

## Freidora Eléctrica para Pavo Masterbuilt INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Para que esta garantía tenga validez, sírvase completar y enviar lo siguiente dentro de los 30 días de efectuada la compra.

1. Nombre \_\_\_\_\_
2. Domicilio \_\_\_\_\_  
Ciudad \_\_\_\_\_  
Estado \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_
3. Nombre del Distribuidor \_\_\_\_\_
4. Domicilio del Distribuidor \_\_\_\_\_
5. Fecha de Compra \_\_\_\_\_
6. ¿Qué marca de cocina para exteriores ha tenido previamente?  
(Optativo) \_\_\_\_\_
7. Número de Serie \_\_\_\_\_ y/o Modelo # \_\_\_\_\_
8. Código del Manual (Ubicado al pie de la página) \_\_\_\_\_

Enviar a:  
Masterbuilt  
450 Brown Avenue,  
Columbus, Georgia 31906

Gracias por su compra y por haber completado el cuestionario para la garantía. Masterbuilt se esfuerza por proporcionarle un producto de calidad, de larga vida útil y que no presente problemas.

**En caso de fallas, sírvase llamar a nuestro número gratuito  
1-800-489-1581**

Gracias por comprar un producto Masterbuilt.



450 Brown Avenue  
Columbus, Georgia 31906

www.masterbuilt.com

**Código del manual 082003G**



# FREIDORA, HERVIDORA Y VAPORIERA ELÉCTRICA PARA PAVO



Para ver cómo cocinar  
es simple, consulte  
"ANTES DE USAR LA UNIDAD  
POR PRIMERA VEZ"  
en la Página 1

## MANUAL DE OPERACIÓN Y INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MODELOS ETF, ETFT, SETFT, SETFTTS



SÓLO PARA USO  
DOMÉSTICO

CERTIFICADO POR CSA  
DE ACUERDO CON NORMAS UL 1083

Precauciones Importantes ..... **1**  
 Descripción de las Partes ..... **2**  
 Preparativos ..... **3**  
 Cómo Usar la Unidad ..... **4**  
 Función de Reseteo ..... **5**  
 Cómo Servir ..... **5**  
 Almacenamiento y Mantenimiento ..... **6**  
 Recetas ..... **7**  
 Tiempos de Cocción ..... **8**  
 Información sobre la Garantía ..... **9**  
 Tarjeta de Garantía ..... **ÚLTIMA PÁGINA**  
 Información de Contacto ..... **ÚLTIMA PÁGINA**

Masterbuilt Manufacturing, Inc. garantiza por un año que el enchufe, el cable de conexión, el panel de control, el dispositivo de calentamiento, el recipiente interno, la protección externa, la canasta, el gancho y la tapa no presentan defectos en el material o en la mano de obra. La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la unidad. Dentro de este período, Masterbuilt corregirá cualquier defecto mediante reparación o reemplazo de las piezas defectuosas del equipo o enviando las piezas desde, Columbus, Georgia, F.O.B.

Masterbuilt Manufacturing, Inc. Solicita la presentación de una prueba de compra razonable y le sugiere que conserve su factura.. No completar ni enviar la información para la garantía (en la última página) tendrá como consecuencia la nulidad de la misma. Una vez vencida dicha garantía, se dará por concluida toda responsabilidad.

Esta garantía no incluye el costo por daños a la propiedad que se produzcan por la falla del producto y no cubre daños ocasionados por el uso indebido, abuso, accidente, deterioro producido durante el transporte o daños ocasionados por el uso comercial del producto. **ESTA GARANTÍA EXPRESA ES LA ÚNICA GARANTÍA QUE OTORGA EL FABRICANTE Y ESTÁ VINCULADA A TODAS LAS DEMAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLICITA O APROVECHAMIENTO O CONVENIENCIA PARA UN USO EN PARTICULAR.** Ni Masterbuilt Manufacturing, Inc., ni el establecimiento minorista que comercializa este producto, están autorizados a proporcionar garantías o a prometer soluciones que se sumen a o que no estén de acuerdo con lo antes mencionado. En todo caso, la máxima responsabilidad de Masterbuilt no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor/comprador original. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes. En tal caso, no se aplicarán las limitaciones o exclusiones antes mencionadas.

