

Sur la table

AIR FRYER

13-QT MULTIFUNCTIONAL KITCHEN APPLIANCE

OWNER'S MANUAL



Scan here for bonus recipes and to watch how-to videos that will help you make the most of your air fryer. or go to www.mcappliances.us

MODEL: SLT-1807

BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL IMPORTANT SAFEGUARDS, WARNINGS, CAUTIONS AND OPERATING INSTRUCTIONS.



Congratulations! You now own an incredibly versatile, convenient and powerful countertop cooker.

Our air fryer with accessories gives everyone a healthier, faster and easier way to enjoy the foods they love.

To get the most out of your air fryer, please read through this owner's manual.

Enjoy!

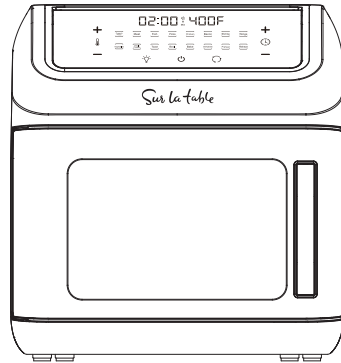
Sur la table

WHAT'S IN THE BOX

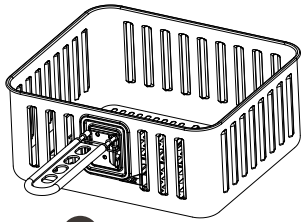
7ⁱⁿ1
MULTI-FUNCTIONAL
AIR FRYER

9
ACCESSORIES

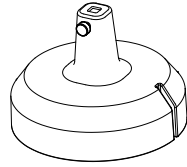
A
AIR FRYER



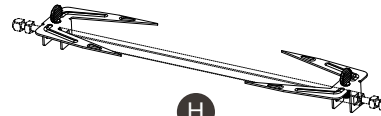
Air fry • Rotisserie
Bake • Broil
Reheat • Preheat
Dehydrate



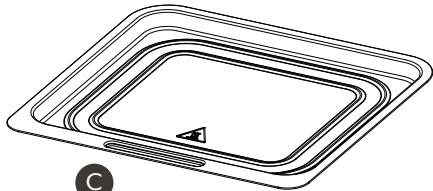
B
AIR FRYER BASKET
& HANDLE



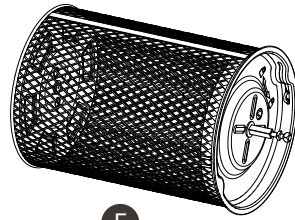
E
ROTISSERIE STAND



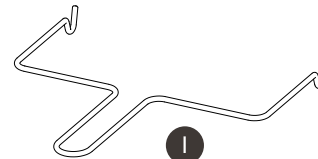
H
ROTISSERIE
SPIT SET



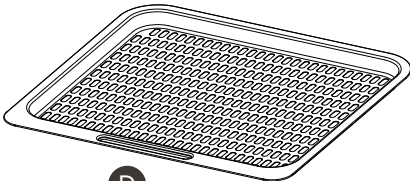
C
DRIP PAN



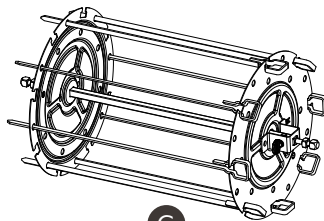
F
ROTATION DRUM BASKET



I
ROTISSERIE
HOLDER/HANDLE



D
(2) BAKING RACKS



G
(8) SKEWERS & RACK



ALL ACCESSORIES ARE DISHWASHER SAFE

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND RETAIN THEM FOR FUTURE USE. IF THIS PRODUCT IS PASSED TO A THIRD PARTY, THEN THESE INSTRUCTIONS MUST BE INCLUDED. WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, AND/OR INJURY TO PERSONS INCLUDING THE FOLLOWING:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use mitts or potholders.
- To protect against electric shock, do not place cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment. Please call (877) 246-0990 for Customer Service assistance.
- The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to "off" then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This product is for household use only.
- Do not immerse in water.
- Avoid contacting moving parts.

CAUTION: Use care when handling the basket and handle when the air fryer is hot or after it has been used.

CAUTION: RISK OF FIRE! Never use a cooking container filled with cooking oil or other hot liquids
CAUTION: RISK OF BURNS! The product gets hot during and after use. Do not touch hot surfaces with bare hands. Wear oven mitts during use.

CAUTION: RISK OF ELECTRICAL SHOCK! Cook only in removable container.

CAUTION: RISK OF INJURY! Skewers and forks have sharp points. Handle with care.

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), to reduce the risk of electric shock, this plug will fit outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- Be sure that handles are assembled and fastened properly.
- Only the included cord should be used.
- Leave at least 6" (15 cm) of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.
- To prevent food contact with the heat element, do not overfill the rotating basket.
- When in operation, hot air is released through the air outlet on the back of the product. Keep hands and face at a safe distance from the air outlet. Never cover the air outlet. Can be hot and should not be touched without precautions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT: BEFORE COOKING FOOD FOR THE FIRST TIME, PLEASE PREHEAT TO 350°F FOR 5 MINUTES. THIS WILL ALLOW THE PROTECTIVE COATING OF OIL TO BURN OFF. IT IS NORMAL FOR SOME SMOKE AND SMELL TO APPEAR.

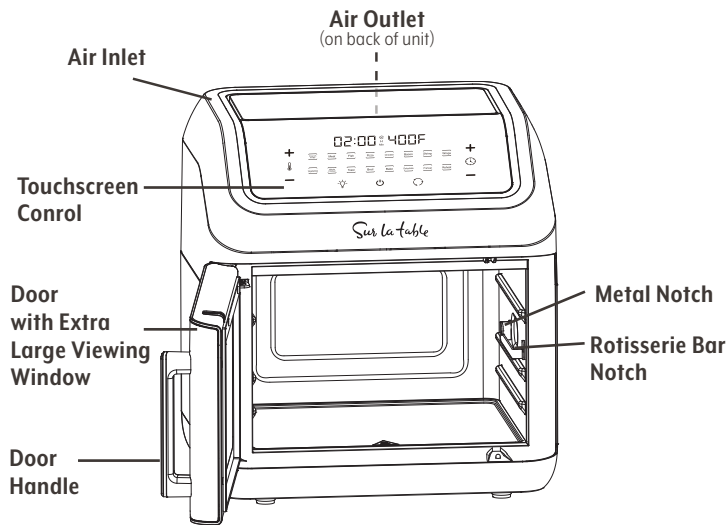


WARNING:

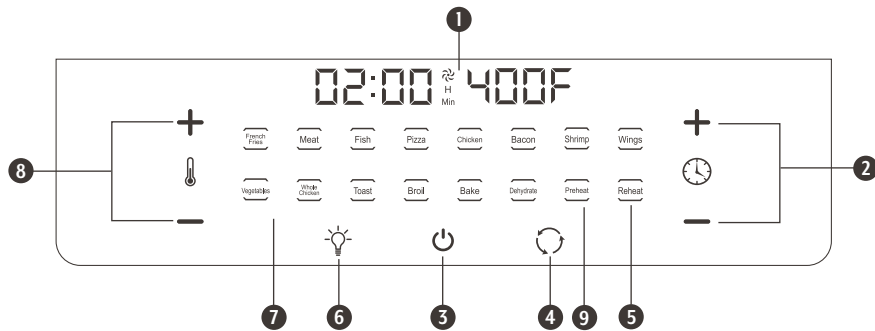
NEVER PLACE THE AIR FRYER ON THE STOVE TOP, EVEN WHEN NOT IN USE. PLACE ONLY ON A DRY, STABLE, LEVEL COUNTERTOP.



GETTING TO KNOW YOUR 13 QT AIR FRYER APPLIANCE



Product may vary slightly from illustration.



NAME	DETAIL	FUNCTION
1	Display	Displays time/temperature
2	⌚ +/-	Increase/decrease cooking time
3	⏻	Switch on/off
4	🔄	Rotation function (for accessories F/G/H)
5	🔥	Reheat (pre-set)
6	💡	Light on/off
7	Pre-sets	Pre-set programs
8	🌡 +/-	Increase/decrease temperature
9	🔥	Preheat

TOUCHSCREEN CONTROL



POWER (⏻) button. Press the POWER button to begin. The POWER (⏻) button will also initiate cooking once the TIME and TEMPERATURE are set or adjusted. Pressing the POWER button again will turn the appliance off.

DIGITAL DISPLAY. While in operation, the Air Fryer's set TEMPERATURE and remaining TIME are displayed on the digital display at the same time. When the time counts down to 00:00, "OFF" will appear and 3 beeps sound as the Air Fryer Appliance turns OFF automatically.

