

Modèle MB10



### POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne pas entreposer d'huile supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil de cuisson.
2. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ne pas dépasser 350°F (177°Celsius). Un gallon (3,7 litres) d'huile peut atteindre une température de 350°F (177°C) en 7 à 10 minutes. Utilisez un thermomètre afin de vérifier la température. NE JAMAIS LAISSER LE RÉCHAUD SANS SURVEILLANCE lorsque ce dernier fonctionne car l'huile chauffera rapidement et s'enflammera à toute température entre 550° et 700°F (287° et 371°C). Un gallon d'huile maximum pour récipients de 10 à 12 quarts de gallon (9,5 à 11,3 litres), trois gallons d'huile maximum pour récipients de 26 à 30 quarts de gallon (24,6 à 28,3 litres).
3. Ne pas entreposer une bouteille de gaz de pétrole liquéfié (LP) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

### ARRÊTEZ ET LISEZ

#### AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer d'huile supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil de cuisson.
2. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à moins de 25 pieds (8 m) de cet appareil ou de tout autre appareil de cuisson.
3. Ne pas entreposer une bouteille de gaz de pétrole liquéfié (LP) de recharge à moins de 10 pieds (3 m) de cet appareil ou de tout autre appareil de cuisson.
4. Veillez à ce que la bouteille de gaz soit placée dans le sens du vent (en amont du réchaud) lorsqu'elle est utilisée.
5. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ne pas dépasser 350°F (177°Celsius). Ne jamais laisser l'huile ou la graisse sans surveillance.

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Coupez l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Effectuez à nouveau le test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse.
4. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre revendeur de bouteille de gaz ou les pompiers.
5. Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

Le non-respect de ces consignes de sécurité risque de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort. Si des pièces s'avèrent manquantes, Ne Pas Utiliser le Réchaud. Contactez CookMaster au 800-489-1581 pour toute pièce de rechange. Ne Pas Renvoyer l'appareil à votre revendeur sans nous contacter en premier. Les conseils et les recettes sont à l'intérieur du manuel, veuillez le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

# Masterbuilt

## Gas Cooker

# Outdoor LP Gas Turkey Fryer

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS  
WARNING AND SAFETY INFORMATION

## STOP AND READ

### WARNING

1. Do not store extra cooking oil/grease in the vicinity of this or any other cooking appliance.
2. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity or within 25 feet (8 m) of this or any other cooking appliances.
3. Do not store spare LP Gas cylinder within 10 feet (3m) of this or any other cooking gas appliance.
4. Keep LP Gas cylinder up wind when in use.
5. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to get hotter than 350° F (177° C).
6. Do not leave the oil/grease unattended while cooker is in use.

### FOR YOUR SAFETY

#### If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Perform soapy water test
4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.
5. Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious injury or death, or damage to property.

Failure to follow these instructions and warnings properly could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

If parts are missing Do Not Use Cooker. Call 800-489-1581 for replacement parts. Do Not Return to dealer without contacting us first. Tips and Recipes are inside the manual, so save this manual for future reference.

Model:MB10



LP Cylinder  
Not Included

### FOR YOUR SAFETY

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other cooking appliance.
2. When cooking with oil or grease, do not allow oil/grease to exceed 350° F (177° C). One gallon of oil can reach 350° in 7 to 10 minutes. Use a thermometer to check temperature. When cooker is in operation, NEVER LEAVE UNATTENDED. Oil will heat up quickly and ignite at 550° to 700°. (Use a Max of one gallon of oil in the 10qt to 12qt pots, and a Max of Three gallons of oil in the 30qt pot.)
3. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



# WARNINGS

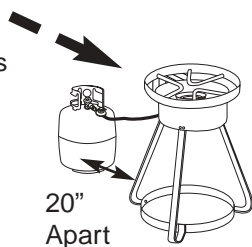
Read and follow ALL INSTRUCTIONS and WARNINGS carefully before operating.

- The Masterbuilt 3010 Outdoor Gas Cooker is for **OUTDOOR USE ONLY**.  
Do not use inside an enclosed area such as Patios, Garage or overhang of a house or building.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible materials (wood decks, dry grass, leaves etc.) Keep appliance in an open area 10 feet away from home or any materials that will catch fire and burn (wood rails, shrubs etc.). An asphalt surface (black top) may not be acceptable for this purpose.
- **DO NOT** use this product for anything other than its intended purposes. This appliance is not intended for commercial use; it is not intended, nor should it be, used as a heater.
- **DO NOT** leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times until the appliance and/or cooking vessel has completely cooled.
- Constant supervision is necessary when this product is in use and until the appliance, oil/grease, and water has cooled.
- **DO NOT** move the appliance when it is in use. Allow the appliance to cool before moving or storing it.
- Always wear shoes during operation of this appliance.
- Avoid touching hot surfaces. **ALWAYS** wear cooking mittens.
- Accessory attachments **NOT** manufactured by CookMaster for this appliance are **NOT** recommended for use.
- This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- In the event of rain, while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately. Turn the regulator to the OFF position, then turn the gas cylinder to the OFF position. **DO NOT MOVE** cooker stand or pot.
- When cooking with oil or the grease, fire extinguishing materials shall be readily accessible.

In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use Type BC dry chemical fire extinguisher or smother fire with dirt, sand, or baking soda.

The LP-gas cylinder being used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49 or the National Standards of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.

Wind Flow



Before you start to cook check the wind direction & place the cylinder UP - WIND and place cylinder upright 20" away from the cooker.

**PLEASE CAREFULLY READ ALL INFORMATION IN THIS MANUAL!**

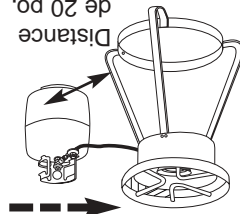
**OUTDOOR USE ONLY / NEVER LEAVE UNATTENDED**

**POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT / NE JAMAIS LAISSER SANS SURVEILLANCE**

**LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INFORMATIONS DE CE MANUEL!**

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez le sens du vent et placez la bouteille EN AMONT du réchaud (50 cm) de ce dernier.

La bouteille de gaz LP que vous comptez utiliser doit être fabriquée conformément aux directives du Département des Services de normalisation canadien, norme CAN/CSA-B339 se reportant aux bouteilles et tuyaux destinés aux transports de marchandises dangereuses et doit comporter une étiquette indiquant cette conformité.



Veuillez lire et suivre attentivement TOUTES LES INSTRUCTIONS et CONSIGNES DE SÉCURITÉ avant toute utilisation.

Le Réchaud à Gaz Multifonctions pour Usage en Plein Air de **MASTERBUILT** doit être utilisé EN PLEIN AIR UNIQUEMENT.

Ne pas utiliser l'appareil en espace clos (patios, garage) ou si ce dernier est en surplomb au bord du toit d'une maison ou d'un immeuble.

Lorsque vous cuisinez, l'appareil doit être sur une surface plane, stable et dans un endroit ne comportant aucun élément combustible (terrassé en bois, herbe sèche, feuilles, etc.). Conservez l'appareil dans une zone découverte à au moins 10 pieds (6 m) de la maison ou de toute matière risquant de s'enflammer (rambarde en bois, buissons, etc.). Il est déconseillé de placer l'appareil sur une surface en bitume ou asphalte.

