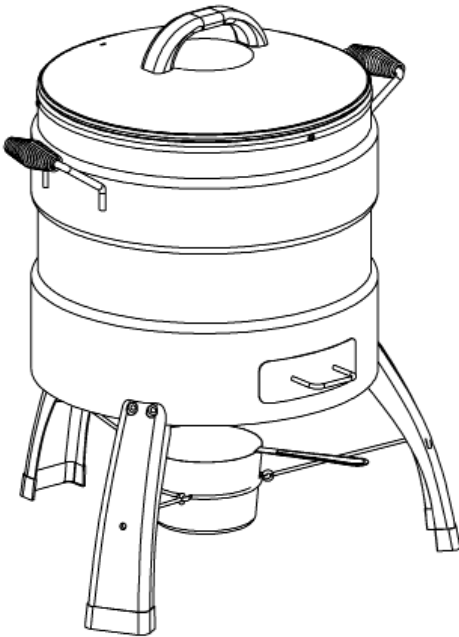




**OIL FREE TURKEY ROASTER**  
**OPERATION MANUAL & SAFETY INSTRUCTIONS**  
**MODEL: MB23010809**

**THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**



MANUAL CODE: 9801170006 170802-GSB

Tool required for assembly: Phillips Head Screwdriver.

<p><b>! CARBON MONOXIDE HAZARD !</b></p>	<p><b>! WARNING !</b></p>
<p>Burning wood gives off carbon monoxide which can cause death.</p> <p><b>DO NOT</b> burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.</p> <p>Use only outdoors where it is well ventilated.</p>	<p>This manual contains important information necessary for the proper and safe use of this unit.</p> <p>Read and follow all warnings and instructions before using smoker and during use.</p> <p>Keep this manual for future reference.</p>
<p>Failure to follow these warnings and instructions properly could result in personal injury or death.</p>	



## **WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS**



### **READ ALL INSTRUCTIONS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- For outdoor household use only. Do not operate in an enclosed area.
- Unit **MUST** be on the ground. Do not place unit on tables or counters.
- Do not plug in oil free turkey roaster until fully assembled and ready for use.
- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose oil free turkey roaster to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating oil free turkey roaster.
- Do not let cord touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Keep children and pets away from oil free turkey fryer at all times. Do not allow children to use oil free turkey roaster. Close supervision is necessary should children or pets be in area where oil free turkey roaster is being used.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in oil free turkey roaster.
- Never use oil free turkey roaster as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD ON COVER).
- Use oil free turkey roaster only on a level, stable surface to prevent tipping.
- Oil free turkey roaster is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards. Use caution.
- Do not touch **HOT** surfaces. Use handles or knobs.
- Do not allow anyone to conduct activities around oil free turkey roaster during or following its use until the unit has cooled. Oil free turkey roaster is **HOT** during operation and remains **HOT** for a period of time following use.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate oil free turkey roaster.
- Avoid bumping or impacting oil free turkey roaster.
- Never move oil free turkey roaster when in use. Allow oil free turkey roaster to cool completely before moving or storing.

**WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS  
CONTINUED ON PAGE 3**



## **WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS**

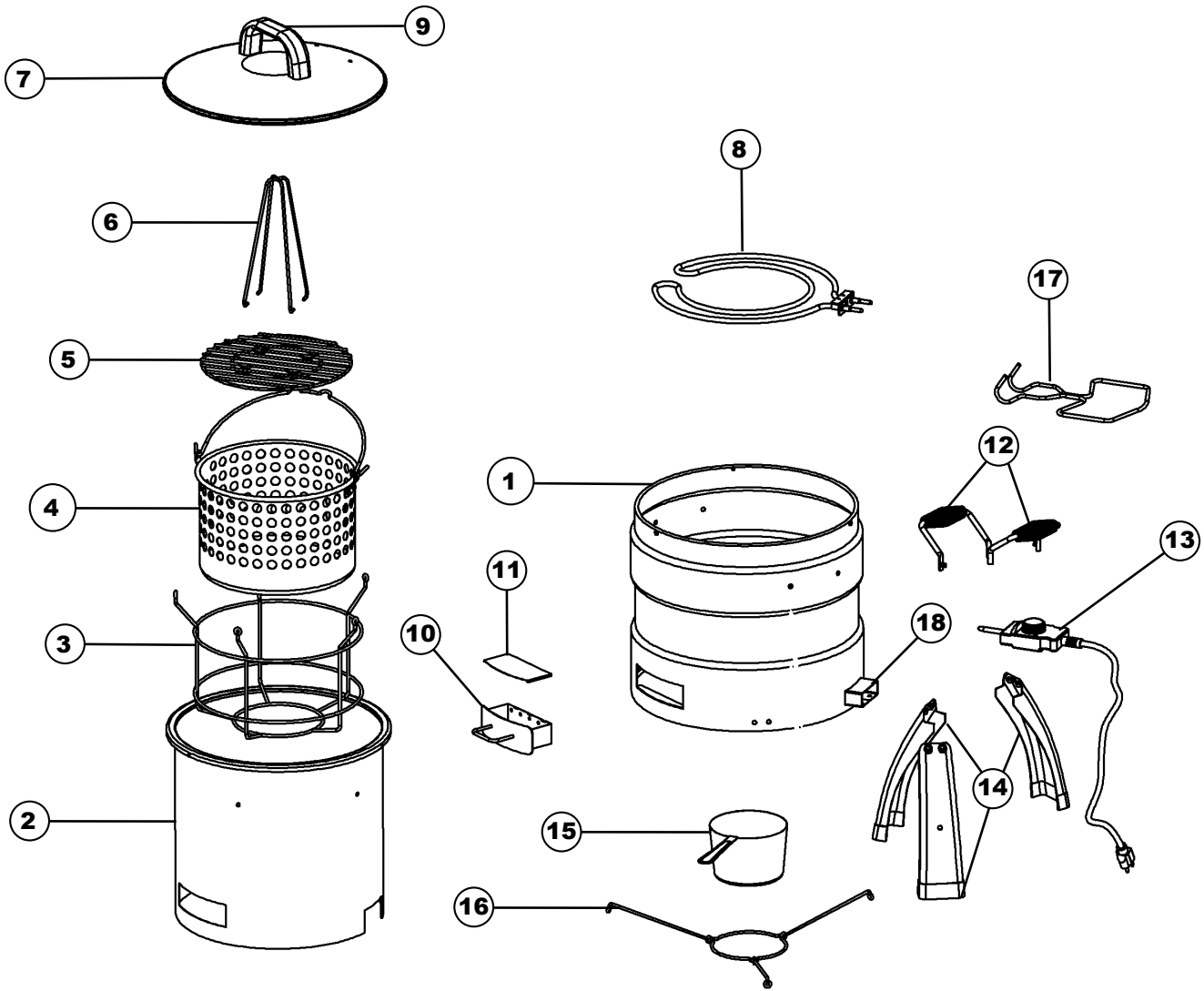


# **WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 2**

- Be careful when removing food from oil free turkey roaster. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Drip cup is only for the bottom of oil free turkey roaster. Do not put drip cup on cooking rack as this may damage oil free turkey roaster.
- Wood chip tray is HOT when oil free turkey roaster is in use. Use caution when adding wood.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
- Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are not recommended and may cause injury.
- Never use oil free turkey roaster for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use oil free turkey roaster in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Oil free turkey roaster is hot while in use and after.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used the marked rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not clean this product with a water spray or the like.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# PARTS LIST



PART	QUANTITY	DESCRIPTION	PART	QUANTITY	DESCRIPTION
1	1	Outer Shell	10	1	Wood Chip Tray
2	1	Inner Lining	11	1	Wood Chip Tray Lid
3	1	Basket Hanger	12	2	Side Handle
4	1	Turkey Basket	13	1	Control Panel w/ Cord
5	1	Cooking Rack	14	3	Leg
6	1	Turkey Stand	15	1	Drip Cup
7	1	Lid	16	1	Drip Cup Holder
8	1	Element	17	1	Double Lifting Hook
9	1	Lid Handle	18	1	Control/Element Bracket

# HARDWARE LIST



**A**

M5x12  
Pan Head Screw  
Qty:13



**B**

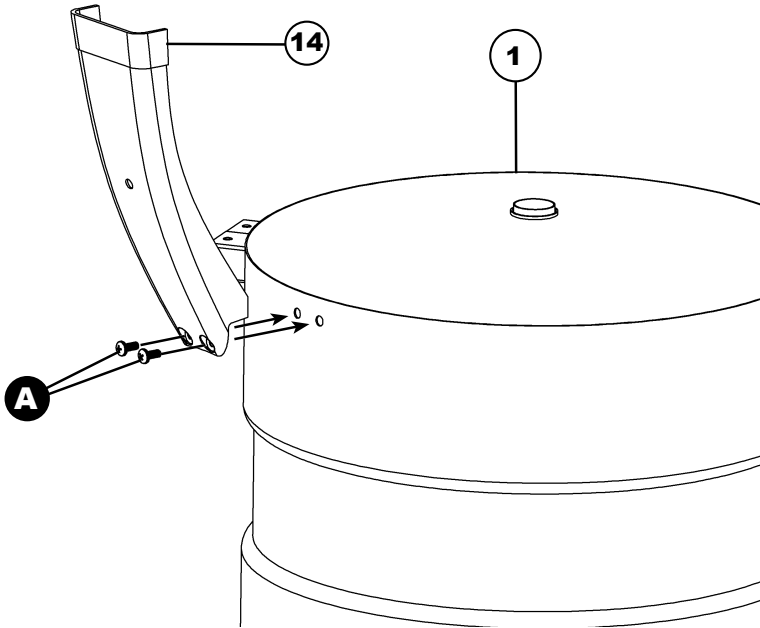
M5  
Hex Nut  
Qty:3

# ASSEMBLY

Before assembly read instructions carefully. Assemble fryer on a clean, flat surface.

