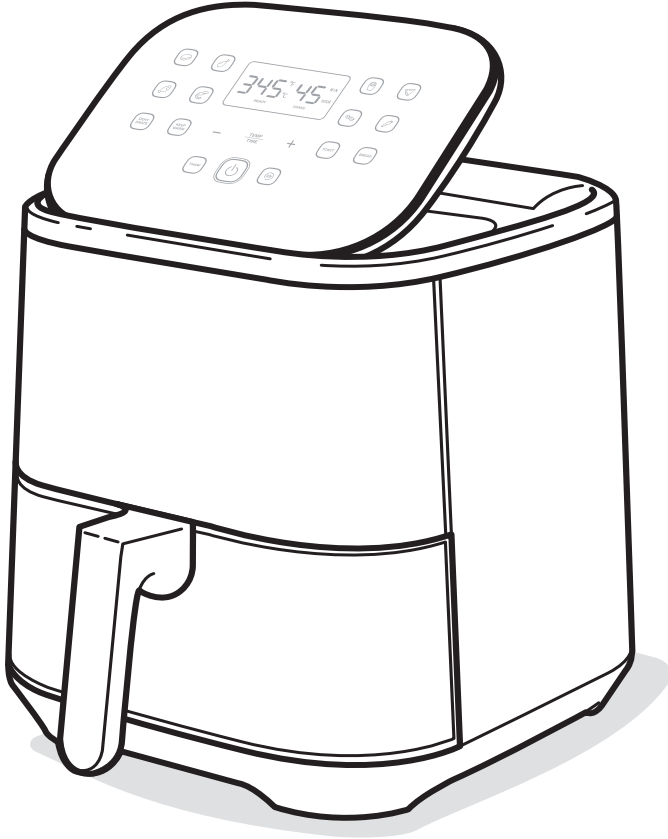


M A G I C C H E F[®]

Flip Panel Air Fryer



User Guide

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

www.magicchef.com MODEL # MCSAF55F

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.mcappliance.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.....	11
TROUBLESHOOTING.....	12
WARRANTY.....	13

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

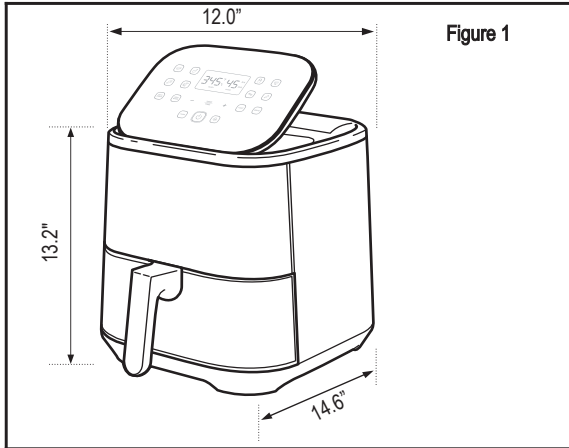


Figure 1

Model	MCSAF55F
Length	14.6" (370 mm)
Width	12.0" (305 mm)
Height	13.2" (335 mm)
Net Weight	11.46 lbs (5.2 kg)
Capacity	5.5 L

