

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



# MASTERBUILT egp Owner's Manual

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



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

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

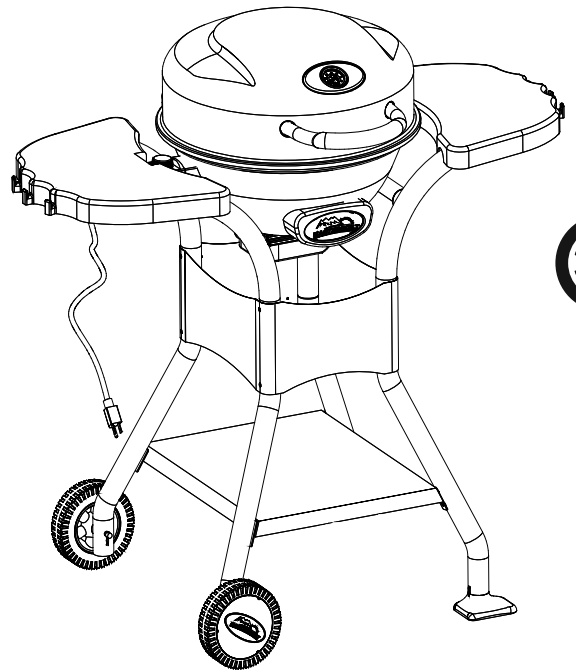


Masterbuilt Manufacturing, Inc.  
1 Masterbuilt Ct.  
Columbus, GA 31907  
Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581  
www.masterbuilt.com



**ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL**  
**WARNING & SAFETY INFORMATION**  
ELECTRIC PATIO GRILL  
MODEL: EGP  
**THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR USE ONLY**

Manual Code: 9815150001 151009-GH



Approximate assembly time : 40 minutes

Tool needed for assembly (not included): Phillips Head Screwdriver

**! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !**

**READ ALL INSTRUCTIONS**

- Unit is for **OUTDOOR USE ONLY**.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Never use unit as a heater.
- Minimum distance from side and back of appliance to walls or railing is 24 inches (0.61m).
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, vinyl, wood siding, or canvas.
- Keep appliance clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- 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.
- Do not leave unit unattended.
- Store appliance indoors when not in use, out of reach of children.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is **NOT** for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- 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 area where unit is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting unit.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The unit is **HOT** while in use and will remain **HOT** for a period of time afterwards and during cooling process. Use **CAUTION**. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch **HOT** surfaces.
- Keep hands, hair and face away from the element. Be careful of loose hair and clothing during operation as they could catch fire.
- Be sure grease cup is clean before each use.
- Never burn charcoal or wood in this unit.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are **NOT** recommended and may cause injury.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are **HOT** and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Fatty foods (hamburgers, etc.) can have excess grease and cause flare ups. When cooking fatty foods, use a low setting with lid open.
- Clean internal base pan and grease cup before each use. This will cut down on build-up and flare ups.

**WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS  
CONTINUED ON PAGE 2**

**GARANTÍA LIMITADA**

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se ensamblen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución de los componentes en cuestión para inspeccionarlos, Masterbuilt pagará los gastos de envío por la devolución de los artículos solicitados.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el maltrato y los accidentes, los daños sufridos durante el transporte, o los daños causados por el uso con fines comerciales de este producto.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

**Sólo para los residentes de California:** No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los servicios en virtud de la garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga además otros derechos que pueden variar de un estado a otro.



Visite [www.masterbuilt.com](http://www.masterbuilt.com)  
o llénela y devuélvala a  
la atención de: Warranty Registration  
Masterbuilt Mfg., Inc.  
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA31907

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

Estado/provincia: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_ Número de teléfono: (\_\_\_\_) - \_\_\_\_\_

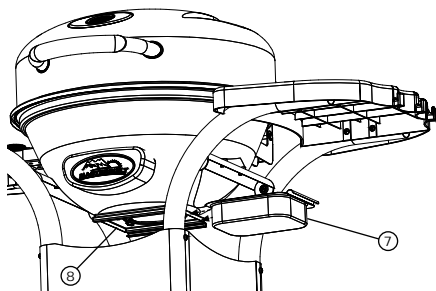
Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_

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

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

\*El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

## ARMADO



PASO 22  
Deslice el recipiente para la grasa (7) en su soporte (8).

**YA HA TERMINADO EL ARMADO**

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



- ① Conecte el controlador a la parrilla.
- ② Enchufe el cordón a un tomacorriente (consulte en el manual, la sección "Advertencias y medidas de protección importantes").
- ③ Gire la perilla de control a la graduación que desee. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada.

**Nota:** Indicador de temperatura refleja en la creación controlador y la temperatura se muestra en el interior de la unidad.

## ! GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION !

### WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 1

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

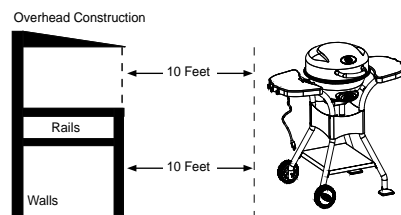
- Do not plug in electric grill until fully assembled and ready for use.
- Be sure that handles are assembled and fastened properly.
- Be sure that legs are assembled and fastened properly.
- Use only approved grounded GFI electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not expose electric grill to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Use GFI protected electrical outlet to reduce the risk of electrical shock.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Use only electric controller and element supplied with unit. These parts must be replaced by the manufacturer of unit.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding -type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- Preheating grill is not necessary. If preheating is desired, open lid with caution.
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in electric grill.
- To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning and servicing. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before putting on or taking off parts.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

REMINDER:  
NEVER OPERATE THIS GRILL UNDER ANY OVERHEAD CONSTRUCTION. MAINTAIN A MINIMUM DISTANCE OF 10 FEET FROM OVERHEAD CONSTRUCTION, WALLS OR RAILS.

! WARNING: ELECTRIC POWER CORD IS A TRIP HAZARD !



**! 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 warnings and instructions properly could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

**! DANGER !**

- Do not expose electric grill to rain. Do not use around water or operate on wet surfaces. This could cause an electric shock leading to injury or death.

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

**! WARNING !**

**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

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

**Wash your hands after handling this product.**

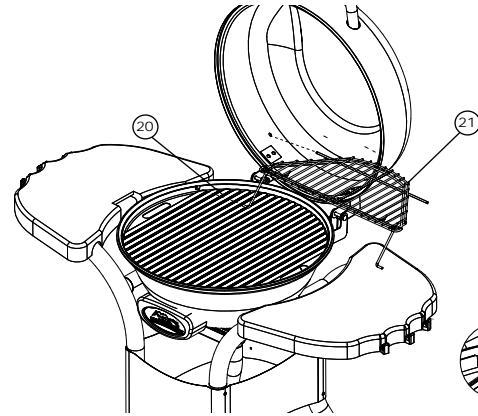
**! WARNING !**

To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

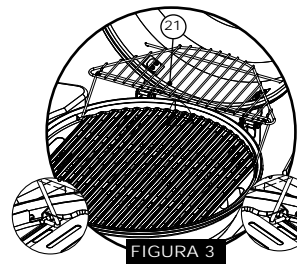
USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145° F (63° C)
Pork	145° F (63° C)
Egg Dishes	160° F (71° C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145° F (63° C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160° F (71° C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165° F (74° C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast,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

\* United States Department of Agriculture

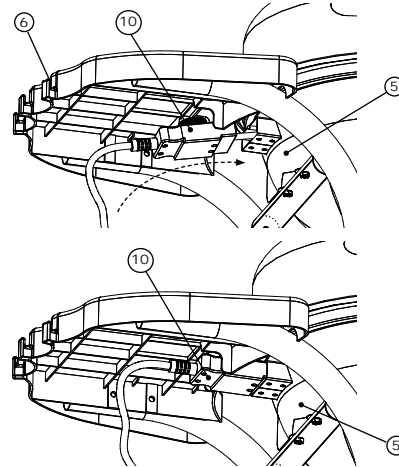
**ARMADO**



**PASO 20**  
 Inserte la rejilla para calentamiento (21) se muestra en **FIGURA 3**.



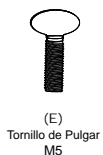
**FIGURA 3**



**PASO 21**  
 Enchufe el controlador (10) en el lado de la base de la parrilla (5) desde abajo del estante lateral (6), llegando a un pequeño ángulo, introduciendo cuidadosamente el enchufe mientras se levanta de manera que la parte superior del controlador se desliza en la muesca del estante (6).

