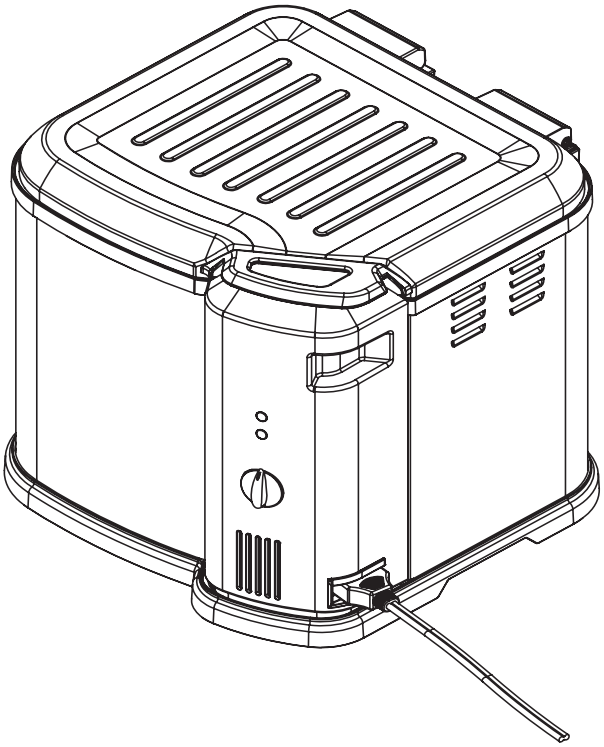
MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.
Bienvenido a la familia. Empecemos.



XL ELECTRIC FRYER
FREIDORA ELÉCTRICA XL

MB20012420

Your model number | Su número de modelo

Mfg. Date - Serial Number | Fecha de fabricación - Número de serie

These numbers are located on the back of the fryer.
Estos números se ubican en la parte posterior de la freidora.

FOR COMMERCIAL USE ONLY
NOT INTENDED FOR HOUSEHOLD USE

SÓLO PARA USO COMERCIAL
NO ESTÁ DISEÑADO PARA USO EN EL HOGAR

IMPORTANT | IMPORTANTE

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

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

ETL LISTED US
Intertek

Protected under U.S Patents and International Patents and Patent Pending
Protegido bajo patentes estadounidenses y patentes internacionales y patente pendiente
6,711,992; 6,941,857; 7,981,459; D625,545; D644,475

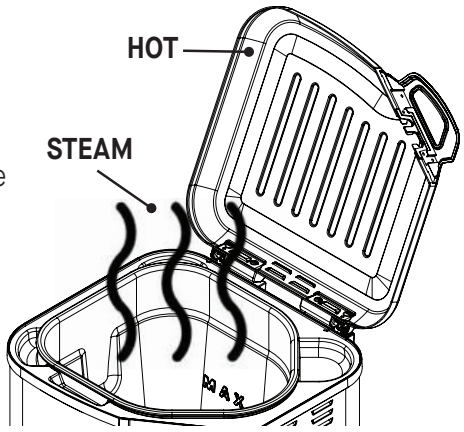
Manual Code: 9801200001 / 210820-GH

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including but not limited to the following:

- A short cord is provided to prevent the possibility of entanglement or tripping. Use of an extension cord increases the risk of entanglement or tripping.
- Use of an extension cord causes loss of energy and appliance may not heat properly.
- Never move appliance when oil or water is above 100°F (37°C).
- Do NOT touch hot surfaces. Use handle.
- To protect against electric shock, do NOT immerse cord, plugs, or any part of control panel in water or other liquids.
- Appliance is HOT while in use. Do NOT move appliance while in use or while HOT.
- This is an ATTENDED appliance. Do NOT leave this appliance unattended during use. Heated liquid inside cooking pot remains dangerously HOT for a period of time after use.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before removing parts for cleaning and storing.
- Do NOT operate the appliance with a damaged cord, plug, or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt® Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt® Manufacturing, LLC are not recommended and may cause injury.
- Do NOT use outdoors. Appliance is for indoor use only.
- Do NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do NOT place on or near a HOT gas or electric burner, or in a heated oven.
- ALWAYS attach breakaway power cord to appliance first, then plug cord into outlet.
- To disconnect, turn thermostat control dial to OFF position, then remove plug from outlet.
- Do NOT use appliance for anything other than intended use.
- If oil begins to smoke, IMMEDIATELY turn appliance off.
- NEVER overfill cooking pot. Do NOT exceed MAX fill line.
- Open lid with caution to prevent being burned by escaping steam.
- Add food slowly to avoid boil over.
- Do NOT use appliance without water or oil in the pot. The appliance can be severely damaged if heated while empty.
- Place appliance on a level and stable surface to prevent tipping.
- Do NOT mix different types of oil at the same time.
- Never melt fat or lard on the heating element or in basket.
- Risk of fire and electric shock. Replace only with manufacturer's cord set, part number 9001180035.

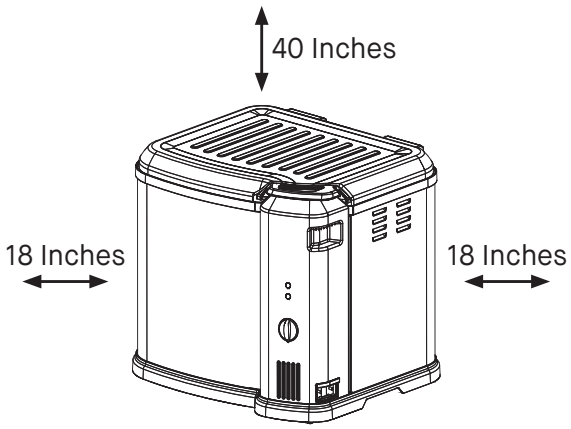


All food placed into the appliance should be thoroughly defrosted to 35°- 40°F (1.6°- 4.4°C). Remove any possibility of remaining ice crystals and then dry thoroughly before immersing in hot oil. Failure to do so may cause damage to surroundings or personal injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

Maintain a minimum distance of 18 inches from rear and sides and 40 inches from top of appliance to combustible material.

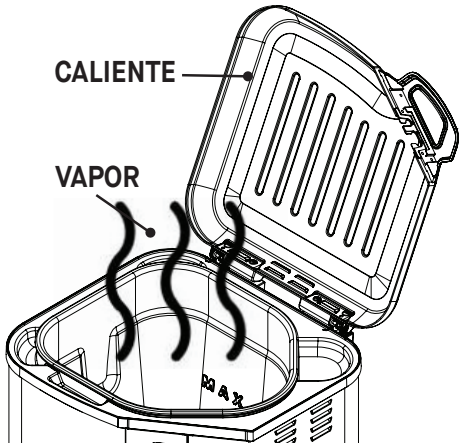


ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo, entre otras, las siguientes:

- Se proporciona un cable corto para evitar la posibilidad de enredarse o tropezarse. El uso de un cable de extensión aumenta el riesgo de enredarse o tropezarse.
- El uso de un cable de extensión provoca pérdida de energía y el artefacto podría no calentarse adecuadamente.
- Nunca mueva el artefacto cuando el aceite o el agua estén por encima de los 100°F (37°C).
- NO toque las superficies calientes. Use las asas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, NO sumerja el cable, enchufe o cualquier pieza del panel de control en agua u otro líquido.
- El artefacto está CALIENTE cuando está en uso. NO mueva el artefacto cuando esté en uso o cuando esté CALIENTE.
- Este artefacto debe ATENDERSE siempre. NO deje este artefacto desatendido durante el uso. El líquido calentado dentro de la olla de cocción permanece peligrosamente CALIENTE por un período de tiempo luego del uso.
- Desenchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de retirar piezas para limpiarlo y guardarlo.
- NO opere el artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Contacte al Servicio de atención al cliente de Masterbuilt® al: 1-800-489-1581.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt® Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- NO utilice el aparato en exteriores. El artefacto es sólo para uso en interiores.
- NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- NO lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas CALIENTE, o en un horno calentado.
- SIEMPRE fije el cable de alimentación de retención al artefacto primero, luego enchufe el cable al tomacorrientes.
- Para desconectar, apague el termostato, luego retire el enchufe del tomacorrientes.
- NO utilice el aparato para un uso distinto del previsto.
- Si el aceite comienza a ahumar, apague INMEDIATAMENTE el artefacto.
- NUNCA llene demasiado la olla de cocción. NO exceda la línea de llenado máximo.
- Abra la tapa con precaución para evitar quemarse por el vapor que escape.
- Agregue alimentos lentamente para evitar que se desborden.
- NO use el artefacto sin agua o aceite en la olla. El artefacto puede dañarse seriamente si se calienta vacío.
- Coloque el artefacto sobre una superficie nivelada y estable para evitar que se vuelque.
- NO mezcle distintos tipos de aceite a la vez.
- Nunca derrita grasa o manteca en el elemento calefactor o en el cesto.
- Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Reemplace sólo con el set de cables del fabricante, número de parte 9001180035.

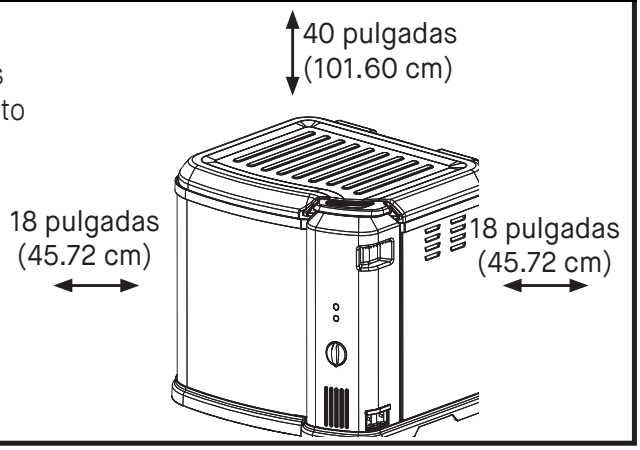


Toda la comida colocada en el aparato debe descongelarse por completo a 35 ° - 40 ° F (1.6 ° - 4.4 ° C). Elimine cualquier posibilidad de cristales de hielo restantes y luego séquelo completamente antes de sumergirlo en aceite caliente. De lo contrario, puede causar daños al entorno o lesiones personales.