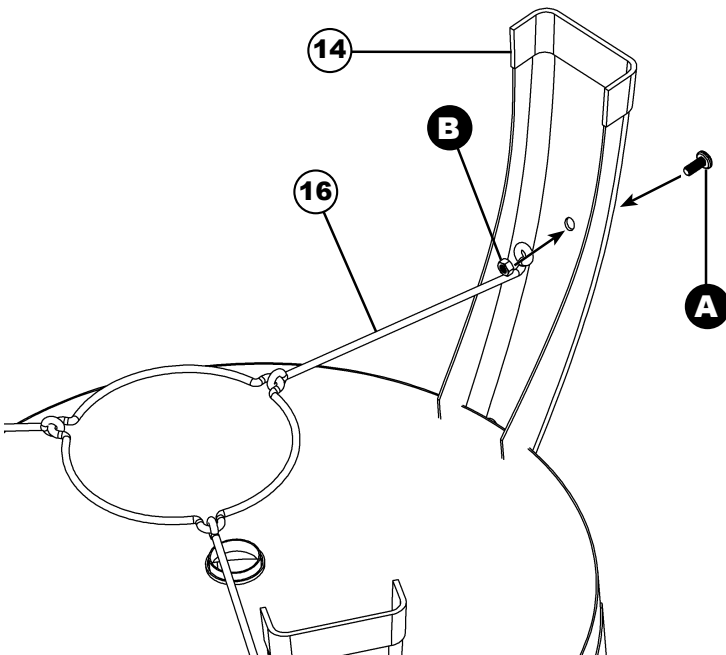
**STOP!**

**DO NOT RETURN TO RETAILER** for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact MASTERBUILT customer service at 1-800-489-1581 or support.masterbuilt.com. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the unit.



- 1 Attach leg 14 to outer shell 1 using pan head screws A as shown.

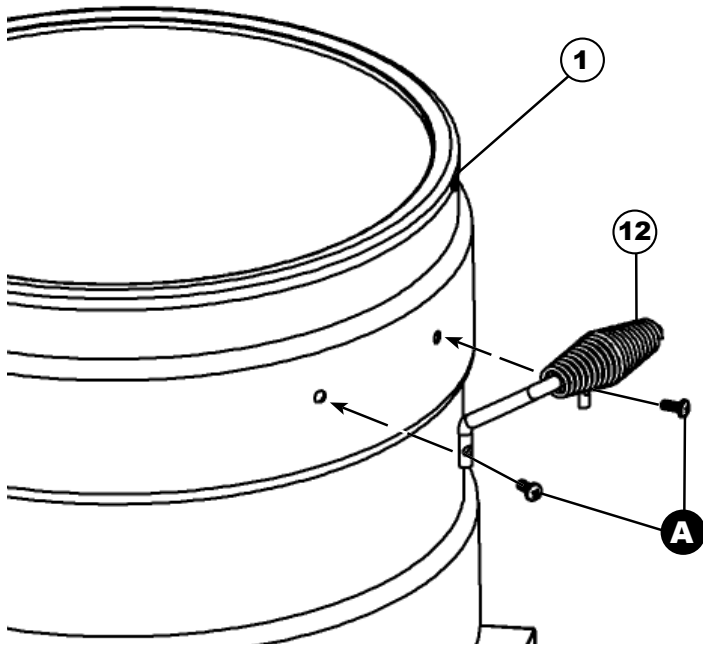
Repeat for remaining legs.



- 2 Attach drip cup holder 16 to leg 14 using pan head screw A and hex nut B as shown.

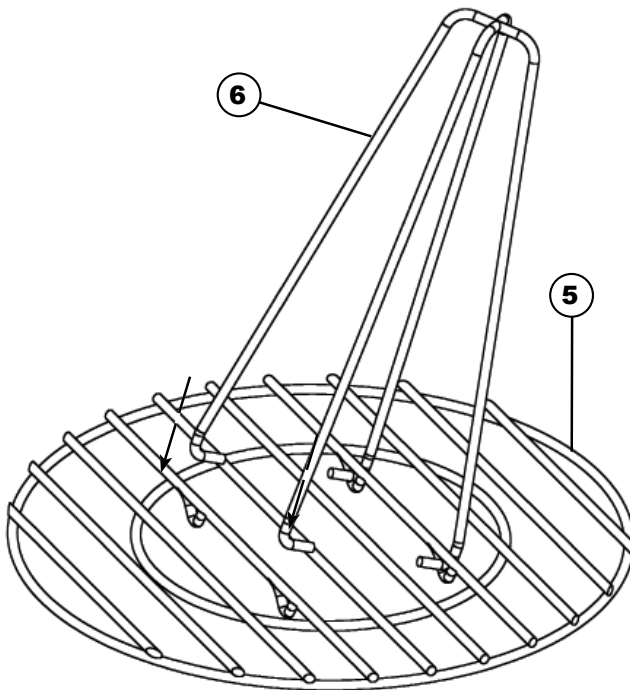
Repeat for remaining legs.

## ASSEMBLY



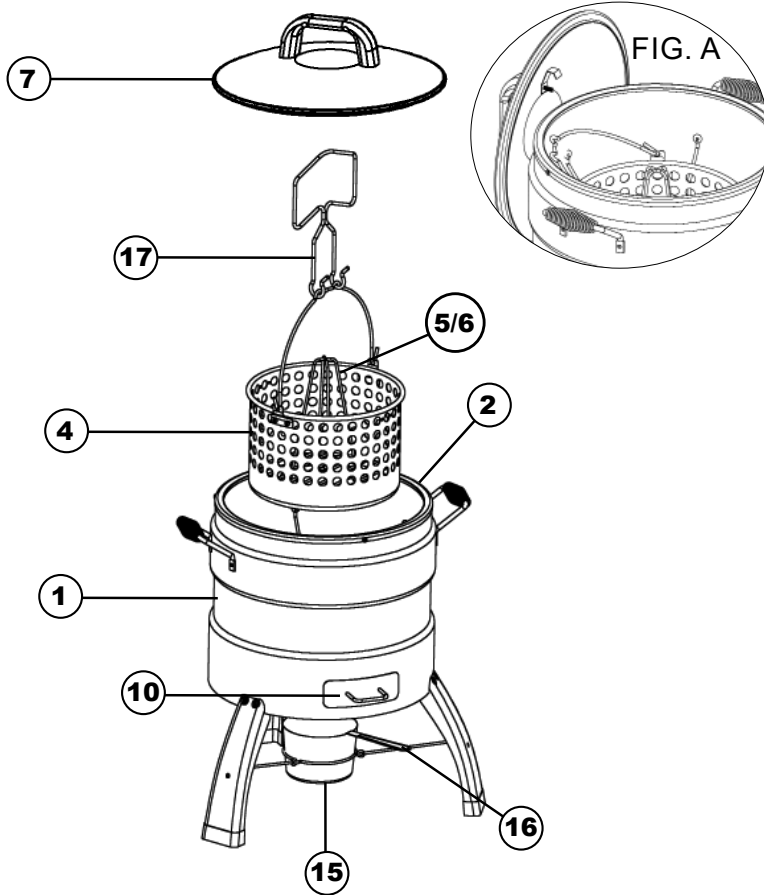
- 3** Secure side handles (12) to outer shell (1) using pan head screws (A).

Repeat step on opposite side.



- 4** Insert hooks on turkey stand (6) into grooves on bottom of cooking rack (5) as shown.

