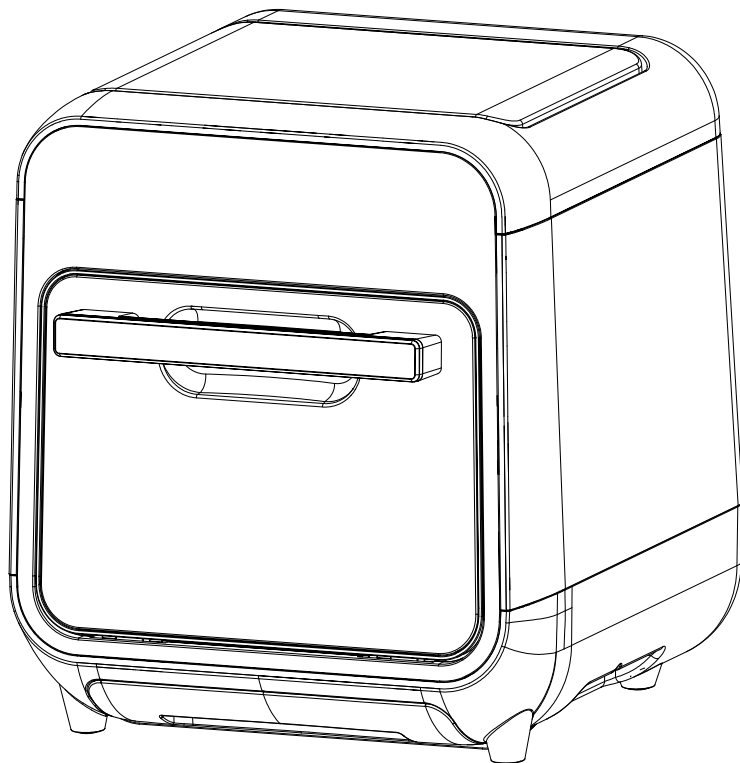


M A G I C C H E F[®]

3-in-1 Steam Air Fryer Oven



User Guide

Please read this manual carefully before using the air fryer and keep it for future reference.

www.magicchef.com MODEL # MCSAF15SM

M A G I C C H E F[®]

PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing a Magic Chef[®] product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.mcpliance.com/register. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding a safety notification or product update.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing if warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing a Magic Chef product.

CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION 2

PRECAUTIONS 4

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 5

SPECIFICATIONS 7

PARTS AND FEATURES..... 7

OPERATION INSTRUCTIONS 8

CARE AND MAINTENANCE..... 12

TROUBLESHOOTING..... 13

WARRANTY..... 14

PRECAUTIONS

1. Read all instructions.
2. DO NOT touch hot surfaces. ALWAYS use handles or knobs and use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. ALWAYS unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. If the cord or appliance is damaged in any way, contact customer service or contact a qualified service technician to diagnose and/or repair.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let the cord hang over the edge of the table or counter, and DO NOT allow the cord to come into contact with hot surfaces.
11. DO NOT use the or place the air fryer on or near a stovetop or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any other hot liquid.
13. ALWAYS attach plug to appliance first, then plug the cord into a wall outlet. To disconnect, turn the appliance off, then remove the plug from the wall outlet.
14. DO NOT use appliance for other than intended use.
15. Be sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
16. Be sure the frying basket is locked securely into the front of the air fryer when in use.

⚠ WARNING: The air fryer will not operate unless the frying basket is fully closed.

⚠ CAUTION: After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, the crisping tray, and cooked foods.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

▲ CAUTION: HOT SURFACES – This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

▲ CAUTION: This appliance gets hot during operation and retains heat for some time after being turned off. ALWAYS use oven mitts when handling hot materials and allow the unit to cool completely before cleaning. DO NOT place anything on top of the air fryer while it is in operation or hot from use.

▲ WARNING - To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. The cord to this appliance must be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If the air fryer begins to malfunction during use, pull the frying basket out of the main body of the appliance, then remove the plug from the wall outlet. DO NOT use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. DO NOT leave this appliance unattended during use.
5. DO NOT immerse the power cord in any liquid. If the power cord becomes damaged, contact customer service.
6. ALWAYS keep the cord out of reach from children to avoid the risk of electric shock and choking.
7. ALWAYS place the air fryer on a flat, heat-resistant work area.
8. DO NOT obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the air fryer with any objects or by placing too close to a wall. ALWAYS avoid any escaping steam from the air outlet during use.
9. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
10. ALWAYS use the frying basket handle to open frying basket drawer.
11. **▲ WARNING:** After air frying, be sure to place the frying basket on a flat, heat-resistant surface.
12. NEVER move the air fryer when it is hot or if it contains hot food. Allow unit to cool before moving.
13. DO NOT clean the air fryer with metal scouring pads. Pieces of the pads could break off and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
14. **▲ WARNING:** Overfilling the frying basket may damage the air fryer and could result in serious personal injury.

ELECTRICAL SAFETY

The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

DO NOT touch the plug with wet hands. To reduce the risk of electric shock, ALWAYS pull the plug to unplug the product. DO NOT pull on the cord to unplug.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric

shock, this plug will only fit into a polarized outlet one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

DO NOT modify the plug in any way.

