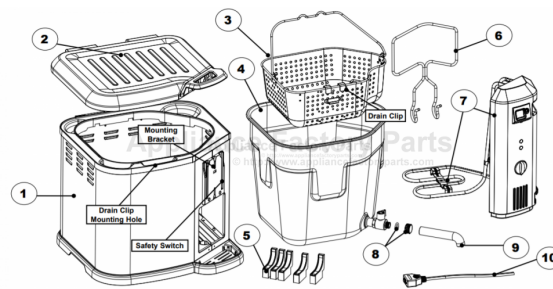


This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.



MASTERBUILT MB23010818 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MASTERBUILT MB23010818](#)



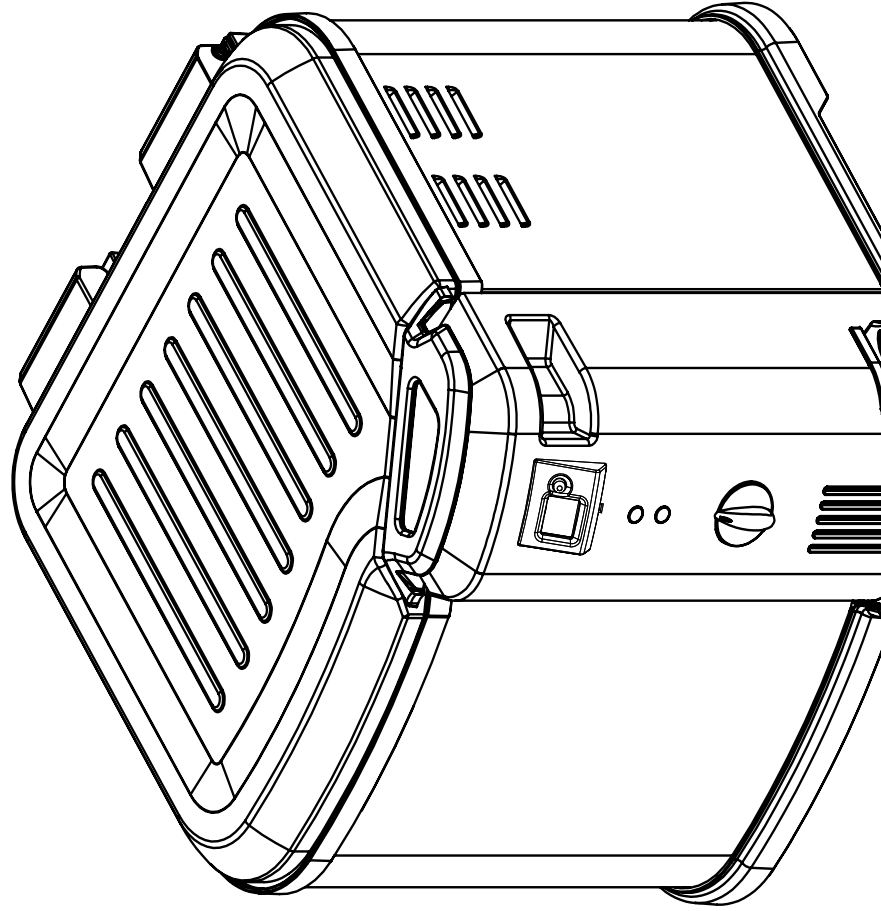
[Find Your MASTERBUILT Grill Parts - Select From 589 Models](#)

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

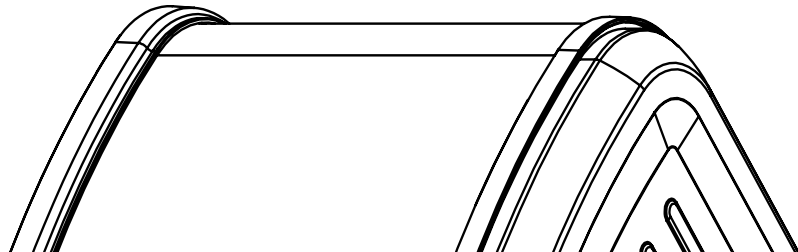


ELECTRIC FRYER

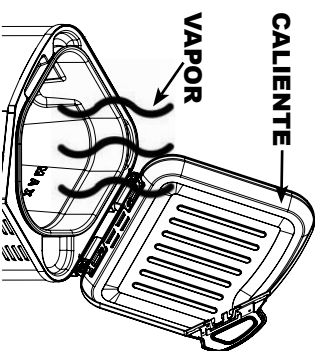
OPERATION MANUAL & SAFETY INSTRUCTIONS



MANUAL CODE: 9801150007 170424-GSB



- Este electrodoméstico debe ser SUPERVISADO. Durante el uso, NO lo deje sin supervisión.
- Los líquidos calientes dentro de la olla permanecen muy CALIENTES durante un tiempo después de su uso.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de quitar las piezas para limpiarlas o guardarlas.
- NO opere el electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, presenta fallas en el funcionamiento o ha sufrido algún daño. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de Masterbuilt al 1-800-215-7204 para obtener ayuda.
- No se recomienda el uso de accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC, ya que pueden provocar lesiones.
- NO utilice el electrodoméstico en exteriores, es para uso en interiores solamente.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesón, ni que toque las superficies calientes.
- NO coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico CALIENTE, ni dentro de un horno con calor.
- SIEMPRE conecte primero el cable de interrupción con enchufe al electrodoméstico. Luego conecte el cable al tomacorriente.
- Para desconectar, gire la perilla de control del termostato a la posición OFF. Luego retire el enchufe del tomacorriente.
- NO utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.
- Si el aceite comienza a producir humo, apague INMEDIATAMENTE el electrodoméstico.
- NUNCA llene la olla en exceso. NO exceda la línea de llenado MAX.
- Abra la tapa con precaución a fin de evitar quemarse con el vapor que sale de la olla.
- Agregue los alimentos lentamente para evitar que el líquido en ebullición se derrame.
- ¡PRECAUCIÓN! Riesgo de incendio o descarga eléctrica. Reemplace sólo con el juego de cordones del fabricante, N.º. de pieza 9001150010.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE: NO UTILICE UNA EXTENSIÓN ELÉCTRICA.