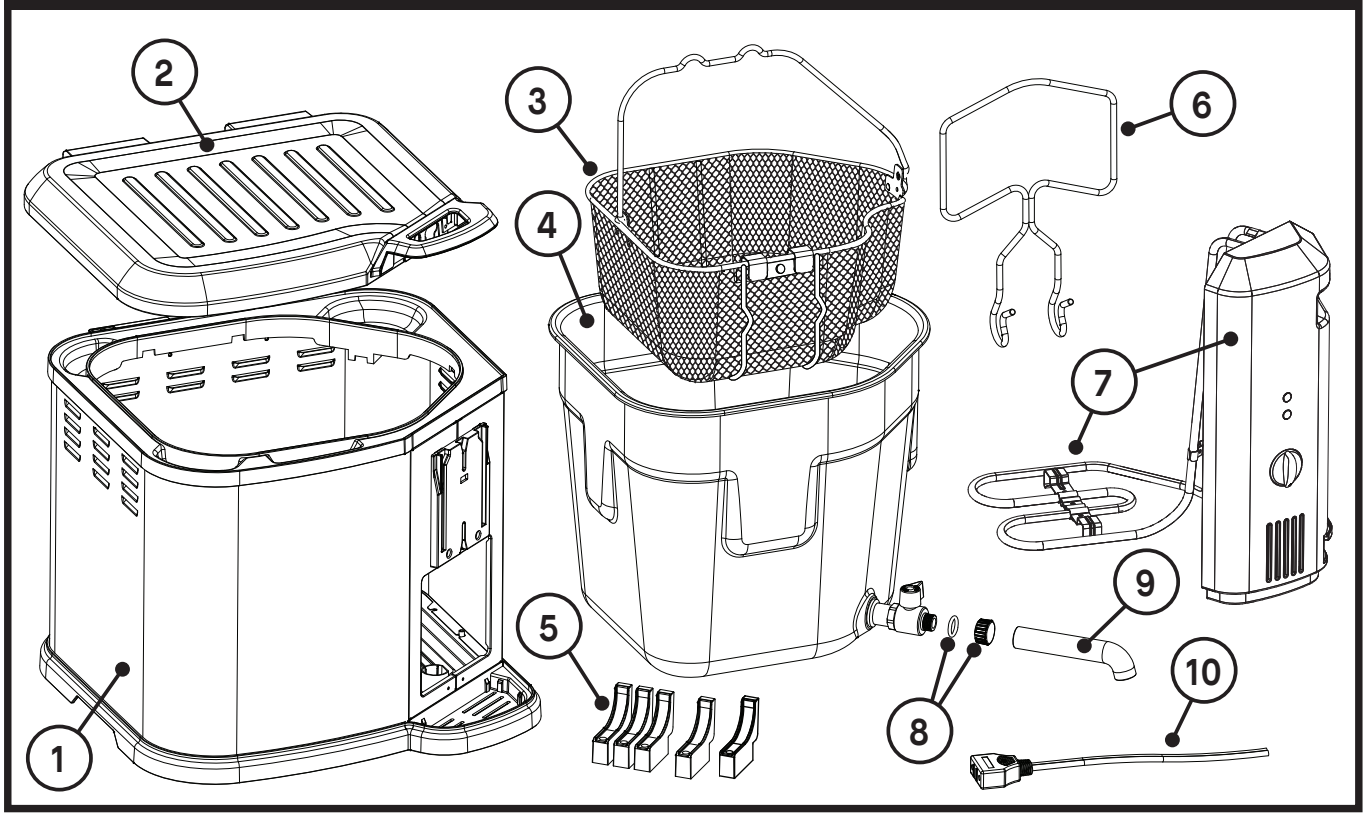
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

Mantenga una distancia mínima de 18 pulgadas (45.72 cm) de la parte trasera y lateral, y de 40 pulgadas (101.6 cm) de la parte superior del artefacto con respecto al material combustible.



Parts List | Lista De Partes



NO.	QTY./CANT.	DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1	1	Outer Shell	Carcasa exterior
2	1	Lid	Tapa
3	1	Basket	Cesto
4	1	Inner Pot w/Valve	Olla interna con válvula
5	5	Inner Pot Supports	Soportes de la olla interna
6	1	Double Lifting Hook	Gancho de elevación doble
7	1	Control Panel w/Element	Panel de control con elemento
8	1	Safety Cap and Seal	Tapa de seguridad y sello
9	1	Valve Spout	Pico de la válvula
10	1	Breakaway Power Cord	Cable de alimentación de retención

STOP

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

PARE

NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje del artefacto, o para reclamar partes faltantes o dañadas. Contacte al Servicio al cliente de Masterbuilt® al 1-800-489-1581 o en support.masterbuilt.com. Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación en la parte posterior del artefacto.

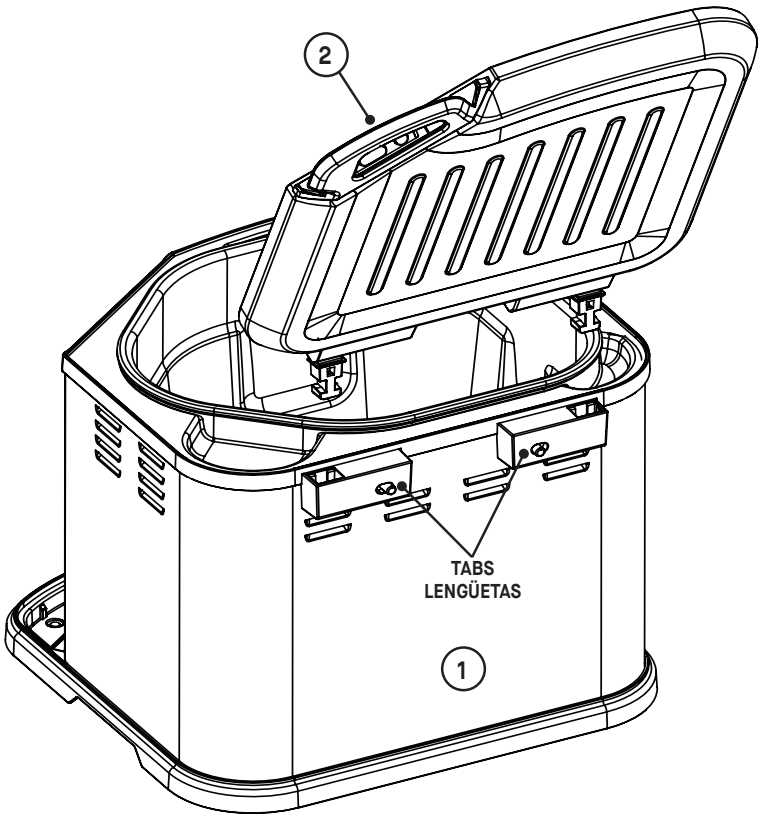
1

Clean appliance prior to use.

Limpie el artefacto antes de su uso.

To remove lid (2), push tabs together on outer shell (1) and pull lid up. Continue with assembly steps after cleaning.

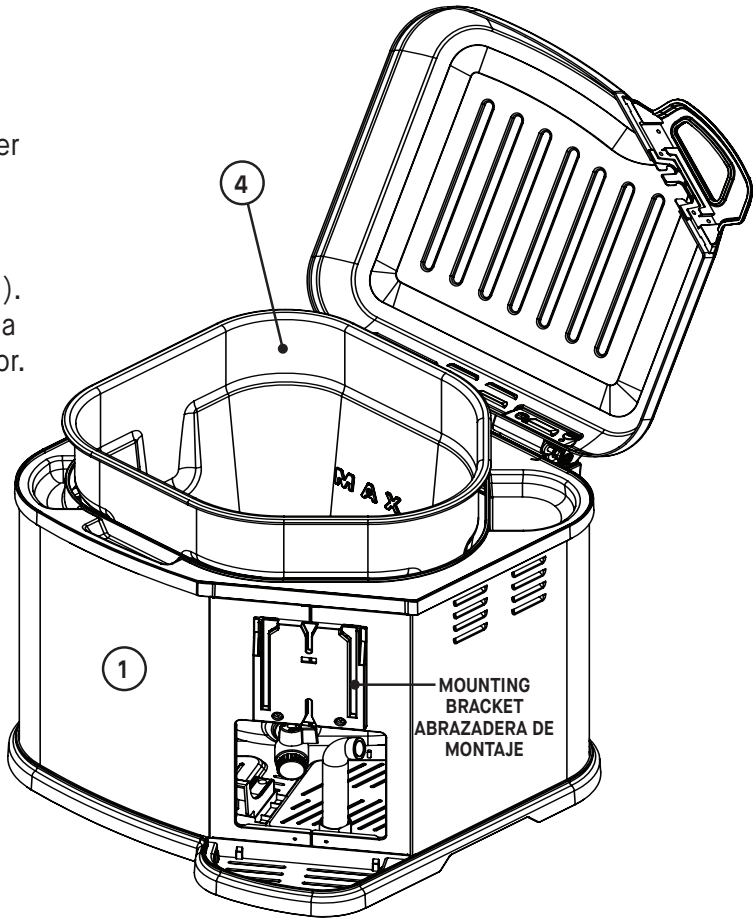
Para retirar la tapa (2), presione las lengüetas juntas en la carcasa exterior (1) y tire de la tapa hacia arriba. Siga con los pasos de ensamblaje luego de la limpieza.



2

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

Inserte la olla interna (4) en la carcasa exterior (1). Inserte la olla interna en ángulo para que quepa la válvula en la abertura lateral de la carcasa exterior.



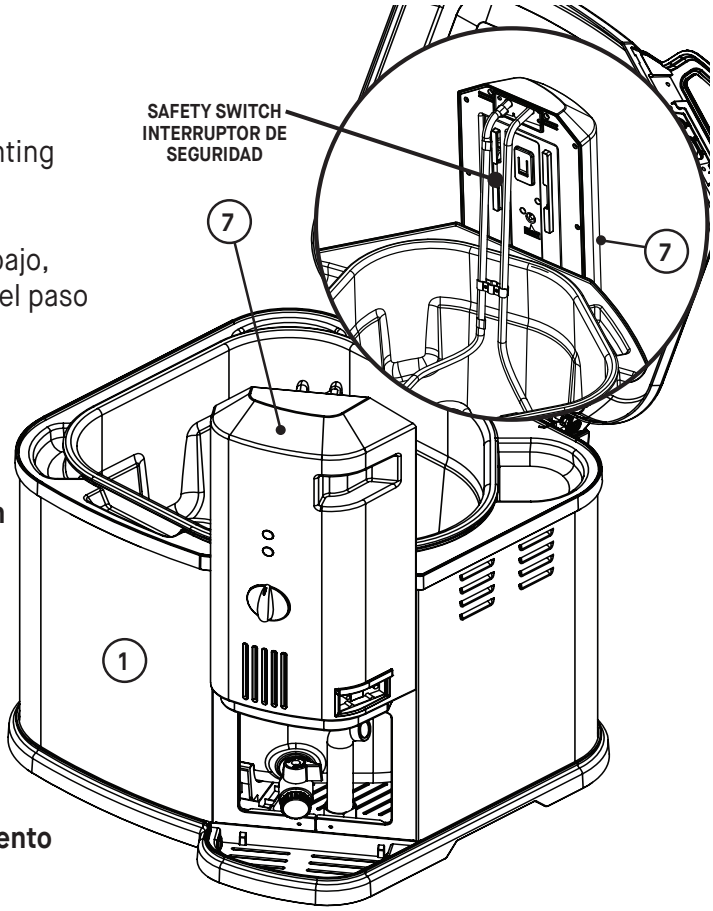
3

Slide control panel and element (7) down onto mounting bracket (shown in step 2) on side of outer shell (1).