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If an extension cord is required, it may be used as long as:

1. The marked electrical rating of the extension cord is at least as great as the electrical rating of the appliance;
2. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTE: If the electrical circuit is overloaded with other appliances or electric devices, the air fryer may not operate properly. It is recommended that the unit be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

**READ AND FOLLOW THIS
SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

SPECIFICATIONS

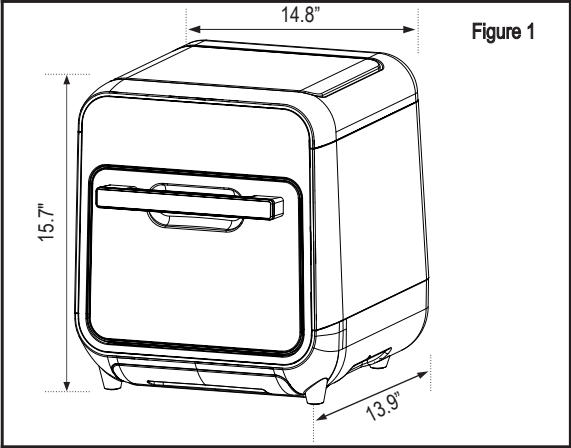


Figure 1

Model	MCSAF15SM
Length	13.9" (352 mm)
Width	14.8" (375 mm)
Height	15.7" (398 mm)
Net Weight	17.63 lbs (8 kg)
Capacity	15 L (15.9 qt)

PARTS AND FEATURES

- a. Control Panel
- b. Lamp
- c. Rack
- d. Water Tray
- e. Door Switch
- f. Adjustable Rack Supports
- g. Non-Stick Tray
- h. Steam Vents
- i. Oil Pan

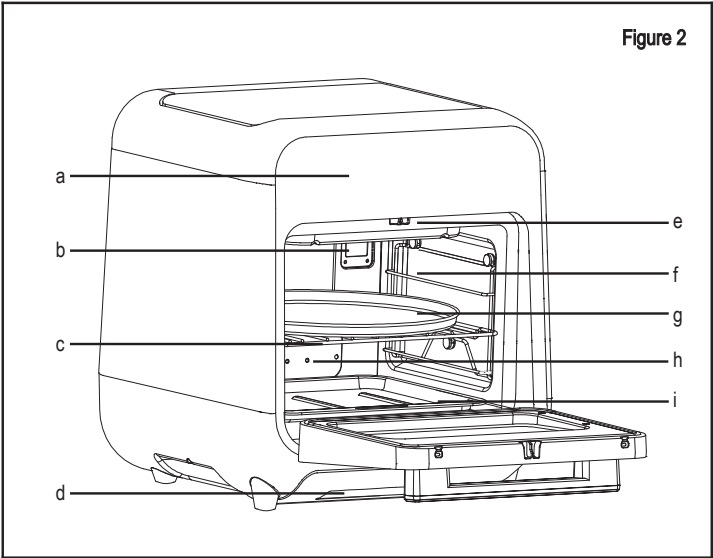


Figure 2

OPERATION INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL

Figure 3



Symbol	Function	Description
	Power On/Off	Press to turn the unit On or Off. While the unit is in operation, press and hold for about 3 seconds to turn off.
	Time Adjustment	Use '+' to increase or '-' to decrease the cooking time. Press briefly to change time in 1-minute intervals, and press and hold to change time in 5-minute intervals.
	Temperature Adjustment	Use '+' to increase or '-' to decrease the cooking temperature. Press briefly to change the temperature by 5° F, and press and hold to change the temperature by 10° F.
	'DIY' Button	Use to set your own cooking parameters. Press once and set the cooking time, then press again to set the cooking temperature.
	Start / Pause Button	Press to Start or Pause a cooking program. If the door is opened while the unit is in use, the cooking program will automatically pause. Press Start/Pause to continue cooking when the door is closed again.
	Air Fry Button	Press to select 'Air Fry' cooking program.
	Steam Cook Button	Press to cook using the steam function.
	Bake and Steam Cook Button	Press to cook alternating the bake and steam functions.

Symbol	Function	Description
	Add Steam Button	Press to add a burst of steam to a cooking program.
	Low Water Warning Indicator	Lights to indicate that the water tray needs to be filled.
	Light	Press to turn internal light On/Off.

FUNCTION PARAMETERS

Icon	Cooking Function	Default Time	Time Range	Default Temp.	Temp. Range	Add Steam
	Manual Cooking	N/A	1 - 60 min	N/A	100° F - 450° F	No
	Air Fry	15 min	1 - 60 min	400° F	100° F - 450° F	Yes
	Bake + Steam	15 min	1 - 60 min	320° F	100° F - 450° F	N/A
	Steam	60 min	1 - 60 min	200° F	N/A	N/A
	French Fries	18 min	1 - 60 min	400° F	100° F - 450° F	Yes
	Barbeque	25 min	1 - 60 min	350° F	100° F - 450° F	Yes
	Pizza	15 min	1 - 60 min	360° F	100° F - 450° F	Yes
	Cake	30 min	1 - 60 min	320° F	100° F - 450° F	Yes
	Chicken Wings	20 min	1 - 60 min	380° F	100° F - 450° F	Yes
	Fish	15 min	1 - 60 min	380° F	100° F - 450° F	Yes
	Sweet Potato	35 min	1 - 60 min	400° F	100° F - 450° F	Yes
	Roasted Nuts	18 min	1 - 60 min	360° F	100° F - 450° F	Yes

USING THE AIR FRYER

1. Press the On/Off (☺) button to turn the unit on. The Control Panel and Display will illuminate.
2. Place the food to be cooked into the air fryer and choose the desired cooking function. Be sure to use the non-stick tray for any food items that can drip liquids or melt. Items like bread can be cooked directly on the rack.