No obstante esta limitación en la garantía, las siguientes limitaciones específicas se aplican a los residentes de California. Si no es comercialmente posible efectuar el servicio, la reparación o el reemplazo del producto, el minorista que lo comercializa o Masterbuilt devolverán el equivalente al precio de compra pagado por el producto menos el monto que se atribuye al uso del que hizo el comprador original del mismo antes de descubrir la disconformidad. Sólo en el estado de California, Ud. podrá llevar el producto al establecimiento que lo comercializa, a fin de que el funcionamiento quede cubierto por la garantía.

Esta garantía expresa le proporciona derechos legales específicos. Ud también contará con otros derechos que varían de estado a estado.

**ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ**

**PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS LEA** los siguientes consejos de puesta en marcha antes de utilizar la freidora eléctrica para pavo, hervidor y vaporiera para mariscos. Por favor, recuerde que ésta es una freidora para pavo ELÉCTRICA y que posee características diferentes a las de una freidora a gas.

**PRE-CALENTAR** el aceite o el agua puede tardar hasta 55 minutos. Aproveche este tiempo para preparar el pavo u otros alimentos para su cocción. Para un óptimo rendimiento, deje que la unidad alcance la temperatura decocción antes de freír o hervir los alimentos. Mantener la TAPA COLOCADA durante los ciclos de pre-calentamiento y de cocción reducirá el tiempo de calentamiento y mantendrá una temperatura más pareja.

**La LUZ DEL INDICADOR** (Ver Página 4) se APAGARÁ (OFF) una vez alcanzada la temperatura especificada. La luz del indicador se ENCENDERÁ (ON) cuando se introduzcan los alimentos en el líquido caliente indicando que el dispositivo se encuentra en proceso de calentamiento y no se APAGARÁ (OFF) durante todo el proceso de la cocción, en especial, al freír un pavo.

**14 LIBRAS - 6,35 KG** es el **MÁXIMO TAMAÑO** de pavo a cocinar. Todo pavo que supere los 6,35 kg puede no cocinarse por complete, en especial, en el centro de la pechuga y muslos. Cuando cocine más de un pavo o más de una canasta de comida, deje transcurrir tiempo suficiente para que el aceite o el agua vuelvan a alcanzar la temperatura deseada antes de agregar más alimentos.

**POR RAZONES DE SEGURIDAD**, el dispositivo de calentamiento sólo se calentará cuando se encuentre correctamente ubicado sobre el brazo de montaje (Ver Página 3). Éste es un potente dispositivo de calentamiento y puede provocar un salto ocasional del disyuntor. Trate de que esto no se produzca haciendo funcionar otros artefactos eléctricos en otro circuito. Ésto puede consistir sólo en una cuestión de prueba y error, pero **NO DAÑARÁ** su freidora o los sistemas eléctricos de su hogar.

## Tiempos de Cocción

**ALIMENTOS NO CONGELADOS - Calentar el aceite a 400°F (204°C) puede tardar hasta 55 min.**

Alimento	Cantidad Máxima	Temperatura	Tiempo
Papas Fritas	3 lbs (1,3 kg)	375°F (190°C)	5 - 7 min
Pollo Frito	10 piezas	350°F (176°C)	14 - 18 min
Hongos	2 lbs (0,9 kg)	300°F (148°C)	10 - 12 min
Bastones de Pescado	2 lbs (0,9 kg)	325°F (162°C)	6 - 8 min
Pavo	14 lbs (6,35 kg)	350°F (176°C)	Ver Página 7
Alitas de Pollo Picantes	3 lbs (1,3 kg)	350°F (176°C)	Ver Envase

LOS ANTERIORES SON TODOS TIEMPOS APROXIMADOS.  
NUNCA DÉJELA DESATENDIDA.

**ALIMENTOS CONGELADOS - Refiérase primero a las instrucciones del paquete.**

Alimento	Cantidad Máxima	Temperatura	Tiempo
Papas Fritas	3 lbs (1,3 kg)	400°F (204°C)	5 - 7 min
Bocaditos de Pollo	2 lbs (0,9 kg)	375°F (190°C)	7 - 8 min
Hongos	2 lbs (0,9 kg)	375°F (190°C)	8 - 9 min
Bastones de Pescado	2 lbs (0,9 kg)	375°F (190°C)	6 - 7 min
Salchichas Envueltas en Masa	10 (4,5 kg)	375°F (190°C)	Ver Envase
Bastones de Queso	2 lbs (0,9 kg)	305°F (150°C)	Ver Envase

LOS ANTERIORES SON TODOS TIEMPOS APROXIMADOS.  
NUNCA DÉJELA DESATENDIDA.