NE PAS utiliser ce produit pour un usage autre que celui pour lequel il a été prévu. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Il n'est pas sensé être utilisé en tant que radiateur ou appareil de chauffage.

NE PAS laisser cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que les enfants et les animaux domestiques demeurent à l'écart de l'appareil en tout temps jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.

Il est nécessaire de surveiller l'appareil de façon continue lorsque ce dernier fonctionne et jusqu'à ce que ce dernier et son huile ou sa matière grasse aient complètement refroidis.

NE PAS déplacer l'appareil lorsque ce dernier fonctionne. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de l'entreposer.

Veillez à toujours porter des chaussures lorsque vous utilisez cet appareil. Veillez à ne pas toucher les surfaces brûlantes. Veillez à TOUJOURS porter des gants de cuisine lorsque vous utilisez l'appareil.

Il n'est PAS recommandé d'utiliser des accessoires de fixation NON fabriqués par MASTERBUILT Mfg. pour ce produit particulier.

Cet appareil n'est pas sensé être installé à bord de caravanes ou de bateaux de plaisance.

En cas de pluie, lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient. Tournez le régulateur afin de le placer sur OFF (ARRÊT), puis réglez le bouton de la bouteille de gaz sur OFF (ARRÊT). NE PAS DÉPLACER l'appareil, le pied ou le récipient.

Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, veillez à disposer de matériel d'extinction d'incendie à portée de main. En cas de feu de graisse ou d'huile, ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Utilisez un extincteur à poudre de type BC ou étouffez le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.

# AVERTISSEMENTS



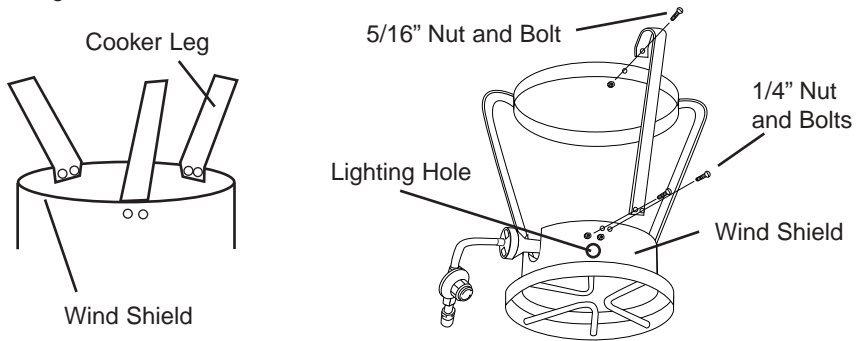


# Outdoor LP Gas Fryer / Boiler Assembly Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY OR OPERATION OF YOUR COOKER. PLEASE CHECK CONTENTS OF BOX FOR ALL PARTS.

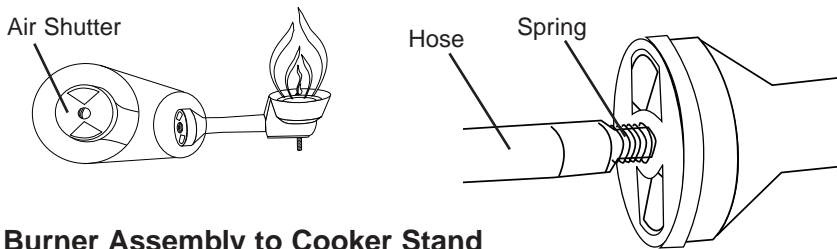
## Mounting Cooker Legs

1. Secure all 3 legs to the windshield first using 2- 1/4" nuts and bolts per leg. ( Place legs inside wind shield as shown )
2. Secure bottom ring to each leg using a 5/16" nut and bolt per leg.



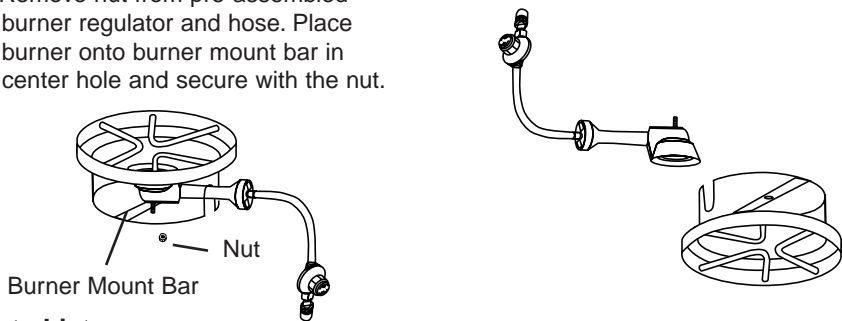
## Burner and Hose Assembly

1. Place air shutter onto the venturi.
2. Slide the small open end of the spring onto the threaded end of the hose.
3. Hold back on the spring and thread the hose into the end of the burner venturi.



## Burner Assembly to Cooker Stand

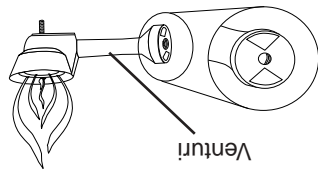
1. Remove nut from pre-assembled burner regulator and hose. Place burner onto burner mount bar in center hole and secure with the nut.



### Parts List:

Cooker Head, 3 Legs, Foot Ring, Cast Iron Burner with Hose and Regulator and Hardware Pack

# POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT / NE JAMAIS LAISSER SANS SURVEILLANCE



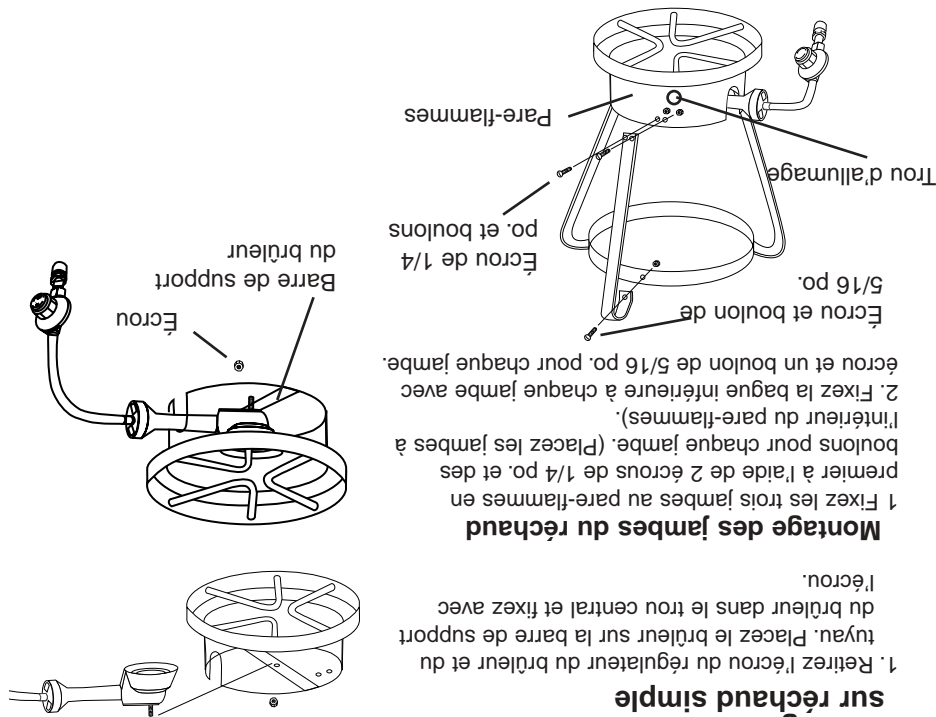
Retirez le tuyau du brûleur à l'aide d'une clé de 7/16 po. Introduisez une petite tige dans le trou où le tuyau était raccordé. Tenez le brûleur en l'air afin de voir si la lumière passe le trou. Si le trou n'est toujours pas propre, rincez-le avec de l'eau. Une fois le brûleur propre, remontez le brûleur (registre de réglage d'air, ressort, tuyau.)