- El uso de extensiones eléctricas aumenta el riesgo de enredos o tropiezos.
- El uso de extensiones eléctricas ocasiona la pérdida de energía y es posible que el electrodoméstico no caliente correctamente.
- NO opere el electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, presenta fallas en el funcionamiento o ha sufrido algún daño. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de Masterbuilt al 1-800-215-7204 para obtener ayuda.

WARNING

...including

...that may occur with use of a

...part of control panel in water

...during use. Heated liquid

...before removing parts for

...functions, or has been

...you are CTT, g

...and

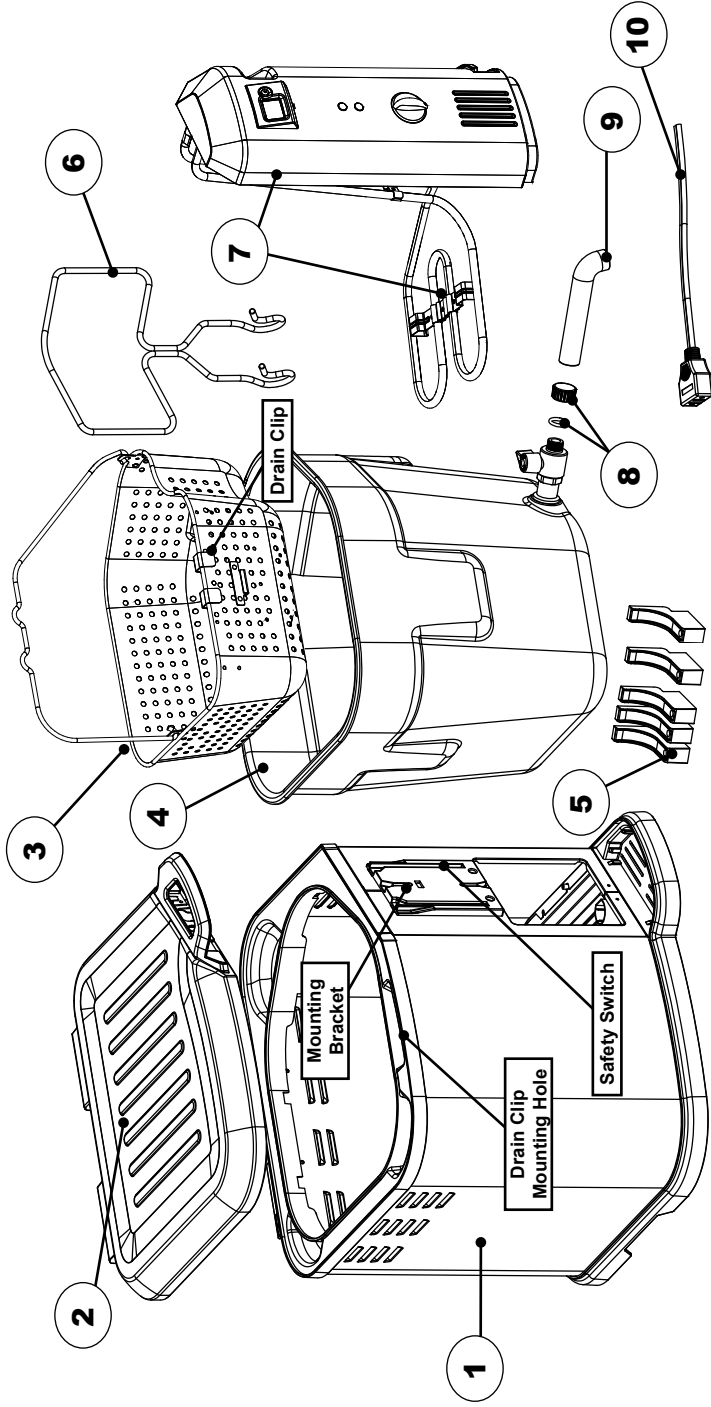
...outlet.

...set cord's retraction

STOP!

DO NOT RETURN TO RETAILER For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
 Call: Masterbuilt Customer Service at 1-800-215-7204.
 Please have Model Number, Manufacture Date / Serial Number available when calling.
 These numbers are located on silver label on back of unit.