# ASSEMBLY



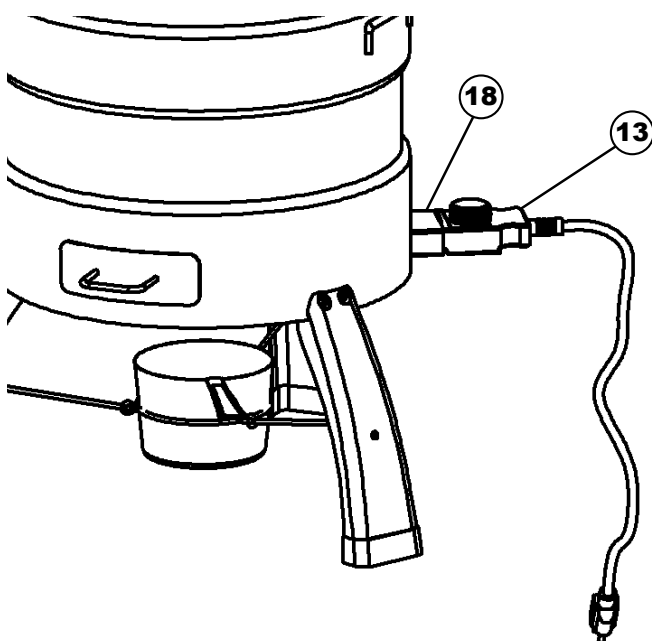
**5** Insert assembled cooking rack (5) and turkey stand (6) into turkey basket (4).

Use double lifting hook (17) to place basket (4) into inner lining (2).

Place lid (7) on assembled unit.  
Note: Use lid hook to hang lid on side of unit as shown (FIG. A).

Insert wood chip tray with wood tray lid (10) into outer shell (1).

Place drip cup (15) into drip cup holder (16).



**6** Insert control panel (13) into control element bracket (18) as shown.

**UNIT IS READY FOR USE**

## OPERATING INSTRUCTIONS



### Step 1

Insert control panel into control element bracket.

### Step 2

Plug power cord into an outlet (refer to "Warnings & Important Safeguards" section of manual).

### Step 3

Turn control knob to desired setting.

Indicator light will turn off when set temperature is reached.

## TIPS FOR USING WOOD CHIP TRAY

- Pre-soak wood chips for at least 30 minutes.
- Before starting unit, place 1 cup of wood chips in wood chip tray.
- Never use more than 1 cup of wood chips at a time.
- Wood chips should be no higher than level with top rim of wood chip tray.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down. Add more chips as needed.
- Wood chip tray **MUST** be in place when using oil free turkey fryer.
- Do not leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to and after each use to prevent ash buildup.
- Should wood chips flare up, immediately close lid, wait for wood chips to burn down. Do not spray with water.

### **CAUTION**

- 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.



# TURKEY PREPARATION



**1**  
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.



**2**  
If desired, inject turkey with your favorite marinade. Insert 4 to 8 oz into each side of turkey breast, thigh, leg, and wing (total 8 to 16 oz).



**3**  
Season inside and outside of turkey with your favorite seasoning.



**4**  
Center inner cavity of turkey over stand as shown. Carefully push turkey down on stand.



**5**  
Turkey should be vertical with breast side up in basket.



**6**  
Insert thermometer into deepest part of turkey breast.

VISIT [WWW.MASTERBUILT.COM](http://WWW.MASTERBUILT.COM) FOR MORE PRODUCT INFORMATION, VIDEOS AND DELICIOUS RECIPES!

# Roasted Turkey

A 10-12lb (4.5-5.4kgs) turkey is recommended. However, you can roast up to an **18 lb (8.16kgs)** turkey in this unit. **DO NOT EXCEED 18 lbs (8.16kgs).**

Frozen turkeys that are to be used should be thoroughly defrosted 35°- 40°F (1.6°- 4.4°C). The turkey may be rinsed on the outside and in the cavities with warm water to remove any possibility of remaining ice crystals and then dried thoroughly with paper towels before roasting.

## 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. Remove neck and giblet bag. Pay special attention to inner cavity area when checking for ice or water.
2. Pre-soak 1 cup wood chips for at least 30 minutes (optional for smoke flavor).
3. Place 1 cup of wood chips in wood chip tray (optional for smoke flavor).
4. Set control dial to HIGH.
5. Prepare the turkey. Inject with your favorite marinade, season inside and outside of the turkey with your favorite seasoning.

### 6. CALCULATE COOKING TIME

The formula for calculating turkey cooking time is 10 minutes per pound (0.45kg) or until a food thermometer reads a temperature of 165°F-170°F (74°C-77°C) 2 inches (5.08cm) into the deepest part of the turkey breast.

$$\begin{array}{r} 12 \text{ lbs - weight listed on tag} \\ \times 10 \text{ min} \\ \hline 120 \text{ min Total Cooking Time} \end{array}$$

7. Indicator light will turn off when set temperature is reached.
8. Place turkey on turkey stand vertically in basket, breast side up (see pg. 9).
9. Insert thermometer into deepest part of turkey breast (see pg. 9).
10. Wearing protective gloves or mitts, hook the basket handle with the lifting hook and slowly lower the basket into oil free turkey roaster.
11. With basket in place, close lid.
12. Set a timer.
13. Be certain to cook for complete calculated time, or until internal temperature in turkey breast reaches 165°F (74°C).
14. When time is up, turn the control panel to OFF and unplug from outlet. Lift the basket from the oil free turkey roaster slowly. Place on a heat-resistant surface.
15. Carefully transfer turkey from basket to serving platter.
16. Let turkey rest 10-15 minutes.

**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-170°F (74°C-77°C) is reached.

- Butterball® turkey is recommended however if you have another brand please remove the pop-up cooking indicator and leg ties.

## Turkey Breast with Roasted Vegetables

- 1 bone-in whole turkey breast, about 5 pounds
- 4 tablespoons (1/2 stick) unsalted butter, softened
- 1 teaspoon garlic
- 1/2 teaspoon each salt and freshly ground pepper
- 1 yellow onion
- 6 carrots
- 1 pound Brussels sprouts
- 8 red new potatoes
- 1/4 cup olive oil

Peel and cut carrots into 2-inch chunks. Set controller to MED. Mix 2 tablespoons butter, garlic, salt and pepper together. Spread mixture over the turkey breast. Place breast in basket. Roast the turkey for 1 hour. Toss the vegetables with olive oil and scatter the onion, carrots, Brussels sprouts and potatoes. Spread around turkey and sprinkle with salt and pepper. Continue to roast for about 1 hour more until breasts are well browned and an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the breast registers 165° F (74°C). Remove the turkey to a cutting board, cover and let rest for 20 minutes. Stir the vegetables. Continue to cook the vegetables while the turkey rests. Slice the turkey and serve on a platter with the roasted vegetables.

## Roasted Fish on Rosemary

- 1 tablespoon olive oil
- 1 (12-ounce) boneless fish fillet, 1 inch thick
- 1/8 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon freshly ground black pepper
- 8 sprigs fresh rosemary
- 2 teaspoons chopped fresh rosemary
- 1 lemon, thinly sliced

Preheat unit on high setting. Heat oil in a medium non-stick skillet over high heat just until hot. Sprinkle fish with salt and pepper. Sear fish 1 to 2 minutes on each side. Place rosemary sprigs in bottom of basket. Place fish on top of rosemary. Sprinkle fish with chopped rosemary, and top with lemon slices. Roast on high for 10 minutes or just until fish is opaque.

## Roasted Chicken

- 1 whole chicken 4 to 4 1/2 lb.
- Olive oil as needed
- Freshly ground pepper, to taste
- 6 to 8 bacon slices
- 2 tablespoons finely diced shallots
- 1 teaspoon all-purpose flour
- 1/2 cup white wine
- 2 tablespoons chicken demi-glace
- 1 cup chicken broth
- 1 teaspoon minced fresh thyme
- 2 tablespoons cold unsalted butter, cut into 2 pieces

Wash and blot the chicken dry with paper towels. Rub the back sides with olive oil and season on both sides with pepper. Place chicken on stand, breast side up in basket. Tuck the wings behind the breast. Drape the bacon slices over the breast. Set controller on high. Roast until an instant-read thermometer inserted into the thickest part of a thigh, away from the bone, registers 170°F (77°C), 1 to 1 1/4 hours. Transfer the chicken to a carving board, cover loosely with foil and let rest for 10 minutes. Set a pan over medium-high heat and warm olive oil. Add the shallots and cook, stirring occasionally, until softened, about 2 minutes. Stir in the flour and cook for 30 seconds. Add the wine, stirring to scrape up the browned bits, then whisk in the demi-glace and broth. Simmer until the sauce is slightly thickened, 3 to 4 minutes. Remove the pan from the heat and whisk in the thyme and butter. Carve chicken and arrange on a warmed platter. Drizzle with sauce and store remaining sauce alongside.

