

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://ApplianceFactoryParts.com).



MASTERBUILT 23014314 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT
23014314](#)



[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 590 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

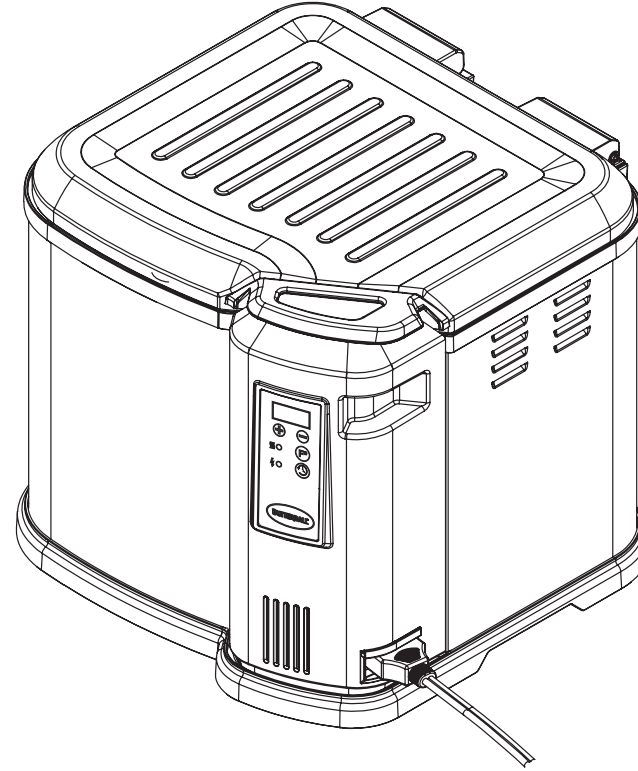
Available Replacement Parts for MASTERBUILT 23014314

9001090020	LIFTING HOOK
9901090009	VALVE SPOUT
9901100001	SAFETY CAP AND SEAL
9001150010	POWER CORD
9901130008	Inner Pot w/ Valve
9001140008	digital control panel with element and c
9901130006	LID KIT
9001110003-BEFORE2012	Cord, For Units Made 2011 and older



ELECTRIC TURKEY FRYER

OPERATION MANUAL & SAFETY INSTRUCTIONS
MODEL 23014314



CSA CERTIFIED
TO UL STANDARD 1083

HOUSEHOLD
USE ONLY

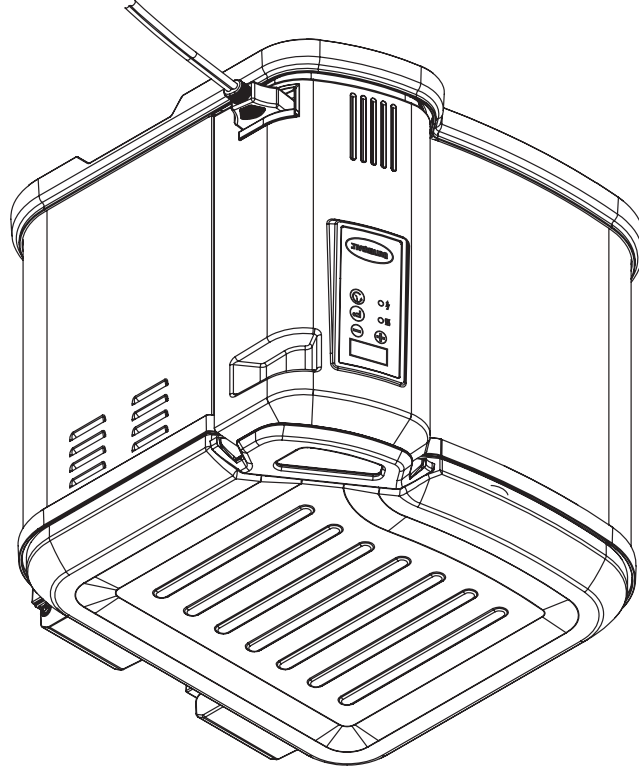
*Protected under U.S. Patents and International Patents and Patent Pending
6,711,992; 6,941,857; 7,412,922; 7,981,459; D625,545; D644,475*

MANUAL CODE: 9801140004 080414-09SS



FREIDORA ELÉCTRICA DE PAVOS

MANUAL DE OPERACIÓN E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
MODELO 23014314



SOLO PARA
USO DOMÉSTICO

CERTIFICADO CSA
AL ESTÁNDAR UL 1083

*Protegido bajo patentes de los EE.UU., patentes internacionales y patentes pendientes
6,711,992; 6,941,857; 7,412,922; 7,981,459; D625,545; D644,475*



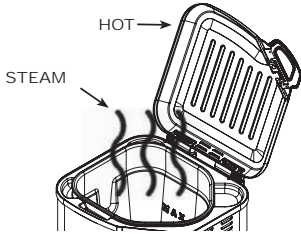
WARNINGS~IMPORTANT SAFEGUARDS



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 22lbs (9.98kgs).
- 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

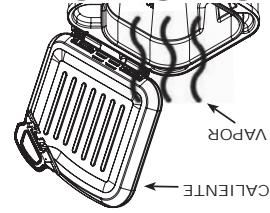
IMPORTANT INFORMATION: DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

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

Usar un cable de extensión aumenta el riesgo de enredarse o tropezarse. No opere el electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, después de que funcione incorrectamente o cuando haya sufrido cualquier daño. Para obtener asistencia contacte a servicio al cliente Masterbuilt al teléfono 1-800-489-1581.

INFORMACIÓN IMPORTANTE: NO USE UN CABLE DE EXTENSIÓN.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



- Cuando use electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad, incluyendo pero sin limitación a lo siguiente:
- El tamaño máximo del pavo es 9,98 kgs (22 libras).
- Se suministra un cable corto para evitar la posibilidad de que se enrede o se tropiece, lo que puede ocurrir con un cable más largo.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas.
- Nunca mueva el electrodoméstico cuando la temperatura del agua o del aceite supere 37° C (100° F).
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe ni las partes del panel de control en agua u otros líquidos.
- No mueva el electrodoméstico cuando esté CALIENTE o en uso.
- Este electrodoméstico requiere SUPERVISION, NO deje este electrodoméstico sin atención durante su uso. Incluso, después de usarlo, nunca permita que los niños o mascotas se acerquen al electrodoméstico. El líquido de su uso.
- Es necesaria estrecha supervisión cuando el electrodoméstico se usa cerca a niños. No permita que los niños halen o se pongan el cable en la boca.
- MANTENGA siempre a los niños lejos del electrodoméstico.
- Desconecte del tomacorriente cuando no se use y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de retirar las partes para limpiarlas y almacenarlas.
- No opere el electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, después de que funcione incorrectamente o cuando haya sufrido cualquier tipo de daño. Para obtener asistencia contacte a servicio al cliente Masterbuilt al teléfono 1-800-489-1581.
- No se recomienda usar accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., estos pueden causar lesiones.
- No se use en exteriores. Este electrodoméstico es solo para uso interior.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesón, o entre en contacto con superficies calientes.
- NO lo ubique cerca a un quemador eléctrico o de gas CALIENTE, o dentro de un horno caliente.
- SIEMPRE conecte primero el cable removible con conector al electrodoméstico, y luego conecte al tomacorriente.
- Para desconectarlo, establezca el control de temperatura en MIN, y luego desconecte el enchufe del tomacorriente.
- NO use el electrodoméstico para otros usos diferentes al indicado.
- Nunca sobrepase el nivel de llenado del recipiente de cocción. NO exceda la línea de llenado máximo.
- Abra la tapa con cuidado para evitar quemarse con el vapor que escapa.
- Ahada la comida lentamente para evitar que se derrame.