PARTS LIST



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

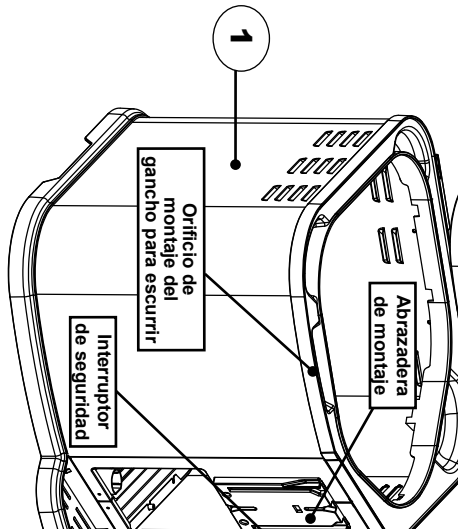
REPLACEMENT PARTS LIST

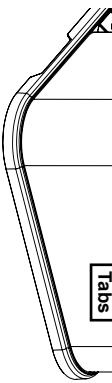
PART NO.	REPLACEMENT PART	PART NO.	ITEM NO. SPECIFIC
1	Outer Shell Kit (Stainless Steel)	9901160001	MB23010618
1	Outer Shell Kit (Red)	9901170002	MB23010718
1	Outer Shell Kit (Blue)	9901170003	MB23010818
2	Lid Kit	9901130006	All Models
3	Basket	9901100012	All Models
4	Inner Pot w/ Valve	9901130008	All Models
5	Inner Pot Support Kit	9901090018	All Models

PIEZA NO.	PIEZA DE REPU
1	Kit de carcassas exteri
1	Kit de carcassas ex
1	Kit de carcassas ex
2	Kit de tapas
3	Cesta
4	Olla interna con gr
5	Soportes de apoyoc
6	Gancho para carg
7	Panel de Control ar
8	Tapa de seguridad
9	Boquilla del grifo
10	Cable de interrupc
	kit de mango de la
	Kit de pises de gom
	Timer
	Guantes
	inyector
	Gráfico de cocinar
	Guía de inicio rápi
	Termómetro de car
	DTG Receta CD
	Manual de instrucc

LISTA

PIEZA NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Carcasa exterior
2	1	Tapa
3	1	Cesta
4	1	Olla interna con válv
5	5	Soportes de apoyo d

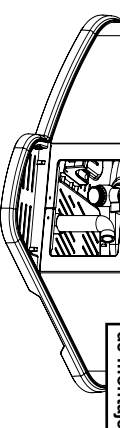




Paso 1

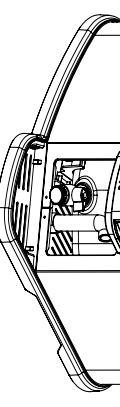
Coloque las lengüetas de la bisagra de la tapa (2) en la carcasa exterior (1). La tapa encajará en el lugar si la ensambla correctamente.

Nota: Para quitar la tapa empujar juntos en pestañas exterior y tire de la tapa.



Paso 2

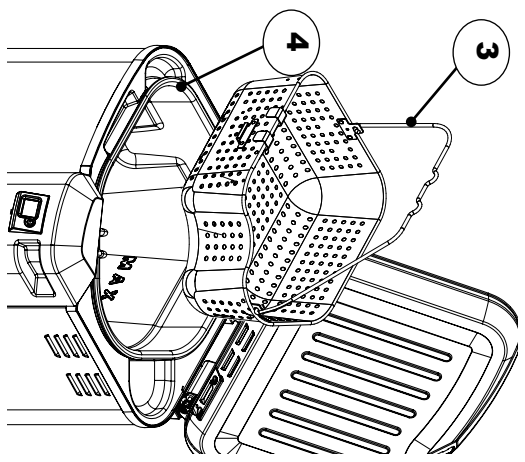
Coloque la olla interna (4) dentro de la carcasa exterior (1). Coloque la olla interna inclinada de manera tal que el grifo encaje en la abertura lateral de la carcasa exterior.



Paso 3

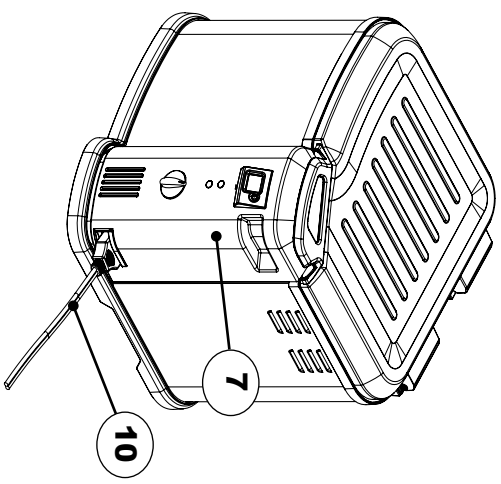
Deslice el panel de control y el elemento (7) hacia abajo sobre abrazadera de montaje (que se muestra en el paso 2) en el lado de la cáscara exterior (1).

Nota: El panel de control está correctamente colocado cuando el elemento calefactor se coloca dentro de la olla interior. Debe colocarse correctamente el panel de control para que el electrodoméstico funcione. El interruptor de seguridad incorporado al panel de control evitará que el elemento caliente si no está montado correctamente.



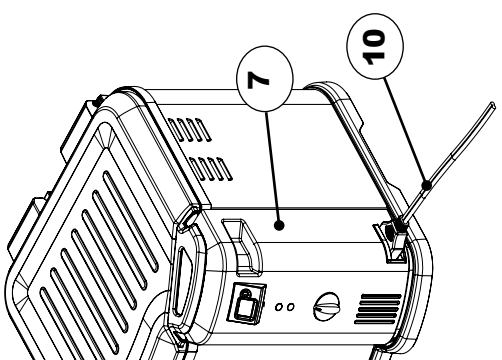
Paso 4

Coloque la cesta (3) dentro de la olla interna (4).

