

M A G I C C H E F[®]

9-in-1 Multicooker



User Guide

Please read this manual carefully before using multicooker and keep it for future reference.

www.magicchef.com MODEL # MCSMC6B

M A G I C C H E F[®]

PRODUCT REGISTRATION

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

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

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

CONTENTS

<i>PRODUCT REGISTRATION</i>	2
<i>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</i>	4
<i>SPECIFICATIONS</i>	6
<i>PARTS AND FEATURES</i>	6
<i>BEFORE USE</i>	7
<i>OPERATING INSTRUCTIONS</i>	8
<i>CARE AND MAINTENANCE</i>	18
<i>TROUBLESHOOTING</i>	18
<i>LIMITED WARRANTY</i>	19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

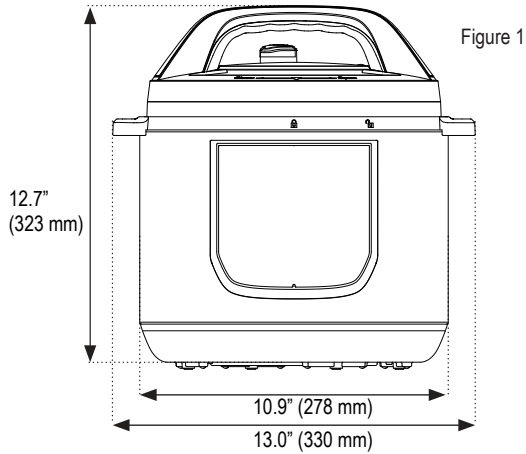
WARNING: When using your appliance, follow the precautions listed below:

NOTE: Specifications may change at any time without notice.

1. Read all instructions before using the appliance.
2. This product is for household use only. It is not intended for commercial applications.
3. The appliance is intended for indoor use only. **DO NOT** use outdoors.
4. This unit should **NEVER** be operated by children and extreme caution should be used when children are present.
5. This appliance should not be operated by anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or does not have experience with this type of equipment, unless under supervision.
6. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in a scalding injury. Be sure unit is properly closed before operating. (Refer to "Cooking Preparation" on page 16).
7. **DO NOT** open the multicooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handle is difficult to slide open, this indicates that the cooker is still pressurized – **DO NOT** force open. Any pressure in the cooker can be hazardous. (Refer to "Cooking Preparation" on page 16).
8. **DO NOT** use the multicooker for anything other than its intended use.
9. **DO NOT** place unit on or near a hot gas or electric burner.
10. **DO NOT** place unit in a heated oven.
11. **DO NOT** operate the unit on an unstable or uneven surface.
12. **DO NOT** operate unit near water or fire.
13. **DO NOT** expose the unit to direct sunlight.
14. **NEVER** operate the unit on flammable materials, such as newspapers or paper plates.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over the edge of tables or counters.
18. **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug.
19. **ALWAYS** unplug appliance from the outlet when not in use, before removing parts, and before cleaning.
20. If any part of the unit is damaged, **DO NOT** use until it has been repaired by a competent service technician.
21. Only authorized personnel should repair the unit to reduce the risk of fire and electric shock.
22. **NEVER** use unauthorized accessories or replacement parts, since they may cause injury.
23. **DO NOT** use any cooking containers in the multicooker that are not heat-proof.
24. Extreme caution should be used when moving the unit containing hot liquids or hot oil.
25. **CAUTION:** to reduce the risk of electrical shock, cook only in the provided removable container (inner cooking pot).
26. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
27. **NEVER** cover the pressure valves.
28. **NEVER** place face near exhaust or float valve.
29. **ALWAYS** use oven mitts when releasing pressure or when opening the lid.
30. Before each use, check the anti-block shield, float valve, and exhaust valve for obstruction and clogging. Wipe the heating plate and inner pot surfaces to ensure they are free from debris. Make sure the exhaust valve is in the correct spot.
31. **NEVER** deep fry or pressure fry in the unit with oil. It is dangerous and may cause a fire or serious damage.
32. The total amount of food and water should **NEVER** exceed the **MAX** level marked on the inner pot. It is recommended to not fill the unit over 2/3 full. Some foods such as rice or dried vegetables expand during cooking and should not be filled over the halfway point on the inner pot. Overfilling may cause the vent pipe to clog and develop excess pressure. This could cause spillage and may damage the unit. (Refer to "Cooking Preparation" on page 16).
33. To disconnect, press the Cancel button until the unit turns off and remove the plug from the wall outlet.
34. **DO NOT** move this product or attempt to remove the lid when in operation.
35. **NEVER** place your hands or face over the exhaust/float valves during use as it may cause scalding.
36. After cooking, use extreme caution when opening the lid. **ALWAYS** open the lid away from you to avoid skin contact with any heat or steam. Serious burns can result from steam inside the unit.
37. Once cooking is complete, **DO NOT** touch the inner pot.
38. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction.
39. "Intended for countertop use only"
40. "Warning: Spilled food can cause serious burns. KEEP appliance and cord away from children. NEVER drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with extension cord."
41. "A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over."

