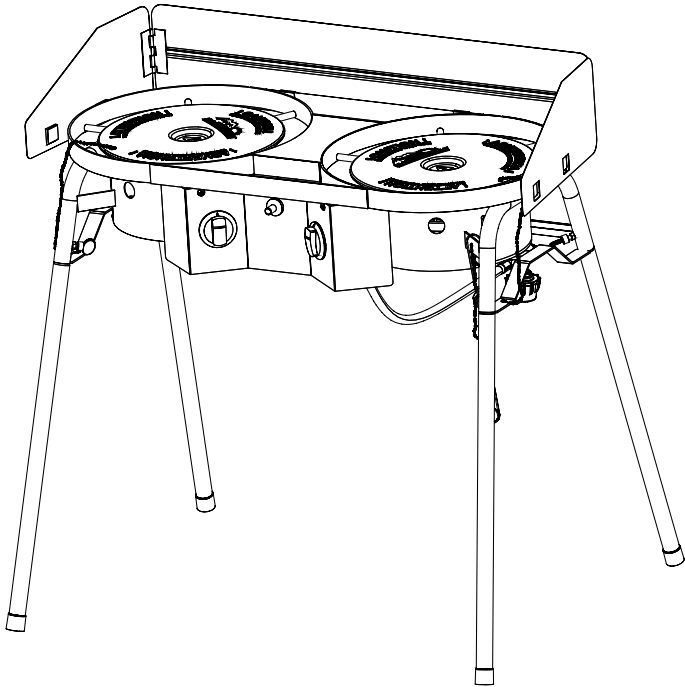


MASTERBUILT®

EST. 1973

Welcome to the family. Let's get started.



MPC 230B

DOUBLE-BURNER PROPANE STOVE
POÊLE AU GAZ PROPANE À DOUBLE BRÛLEUR
ESTUFA DE PROPANO CON DOBLE QUEMADOR

Manual applies to the following model number(s)
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

MB20020413

Your model number | Votre numéro de modèle | Su número de modelo

Mfg. Date - Serial Number | Date de fabrication - Numéro de série
Fecha Fabricado - Número de serie

These numbers are located on the rating label of the unit.
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité.
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.

IMPORTANT | IMPORTANTE

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.

Veillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Manual Code: 9802170001 171129-GSB



Master it. Masterbuilt.

**CARBON MONOXIDE
HAZARD**

This appliance can produce carbon monoxide,
which has no odor.

Using it in an enclosed space can kill you.

Never use this appliance in an enclosed space
such as a camper, tent, car, or home.

**DANGER**

IF YOU SMELL GAS:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from the
appliance and immediately call your fire
department.

**WARNING**

This manual contains important information necessary for the proper assembly
and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.



Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard
which could cause property damage, personal injury, or death.

**DANGER**

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 feet (3.0m) of any structure, combustible material
or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5 m) of flammable liquids.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Never allow the oil to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°
C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
6. Heated liquid can remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never
touch the cooking appliance until the cooking liquid has cooled below 115°F (45°C)
or less.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire
department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



READ ALL INSTRUCTIONS

- Always use unit in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Unit is for **OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from overhead construction, walls, rails, or other structures.
- Keep a minimum 10 ft (3 m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is not for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are not recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (black top) may not be acceptable for this purpose.
- Unit must be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do not move unit across uneven surfaces.
- Do not use unit on wooden or flammable surfaces.
- Keep unit clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave unit unattended.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do not allow children to use unit. Close supervision is necessary should children or pets be in the area where unit is being used.
- Do not allow anyone to conduct activities around unit during, or following, its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware on unit. Never place empty cookware on unit while in use.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use unit as a heater (**READ CARBON MONOXIDE HAZARD**).
- The unit is hot while in use, and will remain hot for a period of time afterward and during cooling process. Use **CAUTION**. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are hot and may cause burns. Use protective gloves/mitts, or long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Do not bump or impact the unit to prevent personal harm, damage to unit or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Do not touch hot surfaces.
- Unit is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from door, lid, and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Unit has an open flame. Keep hands, hair, and face away from burner flame. Do not lean over burner when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Do not obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooker head with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the unit.
- In the event of rain, snow, hail, sleet, or other form of precipitation while cooking with oil, cover the cooking pot and immediately turn off the burner(s) and gas supply. Do not move cooker stand or pot.

**WARNINGS & IMPORTANT
SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 4**



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 3

- Using a thermometer (sold separately), never allow the oil to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C), or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply off and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid.
- Do not use a cooking pot or vessel larger than 30 quarts. Cooking pot must fit inside the security ring of the cooker.
- Do not fill cooking pot beyond maximum fill line.
- Never overfill the cooking pot with oil/grease or water. Follow instructions in manual for proper oil/grease or water levels.
- Instructions for determining the maximum fill level when using a pot without a maximum fill line:
 - A. Place the food in the pot or basket, if using.
 - B. Fill the pot with water just until the food is completely submerged. There must be a minimum of 3 in (8 cm) between the oil/grease or water level and top of the pot.
 - C. Remove the food and basket from the pot and either mark the water level on the side of the pot or measure the amount of water in the pot.
 - D. Remove the water and completely dry the pot, basket, and food.
 - E. This is the amount of oil/grease or water the pot is to be filled with to cook food.
- Failure to completely thaw and dry foods may cause oil or grease to overflow. When frying with oil or grease all food must be completely thawed and towel dried to remove excess water. If ice is present on the food, this means the thawing process is not complete and may cause a boil over when placed into hot oil causing a fire.
- Introduction of water or ice, from any source, into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food must be completely thawed and towel dried before being immersed in the pot.
- Use caution when placing food in the cooking pot while the appliance is in operation.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, care should be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- Check thermometer, if using, before each use by inserting it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer before using the appliance.
- Even when burner is set on low flame, oil will heat up quickly and ignite at 550° to 700°F.
- Heated liquid can remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch the cooking appliance until the cooking liquid has cooled below 115°F (45°C) or less.
- Tripping over the appliance hose may result in the spilling of hot oil or water, causing personal injury and property damage.
- If oil starts to smoke, turn burner off. This means the oil has exceeded 400°F and will catch fire. Allow oil to cool to 350°F before relighting burner.
- When cooking with oil, always turn off burner before lowering food into oil. Relight after food is submerged into the oil.
- Do not turn burner to a low setting to keep oil/grease hot for later use. The temperature of the oil/grease will continue to rise and catch fire.
- This is an attended appliance. Do not leave appliance unattended while heating oil/grease or water, cooking food, or after it's use. The appliance remains at scalding temperatures long after cooking has ended. Allow to cool below 115°F (45°C) before cleaning and storing.
- If a fire occurs inside the pot follow these steps:
 1. Turn off gas supply.
 2. Wearing a protective glove, cover the pot with a lid.
- If a fire occurs outside the pot, follow these steps:
 1. Call the fire department.
 2. Turn off the gas supply if possible.
 3. Attempt to extinguish using specified fire extinguisher.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 5



GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 4

- If a fire should occur, keep away from the appliance, and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.
- Installation of unit must conform with local codes, or in the absence of local codes, with National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas Installation Code; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series as applicable.
- Before each use, inspect gas hose for signs of damage.
- Keep fuel supply hose away from any heated surface.
- Keep fuel supply hose away from unit while in operation.
- Regulator and hose assembly supplied with unit must be used. For replacement parts, if needed, contact Masterbuilt Customer Service at 1-800-489-1581.
- Use 20 LB (9 kgs) gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).
- Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear of debris.
- LP gas cylinder being used must be constructed and marked in accordance with specifications for LP gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT), or the Standard for Cylinders, Spheres, and Tubes for the Transportation for Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
- Never use gas cylinder if there is evidence of dents, gouges, bulges, fire damage, erosion, leakage, excessive rust, or other forms of visible external damage. This may be hazardous, and cylinder should be taken to a liquid propane supplier to be checked.
- Never attach/disconnect gas cylinder, move, or alter gas fittings when unit is in operation.
- Always disconnect gas cylinder from unit when not in use.
- Unit is designed to work with propane gas only. Only use gas cylinders marked propane with this unit.
- This product will not operate with natural gas.
- When use is complete, always, first turn the burner control valve off, then turn the adjustable regulator off, if applicable, and finally turn the gas cylinder valve off, then disconnect the cylinder.
- Gas must be turned off at the supply cylinder when not in use.
- Cylinder must be stored outdoors, out of children's reach, and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do not store spare LP gas cylinder under or near unit. Gas cylinder safety relief valve may overheat, allowing gas to release, causing fire, which may cause death or serious injury.
- Never fill cylinder over 80% full, or cylinder may release gas causing fire, which may cause death or serious injury.
- Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Only install dust cap provided with cylinder. Other caps or plugs may cause leaks.
- If you smell, hear, or see gas escaping, immediately get away from gas cylinder and call the fire department. Fire may cause death or serious injury.
- Reference ignition steps before use.
- Never use lighter fluid with propane.

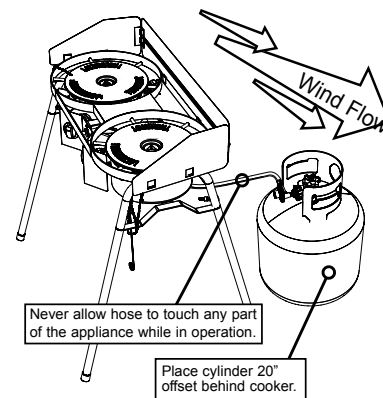
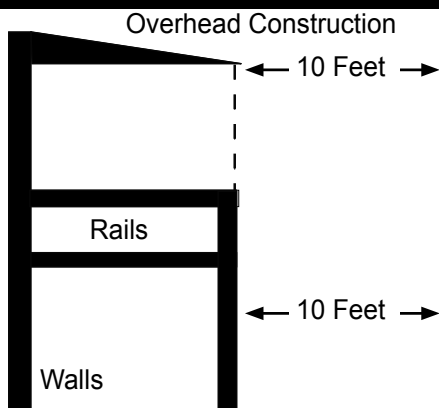
SAVE THESE INSTRUCTIONS

STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

Before using cooker check wind direction and place cylinder DOWNWIND 20" in upright position. This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal, and prevent cylinder from striking unit if tipped.

WARNING:
HOSE IS A TRIP HAZARD

WARNING: HOSE IS A TRIP HAZARD THAT COULD CAUSE SUPPLY CYLINDER TO TIP.





WARNING



PERFORM “SOAPY WATER TEST” BEFORE EACH USE. SEE “SOAPY WATER TEST” SECTION IN MANUAL. EXTINGUISH ALL OPEN FLAMES BEFORE CONNECTING REGULATOR TO GAS CYLINDER. TURN GAS OFF AFTER EACH USE.

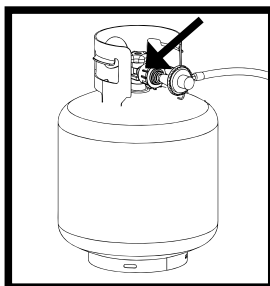
SOAPY WATER TEST WARNINGS & PROCEDURES

WARNINGS:

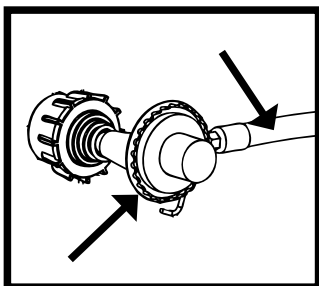
- Soapy water test must be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose, or each time it is used.
- Soapy water test must be performed outdoors, in well ventilated area.
- When performing soapy water test, keep unit away from open flames, sparks, or lit cigarettes.
- Never use an open flame to test for gas leaks.

PREPARATION:

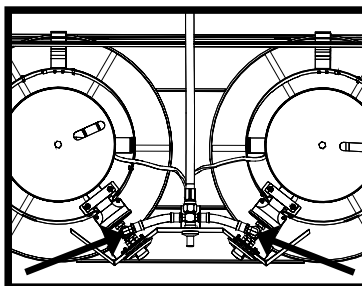
- Remove any cookware and accessories from unit.
- Make sure gas cylinder valve, regulator, and burner control valve are turned to the off position.
- Prepare soapy water solution: (1) part dish washing liquid (or more if desired), (3) parts water.
- Apply soapy water solution to gas cylinder valve, regulator, and hose length up to burner control valve.



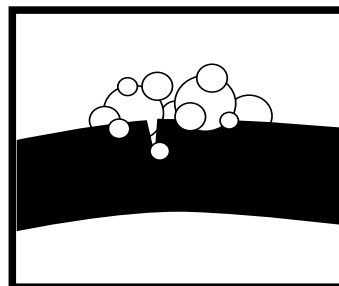
Apply solution to gas cylinder valve.



Apply solution to regulator and along full length of hose.



Apply solution underneath unit at hose and burner control valve connection.



Failed test will present bubbles as shown above.

TESTING GAS CYLINDER VALVE:

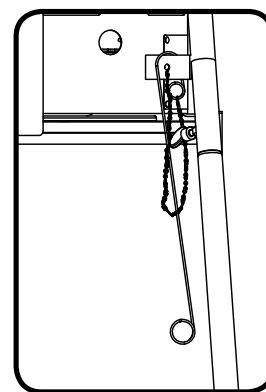
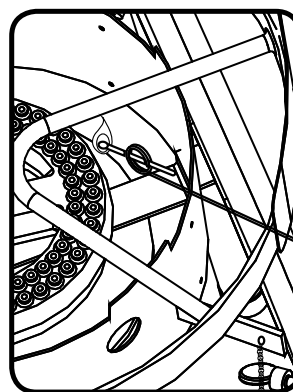
- Turn gas cylinder valve on and watch for bubbles. **Do not leave gas on more than 12 seconds.** If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve off, and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

- After gas cylinder valve has passed soapy water test, turn gas cylinder valve on, and check for bubbles at regulator location, along full length of hose, and at burner control valve. **Do not leave gas on more than 12 seconds.** If bubbles appear, stop, turn burner control valve off, turn gas cylinder valve off, and retighten the connection that is leaking gas. If hose is source of leak, STOP. Do not use unit. Hose must be replaced.
- When test is complete, and there are no leaks, wait a minimum of 5 minutes for gas fumes to diminish before lighting stove.

