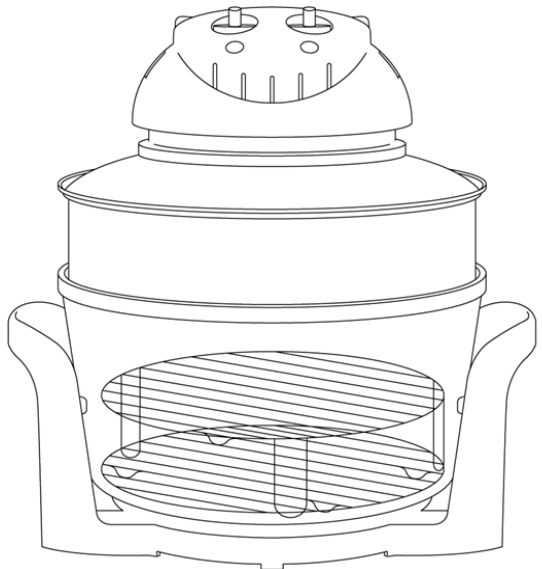




Magic Chef®

3-Gallon Glass Bowl Convection Oven

User's Manual



Model EWGC12W3

**PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR
CONVECTION OVEN 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.

TABLE OF CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION	2
GENERAL INFORMATION	
USE AND STORAGE OF THE USER MANUAL	4
INTENDED USE	4
EMPHASIS USE	4
TECHNICAL DATA	4
PRODUCT SAFETY	
EXPLANATION OF SYMBOLS	5
ELECTRIC POWER	5
3-PRONG PLUG	6
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	7
SAFETY WARNINGS	10
PRODUCT COMPONENTS	
UNIT	11
ACCESSORIES	11
ASSEMBLY	
BEFORE USE	12
USE	
CONTROL PANEL	13
ACCESSORIES	13
OPERATION	14
HELPFUL TIPS	14
MAINTENANCE AND STORAGE	
CLEANING THE PRODUCT	20
WARRANTY	
LIMITED WARRANTY	21
LIMITATIONS OF REMEDIES AND EXCLUSIONS	22

GENERAL INFORMATION

Use and Storage of the User Manual

Inside this user manual you will find information on how to properly use and maintain your Glass Bowl Convection Oven, including but not limited to, safety instructions and precautions, assembly and use instructions, frequently asked questions, and warranty conditions. Please store this user manual in an easily-accessible location for future reference.

Intended Use

Your Glass Bowl Convection Oven has been designed for food preparation as described in this user manual. **DO NOT** use this appliance for any other purpose. This product is intended for household use only.

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan. In many cases, convection cooking provides significantly faster cooking versus conventional radiant ovens. The fan gently circulates air to every part of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor, producing an even temperature all around the food to cook food more evenly versus conventional ovens that create hot and cold spots.

Emphasis Used

Words in *italic* refer to settings on the control panel.

Technical Data

Voltage Rating	120V AC, 60Hz
Power Rating	1300 Watts
Capacity	3 Gallons (4 Gallons with Extender Ring)
Product Dimensions	16.1" x 12.8" x 12.6" (W x H x D)
Net Weight	12.3 Lbs.

PRODUCT SAFETY

Explanation of Symbols

Recognize these symbols:



Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.



Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE



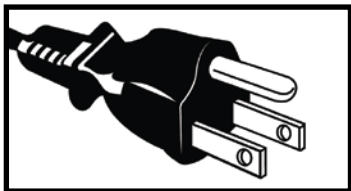
Read and understand all safety precautions. Failure to follow all instructions described in this user manual may result in electric shock, fire and/or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this user manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the user that common sense and caution are attributes which cannot be built into the appliance, but must be supplied by the user.

Electric Power

If an electric circuit is overloaded with other appliances, your Glass Bowl Convection Oven may not operate properly. Your Glass Bowl Convection Oven should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

PRODUCT SAFETY

3-Prong Plug



Your Glass Bowl Convection Oven is equipped with a power supply cord that has a grounding wire with a grounding plug. In the event of an electrical short circuit, the grounding plug reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

The plug must be plugged into an electrical outlet that is properly installed and grounded. Your Glass Bowl Convection Oven requires a standard 120 Volt, 60 Hz electrical outlet with a 3-prong ground receptacle. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, **DO NOT** use that outlet. Improper use of the grounding plug and/or outlet can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood.

CAUTION

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if necessary, the marked electrical rating must be equal to or greater than the electrical rating of this product. **DO NOT** alter the plug of the appliance or any extension cord used with this appliance. Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR
HOUSEHOLD USE ONLY**

PRODUCT SAFETY

Important Safety Instructions

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury, please read and save all instructions before using your Glass Bowl Convection Oven.

When using your Glass Bowl Convection Oven, basic safety precautions should be observed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Before using the appliance for the first time, check if the voltage of the appliance corresponds to the voltage in your home.
3. DO NOT share the electrical outlet with other appliances.
4. DO NOT use the appliance with a damaged electrical outlet.
5. This appliance should not be operated through an external timer or remote control.
6. DO NOT use a cracked glass bowl container or a glass bowl container that has loose or weakened handles.
7. DO NOT operate the appliance if it has a damaged or cut power cord or plug, if the wires are exposed, if the unit malfunctions, if the unit is dropped or damaged, or if the lid is dropped in or exposed to water.
8. DO NOT expose or immerse the lid, power cord or plug of this appliance in water or any other liquid.
9. ALWAYS assemble the appliance completely before plugging the unit into an electrical outlet. DO NOT begin operating this appliance until it is properly assembled.
10. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet, has cooled down completely, and all parts have stopped before assembling, disassembling, relocating or cleaning the unit. Unplug the unit from the electrical outlet when not in use.

PRODUCT SAFETY

11. ALWAYS place the appliance on a level and stable surface.
12. DO NOT place the convection oven on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Ensure that the appliance and its power cord do not come into contact with hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
14. For adequate air circulation, leave approximately 6 to 8 inches of open space all around the exterior of this appliance while it is in use.
15. ALWAYS ensure the lid, extender ring and racks are securely locked in place before operating the product. NEVER try to remove the parts while the appliance is in use.
16. DO NOT cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
17. A fire may occur if the oven is covered or touches flammable materials, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. DO NOT place any item on top of the appliance during operation.
18. DO NOT move or lift the convection oven while the power cord is still connected to the wall outlet.
19. DO NOT put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.
20. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use. ALWAYS unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.
21. Close supervision is necessary when the appliance is used near children, incapacitated persons, or pets.
22. Keep the appliance out of the reach of children and pets. This appliance is not intended for use by children or incapacitated persons.
23. The temperature of accessible surfaces may be hot when the appliance is operating.
24. Avoid contact with internal parts during operation. Keep hair, hands, fingers or any other body part from coming into contact with the internal components while the appliance is operating.
25. Ensure that nothing touches the heating elements of the oven.

PRODUCT SAFETY

26. Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the oven as they may create a fire hazard or risk of electric shock.
27. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
28. Extreme caution must be exercised when using any container inside the glass bowl.
29. Extreme caution should be exercised when using cookware or bakeware constructed of anything other than ovenproof metal or glass. DO NOT place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
30. DO NOT use this appliance as a fryer. DO NOT attempt to fill with oil or attempt to deep fry. Such actions may cause fire and injury.
31. The glass bowl is exclusively designed for use with the convection oven. It must never be used on a range top.
32. DO NOT touch hot surfaces. ALWAYS use the handles or control knobs. ALWAYS wear protective, insulated oven gloves and the provided tongs when inserting or removing items from the hot oven.
33. Before removing the lid:
 - a. Turn off the timer.
 - b. Disconnect the power cord.
 - c. Lift the lid by the safety handle.
34. DO NOT plug or unplug the appliance into or from the electrical outlet with a wet hand.
35. To disconnect the appliance from the electrical outlet, ensure the appliance is turned off, by verifying that the timer control knob is turned to the *OFF* position, and then pull directly on the plug. DO NOT pull on the power cord.
36. Extreme caution must be taken when moving the convection oven containing hot liquids or foods.
37. DO NOT set the hot glass bowl on a cold surface.
38. DO NOT place the hot underside of the lid directly onto laminated, wood, paper, plastic or other flammable surfaces. Place the lid on heat resistant surfaces only.