NOTE: The cooking rack can be removed from the air fryer and moved to a higher or lower position in the unit, however the tray can only be used with the rack in the middle position.

3. Adjust the cooking time (⌚ ⌚) and cooking temperature (°F °F) if desired based on the parameters listed in the chart on page 9.

NOTE: Not all cooking programs allow changing the time or temperature.

4. Make sure the door is fully closed and press the Start/Pause (⏻) button to begin cooking.

NOTE: If the door is opened during the cook cycle, the program will pause automatically. When the door is securely closed again, press the Start/Pause (⏻) button again to continue cooking.

COOKING FUNCTIONS

Air Frying: Press the  'Air Fry' button to cook items quickly using heat and a fan to heat them up in less time while removing moisture and circulating the hot air. Cooking time (⌚ ⌚) and temperature (°F °F) can be selected for air frying.

Steam Cooking: Press the  'Steam' button for cooking food items such as vegetables and fish using steam. When using this function, only the cook time (⌚ ⌚) can be adjusted.

Bake and Steam Cooking: Press the  'Bake and Steam Cooking' button to cook food using both heat from the heating element and steam. The appliance will alternate between heating with the element and using steam to keep food from drying out while baking. Cook time (⌚ ⌚) and temperature (°F °F) can be adjusted using this function.

DIY (Manual) Cooking: Press the  'DIY' button for manual setting cook parameters. After pressing the button, first select the desired Cook Time (⌚ ⌚), then press the  'DIY' button again and set the Cook Temperature (°F °F). Once the time and temperature are set, press the  'Start/Pause' button to begin cooking.

Add Steam: Press the  'Steam' button to add a burst of steam into a cooking program. The heating element will shut off for a minute and the unit will steam the food inside. After a minute the steam will stop the heating element and fan will turn back on. This function is not available in 'DIY' manual cook programs.

ADDITIONAL FEATURES

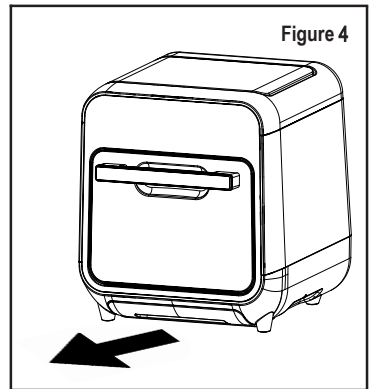
Water Tray and Low Water Warning: The Air Fryer has a water tray located at the bottom of the unit for steaming as well as collection of water from steaming. When the tray is low on water, the  'Low Water Indicator' will light and an alarm tone will sound if a cooking program that uses steam is started. To fill the tray, pull it straight out from the bottom of the unit (see Fig. 4) by the handle, gently lift the stopper, and fill. Once filled, slide the tray back into the slot at the bottom of the air fryer and press the  'Low Water Indicator' to stop the tone.

NOTE: It is recommended to use distilled or filtered water in the water tray to help prevent mineral build-up in the unit.

Oven Light: Press the  'Oven Light' button to turn the light inside the air fryer On or Off.

During the course of using the air fryer, you may notice some of the following occurrences.

Issue	Reason
Water comes out of the steam nozzles	When the water tank is full, a small amount of water may be released from the steam nozzle. This is normal.
Water escapes from the outlet vents	After cooking, there is pressure in the cooking cavity. If the door is closed immediately, a small amount of water or steam may be pushed out from the vent, which is normal. It is recommended to wait about 60 seconds after cooking before closing the door.
Steam condenses on the door glass.	Steam from moisture in food items being cooked or from the steam function may condense on the door. This is normal.
The fan keeps running after cooking.	The fan may continue to run after a cooking program to help dissipate the heat in the unit. This is normal.



CARE AND MAINTENANCE

 **IMPORTANT:** Do not use industrial chemicals to clean your air fryer.

The air fryer should be cleaned after each use.

1. ALWAYS unplug the air fryer and allow it to completely cool down to room temperature before cleaning.
2. Remove the oil pan, cooking rack and tray from the unit. Wash in hot soapy water with a soft, non-abrasive cloth or sponge. DO NOT use metal utensils or abrasive implements or cleaners as they may damage non-stick surfaces.
3. The oil pan, rack and non-stick tray are top-rack dishwasher safe and may be washed in the dishwasher.
4. Wipe the exterior and interior of the air fryer with a soft, non-abrasive damp cloth.

STEAM CLEANING FUNCTION

After the steam function has been used for 80 hours, the unit will require a cleaning cycle for the steam system, and the display will show 'CLER'.

