓN

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.

## ADVERTENCIA

# TURKEY PREPARATION



1. Butterball® Indoor Electric Turkey Fryer
2. 2 gallons of oil. Peanut oil is recommended because of the great taste and higher smoke point but any common cooking oil may be used.
3. Butterball® Turkey Seasoning Kit
4. Butterball® 10-14lb(4.5-6.35kgs) turkey



Rinse turkey thoroughly with warm water or soak in a warm water bath for no more than 30 minutes to ensure cavities are free of ice.



Pat turkey completely dry on outside with paper towels.



Dry inside cavities using paper towel as shown.



If desired inject turkey with Butterball® Marinade (not included). Insert 4 to 8oz into each side of turkey breast, thigh, leg, and wing for a total of 8 to 16oz.



Season inside and outside of turkey with Butterball® Turkey Seasoning (not included).

TO ORDER BUTTERBALL® SEASONING KIT CALL 1-800-489-1581

# CÓMO FREIR UN PAVO EN LA FREIDORA ELÉCTRICA BUTTERBALL®

Se recomienda utilizar un pavo de 4,54 a 5,44 kg (10 a 12 libras). Sin embargo, puede freír un pavo de hasta 6,35 kg (14 libras) en esta unidad. **NO EXCEDA LOS 6,35 kg (14 libras)** .

Debe descongelar por completo los pavos congelados que freír, de 1,7 °C a 4,4 °C (35 °F a 40 °F) . Debe enjuagar la parte exterior y las cavidades del pavo con agua tibia o sumergirlo en un baño de agua tibia durante más de 30 minutos para eliminar los posibles restos de cristales de hielo. Luego, debe secar bien con toallas de papel antes de sumergirlo en el aceite caliente. De esta manera reducirá las salpicaduras.

## PARA DESCONGELAR EL PAVO

Deje descongelar el pavo congelado en el refrigerador durante aproximadamente 24 horas por cada 1,81 kg (4 libras) de pavo

## INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

1. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado y libre de agua y hielo. Retire el pescuezo y la bolsa de menudo. Preste especial atención a la zona de las cavidades interiores cuando verifique que no haya agua o hielo.
2. Llene la olla con aceite hasta la parte inferior de línea de llenado máximo.
3. Ajuste la perilla de control en 190,6 °C (375 °F) (el tiempo de precalentamiento será de aproximadamente unos 35 minutos).
4. Cierre la tapa de la freidora.
5. Mientras se precalienta el aceite, prepare el pavo (consulte la Pág. 5). Inyecte la marinada Butterball® y condimente la parte exterior del pavo con condimento para pavo Butterball®

## 6. CALCULE EL TIEMPO DE COCCIÓN

Calcule el tiempo de cocción La fórmula para calcular el tiempo de cocción del pavo es freír 0,45 kg (1 libra) durante 3,5 a 4 minutos. Con un termómetro para carne, verifique que la pechuga del pavo haya alcanzado la temperatura adecuada de 73,9 °C a 76,7 °C (165 °F a 170 °F). Si no tiene un termómetro para carne, fría durante 4 minutos por cada 0,45 kg (1 libra) de pavo. La luz indicadora (verde) se encenderá cuando la unidad alcance la temperatura deseada

8. Coloque el pavo dentro de la cesta de forma horizontal, con la pechuga hacia arriba (Fig. A).
9. Con mitones o guantes de protección, enganche el mango de la cesta en el gancho para cargar y, **MUY LENTAMENTE**, sumerja la cesta en el aceite caliente (Fig. B).
10. Una vez colocada la cesta en su lugar, cierre la tapa.
11. Ajuste el temporizador digital para calcular el tiempo (consulte la Pág. 4 de las Instrucciones de funcionamiento).
12. Asegúrese de cocinar durante el tiempo calculado completo.
13. Una vez transcurrido el tiempo, coloque la freidora de pavo en la posición Min. y desenchufe del tomacorriente. Lentamente, levante la cesta del aceite caliente, engananchando el gancho para escurrir de la cesta en el orificio de montaje del gancho para escurrir (Fig. C).
14. Deje reposar el pavo en la cesta durante 10 minutos antes de retirarlo para trincharlo y servirlo. Puede dejar el pavo en la cesta para que se enfríe hasta que se esté listo para servir.