**READ AND FOLLOW THIS
SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

SPECIFICATIONS

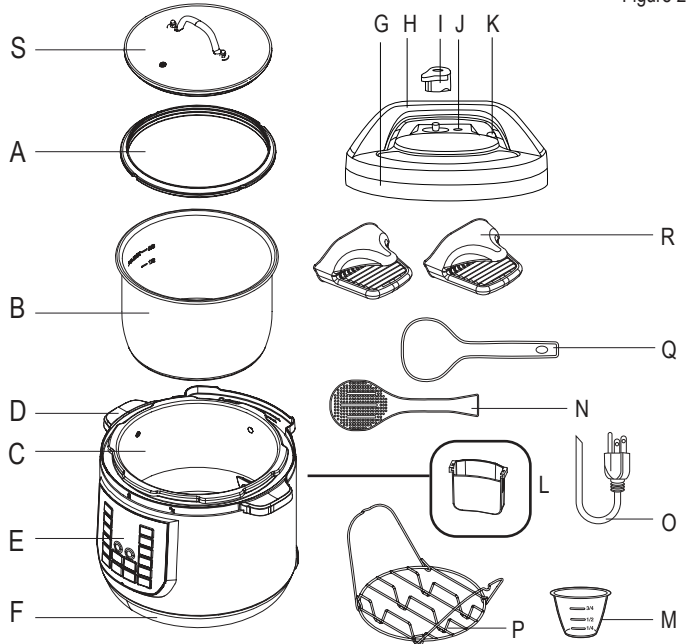


Dimensions (WxHxD)	13.0" x 12.7" x 10.9"
Weight	13.8lbs.
Capacity	6 qt.
Rated Power Supply	120V~60Hz
Working Pressure	40KP (5.8PSI) - 80KP (11.6PSI)

PARTS AND FEATURES

Filler Material

- A. Sealing Gasket (x2)
- B. Cooking Pot (or Inner Pot)
- C. Heating Element
- D. Transport Handle
- E. Control Panel
- F. Cooker Base
- G. Locking Lid
- H. Lid Handle
- I. Steam Release Handle
- J. Float Valve
- K. Safety Valve
- L. Condensation Collector
- M. Measuring Cup
- N. Serving Spoon
- O. Power Cord
- P. Stainless Steel Rack
- Q. Soup Ladle
- R. Silicon Mitts (x2)
- S. Glass Lid



BEFORE USE

REMOVE PACKING MATERIALS

Take the multicooker out of the box and place it on a flat surface. To open the lid, hold the handle and turn the lid counter-clockwise, then lift it off. Remove all packaging materials from inside of the appliance: plastic bags, accessories, and the plug. Be sure to remove any stickers on the unit before using.

Clean the accessories with warm soapy water, and rinse the inner pot, the condensation collector and the gasket. Connect the power cord to the unit and plug it in to a properly grounded outlet.

ATTACHING HANDLE TO GLASS LID

To attach the handle to the Glass Lid, remove the lid and the bag containing the hardware (handle, screws (x2), washers (x2), nuts (x2), and rubber grommets (x2)). Turn the lid upside down and insert the rubber grommets into the holes in the lid from the bottom. Put the washers on the screws and insert the screws into the holes in the grommets from the bottom, so they are sticking up through the lid. Align the holes in the handle over the screws, and use the nuts to secure the handle in place.

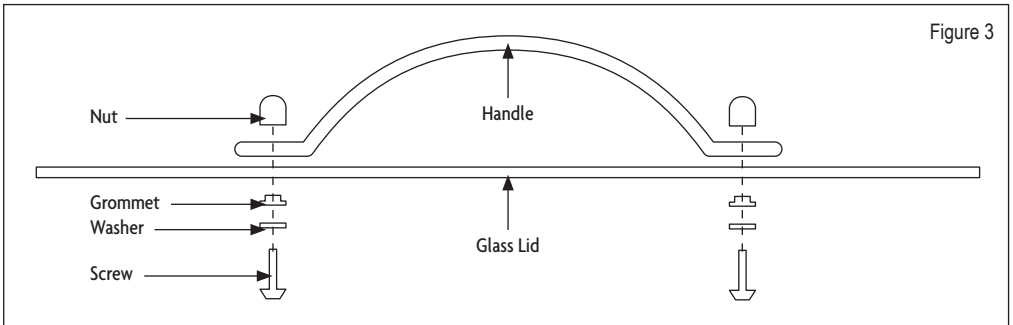


Figure 3

OPERATING INSTRUCTIONS

Set up the unit on a level, stable surface close to a power outlet. Turn the Lid counter-clockwise and lift to take it off the multicooker. Remove any accessories or manuals as well as the Inner Pot, and put the Condensation Collector in place on the unit.

Put the food items to be cooked into the Inner Pot. Be sure that the food doesn't exceed the "Max" level marking in the pot. Make sure the bottom and sides of the pot are clean and dry, and carefully place in the multicooker. The inner pot must be flat on the bottom of the unit.

NOTE: DO NOT use the unit without the Inner Pot.

Verify that the Sealing Gasket is clean and clear of any debris or obstructions, and securely placed in the proper position in the lid. Place the Lid on the unit and lock the Lid by turning the handle clockwise.

CAUTION: If the Sealing gasket is dirty, in the incorrect position, or pinched between the lid and the Multicooker, the unit may not be able to build up proper pressure and the lid may not lock shut. If the float valve does not raise to the up position while heating, turn unit off and turn the Steam Release to 'Venting' for several minutes before attempting to remove the lid.

Put the Steam Handle into position and ensure that it is securely on. Make sure that it is down before pressure cooking in the unit.

NOTE: The Steam Handle does not lock into place and will remain somewhat loose.

