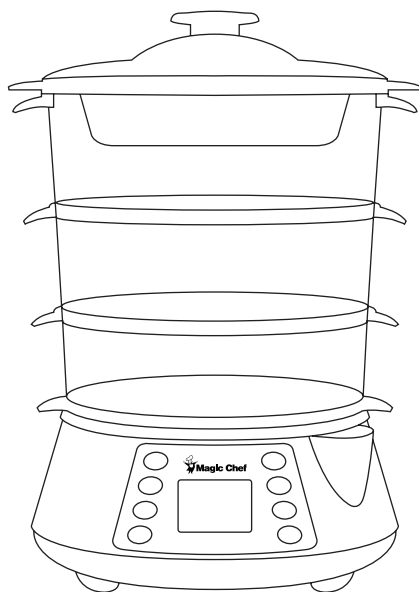




3 Layer Food Steamer

User's Manual



Model MCSFS12ST

**PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR
FOOD STEAMER AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.**



PRODUCT REGISTRATION

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

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

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

CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION	2
PRECAUTION	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	6
SPECIFICATIONS.....	7
PARTS AND FEATURES	8
OPERATION INSTRUCTIONS.....	9
CARE AND MAINTENANCE.....	14
LIMITED WARRANTY	15

PRECAUTION

EXPLANATION OF SYMBOLS

▲ WARNING

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

▲ CAUTION

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

▲ WARNING: 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.

READ THIS GUIDE CAREFULLY

The user guide is intended to help you operate and maintain your new appliance properly. Keep it handy to answer your questions. If you do not understand certain aspects or you need additional help, call Magic Chef® Customer Service: 1-888-775-0202. Keep proof of the original purchase date (i.e. sales receipt) with this guide to establish the warranty period.

▲ WARNING: To protect against electric shock, fire, and injury to person(s), DO NOT immerse main cord, plug, or unit in water or any other liquid.

▲ CAUTION: PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- DO NOT allow the cord to hang over any edges that a child can reach. Properly arrange the cord in order to avoid pulling, tipping, or entanglement.

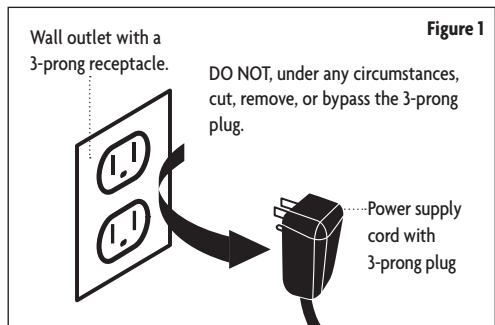
▲ WARNING: CONNECTION INSTRUCTIONS

This appliance must be plugged into at least a 15 AMP 120 Volt 60 Hz outlet. It is equipped with a 3-prong plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Improper use of the grounded wire can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if necessary. DO NOT attempt to tamper or modify the plug in any form.

Avoid the use of an extension cord because it may overheat and cause a risk of fire. However, if it is necessary to use an extension cord:

1. Use only a 3-prong extension cord with a 3-prong plug.
2. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of this appliance.
3. The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.



▲ WARNING: ATTEMPTING ANY MAINTENANCE OR CLEANING

To minimize the possibility of electric shock, unplug this appliance from the power supply or disconnect at the household electrical panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker before attempting any maintenance or cleaning.

▲ NOTE: Pressing the Power ON/OFF button to an OFF position does NOT disconnect the appliance from the power supply.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

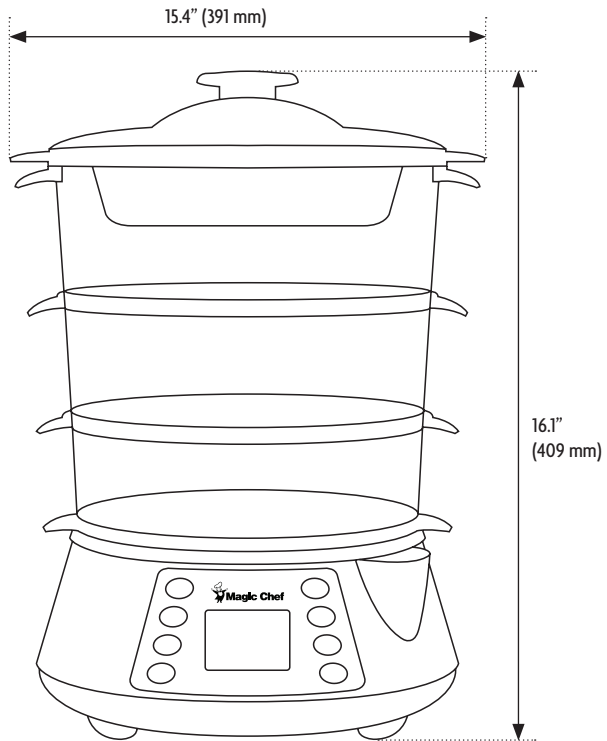
When using electrical appliances, basic safety precautions should ALWAYS be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is for household use only. DO NOT use outdoors.
3. DO NOT use this appliance for commercial purposes.
4. DO NOT use this appliance for reasons other than its intended use.
5. Before using for the first time, check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the electrical outlet voltage.
6. DO NOT turn the power on unless this appliance is properly assembled.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. In the event of any malfunctions or damages, please call the manufacturer for examination, repair, or adjustment.
9. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury.
10. ALWAYS unplug the appliance from the outlet when not in use. Be sure to disassemble before cleaning. Make sure the appliance has cooled down completely before disassembling or assembling.
11. DO NOT let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. NEVER touch the heating base before it cools down.
14. DO NOT remove the lid while steaming food.
15. ALWAYS keep the required amount of water in the reservoir. Make sure the water level is not over the maximum or under the minimum levels.
16. DO NOT operate the appliance without any food or water.
17. For items requiring cooking times beyond 35 minutes, the drip tray should be checked to prevent water overflow. If or when the drip tray is full, please take caution while removing liquid from the drip tray as it can reach extremely hot temperatures.
18. ALWAYS put the lid on the steam container and make sure the lid handles are lined up with the steam container handles.
19. Steam is hot. Handle carefully when removing the lid.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