**NOTA :** Las condiciones de cocción varían. Inserte un termómetro para alimentos unos 5,08 cm (2 pulgadas) en la parte más profunda de la pechuga del pavo y asegúrese de que alcance una temperatura

- Compre 7,57 litros de aceite (8 cuartos), aunque la unidad requiera un poco menos que 7,57 litros (8 cuartos).
- Se recomienda el uso de pavos Butterball: sin embargo, si utilizará otra marca, retire el indicador de cocción emergente y los amarres de las patas.

## PECHUGA DE PAVO FRITA EN ABUNDANTE ACEITE

Siga las indicaciones y las instrucciones de seguridad arriba mencionadas, y calcule el tiempo de cocción usando la fórmula de 7 minutos por cada 0,45 kg (1 libra). Comience con una temperatura de 190,6 °C (375 °F) . Después de sumergir la pechuga de pavo en la unidad, reduzca la temperatura a 162,8 °C (325 °F) durante todo el tiempo de cocción.

$$\frac{2,72 \text{ kg}}{7 \text{ min}} \times$$

42 min. de tiempo total de cocción

**NOTA :** La reducción de la temperatura a 162,8 °C (325 °F) es para cocinar la pechuga de pavo **SOLAMENTE** .

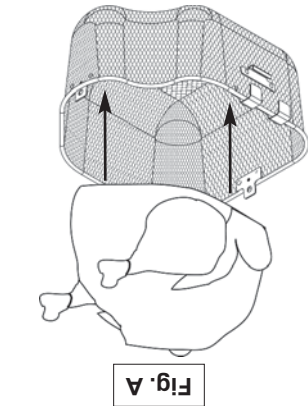


Fig. A

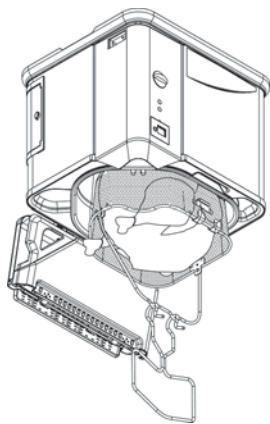


Fig. B

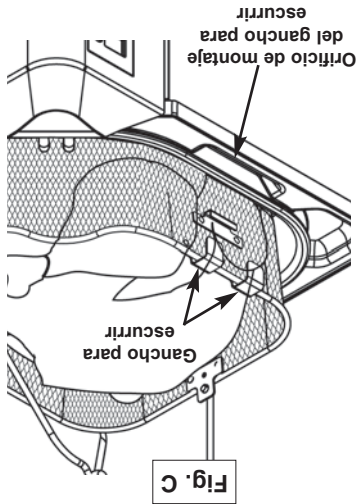
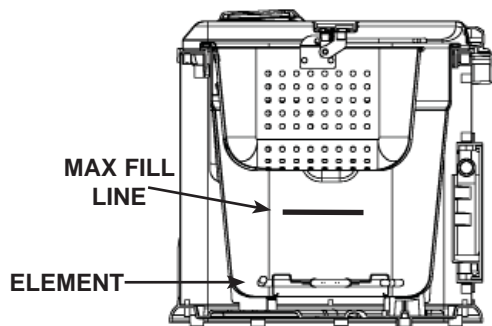


Fig. C

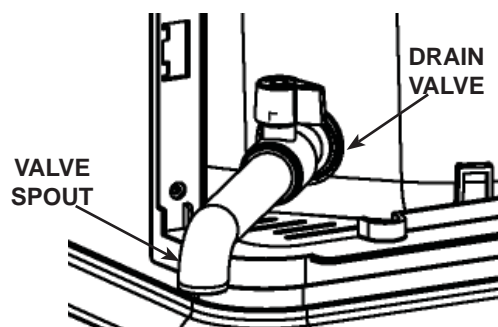
## HOW TO STEAM USING APPLIANCE



- Add water to Max Fill Line. Do not add water past this line. Do not allow water to completely evaporate. This will cause element to overheat and damage the unit. Make sure basket is in place as shown on left to steam.