PARTS AND FEATURES

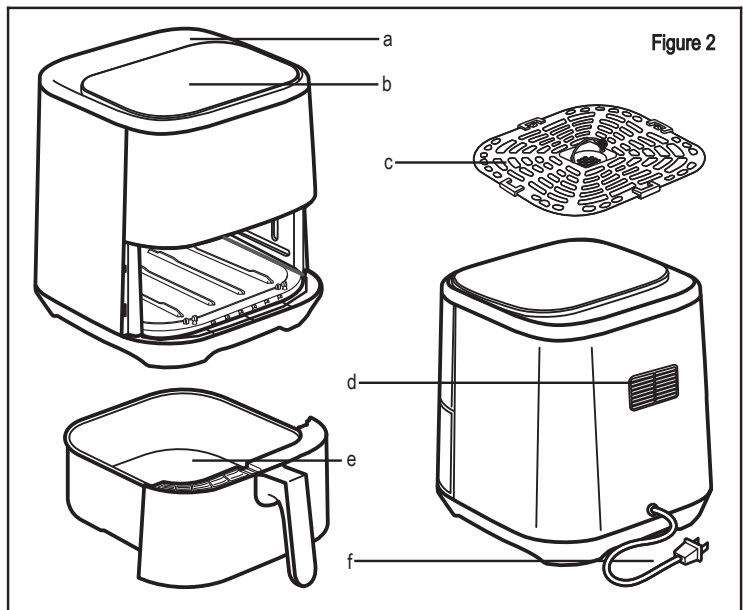
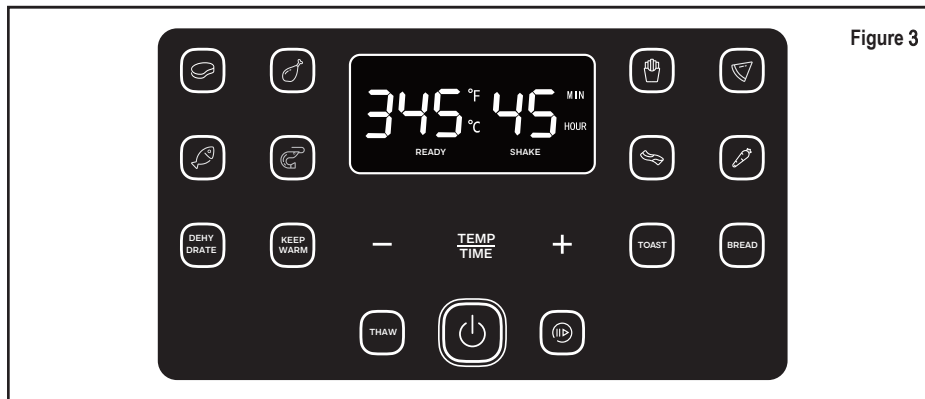


Figure 2





- a. Air Inlet
- b. Control Panel
- c. Cooking Rack
- d. Air Outlet
- e. Cooking Basket
- f. Power Cord

OPERATION INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL



BASIC CONTROL BUTTONS



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.
	Start / Pause Button	Press to Start or Pause a cooking program.
	Time / Temperature	Press to select Time or Temperature.
	Time / Temp Adjustments	Press to adjust Time or Temperature setting.


BEFORE USE

1. Remove all packaging material, including any stickers or labels from the appliance.
2. Thoroughly clean the pan and basket with hot soapy water and a sponge. Rinse completely and allow to dry.
3. Wipe the unit with a soft, damp cloth, both inside and out.

NOTE: During the first few uses, you may notice a 'hot plastic' smell. This is normal and will go away in a short time.





OPERATING THE AIR FRYER

1. Press the  'Power' button to turn the unit on.
2. Press the function button (Time/Temp, Keep Warm, food item, etc.) you wish to cook with.
3. Use the + or - buttons to adjust the cooking time and temperature as desired.
4. Press the  'Start/Pause' button to begin the preheat.
5. Remove the cooking basket and place the food in it, on top of the cooking rack. Be sure to not overfill the basket, and arrange the food so that there is space for air flow around it. If desired, you can spray some oil on it for crispness.
6. Place the basket back into the air fryer when the display indicates the unit is preheated.

NOTE: Some cook programs will beep to indicate it is time to remove the basket and give it a shake to rearrange the food items, or to flip the food over for more even heating. When the unit beeps and the display illuminates 'Shake', remove the basket. The unit will automatically pause the cook cycle when the basket is removed. Shake/rearrange the food items, replace the basket, and press the  'Start/Pause' button to resume cooking.