SPECIFICATIONS

Figure 2

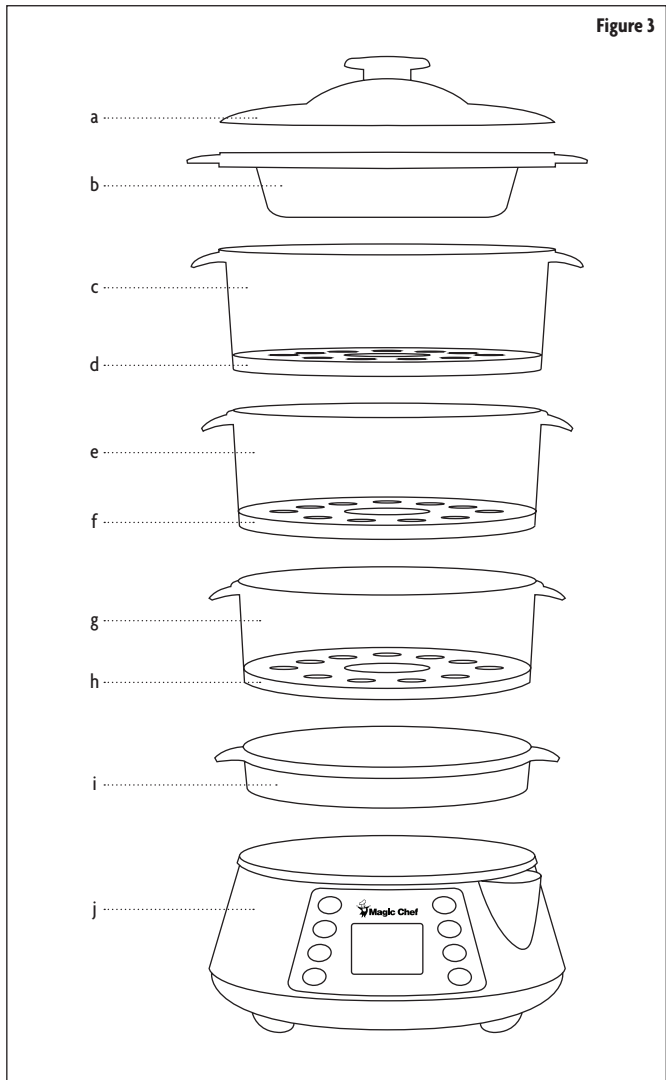


Width	15.4" (391 mm)
Height	16.1" (409 mm)
Depth	9.4" (239 mm)
Weight	5.3 lbs. (2.4 kg)
Capacity	12 Quart
Power Rating	800W
Voltage Rating	120V- 60Hz

PARTS AND FEATURES

- a. Lid
- b. Rice Bowl
- c. Food Basket #3
- d. Steam Bottom
- e. Food Basket #2
- f. Steam Bottom
- g. Food Basket #1
- h. Steam Bottom
- i. Drip Tray
- j. Heating Base

▲ NOTE: Due to continuing product development, specifications and design may be subject to change, without prior notice.



OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE USE

Carefully unpack the food steamer and remove all packaging materials. Select a flat, heat resistant, non-flammable surface to place the food steamer. DO NOT immerse the product in water or other liquid. To remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, clean the surface with a damp cloth and remove any stickers (except for any warning/caution stickers).









OPERATING INSTRUCTIONS

1. After thoroughly cleaning the unit, begin by filling up the heating base with room temperature water to desired level shown near the LCD panel.
2. Add the Drip Tray, followed by the Food Basket #1. (Refer to Figure 3 on page 8.)
3. Add the Steam Bottom afterwards, and sequentially refer to Figure 3 on page 8 of this manual.
4. The Food Basket #1 should be placed on the bottom, followed by #2 on top of #1, and the final Food Basket #3 on top of #2.
5. Please note that not all trays need to be used. When all trays are used, the odor from different foods can transfer to different levels.
6. Wipe the unit dry then plug the cord in the outlet using dry hands on a flat, dry, and stable surface.
7. Depending on the number of stacked levels, you can change the number of minutes needed to cook the food. The operator must regularly check the status of the food being steamed.
8. When finished cooking, allow the unit to cool down, and wipe parts off while disassembling for washing.

▲ WARNING: DO NOT wash or immerse the Heating Base in water. Use a damp cloth to wipe the heating base only. Carefully store for next use.

AUTOMATIC PROGRAMS

1. Connect the plug to a power supply. LCD will display “00:00”.
2. Choose the appointed cooking programs by pressing different buttons:

Programs	Reference Time (in minutes)	Programs	Reference Time (in minutes)
 Vegetables	25	 Chicken	35
 Fish	23	 Rice	45
 Eggs	21	 Potato	50
 Prawns	15	 Start/Off	N/A

3. After selecting the cooking program, press “START/OFF” to start cooking. The clock will count down with the indicator on. When the timer counts down to 00:00 on the display, it will beep four times and the indicator light will flash rapidly, which indicates the operation is complete.

STEAMING CHART

These steaming times are for the bottom basket filled to the capacity listed in the chart. Items will cook faster in the bottom basket. If you are cooking with multiple baskets or putting more than the suggested amount of food in baskets, you may need to add extra steaming time for proper cooking; water level does not have to be precise. The following levels are suggested to provide enough water for the recommended steaming times.