### Comment nettoyer

Si le brûleur en fonte brûle jaune ou pas du tout (marche à suivre) Si votre brûleur ne brûle pas, s'éteint ou brûle jaune ou il y a une flamme à l'intérieur du venturi, vérifiez le venturi du brûleur afin de vous assurer qu'il n'est pas bouché. Les araignées ainsi que d'autres insectes risquent d'y faire leur nid et de bloquer le flux d'air et de gaz. CONSERVEZ LE REGISTRE DE RÉGLAGE FERMÉ APRÈS CHAQUE UTILISATION.

Réchaud, brûleur en fonte avec tuyau et robinet régulateur, 3 jambes, bague inférieure. Sachet de boulons pour jambes, récipient, couvercle, thermomètre, panier à croquet, crochet.

### Liste des pièces:



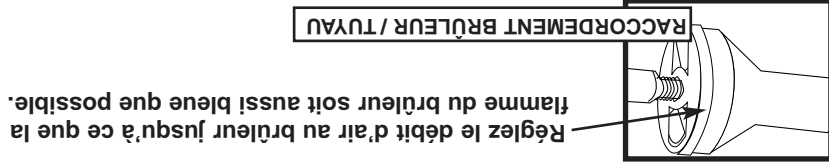
**Montage des jambes du réchaud**  
 1 Fixez les trois jambes au pare-flammes en premier à l'aide de 2 écrous de 1/4 po. et des boulons pour chaque jambe. (Placez les jambes à l'intérieur du pare-flammes).  
 2. Fixez la bague inférieure à chaque jambe avec un écrou et un boulon de 5/16 po. pour chaque jambe.

**Montage du brûleur sur réchaud simple**  
 1. Retirez l'écrou du régulateur du brûleur et du tuyau. Placez le brûleur sur la barre de support du brûleur dans le trou central et fixez avec l'écrou.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES MISES EN GARDE AVANT D'ASSEMBLER OU D'UTILISER VOTRE RÉCHAUD. VÉRIFIER QUE LA BOÎTE CONTIENT TOUTES LES PIÈCES.

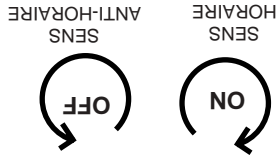
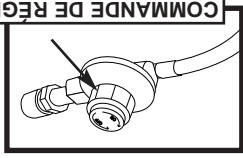
## Instructions de Montage pour Friteuse et Cuiseur à Gaz LP pour Usage en Plein Air

## POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT / NE JAMAIS LAISSER SANS SURVEILLANCE



Si le tuyau et le régulateur présentent des traces d'usure et doivent être remplacés, le numéro de MODÈLE du fabricant est RL04. Le régulateur et le tuyau fournis avec cet appareil doivent être remplacés par le modèle indiqué ci-dessus (RL04).

### COMMANDE DE RÉGLAGE DE FLAMME DU RÉGULATEUR

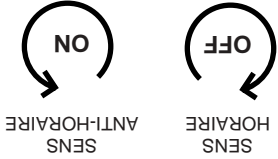
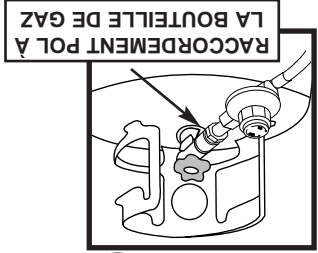


(Suivez les instructions d'allumage).

Avant toute utilisation, ouvrez (ON) l'arrivée de gaz, puis ouvrez (ON) le robinet régulateur et allumez. Après usage, tournez le robinet régulateur pour le fermer (OFF), puis fermez (OFF) le robinet de la bouteille de gaz.

## FONCTIONNEMENT DU RÉGULATEUR

UTILISEZ UNE CLÉ DE 7/8 DE PO. POUR SERRER. NE PAS SERRER À LA MAIN NI UTILISER DE PINCES



Votre réchaud peut être équipé d'un raccord de Type 1 ou POL

RACCORDEMENT DE TYPE 1 À LA BOUTEILLE DE GAZ



## RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ AU RÉGULATEUR

## Our #1 Asked Question

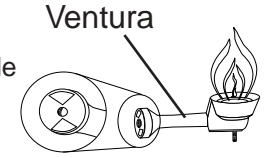
### When The Cast Iron Burner Burns Yellow or Not At All What Do I Do?

If your burner does not burn, blows out, burns yellow, or there's a flame inside the ventura, you need to check the burner ventura for any obstructions. Dirt, Dobers, Spiders and other insects will build a nest inside the burner ventura blocking air and gas flow.

KEEP AIR SHUTTER CLOSED AFTER EACH USE.

### How To Clean

1. Remove the hose from the burner using a 7/16" wrench.
2. Insert a small rod in the hole that the hose was removed from.
3. Hold the burner up to a light looking into the hole that the hose was removed from to see any obstructions.
4. If burner has not cleared flush with water.
5. Once the burner has been cleared, reassemble the burner (air shutter, spring, hose.)



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

## SAFE STORAGE & MAINTENANCE

- Always disconnect your gas cylinder after using your cooker.
- Always allow your cooker to cool completely before handling.
- Always cover and store your cooker in a protected area.
- If rusting occurs, use steel wool to clean or buff the affected area.
- The exterior of your cooker may be touched up by using a high temperature-resistant paint.
- Coat the cooker stand with cooking oil after the unit has cooled.
- Check the regulator, hose, and burner parts, air shutter and ventura section carefully before and after each use for any sign of wear.
- Always turn gas OFF at the gas cylinder valve prior to inspecting parts.
- Before each use of the cooker, check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the cooker.
- When the cooker is not in use, the gas must be turned OFF at the supply cylinder.
- Indoor storage of the cooker is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the cooker.
- Cylinders must be stored outdoors, out of the reach of children, and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- Always store the cooker in an area where the temperature won't exceed 125°F, and Do Not store a spare cylinder on, or near, your cooker stand, or place connected gas cylinder under the cooker stand. Always keep the gas cylinder 18 inches away from the cooker stand.

