



MASTERBUILT®

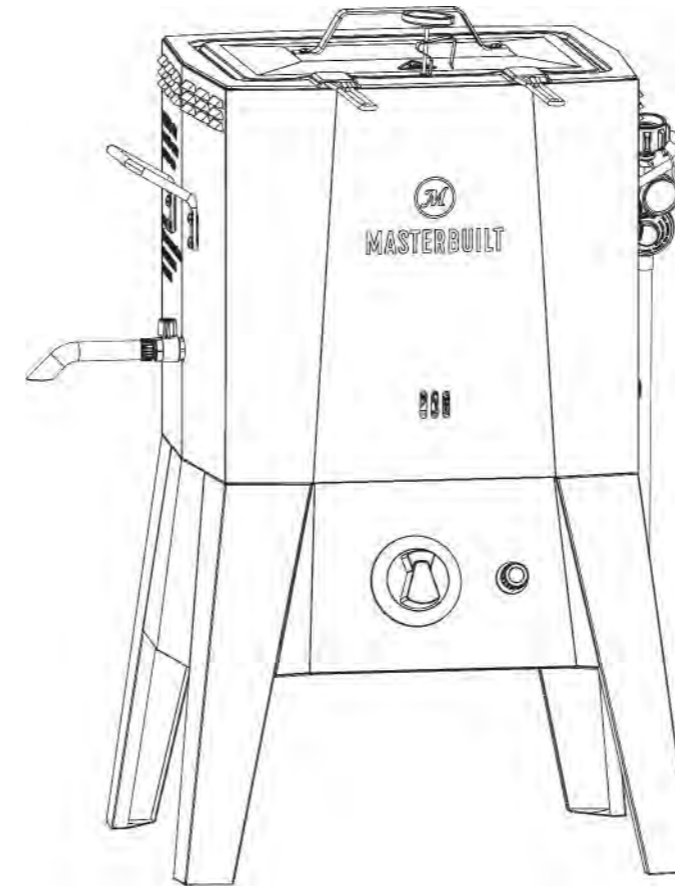
Rest assured, we're here to help.
Rassurez-vous, nous sommes là pour vous aider.
Tenga la seguridad de que estamos aquí para ayudarle.



MASTERBUILT®

Welcome to the family. Let's get started.

Propane Fryer with Thermostat Control
Friteuse au propane avec contrôle par thermostat
Freidora de propano con control de termostato



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

MB20020120

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

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

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

IMPORTANT | IMPORTANTE

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

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

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

Manual Code: 9802190002 191223-SPS



Master it. Masterbuilt.



! WARNING !

- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

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

! DANGER !

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

! DANGER !

CARBON MONOXIDE HAZARD

- This appliance can produce carbon monoxide which has no odor.
- Using it in an enclosed space can kill you.
- Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car or home.

! DANGER !

IF YOU SMELL GAS:

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

Garantía limitada por 1 año de Masterbuilt

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Masterbuilt no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación. Masterbuilt requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado. Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, abuso, los accidentes, o los daños causados por el transporte.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Masterbuilt ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

Solo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Masterbuilt devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

Visite masterbuilt.com o complete el formulario a continuación y regrese a:

Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____

Ciudad: _____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____ Número de teléfono: _____

Correo electrónico: _____

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

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

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



Garantie limitée de 1 an de Masterbuilt.

Masterbuilt garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille. Masterbuilt exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Durant la période de garantie déclarée, Masterbuilt, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Masterbuilt demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Masterbuilt assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages matériels dus au mauvais usage, à l'usage abusif ou à un accident, ainsi que les dommages découlant du transport.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Masterbuilt ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Masterbuilt, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Résidents de la Californie seulement : Nonobstant les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes vous sont applicables; si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou Masterbuilt remboursera le prix payé d'achat du produit après dépréciation et après déduction d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte du vice ou de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour bénéficier des services offerts par la garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Rendez-vous à masterbuilt.com ou remplissez le formulaire ci-dessous et renvoyez-le à

Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____

Ville : _____

État/Province : _____ Code postal : _____ Numéro de téléphone : _____

Adresse de courriel : _____

*Numéro de série : _____

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

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



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Always use unit in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate unit under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Unit is for **OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper, or canvas.
- Never use unit for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate unit.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating unit.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use unit on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock. An asphalt surface (black top) may not be acceptable for this purpose.
- Unit MUST be on the ground. Do NOT place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.
- Do NOT use unit on wooden or flammable surfaces.
- Keep unit clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do NOT leave unit unattended.
- Keep children and pets away from unit at all times. Do NOT allow children to use unit. Close supervision is necessary when children or pets are in area where unit is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around unit during or following its use until it has cooled.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in unit. Never place empty cookware in unit while in use.
- Never move unit when in use. Allow unit to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use unit as a heater (**READ CARBON MONOXIDE HAZARD**).
- The unit is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use **CAUTION**. Wear protective gloves/mitts.
- Be careful when removing food from unit. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- DO NOT bump or impact the unit to prevent personal harm, damage to unit or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Do NOT touch HOT surfaces.
- Unit is hot during use. To avoid burns, keep face and body away from lid. Steam and hot air are expelled during use.
- Unit has an open flame. Keep hands, hair, and face away from burner flame. Do NOT lean over burner when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Do NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other form of precipitation while cooking with oil, cover the cooking vessel and immediately turn off the burner(s) and gas supply. DO NOT MOVE cooker stand or pot.
- When cooking with oil or grease, the thermometer provided MUST be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the thermometer. If the thermometer supplied with this fryer/boiler has been lost or damaged, a replacement thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.
- Never allow the oil to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C), or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 4



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 3

- Do NOT fill cooking pot beyond maximum fill line.
- Never overfill the cooking pot with oil/grease or water. Follow instructions in manual for proper oil/grease or water levels.
- Failure to completely thaw and dry foods may cause oil or grease to overflow. When frying with oil or grease all food must be completely thawed and towel dried to remove excess water before being immersed in the pot. If ice is present on the food, this means the thawing process is not complete and may cause a boil over when placed into hot oil causing a fire.
- Introduction of water or ice, from any source, into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter.
- Use caution when placing food in the cooking pot while the appliance is in operation.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- Check the thermometer before each use by inserting it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.
- Even when burner is set on low flame, oil will heat up quickly and ignite at 550°F to 700°F.
- Heated liquid can remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch the cooking appliance until the cooking liquid has cooled below 115°F (45°C) or less.
- Tripping over the appliance hose may result in the spilling of hot oil or water, causing personal injury and property damage.
- If oil starts to smoke, turn burner off. This means the oil has exceeded 400°F and will catch fire. Allow oil to cool to 350°F before relighting burner.
- Do not turn burner to a low setting to keep oil/grease hot for later use. The temperature of the oil/grease will continue to rise and catch fire.
- This is an attended appliance. Do not leave appliance unattended while heating oil/grease or water, cooking food, or after it's use. The appliance remains at scalding temperatures long after cooking has ended. Allow to cool below 115°F (45°C) before cleaning and storing.
- If a fire occurs inside the pot, follow these steps.
 1. Turn off gas supply.
 2. Wearing a protective glove, cover the pot with a lid.
- If a fire occurs outside the pot, follow these steps.
 1. Call the fire department.
 2. Turn off the gas supply if possible.
 3. Attempt to extinguish using fire extinguisher specified.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water.
- Installation of unit must conform with local codes or in the absence of local codes, with National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas Installation Code; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series as applicable.
- Before each use inspect gas hose for signs of damage.
- Keep fuel supply hose away from any heated surface.

WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED ON PAGE 5



Masterbuilt 1-Year Limited Warranty

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1 year from the date of original retail purchase. The Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Masterbuilt warranty does not cover rust. Masterbuilt requires proof of purchase for warranty claim, such as a receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection, Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, or damage arising out of transportation.

This express 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 any 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 express warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Visit masterbuilt.com or complete form below and return to:
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Manufacturing, LLC
1 Masterbuilt Court | Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____

City: _____

State/Province: _____ Postal Code: _____ Phone Number: _____

E-mail Address: _____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

Purchase Date: _____ - _____ - _____ Place of Purchase: _____

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



Alitas picantes

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

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

Sopa de los países bajos

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

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

Para darle un toque de cajún, vierta sobre un periódico en medio de su mesa y disfrute.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNINGS & IMPORTANT SAFEGUARDS CONTINUED FROM PAGE 4

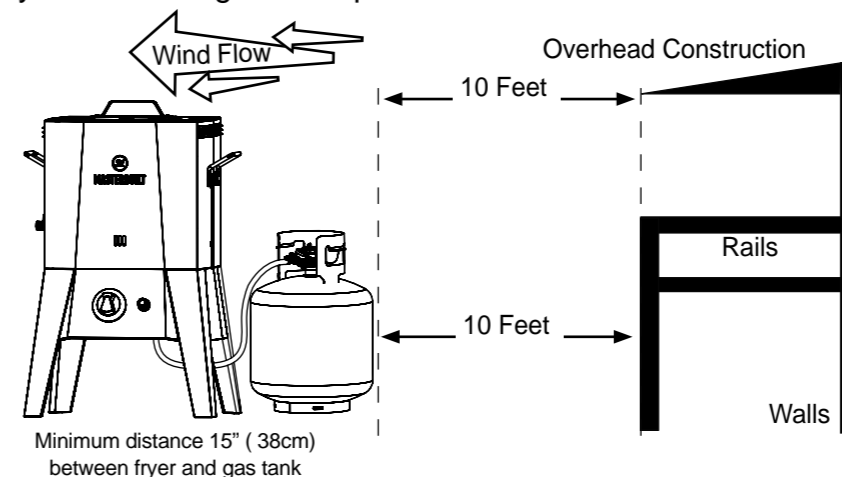
- Keep fuel supply hose away from unit while in operation.
- Regulator and hose assembly supplied with unit **MUST** be used. For replacement parts contact Masterbuilt Customer Service at 1-800-489-1581.
- Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).
- Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear of debris.
- LP gas cylinder being used must be constructed and marked in accordance with specifications for LP gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation for Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
- Never use gas cylinder if there is evidence of dents, gouges, bulges, fire damage, erosion, leakage, excessive rust, or other forms of visible external damage. This may be hazardous and cylinder should be taken to a liquid propane supplier to be checked.
- Never attach/disconnect gas cylinder, move or alter gas fittings when unit is in operation.
- Always disconnect gas cylinder from unit when not in use.
- Unit is designed to work with propane gas only. Only use gas cylinders marked propane with this unit.
- This product will not operate with natural gas.
- When finished using, turn the burner control valve OFF, then turn the adjustable regulator OFF if applicable. Turn the gas cylinder valve OFF, then disconnect the cylinder.
- Gas must be turned off at the supply cylinder when not in use.
- Cylinder must be stored outdoors, out of children's reach and should not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do not store spare LP gas cylinder under or near unit. Gas cylinder safety relief valve may overheat allowing gas to release causing fire which may cause death or serious injury.
- Never fill cylinder over 80% full or cylinder may release gas causing fire which may cause death or serious injury.
- Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Only install dust cap provided with cylinder. Other caps or plugs may cause leaks.
- If you smell, hear or see gas escaping, immediately move away from gas cylinder and call the fire department. Fire may cause death or serious injury.
- Reference ignition steps before use.
- Never use lighter fluid with propane.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

Before using fryer check wind direction and place cylinder **DOWNWIND**. This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal.