▲ NOTE: Drip Tray must be ALWAYS used.

▲ NOTE: Cooking times may vary.

Fresh Vegetables	Amount	Approximate Time (in minutes)	Water Level	Preparation
Artichokes (Whole)	4 whole	30 - 34	Max	Trim stem, remove loose outer leaves, and cut 1 inch off top.
Asparagus (Spears)	1 lb.	13 - 17	Middle	Place evenly in basket.
Beans (Green/Wax)	1 lb.	16 - 20	Middle	Place evenly in basket.
Beets	1 lb.	24 - 28	Middle	Cut and place evenly in basket.
Broccoli (Spears)	1 lb.	16 - 20	Middle	Place evenly in basket.
Brussel Sprouts	1 lb.	20 - 24	Between Middle and Max	Remove outer leaves and place evenly in basket.
Cabbage	1 head	23 - 27	Between Middle and Max	Cut whole head into 8 equal pieces.
Carrots (Sliced/Whole)	1 lb.	25 - 29	Between Middle and Max	Place evenly in basket.
Cauliflower	1 lb.	16 - 20	Middle	Place evenly in basket.
Celery	1 lb.	17 - 21	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Corn on the Cob	Up to 6 ears per basket	28 - 32	Max	Remove husk and place evenly in basket.
Mushrooms (Whole)	1 lb.	11 - 15	Middle	Place evenly in basket.
Okra	1 lb.	18 - 22	Middle	Place evenly in basket.
Onions (Quartered)	1 lb.	12 - 16	Middle	Place evenly in basket.
Parsnips	1 lb.	10 - 14	Middle	Place evenly in basket.
Peas in Pod	1 lb.	12 - 16	Middle	Place evenly in basket.
Peppers (Green/Red)	1 lb.	12 - 16	Middle	Place evenly in basket.
Potatoes (Red/Baking/Sweet)	1 lb.	38 - 42	Max	Cut in half and place cut side down or cut in ¼ inch slices.
Potatoes (Whole)	6 potatoes	50 - 54	Max	Pierce skin with fork several times and place evenly in basket.
Rutabaga	1 lb.	28 - 32	Between Middle and Max	Dice and place evenly in basket.
Spinach	1 lb.	10 - 14	Middle	Place evenly in basket.
Squash (Summer/ Yellow/Zucchini)	1 lb.	14 - 18	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Turnips	1 lb.	20 - 24	Middle	Slice and place evenly in basket.

Frozen Vegetables	Amount	Approximate Time (in minutes)	Water Level	Preparation
All - Corn, Carrots, Green Beans, Broccoli, Peas, Brussel Sprouts	1 lb.	16 - 20	Middle	Place evenly in basket. Stir halfway through steaming cycle.
Vegetables in Sauce	1 lb.	16 - 20	Middle	Put in rice bowl with recommended water stated on package. Mix halfway through steaming cycle.

Rice/Grains/Pasta	Amount	Approximate Time (in minutes)	Water Level	Preparation
White	1 cup dry	33 - 37	Max	Mix 1 cup of rice with 1½ cups of water and desired seasoning in rice bowl.
Brown	1 cup dry	40 - 44	Max	Mix 1 cup of rice with 1½ cups of water and desired seasoning in rice bowl.
Barley	1 cup dry	40 - 44	Max	Mix 1 cup of barley with 1½ cups of water in rice bowl.
Pasta	1 cup dry	38 - 42	Max	Mix 1 cup of pasta with 1½ cups of water in rice bowl.

▲ NOTE: When cooking meats, ALWAYS check the internal temperatures with a meat thermometer. Make sure meat is thoroughly cooked to required temperature before consuming. See recommended cooking temperatures on the following chart.

Meat	Amount	Approximate Time (in minutes)	Water Level	Preparation
Chicken Breast (boneless)	1 lb.	20 - 24	Between Middle and Max	Steam until juices run clear.
Chicken Breast (split with bone)	1 lb.	39 - 44	Max	Place flesh side down, steam until juices run clear.
Drumstick and Thighs (with bone)	1 lb.	30 - 34	Max	Steam until juices run clear.
Hot Dogs	Up to 24	8 - 12	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.
Precooked Sausage	Up to 12	10 - 14	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.

Eggs	Amount	Approximate Time (in minutes)	Water Level	Preparation
Hard Boiled	Up to 12	16 - 20	Middle	Place evenly in basket.
Soft Boiled	Up to 12	8 - 10	Middle	Place evenly in basket.

Seafood and Fish	Amount	Approximate Time (in minutes)	Water Level	Preparation
Clams (Fresh in Shell)	1 lb.	12 - 16	Middle	Clean and soak shells. Cook until shells open.
Crab Legs and Claws (Cooked)	1 lb.	15 - 19	Middle	Steam until hot.
Lobster Tails (Uncooked)	1 lb.	18 - 22	Middle	Remove underside of shells. Place in steam basket shell side down. Steam until flesh turns opaque and shell turns reddish in color.
Mussels (in Shell)	1 lb.	16 - 20	Middle	Clean shells. Cook until shells open and flesh turns tannish in color.
Oysters (in Shell)	1 lb.	13 - 17	Middle	Clean shell. Cook until shells open and juices bubble.
Scallops (Thawed)	1 lb.	13 - 17	Middle	Rinse scallops. Steam until flesh turns opaque in color.
Shrimp (in Shell, Frozen)	1 lb.	13 - 17	Middle	Place evenly in basket. Cook until flesh turns opaque in color.
Shrimp (in Shell, Thawed)	1 lb.	10 - 14	Middle	Place evenly in basket. Cook until flesh turns opaque in color.
Fish Fillets	1 lb.	18 - 22	Middle	Season and place evenly in basket. Cook until fish flakes easily.
Fish Steaks	3 lb.	23 - 27	Middle	Season and place evenly in basket. Cook until fish flakes easily.
Poached Fish (in Rice Bowl)	1 lb.	22 - 26	Middle	Place in rice bowl with desired seasoning and butter. Cover rice bowl with foil.