PRODUCT SAFETY

39. DO NOT use the dishwasher to clean any of the parts and accessories of the oven.
40. DO NOT clean the inside of the oven with metal scouring pads, as pieces of the pad can break off and touch electrical parts, thereby creating a risk of electric shock.
41. DO NOT use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads to clean any part of the convection oven as they will damage the surface.
42. Allow the unit to completely cool and store it in a cool, dry place.
43. DO NOT store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when it is not in use.
44. This appliance has no user serviceable parts. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair or adjustment.
45. DO NOT use this appliance for purposes other than its intended use.
46. This appliance is intended for household use only. DO NOT use the appliance outdoors or for any other purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

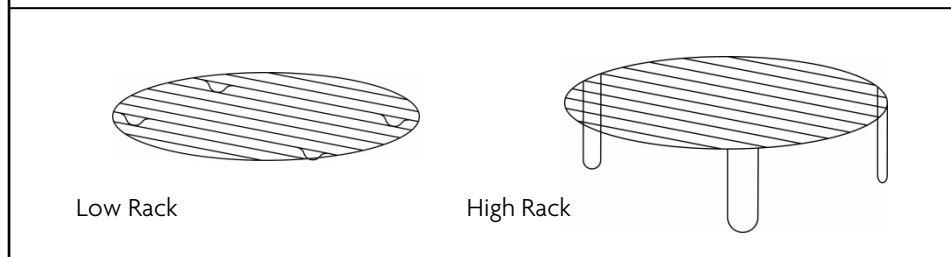
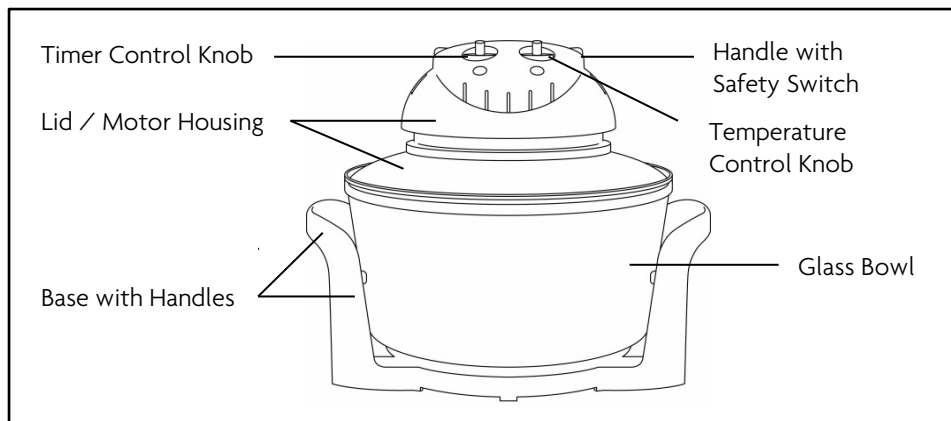
Safety Warnings

Although the appliance is easy to operate, the warnings below must be followed for your safety:

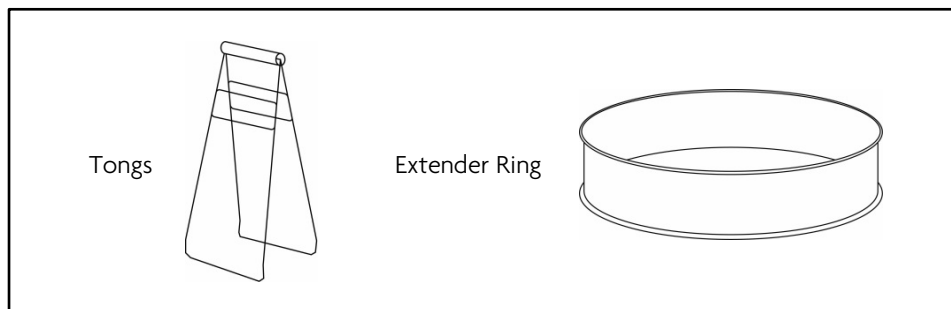
- DO NOT immerse the cord, plug, or any portion of the base unit in water or any other liquid.
- DO NOT use the appliance on an unstable surface.
- DO NOT place the appliance near a heat source.
- DO NOT unplug the appliance by pulling on the power supply cord.
- The appliance must be unplugged and cooled down completely before any cleaning or maintenance duties.
- If the appliance appears to be faulty, it must be unplugged.

PRODUCT COMPONENTS

Unit



Accessories



ASSEMBLY

Before Use

1. Read all instructions.
2. Carefully unpack the convection oven and remove all packaging materials.
3. To remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, clean the surfaces with a warm, damp cloth and remove any stickers (except for any warning/caution stickers). Dry thoroughly.

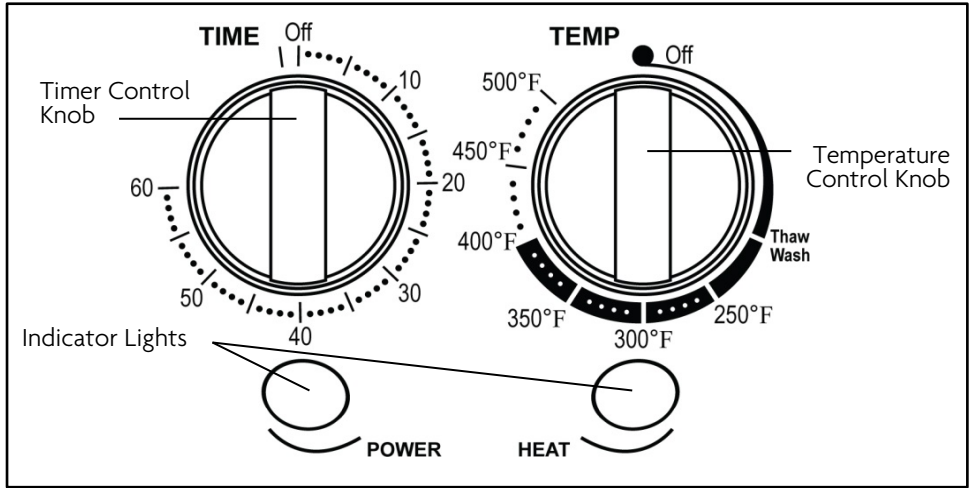
NOTE: DO NOT use the dishwasher to clean any of the parts and accessories of the oven.

4. Wash the glass bowl in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Only operate the convection oven on a dry, level, stable and heat resistant surface.
6. The convection oven is to be stored and used under the following conditions:
 - a. Surrounding temperature cannot be lower than 40°F.
 - b. Relative humidity must not be higher than 80%.
 - c. Aggressive impurities in the air are not acceptable.
7. Cover the glass bowl with the lid and ensure it is sealed correctly.
8. Insert the power cord firmly into the wall outlet.
9. Fold the handle until it snaps into place. The heating element and fan will only activate if the handle is folded completely down. As a safety feature, the convection oven will switch off when the handle is lifted up. To turn the unit back on, swing the handle all the way down until it snaps into place.
10. Preheat the convection oven for 3 minutes before the initial use. This will burn off any excess manufacturing or packaging oils. The *Timer Control Knob* must be engaged for the unit to function.

NOTE: DO NOT touch hot surfaces. ALWAYS use the handles or control knobs. ALWAYS wear protective, insulated oven gloves and the provided tongs when inserting or removing items from the hot oven.

USE

Control Panel



- *Temperature Control Knob:* Turn the knob clockwise to choose the desired temperature from 250°F - 500°F.
- *Timer Control Knob:* Turn the knob clockwise to choose the desired cook time. The *Timer* must be engaged for the unit to function. The *Timer Control Knob* has a reminder bell which sounds when the cook time has elapsed.
- *Indicator Lights:* The *Orange Indicator Light* indicates that the *Timer* is engaged. The *Green Indicator Light* indicates that the temperature has been set.
- *Thaw/Wash:* You have the option to thaw frozen foods. The wash function is used to remove stuck-on food particles from the bottom and/or sides of the glass bowl interior. The *Thaw/Wash* function operates at about 100°F - 150°F.

Accessories

Tongs: Use the tongs to lift the rack (with food) out of the bowl. The tongs can also be used to place food into the base of the unit.

Extender Ring: Increases the capacity of the oven to 4 gallons to cook larger foods. To use the oven with the extender ring, place the flat part of the extender ring over the lip of the glass bowl. The extender ring has its own lip that will create a perfect seal with the unit's lid.