1. Use a 20:1 solution of water and citric acid or vinegar. This can be achieved by putting about ½ ounce of the cleaner into the water tray, then filling it the rest of the way with water.
2. Press the  'Start/Pause' button to begin the cleaning cycle. 'CL:01' will show on the display.
NOTE: This step will run for about 48 minutes.
3. When the first step has finished running, the unit will stop and 'CL02' will show on the display. Remove the water tank and rinse it thoroughly, refill it with clean (filtered or distilled) water, and reinsert into the air fryer. If no buttons are pressed within 5 minutes of the cycle ending, the unit will shut off into stand by mode.
4. Press the  'Start/Pause' button to start the final stage of the steam clean program. This step runs for about 3 minutes. Once the second step has finished, the unit will go into stand by.

TROUBLESHOOTING

Before calling customer service, please check any problems you may encounter with the chart below for possible solutions.

⚠ WARNING: If the problem persists even if you have applied the steps in this section, please contact customer service or an Authorized Service Provider. Never try to repair a nonfunctional product.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The display is blank	The air fryer has no power.	Make sure unit is plugged in and there is power to the outlet.
	The power cord is not working properly.	Contact customer service at 888-775-0202 for assistance.
	Display may be damaged.	
Display is not working properly	The electronic components of the circuit board are damaged.	Contact customer service at 888-775-0202 for assistance.
The air fryer will not turn on and run	The door is not properly shut.	Make sure the door is completely shut and nothing is blocking it from latching.
	Water tray is not properly inserted.	Make sure the water tray is properly inserted into the air fryer.
	The electronic components of the circuit board are damaged	Contact customer service at 888-775-0202 for assistance.
Steam or water leaks from the door during cooking	The door is not properly shut.	Make sure the door is completely shut and nothing is blocking it from latching.
	The sealing around the door is damaged	Contact customer service at 888-775-0202 for assistance.

M A G I C C H E F[®]

LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Air Fryer to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s), at the company's option, for any part(s) of the unit that have failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt or invoice is required to receive warranty service by an authorized service agent.

In addition, MC Appliance Corporation warrants the compressor (parts only) to be free from defects in material and workmanship for a period of five years. The consumer is responsible for all labor and transportation expenses related to the diagnosis and replacement of the compressor after the initial one-year warranty has expired. In the event the unit requires replacement or refund under the terms of this warranty, the consumer is responsible for all transportation expenses to return the unit to our factory prior to receiving a replacement unit or refund. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service.

This warranty covers appliances in use within the continental United States, Alaska, Hawaii, and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation or electrical connections.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Inside components such as door panels, door shelves, racks, light bulbs, etc.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product and door reversal or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non-repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.

Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts & Labor	Type of Service
MCSAF15SM	One Year	Carry-In

For Service or Assistance please call 888-775-0202 or visit us on the web at www.mcappliance.com to request warranty service or order parts.

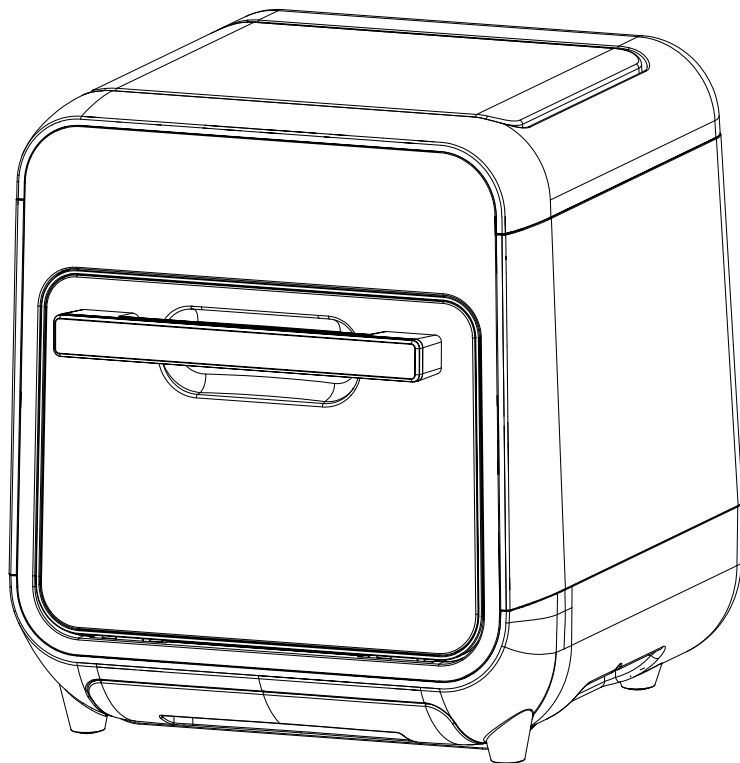


CNA International, Inc. d/b/a MC appliance Corporation. all rights reserved.

Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.

M A G I C C H E F[®]

3-in-1 VAPOR, FREIDORA DE AIRE, HORNO



Manual de usuario

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU FREIDORA DE AIRE Y CONSÉRVELO PARA
FUTURAS REFERENCIAS. www.magicchef.com MODELO # MCSAF15SM

REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por comprar un producto Magic Chef[®]. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar el registro del producto en nuestro sitio web: www.mcappliance.com/register. Beneficios de registrar este producto:

1. El registro del producto nos permitirá contactarlo en caso de una notificación de seguridad o actualización del producto.
2. El registro del producto nos permitirá procesar con más eficiencia el servicio de garantía cuando este se necesite.
3. El registro del producto puede servir como comprobante de compra en caso de pérdida del seguro.