Other Foods	Amount	Approximate Time (in minutes)	Water Level	Preparation
Beans	1 cup dry	60 - 120 (depending on type of bean)	Max (you may need to add water during cooking cycle)	Mix 1 cup of beans with 1½ cups of water in rice bowl. Cook until soft.
Oatmeal	1 cup dry	8 - 12	Middle	Mix 1 cup of oatmeal with 1¾ cups of water in rice bowl.
Dinner Rolls	Up to 6	2 - 4	Middle	Place evenly in basket.
Tortillas (Soft)	Up to 6	2 - 4	Middle	Place evenly in basket.
Leftovers	1 - 2 cups	11 - 15	Middle	Place in rice bowl and cover with foil. Steam until warm.

RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES

Food	Type	Minimum Internal Temperature
Beef/Veal/Lamb/Pork	Ground	160°F (71°C)
Beef/Veal/Lamb	Chops - Medium Rare	145°F (63°C)
Beef/Veal/Lamb	Chops - Medium	160°F (71°C)
Beef/Veal/Lamb	Chops - Well Done	170°F (77°C)
Chicken/Turkey	Ground	165°F (74°C)
Whole Poultry	All Types	180°F (82°C)
Poultry	Breasts/Roasts	170°F (77°C)
Fresh Pork	Medium	160°F (71°C)
Fresh Pork	Well Done	170°F (77°C)
Ham	Cooking Required	160°F (71°C)
Ham	Fully Cooked	140°F (60°C)
Egg Dishes	All Types	160°F (71°C)
Stuffing	In Bird	165°F (74°C)
Leftovers	All Types	165°F (74°C)

CARE AND MAINTENANCE

1. Allow unit to cool down, then completely clean and dry all parts after each use.
2. Be sure to unplug the appliance before cleaning. To protect against electrical shock, DO NOT immerse cord, plug, or base of unit in water or other liquid.
3. All plastic parts (other than the housing itself with control panel) are DISHWASHER SAFE. The user may do short cycle on their dishwasher to clean these parts.
4. NEVER use harsh abrasives, caustic cleaners on the interior surface.
5. Wipe dry with clean cloth. For stubborn stains, use nylon or plastic scouring pad or a powdered, non-abrasive cleaner. Dry thoroughly before storing.
6. To clean the exterior finish, simply wipe with a clean, damp cloth.
7. Refit the bowl after cleaning. This keeps the mechanism covered underneath.
8. For all other parts, wash by hand and dry thoroughly.



LIMITED WARRANTY

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

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

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.
- This warranty is non transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

Limitations of Remedies and Exclusions:

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

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

Model	Parts	Labor	Type of Service
MCSFS12ST	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.



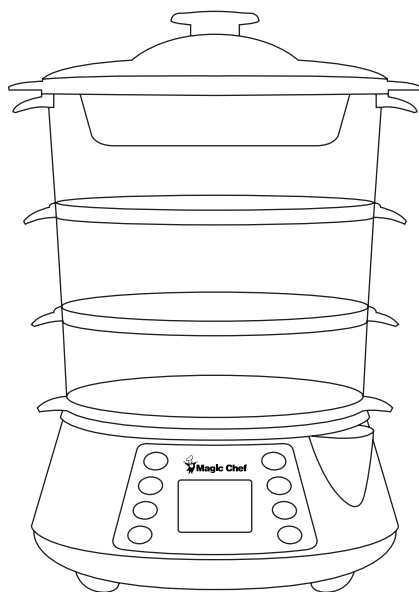
**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.**

www.mcappliance.com



Vaporera de tres niveles

Manual del usuario



Modelo MCSFS12ST

LEA ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU VAPORERA 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.

ÍNDICE

REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO	18
PRECAUCIONES	20
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	22
ESPECIFICACIONES	23
PARTES Y CARACTERÍSTICAS	24
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	25
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	30
GARANTÍA LIMITADA	31

PRECAUCIONES

SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS

▲ ADVERTENCIA

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

▲ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones menores.

▲ ADVERTENCIA: 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.

LEA ESTE MANUAL ATENTAMENTE

El manual para el usuario ha sido diseñado para ayudarlo a operar y realizar el mantenimiento de su nuevo electrodoméstico de manera correcta. Téngalo a mano a fin de responder preguntas. Si no comprende determinados aspectos o necesita ayuda adicional, comuníquese con el Servicio al cliente de Magic Chef®: 1-888-775-0202. Conserve la prueba de la fecha de compra original (p. ej., recibo de compra) con este manual, a fin de determinar el período de garantía.

▲ ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de golpes de corriente, incendios o lesiones personales, NO sumerja el cable, enchufe o la unidad en agua u otro líquido.

▲ PRECAUCIÓN: PRECAUCIONES CUANDO USE CERCA DE NIÑOS

Para evitar quemaduras u otras lesiones personales en niños, lea y siga atentamente todas las instrucciones y advertencias.

- Se recomienda supervisar atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o en presencia de éstos.
- NO deje que el cable cuelgue de algún borde y quede al alcance de los niños. Acomode el cable convenientemente para evitar tropiezos, enredos o que sea jalado.

▲ ADVERTENCIA: INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

Este aparato debe estar conectado en un tomacorriente de por lo menos 15 Amperios, 120 Voltios y 60 Hz. Está equipado con cable y enchufe trifásicos. El enchufe debe conectarse en un tomacorriente con instalación y conexión a tierra adecuadas.

El uso incorrecto del cable a tierra puede representar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si es necesario. NO intente cambiar ni modificar el enchufe de ninguna forma.