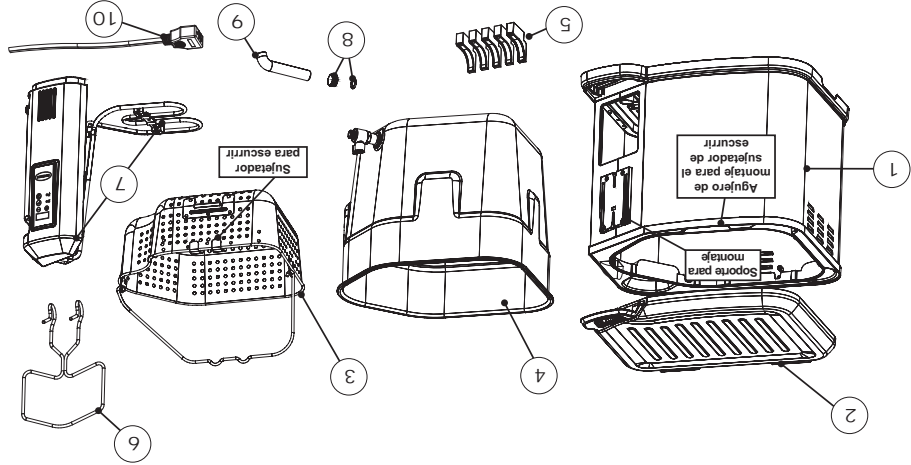
PRECAUCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES



NÚMERO DE PARTE	PARTE DE REPUESTO	ARTÍCULO NO.	NÚMERO DE PARTE	PARTE DE REPUESTO	ARTÍCULO NO.
1	Kit de carcasa exterior	9901140002	8	Kit de tapa y sello de seguridad	9901100001
2	Kit de tapa	9901130006	9	Kit de caño de la válvula	9901090009
3	Canasta para pavo	9901100012	10	Cable removible	9901110003
4	Olla interna con válvula	9901130008		Kit de manija de la tapa	9901130004
5	Kit de soportes internos de la olla	9901090018		Kit de patas de caucho	9901130005
6	Gancho doble para levantar	9901090020		Manual de instrucciones	9801140004
7	Panel de control con elemento	9901140008		CD de recetas	9901140001

LISTA DE PARTES DE REPUESTO

NÚMERO DE PARTE	DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE PARTE	DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE PARTE	DESCRIPCIÓN
1	Carcasa	6	Gancho doble para levantar	1	Panel de control con elemento
2	Tapa	7	Tapa	1	Gancho doble para levantar
3	Canasta para pavo	8	Tapa y sello de seguridad	1	Cable removible
4	Olla interna con válvula	9	Caño de la válvula		
5	Soportes internos de la olla	10	Cable removible		



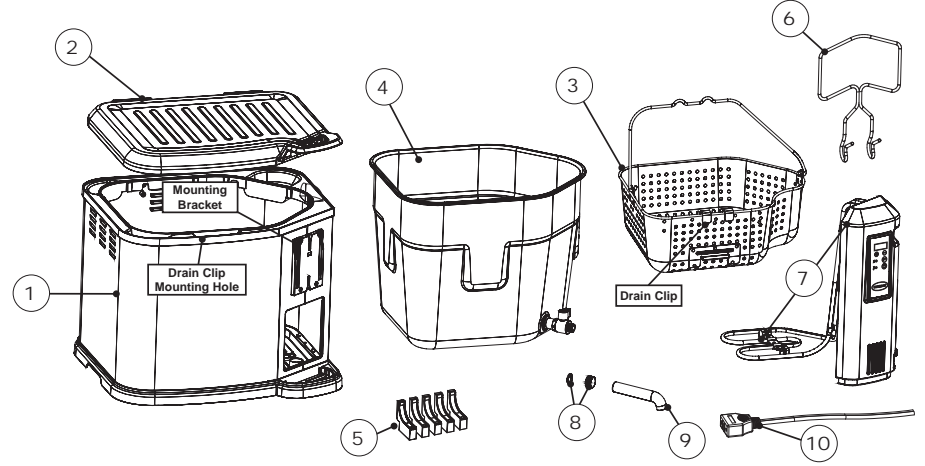
LISTA DE PARTES

NO REGRESE AL MINORISTA Para obtener asistencia con el ensamble, piezas dañadas o faltantes llame a: Servicio al cliente MASTERBUILT al 1-800-489-1581. Antes de llamar tenga a la mano los números de modelo y serie. Esto números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.



DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581. Please have Model Number and Serial Number available when calling. These numbers are located on silver label on back of unit.

PARTS LIST

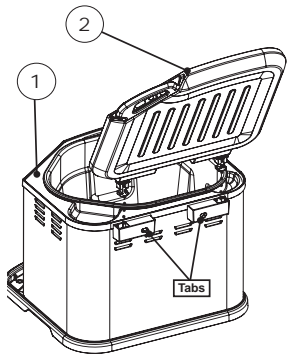


PART NO.	QTY	DESCRIPTION	PART NO.	QTY	DESCRIPTION
1	1	Outer Shell	6	1	Double Lifting Hook
2	1	Lid	7	1	Control Panel w/ Element
3	1	Turkey Basket	8	1	Safety Cap & Seal
4	1	Inner Pot w/ Valve	9	1	Valve Spout
5	5	Inner Pot Supports	10	1	Break-away Cord

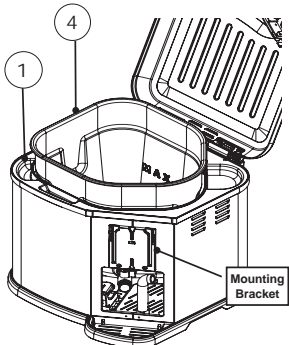
REPLACEMENT PARTS LIST

PART NO.	REPLACEMENT PART	ITEM NO.	PART NO.	REPLACEMENT PART	ITEM NO.
1	Outer Shell Kit	9901140002	8	Safety Cap & Seal Kit	9901100001
2	Lid Kit	9901130006	9	Valve Spout Kit	9901090009
3	Turkey Basket	9901100012	10	Break-away Cord	9901110003
4	Inner Pot w/ Valve	9901130008		Lid Handle Kit	9901130004
5	Inner Pot Support Kit	9901090018		Rubber Foot Kit	9901130005
6	Double Lifting Hook	9901090020		Instruction Manual	9801140004
7	Control Panel w/ Element	9901140008		Cookbook CD	9901140001

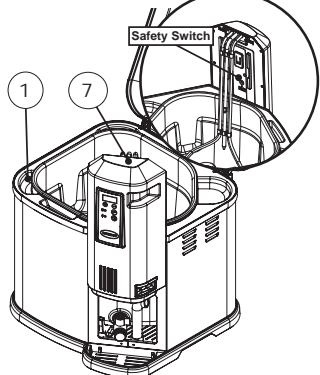
ASSEMBLY INSTRUCTIONS



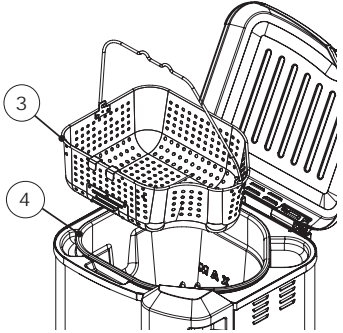
Step 1
Insert hinge on lid (2) into outer shell (1). Lid will snap into place when assembled correctly.
Note: To remove lid push tabs together on outer shell, and pull lid up.



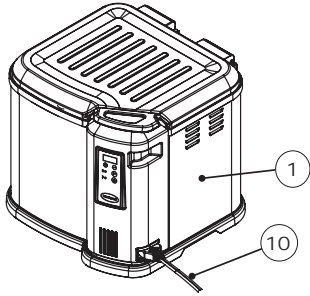
Step 2
Insert inner pot (4) into outer shell (1). Insert inner pot at an angle to fit valve into side opening of outer shell.



Step 3
Slide control panel and element (7) down onto mounting bracket (shown in Step 2) on side of outer shell (1).
Note: The control panel is correctly attached when the heating element is positioned inside the inner pot. 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 (3) inside inner pot (4).



Step 5
Insert breakaway cord (10) into connection on outer shell (1). Make sure "This Side Up" is shown on top for proper connection.



WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

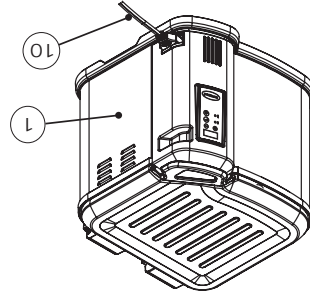
Wash your hands after handling this product.

¡ PRECAUCIÓN !

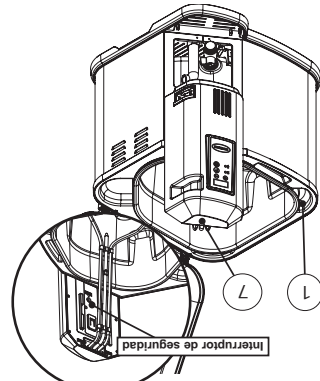
PROPOSTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos de la combustión al usar este producto contienen químicos que el Estado de Califor-
nia ha determinado que causan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños al sistema reproductivo.
2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y compuestos de plomo que el Estado de Califor-
nia ha determinado que causan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños al sistema reproductivo.
LAVE SUS MANOS DESPUÉS DE MANIPULAR ESTE PRODUCTO.

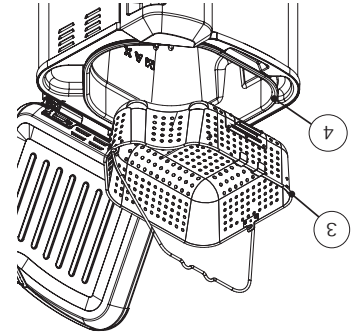
Paso 5
Inserte el cable removable (1) en la conexión de la carcasa exterior (1). Para una correcta conexión, asegúrese que "Este lado arriba" (This Side Up) se muestre en la parte superior.