COOKING PROGRAM PARAMETERS

Symbol	Default Temperature	Adjustable Temp Range (min)	Default Time	Adjustable Time Range	Shake / Flip*
	400°F	180°F - 400°F	15 min	1 - 60 min	N
	130°F	120°F - 360°F	10 min	1 - 60 min	N
	130°F	115°F - 205°F	8 hr	1 - 72 hr	N
	160°F	-	2 hr	1 - 8 hr	N
	390°F	180°F - 400°F	15 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	25 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	15 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	10 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	18 min	1 - 60 min	Y

	300°F	180°F - 400°F	12 min	1 - 60 min	N
	400°F	180°F - 400°F	8 min	1 - 60 min	Y
	300°F	180°F - 400°F	10 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	8 min	1 - 60 min	Y

* Remove the basket and either shake the contents or flip them over 2/3's of the way through the cook time.


ADDITIONAL FEATURES

Auto Stand-by: If no button is pressed and there is no active cook programs, the air fryer will automatically turn off and return to a stand by state.

Auto Pause/Resume: The air fryer will automatically pause when the basket is removed during a cooking program. When the basket is reinserted, the air fryer will automatically resume cooking.

Overheat Protection: If the air fryer senses a temperature of 470°F-536°F, it will automatically stop working until it cools down.

COOKING TIPS

1. Don't overfill the basket, as this can cause food to cook unevenly.
2. Before cooking, pat wet or marinated foods with a dry paper towel before air frying.
3. To help make food crispier, brush or spray a small amount of cooking oil on it before air frying.
4. Remember to shake or flip food if necessary.
5. Check the food while it is air frying. The basket can be removed at anytime, and the unit will pause cooking automatically if it is removed. Once the basket is put back into the air fryer, the air fryer will resume cooking.
6. The cooking time and temperature can be adjusted as needed during the cooking cycle. Just press the  'Temp/Time' button and use the '+' or '-' buttons as needed.
7. To convert recipes from a conventional oven, a general rule is to reduce the temperature by 25°F, and cook time by 20%.

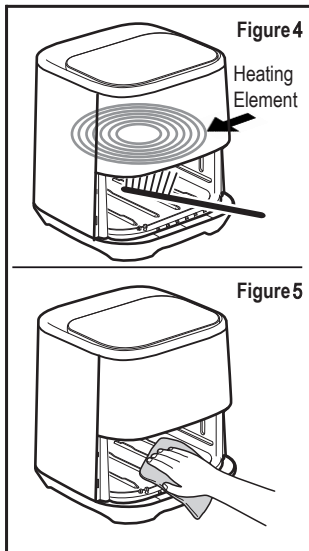
WARNING: ALWAYS check the internal temperature of meats before consuming. It is recommended to use an instant read meat thermometer periodically to check the temperature of the food. Once cooking is complete and the correct temperature is reached, remove the food items immediately to avoid overcooking.

CARE AND MAINTENANCE

⚠️IMPORTANT: DO NOT use industrial chemicals to clean your air fryer.

ALWAYS turn off and unplug the unit and allow it to cool to room temperature before cleaning. The air fryer should be cleaned after each use.

1. Clean the cooking rack and basket with warm soapy water and a non-abrasive cloth. Soak if necessary. The rack and the basket are both dishwasher safe.
2. Use a soft brush to clean the heating element. (See Fig. 4)
3. Wipe the interior of the air fryer clean with a damp, non-abrasive cloth or sponge. DO NOT immerse the unit in water or any liquid. (See Fig. 5)
4. Allow all parts to dry before using the air fryer.



TROUBLESHOOTING

⚠WARNING: If the problem persists even if you have applied the steps in this section, please contact Customer Service or an Authorized Service Provider.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Insert the plug in an grounded wall socket.
	Cook timer is not set	Use the Temp/Time button to set the cooking time.
	The basket is not placed into the appliance properly.	Slide the basket into the appliance properly.
The ingredients fried in the air fryer are not completely cooked.	There is too much food in the basket	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low.	Press the Temp/Time button to set the proper cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Press the Temp/Time button to set the proper cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Items in the cooking basket where not shaken/flipped.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	Food item being cooked is meant to be deep fried	Lightly brush some oil onto the food for a crispier result.
Basket cannot be inserted into the appliance properly.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket beyond the 'Max' line.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Greasy food may leak oil on the bottom of the basket. The oil may smoke and cause the basket to heat up.
	The basket contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the rack and basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Potatoes/french fries are not fresh.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	Too much starch on the outside of the french fries .	Rinse fresh cut French fries to remove starch before cooking.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	Too much water in the French fries, or not enough oil on them for proper cooking.	Make sure you dry the french fries properly before adding the oil. Cut fries smaller and/or add slightly more oil for a crispier result.