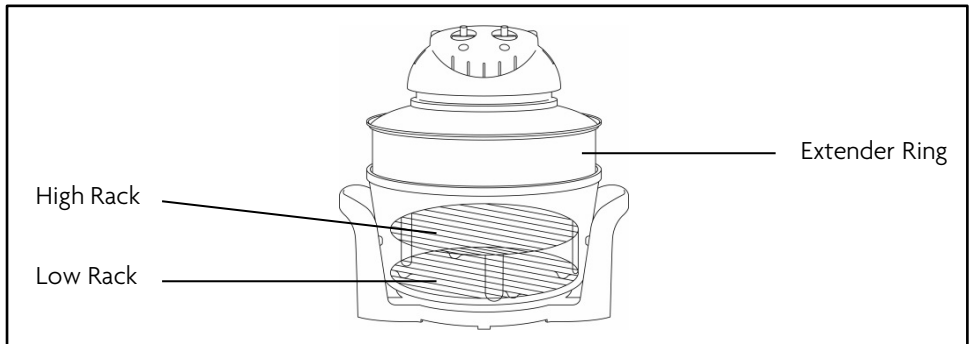
USE

Operation

1. Place the high and/or low rack in the bowl and place food in the center of the rack(s) for the best air circulation. Allow about a ½-inch gap between the food and the bowl. Also, allow about a ½-inch gap between items on the same rack.
2. Set the *Timer Control Knob* using the Helpful Tips section as a point of reference. Use the *Temperature Control Knob* to set the desired cooking temperature. The *Orange* and *Green Indicator Lights* will turn on to indicate that cooking has started.

NOTE: DO NOT touch hot surfaces. ALWAYS use the handles or control knobs. ALWAYS wear protective, insulated oven gloves and the provided tongs when inserting or removing items from the hot oven.

3. The *Timer Control Knob* will switch *Off* after the preset time period has passed and a bell will sound momentarily to alert you that the cooking time is over.
4. After the food is cooked, it can be kept hot by turning the temperature down to 300°F.



NOTE: Ensure the extender ring is properly assembled before use.

Helpful Tips

All recommended cooking times are approximate. Times may vary depending on the type of cooking, temperature selected and your individual preferences. Always ensure food is fully cooked inside before serving. When cooking meats, always check the internal temperatures with a meat thermometer.

USE

Cooking with the Extender Ring

If you need to cook something of a larger size such as a whole chicken, turkey, stuffed turkey, etc., you can place the extender ring on top of the bowl. The extender ring increases the size of the bowl, giving you the extra capacity you need for cooking.

Thawing Food

Although you can cook almost any food from frozen using the convection oven, the *Thaw/Wash* function allows you to thaw most frozen foods. Place the food onto one of the wire racks and set the *Temperature Control Knob* to *Thaw/Wash*. Allow about 40 minutes of cooking time per 2.2 lbs. Large items like meat joints should be turned at least once during the thawing process. Any liquids or juices from thawed foods should be thoroughly cleaned from the bowl before cooking.

Frozen Food

Large items like meat joints or poultry cannot be cooked from frozen and must be thawed thoroughly first. However, some foods cook best from frozen. Simply follow the cooking instructions on the packaging as a guideline. It is often the case that cooking time is shorter in the convection oven as it is more efficient than a conventional oven.

Toasting

You can toast almost anything in the convection oven: bread, bagels, pizza, crumpets, and more. For best results, use the high rack and set the *Temperature Control Knob* to 430°F - 445°F, depending on your preference. It is unlikely that the item you are toasting will need to be turned over halfway through cooking. The hot air circulation will usually toast both sides at once.

Grilling

As with toasting, items to be grilled should be placed on the high rack. The *Temperature Control Knob* should be set between 430°F - 460°F. When deciding the best temperature setting to use, consider the thickness of the food. A 1-inch thick steak will require a lower temperature and longer cooking time than a ½-inch thick steak. Remember frozen foods like burgers need a longer cooking time. You may wish to turn the food halfway through the grilling process to ensure even coloring.

NOTE: DO NOT cover the food while cooking.



USE

Baking and Steaming

The temperature for cooking uncovered dishes is usually 70°F - 100°F lower than in a traditional oven. No preheating is necessary in the convection oven before baking. Ordinarily, the center of the cake batter will be moist, while the sections closest to the rim of the baking pan will be finished first. For this reason, a bunt cake pan or tube pan is better to use than the larger layered cake pans.

Bread Rolls

To reheat fresh bread rolls, wrap each roll in foil, place on the low rack and heat at 400°F for 5 - 7 minutes. If the rolls are a few days old, they can be refreshed by brushing them with a little milk, placing them on the high rack and heating for 6 - 9 minutes at 350°F.

Pies

Place precooked (unfrozen) pies on the high rack and cook for approximately 8 - 12 minutes at 430°F. Frozen or uncooked pies use the same position and temperature but require a longer cooking time (20 - 25 minutes). Cooking time may vary depending on the size and content of the pie.

Broiling

For broiling with a convection oven, the *Temperature Control Knob* should be set between 430°F - 480°F. DO NOT cover the food while cooking. Use the high rack to bring food closer to the heat source for additional crispness and browning of food. Add hickory liquid smoke or mesquite to achieve a smoky flavor. Any seasonings should be applied to the surface of the meat. If the fish or meat is lean, spray the rack with non-stick vegetable oil or brush with cooking oil prior to arranging the fish or meat on the rack to avoid food sticking to the rack. For browner or more seared surfaces, broil on both sides as with thick steaks. For thinner pieces, turning is not necessary.

Roasting

To let hot air circulate freely, use the low rack. The propelled hot air cooks meat evenly and seals in the juice. Turning and basting is not necessary. A meat thermometer is recommended however without one, use the table provided in this manual or follow the chart given for conventional or regular ovens and subtract 75°F.

USE

Roast Whole Chicken

Rinse the chicken thoroughly and add desired seasonings. Spices such as garlic, black pepper and salt are suggested. Before roasting, allow seasonings to penetrate for a few hours. The base of the bowl can be lined with aluminum foil to catch any drippings. Roast for approximately 30 minutes per 2.2 lbs. at 400°F.

Whole Roasts

With the fatty portion facing upward, place meat directly on the low rack and season to taste. The temperature for roasting is usually 75°F less than regular or conventional roasting. Cooking time depends on the type and size of the roast. Using a meat thermometer is recommended.

Cakes

When selecting an appropriate cake tin to use, ensure that it will fit comfortably in the bowl. Always place the cake tin on the low rack and never directly onto the bottom of the bowl. When using recipes from elsewhere, deduct 50°F from the recommended cooking temperature. Cooking time depends entirely upon the size of the cake you are making but it is easy to monitor its progress with the see-through glass bowl.

Biscuits and Pastries

You may use your personal frying pan however ensure that it is safe to use in a convection oven like this. Lightly grease the pan and place it on the low rack. The best temperature for biscuits and pastries is between 430°F - 445°F. Cooking times vary but are generally 12 - 15 minutes for biscuits.

Eggs

Hard or soft-boiled eggs are simple to cook in the convection oven. For starters, there is no boiling involved. Place up to 6 eggs into the pan and place the pan on the high rack. Set the *Temperature Control Knob* to 400°F and set the *Timer* to approximately 5 - 6 minutes for soft-boiled eggs or 10 minutes for hard-boiled. Always use the tongs to carefully remove the eggs after cooking.

USE

All recommended cooking times are approximate. Times may vary depending on the type of cooking, temperature selected and your individual preferences. Always ensure food is fully cooked inside before serving. When cooking meats, always check the internal temperatures with a meat thermometer.