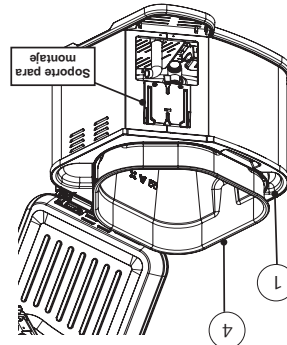
Paso 3
Deslice hacia abajo el panel de control y elemento (7) en el soporte para montaje (10) en el lado de la carcasa exterior (1).
*Note: El panel de control queda correctamente ajustado cuando el elemento calentador está posicionado hacia el interior de la olla interna. El panel de control debe estar correctamente ajustado para que el electrodoméstico funcione. Un interruptor de seguridad incorporado en el panel de control impide que el elemento cali-
ente si no se ensambla correctamente.*



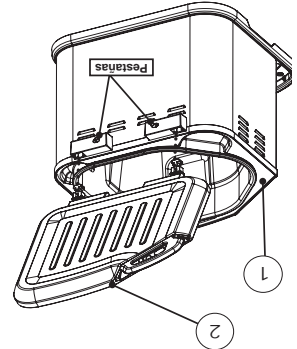
Paso 4
Ponga la canasta (3) en la olla interior (4).



Paso 2
Inserte la olla interior (4) en la carcasa exterior (1). La tapa encajará en su sitio cuando se ensambla correctamente.
Note: Para retirar la tapa, empuje las pestanas de la carcasa exterior hacia adentro y levante la tapa.



Paso 1
Inserte la bisagra de la tapa (2) en la carcasa exterior (1). La tapa encajará en su sitio cuando se ensambla correctamente.
Note: Para retirar la tapa, empuje las pestanas de la carcasa exterior hacia adentro y levante la tapa.



CONSEJOS PARA COMENZAR

PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS, LEA los siguientes consejos antes de usar este producto. Recuerde, esta es una unidad ELÉCTRICA y tiene diferentes características de la unidad a gas. **Nota:** Vea "Getting to know: Butterball Turkey Fryer" (Conocer: Freidora de pavos Butterball) en www.masterbuilt.com.

FOR SEGURIDAD, el elemento calefactor solo calefacta cuando está correctamente ajustado al soporte de montaje (consulte la página anterior para las instrucciones de ensamble). Este es un elemento calefactor potente puede ocasionar que el corto-circuito se salte. Disminuya las posibilidades operando los demás electrodomésticos en circuitos diferentes. Cuando el corto-circuito se salte, NO se ocasionarán daños a la unidad ni al sistema eléctrico doméstico.

PRECALENTAR el agua o el aceite puede tardar hasta 45 minutos. Aproveche este tiempo para preparar los alimentos que va a cocinar. Para un desempeño óptimo, precalente la unidad hasta la temperatura de cocción antes de freír o hervir alimentos. Mantenga la tapa cerrada durante el precalentamiento y la cocción. Esto reducirá el tiempo de calentamiento y conservará la temperatura más constante.

LA LUZ DE ENCENDIDO (ROJA) se iluminará indicando que el cable de alimentación está conectado al tomacorriente.

LA LUZ INDICADORA DE LISTO (VERDE) se encenderá cuando se alcance la temperatura establecida. La luz indicadora se encenderá y apagará para conservar la temperatura establecida.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Paso 1

Ensamble el panel de control y el elemento en el soporte de la carcasa exterior (vea el paso 3 en la página 3).

Nota: El panel de control está correctamente instalado cuando el elemento calefactor está posicionado en el interior de la olla interna, y durante su uso esta completamente sumergido en aceite de cocina o agua.

Paso 2

Agregue aceite o agua hasta la línea de llenado MIN 1.5 galones (6 cuartos) o MAX 2.75 galones (11 cuartos) (vea la página 8).

Nota: La unidad usa aproximadamente 2.75 galones (11 cuartos) de aceite cuando fre un pavo. Siempre llene con aceite hasta la parte inferior de la línea máxima de llenado. *MIN/CA mezcle agua y aceite. NEVER use agua caliente para llenar la freidora, esto apagará el sistema de control durante un breve periodo de tiempo, como medida de precaución.*

Paso 3

Conecte el cable de alimentación al panel de control (vea el paso 5 de la página 3). Conecte el cable de alimentación aun

tomacorriente (consulte la sección "Precauciones y advertencias importantes" de este manual). La luz de encendido se iluminará indicando que la unidad está conectada y que el elemento está montado correctamente en el soporte.

Paso 4

Seleccione el modo de cocción deseado presionando el botón de temperatura, y presione los botones +/- para navegar los modos de operación A/PAGADO/HERVIR/300° F/325° F/350° F/375° F. Presione de nuevo el botón de temperatura (Ⓢ) para seleccionar el modo.

Paso 5

Programa el temporizador presionando el botón "temporizador" (Ⓢ). El temporizador comenzará a parpadear. Seleccione el tiempo de 00 – 99 minutos presionando los botones +/- en incrementos de 1 minuto, o mantenga presionados los botones +/- para cambiar el tiempo en incrementos de 10 minutos. Presione de nuevo el botón "temporizador" para establecer. Una vez establecido, el temporizador dejará de parpadear. El temporizador emitirá 10 pitidos largos cuando termine el tiempo.

Nota: El temporizador puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción, simplemente presione el botón de "temporizador" y repitiendo el paso 5.

Paso 6

Cuando haya concluido el tiempo de cocción y los alimentos estén listos, apague la unidad y desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. Permita que el exceso de aceite escurra enganchando el clip de drenaje de la canasta al agujero para montar el clip de drenaje. (vea la figura C en la página 7).

PRECAUCIÓN

No use el electrodoméstico sin agua o aceite en la olla. La unidad puede dañarse gravemente si se calienta cuando está vacía.

Ubique la unidad en una superficie nivelada y estable para evitar que se voltee.

Caliente cuando está en uso

No llene la olla más allá de la línea de llenado máximo.

No mezcle diferentes tipos de aceite al mismo tiempo.

No derrita grasa o tocino en el elemento calefactor ni en la canasta.

STARTER TIPS

FOR BEST RESULTS, READ the following start up tips before using this product. Remember this is an ELECTRIC unit and has different characteristics than a gas unit. **Note:** Watch "Getting to know: Butterball Turkey Fryer" on www.masterbuilt.com.

FOR SAFETY, heating element only heats up when properly attached to mounting bracket (see previous page for assembly instructions). This is a powerful heating element and may cause circuit breaker to trip. Minimize occurrences by operating any additional appliances on separate circuits. Tripping circuit breaker will NOT damage unit or household electrical system.

PRE-HEATING oil or water may take up to 45 minutes. Take advantage of this time to prepare foods for cooking. For optimum performance, completely pre-heat unit to cooking temperature before frying or boiling foods. Keep lid CLOSED during pre-heating and cooking. This will reduce heating time and keep temperature more consistent.

POWER LIGHT (red) will illuminate indicating power cord is plugged into outlet.

READY INDICATOR LIGHT (green) will turn ON when set temperature is reached. Indicator light will turn on and off to maintain set temperature.

OPERATING INSTRUCTIONS

Step 1

Mount control panel and element onto bracket on outer shell (see Step 3 on pg. 3).

Note: The control panel is correctly attached when the heating element is positioned inside the inner pot and fully submerged in cooking oil or water during use.

Step 2

Add oil or water to the MIN 1.5 gallons (6qts) or MAX 2.75 gallons (11qts) fill line (see pg. 8). **Note: Unit uses approximately 2.75 gallons (11qts) of oil when frying a turkey. Always fill oil to bottom of MAX fill line. NEVER mix oil and water. NEVER use warm water to fill fryer, it will shut control element down for a brief period of time, as a safety precaution.**

Step 3

Attach power cord to control panel (see Step 5 on pg. 3). Plug power cord into an outlet (refer to "Warnings & Important Safeguards" section of manual). Power light will illuminate indicating the unit is plugged in and element is mounted correctly to the mounting bracket.

Step 4

Select desired cooking mode by pressing the temperature button (Ⓢ) and push +/- buttons to scroll through mode options of OFF/BOIL/300°F/325°F/350°F/375°F. Then press temperature button (Ⓢ) again to set mode.

Step 5

Program the timer by pressing the timer button (⌚). The timer will begin to flash. Select time from 00 – 99 minutes by pressing the +/- buttons in 1 minute increments, or by holding down the +/- to change time in 10 minute increments. Press the time button again to set. Once set, the timer will stop blinking. The timer will sound 10 long beeps when time is up.

Note: The timer can be changed during any portion during the cooking process by simply pressing time button and repeating step 5.

Step 6

When cooking time has elapsed and food is done, turn unit off and unplug power cord from outlet. Allow excess oil to drain by hooking the drain clip on basket into drain clip mounting hole (see Fig. C on pg. 7).