MATCH LIGHT INSTRUCTIONS

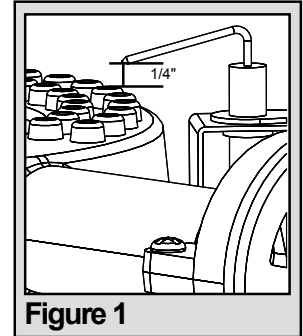
1. Read all instructions and warnings before lighting.
2. Check gas control valve, and gas cylinder valve, to be certain it is in off position before connecting to gas cylinder.
3. Perform soapy water test before each use.
4. Remove all accessories and cooking vessels from unit.
5. Turn gas cylinder valve on, then turn gas control valve on.
6. Place a long, lit fireplace match stick close enough to burner to ignite.
7. If ignition does not take place within five seconds, turn gas control valve to off position, and wait five minutes and repeat match light instructions.
8. After each use, first turn gas control valve off, then gas cylinder valve off. Always allow unit to cool completely before touching, moving, or storing.



IGNITION INSTRUCTIONS

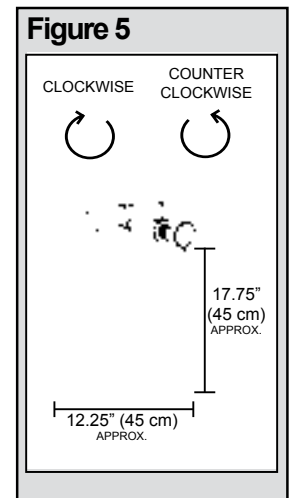
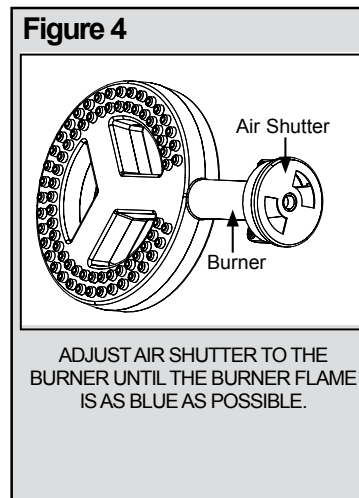
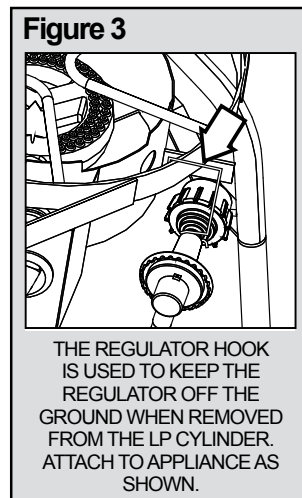
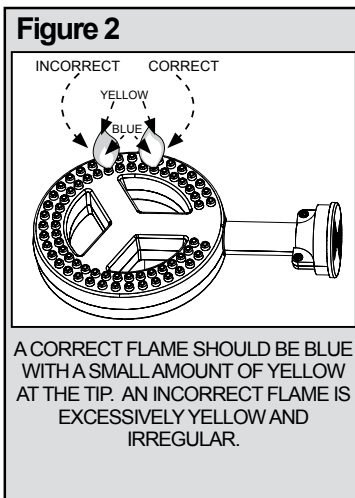
REGULATOR, BURNER AND GAS VALVE CONNECTION & OPERATION

- Inspect hose before each use. If there are signs of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced. **DO NOT USE.**
- If unit is equipped with burner covers, remove covers. Never use burner covers during operation.
- Inspect burner before each use. Check burner and burner venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath unit.
- Ensure the orifice is centered inside the venturi tube. Failure to properly assemble the valve orifice to the venturi tube can result in gas leak or potential fire at connection. See assembly steps for proper assembly method.
- Ensure the igniter pin is properly spaced and aligned to the burner. Igniter pin should be approximately 1/4" from the burner and aligned to the top of a burner port. See Figure 1. Confirm spacing is correct by pressing the igniter button and ensuring spark.
- Connect hose regulator to LP gas cylinder.
 1. Make sure gas cylinder valve is closed. Turn valve clockwise until it stops.
 2. Make sure burner control valve on stove is in the off position.
 3. Remove protective cap from gas cylinder and coupling nut, if applicable.
 4. Center and insert regulator nipple into valve outlet on gas cylinder. Turn regulator coupling nut clockwise until it stops. **DO NOT OVER TIGHTEN.** See Figure 5.
- Perform soapy water test.
- Before starting lighting procedure, make sure all cooking accessories and cooking vessels are removed from unit.
- When lighting burner, remove all parts inside, or on unit to prevent explosion from gas build-up.



TO USE:

1. Turn gas cylinder valve on.
 2. Push burner control valve in and turn counter-clockwise 1/4 turn to HIGH setting.
 3. Push ignitor button to light.
- If ignition does not take place within five seconds, turn burner control valve to off position, wait five minutes, and repeat lighting procedures. If ignition still does not occur, see match light instructions.
 - If flame goes out during cooking, turn burner control valve off, turn gas cylinder valve off, remove any cooking accessories or cooking vessels from unit, and wait 5 minutes before repeating ignition instructions above.
 - Burner control valve adjusts burner flame. Turn valve counter-clockwise to decrease flame. Turn valve clockwise, slowly, to increase flame. Push burner control valve in and turn clockwise to shut flame off.
 - Visually check burner flame. A correct flame should be blue with a small amount of yellow at the tip. An incorrect flame is excessively yellow and irregular. See Figure 2. If an incorrect flame occurs, turn burner control valve to off position, turn off regulator and gas cylinder valve. Allow unit to cool and then clean burner. Let burner dry completely before re-lighting. Adjust the air shutter to the burner until the burner flame is as blue as possible. See Figure 4.
 - After use, turn burner control valve off, then turn gas cylinder valve off and disconnect tank.
 - Type 1 regulators will have a hook, as shown in image below. The regulator hook is used to keep the regulator off the ground when removed from the LP cylinder. Attach regulator to unit using hook. See Figure 3.



CLEANING AND STORING GAS COOKER STAND

- **ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.**
- Simply wipe down the unit with a damp cloth after each use to keep in proper working condition.
- Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- If any rusting occurs, use steel wool to clean and buff affected area.
- The exterior of the unit may be touched up with high temperature resistant paint.
- Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Store cooker stand in covered, dry area after cleaning.

When a flame occurs inside the venturi this is caused by a blockage and could cause damage to the hose assembly.

TO CLEAN BURNER:

1. Remove the hose from the burner using a 7/16" wrench.
2. Insert a small rod in the hole that the hose was removed from.
3. Hold the burner up to a light looking into the hole that the hose was removed from to see any obstructions.
4. If burner has not cleared, flush with water and dry completely.
5. Once the burner has been cleared, reassemble the burner (air shutter, spring, hose).



RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone, qui est inodore.

Son utilisation dans un endroit fermé peut vous tuer.

Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace fermé comme une roulotte, une tente, une voiture ou une maison.



DANGER



SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.



AVERTISSEMENT



Ce manuel contient de l'information importante nécessaire pour un assemblage approprié et l'utilisation sûre de l'appareil.

Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Suivez la totalité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



A défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.



DANGER



1. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
2. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3,0 m (10 pi) d'une structure ou d'un matériau combustible quelconque, ou encore d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne faites jamais fonctionner cet appareil si des liquides inflammables se trouvent dans un rayon de 7,5 m (25 pi).
4. Ne dépassez pas le repère de remplissage maximum du récipient de cuisson.
5. Ne laissez pas la température de l'huile dépasser 200 °C (400 °F). Si la température de l'huile dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, ÉTEIGNEZ immédiatement le brûleur ou COUPEZ l'alimentation en gaz.
6. Les liquides chauds peuvent échauder longtemps après la fin de la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que le liquide de cuisson n'ait refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins.
7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, fédéraux et provinciaux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation **RÉSIDENTIELLE À L'EXTÉRIEUR**.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing LLC n'est pas recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, en certaines circonstances, contenir l'incendie.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte n'est pas nécessairement acceptable.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne pas poser l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne pas déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une surface en bois ou inflammable.
- Gardez l'unité à distance de tout matériau combustible comme l'essence et les autres gaz et liquides inflammables.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux de compagnie sont présents dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne permettre à personne de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en verre, en plastique ou en céramique sur l'appareil. Ne placez jamais une batterie de cuisine vide sur l'appareil pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Rangez-le seulement lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides.
- N'utilisez jamais l'appareil comme appareil de chauffage (**LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**).
- L'appareil est chaud en cours d'utilisation et restera chaud pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites **ATTENTION**. Portez des gants de protection.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants protecteurs ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Évitez de heurter ou de bousculer l'appareil, car cela pourrait causer des blessures, endommager l'appareil ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Ne pas toucher de surfaces chaudes. L'appareil est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps loin de la porte, du couvercle et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- L'appareil génère une flamme ouverte. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme du brûleur. Ne pas vous pencher au-dessus du brûleur pendant que vous l'allumez. Des cheveux non attachés ou des vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Ne pas obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir la tête de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager l'appareil.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'une autre forme de précipitation pendant la cuisson à l'huile, recouvrez la marmite, éteignez immédiatement le brûleur et coupez l'alimentation en gaz. Ne pas déplacer le support de cuisson ou la marmite.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE À LA PAGE 11)



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE DE LA PAGE 10)

- À l'aide d'un thermomètre (vendu séparément), ne laissez jamais l'huile dépasser 400 °F (200 °C). Si la température de l'huile dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou coupez l'alimentation en gaz, et attendez que la température devienne inférieure à 175 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur conformément aux instructions du fabricant. Ne pas enlever le couvercle s'il est présent.
- Ne pas utiliser de marmite de plus de 34 litres (30 pintes). La marmite doit pouvoir tenir dans l'anneau de sécurité du cuiseur.
- Ne pas dépasser le repère de remplissage maximum du récipient de cuisson.
- Ne jamais trop remplir la marmite d'huile/graisse ou d'eau. Suivez les instructions de ce manuel pour établir les bons niveaux d'huile/de graisse ou d'eau.
- Marche à suivre pour déterminer le niveau de remplissage maximum lors de l'utilisation d'un récipient sans repère de remplissage maximum :
 - A. Placez la nourriture dans la casserole ou le panier, si vous utilisez.
 - B. Remplissez le récipient avec de l'eau jusqu'à ce que les aliments soient complètement submergés. Il doit y avoir un minimum de 3 pouces (8 cm) entre le niveau d'huile / graisse ou d'eau et le haut du pot.
 - C. Retirez la nourriture et le panier du pot et marquez le niveau d'eau sur le côté du pot ou mesurez la quantité d'eau dans le pot.
 - D. Retirez l'eau et séchez complètement le pot, le panier et la nourriture.
 - E. C'est la quantité d'huile / de graisse ou d'eau que le pot doit contenir pour cuire les aliments.
- Ne pas décongeler et sécher complètement les aliments peut provoquer un débordement d'huile ou de graisse. Lorsque vous faites frire de l'huile ou de la graisse, tous les aliments doivent être complètement décongelés et séchés à la serviette pour enlever l'excès d'eau. Si de la glace est présente sur les aliments, cela signifie que le processus de décongélation n'est pas terminé et peut provoquer un ébullition lorsqu'ils sont placés dans l'huile chaude, provoquant ainsi un incendie.
- L'introduction d'eau ou de glace, de n'importe quelle source, dans l'huile / la graisse peut causer un débordement et de graves brûlures causées par l'huile chaude et les éclaboussures d'eau. Lorsque vous faites frire de l'huile ou de la graisse, tous les aliments doivent être complètement décongelés et séchés à la serviette avant d'être immergés dans le pot.
- Soyez prudent lorsque vous placez des aliments dans la marmite pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais laisser tomber d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Descendez les aliments et les accessoires lentement dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures et les débordements. Lorsque vous retirez les aliments de l'appareil, faites attention afin d'éviter les brûlures provoquées par les liquides de cuisson chauds.
- Vérifiez le thermomètre, s'il est utilisé, avant chaque utilisation en l'insérant dans une casserole d'eau bouillante et en vous assurant qu'il enregistre environ 100 °C ± 10 °C (212 °F ± 20 °F). S'il ne fonctionne pas correctement, procurez-vous un thermomètre de rechange avant d'utiliser l'appareil.
- Même lorsque la flamme du brûleur est basse, l'huile chauffe rapidement et prend feu entre 287 °C (550 °F) et 371 °C (700 °F).
- Les liquides chauds peuvent échauder longtemps après la fin de la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que le liquide de cuisson n'ait refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins.
- Trébucher sur le tuyau de l'appareil pourrait faire basculer l'appareil et renverser de l'huile ou de l'eau chaude, provoquant des blessures et des dommages matériels.
- Si l'huile commence à fumer, éteignez le brûleur. Cela signifie qu'elle a dépassé la température de 200 °C (400 °F) et qu'elle va s'enflammer. Laissez l'huile refroidir jusqu'à 163 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur.
- Lorsque vous cuisinez à l'huile, éteignez toujours le brûleur avant de mettre les aliments dans l'huile. Rallumez-le une fois que les aliments sont submergés dans l'huile.
- Ne pas tourner le brûleur sur un réglage bas afin de garder l'huile/la graisse chaude pour l'utiliser plus tard. La température de l'huile/la graisse continuera à augmenter et celle-ci s'enflammera.
- Cet appareil doit être surveillé. Ne pas le laisser sans surveillance pendant le chauffage d'huile/de graisse ou d'eau, pendant la cuisson ou après son utilisation. L'appareil peut échauder longtemps après la fin de la cuisson. Laissez-le refroidir jusqu'à une température inférieure à 45 °C [115 °F] avant de le nettoyer et de le remiser.
- En cas de feu dans la marmite, suivez ces étapes :
 1. Fermez l'alimentation en gaz.
 2. Enfilez un gant de protection et posez un couvercle sur la marmite.
- En cas de feu hors de la marmite, suivez ces étapes :
 1. Appelez le service d'incendie.
 2. Fermez l'alimentation en gaz, si possible.
 3. Tentez d'éteindre le feu en utilisant l'extincteur indiqué.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile/de graisse avec de l'eau.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE DE LA PAGE 12)



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES (SUITE DE LA PAGE 11)

- L'installation de l'appareil doit respecter les codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci, le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gasses, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Code d'installation du gaz naturel; Stockage et manutention du propane, CSA B149.2; la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 ou le Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, selon le cas.
- Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau à gaz pour repérer la présence éventuelle de dommages.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Le régulateur et le raccord de tuyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Pour obtenir des pièces de rechange, au besoin, prenez contact avec le service à la clientèle de Masterbuilt au 1 800 489-1581.
- Utilisez une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet de protection (la bouteille n'est pas fournie avec l'appareil).
- Veillez à garder les orifices de ventilation de l'enceinte de la bouteille dégagés et libres de tout débris.
- La bouteille de gaz propane utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du Département des Transports des États-Unis (DOT) pour les bouteilles de gaz propane ou à la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz qui présente des signes de bosselures, d'entailles, de renflements, de dommages par le feu, d'érosion, de fuites, de rouille excessive, ou de toute autre forme de dommages externes visibles. Cela peut être dangereux; il faut dans un tel cas apporter la bouteille à un fournisseur de propane liquide pour la faire inspecter.
- Ne jamais fixer ou déconnecter la bouteille de gaz, ni déplacer ou modifier les raccords pour le gaz lorsque l'appareil fonctionne.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- L'appareil est conçu pour fonctionner au propane seulement. N'utilisez que des bouteilles de gaz portant la mention « propane » avec cet appareil.
- Ce produit ne fonctionne pas au gaz naturel.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, fermez toujours le robinet de contrôle du brûleur en premier, puis le régulateur ajustable, le cas échéant, et finalement le robinet de la bouteille de gaz, avant de débrancher la bouteille.
- Fermez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille quand l'appareil n'est pas utilisé.
- La bouteille doit être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elle ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas conserver une bouteille de gaz de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci. La soupape de sûreté et de décharge de la bouteille peut surchauffer, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % de sa capacité, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Mettez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres capuchons ou bouchons pourraient causer des fuites.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz et de l'appareil et appelez le service d'incendie. Un incendie peut causer la mort ou des blessures graves.
- Consultez les étapes du processus d'allumage avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez jamais d'essence à briquet avec du propane.