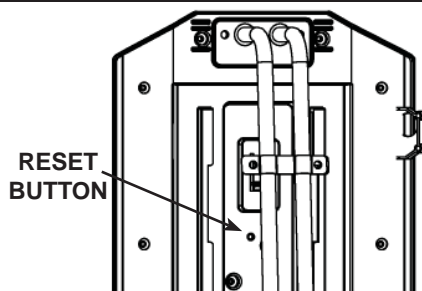
- Water will boil at 212°F (100°C). When steaming or boiling turn dial to 375°F (191°C) to ensure unit will not cycle and water will continue boiling.

## DRAIN VALVE



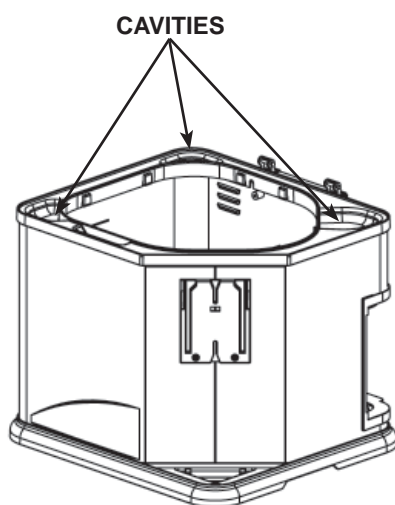
- Valve must be in OFF position.
- Remove safety cap on drain valve.
- Screw valve spout attachment onto drain valve. Do not overtighten. This could damage threads and cause leakage. If spout becomes snug in the up position turn counterclockwise until it is in the down position.
- Align spout over container with opening facing downward. Open valve to drain.
- Close valve when complete.
- Unused oil may be stored in appliance. Do NOT store water in appliance.

## RESET FUNCTION



- Your appliance is equipped with an overheat safety feature.
- If appliance overheats it will shut off automatically.
- To reset appliance, unplug from outlet, then insert a toothpick into small hole found on inside of control panel. Push to bottom. This will reset unit.

## CAVITIES



- Cavities in unit are designed to catch grease and condensation from steam. Wipe out cavities using damp cloth after each use.
- When steaming, cavities may become full before finished cooking, drain with sponge or other absorbent material. Caution! Water will be hot.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES POSIBLES
La luz de encendido no se enciende.	La unidad no está enchufada en el tomacorriente de pared. El cable de interrupción está flojo o desconectado.	Compruebe la conexión de la pared. Desconecte y vuelva a conectar los segmentos del cable de alimentación. Retirelo y vuelva a instalarlo. Asegúrese de colocarlo en la carcasa exterior.
Si ninguna de estas soluciones funciona, restablezca la unidad (consulte la página 7). Si la unidad sigue sin funcionar, comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581.	El panel de control no está correctamente colocado en la carcasa exterior.	Asegúrese de que el panel de control esté correctamente montado en la abrazadera de la carcasa exterior de manera que encaje en el interruptor de seguridad. Verifique los fusibles de la casa.
El restablecimiento está desconectado en el controlador.	Consulte la función de restablecimiento en la Pág. 7.	Consulte la función de restablecimiento en la Pág. 7.
La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.	No ajustó la perilla de la temperatura.	La unidad no comenzará a calentar hasta que fije la temperatura.
Ya alcanzó el punto de temperatura establecido.	Permita que la unidad se enfríe por debajo del punto de referencia o ingrese un punto de referencia superior.	Permita que la unidad se enfríe por debajo del punto de referencia o ingrese un punto de referencia superior.
La unidad tarda mucho tiempo en calentarse (más de 1 hora y 15 minutos).	La unidad ha sido enchufada en una extensión eléctrica.	Coloque la unidad cerca de un tomacorriente, de manera que no necesite una extensión eléctrica.
La tapa no está en su lugar.	La tapa no está en su lugar.	Cierre la tapa de la unidad para conservar el calor.
El electrodoméstico se sobrecalienta y luego se apaga.	El sensor de temperatura no funciona correctamente, el sensor de sobrecalentamiento apaga la unidad.	Póngase en contacto con Masterbuilt al 1-800-489-1581.
	No hay aceite o agua en la olla.	Llene la olla y restablezca el controlador (consulte la función de restablecimiento, Pág. 7).

