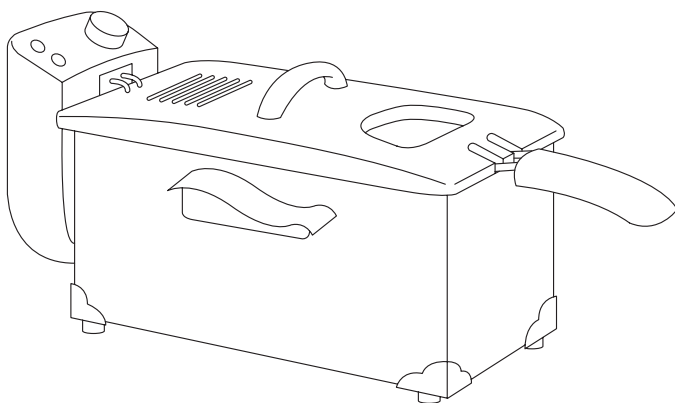




Magic Chef[®]

Deep Fryer

User's Manual



Model MCL3LDFRT

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR DEEP FRYER AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.





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 when 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 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 4 |
| SPECIFICATIONS | 6 |
| PARTS AND FEATURES | 7 |
| BEFORE USE | 8 |
| OPERATING INSTRUCTIONS | 9 |
| CARE AND MAINTENANCE | 11 |
| TROUBLESHOOTING | 12 |
| LIMITED WARRANTY | 13 |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual contains Safety Instructions, Installation and Operating Instructions, and Troubleshooting Tips. Please carefully read this manual before using your deep fryer for instructions on how to use and maintain the product properly. Be sure to follow the safety instructions to avoid injury or damage to the product.

Keep this manual. When passing on/selling the device to a third party, the manual must be handed over along with the device.

Before calling for service, please make sure unit is installed and being used correctly, and read the troubleshooting section.

▲ WARNING: When using your appliance, follow the precautions listed below:

▲ NOTE: Specifications may change at any time without notice.

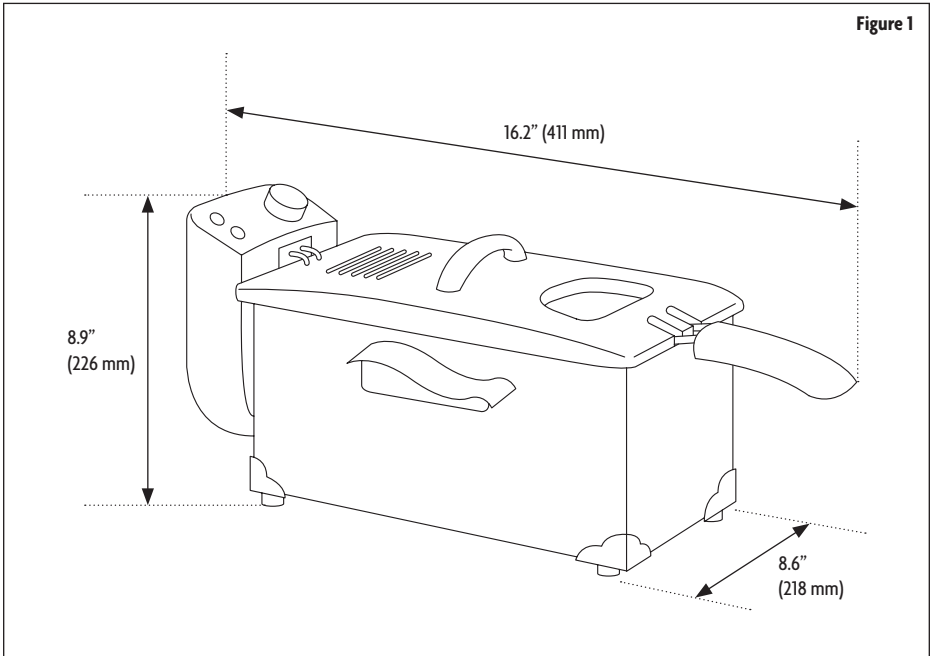
1. Read all instructions.
2. This appliance is for household use only. It is not intended for outdoor or commercial applications. DO NOT use appliance for other than intended use.
3. Before using, check that the voltage of wall outlet corresponds to the rating plate.
4. To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, try a different outlet or contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.
5. DO NOT turn the deep fryer on unless it is full of oil. ALWAYS ensure that it is filled with oil between the minimum and maximum level marks on the inside of the Bowl.
6. **▲ WARNING:** Avoid using the appliance for long periods, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
7. **▲ CAUTION:** DO NOT add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to splatter out of the bowl.
8. **▲ CAUTION:** DO NOT touch the hot oil.
9. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use.
10. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
11. Some Parts of the appliance get very hot when in operation. DO NOT touch hot surfaces. Use caution when unit is in use, and ALWAYS use handles or knobs.
12. ALWAYS set the temperature control to the lowest possible temperature, and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
13. ALWAYS turn off and unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
14. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.
15. DO NOT operate the unit or handle the plug with wet hands.
16. Only use the appliance in a dry and well ventilated room.
17. This appliance should not be operated by anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or does not have experience with this type of equipment, unless under supervision.
18. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

19. ALWAYS place unit on a level, stable, heat resistant surface. DO NOT use on carpet, vinyl, cloth, etc. and DO NOT move during operation.
20. DO NOT use near or below curtains or other combustible materials.
21. DO NOT cover the appliance.
22. DO NOT let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
23. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
24. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug; or after the appliance malfunctions or is damaged in any manner. Contact customer service for assistance.
25. DO NOT modify or repair the unit by yourself.
26. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use and:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
27. DO NOT unplug your appliance by pulling on the power cord. ALWAYS grasp the plug firmly and pull it straight out from the outlet.
28. DO NOT roll the cord up or wind it around the appliance.
29. **▲ CAUTION:** If a fire starts in the fryer, DO NOT try to put it out with water. Close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.
30. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
31. DO NOT use outdoors.
32. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
33. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
34. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