## ARMADO

**PASO 18**  
Fije el elemento calentador (4) a la base de la parrilla (5) con tornillos (E) como se muestra.



(E)  
Tornillo de Pulgar  
M5

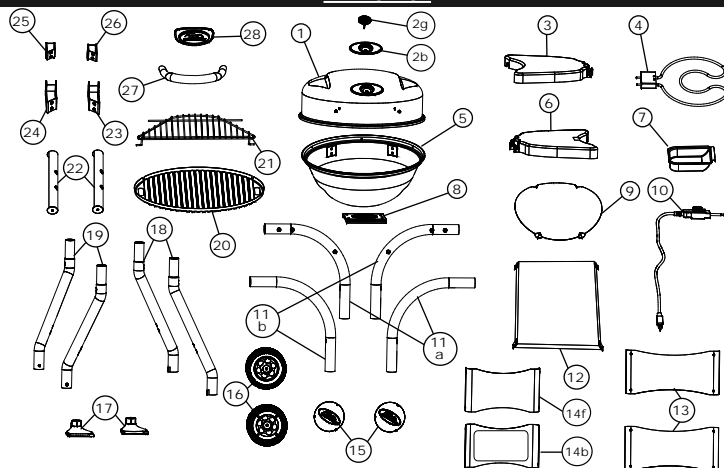
**PASO 19**  
Coloque la rejilla de cocción (20) sobre la base de la parrilla (5)

**Notar:** Las 2 barras de soporte en la parrilla de cocción (20) debe abarcar izquierda a derecha, con las rejillas pasando de adelante hacia atrás. Esta alineación es esencial para el siguiente paso.



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

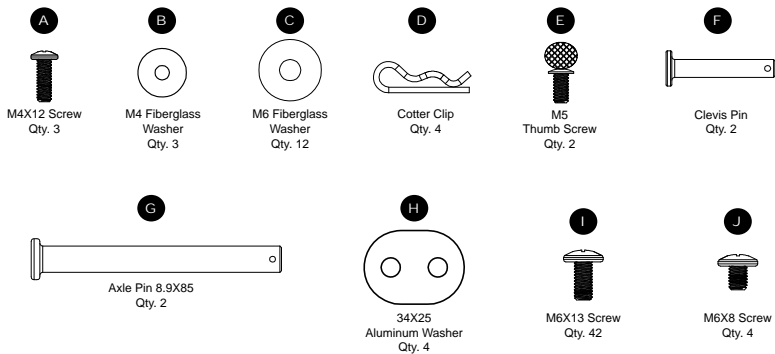
## PARTS LIST



PART NO	QTY	DESCRIPTION	PART NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Grill Lid	14b	1	Back Panel
2g	1	Temperature Gauge	15	2	Hub Cap
2b	1	Temperature Gauge Bezel	16	2	Wheel
3	1	Right Side Shelf	17	2	Foot
4	1	Heating Element	18*	2	Leg
5	1	Grill Base	19*	2	Wheel Leg
6	1	Left Side Shelf	20	1	Cooking Grate
7	1	Drip Tray	21	1	Warming Rack
8	1	Drip Tray Bracket	22	2	Cross Brace
9	1	Reflector Plate	23	1	Right Bottom Hinge
10	1	Controller	24	1	Left Bottom Hinge
11a	2	Front right/Back left Support	25	1	Left Lid Hinge
11b	2	Front left/Back right Support	26	1	Right Lid Hinge
12	1	Bottom Shelf	27	1	Handle
13	2	Side Panel	28	1	Logo Base
14f	1	Front Panel			

\*Legs are marked with stickers (A-Front Right, B-Front Left, C-Back Right, D-Back Left) to correspond easily with parts 11a and 11b during assembly Steps 3-5.

### HARDWARE LIST



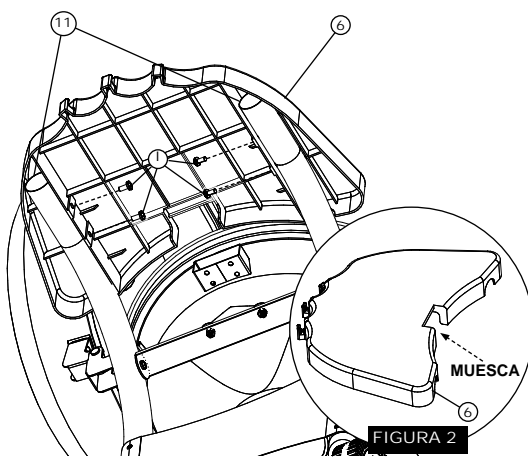
### PARTS LIST

PART NO	REPLACEMENT PART	PART NO	REPLACEMENT PART
9915120004	Lid Kit - Red	9915110018	Front Panel Kit
9915120005	Base Kit - Red	9915110019	Back Panel Kit
9915120006	Lid Handle Kit	9915110020	Side Panel Kit
9915110005	Hinge Kit	9915110021	Bottom Shelf Kit
9915110006	Right Side Shelf Kit	9915120010	Wheel Kit
9915110007	Left Side Shelf Kit	9015110006	Hub Cap
9915110008	Logo Plate Kit	9915120003	Element Kit
9915130002	Temperature Gauge Kit	9015120047	Foot
9915120007	Drip Tray Kit	9015120053	Warming Rack
9915110011	Grill Cross Brace Kit	9015120048	Cooking Grate
9915110012	Front Left/Back Right Support Kit	9015110005	Reflector Plate
9915110013	Front Right/Back Left Support Kit	9015120013	Temperature Gauge Bezel
9915110014	Front Left Leg Kit	9007090063	Analog Control w/ Power Cord
9915120008	Front Right Leg Kit	9915150001	Hardware Kit
9915110016	Rear Left Leg Kit	9815150001	Instruction Manual
9915120009	Rear Right Leg Kit		



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

### ARMADO



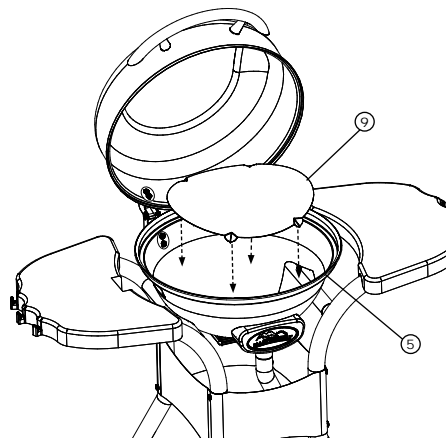
**PASO 16**  
 Coloque la repisa lateral izquierda (6) a los dos soportes (11) con los tornillos (I).

Repita el paso en el lado opuesto con la repisa lateral derecho (3).

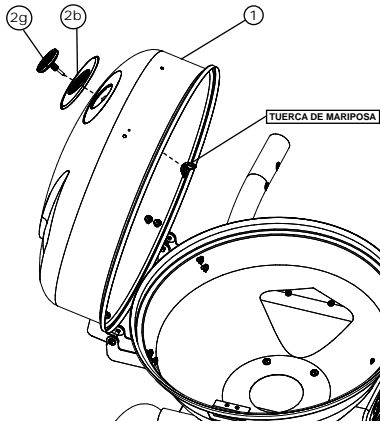
**VUELVA Y APRIETE TODO LOS TORNILLOS EN ESTE MOMENTO.**

**Notar:** La repisa lateral izquierda es la repisa con la muesca cuadrada como se muestra en la FIGURA 2.

**PASO 17**  
 Coloque la placa reflectora (9) en el fondo de la base de la parilla (5).



## ARMADO



### STEP 14

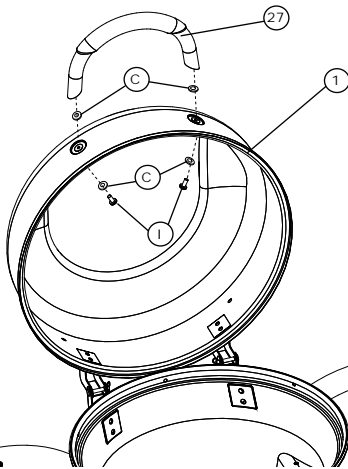
**Nota:** La tuerca de mariposa está empacada con el termómetro.

Adjunte el termómetro (2g) con la base del termómetro (2b) a la tapa de la parrilla (1) utilizando la tuerca de mariposa.



#### Sugerencia:

Asegure que las medidas de temperatura y el logotipo Masterbuilt estén alineados correctamente antes de apretar la tuerca de mariposa.



### PASO 15

Adjuntar mango (27) usando arandelas (C) y los tornillos (I) como se muestra.