CAUTION

- Do not use appliance without water or oil in pot. Unit can be severely damaged if heated while empty.
- Place unit on level and stable surface to prevent tipping.
- Hot when in use.
- Do not overfill pot past max fill line.
- Do not mix different types of oil at the same time.
- Never melt fat or lard on the heating element or in basket.

PROGRAMMED COOKING: SETUP AND USAGE

To power up, plug unit into power source. Initially the power indicator will illuminate red and the digital readout will blink 375° F, indicating the unit is in standby mode.

Temperature Mode Select

Step 1

Select desired cooking mode by pressing the temperature button (F) and push +/- buttons to scroll through mode options of OFF/BOIL/300°F/325°F/350°F or 375°F.

Step 2

Press temperature button (F) again to set mode.

***Note:** The mode function can be changed at any time by pressing the temperature button.

Temperature Mode Functions

OFF: The display will blink OFF 5 times, after which time the unit will power down. Please allow adequate time for liquids to cool as the temperature will not immediately drop once the unit has powered down.

BOIL: (Use only water in boil mode) In this mode, the indicator will read BOIL. Slightly lower food once water comes to a boil. The ready light will not illuminate during boil operation.

***Note:** Water will not instantaneously begin to boil and must still have time to reach desired temperature.

300°F/325°F/350°F/375°F: Once desired frying temperature is indicated, simply press temperature button to select cooking temp. In fry mode the letter "H" will blink during pre-heat while the element cycles on and will cease to blink once temp has been reached. There is no pre-heat "H" indicator when boiling. The green ready indicator will illuminate when oil reaches the set temp.

***Note:** Oil will not instantaneously reach desired temperature. Please allow time for pre-heat.

Timer Programming

Step 1

Program the timer by pressing the (T) timer button. Timer will flash. Select time from 00 – 99 minutes by pressing the +/- buttons in 1 minute increments, or hold down the +/- button to change time in 10 minute increments.

***Note:** If no time is selected within 5 seconds, the timer will set to the previous programmed time

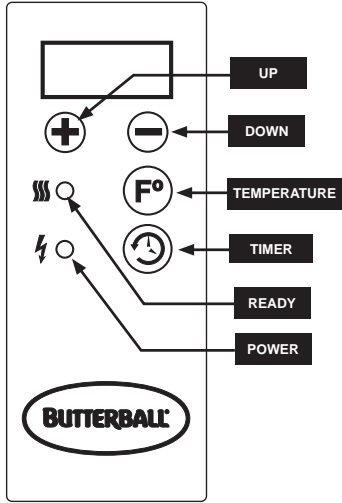
Step 2

Once the desired time is indicated on the digital screen, press the time button again to set. The timer will stop flashing indicating the time has been set. The timer can be changed during any portion of the cooking process by simply pressing time button and repeating steps 1 and 2 to set.

The timer will sound out 10 long beeps when time is up.

***Note:** Cooking times and temperatures may vary due to altitudes.

NOTE: In the event that the cord becomes disconnected during cooking, the fryer will maintain the last set time and temperature for up to 2 minutes. However, some heat loss could occur during the time that the fryer is disconnected from power source.



COCCION PROGRAMADA: CONFIGURACION Y USO

Para encenderla, conecte la unidad a la fuente de energía. Inicialmente, el indicador de encendido se iluminará de rojo y el reloj digital parpadeará en 375° F, indicando que la unidad está el modo de espera.

Selección del modo de temperatura

Paso 1

Seleccione el modo de cocción deseado presionando el botón de operación (F), y presione los botones +/- para navegar los modos de operación APAGADO (OFF)/HERVIR (BOIL)/300°F/325°F/350°F/375°F.

Paso 2

Presione el botón de temperatura (F) de nuevo para establecer el modo.

***Note:** La función de modo se puede cambiar en cualquier momento presionando el botón de temperatura.

Funciones del modo de temperatura

APAGADO: La pantalla parpadeará cinco veces en APAGADO (OFF), y

después de este tiempo la unidad se apagará. Por favor espere el tiempo necesario para que los líquidos se enfríen, ya que la temperatura no bajará inmediatamente cuando se apaga la unidad.

HERVIR: (Use solamente agua en el modo de hervir) En este modo, el indicador

muestra BOIL (hervir). Incorpore la comida despacio, una vez que el agua comienza a hervir. La luz indicadora de Ready (Listo) no se iluminará durante la operación de hervido.

***Note:** El agua no comienza a hervir instantáneamente, y debe esperarse un tiempo para que llegue a la temperatura adecuada.

300°F/325°F/350°F/375°F: Una vez que la temperatura para freír se

muestra, simplemente presione el botón Temperatura (temperatura) para seleccionar la temperatura de cocción. En modo freír, la letra "H" parpadeará durante el precalentamiento mientras que el elemento comienza a funcionar, y dejará de parpadear una vez que la temperatura se haya alcanzado. No hay

indicador de precalentamiento "H" en el modo hervir. La luz verde del indicador se iluminará cuando el aceite llegue a la temperatura seleccionada.

***Note:** El aceite no alcanzará inmediatamente la temperatura deseada. Permita que se precaliente.

Programación del temporizador

Paso 1

Programme el temporizador presionando los botones +/- en incrementos de 1 minuto, o mantenga presionados los botones +/- para cambiar el tiempo en incrementos de 10 minutos.

***Note:** Si no se selecciona un tiempo dentro de los siguientes 5 segundos, el temporizador se establecerá en el tiempo programado anteriormente.

Paso 2

Una vez que el tiempo deseado se muestra en la pantalla digital, presione el botón "time" de nuevo para establecerlo. El temporizador dejará de parpadear, indicando que el tiempo ha sido establecido. El temporizador puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción, simplemente presionando el botón "temporizador" y reemplazando los pasos 1 y 2.

***Note:** Los tiempo de cocción y las temperaturas pueden variar de acuerdo a la altura. El temporizador emitirá 10 pitidos largos cuando termine el tiempo.

NOTA: En caso de que el cable se desconecte durante la cocción, la freidora conservará el último tiempo y temperatura establecidos durante dos minutos. Sin embargo, puede ocurrir pérdida de temperatura durante el tiempo en que la freidora está desconectada de la fuente de energía.

TURKEY PREPARATION



2. 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.



4. Dry inside cavities using paper towel as shown.



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



1. Butterball® Indoor Electric Turkey Fryer
2. 2.75 gallons (11qts) 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® 14-22lb (6.35-9.98kgs) turkey



3. Pat turkey completely dry on outside with paper towels.



5. 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.



1. Freidora de pavos Butterball® para interiores
2. 1 cuartos (12,75 galones) de aceite. Se recomienda aceite de maní debido a su buen sabor y alto punto de humo, pero se puede usar cualquier aceite de cocina común.
3. Kit de condimentos para pavo Butterball®
4. Pavo Butterball® de 6.35-9.98 kgs (14-22 libras)



3. Con toallas de papel, seque completamente el pavo por dentro y por fuera.



4. Seque las cavidades interiores usando toallas de papel, tal como se muestra.



2. Enjuague completamente el pavo en agua caliente o sumerja en un baño de agua caliente un máximo de 30 minutos para asegurarse que las cavidades no tengan hielo.



6. Condimente el interior y el exterior del pavo con el Butterball® (no incluido). Inserte entre 4 y 8 onzas en cada lado de la pechuga, muslos, piernas y alas para un total de 8 a 16 onzas.



5. Si se desea, inyecte el pavo con marinada Butterball® (no incluida). Inserte entre 4 y 8 onzas en cada lado de la pechuga, muslos, piernas y alas para un total de 8 a 16 onzas.

PARA ORDENAR EL KIT DE CONDIMENTOS BUTTERBALL® LLAME AL TELÉFONO 1-800-489-1581

HOW TO FRY A TURKEY IN THE BUTTERBALL® ELECTRIC TURKEY FRYER

DEEP FRIED WHOLE TURKEY

A 14-18lb (6.35-8.16kgs) turkey is recommended. However, you can deep fry up to a **22 lb (9.98kgs)** turkey in this unit. **DO NOT EXCEED 22 lb (9.98kgs)**.

Frozen turkeys that are to be used for deep frying should be thoroughly defrosted 35°- 40°F (1.6°- 4.4°C). The turkey must be rinsed on the outside and in the cavities with warm water or soaked in a warm water bath for no more than 30 minutes to remove any possibility of remaining ice crystals and then dried thoroughly with paper towels before immersing in hot oil. This will reduce splatter.