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





WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



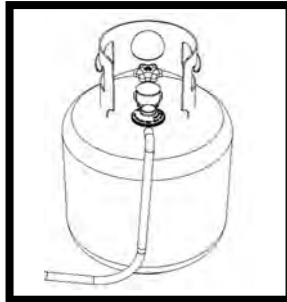
SOAPY WATER TEST FOR ADJUSTABLE REGULATOR

WARNINGS

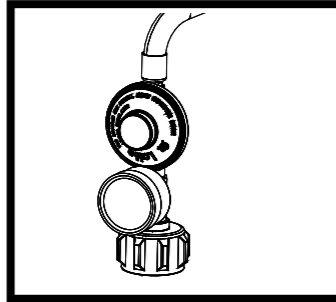
- Soapy Water Test **MUST** be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose or each time it is used.
- Soapy Water Test **MUST** be performed outdoors in well ventilated area.
- When performing Soapy Water Test keep unit away from open flames, sparks or lit cigarettes.
- Never use an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

PREPARATION:

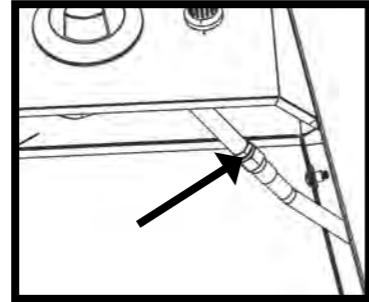
- Remove any cookware and accessories from unit.
- Make sure gas cylinder valve and control knob are turned to the OFF position.
- Prepare soapy water solution: (1) part dish washing liquid (or more if desired), (3) parts water.
- Apply soapy water solution to gas cylinder valve, regulator and hose length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



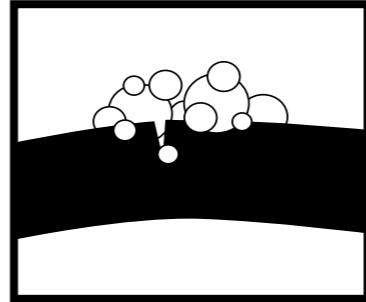
Apply solution to gas cylinder valve.



Apply solution to regulator and along full length of hose.



Apply solution underneath unit at hose and burner connection.



Failed test will present bubbles as shown above.

TESTING GAS CYLINDER VALVE:

- Turn gas cylinder valve ON and watch for bubbles. **DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS.** If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

- **AFTER** gas cylinder valve has passed Soapy Water Test, turn gas cylinder valve ON and check for bubbles at regulator location, along full length of hose and at burner control valve. **DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS.** If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten the connection that is leaking gas. If hose is source of leak, **STOP**, do not use unit. Hose must be replaced.
- **WHEN TEST IS COMPLETE, AND THERE ARE NO LEAKS, WAIT MINIMUM OF 5 MINUTES FOR GAS FUMES TO DIMINISH BEFORE LIGHTING FRYER.**

DURING ANY PORTION OF SOAPY WATER TEST IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE UNIT. CONTACT LOCAL PROPANE DEALER OR MASTERBUILT CUSTOMER SERVICE AT 1-800-489-1581.

Note: Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has a protective collar with this unit. Cylinder NOT included with this unit.

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

Ailes piquantes

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

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

Bouilli

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

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

Pour une touche cajun, versez sur du papier journal au milieu de la table et savourez.



Ready. Set. Craft your Masterpiece.

Hot Wings

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

1. Thaw wings, if frozen, and place into basket.
2. Pour 1 gallon of oil into a 10-1/2 quart pot and bring temperature to 350°F(177°C).
3. Turn off burner.
4. Wearing protective gloves, slowly place basket of wings into oil and re-light burner.
5. Cook for 8 to 12 minutes.
6. Turn off burner.
7. Remove and drain wings; pour into bowl.
8. Mix hot sauce with remaining ingredients.
9. Pour over wings, mix well, and serve.

Low Country Boil

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

1. Use a 30 quart pot and bailing basket.
2. Add 2-3 gallons of water and 2 bags of crab boil mix to the pot and bring water to a boil.
3. Allow water to boil for 15 minutes and add sausage (cut sausage in 1/4-inch thick slices).
4. After 3 minutes, add potatoes; 3 minutes later, add corn; 3 minutes later, add shrimp and craw fish together.
5. Boil for 3 minutes longer, remove and serve.

For a Cajun flare, pour on top of newspaper in the middle of your table and enjoy.

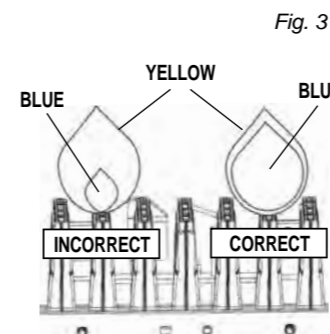
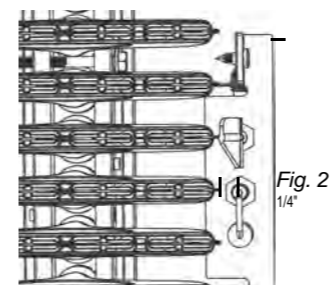
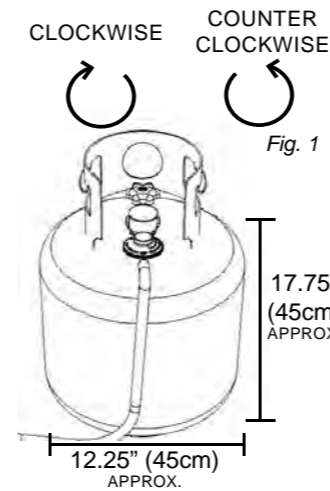


WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



IGNITION INSTRUCTIONS

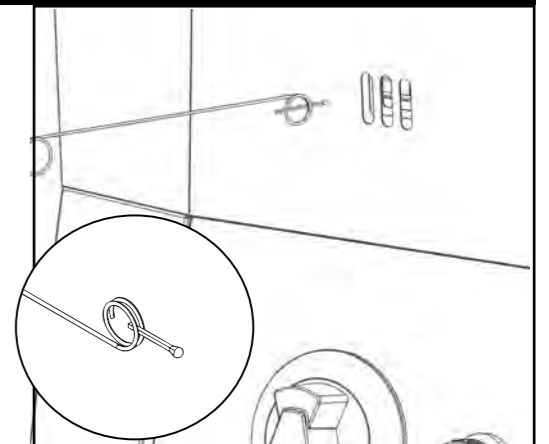
REGULATOR, BURNER AND GAS VALVE CONNECTION & OPERATION



- Inspect hose before each use. If there are signs of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced. DO NOT USE.
- Inspect burner before each use. Check burner and burner venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath unit.
- Check to ensure the orifice is centered inside the venturi tube. Failure to properly assemble the valve orifice to the venturi tube can result in gas leak or potential fire at connection. See assembly steps for proper assembly method.
- Check to ensure the igniter pin is properly spaced and aligned to the burner. Igniter pin should be approximately 1/4" from the burner and aligned to the top of a burner port (Fig. 2). Confirm spacing is correct by pressing the igniter button and ensuring spark occurs between igniter pin and burner.
- Connect hose regulator to LP Gas Cylinder
 1. Make sure gas cylinder valve is closed. Turn valve clockwise until it stops.
 2. Make sure control knob is in the OFF position.
 3. Remove protective cap from gas cylinder and coupling nut if applicable.
 4. Center and insert regulator nipple into valve outlet on gas cylinder (Fig. 1). Turn regulator coupling nut clockwise until it stops. DO NOT OVER TIGHTEN.
- Perform Soapy Water Test.
- When lighting burner remove all parts inside or on unit to prevent explosion from gas build up.
- To use, turn gas cylinder valve ON, push control knob in, hold and turn counter-clockwise to desired temperature setting. Push igniter button to light, after ignition continue holding control knob in for 5 seconds to activate the flame sensor.
- If ignition does not take place within five seconds, turn control knob to OFF position and wait five minutes and repeat lighting procedures. If ignition still does not occur, see match light instructions.
 - If flame goes out during cooking, turn control knob OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes before repeating ignition instructions above.
- Control knob sets the fryer to a desired temperature. Push control knob in and turn clockwise to shut flame off.
- Burner will self regulate to the approximate control knob setting, use temperature gauge for precise control.
- Visually check burner flame through front vent (Fig. 3). A CORRECT FLAME should be blue with a small amount of yellow at the tip. An INCORRECT FLAME is excessively yellow and irregular. If an incorrect flame occurs, turn control knob to OFF position, turn OFF gas cylinder valve, allow unit to cool and then clean burner. Let burner completely dry before re-lighting.
- After use, turn control knob OFF, then turn gas cylinder valve OFF and disconnect tank.

MATCH LIGHT INSTRUCTIONS

1. Read all instructions and warnings before lighting.
2. Check control knob and gas cylinder valve to be certain it is in OFF position before connecting to gas cylinder.
3. Perform soapy water test before each use.
4. Remove all accessories and cooking vessels from in/or on unit during lighting.
5. Turn gas cylinder valve ON, push control knob in, hold and turn counter-clockwise to desired temperature setting, after ignition continue holding control knob in for 5 seconds to activate the flame sensor.
6. Place a long, lit fireplace match stick through front vent and close enough to burner to ignite.
7. If ignition does not take place within five seconds, turn control knob to OFF position and wait five minutes and repeat match light instructions.
8. After each use, first turn control knob off, then gas cylinder valve off. Always allow unit to cool completely before touching, moving or storing.





AVERTISSEMENT



- Ce manuel contient de l'information importante nécessaire pour un assemblage approprié et l'utilisation sûre de l'appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Suivez la totalité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



DANGER



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



DANGER



DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone, qui est inodore.
- Son utilisation dans un endroit fermé peut vous tuer.
- Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace fermé comme une roulotte, une tente, une voiture ou une maison.



DANGER



SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

Limpieza y almacenamiento de la freidora de propano

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

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

ADVERTENCIA

En caso que no se pueda detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a la estación de bomberos.



GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución posible
Fuga de gas desde la manguera fisurada, cortada o quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el cilindro de LP. Reemplace la manguera. Contacte a Masterbuilt al 1.800.489.1581.
Fuga de gas desde el cilindro de LP	Falla debido a óxido o equipo mal manejado	Reemplace el cilindro de LP.
Fuga de gas desde la válvula del cilindro de gas	Falla de la válvula debido al óxido, falla mecánica o equipo mal manejado	Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
Hay una fuga de gas entre el cilindro de LP y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, la conexión no está lo suficientemente ajustada, roscas dañadas o sello de hule dañado	Apague la válvula del cilindro de gas, luego vuelva a fijar el regulador al cilindro. Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas. Inspeccione visualmente el sello de hule en busca de daños.
Fuego bajo el panel de control	Incendio en el tubo del quemador debido a bloqueo del quemador.	Apague ambas perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Una vez que el fuego se haya apagado y el quemador se haya enfriado, retire e inspeccione el quemador en busca de arañas, nidos, óxido u otros escombros.
Fuego de grasa o llama excesiva/continua	Acumulación de grasa sobre o alrededor del área del quemador	Apague ambas perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje que las llamas se apaguen y algo de tiempo para que la unidad se enfríe. Limpie las partículas de grasa/alimentos alrededor del quemador o área del quemador y superficies circundantes.
La llama no permanece encendida después de encenderse	El cable del sensor de llama está suelto	Apague el gas. Desconecte el cilindro de LP. Apriete el cable del sensor de llama a la válvula.
Baja salida de llama*	Se agotó el combustible	Re llene o reemplace con un cilindro de LP lleno.
Las llamas se apagan con el aire*	Bajo gas LP	Re llene el cilindro de LP.
Explosión (fuego en el tubo del quemador).	El quemador y/o el tubo del quemador están bloqueados.	Turn control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Más lento que los tiempos de cocción esperados*	La válvula no está alineada correctamente con el quemador	Verifique para ver si la válvula está centrada en el tubo del quemador.

* También vea las soluciones de la Detección de problemas: "Causa" poco o nada de flujo/bloqueo de vapor/exceso de flujo a la parte inferior.

SOLUCIONES DE LA DETECCIÓN DE PROBLEMAS: "CAUSA" POCO O NADA DE FLUJO/BLOQUEO DE VAPOR/EXCESO DE FLUJO

Problema	Causa	Solución posible
El quemador no se enciende luego de presionar el botón arrancador	Bajo/nada de flujo de gas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gire la perilla de control a la posición de "OFF". 2. Gire la perilla de la válvula del cilindro de gas a "OFF". 3. Desconecte el regulador del cilindro para aliviar el bloqueo de vapor. 4. Reconecte el regulador al cilindro a mano girando hasta que esté ajustado. 5. Abra ligera y lentamente la válvula del cilindro de gas y luego ábrala más con un giro completo. 6. Ahora está listo para encender el ahumador. 7. Gire la perilla de control a alto y encienda con el arrancador.
	Bloqueo del vapor en la tuerca del acoplamiento al cilindro de LP	
Baja salida de llama	Activación de la válvula de flujo excesivo	
	Bloqueo del vapor en la conexión de la tuerca del acoplamiento/cilindro de LP	
Las llamas se apagan con el aire	Activación de la válvula de flujo excesivo	
Más lento que los tiempos de cocción esperados	Bloqueo de vapor	

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Curado previo / Limpieza

1. Coloque todos los cestos dentro de la freidora en la posición inferior y coloque las asas del cesto en el cesto.
2. Llene la olla con agua hasta la línea de llenado máximo.
3. Encienda la freidora y configúrela a 300 °F.
4. Hierva agua aproximadamente por 30 minutos.
5. Deje que el agua se enfríe y drene.
6. Limpie el interior de la freidora y los cestos con agua tibia y un detergente para platos suave.
7. Enjuague dentro de la freidora y de los cestos con agua tibia.
8. Repita los pasos 1 a 5.

Inicio

1. Llene la olla con la cantidad de aceite deseada, no exceda la línea de llenado máximo o 4 galones.
2. Arranque la freidora siguiendo los pasos de ignición de la página 7.
3. Gire la perilla de control a la temperatura deseada.
 - El quemador se autorregula para conservar la temperatura del aceite.
4. Permita que la freidora se estabilice a la temperatura.
 - Use el medidor de temperatura par conocer con precisión la temperatura del aceite.
5. Cargue los alimentos al cesto deseado.
 - Asegúrese que los alimentos estén completamente descongelados y secos antes de cocinarlos.
6. Baje los alimentos dentro del aceite lentamente.
 - La temperatura bajará inicialmente, pero el quemador se volverá a regular a la temperatura estable original.
 - El tiempo de recuperación del aceite varía en base al aceite y la cantidad de alimentos.
 - Tenga precaución y use guantes de protección.

Apagado

- Gire la perilla de control a la posición de "OFF".
- Gire la válvula del tanque de propano a OFF y desconecte.
- Deje que el aceite se enfríe a 115 °F
- Retire el tapón de la válvula de drenaje y fije el pico.
- Abra la válvula de drenaje y drene el aceite en el contenedor deseado.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation **RÉSIDENTIELLE À L'EXTÉRIEUR**.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, ou la toile.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été fournis par Masterbuilt Manufacturing, LLC n'est PAS recommandée et peut causer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil.
- Conservez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous cuisez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, en certaines circonstances, contenir l'incendie.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface asphaltée peut ne pas convenir dans ce but.
- L'appareil DOIT être posé au sol. Ne PAS poser l'appareil sur une table ou un comptoir. Ne PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne PAS utiliser l'appareil sur une surface en bois ou inflammable.
- Gardez l'unité à distance de tout matériau combustible comme l'essence et les autres gaz et liquides inflammables.
- Ne PAS laisser l'appareil sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux de compagnie sont présents dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Rangez-le seulement lorsque le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces sont froides.
- N'utilisez jamais l'appareil comme appareil de chauffage (**LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**).
- L'appareil est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites **ATTENTION**. Portez des gants de protection.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Évitez de heurter ou de bousculer l'appareil, car cela pourrait causer des blessures, endommager l'appareil ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Ne PAS toucher de surfaces CHAUDES.
- L'appareil est chaud lorsqu'il est en marche. Pour éviter les brûlures, gardez le visage et le corps à l'écart du couvercle. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- L'appareil génère une flamme ouverte. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme du brûleur. NE PAS vous pencher au-dessus du brûleur pendant que vous l'allumez. Des cheveux non attachés ou des vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Ne NOT obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne PAS couvrir la tête de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonnerait la chaleur et pourrait endommager l'appareil.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'une autre forme de précipitation pendant la cuisson à l'huile, recouvrez la marmite, éteignez immédiatement le brûleur et coupez l'alimentation en gaz. NE PAS déplacer le support de cuisson ou la marmite.
- Pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, le thermomètre fourni DOIT être utilisé. Suivez les instructions du présent manuel pour installer et utiliser le thermomètre correctement. Si le thermomètre fourni avec cet friteuse/bouilloire est perdu ou endommagé, le thermomètre de rechange doit être celui spécifié par le fabricant de l'appareil.
- Ne laissez pas la température de l'huile dépasser 200 °C (400 °F). Si la température de l'huile dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou coupez l'alimentation en gaz, et attendez que la température devienne inférieure à 175 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur conformément aux instructions du fabricant. Ne pas enlever le couvercle s'il est présent.

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



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES SUITE DE LA PAGE 10

- Ne PAS dépasser le repère de remplissage maximum du récipient de cuisson.
- Ne jamais trop remplir la marmite d'huile/graisse ou d'eau. Suivez les instructions de ce manuel pour établir les bons niveaux d'huile/de graisse ou d'eau.
- Si les aliments ne sont pas complètement décongelés et séchés, l'huile ou la graisse pourrait déborder. Lorsque vous faites frire de l'huile ou de la graisse, tous les aliments doivent être complètement décongelés et séchés à la serviette pour enlever l'excès d'eau avant d'être immergés dans le pot. La présence de glace sur les aliments indique qu'ils ne sont pas complètement décongelés et qu'ils pourraient faire déborder l'huile chaude, causant un incendie.
- L'introduction d'eau ou de glace, quelle qu'en soit la source, dans l'huile ou la graisse peut causer un débordement et des brûlures graves provoquées par les éclaboussures d'huile et d'eau chaudes.
- Faites attention lorsque vous mettez des aliments dans la marmite pendant que l'appareil est en marche.
- Ne jamais laisser tomber d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Descendez les aliments et les accessoires lentement dans le liquide cuisson afin d'éviter les éclaboussures et les débordements. Lorsque vous retirez les aliments de l'appareil, faites attention afin d'éviter les brûlures provoquées par les liquides de cuisson chauds.
- Vérifiez le thermomètre avant chaque utilisation en le plongeant dans un récipient d'eau bouillante et en vous assurant qu'il indique environ 100 °C ± 10 °C (212 °F ± 20 °F). S'il ne fonctionne pas correctement, obtenez un thermomètre de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser l'appareil.
- Même lorsque la flamme du brûleur est basse, l'huile chauffe rapidement et prend feu entre 287 °C (550 °F) et 371 °C (700 °F).
- Les liquides chauds peuvent échauder longtemps après la fin de la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que le liquide de cuisson n'ait refroidi à 45 °C (115 °F) ou moins.
- Trébucher sur le tuyau de l'appareil pourrait faire basculer l'appareil et renverser de l'huile ou de l'eau chaude, provoquant des blessures et des dommages matériels.
- Si l'huile commence à fumer, éteignez le brûleur. Cela signifie qu'elle a dépassé la température de 200 °C (400 °F) et qu'elle va s'enflammer. Laissez l'huile refroidir jusqu'à 163 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur.
- Lorsque vous cuisinez à l'huile, éteignez toujours le brûleur avant de mettre les aliments dans l'huile. Rallumez-le une fois que les aliments sont submergés dans l'huile.
- Ne pas tourner le brûleur sur un réglage bas afin de garder l'huile/la graisse chaude pour l'utiliser plus tard. La température de l'huile/la graisse continuera à augmenter et celle-ci s'enflammera.
- Cet appareil doit être surveillé. Ne pas le laisser sans surveillance pendant le chauffage d'huile/de graisse ou d'eau, pendant la cuisson ou après son utilisation. L'appareil peut échauder longtemps après la fin de la cuisson. Laissez-le refroidir jusqu'à une température inférieure à 45 °C (115 °F) avant de le nettoyer et de le remiser.
- En cas de feu dans la marmite, suivez ces étapes.
 1. Fermez l'alimentation en gaz.
 2. Enfilez un gant de protection et posez un couvercle sur la marmite.
- En cas de feu hors de la marmite, suivez ces étapes.
 1. Appelez le service d'incendie.
 2. Fermez l'alimentation en gaz, si possible.
 3. Tentez d'éteindre le feu en utilisant l'extincteur indiqué.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile/de graisse avec de l'eau.
- L'installation de l'appareil doit respecter les codes locaux ou en l'absence de ceux-ci, le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 ou CSA B149.1, Code d'installation du gaz naturel; Stockage et maintenance du propane, CSA B149.2; la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2 / NFPA 1192 ou le Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, selon le cas.
- Avant chaque utilisation inspectez le tuyau à gaz pour repérer la présence éventuelle de dommages.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.