16 PRESET MENU ICONS. To use any of the 16 preset menu options, simply press the desired preset icon. (French Fries, Meat, Fish, Pizza, Chicken, Bacon, Shrimp, Wings, Vegetables, Whole Chicken, Toast, Broil, Bake, Dehydrate, Preheat, Reheat)

LIGHT (💡) button. Press to turn the LIGHT on or off. While ON, the button will flash. Press the flashing LIGHT (💡) button to turn the light OFF. NOTE: Any time the appliance's door is opened, the light will illuminate. When the appliance's door is properly closed, the light will turn OFF. Light automatically turns off after 2 minutes.

The appliance's light can be turned on and off during the cooking process. Light turns off once the cooking time has ended and air fryer has turned off automatically.

FAN (🌀) Icon. The white convection fan (🌀) will flash when the Air Fryer is ON, as "OFF" appears on the digital display, until 3 beeps sound and the Air Fryer Appliance turns OFF.

TIME (⌚) button. Press to change the TIME on the digital display. The (+) and (-) symbols enable you to add or decrease cook TIME 1 minute at a time. Press and hold the (+) or (-) symbol to increase or decrease time at 5 minute increments.

NOTE: Cooking time can be added or reduced while cooking is in progress.

TEMPERATURE (🌡) button. Press to change the TEMPERATURE on the digital display. The (+) and (-) symbols enable you to add or decrease cooking TEMPERATURE 5°F at a time. NOTE: Cooking temperature can be increased or reduced while cooking is in progress. To switch between Fahrenheit and Celsius, press the up and down temperature arrows at the same time for 3 seconds.

ROTISSERIE (🍗) button. When the food is securely fastened to the rotisserie assembly and the rotisserie bar is securely in place, press to turn the Rotisserie ON. The rotisserie bar will begin to rotate, and the ROTISSERIE icon will flash. Press the flashing ROTISSERIE (🍗) button again to turn rotation OFF. After cooking, the rotation function will stop automatically.

PREHEAT Button. Once you have selected your desired cooking preset, time, and temperature, you can press preheat to preheat the air fryer. When the air fryer is preheated, it will beep and ADD FOOD will appear on the digital display. Add food, close the door, and cooking will begin after 5 seconds of inactivity.

MENU CHART

	MENU	DEFAULT TEMP (°F)	ADJUSTABLE TEMP (°F)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	French Fries	400	150~400	20	1~90
2	Meat	350	150~400	30	1~90
3	Fish	325	150~400	20	1~90
4	Pizza	350	150~400	8	1~90
5	Chicken	370	150~400	25	1~90
6	Bacon	320	150~400	8	1~90
7	Shrimp	380	150~400	3	1~90
8	Wings	400	150~400	20	1~90
9	Vegetables	300	150~400	10	1~90
10	Whole Chicken	350	150~400	35	1~90
11	Toast	400	150~400	3	1~90
12	Broil	400	150~400	6	1~90
13	Bake	320	150~400	30	1~90
14	Dehydrate	120	90~170	8:00	1:00~24:00
15	Preheat	350	150~400	5	1~90
16	Reheat	280	150~400	6	1~90
17	Default	380	150~400	15	1~90

NOTE: Rotisserie can be used along with the 16 presets or at the default temperature of 380°F for 15 mins. When using the Whole Chicken preset, the rotisserie is automatically turned on.

START COOKING

Start Cooking Without Preheating Air Fryer

- STEP 1** Place food in the appropriate accessory and carefully insert it in the air fryer.
- STEP 2** Select the preset cooking function.
- STEP 3** Adjust time and temperature to match your recipe
- STEP 4** Cooking will automatically begin after 5 seconds of inactivity

Start Cooking Using the Preheat Function

- STEP 1** Select the preset cooking function.
- STEP 2** Adjust time and temperature to match your recipe
- STEP 3** Press the Preheat button
- STEP 4** When the air fryer is preheated, it will beep 3 times and the display will instruct to ADD FOOD
- STEP 5** Carefully insert food into the air fryer
- STEP 6** Cooking will automatically begin after 5 seconds of inactivity

LIGHT

Tap the  key (6) to switch the built-in light on and off. Light automatically turns off after 2 minutes.

ROTATION

This function slowly rotates the Rotation Drum Basket (F), Skewers & Rack (G) or the Rotisserie Spit Set (H).

- Open the door. The light in the appliance switches on.
- Using the Rotisserie Holder/Handle (I), place the shaft of the accessory (F, G or H) into the left coupler (fig. 1) and place the right end on the bracket slot (fig. 2)

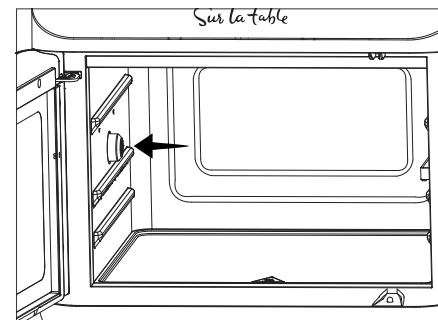


Figure 1

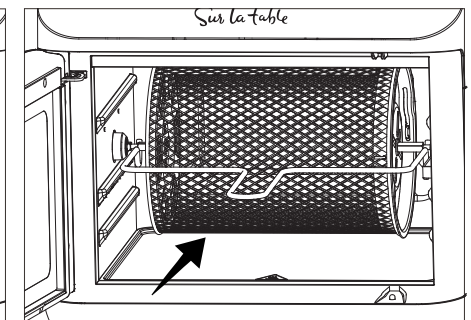



Figure 2

- Remove the Rotisserie Holder/Handle tool (I) from the appliance.
- Close the door.
- To switch the rotation function on and off, tap the key ().
- After cooking, the rotation function will stop automatically. Use the Rotisserie Holder/Handle (I) to remove the accessory (F, G, H).
- Lift the Rotisserie Holder/Handle (I) and the accessory (F, G, H) carefully out of the appliance.

CAUTION: Use extra care and oven mitt, as accessory (F, G, H) and inside of the oven will be hot.

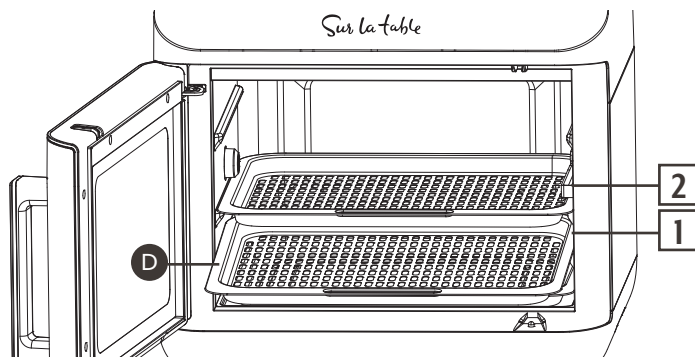
USING THE ACCESSORIES

	NAME	FUNCTION
B	Air Fryer Basket & Handle	Use to fry larger quantity of foods. Always place on the drip tray (C) inserted into the lowest rail.
C	Drip Pan	Use to collect oil and other residues during frying process.
D	Baking Racks	Use to dehydrate, fry crispy snacks and reheat food.
E	Rotisserie Stand	Use to place the accessory (F, G, H) when hot after cooking. CAUTION: Do not place the stand inside the oven.
F	Rotation Drum Basket	Use to fry food more evenly. Use to prepare french fries and roasted dry fruits.
G	Skewers & Rack	Use to air fry / barbeque meat/fish/vegetables.
H	Rotisserie Spit Set	Use to air fry whole chicken/large pieces of meat. Force shaft lengthwise through the meat.*
I	Rotisserie Holder/Handle	Use to place and remove the accessory (F, G, H).

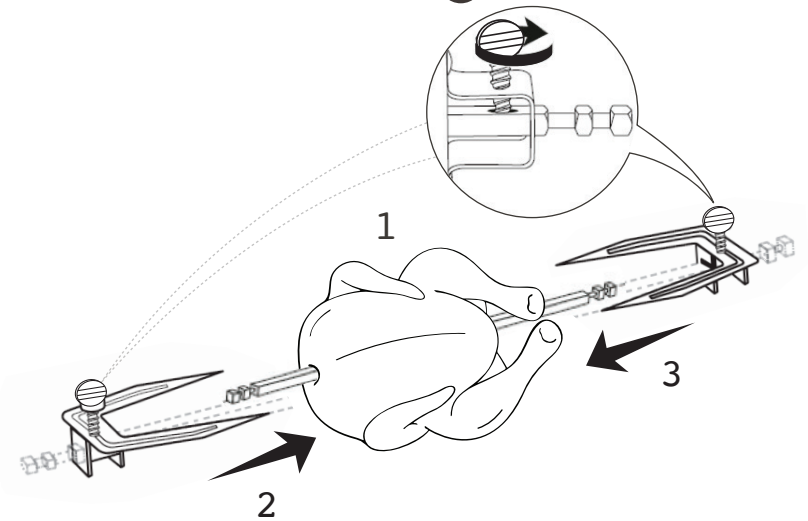
Make sure the whole chicken/large pieces of meat fit into the appliance without making contact with the heating elements or side walls or door of the appliance when rotating.