THAWING TURKEY

Allow approximately 24 hours for every 4lbs (1.8kgs) of turkey thawed in the refrigerator.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Ensure that the turkey is completely thawed and free of ice and water. Remove neck and giblet bag. Pay special attention to inner cavity area when checking for ice or water.
2. Make sure drain valve is closed. Fill pot with oil to the bottom of max fill line.
3. Set control dial to 375°F (191°C) (pre-heating time may take up to 45 minutes).
4. Close lid on the fryer.
5. While oil is pre-heating, prepare the turkey (see pg. 6). Inject with Butterball® Marinade and season the outside of the turkey with a Butterball® Turkey Seasoning .
6. Calculate cooking time
The formula for calculating turkey cooking time is to fry turkey 3.5-4 minutes per pound (0.45kg). Using a meat thermometer check turkey breast to ensure it has reached the appropriate cooking temperature 165°F-170°F (74°C-77°C). If you do not have a meat thermometer then fry turkey 4 minutes per pound (0.45kg).
7. Ready indicator light (green) will illuminate when temperature is reached.
8. Place turkey horizontally in basket, breast side up (Fig. A).
9. Wearing protective gloves or mitts, hook the basket handle with the lifting hook and very slowly lower the basket into the hot oil (Fig. B).
10. With basket in place, close lid.
11. Set digital timer to calculated time (see Operating Instructions pg. 4).
12. Be certain to cook for complete calculated time .
13. When time is up, turn the turkey fryer off and unplug from outlet. Lift the basket from the hot oil slowly, hooking the drain clip on basket into drain clip mounting hole (Fig. C).
14. Allow turkey to rest in basket for 10 minutes before removing for carving and serving. The turkey can remain in the basket to cool until ready to serve.

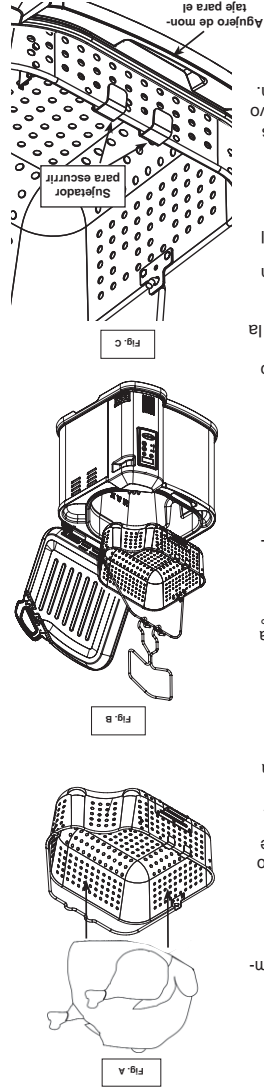
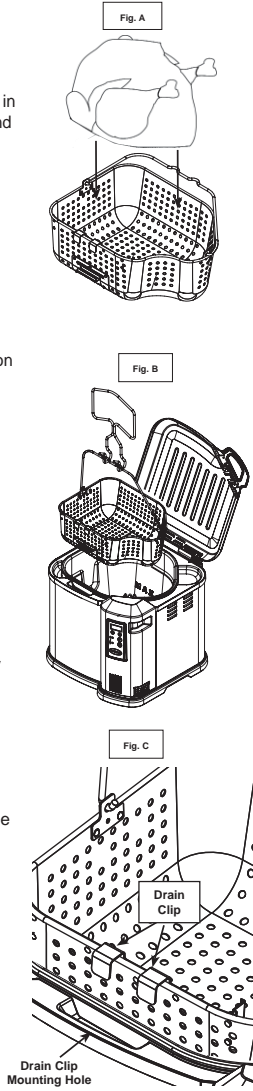
NOTE: • Cooking conditions vary. Insert a food thermometer 2 inches (5.08cm) into the deepest part of turkey breast and make sure an internal temperature of 165°F (74°C) is reached.
• Purchase 2.75 gallons (11qts) of oil to be used, although unit uses slightly less than 3 gallons (12qts).
• Butterball turkey is recommended however if you have another brand please remove the pop-up cooking indicator and leg ties.

DEEP FRIED TURKEY BREAST

Follow the above directions and safety precautions and adjust formula to 7 minutes per pound (0.45kg). Start at 375°F (191°C) after lowering turkey breast into unit reduce temperature to 325°F (163°C) for entire cooking time.

$$\begin{array}{r} 6 \text{ lbs} \\ \times 7 \text{ min} \\ \hline 42 \text{ min Total Cooking Time} \end{array}$$

NOTE: • Reducing temperature to 325°F (163°C) is for cooking a turkey breast ONLY. Do not reduce the temperature when cooking a whole turkey.



Se recomienda un pavo de 6,35-8,16 kgs (14-18 libras). Sin embargo, puede freír un pavo hasta de **9,98 kgs (22 libras)** en esta unidad. **NO EXCEDER 9,98 kgs (22 libras)**. Los pavos congelados que se vayan a freír deben descongelarse completamente hasta 1,6°- 4,4° C (35°- 40° F). El pavo debe ser enjuagado exterior e interiormente con agua caliente, o sumergido en un baño de agua caliente durante no más de 30 minutos para eliminar cualquier posibilidad de que queden cristales de hielo, y luego debe ser secado completamente con toallas de papel antes de sumergirlo en el aceite caliente. Esto reducirá las salpicaduras.

DESCONGELAR EL PAVO

1. Descongele el pavo en el refrigerador aproximadamente 24 horas por cada 1,8 kgs (4 libras).

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

1. Asegúrese que el pavo esté completamente descongelado y libre de hielo y agua. Retire el cuello y la bolsa de menudencias. Preste especial atención a la cavidad interna cuando compruebe que no haya agua ni hielo.

2. Asegúrese que la válvula de drenado esté cerrada. Llene la olla con aceite hasta la parte inferior de la línea de llenado máximo.

3. Establezca la temperatura en 191° C (375° F) (el tiempo de precalentamiento puede tardar hasta 45 minutos).

4. Cierre la tapa de la freidora.

5. Mientras que el aceite se precalienta, prepare el pavo (vea la página 6). Inyecte con marinada Butterball® y condimente el exterior del pavo con condimentos para pavo Butterball®.

6. Calcule el tiempo de cocción

7. La **luz indicadora de listo (Verde)** se encenderá cuando se alcance la temperatura. Usando un termómetro para carnes, fría el pavo cuatro minutos por cada libra 0,45 kgs. Si no tiene un termómetro para carnes, fría el pavo cuatro minutos por cada libra 0,45 kgs. Asegúrese que haya llegado a la temperatura de cocción adecuada 74° C - 77° C (165° F - 170° F). La **luz indicadora de listo (Verde)** se encenderá cuando se alcance la temperatura.

8. Ponga el pavo horizontalmente en la canasta, con la pechuga hacia arriba (Figura A).

9. Usando guantes o mitones protectores, enganche la manija de la canasta con el gancho de alza-do y muy lentamente baje la canasta al aceite caliente (Figura B).

10. Cuando la canasta esté en su lugar, cierre la tapa.

11. Establezca el temporizador digital al tiempo que calculó (Vea instrucciones de operación en la página 4).

12. Asegúrese de cocinar todo el tiempo calculado.

13. Cuando se termine el tiempo, apague la freidora de pavos y desconecte la del tomacorrientes. Retire la canasta del aceite caliente lentamente, enganchando el clip de drenaje de la canasta al agujero de montaje del clip de drenaje (Figura C).

14. Permita que el pavo descanse en la canasta durante 10 minutos antes de retirarlo para trincharlo y servir. El pavo puede permanecer en la canasta enfriándose hasta que esté listo para servirse.

NOTA:

Las condiciones de cocción pueden variar. Inserte un termómetro para alimentos en la parte más profunda de la pechuga del pavo hasta 5,08 cm (2 pulgadas) para asegurarse que haya alcanzado una temperatura interna de 74° C (165° F).

Compre 11 cuartos (2,75 galones) del aceite que va a usar, aunque la unidad usa un poco menos de 12 cuartos (3 galones).

Se recomienda un pavo Butterball, sin embargo, si usa otra marca, por favor retire el indicador de cocción y los amarres de las piernas.

PECHUGA DE PAVO FRITA

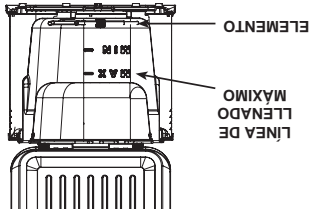
1. Reduzca la temperatura a 163° C (325° F) durante el resto del tiempo de cocción en la unidad, reduzca la temperatura a 163° C (325° F) es SÓLO para cocinar pechugas de pavo.

NOTA: La reducción de temperatura a 163° C (325° F) es SÓLO para cocinar pechugas de pavo.

PAVO FRITO ENTERO

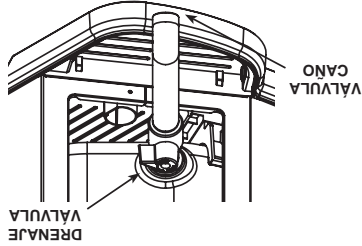
COMO FREIR UN PAVO EN LA FREIDORA DE PAVOS BUTTERBALL® PARA INTERIORES

- Añada agua hasta la línea de llenado máximo. No añada agua por encima de esta línea. No permita que se evapore completamente el agua. Esto puede causar que el elemento se sobrecaliente y dañe la unidad. Asegúrese que la canasta esté colocada, como se muestra a la izquierda, para cocinar al vapor.
- El agua hervirá a 100° C (212° F).