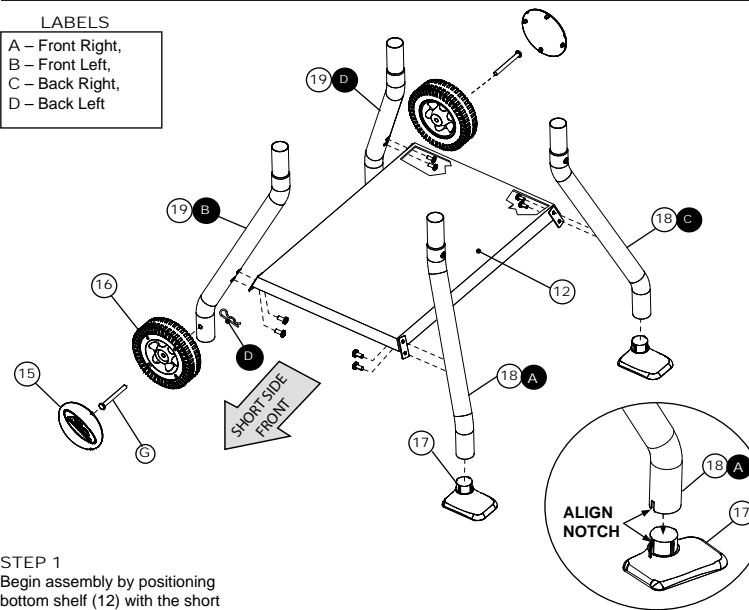
## ASSEMBLY

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOL NEEDED: PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER
- UNPACK ALL PARTS AND LAY OUT IN FRONT OF YOU. CHECK TO MAKE SURE ALL PARTS ARE IDENTIFIED AND ACCOUNTED FOR.

*\*Note that the front of the grill is actually the shortest width of the bottom storage shelf (12).*

### LABELS

- A – Front Right,
- B – Front Left,
- C – Back Right,
- D – Back Left



### STEP 1

Begin assembly by positioning bottom shelf (12) with the short side of shelf facing you.

This will actually be the front of the grill, making the long sides of shelf the left and right sides.

**NOTE: DO NOT FULLY TIGHTEN ANY SCREWS UNTIL ALL SCREWS ARE IN PLACE AND THE GRILL IS FULLY ASSEMBLED.**

### STEP 2

Attach wheel (16) to leg (19, "B") using cotter clip (D) and axle pin (G) as shown.

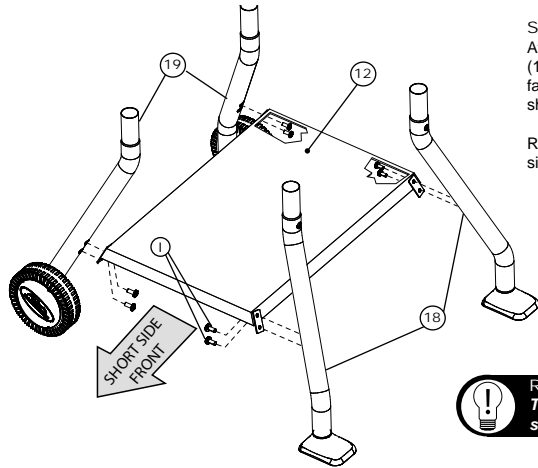
Snap hubcap (15) onto wheel. Repeat step for remaining wheel and wheel leg (19 "D").

### STEP 3

Align notch on back of foot (17) with the slot in leg (18, "A") and insert into leg.

Repeat for remaining leg (18, "C") and foot (17).

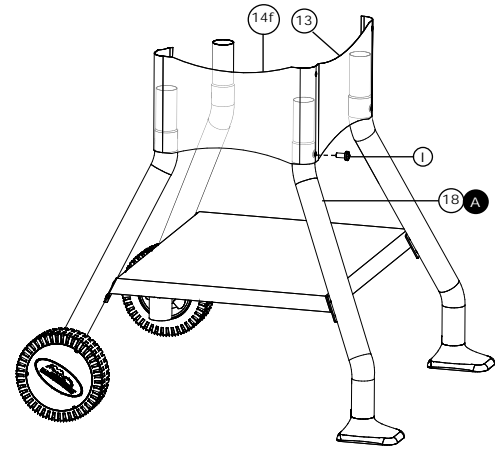
## ASSEMBLY



**STEP 4**  
Attach bottom shelf (12) to legs (18) using screws (I) with the feet facing away from right side of the shelf as shown.

Repeat for wheel legs (19) on left side using screws (I).

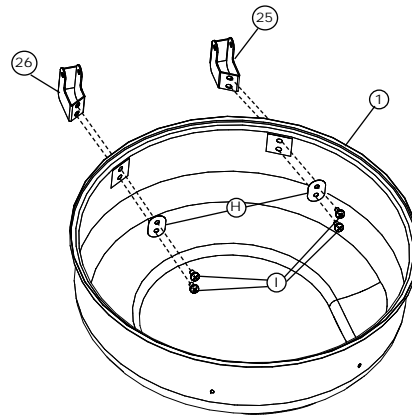
**REMEMBER!**  
The short side of bottom shelf (12) is the front of grill.



**STEP 5a**  
Locate front panel (14f) [This is the short panel without the serial plate] and one side panel (13) [This is one of the longer panels].

Place panel (14f) over (13) while aligning screw holes. Insert screw (I) through both panels, securing panels to front right leg (18, "A").

## ARMADO



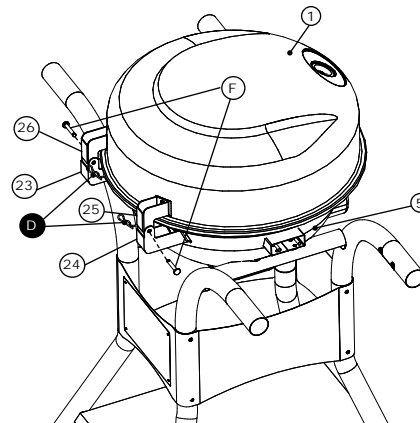
### PASO 12

**Notar: Bisagra de la tapa es más pequeña que la bisagra de la base de la parrilla.**

Desde el interior de la tapa de la parrilla, alinee los agujeros de la bisagra de la tapa izquierda (25) a los agujeros de la tapa de la parrilla (1).

Asegure con tornillo (I) y arandela plana (H).

Repita el paso en el lado opuesto con la bisagra de la tapa (26), arandela plana (I) y tornillo (H).

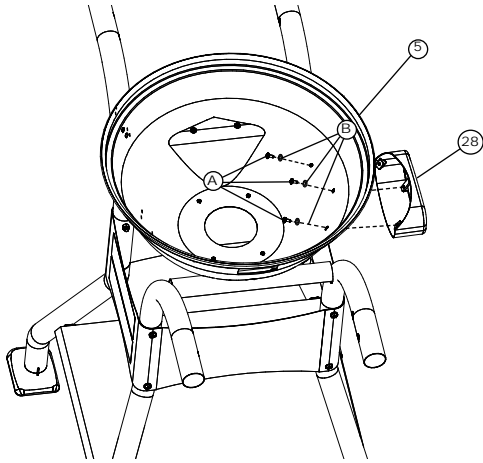


### PASO 13

Posicione la tapa de la parrilla (1) encima de la base de la parrilla (5), insertando las bisagras de la tapa (26)(25) dentro de las bisagras inferiores (23)(24).

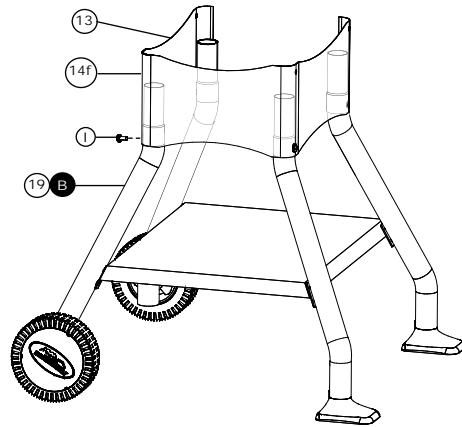
Alinee los agujeros y asegure las bisagras usando pasador de horquilla (F) chaveta (D)

## ARMADO

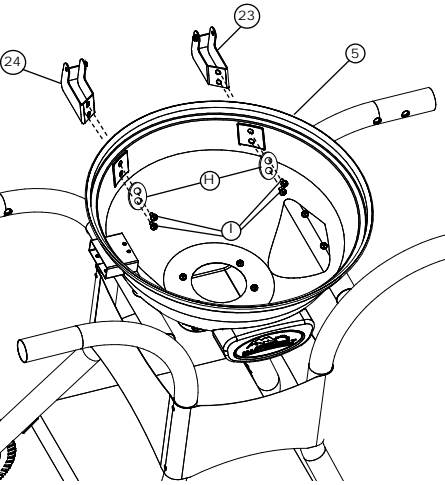


**PASO 10**  
Coloque la base del logotipo (28) en la base de la parrilla (5). Fijela con las arandelas (B) y los tornillos (A).