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
MCSAF55F	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.

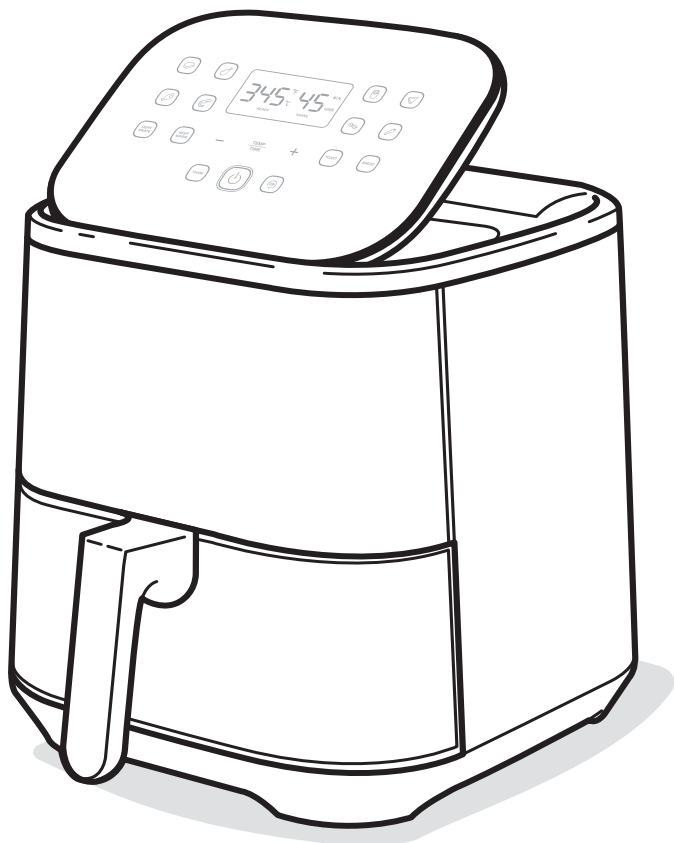


CNA International, Inc. d/b/a MC appliance Corporation. all rights reserved.

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

M A G I C C H E F[®]

FREIDORA DE AIRE CON PANEL ABATIBLE



Manual de usuario

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU FREIDORA DE AIRE Y CONSÉRVELO PARA
FUTURAS REFERENCIAS. www.magicchef.com MODELO # MCSAF55F

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	16
PRECAUCIONES	18
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	19
ESPECIFICACIONES	21
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS.....	21
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	22
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	25
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
GARANTÍA	27

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, inviértala. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado.

NO haga ninguna modificación al enchufe.

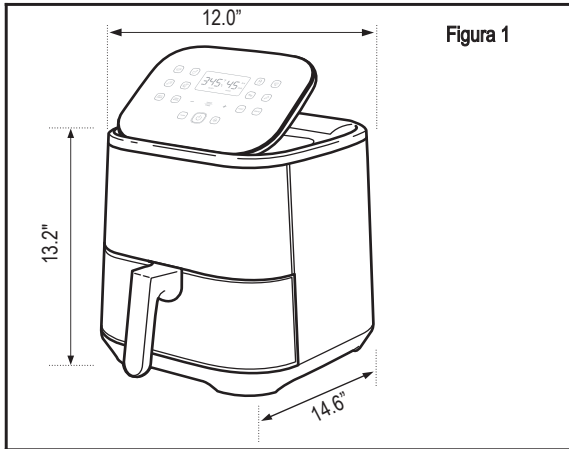
Se suministra un cable de electricidad corto (o extraíble) para reducir los riesgos de enredo o tropiezo con un cable más largo. Si es necesario un cable de prolongación, puede usarse siempre que:

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**

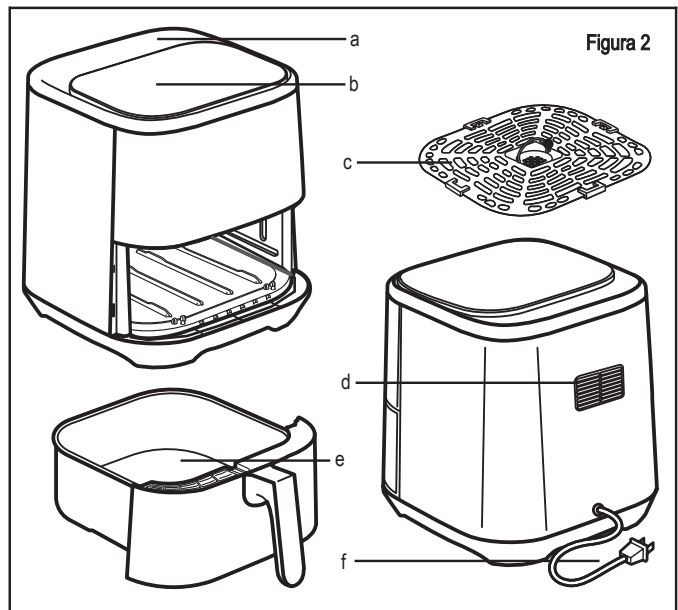
ESPECIFICACIONES



Modelo	MCSAF55F
Largo	14.6" (370 mm)
Ancho	12.0" (305 mm)
Alto	13.2" (335 mm)
Peso neto	11.46 lbs (5.2 kg)
Capacidad	5.5 L

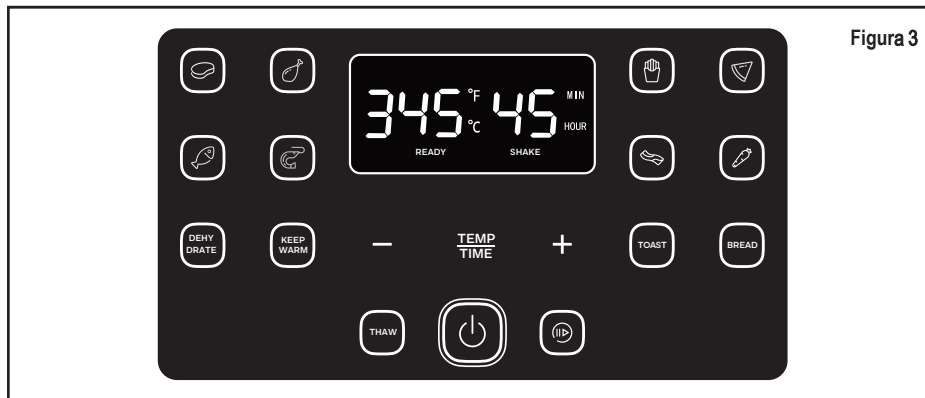
PIEZAS Y FUNCIONES

- a. Entrada de aire
- b. Panel de control
- c. Parrilla de cocción
- d. Salida del aire
- e. Canasta de cocción
- f. Cable de alimentación






INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL DE CONTROL



Botones de control básicos



Símbolo	Función	Descripción
	Encendido/Apagado	Presione este botón para encender o apagar el equipo. Mientras el equipo está funcionando, presione y mantenga presionado durante 3 segundos para apagarlo.
	Botón «Inicio/Pausa»	Presione para iniciar o pausar un programa de cocción.
	Tiempo/Temperatura	Presione para seleccionar el tiempo o la temperatura
+ / -	Ajustes de tiempo y temperatura	Presione para ajustar la configuración de tiempo o temperatura.


ANTES DE USAR

1. Retire del aparato todo el material de embalaje, incluidas las calcomanías o etiquetas.
2. Limpie cuidadosamente la bandeja y la canasta con agua caliente jabonosa y una esponja. Enjuague completamente y deje secar.
3. Limpie el equipo con un paño suave y húmedo, por dentro y fuera.