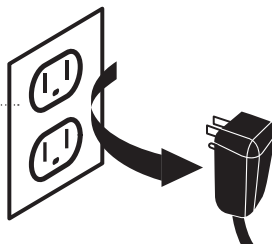
Evite el uso de un cable de extensión porque podría sobrecalentarse y representar un riesgo de incendios. Sin embargo, si es necesario usar una extensión:

1. Use sólo una extensión trifásica con un enchufe trifásico para conexión.
2. El valor nominal marcado en la extensión debe ser igual o mayor que el valor nominal de este aparato.
3. La extensión deberá colocarse de forma que no cuelgue de la mesa o la encimera donde un niño podría jalarla o tropezarse con ella.

Figura 1

Bajo ninguna circunstancia corte, quite o puentee la terminal de la clavija de conexión.

Tomacorriente trifásico.



Cable y enchufe trifásicos para alimentación eléctrica.

▲ ADVERTENCIA: PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA O MANTENIMIENTO

Para minimizar la posibilidad de una descarga eléctrica, desconecte este aparato del tomacorriente o desconecte el panel eléctrico quitando el fusible o apagando el interruptor antes de intentar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento.

▲ NOTA: Al presionar el botón ON/OFF a la posición OFF no se desconecta el aparato de la fuente eléctrica.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

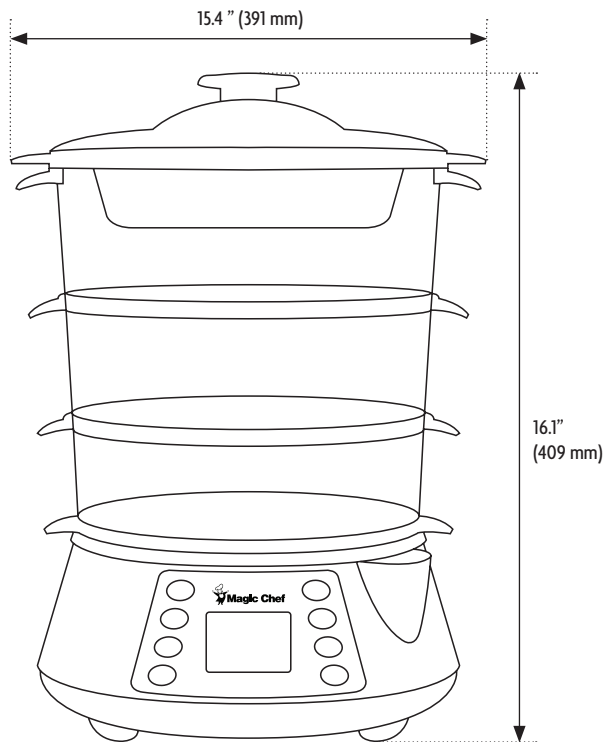
Cuando utilice un electrodoméstico, asegúrese de observar las precauciones básicas de seguridad, entre otras, las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. NO utilice en exteriores.
3. NO use este electrodoméstico para propósitos comerciales.
4. NO utilice este electrodoméstico para otro uso fuera del indicado.
5. Antes de utilizar por primera vez, verifique si la tensión indicada en la base del electrodoméstico coincide con la tensión de la fuente eléctrica.
6. NO ponga en funcionamiento el aparato antes de armar correctamente.
7. Se recomienda supervisar atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o en presencia de éstos.
8. NO ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados o si se detectó alguna falla de funcionamiento o desperfecto. En caso de alguna falla de funcionamiento o daño, llame al fabricante para que lo revise, repare o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede originar incendios, golpes de corriente o lesiones.
10. Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica cuando no esté en uso. Desarme antes de limpiar. Verifique que el electrodoméstico se haya enfriado por completo antes de desarmar o armar.
11. NO deje el cable colgando del borde de la mesa o mesada, ni en contacto con superficies calientes.
12. NO coloque este artefacto sobre un quemador eléctrico o de gas que esté caliente, ni cerca de estos; tampoco apoye sobre un horno que esté caliente.
13. NO toque la base de calefacción antes de que se enfríe.
14. NO retire la tapa mientras esté cocinando al vapor.
15. Mantenga SIEMPRE la cantidad indicada de agua en el reservorio. Verifique que el nivel de agua no sobrepase el máximo ni esté por debajo del nivel mínimo.
16. NO ponga en funcionamiento el electrodoméstico sin alimentos o sin agua.
17. Para productos que requieran un tiempo de cocción que supere los 35 minutos, deberá controlar la bandeja de derrame para evitar desbordes de agua. Si la bandeja de derrame está llena, tenga precaución cuando retire el líquido de la bandeja ya que puede alcanzar temperaturas extremadamente altas.
18. Ponga SIEMPRE la tapa sobre el recipiente de vapor y verifique que las manijas de la tapa estén alineadas con las manijas del recipiente de vapor.
19. El vapor está caliente. Tenga precaución cuando retire la tapa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