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



Nettoyage et entreposage de la friteuse au propane

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

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



AVERTISSEMENT Dans l'éventualité d'une fuite de gaz qui ne peut pas être arrêtée ou d'un incendie qui se déclenche en raison d'une fuite de gaz, prenez contact avec le service d'incendie.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause	Solution possible
Fuite de gaz provenant d'un tuyau fendu, coupé ou brûlé.	Tuyau endommagé.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
		Remplacez le tuyau.
		Prenez contact avec Masterbuilt au 1-800-489-1581.
Fuite de gaz provenant de la bouteille de gaz.	Défaillance attribuable à la rouille ou à une mauvaise maintenance de l'équipement.	Remplacez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz provenant du robinet de la bouteille de gaz.	Défaillance du robinet attribuable à la rouille, à un problème mécanique ou à une mauvaise maintenance de l'équipement.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
Fuite de gaz entre la bouteille de gaz et le raccord du régulateur.	L'installation est incorrecte, le raccordement n'est pas assez serré, le filetage est endommagé ou le joint d'étanchéité en caoutchouc est défectueux.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz, puis fixez de nouveau le régulateur à la bouteille.
		Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
		Inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour voir s'il y a des signes de dommages.
Feu sous le panneau de commande.	Feu dans le tube du brûleur en raison d'une obstruction du brûleur.	Fermez le bouton de réglage et le robinet de la bouteille de gaz. Une fois le feu éteint et lorsque le brûleur a refroidi, enlevez le brûleur à la recherche d'araignées, de nids de corrosion ou d'autres débris.
Feu de graisse ou flamme continué ou excessive.	Accumulation de graisse sur le brûleur ou autour du brûleur.	Fermez le bouton de réglage et le robinet de la bouteille de gaz. Laissez les flammes s'éteindre et l'appareil refroidir. Nettoyez les particules de graisse ou d'aliments sur le brûleur et autour de celui-ci et des surfaces environnantes.
La flamme ne reste pas allumée après l'allumage*	Le fil du capteur de flamme est desserré	Arrêter le gaz. Débrancher la bouteille de LP. Serrer le fil du capteur de flamme à la vanne.
Faible niveau de flamme*	Manque de carburant.	Remplissez la bouteille de gaz ou remplacez-la par une bouteille pleine.
Les flammes s'éteignent*	Manque de gaz.	Remplissez la bouteille de gaz.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur).	Le brûleur ou le tube du brûleur est obstrué.	Turn control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Cuisson plus lente que prévu*	Le robinet n'est pas bien aligné sur le brûleur.	Assurez-vous que le robinet est centré sur le tube du brûleur.

* Consultez également les solutions de dépannage : pour les causes suivantes : débit de gaz faible ou inexistant, bouchon de vapeur, débit excessif.

SOLUTIONS DE DÉPANNAGE : POUR LES CAUSES SUIVANTES : DÉBIT DE GAZ FAIBLE OU INEXISTANT, BOUCHON DE VAPEUR, DÉBIT EXCESSIF

Symptôme	Cause	Solution possible
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	Débit de gaz faible ou inexistant.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de réglage sur la position OFF. 2. Tournez le bouton du robinet de la bouteille de gaz sur la position OFF (ARRÊT). 3. Déconnectez le régulateur de la bouteille pour dégager le bouchon de vapeur. 4. Reconnectez le régulateur à la bouteille en le tournant à la main jusqu'à ce qu'il soit serré. 5. Ouvrez avec précaution le robinet de la bouteille de gaz, puis ouvrez-le d'un tour complet. 6. Vous êtes maintenant prêt à allumer le four. 7. Tournez le bouton de réglage en position HIGH et allumez-le au moyen de l'allumeur.
	Bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord vers la bouteille de gaz.	
Faible niveau de flamme.	Limiteur de débit déclenché.	
	Bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord vers la bouteille de gaz.	
Les flammes s'éteignent.	Limiteur de débit déclenché.	
Cuisson plus lente que prévu.	Bouchon de vapeur.	



INSTRUCTIONS

Apprêtage / Nettoyage

1. Mettez tous les paniers dans la friteuse à la position inférieure et mettez les poignées des paniers dans les paniers.
2. Remplissez la marmite d'eau jusqu'au repère de remplissage maximum.
3. Mettez la friteuse en marche et réglez-la à 300 °F.
4. Faites bouillir l'eau pendant 30 minutes.
5. Laissez l'eau refroidir et videz-la.
6. Essuyez l'intérieur de la friteuse et des paniers avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle doux.
7. Rincez l'intérieur de la friteuse et des paniers avec de l'eau chaude.
8. Recommencez les étapes 1 et 5.

Mise en marche

1. Remplissez la marmite d'huile sans dépasser le repère de remplissage maximum de 4 gallons.
2. Allumez la friteuse en suivant les étapes d'allumage à la page 7.
3. Tournez le bouton de réglage à la température voulue.
 - Le brûleur se réglera lui-même afin de maintenir la température de l'huile.
4. Laissez la friteuse se stabiliser à la température voulue.
 - Utilisez l'indicateur de température si vous voulez connaître la température précise de l'huile.
5. Mettez les aliments dans le panier approprié.
 - Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés et secs avant la cuisson.
6. Descendez lentement les aliments dans l'huile.
 - La température baissera initialement, mais le brûleur se réglera lui-même afin de revenir à la température initiale stable.
 - La durée de récupération de l'huile variera selon l'huile et la quantité de nourriture.
 - Faites preuve de prudence et portez des gants de protection.

Arrêt

- Tournez le bouton de réglage sur la position OFF.
- Fermez le robinet de la bouteille de propane et débranchez la bouteille.
- Laissez l'huile refroidir jusqu'à 115 °F.
- Retirez le bouchon du robinet de vidange et fixez le bec.
- Ouvrez le robinet de vidange et videz l'huile dans le contenant voulu.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES SUITE DE LA PAGE 11

- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Le régulateur et le raccord de tuyau fournis avec l'appareil **DOIVENT** être utilisés. Pour obtenir des pièces de rechange prenez contact avec le service à la clientèle de Masterbuilt au 1 800 489-1581.
- Utilisez une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet de protection (la bouteille n'est pas fournie avec l'appareil).
- Veillez à garder les orifices de ventilation de l'enceinte de la bouteille dégagés et libres de tout débris.
- La bouteille de gaz propane utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du Département des Transports des États-Unis (DOT) pour les bouteilles de gaz propane ou à la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz qui présente des signes de bosselures, d'entailles, de renflements, de dommages par le feu, d'érosion, de fuites, de rouille excessive, ou de toute autre forme de dommages externes visibles. Cela peut être dangereux et il faut, dans un tel cas, apporter la bouteille à un fournisseur de propane liquide pour la faire inspecter.
- Ne jamais fixer ou déconnecter la bouteille de gaz ni déplacer ou modifier les raccords pour le gaz lorsque l'appareil fonctionne.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- L'appareil est conçu pour fonctionner au propane seulement. N'utilisez que des bouteilles de gaz portant la mention « propane » avec cet appareil.
- Ce produit ne fonctionne pas au gaz naturel.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser, éteignez la soupape de commande du brûleur, puis éteignez le régulateur réglable, le cas échéant. Éteignez le robinet de la bouteille de gaz, puis débranchez le cylindre.
- Fermez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille quand l'appareil n'est pas utilisé.
- La bouteille doit être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elle ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Ne pas conserver une bouteille de gaz de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci. La soupape de sûreté et de décharge de la bouteille peut surchauffer, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % de sa capacité, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Mettez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres capuchons ou bouchons pourraient causer des fuites.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz et appelez le service d'incendie. Un incendie peut causer la mort ou des blessures graves.
- Consultez les étapes du processus d'allumage avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez jamais d'essence à briquet avec du propane.

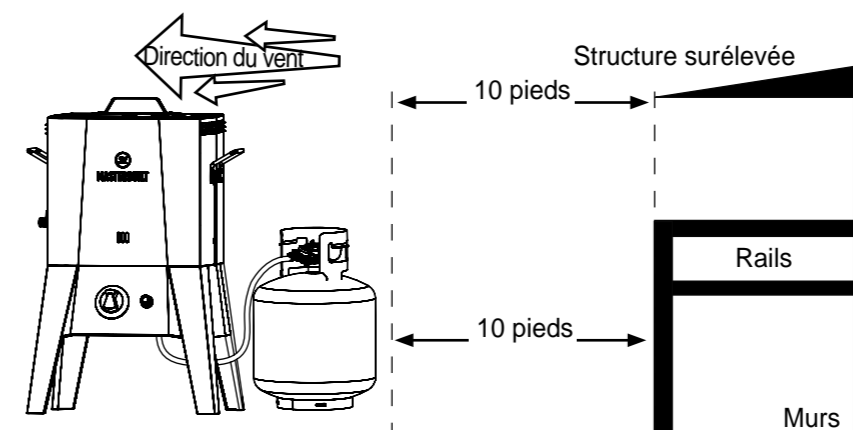
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

Avant d'utiliser le fumoir, vérifiez la direction du vent et mettez la bouteille **SOUS LE VENT**. Cela est nécessaire pour que le système d'approvisionnement de la bouteille permette l'expulsion des vapeurs.



AVERTISSEMENT : ON RISQUE DE TRÉBUCHER SUR LE TUYAU, CE QUI POURRAIT FAIRE PENCHER LA BOUTEILLE D'ALIMENTATION



Distance minimale de 15 po (38 cm) entre la friteuse et le réservoir de propane



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



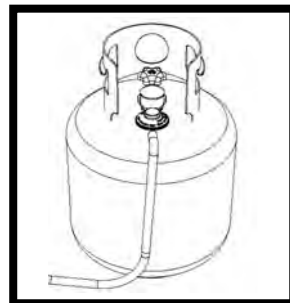
TEST À L'EAU SAVONNEUSE POUR LE RÉGULATEUR AJUSTABLE

AVERTISSEMENTS

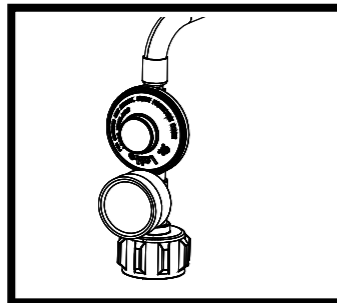
- Un test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au brûleur ou au tuyau, ou à chaque utilisation.
- Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué à l'extérieur, à un endroit bien ventilé.
- Pendant le test d'étanchéité, gardez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

PRÉPARATION :

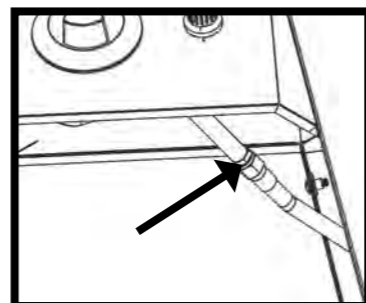
- Enlevez les articles de cuisine et les accessoires de l'appareil.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz et le bouton de réglage sont FERMÉS.
Préparez la solution d'eau savonneuse : une mesure de détergent à vaisselle (ou plus si vous le désirez) pour trois mesures d'eau.
- Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau entre la bouteille et le robinet de contrôle du brûleur.



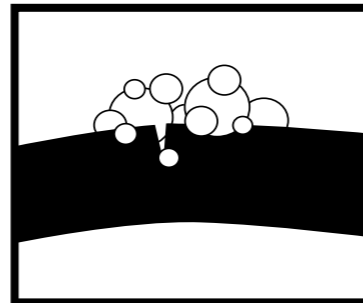
Appliquez la solution sur le robinet de la bouteille de gaz.