Meat	Amount	Approximate Time (in minutes)	Temperature
Beef, Boneless, Whole Roast	2.2 – 3.3 lbs.	Rare: 15 - 20 Medium: 20 - 25 Well Done: 25 – 30	400°F
Beef, Rib Roast, Rump or Chuck	2.2 – 3.3 lbs.	Rare: 15 - 20 Medium: 20 - 25 Well Done: 25 – 30	400°F
Ham with Bone and Fully Cooked	2.2 – 3.3 lbs.	Medium: 12 - 15	400°F
Pork, Loin (Boneless)	2.2 – 3.3 lbs.	Well Done: 20 – 25	400°F
Loin with Bone	2.2 – 3.3 lbs.	Well Done: 25 - 30	400°F

Various Foods	Amount	Approximate Time (in minutes)	Temperature
Whole Chicken	5.0 lbs.	70 – 75	400°F
Drumsticks	8 Pieces	15	400°F
Fish	10 Pieces	7 - 8	480°F
Clams	1.1 lbs.	5 – 7	400°F
Shrimp	1.1 lbs.	5	480°F
Corn	4 Pieces	10	480°F
Potato	1.1 lbs.	25	480°F

USE

Baking	Approximate Time (in minutes)	Temperature
Brownies	18 – 20	300°F
Buns	10 – 12	400°F
Cakes (Layer)	18 – 20	300°F
Cakes (Loaf)	30 – 35	300°F
Cornbread	18 – 20	350°F
Cookies (Drop)	8 – 10	325°F
Cookies (Rolled)	10 – 12	325°F
Muffins	12 – 15	350°F
Pies / Pastries / Pie Crust	8 – 10	400°F
With Filling (No Top Crust)	25 – 30	325°F
With Filling (Two Crusts)	35 – 40	350°F
Bread, Rolls	12 – 15	350°F
Loaf	25 – 30	325°F

NOTE: The process of cooking and the cooking time may vary depending on depth and size of the mixture or preparing dish.

MAINTENANCE AND STORAGE

Cleaning the Product

CAUTION

- ALWAYS unplug the convection oven from the electrical outlet and allow the parts to cool completely before storing the unit or disassembling it for cleaning. Never immerse the unit in water or any other liquid.
- DO NOT use abrasive cleaners, stiff wool or scouring pads to clean any part of the convection oven as they will damage the surface.
- DO NOT wash any parts or accessories of the convection oven in the dishwasher.

The oven should be cleaned regularly for optimal performance. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard and electric shock. Before cleaning the oven, check to see that the *Timer Control Knob* is in the *Off* position, and then unplug the oven from the electrical outlet. Allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Clean the product after each use. Wash the glass bowl in warm, soapy water and dry thoroughly. Clean the exterior of the base by wiping with a soft, damp cloth.

NOTE: DO NOT use the dishwasher to clean any of the parts or accessories.

2. If any food particles seem to be stuck to the bottom and/or sides of the glass bowl interior, you can use the *Thaw/Wash* function. Fill the convection oven with soapy water and ensure the contents will not come into contact with the heating element. Set the *Temperature Control Knob* to the *Thaw/Wash* setting for approximately 10 minutes and once the time elapses, carefully open the lid and wait for the glass bowl to cool down before emptying the liquid inside.
3. Wash the glass bowl again in clean, warm water to remove the soap residue and food remnants. Dry thoroughly.
4. To clean the lid/motor housing, wipe both with a soft, damp cloth. Use mild detergent, if necessary.
5. Any accessories may be washed in warm, soapy water.
6. Reassemble the product and store the convection oven in a cool, dry place.

WARRANTY

LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Glass Bowl Convection Oven 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 after 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. The 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 instruction 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 than its intended purpose
- Disposal costs of failed units not returned to our factory
- Any delivery or 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)

WARRANTY

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 rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts	Labor	Type of Service
EWGC12W3	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

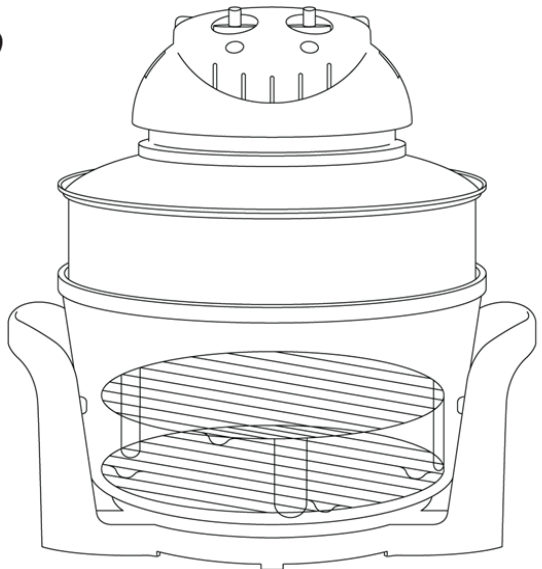
Printed in China



Magic Chef®

Horno de convección con bol de vidrio de 3 galones

Manual del usuario



Modelo EWGC12W3

**LEA ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU HORNO DE CONVECCIÓN
Y GUÁRDELO PARA FUTURA REFERENCIA.**

REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar el producto Magic Chef®. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar la forma de registración en nuestra pagina web: www.mcappliance.com/register. Los beneficios de registrar su producto incluyen lo siguiente:

1. Al registrar su producto nos permite contactarle para notificarle de un cambio de seguridad o actualización del producto.
2. Si llegara a necesitar servicio bajo garantía, registrando su producto nos permite ser más eficiente en procesar el servicio.
3. En el evento que usted tenga una perdida que esta cubierto por un seguro, registrando su producto puede servir como prueba de su compra.

Una vez más gracias por comprar un producto marca Magic Chef®.

TABLA DE CONTENIDOS

REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO	2
INFORMACIÓN GENERAL	
USO Y GUARDADO DEL MANUAL DEL USUARIO	4
USO INDICADO	4
ÉNFASIS	4
DATOS TÉCNICOS	4
SEGURIDAD DEL PRODUCTO	
SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS	5
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	5
CLAVIJA DE 3 PUNTAS	6
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	7
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	10
PIEZAS DEL PRODUCTO	
UNIDAD	11
ACCESORIOS	12
ARMADO	
ANTES DE USAR	12
USO	
PANEL DE CONTROL	13
ACCESORIOS	13
FUNCIONAMIENTO	15
CONSEJOS ÚTILES	15
MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO	
LIMPIEZA	21
GARANTÍA	
GARANTÍA LIMITADA	22
LIMITACIONES DE RECURSOS Y EXCLUSIONES	23

INFORMACIÓN GENERAL

Uso y guardado del manual del usuario

Dentro de este manual del usuario encontrará información sobre el uso y mantenimiento correcto de su horno de convección, incluidos entre otros, las instrucciones y advertencias de seguridad, las instrucciones de armado y uso, las preguntas frecuentes y las condiciones de la garantía. Por favor, guarde este manual del usuario en una ubicación de fácil acceso para referencia futura.

Uso indicado

Su horno de convección fue diseñado para la preparación de comida tal como se describe en este manual del usuario. No use este aparato con ningún otro propósito. Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico.

La cocción por convección combina el movimiento del aire caliente por medio de un ventilador. En muchos casos, la cocción por convección proporciona una cocción significativamente más rápida en comparación con los hornos radiantes convencionales. El ventilador hace circular el aire suavemente a cada parte del alimento, para rápidamente dorar, tostar y sellar la humedad y el sabor. Produce una temperatura uniforme alrededor de todo el alimento, y por lo tanto los cocina de manera más uniforme en comparación con los hornos convencionales que crean puntos calientes y fríos.

Énfasis

Las palabras en *cursiva* hacen referencia a ajustes en el panel de control.

Datos técnicos

Tensión nominal	120V AC, 60Hz
Potencia nominal	1300 Vatios
Capacidad	3 galones (4 galones capacidad con el anillo de extensión)
Dimensiones del producto	408.9 mm x 325.1 mm x 320 mm (An x Al x P)
Peso neto	5.6 kg

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Significado de los símbolos

Se utilizan estos símbolos:



Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones graves o la muerte.



Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones menores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA



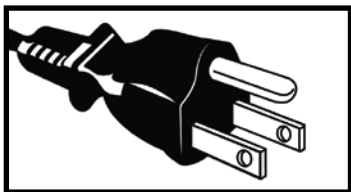
Lea con atención todas las advertencias de seguridad. Si no se siguen las instrucciones descritas en este manual del usuario se pueden producir choques eléctricos, incendios y/o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones detalladas en este manual del usuario no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El usuario debe entender que el sentido común y la precaución son atributos que no se pueden incluir en el aparato, sino que los debe aportar el usuario mismo.

Alimentación eléctrica

Si se sobrecarga un circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que su horno de convección no funcione correctamente. Su horno de convección se debe utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Clavija de 3 puntas



Su horno de convección este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica.