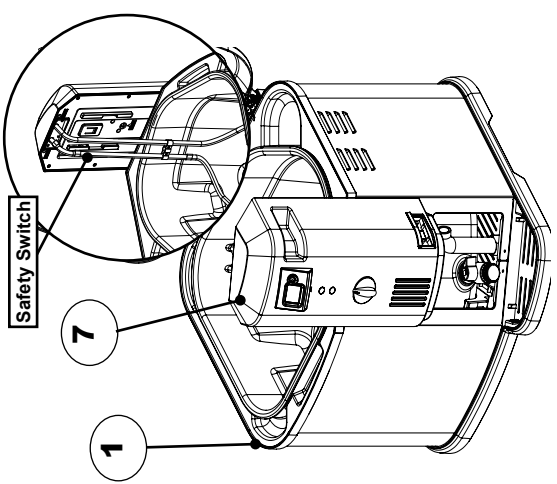


Paso 5

Coloque el cable de interrupción (10) en la conexión de el panel de control (7). Asegúrese de que la indicación "Este lado hacia arriba" se muestre en la parte superior para una conexión adecuada.



3 Steps
 Slide control panel and element (7) down into outer shell (1).
 Note: The control panel is correctly attached when the heating element is positioned inside the inner pot. Control panel must be correctly attached for appliance to operate.
 A built in safety switch on control panel will prevent heating if not mounted properly.



¡ ADVERTENCIA !

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

Este producto contiene sustancias químicas que el Estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

OPERATING INSTRUCTIONS

Step 1

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

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

Step 2

Add oil or water to the MIN 1.5 gallons (6 qts.) or MAX 2.75 gallons (11 qts.) fill line (see pg. 7). **Note:** Always fill oil to bottom of MAX fill line.

Step 3

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

Step 4

Turn dial to set temperature. READY light will illuminate when unit has reached set temperature and is ready for use.

Step 5

Push timer button to set to desired time. Once time has been set, release button and the timer will start. Timer counts down by minutes only until less than 1 minute remaining. Numbers will flash while counting down. Timer will beep when time has expired. To reset timer to 0, press and hold timer button while numbers are flashing. Release and press again to reset. Allow excess oil or water to drain by hooking the drain clip on basket into drain clip mounting hole (see Fig. C on pg. 6).

STARTER TIPS

FOR BEST RESULTS, read the following start up tips before using this product. Remember this is an ELECTRIC unit and has different characteristics than a gas unit. **Note:** Watch “Butterball Electric Fryer (XL): Features and Benefits” on www.masterbuilt.com.

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

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

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

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




CAUTION

• Do not use appliance without water or oil in pot. Unit can be

severely damaged if heated while empty

KEEP AWAY FROM

- 
- No utilice el electrodoméstico sin aceite en la olla. La unidad puede si se la calienta con la olla vacía.
 - Coloque la unidad en una superficie estable para evitar que se vuelque.
 - Se calienta cuando está en funcionamiento.
 - No exceda la línea de llenado marcada.
 - No mezcle diferentes tipos de aceites.
 - Nunca derrite grasa o manteca calentador o la cesta.
 - Riesgo de incendio y descarga sólo con del conjunto de cables 9001150010.

LA LUZ INDICADORA se ENCENDERÁ (ve encenderá y se apagará para mantener la temperatura).

LA LUZ DE ENCENDIDO (naranja) se iluminará tomacorriente.

PRECALENTAR el agua o el aceite tardará a alimentos que desea cocinar. Para obtener un mejor resultado de cocción antes de freír o hervir alimentos. Mantenga reducida el tiempo de calentamiento y mantener el nivel de aceite.

PARA SU SEGURIDAD, el elemento calentador debe estar correctamente montado (consulte las instrucciones de ensamblaje del interruptor de circuito. Para reducir el riesgo de incendio, asegure el interruptor de circuito distinto. Si se dispara el interruptor de circuito, no intente repararlo usted mismo.

CONSEJOS

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS con este producto. Recuerde que esta unidad es ELECTRIC. Nota: Ver “Butterball Freidoras Eléctricas (XL)” en el manual de instrucciones.

Paso 5

Presione el botón del temporizador para establecer el tiempo de cocción. El temporizador comenzará a funcionar. El tiempo de cocción será de 1 minuto. Durante la cuenta regresiva, el temporizador emitirá un pitido. Para restablecer el temporizador, presione el botón de encendido y vuelva a drenar enganchando el clip de drenaje en la posición correcta.

Paso 4

Gire la perilla para ajustar la temperatura. La temperatura deseada y le indicará que ya está lista para usar.

montaje.

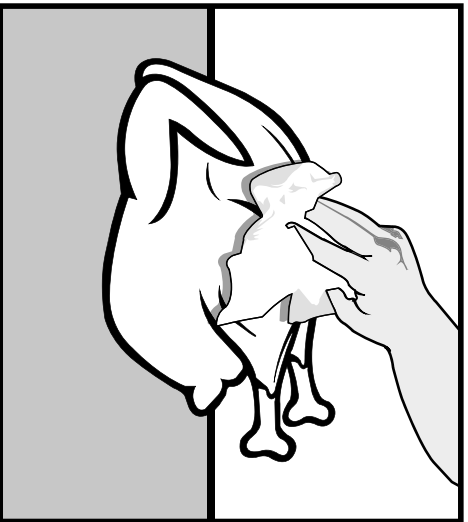


- A. Freidora eléctrica Butterball®
- B. 10,4 l de aceite para cocinar. Se recomienda el uso de aceite de maní debido a su sabor y su alto punto de humeo, pero puede utilizar cualquier tipo de aceite común para cocinar.
- C. Su marinada y estación favorita
- D. Pavo Butterball® de 7,26 a 8,16 kg. (16 a 18 lb.)