**Si el problema que se le presenta no está enumerado aquí O en la sección de preguntas frecuentes, póngase en contacto con Masterbuilt al 1-800-489-1581.**

## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Limpie la carcasa exterior, el cable, el panel de control y el elemento con una esponja o paño húmedo y detergente suave. Seque bien. NUNCA coloque estas piezas en el lavaplatos ni las sumerja en agua.

Limpie la tapa, la olla interior, la válvula del surtidor, el gancho para cargar y la cesta con una esponja o un paño húmedo y detergente suave.

Masterbuilt recomienda que limpie la unidad antes de utilizarla. Limpie el filtro después de cada uso. El filtro se puede lavar en el lavaplatos.

- No coloque el panel de control debajo del agua corriente. Si sumerge el cable y el panel de control, puede electrocutarse.

## CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

### ADVERTENCIA



Apague el electrodoméstico, desenchúfelo y déjelo enfriar durante 2 horas si utilizó agua y durante 5 horas si utilizó aceite antes de limpiarlo o guardarlo.

### PRECAUCIÓN



- Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente antes de limpiar, realizar mantenimiento o re tirar el elemento calentador. Una descarga eléctrica puede ocasionar lesiones personales o la muerte.
- No deseché el aceite usado en el fregadero. Vuelva a colocarlo en el recipiente del aceite.

## MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

### **Why won't my turkey fryer turn on?**

The Control Panel features a "Safety Switch" that must be mounted properly on the mounting bracket of the outer shell for unit to power on (see pg.3). Power light will illuminate when control panel is mounted correctly.

### **How much oil do I need to use?**

Fryer will require approximately 2 gallons (7.6L) of oil max. The MAX fill line is the maximum amount of liquid that can safely be used in this unit. Filling to the line is more than enough water or oil to prepare most food in this (see pg. 7). Oil may not cover top of turkey breast. It is not necessary to add more oil, the breast will cook through completely during frying.

### **What type of oil should I use?**

Peanut oil is recommended because of the great taste and higher smoke point but any common cooking oil may be used.

### **How hot will the oil become?**

Oil will reach 375°F (191°C) in approximately 35 minutes. Oil temperature will decrease when turkey is placed in fryer. Follow set cooking time in this manual.

### **Should I keep the lid on during use?**

Yes, the lid helps retain heat, and keeps splatter inside unit.

### **What size turkey can I deep fry in this unit?**

A 10-12lb (4.5 - 5.4kgs) turkey is recommended. However, you can deep fry up to a 14 lb (6.35kgs) turkey in this unit. **DO NOT EXCEED 14 lbs (6.35kgs).**

### **Can an extension cord be used with this unit?**

No, extension cords will lose electric current resulting in increased cooking time and decreased performance. Extension cords can also pose a trip hazard.

### **Does the turkey go in the basket breast side up or down?**

Turkey and turkey breasts should be placed horizontal in basket, breast side up (see Fig. A on pg. 6).

### **I followed the formula and the turkey did not fully cook. What went wrong?**

Cooking conditions may vary. Turkey could have been cold. Bring turkey to room temperature before frying. Sometimes a cold or frozen spot in a joint or deep in the turkey breast does not allow that section to cook properly. For best results wash with lukewarm water and pat dry inside and outside with paper towels before injecting with marinade.

### **Can the Electric Turkey Fryer be used outdoors?**

Outdoor use is not recommended for Masterbuilt's Butterball® Electric Turkey Fryer. If you do not want to use the unit in your house please use in a garage or covered patio to prevent Electric Turkey Fryer from being exposed to rain showers.

### **What is the purpose of the filter?**

Do not discard filter. It is used to reduce oil splatter and prevents oil vapor from escaping. Clean filter after each use (see pg 8). Replace filter when oil odor becomes noticeable.