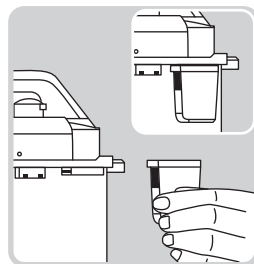


Figure 4

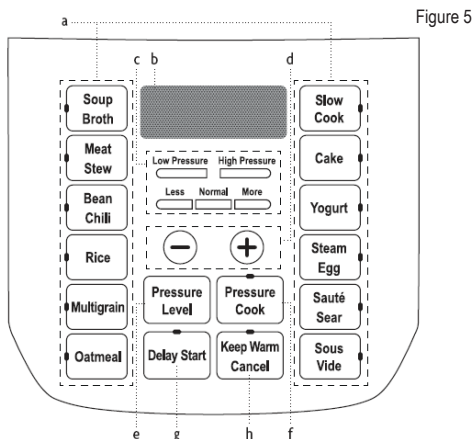


Figure 5

- Program Buttons w/ Indicator Light
- Display
- Indicator Lights
- "+" and "-" Buttons
- Pressure Level Button
- Pressure Cook Button
- Delay Start Button
- Keep Warm/Cancel Button

PROGRAM BUTTONS

The program buttons are preprogrammed cook settings for your multicooker, allowing a variety of foods to be cooked with a simple touch of a button, while also allowing the settings to be changed as needed or desired. (See Cooking Parameters Chart below)

DISPLAY

The display will show information regarding time and temperature and will give information such as when to put the lid on or take it off depending on the program setting.

INDICATOR LIGHTS

- The Low Pressure and High Pressure indicator lights will illuminate to show if Low or High Pressure is set for cooking.
- Pressing the Pressure Level button will cycle between Low and High Pressure.
- The indicator lights for "Less/Normal/More" show the default time chosen for cooking with a specific function. Pressing the desired function button will cycle between Less-Normal-More time.
- NOTE:** Not all cooking programs can be adjusted. Refer to the Cooking Parameters chart below.

LESS/NORMAL/MORE

- Pressing the Program button will cycle between Default Cook times shown in the Cooking Parameters Table (below) for the programs: Soup/Broth, Meat/Stew, Bean/Chili, Multigrain, Oatmeal, Steam, Pressure Cook, Slow Cook, Sauté/Sear, Rice, Cake and Yogurt.

“+” OR “-”

- Press “+” or “-” to increase or reduce the cook times for the programs: Soup/Broth, Meat/Stew, Bean/Chili, Multigrain, Oatmeal, Steam, Pressure Cook, Slow Cook, Sauté/Sear, Rice, Cake and Yogurt.
- For Sous Vide, Press “+” or “-” to increase or decrease the cooking time and temperature. Pushing the Sous Vide button will cycle between the set temperature and default time (3:00).
- For the Delay function, press “+” or “-” to adjust the hours and minutes to delay the cook program.

PRESSURE COOK

Lid must be on and locked with the Steam Release set to ‘Sealing’. Press ‘Pressure Cook’ once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (20m), Normal (35m), or More (45m) cooking time. The Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. Pushing the ‘+’ or ‘-’ buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.. (See Cooking Parameters Chart below)

For all programs that cook with pressure, once the pressure has built up in the unit, the float valve will lift to the up position and an internal safety lock will engage, preventing the lid from being opened. DO NOT attempt to open the multicooker or remove the lid while pressure cooking. It is normal for some steam to escape from the valve during cooking, and when using for the first few times you may notice some leaking from the valve or gasket as pressure builds up.

PRESSURE LEVEL

- Press the Pressure Level button to adjust between Low Pressure (40KP/5.8PSI) and High Pressure (80KP/11.6PSI). Pressure level can be changed for the following cook programs: Soup/Broth, Meat/Stew, Bean/Chili, Rice, Multigrain, Oatmeal, Steam, and Pressure Cook.

DELAY/START

- The Delay function can be set for the following programs: Soup/Broth, Meat/Stew, Bean/Chili, Rice, Multigrain, Oatmeal, Slow Cook, Cake, Steam, and Pressure Cook.
- After setting the cook Program, press Delay to toggle between Hours and Minutes, and use the “+” or “-” buttons to adjust the times. The Delay cook time will start counting down after no buttons are pressed for 6 seconds.
- Certain foods should not be cooked using the Delay function. Some foods, such as rice or certain grains, will absorb water that they are in, while meats, poultry, and other perishable foods should never be left out at room temperature for extended times. For these types of foods, it is better to cook them and use the Keep Warm function when the cooking is completed.

KEEP WARM/CANCEL

- The following programs will automatically go into Keep Warm mode after the cooking cycle is completed: Soup/Broth, Meat/Stew, Bean/Chili, Multigrain, Oatmeal, Pressure Cook, Steam, Rice, Cake and Slow Cook.
- Press Keep Warm/Cancel again to cancel any settings and put the multicooker in Standby.
- From Standby, with the display reading ‘Off’, press ‘Keep Warm/Cancel’ to turn on the Keep Warm function.

COOKING PROGRAMS

SOUP/BROTH

Lid must be on and locked with the Steam Release set to “Sealing”. Press “Soup/Broth” once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (20m), Normal (30m), or More (4H) cooking time. The Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. Pushing the “+” or “-” buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.

If desired, press the “Delay/Start” button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

When using the Soup/Broth program, choose “Less” for meatless soups, “Normal” for soups with meat in them, and “More” for bone broths, or manually set the cooking time desired. Always use a natural pressure release when the cycle is complete. When cooking creamy soups, thicken the soups after the pressure cooking is finished. If you add it before, there is very little liquid that can evaporate and the cooker will not reach pressure. To save time, you can make the roux separately and add it in once the soup is done cooking. It is also best to add milk, cheese, and cream once the soup is done cooking because they can scorch or curdle in the multicooker.

MEAT/STEW

Lid must be on and locked with the Steam Release set to “Sealing”. Press “Meat/Stew” once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (20m), Normal (35m), or More (45m) cooking time. Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. Pushing the “+” or “-” buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.