## REGULATOR TO GAS CYLINDER VALVE CONNECTION

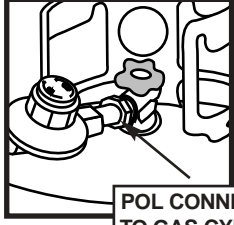
### Your Cooker May Be Equipped with Either a Type 1 or POL Connection

CLOCKWISE COUNTER CLOCKWISE



Type 1 CONNECTION TO GAS CYLINDER

CLOCKWISE COUNTER CLOCKWISE

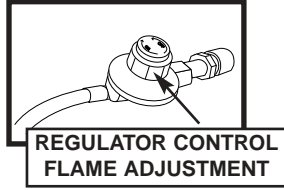
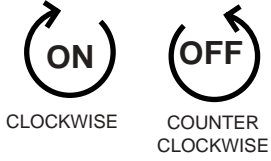


POL CONNECTION TO GAS CYLINDER

USE A 7/8" WRENCH TO TIGHTEN. DO NOT HAND TIGHTEN OR USE PLIERS.

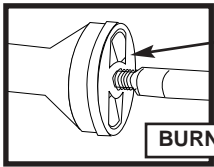
## REGULATOR CONTROL VALVE OPERATIONS

Before using, turn the gas cylinder ON first, then the regulator control valve ON and light. After use, turn regulator control valve OFF first, then the gas cylinder OFF. ( Follow Lighting Instructions)



REGULATOR CONTROL FLAME ADJUSTMENT

If the hose and regulator shows signs of wear and needs replacing, the manufactures MODEL # for this part is RLO4. The regulator and hose supplied with this unit must be replaced with the Model # listed (RLO4).

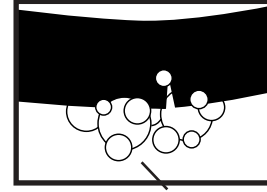


Adjust Air Shutter To the Burner Until the Burner Flame Is As Blue As Possible

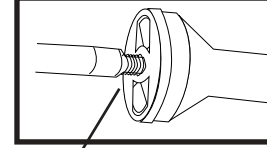
BURNER / HOSE CONNECTION

## OUTDOOR USE ONLY / NEVER LEAVE UNATTENDED

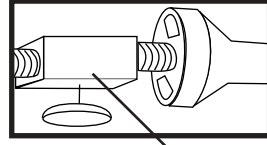
## 5 POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUÈMENT / NE JAMAIS LAISSER EXTÉRIEUR!



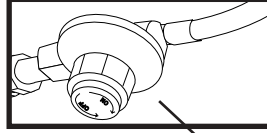
Bulles lors du test d'étanchéité



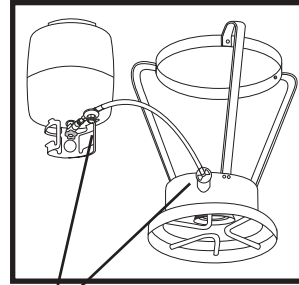
Souape du brûleur et raccord du tuyau



Robinet à pointeau



Robinet régulateur



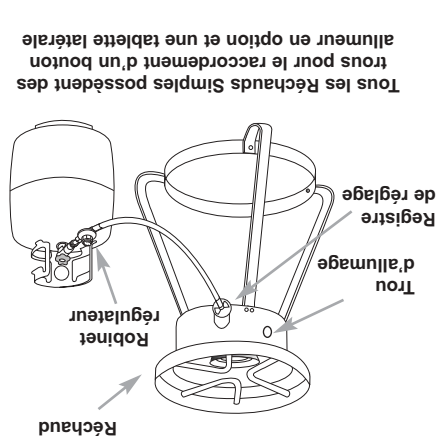
Brûleur, tuyau, régulateur et robinet de la bouteille

- AVERTISSEMENTS et TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE**
- Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse doit être effectué à chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au réchaud ou à chaque fois que vous utilisez ce dernier.
  - Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse doit être effectué à l'extérieur dans un endroit largement ventilé.
  - Lorsque vous effectuez le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, veillez à ce que le réchaud soit à l'écart de toute flamme ouverte, étincelle ou cigarette allumée.
  - Le Réchaud Pour Usage En Plein Air de Masterbuilt a été conçu afin de fonctionner avec du propane uniquement. Ce réchaud ne fonctionnera pas avec du gaz naturel.
  - Ne pas utiliser de flamme nue pour rechercher une fuite de gaz.
  - Veillez à toujours retirer toute casserole ou couvercle en dôme du réchaud lorsque vous effectuez le test d'étanchéité à l'eau savonneuse.
- MARCHE À SUIVRE:**
- Retirez toute casserole ou couvercle en dôme du réchaud lorsque vous effectuez le test d'étanchéité à l'eau savonneuse.
  - Placez le robinet de commande et le robinet de gaz de la bouteille sur "OFF" (ARRÊT).
  - Préparez votre solution d'eau savonneuse en mélangeant (1) une dose de liquide-vaisselle avec (3) doses identiques d'eau afin de vérifier que le tuyau et les raccords du régulateur et de la bouteille de gaz ne présentent pas de fuites. Appliquez la solution savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz, sur le robinet régulateur et le tuyau allant au brûleur et sur les robinets à pointeau. Les réchauds sont vendus avec des robinets à pointeau.
  - Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en le plaçant sur "ON" (MARCHE) (le régulateur ou les robinets à pointeau sont en position fermée, "OFF") et vérifiez visuellement la bouteille de gaz, le régulateur, le tuyau et les raccords des robinets à pointeau afin de vous assurer qu'il n'y a pas de bulles. Ne laissez pas le gaz ouvert pour plus de 12 secondes. Si des bulles apparaissent, arrêtez, fermez (OFF) la bouteille de gaz et serrez à nouveau le raccord. Effectuez le test à nouveau.
  - Après avoir placé le robinet régulateur sur "OFF" (ARRÊT), ouvrez (ON) le robinet de la bouteille de gaz. Ouvrez le robinet régulateur en le tournant 1 tour complet, PAS LES ROBINETS À POINTEAU et vérifiez qu'il n'y a pas de bulles au niveau du robinet régulateur, le long du tuyau, et aux raccords des brûleurs. NE PAS LAISSER LE GAZ OUVERT POUR PLUS DE 12 SECONDES. Si le mélange savonneux commence à faire des bulles, le gaz fuit au niveau du raccord ou du tuyau. Fermez le robinet du régulateur et le robinet de la bouteille de gaz en les plaçant sur "OFF" (ARRÊT) et serrez à nouveau le raccord qui présente une fuite. Après avoir effectué le test et après avoir vérifié qu'il n'y a aucune fuite, patientez 5 minutes afin que les vapeurs de gaz se dissipent avant d'allumer le réchaud.
- SI DES BULLES CONTINUENT À SE FORMER LORS DU TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE, ARRÊTEZ, N'UTILISEZ PAS LE RÉCHAUD ET CONTACTEZ VOTRE DISTRIBUTEUR DE BOUTEILLES DE GAZ PROPANE OU MASTERBUILT AU 800-489-1581 POSTE 101.
- REMARQUE: UTILISEZ UNE BOUTEILLE DE 20 LBS (9 KG) OU INFÉRIEURE AVEC VOTRE RÉCHAUD POUR USAGE EXTÉRIEUR!