**READ AND FOLLOW THIS
SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

SPECIFICATIONS

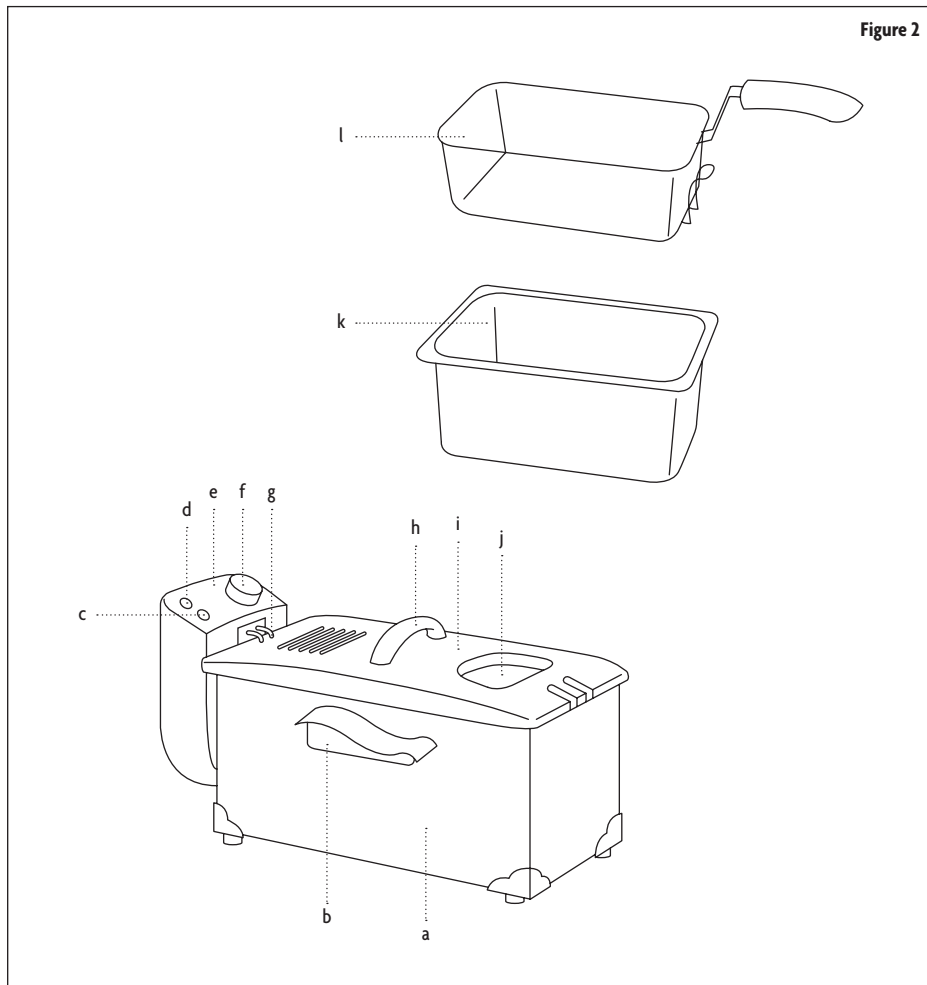
Figure 1



| | |
|------------------------|--|
| Dimensions (W x H x D) | 8.6" x 8.9" x 16.2" (218 mm x 226 mm x 411 mm) |
| Power Supply | 120V - 60Hz |
| Rated Power | 1650W |

PARTS AND FEATURES

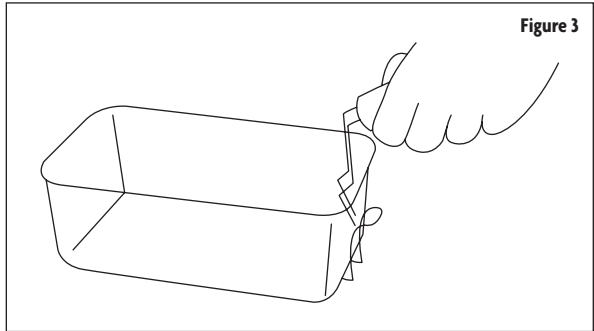
Figure 2



- | | | |
|----------------------------|----------------------------------|-------------------|
| a. Housing | e. Control panel with power cord | i. Lid |
| b. Housing carrying handle | f. Temperature control | j. Viewing Window |
| c. Power indicator | g. Heating element | k. Bowl |
| d. Heat Indicator | h. Lid handle | l. Basket |

BEFORE USE

- Read the safety instructions carefully.
- Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, at a safe distance from flammable objects.
- Clean the lid, bowl, and basket in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry completely. Wipe the housing using a soft, damp cloth or sponge.
- **▲ NOTE:** The bowl and basket may be washed in a dishwasher.
- Attach the heating element and control panel assembly to the housing by sliding the rails on the inside of the control panel into the grooves on the back of the housing. Make sure that the heating element is pushed all the way to the bottom of the bowl.
- **▲ NOTE:** There is a safety switch on the control panel unit that will only be pushed in when it is fully slid into place. If it is not installed correctly, the unit will not heat.
- The handle is stored folded into the basket. Unfold the handle so that it is in the correct position and locked firmly in place.



OPERATING INSTRUCTIONS

DEEP FRYING

1. ALWAYS make sure the deep fryer is turned off when starting.
2. Pour the oil into the bowl so that the fill level falls between the “Min” and Max” marks.
▲ NOTE: It is recommended to use liquid oil. Lard or solid fats can be used, but must be melted prior to using by placing small pieces of it into the bowl and warming it on the lowest setting. Once it is fully melted, you can set the control to the required cooking temperature.
3. Place the lid on the bowl.
4. Attach the magnetic cord and plug the fryer in; the red power indicator will light.
5. Set the desired temperature by turning the temperature control knob. The green heat indicator will light and remain lit while the fryer is heating up. Once the unit reaches the set temperature, the green heat indicator light will turn off.
▲ NOTE: The heat indicator will turn on and off while the fryer is in use, as needed to maintain the selected temperature.
6. DO NOT add food until the required temperature is reached.
7. Remove the lid and carefully lower the basket with the food into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the top of the bowl.
▲ NOTE: ALWAYS hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.
▲ CAUTION: When putting food into or removing it from the fryer, hot oil may splatter. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

There is a non-auto resetting thermostat built in the product. If the deep fryer has been in use for a prolonged time, the built-in thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating. Reset the thermostat by pushing the indicated button on the back of the control panel, after the heating element has cooled down, to enable the deep fryer to function normally again.

AFTER COOKING

1. Carefully lift the basket out of the oil and use the clips to hang it on the front edge of the bowl.
▲ CAUTION: Handle may be hot after extended use.
2. Allow the oil to drip from the food before removing from the basket.
3. Set the temperature control knob to the lowest setting and unplug from the outlet.
4. Allow the fryer to cool for at least 1-2 hours before emptying the oil, moving, or cleaning.
▲ CAUTION: DO NOT attempt to move the deep fryer while it is hot.

FOOD PREPARATION TIPS

- ALWAYS make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
- Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
- Some types of food should be breaded before being cooked in the deep fat fryer.
- Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
- DO NOT fill the basket above the max mark on the metal plate under the handle.

BASIC DEEP FRYING GUIDE

| | Temperature | Time |
|-------------------------|-----------------|---------------|
| Breaded Chicken Fillets | 350° F (175° C) | 12-15 minutes |
| Onion Rings | 350°F (175° C) | 3 minutes |
| Breaded Fish Fillets | 350°F (175° C) | 5-6 minutes |
| Large Prawns | 350°F (175° C) | 3-5 minutes |
| French Fries | 350°F (175° C) | 5-6 minutes |
| Battered Broccoli | 365° F (185° C) | 2-3 minutes |

▲ NOTE: ALWAYS check internal temperature of meats to make sure they are fully cooked.

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING THE DEEP FRYER

- Once the oil has cooled, pour it into an appropriate storage container and wipe out the bowl with a paper towel.
- Clean the Housing, Bowl, Lid and basket using hot soapy water. The Bowl and Basket may be cleaned in a dishwasher if desired.
- DO NOT use of strong or abrasive cleaners on the deep fryer or its accessories. NEVER use a steel wool or scrubbing brush to clean the appliance, as this may damage the finish.
- DO NOT immerse the heating element or control panel in water or any liquid. Remove the control panel and heating element before cleaning the appliance. Wipe these parts clean with a soft damp cloth or sponge.

▲ CAUTION: DO NOT attempt to move, drain, or clean the deep fryer with hot oil in it. ALWAYS allow the oil to cool completely before handling.

HANDLING AND STORING OIL

- ALWAYS make sure all oil is completely cool before handling.
- Remove any food residue from the oil after use.
- Filter the oil regularly. Filters for deep frying oil are available, or pour through cheesecloth to filter.
- The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; DO NOT mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per local regulations.
- Store the oil in an airtight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to refrigerate).

STORING THE DEEP FRYER

- Ensure the fryer is completely cooled down before storing.
- NEVER store it while it is hot or wet.
- Thoroughly clean and dry all parts before storing.
- Store appliance in a clean, dry place.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Solution |
|------------------------|---|--|
| Unpleasant odor | Oil is old | Change oil after about 10 uses or if it darkens in color |
| Oil overflows the bowl | Too much oil added to the bowl | Reduce the amount of oil |
| | Too much food in the basket | Reduce the amount of food being fried |
| Food is not crispy | Cooking time is too short | Adjust the cooking time |
| | Too much food in the basket | Only fill basket to about 2/3 full |
| Unit will not power on | Safety shut off switch has been activated | Press the reset button. |



LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Deep 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 has 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/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

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

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- 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 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 any 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.
- This warranty is non transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

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 |
|--------------|--------------|--------------|------------------------|
| MCL3LDFRT | One Year | 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.**

www.mcappliance.com

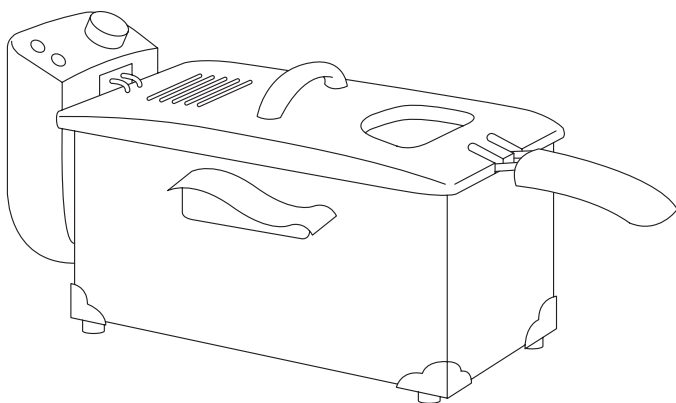
Printed in China



Magic Chef®

Freidora de inmersión

Manual del usuario



Modelo MCL3LDFRT

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU FREIDORA DE INMERSIÓN Y CONSERVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS.