If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

When using the Meat/Stew program, set the cooking time based on the desired texture of the meat. "Less" will cook meats to a soft texture, "Normal" a softer texture, and "More" will very soft texture, or the time can be manually set as desired.

When cooking meat and poultry, it is important not to add a lot of liquid to the unit unless you are braising. Too much liquid can affect the flavor, texture and nutrients. Use about 1 cup if cooking for 45 minutes or less, and about 1-1/2 cups if the cook time will be longer. Using Sauté/Sear to sear the outside of the meat before cooking can improve the finished food, and allow cooked meat at least 5 minutes to rest after cooking to reabsorb juices released while cooking. Always check that meat and poultry are fully cooked with a meat thermometer.

BEAN/CHILI

Lid must be on and locked with the Steam Release set to "Sealing". Press "Bean/Chili" once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (20m), Normal (30m), or More (45m) cooking time. Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.

If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

Choose your cooking time based on the desired firmness and type of the bean, with "Less" time for most soaked beans, "Normal" for most ground meat chilis, and "More" for really soft beans - fried, baked beans, etc. Always allow a natural pressure release when cooking beans. It is important to never fill the Inner Pot more than halfway when cooking beans or any food that expands in size to prevent overflowing.

Before cooking, make sure you pick over the beans, rinse and drain them. Dry beans can be soaked overnight to speed up the cooking process. Adding about 1 tablespoon of oil can prevent them from foaming up and clogging the pressure valve. Use the natural release to vent pressure when cooking is completed. If the beans aren't cooked when the cooking program is finished, you can either turn the Sear function on without the lid and finish cooking them or cook them under pressure for another 3 ~ 5 minutes.

RICE

Lid must be on and locked with the Steam Release set to "Sealing". Press "Rice" once and the indicators will light up for the Program button, Low Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (13m), Normal (20m), or More (40m) cooking time. Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. The time settings cannot be changed for the Rice Program. If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time, though it is not recommended to leave the rice in water for extended periods.

The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

Use "Less" cooking time for white rice. The set time includes 3 minutes of pressurized cooking and a 10 minute natural release. Use "Normal" for brown rice. The time includes 15 minutes of pressurized cooking and a 5 minute natural release. Use "More" for wild rice, which is 30 minutes of pressurized cooking and 10 minutes for a natural release.

It is important to never fill the Inner Pot more than halfway when cooking rice or any food that expands in size to prevent overflowing. Always use the natural release option for the Rice program so foam doesn't get into the release valve. To prevent the froth that foods like this can create, add a little cooking oil, butter, or fat (1-2 tablespoons) to help keep the starch down so it doesn't foam. Some rice and grains require you to rinse them before cooking so make sure to look at the directions before cooking.

MULTIGRAIN

Lid must be on and locked with the Steam Release set to "Sealing". Press "Multigrain" once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (20m), Normal (40m), or More (1H) cooking time. Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.

If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

Use "Less" cooking time for brown and wild rice, beans, chickpeas and similar items, "Normal" for softer brown or wild rice and tougher beans, and "More" for hard, tough grains or combinations of beans and grains. The "More" setting includes a 45 minutes absorption time with the grains soaking in warm water followed by 1 hour of pressure cooking.

It is important to never fill the Inner Pot more than halfway when cooking grains or any food that expands in size to prevent overflowing and always use the natural release option for the Multigrain program so foam doesn't get into the valve. To prevent

the froth that foods like this can create, add a little cooking oil, butter, or fat (1-2 tablespoons) to help keep the starch down so it doesn't foam. Some rice and grains require you to rinse them before cooking so make sure to look at the directions before cooking. The multigrain function is used for cooking various grains and is best for harder grains.

OATMEAL

Lid must be on and locked with the Steam Release set to "Sealing". Press "Oatmeal" once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (3m), Normal (12m), or More (30m) cooking time. Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.

If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

Use the "Less" setting for rolled or steel cut oatmeal, "Normal" for porridge, and "More" for congee or porridge mixed with other grains. It is important to never fill the Inner Pot more than halfway when cooking oatmeal, grains, or any food that expands in size to prevent overflowing and always use the natural release option for the Multigrain program so foam doesn't get into the valve.

The Oatmeal Program is used for making grains, cereal, or legumes boiled in water, broth, or milk. Porridge and congee are a couple types of foods you can make using this function.

SLOW COOK

When using the "Slow Cook" program, the glass lid or the Locking Lid can be used. If the Locking Lid is used, the Steam Release Handle should be kept in the "Venting" position, and since slow cooking does not use pressure, the Float Valve will not rise into the up position and the lid will not lock. Press "Slow Cook" once and the indicators will light up for the Program button, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (4H), Normal (6H), or More (8H) cooking time. Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 30 minute increments.

If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

Since slow cooking is not done under pressure, the lid can be removed during the cooking process to allow the food to be stirred, ingredients added, and the meal to be monitored as needed.

CAKE

Lid must be on and locked with the Steam Release set to "Sealing". Press "Cake" once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (30m), Normal (40m), or More (50m) cooking time. Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.

If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

Use "Less" cooking time for light cakes, "Normal" for dense cakes, and "More" for heavy cakes, like cheesecake. Cake has a default high pressure, don't change the pressure level.

YOGURT

Lid must be on and locked with the Steam Release set to "Venting". Press "Yogurt" once and the indicators will light up for the Program button and Normal time. Press the program button to cycle through Less (24H), Normal (8H), or More (Boil) cooking time. Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 30 minute increments.