Enjuague con agua tibia o sumérralo en un baño de agua tibia durante no más de 30 minutos para asegurarse de quitar el hielo de todas las cavidades.

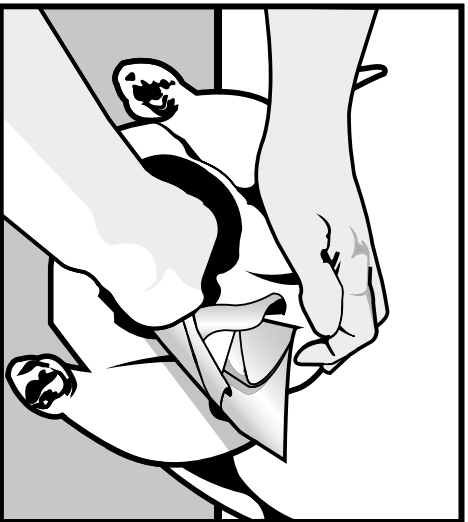


3



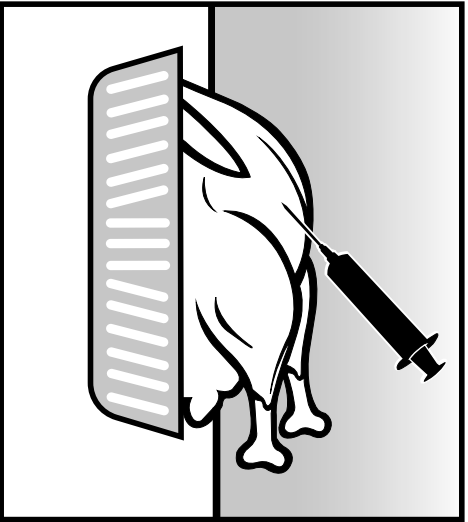
Seque el exterior del pavo suavemente con toallas de papel.

4



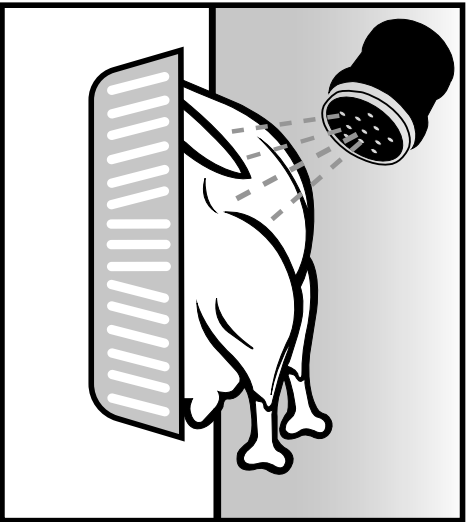
Seque el interior de las cavidades con toallas de papel, como se muestra.

5



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

6

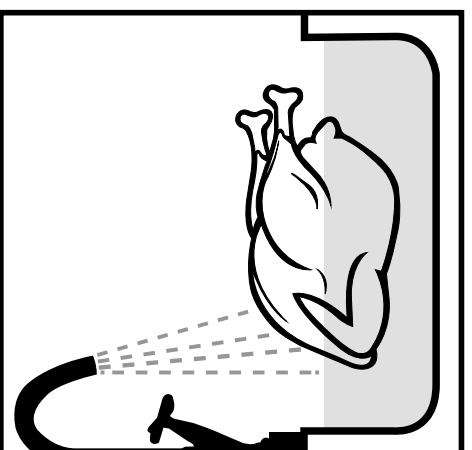


Condimente por dentro y por fuera con el condimento favorito.

de cavities using paper towel as shown.



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



VISITA WWW.MASTERBUILT.COM PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS, VÍDEOS Y RECETAS DELICIOSAS !

HOW TO FRY A TURKEY IN THE BUTTERBALL® ELECTRIC FRYER

DEEP FRIED WHOLE TURKEY

A 16-18 lb. (7.26-8.16 kgs.) turkey is recommended. However, you can deep fry up to a **20 lb (9.07 kgs.)** turkey in this unit. **DO NOT EXCEED 20 lbs (9.07 kgs.)**.

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

THAWING TURKEY

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

COOKING INSTRUCTIONS

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

Fig. A

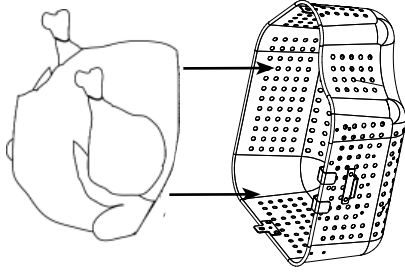


Fig. B

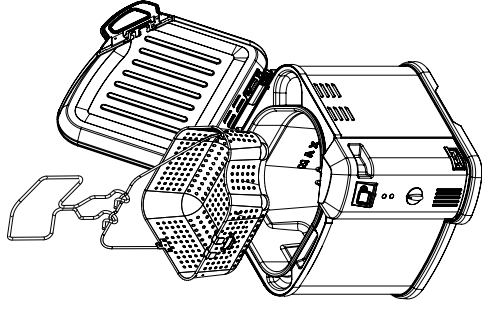
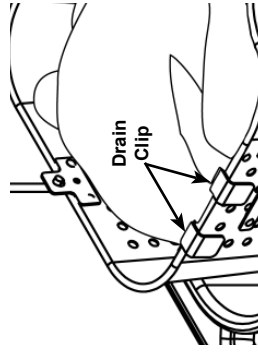


Fig. C



NOTE: • Cooking conditions vary. Insert a food thermometer 2 inches (5.08 cm) into the deepest part of turkey breast and make sure an internal temperature of 165°F (74°C) is reached.