VALVULA DE DRENAJE

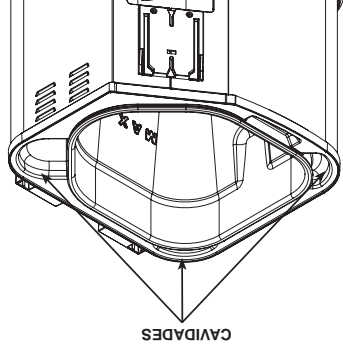
- La válvula debe estar en posición OFF (APAGADO).
- Retire la tapa de seguridad de la válvula de drenaje.
- Atornille el caño de la válvula a la válvula de drenaje. No apriete demasiado. Esto puede dañar la rosca y ocasionar fugas.



- Si al enroscar el caño queda en posición hacia arriba, de la vuelta en el sentido contrario al reloj hasta que apunte hacia abajo.
- Alinee el caño sobre un contenedor con el agujero apuntando hacia abajo.
- Cierre la válvula cuando haya terminado.
- El aceite sin usar se puede almacenar en el electrodoméstico. NO almacene agua en el electrodoméstico.

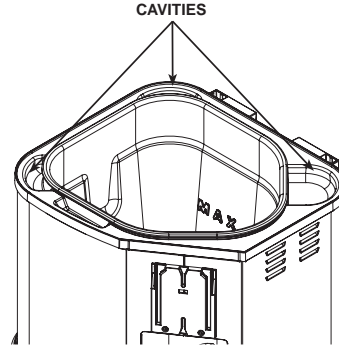
CAVIDADES

- Las cavidades de la unidad están diseñadas para atrapar la grasa y la condensación de vapor. Limpie las cavidades usando un paño húmedo después de cada uso.
- Cuando cocine al vapor, las cavidades se pueden llenar antes de terminar la cocción, drene con una esponja u otro material absorbente. ¡Precaución! El agua estará caliente.



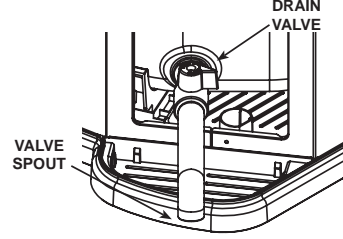
CAVITIES

- 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.



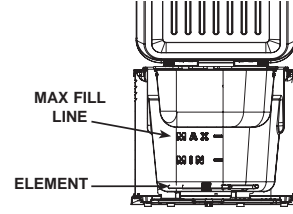
DRAIN VALVE

- 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.



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).



HOW TO CLEAN UNIT

⚠ WARNING ⚠

Do not place control panel under running water. Immersing control panel and cord can cause electrocution.

Masterbuilt recommends cleaning unit prior to use. Clean lid, inner pot, valve spout, lifting hook and basket with a damp cloth or sponge using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.

Clean outer shell, cord, control panel and element with a damp cloth or sponge using a mild detergent. Dry thoroughly. NEVER put these parts in a dishwasher or submerge in water.

STORAGE & MAINTENANCE

⚠ CAUTION ⚠

- **Disconnect electric cord from outlet, before cleaning, servicing and/or removing heating element. Electrical shock can result in personal injury or death.**
- **Do not pour used oil in sink. Drain it back into oil containers.**



Turn appliance off, unplug and let cool for 2 hours if using water, 5 hours if using oil before cleaning or storing.

TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on. If none of these solutions work, contact Masterbuilt at 1-800-489-1581.	Unit not plugged into wall.	Check wall connection.
	Break-away cord is loose or not connected.	Disconnect and reconnect power cord sections.
	Control Panel is not attached to outer shell correctly.	Remove and reinstall. Make sure control panel is mounted onto the outer shell bracket to engage safety switch.
Power light is on, unit isn't heating.	Temperature has not been set.	Unit will not begin heating until temperature is set.
	Temperature setpoint already reached.	Allow unit to cool below setpoint or enter higher setpoint.
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 1 hr 15 mins).	Lid not in place.	Close lid on unit to retain heat.
Unit is not operating, POWER indicator flickers, and digital display reads E1.	Temperature sensor is malfunctioning.	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581.
Unit is not operating, POWER indicator flickers, and digital displays reads E2.	Temperature sensor is malfunctioning.	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581.
In BOIL mode unit ceases to function and digital display reads E3.	Unit is detecting water temperature more than 250°F	Appliance will exit from E3 mode once water temperature cools to 200°F.
Unit displays code EH and stops working or is not working at all.	No oil or water in pot.	Unplug unit from power source, fill inner pot with oil or water. Plug unit back in.
If symptom is not listed here OR in FAQ section, please contact Masterbuilt at 1-800-489-1581.		

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- **Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente antes de limpiar, dar mantenimiento, o retirar el elemento calefactor. La descarga eléctrica puede causar lesiones personales o muerte.**
- **No deseche el aceite usado en el lavaplatos. Dreneo de nuevo en los contenedores del aceite.**



Antes de limpiar o almacenar el electrodoméstico, apáguelo, desconéctelo y permita que se enfríe durante 2 horas si utilizó agua o 5 horas si utilizó aceite.

GUÍA PARA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

POSIBLE SOLUCIÓN	CAUSA	SINTOMA
La unidad no está conectada a la pared. Compruebe la conexión a la pared.	El cable removible está suelto o no está conectado.	La luz de encendido no prende.
El panel de control no está correctamente instalado en la carcasa exterior. Retire y vuelva a instalar. Asegúrese que el panel de control está montado en el soporte de la carcasa exterior de forma que accione correctamente el interruptor de seguridad.	El cortocircuito de la casa se saltó. Asegúrese que otros electrodomésticos no estén operando en el mismo circuito eléctrico. Compruebe los cortocircuitos de la casa.	Si ninguna de estas soluciones funciona, contacte a Masterbuilt al teléfono 1-800-489-1581.
La temperatura no se ha establecido. La unidad no comenzará a calentar hasta que se establezca una temperatura.	Permita que la unidad se enfríe por debajo de la temperatura establecida, o establezca una temperatura superior.	La luz de encendido está prendida, pero la unidad no calienta.
Cierre la tapa de la unidad para conservar el calor.	El sensor de temperatura no está funcionando. Contacte a Masterbuilt al teléfono 1-800-489-1581.	La unidad no opera, el indicador de encendido (POWER) parpadea, y la pantalla digital muestra E1.
El sensor de temperatura no está funcionando. Contacte a Masterbuilt al teléfono 1-800-489-1581.	El sensor de temperatura no está funcionando. Contacte a Masterbuilt al teléfono 1-800-489-1581.	La unidad no opera, el indicador de encendido (POWER) parpadea, y la pantalla digital muestra E2.
En el modo de Hervir (BOIL), la unidad deja de funcionar y la pantalla digital muestra E3.	No hay agua o aceite en la olla. Desconecte de la unidad de la fuente de energía, llene la olla interior con aceite o agua. Conecte de nuevo la unidad.	La unidad muestra el código EH y deja de funcionar, o no funciona del todo.

Si el síntoma no está en la anterior lista O en la sección de PREGUNTAS FRECUENTES, por favor contacte a Masterbuilt al teléfono 1-800-489-1581.

COMO LIMPIAR LA UNIDAD

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

No lave el panel de control con agua corriente. Sumergir el panel de control o el cable puede causar electrocución.

Masterbuilt recomienda limpiar la unidad antes de usarla. Limpie la tapa, la olla interior, el caño de la válvula, el gancho para levantar y la canasta con trapo húmedo o esponja y detergente suave. Enjuague y seque completamente.

Limpie la carcasa exterior, el cable, el panel de control y el elemento con un paño húmedo o esponja, usando detergente suave. Seque completamente. NUNCA ponga estas partes en el lavavajillas ni las sumerja en agua.

¿Por qué no prende mi freidora de pavos?

El panel de control cuenta con un interruptor de seguridad que debe montarse adecuadamente en el soporte de la carcasa exterior para que la unidad pueda encender (consulte la página 3). La luz de encendido se iluminará cuando el panel de control este montado adecuadamente.

¿Cuánto aceite de usar?

La freidora necesita aproximadamente un máximo de 11 cuartos (2,75 galones) de aceite. La línea de llenado máximo es la cantidad máxima de líquido que puede usarse en esta unidad. Al llenar hasta esta línea, hay suficiente cantidad de agua o aceite para preparar la mayoría de los alimentos (consulte la página 8).

¿Qué tipo de aceite de usar?

Debido a su gran sabor y punto de humo más alto se recomienda el aceite de maní, pero se puede usar cualquier aceite común de cocina.

¿Qué tan caliente se pone el aceite?

El aceite llegará a 191° C (375° F) en aproximadamente 45 minutos. La temperatura del aceite disminuirá cuando se ponga el pavo en la freidora. Siga los tiempos de cocción descritos en este manual.