Por lo tanto este aparato está equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra. Su horno de convección requiere una salida eléctrica estándar de 120 voltios y 60 Hz con un receptáculo a tierra de 3 clavijas. NO intente alterar la clavija de forma alguna. Si la clavija queda suelta dentro del tomacorrientes de CA o si este se calienta, NO use ese tomacorrientes. El uso indebido del enchufe y/o la salida de puesta a tierra puede causar riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende totalmente las instrucciones de puesta a tierra.

PRECAUCIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que se enriede o que se tropiece con un cable largo. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si es necesario, la calificación eléctrica debe ser por lo menos igual de buena que la del producto. Acomode la extensión de forma tal que no cuelgue de la encimera o de la mesada para evitar tropezarse o jalar el aparato. No modifique el enchufe del aparato o de cualquier alargue que utilice con este aparato. El cordón debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde puedan jalarlo o tropezarse con él accidentalmente.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO
EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones graves, lea y guarde todas las instrucciones antes de usar su horno de convección.

Al usar su horno de convección, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.
2. Antes de usar el aparato por primera vez, verifique si la tensión del mismo corresponde con la tensión en su hogar.
3. NO comparta el toma eléctrico con otros electrodomésticos.
4. NO use el aparato en un tomacorrientes dañado.
5. Este aparato no debe ser operado a través de un temporizador externo o un control remoto.
6. NO usar un recipiente de vidrio rajado o un recipiente de vidrio que tenga un asa floja o debilitada.
7. NO use el aparato si el cable de alimentación o la clavija se dañaron o cortaron, si los cables están expuestos, si la unidad falla, si la unidad se cayó o se dañó, o si la tapa se cayó o quedó expuesta al agua.
8. NO esponga la tapa, el cable de alimentación o la clavija del aparato al agua o a cualquier otro líquido ni lo sumerja.
9. SIEMPRE arme el aparato por completo antes de enchufarlo en un tomacorrientes. NO empiece a utilizar el aparato hasta que esté armado por completo.
10. SIEMPRE asegúrese de que el aparato esté desconectado del tomacorrientes, que se haya enfriado y que todas las partes se hayan detenido antes de armarlo, desarmarlo, reubicarlo o limpiarlo. Desconecte el producto del tomacorrientes cuando no lo esté usando.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

11. SIEMPRE coloque el aparato en una superficie nivelada y estable.
12. NO lo coloque el horno de convección sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica, o dentro o cerca de un horno caliente.
13. Asegúrese de que el aparato y su cable de alimentación NO entre en contacto con superficies calientes o dejar el cable colgando sobre el borde de la mesa o mesada.
14. Para permitir una circulación de aire adecuada, deje aproximadamente 6 - 8 pulgadas (15 - 20 cm) de espacio alrededor del aparato mientras lo esté usando. .
15. SIEMPRE asegúrese de que la tapa, las rejillas, o anillo de extensión esté bien colocada antes de usar el producto. NUNCA intente quitar los todos del partes mientras el aparato está en funcionamiento.
16. NO cubra ninguna parte del horno de convección con láminas metálicas, incluida la bandeja para migas. Esto puede provocar que el horno se sobrecaliente.
17. Puede iniciarse un incendio si se cubre el horno o si está en contacto con materiales inflamables, entre otras, cortinas, trapos, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. NO coloque ningún elemento encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
18. NO mover ni levantar el artefacto mientras el cable de alimentación esté aún conectado al tomacorriente de la pared.
19. Evite que el cable de alimentación se estire donde se conecta al aparato, ya que podría abrir y romperse.
20. NO deje el aparato desatendido mientras esté funcionando. SIEMPRE desconecte el aparato del tomacorrientes cuando no lo esté usando.
21. Se debe tener cuidado adicional cuando se usa cualquier aparato cerca de personas discapacitadas, niños o mascotas.
22. Mantenga el aparato alejado de los niños y las mascotas. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas discapacitadas.
23. La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

24. Evite el contacto con las piezas internas mientras está en funcionamiento. Mantenga el pelo, las manos, los dedos o cualquier otra parte del cuerpo alejados de las piezas internas mientras esté usando el aparato.
25. Asegúrese de que nada toque los elementos de calefacción superior e inferior del horno.
26. No se deben introducir alimentos de tamaño mayor al indicado o utensilios de metal en el horno ya que podrían iniciar un incendio o generar riesgo de descarga eléctrica.
27. El uso de adjuntos o accesorios que el fabricante no recomiende ni venda pueden provocar incendios, choques eléctricos o lesiones.
28. Se debe tener un cuidado extremo al usar cualquier recipiente interior en el recipiente de vidrio.
29. Se debe tener cuidado al usar elementos de cocina o de horneado que estén hechos de cualquier material que no sea metal o vidrio para hornos. NO coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
30. NO usar este electrodoméstico como freidora. No llenar con aceite ni usar para freír. Estas acciones pueden provocar un incendio y causar lesiones.
31. El recipiente de vidrio está diseñado para uso exclusivo en este artefacto. No debe utilizarse sobre la hornalla.
32. NO toque las superficies calientes. SIEMPRE utilice las asas o agarraderas. SIEMPRE usa las pinzas incluidas o guantes para horno con protección y aislación al meter o sacar elementos del horno caliente.
33. Antes de retirar la tapa :
 - a. Apagar el temporizador.
 - b. Desconectar el cable de alimentación.
 - c. Levantar la tapa superior tomando del asa.
34. NO enchufe o desenchufe el aparato del tomacorrientes con las manos húmedas.
35. Para desconectar el aparato del tomacorrientes, asegúrese de que el aparato esté apagado al controlar que la perilla de control del temporizador esté en la posición *OFF*, y luego jale del enchufe. NO jale del cable de alimentación.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

36. Deben extremarse las medidas de precaución cuando se traslade el artefacto con líquidos o alimentos calientes en el interior.
37. NO colocar el recipiente caliente de vidrio sobre una superficie fría.
38. NO colocar la parte inferior caliente de la tapa sobre superficies laminadas de madera, papel, plástico u otros materiales inflamables. Apoye la tapa sólo sobre superficies resistentes al fuego.
39. NO lave ninguna parte o accesorio del horno de convección en el lavavajillas.
40. NO limpie el interior del horno con un estropajo de metal, ya que partes de la misma pueden desprenderse y tocar las piezas eléctricas, lo que crea el riesgo de descarga eléctrica.
41. NO limpie el horno de convección con limpiadores abrasivos, esponjas de acero u otros materiales abrasivos, porque pueden dañar el acabado de el horno de convección.
42. Dejar enfriar completamente la unidad y guardar en un lugar seco y fresco.
43. NO almacene ningún otro material además de los accesorios recomendados por el fabricante en el horno cuando no lo esté usando.
44. Este aparato no posee piezas que el usuario pueda reparar. NO intente examinar o reparar el aparato por cuenta propia. Solo el personal de servicio técnico calificado puede realizar dicho trabajo. Devuelva el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para su examinación, reparación o ajuste.
45. NO use este aparato para propósitos que difieran de su uso indicado.
46. Este aparato fue diseñado para uso doméstico solamente. NO usar al aire libre.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA REFERENCIA FUTURA**

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

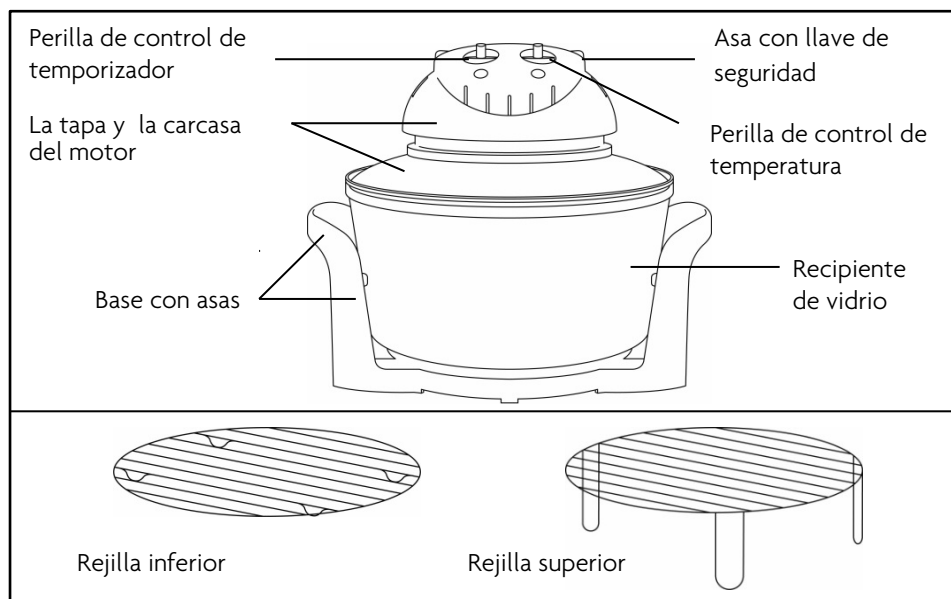
Advertencias de seguridad

Si bien el aparato es fácil de utilizar, se debe cumplir con las siguientes advertencias por cuestiones de seguridad:

- NO sumerja el cable, la clavija o cualquier parte de la unidad base en agua o cualquier otro líquido.
- NO use el aparato sobre una superficie inestable.
- NO coloque el aparato cerca de una fuente de calor.
- NO desenchufe el aparato jalando del cable de alimentación.
- El aparato debe desenchufarse y enfriarse por completo antes de limpiarlo o de realizarle mantenimiento.
- Si el aparato parece fallar, debe desconectarlo de inmediato.

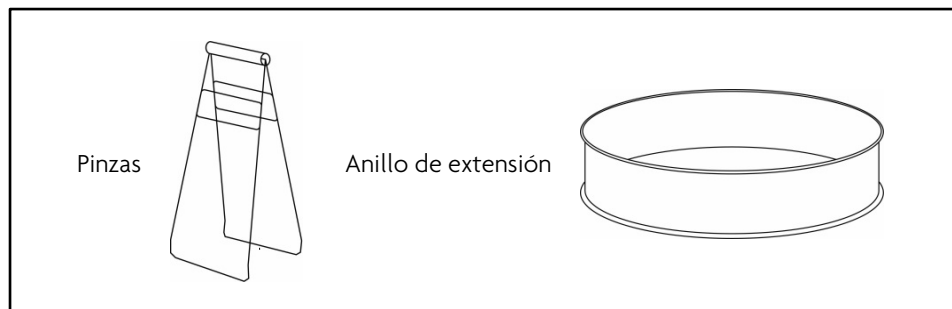
PIEZAS DEL PRODUCTO

Unidad



PIEZAS DEL PRODUCTO

Accesorios



ARMADO

Antes de usar

1. Lea todas las instrucciones.
2. Desembalar con cuidado el horno de convección y retirar todos los materiales de embalaje.
3. Para retirar el polvo acumulado en las partes removibles durante el proceso de embalaje, limpiar la superficie con un paño húmedo y retirar las etiquetas (salvo las etiquetas de advertencia o precaución). Secar cuidadosamente.

NOTA: NO lave ninguna componentes para horno en el lavavajillas.

4. Lavar el recipiente de vidrio con agua jabonosa tibia. Enjuagar y secar cuidadosamente.
5. Opere el horno de convección solo en superficies secas y resistente al calor y niveladas.
6. El horno de convección es para ser almacenado y utilizado bajo las condiciones siguientes :
 - a. La temperatura ambiente no puede ser menor de 40°F (4°C).
 - b. La humedad relativa no debe ser mayor de 80%.
 - c. Impurezas agresivas en el aire no son aceptables.

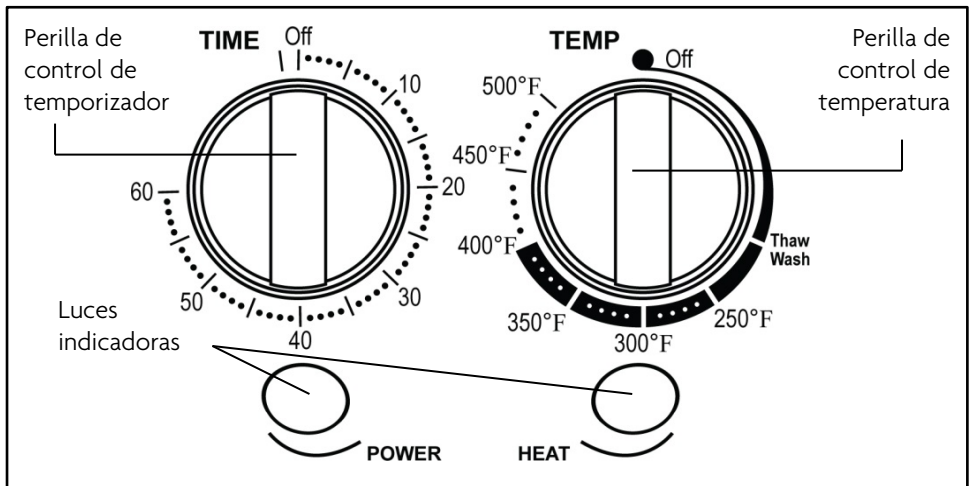
ARMADO

7. Cúbrase del del tazón con la tapa de vidrio y asegúrese de que esté sellado correctamente.
8. Conecte el cable de energía a un tomacorriente de pared apropiado.
9. Plegar el asa hasta que quede fija en su lugar. La resistencia y el ventilador sólo se activarán si el asa está completamente plegada. Por seguridad, el horno de convección se apagará cuando se levante el asa. Para volver a encender el horno, vuelva a plegar toda el asa hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
10. Precaliente el horno durante 3 minutos antes del uso inicial. Esto quemará cualquier exceso de aceites de fabricación o de embalaje. Tenga en cuenta que el temporizador debe estar activado para que la unidad funcione.

NOTA: NO toque las superficies calientes. SIEMPRE utilice las asas o agarraderas. SIEMPRE usa las pinzas incluidas o guantes para horno con protección y aislación al meter o sacar elementos del horno caliente.

USO

Panel de control



USO

- *Perilla de control de temperatura:* Gire la perilla hacia la derecha para seleccionar la temperatura deseada entre 250°F - 500°F (121°C y 260°C).
- *Perilla de control de temporizador:* Gire la perilla hacia la derecha para seleccionar ha el tiempo de cocción deseada. El *temporizador* debe estar activado para que la unidad pueda funcionar. El *temporizador* tiene un timbre recordatorio que suena.
- *Luces indicadoras:* La *luz indicadora naranja* indica que la unidad está en funcionamiento (el *temporizador* está activado). La *luz indicadora verde* indica que se ha fijado la *temperatura*.
- *Descongelar/Lavar:* Aunque se puede cocinar casi cualquier alimento que esté congelado, usted tiene la opción de descongelar los alimentos congelados. La función de prelavado se utiliza para eliminar alimentos pegados de la parte inferior y/o de los lados del interior del tazón de vidrio. *Descongelar/lavar* opera en aproximadamente 100°F - 150°F (38°C y 65°C).

Accesorios

Pinzas: Usar las pinzas para sacar la rejilla (con los alimentos) del bol. El pinzas también se puede utilizar para colocar alimentos en la base de la unidad.

Anillo de extensión: Aumenta la capacidad a 4 galones para poder cocer alimentos más grandes. Para usar el anillo de extensión, coloque la parte plana del anillo de extensión sobre el labio del tazón de vidrio. El anillo de extensión tiene su propio labio que va a crear un sellado perfecto con la tapa de la unidad.

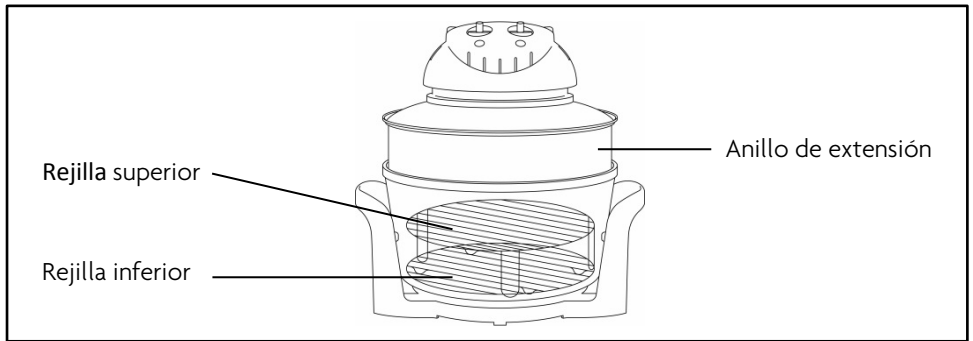
USO

Funcionamiento

1. Coloque la rejilla superior y/o inferior en el tazón y coloque los alimentos en el centro de la(s) rejilla(s) para la mejor circulación del aire. Siempre deje un espacio de 1 centímetro entre el alimento y el tazón. También deje un espacio de 1 centímetro entre los artículos colocados en la misma rejilla.
2. Ajuste el *temporizador* utilizando los consejos útiles como punto de referencia. Ajuste la *temperatura* de cocción deseada. Las *luces indicadoras naranja y verde* se encenderán para indicar que la cocción ha comenzado.