- Unit uses slightly less than 3 gallons (12 qts.) of oil but ensure you have at least 2.75 gallons (11 qts.) of oil on hand.
- Butterball® turkey is recommended, however if you have another brand please remove the pop-up cooking indicator and leg ties.

NOTE: • SOLAMENTE debe reducir la tempe pechugas de pavo.No reduzca la ten

2.72 kg
X 7 min.
Tiempo total de coc

Siga las indicaciones y las instrucciones d y calcule el tiempo de cocción usando la 0,45 kg (1 lb). Comience con una tempera de sumergir la pechuga de pavo temperatura a 163 °C (325 °F) duran

PECHUGA DE PAVO FREIDA E

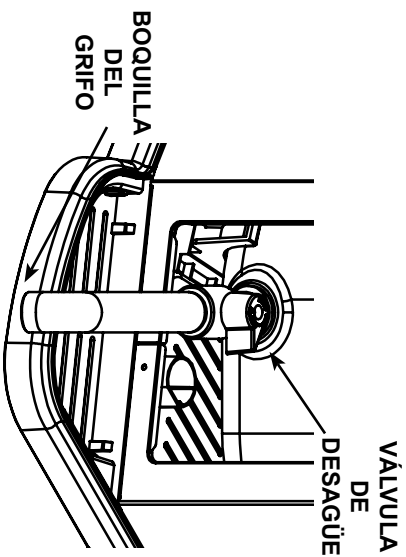
- Se recomienda el uso de pavos Butter retire el indicador de cocción emerge
- Compre 10,41 litros de aceite (11 cuart 11,36 litros (12 cuartos).

NOTE: • Las condiciones de cocción varían. Ins (2 pulgadas) en la parte más profunda una temperatura interna de 74 °C (165

1. Asegúrese de que el pavo esté completamente y la bolsa de menudo. Preste especial atención no haya agua o hielo.
2. Llene la olla con el aceite a la parte inferior de aproximadamente unos 45 minutos).
3. Ajuste la perilla de control en 191 °C (375 °F)
4. Cierre la tapa de la freidora.
5. Mientras se precalienta el aceite, prepare el p condimente la parte exterior del pavo con con
6. **CALCULE EL TIEMPO DE COCCIÓN**
La fórmula para calcular el tiempo de cocción minutos. Con un termómetro para carne, verifí temperatura de cocción adecuada de 74 °C a para carne, fría 0,45 kg (1 lb) de pavo durante
7. La luz indicadora se encenderá cuando la unid
8. Coloque el pavo dentro de la cesta de forma t
9. Con mitones o guantes de protección, engan
10. Una vez colocada la cesta en su lugar, cierre
11. Ajuste el temporizador digital para calcular el funcionamiento).
12. Asegúrese de cocinar durante el tiempo calcu
13. Una vez transcurrido el tiempo, coloque la fre tomacorriente. Lentamente, levante la cesta escurrir de la cesta en el orificio de montaje
14. Deje reposar el pavo en la cesta durante 10 m dejar el pavo en la cesta para que se enfríe ha

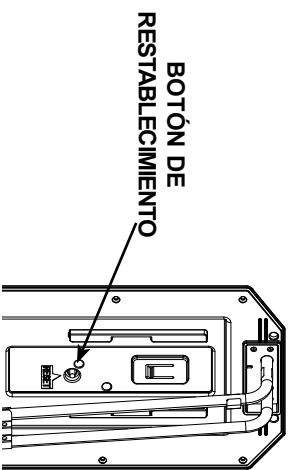
INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

1,81 kg (4 lb) de pavo.



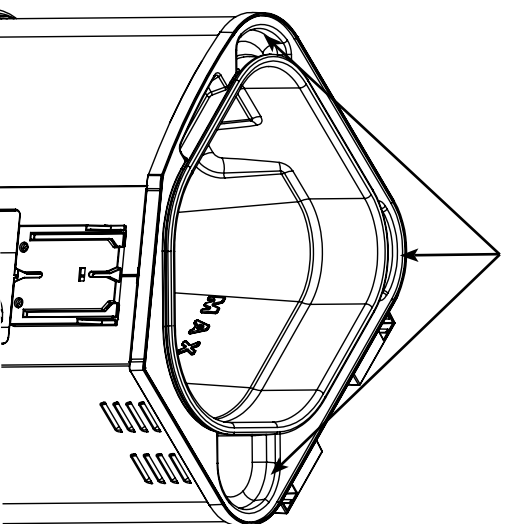
- La válvula debe estar en la posición de apagado (OFF).
- Retire la tapa de seguridad de la válvula de desagüe.
- Enrosque el accesorio de la boquilla del grifo en la válvula de desagüe. No apriete demasiado. Podría dañar las roscas y ocasionar filtraciones. Si la boquilla queda hacia arriba, gírela en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que quede hacia abajo.
- Alinee la boquilla sobre el recipiente con la abertura orientada hacia abajo. Abra la válvula para que drene.
- Cierre la válvula cuando finalice.
- El aceite no utilizado puede almacenarse en el electrodoméstico. NO guarde agua en el electrodoméstico.