## Roasted Peach Sundaes

- 3 ripe peaches, halved and pitted
- 1 tablespoon brown sugar
- 2 teaspoons lemon juice
- 3 cups nonfat vanilla frozen yogurt
- 6 gingersnaps, crumbled

Set controller on medium to high setting. Toss peach halves with brown sugar and lemon juice, and place them cut-side-up in basket. Roast until the peaches are tender, 20 to 30 minutes. Top each peach half with a 1/2-cup scoop of frozen yogurt and a sprinkle of crumbled gingersnaps (if using). Serve immediately.

## Roasted Tomatoes

- 4 medium size ripe tomatoes, cut in half
- 4 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 tablespoons fresh chopped herbs (oregano, marjoram, parsley, thyme or rosemary)
- Sea salt and freshly ground pepper to taste

Set controller to medium. Drizzle the oil over tomatoes, sprinkle the herbs on top. Place tomatoes in basket, cut sides facing up. Roast for 30 - 40 minutes, or until they are very tender. Serve warm or at room temperature, seasoned with salt and pepper to taste.

## Roasted Pork

- 1 (2 1/2 lb.) pork tenderloin roast
- 2 teaspoons mint leaves (freeze dried)
- 2 cloves garlic
- Salt & pepper
- Italian salad dressing

Cut up garlic in small bits. Add 1 teaspoon mint and salt and pepper. Cut slits in roast and stuff with dry mixture. Coat roast with remaining mint leaves. Place roast in plastic bag and dribble about 1/4 jar of Italian seasoning. Marinate overnight. Roast on medium until internal temperature is 160°F (71°C).

See more recipes at [recipes.masterbuilt.com](http://recipes.masterbuilt.com).

## WOOD FLAVOR GUIDE FOR MEATS

WOOD FLAVOR	POULTRY	FISH	HAM	BEEF	PORK	LAMB
<b>Hickory</b> Pungent, smoky, bacon-like flavor	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Mesquite</b> Sweet and delicate flavor	✓			✓		✓
<b>Alder</b> Delicate, wood smoke flavor	✓	✓			✓	
<b>Pecan</b> Bold and hearty flavor	✓	✓			✓	
<b>Maple</b> Sweet, subtle flavor	✓				✓	
<b>Apple</b> Sweet, delicate flavor	✓	✓			✓	
<b>Cherry</b> Sweet, delicate flavor	✓				✓	

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

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

\* United States Department of Agriculture

## STORAGE & MAINTENANCE

Masterbuilt recommends cleaning unit prior to use.

After use, turn appliance off, unplug and let cool before cleaning or storing.

Remove drip cup and rinse thoroughly using mild detergent.

Clean lid, cooking rack, turkey stand, and basket with a damp cloth or sponge using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly. These parts may also be cleaned in a dishwasher.

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

**ALWAYS MAKE SURE UNIT IS UNPLUGGED AND COOL  
TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.**

## TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on	Not plugged into outlet	Check outlet connection
	Control unit cord not plugged into unit	Check unit connection
	House fuse tripped	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Unit takes excessive amount of time to heat up, or not at all.	Unit plugged into an extension cord	Set unit so an extension cord does not have to be used
	Lid not in place	Close lid to retain heat in unit
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
Controller does not adjust temperature	Not plugged into outlet	Check wall connection
	Control unit cord not plugged into unit	Check unit connection
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
Unit reaches extremely high temperatures	Temperature setting too high	Adjust controller to lower setting
	Controller/element malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581
Power light is on, unit isn't heating	Faulty element	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
	Controller malfunctioning	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

**If symptom is not listed here, please contact Masterbuilt at 1-800-489-1581.**

## MASTERBUILT 1-YEAR LIMITED WARRANTY

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1-year from the date of original retail purchase. The Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit. Masterbuilt requires 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 replace defective components free of charge, with the 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 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](http://www.masterbuilt.com)  
or complete and return to  
Attn: Warranty Registration  
Masterbuilt Manufacturing, LLC  
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.*

# MASTERBUILT®

Masterbuilt Manufacturing, LLC  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Masterbuilt Customer Service  
1-800-489-1581  
[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)



BE A PART OF OUR “DADGUM GOOD” COMMUNITY ONLINE:

[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)



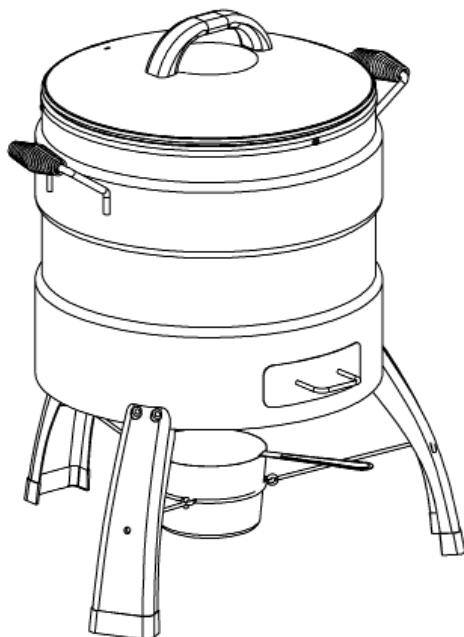


# TURQUÍA ROASTER SIN ACEITE

## MANUAL DE OPERACIÓN E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### MODELO MB23010809

ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO SOLAMENTE PARA USO CASERO EN EXTERIORES.



Herramientas necesarias para el armado: un destornillador Phillips.

<p><b>! PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO !</b></p>	<p><b>! ADVERTENCIA !</b></p>
<p>La madera emite monóxido de carbono al arder, lo que puede ocasionar la muerte.</p> <p><b>NO</b> queme astillas en casas, vehículos, garajes, bajo carpas ni en ninguna otra área cerrada.</p> <p>Use el ahumador solamente al aire libre, en lugares bien ventilados.</p>	<p>Este manual contiene información importante, necesaria para usar este producto de forma segura y correcta.</p> <p>Antes de usar el ahumador, lea todas las advertencias e instrucciones, y cúmplalas mientras lo use.</p> <p>Guarde este manual, para que lo pueda consultar en el futuro.</p>
<p>El no observar estas advertencias y no seguir correctamente estas instrucciones puede ocasionar lesiones o la muerte.</p>	



## **ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES**



### **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

Cuando use aparatos eléctricos, debe cumplir siempre ciertas medidas de seguridad esenciales, entre ellas:

- Para el uso al aire libre del hogar solamente. No la haga funcionar nunca en ambientes cerrados.
- La unidad DEBE colocarse sobre el suelo. No la coloque sobre mesas ni mostradores.
- No enchufe la freidora para pavos sin aceite hasta que esté completamente armada y lista para usar.
- Use únicamente tomacorrientes con conexión a tierra aprobados.
- No use el aparato durante tormentas eléctricas.
- No exponga la freidora para pavos sin aceite a la lluvia ni al agua en ningún momento.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cordón eléctrico, el enchufe ni el panel de control en agua ni en ningún otro líquido.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el cordón eléctrico o el enchufe, ni después de que falle, o se caiga o dañe de cualquier modo. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.
- Tenga un extinguidor a mano en todo momento mientras opere la freidora para pavos sin aceite.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la freidora sobre ni cerca de quemadores calientes, a gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la freidora para pavos sin aceite en todo momento. No permita que los niños usen la freidora para pavos sin aceite. Si hay niños o mascotas en el área donde se utiliza la freidora, es necesario vigilarlos atentamente.
- No debe usar materiales combustibles en la freidora para pavos sin aceite, como las briquetas de carbón o las pastillas para encender chimeneas.
- Nunca use la freidora para pavos sin aceite como calentador (LEA SOBRE EL PELIGRO DE EMISIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO EN LA PORTADA).
- Use la freidora para pavos sin aceite únicamente sobre una superficie pareja y estable, a fin de impedir que se incline y caiga.
- La freidora para pavos sin aceite estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después de que se apague. Tenga cuidado.
- No toque las superficies CALIENTES. Utilice asas o perillas.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la freidora para pavos sin aceite mientras esté en uso, o luego de usarla, hasta que se haya enfriado. La freidora para pavos sin aceite estará CALIENTE mientras se esté usando y seguirá CALIENTE por un tiempo después de su uso.
- El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del usuario para armar correctamente u operar de manera segura la freidora para pavos sin aceite.
- Evite que la freidora para pavos sin aceite sufra golpes.
- Nunca mueva la freidora para pavos sin aceite mientras la esté usando. Deje que la freidora para pavos sin aceite se enfríe por completo antes de moverla o guardarla.

**LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE  
PRECAUCIÓN IMPORTANTES CONTINÚAN  
EN LA PÁGINA 3.**



## **ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES**

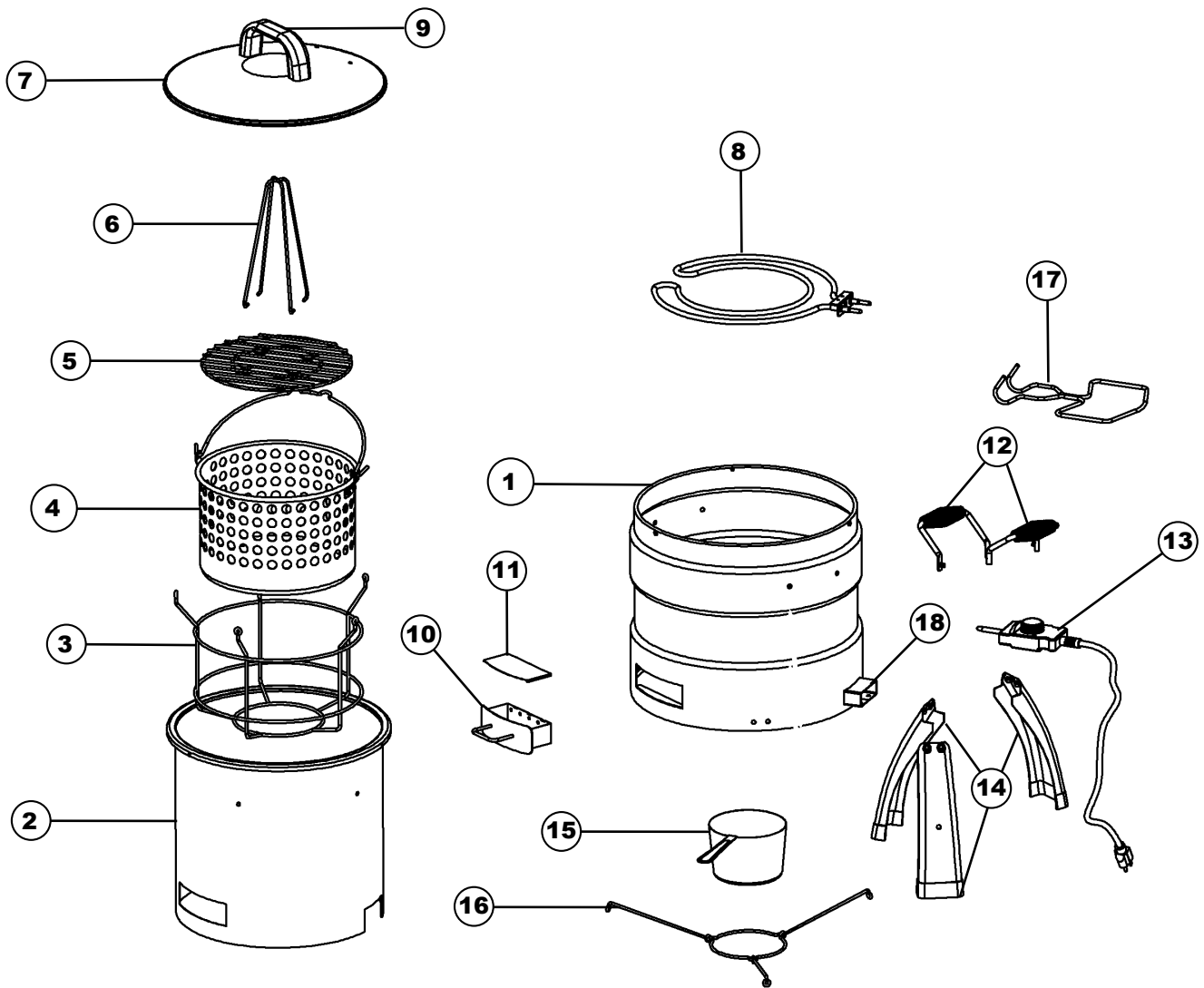


### **LAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES CONTINÚAN DESDE LA PÁGINA 2.**

- Sea cuidadoso al retirar alimentos de la freidora para pavos sin aceite. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden producir quemaduras. Use guantes protectores o utensilios de cocina largos y resistentes.
- El recipiente para goteo debe usarse únicamente en el fondo de la freidora para pavos sin aceite. No lo coloque sobre la rejilla de cocción, pues esto puede dañar la freidora.
- La bandeja para astillas de madera estará **CALIENTE** mientras se use la freidora para pavos sin aceite. Tenga cuidado al colocar las astillas.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar la unidad, mueva el panel de control a la posición de apagado ("OFF"), luego desconéctela del tomacorriente.
- Retire el enchufe del tomacorriente cuando no se esté usando el aparato, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de manipularlo.
- No se recomienda usar accesorios que no sean los suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC, pues estos pueden producir lesiones.
- Nunca use la freidora para pavos sin aceite con un fin distinto de aquel para el cual fue diseñada. Esta unidad no es apta para uso comercial.
- Úsela siempre de conformidad con los códigos correspondientes de prevención de incendios, locales, estatales y federales.
- La freidora para pavos sin aceite estará caliente durante su uso y después de éste.
- Se dispone de cordones de prolongación más largos, que pueden usarse si se lo hace con precaución.
- Si usa un cordón de prolongación más largo, el régimen nominal indicado en el rótulo debe ser, cuando menos, igual al del aparato.
- El cordón de prolongación debe tener un cable de puesta a tierra tipo 3.
- Con los productos de uso al aire libre debe utilizar cordones de prolongación para uso al aire libre, que lleven marcado el sufijo "W" y la indicación de que son adecuados para usarlos con aparatos al aire libre.
- **PRECAUCIÓN:** Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cordón de prolongación seca y alejada del suelo.
- Es necesario tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

## LISTA DE PIEZAS



PIEZA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PIEZA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Carcasa exterior	10	1	Bandeja para astillas de madera
2	1	Revestimiento interior	11	1	Tapa de la bandeja para astillas de madera
3	1	Soporte de la cesta	12	2	Asa lateral
4	1	Cesta para el pavo	13	1	Panel de control con cordón eléctrico
5	1	Rejilla de cocción	14	3	Pata
6	1	Base para el pavo	15	1	Recipiente para goteo
7	1	Tapa	16	1	Sostén del recipiente para goteo
8	1	Elemento	17	1	Gancho elevador doble
9	1	Asa de la tapa	18	1	Soporte de controlador/elemento

## LISTA DE HERRAJES



**A**

M5 x 12  
Tornillo de cabeza plana  
Cant.: 13



**B**

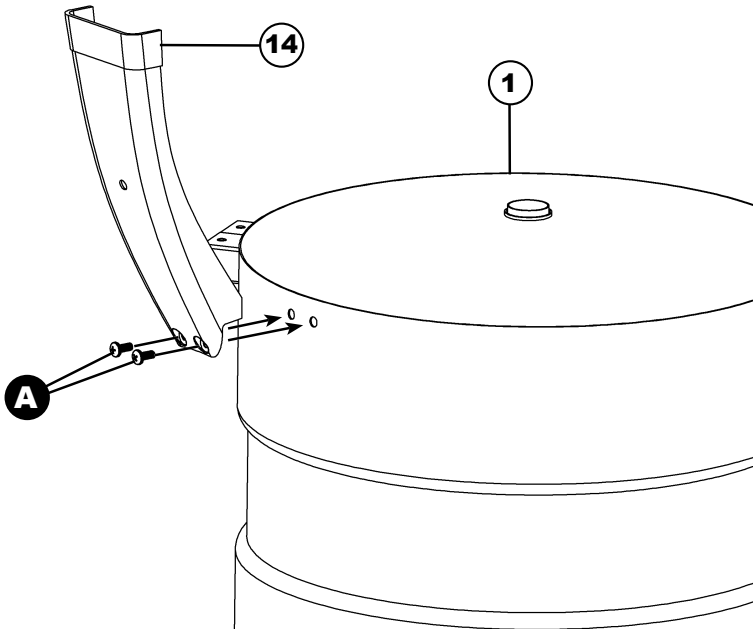
M5  
Tuerca hexagonal  
Cant.: 3

## ENSAMBLAJE

Antes de armarla, lea detenidamente las instrucciones.  
Ensamble la freidora sobre una superficie limpia y plana.