Placing The Baking Racks

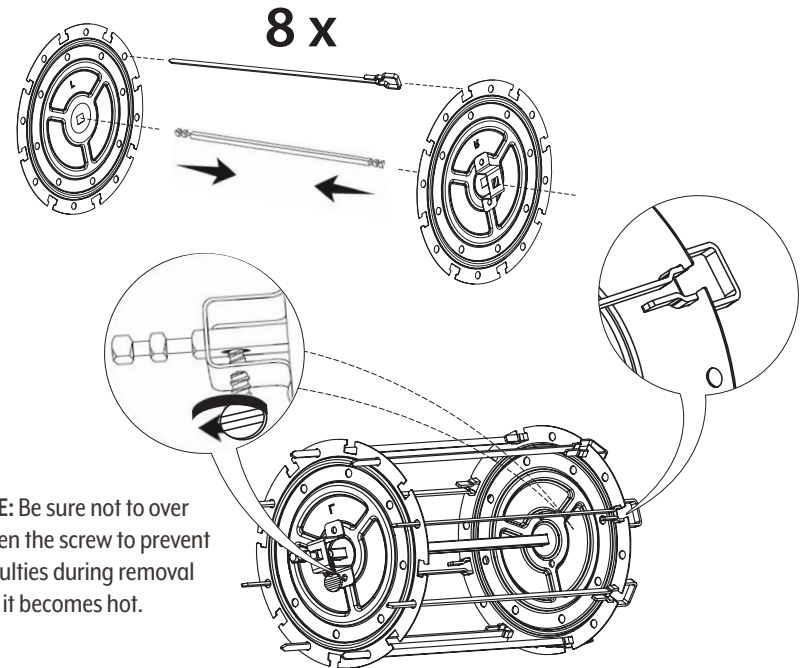
Place the Baking Racks (D) on one of the 2 rails inside the appliance. Place on the lower rails for lower temperature and on higher rails for higher temperature.



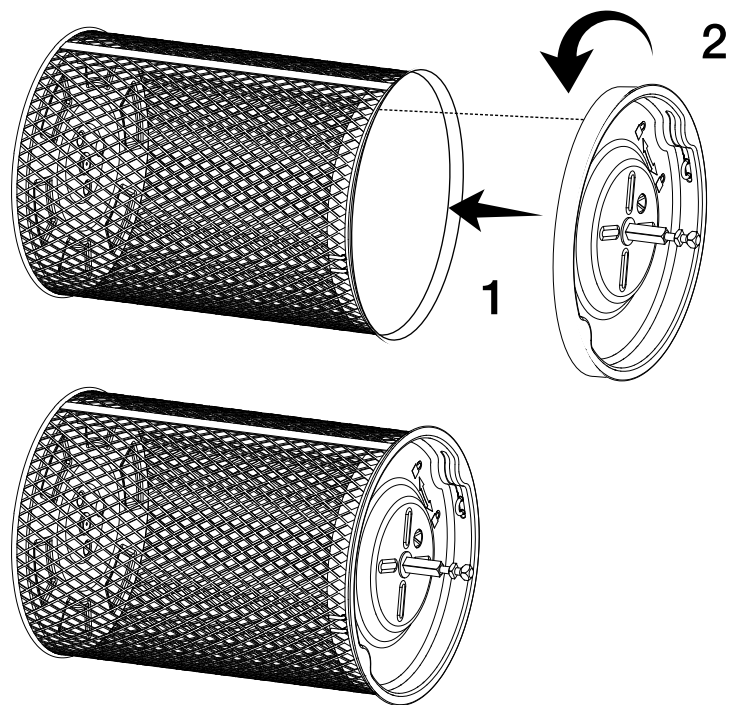
Using the Rotisserie Spit Set **H**



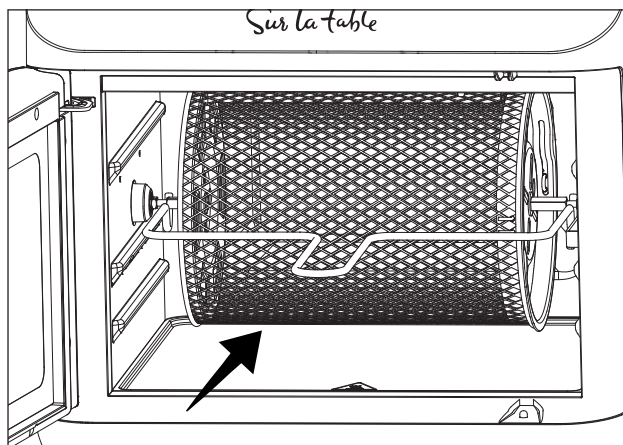
Using the Skewers & Rack **G**



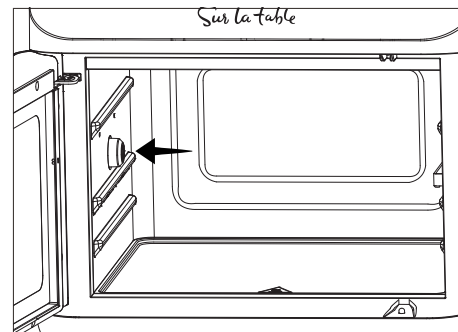
Using The Rotation Drum Basket **F**



Using the Rotisserie Holder/Handle **I**

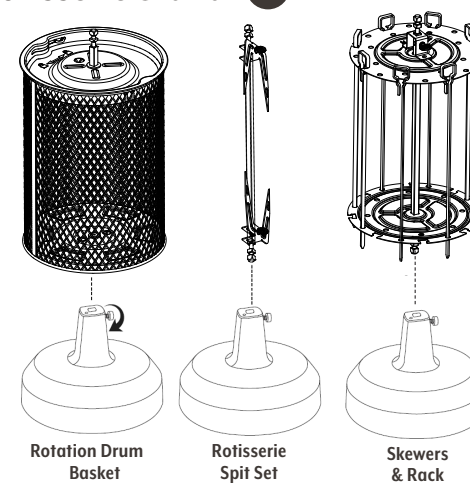


Insert Rotisserie into Appliance **F G H**

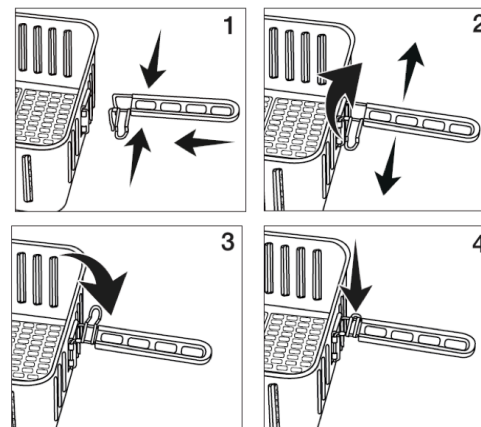


Hold the assembled Rotisserie Bar at a slight angle with the right side higher than the left side and insert the left side of the Bar into the Rotisserie connection inside the appliance first. Then place the right end on to the bracket slot to secure.

Using The Rotisserie Stand **E**



Using The Air Fryer Basket & Handle **B**



Attach Handle to Air Fryer Basket

1. Gently press the sides of the handle together
2. Insert ends in slots on the frying basket from the top and release in place
3. Rotate clip on top of handle until you hear a click

Remove Handle from Air Fryer Basket

1. Flip right side of clip up off of handle and rotate underneath
2. Gently press the sides of the handle together and lift off of basket

CAUTION: Use extra care not to touch the Air Fryer Basket (B) when attaching the Handle after cooking as Air Fryer Basket (B) will be HOT.

COOKING CHART

Note: For best results, some foods require cooking through on a low temperature (par-cooking) before air frying.

NOTE: Suggested cooking times are recommendations based on the types of foods. Times will vary depending on the size and quantity of each portion.

NOTE: These suggested cooking times are based on NOT using the preheat function.