## ASSEMBLY



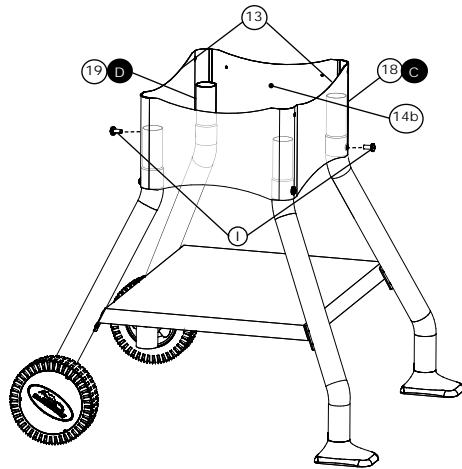
**STEP 5b**  
Repeat step 5a for leg (19, "B").



**PASO 11**  
**Notar: La bisagra para la base de la parrilla es más grande que la bisagra de la tapa.**

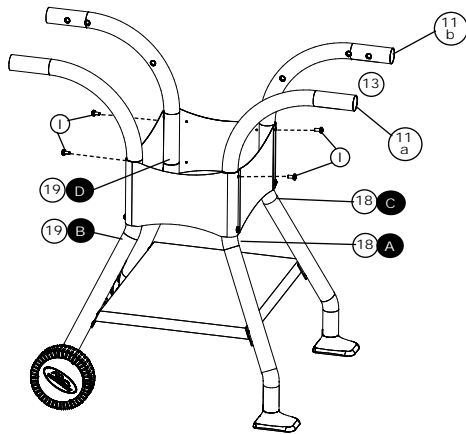
Adjunte bisagra inferior izquierda (24) a la base de la parrilla (5) usando arandelas (H) y tornillos (I).

Repita el paso en el lado opuesto con la bisagra inferior derecha (23), arandelas (H) y tornillos (I).



**STEP 5c**  
Place panel (14b) [the panel with the serial plate] over panels (13) and insert screw (I) into bottom holes.

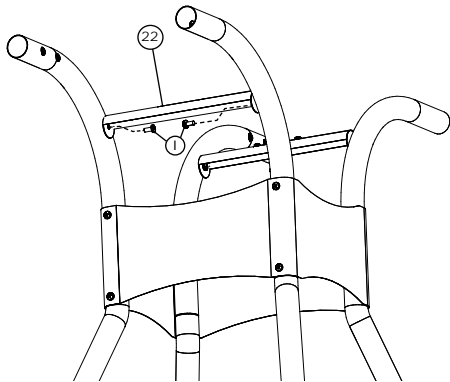
## ASSEMBLY



**STEP 6**  
Insert support (11a) into front leg (18, "A") with holes facing inward. Insert other (11b) into back leg (18, "C") with holes facing inward.

Repeat steps for left side.

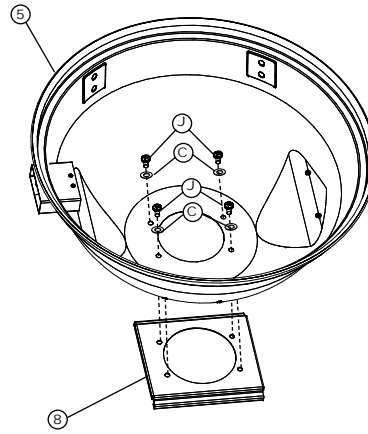
When all supports are in place screw holes should be facing each other as shown in image.



**STEP 7**  
Attach seat (22) to supports using screws (I).

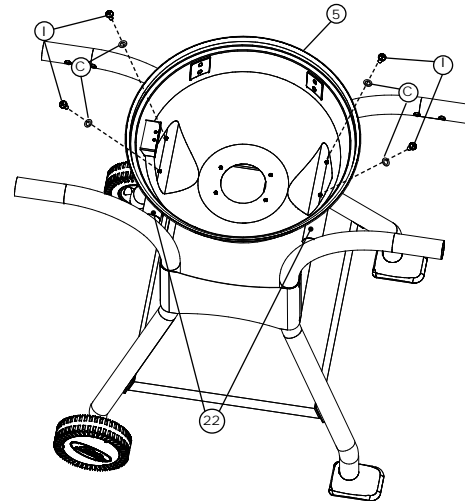
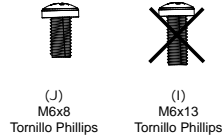
Repeat step for remaining seat on opposite side.

## ARMADO

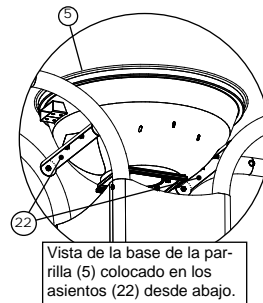


**PASO 8**  
Fije el soporte del recipiente para la grasa (8) a la base de la parrilla (5) usando las arandelas (J) y los tornillos (C).

**Notar:** Asegúrese de utilizar el tornillo (J) del juego de herrajes y no el tornillo (I) ya que el tornillo (J) es más corto que (I).

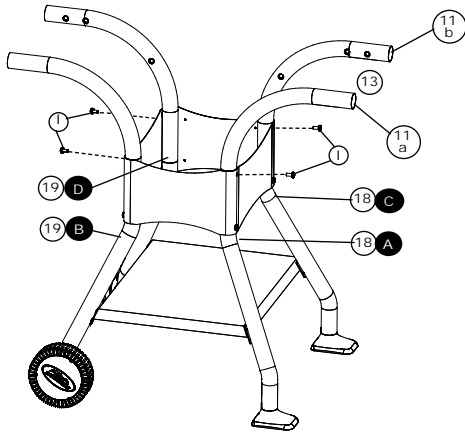


**PASO 9**  
Coloque la base de la parrilla (5) en el asiento (22) como se muestra. Fijela con las arandelas (C) y los tornillos (I).



Vista de la base de la parrilla (5) colocado en los asientos (22) desde abajo.

## ARMADO

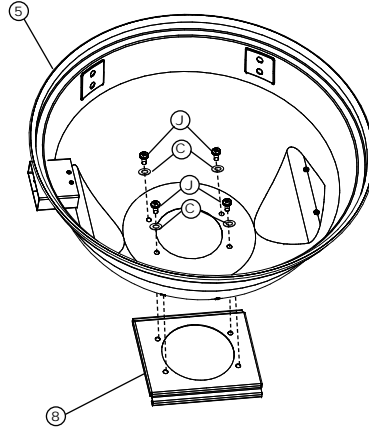


**PASO 6**  
 Inserte el soporte (11a) en la pata delantera (18, "A") con los agujeros hacia adentro. Inserte otra (11b) en la pierna de atrás (18, "C") con los agujeros hacia adentro.

Repita pasos para el lado izquierdo.

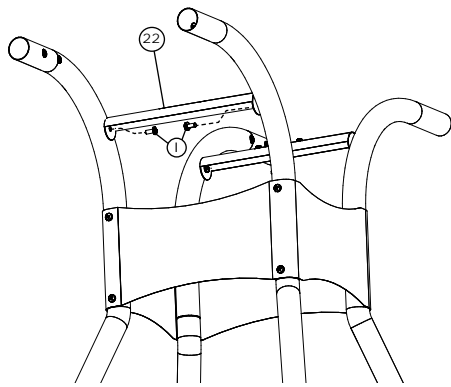
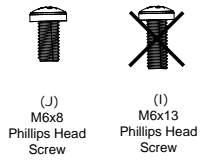
Cuando todos los soportes están colocados, los agujeros de los tornillos deben de estar frente al otro como se muestra en la imagen.