**⚠ ADVERTENCIA - Tenga extremo cuidado al cocinar alimentos congelados. Nunca lleve el nivel del aceite por encima de la línea de llenado ni exceda la cantidad máxima de alimento en la canasta. Las salpicaduras pueden ocasionar graves lesiones. Introduzca lentamente la canasta en el aceite y cubra con la tapa. Siempre utilice guantes o mitones de protección.**

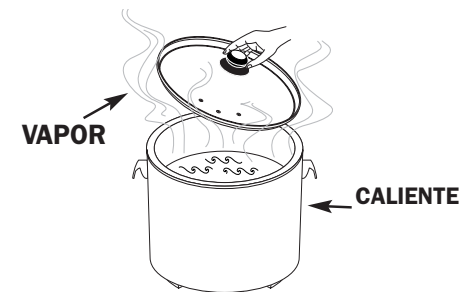
## ⚠ ADVERTENCIA

**Al utilizar artefactos eléctricos, siempre se deberían seguir simples precauciones de seguridad, que incluyan lo siguiente:**

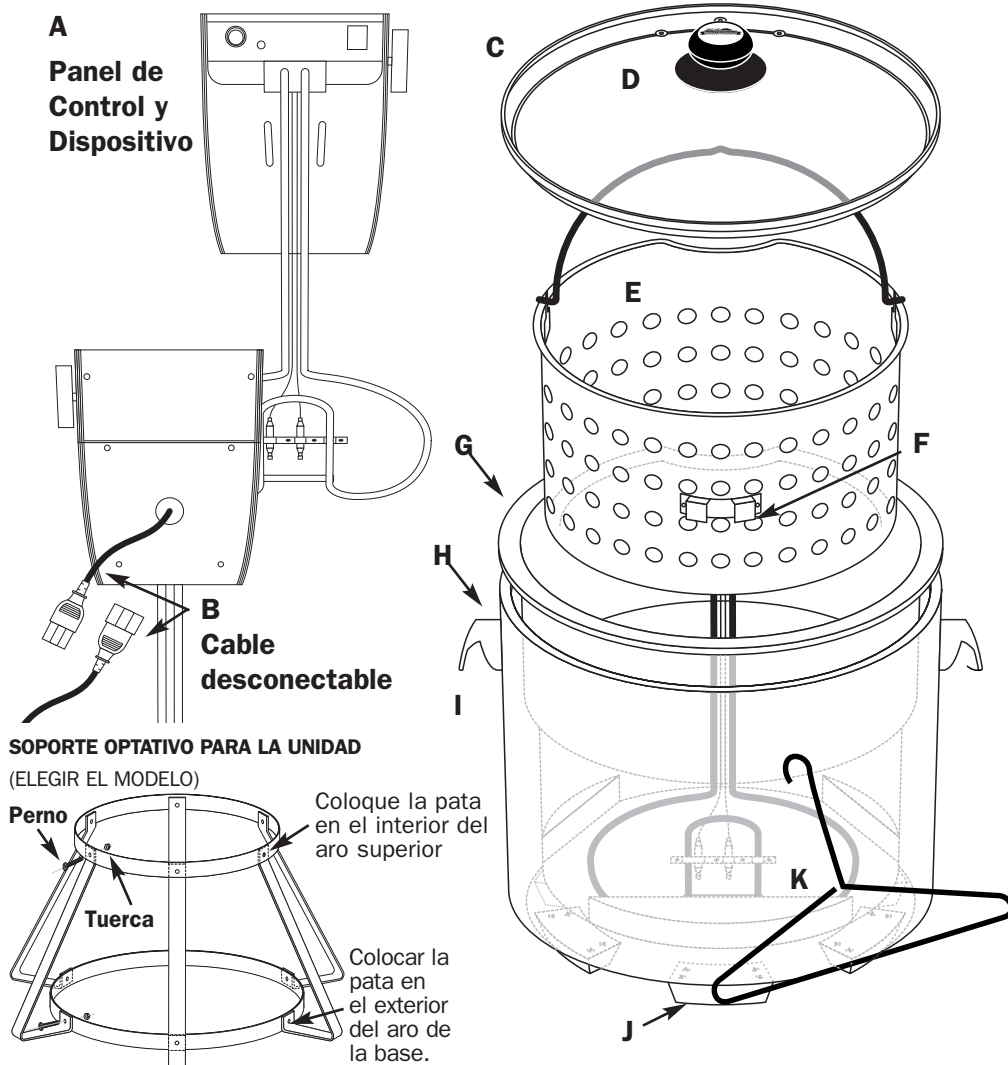
1. Lea todas las instrucciones
2. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y perillas
3. NO USE sobre superficies combustibles.
4. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja el cable de conexión, los enchufes u otra pieza del panel de control en agua o en cualquier otro líquido.
5. NUNCA DEJE EL APARATO SOLO. No deje este aparato sin atención al calentar aceite, grasa, agua, o al cocinar. Mantenga siempre niños y animales domésticos lejos del aparato. En efecto, el líquido puede permanecer a temperaturas de hervido mucho tiempo después de haber apagado el aparato.
6. Es necesario tener extremo cuidado al utilizar cualquier artefacto cerca de los niños.
7. Mantenga siempre los niños y animales domésticos lejos del aparato.
8. Desenchufe del tomacorriente cuando no se utilice y antes de proceder con su limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar la unidad.
9. No haga funcionar esta unidad con el cable de conexión o el enchufe dañados o después de que el mismo haya presentado un malfuncionamiento o haya sido dañado. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Masterbuilt para obtener información sobre repuestos: 1-800-489-1581.
10. No se puede usar afuera.
12. No permita que el cable de conexión sobresalga el borde de la mesa o el mostrador o que toque superficies calientes.