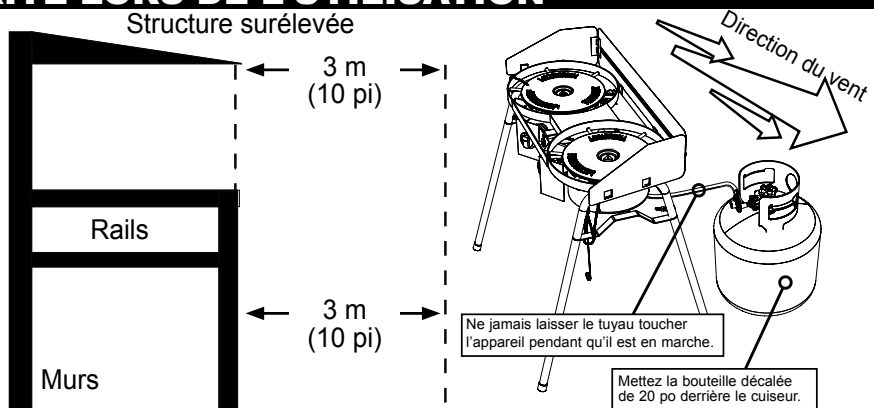
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES ET RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

Avant d'utiliser le cuisier, vérifiez la direction du vent et mettez la bouteille AU VENT, à la verticale, à une distance de 50 cm (20 po). Cela est nécessaire pour faire en sorte que le système d'alimentation de la bouteille puisse évacuer les vapeurs et empêcher la bouteille de heurter l'appareil si elle bascule.



**AVERTISSEMENT : LE TUYAU PRÉSENTE
UN RISQUE DE CHÛTE QUI POURRAIT
FAIRE BASCULER LA BOUTEILLE.**





AVERTISSEMENT



FAITES UN TEST À L'EAU SAVONNEUSE AVANT CHAQUE UTILISATION. VOYEZ LA SECTION « TEST À L'EAU SAVONNEUSE » DE CE MANUEL. ÉTEIGNEZ TOUTES LES FLAMMES NUES AVANT DE BRANCHER LE RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE GAZ. FERMEZ L'ARRIVÉE DE GAZ APRÈS CHAQUE UTILISATION.

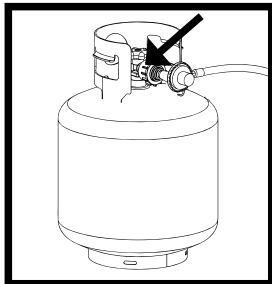
TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE AVERTISSEMENTS ET MARCHE À SUIVRE

AVERTISSEMENTS :

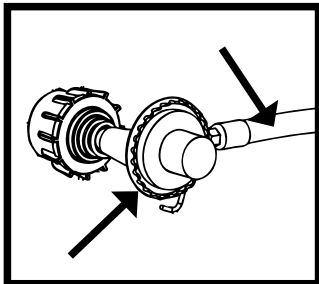
- Un test d'étanchéité à l'eau savonneuse doit être effectué chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au brûleur ou au tuyau, ou à chaque utilisation.
- Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
- Pendant le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, gardez l'appareil loin de toute flamme nue, étincelle ou cigarette allumée.
- N'utilisez en aucun cas une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.

PRÉPARATION :

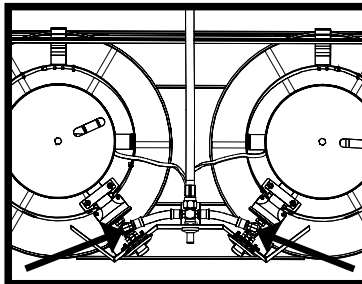
- Retirez tout ustensile ou accessoire de l'appareil.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz et le bouton de réglage du brûleur sont en position fermée (OFF).
- Préparez une solution d'eau savonneuse : 1 partie de liquide vaisselle (ou plus si désiré) et 3 parties d'eau. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau entre la bouteille et le bouton de réglage du brûleur.



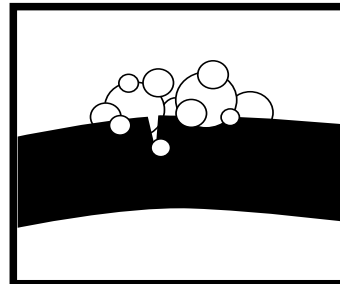
Appliquez la solution sur le robinet de la bouteille de gaz.



Appliquez la solution sur le régulateur et sur toute la longueur du tuyau.



Appliquez la solution sous l'appareil, là où le tuyau et le bouton de réglage du brûleur sont raccordés.



Si des bulles apparaissent, le test a échoué, comme illustré ci-dessous.

TEST DU ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ :

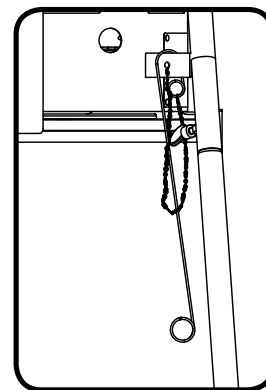
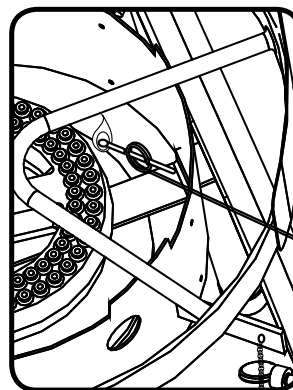
- Tournez le robinet de la bouteille de gaz à ON (Marche) et surveillez l'apparition de bulles. **Ne laissez pas le robinet ouvert plus de 12 secondes.** Si des bulles apparaissent, fermez le robinet de la bouteille de gaz et serrez les raccords. Recommencez le test.

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

- Après avoir testé le robinet de la bouteille de gaz à l'eau savonneuse avec succès, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz et vérifiez la formation éventuelle de bulles vis-à-vis du régulateur, tout le long du tuyau et au bouton de réglage du brûleur. **Ne laissez pas le robinet ouvert plus de 12 secondes.** Si bulles apparaissent, arrêtez, fermez le bouton de réglage du brûleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz et resserrez le raccord où se situe la fuite. Si la fuite est présente le long du tuyau, **ARRÊTEZ TOUT.** N'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
- Lorsque le test est terminé et qu'il n'y a aucune fuite, attendez au moins 5 minutes pour que les vapeurs de gaz diminuent avant d'allumer le poêle.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

1. Lisez la totalité des instructions et des avertissements avant l'allumage.
2. Vérifiez le robinet de contrôle du gaz et le robinet de la bouteille de gaz pour vous assurer que tout est éteint avant d'effectuer le branchement sur la bouteille de gaz.
3. Faites un test à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
4. Retirez tous les accessoires et contenants de cuisson de l'appareil.
5. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, puis le robinet de contrôle du gaz.
6. Mettez une longue allumette allumée assez près du brûleur pour que celui-ci s'allume.
7. Si l'appareil ne s'allume pas dans les cinq secondes, fermez le bouton de contrôle du gaz et attendez cinq minutes avant de recommencer les instructions pour allumage avec une allumette.
8. Après chaque utilisation, fermez d'abord le robinet de contrôle du gaz, puis fermez le robinet de la bouteille de gaz. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le toucher, de le déplacer ou de le remiser.



INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

RACCORDEMENT ET FONCTIONNEMENT DU RÉGULATEUR, DU BRÛLEUR ET DU ROBINET DE GAZ

- Inspectez le tuyau avant chaque usage. En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé. **NE L'UTILISEZ PAS.**
- Si l'appareil est doté de couvre-brûleurs, enlevez-les. N'utilisez jamais les couvre-brûleurs pendant le fonctionnement.
- Inspectez le brûleur avant chaque utilisation. Vérifiez qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans le brûleur ou le tube venturi. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Vérifiez que l'orifice est bien centré à l'intérieur du tube venturi. L'omission de bien assembler l'orifice du robinet avec le tube du brûleur peut causer une fuite de gaz ou un risque d'incendie à l'endroit du raccordement. Consultez les étapes de l'assemblage pour la méthode d'assemblage appropriée.
- Vérifiez si la tige d'allumage est correctement espacée et alignée sur le brûleur. La tige d'allumage devrait se trouver à environ 1/4 po du brûleur et être alignée sur le haut du port d'un brûleur. Voir la figure 1. Confirmez si l'espacement est correct en appuyant sur le bouton d'allumage et en vous assurant qu'une étincelle se produit entre la tige d'allumage et le brûleur.
- Connectez le tuyau du régulateur à la bouteille de gaz propane.
 - Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt.
 - Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur de la cuisinière est sur la position « OFF » (ARRÊT).
 - S'il y a lieu, enlevez le capuchon de protection et l'écrou de raccord du robinet de la bouteille de gaz.
 - Insérez le mamelon du régulateur bien au centre dans le robinet de la bouteille de gaz. Tournez l'écrou de raccord du régulateur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. **NE SERREZ PAS TROP.** Voir la figure 5.
- Faites un test avec de l'eau savonneuse.
- Avant d'entamer le processus d'allumage, assurez-vous que tous les accessoires et contenants de cuisson ont été retirés de l'appareil.
- Pour éviter une accumulation de gaz lors de l'allumage du brûleur, retirez toutes les pièces situées à l'intérieur de l'appareil ou sur celui-ci.

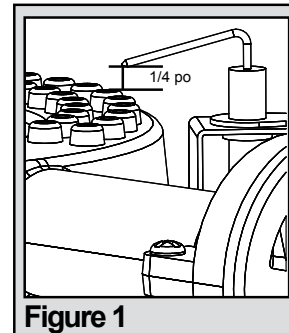
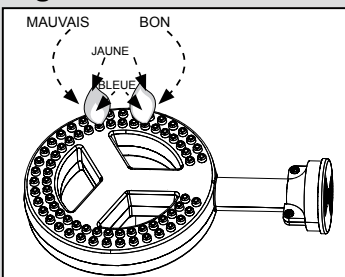


Figure 1

UTILISATION :

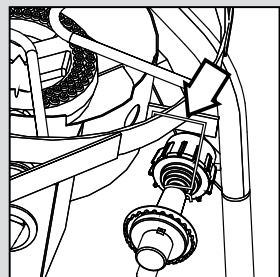
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
 - Enfoncez le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens horaire d'un quart de tour pour le mettre sur le réglage HIGH (élevé).
 - Appuyez sur le bouton d'allumage pour allumer l'appareil.
- Si le brûleur ne s'allume pas en moins de cinq secondes, remettez le bouton de contrôle du brûleur en position OFF et attendez cinq minutes avant de recommencer le processus d'allumage. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, voyez les instructions pour un allumage avec une allumette.
 - Si la flamme s'éteint pendant la cuisson, fermez le bouton de réglage du brûleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz, retirez les accessoires ou les contenants de cuisson de l'appareil, et attendez 5 minutes avant de recommencer les instructions d'allumage ci-dessus.
 - Le bouton de réglage du brûleur permet d'ajuster la hauteur des flammes. Pour réduire la flamme, tournez le bouton dans le sens antihoraire. Pour augmenter la flamme, tournez le bouton lentement dans le sens horaire. Enfoncez le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens horaire pour éteindre la flamme.
 - Vérifiez visuellement la flamme du brûleur. Une bonne flamme devrait être bleue avec un peu de jaune à la pointe. Une mauvaise flamme est trop jaune et irrégulière. Voir la figure 2. En cas de mauvaise flamme, tournez le bouton de contrôle du brûleur dans le sens horaire sur la position OFF, et fermez le régulateur et le robinet de la bouteille de gaz. Laissez l'appareil refroidir, puis nettoyez le brûleur. Laissez le brûleur sécher complètement avant de le rallumer. Ajustez le registre d'air du brûleur jusqu'à ce que la flamme soit la plus bleue possible. Voir la figure 4.
 - Après l'usage, fermez le bouton de contrôle du brûleur, puis fermez le robinet de la bouteille de gaz et débranchez le réservoir.
 - Les régulateurs de type 1 sont dotés d'un crochet, comme illustré. Le crochet du régulateur est utilisé pour ne pas que le régulateur traîne sur le sol lorsqu'il est retiré de la bouteille de gaz propane. Fixez le régulateur à l'unité à l'aide du crochet. Voir la figure 3.

Figure 2



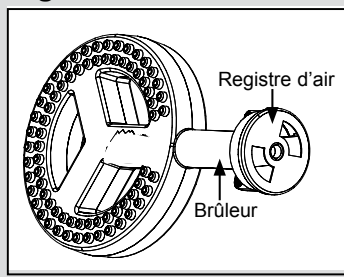
UNE BONNE FLAMME DEVRAIT ÊTRE BLEUE AVEC UN PEU DE JAUNE À LA POINTE. UNE MAUVAISE FLAMME EST TROP JAUNE ET IRRÉGULIÈRE.

Figure 3



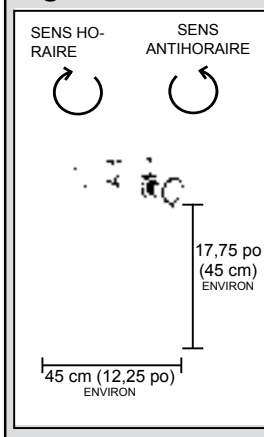
LE CROCHET DU RÉGULATEUR EST UTILISÉ POUR NE PAS QUE LE RÉGULATEUR TRAÎNE SUR LE SOL LORSQU'IL EST RETIRÉ DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE. FIXEZ-LE À L'APPAREIL COMME ILLUSTRÉ.