Deslice el panel de control y el elemento (7)hacia abajo, hasta la abrazadera de montaje (que se muestra en el paso 2) en la parte lateral de la carcasa exterior (1).

NOTE: The control panel is correctly attached when the heating element is positioned inside the inner pot. The control panel must be correctly attached for the appliance to operate. A built-in safety switch on the control panel will prevent the element from heating if not mounted correctly.

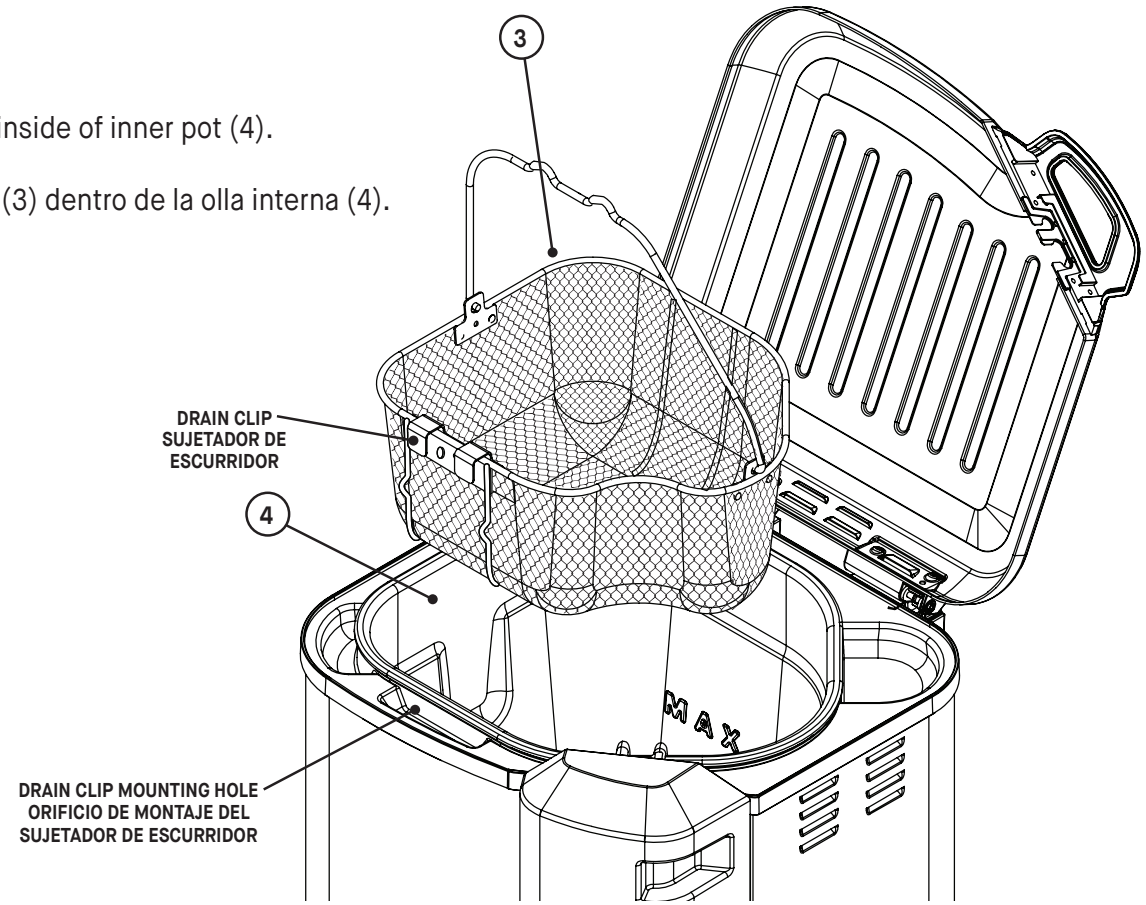
NOTA: El panel de control está correctamente fijado cuando el elemento calefactor está posicionado dentro de la olla interna. El panel de control debe estar correctamente fijado para que el artefacto pueda funcionar. Un interruptor de seguridad integrado en el panel de control evitará que el elemento se caliente si no está ensamblado correctamente.



4

Place basket (3) inside of inner pot (4).

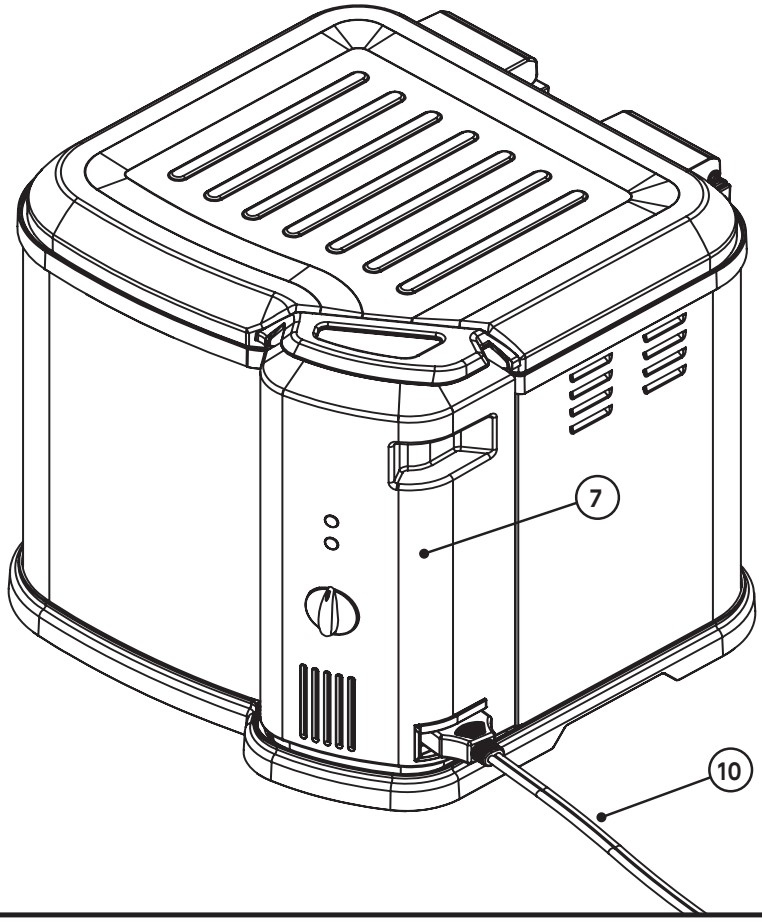
Coloque el cesto (3) dentro de la olla interna (4).



5

Insert breakaway power cord (10) into the connection on the control panel (7). Make sure “This Side Up” is shown on top for proper connection.

Inserte el cable de alimentación de retención (10) en la conexión del panel de control (7). Asegúrese de que se muestre “Este lado arriba” en la parte superior para conectarlo correctamente.



Getting Started

- **FOR BEST RESULTS,** read the following start-up tips before using this appliance. Remember this is an ELECTRIC appliance and has different characteristics than a gas appliance.

- **FOR SAFETY,** the heating element only heats up when properly attached to the mounting bracket. This is a powerful heating element and may cause a circuit breaker to trip. This can be minimized by operating any additional appliances on a separate circuit. Tripping a circuit breaker will NOT damage the appliance or your electrical system.

- **PREHEATING** oil or water may take up to 45 minutes. Take advantage of this time to prepare food for cooking. For optimum performance, completely preheat appliance to cooking temperature before frying or boiling food. Keep lid CLOSED during preheating and cooking. This will reduce heating time and keep temperature more consistent.

- **POWER LIGHT (orange)** will turn ON indicating that the breakaway power cord is plugged into an outlet.

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

Inicio

- **PARA MEJORES RESULTADOS,** lea los siguientes consejos iniciales antes de usar este artefacto. Recuerde que se trata de un artefacto ELÉCTRICO y que tiene características distintas de un artefacto a gas.

- **POR SEGURIDAD,** el elemento calefactor sólo se calienta cuando está correctamente fijado a la abrazadera de montaje. Este es un elemento calefactor potente y puede causar una falla en el interruptor. Esto se puede minimizar operando los artefactos adicionales en un circuito aparte. Una falla en el interruptor NO dañará el artefacto o su sistema eléctrico.

- El **PRECALENTAMIENTO** del aceite o agua puede tomar hasta 45 minutos. Aproveche este momento para preparar los alimentos que va a cocinar. Para un rendimiento óptimo, precaliente completamente el artefacto a una temperatura de cocción antes de freír o hervir los alimentos. Mantenga la tapa CERRADA durante el precalentamiento y la cocción. Esto reducirá el tiempo de calentamiento y mantendrá la temperatura más consistente.

- La **LUZ DE ENCENDIDO (naranja)** se encenderá indicando que el cable de alimentación de retención está enchufado a un tomacorrientes.

- La **LUZ INDICADORA DE LISTO (verde)** se encenderá cuando se alcance la temperatura configurada. La luz indicadora se encenderá y apagará para reflejar la temperatura configurada.

Operating Instructions

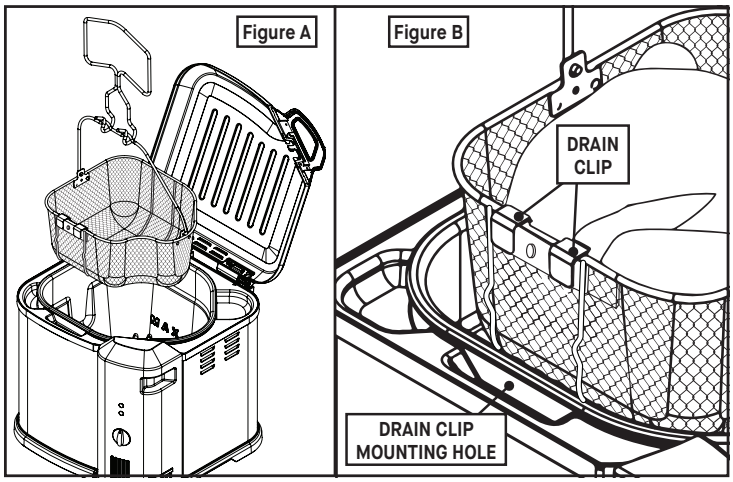
1. Mount the control panel and element onto the bracket on the outer shell.
   NOTE: The control panel is correctly attached when the heating element is positioned inside of the inner pot and fully submerged in oil or water during use.