## Precauciones Importantes

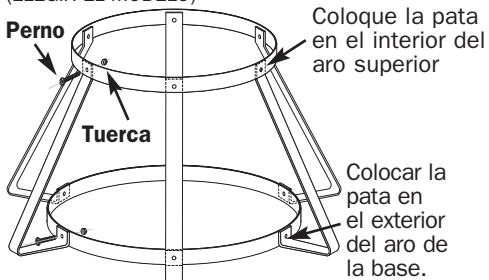
13. No colocar en o cerca de quemadores a gas o eléctricos o en un horno caliente.
14. Se deberá ejercer extremada precaución al mover una unidad que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Siempre, conecte primero el enchufe a la unidad, luego enchufe el cable de conexión al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, DESACTIVE todos los controles, luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
16. No utilice esta unidad para otros usos que no sean los especificados.
17. Si el aceite empicza a hacer humo pague el aparato inmediatamente.
18. NO LLENE DEMASIADO la freidora con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones acerca de los niveles necesarios.
19. Únicamente mueva la unidad cuando el aceite se encuentre por debajo de los 100°F (38°C).
20. NO mueva la unidad cuando está funcionando.
21. No sumerja el cable de conexión eléctrica o el panel de control en agua.
22. Abra la tapa con precaución para evitar que se produzcan quemaduras debido al escape de vapor (ver gráfico a continuación)



**23. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**



SOPORTE OPTATIVO PARA LA UNIDAD  
(ELEGIR EL MODELO)



Atornillar cada pata al soporte.

**INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO**

Coloque el Recipiente Interno (G) dentro del Recipiente Externo (H). Alinee las aberturas cortadas con el recipiente interno (G) y el recipiente externo (H) ante de instalar el panel de control (A). Fije el Panel de Control & el Dispositivo (A) sobre el Brazo de Montaje (Ver Página 3 para el armado del panel de control y el dispositivo).

**PRECAUCION:** Ajustar demasiado los tornillos puede hacer que el tornillo se dañe o se quiebren las manijas o los patas.

Guarde estas instrucciones. En caso de problemas, llame al **1-800-489-1581**. Ud. necesitará los números de los repuestos.