## ASSEMBLY



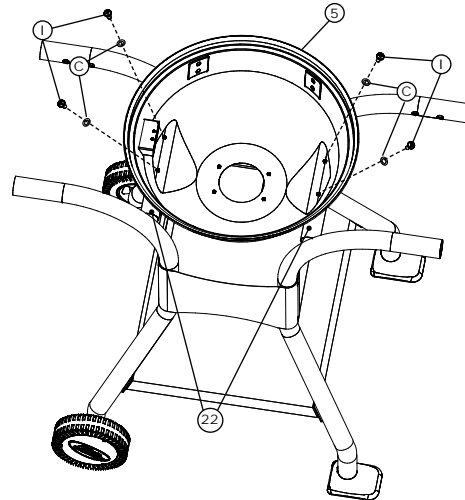
**STEP 8**  
 Attach drip tray bracket (8) to grill base (5) using washers (C) and screws (J).

**Note: Make sure to use screw (J) from the blister pack, and not screw (I) as screw (J) is shorter than (I).**

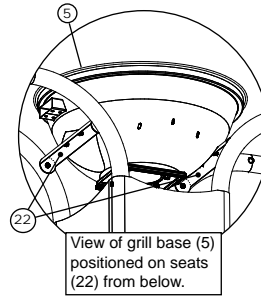


**PASO 7**  
 Adjunte asiento (22) a los soportes usando tornillos (I).

Repita el paso para el asiento restante del lado opuesto.

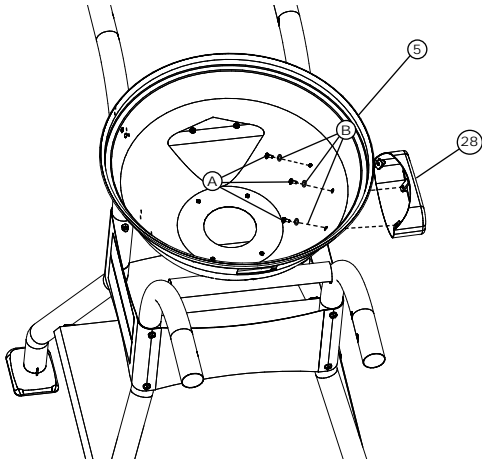


**STEP 9**  
 Position grill base (5) onto seat (22) as shown. Secure using washers (C) and screws (I).

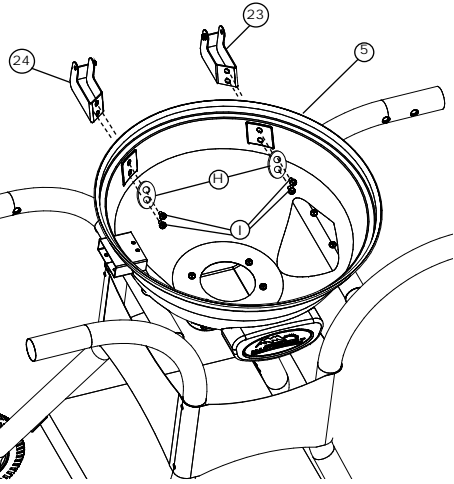


View of grill base (5) positioned on seats (22) from below.

**ASSEMBLY**



**STEP 10**  
Place logo base (28) onto grill base (5). Secure using washers (B) and screws (A).

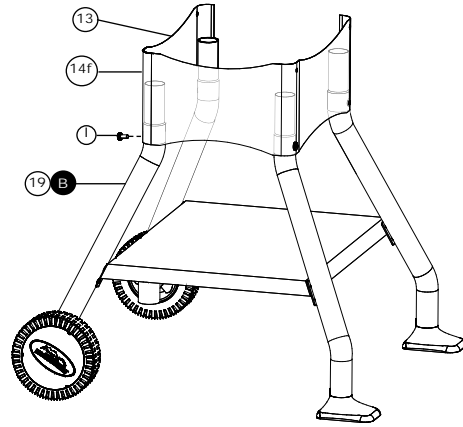


**STEP 11**  
**Note: Hinge for grill base is larger than hinge for grill lid.**

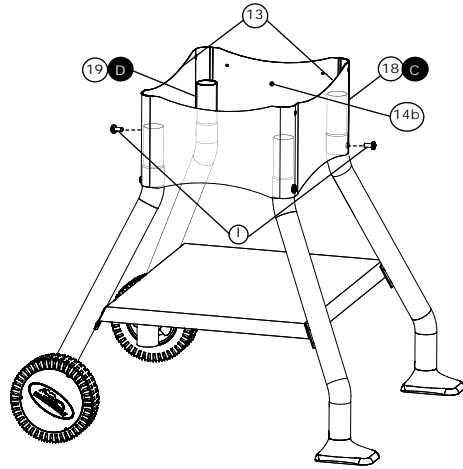
Attach left bottom hinge (24) to grill base (5) using washers (H) and screws (I).

Repeat step on other side with right bottom hinge (23), washers (H) and screws (I).

**ARMADO**

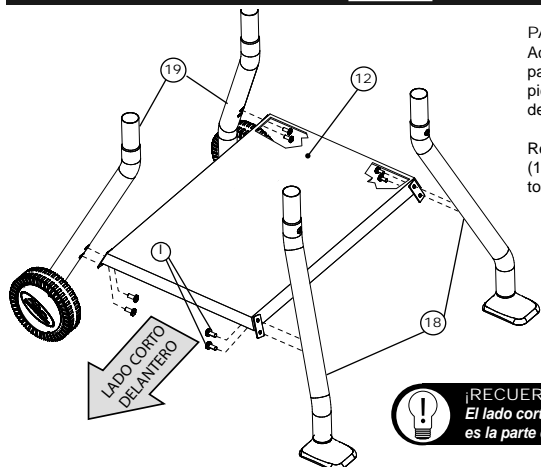


**PASO 5b**  
Repita paso 5a para la pata (19, "B").



**PASO 5c**  
Coloque panel (14b) [el panel con la placa de serie] sobre los paneles (13) e inserte tornillo (I) en los agujeros inferiores.

## ARMADO

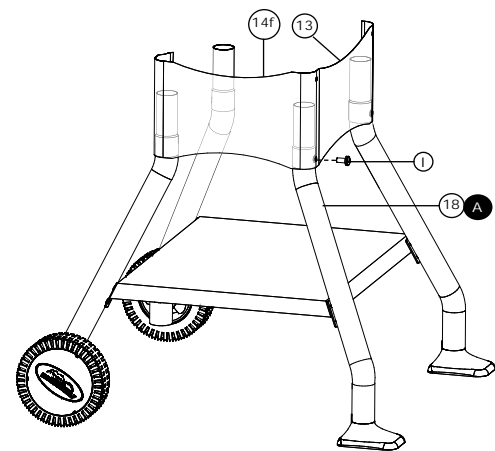


### PASO 4

Adjunte la repisa inferior (12) a las patas (18) con tornillos (I) con los pies hacia fuera del lado derecho del estante, como se muestra.

Repita para las patas con ruedas (19) en el lado izquierdo usando tornillos (I).

**¡RECUERDE!**  
El lado corto de la repisa inferior (12) es la parte delantera de la parrilla.

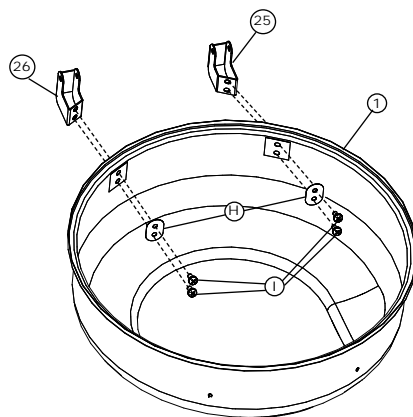


### PASO 5a

Localice el panel delantero (14f) [Este es el panel corto sin la placa de serie] y un panel lateral (13) [Este es uno de los paneles largos].

Coloque panel (14f) por encima del (13) mientras alinea los agujeros de los tornillos. Inserte tornillo (I) a través de los dos paneles, asegurando los paneles a la pata delantera derecha (18, "A").

## ASSEMBLY

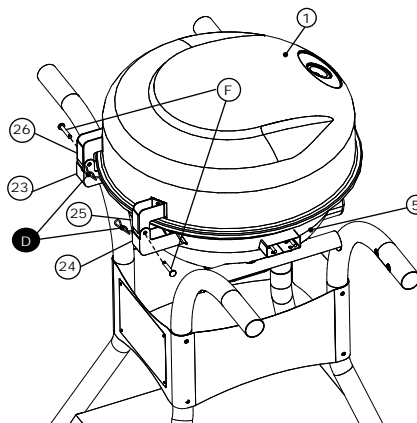


### STEP 12

**Note:** Hinge for grill lid is smaller than hinge for grill base.

From inside grill lid, align holes of left lid hinge (25) to grill lid (1) holes. Secure with screws (I) and flat washer (H).