NOTA: NO toque las superficies calientes. SIEMPRE utilice las asas o agarraderas. SIEMPRE usa las pinzas incluidas o guantes para horno con protección y aislación al meter o sacar elementos del horno caliente.

3. El *temporizador* se apagará una vez transcurrido el tiempo preseleccionado y sonará una campanilla para avisar que finalizó el tiempo de cocción.
4. Una vez se haya cocido la comida, ésta se puede mantener caliente bajando la temperatura a 300°F (149°C).



NOTA: Asegúrese de que el anillo de extensión esté correctamente montado antes de usarse.

Consejos útiles

Todos los tiempos de cocción son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo del tipo de cocción, la temperatura seleccionada y de sus preferencias individuales. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes de servir. When cooking meats, always check the internal temperatures with a meat thermometer.

USO

Cocción con el anillo de extensión

Si usted necesita cocinar algo de un tamaño más grande como un pollo entero, pavo, pavo relleno, etc., puede colocar el anillo de extensión en la parte superior del tazón. El anillo de extensión aumenta el tamaño del tazón, para así proporcionarle la capacidad extra que necesita para cocinar.

Descongelación de los alimentos

Aunque se puede cocinar casi cualquier alimento que esté congelado, usted tiene la opción de descongelar los alimentos congelados. Coloque el alimento en una de las rejillas de alambre y ajuste la *perilla de control de temperatura* a *Thaw/Wash* (*descongelar/lavar*). Dé aproximadamente 40 minutos de tiempo de cocción por cada 1.0 kg. Los artículos grandes, como los trozos enteros de carne, deben ser volteados por lo menos una vez durante el proceso de descongelación. Los líquidos o jugos de los alimentos descongelados deben limpiarse a fondo del tazón antes de cocinar.

Alimentos congelados

Los artículos grandes, como trozos enteros de carne o aves de corral, no se pueden cocinar congelados y deben descongelarse por completo primero. Sin embargo, algunos alimentos se cocinan mejor congelados. Simplemente siga las instrucciones de cocción en el envase como una guía. A menudo es el caso que el tiempo de cocción es más corto en el horno de convección, ya que es más eficiente que un horno convencional.

Tostado

Puede tostar casi cualquier cosa en el horno de convección: pan, bagels, pizza, bollos, y mucho más. Para obtener los mejores resultados, utilice la rejilla superior y ajuste la temperatura entre 430°F y 445°F (221°C y 229°C) según su preferencia. Es poco probable que el alimento que esté tostando tenga que ser volteado a mitad de cocción. La circulación de aire caliente suele tostar ambos lados a la vez.

Bollos de pan

Para calentar bollos de pan recién hechos, envuelva cada bollo en papel de aluminio, colóquelos en la rejilla inferior y caliéntelos a 400°F (204°C) durante 5 - 7 minutos. Si los rollos tienen unos cuantos días de hechos, se pueden refrescar cepillándolos con un poco de leche, colocándolos en la rejilla superior y calentándolos durante 6 - 9 minutos a 350°F (177°C).

USO

A asar

Al igual que con el tostado, los artículos a asar debe colocarse en la rejilla superior. La *temperatura* debe ajustarse entre 430°F y 460°F (221°C y 238°C). Al decidir la mejor temperatura a utilizar, tome en cuenta el espesor del alimento. Un bistec de carne de 3 cm de espesor requerirá una menor temperatura y un mayor tiempo de cocción que un bistec de carne de 1 cm de espesor. También, recuerde que los alimentos congelados como las hamburguesas necesitan más tiempo de cocción. Quizás desee voltear los alimentos a mitad de tiempo del proceso de asado para asegurar un color parejo.

NOTA: No tape la comida mientras la cocina.

Hornear y vapor

La temperatura para cocinar platos descubiertos es por lo general 70°F - 100°F (21°C y 38°C) más baja que en un horno tradicional. No es necesario precalentar en el horno de convección antes de hornear. Por lo común, el centro de la masa del pastel estará húmedo, mientras que las secciones más cercanas al borde de la bandeja de hornear estarán listas primero. Por esta razón, es mejor usar un molde para pasteles con cilindro central o molde de tubo que moldes para pasteles grandes en capas.

Tartas

Coloque las tartas precocidas (no congeladas) sobre la rejilla superior y cocínelas durante aproximadamente 8 - 12 minutos a 430°F (221°C). Las tartas congeladas o sin cocer utilizan la misma posición y temperatura, pero requieren un tiempo de cocción más largo (20 - 25 minutos). El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño y el contenido de la tarta.

Parilla

Para asar a la parrilla desde arriba con un horno de convección, la *temperatura* debe ajustarse entre 430°F y 480°F (221°C y 249°C). No tape la comida mientras la cocina. Usar la rejilla superior para acercar a la fuente de calor y obtener alimentos más crujientes y dorados. Añada humo líquido de paicana o mezquite para obtener un sabor ahumado. Cualquier condimento deben aplicarse a la superficie de la carne. Si el pescado o la carne es magra, rocíe la rejilla con aceite vegetal antiadherente o un cepíllela con aceite de cocina antes de colocar el pescado o la carne sobre la rejilla para evitar que la comida se pegue a la misma. Para superficies más doradas o más soasadas, ase por ambos lados como con los bistecs gruesos. No es necesario voltear las piezas más delgadas.

USO

Asado

Si lo desea, forre la parte inferior del recipiente con papel de aluminio (dejando un borde de una pulgada alrededor del reborde) para captar los pringues. Para permitir que el aire caliente circule libremente, utilice la rejilla inferior. El aire caliente propulsado cocina la carne de manera uniforme y sella el jugo dentro de la misma. No se requiere voltear ni rociar con los jugos. Se recomienda usar un termómetro de carne; sin embargo, si no se tiene uno, guíese por los tiempos indicados en la tabla incluida en este manual o siga la tabla dada para los hornos convencionales o regulares y reste 75°F (24°C).

Ase pollo entero

Enjuague el pollo a fondo y agregue los condimentos deseados. Se sugieren especias como ajo, pimienta negra y sal. Antes de asar, permita que los condimentos penetren durante unas cuantas horas. La base del tazón puede ser forrada con papel de aluminio para captar los pringues. Ase a 400°F (204°C) durante unos 30 minutos por cada 1.0 kg.

Ase entero

Con la porción grasosa de cara hacia arriba, coloque la carne directamente sobre la rejilla inferior y sazónela al gusto. La temperatura de asado es por lo general 75°F (24°C) menor que con el asado regular o convencional. El tiempo de cocción depende del tipo y tamaño del asado. Se recomienda el uso de un termómetro para carnes.

Pasteles

Al seleccionar un molde de pastel apropiado, asegúrese de que se ajuste cómodamente dentro del tazón. Siempre coloque el molde de pastel sobre la rejilla inferior y nunca directamente sobre el fondo del tazón. Al utilizar recetas de otras fuentes, deduzca 50°F (10°C) de la temperatura de cocción recomendada. El tiempo de cocción depende por entero del tamaño del pastel que esté preparando, pero es fácil de monitorear su progreso a través del tazón de vidrio transparente.

Galletas y pasteles

Puede utilizar la sartén suya, pero, sin embargo, asegúrese de que sea seguro usarla en un horno de convección como este. Engrase ligeramente la sartén y colóquela en la rejilla inferior. La mejor temperatura para galletas y pasteles es de entre 430°F y 445°F (221°C y 229°C). Los tiempos de cocción varían, pero generalmente son 12 - 15 minutos para las galletas.