Figure 4



AJUSTEZ LE REGISTRE D'AIR DU BRÛLEUR JUSQU'À CE QUE LA FLAMME SOIT LA PLUS BLEUE POSSIBLE.

Figure 5



NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE DU SUPPORT DE CUISSON

- VEUILLEZ TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.
- Il suffit d'essuyer l'appareil au moyen d'un chiffon humide après chaque utilisation pour le garder en bon état de fonctionnement.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- En cas de rouille, nettoyez ou polissez la zone touchée avec de la laine d'acier.
- Vous pouvez retoucher l'extérieur de votre appareil avec une peinture qui résiste aux températures élevées.
- Rangez-le seulement lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides.
- Rangez le support de la cuisinière dans un endroit sec et couvert après le nettoyage.

Une flamme dans le tube venturi est causée par une obstruction et pourrait endommager l'assemblage du tuyau.

POUR NETTOYER LE BRÛLEUR :

1. Retirez le tuyau du brûleur au moyen d'une clé de 7/16 po.
2. Insérez une petite tige dans le trou où se trouvait le tuyau.
3. Tenez le brûleur devant une lumière et regardez dans le trou où se trouvait le tuyau pour déceler toute obstruction.
4. Si le brûleur n'est pas dégagé, rincez-le avec de l'eau et séchez-le complètement.
5. Une fois que le brûleur est dégagé, réassemblez-le (registre d'air, ressort, tuyau).



PELIGRO DEL MONÓXIDO DE CARBONO



Este aparato puede generar monóxido de carbono, el cual no tiene olor.

Usarlo en un espacio cerrado puede matarlo.

Nunca use este aparato en un espacio cerrado, como una autocaravana, tienda, auto o en el hogar.



PELIGRO



SI HUELE GAS:

1. Apague el gas que se dirige al artefacto.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Si el olor continúa, aléjese del artefacto y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.



ADVERTENCIA



Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.



Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



PELIGRO



1. Nunca opere este artefacto desatendido.
2. Nunca opere este artefacto dentro de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. Nunca opere este artefacto dentro de 25 pies (7.5 m) de líquidos inflamables.
4. No llene el recipiente de cocción más allá de la línea máxima de llenado.
5. Nunca permita que el aceite se caliente más de 400°F (200°C). Si la temperatura excede 400°F (200°C) o si el aceite comienza a ahumar, APAGUE inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
6. El líquido calentado puede permanecer a temperaturas hirvientes largo tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que el líquido de cocción se haya enfriado por debajo de 115°F (45°C) o menos.
7. Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame inmediatamente a su estación de bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere esta unidad bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La unidad es **SOLO PARA USO EN EXTERIORES DEL HOGAR**.
- Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3 m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Nunca use esta unidad para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta unidad no es para uso comercial.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la unidad.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Use la unidad sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (negra) para este propósito.
- La unidad debe estar sobre el suelo. No coloque la unidad en mesas o mostradores. No mueva la unidad por superficies desniveladas.
- No use la unidad en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga el área alrededor de la unidad despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No deje la unidad desatendida.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la unidad en todo momento. No permita que los niños usen la unidad. Es necesaria la supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde se está usando la unidad.
- No permita que nadie realice actividades alrededor a esta unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque utensilios de cocina vacíos en la unidad mientras está en uso.
- Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca utilice esta unidad como un calentador (**LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**).
- La unidad está caliente mientras está en uso y permanecerá caliente por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga **PRECAUCIÓN**. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están calientes y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes y largas para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- No choque o golpee la unidad para evitar lesiones personales, daños a la unidad o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- No toque las superficies calientes.
- La unidad está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la puerta, tapa y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- La unidad tiene una llama abierta.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama del quemador. No se incline sobre el quemador mientras lo esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- No obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra el cabezal de la estufa con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la unidad.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otra forma de precipitación mientras cocina con aceite, cubra el recipiente de cocción y apague inmediatamente el(los) quemador(es) o el suministro de gas. No mueva el soporte u olla de la estufa.

**LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS
IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 18**



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINÚAN DE LA PÁGINA 17

- Usando un termómetro (se vende por separado), nunca permita que el aceite se caliente más de 400 °F (200 °C). Si la temperatura excede 400°F (200°C) o si el aceite comienza a ahumar, apague inmediatamente el quemador o suministro de gas y espere que la temperatura disminuya a menos de 350°F (175°C) antes de volver a encender el quemador según las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no la retire.
- No use una olla o recipiente de cocción mayor de 30 cuartos (28 litros). La olla o recipiente de cocción debe caber dentro del anillo de seguridad de la estufa.
- No llene el recipiente de cocción más allá de la línea máxima de llenado.
- Nunca llene demasiado el recipiente de cocción con aceite/grasa u agua. Siga las instrucciones del manual para los niveles correctos de aceite/grasa o agua.
- Instrucciones para determinar el nivel de llenado máximo cuando use un recipiente sin una línea máxima de llenado:
 - A. Coloque la comida en la olla o en la cesta, si la está usando.
 - B. Llene la olla con agua hasta que la comida esté completamente sumergida. Debe haber un mínimo de 3 in (8 cm) entre el nivel de aceite / grasa o agua y la parte superior de la olla.
 - C. Retire la comida y la canasta de la olla y marque el nivel de agua en el costado de la olla o mida la cantidad de agua en la olla.
 - D. Retire el agua y seque completamente la olla, la canasta y la comida.
 - E. Esta es la cantidad de aceite / grasa o agua que se debe llenar con la olla para cocinar los alimentos.
- Si no se descongelan por completo y secan los alimentos, es posible que se desborde el aceite o la grasa. Al freír con aceite o grasa, todos los alimentos deben descongelarse completamente y secarse con una toalla para eliminar el exceso de agua. Si hay hielo presente en la comida, esto significa que el proceso de descongelación no está completo y puede causar una ebullición cuando se coloca en aceite caliente, lo que puede provocar un incendio.
- La introducción de agua o hielo, de cualquier fuente, en el aceite / grasa puede causar desbordamiento y quemaduras graves por salpicaduras de aceite caliente y agua. Al freír con aceite / grasa, todos los alimentos deben descongelarse completamente y secarse con una toalla antes de sumergirse en la olla.
- Tenga cuidado al colocar los alimentos en la olla de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- Nunca deje caer los alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y accesorio lentamente dentro del líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordes. Cuando retire los alimentos del aparato, debe tener cuidado para evitar las quemaduras de los líquidos de la cocción calientes.
- Verifique el termómetro, si lo usa, antes de cada uso insertándolo en una olla de agua hirviendo y asegurándose de que registre aproximadamente 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). Si no funciona correctamente, obtenga un termómetro de reemplazo antes de usar el aparato.
- Incluso cuando el quemador esté con la llama baja, el aceite puede calentarse rápidamente y encenderse a 550° - 700°F.
- El líquido calentado puede permanecer a temperaturas hirvientes largo tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que el líquido de cocción se haya enfriado por debajo de 115°F (45°C) o menos.
- Si se tropieza con la manguera del aparato, puede derramar aceite o agua caliente causando lesiones personales y daños a la propiedad.
- Si el aceite comienza a ahumar, apague el quemador. Esto significa que el aceite ha excedido 400°F y va a arder. Deje que el aceite se enfríe a 350° F antes de volver a encender el quemador.
- Cuando cocine con aceite siempre apague el quemador antes de bajar los alimentos al aceite. Vuelva a encender luego que los alimentos se hayan sumergido en el aceite.
- No baje el quemador a una configuración menor para mantener el aceite/la grasa caliente para uso posterior. La temperatura del aceite/grasa seguirá aumentando y podría arder.
- No se debe dejar desatendido este aparato. No deje el aparato desatendido mientras calienta aceite/grasa o agua, cocina alimentos o después de su uso. El aparato permanece a temperaturas hirvientes largo tiempo después que la cocción ha terminado. Deje que se enfríe por debajo de 115°F (45°C) antes de limpiar y almacenar.
- Si ocurre un incendio dentro de la olla, siga estos pasos:
 1. Apague el suministro de gas.
 2. Usando un guante de protección, cubra la olla con una tapa.
- Si ocurre un incendio fuera de la olla, siga estos pasos:
 1. Llame al Departamento de bomberos.
 2. De ser posible, apague el suministro de gas.
 3. Intente apagar el fuego usando un extintor de incendios especificado.
- Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente apagar un incendio de aceite/grasa con agua.
- La instalación de la unidad debe estar conforme a los códigos locales o en la ausencia de estos, al Código nacional de gas combustible, ANSIZ223.1/ NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases de petróleo licuados, ANSÍ/NFPA 58 o CSA

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINÚAN DE LA PÁGINA 19



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINÚAN DE LA PÁGINA 18

B149.1, al Código de instalación de gas natural; Almacenamiento y manejo de propano, CSA B149.2; o la Norma para vehículos recreacionales, ANSI A119.2/ NFPA 1192; y el Código de vehículos recreacionales, CSA Z240 serie RV, según corresponda.

- Antes de cada uso, inspeccione la manguera de gas en busca de signos de daño.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie calentada.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de la unidad mientras esté en operación.
- Se debe usar el ensamblaje del regulador y la manguera suministrado con esta unidad. Si necesita repuestos, contáctese con el Servicio al cliente de Masterbuilt al 1-800-489-1581.
- Use un cilindro de gas de 20 LB (9 kgs) que tenga un anillo protector (el cilindro no viene incluido con la unidad).
- Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres y despejadas.
- El cilindro de gas LP que se usa debe estar construido y marcado en conformidad con las especificaciones de cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) o la Norma de cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos, CAN/CSA-B339.
- Nunca use el cilindro de gas si hay evidencia de ranuras, hendiduras, bultos, daños de incendio, erosión, fugas, óxido u otras formas de daños externos visibles. Esto puede ser peligroso y el cilindro deberá llevarse a un proveedor de propano líquido para ser revisado.
- Nunca conecte/desconecte el cilindro de gas, mueva o modifique los aditamentos del gas cuando la unidad esté en operación.
- Siempre desconecte el cilindro de gas de la unidad cuando no esté en uso.
- La unidad ha sido diseñada para funcionar únicamente con gas propano. Solo use cilindros de gas que tengan la marca de propano con esta unidad.
- Este producto no funcionará con gas natural.
- Cuando haya terminado de usar la unidad, siempre gire primero la válvula de control del quemador para apagarla, luego gire el regulador ajustable para apagarlo, si corresponde, y finalmente gire la válvula del cilindro de gas para apagarla, luego desconecte el cilindro.
- El gas debe apagarse en el cilindro de suministro cuando no esté en uso.
- El cilindro debe almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no debe almacenarse en un edificio, garaje u otra área cerrada.
- No almacene cilindros de repuesto de gas LP bajo o cerca de la unidad. La válvula de alivio de seguridad del cilindro de gas puede sobrecalentarse, permitiendo al gas liberarse causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.
- Nunca llene el cilindro más del 80%, de lo contrario, éste podría liberar gas causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.
- Coloque una tapa guardapolvos en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solamente instale la tapa guardapolvos que viene con el cilindro. Otras tapas o tapones podrían causar fugas.
- Si huele, escucha u observa gas escapando, retírese inmediatamente del cilindro de gas y llame al Departamento de bomberos. El fuego podría causar la muerte o lesiones graves.
- Revise los pasos de encendido antes de usar.
- Nunca use líquido de encendedor con propano.

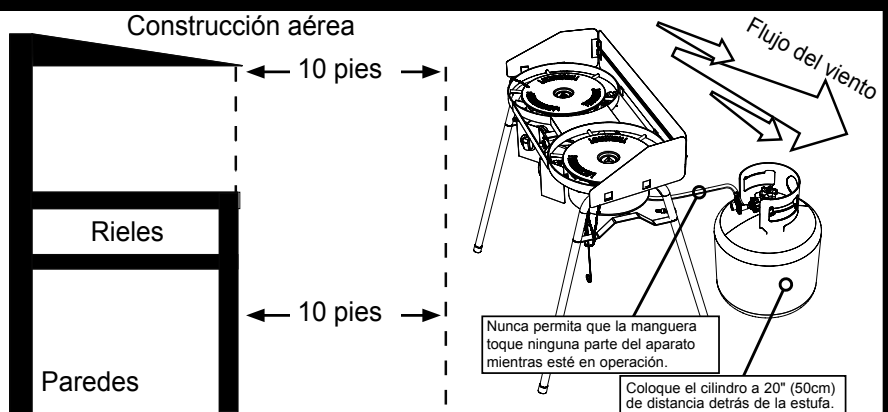
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

Antes de usar la cocina, revise la dirección del viento y coloque el cilindro contra el viento 20 pulgadas (1/2 m) en posición recta. Esto es necesario para que el sistema de suministro del cilindro esté ubicado para el retiro del vapor y para evitar que el cilindro golpee a la unidad si se vuelca.

ADVERTENCIA:
LA MANGUERA ES UN
PELIGRO DE TROPIEZO

ADVERTENCIA: LA MANGUERA ES UN
PELIGRO DE TROPIEZO QUE PODRÍA
CAUSAR EL VUELCO DE UN CILINDRO
DE SUMINISTRO.





ADVERTENCIA



REALICE LA "PRUEBA DE AGUA JABONOSA" ANTES DE CADA USO. VER SECCIÓN DE "PRUEBA DE AGUA JABONOSA" EN EL MANUAL. APAGUE TODAS LAS LLAMAS ABIERTAS ANTES DE CONECTAR EL REGULADOR AL CILINDRO DE GAS. APAGUE EL GAS DESPUÉS DE CADA USO.

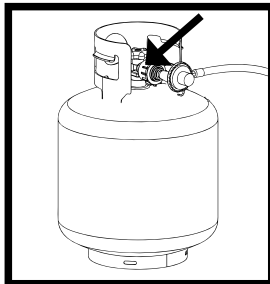
ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA

ADVERTENCIAS:

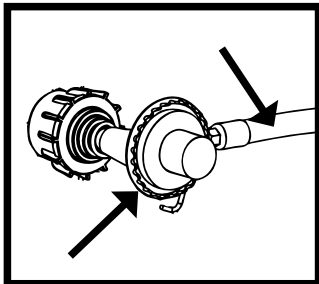
- La prueba de agua jabonosa debe realizarse cada vez que se conecta el cilindro de gas al quemador/a la manguera o cada vez que se usa.
- La prueba de agua jabonosa debe realizarse en exteriores, en un área bien ventilada.
- Al realizar la prueba de agua jabonosa mantenga la parrilla lejos de llamas abiertas, chispas o cigarrillos prendidos.
- Nunca use una llama abierta para probar fugas de gas.