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



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



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

TEST DU ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ :

- Ouvrez le robinet du réservoir, puis vérifiez si des bulles apparaissent. **NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.** Si des bulles apparaissent, fermez le robinet de la bouteille de gaz et serrez les raccords. Recommencez le test.

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

- **UNE FOIS** que le robinet de la bouteille gaz a réussi le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, puis vérifiez la formation éventuelle de bulles au niveau du régulateur, tout le long du tuyau et au robinet de contrôle du brûleur. **NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.** Si des bulles apparaissent, **FERMEZ** le robinet de la bouteille de gaz et serrez le raccord qui fuit. Si la fuite est présente le long du tuyau, **ARRÊTEZ TOUT** : n'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
- **LORSQUE LE TEST EST TERMINÉ ET VOUS N'AVEZ REPÉRÉ AUCUNE FUITE, ATTENDEZ AU MOINS 5 MINUTES POUR PERMETTRE LA DISSIPATION D'ÉMANATIONS DE GAZ AVANT DE RALLUMER LE FUMOIR.**

SI DES BULLES CONTINUENT À APPARAÎTRE PENDANT UNE PARTIE DU TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE, ARRÊTEZ TOUT ET N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. PRENEZ CONTACT AVEC LE FOURNISSEUR DE PROPANE LOCAL OU AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE MASTERBUILT AU 1-800-489-1581.

Remarque : utilisez uniquement une bouteille de gaz de 20 lb (9 kg) munie d'un collet de protection avec cet appareil. La bouteille N'EST PAS fournie avec l'appareil.

Cleaning & Storing Propane Fryer

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

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



WARNING

In the event of a gas leak that cannot be stopped, or if a fire occurs due to a gas leak, contact the fire department.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Cause	Possible Solution
Gas leaking from cracked, cut or burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder.
		Replace hose.
		Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581.
Gas leaking from LP cylinder	Failure due to rust or mishandled equipment	Replace LP cylinder.
Gas leaking from gas cylinder valve	Failure of valve due to rust, mechanical failure or mishandled equipment	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, connection not tight enough, damaged threads or bad rubber seal	Turn off gas cylinder valve, then re-attach regulator to cylinder.
		Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
		Visually inspect rubber seal for damage.
Fire under control panel	Fire in tube of burner due to burner blockage	Turn off both control knob and gas cylinder valve. Once the fire is out and burner has cooled, remove and inspect burner for spiders, nests, rust or other debris.
Grease fire or excessive/continuous flame	Grease build up on or around burner area	Turn off both control knob and gas cylinder valve. Allow flames to extinguish and time for unit to cool down. Clean grease/food particles from/around burner or burner area and surrounding surfaces.
Flame does not remain lit after igniting*	Flame sensor wire is loose	Turn off gas. Disconnect LP cylinder. Tighten flame sensor wire to valve.
Low flame output*	Out of fuel	Refill or replace with full LP cylinder.
Flames blow out*	Low on LP gas	Refill LP cylinder.
Flashback (fire in burner tube)	Burner and/or burner tube has blockage	Turn control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Slower than expected cooking times*	Valve not properly aligned to burner	Check to see if valve is centered in burner tube.

* Also see Troubleshooting solutions: "Causes" Low or No Flow/Vapor lock/Excess flow below.

TROUBLESHOOTING SOLUTIONS: "CAUSES" LOW OR NO FLOW/VAPOR LOCK/EXCESS FLOW

Symptom	Cause	Possible Solution
Burner doesn't light after pressing ignitor button	Low/no gas flow	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn control knob to "Off" position. 2. Turn gas cylinder valve knob to OFF. 3. Disconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock. 4. Reconnect regulator to cylinder by hand turning until tight. 5. Slightly open the gas cylinder valve slowly and then open further by turning 1 full turn. 6. You are now ready to light the fryer. 7. Turn the control knob to high and light with ignitor.
	Vapor lock at coupling nut to LP cylinder	
Low flame output	Excess flow valve tripped	
	Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection	
Flames blow out	Excess flow valve tripped	
Slower than expected cooking times	Vapor lock	



OPERATING INSTRUCTIONS

Pre-season / Clean

1. Place all baskets inside fryer at the bottom position and place basket handles in basket.
2. Fill pot with water to max fill line.
3. Turn on fryer and set to 300F.
4. Boil water for approximately 30 minutes.
5. Allow water to cool and drain.
6. Wipe down inside of fryer and baskets with warm water and mild dish soap.
7. Rinse inside of fryer and baskets with warm water.
8. Repeat steps 1 through 5.

Start - Up

1. Fill pot with desired amount of oil, not to exceed the max fill line or 4 gallons.
2. Ignite the fryer following the ignition steps on page 7.
3. Set control knob to desired temperature.
 - Burner will self-regulate to maintain oil temperature.
4. Allow fryer to stabilize at temperature.
 - Use temperature gauge to know precise temperature of oil.
5. Load food into desired basket.
 - Ensure food is completely thawed and dry before cooking.
6. Lower food into oil slowly.
 - Temperature will drop initially but burner will regulate itself back to original stable temperature.
 - Oil recovery time will vary based upon oil and food amount.
 - Use caution and wear protective gloves.

Shutdown

- Turn control knob to off position.
- Turn propane tank valve to OFF and disconnect.
- Allow oil to cool to 115F.
- Remove drain valve cap and attach spout.
- Open drain valve and drain oil into desired container.

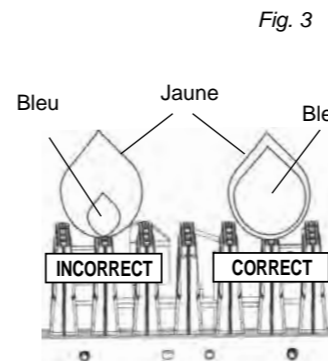
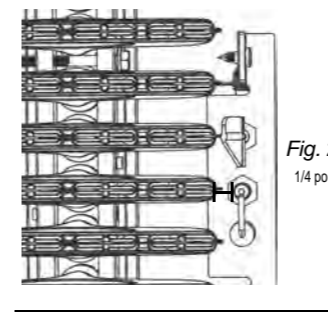
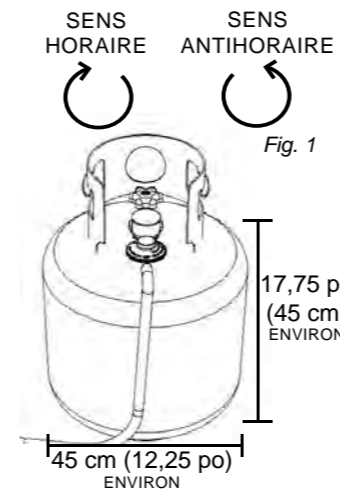


AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

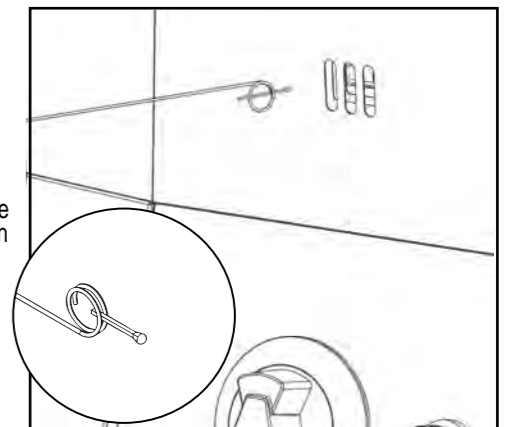
RACCORDEMENT ET FONCTIONNEMENT DU RÉGULATEUR, DU BRÛLEUR ET DU ROBINET DE GAZ



- Inspectez le tuyau avant chaque usage. En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé. NE L'UTILISEZ PAS.
- Inspectez le brûleur avant chaque utilisation. Vérifiez qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans le brûleur ou le tube venturi. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Vérifiez que l'orifice est bien centré à l'intérieur du tube venturi. L'omission de bien assembler l'orifice du robinet au tube venturi peut causer une fuite de gaz ou un risque d'incendie au site de la connexion. Consultez les étapes de l'assemblage pour la méthode d'assemblage appropriée.
- Vérifiez si la tige d'allumage est correctement espacée et alignée sur le brûleur. La tige d'allumage devrait se trouver à environ 6 mm (1/4 po) du brûleur et être alignée sur le haut du port d'un brûleur (fig. 2). Confirmez que la distance est bonne en appuyant sur le bouton d'allumage et en vérifiant s'il y a une étincelle entre la tige d'allumage et le brûleur.
- Connectez le tuyau du régulateur à la bouteille de gaz.
 1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt.
 2. Assurez-vous que le bouton de réglage est sur la position « OFF » (ARRÊT).
 3. S'il y a lieu, enlevez le capuchon de protection et l'écrou de raccord du robinet de la bouteille de gaz.
 4. Insérez le raccord fileté du régulateur bien au centre du robinet de la bouteille de gaz (Fig.1). Tournez l'écrou de raccord du régulateur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. NE SERREZ PAS TROP.
- Faites un test avec de l'eau savonneuse.
- Pour éviter une accumulation de gaz lors de l'allumage du brûleur, retirez toutes les pièces situées à l'intérieur ou sur l'appareil.
- Pour l'utiliser, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, enfoncez le bouton de réglage, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la température désirée en le maintenant enfoncé. Appuyez sur le bouton d'allumage; une fois l'appareil allumé, continuez de tenir le bouton de réglage enfoncé pendant cinq (5) secondes pour activer le détecteur de flammes.
- Si l'appareil ne s'allume pas en moins de cinq secondes, remettez le bouton de réglage sur la position OFF et attendez cinq minutes avant de répéter la procédure. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, voyez les instructions pour un allumage avec une allumette.
- Si la flamme s'éteint pendant la cuisson, tournez le bouton de réglage à OFF, fermez le robinet de la bouteille de gaz, puis attendez cinq minutes avant de répéter les procédures d'allumage ci-dessus.
- Le bouton de réglage permet de régler la friteuse à la température voulue. Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le dans le sens horaire pour éteindre la flamme.
- Le brûleur se réglera lui-même selon le réglage approximatif du bouton de réglage; utilisez l'indicateur de température pour un contrôle précis.
- Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs au travers de l'évent avant (Fig. 3). Une BONNE FLAMME devrait être bleue avec un peu de jaune à la pointe. Une MAUVAISE FLAMME est trop jaune et irrégulière. Si une flamme incorrecte est observée, tournez le bouton de réglage à OFF, fermez le robinet de la bouteille de gaz, laissez l'appareil refroidir, puis nettoyez le brûleur. Laissez le brûleur sécher complètement avant de le rallumer.
- Après l'utilisation, tournez le bouton de réglage à OFF, puis fermez le robinet de la bouteille de gaz et débranchez la bouteille.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

1. Lisez la totalité des instructions et des instructions avant de procéder à l'allumage.
2. Vérifiez le bouton de réglage et le robinet de la bouteille de gaz pour vous assurer que tout est éteint avant d'effectuer le branchement sur la bouteille de gaz.
3. Effectuez le test d'étanchéité à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
4. Pendant l'allumage, retirez tous les accessoires et contenants de cuisson qui se trouvent dans ou sur l'appareil.
5. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, enfoncez le bouton de réglage, maintenez-le enfoncé et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la température souhaitée; après l'allumage, continuez à maintenir le bouton de réglage enfoncé pendant cinq secondes pour activer le capteur de flamme.
6. Insérez une longue allumette allumée dans l'évent avant, assez près du brûleur pour que celui-ci s'allume.
7. Si l'allumage ne s'effectue pas en moins de cinq secondes, fermez le bouton de réglage et attendez cinq minutes avant de reprendre les instructions d'allumage.
8. Après chaque utilisation, fermez premièrement le bouton de réglage, puis le robinet de la bouteille de gaz. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le toucher, de le déplacer ou de l'entreposer.



ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

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

! PELIGRO !

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

! PELIGRO !

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

- Este aparato puede generar monóxido de carbono, el cual no tiene olor.
- Usarlo en un espacio cerrado puede matarlo.
- Nunca use este aparato en un espacio cerrado como una autocaravana, tienda, auto o en el hogar.

! PELIGRO !

SI HUELE GAS:

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

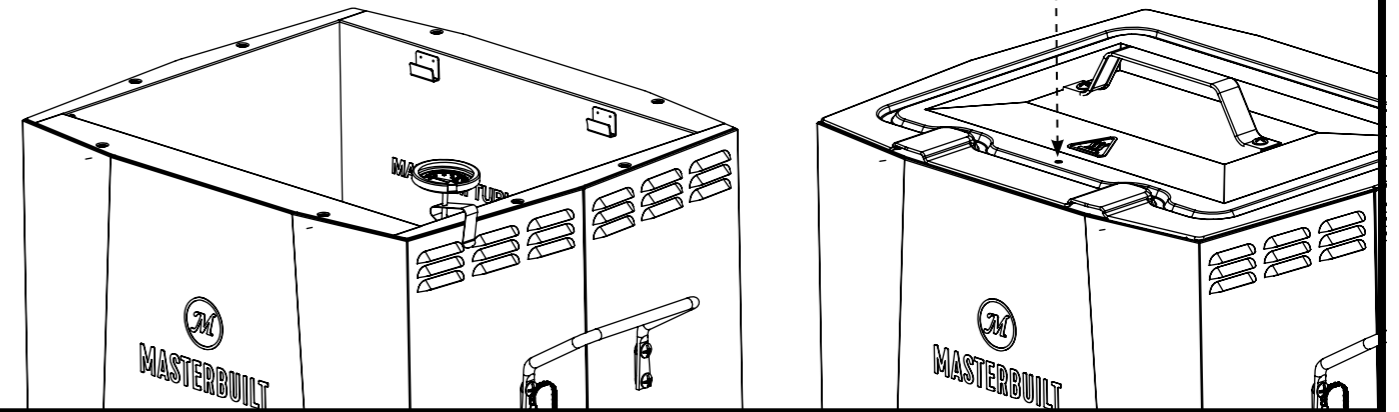
Assembly • Assemblage • Ensamblaje

5

Either clip thermometer on side of unit or remove clip and slide through hole in lid.

Agrafez le thermomètre sur le côté de l'appareil ou enlevez la pince et glissez-le au travers du trou situé dans le couvercle.

Ya sea enganche el termómetro al costado de la unidad o retire el enganche y deslícelo a través del orificio de la tapa.

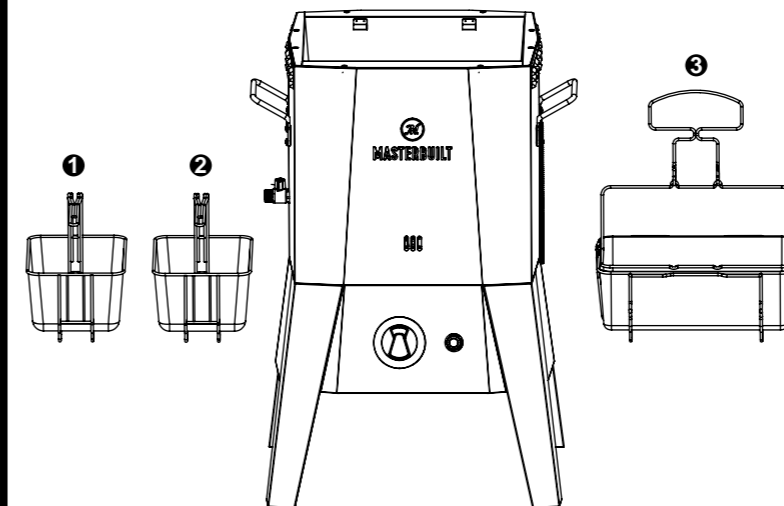


6

Insert either the two fish baskets (1 and 2) or the poultry basket (3). Then place the lid on top.

Insérez soit les deux paniers à poisson (1 et 2) ou le panier à volaille (3). Ensuite, mettez le couvercle sur le dessus.

Inserte ya sea los dos cestos de pescado (1 y 2) o el cesto de aves (3). Luego coloque la tapa encima.



7

Remove oil valve cap and screw the spout onto the valve before draining.

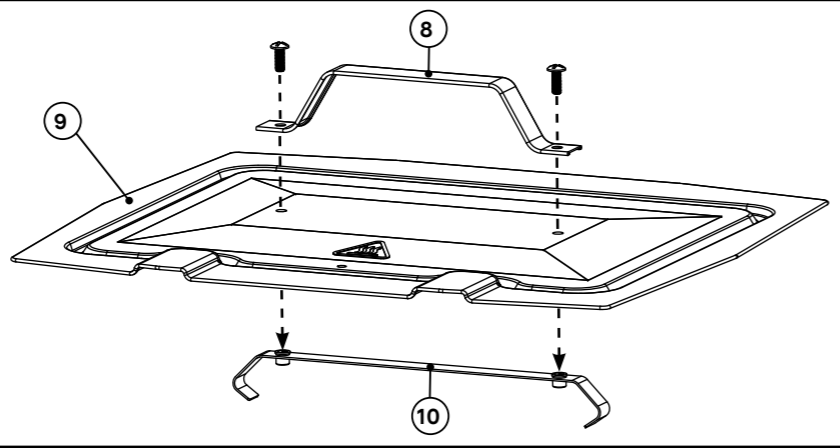
Enlevez le bouchon de la soupape d'huile et vissez le bec sur la soupape avant la vidange.

Retire el tapón de la válvula y atornille el pico en la válvula antes de drenarla.

1 Unscrew and separate lid handle and lid hanger bracket and reassemble as shown.

Dévissez et séparez la poignée du couvercle et le support du porte-couvercle et réassemblez-les de la façon illustrée.

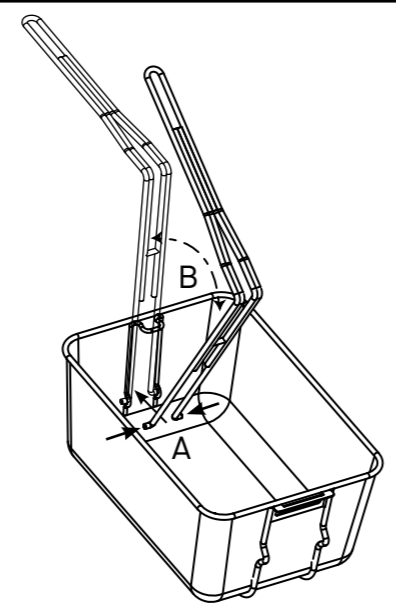
Destornille y separe el asa de la tapa y la abrazadera del colgador de la tapa, y reensamble como se muestra.



2 To assemble the fish baskets, (A) pinch and insert the handle into the pivot loop located on the basket. (B) Pull handle back and down to snap into position.

Pour assembler les paniers à poisson, (A) pincez et insérez la poignée dans l'anneau situé sur le panier. (B) Tirez la poignée vers l'arrière et le bas pour qu'elle s'enclenche en place.

Para ensamblar los cestos de pescado, (A) pinche e inserte el asa en el bucle del pivote ubicado en el cesto. (B) Tire del asa hacia atrás y abajo para engancharla en su posición.

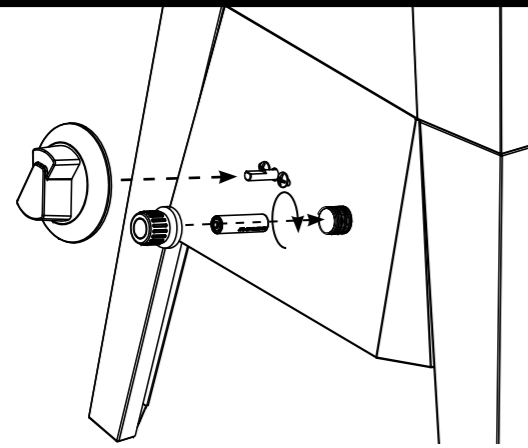


3

Push the control knob onto the valve pin. Remove igniter button, install 1 AA battery and reinstall igniter button.

Enfoncez le bouton de réglage sur la tige du robinet. Enlevez le bouton d'allumage, installez une pile AA et remettez le bouton d'allumage.

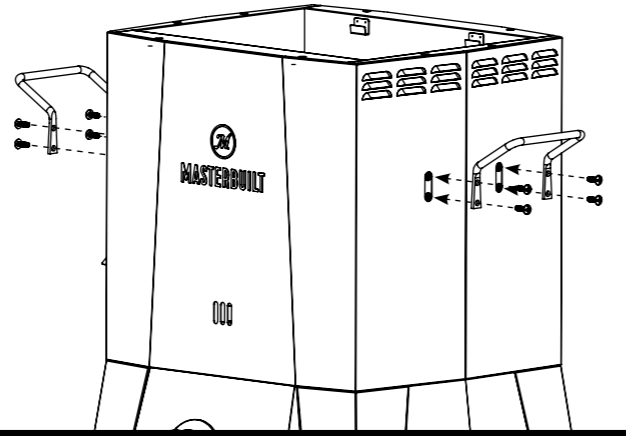
3. Empuje la perilla de control en el pasador de la válvula. Retire el botón de ignición, instale 1 batería AA y reinstale el botón de ignición.



4 Attach the fryer's handles to the fryer using eight (8) M6 screws (screws will come installed in body and will need to be unscrewed initially).

Fixez les poignées de la friteuse à la friteuse en utilisant huit (8) vis M6 (les vis sont préinstallées dans le corps et devront d'abord être dévissées).

Fije las asas de la freidora a la misma, utilizando ocho (8) tornillos M6 (los tornillos vienen instalados en el cuerpo y necesitan ser inicialmente destornillados).