USO

Huevos

Huevos duros o pasados por agua son fáciles de cocinar en el horno de convección. Para empezar, no hay que hervir nada. Coloque hasta 6 huevos en la olla y coloque la olla sobre la rejilla superior. Ajuste la *temperatura* a 400°F (204°C) y ajuste el *temporizador* a aproximadamente 5 - 6 minutos para huevos pasados por agua o 10 minutos para huevos duros. Siempre utilice las pinzas para retirar cuidadosamente los huevos después de cocerlos.

Todos los tiempos de cocción son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo del tipo de cocción, la temperatura seleccionada y de sus preferencias individuales. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes de servir. Siempre usar un termómetro de carne para las carnes.

Carne	Cantidad	Tiempo de cocción aproximado (en minutos)	Temperatura
Carne de res, sin huesos, asado entero	2.2 - 3.3 lbs. (1.0kg - 1.5kg)	Vuelta y vuelta: 15 - 20 Medio: 20 - 25 Bien cocida: 25 - 30	400°F (204°C)
Carne de res, asado de costilla, cuarto trasero o paleta	2.2 - 3.3 lbs. (1.0kg - 1.5kg)	Vuelta y vuelta: 15 - 20 Medio: 20 - 25 Bien cocida: 25 - 30	400° (204°C)
Jamón con hueso y completamente cocido	2.2 - 3.3 lbs. (1.0kg - 1.5kg)	Medio: 12 - 15	400°F (204°C)
Cerdo, lomo (sin hueso)	2.2 - 3.3 lbs. (1.0kg - 1.5kg)	Bien cocida: 20 - 25	400°F (204°C)
Lomo con hueso	2.2 - 3.3 lbs. (1.0kg - 1.5kg)	Bien cocida: 25 - 30	400°F (204°C)

USO

Varios alimentos	Cantidad	Tiempo de cocción aproximado (en minutos)	Temperatura
Pollo entero	5.0 lbs. (2.3 kg)	70 – 75	400°F (204°C)
Muslos	8 piezas	15	400°F (204°C)
Pescado	10 piezas	7 - 8	480°F (249°C)
Almejas	1.1 lbs. (0.5 kg)	5 – 7	400°F (204°C)
Camarón	1.1 lbs. (0.5 kg)	5	480°F (249°C)
Maíz	4 piezas	10	480°F (249°C)
Papa	1.1 lbs. (0.5 kg)	25	480°F (249°C)

Cochura	Tiempo de cocción aproximado (en minutos)	Temperatura
Bizcochos de chocolate y nueces	18 – 20	300°F (149°C)
Bollos	10 – 12	400°F (204°C)
Pasteles (de capas)	18 – 20	300°F (149°C)
Pasteles (pan)	30 – 35	300°F (149°C)
Pan de maíz	18 – 20	350°F (177°C)
Galletas (de masa dejada caer en la bandeja)	8 – 10	325°F (163°C)
Galletas (de masa estirada)	10 – 12	325°F (163°C)
Muffins	12 – 15	350°F (177°C)
Tartas/pasteles de hojaldre/corteza de tarta	8 – 10	400°F (204°C)
Con relleno (sin corteza en la parte superior)	25 – 30	325°F (163°C)
Con relleno (dos cortezas)	35 – 40	350°F (177°C)
Pan, bollos	12 – 15	350°F (177°C)
Barra de pan	25 – 30	325°F (163°C)

NOTA: El proceso de cocción y el tiempo de cocción pueden variar dependiendo de la profundidad y el tamaño de la mezcla o plato que se está preparando.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

PRECAUCIÓN

- Desenchufar siempre la unidad del tomacorriente eléctrico y dejar que las partes se enfríen por completo antes de desarmar para limpiar. Nunca sumergir la resistencia o la tapa en el agua ni en otro líquido.
- NO limpie el horno de convección con limpiadores abrasivos, esponjas de acero u otros materiales abrasivos, porque pueden dañar el acabado de el horno de convección.
- NO lave ninguna parte o accesorio del horno de convección en el lavavajillas.

Se debe limpiar el horno regularmente para un rendimiento óptimo. Una limpieza regular también reducirá el riesgo de incendio y descarga eléctrica. Antes de limpiar el horno, verifique que la perilla de control del temporizador esté en la posición OFF, y luego desconecte el horno del tomacorrientes eléctrico. Deje que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

1. Limpiar el producto después de cada uso. Lavar el bol de vidrio con agua jabonosa caliente y secar bien. Limpiar la parte externa de la base con un paño suave húmedo.

NOTA: NO lave ninguna parte o accesorio del horno en el lavavajillas.

2. Si partículas de comida parecieran pegarse a la parte inferior y/o a los lados del interior del tazón de vidrio, puede utilizar la función *descongelar/lavar*. Llene el horno de convección con agua jabonosa y asegúrese de que el contenido no entrará en contacto con el elemento de calentamiento. Ajuste la *perilla de control de temperatura* al ajuste *descongelar/lavar* para aproximadamente 10 minutos y una vez transcurrido el tiempo, abra cuidadosamente la tapa y espere a que el tazón de vidrio se enfríe antes de vaciar el líquido en su interior.
3. Lave el tazón de vidrio de nuevo en agua limpia y tibia para eliminar los residuos de jabón y restos de comida. Séquelo a fondo.
4. Para limpiar la tapa y la carcasa del motor, limpie ambos con un paño húmedo suave. Use un detergente suave si fuese necesario.
5. Los accesorios se pueden lavar en agua caliente jabonosa.
6. Rearme el producto y almacene el producto en un lugar seco y fresco.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Horno de convección nueva no tiene defectos de materiales ni de mano de obra y acepta reparar cualquier defecto o proporcionar un repuesto nuevo, a discreción de la compañía, de cualquier parte de la unidad que presente algún defecto durante el período de garantía. Los gastos de repuestos y mano de obra está cubiertos para esta unidad durante un período de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o factura de compra con fecha para obtener los servicios de la garantía, el reemplazo o el reembolso.

Esta garantía cubre los electrodomésticos en uso dentro del territorio continental de los Estados Unidos, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente :

- Daños ocurridos durante el transporte o debidos a una instalación inadecuada.
- Daños debidos a uso indebido o abuso.
- Pérdida de los contenidos debido a falla de la unidad.
- Reparaciones efectuadas por agentes de servicio no autorizados.
- Llamados al servicio de reparación que no se deban a fallas de materiales o mano de obra, como instrucciones sobre el uso adecuado del producto o instalación inadecuada.
- Cambio o reprogramación de fusibles o interruptores de circuitos eléctricos en el hogar.
- Falla del producto si se utiliza para otros fines fuera de los específicos.
- Costos de disposición por toda unidad fallada no devuelta a la fábrica.
- Costos de envío/instalación incurridos como resultado de una unidad que no funciona según lo especificado.
- Gastos de viaje y transporte para el servicio del producto si el aparato está ubicado en un lugar remoto donde el servicio de un técnico autorizado no está disponible.
- El retiro y la instalación nueva del aparato si la instalación está en un lugar inaccesible o no está instalado según las instrucciones de instalación publicadas.
- Los reintegros por productos que no tienen reparación se limitan al precio pagado por la unidad según el recibo de compra.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía es válida exclusivamente para el comprador original y no se extiende a ningún otro propietario o propietarios subsiguientes.

GARANTÍA

LIMITACIONES DE RECURSOS Y EXCLUSIONES

La reparación del producto según los términos del presente es su recurso único y exclusivo bajo esta garantía limitada. Todas y cualquier garantía implícita, incluida la comerciabilidad y aptitud para un fin particular se limitan por la presente a un año o el período menor autorizado por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable de los daños incidentales o contingentes y ningún representante o persona está autorizada a asumir en nombre nuestro ninguna responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia el consumidor puede devolver esta unidad a la fábrica sin contar con la autorización previa por escrito de MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o contingentes o las limitaciones o garantías implícitas. Esta garantía le da derechos legales específicos y pueden corresponder otros derechos que varíen de un estado a otro.

Modelo	Piezas	Mano de obra	Tipo de servicio técnico
EWGC12W3	Un año	Un año	Lleve adentro

Para solicitar servicio o ayuda llame al 888-775-0202, o visítenos en www.mcappliance.com para solicitar el servicio de la garantía o pedir repuestos.



**CNA International, Inc. realiza negocios bajo el nombre de MC Appliance Corporation.
Derechos reservados.**

El logotipo Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com

Impreso en China