ESPECIFICACIONES

Figura 2

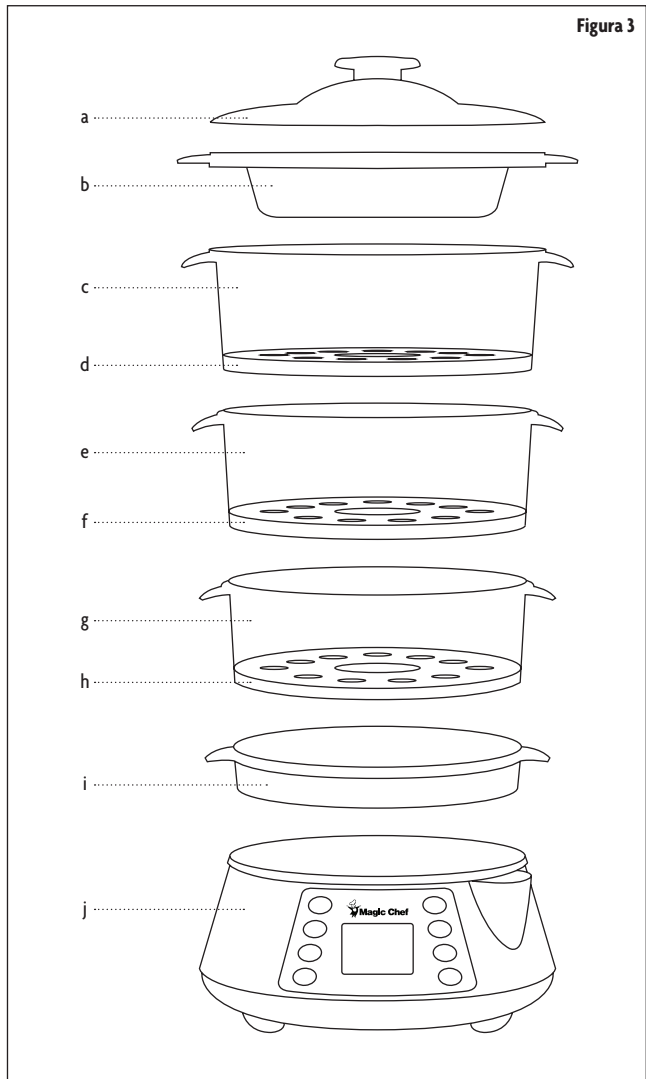


Anchura	15.4" (391 mm)
Altura	16.1" (409 mm)
Profundidad	9.4" (239 mm)
Peso	5.3 lbs. (2.4 kg)
Capacidad	12 Litros
Potencial Nominal	800W
Voltaje	120V- 60Hz

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

- a. Tapa
- b. Bol para arroz
- c. Canasta para alimentos #3
- d. Base de vapor
- e. Canasta para alimentos #2
- f. Base de vapor
- g. Canasta para alimentos #1
- h. Base de vapor
- i. Bandeja de derrame
- j. Base de calefacción

▲ NOTA: Debido al desarrollo permanente del producto, las especificaciones y el diseño pueden cambiar sin aviso previo.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ANTES DE USAR

Desembale con cuidado la vaporera y retire todos los materiales de embalaje. Elija una superficie lisa, resistente al calor y no inflamable para colocar la vaporera. NO sumerja en agua ni en ningún otro líquido. Para retirar el polvo acumulado en las partes removibles durante el proceso de embalaje, limpie la superficie con un paño húmedo y retire las etiquetas (salvo las etiquetas de advertencia o precaución).





INSTRUCCIONES DE USO





1. Después de limpiar cuidadosamente la unidad, empiece por llenar la base de calefacción con agua a temperatura ambiente hasta llegar al nivel deseado que aparece cerca del panel de LCD.
2. Coloque la bandeja de derrame y después la canasta para alimentos #1. (Ver Figura 3 en la página 24.)
3. Coloque después la base de vapor y siga en orden el Figura 3 de la página 24 de este manual.
4. La canasta de alimentos #1 debe colocarse en la parte de abajo, seguida por la #2 encima de la #1 y la última canasta de alimentos #3 encima de la #2.
5. Tenga en cuenta que no es necesario usar todas las bandejas. Cuando se usan todas las bandejas, el olor de los distintos alimentos puede traspasar de un nivel a otro.
6. Limpie la unidad con un paño, después coloque el cable en el tomacorriente con las manos secas; la unidad debe estar ubicada sobre una superficie plana, seca y firme.
7. Según la cantidad de niveles apilados, puede modificar la cantidad de minutos necesarios para cocinar los alimentos. La persona a cargo debe verificar cada tanto el estado de los alimentos mientras se cocinan.
8. Cuando termine de cocinar, deje enfriar la unidad y limpie las partes mientras desarma para lavar.

▲ ADVERTENCIA: NO lave ni sumerja en agua la base de calefacción; use sólo un paño húmedo para limpiar la base. Guarde con cuidado para usar la próxima vez.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

1. Conecte el enchufe a la fuente de energía. En el panel de LCD aparecerá "00:00".
2. Elija los programas de cocción presionando los diferentes botones:

Programa	Tiempo aproximado (en minutos)
 Verduras	25
 Pescado	23
 Huevos	21
 Langostinos	15

Programa	Tiempo aproximado (en minutos)
 Pollo	35
 Arroz	45
 Patatas	50
 Inicio/Apagado	N/A

3. Después de elegir el programa de cocción, presione "START/OFF" (encendido/apagado) para empezar a cocinar. El reloj iniciará la cuenta regresiva con el indicador encendido. Cuando el temporizador llegue a 00:00 en el visor, sonará cuatro veces y la luz indicadora titilará rápidamente para indicar que el término de la operación.

CUADRO PARA COCCIÓN AL VAPOR

Estos tiempos de cocción al vapor están indicados para la canasta inferior cargada con la capacidad indicada en el cuadro. Los productos se cocinan más rápido en la canasta inferior. Si usted está cocinando con varias canastas o coloca en las canastas más cantidad de alimentos que la sugerida, quizá necesite agregar tiempo extra para lograr la cocción adecuada; el nivel de agua no tiene que ser exacto. Se sugieren los siguientes niveles para tener agua suficiente para los tiempos de cocción recomendados.

▲ NOTA: SIEMPRE deberá usarse la bandeja de derrame.

▲ NOTA: Los tiempos de cocción pueden variar.