2. If cooking with water, fill pot to the MIN 1.5 gallons (6 qts.) or MAX 2.75 gallons (11 qts.) fill line. If cooking with oil, always fill pot to the MAX fill line.

3. Attach the breakaway power cord to the control panel. Plug the breakaway power cord into an outlet (refer to the "WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS" section of the manual). The orange power light will turn on indicating that the appliance is plugged in and the element and control panel are mounted correctly to the mounting bracket.

4. Turn the dial to set the temperature. The green ready light will turn on when the appliance has reached the set temperature and is ready for use.

5. When cooking time has elapsed and food is done, unplug the power cord from the outlet. Carefully lift the basket with the double lifting hook (see Figure A below). Allow excess oil or water to drain by hooking the drain clip on the basket into the drain clip mounting hole (see Figure B below).



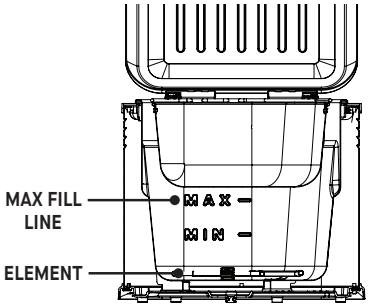
⚠ WARNING ⚠

- When using the drain clips on the basket, make sure that the basket is firmly in place in the drain clip mounting hole before releasing the handle so that the basket will not fall back into hot oil or water causing personal injury.

Operating Instructions

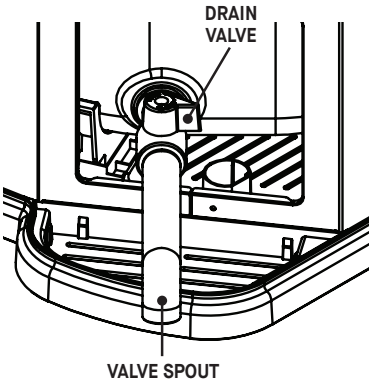
HOW TO STEAM

- Add water to the MAX fill line. Do not add water above this line. Do not allow water to completely evaporate. This will cause the element to overheat and damage the appliance. Make sure the basket is in place.
- Water will boil at 212°F (100°C). When steaming or boiling, turn dial to 375°F (191°C) to ensure the appliance will not cycle and water will continue boiling.



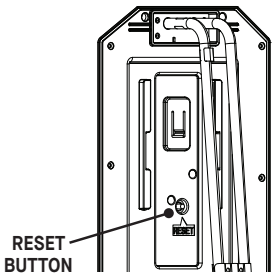
DRAIN VALVE

- The valve must be in the OFF position.
- Remove the safety cap on the drain valve.
- Screw the valve spout attachment onto the drain valve. Do not overtighten. This could damage the threads and cause leakage. If the spout becomes snug in the up position, turn counterclockwise until it is in the down position.
- Alight the spout over a container with the opening facing downward. Open the valve to drain. Close the valve when completely drained.
- Do NOT store water in the appliance.



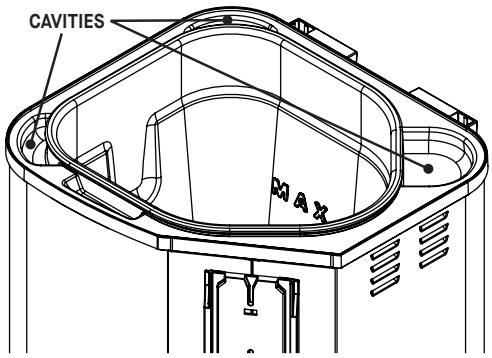
RESET FUNCTION

- Your appliance is equipped with an overheat safety feature.
- If the appliance overheats it will shut off automatically.
- To reset the appliance, unplug from the outlet and remove the control panel. Insert a toothpick into the small hole on the inside of the control panel and push the button. This will reset the appliance.



CAVITIES

- Cavities in the appliance are designed to catch grease and condensation from steam. Wipe out the cavities with a damp cloth after each use.
- When steaming, the cavities may become full before cooking is finished. Drain with a sponge or other absorbent material. **CAUTION! Water will be hot.**



CLEANING AND STORAGE

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

⚠ WARNING ⚠

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

⚠ CAUTION ⚠

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

Instrucciones de operación

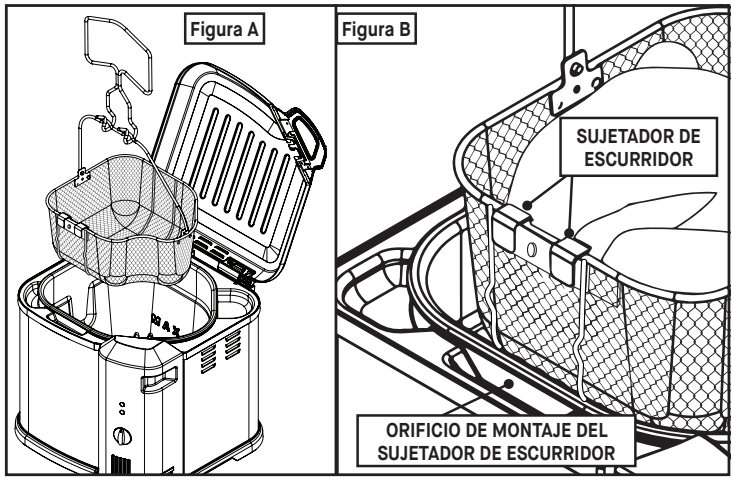
1. Monte el panel de control y el elemento en la abrazadera en la carcasa exterior.
   NOTA: El panel de control está correctamente fijado cuando el elemento calefactor está posicionado dentro de la olla interna y completamente sumergido en aceite o agua durante el uso.

2. Si está cocinando con agua, llene la olla hasta la línea de llenado mínimo de 1.5 galones (6 cts.) o máximo de 2.75 galones (11 cts.). Si está cocinando con aceite, siempre llene la olla hasta la línea de llenado máximo.

3. Fije el cable de alimentación de retención al panel de control. Enchufe el cable de alimentación de retención en un tomacorrientes (consulte la sección de "ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES" del manual). La luz de encendido naranja se encenderá indicando que el artefacto está enchufado y que el elemento y el panel de control están montados correctamente en la abrazadera de montaje.

4. Gire el dial para configurar la temperatura. La luz verde de LISTO se encenderá cuando el artefacto haya alcanzado la temperatura establecida y esté listo para usarse.

5. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido y los alimentos estén cocidos, desenchufe el cable de alimentación del tomacorrientes. Cuidadosamente levante el cesto con el gancho de elevación doble (ver Figura A, a continuación). Deje que el exceso de aceite o agua se escurran enganchando el sujetador de escurrimiento en el cesto en el orificio de montaje del sujetador de escurrimiento (ver Figura B, a continuación).

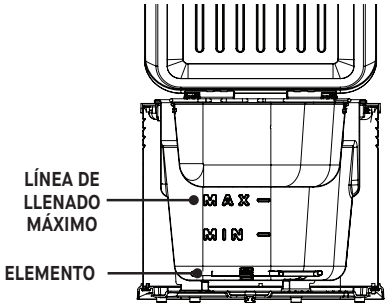


ADVERTENCIA

- Cuando use los sujetador de escurrimiento en el cesto, asegúrese que el cesto esté firmemente colocado en el orificio de montaje del sujetador de escurrimiento antes de soltar el asa para que el cesto no caiga súbitamente en el aceite o agua caliente, causando una lesión personal.

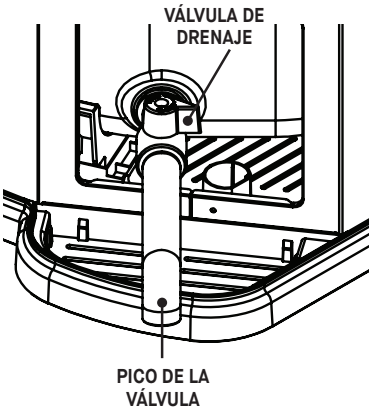
CÓMO COCER AL VAPOR

- Añada el agua hasta la línea de llenado máximo. No añada agua por encima de esta línea. No deje que el agua se evapore completamente. Esto hará que el elemento se sobrecaliente y dañe el artefacto. Asegúrese que el cesto esté en su lugar.
- El agua hervirá a 212°F (100°C). Cuando cocine al vapor o hierva, gire el dial a 375°F (191°C) para asegurarse que el artefacto no esté funcionando y que el agua siga hirviendo.



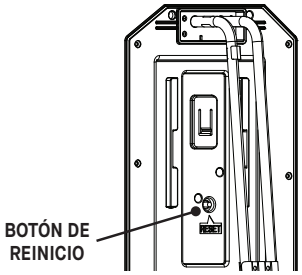
VÁLVULA DE DRENAJE

- La válvula debe estar en la posición de OFF (Apagado).
- Retire la tapa de seguridad en la válvula de drenaje.
- Entornille el accesorio del pico de la válvula en la válvula de drenaje. No ajuste demasiado. Esto podría dañar los alambre y causar derrames. Si el pico queda apretado en la posición de arriba, gire a la izquierda hasta que baje.
- Pose el pico sobre un contenedor con la abertura mirando hacia abajo. Abra la válvula para drenar. Cierre la válvula cuando haya drenado completamente.
- NO almacene agua en el artefacto.



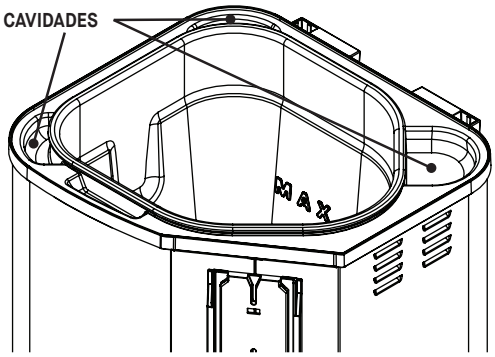
FUNCIÓN DE REINICIO

- Su artefacto viene equipado con una función de seguridad ante sobrecalentamientos.
- Si el artefacto se sobrecalienta, se apagará automáticamente.
- Para reiniciar el artefacto, desenchufe del tomacorrientes y retire el panel de control. Inserte un mondadientes en el orificio pequeño en la parte interna del panel de control y presione el botón. Este reiniciará el artefacto.