**PARTES DE LA UNIDAD DEL CONTROLADOR**

- A** Panel de Control, Dispositivo W00ETFCNTRL
- B** Cable desconectable W00ETFCORD

**PARTES NO ELÉCTRICAS**

- C** Tapa W00ETFLID
- D** Manija de la Tapa W00ETFLHDL
- E** Canasta Hervidora W00BSKT
- F** Soporte Escurridor
- G** Recipiente Interno W00ETFIPT
- H** Protección Externa W00ETFOPT
- I** Manijas del Cuerpo (2) W00ETFBHDL
- J** Patas (6) W00ETFEET
- K** Gancho Elevador W00ETFHOOK

**PAVO FRITO POR IMERSIÓN (FREIR)**

Siga estos simples pasos para freír su pavo en profundidad. **EL MÁXIMO TAMAÑO DE PAVO QUE SE RECOMIENDA ES DE 14 LIBRAS (6,35 KILOGRAMOS)**

1. Asegúrese de que el pavo se encuentre totalmente descongelado y sin restos de hielo o agua. Retire el cuello, la bolsa con las vísceras y el indicador plástico de la temperatura y las ataduras de las patas. Preste especial atención al área de la cavidad interna.
2. Llene el recipiente interno con aceite hasta la línea de llenado.
3. Ajuste la perilla de control en 400°F (204°C) (el tiempo de pre-calentamiento puede llegar a los 55 minutos).
4. Coloque la tapa sobre la freidora.
5. Mientras el aceite se está pre-calentando, prepare el pavo. Inyecte el pavo con una Marinada Southern Secrets de su elección y sazone el exterior con Condimento Cajun Southern Secrets Kickin'.
6. **CALCULE EL TIEMPO DE COCCIÓN**  
La fórmula para calcular el tiempo de cocción del pavo es para freír pavo: 3 minutos por libra (450 g), luego agregue 5 minutos para el tiempo de cocción total.  
**POR EJEMPLO:**  
13.86 lbs X 3 min                      41.58 min  
Más 5 minutos                              +5.00 min  
Tiempo de Cocción Total =46.58 min
7. La luz del indicador se APAGARÁ cuando se alcance la temperatura.



8. Coloque el pavo en forma horizontal dentro de la canasta con la pechuga hacia arriba (Ver el Gráfico a la izquierda)
9. Utilizando guantes o mitones protectores, enganche la manija de la canasta con el gancho elevador y, lentamente, haga descender la canasta dentro del aceite caliente.

10. Con la canasta en posición correcta, cubra con la tapa.
11. Ajuste un reloj de cocina o marque el tiempo de cocción para fritura.
12. El pavo puede flotar durante la cocción. Esto no significa que está listo. Asegúrese de cumplir con el tiempo total de cocción calculado.
13. Una vez transcurrido el tiempo, apague la freidora y retire lentamente la canasta del aceite caliente, elevándola desde el interior del recipiente con el soporte escurridor (Ver Pág. 5)
14. Con cuidado, mueva el pavo hacia un lado y hacia el otro para permitir que el aceite escurra desde la cavidad central. El pavo puede permanecer en la canasta para que se enfríe hasta que esté listo para servir.

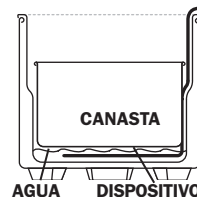
**COCIDO DEL CAMPO (HERVIR)**

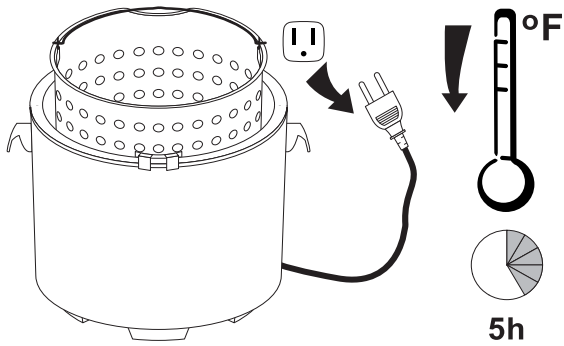
- 1 lb. camarones
- 1 lb. cangrejos de río
- 1 lb. salchicha ahumada
- 8 piezas de maíz de espiga corta.
- 2 bolsas de mezcla de condimentos para cocción de cangrejo.
- 2 lbs. de papas nuevas enteras.

Llene el recipiente interno con agua hasta alcanzar la línea de llenado y coloque 2 bolsas de mezcla de condimentos para cangrejo y lleve el agua a hervir. Deje que el agua hierva durante 15 minutos y agregue la salchicha (Corte la salchicha en rodajas de 0,5 cm de espesor). Tres minutos más tarde, agregue las papas; 3 minutos después, agregue el maíz y a los 3 minutos agregue los camarones y los cangrejos de ríos al mismo tiempo. A los 3 minutos siguientes, retire y sirva.