PREPARACIÓN:

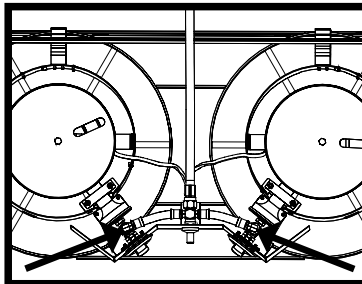
- Retire todo utensilio de cocina y accesorio de la unidad.
- Asegúrese que la válvula del cilindro de gas, el regulador y la válvula de control del quemador estén apagados.
- Prepare la solución de agua jabonosa: (1) parte de líquido lavaplatos (o más, si desea), (3) partes de agua.
- Aplique la solución de agua jabonosa a la válvula del cilindro de gas, al regulador y a la manguera hasta llegar a la válvula de control del quemador.



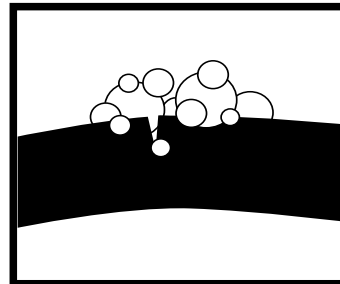
Aplique la solución a la válvula del cilindro de gas.



Aplique la solución al regulador y a toda la extensión de la manguera.



Aplique la solución por debajo de la unidad en la manguera y en la conexión de la válvula de control del quemador.



Una prueba fallida presentará burbujas como se muestra a continuación.

PRUEBA DE LA VÁLVULA DEL CILINDRO DE GAS:

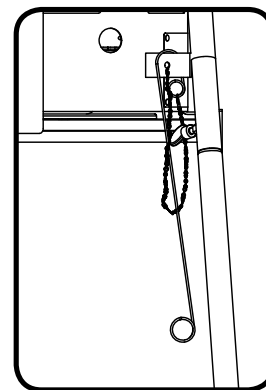
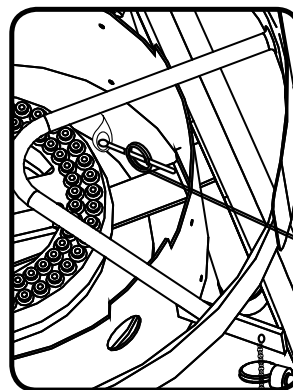
- Encienda la válvula del cilindro de gas y observe si hay burbujas. No deje el gas encendido por más de 12 segundos. Si aparecen burbujas, pare, apague la válvula del cilindro de gas y reajuste los accesorios. Repita la prueba.

PRUEBA DEL REGULADOR Y LA MANGUERA:

- Después que la válvula del cilindro de gas ha pasado la Prueba de agua jabonosa, encienda la válvula del cilindro de gas y revise si hay burbujas en el lugar del regulador, a todo lo largo de la manguera y en la válvula de control del quemador. No deje el gas encendido por más de 12 segundos. Si aparecen burbujas, pare, apague la válvula de control del quemador, apague la válvula del cilindro de gas y reajuste la conexión por donde se fuga el gas. Si la manguera es la fuente de la fuga, PARE. No use la unidad. La manguera debe reemplazarse.
- Cuando se completa la prueba y no hay fugas, espere un mínimo de 5 minutos para que los humos de gas disminuyan antes de encender la estufa.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO CON FÓSFOROS

1. Lea todas las instrucciones y advertencias antes del encendido.
2. Revise la válvula de control del gas y la válvula del cilindro del gas para asegurarse que estén apagadas antes de conectarlas al cilindro de gas.
3. Realice la prueba de agua jabonosa antes de cada uso.
4. Retire todos los accesorios y recipientes de cocción de la unidad.
5. Encienda la válvula del cilindro de gas, luego encienda la válvula del control de gas.
6. Coloque un fósforo largo, de esos para encender chimeneas, lo suficientemente cerca al quemador para que se encienda.
7. Si no ocurre la ignición dentro de cinco segundos, apague la válvula de control del gas y espere cinco minutos antes de repetir las instrucciones para el encendido con fósforo.
8. Después de cada uso, primero apague la válvula de control del gas y luego apague la válvula del cilindro de gas. Siempre permita que la unidad se enfríe completamente antes de tocarla, moverla o almacenarla.



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

CONEXIÓN Y OPERACIÓN DEL REGULADOR, QUEMADOR Y VÁLVULA DE GAS

- Inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay señales de abrasión, desgaste, cortes o fugas, reemplace la manguera.
- NO USAR.**
- Si la unidad viene equipada con cubiertas para el quemador, retire las cubiertas. Nunca use las cubiertas del quemador durante la operación.
 - Inspeccione el quemador antes de cada uso. Revise el quemador y el tubo de venturi del quemador en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede conllevar a un incendio debajo de la unidad.
 - Revise para ver si el orificio está centrado dentro del tubo de venturi. Si no ensambla el orificio de la válvula correctamente al tubo de venturi, puede haber un escape de gas o un incendio potencial en la conexión. Ver pasos de ensamblaje para el método de ensamblaje correcto.
 - Verifique que el pin de ignición esté correctamente espaciado y alineado con el quemador. El pin de ignición debe ser de aproximadamente 1/4 pulg desde el quemador y estar alineado con la parte superior del puerto del quemador. Ver Figura 1. Confirme que el espaciado está correcto presionando el botón del arrancador y asegurándose que la chispa ocurra entre el pin de ignición y el quemador.
 - Conecte el regulador de la manguera a un cilindro de gas LP.
 1. Asegúrese que la válvula del cilindro de gas esté cerrada. Gire la perilla hacia la derecha hasta que pare.
 2. Asegúrese que la válvula de control del quemador en la estufa esté en la posición de apagado.
 3. Retire la tapa protectora del cilindro de gas y la tuerca de acople, de ser aplicable.
 4. Centre e inserte la boquilla del regulador en la salida de la válvula en el cilindro de gas. Gire la tuerca del acople del regulador hacia la derecha hasta que pare. **NO AJUSTAR DEMASIADO.** Ver Figura 5.
 - Realice la prueba de agua jabonosa.
 - Antes de comenzar el procedimientos de encendido asegúrese que todos los accesorios y recipientes de cocina se hayan retirado de la unidad.
 - Cuando encienda el quemador, retire todas las partes internas de la unidad para evitar una explosión debido a la acumulación de gas.

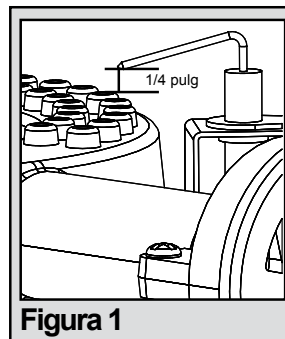
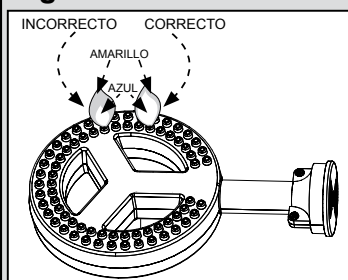


Figura 1

PARA USAR:

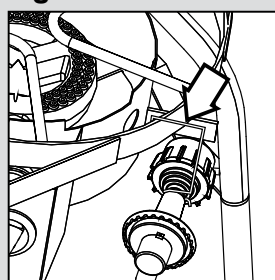
1. Encienda la válvula del cilindro de gas.
 2. Presione hacia adentro la válvula de control del quemador y gire hacia la izquierda 1/4 de giro a la configuración ALTO.
 3. Presione el botón del arrancador para encender.
- Si no ocurre la ignición dentro de cinco segundos, apague la válvula de control del quemador y espere cinco minutos y repita los procedimientos de encendido. Si aun así, no se da la ignición, lea las instrucciones para el encendido con fósforos.
 - Si la llama se apaga durante la cocción, apague la válvula de control del quemador, apague la válvula del cilindro de gas, retire cualquier accesorio o recipiente de cocción de la unidad y espere 5 minutos antes de repetir las instrucciones de encendido anteriores.
 - La válvula de control del quemador ajusta la llama del quemador. Gire la válvula hacia la derecha para reducir la llama. Gire la válvula hacia la derecha lentamente, para aumentar la llama. Presione la válvula de control del quemador hacia adentro y gire hacia la derecha para apagar la llama.
 - Verifique visualmente la llama del quemador. Una llama correcta debe ser azul con una pequeña porción de amarillo en la punta. Una llama incorrecta es excesivamente amarilla e irregular. Ver Figura 2. Si se da una llama incorrecta, apague la válvula de control del quemador, apague el regulador y la válvula del cilindro de gas. Deje que la unidad se enfríe y luego limpie el quemador. Deje que el quemador se seque completamente antes de volver a encenderlo. Ajuste el obturador de aire al quemador hasta que su llama esté lo más azul posible. Ver Figura 4.
 - Luego del uso, apague la válvula de control del quemador, luego apague la válvula del cilindro de gas y desconecte el tanque.
 - Los reguladores Tipo 1 tendrán un gancho como se muestra en la imagen a continuación. El gancho del regulador se usa para mantener el regulador fuera del suelo cuando se retire el cilindro de LP. Conecte el regulador a la unidad usando un gancho. Ver Figura 3.

Figura 2



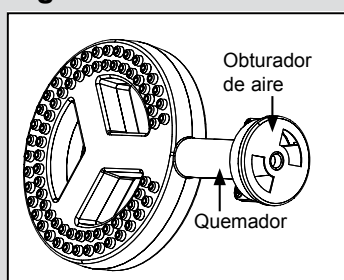
UNA LLAMA CORRECTA DEBE SER AZUL CON UNA PEQUEÑA PORCIÓN DE AMARILLO EN LA PUNTA. UNA LLAMA INCORRECTA ES EXCESIVAMENTE AMARILLA E IRREGULAR.

Figura 3



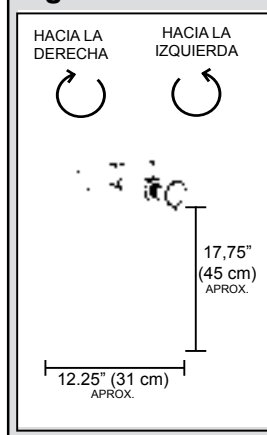
EL GANCHO DEL REGULADOR SE USA PARA MANTENER AL REGULADOR LEJOS DEL SUELO CUANDO SE RETIRA DEL CILINDRO DE LP. FIJE EL APARATO COMO SE MUESTRA.

Figura 4



AJUSTE EL OBTURADOR DE AIRE AL QUEMADOR HASTA QUE SU LLAMA ESTÉ LO MÁS AZUL POSIBLE.

Figura 5



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO DE LA ESTUFA A GAS

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Simplemente limpie la unidad con un paño húmedo luego de cada uso para mantenerla en condiciones adecuadas de funcionamiento.
- No use un agente de limpieza. Asegúrese de secar exhaustivamente.
- Si se oxida el aparato, use lana de acero para limpiar y pulir el área afectada.
- El exterior de la unidad puede retocarse con pintura resistente a altas temperaturas.
- Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Guarde el soporte de la cocina en un área cubierta y seca después de la limpieza.

Quando se produce una llama dentro del tubo de venturi, esto se da por un bloqueo y podría causar daños al ensamblaje de la manguera.

PARA LIMPIAR EL QUEMADOR:

1. Retire la manguera del quemador con una llave de 7/16".
2. Inserte una pequeña varilla en el orificio de donde se retiró la manguera.
3. Sostenga el quemador hacia la luz mirando por el orificio de donde se retiró la manguera para ver si hay alguna obstrucción.
4. Si el quemador no se ha despejado, enjuague con agua y seque completamente.
5. Una vez despejado el quemador, vuelva a ensamblarlo (obturador de aire, resorte, manguera).

HARDWARE LIST, LISTE DE MATÉRIEL, LISTA DE ACCESORIOS



Thumb Screw / Vis papillon / Tornillo de enroscado manual

Qty.- 4

Qté.- 4

Cant.- 4



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 the silver label on the back of unit.

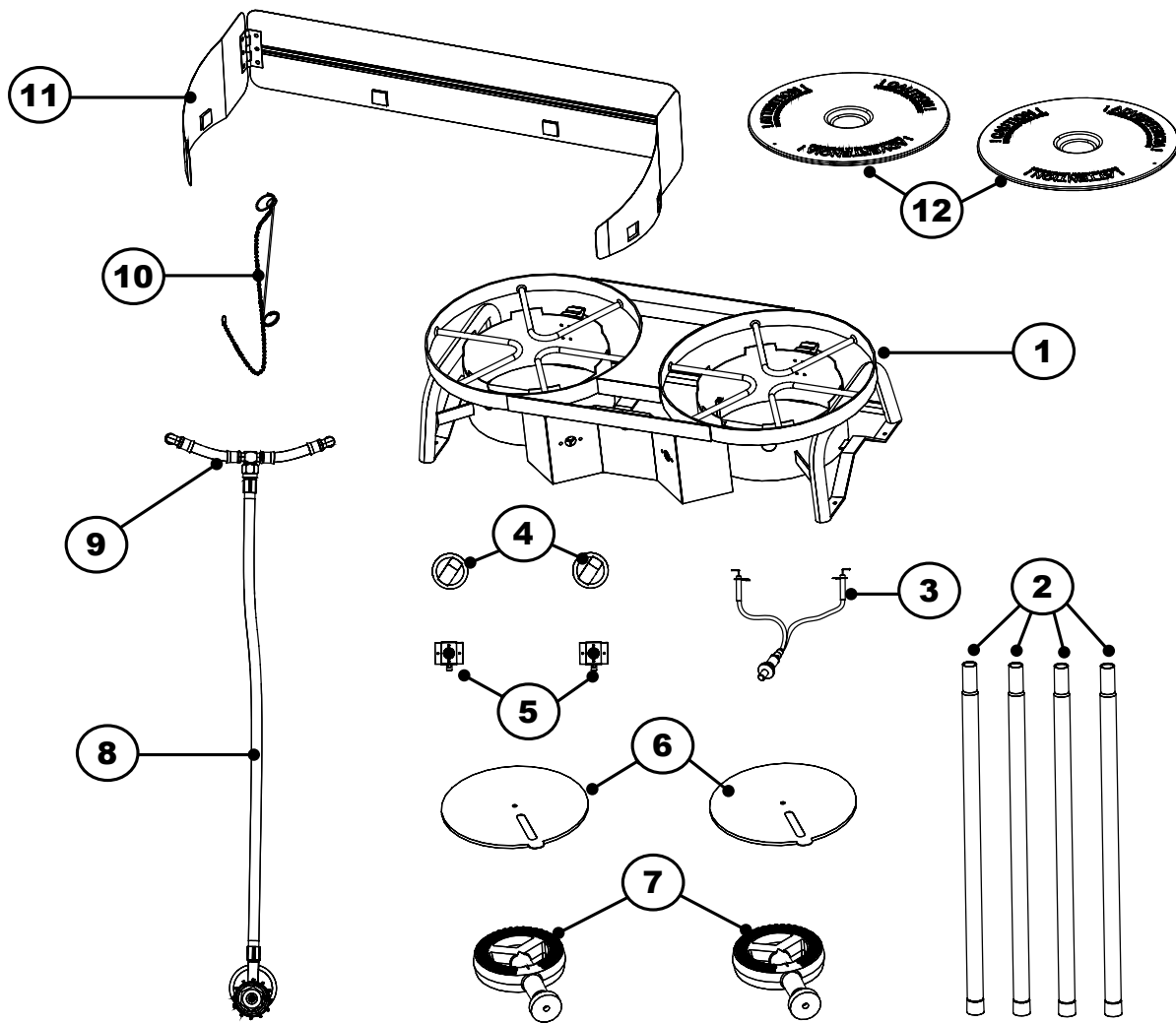


NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées
Appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581.
Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de l'appel.
Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée au dos de l'appareil.



NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el montaje de la unidad, o para reclamar partes faltantes o dañadas. Llame al: Servicio al cliente de MASTERBUILT al 1-800-489-1581.
Tenga a la mano los números de modelo y serie cuando llame.
Estos números se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.

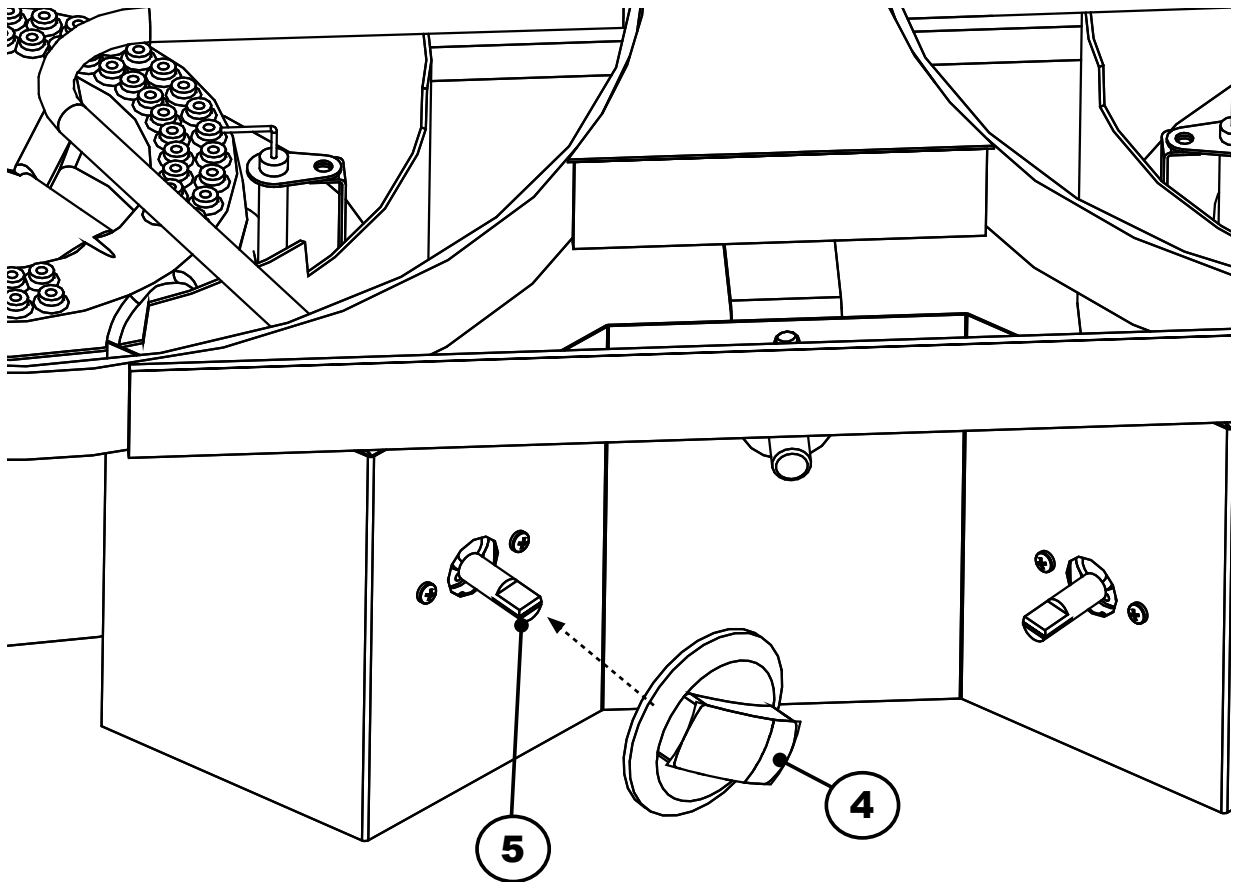
PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PARTES



NO/Nº/ NO	QTY/QTÉ./ CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Double Cooker Head Kit	Trousse de tête de cuisson double	Kit del cabezal de la estufa doble
2	4	Extension Leg Kit	Trousse de rallonge des pieds	Kit de la pata de extensión
3	1	Ignitor Kit	Trousse de l'allumeur	Kit del encendedor
4	2	Control Valve Knob	Bouton de réglage	Perilla de la válvula de control
5	2	Control Valve Kit	Trousse du bouton de réglage	Kit de la válvula de control
6	2	Heat Shields (pre-assembled)	Écrans thermiques (préassemblés)	Protectores térmicos (preensamblados)
7	2	2 Burners with Air Shutters, Springs and Bolts (pre-assembled)	2 brûleurs avec registres d'air, ressorts et boulons (préassemblés)	2 quemadores con obturadores de aire, resortes y pernos (preensamblados)
8	1	1 Hose, Regulator Assembly (pre-assembled)	1 assemblage de tuyau et de régulateur (préassemblé)	1 manguera, ensamblaje del regulador (preensamblado)
9	1	Gas Hose T-Manifold (pre-assembled)	Collecteur en T du tuyau de gaz (préassemblé)	Manguera de gas en T - Múltiple (preensamblado)
10	1	Matchstick w/Chain (pre-assembled)	Allumette avec chaîne (préassemblé)	Palillo de fósforo con cadena (preensamblado)
11	1	Wind Guard	Pare-vent	Protección contra el viento
12	2	Burner Cover w/Chain (pre-assembled)	Couvre-brûleur avec chaîne (préassemblé)	Cubierta del quemador con cadena (preensamblado)

ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

1

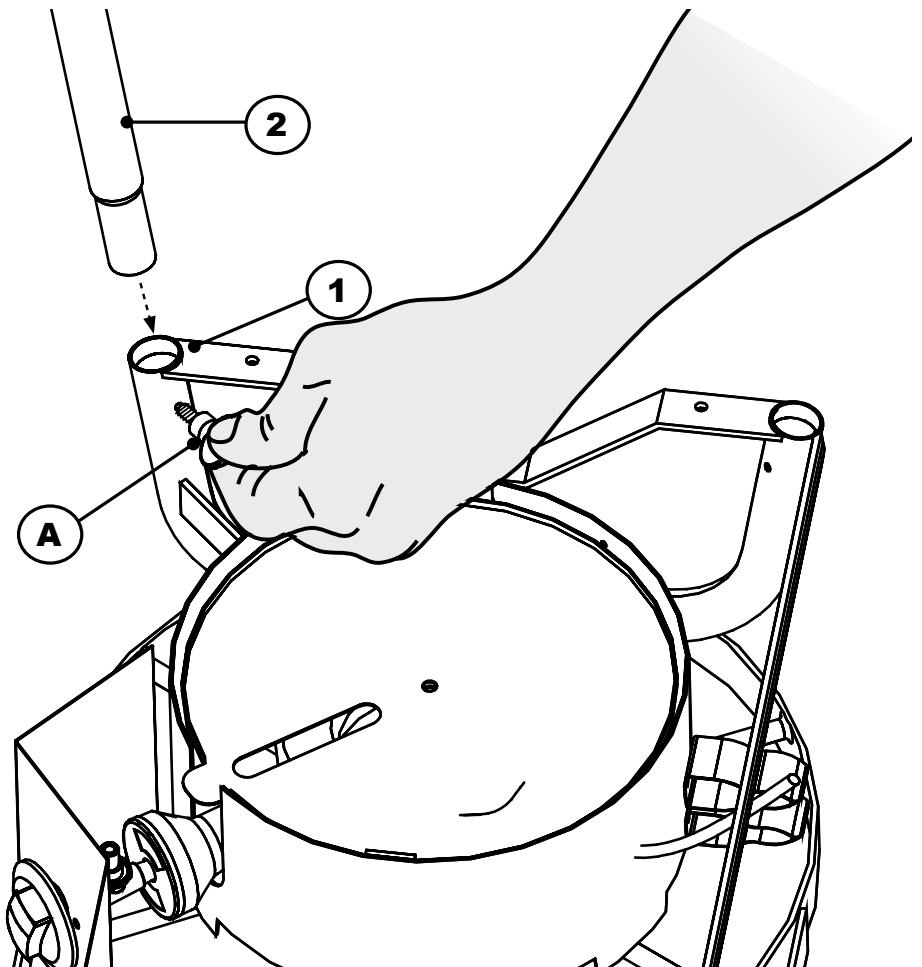


2

Loosen thumb screw (A).
(Thumb screws do not have to be completely removed.)

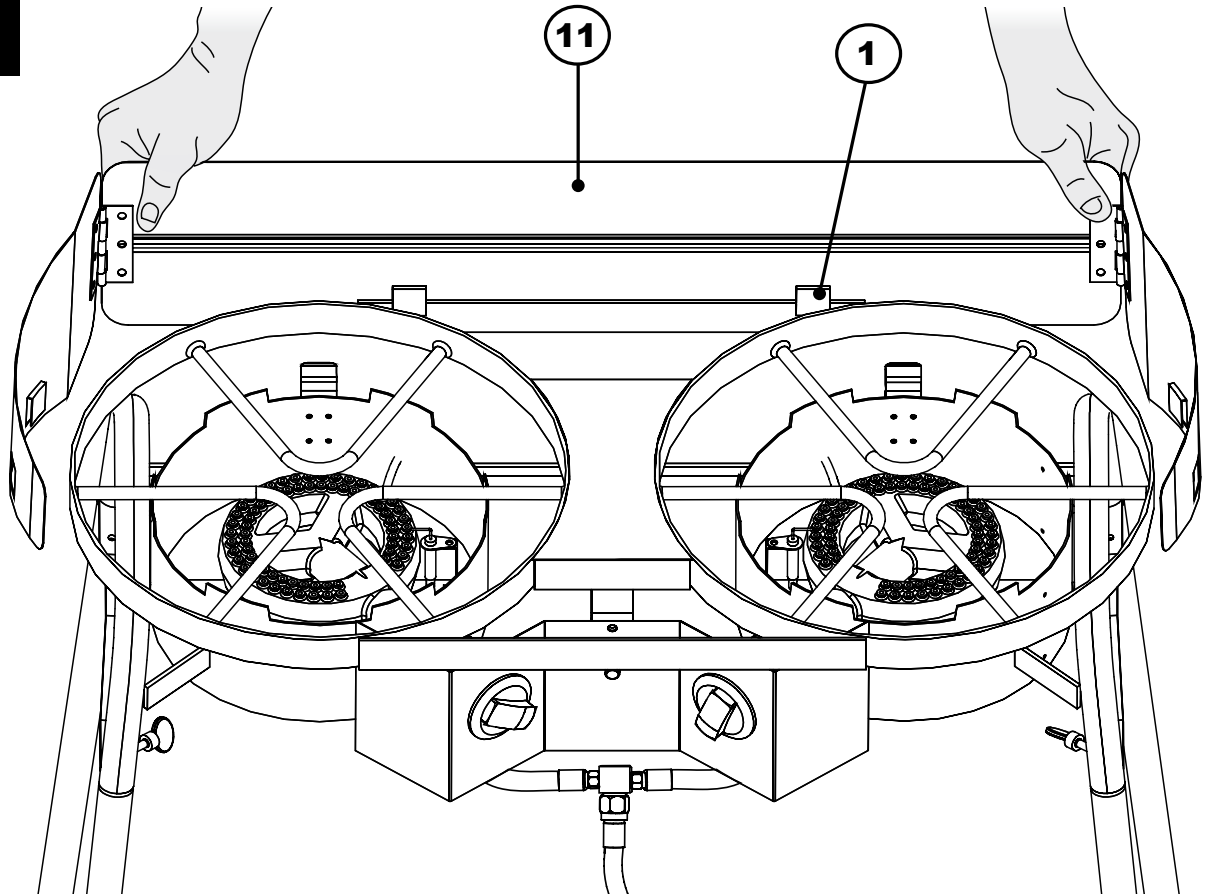
Desserrez la vis papillon (A).
(Il n'est pas nécessaire de retirer complètement la vis papillon.)

Afloje el tornillo de enroscado manual (A). (Los tornillos de enroscado manual no tienen que estar completamente retirados).