CAVIDADES

- Las cavidades en el artefacto han sido diseñadas para atrapar la grasa y la condensación del vapor. Limpie las cavidades con un paño húmedo luego de cada uso.
- Cuando cocine al vapor, las cavidades pueden llenarse antes que se termine la cocción. Limpie con una esponja u otra material absorbente. **¡PRECAUCIÓN! El agua estará caliente.**



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Apague el artefacto, desenchufe y déjelo enfriar por 2 horas si está usando agua y por 5 horas si está usando aceite antes de limpiar y almacenar.
- Masterbuilt® recomienda limpiar el artefacto antes de usarlo.
- Limpie la tapa, la olla interna, el pico de la válvula, el gancho de elevación y el cesto con un paño o esponja húmedo usando un detergente suave. Enjuague y seque exhaustivamente.
- Limpie la carcasa exterior, el cable, el panel de control y el elemento con un paño o esponja húmedo usando un detergente suave. Seque exhaustivamente. NUNCA coloque estas piezas en un lavaplatos ni las sumerja en agua.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- No coloque el panel de control bajo agua corriente. Si sumerge el panel de control, se puede electrocutar.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

- Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente antes de limpiarlo, de hacerle mantenimiento y/o de retirar el elemento calefactor. Una descarga eléctrica puede dar como resultado una lesión personal o la muerte.
- No vierta aceite usado en el fregadero. Escúrralo de regreso a los contenedores de aceite.

Troubleshooting

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on. *If none of these solutions work, reset appliance. See RESET FUNCTION on page 11. If appliance still does not work, contact Masterbuilt® at www.masterbuilt.com/pages/contact-us.*	Appliance not plugged into outlet.	Check outlet connection.
	Breakaway power cord is loose or not connected.	Disconnect and reconnect breakaway power cord.
	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.
	Circuit breaker tripped.	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check circuit breakers.
	Reset tripped on control panel.	See RESET FUNCTION on page 11.
Power light is on but appliance isn't heating.	Temperature dial has not been set.	Appliance will not begin heating until temperature is set.
	Temperature setpoint already reached.	Allow appliance to cool below setpoint or enter higher setpoint.
Appliance takes excessive amount of time to heat up (longer than 1 hr, 15 mins.).	Appliance plugged into extension cord.	Place appliance close to an outlet so an extension cord is not needed.
	Lid not in place.	Close lid on appliance to retain heat.
Appliance overheats then shuts off.	Temperature sensor malfunctioning, overheat sensor shutting appliance off.	Contact Masterbuilt® at www.masterbuilt.com/pages/contact-us
	No oil or water in pot.	Fill pot and reset control panel. See RESET FUNCTION on page 11.
If symptom is not listed here OR in the Frequently Asked Questions section, please contact Masterbuilt® at www.masterbuilt.com/pages/contact-us.		

Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
La luz de encendido no se enciende. *Si ninguna de estas soluciones funciona, reinicie el artefacto. Consulte la FUNCIÓN DE REINICIO en la página 14. Si el artefacto aún no funciona, contacte a Masterbuilt® al www.masterbuilt.com/pages/contact-us.*	El artefacto no está enchufado al tomacorrientes.	Verifique la conexión al tomacorrientes.
	El cable de alimentación de retención está suelto o no está conectado.	Desconecte y vuelva a conectar el cable de alimentación de retención.
	El panel de control no está fijado correctamente a la carcasa exterior.	Retírelo y vuélvalo a instalar. Asegúrese que el panel de control esté montado en la abrazadera de la carcasa exterior para enganchar el interruptor de seguridad.
	El interruptor se ha desconectado.	Asegúrese que no haya otros aparatos operando en el mismo circuito eléctrico Verifique los interruptores
	Reinicio activado en el panel de control.	Consulte la FUNCIÓN DE REINICIO en la página 14.
La luz de encendido está prendida pero el artefacto no está calentando.	No se ha configurado el dial de temperatura.	El artefacto no comenzará a calentar hasta que se haya configurado la temperatura.
	Ya se ha alcanzado el punto de referencia de la temperatura.	Deje que el artefacto se enfríe por debajo del punto de referencia o de lo contrario, ingrese un punto de referencia más alto.
El artefacto toma una excesiva cantidad de tiempo para calentarse (más de 1 hr, 15 minutos)	El artefacto se ha enchufado en un cable de extensión.	Coloque el artefacto cerca de un tomacorrientes para que no sea necesario usar un cable de extensión.
	La tapa no está en su lugar.	Cierre la tapa del artefacto para retener el calor.
El artefacto se sobrecaliente y luego se apaga.	Mal funcionamiento del sensor de temperatura, el sensor de sobrecalentamiento está apagando el artefacto.	Contacte a Masterbuilt® en www.masterbuilt.com/pages/contact-us.
	No hay aceite o agua en la olla.	Llene la olla y reinicie el panel de control. Consulte la FUNCIÓN DE REINICIO en la página 14.
Si hubiera algún problema que no esté mencionado aquí O en la sección de Preguntas frecuentes, contacte a Masterbuilt® al www.masterbuilt.com/pages/contact-us.		

Frequently Asked Questions

Why won't my fryer turn on?
The control panel features a "safety switch" that must be mounted properly on the mounting bracket of the outer shell for the appliance to power on. The power light will illuminate when the control panel is mounted properly and the breakaway power cord is properly attached.

How much oil do I need to use?
The fryer will require approximately 2.75 gallons (11 qts.) of oil max. The MAX fill line is the maximum amount of liquid that can safely be used in this appliance. Filling to the line is more than enough water or oil to prepare most food.

What type of oil should I use?
Peanut oil is recommended because of the great taste and higher smoke point but any cooking oil may be used.

How hot will the oil become?
Oil will reach 375°F (191°C) in approximately 35 minutes. Oil temperature will decrease when food is placed in the fryer.

Should I keep the lid on during use?
Yes. The lid helps retain heat and keeps splatter inside of the appliance.

Can an extension cord be used with this appliance?
No. Extension cords will lose electrical current resulting in increased cooking time and decreased performance. Extension cords can also pose a trip hazard.

I followed the formula and the food did not fully cook. What went wrong?
Cooking conditions may vary. Food may have been cold. Bring food to room temperature before frying. Sometimes a cold or frozen spot does not allow that section to cook properly.

Preguntas frecuentes

¿Por qué no enciende mi freidora?
El panel de control incluye un "interruptor de seguridad" que debe montarse apropiadamente en la abrazadera de montaje de la carcasa exterior para que el artefacto puede encenderse. La luz de encendido se iluminará cuando el panel de control esté montado apropiadamente y cuando el cable de alimentación de retención esté correctamente fijado.

¿Cuánto aceite necesito usar?
La freidora requerirá aproximadamente 2.75 galones (11 cts.) de aceite como máximo. La línea de llenado máximo es la cantidad máxima de líquido que puede usarse con seguridad en este artefacto. Llenar hasta la línea es más que suficiente agua o aceite para preparar la mayoría de alimentos.

¿Qué tipo de aceite debo usar?
Se recomienda usar aceite de cacahuate o maní debido a su excelente sabor y punto de humo más alto, pero se puede usar cualquier aceite de cocina.

¿Cuán caliente se pondrá el aceite?
El aceite alcanzará los 375°F (191°C) en aproximadamente 35 minutos. La temperatura del aceite disminuirá cuando se coloquen los alimentos en la freidora.

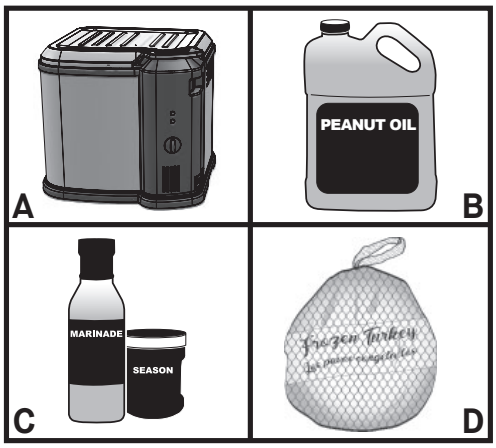
¿Debo mantener la tapa puesta durante el uso?
Sí. La tapa ayuda a retener el calor y mantiene las salpicaduras dentro del artefacto.

¿Se puede usar un cable de extensión con este artefacto?
No. Los cables de extensión perderán corriente eléctrica, lo que dará como resultado un aumento del tiempo de cocción y una disminución del rendimiento. Los cables de extensión también pueden significar un peligro de tropiezo.

Seguí la fórmula y los alimentos no se cocinaron completamente. ¿Qué sucedió?
Las condiciones de cocción pueden variar. Los alimentos podían haber estado fríos. Deje que alcancen la temperatura ambiente antes de freírlos. A veces, un punto frío o congelado no permite que esa sección se cocine complemente.

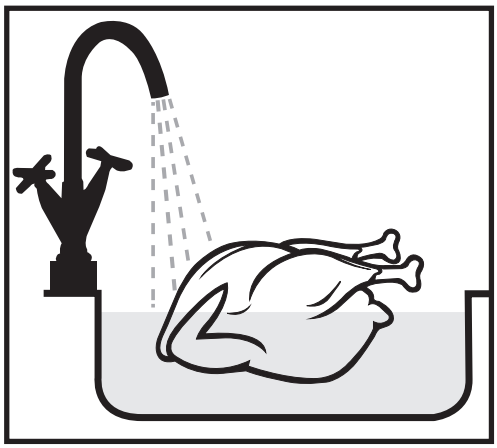
Turkey Preparation

1



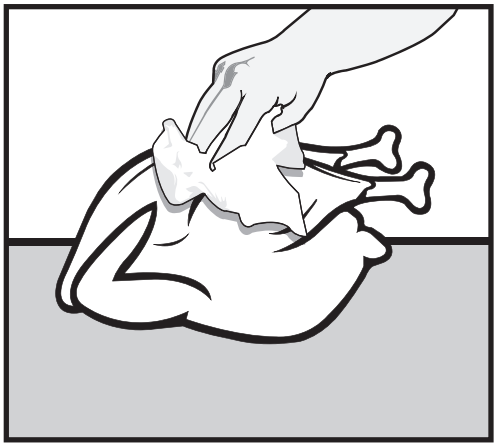
A. Masterbuilt® XL Electric Fryer.
B. 2.75 gallons (11 qts.) of oil. Peanut oil is recommended because of the great taste and higher smoke point but any cooking oil may be used.
C. Your favorite marinade and seasoning.
D. 16-18 lb. (7.26-8.16 kgs.) turkey.

2



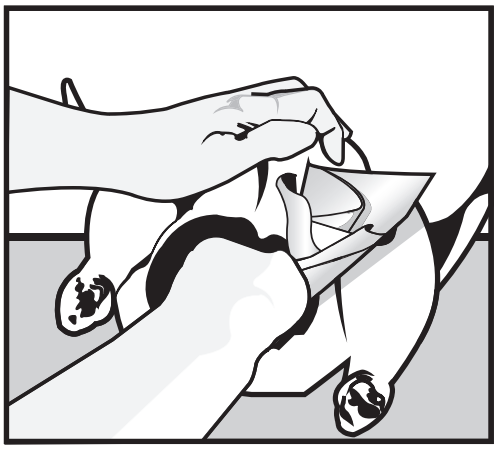
Rinse thoroughly with warm water or soak in a warm water bath for no more than 30 minutes to ensure cavities are free of ice.