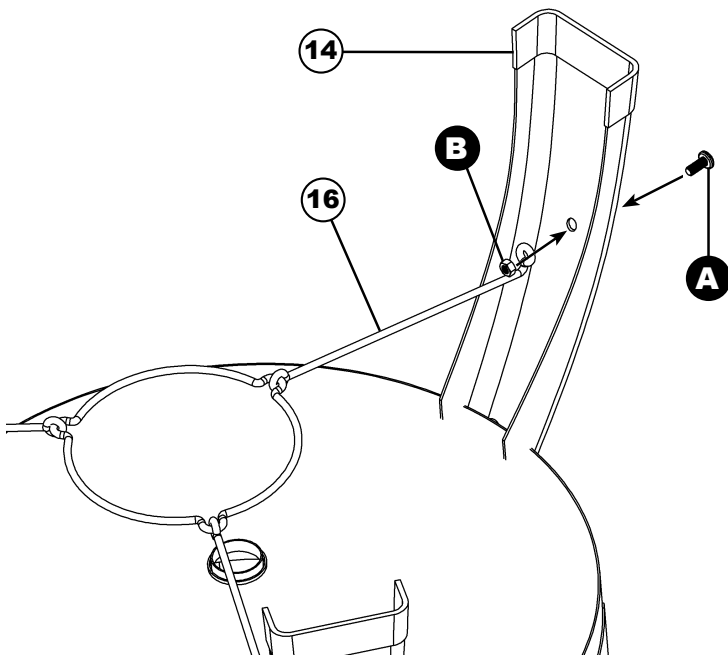
**¡ALTO!**

**NO REGRESE A DISTRIBUIDOR** para ayuda con el montaje, partes faltantes o dañados. Por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-489-1581 o MASTERBUILT support.masterbuilt.com. Tenga a mano los números de modelo y número de serie. Estos números se encuentran en la placa de plata en la unidad.



- 1 Fije la pata (14) a la carcasa exterior (1) con los tornillos de cabeza plana (A), como se ilustra.

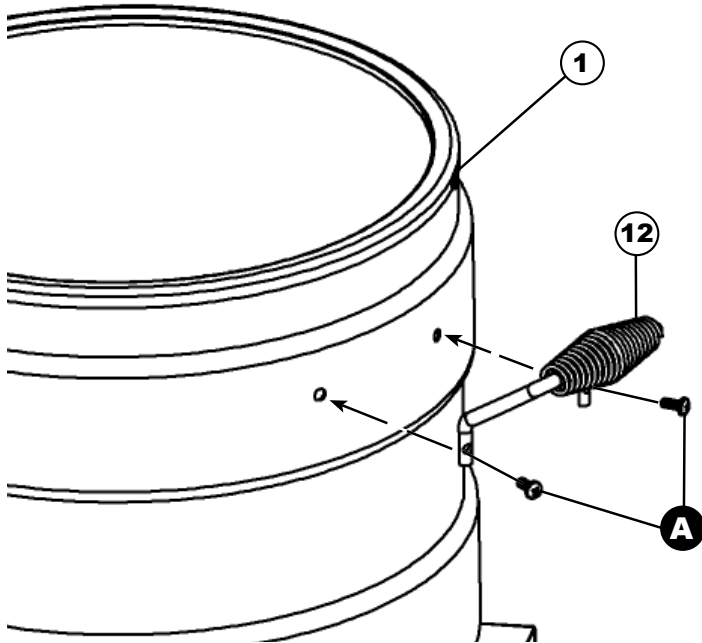
Repita el paso con las demás patas.



- 2 Fije el sostén del recipiente para goteo (16) a la pata (14) usando el tornillo de cabeza plana (A) y la tuerca hexagonal (B), como se muestra en la figura.

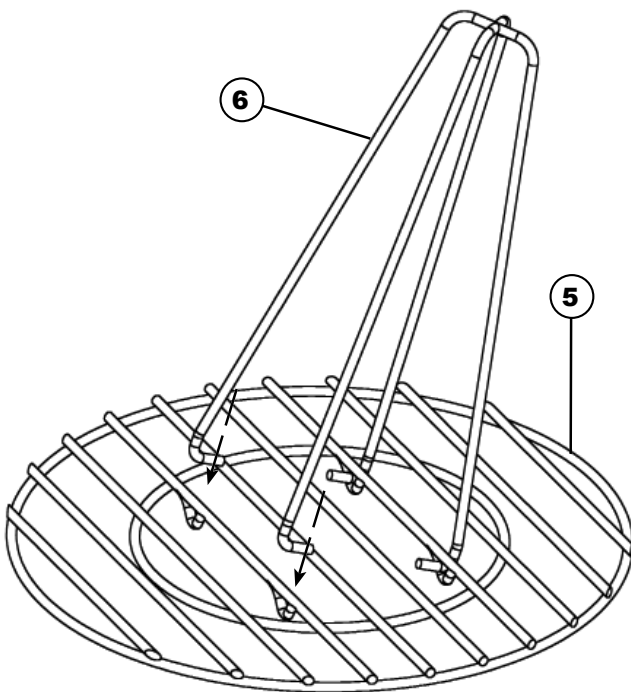
Repita el paso con las demás patas.

## ENSAMBLAJE



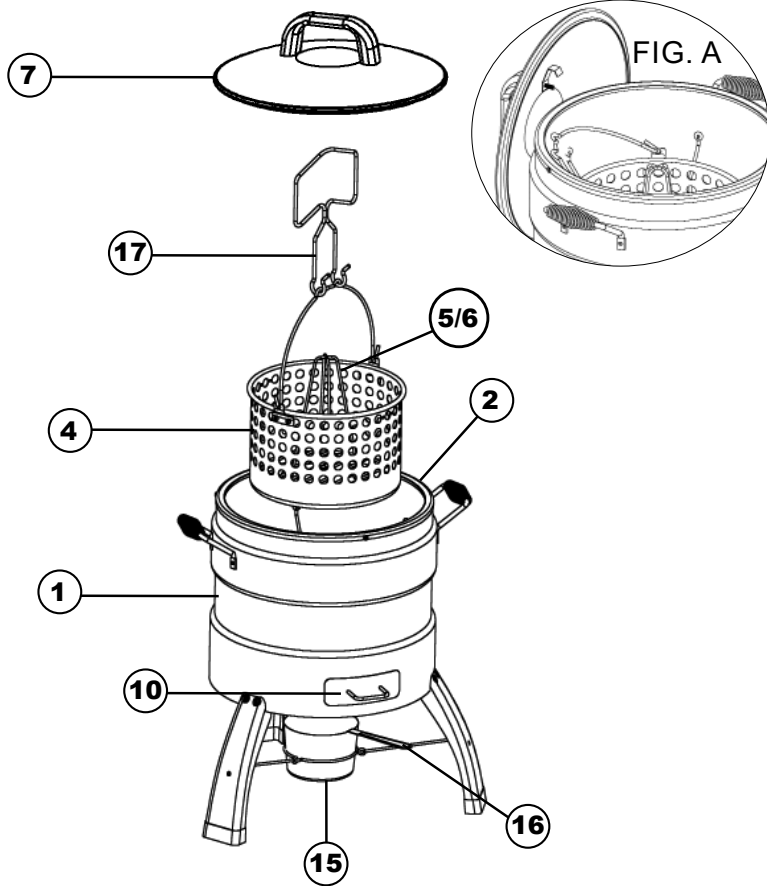
- 3** Enganche las asas laterales (12) a la carcasa exterior (1) utilizando tornillos de cabeza plana (A).

Repita el mismo paso en el lado opuesto.



- 4** Inserte los ganchos del base para el pavo (6) en las ranuras en la parte inferior del bastidor de cocina (5) como se muestra.

## ENSAMBLAJE



**5** Introduzca la rejilla de cocción (5) y la base para el pavo (6) en la cesta para el pavo (4).

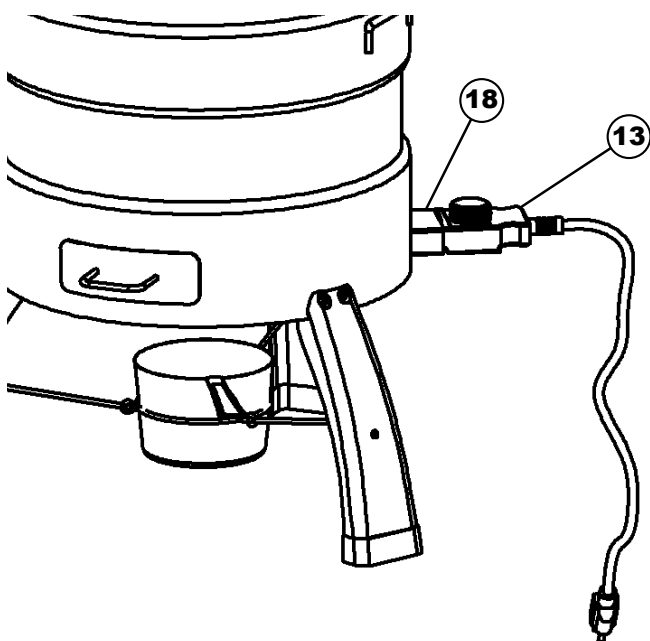
Use doble gancho de elevación (17) para colocar cesta para el (4) en el revestimiento interior (2).