Una vez más, gracias por comprar un producto Magic Chef[®]

ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO	17
PRECAUCIONES	19
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	20
ESPECIFICACIONES	22
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS.....	22
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	23
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	27
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	28
GARANTÍA	29

PRECAUCIONES

1. Lea todas las instrucciones.
2. NO toque las superficies calientes. SIEMPRE utilice las asas o perillas, manipulándolas con manoplas o agarra-ollas.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni otro líquido.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos de que estén bajo supervisión de una persona responsable de su seguridad o esta les haya dado instrucciones sobre el uso.
5. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
6. SIEMPRE desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. NO utilice ningún electrodoméstico si los cables o enchufes están dañados, si funciona mal o si sufrió algún daño. Si el cable o el aparato están dañados de algún modo, comuníquese o con el servicio de atención al cliente o con un técnico calificado para que realice el diagnóstico y/o la reparación.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. NO lo use al aire libre.
10. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, NI permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
11. NO use ni coloque la freidora de aire encima o cerca de una hornilla de gas caliente o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover el electrodoméstico cuando contenga aceite u otro líquido a alta temperatura.
13. SIEMPRE conecte el cable de alimentación primero al electrodoméstico y luego al tomacorriente sobre la pared. Para desconectar, apague el electrodoméstico y luego retire el enchufe del toma en la pared.
14. NO use el electrodoméstico de una manera que no sea la prevista.
15. Asegúrese de que la bandeja para freír está colocada antes de añadir los alimentos que se van a freír al aire.
16. Asegúrese de que la canasta de freír esté bien bloqueada en la parte delantera de la freidora de aire cuando esté en uso.

▲ ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que la canasta esté completamente cerrada.

▲ PRECAUCIÓN: Después de freír con aire caliente, extreme las precauciones al manipular la canasta de freír, la bandeja de fritura y los alimentos cocinados.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

▲ PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES - Este aparato genera calor y vapor mientras está en uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

▲ PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y conserva el calor durante algún tiempo después de ser apagado. Utilice SIEMPRE guantes de cocina cuando manipule materiales calientes y deje que el equipo se enfríe completamente antes de limpiarlo. NO coloque nada encima de la freidora de aire mientras esté en funcionamiento o caliente después de ser usada.

▲ ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al utilizar el electrodoméstico, siga estas precauciones básicas, tales como:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico solamente se debe enchufar a un tomacorriente de 120 V, c.a.
3. Si la freidora de aire comienza a funcionar mal mientras está en uso, extraiga la canasta de freír del cuerpo principal y, a continuación, desenchúfela del tomacorriente. NO utilice ni intente reparar el aparato averiado.
4. NO deje este aparato desatendido durante su uso.
5. NO sumerja el cable de alimentación en líquidos. Si el cable de alimentación se daña, comuníquese con el servicio de atención al cliente.
6. Mantenga SIEMPRE el cable fuera del alcance de los niños para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
7. Coloque SIEMPRE la freidora de aire sobre una superficie de trabajo plana y resistente al calor.
8. NO obstruya la salida de aire ni las entradas de aire de la parte posterior y los laterales de la freidora de aire con ningún objeto ni colocándola demasiado cerca de una pared. Evite SIEMPRE que salga vapor por la salida de aire durante el uso.
9. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 4 pulgadas (10 cm) de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.
10. Utilice SIEMPRE el asa de la canasta de freír para abrir el cajón de la canasta de freír.
11. **▲ ADVERTENCIA:** Después de freír al aire, asegúrese de colocar la canasta de freír sobre una superficie plana y resistente al calor.
12. NUNCA mueva la freidora de aire cuando esté caliente o si contiene alimentos calientes. Deje enfriar el equipo antes de moverlo.
13. NO limpie la freidora de aire con esponjas metálicas. Partes de las esponjas se pueden desprender y tocar las partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
14. **▲ ADVERTENCIA:** El llenado excesivo de la canasta puede dañar la freidora de aire y podría provocar lesiones personales graves.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

El aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por una compañía eléctrica.

NO toque el enchufe con las manos mojadas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, SIEMPRE tome del enchufe para sacar la ficha eléctrica de la pared. NO hale del cable para desenchufar.

Este aparato tiene una clavija polarizada (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija solo encajará dentro de un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si la clavija no encaja completo dentro del tomacorriente, invírtala. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado.

NO haga ninguna modificación al enchufe.

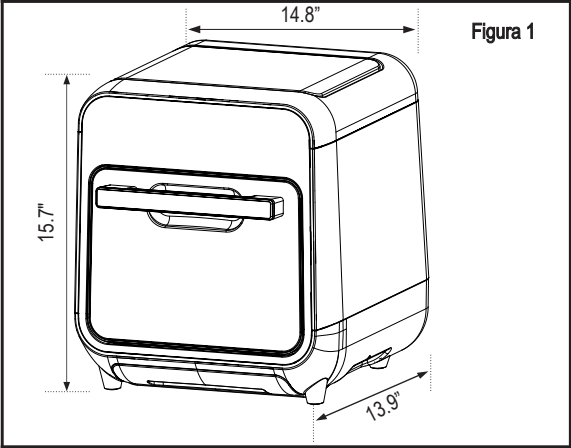
Se suministra un cable de electricidad corto (o extraíble) para reducir los riesgos de enredo o tropiezo con un cable más largo. Si es necesario un cable de prolongación, puede usarse siempre que:

1. La potencia eléctrica del cable de extensión es por lo menos igual a la potencia eléctrica del electrodoméstico;
2. El cable más largo debe colocarse de tal manera que no cuelgue fuera de la superficie de la mesa o encimera donde pueda ser halado por niños o que cause tropiezos.