Repeat step on other side with right lid hinge (26), washer (I) and screw (H).

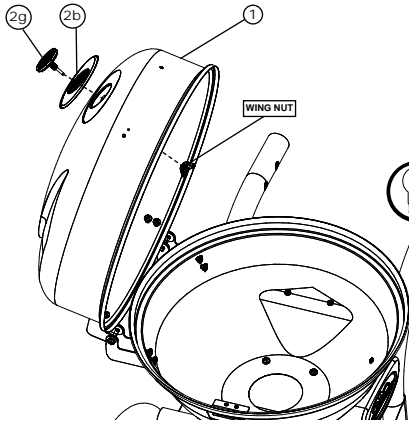


### STEP 13

Position grill lid (1) on top of grill base (5), inserting lid hinges (26) (25) inside bottom hinges (23) (24).

Align holes and secure hinges using hinge pin (F) and cotter clip (D).

## ASSEMBLY



### STEP 14

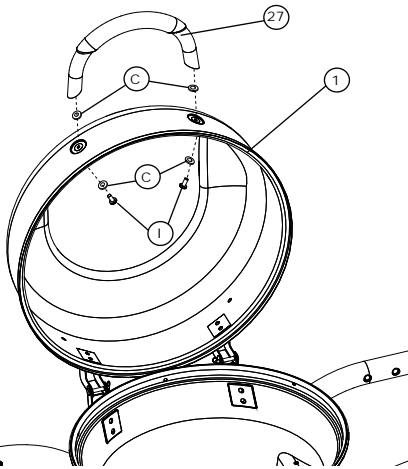
**\*Note: Wing nut is packaged with temperature gauge.**

Attach temperature gauge (2g) and temperature gauge base (2b) to grill lid (1) using wing nut.



#### Tip:

Make sure the temperature readings and Masterbuilt logo in the gauge are aligned correctly before tightening down the wing nut.



### STEP 15

Attach handle (27) using washers (C) and screws (I) as shown.

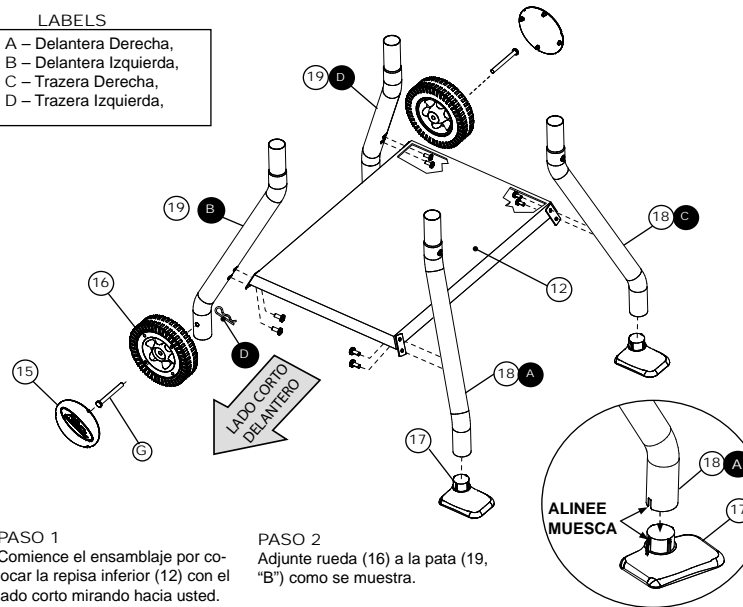
## ARMADO

- ANTES DE ARMARLA, LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- ARME LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.
- HERRAMIENTAS NECESARIAS: DESTORNILLADOR PHILLIPS
- DESEMPAQUETAR TODAS LAS PIEZAS Y PONER AL FRENTE DE USTED. VERIFIQUE QUE TODAS LAS PIEZAS Y ESTEN PRESENTES E IDENTIFICADAS.

\* Tenga en cuenta que la parte delantera de la parrilla es en realidad el más corto de ancho de la repisa inferior (12)

### LABELS

- A – Delantera Derecha,
- B – Delantera Izquierda,
- C – Trazera Derecha,
- D – Trazera Izquierda,



### PASO 1

Comience el ensamblaje por colocar la repisa inferior (12) con el lado corto mirando hacia usted.

Esto va a ser la parte delantera de la parrilla, haciendo que los lados largos del estante sea la izquierda y derecha.

### PASO 2

Adjunte rueda (16) a la pata (19, "B") como se muestra.

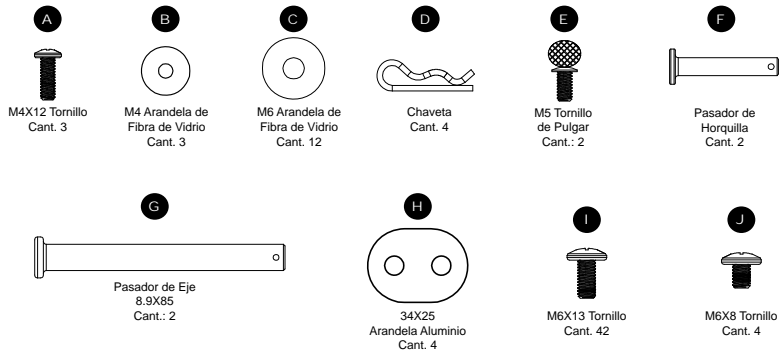
Trabe el tapacubos (15) sobre la rueda. Repita el paso de la pierna que queda y la rueda (19 "D").

### ALINEE MUESCA

PASO 3  
Alinee la muesca en la parte posterior del pie (17) con la ranura en la pata (18, A) e inserte en la pata.

**NOTAR: NO APRIETE LOS TORNILLOS HASTA QUE TODOS LOS TORNILLOS ESTÉN EN SU LUGAR Y LA PARRILLA HA SIDO TOTALMENTE ENSAMBLADA.**

## LISTA DE HERRAJES



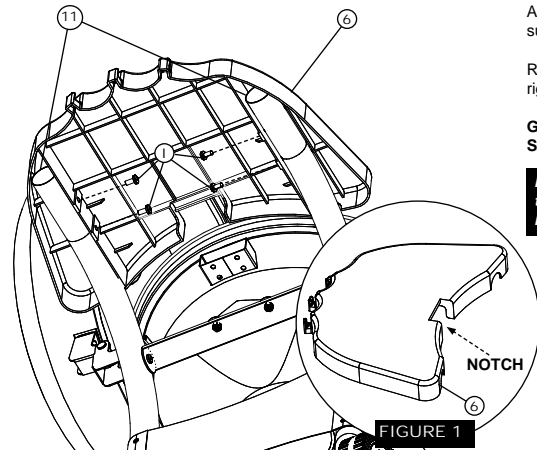
## LISTA DE PIEZAS

PIEZA No.	PIEZA DE REPUESTO	PIEZA No.	PIEZA DE REPUESTO
9915120004	Juego de piezas de la tapa - Rojo	9915110018	Juego de panel delantero
9915120005	Juego de la base - Rojo	9915110019	Juego de piezas del panel trasero
9915120006	Juego de piezas del asa de la tapa	9915110020	Juego de piezas del panel lateral
9915110005	Juego de bisagra	9915110021	Juego de repisa inferior
9915110006	Juego de repisa lateral derecha	9015110006	Tapacubos
9915110007	Juego de repisa lateral izquierda	9915120010	Juego de ruedas
9915110008	Juego de placa de logotipo	9915120003	Juego de piezas del elemento
9915130002	Juego de piezas del termómetro	9015120047	Pie
9915120007	Juego de piezas de la bandeja para la grasa	9015120053	Rejilla para calentar alimentos
9915110011	Juego de piezas del soporte de la pata	9015120048	Rejilla de cocción
9915110012	Juego de piezas de las patas delantera izquierda/trasera derecha	9015110005	Placa reflectora
9915110013	Juego de piezas de las patas delantera derecha/trasera izquierda	9015120013	Medidor de temperatura bisel
9915110014	Juego de piezas de pata delantera izquierda	9007090063	Control análogo con cable de corriente
9915120008	Juego de piezas de pata delantera derecha	9915150001	Juego de herrajes
9915110016	Juego de piezas de pata trasera izquierda	9815150001	Manual de instrucciones
9915120009	Juego de piezas de pata trasera derecha		



**NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA:** Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

## ASSEMBLY

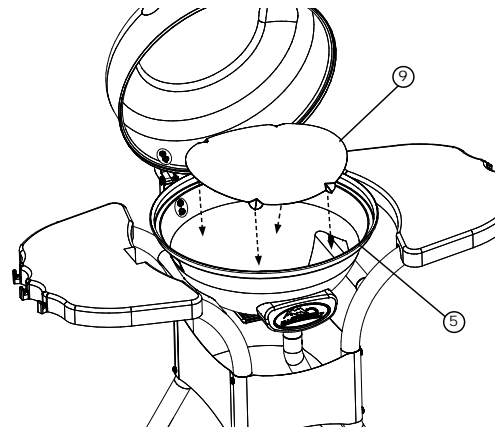


**STEP 16**  
Attach left side shelf (6) to both supports (11) using screws (I).

Repeat step on opposite side with right side shelf (3).