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. Entre los beneficios de registrar su producto se incluyen los siguientes:

1. Registrar su producto nos permitirá contactarlo en relación con cualquier aviso de seguridad o actualización del producto.
2. Registrar su producto permitirá un proceso de servicio de garantía más eficiente, cuando se requiera el servicio de garantía.
3. Registrar su producto podría servir como su prueba de compra en el caso de que usted sufra una pérdida que esté cubierta por el seguro.

Una vez más, gracias por comprar un producto Magic Chef.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| REGISTRO DEL PRODUCTO | 16 |
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES | 18 |
| ESPECIFICACIONES | 20 |
| PIEZAS Y FUNCIONES | 21 |
| ANTES DE SU USO | 22 |
| INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO | 23 |
| CUIDADO Y MANTENIMIENTO | 25 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 26 |
| GARANTÍA LIMITADA | 27 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de seguridad, instrucciones de instalación y funcionamiento, y consejos de solución de problemas. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar su freidora de inmersión para conocer las instrucciones sobre cómo utilizar y mantener el producto adecuadamente. Asegúrese de seguir las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o daños al producto.

Guarde este manual. Al transferir/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe entregarse junto con el dispositivo.

Antes de contactar al servicio técnico, por favor cerciórese de que la unidad esté instalada y se esté usando de manera correcta, y lea la sección de solución de problemas.

▲ ADVERTENCIA: Siga las precauciones que se indican a continuación al utilizar su aparato.

▲ NOTA: Las especificaciones pueden cambiar en cualquier momento y sin aviso previo.

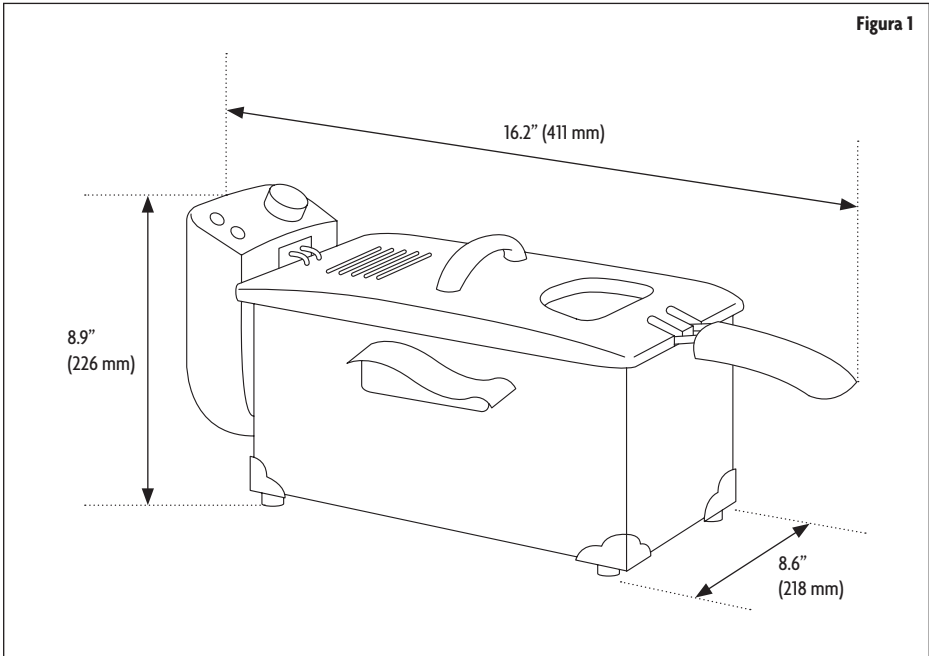
1. Lee todas las instrucciones.
2. Este aparato es solo para uso doméstico. No está diseñado para el uso al aire libre ni comercial. NO use el electrodoméstico de una manera que no sea la prevista.
3. Antes de usar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el voltaje nominal indicado en la placa de características.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene una clavija polarizada (un contacto es más ancho que el otro). Este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, intente en un tomacorriente distinto o comuníquese con un electricista calificado. NO intente alterar el tomacorriente de ningún modo.
5. NO encienda la freidora de inmersión a menos que esté llena de aceite. Asegúrese SIEMPRE de que contenga aceite entre las marcas de los niveles mínimo y máximo del interior del recipiente.
6. **▲ ADVERTENCIA:** Evite usar el aparato por periodos prolongados pues el aceite puede sobrecalentarse y causar un incendio.
7. **▲ PRECAUCIÓN:** NO agregue agua en el aceite. Esto es sumamente peligroso y puede causar que el aceite salpique fuera del recipiente.
8. **▲ PRECAUCIÓN:** NO toque el aceite caliente.
9. NO deje el aparato desatendido mientras lo esté usando.
10. Se requiere supervisión de cerca cuando niños utilicen cualquier aparato o cuando se use cerca de ellos.
11. Algunas piezas del aparato se calientan mucho durante su funcionamiento. NO toque las superficies calientes. Tenga precaución al utilizar la unidad y SIEMPRE utilice manijas o perillas.
12. Gradúe el control de temperatura SIEMPRE a la temperatura más baja posible y desconecte la freidora apenas haya terminado de cocinar.
13. SIEMPRE apague y desconecte la clavija del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiar el aparato.
14. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la unidad entera en agua u otro líquido.
15. NO opere la unidad ni manipule la clavija con las manos húmedas.
16. Use el aparato solo en un espacio seco y bien ventilado.
17. Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia con este tipo de equipos, no deben operar este aparato a menos que sea bajo supervisión.

18. Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema a control remoto aparte.
19. SIEMPRE coloque la unidad sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. NO la utilice sobre alfombras, vinilos, telas, etc. y NO la mueva mientras se encuentre funcionando.
20. NO la utilice cerca de cortinas u otros materiales inflamables ni debajo de los mismos.
21. No cubra el aparato.
22. NO deje que el cable quede colgando del borde de mesas o tocar superficies calientes. SIEMPRE mantenga el cable alejado de superficies u objetos calientes.
23. NO lo coloque encima ni cerca de una hornilla caliente ni cualquier otra fuente de calor, ni dentro de un horno caliente.
24. NO opere este aparato si tiene dañado el cable o la clavija, o si la unidad está defectuosa o funciona mal de alguna manera. Póngase en contacto con Atención al Cliente o con un técnico de servicio.
25. NO altere ni repare la unidad usted mismo.
26. Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o extraíble) para reducir el riesgo de enredo o disparo con un cable más largo. Pueden utilizarse cables de alimentación más largos y extraíbles si se ejerce cuidado en su uso y:
 - a. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la capacidad eléctrica del aparato.
 - b. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra. El cable más largo se debe colocar de tal manera que no salga de la superficie de la mesa o el mostrador donde puede ser tirado por los niños o tropezó.
27. NO desenchufe su aparato halando el cable de alimentación. SIEMPRE sujete la clavija firmemente y sáquela derecha desde el tomacorriente.
28. NO enrolle el cable ni le dé vueltas alrededor del aparato.
29. **▲ PRECAUCIÓN:** Si la freidora comienza a incendiarse NO intente apagarla con agua. Cierre la tapa y trate de cubrir las llamas con un trapo húmedo o una toalla mojada.
30. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
31. NO lo utilice fuera.
32. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
33. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y, a continuación, conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
34. Asegúrese de que el mango está correctamente bloqueado en la cesta. Consulte " ANTES DE SU USO " para obtener instrucciones.