Coloque la tapa (7) en la unidad amada.

Nota: Utilice la tapa gancho para colgar en la tapa lateral de la unidad como se muestra (FIG. A).

Introduzca la bandeja para astillas de madera con la tapa de la bandeja (10) dentro de la carcasa exterior (1).

Coloque el recipiente para goteo (15) en el sostén para el recipiente para goteo (16).



**6** Conecte el panel de control (13) al soporte del elemento de control (18), como se ilustra.

**YA PUEDE USAR LA UNIDAD**

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



### Paso 1

Conecte el panel de control al soporte del elemento de control.

### Paso 2

Enchufe el cordón eléctrico a un tomacorriente (consulte en el manual la sección “Advertencias y medidas de precaución importantes”).

### Paso 3

Gire la perilla de control a la graduación que desee. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura fijada.

## CONSEJOS PARA USAR LA BANDEJA PARA ASTILLAS DE MADERA

- Remoje las astillas de madera durante al menos 30 minutos.
- Antes de encender la unidad, coloque 1 taza de astillas de madera en la bandeja para astillas.
- Nunca use más de 1 taza de astillas de madera a la vez.
- Las astillas de madera no deben superar el nivel del borde superior de la bandeja.
- Controle periódicamente la bandeja para ver si la madera se ha consumido. Si es necesario, agregue más astillas.
- El cargador de astillas de madera DEBE estar colocado cuando use la freidora para pavos sin aceite.
- No deje cenizas en la bandeja para astillas de madera. Una vez que se enfríen, vacíe la bandeja. Se debe limpiar la bandeja antes y después de usar la freidora, para evitar la acumulación de cenizas.
- Si las astillas de madera hacen chispas, cierre de inmediato la tapa y espere hasta que se consuman. No las apague con agua.



### ADVERTENCIA



- NO haga funcionar el aparato si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, ni después de que fallen o se dañen de cualquier modo. Si necesita ayuda, llame al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt, al 1-800-489-1581.



## PREPARACIÓN DEL PAVO



1  
Enjuague bien el pavo con agua tibia o sumérjalo en un baño de agua tibia durante un máximo de 30 minutos para asegurarse de que no haya hielo en las cavidades.



2  
Si lo desea inyectar pavo con adobo de (no incluido). Insertar 4 a 8 oz en cada lado de la pechuga de pavo, muslo, pierna, brazo y por un total de 8 to 16oz.



3  
Condimente el pavo por dentro y por fuera con el condimento para.



4  
Centre la cavidad interna del pavo sobre la base, tal como se indica. Con cuidado, empuje el pavo hacia abajo sobre la base.



5  
El pavo debe estar en posición vertical, con la pechuga hacia arriba en la cesta.



6  
Introduzca el termómetro en la parte más profunda de la pechuga del pavo.

VISITA [WWW.MASTERBUILT.COM](http://WWW.MASTERBUILT.COM) PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS, VÍDEOS Y RECETAS DELICIOSAS !

## Pavo asado

Se recomienda usar un pavo de 10-12 lb. (4.5 - 5.4 kg). Sin embargo, puede asar un pavo de hasta **18 lb. (8.16 kg)** en esta unidad. **NO COCINE UN PAVO DE MÁS DE 18 lb. (8.16 kg).**

Si desea usar un pavo congelado, debe descongelarlo bien a 35° - 40° F (1,6° - 4,4° C). Se puede enjuagar el exterior y las cavidades del pavo con agua tibia para evitar que puedan quedar cristales de hielo allí, secándolo bien con toallas de papel antes de asarlo.

### DESCONGELAMIENTO DEL PAVO

Deje descongelar el pavo en el refrigerador, aproximadamente 24 horas por cada 4 lb. (1.8 kg) de pavo.

### INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

1. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado y sin hielo. Quite el pescuezo y las menudencias. Al revisar si le queda hielo o agua, preste especial atención a la cavidad interna.
2. Coloque en remojo 1 taza de astillas de madera durante, al menos, 30 minutos (opcional para obtener un sabor ahumado).
3. Coloque 1 taza de astillas de madera en la bandeja para astillas (opcional para obtener un sabor ahumado).
4. Fije el selector de control a temperatura alta.
5. Preparar el pavo . Inyectar con su adobo favorito, temporada en el interior y el exterior del pavo con su condimento favorito.

### 6. CALCULE EL TIEMPO DE COCCIÓN

La fórmula para calcular el tiempo del cocción del pavo es 10 minutos por libra (0.45 kg) o hasta que un termómetro para alimentos marque una temperatura de 165° F - 170° F (74° C - 77° C) a una profundidad de 2 pulgadas (5.08 cm) en la parte más profunda de la pechuga del pavo.

$$\begin{array}{r} 12 \text{ lb. : peso indicado en la etiqueta} \\ \times 10 \text{ min.} \\ \hline 120 \text{ min. tiempo total de cocción} \end{array}$$

7. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura fijada.
8. Coloque el pavo verticalmente sobre la base para el pavo en la cesta, con la pechuga hacia arriba (vea la pág. 9).
9. Introduzca el termómetro en la parte más profunda de la pechuga del pavo (vea la pág. 9).
10. Usando guantes protectores o manoplas, enganche el asa de la cesta con el gancho elevador y lentamente, baje la cesta hacia el interior de la freidora para pavos sin aceite.
11. Una vez colocada la cesta, cierre la tapa.
12. Ponga un temporizador.
13. Asegúrese de que el pavo se cocine durante todo el tiempo calculado o hasta que la temperatura interna de la pechuga del pavo alcance los 165° F (74° C).
14. Cuando haya pasado ese tiempo, mueva el panel de control a la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad del tomacorriente. Levante la cesta de la freidora para pavos sin aceite lentamente. Colóquela sobre una superficie resistente al calor.
15. Con cuidado, pase el pavo de la cesta a la fuente para servir.
16. Deje reposar el pavo durante 10-15 minutos.

**NOTA:** • Las condiciones de cocción pueden variar. Introduzca un termómetro para alimentos a una profundidad de 2 pulgadas (5.08 cm) en la parte más profunda de la pechuga del pavo y asegúrese de que alcance una temperatura interna de 165° F - 170° F (74° C - 77° C).  
• Se recomienda usar pavos Butterball®; no obstante, si tiene otra marca, retire el indicador de cocción emergente y las ataduras de las patas.

## Pechuga de pavo con vegetales asados

- 1 pechuga de pavo entera con hueso, de unas 5 libras
- 4 cucharadas (1/2 barra) de mantequilla sin sal, ablandada
- 1 cucharada de ajo
- 1/2 cucharilla de sal y pimienta recién molida
- 1 cebolla amarilla
- 6 zanahorias
- 1 libra de coles de Bruselas
- 8 papas nuevas rojas
- 1/4 taza de aceite de oliva

Pele y corte las zanahorias en trozos de 2 pulgadas. Gradúe el controlador a temperatura media. Mezcle 2 cucharadas de mantequilla, ajo, sal y pimienta. Esparza la mezcla sobre la pechuga de pavo. Coloque la pechuga en la cesta. Ase el pavo durante 1 hora. Mezcle las verduras con el aceite de oliva, y esparza la cebolla, las zanahorias, las coles de Bruselas y las papas. Distribúyalas alrededor del pavo, y rocíe con sal y pimienta. Siga asando durante alrededor de 1 hora más hasta que las pechugas estén bien doradas y un termómetro de lectura instantánea introducido en la parte más gruesa de la pechuga marque 165° F (74° C). Retire el pavo y colóquelo sobre una tabla para cortar, cúbralo y déjelo reposar durante 20 minutos. Revuelva las verduras. Siga cocinando las verduras mientras el pavo esté en reposo. Corte el pavo en tajadas y sírvalo en una fuente, junto con las verduras asadas.

## Pescado asado sobre romero

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 filete de pescado (de 12 onzas) sin espinas, de 1 pulgada de espesor
- 1/8 de cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 8 ramitos de romero fresco
- 2 cucharaditas de romero fresco picado
- 1 limón, en rodajas finas

Precalente la unidad a temperatura alta. Caliente el aceite en una sartén antiadherente mediana a fuego alto, hasta que esté apenas caliente. Rocíe el pescado con sal y pimienta. Dore el pescado durante 1 ó 2 minutos de cada lado. Coloque los ramitos de romero en el fondo de la cesta. Coloque el pescado sobre el romero. Esparza sobre el pescado el romero picado y cubra todo con las rodajas de limón. Ase a temperatura alta durante 10 minutos o hasta que el pescado esté opaco.