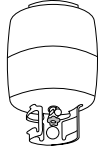
## Instructions d'allumage du gaz pour bouillir ou frire:

1. Assurez-vous que le robinet régulateur se trouve sur "OFF" (ARRÊT) et effectuez le test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
2. Retirez le couvercle (si présent) et tournez le robinet de gaz de la bouteille afin de le placer sur "ON" (MARCHÉ). Utilisez une longue allumette ou un allumeur piézo-électrique à travers le trou d'allumage du brûleur. Tournez lentement le robinet régulateur ou le robinet à pointeau jusqu'à ce que le brûleur s'allume. (Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes qui suivent, replacez le robinet de commande sur "OFF" (ARRÊT) et le robinet de gaz de la bouteille sur "OFF" (ARRÊT). Patientez 5 minutes afin que les vapeurs se dissipent avant de tenter d'allumer à nouveau le brûleur).
3. Après avoir allumé le brûleur, ouvrez le robinet régulateur ou le robinet à pointeau jusqu'à ce que la flamme augmente. Réglez la flamme du brûleur au niveau de la grille d'admission d'air afin qu'elle devienne bleue.
4. Remplissez le récipient avec de l'eau ou de l'huile. NE PAS remplir le récipient au-delà du 1/3 de sa contenance. Vous éviterez ainsi tout risque de débordement.
5. Remarque: NE PAS placer le récipient au-dessus d'une flamme nue s'il est vide, vous endommageriez ce dernier.
6. Chauffez niveau du robinet de commande et immergez lentement le panier dans le récipient afin d'éviter tout risque de débordement. **L'HUILE NE DOIT JAMAIS DÉPASSER 350°F (177°C)!**
7. L'huile s'enflamme entre 550° F (287° C) et 700° F (371° C). Il est recommandé d'utiliser un thermomètre lors de toute cuisson en friture.
8. Après chaque utilisation, replacez le robinet de commande ou le robinet à pointeau sur "OFF" (ARRÊT), puis le robinet de la bouteille de gaz sur "OFF" (ARRÊT). Laissez le réchaud et le récipient d'eau ou d'huile complètement refroidir avant de les toucher, déplacer, ranger ou entreposer.

Préparez tous vos aliments hors du réchaud avant de l'allumer. **L'HUILE CHAUFFERA TRÈS VITE EN QUELQUES MINUTES!**



Tous les Réchauds Simples possèdent des trous pour le raccordement d'un bouton allumeur en option et une tablette latérale



### Taille de la bouteille de gaz, entreposage et remplissage

A) Ne pas entreposer une bouteille de gaz LP de rechange en-dessous ou à proximité de cet appareil.

B) Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%. Si vous ne suivez pas exactement les instructions des paragraphes (A) ou (B), un incendie risqué de se produire et d'entraîner des blessures graves voire la mort. Les bouteilles de gaz doivent être

entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants et ne doivent pas être

entreposées dans un immeuble, garage ni tout autre espace clos.

Utilisez uniquement une bouteille de 20 lbs. (9 kg) ou inférieure avec collier pour ce type de réchaud.

**Conseil afin de transporter la bouteille de gaz en toute sécurité:** Ne jamais transporter la bouteille de gaz dans une voiture ou dans le coffre de cette dernière. Veillez à toujours transporter la bouteille à l'arrière d'une camionnette de type pick-up.

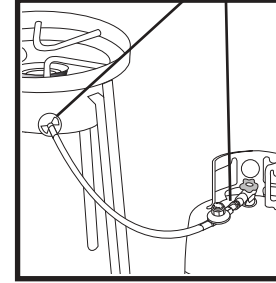
## SOAPY WATER TEST WARNINGS and PROCEDURES

- The Soapy Water Test must be performed each time the gas cylinder is connected to your appliance or each time the appliance is used.
- The Soapy Water Test must be performed outdoors in a well-ventilated area.
- When performing the Soapy Water Test, always keep cooker away from open flames, sparks, or lit cigarettes.
- The CookMaster Outdoor Gas Cooker is designed to operate with propane gas only. This product will not operate with natural gas. Optional Natural Gas Converter Kit is Available Model NGCK
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- Always remove any cookware from cooker stand when performing the Soapy Water Test.

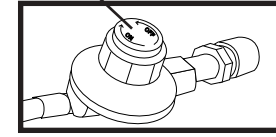
### PROCEDURE:

1. Remove any cookware from your cooker stand.
2. Turn regulator or needle valve to OFF position, and turn the gas cylinder valve to the OFF position.
3. Prepare your soapy water solution by combining (1) one part dish washing liquid with (3) three parts water to test for the possibility of any gas leaks in the hose or connections to regulator and the regulator connection to gas cylinder. Apply soapy water solution to the gas cylinder valve, regulator and up the hose to the burner. Cookers are sold with regulator control valve or needle valve.
4. Turn gas cylinder valve ON (regulator control valve is in the OFF position) and observe gas cylinder valve for bubbles. Do not leave gas on for more than 12 seconds. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder OFF, and retighten the fitting. Repeat test.
5. When the gas cylinder has been tested, open the regulator control valve one full turn and check for bubbles at regulator control valve, along the entire length of hose and at the connection to the burner. **DO NOT LEAVE GAS ON FOR MORE THAN 12 SECONDS.** If soapy mixture starts bubbling, gas is leaking through the connection or hose. Turn the regulator valve OFF and then the gas cylinder OFF and retighten the connection that is leaking gas. After test is complete, and there are no leaks, wait a minimum of 5 minutes for gas fumes to diminish before lighting cooker.

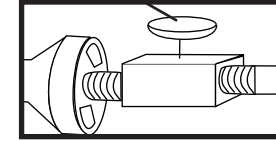
Burner, Hose, Regulator and Cylinder Valve



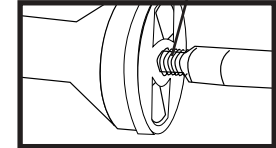
Regulator Control Valve



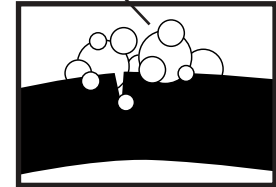
Needle Valve



Burner and Hose Connection



Bubbles in Soapy Water Test



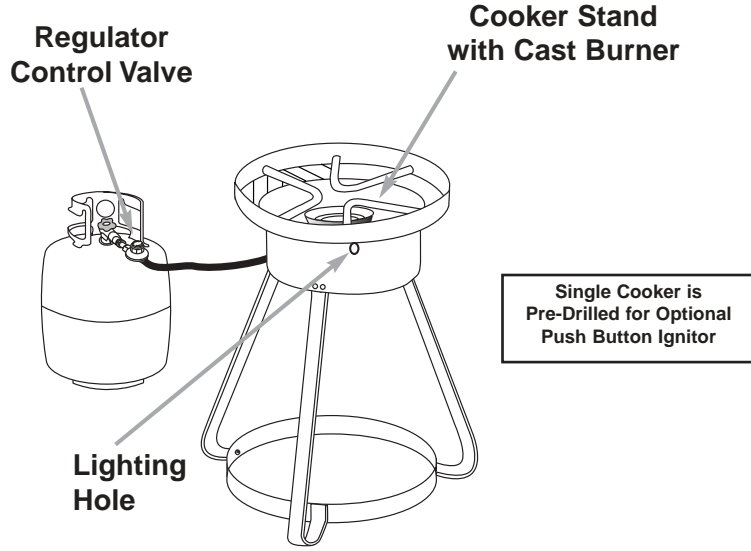
DURING ANY PORTION OF THE SOAPY WATER TEST, IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE AND CONTACT YOUR LOCAL PROPANE DEALER OR THE MASTERBUILT HOTLINE AT 800-489-1581 EXT. 101.