FUNCIÓN DE RESTABLECIMIENTO



- Su electrodoméstico incluye la función de protección contra sobrecalentamiento.
- Si el electrodoméstico se sobrecalienta, se apagará automáticamente.
- Para restablecer el electrodoméstico, y retire el panel de control, desenchufe del tomacorriente e inserte un mondadientes en el pequeño orificio que se encuentra dentro del panel de control. Esto restablecerá la unidad.

CAVIDADES



- Las cavidades de esta unidad están diseñadas para contener la grasa y la condensación producida por el vapor. Limpielas después de cada uso. La grasa y la condensación se juntan en las cavidades del borde de la carcasa exterior. Limpie los huecos con un paño húmedo después de cada uso.
- Al cocer al vapor, las carnes pueden convertirse en su totalidad antes de termine de cocinar, de drenaje con una esponja o de otro tipo material absorbente. ¡Atención! El agua se caliente.

ped with an overheat safety feature. It will reset automatically.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

Do not add water past this line. Do not add water past this line. Do not add water past this line.

CAUTION

HOW TO CLEAN UNIT

⚠ WARNING ⚠

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

Masterbuilt recommends cleaning unit prior to use.

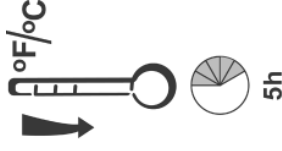
Clean lid, inner pot, valve spout, lifting hook and basket with a damp cloth or sponge using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.

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

STORAGE & MAINTENANCE

⚠ CAUTION ⚠

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



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

PROBLEMA	
La luz de encendido no se enciende.	Si ninguna de estas soluciones funciona, restablezca la unidad (consulte la página 7). Si la unidad sigue sin funcionar, comuníquese con Masterbuilt al 1-800-215-7204.
La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.	
La unidad tarda mucho tiempo en calentarse (más de 1 hora y 15 minutos).	
El electrodoméstico se sobrecalienta y luego se apaga.	

Si el problema que se le presenta es frecuente, comuníquese con el servicio al cliente.

TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on. If none of these solutions work, reset unit (see page 7). If unit still does not work, contact Masterbuilt at 1-800-215-7204.	Unit not plugged into wall.	Check wall connection.
	Breakaway power cord is loose or not connected.	Disconnect and reconnect breakaway power cord sections.
	Control panel is not attached to outer shell correctly.	Remove and reinstall. Make sure control panel is mounted onto the outer shell bracket to engage safety switch.
	Fuse tripped.	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check fuses.
Power light is on, unit isn't heating.	Reset tripped on controller.	See reset function on pg. 7.
	Temperature dial has not been set.	Unit will not begin heating until temperature is set.
	Temperature setpoint already reached.	Allow unit to cool below setpoint or enter higher setpoint.

GUÍA PARA

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

¿Que tipo de aceite debo utilizar?
Se recomienda el uso de aceite de maní debido a su sabor y su alto punto de humeo, pero puede utilizar cualquier tipo de aceite común para cocinar.

¿Qué tan caliente estará el aceite?
El aceite alcanzará 191 °C (375 °F) en aproximadamente 35 minutos. La temperatura del aceite disminuirá cuando coloque el pavo en la freidora.

¿Debo mantener la tapa cerrada mientras uso la freidora?
Sí, la tapa ayuda a conservar el calor y mantiene las salpicaduras dentro de la unidad.

¿Puedo utilizar una extensión eléctrica con esta unidad?
No, las extensiones eléctricas pierden corriente eléctrica, lo que da como resultado un mayor tiempo de cocción y un menor rendimiento. Las extensiones eléctricas además pueden representar un riesgo de tropiezos.

Seguí las instrucciones pero el pavo no se cocinó por completo. ¿Qué salió mal?
Las condiciones de cocción pueden variar. Es posible que el pavo haya estado frío. Antes de freírlo, lleve el pavo a temperatura ambiente. A veces, parte de la articulación o algún punto interno de la pechuga quedan fríos o congelados, lo que no permite la correcta cocción de la zona. Para obtener mejores resultados, lave con agua tibia, y seque suavemente la parte interna y externa con toallas de papel antes de inyectar la marinada.

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS DELICIOSAS.
www.masterbuilt.com



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 1-800-215-7204.
Cuando llame, tenga a mano el número de modelo, fecha de fabricación / número de serie. Estos números figuran en una etiqueta plateada ubicada en la parte trasera de la unidad.

STEAMED CHICKEN BREASTS AND VEGETABLES

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

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

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

Turn dial to 375°F (191°C) to bring to a boil. Then lower heat and steam, covered 35-40 minutes or until chicken and vegetables are tender. Remove from heat.

Arrange chicken breasts and vegetables on a platter.

LOW COUNTRY BOIL

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

Fill inner pot with water to max fill line (approx 2 gallons). Set temp dial to 375°F (191°C). Add crab boil mix and bring water to a boil.

(Note: If using a crab boil bag place bag inside basket.) Allow water to boil for 15 minutes.

Add potatoes first, boil for 12 minutes.

Add corn and boil for 9 minutes.

Add sausage and boil for 9 minutes.

Add shrimp and boil for an additional 3-5 minutes.

Remove and serve.