Verduras frescas	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Alcachofas (enteros)	4 enteros	30 - 34	Máximo	Recorte los cabos, retire las hojas sueltas, de afuera, recorte 1 pulgada de la parte superior
Espárragos (enteros)	1 libra	13 - 17	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Legumbres (Verdes/Judías)	1 libra	16 - 20	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Remolachas	1 libra	24 - 28	Mediano	Corte y acomode en forma uniforme en la canasta
Brócoli (ramos)	1 libra	16 - 20	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Repollito de bruselas	1 libra	20 - 24	Entre mediano y máximo	Retire las hojas de afuera y acomode en forma uniforme en la canasta
Repollo	1 cabeza	23 - 27	Entre mediano y máximo	Corte la cabeza entera en 8 trozos iguales
Zanahorias (en rodajas/enteras)	1 libra	25 - 29	Entre mediano y máximo	Acomode en forma uniforme en la canasta
Coliflor	1 libra	16 - 20	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Apio	1 libra	17 - 21	Mediano	Corte en trozos de ¼ de pulgada
Mazorca de maíz	Hasta 6 mazorcas por canasta	28 - 32	Máximo	Retire la chala. Acomode en forma uniforme en la canasta
Champiñones (enteros)	1 libra	11 - 15	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Quingombó	1 libra	18 - 22	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Cebollas (en cuartos)	1 libra	12 - 16	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Chirivías	1 libra	10 - 14	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Arvejas frescas	1 libra	12 - 16	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta

Verduras frescas	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Pimientos (verdes/rojos)	1 libra	12 - 16	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Patatas (rojas/ para hornear/ dulces)	1 libra	38 - 42	Máximo	Corte por la mitad y acomode con el corte hacia abajo o en rodajas de ¼ de pulgada
Patatas (enteras)	6 patatas	50 - 54	Máximo	Perfore la cáscara varias veces con el tenedor y acomode en forma uniforme en la canasta
Colinabo	1 libra	28 - 32	Entre mediano y máximo	Corte en dados y acomode en forma uniforme en la canasta
Espinaca	1 libra	10 - 14	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta
Calabaza (de verano, amarilla, Zucchini)	1 libra	14 - 18	Mediano	Corte en trozos de ¼ de pulgada
Nabos	1 libra	20 - 24	Mediano	Corte en rodajas y acomode en forma uniforme en la canasta

Verduras congeladas	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Todas - maíz/ zanahorias/legumbres/ brócoli/arvejas/ repollitos de bruselas	1 libra	16 - 20	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta. Revuelva al promediar el ciclo de cocción al vapor.
Vegetables in Sauce	1 libra	16 - 20	Mediano	Acomode en bol con la cantidad de agua con sal que figura en el envase. Revuelva al promediar el ciclo de cocción al vapor.

Arroz/Granos/ Pasta	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Blanco	1 taza seco	33 - 37	Máximo	Mezcle 1 taza de arroz con 1½ tazas de agua y el condimento deseado en el bol para arroz.
Integral	1 taza seco	40 - 44	Máximo	Mezcle 1 taza de arroz con 1½ tazas de agua y el condimento deseado en el bol para arroz.
Cebada	1 taza seco	40 - 44	Máximo	Mezcle 1 taza de cebada con 1½ tazas de agua en el bol para arroz.
Pasta	1 taza seco	38 - 42	Máximo	Mezcle 1 taza de pasta con 1½ tazas de agua en el bol para arroz.

▲ NOTA: Cuando prepare comidas verifique SIEMPRE la temperatura interna con un termómetro para alimentos. Asegúrese siempre que la carne esté bien cocida a la temperatura necesaria antes de consumir. Consulte las temperaturas de cocción recomendadas en el siguiente cuadro.

Carne	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Pechuga de pollo (deshuesada)	1 libra	20 - 24	Entre mediano y máximo	Cocine al vapor hasta que el jugo sea claro.
Pechuga de pollo (partida con hueso)	1 libra	39 - 44	Máximo	Acomode con la carne hacia abajo, cocine al vapor hasta que el jugo sea claro.
Alitas y patas (con hueso)	1 libra	30 - 34	Máximo	Cocine al vapor hasta que el jugo sea claro.
Perros calientes	Hasta 24	8 - 12	Mediano	Perfore la piel y acomode en forma uniforme en la canasta
Salchicha precocida	Hasta 12	10 - 14	Mediano	Perfore la piel y acomode en forma uniforme en la canasta

Huevos	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Huevo duro	Hasta 12	16 - 20	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta.
Pasado por agua	Hasta 12	8 - 10	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta.

Mariscos y pescados	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Almejas (frescas con cáscara)	1 libra	12 - 16	Mediano	Lave, remoje las cáscaras. Cocine hasta que se abra la cáscara.
Patatas y garras de cangrejo (cocidas)	1 libra	15 - 19	Mediano	Cocine al vapor hasta calentar.
Cola de langosta (cruda)	1 libra	18 - 22	Mediano	Retire la parte de abajo de la cáscara. Acomode en la canasta con el lado de la cáscara hacia abajo. Cocine hasta que la carne esté opaca y la cáscara tome color rojizo.
Mejillones (con cáscara)	1 libra	16 - 20	Mediano	Limpie las cáscaras. Cocine hasta que se abra la cáscara y la carne toma color dorado.
Ostras (con cáscara)	1 libra	13 - 17	Mediano	Limpie las cáscaras. Cocine hasta que se abra la cáscara y los jugos entren en ebullición.
Vieiras (descongeladas)	1 libra	13 - 17	Mediano	Enjuague las vieiras. Cocine al vapor hasta que estén opacas.
Camarones (con cáscara congelados)	1 libra	13 - 17	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta. Cocine hasta que los camarones se vuelvan opacos.
Camarones (con cáscara descongelados)	1 libra	10 - 14	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta. Cocine hasta que los camarones se vuelvan opacos.