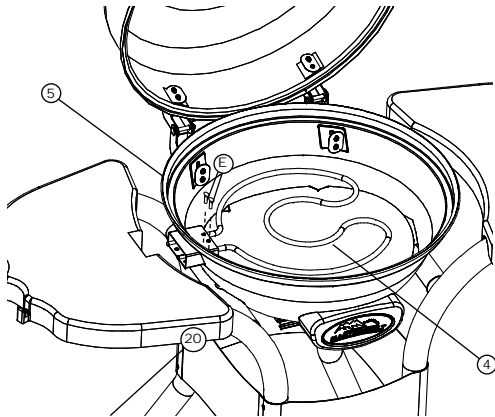
**GO BACK AND TIGHTEN ALL SCREWS AT THIS TIME.**

**Note:** The left side shelf is the shelf with a square notch in it as seen in FIGURE 1.

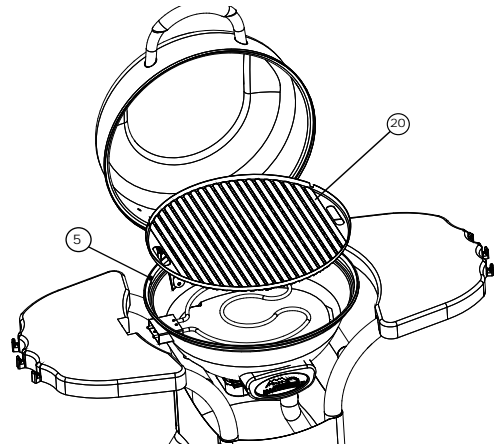
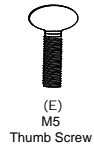


**STEP 17**  
Place reflector plate (9) into bottom of grill base (5).

## ASSEMBLY



**STEP 18**  
Attach heating element (4) to grill base (5) using screws (E) as shown.



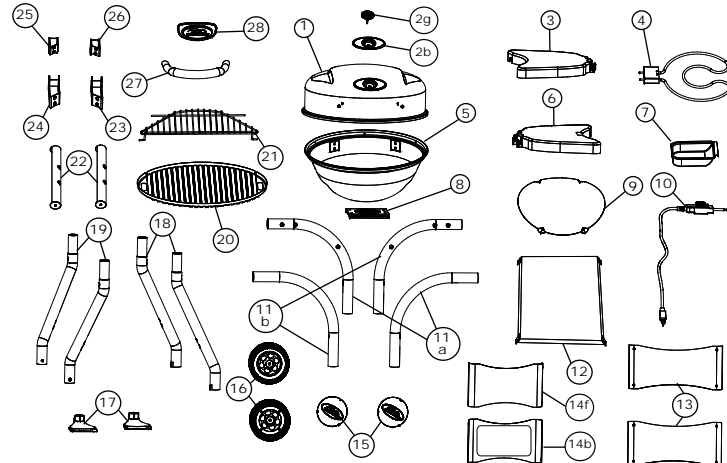
**STEP 19**  
Position cooking grate (20) on top of grill base (5).

**Note:** The 2 support bars on cooking grate (20) should span left to right, with the grates going front to back. This alignment is essential for the next step.



**NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL MINORISTA:** Si necesita asistencia con el armado, le faltan piezas o tiene piezas dañadas, llame al Servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581. Cuando llame, tenga a mano el número de modelo y el número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

## LISTA DE PIEZAS



PIEZA No.	CANT.	DESCRIPCIÓN	PIEZA No.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Tapa de la parrilla	14b	1	Panel trasero
2g	1	Termómetro	15	2	Tapacubos
2b	1	Base para Termómetro	16	2	Rueda
3	1	Repisa lateral derecha	17	2	Pie
4	1	Elemento térmico	18*	2	Pata
5	1	Base de la parrilla	19*	2	Pata con ruedas
6	1	Repisa lateral izquierda	20	1	Rejilla de cocción
7	1	Recipiente para la grasa	21	1	Rejillade calentamiento
8	1	Soporte del recipiente para la grasa	22	2	Soporte de apoyo
9	1	Placa reflectora	23	1	Bisagra inferior derecha
10	1	Controlador	24	1	Bisagra inferior izquierda
11a	2	Soporte para delantera derecha/trazera izquierda	25	1	Bisagra de la tapa izquierda
11b	2	Soporte para delantera izquierda/trazera derecha	26	1	Bisagra de la tapa derecha
12	1	Repisa inferior	27	1	Asa
13	2	Panel lateral	28	1	Base del logotipo
14f	1	Panel delantero			

\*Las patas están marcadas con etiquetas (A-Frontal Derecha, B-Frontal Izquierda, C-Trasera Derecha, D-Trasera Izquierda) para hacer fácilmente la correspondencia con las partes 11a y 11b durante los Pasos 3-5 del armado.

**ADVERTENCIA**

Este manual contiene información importante que es necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro de la unidad.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar la unidad.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.

Si no sigue estas advertencias e instrucciones adecuadamente podría producirse un incendio o explosión, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

**PELIGRO**

- No exponga la parrilla eléctrica a la lluvia. No la use cerca de agua u opere en superficies húmedas. Esto podría causar una descarga eléctrica que resulte en lesiones o la muerte.

**ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN INTERIORES.**

**ADVERTENCIA**

Propuesta 65 de California

- Los subproductos combustibles producidos a raíz de la utilización de este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.
- Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este producto.

**ADVERTENCIA**

Para garantizar que es seguro comer los alimentos, estos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas mencionadas en la tabla a continuación.

Temperaturas internas mínimas seguras del USDA*	
Pescado	145° F (63° C)
Cerdo	145° F (63° C)
Platos con huevo	160° F (71° C)
Bistés y asados de res, ternera o cordero	145° F (63° C)
Carne molida de res, ternera o cordero	160° F (71° C)
Aves (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F (74° C)
Carne de ave molida o troceada (pechuga de pollo, etc.)	165° F (74° C)

\* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

**ASSEMBLY**

STEP 20  
Insert warming rack (21)  
shown in FIGURE 3.

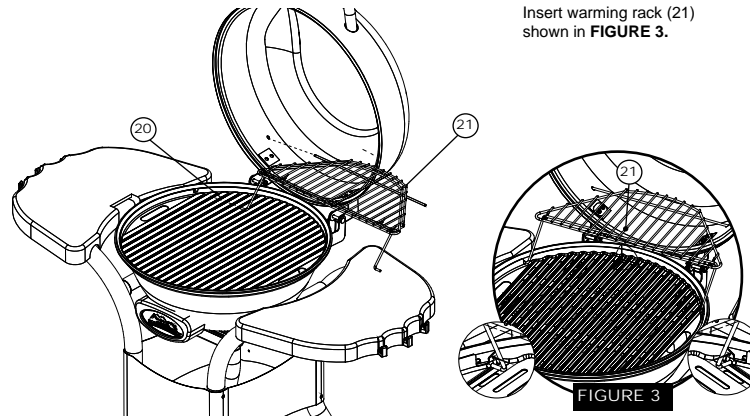
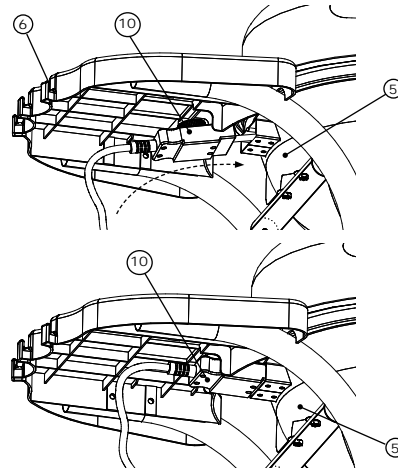
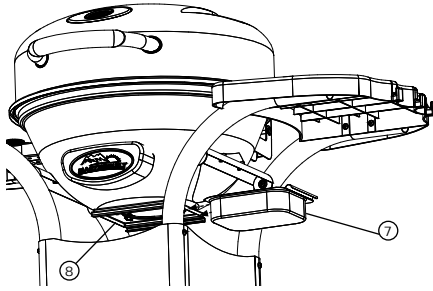


FIGURE 3

STEP 21  
Plug controller (10) into side of grill base (5) from below side shelf (6), coming in at a slight angle, carefully inserting plug while lifting so that top of controller slips into notch in shelf (6).