NOTA: Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos o dispositivos, la freidora de aire puede no funcionar correctamente. Se recomienda operar el equipo en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

**LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE
ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

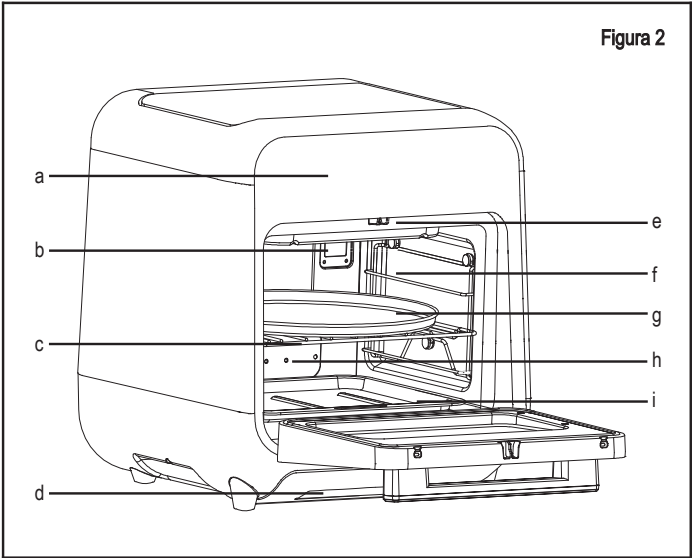
ESPECIFICACIONES



Modelo	MCSAF15SM
Largo	13.9" (352 mm)
Ancho	14.8" (375 mm)
Alto	15.7" (398 mm)
Peso neto	17.63 lbs (8 kg)
Capacidad	15 L (15.9 qt)

PIEZAS Y FUNCIONES

- a. Panel de control
- b. Lámpara
- c. Parrilla
- d. Bandeja de agua
- e. Conmutador de puerta
- f. Soportes de parrilla ajustables
- g. Bandeja antiadherente
- h. Ventilaciones de vapor
- i. Cubeta para aceite



Symbol	Function	Function
	Botón para añadir vapor	Pulse para añadir un golpe de vapor a un programa de cocción
	Indicador de aviso de bajo nivel de agua	Se enciende para indicar que hay que llenar la bandeja de agua
	Luz	Pulse para encender o apagar la luz interna

FUNCTION PARAMETERS

Icono	Función de cocción	Tiempo predeterminado	Rango de tiempos	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas.	Añadir vapor
	Cocción manual	N/A	1 - 60 min	N/A	100° F - 450° F	No
	Freidora de aire	15 min	1 - 60 min	400° F	100° F - 450° F	Sí
	Horno + Vapor	10/20 min	1 - 60 min	320° F	Hornear: 100°F-450°F Vapor: 210° F	N/A
	Vapor	60 min	1 - 60 min	200° F	N/A	N/A
	Papas Fritas	18 min	1 - 60 min	400° F	100° F - 450° F	Sí
	Barbacoa	25 min	1 - 60 min	350° F	100° F - 450° F	Sí
	Pizza	15 min	1 - 60 min	360° F	100° F - 450° F	Sí
	Torta	30 min	1 - 60 min	320° F	100° F - 450° F	Sí
	Alitas de pollo	20 min	1 - 60 min	380° F	100° F - 450° F	Sí
	Pescado	15 min	1 - 60 min	380° F	100° F - 450° F	Sí
	Batata	35 min	1 - 60 min	400° F	100° F - 450° F	Sí
	Frutos secos tostados	18 min	1 - 60 min	360° F	100° F - 450° F	Sí

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Presione el botón «Encendido/Apagado» (🔘) para encender o apagar el equipo. El panel de control y la pantalla se iluminarán.
2. Coloque los alimentos a cocinar en la freidora de aire y elija la función de cocción deseada. Asegúrese de utilizar la bandeja antiadherente para cualquier alimento que pueda gotear líquidos derretirse. Artículos como el pan pueden cocinarse directamente en la rejilla.
NOTA: La parrilla de cocción puede retirarse de la freidora de aire y colocarse más alta o más baja, pero la bandeja sólo puede utilizarse con la rejilla en la posición central.
3. Ajuste el tiempo de cocción (🕒 🕒) y la temperatura de cocción (🌡️ 🌡️) si lo desea en función de los parámetros indicados en la tabla de la página 24.
NOTA: No todos los programas de cocción permiten cambiar el tiempo o la temperatura.
4. Asegúrese de que la puerta está completamente cerrada y pulse el botón «Inicio/Pausa» (🔘) para iniciar la cocción.
NOTA: Si se abre la puerta durante el ciclo de cocción, el programa se detendrá automáticamente. Cuando la puerta vuelva a estar bien cerrada, pulse de nuevo el botón «Inicio/Pausa» (🔘) para continuar la cocción.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Freír al aire: Pulse el botón 🍷 «Freidora de aire» para cocinar los alimentos rápidamente utilizando el calor y un ventilador para calentarlos en menos tiempo mientras se elimina la humedad y circula el aire caliente. El tiempo (🕒 🕒) y la temperatura de cocción (🌡️ 🌡️) se pueden seleccionar para freír con aire.