GUISO LOW COUNTRY

- 0.91 kg de camarones 21-25 contar (se recomienda dividir y limpiar)
- 0.91 kg de precocidos salchicha ahumada (2.54 cm pulgada de gruesas rebanada)
- 8-12 mazorcas de maíz cortadas en trozos
- 2 bolsas de mezcla de cangrejo para hervir
- 0.91 kg de papas frescas enteras

- 1 hoja de laurel, desmenuzada
- 2 cucharadas de perejil picado

RECIPES

FRIED CATFISH

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

Thaw fish, if frozen. Rinse fish; pat dry with paper towels.
 Cut fish into 2-inch pieces. Combine fish and mustard; chill 15 minutes.
 Preheat oil to 375°F (191°C). Combine cornmeal and favorite Cajun Seasoning; stir well with a whisk. Evenly coat all sides of catfish with cornmeal mixture. Fry 6 or 8 pieces at a time for 4 to 5 minutes or until golden.
 Remove from hot oil and drain on paper towels.

HOT WINGS

- 2 gallons oil for frying
- 2 pounds chicken wings
- 1/2 cup butter
- 10 tbsp your favorite hot sauce

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

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

ALITAS PICANTES

- 7.57 l de aceite para freír
- 0.91 kg de alitas de pollo
- 1/2 taza de mantequilla
- 10 cucharadas de su salsa picante

**Para obtener más
visítanos en**

**PARA ASEGURARSE DE QUE LOS AL
LA TEMPERATURA INTE**

Temperaturas internas
Pescado
Cerdo
Platos con huevo
Bistecs y carne asada de
Carne picada de res, tern
Aves enteras (pavo, pollo)
Carne de ave picada o en

* Departamento

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	145°F (63°C)
Fish	

Para freir alimentos congelados**(Consulte primero las instrucciones del envase del alimento.)**

Quingombó frito	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)		5 a 7 min.
Nuggets de pollo	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)		7 a 8 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)		8 a 9 min.
Bastones de pescado	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)		6 a 7 min.
Corndogs	3,63 kg (8 lb)	190,56 °C (375 °F)		Consulte el envase
Bastones de queso	0,45 kg (1 lb)	162,78 °C (325 °F)		Consulte el envase

Para hervir alimentos no congelados*

Mazorca de maíz (de grano corto)	12 mazorcas	190,56 °C (375 °F)		5 a 8 min.
Camarones	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	3 a 4 min. o hasta que estén rosados	
Papas rojas	1,36 kg (3 lb)	190,56 °C (375 °F)		25 min.
Huevos	1 docena	190,56 °C (375 °F)		10 min.
Fideos con forma de caracol	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	Hasta que estén tiernos	
Perros calientes	25	190,56 °C (375 °F)		2 a 3 min.

Para cocinar alimentos al vapor****(Consulte primero las instrucciones del envase del alimento.)**

Pinzas de centolla	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)		5 a 8 min.
Almejas o mejillones	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 7 min. o hasta que se abran	
Calabaza amarilla con pimientos rojos	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	Cocinar al vapor hasta que esté tierna	
Cangrejo azul	8	190,56 °C (375 °F)		6 a 10 min.
Langosta	1 a 3	190,56 °C (375 °F)		10 a 12 min.

***El agua hierve a 100 °C (212 °F). Cuando cocine al vapor o hierva, gire la perilla a 190,56 °C (375 °F) para asegurarse de que la unidad no interrumpa el ciclo y el agua continúe hirviendo.**

⚠ ADVERTENCIA ⚠

• **NUNCA** coloque carne de ave helada o congelada en el aceite. Tenga extremo cuidado cuando cocine alimentos congelados. Nunca coloque una cantidad de aceite superior a la línea de llenado máximo ni una cantidad de alimentos superior a la capacidad máxima de la cesta. Los derrames pueden ocasionar lesiones graves. Introduzca la cesta lentamente en el aceite caliente y cubrala con la tapa. Siempre use mitones o guantes de protección.

• Cuando utilice el gancho para escurrir de la cesta, asegúrese de ajustar la cesta firmemente en su lugar, en el borde de la olla, antes de soltar la manija para que no caiga dentro del aceite o agua caliente y provoque lesiones personales.

min 21-01	(C.161) F
min 01-9	(C.161) F
min 01-9	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 7-9	(C.161) F
min 6-8	(C.161) F
min 8-7	(C.161) F
min 7-5	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 51-01	(C.161) F
min 8-9	(C.161) F
min 21-01	(C.161) F
min 18-11	

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 rust of the unit. Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate. Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

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

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

Esta garantía expresa es la única garantía e incluyendo las garantías implícitas sobre su Ni Masterbuilt ni los establecimientos que v recursos adicionales o incongruentes con la La responsabilidad máxima de Masterbuilt no original por la compra del producto. En algun accesorios o indirectos. En tal caso, es posi

Sólo para los residentes de California: No específica: en el caso en que no sea comerr el minorista que vende este producto o Mast cantidad directamente atribuible al uso dado debe llevar el producto al establecimiento que Esta garantía expresa le otorga derechos e pueden variar de un estado a otro.

1 Ma
la

Nombre: _____

Estado/provincia: _____ Código postal: _____

Dirección de correo electrónico: _____

*Número de modelo: _____

Fecha de compra: _____ - _____ - _____

**El número de modelo y el número de serie figuran en*



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:

Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Ct.
Columbus, GA 31907
Masterbuilt Servicio de atención al cliente
1-800-215-7204
www.masterbuilt.com



SEA PARTE DE NUESTRO “DADGUM BUENO” COMUNIDAD EN LÍNEA:
www.masterbuilt.com