## Pollo asado

- 1 pollo entero de 4 a 4 1/2 lb.
- Aceite de oliva, según se necesite
- Pimienta recién molida, a gusto
- 6 a 8 tajadas de tocino
- 2 cucharadas de chalotes cortados en cubitos finos
- 1 cucharadita de harina de uso general
- 1/2 taza de vino blanco
- 2 cucharadas de salsa demiglace para pollo
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 cucharadita de tomillo fresco picado
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal fría, cortada en 2 pedazos

Lave y seque los pollos con toallas de papel. Frote las partes traseras con aceite de oliva y condimente ambos lados con pimienta. Coloque el pollo, con la pechuga hacia arriba, en la cesta. Meta las alas detrás de las pechugas. Cubra las pechugas con las tajadas de tocino. Gradúe el controlador a temperatura alta. Ase el pollo hasta que un termómetro de lectura instantánea introducido en la parte más gruesa del muslo, lejos del hueso, marque 170° F (77° C), entre 1 y 1 1/4 hora. Pase el pollo a una tabla para cortar, cúbralo con papel de aluminio no demasiado apretado y déjelo reposar durante 10 minutos. Coloque una cacerola sobre fuego entre medio y alto y caliente el aceite de oliva. Agregue los chalotes y cocine, revolviendo cada tanto, hasta que estén blandos, alrededor de 2 minutos. Revolviendo, añada la harina y cocine durante 30 segundos. Añada el vino, revolviendo para raspar los trozos dorados; luego, incorpore la salsa demiglace y el caldo, batiendo. Cocine a fuego lento, hasta que la salsa esté ligeramente espesa, durante 3 a 4 minutos. Retire la cacerola del fuego y agregue el tomillo y la mantequilla, batiendo. Corte el pollo y sírvalo en una fuente tibia. Rocíe con la salsa y deje aparte la salsa restante.

## Sundaes con duraznos asados

- 3 duraznos maduros, cortados en mitades y descaroizados
- 1 cucharada de azúcar morena
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 3 tazas de yogur congelado sin grasa, con sabor a vainilla
- 6 galletas de jengibre, desmenuzadas

Gradúe el controlador a temperatura media-alta. Sazone las mitades de durazno con azúcar morena y jugo de limón, y colóquelas en la cesta, con los lados cortados hacia arriba. Ase los duraznos hasta que estén tiernos, durante 20 a 30 minutos. Sobre cada mitad de durazno coloque una cucharada equivalente a 1/2 tacita de yogur congelado y espolvoree encima las galletas de jengibre desmenuzadas (si las usa). Sirva de inmediato.

## Tomates asados

- 4 tomates maduros medianos, cortados en mitades
- 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de hierbas frescas picadas (orégano, mejorana, perejil, tomillo o romero)
- Sal marina y pimienta recién molida, a gusto

Gradúe el controlador a temperatura media. Rocíe los tomates con aceite y esparza las hierbas arriba. Coloque los tomates en la cesta, con los lados cortados hacia arriba. Áselos durante 30 a 40 minutos, o hasta que estén muy tiernos. Sirvalos calientes o a temperatura ambiente, condimentados con sal y pimienta a gusto.

## Carne de cerdo asada

- 1 (2 1/2 lb.) trozo de lomo de cerdo
- 2 cucharaditas de hojas de menta (líoofilizadas)
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Aderezo italiano para ensaladas

Corte el ajo en trocitos pequeños. Añada 1 cucharadita de menta, sal y pimienta. Haga pequeños cortes en la carne y rellénela con la mezcla seca. Cubra la carne con las hojas de menta restantes. Colóquela en una bolsa plástica y cubra con alrededor de 1/4 de frasco de aderezo italiano. Deje en adobo durante la noche. Ase a fuego medio hasta que la temperatura interna alcance los 160° F (71° C).

Vea más recetas en [recipes.masterbuilt.com](http://recipes.masterbuilt.com).

## GUÍA DE SABORES DE LAS CARNES SEGÚN EL TIPO DE MADERA

SABOR SEGÚN EL TIPO DE MADERA	AVES DE CORRAL	PESCADO	JAMÓN	CARNE DE RES	CARNE DE CERDO	CORDERO
<b>Nogal americano</b> Sabor picante y ahumado, similar al del tocino	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Mesquite</b> Sabor dulce y delicado	✓			✓		✓
<b>Aliso</b> Sabor delicado y ahumado	✓	✓			✓	
<b>Pacana</b> Sabor fuerte y succulento	✓	✓			✓	
<b>Arce</b> Sabor dulce y sutil	✓				✓	
<b>Apple</b> Sabor dulce y delicado	✓	✓			✓	
<b>Cerezo</b> Sabor dulce y delicado	✓				✓	

**PARA ASEGURARSE DE QUE LA COMIDA SE PUEDA COMER SIN PELIGRO, DEBE COCINARSE A LAS TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEÑALADAS EN LA TABLA SIGUIENTE:**

Temperaturas internas mínimas de cocción según USDA*	
Pescado	145° F (63° C)
Carne de cerdo	160° F (71° C)
Platos a base de huevo	160° F (71° C)
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F (63° C)
Carne de vaca, de ternera o de cordero molida	160° F (71° C)
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F (74° C)
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165° F (74° C)

\* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

## ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Masterbuilt le recomienda limpiar la unidad antes de usarla.

Después de su uso, apague el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

Retire el recipiente para goteo y enjuáguelo bien con detergente suave.

Limpie la tapa, la rejilla de cocción, la base para el pavo y la cesta con un paño o una esponja húmeda, y un detergente suave. Enjuáguelas y séquelas bien. Estas piezas se pueden lavar en la máquina lavaplatos.

Limpie la carcasa exterior, el revestimiento interior y el panel de control con un paño o una esponja húmeda, y un detergente suave. Séquelos bien. NUNCA coloque estas piezas en una máquina lavaplatos ni las sumerja en agua.

**VERIFIQUE SIEMPRE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESCONECTADA Y QUE ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIARLA Y GUARDARLA.**

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La luz de encendido no se activa	El enchufe no está conectado al tomacorriente	Revise la conexión al tomacorriente
	El cordón eléctrico de la unidad de control no está conectado a la unidad	Revise la conexión de la unidad
	Disyuntor de la casa disparado	Verifique que otros aparatos no estén funcionando en el mismo circuito eléctrico. Comprobar los disyuntores.
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
La unidad tarda demasiado en calentarse o no está suficientemente caliente	La unidad está conectada a un cordón eléctrico de prolongación	Coloque la unidad de manera que no sea necesario usar un cordón eléctrico de prolongación
	La tapa no está en su lugar	Cierre la tapa para conservar el calor de la unidad
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581
El controlador no ajusta la temperatura	El enchufe no está conectado al tomacorriente	Revise la conexión al tomacorriente de la pared
	El cordón eléctrico de la unidad de control no está conectado a la unidad	Revise la conexión de la unidad
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581
La unidad alcanza temperaturas demasiado elevadas	La graduación de temperatura está demasiado elevada	Gradúelo a una temperatura menor
	Funcionamiento incorrecto del controlador/elemento	Comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581
La luz de encendido está activada pero la unidad no se está calentando	Elemento defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
	Funcionamiento incorrecto del controlador	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

**Si el síntoma no aparece en esta lista, comuníquese con Masterbuilt al 1-800-489-1581.**

## GARANTÍA LIMITADA POR 1 AÑO DE MASTERBUILT

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de 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 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad. Masterbuilt exige el comprobante 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 los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución del o 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 de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni 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 previamente. 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.

Solo 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, y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.



Visítenos en línea, en [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)  
o llene y retorne  
A la atención de: Registro de garantía  
Masterbuilt Manufacturing, LLC  
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: \_\_\_\_\_ Dirección : \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado/Provincia: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_ Teléfono: (\_\_\_\_) - \_\_\_\_\_

Dirección de e-mail: \_\_\_\_\_

\*Número del modelo: \_\_\_\_\_ \*Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_ Lugar de compra: \_\_\_\_\_

*\*Número de modelo y número de serie se encuentran en una etiqueta plateada en la parte trasera de la unidad*

# MASTERBUILT®

Masterbuilt Manufacturing, LLC  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Masterbuilt Servicio de atención al cliente  
1-800-489-1581  
[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)



SEA PARTE DE NUESTRO “DADGUM BUENO” COMUNIDAD EN LÍNEA:  
[www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)