**LEA ESTA INFORMACIÓN DE
SEGURIDAD Y SÍGALA CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

ESPECIFICACIONES

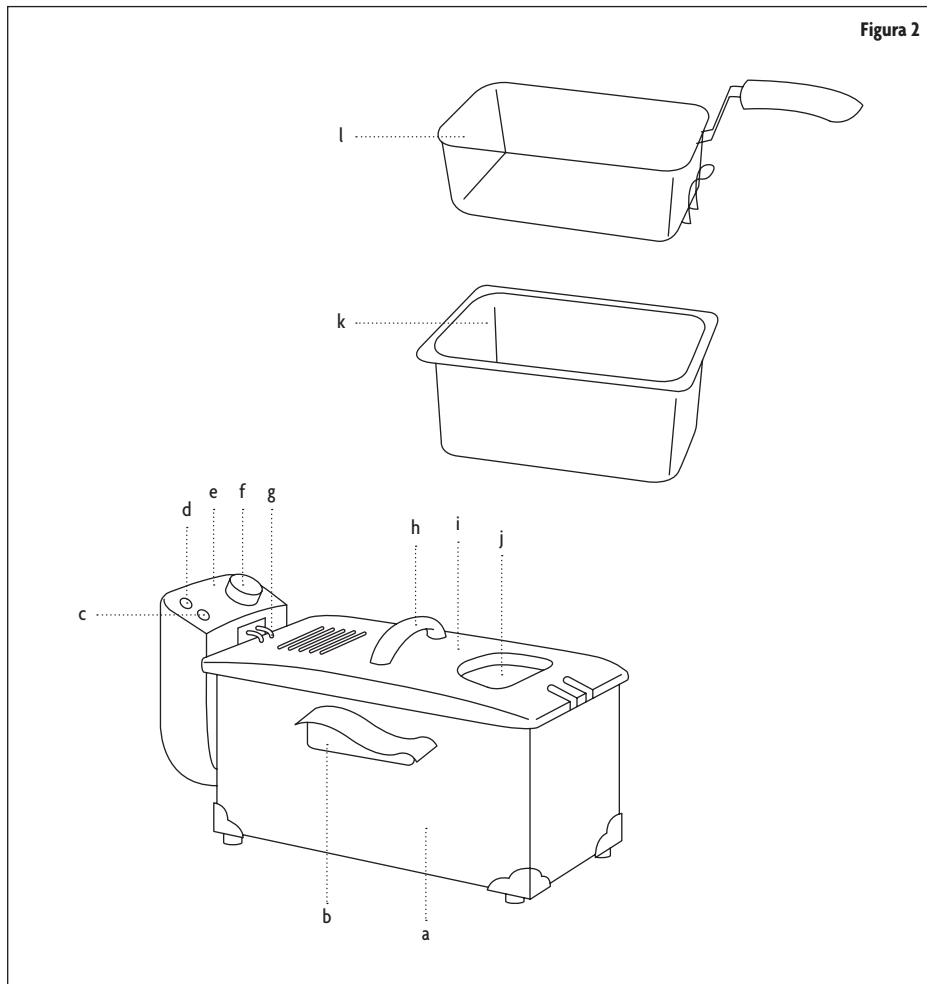
Figura 1



| | |
|-------------------------|--|
| Dimensiones (A x L x P) | 8.6" x 8.9" x 16.2" (218 mm x 226 mm x 411 mm) |
| Fuente de alimentación | 120V - 60Hz |
| Potencia de entrada | 1650W |

PIEZAS Y FUNCIONES

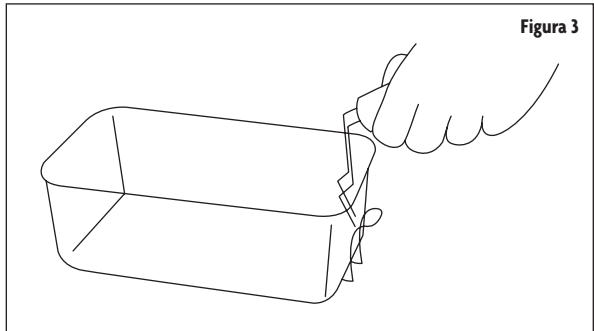
Figura 2



- | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|
| a. Gabinete | e. Panel de control con cable de alimentación | i. Tapa |
| b. Manija de acarreo del gabinete | f. Controlador de la temperatura | j. Ventanilla para ver el contenido |
| c. Indicador de encendido | g. Elemento calentador | k. Recipiente |
| d. Indicador de temperatura | h. Mango de la tapa | l. Cesta |

ANTES DE SU USO

- Lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad.
- Retire del aparato todo el material de embalaje. Coloque el aparato en una superficie plana y estable, p. ej. un mesón de cocina, a distancia segura de los objetos inflamables.
- Limpie la tapa, el recipiente y la cesta con agua tibia jabonosa. Enjuáguelos a fondo y séquelos completamente. Limpie el gabinete con un trapo o una esponja suave y húmeda.
- **▲ NOTA:** El recipiente y la cesta pueden lavarse en el lavaplatos.
- Coloque el elemento calentador y el ensamblaje del panel de control en el gabinete deslizando los rieles al interior del panel de control dentro de las ranuras que se ubican en la parte trasera del gabinete. Asegúrese de empujar el elemento calentador hasta el fondo del recipiente.
- **▲ NOTA:** Hay un interruptor de seguridad en la unidad del panel de control que debe oprimirse solo cuando esté deslizado en su sitio por completo. La unidad no calentará si no se instala correctamente.
- La manija se guarda plegada dentro de la cesta. Despliegue la manija de modo que esté en la posición correcta y ajustada firmemente en su sitio.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

FREÍR POR INMERSIÓN

1. Asegúrese SIEMPRE de que la freidora de inmersión esté apagada al iniciar su uso.
2. Vierta el aceite en el recipiente de modo que el nivel de llenado quede entre las marcas de "Min" y "Max".
▲ NOTA: Se recomienda el uso de aceite líquido. Se puede usar manteca u otras grasas sólidas, pero debe derretirse antes de su uso colocando trozos pequeños en el recipiente y calentándolos a la temperatura más baja. Cuando estén totalmente derretidos, puede configurar el control a la temperatura de cocción requerida.
3. Ponga la tapa sobre el recipiente.
4. Coloque el cable magnético y enchufe la freidora; se iluminará el indicador rojo de encendido.
5. Configure la temperatura deseada con la perilla de control. El indicador verde de temperatura se iluminará y se mantendrá así mientras la freidora se calienta. La luz verde que indica la temperatura se apagará una vez que la unidad alcance la temperatura programada.
▲ NOTA: El indicador de temperatura se encenderá y apagará mientras la freidora está en operación, ya que es necesario para mantener la temperatura seleccionada.
6. NO agregue los alimentos hasta que se haya alcanzado la temperatura necesaria.
7. Retire la tapa e introduzca cuidadosamente la cesta con los alimentos dentro del recipiente. Asegúrese de que el nivel de aceite no alcance el borde del recipiente.
▲ NOTA: Siempre sostenga con firmeza la manilla de la cesta cuando acomode o quite la tapa.
▲ PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede salpicar cuando introduzca los alimentos a la freidora o cuando los extraiga. Tenga cuidado al quitar la tapa porque puede salir vapor caliente.

El producto tiene incorporado un termostato de reconfiguración no automática. El termostato incorporado activará y cortará la corriente para evitar que la freidora de inmersión se sobrecaliente si se ha estado usando por un periodo prolongado. Reconfigure el termostato oprimiendo el botón indicado en la parte posterior del panel de control luego de que se haya enfriado el elemento calentador, para permitir que la freidora de inmersión funcione normalmente de nuevo.