The cook program will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. When the cooking cycle is completed, the display will read "Yog". For making yogurt, begin by putting 4 cups ~ 4 quarts of milk in the Inner Pot to be pasteurized. Place the lid on the unit and lock it, with the Steam Release set to "Venting". Push the Yogurt button until the "More" indicator lights and the display reads "boil". When the process is completed, the unit will beep and return to Standby with the display showing "yogt". Remove the lid and check the temperature of the milk to verify that it is a minimum of 161°F (72°C) for pasteurization. Using the silicone mitts, remove the Inner Pot. Cool the milk to below 110°F (43°C) and add yogurt starter culture, or already made unflavored yogurt with live cultures. If using a starter culture, follow the instructions on the package. For adding existing yogurt, add 2 tbsp. of yogurt for every ½ gallon of milk.

NOTE: The yogurt mixture can be left in the inner pot, or portioned into sealable cups. If using cups, place them on the Stainless Steel Rack in the Inner Pot, and add water until they are about ½ submerged.

Place the Inner Pot back into the Multicooker, and place on the Locking Lid with the Steam Release on "Venting". Push the Yogurt button and the "Normal" indicator will light with the display reading 8:00, which is the normal fermentation time. If desired, use the "Less" cook time or the "+" or "-" buttons to adjust the time. The unit will begin the program after no buttons are pushed for 6 seconds.

STEAM/EGG

Lid must be on and locked with the Steam Release set to "Sealing". Press "Steam/Egg" once and the indicators will light up for the Program button, High Pressure, Normal time and Keep Warm. Press the program button to cycle through Less (3m), Normal (10m), or More (15m) cooking time. Pressure Level button can be pushed to cycle between High and Low pressure. Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments.

If desired, press the "Delay/Start" button to set a delayed start time. The cook program or delay time countdown will begin after 6 seconds of not pushing any buttons. The Keep Warm program will start when the cooking cycle is completed to keep cooked food warm unless canceled.

Use "Less" to make soft-boiled eggs or to steam vegetables, "Normal" for medium eggs or seafood, and "More" for hard-boiled eggs or to steam cook meats. Times are based on cooking extra-large eggs, and should be adjusted for other sizes. Eggs should be submerged in water, and for steaming, use a minimum of 1 cup of water in the Inner Pot. Vent using the quick release method when cooking is finished to prevent items from overcooking. Eggs should immediately put in or under cold or ice water to stop the cooking process. For steaming fish, meats, or vegetables, use the included rack accessories to place food on.

SAUTÉ/SEAR

Lid must be off the multicooker. Press "Sauté/Sear" once and the indicators will light up for the Program button and Normal. Pressing the program button will not change the default time (30m), but will change the cooking temperature setting with Less at (221°F/105°C), Normal (320°F/160°C), or More (347°F/175°C). Pushing the "+" or "-" buttons will increase or decrease the cooking time in 1 minute increments, between 0m and 30m. Cooking cycle will start after 6 seconds of not pushing any buttons and the display will read "On". When it is ready to cook, the Display will read "Hot", and ingredients can be put into the Inner Pot. The display may change between "On" and "Hot" as the unit turns the heat on and off to maintain temperature.

Use "Less" for simmering or reducing liquids, "Normal" for searing, sautéing or browning, and "More" for higher temperature cooking as in stir-frying. The maximum cook time for this setting is 30 minutes.

COMMON COOKING TIMES

Beef				
Cut	Liquid	Time	Pressure	Release
Chuck/Shoulder Roast	Minimum 1.5 cups	22 minutes/pound	High	NR
Bone-In Ribs	Minimum 1.5 cups	20 to 25 minutes	High	NR
Boneless Ribs	Minimum 1.5 cups	15 minutes	High	NR
Short Ribs	Minimum 1.5 cups	50 minutes	High	NR
Stew Beef	Minimum 1.5 cups	25 to 35 minutes	High	NR
Pork				
Cut	Liquid	Time	Pressure	Release
Baby Back Ribs	Minimum 1.5 cups	20 Minutes	High	NR
Spare Ribs	Minimum 1.5 cups	20 to 25 minutes	High	NR
Shoulder Roast	Minimum 1.5 cups	24 minutes/pound	High	NR
Boneless Pork Chops	Minimum 1.5 cups	5 minutes	High	NR
Bone-in Pork Chops	Minimum 1.5 cups	10 minutes	High	NR
Poultry				
Cut	Liquid	Time	Pressure	Release
Whole Bird	Minimum 1.5 cups	6 minutes/pound	High	QR
Breasts Boneless/Bone-in	Minimum 1.5 cups	8 minutes/12 minutes	High	QR
Thighs Boneless/Bone-in	Minimum 1.5 cups	12 minutes	High	QR
Drumsticks	Minimum 1.5 cups	15 minutes	High	QR
Wings	Minimum 1.5 cups	4 minutes	High	QR