Mariscos y pescados	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Filé de pescado	1 libra	18 - 22	Mediano	Condimente y acomode en forma uniforme en la canasta. Cocine hasta que el pescado se desmenuce fácilmente.
Bistec de pescado	3 libra	23 - 27	Mediano	Condimente y acomode en forma uniforme en la canasta. Cocine hasta que el pescado se desmenuce fácilmente.
Pescado escalfado (en bol para arroz)	1 libra	22 - 26	Mediano	Acomode en el bol para arroz con manteca y el condimento deseado. Cubra el bol con papel de aluminio.

Otros alimentos	Cantidad	Tiempo aproximado (en minutos)	Nivel de agua	Preparación
Legumbres	1 taza seca	60 - 120 (según el tipo de legumbre)	Máximo (quizá necesite agregar agua durante la cocción)	Mezcle 1 taza de legumbres con 1½ taza de agua en bol para arroz. Cocine hasta que estén tiernas.
Avena	1 taza seca	8 - 12	Mediano	Mezcle 1 taza de avena con 1¾ tazas de agua en el bol para arroz.
Bollos para la cena	Hasta 6	2 - 4	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta.
Tortillas (tiernas)	Hasta 6	2 - 4	Mediano	Acomode en forma uniforme en la canasta.
Sobras de comida	1 - 2 tazas	11 - 15	Mediano	Acomode en bol para arroz y cubra con papel de aluminio hasta entibiar.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA LA COCCIÓN

Alimento	Tipo	Temperatura interna mínima
Carne de res/Ternera/Cordero/Cerdo	Molida	160°F (71°C)
Carne de res/Ternera/Cordero	Chuletas - Jugoso	145°F (63°C)
Carne de res/Ternera/Cordero	Chuletas - A punto	160°F (71°C)
Carne de res/Ternera/Cordero	Chuletas - Bien cocido	170°F (77°C)
Pollo/Pavo	Molido	165°F (74°C)
Ave entera	Todo tipo	180°F (82°C)
Aves	Pechuga/En trozos	170°F (77°C)
Cerdo fresco	A punto	160°F (71°C)
Cerdo fresco	Bien cocido	170°F (77°C)
Jamón	Necesita cocción	160°F (71°C)
Jamón	Ya cocido	140°F (60°C)
Platos con huevos	Todo tipo	160°F (71°C)
Rellenos	En ave	165°F (74°C)
Sobras de comida	Todo tipo	165°F (74°C)

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Deje enfriar la unidad, después limpie en su totalidad y deje secar todas las partes después de cada uso.
2. Verifique que el aparato esté desenchufado antes de limpiar. Para evitar golpes de corriente, incendios y lesiones personales, NO sumerja el cable, enchufe o la base de la unidad en agua u otro líquido.
3. Todas las partes de plástico (fuera del gabinete en sí mismo con el panel de control) PUEDEN LAVARSE EN EL LAVAVAJILLAS. Para lavar estas partes puede usar el ciclo corto de lavado.
4. NO utilice limpiadores abrasivos o cáusticos en la superficie interior.
5. Seque con un paño limpio. Para las manchas resistentes, utilice una esponja de nylon o plástico o un polvo limpiador no abrasivo. Seque cuidadosamente antes de guardar.
6. Para limpiar las superficies exteriores, utilice un paño limpio y húmedo.
7. Vuelva a colocar el bol después de limpiar. De esta forma se mantiene cubierto el mecanismo que se encuentra debajo.
8. Lave a mano y seque cuidadosamente todas las demás partes.



GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que todas las Vaporera carecen de defectos en el material y la mano de obra y acuerda solucionar cualquiera de estos defectos o instalar la(s) parte(s) nueva(s) (a elección de la compañía) en caso de que la unidad haya fallado durante el periodo de garantía. Las partes y gastos de reparación están cubiertos en esta unidad por un periodo 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 aparatos que se usen dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. La garantía no cubre lo siguiente:

- Daños debido al daño del envío o a la instalación incorrecta.
- Daños debido al mal uso o abuso.
- Pérdidas de contenido debido a falla de la unidad.
- Las reparaciones se realizaron por los agentes desautorizados del servicio.
- Llamadas de servicio que no implican defectos en material y la ejecución tal como instrucción en el uso apropiado del producto o de la instalación incorrecta.
- Reemplazo o reajuste de los fusibles o de los interruptores de la casa.
- Falla de este producto si se usa con fines distintos a los que fue diseñado.
- Costes de la disposición de unidades falladas no vueltas a nuestra fábrica.
- Todos los gastos de entrega/instalación incurridos como resultado de una unidad que no cumple con lo especificado.
- Gastos de viajes y el transporte de los productos principales de servicio si su aparato está situado en una zona remota donde el servicio por un técnico de servicio no está disponible.
- La remoción y reinstalación de su gran aparato, si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
- Restituciones por productos no reparables se limita al precio pagado por la unidad por 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.

Limitaciones de remedios y exclusiones:

La reparación del producto de acuerdo con los términos de este documento, es el único y exclusivo remedio determinado en esta garantía limitada. Todas y cada una de las garantías implicadas, incluyendo la calidad de comerciable y capacidad para un propósito particular, se limitan mediante la presente a un año o el periodo más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales ni resultantes y ningún representante o persona alguna están autorizados para asumir de parte nuestra ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor regresar esta unidad a la fábrica sin consentimiento previo por escrito de MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación por daños incidentales o resultantes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían según la entidad federal/va donde se encuentre.

Modelo	Piezas	Trabajo	Tipo de servicio
MCSFS12ST	Uno año	Uno año	Lleve adentro

Para servicio o asistencia, llame por favor al **888-775-0202**. O visítenos en www.mcappliance.com para solicitar el servicio de garantía o 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