**COCINAR AL VAPOR**

Agregue agua hasta alcanzar la base de la canasta hervidora. No permita que el agua se evapore. Esto hará que el dispositivo se recaliente y pueda ocasionar daños en la unidad

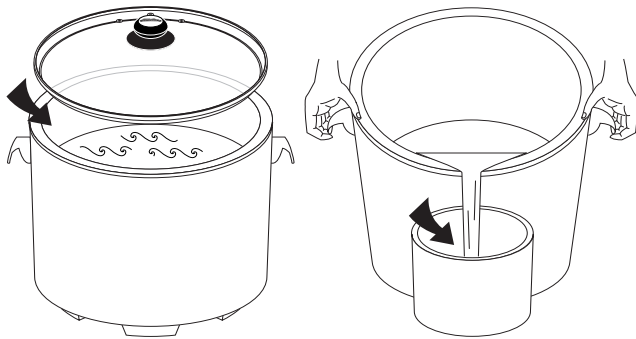




5h

**⚠ PELIGRO:** Desconecte el cable de conexión eléctrica del tomacorriente antes de efectuar la limpieza, el servicio o de retirar el dispositivo de calentamiento. Una descarga eléctrica puede ocasionar graves lesiones o la muerte.

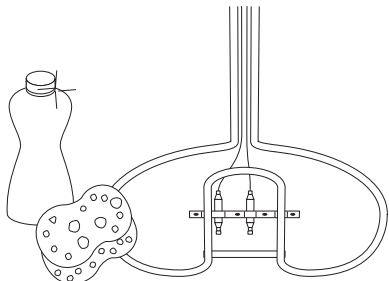
- Apague la unidad, desconéctela y déjela enfriar durante 2 horas si se utilizó agua. durante 5 horas si utilizó aceite antes de proceder a limpiarla y a guardarla.



**⚠ PRECAUCIÓN:** No verter aceite usado en el vertedor. Dépositelo en un receptáculo

**⚠ PRECAUCIÓN:** Sostenga el recipiente interno con los dedos pulgares mientras vierte el aceite.

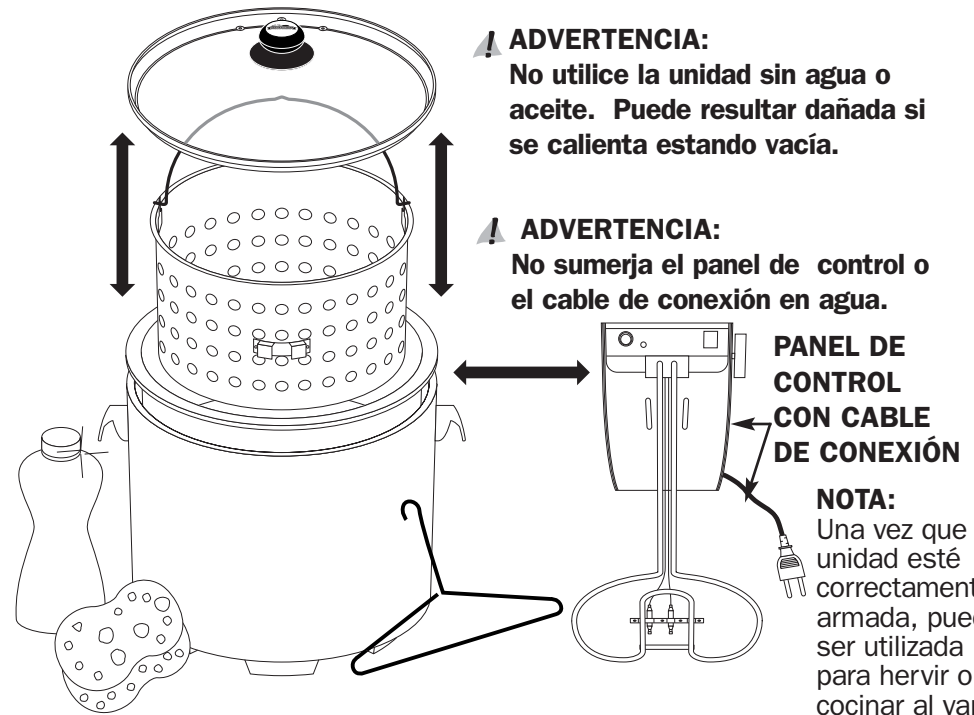
- El aceite no utilizado puede quedar en la unidad. No guarde agua en su interior.