DESPUÉS DE COCINAR

1. Saque con cuidado la cesta del aceite y use las pinzas para colgarlo del borde frontal del recipiente.
▲ PRECAUCIÓN: La manija puede estar caliente luego de uso prolongado.
2. Deje escurrir el aceite de la comida antes de quitarla de la cesta.
3. Lleve la perilla de control de la temperatura hasta su nivel más bajo y desenchufe.
4. Deje que la freidora se enfríe por al menos 1 o 2 horas antes de vaciar el aceite, moverla o limpiarla.
▲ PRECAUCIÓN: NO intente mover la freidora de inmersión cuando esté caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

- Asegúrese SIEMPRE de que los alimentos estén secos antes de ponerlos en el aceite caliente.
- Asegúrese de que los trozos de alimentos sean casi del mismo tamaño de modo que se cuezan de forma pareja. Evite poner piezas muy voluminosas.

- Algunos tipos de alimentos deberían empanizarse antes de cocerse en la freidora de inmersión.
- Asegúrese de retirar todo el hielo que pueda de los alimentos congelados. Sin embargo, no es necesario descongelarlos antes de cocerlos.
- No llene la cesta por encima de la marca Max de la placa de metal que está bajo la manija.

GUÍA BÁSICA PARA FREÍR POR INMERSIÓN

| | Temperatura | Tiempo |
|--------------------------------|-----------------|--------------------|
| Filetes de pollo empanizados | 350° F (175° C) | De 12 a 15 minutos |
| Aros de cebolla | 350°F (175° C) | 3 minutos |
| Filetes de pescado empanizados | 350°F (175° C) | De 5 a 6 minutos |
| Langostinos grandes | 350°F (175° C) | De 3 a 5 minutos |
| Papas fritas | 350°F (175° C) | De 5 a 6 minutos |
| Brócoli rebosado | 365° F (185° C) | De 2 a 3 minutos |

▲ NOTA: Verifique siempre la temperatura interna de las carnes para asegurarse de que están completamente cocidas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LA FREIDORA DE INMERSIÓN

- Vierta el aceite en un contenedor adecuado una vez que se haya enfriado y limpie el recipiente con una toalla de papel.
- Limpie el gabinete, el recipiente, la tapa y la cesta con agua caliente jabonosa. El recipiente y la cesta pueden lavarse en el lavavajillas si así lo desea.
- NO use limpiadores concentrados o corrosivos en la freidora de inmersión ni en sus accesorios. Nunca use un cepillo de fibra de acero o de restregado para limpiar el aparato. Esto podría dañar el acabado.
- NO sumerja el elemento calentador o el panel de control en agua ni en ningún otro líquido. Retire el panel de control y el elemento calentador antes de limpiar el aparato. Limpie estos componentes con un trapo o una esponja suave húmeda.

▲ PRECAUCIÓN: NO intente mover, vaciar o limpiar la freidora de inmersión cuando contenga aceite caliente. SIEMPRE deje que el aceite se enfríe por completo antes de manipular el aparato.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL ACEITE

- Asegúrese SIEMPRE de que el aceite esté completamente frío antes de manipularlo.
- Elimine cualquier resto del aceite después de usar el aparato.
- Filtre regularmente el aceite. Existen filtros de aceite para las freidoras de inmersión, en su defecto, puede filtrar el aceite a través de una estopilla para filtrar.
- El aceite debe cambiarse una vez que se haya usado unas 10 veces. Debe cambiarse todo el aceite a la vez; no mezcle el aceite viejo con el nuevo. El aceite debe desecharse de conformidad con las normativas locales.
- Almacene el aceite en un contenedor hermético dentro de un lugar seco, fresco y fuera del alcance de la luz. (No se requiere que lo refrigere).

CÓMO GUARDAR LA FREIDORA DE INMERSIÓN

- Asegúrese de que la freidora se haya enfriado por completo antes de guardarla.
- Nunca la guarde mientras esté caliente o húmeda.
- Limpie completamente y seque todas las piezas antes de guardarlas.
- Almacene la unidad en un lugar limpio y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa | Posible solución |
|-----------------------------------|---|---|
| Olor desagradable | El aceite está viejo | Cambie el aceite después de 10 usos o si se torna oscuro. |
| El aceite rebosa el recipiente | Se agregó demasiado aceite al recipiente | Reduzca la cantidad de aceite |
| | Hay demasiados alimentos en la cesta | Reduzca la cantidad de alimentos que está friendo |
| Los alimentos no están crujientes | Tiempo de cocción demasiado corto | Ajuste el tiempo de cocción |
| | Hay demasiados alimentos en la cesta | Solo llene 2/3 partes de la cesta |
| La unidad no enciende | Se activó el interruptor de apagado de emergencia | Oprima el botón de reinicio. |



GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Freidora de inmersión nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y conviene en remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier/cualesquiera pieza(s) de la unidad que haya(n) fallado durante el periodo de garantía, a discreción de la compañía. Las piezas y los gastos de mano de obra de esta unidad están cubiertos por un periodo 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, reemplazo o reembolso.

Esta garantía cubre los aparatos en uso dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Los daños causados durante el envío o por instalación incorrecta.
- Los daños causados por uso incorrecto o abuso.
- La pérdida de contenido a causa de fallas de la unidad.
- Las reparaciones llevadas a cabo 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.
- El reemplazo o reajuste de los fusibles de la casa o los interruptores de circuito.
- La falla de este producto si se usa para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.
- Los costos de desecho de cualquier unidad defectuosa no devuelta a nuestra fábrica.
- Cualquiera de los costos de entrega/instalación incurridos como resultado de una unidad que no funcione según las especificaciones.
- Los gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto si su aparato está ubicado en una zona remota donde el servicio por parte de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- El retiro y la nueva instalación de su aparato si está instalado en una ubicación inaccesible o no fue instalado conforme a las instrucciones de instalación publicadas.
- Los reembolsos por los productos que no son reparables se limitan al precio pagado por la unidad conforme a la factura de venta.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía aplica solo al comprador original y no se extiende a cualquier propietario(s) subsecuente(s).

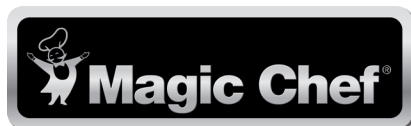
LIMITACIONES A LAS SOLUCIONES Y EXCLUSIONES:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados, es su única y exclusiva solución bajo esta garantía limitada. Cualquiera y todas las garantías implícitas, incluyendo la comercialización y la idoneidad para un propósito particular se limitan por medio de la presente a un año o al periodo más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales o emergentes y ningún representante o persona está autorizada para asumir por nuestra parte, ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver esta unidad 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 emergentes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y podría tener otros derechos que varían según el estado.

| Modelo | Piezas | Mano de obra | Tipo de servicio |
|-----------|--------|--------------|----------------------|
| MCL3LDFRT | Un año | Un año | Reparación en taller |

Para servicio o asistencia por favor llame al **888-775-0202** o visítenos en el sitio web en **www.mcappliance.com** para solicitar servicio de garantía u ordenar piezas.



CNA International, Inc., opera bajo el nombre comercial de MC Appliance Corporation. Todos los derechos reservados. El logo de Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com

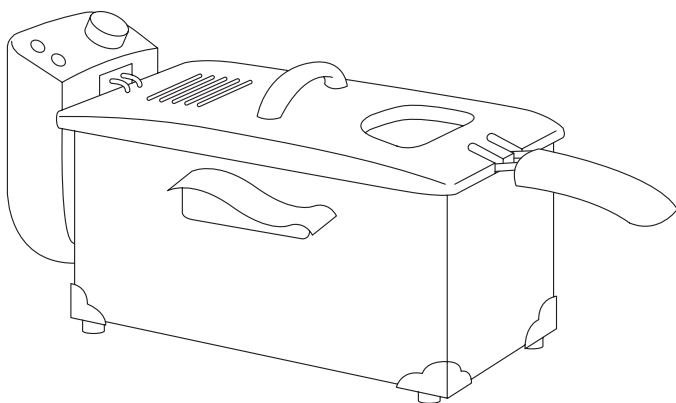
Impreso en China



Magic Chef®

Friteuse

Manuel d'utilisation



Modèle MCL3LDFRT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MANUEL AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE ET LE CONSERVER AUX FINS DE CONSULTEMENT ULTÉRIEURE.





ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®. La première étape pour protéger votre produit est de remplir l'enregistrement de votre produit sur notre site web à www.mcappliance.com/register. Les avantages d'enregistrer votre produit sont les suivants:

1. Enregistrer votre produit vous permet de nous contacter par rapport aux avertissements de sécurité et aux mises à jour sur le produit.
2. Enregistrer votre produit permettra un traitement plus efficace de l'entretien sous garantie lorsqu'un entretien est nécessaire.
3. Enregistrer votre produit pourrait être utilisé comme preuve d'achat dans le cas d'une réclamation d'assurance.

Une fois de plus, merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®.

CONTENU

| | |
|--|----|
| ENREGISTREMENT DU PRODUIT | 30 |
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ | 32 |
| SPÉCIFICATIONS | 34 |
| PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES | 35 |
| AVANT L'UTILISATION | 36 |
| INSTRUCTIONS D'UTILISATION | 37 |
| SOIN ET ENTRETIEN | 39 |
| DÉPANNAGE | 40 |
| GARANTIE LIMITÉE | 41 |

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Ce manuel contient les instructions de sécurité, d'installation et d'utilisation et les conseils pour la résolution des problèmes. Veuillez lire attentivement le présent manuel avant l'utilisation de cette friteuse et son entretien. Assurez-vous de respecter les mesures de sécurité pour éviter les blessures et les dommages au produit.

Conservez ce manuel. Lorsque vous léguez/vendez cet appareil à une autre partie, ce manuel devrait accompagner l'appareil.

Avant d'appeler l'entretien, assurez-vous que l'appareil est installé et utilisé correctement et lisez la section sur la résolution des problèmes.

▲ AVERTISSEMENT: Lorsque vous utilisez votre appareil, suivez les précautions énumérées ci-dessous :

▲ REMARQUE: Les spécifications peuvent changer à tout moment sans avertissement.

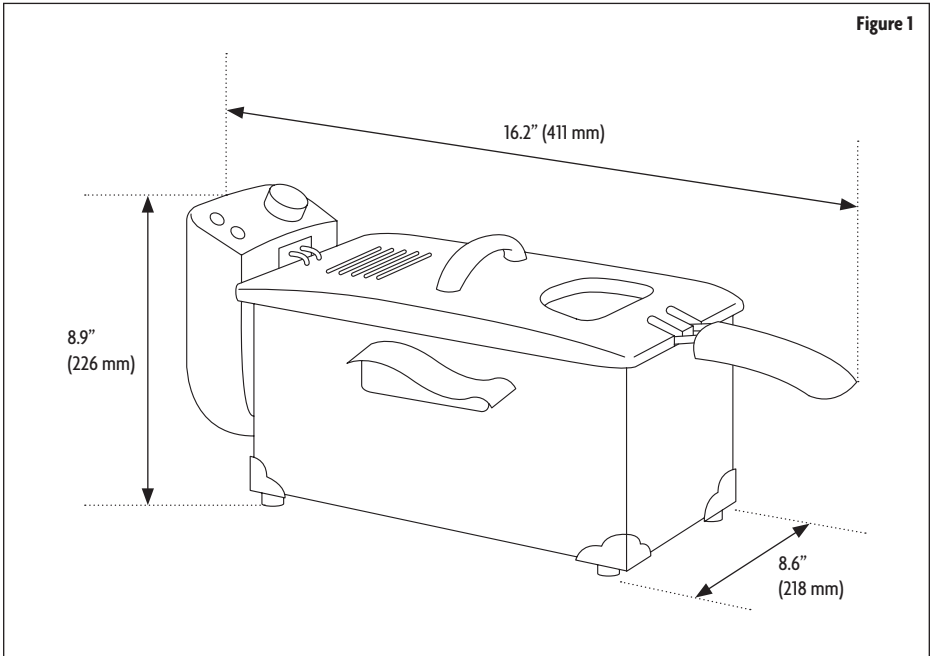
1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil est uniquement pour une utilisation domestique. Cet appareil n'est pas conçu pour utilisation extérieure ou commerciale. NE PAS utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
3. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond celle de la plaque signalétique.
4. Pour réduire le risque de décharges électriques, cet appareil possède une fiche polarisée (une dent est plus large que l'autre). Cette prise est destinée à s'adapter à une sortie polarisée d'une manière unique. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, essayez une autre prise ou contactez un électricien. NE PAS essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
5. NE PAS mettre sous tension la friteuse sans qu'elle soit remplie d'huile. Toujours s'assurer qu'elle est remplie d'huile entre les repères de niveau minimum et maximum à l'intérieur de la marmite.
6. **▲ AVERTISSEMENT:** Éviter d'utiliser l'appareil pendant de longues périodes, car cela peut entraîner la surchauffe de l'huile, provoquant un incendie.
7. **▲ ATTENTION:** NE PAS ajouter de l'eau à l'huile. Cela est extrêmement dangereux et peut entraîner des projections d'huile hors de la marmite.
8. **▲ ATTENTION:** NE PAS toucher l'huile chaude.
9. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est utilisé.
10. Une supervision particulière est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou près d'enfants.
11. Certaines pièces de l'appareil deviennent très chaudes en cours de fonctionnement. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Faites attention lorsque l'appareil est utilisé et utilisez TOUJOURS les poignées et les boutons.
12. TOUJOURS mettre a commande de température à la température la plus basse possible et débrancher la friteuse dès la cuisson des aliments terminée.
13. TOUJOURS éteignez et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
14. Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les bouchons ou l'unité entière dans de l'eau ou d'un autre liquide.
15. NE PAS utiliser l'appareil ou manipuler la fiche avec des mains mouillées.
16. Utiliser l'appareil dans un endroit sec et bien aéré.
17. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par quiconque ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou sans expérience de ce type d'équipement, à moins d'être supervisé.

18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système à distance.
19. Toujours poser l'appareil sur une surface plane, stable, résistant à la chaleur. NE PAS utiliser sur du tapis, de vinyle, de linge, etc., et NE PAS déplacer pendant l'utilisation.
20. NE PAS utiliser près ou sous des rideaux ou autre matériel combustible.
21. Ne pas couvrir l'appareil.
22. NE PAS laisser le fil d'alimentation pendre sur le côté d'une table ou touchez des surfaces chaudes. TOUJOURS éloigner le fil d'alimentation des surfaces et des objets chauds.
23. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur chaud ou toute autre source de chaleur ou un four chauffé.
24. Ne pas utiliser l'appareil si le fil d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est endommagé ou fonctionne mal de quelque manière que ce soit. Contactez le service à la clientèle ou un technicien.
25. NE PAS modifier, désassembler ou tenter de réparer l'appareil par vous-même.
26. Un câble d'alimentation court (ou amovible) doit être utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de déclenchement avec un câble plus long. Des cordons d'alimentation plus longs et amovibles peuvent être utilisés si des soins sont exercés lors de leur utilisation et:
 - a. La capacité électrique du câble d'extension doit être au moins aussi élevée que la capacité électrique de l'appareil.
 - b. Si l'appareil est du type mis à la terre, le cordon d'extension doit être un cordon à 3 fils de type terre. Le câble plus long doit être placé de telle sorte qu'il ne se déplace pas sur la surface de la table ou sur le comptoir où il peut être tiré par des enfants ou sur le déclenchement.
27. NE PAS débrancher l'appareil en tirant sur le fil d'alimentation. TOUJOURS prendre fermement la fiche et tirer tout droit hors de la prise.
28. NE PAS rouler le cordon ou l'enrouler autour de l'appareil.
29. **▲ ATTENTION:** Si un incendie se déclare dans la friteuse, ne pas essayer de l'éteindre avec de l'eau. Fermer le couvercle et essayer d'éteindre les flammes avec un chiffon humide ou une serviette humide.
30. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures.
31. NE PAS utiliser à l'extérieur.
32. Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
33. Toujours attacher la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner toute commande sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
34. Assurez-vous que la poignée est correctement verrouillée dans le panier. Voir «AVANT L'UTILISATION» pour obtenir des instructions.