Cocción al vapor: Pulse el botón 🍷 «Vapor» para cocinar al vapor alimentos como verduras y pescado. Cuando se utiliza esta función, solo es posible ajustar el tiempo de cocción (🕒 🕒).

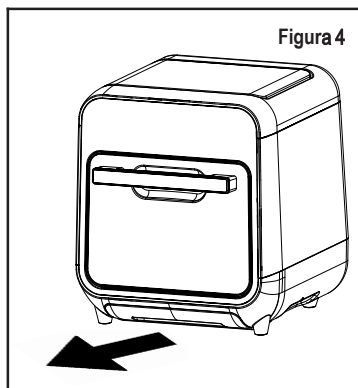
Hornear y cocción a vapor: Pulse el botón 🍷 «Hornear y cocinar al vapor» para cocinar los alimentos utilizando tanto el calor del elemento calentador como del vapor. El aparato alternará entre calentar con el elemento calentador y utilizar vapor para evitar que los alimentos se sequen mientras se hornean. El tiempo (🕒 🕒) y la temperatura (🌡️ 🌡️) de cocción pueden ajustarse utilizando esta función.

Cocción manual (DIY): Pulse el botón 🍷 «DIY» para fijar manualmente los parámetros de cocción. Después de pulsar el botón, seleccione primero el tiempo de cocción deseado (🕒 🕒), pulse de nuevo el botón 🍷 «DIY» y fije la temperatura de cocción (🌡️ 🌡️). Una vez fijados el tiempo y la temperatura, pulse el botón 🔘 «Inicio/Pausa» para empezar la cocción.

Añadir vapor: Pulse el botón 🍷 «Vapor» para añadir un golpe de vapor a un programa de cocción. El elemento calentador se apagará durante un minuto y el aparato cocinará al vapor los alimentos de su interior. Al cabo de un minuto, el vapor se detendrá y el elemento calentador y el ventilador volverán a encenderse. Esta función no está disponible en los programas de cocción manual «DIY»

FUNCIONES ADICIONALES

Bandeja de agua y aviso de bajo nivel de agua: La freidora de aire tiene una bandeja de agua debajo para cocinar al vapor, así como para recoger el agua de la cocción al vapor. Cuando la bandeja tenga poca agua, se encenderá el  «Indicador de bajo nivel de agua» y sonará un tono de alarma si se inicia un programa de cocción que utilice vapor. Para llenar la bandeja, tire de ella hacia fuera desde abajo (ver la Fig. 4) por el asa, levante suavemente el tope y llénela. Una vez llena, vuelva a deslizar la bandeja en la ranura abajo de la freidora de aire y pulse el  «Indicador de bajo nivel de agua» para detener el tono.



NOTA: Se recomienda utilizar agua destilada o filtrada en esta bandeja para evitar la acumulación de minerales en el equipo.

Luz del horno: Pulse el botón  «Luz del horno» para encender o apagar la luz del interior de la freidora de aire

Durante el uso de la freidora de aire, es posible que observe algunas de las siguientes situaciones

Situación	Motivo
Sale agua por las boquillas de vapor	Cuando el depósito de agua está lleno, puede salir una pequeña cantidad de agua por la boquilla de vapor. Esto es normal.
Sale agua por las rejillas de ventilación	Tras la cocción, hay presión en la cavidad de cocción. Si la puerta se cierra inmediatamente, es posible que salga una pequeña cantidad de agua o vapor por la rejilla de ventilación, lo cual es normal. Se recomienda esperar unos 60 segundos después de la cocción antes de cerrar la puerta
El vapor se condensa en el vidrio de la puerta	El vapor procedente de la humedad de los alimentos que se están cocinando o de la función de vapor puede condensarse en la puerta. Esto es normal
El ventilador sigue funcionando después de la cocción	El ventilador puede seguir funcionando después de un programa de cocción para ayudar a disipar el calor del equipo. Esto es normal.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ IMPORTANTE: No utilice productos químicos industriales para limpiar la freidora de aire. La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso.

1. SIEMPRE apague y desenchufe la freidora de aire, y deje que se enfríe a temperatura ambiente por completo antes de limpiarla.
2. Retire la bandeja de aceite, la parrilla de cocción y la bandeja del aparato. Lávelas en agua caliente jabonosa con un paño o una esponja suave y no abrasiva. NO utilice utensilios metálicos ni elementos o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar las superficies antiadherentes.
3. La bandeja de aceite, la parrilla y la bandeja antiadherente se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Limpie el exterior y el interior de la freidora de aire con un paño húmedo suave y no abrasivo.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA AL VAPOR

Después de que la función de vapor se haya utilizado durante 80 horas, el equipo requerirá un ciclo de limpieza para el sistema de vapor, y la pantalla mostrará «CLER».