3



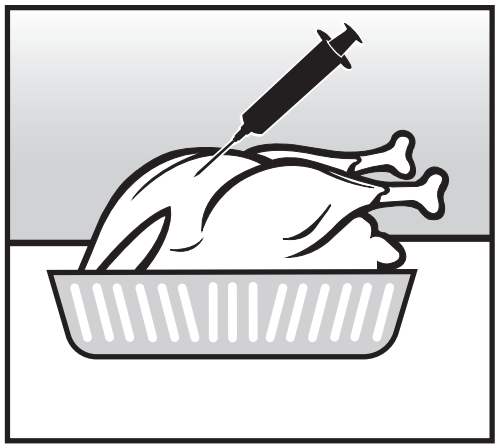
Pat turkey completely dry on the outside with paper towels.

4



Dry inside cavities using a paper towel.

5



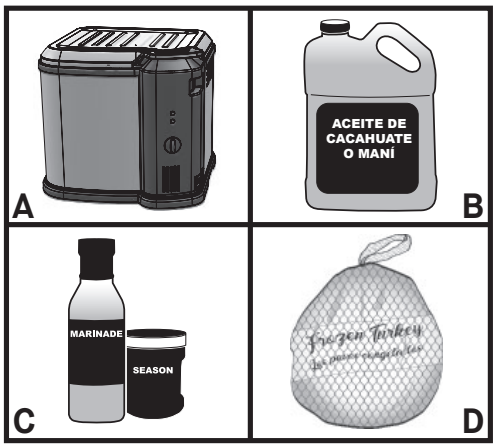
If desired, inject with marinade (not included). Inject 4-8 oz. into each side of breast, thigh, leg, and wing for a total of 8-16 oz.

6

Season inside and outside with your favorite seasoning (not included).

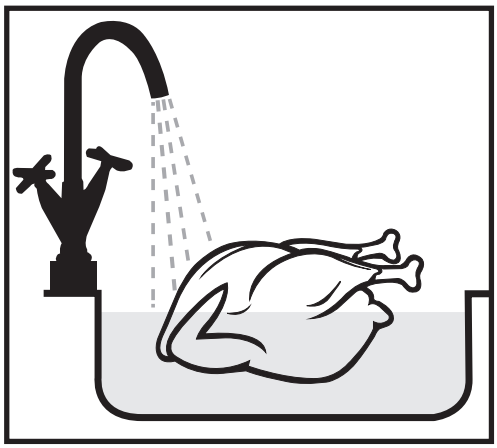
Preparación del pavo

1



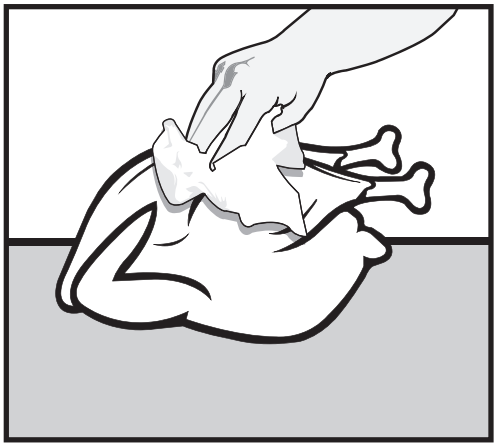
A. Freidora Eléctrica XL Masterbuilt®.
B. 2.75 galones (11 cts.) de aceite. Se recomienda usar aceite de cacahuate o maní debido a su excelente sabor y punto de humo más alto, pero se puede usar cualquier aceite de cocina.
C. Su marinada y aderezo favoritos.
D. Pavo de 16 a 18 lb. (7.26 a 8.16 kgs.).

2



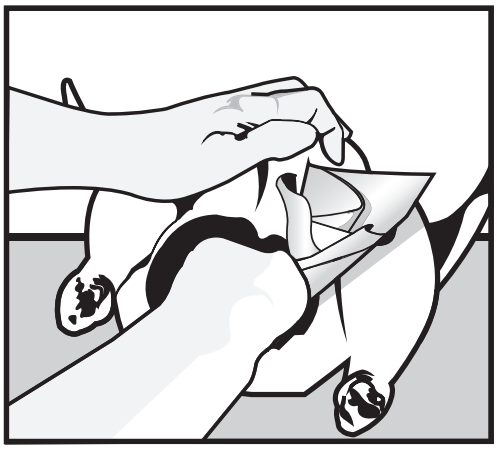
Enjuague el pavo exhaustivamente con agua tibia o remójelo en un baño de agua tibia por no más de 30 minutos para asegurarse que las cavidades no presenten hielo.

3



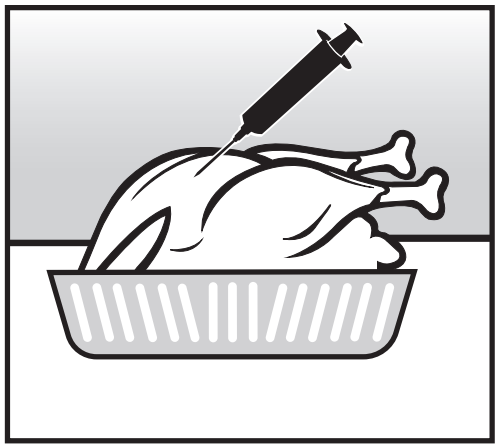
Seque bien el pavo en el exterior con toallas de papel.

4



Seque dentro de las cavidades con una toalla de papel.

5



Si lo desea, inyéctele una marinada (no incluida). Inyecte de 4 a 8 oz. a cada lado de la pechuga, muslo, pierna y ala para un total de 8 a 16 oz.

6

Sazone por dentro y por fuera con su aderezo favorito (no incluido).

How to Fry a Turkey in the Masterbuilt® 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. **DO NOT EXCEED 20 lbs. (9.07 kgs.).**

Frozen turkeys should be thoroughly defrosted to 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 THE 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 cavities when checking for ice or water.
2. Make sure drain valve is closed. Fill pot with oil to the MAX fill line.
3. Set control dial to 375°F (191°C). Preheating time may take up to 45 minutes. Close the fryer lid.
4. While oil is preheating, prepare the turkey (see page 19).
5. **CALCULATE COOKING TIME**
   The formula for calculating 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 temperature of 165°-170°F (74°-77°C). If you do not have a meat thermometer then fry turkey 4 minutes per pound (0.45 kg.).
6. The ready indicator light (green) will illuminate when temperature is reached.
7. Place turkey horizontally in the basket, breast side up (Figure A).
8. Wearing protective gloves or mitts, hook the basket handle with the lifting hook (Figure B) and **VERY SLOWLY** lower the basket into the hot oil. Once the basket is in place, close the lid.
9. When time is up, turn the fryer to OFF and unplug from outlet. Lift the basket from the hot oil slowly, hooking the drain clip on the basket into the drain clip mounting hole (Figure C).
10. Allow turkey to rest in the basket for 10 minutes before removing it for carving and serving. The turkey can remain in the basket to cool until ready to serve.

NOTE:
- Cooking conditions vary. Insert a food thermometer 2 inches (5.08 cm) into the deepest part of the turkey breast and make sure an internal temperature of 165°F (74°C) is reached.
- The appliance uses slightly less than 3 gallons (12 qts.) of oil, but make sure you have at least 2.75 gallons (11 qts.) of oil on hand.
- Masterbuilt® turkey is recommended. However, if you have another brand please remove the pop-up cooking indicator and leg ties.

Figure A

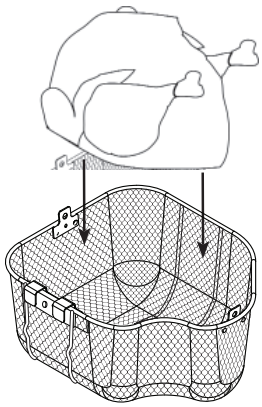


Figure B

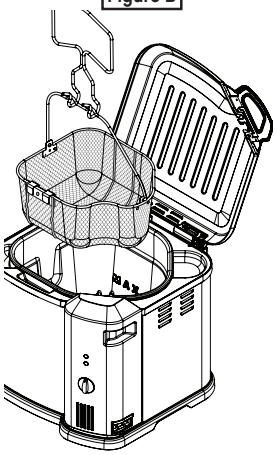
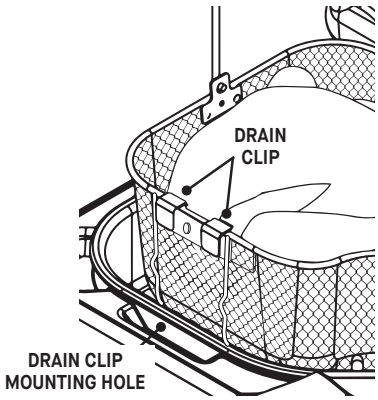


Figure C



DEEP FRIED TURKEY BREAST

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

6 lbs.
X 7 min.
42 min. *Total Cooking Time*

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

Cómo freír un pavo en la freidora eléctrica Masterbuilt®

PAVO ENTERO FRITO EN ABUNDANTE ACEITE

Se recomienda un pavo de 16 a 18 lb. (7.26 a 8.16 kgs.). Sin embargo, puede freír en abundante aceite un pavo de hasta **20 lb. (9.07 kgs.)**. **NO EXCEDA LAS 20 lbs. (9.07 kgs.).**

Los pavos congelados se deben descongelar exhaustivamente a 35°- 40°F (1.6°- 4.4°C). El pavo debe enjuagarse exhaustivamente o remojarse en un baño de agua tibia por no más de 30 minutos para retirar cualquier posibilidad de tener cristales de hielo restantes y debe secarse bien con toallas de papel antes de sumergirlo en aceite caliente. Esto reducirá las salpicaduras.