¿Debo mantener la tapa cerrada durante el uso?

Si, la tapa conserva el calor, y mantiene las salpicaduras dentro de la unidad.

¿Qué tamaño de pavo puede freír en esta unidad?

Se recomienda un pavo de 6,35-8,16 kgs (14-18 libras). Sin embargo puede freír un pavo de hasta 9,98 kgs (22 libras) en esta unidad. **NO EXCEDER 9,98 kgs (22 libras).**

¿Puedo usar un cable de extensión con esta unidad?
No, los cables de extensión pierden energía eléctrica, lo que resulta en mayor tiempo de cocción y menor desempeño. Los cables de extensión también son un riesgo de tropiezos.

¿Cómo debe ir el pavo en la canasta, con la pechuga hacia arriba o hacia abajo?

El pavo debe ubicarse horizontalmente en la canasta, con la pechuga hacia arriba (vea la figura A en la página 7).

Según la fórmula y el pavo no quedó completamente cocido. ¿Qué salió mal?

Las condiciones de cocción pueden variar. El pavo puede haber estado frío. Deje que el pavo llegue a temperatura ambiente antes de freírlo. Algunas veces una parte fría o congelada de una articulación, o en la parte profunda de la pechuga del pavo no permite que esa parte se cocine correctamente. Para obtener mejores resultados, lávelo con agua tibia y seque el interior y el exterior con toallas de papel antes de inyectar la marinada.

¿Se puede usar la freidora eléctrica de pavos en exteriores?

El uso en exteriores no se recomienda para la freidora eléctrica de pavos Butterball® de Masterbuilt. Si no desea usar la unidad dentro de su casa, úsela en un garaje o patio cubierto para prevenir que la freidora eléctrica de pavos se exponga a la lluvia.

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA MÁS INFORMACIÓN Y EXCELENTE RECETAS

www.masterbuilt.com

NO REGRESE AL MINORISTA Para obtener asistencia con el ensamble, piezas dañadas o faltantes llame a: Servicio al cliente MASTERBUILT al 1-800-489-1581.
Antes de llamar tenga a la mano los números de modelo y serie.
Esto números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.



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 2.75 gallons (11qts) 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. 8).

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 45 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 14-18lb (6.35-8.16kgs) turkey is recommended. However, you can deep fry up to a 22 lb (9.98kgs) turkey in this unit. **DO NOT EXCEED 22 lb (9.98kgs).**

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 should be placed horizontal in basket, breast side up (see Fig. A on pg. 7).

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.

VISIT OUR WEBSITE FOR MORE INFORMATION AND GREAT TASTING RECIPES.

www.masterbuilt.com



DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts

Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581.

Please have Model Number and Serial Number available when calling.

These numbers are located on silver label on back of unit.

STEAMED CHICKEN BREASTS AND VEGETABLES

- 3 (12 oz.) whole chicken breasts, split and boned
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon dried tarragon leaves, crushed
- 1 cup cold water
- 2 large carrots, peeled and sliced
- 6 new potatoes, washed and unpeeled, sliced 1/2 inch thick
- 3 zucchini, washed and unpeeled, sliced
- 1 bay leaf, crumbled
- 2 tablespoons chopped parsley

Rinse chicken breasts under cold running water and pat dry. On sheet of waxed paper, combine salt and tarragon. Sprinkle chicken breast halves on both sides, using 1/4 teaspoon of tarragon mixture on each breast half. Reserve rest of mixture for later use.

Layer chicken breasts, skin side up in basket. Layer with carrots, potatoes, zucchini and bay leaf in that order. Sprinkle with remaining tarragon mixture.

Set temperature mode to boil. Once water reaches boiling lower; basket to heat and steam. Cover for 35-40 minutes or until chicken and vegetables are tender. Remove from heat.

Arrange chicken breasts and vegetables on a platter.

LOW COUNTRY BOIL

- 2 lbs shrimp 21-25 count (recommend split and deveined)
- 2 lbs pre-cooked smoked sausage (1/2 to 1 inch thick slices)
- 8-12 ears of corn cut into 2-3 inch pieces
- 2 bags of crab boil mix
- 2 lbs of whole new potatoes

Fill inner pot with water to max fill line (approx 2 gallons). Set temperature mode to boil. Add crab boil mix and bring water to a boil. (Note: If using a crab boil bag place bag inside basket.) Allow water to boil for 15 minutes. Add potatoes first, boil for 12 minutes. Add corn and boil for 9 minutes. Add sausage and boil for 9 minutes. Add shrimp and boil for an additional 3-5 minutes.

Remove and serve.

FRIED CATFISH

- 4 pounds fresh or frozen catfish fillets, thinly sliced
- 1/2 cup prepared mustard
- Oil for frying
- 1 1/2 cups cornmeal
- 3 tbsp of your favorite Cajun Seasoning

Thaw fish, if frozen. Rinse fish; pat dry with paper towels. Cut fish into 2-inch pieces. Combine fish and mustard; chill 15 minutes.

Preheat oil to 375° F(191°C). Combine cornmeal and favorite Cajun Seasoning; stir well with a whisk. Evenly coat all sides of catfish with cornmeal mixture. Fry 6 or 8 pieces at a time for 4 to 5 minutes or until golden.

Remove from hot oil and drain on paper towels.

Descongele el pescado, si está congelado. Lave el pescado, seque con toallas de papel.
Corte el pescado en piezas de 2 pulgadas. Combine el pescado y la mostaza, deje en la nevera 15 minutos. Precaliente el aceite a 191° C (375° F). Mezcle la harina de maíz. Cubra todos los lados del bagre con la mezcla de harina de maíz. Fríe 6 a 8 piezas a la vez durante 4 a 5 minutos, o hasta que doren.
Retire del aceite caliente y escurra en toallas de papel.

- 4 libras de filetes de bagre frescos o congelados,
- finamente tajados
- 1/2 taza de mostaza preparada
- Acetate para freír
- 1 1/2 tazas de harina de maíz
- 3 cucharadas de su condimento Cajun preferido

BAGRE FRITO

Llene la olla interior con agua hasta la línea de llenado máximo (aproximadamente 2 galones). Configure el modo de temperatura a hervir. Añadir la mezcla de caldo de cangrejo y permitir que el agua dé un hervor. (Nota: Si usa una bolsa de cocido de cangrejo, póngala en la canasta). Permita que el agua hierva durante 15 minutos. Agregue primero las papas, y hierva por 12 minutos. Agregue el maíz y hierva por 9 minutos. Agregue la salchicha y hierva otros 3 a 5 minutos. Retire y sirva.

- 2 libras de camarones 21-25 (ser recomendada abiertos y desvenados)
- 2 libras de salchicha ahumada precocida (tajada en rodajas de 1/2 a 1 pulgada)
- 8-12 mazorcas partidas en pedazos de 2-3 pulgadas
- 2 bolsas de mezcla para cocido de cangrejo
- 2 libras de papas enteras

COCIDO DE MARISCOS

Lave las pechugas de pollo bajo el agua fría, y séquelas. En una hoja de papel parafinado, mezcle la sal y el estragón. Espolvoree las maderas de pechugas de pollo por los dos lados, usando 1/4 de la mezcla de estragón. Reserve el resto de la mezcla para más tarde. Ponga las pechugas de pollo en capas, con la piel hacia arriba, en la canasta. En el siguiente orden, haga capas de espesor 3 calabacines, lavados, tajados y sin pelar 6 papas, lavadas, sin pelar y en tajadas de media pulgada 1 taza de agua fría 2 zanahorias grandes, peladas y en tajadas 1 taza de agua fría 1 cucharadita de hojas de estragón secas y picadas 1 cucharadita de sal Configure el modo de temperatura a hervir. Una vez que el agua alcance el punto de ebullición, baje la canasta al calor y cocinar al vapor. Cubrir por 35-40 minutos o hasta que el pollo y los vegetales estén tiernos. Retire del calor. Emplatar las pechugas de pollo y los vegetales.

- 3 (12 oz.) pechugas enteras de pollo, desmenuzadas y partidas
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de hojas de estragón secas y picadas
- 1 taza de agua fría
- 2 zanahorias grandes, peladas y en tajadas
- 6 papas, lavadas, sin pelar y en tajadas de media pulgada de espesor
- 3 calabacines, lavados, tajados y sin pelar
- 1 hoja de laurel, desmenuzada
- 2 cucharadas de perejil picado

PECHUGAS DE POLLO Y VEGETALES AL VAPOR

HOT WINGS

2 gallons oil for frying
 2 pounds chicken wings
 1/2 cup butter
 10 tbsp your favorite Hot Sauce

Preheat oil to 375° F(191°C).
 Wash wings, split at each joint, and discard tips.
 Deep fry for 10-15 minutes until crispy. Drain well.
 Melt butter and combine with hot sauce.
 Dip wings in hot sauce.