1. Utilice una solución 20:1 de agua y ácido cítrico o vinagre. Para ello, ponga aproximadamente ½ onza del limpiador en la bandeja de agua y, a continuación, llénela de agua hasta el fondo.
2. Pulse el botón  «Inicio/Pausa» para comenzar el ciclo de limpieza. La pantalla mostrará «CL:01».

NOTA: Este paso durará unos 48 minutos.

3. Cuando el primer paso haya terminado, el equipo se detendrá y aparecerá «CL02» en la pantalla. Retire el depósito de agua y enjuáguelo a fondo, rellénelo con agua limpia (filtrada o destilada) y vuelva a insertarlo en la freidora de aire. Si no se pulsa ningún botón en los 5 minutos siguientes a la finalización del ciclo, el equipo se apagará y pasará al modo de espera.
4. Pulse el botón  «Inicio/Pausa» para iniciar la etapa final del programa de limpiado al vapor. Este paso dura unos 3 minutos. Una vez finalizado el segundo paso, el equipo entrará en modo de espera.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio de atención al cliente, compruebe los problemas que le puedan surgir con el cuadro siguiente para encontrar posibles soluciones.

⚠ ADVERTENCIA: ¡Si el problema persiste, aunque haya aplicado los pasos de esta sección, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente o con un Proveedor de Servicios Autorizado. Nunca intente reparar un producto que no funciona.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La pantalla está en blanco	La freidora de aire no tiene electricidad	Asegúrese de que el equipo está enchufado y de que hay energía eléctrica en el tomacorriente
	El cable de alimentación no está funcionando bien	Comuníquese con atención al cliente al 888-775-0202 para obtener asistencia
	La pantalla puede haberse dañado	
La pantalla no está funcionando bien	Los componentes electrónicos de la placa de circuitos están dañados	Comuníquese con atención al cliente al 888-775-0202 para obtener asistencia
La freidora de aire no se enciende ni funciona	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada y que nada la bloquee.
	La bandeja de agua no está correctamente colocada.	Asegúrese de que la bandeja de agua esté correctamente insertada en la freidora.
	Los componentes electrónicos de la placa de circuito están dañados.	Comuníquese con atención al cliente al 888-775-0202 para obtener asistencia
Fugas de vapor o agua por la puerta durante la cocción	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada y que nada la bloquee.
	El sello alrededor de la puerta está dañado.	Comuníquese con atención al cliente al 888-775-0202 para obtener asistencia

GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada freidora de aire nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y acuerda remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier/cualesquiera pieza(s) del equipo que haya(n) fallado durante el período de garantía, a discreción de la compañía. Los gastos de piezas y mano de obra están cubiertos en este equipo por un período de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado para recibir el servicio de garantía, el reemplazo o el reembolso. El consumidor asume todos los gastos de traslado para devolver el equipo a nuestra fábrica antes de obtener un reemplazo o un reembolso, en caso de que deba sustituirse el equipo o efectuarse un reembolso de conformidad con los términos de esta garantía. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado, para recibir el servicio de garantía, reemplazo o reembolso

Esta garantía cubre los aparatos en uso dentro de los Estados Unidos contiguos. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Daños causados durante el envío o por instalación incorrecta.
- Daños por mal uso o abuso.
- Pérdidas de contenido por fallas del equipo.
- Componentes internos como paneles de puerta, estantes, parrillas, bombillos, etc.
- Reparaciones realizadas por agentes de servicio no autorizados.
- Las llamadas al servicio técnico que no impliquen defectos en el material y mano de obra, tales como instrucciones sobre el uso correcto del producto o la instalación incorrecta.
- Reemplazo o reinicio de fusibles o interruptores de la vivienda.
- Fallo de este producto si se usa para otros fines que no sean los previstos.
- Los costos de desecho de cualquier equipo defectuoso no devuelto a nuestra fábrica.
- Cualquier costo de entrega/instalación incurrido como resultado de un equipo que no funciona como se especifica.
- Gastos de viaje y transporte para el servicio del producto si su electrodoméstico se encuentra en un lugar remota donde el servicio de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- La extracción y reinstalación del electrodoméstico si está instalado en una ubicación inaccesible o no está instalado de acuerdo con las instrucciones publicadas.
- Los reembolsos por productos no reparables se limitan al precio pagado por el equipo según el recibo de compra.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía aplica solo para el comprador original y no se extiende a los propietarios posteriores.

LIMITACIONES A REMEDIOS Y EXCLUSIONES:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados es el único y exclusivo remedio bajo esta garantía limitada. Todas y cada una de las garantías implícitas, incluidas la comerciabilidad y la idoneidad para un propósito particular, se limitan a un año o al período más breve permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales o consecuentes y ningún representante o persona tiene autorización para asumir por nuestra parte ninguna otra responsabilidad con relación a la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver este equipo a la fábrica sin la autorización previa por escrito suministrada por MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que varían según el estado.

Model	Parts & Labor	Type of Service
MCSAF15SM	One Year	Carry-In

For Service or Assistance please call 888-775-0202 or visit us on the web at www.mcappliance.com to request warranty service or order parts.



CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliance Corporation.
Derechos reservados. Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.