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Siempre use la unidad en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere esta unidad bajo cualquier construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La unidad es SOLO PARA USO EN EXTERIORES DEL HOGAR.
- Nunca use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Nunca use esta unidad para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta unidad NO es para uso comercial.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar correctamente u operar con seguridad la unidad.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la unidad.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Use la unidad sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- La unidad DEBE estar sobre el suelo. NO coloque la unidad sobre mesas o mostradores. NO mueva la unidad por superficies desniveladas.
- NO use la unidad en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga el área alrededor de la unidad despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- NO deje la unidad desatendida.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la unidad en todo momento. NO permita que los niños usen la unidad. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde se usa la unidad.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor a esta unidad durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la unidad. Nunca coloque utensilios vacíos en la unidad mientras esté en uso.
- Nunca mueva la unidad cuando esté en uso. Deje que la unidad se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca utilice esta unidad como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- La unidad está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la unidad. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes y largas para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- NO choque o golpee la unidad para evitar lesiones personales, daños a la unidad o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- NO toque las superficies CALIENTES.
- La unidad está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga la cara y el cuerpo alejados de la tapa. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- La unidad tiene una llama abierta.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama del quemador. NO se incline sobre el quemador mientras lo esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- NO cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la unidad.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otra forma de precipitación mientras cocina con aceite, cubra el recipiente de cocción y apague inmediatamente el(los) quemador(es) o el suministro de gas. NO MUEVA el soporte u olla de la cocina.
- Cuando cocine con aceite o grasa, SE DEBE usar el termómetro provisto. Siga las instrucciones en este manual para una correcta instalación y uso del termómetro. Si el termómetro provisto con esta freidora/cocina se ha perdido o está dañado, el termómetro de reemplazo debe ser uno especificado por el fabricante del aparato. Nunca permita que el aceite se caliente más de 400° F (200° C). Si la temperatura excede 400° F (200° C) o si el aceite comienza a ahumar, APAGUE inmediatamente el quemador o suministro de gas y espere que la temperatura disminuya a menos de 350°F (175° C) antes de volver a encender el quemador según las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no la retire.

LAS ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 16



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINUACIÓN DESDE LA PÁGINA 17

- NO llene la olla de cocción más allá de la línea máxima de llenado.
- Nunca llene demasiado la olla de cocción con aceite/grasa u agua. Siga las instrucciones del manual para los niveles correctos de aceite/grasa o agua.
- Si no se descongela y seca por completo los alimentos, el aceite o la grasa pueden desbordarse. Al freír con aceite o grasa, todos los alimentos deben descongelarse completamente y secarse con una toalla para eliminar el exceso de agua antes de sumergirlos en la olla. Si el hielo está presente en el alimento, esto significa que el proceso de descongelación no está completo y puede causar un desborde cuando se coloca en aceite caliente, causando un incendio.
- La introducción de agua o hielo desde cualquier fuente en el aceite/grasa puede causar desbordos y quemaduras severas por el aceite caliente y las salpicaduras de agua.
- Use precaución cuando coloque el alimento en la olla de cocción mientras el aparato está en operación.
- Nunca deje caer los alimentos o accesorios en el líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y accesorio lentamente dentro del líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordos. Cuando retire los alimentos del aparato, debe tener cuidado para evitar las quemaduras de los líquidos de cocción caliente.
- Revise el termómetro antes de cada uso insertándolo en una olla con agua hirviendo y asegurándose que registre aproximadamente 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). Si no funciona correctamente, obtenga un termómetro de reemplazo especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- Incluso cuando el quemador esté con la llama baja, el aceite puede calentarse rápidamente y encenderse a 550° - 700° F.
- El líquido calentado puede permanecer a temperaturas hirvientes largo tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que el líquido de cocción se haya enfriado por debajo de 115° F (45° C) o menos.
- Si se tropieza con la manguera del aparato, puede derramar aceite o agua caliente causando lesiones personales y daños a la propiedad.
- Si el aceite comienza a ahumar, apague el quemador. Esto significa que el aceite ha excedido 400°F y va a arder. Deje que el aceite se enfríe a 350° F antes de volver a encender el quemador.
- Cuando cocine con aceite siempre apague el quemador antes de bajar los alimentos al aceite. Vuelva a encender luego que los alimentos se hayan sumergido en el aceite.
- No baje el quemador a una configuración menor para mantener el aceite/la grasa caliente para uso posterior. La temperatura del aceite/grasa seguirá aumentando y podría arder.
- No se debe dejar desatendido este aparato. No deje el aparato desatendido mientras calienta aceite/grasa o agua, cocina alimentos o después de su uso. El aparato permanece a temperaturas hirvientes largo tiempo después que la cocción ha terminado. Deje que se enfríe por debajo de 115°F (45°C) antes de limpiar y almacenar.
- Si ocurre un incendio dentro de la olla, siga estos pasos:
 1. Apague el suministro de gas.
 2. Usando un guante de protección, cubra la olla con una tapa.
- Si ocurre un incendio fuera de la olla, siga estos pasos:
 1. Llame al departamento de bomberos.
 2. De ser posible, apague el suministro de gas.
 3. Intente apagar el fuego con el extintor de incendios especificado.
- Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente apagar un incendio de aceite/grasa con agua.
- La instalación de la unidad debe estar conforme a los códigos locales o en la ausencia de estos, al Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases de petróleo licuados, ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, al Código de instalación de gas natural; Almacenamiento y manejo de propano, CSA B149.2; o la Norma para vehículos recreacionales, ANSI A119.2/ NFPA 1192; y el Código de vehículos recreacionales, CSA Z240 serie RV, según corresponda.
- Antes de cada uso inspeccione la manguera de gas en busca de signos de daño.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie calentada.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINÚAN EN LA PÁGINA 17



DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact MASTERBUILT Customer Service at www.masterbuilt.com/pages/support. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the grill.



NE PAS RENVoyer AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées. Contactez le service à la clientèle de MASTERBUILT au www.masterbuilt.com/pages/support. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur le grill.



NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas. Contacte al Servicio al cliente de MASTERBUILT al www.masterbuilt.com/pages/support. Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación de la parrilla.

Tools needed for assembly: Phillips Head Screwdriver

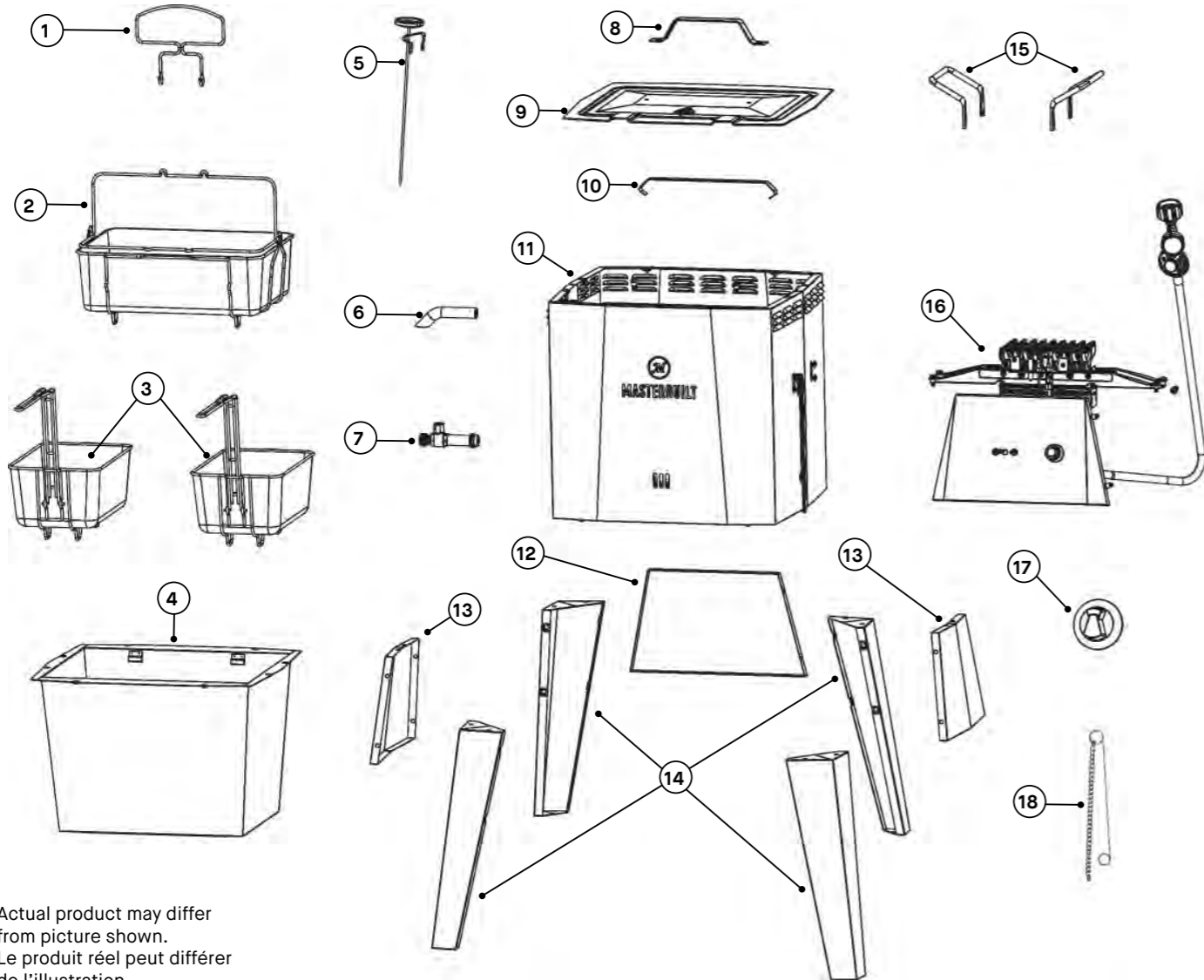
Approximate assembly time: 15 minutes *Actual product may differ from picture shown

Outils nécessaires pour l'assemblage : Tournevis cruciforme

Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 15 minutes * Le produit réel peut différer de l'illustration

Herramientas necesarias para el ensamblaje: Destornillador en cruz

Tiempo aproximado de ensamblaje: 15 minutos *El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada



Actual product may differ from picture shown.
Le produit réel peut différer de l'illustration.
El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.