**VISIT OUR WEBSITE FOR MORE INFORMATION AND GREAT TASTING RECIPES.**  
**[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)**



**DO NOT RETURN TO RETAILER**  
**For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts**  
**Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581 or**  
**EMAIL us at [Customerservice@masterbuilt.com](mailto:Customerservice@masterbuilt.com).**

**PECHUGAS DE POLLO Y VEGETALES  
COCINADOS AL VAPOR**

3 pechugas de pollo enteras (340,19 g), separadas y deshuesadas  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de hojas de estragón seco, machacadas  
1 taza de agua fría  
2 zanahorias grandes, peladas y picadas  
6 papas frescas, lavadas y con cáscara, cortadas en rodajas  
de 1,27 cm de grosor  
3 zucchini, lavados y con cáscara, cortados en rodajas  
1 hoja de laurel, desmenuzada  
2 cucharadas de perejil picado

Enjuague las pechugas de pollo con agua corriente fría y séquelas suavemente. En una lámina de papel de cera, mezcle. Espolvoree ¼ cucharadita de estragón en cada mitad de pechuga de pollo, en ambos lados. Guarde el resto de la mezcla para utilizar más adelante.

Coloque una capa de pechugas de pollo con el lado de la piel hacia arriba en la cesta. Cubra con una capa de zanahorias, papas, calabacines y hojas de laurel, en ese orden. Espolvoree el resto de la mezcla de estragón.  
Luego baje la temperatura y cocine al vapor durante 35 a 40 minutos o hasta que el pollo y los vegetales estén tiernos.  
Retire del calor.

Coloque las pechugas de pollo y los vegetales en una fuente.

**TEMPURA DE VEGETALES**

7,57 litros de aceite para freír  
2 tazas de harina común  
1 cucharadita de sal  
2 tazas de agua helada  
2 huevos, separados  
0,91 kg de vegetales surtidos: Hongos, zucchini, brócoli, coliflor, zanahorias, tiras de pimiento Bell

Mezcle la harina con la sal en un tazón mediano. Incorpore el agua fría y las yemas de huevo; mezcle bien.  
En otro tazón, bata las claras de huevo hasta que queden espumosas; incorpore en la mezcla anterior. No bata demasado; la mezcla debe quedar un poco gruesa. Cubra y refrigere durante 30 minutos.

Coloque aceite en la freidora honda; caliente a 190,6 °C (375 °F). En tandas, sumerja los vegetales en la mezcla. Fría durante 2 a 3 minutos o hasta que estén apenas dorados; gírelos según sea necesario para obtener un dorado uniforme. Escorra en toallas de papel. Sirva inmediatamente o manténgalos tibios en el horno a 175 grados. Sirva con salsa oriental.

Salsa oriental  
¼ taza de salsa de soja  
¼ taza de agua  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de jengibre molido

Mezcle todos los ingredientes en un tazón pequeño. Espolvoree cebollines picados finos, si lo desea.

Retire y sirva.

Agreque el maíz y hierva por 9 minutos.  
Agreque las papas primero y hierva por 12 minutos.  
Agreque las salchichas y hierva por 9 minutos.  
Agreque el camarón y hierva por 3 a 5 minutos más.

Llene la olla interior con agua hasta la línea de llenado máximo (aproximadamente 7,57 l).  
Gire el selector a 190,6 °C (375 °F). Agreque la mezcla de cangrejo para hervir el cangrejo, coloque la bolsa dentro de la cesta). Deje que el agua hierva durante 15 minutos.  
Agreque las papas primero y hierva por 12 minutos.

0,91 kg de camarones 21 a 25 unidades (se recomienda que estén cortados y desvenados)  
0,91 kg de salchichas ahumadas precocidas (en rodajas de 1,27 a 2,5 cm de grosor)  
8 a 12 trozos de maíz de grano corto  
2 bolsas de mezcla de cangrejo para guiso  
0,91 kg de papas nuevas enteras

# RECIPES

## ONION STRAW BLOSSOM

Oil for frying  
1/2 cup sour cream  
1/4 cup chunky salsa  
2 large (12 ounces each) white or Vidalia onions  
3/4 cup all-purpose flour  
2 tbsp Mexican Chili Powder  
1 tablespoon garlic salt  
1 tsp black pepper  
1 cup all-purpose flour  
1/4 cup cornstarch  
1 tsp salt  
1 (12-ounce) non-alcoholic beer