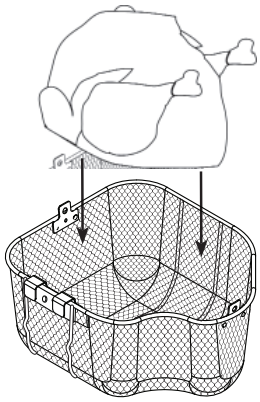
DESCONGELAMIENTO DEL PAVO
Se calculan aproximadamente 24 horas por cada 4lbs. (1.8 kgs.) de pavo descongelado en el refrigerador.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

1. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado y sin hielo ni agua. Retire el pescuezo y la menudencia. Preste particular atención a las cavidades internas cuando verifique la presencia de hielo o agua.
2. Asegúrese que la válvula de drenaje esté cerrada. Llene la olla con aceite hasta la línea de llenado máximo.
3. Configure el dial de control a 375°F (191°C). El tiempo de precalentamiento puede tomar hasta 45 minutos. Cierre la tapa de la freidora.
4. Mientras se esté precalentando el aceite, prepare el pavo (ver la página 20).
5. **CÁLCULO DEL TIEMPO DE COCCIÓN**
   La fórmula para calcular el tiempo de cocción consiste en freír el pavo 3.5 a 4 minutos por libra (0.45 kg.). Con un termómetro para carnes, verifique la pechuga de pavo para asegurarse que haya alcanzado la temperatura apropiada de 165° a 170°F (74° a 77°C). Si no cuenta con un termómetro para carnes, fría un pavo por 4 minutos por libra (0.45 kg.).
6. La luz indicadora de LISTO (verde) se iluminará cuando se haya alcanzado la temperatura.
7. Coloque el pavo horizontalmente en el cesto, con el lado de la pechuga hacia arriba (Figura A).
8. Con guantes o mitones de protección, enganche el asa del cesto con el gancho de elevación (Figura B) y baje **MUY LENTAMENTE** el cesto en el aceite caliente. Una vez que el cesto esté en su lugar, cierre la tapa.
9. Cuando el tiempo se haya terminado, apague la freidora y desenchufe del tomacorrientes. Eleve el cesto del aceite caliente lentamente, enganchando el sujetador de escurrimiento en el cesto en el orificio de montaje del sujetador de escurrimiento (Figura C).
10. Deje que el pavo repose en el cesto por 10 minutos antes de retirarlo para cortarlo y servirlo. El pavo puede permanecer en el cesto para enfriarse hasta que esté listo para servirse.

NOTA:
- Las condiciones de cocción varían. Inserte un termómetro para alimentos 2 pulgadas (5.08 cm) en la parte más profunda de la pechuga de pavo y asegúrese de alcanzar una temperatura interna de 165°F (74°C).
- El artefacto usa ligeramente 3 galones (12 cts.) de aceite, pero asegúrese de tener al menos 2.75 galones (11 cts.) de aceite a la mano.
- Se recomienda usar pavos Masterbuilt®. Sin embargo, si tiene alguna otra marca retire indicador de cocción y los amarres de las piernas.

Figura A



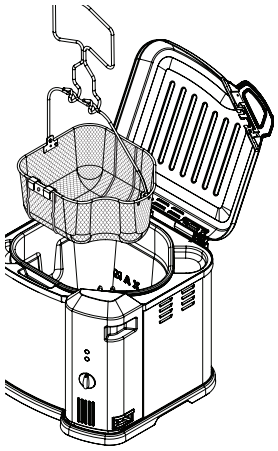
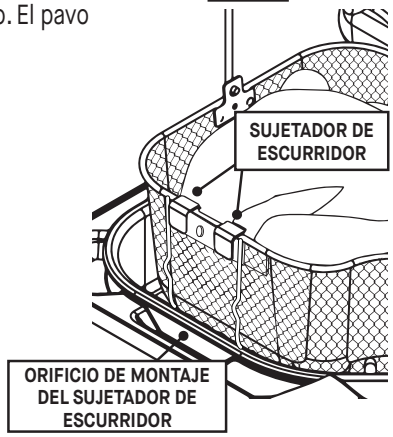


Figura C



PECHUGA DE PAVO FRITA EN ABUNDANTE ACEITE

Siga las instrucciones y las precauciones de seguridad anteriores, y ajuste la fórmula a 7 minutos por libra (0.45 kg.). Comience en 375°F (191°C). Luego de bajar la pechuga de pavo a la freidora, reduzca la temperatura a 325°F (163°C) por todo el tiempo de cocción.

6 lbs.
X 7 min.
42 min. *Tiempo de cocción total*

NOTA: Reducir la temperatura a 325°F (163°C) es para cocinar una pechuga de pavo **EXCLUSIVAMENTE**. No reduzca la temperatura cuando cocine un pavo entero.

Cooking Chart

FRYING NON-FROZEN FOODS (Oil may take up to 30 minutes to reach desired temperature)			
Food	**Maximum Qty.**	**Temperature**	**Time**
French Fries	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	10-12 min.
Fried Chicken	6 pieces	350°F (177°C)	14-18 min.
Mushrooms	2 lbs. (0.91 kgs.)	325°F (163°C)	10-12 min.
Fish Fillets	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	6-8 min.
Whole Turkey	20 lbs. (9.07 kgs.)	375°F (191°C)	3.5-4 min. per lb. (0.45 kg.)
Hot Wings	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	10-15 min.
FRYING FROZEN FOODS (Refer to instructions on food packaging first)			
Fried Okra	1 lb. (0.45 kgs.)	375°F (191°C)	5-7 min.
Chicken Nuggets	1 lb. (0.45 kgs.)	375°F (191°C)	7-8 min.
Mushrooms	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	8-9 min.
Fish Sticks	1 lb. (0.45 kgs.)	375°F (191°C)	6-7 min.
Corn Dogs	8 lbs. (3.6 kgs.)	375°F (191°C)	See Packaging
Cheese Sticks	1 lb. (0.45 kgs.)	325°F (163°C)	See Packaging
BOILING NON-FROZEN FOODS*			
Corn on the Cob (short ears)	12 Cobs	375°F (191°C)	5-8 min.
Shrimp	5 lbs. (2.3 kgs.)	375°F (191°C)	3-4 min. or Until Pink
Red Potatoes	3 lbs. (1.36 kgs.)	375°F (191°C)	25 min.
Eggs	1 Dozen	375°F (191°C)	10 min.
Pasta Shells	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	Until Tender
Hot Dogs	25	375°F (191°C)	2-3 min.
STEAMED FOODS* (Refer to instructions on food packaging first)			
King Crab Legs	5 lbs. (2.3 kgs.)	375°F (191°C)	5-8 min.
Clams/Mussels	5 lbs. (2.3 kgs.)	375°F (191°C)	5-7 min. or Until Open
Yellow Squash w/Red Peppers	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	Steam Until Tender
Blue Crabs	8	375°F (191°C)	6-10 min.
Lobster	1-3	375°F (191°C)	10-12 min.

**** Water will boil at 212°F (100°C). When steaming or boiling, turn dial to 375°F (191°C) to ensure appliance will not cycle and water will continue boiling.***

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

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

**** United States Department of Agriculture***

Tabla de cocción

FREÍR ALIMENTOS NO CONGELADOS (El aceite puede tomar hasta 30 minutos en alcanzar la temperatura deseada)			
Alimentos	**Cant. máxima**	**Temperatura**	**Tiempo**
Papas fritas	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	10-12 min.
Pollo frito	6 piezas	350°F (177°C)	14-18 min.
Hongos	2 lbs. (0.91 kgs.)	325°F (163°C)	10-12 min.
Filetes de pescado	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	6-8 min.
Pavo entero	20 lbs. (9.07 kgs.)	375°F (191°C)	3.5 a 4 min. por lb. (0.45 kg.)
Alitas picantes	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	10-15 min.
FREÍR ALIMENTOS CONGELADOS (Consulte primero las instrucciones en el empaque del alimento)			
Quimbombó frito	1 lb. (0.45 kgs.)	375°F (191°C)	5-7 min.
Nuggets de pollo	1 lb. (0.45 kgs.)	375°F (191°C)	7-8 min.
Hongos	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	8-9 min.
Bastones de pescado	1 lb. (0.45 kgs.)	375°F (191°C)	6-7 min.
Salchichas empanadas	8 lbs. (3.6 kgs.)	375°F (191°C)	Ver empaque
Palitos de queso	1 lb. (0.45 kgs.)	325°F (163°C)	Ver empaque
HERVIR ALIMENTOS NO CONGELADOS*			
Mazorca de maíz (de orejas pequeñas)	12 mazorcas	375°F (191°C)	5-8 min.
Camarones	5 lbs. (2.3 kgs.)	375°F (191°C)	3 a 4 min. o hasta que estén rosados
Papas rojas	3 lbs. (1.36 kgs.)	375°F (191°C)	25 min.
Huevos	1 docena	375°F (191°C)	10 min.
Pasta en forma de conchitas	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	Hasta que estén tiernas
Hot Dogs	25	375°F (191°C)	2-3 min.
ALIMENTOS COCIDOS AL VAPOR (Consulte primero las instrucciones en el empaque del alimento)			
Patas de centolla	5 lbs. (2.3 kgs.)	375°F (191°C)	5-8 min.
Almejas/Mejillones	5 lbs. (2.3 kgs.)	375°F (191°C)	5 a 7 min. o hasta que se abran
Calabaza amarilla con pimientos rojos	2 lbs. (0.91 kgs.)	375°F (191°C)	Cocinar al vapor hasta que esté tierna
Cangrejos azules	8	375°F (191°C)	6 a 10 min.
Langosta	1-3	375°F (191°C)	10-12 min.

**** El agua hervirá a 212°F (100°C). Cuando cocine al vapor o hierva, gire el dial a 375°F (191°C) para asegurarse que el artefacto no dé ciclos y que el agua continúe hirviendo.***

Para asegurarse que son seguros de comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas mínimas internas de la tabla a continuación.

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

**** Departamento de Agricultura de los Estados Unidos***

Steamed Chicken Breasts and Vegetables

- 3 (12 oz.) whole chicken breasts, split and boned
- 1 tsp salt
- 1 tsp 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 tbsp chopped parsley

1. Rinse chicken breasts under cold running water and pat dry.
2. On a sheet of waxed paper, combine salt and tarragon.
3. Sprinkle chicken breast halves on both sides using 1/4 tsp of tarragon mixture on each breast half. Reserve remaining mixture for later use.
4. Layer chicken breasts skin side up in basket.
5. Layer with carrots, potatoes, zucchini and bay leaf in that order.
6. Sprinkle with remaining tarragon mixture.
7. Turn dial to 375°F (191°C) to bring to a boil.
8. Lower the temperature and steam covered for 35-40 minutes or until chicken and vegetables are tender. Remove from heat.
9. 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

1. Fill inner pot with water to MAX fill line (approximately 2 gallons)
2. Turn dial to 375°F (191°C). Add crab boil mix and bring to a boil. (Note: If using a crab boil bag, place bag inside basket.) Allow water to boil for 15 minutes.
3. Add potatoes first, boil for 12 minutes.
4. Add corn and boil for 9 minutes.
5. Add sausage and boil for 9 minutes.
6. Add shrimp and boil for an additional 3-5 minutes. Remove and serve.