FOOD TYPE	MIN-MAX	TEMP	TIME	TIP	
Thin frozen fries	1.5-3 cups (330 - 660 g)	400 °F (200 °C)	15-20 mins		
Thick frozen fries	1.5-3 cups (330-660 g)		15-20 mins		
Homemade fries	1.5 - 3.5 cups (330-770 g)	400 °F (200 °C)	10-16 mins		
Homemade potato wedges	1.5-3.5 cups (330-770 g)	360 °F (182 °C)	18-22 mins	Add 1/2 tbsp oil	
Homemade potato cubes	1.5-3.5 cups (330-770 g)	360 °F (182 °C)	12-18 mins	Add 1/2 tbsp oil	
Hash browns	1 cup (220 g)	360 °F (182 °C)	15-18 mins	Add 1/2 tbsp oil	
Potato gratin	2 cups (440 g)	360 °F (182 °C)	15-18 mins		
Steak	1/4-1.1 lbs (110-500 g)	360 °F (182 °C)	8-12 mins		
Pork chops		360 °F (182 °C)	10-14 mins		
Hamburger		360 °F (182 °C)	7-14 mins		
Sausage roll		400 °F (200 °C)	13-15 mins		
Chicken drumsticks		360 °F (182 °C)	18-22 mins		
Chicken breast		360 °F (182 °C)	10-15 mins		
Spring rolls		1/4 - 3/4 lbs (110-340 g)	360 °F (182 °C)	15-20 mins	
Frozen chicken nuggets		1/4-1.1 lbs (110-500 g)	400 °F (200 °C)	10- 15 mins	
Frozen fish sticks			400 °F (200 °C)	6-10 mins	
Mozzarella sticks	360 °F (182 °C)		8-10 mins		

FOOD TYPE	MIN-MAX	TEMP	TIME	TIP
Stuffed vegetables	1/4- 1.1 lbs (110-500g)	320 °F (160 °C)	10 mins	
Cake	1.25 cups (275 g)	360 °F (182 °C)	20 - 25 mins	Use baking tin
Quiche	1.5 cups (330 g)	360 °F (182 °C)	20 - 22 mins	Use baking pan
Muffins	1.25 cups (275 g)	400 °F (200 °C)	15-18 mins	Use baking pan
Sweet snacks	1.5 cups (330 g)	320 °F (160 °C)	20 mins	Use baking pan
Frozen onion rings	1 lb (450 g)	400 °F (200 °C)	15 mins	

Adjusting The Temperature

Press the +/- keys (8) to adjust the temperature.

Note: The temperature can be adjusted at any time before and during the cooking process.

To switch between Fahrenheit and Celsius, press the up and down temperature arrows for 3 seconds.

Adjusting The Time

Press the +/- keys (2) to adjust the time.

Note: The time can be adjusted at any time before and during the cooking process.

Note: Check the doneness of the food either by cutting a big piece open to check if it is cooked through or using a food thermometer (not included) to check the internal temperature. Refer to suggested minimum internal temperatures:

FOOD TYPE	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
Beef, Pork, Veal and Lamb	145 °F (62.8 °C) (rest for at least 3 minutes)
Ground Meats	160 °F (71.1 °C)
Poultry	165 °F (73.9 °C)
Fish and Shellfish	145 °F (62.8 °C)




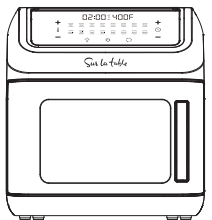
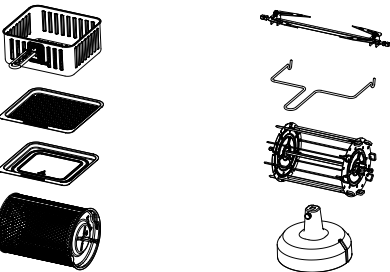
COOKING TIPS

- **FOR A CRISPY SURFACE**, pat the food dry then lightly toss or spray with oil to encourage browning.
- To estimate **FRYING TIME FOR FOODS THAT ARE NOT MENTIONED IN THE COOKING CHART**, set the temperature 10 °F (6 °C) lower and the timer with 30% - 50% less time than what is stated in the recipe for traditional oven cooking.
- **WHEN FRYING HIGH FAT FOODS** (e.g. chicken wings, sausages) pour away excess oils in the drip tray (C) in between batches to avoid the oil smoking.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION: Risk of electric shock! To prevent electric shock, unplug the product before cleaning.

CAUTION: Risk of burns! The product is hot during and after cooking. Do not touch the air inlet, air outlet or the accessories with bare hands. Let the product cool down for 30 mins before cleaning.

	SINK	DISHWASHER	HAND WASH
			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

CAUTION: Risk of electric shock! During cleaning do not immerse the electrical parts of the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

- Wipe the product with a soft, slightly moist cloth.
- Dry the product and the accessories after cleaning.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the product.

Storage

- Store the product in a dry area. Keep away from children and pets.

Maintenance

- Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by a professional repair center. Please call (877) 246-0990 for Customer Service assistance.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Product does not switch on.	Check if the power plug is connected to the power outlet. Check if the power outlet works.
The product shuts down suddenly due to overheating.	Unplug the product and let it cool down for at least 30 minutes.
Food not cooked.	The rotating basket is overloaded. Use smaller batches for more even frying. The temperature is set too low. Increase temperature and continue cooking.
White smoke coming out.	Excessive oil is being used. Accessories have excess oil residue from previous cooking.

ERROR CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
E1	Broken circuit of the thermal sensor.	(877) 246-0990
E2	Short circuit of the thermal sensor.	(877) 246-0990

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Customer Service:

(877) 246-0990

ApplianceSupport@monchateau.us

MODELO: SLT-1807

ApplianceSupport@monchateau.us

(877) 246-0990

Servicio al Cliente:

MULTIFUNCIONAL
FREIDORA DE AIRE

13 CUARTOS / 12.3 LITROS

Sur la table



Sur la table

MULTIFUNCTIONAL

AIR FRYER

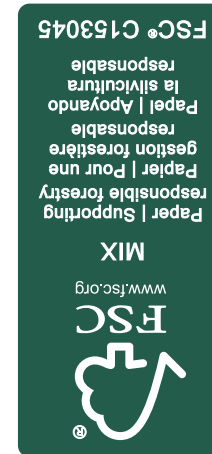
13 QUART / 12.3 LITER

Customer Service:

(877) 246-0990

ApplianceSupport@monchateau.us




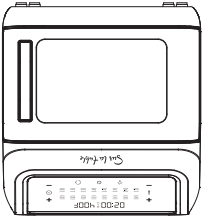
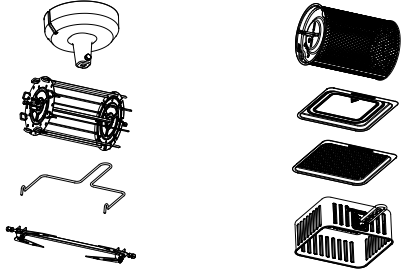
MODEL: SLT-1807



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica! Para prevenir una descarga eléctrica, desenchufe el producto antes de limpiar.

Precaución: Riesgo de quemaduras! Este producto está caliente durante y después de la cocción. No toque la entrada de aire, la salida de aire o los accesorios con las manos desnudas. Deje que el producto se enfríe por 30 minutos antes de limpiar.

 LAVADO A MANO	 LAVAJILLAS	 HUNDIR		
			✓	✓
		✗	✗	✓
		✗	✗	✓

PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica! Durante la limpieza no sumerja las partes eléctricas del producto en agua o cualquier otro líquido. Nunca ponga el producto debajo de agua corriente.

- Limpie el producto con una tela suave ligeramente húmeda.
- Seque el producto y sus accesorios después del lavado.
- Nunca use detergentes corrosivos, esponjas de metal, brochas de metal, o utensilios filudos o de metal para limpiar este producto.

Almacenamiento

- Almacene el producto en un área seca. Manténgalo alejado de niños y mascotas.

Mantenimiento

- Cualquier otro servicio que no haya sido mencionado en este manual debe realizarse por un centro de reparación profesional. Llame al (877) 246-0990 para recibir asistencia de Servicio al Cliente.

LOCALIZACIÓN Y CORRECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El producto no enciende.	Revise si el cordón eléctrico está conectado al tomacorriente. Revise si el tomacorriente funciona.
El producto se apaga repentinamente debido a un recalentamiento.	Desenchufe el producto y déjelo enfriar por lo menos 30 minutos.
La comida no está cocida.	La cassetta giratoria se ha llenado en exceso. Utilice cocción en grupos más pequeños para una fritura más pareja. La temperatura se ha fijado demasiado baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.
Sale humo blanco.	Ha usado una cantidad excesiva de aceite. Los accesorios tienen un exceso de residuos de aceite de la cocción previa.