Item #	Qty	Description	Description	Descripción
1	1	Lifting Hook	Crochet de soulèvement	Gancho de elevación
2	1	Turkey Basket	Panier à dinde	Cesto de pavo
3	2	Fish Basket	Panier à poisson	Cesto de pescado
4	1	Inner Pot	Marmite intérieure	Olla interna
5	1	Thermometer	Thermomètre	Termómetro
6	1	Drain Spout	Bec de vidange	Pico del drenaje
7	1	Drain Valve	Robinet de vidange	Válvula de drenaje
8	1	Lid Handle	Poignée du couvercle	Asa de la tapa
9	1	Lid	Couvercle	Tapa
10	1	Lid Hanger Bracket	Support du porte-couvercle	Abrazadera del colgador de la tapa
11	1	Body	Corps	Cuerpo
12	1	Rear Leg Brace	Support arrière du pied	Abrazadera de la pata posterior
13	2	Side Leg Brace	Support latéral du pied	Abrazadera de la pata lateral
14	4	Legs	Pieds	Legs
15	2	Handle	Poignée	Asa
16	1	Control Panel and HVR	Panneau de commande et HVR	Panel de control y HVR
17	1	Knob	Bouton	Perilla
18	1	Match Light and Chain	Porte-allumette et chaîne	Encendedor de fósforos y cadena



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES CONTINUACIÓN DESDE LA PÁGINA 18

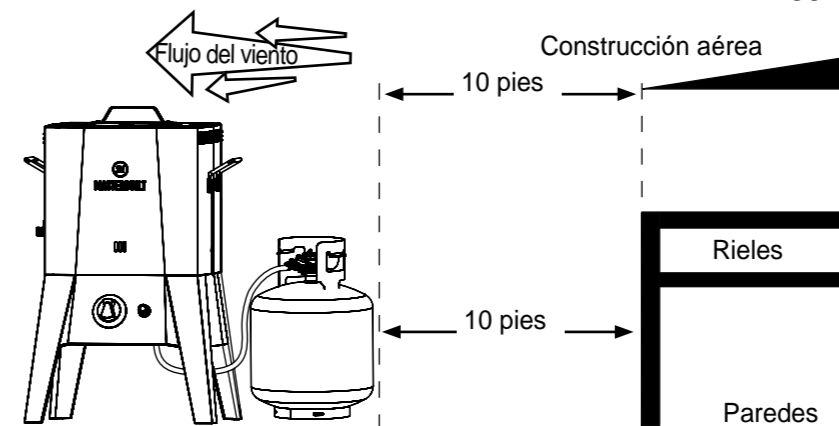
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de la unidad mientras esté en operación.
- Se **DEBE** usar el ensamblaje del regulador y la manguera suministrado con esta unidad. Si necesita repuestos, contáctese con el Servicio al cliente de Masterbuilt al 1-800-489-1581.
- Use un cilindro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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

Antes de usar el ahumador, revise la dirección del viento y coloque el cilindro HACIA EL VIENTO. Esto es necesario para que el sistema de suministro del cilindro quede configurado para la remoción del vapor.

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



Distancia mínima de 15 "(38 cm) entre la freidora y el tanque de propano





ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



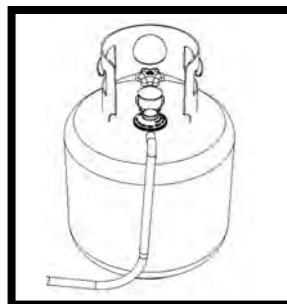
PRUEBA DE AGUA JABONOSA PARA EL REGULADOR AJUSTABLE

ADVERTENCIAS

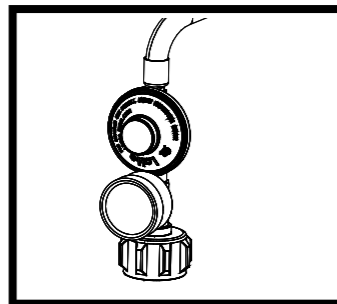
- La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse cada vez que se conecta el cilindro de gas al quemador/a la manguera o cada vez que se usa.
- La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse en exteriores, en un área bien ventilada.
- Al realizar la prueba de agua jabonosa mantenga la parrilla lejos de llamas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

PREPARACIÓN:

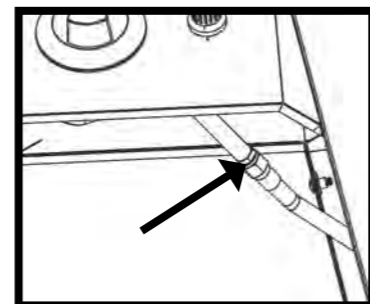
- Retire todo utensilio de cocina y accesorio de la unidad.
- Asegúrese que la válvula del cilindro de gas y el perilla de control estén apagados.
- Prepare la solución de agua jabonosa: (1) parte de líquido lavaplatos (o más, si desea), (3) partes de agua.
- Aplique la solución de agua jabonosa a la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



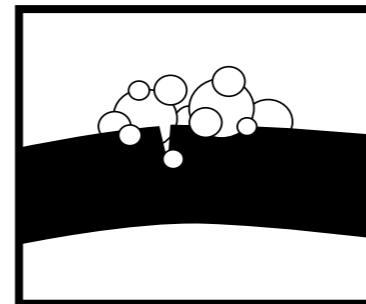
Aplique la solución a la válvula del cilindro de gas.



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



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



Una prueba fallida presentará burbujas como se muestra a continuación.

PRUEBA DE LA VÁLVULA DEL CILINDRO DE GAS:

- Encienda la válvula del cilindro de gas y observe si hay burbujas. **NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS.** Si aparecen burbujas, pare, APAGUE la válvula del cilindro de gas y reajuste los accesorios. Repita la prueba.

PRUEBA DEL REGULADOR Y LA MANGUERA:

- DESPUÉS que la válvula del cilindro de gas ha pasado la Prueba de agua jabonosa, encienda la válvula del cilindro de gas y revise si hay burbujas en la válvula de control del quemador. **NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS.** Si aparecen burbujas, pare, apague la válvula del regulador ajustable, apague la válvula de cilindro del gas y vuelva a ajustar la conexión de donde se está fugando el gas. Si la manguera es la fuente de la fuga, PARE, no use la unidad. La manguera debe reemplazarse.
- CUANDO LA PRUEBA ESTÉ LISTA Y SI NO HAY FUGAS, ESPERE COMO MÍNIMO 5 MINUTOS PARA QUE DISMINUYAN LOS VAPORES DEL GAS ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR.

DURANTE CUALQUIER PARTE DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA, SI CONTINÚAN APARECIENDO BURBUJAS PARE, NO USE LA UNIDAD. CONTACTE AL REPRESENTANTE LOCAL DE PROPANO O AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE MASTERBUILT AL: 1-800-489-1581.

Nota: Use un cilindro de gas de 20LB (9kgs) que tenga un anillo protector con esta unidad. El cilindro NO viene incluido con esta unidad.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

CONEXIÓN Y OPERACIÓN DEL REGULADOR, QUEMADOR Y VÁLVULA DE GAS

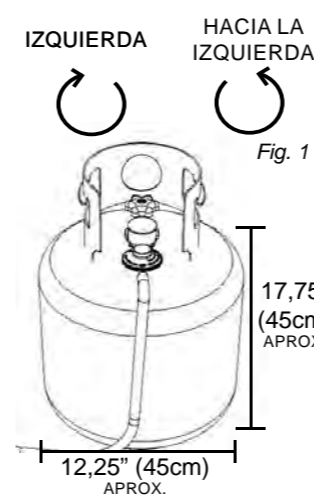


Fig. 1

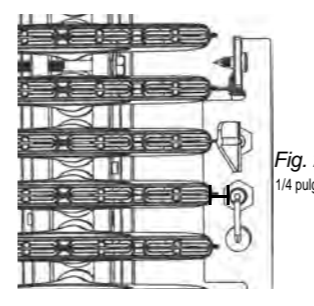


Fig. 2
1/4 pulg

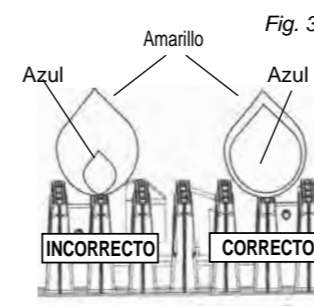


Fig. 3

- Inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay señales de abrasión, desgaste, cortes o fugas, reemplace la manguera. **NO USAR.**
- Inspeccione el quemador antes de cada uso. Revise el quemador y el tubo de venturi del quemador en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede conllevar a un incendio debajo de la unidad.
- Revise para ver si el orificio está centrado dentro del tubo de venturi. Si no ensambla el orificio de la válvula correctamente al tubo de venturi, puede haber un escape de gas o un incendio potencial en la conexión. Ver pasos de ensamblaje para el método de ensamblaje correcto.
- Verifique que el pin de ignición esté correctamente espaciado y alineado con el quemador. El pin de ignición debe ser de aproximadamente 1/4" desde el quemador y estar alineado con la parte superior del puerto del quemador (Fig. 2). Confirme que el espaciado está correcto presionando el botón del arrancador y asegurándose que la chispa ocurra entre el pin de ignición y el quemador.
- Conecte el regulador de la manguera a un cilindro de gas LP
 1. Asegúrese que la válvula del cilindro de gas esté cerrada. Gire la perilla hacia la derecha hasta que pare.
 2. Asegúrese que la perilla de control esté en la posición de APAGADO.
 3. Retire la tapa protectora del cilindro de gas y la tuerca de acople, de ser aplicable.
 4. Centre e inserte la boquilla del regulador en la salida de la válvula en el cilindro de gas (Fig. 1). Gire la tuerca del acople del regulador hacia la derecha hasta que pare. **NO AJUSTAR DEMASIADO.**
- Realice la prueba de agua jabonosa.
- Cuando encienda el quemador, retire todas las partes internas de la unidad para evitar una explosión debido a la acumulación de gas.
- Para usar, encienda la válvula del cilindro de gas, presione hacia adentro la perilla de control, sosténgala y gírela hacia la izquierda, a la configuración de temperatura deseada. Presione el botón de ignición para encender, luego del encendido siga sosteniendo la perilla de control por 5 segundos para activar el sensor de la llama.
- Si no ocurre la ignición dentro de cinco segundos, apague la perilla de control y espere cinco minutos y repita los procedimientos de encendido. Si aún así, no se da la ignición, lea las instrucciones para el encendido con fósforos.
- Si la llama se apaga durante la cocción, apague la perilla de control, apague la válvula del cilindro de gas, espere 5 minutos más antes de repetir las instrucciones de encendido anteriores.
- La perilla de control configura la freidora a la temperatura deseada. Presione la perilla de control hacia adentro y gírela hacia la derecha para apagar la llama.
- El quemador se autorregula a la configuración aproximada de la perilla de control, use el medidor de temperatura para un control preciso.
- Verifique visualmente la llama del quemador a través del ducto delantero (Fig. 3). Una LLAMA CORRECTA debe ser azul con una pequeña porción de amarillo en la punta. Una LLAMA INCORRECTA es excesivamente amarilla e irregular. Si ocurre una llama incorrecta, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), deje que la unidad se enfríe y luego limpie el quemador. Deje que el quemador se seque completamente antes de volver a encenderlo.
- Luego del uso, apague la perilla de control, luego apague la válvula del cilindro de gas y desconecte el tanque.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO CON FÓSFOROS

1. Lea todas las instrucciones y advertencias antes del encendido.
2. Revise la perilla de control y la válvula del cilindro de gas para asegurarse que estén apagadas antes de conectarlas al cilindro de gas.
3. Realice la prueba de agua jabonosa antes de cada uso.
4. Retire todos los accesorios y recipientes de cocción de la unidad durante el encendido.
5. Encienda la válvula del cilindro, presione la perilla de control dentro, sosténgala y gírela hacia la izquierda a la configuración de temperatura deseada, luego de la ignición, siga sosteniendo la perilla de control por 5 segundos para activar el sensor de la llama.
6. Coloque un fósforo largo, de esos para encender chimeneas a través del ducto delantero, lo suficientemente cerca al quemador para que se encienda.
7. Si no se enciende en cinco segundos, apague la perilla de control y espere cinco minutos y luego repita las instrucciones para el encendido con fósforos.
8. Después de cada uso, primero apague la perilla de control y luego apague la válvula del cilindro de gas. Siempre permita que la unidad se enfríe completamente antes de tocarla, moverla o almacenarla.