**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
UTILISATION DU MÉNAGE SEULEMENT**

SPÉCIFICATIONS

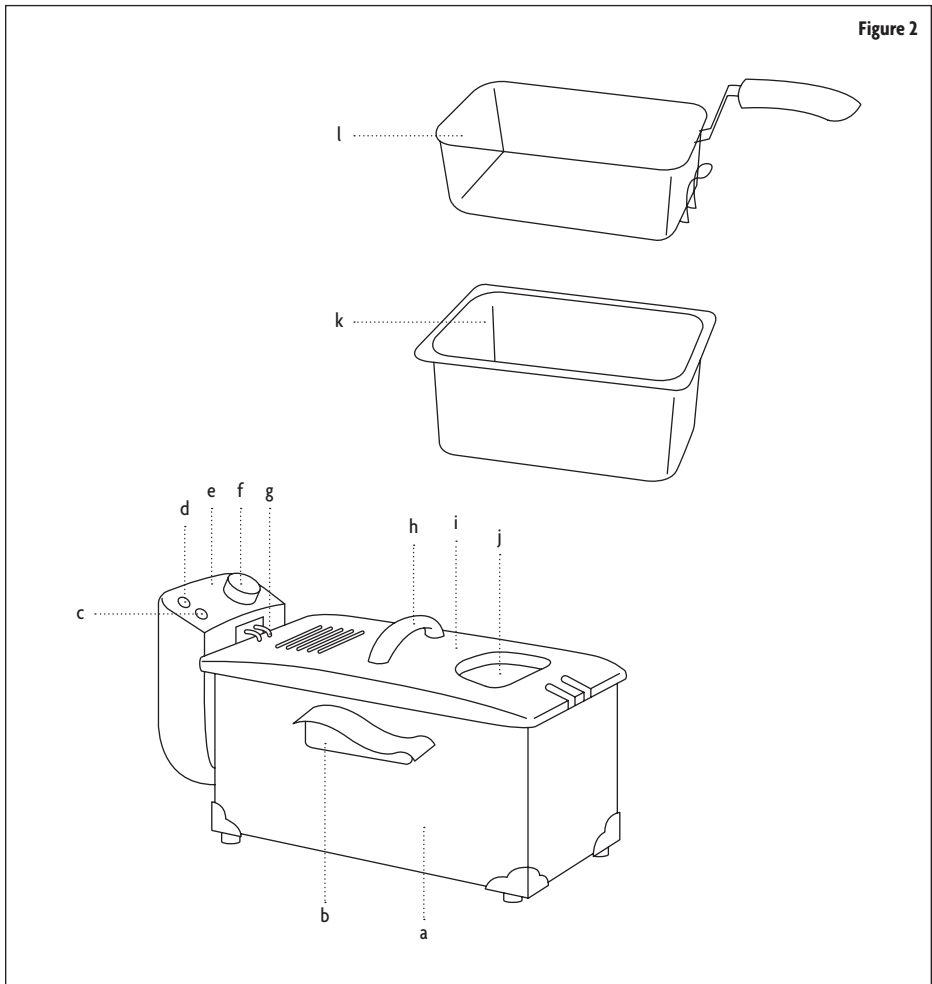
Figure 1



| | |
|-------------------------|--|
| Dimensions (H x L x l) | 8.6" x 8.9" x 16.2" (218 mm x 226 mm x 411 mm) |
| Alimentation électrique | 120V - 60Hz |
| Puissance | 1650W |

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

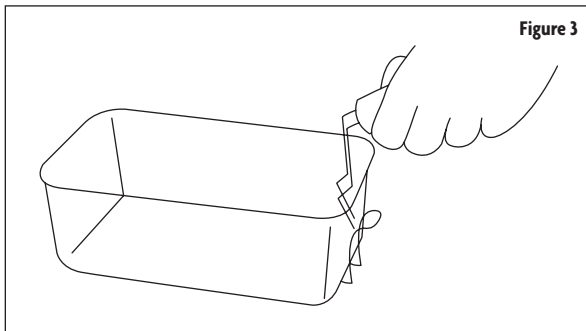
Figure 2



- | | | |
|-------------------------------------|--|--------------|
| a. Logement | e. Panneau de commande avec fil d'alimentation | i. Couvercle |
| b. Poignée de transport du logement | f. Commande de la température | j. Hublot |
| c. Voyant d'alimentation | g. Élément chauffant | k. Marmite |
| d. Voyant de chaleur | h. Poignée du couvercle | l. Panier |

AVANT L'UTILISATION

- Lire attentivement les consignes de sécurité.
- Nettoyer le couvercle, la marmite et le panier à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyer le couvercle, la marmite et le panier à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher complètement. Essuyer le logement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide de texture douce.
- **▲ REMARQUE:** La marmite et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Fixer l'élément chauffant et l'ensemble panneau de commande sur le logement en faisant glisser les rails à l'intérieur du panneau de commande dans les rainures situées à l'arrière du logement. S'assurer que l'élément chauffant est enfoncé jusqu'au fond de la marmite.
- **▲ REMARQUE:** Il y a un interrupteur de sécurité sur le panneau de commande de l'appareil qui ne sera enfoncé que lorsqu'il sera complètement en place. S'il n'est pas installé correctement, l'appareil ne chauffera pas.
- La poignée se range en pliant dans le panier. Déplier la poignée de sorte qu'elle soit dans la bonne position et fermement maintenue en place.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FRITURE

1. Toujours vérifier que la friteuse est hors tension au moment du démarrage.
2. Verser l'huile dans la marmite de sorte que le niveau de remplissage se situe entre les repères de niveau « Min » et « Max ».
▲ REMARQUE: De préférence utiliser de l'huile liquide. Le saindoux ou les corps gras solides peuvent être utilisés, mais ils doivent être fondus avant de des placer en morceaux dans la marmite et être réchauffés au réglage le plus bas. Une fois qu'il sont complètement fondus, régler la commande à la température de cuisson souhaitée.
3. Placer le couvercle sur la marmite.
4. Fixer le cordon magnétique et brancher la friteuse dans la prise secteur; le voyant d'alimentation rouge s'allumera.
5. Régler la température souhaitée en tournant le bouton de commande de la température. Le voyant de chaleur vert s'allumera et restera allumé pendant la phase de chauffe de la friteuse. Une fois que l'appareil aura atteint la température de consigne, le voyant de chaleur vert s'éteindra.
▲ REMARQUE: Le voyant de chaleur s'allumera, puis s'éteindra alors que la friteuse est en cours de fonctionnement, le cas échéant pour maintenir la température sélectionnée.
6. N'ajouter AUCUN aliment tant que la température nécessaire ne sera pas atteinte.
7. Retirer le couvercle, puis abaisser délicatement le panier avec les aliments dans la marmite. S'assurer que le niveau d'huile n'atteint pas le dessus de la marmite.
▲ REMARQUE: Toujours fermement la poignée du panier au moment de la friture ou le retrait du couvercle.
▲ ATTENTION: Au moment de mettre des aliments dans la friteuse ou de les retirer, l'huile chaude peut éclabousser. Faire attention au moment de retirer le couvercle, de la vapeur chaude peut s'en dégager.

Il y a un thermostat à zéro non automatique intégré dans le produit. Si la friteuse a été utilisée pendant une période prolongée, le thermostat intégré s'activera et coupera le courant pour protéger l'appareil contre la surchauffe. Régler le thermostat en appuyant sur la touche indiquée à l'arrière du panneau de commande, après que l'élément chauffant se sera refroidi, pour permettre à la friteuse de fonctionner à nouveau normalement.