Preheat oil to 375° F(191°C) in electric fryer. For sauce, combine sour cream and salsa in a small bowl. Refrigerate until serving. To make onion flower, peel onions and cut 3/4 inch off the top of each onion. Trim, but do not cut off root end. Cut each onion into quarters from the top to 1/2 inch from root end. Then cut each quarter section into 4 thin wedges, cutting to within 1/2 inch from root end. Using a sharp knife, remove some of the center petals, careful not to cut through the bottom. Discard center petals. Carefully spread the remaining petals apart. Place the 3/4 cup flour, chili powder, garlic salt, and pepper in a large heavy-duty plastic bag; add onion, shaking to coat. Shake off excess flour mixture. Repeat with remaining onion. Whisk the 1 cup flour, cornstarch, salt, and beer in a medium bowl until smooth. Dip onions in beer mixture, moving so onions are thoroughly coated. Drain to remove excess coating. Using a long-handled slotted spoon or wire basket, lower one onion, root-end side down, into hot oil. Fry about 3 to 4 minutes or until golden brown and onion is tender. Drain on wire rack. Spoon sauce into center of onion; serve immediately.

## CITRUS SEAFOOD COCKTAIL

12 oz bay scallops (fresh or thawed)  
12 oz fresh or frozen large shrimp with shells  
1 tsp finely shredded ruby red grapefruit peel  
1/3-cup ruby red grapefruit juice  
¼ cup salad oil  
2 tbsp thinly sliced green onion  
2 tbsp finely chopped red or yellow sweet pepper  
1 tbsp white balsamic vinegar or white wine vinegar  
1 tbsp honey  
1 ½ tsp anise seeds, crushed  
½ tsp ground cinnamon  
½ of a fresh pineapple, peeled, cored, and coarsely chopped  
2 ruby red grapefruit, peeled and sectioned  
2 oranges peeled and sectioned

Preheat fryer to 250°F(121°C) for boiling. Peel and devein shrimp, leaving tails intact. Cook scallops for 1-3 minutes or until they turn opaque. Cook shrimp for 1-3 minutes or until they turn pink. Do not combine yet. Drain, and rinse under cold water. Drain well. Place shrimp and scallops in a plastic bag set into a deep bowl. For marinade, combine grapefruit peel, grapefruit juice, salad oil, Green onion, sweet pepper, vinegar, honey, anise seeds, cinnamon, and ½ tsp salt. Pour over seafood, seal bag Refrigerate for 2-24 hours turning bag occasionally. To serve, drain seafood mixture, discarding marinade. Gently combine seafood, pineapple, grapefruit sections, and orange sections. Serve in cocktail cups or glasses.

PARA ASEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN APTOS PARA CONSUMIR, DEBE COCINARLOS A LA TEMPERATURA INTERIOR MÍNIMA QUE FIGURA EN LA SIGUIENTE TABLA.

Temperaturas internas mínimas seguras aprobadas por el USDA*	
Pescado	62,8 °C (145 °F)
Cerdo	71,1 °C (160 °F)
Platos con huevo	71,1 °C (160 °F)
Bistec y carne asada de res, ternera o cordero	62,8 °C (145 °F)
Carne picada de res, ternera o cordero	71,1 °C (160 °F)
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.)	73,9 °C (165 °F)
Carne de ave picada o en trozos (pechuga de pollo, etc.)	73,9 °C (165 °F)

\* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

**BAGRE FRITO**

1,81 kg de filetes de bagre fresco o congelado, en rodajas finas  
 1/2 taza de mostaza preparada  
 Aceite para freír  
 1 1/2 tazas de harina de maíz  
 3 cucharadas de su mezcla de especias Cajún favorita

Descongele el pescado si está congelado. Enjuague el pescado; séquelo suavemente con toallas de papel. Corte el pescado en rodajas de 5,08 cm. Mezcle el pescado con la mostaza; deje enfriar durante 15 minutos. Precaliente el aceite a 190,6 °C (375 °F). Mezcle la harina de maíz con sus especias Cajún favoritas; bata bien con un batidor. Cubra el bagre por completo de manera uniforme con la mezcla de harina de maíz. Fria entre 6 y 8 unidades a la vez durante 4 a 5 minutos o hasta que estén doradas. Retire del aceite caliente y escurra en toallas de papel.