CÓDIGO DE ERRORES

CÓDIGO DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
E1	El sensor termal del circuito se ha quebrado. (877) 246-0990
E2	Cortocircuito del sensor termal. (877) 246-0990

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Servicio al Cliente:

(877) 246-0990

ApplianceSupport@monchateau.us

CARTILLA DE COCCIÓN

Nota: Para mejores resultados, algunas comidas requieren cocinarse a baja temperatura (por cooking) antes de freír.

Nota: Los tiempos de cocción sugeridos son recomendaciones basadas en los tipos de alimentos. Los tiempos variarán dependiendo del tamaño y cantidad de cada porción.

Nota: Estos tiempos de cocción sugeridos se basan en NO usar la función de precalentamiento.

TIPO DE COMIDA	MIN-MAX	TEMP	TIEMPO	CONSEJO
Papas fritas delgadas	1.5-3 Tazas (350 - 660 g)	400 °F (200 °C)	15-20 min	
Papas fritas gruesas	1.5-3 Tazas (350-660 g)	400 °F (200 °C)	15-20 min	
Papas fritas caseras	1.5 - 3.5 Tazas (350-770 g)	400 °F (200 °C)	10-16 min	
Papas en cuñas caseras	1.5-3.5 Tazas (350-770 g)	360 °F (182 °C)	18-22 min	Añada 1/2 cda de aceite
Cubos de papa caseros	1.5-3.5 Tazas (350-770 g)	360 °F (182 °C)	12-18 min	Añada 1/2 cda de aceite
Hash browns	1 Taza (220 g)	360 °F (182 °C)	15-18 min	Añada 1/2 cda de aceite
Papas gratinadas	2 Tazas (440 g)	360 °F (182 °C)	15-18 min	
Bistec		360 °F (182 °C)	8-12 min	
Costillas de puerco		360 °F (182 °C)	10-14 min	
Hamburguesas	1/4-1.1 lbs (110-500 g)	360 °F (182 °C)	7-14 min	
Chorizo		400 °F (200 °C)	13-15 min	
Alas de pollo		360 °F (182 °C)	18-22 min	
Pechuga de pollo		360 °F (182 °C)	10-15 min	
Spring rolls	1/4 - 3/4 lbs (110-340 g)	360 °F (182 °C)	15-20 min	
Trozos de pollo empanizado		400 °F (200 °C)	10-15 min	
Pollitos de pescado empanizado	1/4-1.1 lbs (110-500 g)	400 °F (200 °C)	6-10 min	
Pollitos de mozzarella empanizada		360 °F (182 °C)	8-10 min	

CONSEJOS DE COCINA

- **PARA UN EXTERIOR CRUJIENTE,** seque primero la comida, luego embadúrnela ligeramente con aceite para asegurar un buen dorado.

- Para estimar el **TIEMPO DE FREIDO PARA LAS COMIDAS QUE NO SE MENCIONAN EN LA CARTILLA DE COCCIÓN,** fije la temperatura a unos 10 °F (6 °C) menos y con un tiempo de cocción 30% a 50% menor de lo que se recomienda en la receta de cocción en hornos tradicionales.

- **CUANDO COCINE COMIDAS ALTAS EN GRASAS** (por ejemplo alitas de pollo, chorizo) retire el exceso de aceite que queda en la bandeja de escurrido (C) entre Grupos de cocción para evitar que el aceite humee.

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
Carne, Puerco, Ternera y Cordero	145 °F (62.8 °C) (Déjelo estar por lo menos 3 minutos)
Carne Molida	160 °F (71.1 °C)
Pollo	165 °F (73.9 °C)
Pescados y Mariscos	145 °F (62.8 °C)

Nota: Revise que la comida esté lo suficientemente cocida ya sea cortando y abriendo un pedazo grande para chequear si está cocido o usando un termómetro de comida (no incluido) para chequear la temperatura interna. Refrézase a la sugerencias de temperatura interna mínimas.

Nota: el tiempo puede ajustarse en cualquier momento antes y durante el proceso de cocción.

Presione los símbolos \oplus/\ominus (2) para ajustar el tiempo.

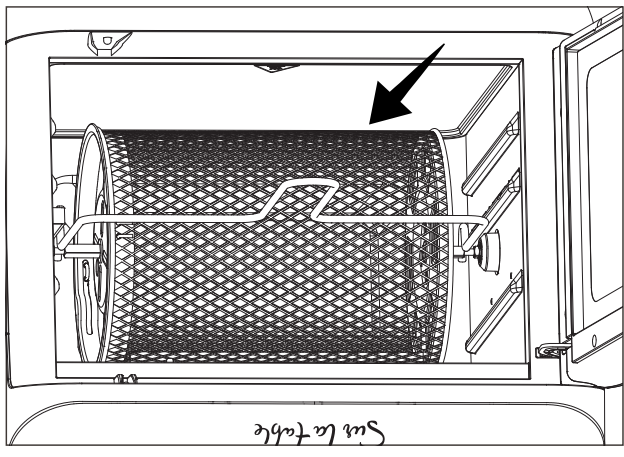
Ajuste el Tiempo

durante 3 segundos.

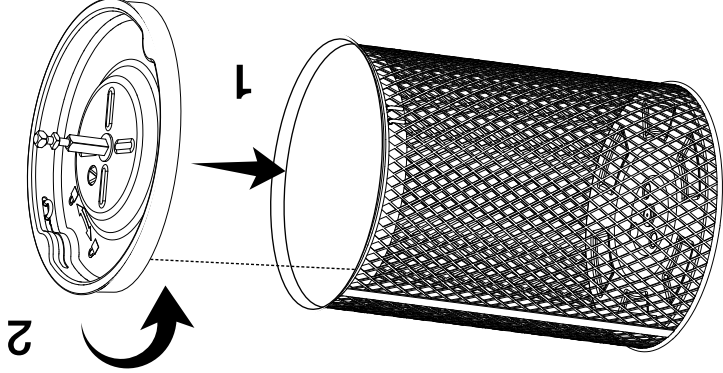
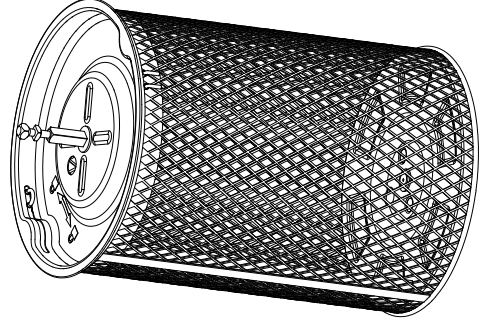
Nota: La temperatura puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción. Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius, presione las flechas de temperatura hacia arriba y hacia abajo durante 3 segundos.

Ajustando la Temperatura

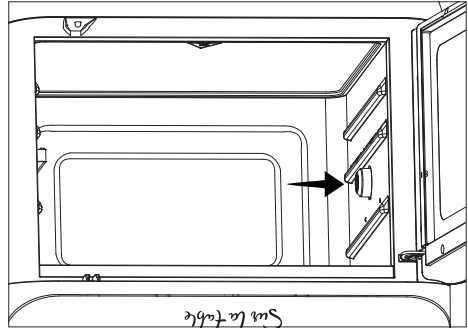
TIPO DE COMIDA	MIN-MAX	TEMP	TIEMPO	CONSEJO
Vegetales rellenos	1/4-1.1 lbs (110-500g)	320 °F (160 °C)	10 min	
Quesos o tartas	1.25 Tazas (275 g)	360 °F (182 °C)	20 - 25 min	Use bandeja para hornear
Qúiche	1.5 Tazas (350 g)	360 °F (182 °C)	20 - 22 min	Use bandeja para hornear
Muffins/ molletes	1.25 Tazas (275 g)	400 °F (200 °C)	15-18 min	Use bandeja para hornear
Snacks dulces	1.5 Tazas (350 g)	320 °F (160 °C)	20 min	Use bandeja para hornear
Aros de cebolla fritos	1 lb (450 g)	400 °F (200 °C)	15 min	