Seafood				
Type	Liquid	Time	Pressure	Release
Clams	Minimum 1.5 cups	4 minutes	High	QR
Mussels	Minimum 1.5 cups	3 minutes	High	QR
Small/Medium Shrimp	Minimum 1.5 cups	1 minute	High	QR
Large/Jumbo Shrimp	Minimum 1.5 cups	2 minutes	High	QR
Salmon	Minimum 1.5 cups	3 minutes	High	QR
Beans and Legumes				
Type	Liquid	Time	Pressure	Release
Small/Medium Beans (white, black, pinto, great northern)	1:3 ratio	20 minutes	High	NR
Large Beans (garbanzo, lima, butter)	PC + Sous Vide	25 minutes	High	NR
Lentils	1:2 ratio	15 minutes	High	10 minute NR
Rice and Grains				
Type	Liquid	Time	Pressure	Release
White Rice	1:1	3 minutes	High	10 to 20 minute NR
Brown Rice	1:1	15 minutes	High	5 minute NR then QR remaining
Wild Rice	1:1	20 minutes	High	NR
Quinoa	1:1	1 minute	High	10 minute NR, then QR remaining
Pasta				
Type	Liquid	Time	Pressure	Release
Shaped pasta	To Cover	4 minutes	High	QR
Filled pasta	To Cover	3 minutes	High	QR
Spaghetti/Linguine/Fettucine	To Cover	5 minutes	High	QR
Vegetables				
Type	Liquid	Time	Pressure	Release
Artichokes	Minimum 1.5 cups	10 minutes	High	QR
Beets	Minimum 1.5 cups	25 minutes	High	QR
Broccoli (florets)	Minimum 1.5 cups	0 minutes	High	QR
Brussels Sprouts	Minimum 1.5 cups	0 minutes	High	QR
Carrots - Baby / Sliced	Minimum 1.5 cups	0 minutes	High	QR
Cauliflower (florets)	Minimum 1.5 cups	0 minutes	High	QR
Corn on the Cob	Minimum 1.5 cups	1 minutes	High	QR
Green Beans	Minimum 1.5 cups	0 minutes	High	QR
New/Baby Potatoes	Minimum 1.5 cups	5 minutes	High	10 minute NR, then QR remaining

Potatoes (whole)	Minimum 1.5 cups	15 minutes	High	15 minute NR, then QR remaining
Sweet Potatoes (whole)	Minimum 1.5 cups	16 minutes	High	10 QR, then NR the remaining
Squash, cubed (butternut, acorn)	Minimum 1.5 cups	5 minutes	High	QR

SOUS VIDE INSTRUCTIONS

Press the "Sous Vide" Program button on the control panel. The first time the function is used, the display will show the temperature setting of 133°F, but will keep the last temperature setting used as the default."

- Use the "+" and "-" buttons to change desired cooking temperature.
- Press the 'Sous Vide' button again and the display will show the default time setting (3:00).
- Use the "+" and "-" buttons to change desired cook time.
- Press "Start". The unit will beep 3 times and the display will show "ON". Once the unit has pre-heated, there will be a beep and the display will show the cook time.

NOTE: If the pressure lid is closed but not locked the programming will see the unit as open and will raise the temperature to offset any heat loss.

SOUS VIDE COOKING TIMES

Beef			
Cut	Doneness	Water Temp	Time
Steak (filet mignon, sirloin, New York strip, rib eye)	Rare	129°F	1:00
Steak (filet mignon, sirloin, New York strip, rib eye)	Medium-Rare	132°F	1:00
Steak (filet mignon, sirloin, New York strip, rib eye)	Medium	135°F	1:00
Steak (filet mignon, sirloin, New York strip, rib eye)	Well Done	145°F	1:00
Roast (2 to 5 pounds)	Rare	133°F	7:00
Roast (2 to 5 pounds)	Medium-Rare	140°F	6:00
Roast (2 to 5 pounds)	Well Done	160°F	5:00
Tougher Cuts (brisket, chuck, tri-tip)	Rare	132°F	24:00:00
Tougher Cuts (brisket, chuck, tri-tip)	Medium	150°F	24:00:00
Tougher Cuts (brisket, chuck, tri-tip)	Well Done	185°F	10:00
Pork			
Cut	Doneness	Water Temp	Time
Chop/Loin	Rare	136°F	1:00
Chop/Loin	Medium-Rare	145°F	1:00
Chop/Loin	Well Done	160°F	1:30
Roast	Rare	136°F	3:00
Roast	Medium-Rare	145°F	3:00
Roast	Well Done	160°F	4:00
Tougher Cuts (belly, butt, shoulder)	Tender	160°F	10:00

Poultry			
Cut	Doneness	Water Temp	Time
Breasts, Bone-In	Tender and Juicy	150°F	3:00
Breasts, Boneless	Tender and Juicy	150°F	1:00
Thighs, Bone-In	Tender and Juicy	150°F	4:00
Thighs, Boneless	Tender and Juicy	150°F	1:00
Seafood			
Type	Doneness	Water Temp	Time
Salmon	Tender and Flaky	125°F	:45
Firm Filets (tuna, sea bass, swordfish, 2+ inches thick)	Tender	130°F	:45
White Fish (cod, tilapia)	Tender and Flaky	122°F	:40
Vegetables			
Type	Doneness	Water Temp	Time
Tender Vegetables (asparagus, mushrooms, eggplant, zucchini)		180°F	:10 -:20 (pinch through the bag to check doneness)
Winter Squash		190°F	1:00-3:00 (pinch through the bag to check doneness)
Potatoes and Root Vegetables	Tender and Flaky	190°F	2:00-3:00 (pinch through the bag to check doneness)

COOKING PARAMETERS

Function	Less/ Normal/ More	Default Time	Time Range/ Unit	Default Pressure	Pressure Level	Delay	Keep Warm	Lid Position	Comments
Soup / Broth	Less	20m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	Normal	30m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	More	4H	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
Meat / Stew	Less	20m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	Normal	35m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	More	45m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
Bean / Chili	Less	20m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	Normal	30m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	More	45m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
Rice	Less	13m	/	Low	Low/High	10m-24H	10H	Lock	Default time includes natural release of pressure
	Normal	20m	/	Low	Low/High	10m-24H	10H	Lock	
	More	40m	/	Low	Low/High	10m-24H	10H	Lock	
Multigrain	Less	20m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	Normal	40m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	More	1H	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	45 minute absorption time
Oatmeal	Less	3m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	Normal	12m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	More	30m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
Slow Cook	Less	4H	30m~20H/30m	/	/	10m-24H	10H	/	Pressure release set to venting Put on a glass lid
	Normal	6H	30m~20H/30m	/	/	10m-24H	10H	/	
	More	8H	30m~20H/30m	/	/	10m-24H	10H	/	
Cake	Less	30m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	
	Normal	40m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	
	More	50m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	
Yogurt	Less	24H	30m~99H 30m/30m	/	/	/	/	Lock	/
	Normal	8H	30m~99H 30m/30m	/	/	/	/	Lock	/
	More	Boil	/	/	/	/	/	Lock	/
Steam/ Egg	Less	3m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	Normal	10m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	More	15m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
Sauté/ Sear	Less	30m	0~30m/1m	/	/	/	/	Open	221°F/105°C
	Normal	30m	0~30m/1m	/	/	/	/	Open	320°F/160°C
	More	30m	0~30m/1m	/	/	/	/	Open	347°F/175°C