7,57 litros de aceite para freír  
 0,91 kg de allitas de pollo  
 1/2 taza de mantequilla  
 10 cucharadas de su salsa picante favorita

**ALLITAS PICANTES**

Precaliente el aceite a 190,6 °C (375 °F). Lave las allitas, sepárelas por la coyuntura y deseche las puntas. Fria en abundante aceite durante 10 a 15 minutos hasta que estén crujientes. Escorra bien. Derrita la mantequilla y agregue la salsa picante. Sumerja las allitas en la salsa picante.

PARA OBTENER MÁS EXQUISITAS RECETAS Y CONSEJOS DE COCINA, VISITENOS EN LÍNEA EN WWW.MASTERBUILT.COM

# COOKING CHART

## Frying Non-Frozen Foods

(Oil may take up to 35 minutes to reach temperature)

Food	Maximum Qty.	Temperature	Time
French Fries	2 lbs (0.91kgs)	375°F (191°C)	10-12 min.
Fried Chicken	6 pieces	350°F (177°C)	14-18 min.
Mushrooms	2 lbs (0.91kg)	325°F (163°C)	10-12 min.
Fish Fillets	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	6-8 min.
Whole Turkey	14 lbs (6.4kgs)	375°F (191°C)	3.5-4 min. per lb(0.45kg)
Hot Wings	2 lbs (0.91kgs)	375°F (191°C)	10-15 min.

## Frying Frozen Foods

(Refer to instructions on food packaging)

Fried Okra	1 lb (.45kgs)	375°F (191°C)	5-7 min.
Chicken Nuggets	1 lb (.45kgs)	375°F (191°C)	7-8 min.
Mushrooms	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	8-9 min.
Fish Sticks	1 lb (.45kgs)	375°F (191°C)	6-7 min.
Corn Dogs	8 lbs (3.6kgs)	375°F (191°C)	see packaging
Cheese Sticks	1 lb (.45kgs)	325°F (163°C)	see packaging

## Boiling Non-Frozen Foods\*

Corn on the Cob (short ears)	12 cobs	375°F (191°C)	5-8 min.
Shrimp	5 lbs (2.3kgs)	375°F (191°C)	3-4 min. or until pink
Red Potatoes	3 lbs (1.36kgs)	375°F (191°C)	25 min.
Eggs	1 dozen	375°F (191°C)	10 min.
Pasta Shells	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	Until tender
Hot Dogs	25	375°F (191°C)	2-3 min.

## Steamed Foods\*

(refer to instructions on food packaging for details)

King Crab Legs	5 lbs (2.3kgs)	375°F (191°C)	5-8 min.
Clams/Mussels	5 lbs (2.3kgs)	375°F (191°C)	5-7 min. or until open
Yellow Squash w/ Red Peppers	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	steam until tender
Blue Crabs	8	375°F (191°C)	6-10 min.
Lobster	1-3	375°F (191°C)	10-12 min.

*\*Water will boil at 212°F (100°C). When steaming or boiling turn dial to 375°F (191°C) to ensure unit will not cycle and water will continue boiling.*

## ⚠ WARNING ⚠

- **NEVER** place frozen or icy poultry in oil. Use extreme caution when cooking frozen foods. Never fill oil past max fill line or exceed maximum amount of food in basket. Spill over can cause serious injury. Slowly lower basket into hot oil and cover with lid. Always wear protective gloves or mitts.
- When using drain hook on basket, make sure that basket is firmly in place on rim of pot before releasing handle so basket will not fall back into hot oil or water causing personal injury.

## INFORMACIÓN SOBRE LA 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.*

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.

Conéctese a [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com) o complete este formulario y devuélvalo a  
Attn: 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: \_\_\_\_\_

Lugar de la compra: \_\_\_\_\_

Fecha de la compra: \_\_\_\_\_



Distributed By:  
Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Court  
Columbus, Georgia 31907  
1-800-489-1581