For more recipes and cooking tips visit us online at www.masterbuilt.com

TO ENSURE THAT IT IS SAFE TO EAT, FOOD MUST BE COOKED TO THE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE BELOW.

USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

* United States Department of Agriculture

Food	Temperature	Approximate Cooking Times
Frozen French Fries	375°F (191°C)	4 minutes
Frozen Onion Rings	375°F (191°C)	5 minutes
Frozen Chicken Nuggets	375°F (191°C)	5 minutes
Frozen Chicken Wings	375°F (191°C)	10 minutes
Frozen Cheese Sticks	375°F (191°C)	3 minutes
Fresh French Fries	375°F (191°C)	5 minutes
Fresh Fried Chicken	375°F (191°C)	18 minutes
Fresh Chicken Wings	350°F (182°C)	4 minutes
Donuts	375°F (185°C)	3 minutes

Alimento	Temperatura	Tiempo aproximados de cocción
Papas a la francesa congeladas	191° C (375° F)	4 minutos
Aros de cebolla congelados	191° C (375° F)	5 minutos
Nuggets de pollo congelados	191° C (375° F)	5 minutos
Alitas de pollo congeladas	191° C (375° F)	10 minutos
Paltos de queso congelados	191° C (375° F)	3 minutos
Papas a la francesa frescas	191° C (375° F)	5 minutos
Pollo fresco frito	191° C (375° F)	18 minutos
Alitas de pollo frescas	182° C (350° F)	4 minutos
Donas	185° C (375° F)	3 minutos

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Temperaturas internas mínimas seguras USDA*	
Pescado	63° C (145°F)
Cerdo	71° C (160° F)
Platos con huevo	71° C (160° F)
Filetes o asados de res, ternera o cordero	63° C (145°F)
Res, ternera o cordero molido	71° C (160° F)
Aves enteras (Pavo, pollo, pavo, etc.)	74° C (165° F)
Partes de aves o aves molidas (Pechugas de pollo, etc.)	74° C (165° F)

PARA ASEGURARSE QUE ES SEGURO CONSUMIR LA COMIDA, ESTA SE DEBE COCINAR A LAS TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS QUE SE MUESTRAN EN LA TABLA A CONTINUACIÓN.

Para más recetas y consejos de cocina, visítanos en línea en www.masterbuilt.com

ALITAS CALIENTES

Precaliente el aceite a 191° C (375° F).
 Lave las alas, parta en la articulación y descarte las puntas.
 2 galones de aceite para freír
 2 libras de alitas de pollo
 1/2 taza de mantequilla
 10 cucharadas de su salsa picante favorita.
 Derrita la mantequilla y mezcla con la salsa picante.
 Sumérjala las alas en la salsa picante.
 Frite durante 10 a 15 minutos hasta que estén crocantes. Escorra bien.

COOKING CHART

Frying Non-Frozen Foods

(Oil may take up to 35 minutes to reach desired 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	10-14 lbs (4.5-6.4kgs)	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 first)

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		5-8 min.
Shrimp	5 lbs (2.3kgs)		3-4 min. or until pink
Red Potatoes	3 lbs (1.36kgs)		25 min.
Eggs	1 dozen		10 min.
Pasta Shells	2 lbs (0.91kg)		Until tender
Hot Dogs	25		2-3 min.

Steamed Foods*

(refer to instructions on food packaging first)

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

*Water will boil at 212°F (100°C).

⚠ 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.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

* El agua hervirá a 100° C (212° F).

NUNCA ponga pollo congelado o con hielo en el aceite. Use precaución extrema al cocinar alimentos congelados. Nunca llene con aceite por encima de la línea de llenado máximo o exceda la cantidad máxima de alimentos en la canasta. Un derrame puede causar lesiones graves. Baje la canasta lentamente en el aceite caliente y cierre la tapa. Siempre use guantes o mitones protectores. Cuando use el gancho de escurreido de la canasta, asegúrese que la canasta no vaya a caer de sujeta en el borde de la olla antes de soltar la manija, para que la canasta no vaya a caer de nuevo en el aceite caliente causando lesiones.

Alimento	Cantidad máxima	Temperatura	Tiempo
Papas a la francesa	0,91 kgs (2 libras)	191° C (375° F)	10-12 minutos
Pollo frito	6 piezas	177° C (350° F)	14-18 minutos
Champiñones	0,91 kgs (2 libras)	177° C (350° F)	10-12 minutos
Filletes de pescado	0,91 kgs (2 libras)	191° C (375° F)	6-8 minutos
Pavo entero	4,5-6,4 kgs (10-14 libras)	191° C (375° F)	3,5 - 4 minutos por libra (0,45 kgs)
Alitas calientes	0,91 kgs (2 libras)	191° C (375° F)	10-15 minutos
Freír comidas congeladas (Primero vea las instrucciones en el empaque del alimento)			
Okra frita	,45 kgs (1 libra)	191° C (375° F)	5-7 minutos
Nuggets de pollo	,45 kgs (1 libra)	191° C (375° F)	7-8 minutos
Champiñones	0,91 kgs (2 libras)	191° C (375° F)	8-9 minutos
Pallitos de pescado	,45 kgs (1 libra)	191° C (375° F)	6-7 minutos
Salchichas empanadas	3,6 kgs (8 libras)	191° C (375° F)	ver el empaque
Pallitos de queso	,45 kgs (1 libra)	163° C (325° F)	ver el empaque
Hervir alimentos no congelados*			
Mazorcas de maíz (cortas)	12 mazorcas		5-8 minutos
Camarones	2,3 kgs (5 libras)		3 - 4 minutos o hasta que este rosado
Papas rojas	1,36 kgs (3 libras)		25 minutos
Huevos	1 docena		10 minutos
Conchas de pasta	0,91 kgs (2 libras)		Hasta que este tierno
Perros calientes	25		2-3 minutos
Alimentos cocidos al vapor* (Primero vea las instrucciones en el empaque del alimento)			
Ferreas de cangrejo jumbo	2,3 kgs (5 libras)		5-8 minutos
Almejas / mejillones	5 libras (2,3 k)		5 - 7 minutos o hasta que abran
Calabacin amarillo con pimentón rojo	0,91 kgs (2 libras)		coocinar al vapor hasta que estén tiernos
Cangrejos azules	8		6-10 minutos
Langostas	1-3		10-12 minutos

TABLA DE COCCIÓN

LIMITED WARRANTY

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase. Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use.

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty. This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Go Online www.masterbuilt.com
or complete and return to
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____ Address : _____ City: _____

State/Province: _____ Postal Code: _____ Phone Number: (____) - _____

E-mail Address: _____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

Purchase Date: ____ - ____ - ____ Place of Purchase: _____

** Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.*

GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza sus productos por defectos en materiales y mano de obra bajo si se ensambla correctamente, usa normalmente y se tienen los cuidados recomendados, por 90 días después de la compra original al minorista.

La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de pintura, ya que se puede quemar durante el uso normal. La garantía Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad.

Masterbuilt requiere una prueba de compra razonable para las reclamaciones de garantía, y le sugiere que conserve su factura. Una vez que expire la garantía, todas las responsabilidades cesan.

Dentro del periodo de garantía, Masterbuilt, reparará o reemplazará los componentes defectuosos sin costo, y los costos de transporte estarán a cargo del comprador. Si Masterbuilt solicita que le regresen los componentes en cuestión para inspección, Masterbuilt será responsable de los cargos por transporte de los elementos solicitados.

La garantía excluye los daños a la propiedad consecuencia del uso indebido, abuso, accidentes, daños durante el transporte, o daños como consecuencia del uso comercial de este producto.

Esta garantía limitada es la única garantía que proporciona Masterbuilt, y reemplaza a todas las demás garantías, expresadas o implícitas, incluyendo la garantía implícita, de comerciabilidad o idoneidad para un propósito en particular.

NI Masterbuilt ni los establecimientos minoristas que venden este producto tienen autorización para ofrecer garantías o prometer remedios o adiciones a esta, o inconsistencias con las enunciadas anteriormente. La máxima responsabilidad de Masterbuilt, en cualquier caso, no podrá exceder el precio de compra pagado por el producto por el comprador o consumidor original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuenciales. En tales casos, las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicar.

Para residentes de California únicamente: Si importar la limitaciones de la garantía, las siguientes restricciones específicas aplican: si el servicio, reparación o reemplazo del producto no es práctico comercialmente, el minorista que vende el producto o Masterbuilt deberán reembolsar el precio de compra pagado por el producto, restándole el monto atribuible al uso por el comprador original, anterior al hallazgo de la inconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que le vendió el producto para hacer efectiva la garantía. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado en estado.

En línea visite www.masterbuilt.com

o complete y envíe a

Attn: Registro de garantía

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: _____

Los números de serie y modelo se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Customer Service 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

www.masterbuilt.com

BE A PART OF OUR "DADGUM GOOD" COMMUNITY ONLINE



SEA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD "DADGUM GOOD"

www.masterbuilt.com



Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Servicio al cliente 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com