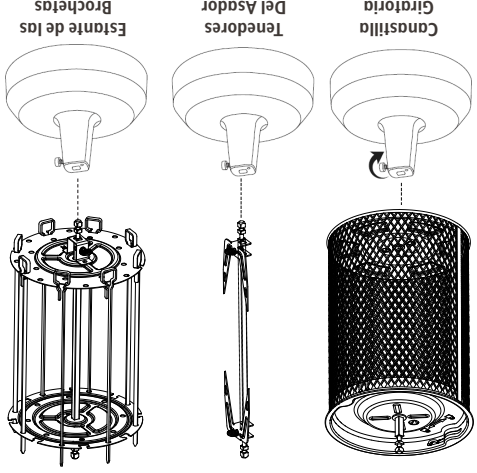
1 Usando el Mango del Asador



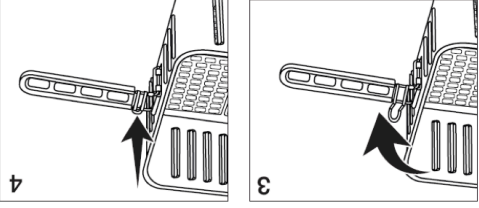
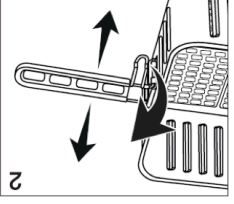
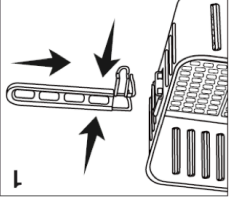
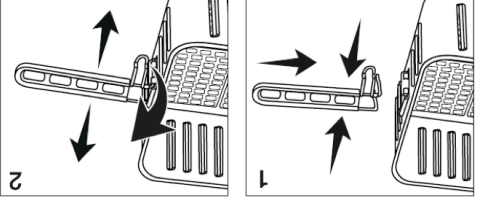
F Usando la Canasta Giratoria



E Usando el Parante



B Usando la Canasta Freidora



1. Presione con cuidado los lados del mango mientras los junta
2. Inserte los extremos dentro de las ranuras en la canastilla freidora desde arriba y suéltelos en su lugar
3. Dete vuelta al clip en la parte superior del mango hasta que escuche un chasquido

Acople el Mango a la Canastilla Freidora

Remueva el Mango de la Canastilla Freidora

1. Dete vuelta al lado derecho del clip sacándolo del mango y rótele por abajo
2. Presione con cuidado los lados del mango mientras los junta y levántelos de la canastilla

PRECAUCIÓN: tenga mucho cuidado de no tocar la cesta de la freidora de aire (B) cuando coloque el asa después de cocinar, la cesta de la freidora de aire (B) estará CALIENTE.

Coloque el Asador Dentro del Aparato

Sostenga el ensamblaje de la varilla/arbol del asador en ángulo con el lado derecho mas alto que el lado izquierdo y meta el lado izquierdo de la varilla/arbol en la conexión del asador que está dentro del aparato. Luego coloque el extremo derecho en la ranura del soporte para asegurarlo.

- F
- G
- H

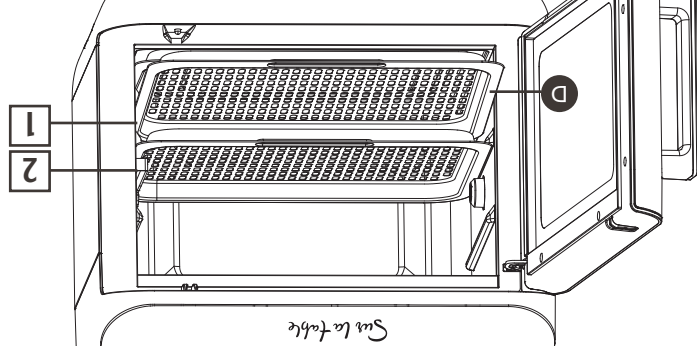
USANDO LOS ACCESORIOS

NAME	FUNCIÓN
B Canastilla freidora	Se usa para freír grandes cantidades de comida. Siempre colóquela sobre la bandeja de goteo (C) insertada en el riel inferior.
C Bandeja de escurrido	Use para recolectar el aceite y otros residuos durante el proceso de freído.
D Bandeja freidora	Use para deshidratar, freír snacks crujientes y recalentar comida.
E Parante del asador	Use para colocar el accesorio (F, G, H) cuando esté caliente luego de la cocción. PRECAUCIÓN: no coloque el parante dentro del horno. Se usa para freír comidas de forma pareja.
F Canastilla giratoria	Use para preparar papas fritas y frutas secas asadas.
G Estante de las brochetas	Use para freír al aire carnes/pescado/vegetales a la barbacoa.
H Tenedores Del asador	Use para freír al aire un pollo entero/piezas grandes de carne. Inserte de forma forzada longitudinalmente a través de la carne.*
I Mango Herramienta	Use para colocar y retirar el accesorio (F, G, H).

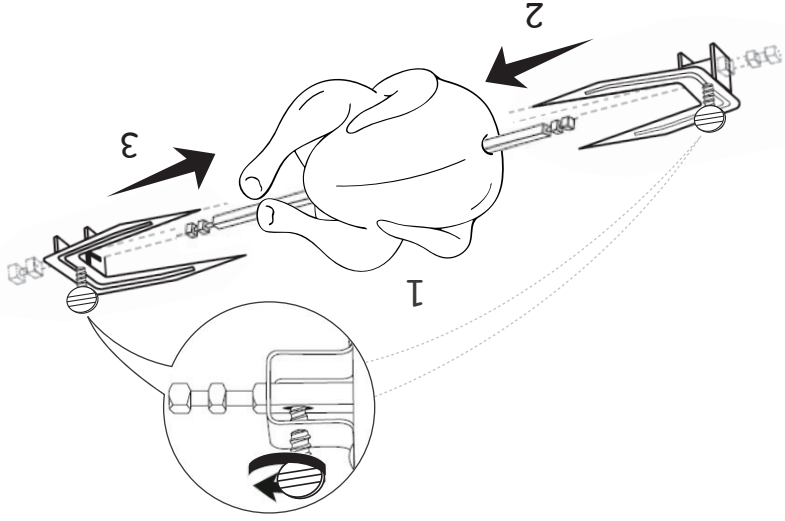
Asegúrese que el pollo entero/pieza grande de carne entre dentro del aparato sin hacer contacto con los elementos de calor, las paredes laterales o la puerta del aparato mientras está rotando.

Colocando las Fuentes Freidoras

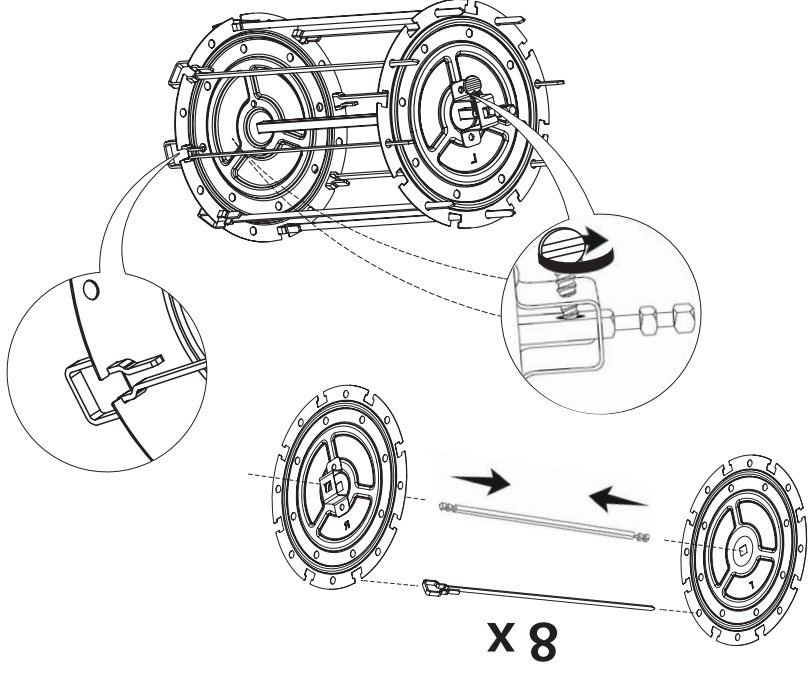
Coloque las fuentes freidoras (D) en uno de los dos rieles dentro del aparato. Coloque en los rieles inferiores para menor temperatura y en los rieles superiores para mayor temperatura.



Usando los Tenedores de las Brochetas **H**



Usando el Estante de las Brochetas **G**



CARTILLA DEL MENU

MENU	TEMPERATURA POR DEFECTO (°F)	TEMPERATURA AJUSTABLE (°F)	TIEMPO AJUSTABLE (MINUTOS)	TIEMPO AJUSTABLE (MINUTOS)
------	------------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

1	Papas fritas	400	150~400	20	1~90
2	Carne	350	150~400	30	1~90
3	Pescado	325	150~400	20	1~90
4	Pizza	350	150~400	8	1~90
5	Pollo	370	150~400	25	1~90
6	Tocino	320	150~400	8	1~90
7	Camarones	380	150~400	3	1~90
8	Allitas	400	150~400	20	1~90
9	Verduras	300	150~400	10	1~90
10	Pollo Entero	350	150~400	35	1~90
11	Tostadas	400	150~400	3	1~90
12	Asar	400	150~400	6	1~90
13	Hornear	320	150~400	30	1~90
14	Deshidratar	120	90~170	8:00	1:00~24:00
15	Precalentar	350	150~400	5	1~90
16	Recalentar	280	150~400	6	1~90
17	Valor por Defecto	380	150~400	15	1~90

Nota: el asador puede usarse con los 16 predefinidos o a la temperatura por defecto de 380 °F por 15 minutos. Cuando use la función predefinida de pollo entero el asador se prende automáticamente.