Sous Vide	/	3H	15m-99H 30m/10m	/	/	/	/	/	Pressure release set on Venting
Pressure Cook	Less	20m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	Normal	35m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
	More	45m	0~4H/1m	High	Low/High	10m-24H	10H	Lock	/
Keep Warm	/	10H	10m~99H50m /10m	/	/	/	/	/	/

CHANGING TEMPERATURE UNITS

With the unit in Standby, the Display will show "OFF". Press and hold the "+" and "-" buttons for 5 seconds to change the temperature display from Fahrenheit (F) to Celsius (C).

OPENING THE LID

When pressure cooking in the multicooker, there are 2 ways to open the lid after the cooking program is completed. **DO NOT** ever try to open the lid before the steam and pressure in the unit have vented.

Natural Release: Allows the internal pressure to vent off naturally over time, until the float valve drops to the down position. This method can take 10-40 minutes or even longer depending on the amount of food in the cooker.

Quick Release: When the cooking program is finished, turn the steam handle to the "Vent" position to allow pressure and steam to quickly escape the multicooker. Venting is completed when the float valve drops to the down position.

CAUTION: Escaping steam is extremely hot and can cause scalding. **DO NOT** pull the Steam Handle while releasing steam.

CAUTION: Always set the Steam Release to Venting for 2-3 minutes before removing the lid to be sure that the internal pressure has been fully released.

CAUTION: DO NOT put your hand, face, or any skin near the escaping steam.

NOTE: Some foods with a high water or starch content can cause the vent to splatter. Immediately put the Steam Handle back into the closed position at the first sign of splattering.

When the steam and pressure in the multicooker have completely vented, the steam valve will drop to the down position, and the lid can be removed by turning it counter-clockwise and lifting.

CARE AND MAINTENANCE

Clean the multicooker after each use. When finished cooking, unplug the unit and allow it to cool before cleaning. Once cooled, remove the inner pot and clean. Make sure it is completely dry before placing it back in the multicooker.

- **DO NOT** immerse the multicooker in any liquid, or put any food or water into it. Clean the housing and interior with a dry cloth as needed.
- Clean, rinse and dry the sealing gasket, condensation collector, and any accessories that were used in cooking. It is recommended to replace the gasket about once a year.
- To remove the Float Valve for cleaning, start by carefully removing the seal on it from the inside of the lid, and removing the valve. Allow to dry completely before putting back into multicooker and reinstalling the seal. (See Figure 6)
- Check the spring on the Safety Valve by gently pushing on it from the inside of the lid and making sure it moves up and down.
- Remove the Steam Handle for washing by lifting it off the top of the Lid. Clean the handle and the pipe it rests on with water, making sure there are no blockages in the pipe.

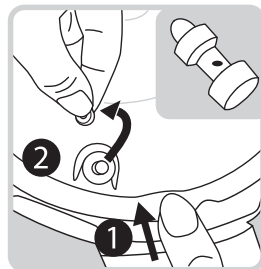


Figure 6

TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your multicooker, check the table below for solutions to possible problems before contacting Customer Service. **DO NOT** attempt internal electrical repairs on the unit.

Problem	Possible Cause	Solution
Unable to open lid	Pressure in the multicooker is too high	<ul style="list-style-type: none"> • Wait for pressure in the unit to be released naturally • Turn the Steam Handle to the Vent position
	Pressure is released but the Float Valve is stuck in the up position	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the unit to completely cool down for at least 2 hours to be sure pressure is completely released • Use an object to poke the Float Valve to try to push it down. Be sure to keep hands and face away from the lid and handle • Remove and thoroughly clean the Float Valve before using again
Unable to close lid	Sealing Gasket is not properly installed	<ul style="list-style-type: none"> • Reinstall the gasket correctly
	Float Valve is stuck in the up position due to not being clean	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the Float Valve and wash thoroughly
	Lid installed in incorrect position	<ul style="list-style-type: none"> • Position the Lid correctly
Intense release of pressure from the Steam Handle	Faulty pressure control allowed pressure to vent	<ul style="list-style-type: none"> • Contact Customer Service
	Steam Handle did not fall into position	<ul style="list-style-type: none"> • Gently press down on the Steam Handle to put it in the correct sealing position
Food is uncooked	If cooking Rice, in correct rice to water ratio used	<ul style="list-style-type: none"> • Use the correct ratio of rice to water
	No power	<ul style="list-style-type: none"> • Check power outlet and circuit breaker
Steam leaking from lid	Sealing Gasket is not installed properly	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the gasket and reseat in the correct position. Wash if needed.
Displays C1, C2 or C6	Circuit or Pressure Switch Malfunction	<ul style="list-style-type: none"> • Contact Customer Service
Display is blank with power cord connected	Bad Power Connection or no power	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the cord is completely connected and plugged in • Check the outlet for power
	Electric fuse is blown	<ul style="list-style-type: none"> • Contact Customer Service

M A G I C C H E F[®]

LIMITED WARRANTY

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

In addition, MC Appliance Corporation warrants the compressor (parts only) to be free from defects in material and workmanship for a period of five years. The consumer is responsible for all labor and transportation expenses related to the diagnosis and replacement of the compressor after the initial one-year warranty has expired. In the event the unit requires replacement or refund under the terms of this warranty, the consumer is responsible for all transportation expenses to return the unit to our factory prior to receiving a replacement unit or refund. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service.