## ASSEMBLY



STEP 22  
Slide drip tray (7) into drip tray bracket (8) from the right side.

**ASSEMBLY IS COMPLETE**

## OPERATING INSTRUCTIONS



- ① Connect controller to grill body.
- ② Plug power cord into an outlet (refer to "Warnings & Important Safeguards" section of manual).
- ③ Turn control knob to desired setting.  
Indicator light will turn off when set temperature is reached.

**Note:** Temperature gauge reflects setting on controller and displays temperature inside unit.

## ! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES !

### ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES QUE VIENEN DE LA PÁGINA 1

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

- No enchufe el parrilla eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
- Asegúrese que las asas estén ensambladas y ajustadas correctamente.
- Asegúrese que el pedestal es ensambladas y ajustadas correctamente.
- Use solamente un tomacorriente eléctrico aprobado y puesto a tierra.
- No lo use durante una tormenta eléctrica.
- No exponga el parrilla eléctrico a la lluvia o agua en cualquier momento.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- Use un tomacorriente eléctrico ICFT protegido, para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o luego que el artefacto se haya malogrado o dañado de cualquier manera. Contacte al Servicio al cliente de Masterbuilt si desea asistencia al 1-800-489-1581.
- Use solamente el controlador eléctrico y el elemento suministrado con la unidad. Estas partes debe reemplazarlas el fabricante de la unidad.
- Existen cables de extensión o cables de suministro de alimentación desmontables más largos disponibles y pueden usarse, si se ejerce cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión o cable de suministro de alimentación desmontable más largo: 1. La calificación eléctrica marcada del set de cables o del cable de extensión debe ser por lo menos tanto como la calificación eléctrica del aparato; y 2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el mostrador donde los niños podrían tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.
- El cable de extensión debe ser un cable puesto a tierra de 3 alambres.
- Los cables de extensión externos deben usarse con productos de uso externo y deben ir marcados con una "W" y con la frase "Adecuado para uso con aparatos exteriores"
- No es necesario precalentar la parrilla. Si se desea hacerlo, abra la tapa con precaución..
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.
- No deje que el cable cuelgue y toque las superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca a un quemador eléctrico/de gas caliente o en un horno caliente.
- El combustible, como las briquetas de carbón o perlas de calor, no deben usarse en el parrilla eléctrico.
- Para desconectar, apague el panel de control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de agregar/sacar las rejillas, la bandeja o el tazón de agua.
- No limpie este producto con un rociador de agua o similar.

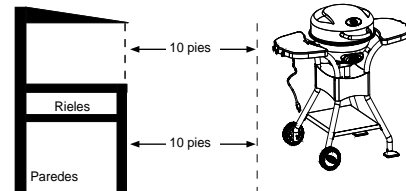
## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### RECOMENDACIONES SOBRE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

RECORDATORIO:  
NUNCA OPERE ESTE AHUMADOR BAJO NINGUNA CONSTRUCCIÓN AÉREA.  
MANTENGA UNA DISTANCIA DE 10 PIES COMO MÍNIMO DE CONSTRUCCIONES AÉREAS, PAREDES O RIELES.

! ADVERTENCIA: HAY PELIGRO DE TROIEZO CON EL CABLE ELÉCTRICO !

Construcción aérea



**! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES !**

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

- La unidad es **SOLAMENTE DE USO EN EXTERIORES**.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas de camping.
- Nunca la use dentro de vehículos recreacionales o en botes.
- Nunca opere la unidad bajo construcciones aéreas como por ejemplo, cubiertas de techos, estacionamientos cerrados, toldos o colgantes.
- Nunca use la unidad como estufa.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) desde construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- La distancia mínima desde el costado y la parte posterior de la unidad a las paredes o a las barandas es de 24 pulgadas (0.61m).
- Mantenga la unidad libre de materiales combustibles como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la unidad en una superficie nivelada, estable y no combustible, como por ejemplo, tierra, concreto, ladrillo o roca.
- La unidad **DEBE** estar sobre el suelo. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. **NO** mueva la unidad a lo largo de superficies desniveladas.
- No utilice la unidad sobre superficies de madera o inflamables.
- No deje la unidad desatendida.
- Guarde la unidad en interiores cuando no esté en uso y fuera del alcance de los niños.
- Nunca use la unidad para otra cosa que no sea su uso intencionado. Esta unidad **NO** es para uso comercial.
- Mantenga un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- Antes de cada uso verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén ajustados y seguros.
- El uso de alcohol, fármacos recetados o sin receta pueden restringir la capacidad del usuario de ensamblar correctamente la unidad u operarla con seguridad.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la unidad en todo momento. **NO** permita que los niños usen la unidad. Se requiere una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área cuando se está usando la unidad.
- **NO** permita que nadie lleve a cabo actividades cerca a la unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite chocar o golpear la unidad.
- Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de 115°F (45°C)) antes de moverla o almacenarla.
- La unidad está **CALIENTE** cuando está en uso y seguirá **CALIENTE** por un periodo de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga **CUIDADO**. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies **CALIENTES**.
- Mantenga las manos, el cabello y el rostro lejos del elemento. Tenga cuidado del cabello y la ropa sueltos durante el funcionamiento del mismo, ya que podrían incendiarse..
- Asegúrese que el recolector de grasa esté limpio antes de cada uso.
- Nunca queme carbón o madera en esta unidad.
- Nunca use utensilios de vidrio, plástico o cerámica. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras está en uso.
- **NO** se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., los cuales podrían causar lesiones.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están **CALIENTES** y pueden causar quemaduras. Use guantes de protección o herramientas de cocina largas y resistentes.
- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Los alimentos grasosos (hamburguesas, etc.) pueden tener un exceso de grasa y reavivar el fuego. Cuando cocine alimentos grasosos, use una configuración baja con la tapa abierta.
- Limpie la base interna y el recolector de grasa antes de cada uso. Esto reducirá la acumulación de grasa y las posibilidades de que se reavive el fuego.

**LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES SIGUEN EN LA PAGINA 2**

**LIMITED WARRANTY**

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase. Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit. Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate. Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective component free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

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

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



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

Name: \_\_\_\_\_ Address: \_\_\_\_\_ City: \_\_\_\_\_

State/Province: \_\_\_\_\_ Postal Code: \_\_\_\_\_ Phone Number: (\_\_\_\_) - \_\_\_\_\_

E-mail Address: \_\_\_\_\_

\*Model Number: \_\_\_\_\_ \*Serial Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Place of Purchase: \_\_\_\_\_

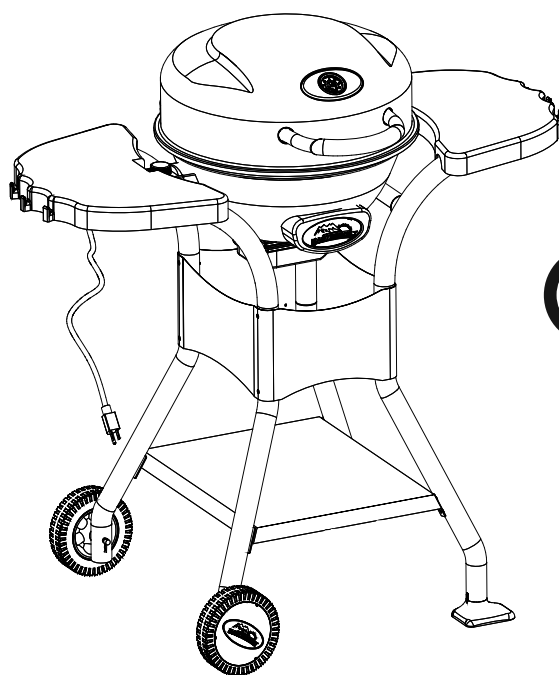
\*Model Number and Serial Number are located on silver label on back of unit.



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



**MANUAL DE ARMADO, USO Y MANTENIMIENTO**  
**ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**  
PARRILLA ELÉCTRICA PARA PATIO  
MODELO: EGP  
ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE



Tiempo aproximado de armado: 40 minutos

Herramientas necesarias para el armado (no incluido): Destornillador Phillips