COMIENCE A COCINAR

Empieza A Cocinar Sin Precalentar La Freidora

- PASO 1** Coloque los alimentos en el accesorio adecuado e introduzcalos con cuidado en la freidora.
- PASO 2** Seleccione la función de cocción preestablecida.
- PASO 3** Ajuste el tiempo y la temperatura para que coincidan con su receta.
- PASO 4** La cocción comenzará automáticamente después de 5 segundos de inactividad.

Comience A Cocinar Utilizando La Función De Precalentamiento

- PASO 1** Seleccione la función de cocción preestablecida.
- PASO 2** Ajuste el tiempo y la temperatura para que coincidan con su receta.
- PASO 3** Presione el botón Precalentar.
- PASO 4** Cuando la freidora esté precalentada, sonará 3 veces y la pantalla indicará AGREGAR COMIDA.
- PASO 5** Inserte con cuidado los alimentos en la freidora.
- PASO 6** La cocción comenzará automáticamente después de 5 segundos de inactividad.

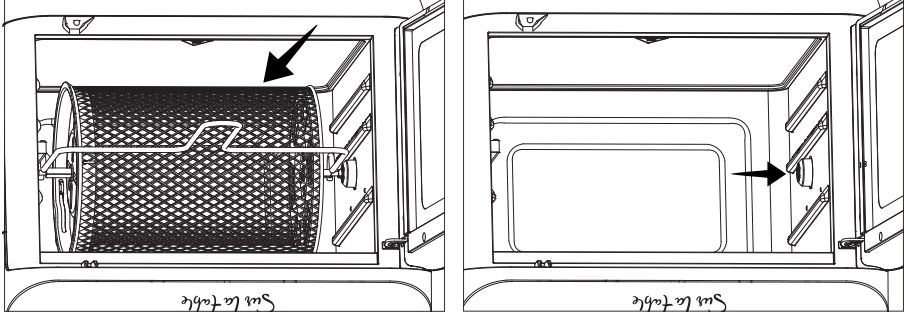
LUZ

Presione el botón  (6) para encender o apagar la luz. La luz se apaga automáticamente después de 2 minutos.

ROTACIÓN

Esta función gira lentamente la canastilla giratoria (F), Estante de las brochetas (G) o los tenedores del asador (H).

- Abra la puerta. La luz dentro del aparato cambia a encendido.
- Utilizando Mango Herramienta (I), coloque la varilla/árbol del accesorio (F, G, H) en el enganche izquierdo (figura 1) y coloque el extremo derecho en la ranura del soporte; (figura 2)

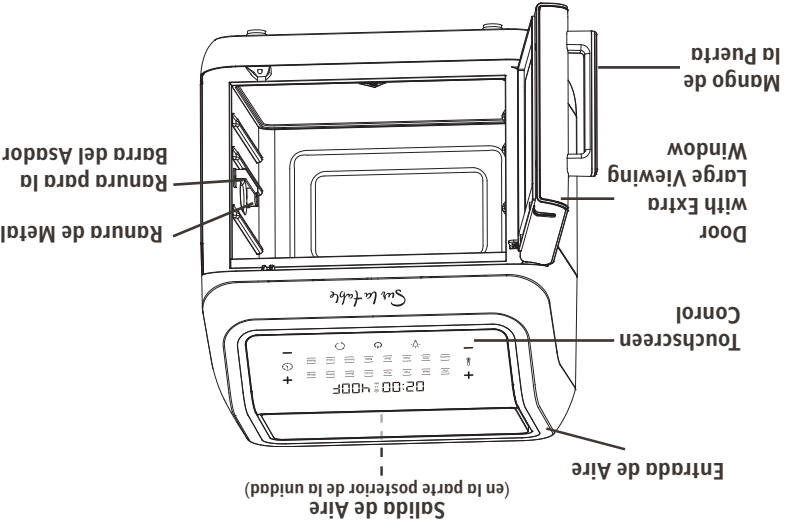


• Retire el Mango Herramienta (I) del aparato.

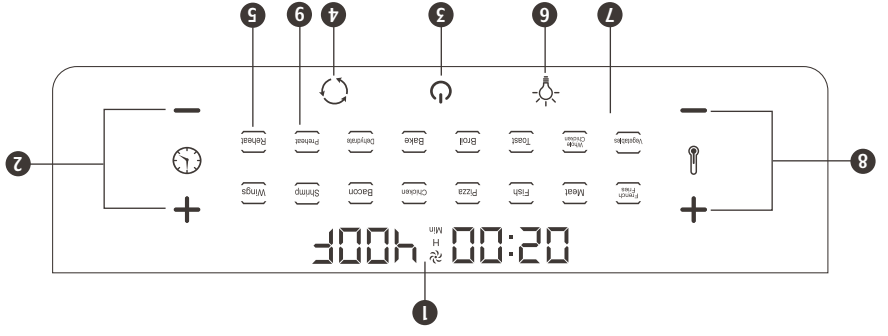
- Cierre la puerta.
- Para cambiar la función de rotación de encendido apagado, presione el botón (C).
- Después de cocinar, la función de rotación se detendrá automáticamente. Después de La cocción use Mango Herramienta (I) para retirar el accesorio (F, G, H).
- Levante Mango Herramienta (I) y el accesorio (F, G, H) y cuidadosamente sáquelo del aparato.

PRECAUCIÓN: Use un guante especial para el horno, ya que el accesorio (F, G, H) y el interior del horno estarán calientes.

CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE DE 13 CUARTOS



El producto puede variar ligeramente de esta ilustración.



NOMBRE	DETALLE	FUNCION
1	Display	Muestra el tiempo/temperatura
2	+/-	Aumenta o disminuye el tiempo de cocción
3	Power Off	Boton de encendido o apagado
4	Rotation	Funcion de rotacion (para accesorios F G H)
5	Reheat	Recalentar (prefijado)
6	Light	Luz encendido o apagado
7	Pre-sets	Programas prefijados
8	+/-	Aumento / disminucion de temperatura
9	Preheat	Precalentar

CONTROL DE PANTALLA TÁCTIL



BOTÓN DE PODER (⏻): Presione el botón de PODER para iniciar. El botón de PODER (⏻) también iniciará la cocción una vez que el tiempo y la TEMPERATURA se han fijado o han sido ajustados. Cuando presione el botón de PODER nuevamente, se apagará el aparato.

DISPLAY DIGITAL. Mientras esta en uso, la configuración de la TEMPERATURA y el TIEMPO de la freidora de aire, se muestran en la pantalla digital a la misma vez. Cuando el tiempo llega a 00:00, APAGADO (OFF) aparecerá y oirá 5 pitidos a medida que la freidora se APAGA automáticamente.

MENÚ CON 16 SÍMBOLOS PREFIJADOS. Para usar cualquier uno de los 16 opciones prefijadas del menú, simplemente presione el símbolo deseado. (Papas fritas, Carne, Pescado, PIZZA, Pollo, Tócano, Camarones, Alientas, Verduras, Pollo Entero, Tostadas, Asar, Hornear, Deshidratar, Recalentar, Precalentar)

BOTÓN DE LUZ (💡): Presione el botón para apagar o encender la LUZ. Mientras está ENCENDIDA, el botón destellará. Presione el botón con la LUZ (💡) destellante para apagar la luz. Nota: en cualquier momento que la puerta del aparato sea abierta, la luz se iluminará. Cuando la puerta del aparato se haya cerrado adecuadamente, la luz se volverá APAGAR. La luz se apaga automáticamente después de 2 minutos.

La luz del aparato puede encenderse y apagarse durante el proceso de cocción. La luz se apaga una vez que el tiempo de cocción haya terminado y cuando la freidora se haya apagado automáticamente. ENCENDIDA (ON), a medida que la palabra "APAGADO" (OFF) aparece en la pantalla digital, hasta que se escuche tres pitidos y la freidora se apague.

TIEMPO (⌚) botón: Presione para cambiar el TIEMPO en la pantalla digital. Los símbolos de (+) y (-) permiten añadir o disminuir el TIEMPO de cocción en incrementos de un minuto. Presione el símbolo de (+) y (-) por un mayor tiempo para incrementar o disminuir en incrementos de 5 minutos. Nota: el tiempo de cocción puede incrementarse o reducirse durante el proceso de cocción.