NOTA: Durante los primeros usos, es posible que note un olor a «plástico caliente». Esto es normal y desaparecerá en poco tiempo.






OPERACIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Pulse el botón de encendido  (Power) para encender el equipo.
2. Pulse el botón de la función (Tiempo/Temperatura, Mantener tibio, alimento, etc.) con la que desea cocinar.
3. Utilice los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo y la temperatura deseados.
4. Pulse el botón  «Inicio/Pausa» para comenzar el precalentamiento.
5. Retire la canasta de cocción y coloque los alimentos en su interior, encima de la parrilla de cocción. Asegúrese de no llenar demasiado la canasta y coloque los alimentos de modo que haya espacio para que fluya el aire a su alrededor. Si lo desea, puede rociarlo con un poco de aceite para que quede crujiente.
6. Place the basket back into the air fryer when the display indicates the unit is preheated.

NOTA: Algunos programas de cocción emiten un pitido para indicar que ha llegado el momento de sacar la canasta y sacudirla para reorganizar los alimentos o darles la vuelta para que se calienten de forma más uniforme. Cuando el equipo emita un pitido y la pantalla muestre «Shake» (Sacudir), retire la canasta. El equipo pausará automáticamente el ciclo de cocción cuando se extraiga la canasta. Sacuda/reorganice los alimentos, vuelva a colocar la canasta y pulse el botón  «Inicio/Pausa» para reanudar la cocción.

PARÁMETROS DEL PROGRAMA DE COCCIÓN

Símbolo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas ajustable	Tiempo predeterminado	Rango de tiempos predeterminados	Sacudir/Voltear*
	400°F	180°F - 400°F	15 min	1 - 60 min	N
	130°F	120°F - 360°F	10 min	1 - 60 min	N
	130°F	115°F - 205°F	8 hr	1 - 72 hr	N
	160°F	-	2 hr	1 - 8 hr	N
	390°F	180°F - 400°F	15 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	25 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	15 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	10 min	1 - 60 min	Y

	400°F	180°F - 400°F	18 min	1 - 60 min	Y
	300°F	180°F - 400°F	12 min	1 - 60 min	N
	400°F	180°F - 400°F	8 min	1 - 60 min	Y
	300°F	180°F - 400°F	10 min	1 - 60 min	Y
	400°F	180°F - 400°F	8 min	1 - 60 min	Y

* Retire la canasta y sacuda el contenido o dele la vuelta a los 2/3 del tiempo de cocción.


FUNCIONES ADICIONALES

Modo de espera automático: Si no se pulsa ningún botón y no hay ningún programa de cocción activo, la freidora de aire se apagará automáticamente y volverá al modo de espera.

Pausa/Reanudación automáticas: La freidora de aire se pausará automáticamente cuando se extraiga la canasta durante un programa de cocción. Cuando se vuelva a insertar, la freidora de aire reanudará la cocción automáticamente.

Protección contra el exceso de temperatura: Si la freidora de aire detecta una temperatura de 470 ° F-536 ° F, dejará de funcionar automáticamente hasta que se enfríe.

CONSEJOS DE COCCIÓN

1. No llene demasiado la canasta, ya que esto puede hacer que los alimentos se cocinen de manera dispareja.
2. Antes de cocinar, seque los alimentos húmedos o marinados con pequeños toques de papel absorbente seco antes de freírlos al aire.
3. Para que los alimentos queden más crujientes, úntelos con un pincel o pulverice una pequeña cantidad de aceite de cocina antes de freírlos al aire.
4. Recuerde sacudir o voltear los alimentos si es necesario.
5. Controle los alimentos mientras se frien al aire. La canasta puede retirarse en cualquier momento, y el aparato detendrá la cocción automáticamente si se retira. Una vez que se vuelva a insertar la canasta, la freidora de aire reanudará la cocción.
6. El tiempo y la temperatura de cocción pueden ajustarse según sea necesario durante el ciclo de cocción. Sólo tiene que pulsar el botón  «Temperatura/Tiempo» y utilizar los botones «+» o «-» según se necesite.
7. Para convertir recetas de un horno convencional, una regla general es reducir la temperatura en 25 °F, y el tiempo de cocción en un 20%.