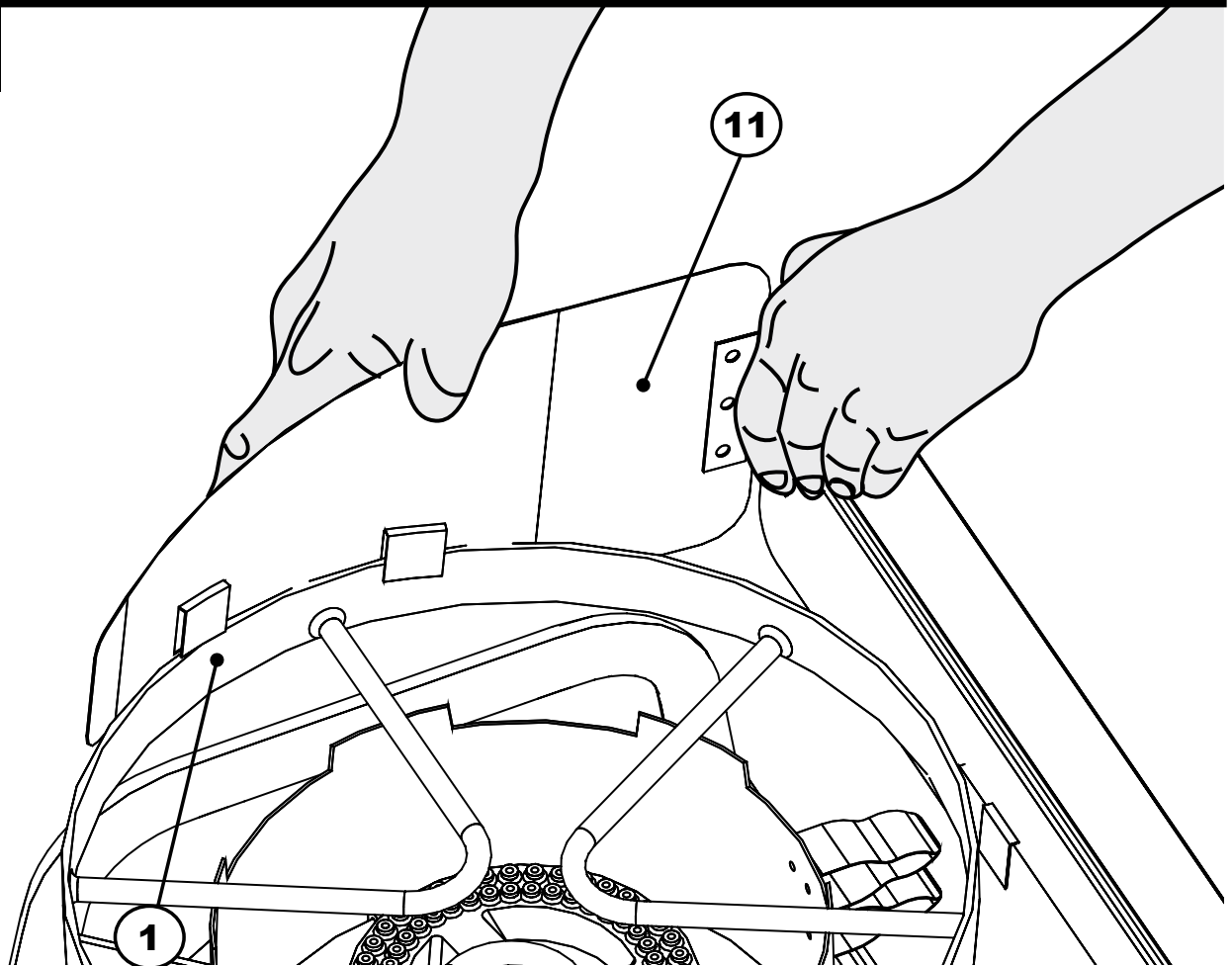


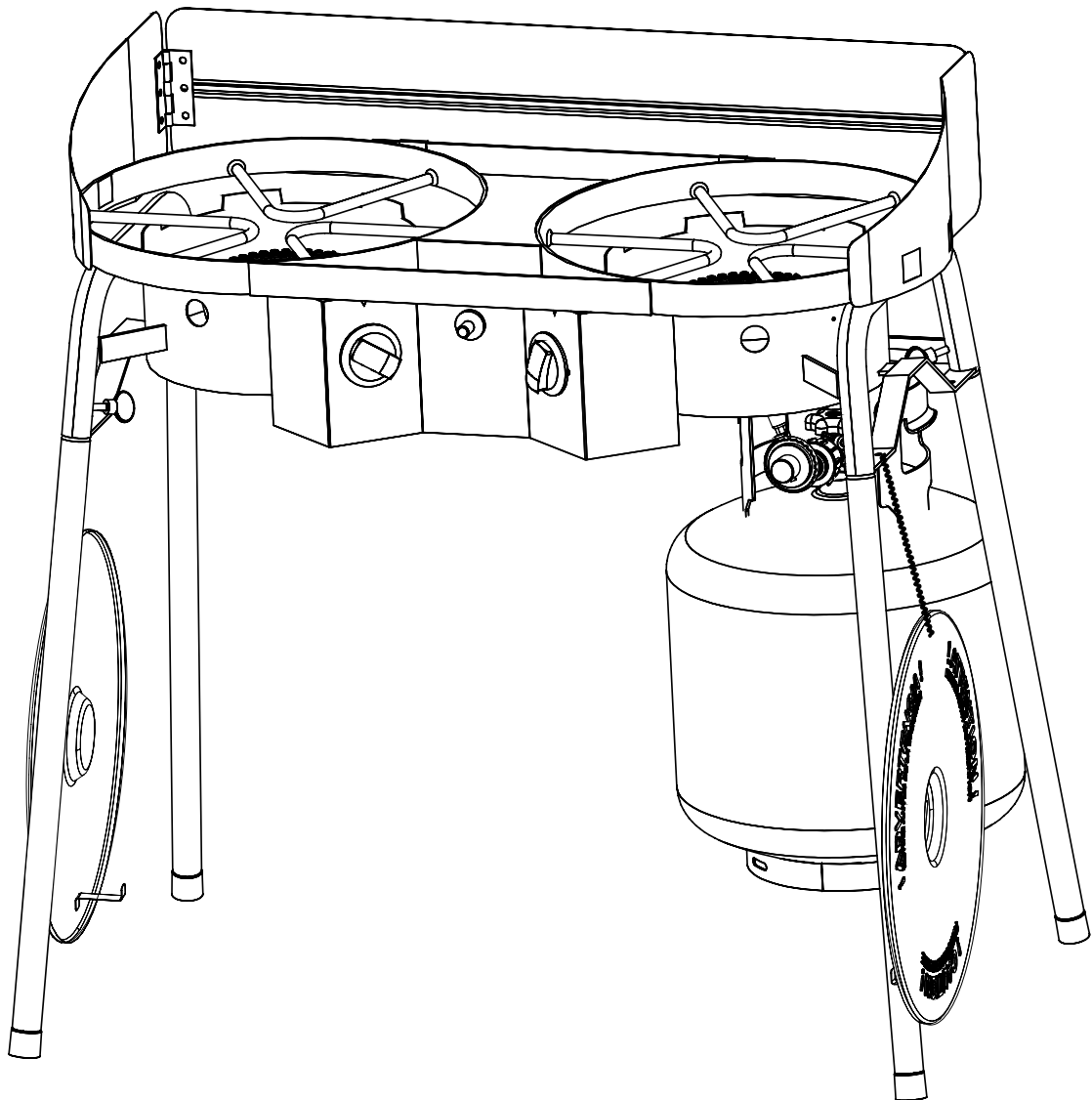
ASSEMBLY, ASSEMBLAGE, ENSAMBLAJE

3



4

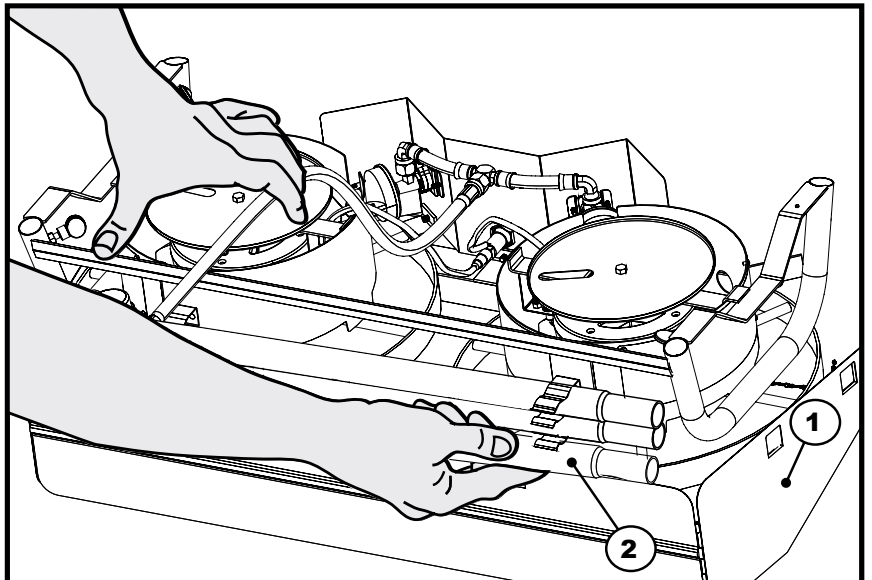


5**EXTENSION LEG STORAGE, RANGEMENT DES PIEDS DE RALLONGE, ALMACENAMIENTO DE LA PATA DE EXTENSION**

Snap extension legs (2) into each bracket on the rear of dual cooker frame (1) as shown.

Enclenchez les pieds de rallonge (2) dans chaque support situé à l'arrière du châssis du cuisiner double (1) comme illustré.

Conecte las patas de extensión (2) en cada abrazadera en la parte posterior del marco de la estufa doble (1) como se muestra.



HOW TO DEEP FRY STEAKS

- Choose steaks to your desired thickness.
- Season the outside of the steaks with dry rub seasoning.
- 2 gallons of oil with 30-quart pot.

STEP 1 - Place steaks on the rack.

STEP 2 - Bring oil temperature to 350°F (177°C). It is important to maintain a 350°F (177°C) temperature while cooking. Place rack in basket and slowly lower basket into oil (wear protective gloves). Cook steaks for total amount of time using the chart below:

Cooking Time for 1 to 4 steaks:

STEP 3 - When cooking is complete, turn cooker off and remove food slowly.

Thickness	Medium Rare	Medium	Well Done
1/2 in. (1.27 cm)	1 Minute	2 Minute	3 Minute
3/4 in. (1.91 cm)	2 Minute	3 Minute	4 Minute
1 in. (2.54 cm)	3 Minute	4 Minute	5 Minute
1-1/4 in. (3.18 cm)	4 Minute	5 Minute	6 Minute
1-1/2 in. (3.81 cm)	5 Minute	6 Minute	7 Minute

HOW TO DEEP FRY CORNISH HENS

- 1 to 4 completely thawed cornish hens.
- Inject each hen with marinade of your choice. Season the outside of the hens with dry rub seasoning.
- 2 gallons of oil with 30-quart pot.

Cooking time for 4 cornish hens:

3 minutes per pound plus, 5 minutes to the total cooking time.

Example: Use the weight of the heaviest hen.

1 hen = 1.87 lbs.

3 minutes x 1.87 = 5.61

5.61 minutes + 5 = 10.61

Total cooking time: 11 Minutes

When cooking is complete, turn burner off and remove food slowly.



Do not allow the oil to get hotter than 400°F (200°C). One gallon of oil can reach 350°F (177°C) in 7 to 10 minutes. Use a thermometer to check temperature. If oil begins to smoke, immediately turn the burner off.

When in use, do not leave the stove unattended. Oil will heat quickly and ignite at 550°F to 700°F (288°C to 371°C).

Failure to completely thaw and dry foods may cause oil or grease to overflow. When frying with oil or grease, all food must be completely thawed and towel dried to remove excess water. If ice is present on the food, this means the thawing process is not complete, and may cause a boil-over when placed into hot oil causing a fire.

Do not leave oil or grease unattended while in use.

COMMENT FAIRE FRIRE DES STEAKS

- Choisissez des steaks de l'épaisseur voulue.
- Assaisonnez l'extérieur des steaks au moyen d'une marinade sèche.
- Versez 2 gallons d'huile dans une marmite de 34 litres (30 pintes).

ÉTAPE 1 – Mettez les steaks sur la grille.

ÉTAPE 2 – Faites chauffer l'huile à 177°C (350°F). Il est important de maintenir une température de 177°C (350°F).

pendant la cuisson. Mettez la grille dans le panier et descendez lentement le panier dans l'huile, en portant des gants de protection. Faites cuire les steaks pendant la durée totale indiquée dans le tableau ci-dessous :

Durée de cuisson pour 1 à 4 steaks :

ÉTAPE 3 – Une fois la cuisson terminée, éteignez le cuiseur et retirez lentement les aliments.

Épaisseur	À point	Moyen	Bien cuit
1,27 cm (½ po)	1 minute	2 minutes	3 minutes
1,91 cm (¾ po)	2 minutes	3 minutes	4 minutes
2,54 cm (1 po)	3 minutes	4 minutes	5 minutes
3,18 cm (1¼ po)	4 minutes	5 minutes	6 minutes
3,81 cm (1½ po)	5 minutes	6 minutes	7 minutes

COMMENT FAIRE FRIRE DES POULETS DE CORNOUAILLES

- 1 à 4 poulets de Cornouailles complètement dégelés.
- Injectez chaque poulet avec la marinade de votre choix. Assaisonnez l'extérieur des poulets au moyen d'une marinade sèche.
- Versez 2 gallons d'huile dans une marmite de 34 litres (30 pintes).

Durée de cuisson pour 4 poulets de Cornouailles :

3 minutes par livre plus 5 minutes pour la durée de cuisson totale.

Exemple : Utilisez le poids du poulet le plus lourd :

1 poulet = 1,87 lb

3 minutes × 1,87 = 5,61

5,61 minutes + 5 = 10,61

Durée de cuisson totale : 11 minutes

Une fois la cuisson terminée, éteignez le brûleur et retirez lentement les aliments.



AVERTISSEMENT



Ne laissez pas la température de l'huile dépasser 200°C (400°F). Un gallon d'huile peut atteindre 177°C (350°F) en 7 à 10 minutes. Utilisez un thermomètre pour vérifier la température. Si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur.

Ne laissez pas le cuiseur sans surveillance pendant l'utilisation. L'huile chauffe rapidement et prend feu entre 287°C (550°F) et 371°C (700°F).

Ne pas décongeler et sécher complètement les aliments peut provoquer un débordement d'huile ou de graisse. Lorsque vous faites frire de l'huile ou de la graisse, tous les aliments doivent être complètement décongelés et séchés à la serviette pour enlever l'excès d'eau. Si de la glace est présente sur les aliments, cela signifie que le processus de décongélation n'est pas terminé et peut provoquer un ébullition lorsqu'ils sont placés dans de l'huile chaude, provoquant ainsi un incendie.

Ne laissez pas l'huile/la graisse sans surveillance pendant la cuisson.

CÓMO FREÍR BISTECS

- Elija bistecs del grosor deseado.
- Sazone la parte externa de los bistecs con sazónador seco de frotar.
- 2 galones de aceite con una olla de 30 cuartos.

PASO 1 - Coloque los bistecs en la rejilla.

PASO 2 - Deje que la temperatura del aceite suba a 350°F (177°C). Es importante mantener la temperatura de los 350°F (177°C)

durante la cocción. Coloque la rejilla en la canasta y bájela lentamente en el aceite (use guantes de protección). Cocine los bistecs por la cantidad total de tiempo, usando la tabla a continuación:

Tiempo de cocción para 1 a 4 bistecs:

PASO 3 - Cuando la cocción esté completa, apague la estufa y retire los alimentos lentamente.