TEMPERATURA (🌡️) botón: Presione para cambiar la TEMPERATURA en la pantalla digital. El símbolo (+) y (-) le permiten añadir o disminuir la TEMPERATURA en incrementos de 5°F. Nota: la temperatura puede incrementarse o reducirse durante el proceso de cocción. Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius, presione las flechas al mismo tiempo de temperatura hacia arriba y hacia abajo durante 3 segundos.

ASADOR (🍖) botón: Cuando la comida este adecuadamente ajustada al ensamblaje del asador y la barra del asador comenzará a rotar y el símbolo de ASADOR destellará. Presione nuevamente el símbolo de ASADOR (🍖) destellante para APAGAR la rotación. Después de cocinar, la función de rotación se detendrá automáticamente.

BOTÓN DE PRECALENTAMIENTO. Una vez que haya seleccionado el preajuste de cocción, el tiempo y la temperatura deseados, puede presionar precalentar para precalentar la freidora. Cuando la freidora este precalentada, sonará un pitido y aparecerá AGREGAR COMIDA en la pantalla digital. Agregue alimentos. La cocción comenzará automáticamente después de 5 segundos de inactividad.

PREVENCIÓNES IMPORTANTES

LEA ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE Y GUÁRDENLAS PARA USO FUTURO. SI ESTE PRODUCTO HA PASADO A OTRA PERSONA, ESTAS INSTRUCCIONES DEBEN SER INCLUIDAS. CUANDO USE APARATOS ELÉCTRICOS Y PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, Y/O LESIONES A PERSONAS, DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

- Lea todas las instrucciones
- No toque superficies calientes. Use guantes o garradores.
- Para protegerse de descarga eléctrica, no coloque el cordón, el enchufe, o el aparato en agua u otro líquido.
- Cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca a niños, es necesario mantener una supervisión cercana.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar partes, y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado o después que el aparato haya tenido un mal funcionamiento o haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a un Centro de servicio autorizado para ser examinado, reparado, o ajustado. Llame al (877) 246-0990 para recibir asistencia de Servicio al Cliente.
- El uso de un accesorio que no haya sido designado para el uso con este aparato, puede causar lesiones.
- No use o la intemperie.
- No deje que el cordón cuelgue del borde del tablero o counter, o que toque superficies calientes.
- No coloque dentro o sobre una hornilla caliente a gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
- Debe ejercerse extrema precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Para desconectar, coloque el control a la posición de "apagado" (Off), luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No use el aparato para otro uso que no sea para el cual ha sido diseñado.
- Este producto es para uso en el hogar solamente.
- No sumerja en agua.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al manipular la cesta y el asa cuando la freidora esté caliente o después de haberla utilizado.
- **PRECAUCIÓN: RIESGO DE INCENDIO!** Nunca use un contenedor de cocción que esté lleno de aceite o cualquier otro líquido.
- **PRECAUCIÓN: RIESGO DE QUEMADURAS.** El producto se pone muy caliente durante y después del uso. No toque las superficies calientes con sus manos desnudas. Use guantes para hornear durante el uso.
- **PRECAUCIÓN: RIESGO DE LESIÓN!** Las brochetas y los tenedores tienen puntos filudos. Manipule con cuidado.

PRECAUCIÓN: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA! Cocine solamente dentro del contenedor desmontable

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato viene con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe entra en un tomacorriente de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- Asegúrese de que los mangos estén ensamblados y sujetos de la forma correcta
- Debe usar solamente el cordón que se incluye
- Deje por lo menos 6" (15 cm) de espacio en todas las direcciones alrededor del producto para asegurar que haya suficiente ventilación.
- Para prevenir que la comida toque los elementos de calor, no llene la canasta giratoria hasta el desbordador.
- Cuando esté en uso, sentirá que el aire caliente sale de la parte de atrás del producto a través del orificio de salida de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia prudente del orificio de salida de aire. Nunca cubra el orificio de salida de aire. Este puede estar caliente y no debe ser tocado sin las precauciones debidas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



IMPORTANTE: ANTES DE COCINAR LOS ALIMENTOS POR PRIMERA VEZ, POR FAVOR PRECALIENTE A 350°F DURANTE 5 MINUTOS. ESTA VOLUNTAD DEJE QUE SE QUEME LA RECUBRIMIENTO PROTECTOR DEL ACEITE. ES NORMAL QUE APAREZCA ALGO DE HUMO Y OLOR.

ADVERTENCIA:

NUNCA COLOQUE LA FREIDORA DE AIRE SOBRE LA ESTUFA, AUN CUANDO NO SE USE. COLOQUELA SIEMPRE SOBRE UNA MOSTRADOR SECA, ESTABLE Y NIVELADA.





QUE VIENE EN LA CAJA

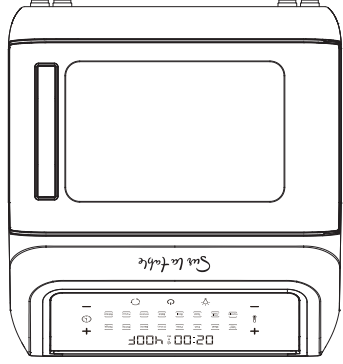
ACCESORIOS

9

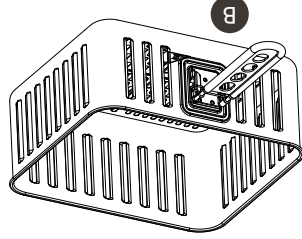
MULTIFUNCIONES

7 en 1

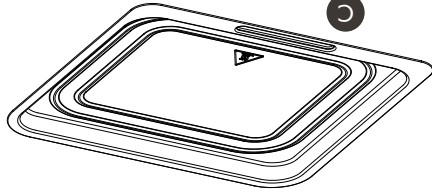
FREIDORA



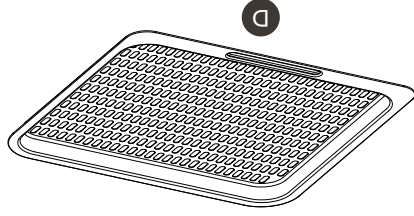
A
FREIDORA
DE AIRE



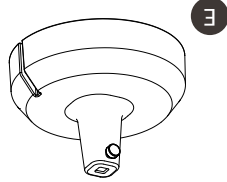
B
CANASTILLA DE LA FREIDORA



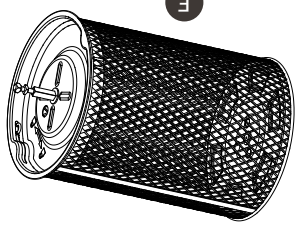
C
BANDEJA DE GOTEO



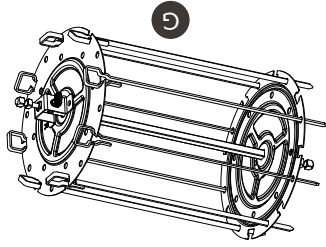
D
(2) BANDEJAS DE LA FREIDORA



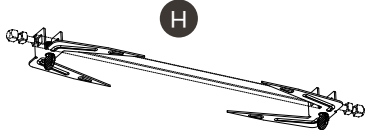
E
PARANTE DEL ASADOR



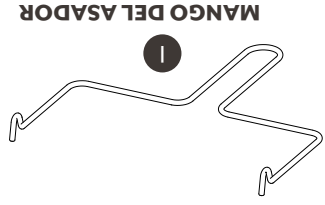
F
CANASTILLA DE
TAMBOR GIRATORIA



G
(8) BROCHETAS Y ESTANTE



H
TENEDOR DE BROCHETAS
DEL ASADOR



I
MANGO DEL ASADOR

- Freír • Rostizar
- Hornear • Asar
- Recalentar
- Dorar • Deshidratar
- Precalentar



Felicitaciones! Usted ha adquirido un
aparato de cocina increíblemente versátil,
conveniente y poderoso.

Nuestra freidora de aire con accesorios,
permite disfrutar a todos de sus comidas
favoritas de una manera saludable,
rápida y fácil.

Para aprovechar al máximo su freidora
de aire, por favor lea completamente este
manual del usuario. **Disfrute!**

Sus la fable

Sus la table

FREIDORA DE AIRE

13-CT MULTIFUNCIONAL APARATO DE COCINA

MANUAL DEL USUARIO



Escanee aquí para descubrir recetas y para mirar videos sobre cómo disfrutar de su freidora de aire de la mejor forma. o vaya a www.mcappliances.us



MODELO: SLT-1807

ANTES DE USAR, FAVOR LEA Y SIGA TODAS LAS PREVENIONES, ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES Y LAS INSTRUCCIONES OPERATIVAS.