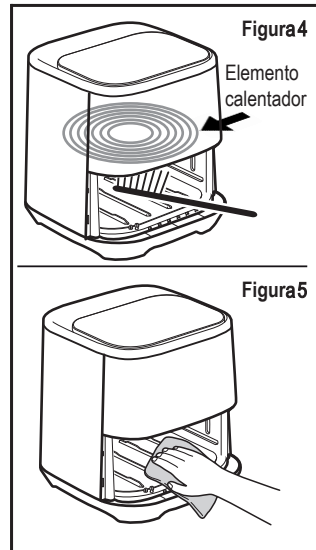
ADVERTENCIA: Compruebe SIEMPRE la temperatura interna de la carne antes de consumirla. Se recomienda utilizar periódicamente un termómetro de carne de lectura instantánea para comprobar la temperatura de los alimentos. Una vez finalizada la cocción y alcanzada la temperatura correcta, retire los alimentos inmediatamente para evitar que se cocinen en exceso.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ **IMPORTANTE:** NO utilice productos químicos industriales para limpiar la freidora de aire.

SIEMPRE apague y desenchufe el equipo, y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo. La freidora de aire debe limpiarse después de cada uso.

1. Limpie la parrilla de cocción y la canasta con agua jabonosa tibia y un paño no abrasivo. Deje en remojo si es necesario. Tanto la parrilla como la canasta son aptas para lavavajillas.
2. Utilice un cepillo suave para limpiar el elemento calentador. (Vea la Fig. 4)
3. Limpie el interior de la freidora de aire con un paño húmedo no abrasivo o una esponja. NO sumerja el equipo en agua ni en ningún otro líquido. (Vea la Fig. 5)
4. Deje secar todas las partes antes de usar la freidora de aire.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠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.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona	El electrodoméstico no está enchufado	Inserte el enchufe en un tomacorriente con puesta a tierra
	El temporizador de cocción no está puesto	Use el botón «Temp./Tiempo» para fijar el tiempo de cocción
	La canasta no está bien colocada en el aparato	Inserte bien la canasta deslizándola en el aparato
Los ingredientes fritos en la freidora de aire no están completamente cocidos	Hay demasiados alimentos en la canasta	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente
	La temperatura fijada es muy baja	Pulse el botón «Temp./Tiempo» para fijar la temperatura de cocción correcta
	El tiempo de cocción es muy breve	Pulse el botón «Temp./Tiempo» para fijar el tiempo de cocción correcto
Los ingredientes se fríen de manera dispereja en la freidora de aire	Los productos de la canasta de cocción no se agitaron ni voltearon	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación
Los snacks fritos no están crujientes cuando se sacan de la freidora de aire	El alimento que se está cocinando debe salir frito	Unte ligeramente el alimento con algo de aceite para obtener un resultado más crujiente
La canasta no se puede introducir correctamente en el aparato	La canasta está muy llena	No llene la canasta más allá de la línea «Máx.»
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes grasientos	Los alimentos grasientos pueden gotear aceite al fondo de la canasta. El aceite puede humear y hacer que la canasta se caliente
	La canasta contiene residuos de grasa de usos anteriores	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la canasta. Asegúrese de limpiar bien la rejilla y la canasta después de cada uso
Las papas fritas se fríen de manera dispereja en la freidora de aire	Las papas fritas no son frescas	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura
	Demasiado almidón en el exterior de las papas fritas	Enjuague las papas recién cortadas para eliminar el almidón antes de cocinarlas
Las papas fritas no están crujientes cuando se sacan de la freidora de aire	Demasiada agua en las papas o poco aceite para que se cocinen bien	Asegúrese de secar bien las papas antes de añadir el aceite Corte las papas más pequeñas y/o añada un poco más de aceite para que salgan más crujientes

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
MCSAF55F	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.