**⚠ ADVERTENCIA:** No colocar el panel de control de la freidora bajo el chorro de agua.

**Sumergir el panel de control y el cable de conexión puede producir electrocución.**

- Limpie el enchufe, el dispositivo y el panel de control con un paño húmedo o esponja utilizando un jabón suave. Todas las partes no eléctricas pueden lavarse en el lavaplatos.
- Cuando la unidad no se encuentre en uso, debe permanecer desconectada del suministro de energía.
- The National Turkey Federation - Federación Nacional de la Industria del Pavo - recomienda que los pavos congelados deben descongelarse en la refrigeradora por un período de 24 horas por cada cinco libras de 6 peso de pavo congelado.



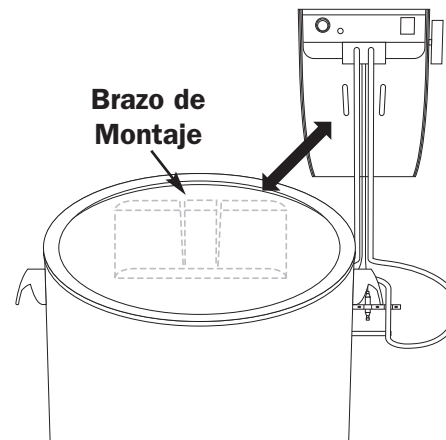
**⚠ ADVERTENCIA:** No utilice la unidad sin agua o aceite. Puede resultar dañada si se calienta estando vacía.

**⚠ ADVERTENCIA:** No sumerja el panel de control o el cable de conexión en agua.

**PANEL DE CONTROL CON CABLE DE CONEXIÓN**

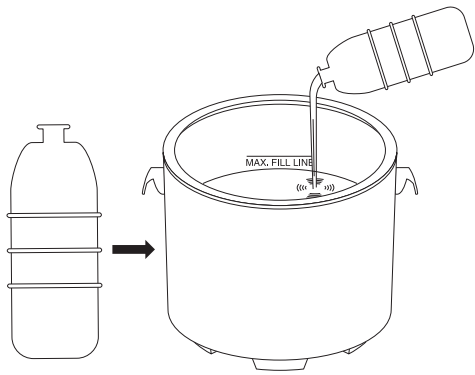
**NOTA:** Una vez que la unidad esté correctamente armada, puede ser utilizada para hervir o cocinar al vapor.

- Si lo desea, desarme la unidad para limpiarla antes de utilizar por primera vez. Una vez que la unidad está correctamente armada, puede ser utilizada para freír, hervir y cocinar al vapor.
- Limpie la tapa, el recipiente interno, la protección externa y la canasta con un paño o esponja humedecidos usando un detergente suave. Estas partes también pueden lavarse en lavaplatos.
- Limpie el cable de conexión, el panel de control y el dispositivo con un paño o esponja húmedos y un detergente suave. Nunca limpie el enchufe, el cable de conexión y el panel de control en el lavaplatos.



**Brazo de Montaje**

- Seque cuidadosamente.
- Fije el Panel de Control (A) a la protección externa utilizando el brazo de montaje.
- Asegúrese de que el Panel de Control (A) esté correctamente colocado, de lo contrario, la unidad no funcionará. El brazo de montaje aloja un interruptor de seguridad incorporado en el Panel de Control (A).



**⚠ ADVERTENCIA:**  
Coloque la unidad sobre una superficie nivelada y estable a fin de evitar que oscile.

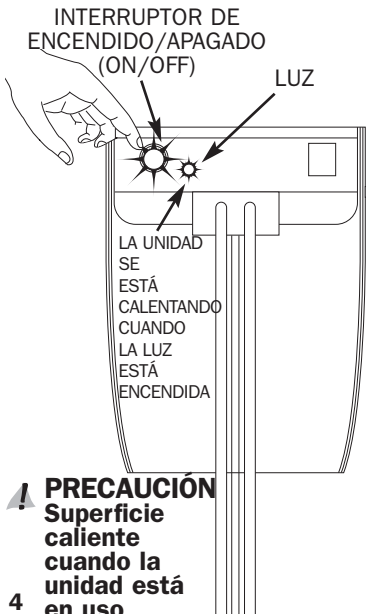
**⚠ PRECAUCIÓN:**  
No mezcle diferentes tipos de aceite al mismo tiempo.