NOTE: USE A 20 LB. CYLINDER OR SMALLER WITH YOUR OUTDOOR GAS COOKER!

## Gas Boiling, Frying, Lighting Instructions:

1. Check the regulator control valve to be certain it is in the OFF position and perform soapy water test before each use.
2. Open lid if applies and turn gas cylinder valve ON. Use a long match or spark ignitor through the burner lighting hole. Slowly turn on the regulator control valve or needle valve until the burner lights. (If burner does not light within 5 seconds, turn regulator control valve OFF, then the gas cylinder valve OFF.) Wait 5 minutes for fumes to diminish before relighting.
3. After the burner is lit, open the regulator valve or needle valve until the flame increases. Use the air shutter on the burner to adjust the flame until it turns blue.
4. Fill Pot with water or oil. DO NOT fill pot more than 1/3 the pots full capacity. This will help avoid dangerous boil-overs.  
Note: DO NOT place your empty pot over the open flame. This will damage pot.
5. Bring your water or oil to the desired temperature by adjusting regulator control valve and lower basket into pot slowly to avoid boil-overs. **THE OIL SHOULD NEVER EXCEED 350°F! Oil Will Ignite at 550°F to 700°F.**
6. We recommend a thermometer for frying.
7. After each use, first turn the regulator control valve or needle valve OFF first, then the gas cylinder OFF. Always allow gas stove and pot with water or oil to cool completely before touching, moving, or storing.

Have food prepared and outside with appliance before lighting.  
**OIL WILL HEAT UP QUICKLY!**



**AILES BUFFALO**  
- 1 gallon (3,7 l) d'huile végétale  
- 24 ailes de poulet  
- 1 petite bouteille de sauce épicée (de votre choix)  
- 1/2 cuillère à café de sel  
- 1/4 de tasse de beurre ou de margarine (fondu)  
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc  
- Quelques tiges de céleri  
- Sauce au fromage persillée bien décongelée les ailes de poulet (si elles sont congelées), et placez-les dans un panier. Versez 1 gallon (3,7 l) d'huile à 350° F (177° C). (ATTENTION: dans 10 récipients de 450 ml et chauffez à 350° F (177° C).) Placez lentement les ailes de poulet dans l'huile et cuisez pendant 8 à 12 minutes. Retirez le panier et égouttez les ailes puis placez-le dans un bol. Mélanguez la sauce épicée avec la margarine et le sel à l'aile. Versez le tout sur les ailes, mélangez et servez.

**CHAUDRÉE À LA CAJUN**  
- 1 livre (450 g) de crevettes  
- 1 livre (450 g) d'écrevisses  
- 1 livre (450 g) de saucisse  
- 8 épis de maïs  
- 2 sachet-mélanges pour la cuisson des crabes  
- 2 livres (450 g) de pommes de terre entières  
- 1 grande casserole à panier amovible, ajoutez de l'eau et 2 sachet-mélanges pour la cuisson des crevettes et mélanges pour la cuisson des crabes et chauffez l'eau jusqu'à ébullition. Laissez l'eau bouillir pendant 15 minutes puis ajoutez la saucisse (coupez la saucisse en rondelles de 6 mm). Trois minutes plus tard, ajoutez les pommes de terre; 3 minutes plus tard ajoutez le maïs, 3 minutes plus tard ajoutez les crevettes et les écrevisses en même temps, 3 minutes plus tard, retirez le tout. Pour une dégustation digne de Louisiane, versez le plat sur un papier journal ayant été déplié au préalable sur la table et bon appétit!

## GARANTIE

MASTERBUILT Manufacturing, Inc. couvre le brûleur, le robinet du régulateur, le tuyau, le thermomètre, les ustensiles et le support du réchaud des Friteuses et Cuisseur à Gaz LP pour Usage en Plein Air de MASTERBUILT contre tout défaut de matériel et de fabrication pour une période de cinq (5) ans. Cette garantie de MASTERBUILT, Mfg., Inc. ne couvre pas la rouille ni la corrosion pouvant apparaître sur un de ces quelconques appareils. MASTERBUILT Manufacturing, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses de l'appareil ou à fournir les pièces de ce dernier port payé à partir de Columbus, GA. MASTERBUILT Mfg., Inc. requiert une preuve d'achat et vous recommande de conserver votre reçu. Il est obligatoire de remplir et de renvoyer cette carte sinon la garantie sera nulle et non avenue. Au terme de la garantie, toute responsabilité et obligation vis à vis de la garantie cessera. Cette garantie ne couvre pas le coût financier de dégâts matériels survenant suite à une défaillance du produit ou de toute utilisation incorrecte, négligence ainsi que tout mauvais traitement ou dommage suite au transport ou entrainé si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou industrielles. CETTE GARANTIE EXPRESSE TIENT LIEU DE GARANTIE UNIQUE FOURNI PAR LE FABRICANT ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE D'APTITUDE À LA COMMERCIALIZATION OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER.

MASTERBUILT n'a le magasin vendant ce produit n'a le droit de stipuler d'autres garanties ou de promettre des recours supplémentaires ou incompatibles avec ceux mentionnés ci-dessus. La responsabilité de MASTERBUILT se limitera à et en aucun cas ne dépassera le prix d'achat du produit payé par l'acheteur initial. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. Malgré les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes s'appliquent aux habitants de Californie. Si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou MASTERBUILT remboursera le prix payé à l'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. En Californie uniquement, il vous est possible de retourner le produit au magasin revendeur afin de bénéficier des services offerts par la garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits juridiques spécifiques et il est possible que vous en ayez d'autres selon l'état.

REMARQUE: Le fini de peinture risque de brûler lors d'une utilisation normale et n'est donc couvert par aucune garantie.

## POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT / NE JAMAIS LAISSER SANS SURVEILLANCE

ENTREPOSAGE ET ENTRETIEN EN TOUTE SÉCURITÉ

• Veillez à toujours débrancher la bouteille de gaz après avoir fini d'utiliser le réchaud.  
 • Laissez toujours le réchaud complètement refroidir avant de le transporter.  
 • Veillez à toujours couvrir et ranger le réchaud dans un endroit bien à l'abri.  
 • En cas d'apparition de rouille, nettoyez la zone affectée avec de la paille de fer.  
 • Il vous est possible de retoucher le revêtement extérieur du réchaud avec une peinture résistante aux hautes températures.  
 • Appliquez une couche d'huile de cuisine sur le support du réchaud après que ce dernier ait refroidi.  
 • Vérifiez attentivement le régulateur, le tuyau, et les pièces du brûleur, le registre de réglage et l'ensemble venturi-vanne et assurez-vous que ces pièces ne présentent pas de traces d'usure.  
 • Veillez à toujours couper (OFF) l'alimentation en gaz au niveau de la vanne de la bouteille de gaz avant d'inspecter les pièces.  
 • Avant chaque utilisation, vérifiez et nettoyez les tuyaux du brûleur et du venturi afin de vous assurer qu'ils ne comportent aucun nid d'insectes. Tout tuyau bouché risque de provoquer un feu sous le réchaud.  
 • Lorsque vous n'utilisez pas le réchaud, éteignez le gaz (OFF) au niveau de la bouteille d'alimentation en gaz.  
 • Il vous est possible d'entreposer le réchaud à l'intérieur à condition de débrancher la bouteille et de la retirer du réchaud.  
 • Toute bouteille de gaz doit être entreposée à l'extérieur, hors de portée des enfants et ne doit pas être entreposée dans un immeuble, garage, ni tout autre espace clos.  
 • Le dispositif d'alimentation de la bouteille de gaz doit permettre la retraite des vapeurs.  
 • Veillez à toujours entreposer le réchaud debout et dans un endroit où la température ne dépassera pas 125° F (50° C). N'entreposez jamais une bouteille de gaz de recharge sur, ou à proximité du réchaud, ni placez de bouteille de gaz raccordée sous le réchaud.  
 • Veillez à toujours conserver la bouteille de gaz à au moins 18 po. (45 cm) du réchaud.



## Free Video Offer

“Outdoor Cooking Made Simple”

From European and Southern style cooking, to Louisiana Cajun and Midwest flavors, hosts Don and John McLemore guide viewers, step by step, through the world of smoking, grilling, frying, and boiling. Let more than 20 recipes, tempt your taste buds and open up a world of rich flavor and awesome eating.

English Speaking Only. Viewing Time: Approx. 48 mins.

Yes, I would like the free video “Outdoor Cooking Made Simple.”  
 I have included my payment (check or money order) for shipping and handling charges.

Shipping within continental United States ..... **\$5.95**

For shipping rates outside the continental United States or for Visa or Mastercard orders, call 800-489-1581 and ask for one of our Customer Service Representatives.

To return this registration of warranty, simply remove the form from this booklet and mail to:

CookMaster Gas Cooker

450 Brown Ave. Columbus, GA 31906

We thank you for taking the time to complete this form.

## Gas Cylinder Size, Storage, and Filling

- A) Do Not Store a Spare LP-Gas Cylinder Under or Near Appliance.
- B) Never Fill the Cylinder Beyond 80 Percent Full.  
 If the Instructions in “(A)” or “(B)” are not Followed Exactly, a Fire Causing Death or Serious Injury May Occur.
- C) Cylinders Must Be Stored Outdoors Out of Reach of Children and Must Not be Stored in a Building, Garage, or Any Other Enclosed Area.
- D) Use Only a 20lb Cylinder or Smaller With a Collar With This Appliance.



### Gas Cylinder Transporting Safety Tip:

Never transport a gas cylinder inside your car or trunk of car. Use an open vehicle such as a pickup truck.

### FOR YOUR SAFETY

1. When cooking with oil or grease, do not allow oil/grease to exceed 350° F (177° C). One gallon of oil can reach 350° in 7 to 10 minutes. Use a thermometer to check temperature. When cooker is in operation, NEVER LEAVE UNATTENDED. Oil will heat up quickly and ignite at 550° to 700°. (Use a Max of one gallon of oil in the 10qt to 12qt pots, and a Max of Three gallons of oil in the 30qt pot.)
2. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other cooking appliance.
3. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
4. Do not leave the oil/grease unattended while cooker is in use.

## DEEP FRIED TURKEY RECIPE

- One turkey Up To 20 Pound Max (whole bird) in 30 Qt Pot.
- Inject turkey and season outside of the turkey with Masterbuilt's Cajun Spices.
- The amount of oil needed is determined by the size of the turkey.

STEP 1 - Place turkey, wild or domestic, into MASTERBUILT's drain and steamer basket and place into pot. Fill pot with water until butt of bird is covered. Remove bird from pot allowing all water to drain and mark waterline; empty water from pot; this will tell you how much oil is needed. Three inches of space is needed from top of pot to the top of bird. Do not use a bird larger than 20 pounds; remove plastic pop-up thermometer from bird. Bird must be completely thawed and free of excess water.

STEP 2 - Cover outside and inside cavity of bird with cajun spices and inject with seasonings if desired. Bring oil temperature to 350°F, keeping a close watch on the temperature. (It is important to maintain as close to 350°F as possible while cooking.) Place turkey in basket with legs of bird up. Lower into 350°F grease or oil very slowly. (Wear a cooking glove.) Cook bird 3 minutes per pound and then add 5 minutes to total cooking time.

STEP 3 - Turn Cooker OFF and remove bird slowly, allowing oil to escape the bird inside and out.

Example: Cooking a 11.5 pound turkey

3 minutes per pound plus 5 minutes, for a total cooking time of 39.5 minutes.

(20 Pounds x 3 Minutes = 60 + 5 Minutes = 65 Total Minutes)

Note: If the turkey floats before cooking time is complete, this does not mean the turkey is done. Continue to follow time in Step 2. For pheasant, cornish hen, chicken, and quail, follow Step 1. You may deep fry more than one of these birds at a time, Do Not allow oil to overflow. Use water method in step 1. For proper cooking time, do not total the weight of more than one bird. For example: For three cornish hens at 2 lbs. each, cook 6 minutes plus 5 minutes with a total cooking time of 11 minutes. Do not total the number of pounds for all three birds; this will over cook the birds.

Cool, Carve, and Eat!

### LOWER BIRD INTO OIL VERY SLOWLY

## Reminder: Please Read

Never leave cooker unattended while Oil/Grease is heating up and while the food is cooking and until Oil/Grease has cooled completely. Oil will heat up fast. Watch the thermometer until it reaches 350° and while the food is cooking to make sure Oil/Grease maintains 350°. Oil/Grease will catch FIRE and cause serious damage to yourself and/or property, even death. Use cooker outdoors in an open area away from anything flammable such as overhang of house or wood patio.

## WARRANTY INFORMATION

Masterbuilt warrants the burner, regulator valve, hose, thermometer, cookware and stand of the Outdoor LP Gas Fryer / Boiler to be free from defects in material and workmanship for five years. CookMaster warranty does not cover rust of the unit. Within this period, CookMaster shall correct any defect by repairing or replacing defective parts of the equipment or making available the parts from, Columbus, Georgia, F.O.B.

CookMaster Manufacturing, Inc. requires reasonable proof of purchase and suggests that you keep your receipt. Failure to complete and return warranty information will make product warranty null and void. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

This warranty does not include the cost of property damage due to the failure of the product and does not cover damage due to the misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred through commercial use of this product. THIS EXPRESS WARRANTY IS THE SOLE WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER AND IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. Neither CookMaster, nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. CookMaster'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.

Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply for California residents. If service, repair, or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling the product or CookMaster 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. In the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product, in order to obtain performance under warranty.

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

NOTE: Paint finish may burn off under normal use and therefore it carries no warranty.