Grosor	Medio roja	Medio	Bien cocida
1/2 pulg. (1.27 cm)	1 minuto	2 minutos	3 minutos
3/4 pulg. (1.91 cm)	2 minutos	3 minutos	4 minutos
1 pulg. (2.54 cm)	3 minutos	4 minutos	5 minutos
1-1/4 pulg. (3.18 cm)	4 minutos	5 minutos	6 minutos
1-1/2 pulg. (3.81 cm)	5 minutos	6 minutos	7 minutos

CÓMO FREÍR GALLINITAS

- 1 a 4 gallinitas completamente descongeladas.
- Inyecte en cada gallinita la marinada de su elección. Sazone la parte externa de las gallinitas con sazónador seco de frotar.
- 2 galones de aceite con una olla de 30 cuartos.

Tiempo de cocción para 4 gallinitas:

3 minutos por libra más 5 minutos adicionales al tiempo de cocción total.

Ejemplo: Use el peso de la gallinita más pesada.

1 gallinita = 1.87 lbs.

3 minutos x 1.87 = 5.61

5.61 minutos + 5 = 10.61

Tiempo de cocción total: 11 minutos

Cuando la cocción esté completa, apague la estufa y retire los alimentos lentamente.



ADVERTENCIA



Nunca permita que el aceite se caliente más de 400°F (200°C). Un galón de aceite puede alcanzar los 350°F (177°C) en 7 a 10 minutos. Use un termómetro para verificar la temperatura. Si el aceite comienza a ahumar, apague inmediatamente el quemador.

Cuando esté en uso, no deje la estufa desatendida. El aceite se calentará rápidamente y arderá entre los 550°F y los 700°F (288°C a 371°C).

Si no se descongelan por completo y secan los alimentos, es posible que se desborde el aceite o la grasa. Al freír con aceite o grasa, todos los alimentos deben descongelarse completamente y secarse con una toalla para eliminar el exceso de agua. Si hay hielo presente en la comida, esto significa que el proceso de descongelación no está completo y puede causar una evaporación cuando se coloca en el aceite caliente y provocar un incendio.

No deje el aceite o la grasa desatendidos cuando esté en uso.

Ready. Set. Craft your Masterpiece.

Cajun-Fried Fish

- 1 gallon of oil
- 4 catfish or red snapper fillets, 1/2"-3/4" inch thick (1 to 1-1/4 lbs.)
- 1/4 cup all-purpose flour
- 1/4 cup yellow cornmeal
- 1 tsp dried basil, crushed
- 1 tsp onion powder
- 1/2 to 1 tsp ground red pepper
- 1/2 tsp garlic salt
- 1/2 tsp ground white pepper
- 1/2 tsp dried thyme, crushed
- 1/4 to 1/2 tsp black pepper
- 1/4 tsp ground sage
- 1/4 cup margarine or butter

1. Thaw fish if frozen.
2. In a mixing bowl, combine flour, cornmeal, basil, onion powder, red pepper, garlic salt, white pepper, thyme, black pepper, sage, and butter.
3. Coat both sides of fish with the flour mixture.
4. Bring 1 gallon of oil to 350°F (177°C).
5. Deep fry for 3 to 4 minutes.

Low Country Boil

- 1 lb. shrimp
- 1 lb. crawfish
- 1 lb. smoked sausage
- 8 pieces of short ear corn
- 2 bags of crab boil mix
- 2 lbs. of whole new potatoes

1. Use a 30-quart pot and bailing basket.
2. Add 2 or 3 gallons of water and 2 bags of crab boil mix to the pot, bring water to a boil.
3. Allow water to boil for 15 minutes, then add sausage (cut into 1/4-inch thick slices).
4. Three minutes later, add potatoes.
5. Three minutes later, add corn.
6. 3 minutes later, add shrimp and crawfish together.
7. Three minutes later, remove and serve.

Hot Wings

- 1 gallon vegetable oil
- 24 chicken wings
- 1 small bottle of hot sauce (your choice)
- 1/2 tsp of salt
- 1/4 tsp of pepper
- 1/4 cup butter or margarine, melted
- 1 tsp white vinegar
- Pinch of garlic salt
- Celery sticks (optional side dish)
- Blue cheese dressing

1. Thaw wings, if frozen, and place into basket.
2. Pour 1 gallon of oil into a 10½-quart pot.
3. Bring oil to 350°F (177°C), then turn burner off.
4. Wearing protective gloves, slowly lower basket of wings into oil then relight burner.
5. Cook 8 to 12 minutes.
6. Turn burner off, remove and drain wings, and pour into bowl.
7. Mix hot sauce with remaining ingredients, pour over wings, mix well, and serve.

Deep-Fried Onion

- 4 medium onions
- Cajun seasoning
- 1 gallon of oil

1. Peel the outer skin off the onions.
2. Cut approximately 1/4-inch off one end of the onions, creating a flat top.
3. Cut from the flat part of the onions down, but not all the way through (1/4-inch from the bottom).
4. Repeat this step 3 to 4 more times, in a pie shape.
5. Loosen the onions with your fingers and season the outsides and insides of the onions.
6. Fry the onions for 3 to 4 minutes, flat side down, in 350°F (177°C) cooking oil. Remove and serve.

See more recipes at recipes.masterbuilt.com.

À vos marques. Prêt. Préparez votre chef-d'œuvre.

Poisson frit à la cajun

- 1 gallon d'huile
- 4 filets de poisson-chat ou de sébaste, d'une épaisseur de 1/2 à 3/4 po (1 à 1 1/4 lb)
- 1/4 tasse de farine tout usage
- 1/4 tasse de semoule de maïs jaune
- 1 c. à thé de basilic séché, écrasé
- 1 c. à thé d'oignon en poudre
- 1/2 à 1 c. à thé de poivre rouge moulu
- 1/2 c. à thé de sel d'ail
- 1/2 c. à thé de poivre blanc moulu
- 1/2 c. à thé de thym séché, écrasé
- 1/4 à 1/2 c. à thé de poivre noir
- 1/4 c. à thé de sauge moulue
- 1/4 tasse de margarine ou de beurre

1. Si le poisson est surgelé, faites-le décongeler.
2. Dans un bol à mélanger, combinez la farine, la semoule de maïs, le basilic, l'oignon en poudre, le poivre rouge, le sel d'ail, le poivre blanc, le thym, le poivre noir, la sauge et le beurre.
3. Recouvrez les deux côtés du poisson avec la préparation à la farine.
4. Portez 1 gallon d'huile à 177°C (350°F).
5. Faites frire pendant 3 à 4 minutes.

Bouilli

- 1 lb de crevettes
- 1 lb de langouste
- 1 lb de saucisse fumée
- 8 morceaux de maïs
- 2 sacs de préparation pour bouilli au crabe
- 2 lb de pommes de terre nouvelles entières

1. Utilisez une marmite de 34 litres (30 pintes) et un panier.
2. Ajoutez 2 ou 3 gallons d'eau et 2 sacs de préparation pour bouilli au crabe dans la marmite et portez à ébullition.
3. Laissez l'eau bouillir pendant 15 minutes, puis ajoutez la saucisse (coupée en tranches de 1/4 po d'épaisseur).
4. Trois minutes plus tard, ajoutez les pommes de terre.
5. Trois minutes plus tard, ajoutez le maïs.
6. Trois minutes plus tard, ajoutez les crevettes et la langouste.
7. Trois minutes plus tard, retirez et servez.

Ailes piquantes

- 1 gallon d'huile végétale
- 24 ailes de poulet
- 1 petite bouteille de sauce piquante (au choix)
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 1/4 tasse de beurre ou de margarine, fondu
- 1 c. à thé de vinaigre blanc
- Une pincée de sel d'ail
- Bâtonnets de céleri (accompagnement facultatifs)
- Vinaigrette au fromage bleu

1. Faites décongeler les ailes, au besoin, et mettez-les dans le panier.
2. Versez 1 gallon d'huile dans une marmite de 12 litres (10 1/2 pintes).
3. Amener l'huile à 350°F (177°C), puis éteindre le brûleur.
4. En portant des gants de protection, mettez lentement le panier d'ailes dans l'huile puis rallumez le brûleur.
5. Laissez cuire pendant 8 à 12 minutes.
6. Éteignez le brûleur, retirez les ailes et drainez-les, puis versez-les dans un bol.
7. Mélangez la sauce piquante avec le reste des ingrédients, versez sur les ailes, mélangez bien, et servez.

Oignon frit

- 4 oignons moyens
- Assaisonnement cajun
- 1 gallon d'huile

1. Pelez les oignons.
2. Coupez environ 1/4 po au bout des oignons, pour créer une surface plate.
3. Coupez à partir de la surface plate jusqu'à environ 1/4 po du fond de l'oignon.
4. Recommencez cette étape 3 à 4 fois de plus, comme si vous coupiez une tarte.
5. Desserrez l'oignon avec les doigts et assaisonnez l'intérieur et l'extérieur.
6. Faites frire l'oignon pendant 3 à 4 minutes, le côté plat vers le bas, dans une huile de cuisson à 177°C (350°F). Retirez et servez.

D'autres recettes sont disponibles à recipes.masterbuilt.com.

En sus marcas. Listos. Cree su obra maestra.

Pescado cajún frito

- 1 galón de aceite
- 4 filetes de bagre o pargo rojo de 1/2 a 3/4 de pulgada de grosor (1 a 1 1/4 lbs.)
- 1/4 taza de harina sin preparar
- 1/4 taza de harina de maíz amarillo
- 1 cucharadita de albahaca seca y triturada
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 a 1 cucharadita de pimienta roja molida
- 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 1/2 cucharadita de pimienta blanca molida
- 1/2 cucharadita de tomillo seco y triturado
- 1/4 a 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 cucharadita de salvia molida
- 1/4 taza de margarina o mantequilla

1. Descongele el pescado si está congelado.
2. En un tazón para mezclar, combine la harina, la harina de maíz, la albahaca, el polvo de cebolla, la pimienta roja, blanca y negra, la sal de ajo, el tomillo, la salvia y la mantequilla.
3. Cubra ambos lados del pescado con la mezcla de harina.
4. Deje que la temperatura del galón de aceite suba a 350°F (177°C).
5. Fría en este abundante aceite por 3 a 4 minutos.

Sopa de los países bajos

- 1 lb. de camarones
- 1 lb. de langosta
- 1 lb. de salchicha ahumada
- 8 piezas de maíz de grano pequeño
- 2 bolsas de mezcla para sopa de cangrejo
- 2 lbs. de papas enteras

1. Use una olla de 30 cuartos y una canasta escurridora.
2. Añada 2 o 3 galones de agua y 2 bolsas de mezcla para sopa de cangrejo a la olla y deje que el agua hierva.
3. Deje que el agua hierva por 15 minutos y agregue la salchicha (cortada en rebanadas de 1/4 de pulgada de grosor).
4. Tres minutos después, agregue las papas.
5. Tres minutos después, agregue el maíz.
6. Tres minutos después, agregue juntos los camarones y la langosta.
7. Tres minutos después, retire y sirva.

Alitas picantes

- 1 galón de aceite vegetal
- 24 alitas de pollo
- 1 botella pequeña de salsa picante (de su gusto)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/4 taza de mantequilla o margarina derretida
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- Una pizca de sal de ajo
- Palitos de apio (acompañamiento opcionales)
- Aderezo de queso azul

1. Descongele las alitas si están congeladas y colóquelas en la canasta.
2. Vierta el galón de aceite en una olla de 10 1/2 cuartos.
3. Ponga el aceite a 350°F (177°C), luego apague el quemador.
4. Usando guantes de protección, baje lentamente la canasta de alitas en el aceite y vuelva a encender el quemador.
5. Cocine por 8 a 12 minutos.
6. Apague el quemador, retire y drene las alitas, y viértalas en un tazón.
7. Mezcle la salsa picante con los ingredientes restantes, vierta sobre las alitas, mezcle bien y sirva.

Cebolla frita

- 4 cebollas medianas
- Aderezo cajún
- 1 galón de aceite

1. Pele la piel externa de las cebollas.
2. Corte aproximadamente 1/4 pulg. de uno de los extremos de las cebollas, creando un extremo plano.
3. Corte de la parte plana de la cebolla hacia abajo pero no hasta el final (1/4 pulg. desde la parte inferior).
4. Repita este paso 3 a 4 veces más en forma de tarta.
5. Afoje la cebolla con sus dedos y aderece la parte externa e interna de la cebolla.
6. Fría las cebollas por 3 a 4 minutos con la parte plana hacia abajo en 350°F (177°C) de aceite de cocina. Retire y sirva.

Encuentre más recetas en recipes.masterbuilt.com.

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
or complete and return to
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., 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.*

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE MASTERBUILT

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la corrosion de l'appareil. Masterbuilt exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie et vous suggère de conserver votre reçu. Cette garantie prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Masterbuilt, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Masterbuilt demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Masterbuilt assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages à la propriété dus à un mauvais usage, un usage abusif, un accident, un dommage résultant du transport ou un dommage dû à un usage commercial de ce produit.

Cette garantie expresse est la seule garantie donnée par Masterbuilt et remplace toute garantie, expresse ou implicite, y compris une garantie de valeur marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Masterbuilt ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredise ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Masterbuilt, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur/l'acheteur d'origine. Certains états/certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou les restrictions des dommages fortuits ou indirects. Dans de tels cas, les restrictions ou exclusions qui précèdent peuvent ne pas être applicables.

Résidents de la Californie seulement : nonobstant cette limite de la garantie, les restrictions particulières s'appliquent : si la révision, la réparation ou le remplacement de l'article n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu l'article ou Masterbuilt remboursera le prix d'achat payé pour cet article, moins le montant directement imputable à l'usage qu'en aura fait l'acheteur d'origine avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour bénéficier des privilèges que lui accorde la présente garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.



**Rendez-vous en ligne www.masterbuilt.com
ou remplissez et renvoyez à
Attn : Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., LLC
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907**

Nom : _____ Adresse : _____ Ville : _____

État/Province : _____ Code postal : _____ Numéro de téléphone: (____) - _____

Adresse de courriel : _____

*Numéro de modèle : _____ *Numéro de série : _____

Date de l'achat : ____ - ____ - ____ Lieu de l'achat : _____

**Les numéros de série et de modèle se trouvent sur l'étiquette argentée derrière l'appareil.*

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
o complete este formulario y envíelo a:
A la atención de: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg., LLC
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección : _____ Ciudad: _____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____ Número de teléfono: (____) - _____

Correo electrónico: _____

*Número de modelo: _____ *Número de serie: _____

Fecha de compra: ____ - ____ - ____ Lugar de compra: _____

**El número de modelo y el número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior de la unidad.*

MASTERBUILT®

EST. 1973

Rest assured, we're here to help.

Customer Service
Service à la clientèle
Servicio de atención al cliente

[masterbuilt.com/contact](https://www.masterbuilt.com/contact)

Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA | 31907

@masterbuilt



1.800.489.1581

www.masterbuilt.com