**IMPORTANTE:**  
El aceite puede tardar hasta 55 min en alcanzar la temperatura deseada.

**⚠ PRECAUCIÓN:**  
Nunca derrita grasa o manteca de cerdo en el dispositivo de calentamiento ni en la canasta.

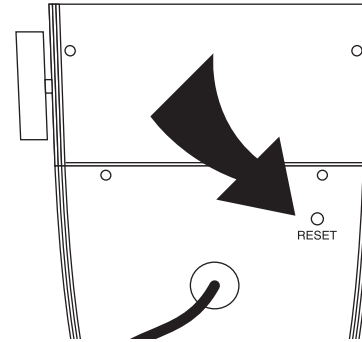


**IMPORTANTE:**  
La unidad puede tardar hasta 55 min en alcanzar la temperatura deseada.



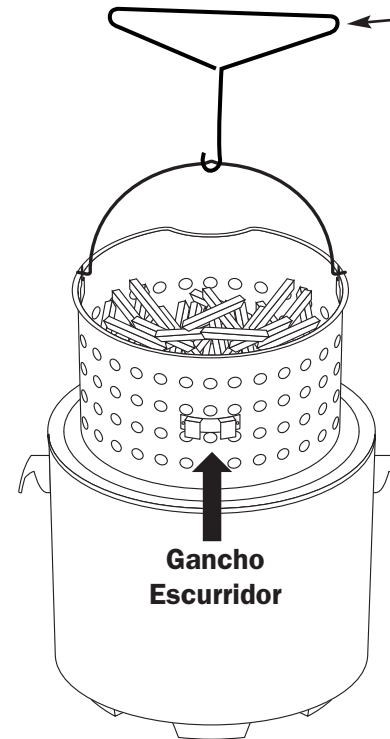
**⚠ PRECAUCIÓN**  
Superficie caliente cuando la unidad está en uso

- No sobrepase el nivel de la línea de llenado. El aceite o el agua hirviendo pueden derramarse durante el uso y pueden ocasionar graves lesiones.
- Después de llenar el recipiente interno con aceite o agua, enchufe a un tomacorriente de 110V.
- Ajuste la temperatura deseada.
- La luz del indicador se APAGARÁ cuando se encuentre listo.
- Coloque los alimentos que va a freír en la canasta. Nunca permita que rebalse.
- Cuando la luz del indicador se APAGUE, lentamente introduzca la canasta en el aceite o agua y cubra con la tapa. Siempre utilice guantes o mitones protectores.
- La temperatura del aceite descenderá cuando el alimento ingrese al recipiente interno y la luz del indicador se ENCENDERÁ. El dispositivo todavía se encuentra funcionando y calentando.



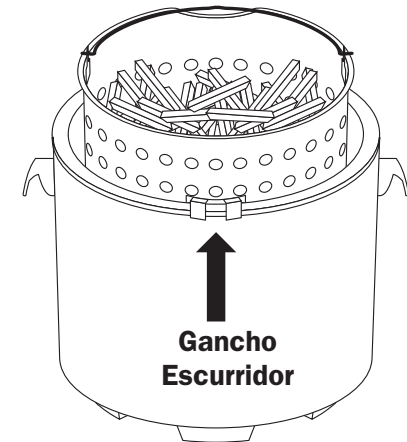
- La unidad cuenta con un dispositivo de seguridad en caso de recalentamiento
- Si la unidad se recalienta, automáticamente se desconectará.
- Para resetear la unidad, presione el botón de reseteo que se encuentra en la parte posterior del panel de control con un mondadientes.

## Cómo Servir



**⚠ WARNING:**  
Utilice guantes o mitones cuando introduzca o retire la canasta de líquidos a altas temperaturas.

**⚠ ATENCIÓN:**  
Deje escurrir los líquidos calientes de la canasta utilizando el soporte de drenaje.



- Una vez que ha finalizado el tiempo de cocción y que la comida ha adquirido el color y la textura deseados ajuste el termostato a la menor temperatura y apague la unidad.
- Deje que el excedente de aceite se escurra engancho la canasta sobre el recipiente interno con el soporte escurridor.
- Se recomienda sazonar los alimentos fritos (en profundidad) inmediatamente después de cocinarlos.