APRÈS LA CUISSON

1. Soulever délicatement le panier hors de l'huile et utiliser les fixations pour l'accrocher sur le bord avant de la marmite.
▲ ATTENTION: La poignée peut être chaude après une utilisation prolongée.
2. Laisser l'huile s'égoutter des aliments avant de les retirer du panier.
3. Régler le bouton de commande de la température paramètre le plus bas, puis le débrancher de la prise secteur.
4. Laisser la friteuse refroidir pendant au moins 1 heure ou 2 avant de vider l'huile, de la déplacer ou la nettoyer.
▲ ATTENTION: NE PAS essayer de déplacer la friteuse alors qu'elle est encore chaude.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

- S'assurer que les aliments sont secs avant de les abaisser dans l'huile chaude.
- S'assurer que les aliments sont à peu près la même taille pour obtenir une cuisson uniforme. Éviter les morceaux très épais.
- Certains types d'aliment doivent être panés avant d'être cuits dans la friteuse.
- S'assurer de retirer le plus de glace que possible des aliments congelés. Cependant, ils n'ont pas à être décongelés avant la cuisson.
- Ne pas remplir le panier au-dessus du repère de niveau max sur la plaque métallique sous la poignée.

GUIDE DE FRITURE DE BASE

| | Température | Temps |
|-------------------------|-----------------|-----------------|
| Filets de poulet panés | 350° F (175° C) | 12 à 15 minutes |
| Rondelles d'oignon | 350°F (175° C) | 3 minutes |
| Filets de poisson panés | 350°F (175° C) | 5 à 6 minutes |
| Grosses crevettes | 350°F (175° C) | 3 à 5 minutes |
| Frites | 350°F (175° C) | 5 à 6 minutes |
| Brocoli pané | 365° F (185° C) | 2 à 3 minutes |

▲ REMARQUE: Toujours vérifier la température interne de la viande pour s'assurer qu'elle est bien cuite.

SOIN ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

- Une fois que l'huile aura refroidi, la verser dans un récipient de rangement approprié et essuyer la marmite à l'aide d'une serviette en papier.
- La marmite et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle, le cas échéant. La marmite et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- N'utiliser aucun nettoyeur puissant ou abrasif sur la friteuse ou ses accessoires. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou une brosse à récurer pour nettoyer l'appareil, car cela pourra endommager la finition.
- NE PAS immerger l'élément chauffant ou le panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide. Retirer le panneau de commande et l'élément chauffant avant de nettoyer l'appareil. Essuyer ces pièces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide de texture douce.

▲ ATTENTION: NE PAS essayer de déplacer, d'égoutter, ou de nettoyer la friteuse avec de l'huile chaude à l'intérieur. TOUJOURS laisser l'huile se refroidir complètement avant manipulation.

MANIPULATION ET RANGEMENT DE L'HUILE

- TOUJOURS s'assurer que toute l'huile est complètement refroidie avant manipulation.
- Retirer tout résidu alimentaire de l'huile après utilisation.
- Filtrer l'huile régulièrement. Des filtres pour l'huile de friture sont disponibles, ou faire passer à travers une étamine pour filtrer.
- L'huile doit être changée une fois qu'elle aura été utilisée environ 10 fois. Toute l'huile doit être changée en même temps; ne pas mélanger une vieille huile à une huile nouvelle. La vieille huile doit être éliminée conformément à la réglementation locale.
- Ranger l'huile dans un récipient hermétique dans un endroit sec, frais et sombre. (Elle n'a pas à être réfrigérée).

RANGEMENT DE LA FRITEUSE

- S'assurer que la friteuse est complètement refroidie avant de la ranger.
- Ne jamais la ranger lorsqu'elle est encore chaude ou humide.
- Laver et assécher soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Ranger dans un endroit propre et sec.

DÉPANNAGE

| Problème | Solution à la cause | Possible |
|---|--|--|
| Odeur désagréable | L'huile est vieille | Changer l'huile après environ 10 utilisations ou si elle s'obscurcit |
| L'huile déborde de la marmite | Trop d'huile ajoutée à la marmite | Réduire la quantité d'huile |
| | Il y a trop d'aliments dans le panier. | Réduire la quantité d'aliments dans le panier. |
| Les aliments ne sont pas croustillants. | Le temps de cuisson est trop court. | Régler le temps de cuisson. |
| | Il y a trop d'aliments dans le panier. | Ne remplir le panier qu'aux 2/3. |
| L'appareil ne se met pas sous tension. | L'interrupteur d'arrêt de sécurité a été activé. | Appuyer sur le bouton de réinitialisation. |



GARANTIE LIMITÉE

MC appliance corporation garantit que toutes les nouvelles Friteuse ne présentent aucun défaut matériel ou de main-d'oeuvre et accepte de remédier à ces défauts ou de fournir des nouvelles pièce(s), à la discrétion de la compagnie, pour toute pièce(s) de l'appareil qui fait défaut durant la période de garantie. Les pièces et la main-d'oeuvre de cet appareil sont garanties pendant une période d'un an depuis la date d'achat. Une copie avec la date du reçu de vente ou de la facture est nécessaire pour recevoir un remplacement, un remboursement ou la réparation sous garantie.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés aux États-Unis contigus, Alaska, Hawaii et Puerto Rico. Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- Les dommages causés par la manutention ou une mauvaise installation.
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive.
- La perte de contenu dû à une défaillance de l'appareil.
- Les réparations faites par un agent non autorisé.
- Les appels de services qui ne concernent pas les défauts de matériel ou de main-d'oeuvre comme des instructions sur l'installation appropriée de ce produit ou sa mauvaise installation.
- Le remplacement ou le réarmage d'un disjoncteur ou de fusibles.
- La défaillance du produit s'il est utilisé pour d'autres raisons que sa raison de conception.
- Les couts de récupération de tout appareil défectueux qui n'est pas renvoyé à l'usine.
- Tous les couts d'installation/de livraison encourus par un appareil qui ne fonctionne pas selon les spécifications.
- Les dépenses de transport ou manutention pour la réparation si votre produit est situé dans une zone éloignée où les services d'un technicien autorisé ne sont pas disponibles.
- Enlever ou réinstaller votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou s'il n'est pas installé selon les instructions d'installation publiées.
- Les remboursements pour les produits non réparables se limitent au prix payé pour l'appareil sur le reçu de vente.
- Cette garantie n'est pas transférable. Cette garantie ne s'applique qu'à propriétaire original et ne s'étend pas au propriétaire(s) subséquent(s).

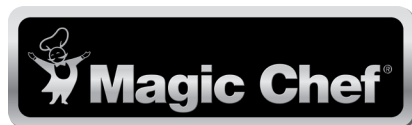
LIMITES DES RECOURS ET EXCLUSIONS:

La réparation du produit selon les termes ci-inclus est votre seul recours durant la garantie limitée. Toutes garanties implicites incluant la qualité marchande et la bonne condition pour une utilisation particulière sont, par la présente, limitées à un an ou la plus courte période permise par la loi. MC Appliance Corporation n'est pas responsable des dommages accidentels ou consécutifs et aucun représentant ou personne n'est autorisé à assumer en notre nom toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit. En aucun cas le consommateur n'est-il autorisé à retourner cet appareil à l'usine sans autorisation préalable de MC Appliance Corporation.

Certains États interdisent les exclusions ou limites sur les dommages accidentels ou consécutifs ou les limites sur les garanties implicites. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

| Modèle | Pièces | Main-d'oeuvre | Type de service |
|-----------|--------|---------------|-----------------|
| MCL3LDFRT | Un an | Un an | Retour |

Pour de l'aide ou du service, veuillez appelez **888-775-0202** ou visitez notre site web au **www.mcpliance.com** pour demander une réparation sous garantie ou commander des pièces.



**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. Tous droits réservés.
Le logotype Magic Chef® est une marque de commerciale de CNA International Inc.**

www.mcappliance.com

Imprimé en Chine