Masterbuilt Outdoor LP Gas Turkey Fryer / Boilers

### WARRANTY INFORMATION

To validate your warranty, please fill out and return this portion within 30 days of the date of purchase.

Send to: Masterbuilt, Attn: Warranty Dept.  
450 Brown Avenue, Columbus, GA 31906

1. Name \_\_\_\_\_
2. Address \_\_\_\_\_  
City \_\_\_\_\_  
State \_\_\_\_\_ Zip \_\_\_\_\_
3. Dealer's Name \_\_\_\_\_
4. Dealer's Location \_\_\_\_\_
5. Date of Purchase \_\_\_\_\_
6. What brand of outdoor cookers have you previously owned?  
\_\_\_\_\_
7. Serial # \_\_\_\_\_ and/or Model # \_\_\_\_\_

Cut Line

# Optional Accessories



Aluminum Fry Pan and Basket  
Model # 10PB



Turkey Pot, Basket, Grab Hook and Thermometer  
Model #30TSB



Auto Ignitor  
Model # GSIGN



Cast Iron Griddle  
Ridged on one side and smooth on the other side.  
Model # CG15



6" Food Skimmer  
Model # MS6

Call 800-489-1581

## WHAT'S NEEDED & HOW TO FRY A STEAK

- Choose steaks to your desired thickness.
- Season the outside of the steak with Masterbuilt's Sizzlin' Steak seasoning rub.
- The amount of oil needed is **2 gallons. (Use 30 Quart Pot)**

STEP 1 - Place each steak in basket

STEP 2 - With each steak seasoned it's time to heat up the cooking oil. Bring oil temperature to 350°F, keeping a close watch on the temperature. (It is important to maintain a 350°F temperature while cooking.) Place rack in basket or directly into pot (Using basket is optional.) Lower basket into 350°F grease or oil very slowly. (Wear a cooking glove.)

**Cooking Time for 1 to 4 steaks:**

Thickness	Medium Rare	Medium	Well Done
12"	1 Minute	2 Minute	3 Minute
3/4"	2 Minute	3 Minute	4 Minute
1"	3 Minute	4 Minute	5 Minute
1 1/4"	4 Minute	5 Minute	6 Minute
1 1/2"	5 Minute	6 Minute	7 Minute

STEP 3 - When cooking is complete **Turn Cooker OFF** and remove food slowly.

## WHAT'S NEEDED & HOW TO FRY CORNISH HENS

- 1 to 4 Completely Thawed Cornish Hens
- Inject each Hen with MASTERBUILT's Buttery Creole Marinade and season the outside of the hens with Masterbuilt's Kickin' Cajun seasoning rub.
- The amount of oil needed is **2 gallons. (Use 30 Quart Pot)**

Cooking Time:

If you are cooking 4 cornish hens use the hen that weighs the most.

Example:

3 minutes per pound plus 5 minutes to the total cooking time.

(1.87 Pounds for 1 hen x 3 Minutes = 5.61 + 5 Minutes = 10.61 Total **11 Minutes**)

**11 minutes** is the total cooking time required for all 4 hens.

When cooking is complete **Turn Cooker OFF** and remove food slowly.

## Reminder Please Read

**Never leave cooker unattended while Oil/Grease are heating up and while the food is cooking and until Oil has cooled completely. Oil will heat up fast.**

**Watch the thermometer until it reaches 350° and while the food is cooking to make sure Oil/Grease maintains 350°. Oil/Grease will catch FIRE and cause serious damage to yourself and/or property even death. Use cooker outdoors in an open area away from anything flammable (Overhang of House or Wood Patio.) DO NOT TURN BURNER TO A LOW SETTING TO KEEP OIL/GREASE HOT. THE TEMPERATURE OF THE OIL/GREASE WILL CONTINUE TO RISE AND CATCH FIRE.**

## FRIED FISH, HOT WINGS & BOILED SEAFOOD

### **BUFFALO WINGS**

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

Thaw wings (if frozen) and place into basket. Pour 1 gallon of oil/grease into a 10 1/2-quart pot and bring temperature to 350°F. (CAUTION: HOT) Slowly place the basket of wings into grease and cook 8 to 12 minutes. Remove and drain wings; pour into bowl. Mix hot sauce with remaining ingredients. Pour over wings, mix well, and serve.

### **LOW COUNTRY BOIL**

1 lb. shrimp  
 1 lb. craw fish  
 1 lb. link sausage  
 8 pieces of short ear corn  
 2 bags of crab boil mix  
 2 lbs. of whole new potatoes

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

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

**Send us your recipe We would love to try it.**

Marketing Dept.  
 Masterbuilt Mfg. Inc.  
 450 Brown Ave Columbus, GA 31906

### **CAJUN-FRIED FISH**

4 fresh or frozen catfish, red snapper or fillets, 1/2- to 3/4-inch thick (1 to 1 1/4 lbs.)  
 1/4 cup all-purpose flour  
 1/4 cup yellow cornmeal  
 1 teaspoon dried basil, crushed  
 1 teaspoon onion powder  
 1/2 to 1 teaspoon ground red pepper  
 1/2 teaspoon garlic salt  
 1/2 teaspoon ground white pepper  
 1/2 teaspoon dried thyme, crushed  
 1/4 to 1/2 teaspoon black pepper  
 1/4 teaspoon ground sage  
 1/4 cup margarine or butter

Thaw fish, if frozen. In a shallow mixing bowl, combine flour, cornmeal, basil, onion powder, red pepper, garlic salt, white pepper, thyme, black pepper, butter and sage. Coat both sides of the fish with the flour mixture. Bring 1 gallon of oil to 350°F and deep fry for 3 to 4 minutes.

### **DEEP FRIED ONION**

4 Med. Onions  
 Cajun Seasoning

Pill the outer skin off the onion. Next cut about a 1/4" off one end of the onion creating a flat top. Cut from the flat part of the onion down but not all the way through (1/4" from the bottom). Repeat this step 3 to 4 more times in a pie shape. Loosen up the onion with your fingers and season the outside and inside of the onion. Fry the onion for 3 to 4 minutes flat side down in 350°F cooking oil.

## Spices, Marinades, BBQ Sauces, and Batters



### **Dry Seasonings**

Kickin' Cajun Seasoning for Frying Turkeys  
 Steak Seasoning for Frying or Grilling  
 BBQ Rub for Smoking Ribs

### **Injectable Turkey Marinades**

Garlic & Herb  
 Buttery Creole  
 Glazing Honey

### **Fish and Seafood Batters**

Original Crispy Batter  
 Original Crispy Cajun Batter  
 Southern Style Corn Meal Breading

### **Marinades**

Sizzlin Steak  
 Kickin Cajun Hot Wing Sauce

### **BBQ Sauces**

Hot and Spicy  
 Grandma's Mild

### **Ask About Our Spice Kit Turkey Kit Steak and BBQ Kit Fish & Wing Kit**



10" Thermometer  
 Model # DF10



6" Thermometer  
 Model # DFTH



Injecting Syringe  
 Model # Is35

Cooker and Grill Mat  
 Model # DGM



Call 1-800-489-1581  
 for Information

**OUTDOOR USE ONLY / NEVER LEAVE UNATTENDED**

Call 800-489-1581