Fried Catfish

- 4 lbs. 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

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

Onion Straw Blossom

- Oil for frying
- 1/2 cup sour cream
- 1/4 cup chunky salsa
- 2 large (12 oz. each) white or Vidalia onions
- 3/4 cup all-purpose flour
- 2 tbsp Mexican chili powder
- 1 tbsp garlic salt
- 1 tsp black pepper
- 1 cup all-purpose flour
- 1/4 cup cornstarch
- 1 tsp salt
- 1 (12 oz.) non-alcoholic beverage

1. Pre-heat oil to 375°F (191°C).
2. For sauce, combine sour cream and salsa in a small bowl. Refrigerate until serving.
3. To make onion flower, peel onions and cut 3/4 inch off the top of each onion. Trim, but do not cut off root end. Cut each onion into quarters from the top to 1/2 inch from root end. Then cut each quarter section into 4 thin wedges, cutting to within 1/2 inch from root end. Using a sharp knife, remove some of the center petals. Carefully spread the remaining petals apart.
4. Place the 3/4 cup of flour, chili powder, garlic salt, and pepper in a large heavy-duty plastic bag. Add onion and shake to coat. Shake off excess flour mixture. Repeat with remaining onion.
5. Whisk the 1 cup of flour, cornstarch, salt, and beverage in a medium bowl until smooth.
6. Dip onions in beverage mixture, moving so onions are thoroughly coated. Drain to remove excess coating.
7. Using a long-handled slotted spoon or wire basket, lower onions, root side down, into hot oil.
8. Fry for 3 to 4 minutes or until golden brown and onion is tender. Drain on wire rack.
9. Spoon sauce into center of onion and serve immediately.

Citrus Seafood Cocktail

- 12 oz. bay scallops (fresh or thawed)
- 12 oz. fresh or frozen large shrimp with shells
- 1 tsp finely shredded ruby red grapefruit peel
- 1/3 cup ruby red grapefruit juice
- 1/4 cup salad oil
- 2 tbsp thinly sliced green onion
- 2 tbsp finely chopped red or yellow sweet pepper
- 1 tbsp white balsamic vinegar or white wine vinegar
- 1 tbsp honey
- 1-1/2 tsp anise seeds, crushed
- 1/2 tsp ground cinnamon
- 1/2 of a fresh pineapple, peeled, cored, and coarsely chopped
- 2 ruby red grapefruits, peeled and sectioned
- 2 oranges, peeled and sectioned

1. Preheat fryer to 250°F (121°C) for boiling.
2. Peel and devein shrimp, leaving tails intact.
3. Cook scallops for 1 to 3 minutes or until they turn opaque. Cook shrimp for 1 to 3 minutes or until they turn pink. Do not combine yet. Drain and rinse under cold water. Drain well. Place shrimp and scallops in a plastic bag set into a deep bowl.
4. For marinade, combine grapefruit peel, grapefruit juice, salad oil, green onion, sweet pepper, vinegar, honey, anise seeds, cinnamon, and 1/2 tsp salt. Pour over seafood and seal bag. Refrigerate for 2 to 24 hours, turning bag occasionally.
5. To serve, drain seafood mixture and discard marinade. Gently combine seafood, pineapple, grapefruit sections, and orange sections. Serve in cocktail cups or glasses.

See more recipes at **recipes.masterbuilt.com.**

Pechugas de pollo y vegetales al vapor

- 3 pechugas de pollo enteras (12 oz.), cortadas en mitad y con hueso
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de hojas de estragón seco, triturado
- 1 taza de agua fría
- 2 zanahorias grandes peladas y picadas
- 6 papas nuevas lavadas y sin pelar, cortadas con 1/2 pulgadas de grosor
- 3 zapallitos italianos lavados y sin pelar, en rodajas
- 1 hoja de laurel, desmoronada
- 2 cucharadas de perejil picado

1. Enjuague las pechugas de pollo bajo agua corriente fría y séquelas con toallas de papel.
2. Sobre una hoja de papel encerado, combine la sal y el estragón.
3. Rocíe las pechugas de pollo en mitad por ambos lados con 1/4 de cucharadita de mezcla de estragón sobre cada pechuga en mitad. Reserve la mezcla restante para uso posterior.
4. Coloque capas de pechugas con el lado de la piel hacia arriba en el cesto.
5. Coloque capas de zanahorias, papas, zapallito italiano y hojas de laureal, en ese orden.
6. Rocíe con la mezcla de estragón restante.
7. Gire el dial a 375°F (191°C) para que hierva.
8. Baje la temperatura y cocine al vapor cubierto por 35 a 40 minutos o hasta que el pollo y los vegetales estén tiernos. Retire del calor.
9. Acomode las pechugas de pollo y los vegetales en una fuente.

Sopa de los países bajos

- 2 lbs. de camarones, 21 a 25 en total (se recomienda cortarlos por mitad y desvenarlos)
- 2 lbs. de salchicha ahumada precocida (rodajas de 1/2 a 1 pulgada de grosor)
- 8 a 12 orejas de maíz, cortadas en pedazos de 2 a 3 pulgadas
- 2 bolsas de mezcla para sopa de cangrejo
- 2 lbs. de papas enteras

1. Llene la olla interna con agua hasta la línea de llenado máximo (aproximadamente 2 galones)
2. Gire el dial a 375°F (191°C). Agregue la mezcla de cangrejo y deje que hierva. (Nota: Si usa una bolsa para hervir el cangrejo, colóquela dentro del cesto).
   Deje que el agua hierva por 15 minutos.
3. Agregue primero las papas, hierva por 12 minutos.
4. Agregue el maíz y hierva por 9 minutos.
5. Agregue la salchicha y hierva por 9 minutos.
6. Agregue los camarones y hierva por 3 a 5 minutos más. Retire y sirva.

Pez gato frito

- 4 lbs. de filetes de pez gato frescos o congelados, cortados muy delgados
- 1/2 taza de mostaza preparada
- Aceite para freír
- 1 a 1/2 tazas de harina de maíz
- 3 cucharadas de su sazonador cajún favorito

1. Descongele el pescado si está congelado.
2. Retire el pescado y séquelo con toallas de papel.
3. Corte el pescado en pedazos de 2 pulgadas.
4. Combina el pescado, la mostaza y enfrío, luego déjalos reposar durante 15 minutos.
5. Precaliente el aceite a 375°F (191°C).
6. Combine la harina de maíz con su sazonador cajún favorito. Mezcle bien con un batidor de manos. Recubra uniformemente todos los lados del pez gato con la mezcla de harina de maíz.
7. Fría de 6 a 8 piezas por vez por 4 a 5 minutos o hasta que estén doradas.
8. Retire el aceite caliente y seque con toallas de papel.

Flor de cebolla

- Aceite para freír
- 1/2 de taza de crema agria
- 1/4 de taza de salsa con trozos
- 2 cebollas grandes blancas (de 12 oz. c/u) o Vidalia
- 3/4 taza de harina sin preparar
- 2 cucharadas de chili mexicano en polvo
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 taza de harina sin preparar
- 1/4 taza de ketchup
- 1 cucharadita de sal
- 1 bebida no alcohólica de 12 oz.

1. Precaliente el aceite a 375°F (191°C).
2. Para la salsa, combine la crema agria y la salsa en un tazón pequeño. Refrigera hasta servir.
3. Para hacer la flor de cebolla, pele las cebollas y corte 3/4 de pulgada de la parte superior de cada cebolla. Recorte, pero sin llegar al extremo de la raíz. Corte cada cebolla en cuartos desde la parte superior hasta 1/2 pulgada desde el extremo de la raíz. Luego corte cada cuarto en 4 rodajas delgadas, cortando hasta dentro de 1/2 pulgada desde el extremo de la raíz. Con un cuchillo filoso, retire parte de los pétalos del centro. Esparza cuidadosamente los pétalos restantes aparte.
4. Coloque 3/4 de taza de harina, el chili en polvo, la sal de ajo y la pimienta en una bolsa de plástico grande y resistente. Agregue la cebolla y mezcle para cubrir. Retire el exceso de harina de la mezcla. Repita con la cebolla restante.
5. Bata 1 taza de la harina, la maicena, la sal y la bebida en un tazón mediano hasta que esté suave.
6. Remoje las cebollas en la mezcla de la bebida, moviéndolas hasta que las cebollas estén bien recubiertas. Escurra para retirar el exceso de cubierta.
7. Con una cuchara ranurada de mango largo o un cesto de alambre, baje las cebollas con el lado de la raíz hacia abajo, al aceite caliente.
8. Fría por 3 a 4 minutos o hasta que estén doradas y la cebolla tierna. Escurra sobre una rejilla de alambre.
9. Coloque la salsa por cucharadas en el centro de la cebolla y sirva inmediatamente.

Cóctel cítrico de mariscos

- 12 oz. de vieiras de bahía (frescas o descongeladas)
- 12 oz. de camarones frescos o congelados grandes con sus conchas
- 1 cucharadita de cáscara de toronja rubí roja finamente rallada
- 1/3 de taza de jugo de toronja rubí roja
- 1/4 taza de aceite de ensalada
- 2 cucharadas de cebolla verde en rodajas delgadas
- 2 cucharadas de pimiento rojo o amarillo dulce finamente picado
- 1 cucharada de vinagre balsámico blanco o vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de miel
- 1 a 1/2 cucharadita de semillas de anís triturado
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/2 piña fresca pelada, sin corazón y cortada en trozos grandes
- 2 toronjas rubí rojas peladas y en gajos
- 2 naranjas peladas y en gajos

1. Precaliente la freidora a 250°F (121°C) para hervir.
2. Pele y desvene las camarones dejando intactas las colas.
3. Cocine las vieiras por 1 a 3 minutos o hasta que estén opacas. Cocine los camarones por 1 a 3 minutos o hasta que estén rosados. No combinar aún. Escurra y enjuague bajo agua fría. Escurra bien. Coloque los camarones y la vieiras en una bolsa de plástico, dentro de un tazón profundo.
4. Para la marinada, combine la cáscara de toronja, el jugo de toronja, el aceite de ensalada, la cebolla verde, el pimiento dulce, el vinagre, la miel, las semillas de anís, la canela y 1/2 cucharadita de sal. Vierta sobre los mariscos y selle la bolsa. Refrigere por 2 a 24 horas, volteando la bolsa ocasionalmente.
5. Para servir, escurra la mezcla de mariscos y descarte la marinada. Combine suavemente los mariscos, la piña, los gajos de toronja y los gajos de naranja. Sirva en vasos o copas de cóctel.

Encuentre más recetas en **recipes.masterbuilt.com.**

MASTERBUILT®

Rest assured, we're here to help.
Tenga la seguridad de que estamos aquí para ayudarle.

Customer Service
Servicio de atención al cliente **masterbuilt.com/contact**

Masterbuilt® Manufacturing, LLC

@masterbuilt

masterbuilt.com