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

- Damages due to shipping damage or improper installation or electrical connections.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Inside components such as door panels, door shelves, racks, light bulbs, etc.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product and door reversal or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non-repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.

Limitations of Remedies and Exclusions:

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

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

Model	Parts & Labor	Type of Service
MCSMC6B	One Year	Carry-In

For Service or Assistance please call 888-775-0202 or visit us on the web at www.mcappliance.com to request warranty service or order parts.



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

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

M A G I C C H E F[®]

9-in-1 Multicocina



Guía del usuario

Lea cuidadosamente este manual antes de usar la multicocina y consérvelo para futuras referencias.

www.magicchef.com MODELO # MCSMC6B

M A G I C C H E F[®]

REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por comprar un producto Magic Chef[®]. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar el registro del producto en nuestro sitio web: www.mcappliance.com/register. Beneficios de registrar este producto:

1. Registrar su producto nos permitirá contactarlo con relación a un aviso de seguridad o actualización del producto.
2. Registrar el producto nos permitirá procesar el servicio de garantía con más eficacia, si fuese necesario.
3. Registrar el producto puede servir como prueba de compra en el caso de que usted sufra una pérdida que esté cubierta por un seguro.

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

ÍNDICE

<i>REGISTRO DEL PRODUCTO</i>	22
<i>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</i>	24
<i>ESPECIFICACIONES</i>	26
<i>PARTES Y FUNCIONES</i>	26
<i>ANTES DE USAR</i>	27
<i>INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO</i>	28
<i>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</i>	38
<i>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</i>	39
<i>GARANTÍA LIMITADA</i>	40

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de seguridad, instrucciones de instalación y operación, y consejos para solucionar problemas. Antes de utilizar la multicocina, lea atentamente en este manual las instrucciones sobre cómo utilizar y mantener el producto adecuadamente. Siga las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o daños al producto.

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

Antes de contactar a servicio técnico, cerciórese de que el equipo haya sido instalado y se esté usando de manera correcta, y lea la sección de solución de problemas.

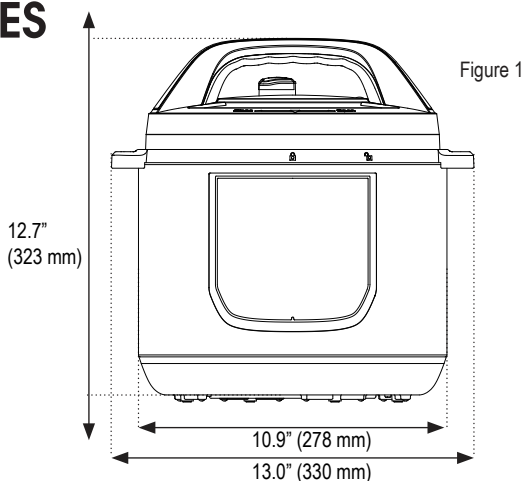
ADVERTENCIA: Cuando use su aparato, siga las precauciones que se indican a continuación:

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Este producto es solo para uso en el hogar. No está diseñado para aplicaciones comerciales.
3. Este aparato está diseñado solamente para uso en interiores. **NO** lo utilice al aire libre.
4. Este equipo **JAMÁS** debe ser operado por niños y se debería emplear precaución extrema cuando se utilice ante niños.
5. Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia con este tipo de equipos no deberían usar este aparato a menos que sea bajo supervisión.
6. Este aparato cocina a presión. El uso incorrecto podría provocar quemaduras. Asegúrese de que el equipo quede correctamente cerrado antes de utilizarlo. (Consulte "Preparación para cocinar" en la página 16.)
7. **JAMÁS** abra la multicocina hasta tanto se haya enfriado y liberado toda la presión interna. Si resulta difícil abrir el asa deslizando, ello indica que la cocina todavía se encuentra presurizada, por lo que **JAMÁS** fuerce su apertura. Cualquier tipo de presión dentro de la cocina puede ser peligrosa. (Consulte "Preparación para cocinar" en la página 16.)
8. **NO** use la multicocina para otro fin que no sea el previsto.
9. **NO** coloque el equipo sobre ni cerca de una hornilla a gas o eléctrica caliente.
10. **NO** coloque el equipo en un horno caliente.
11. **NO** opere el equipo sobre una superficie inestable o dispereja.
12. **NO** opere el equipo cerca del agua o fuego.
13. **NO** exponga el equipo a la luz solar directa.
14. **JAMÁS** opere el equipo sobre materiales inflamables, como periódicos o platos de papel.
15. **NO** sumerja el cable ni el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable alejado de superficies a alta temperatura.
17. **NO** deje el cable colgando del borde de mesas o mesadas.
18. **NO** opere este electrodoméstico si tiene dañado el cable o el enchufe.
19. **SIEMPRE** desenchufe el aparato del tomacorrientes cuando no esté en uso, antes de retirar las partes y antes de limpiarlo.
20. Si alguna de las partes del equipo se daña, **NO** la use hasta tanto quede reparada por un servicio técnico competente.
21. Sólo el personal autorizado debería reparar el equipo para reducir el riesgo de incendio y descarga eléctrica.
22. **JAMÁS** utilice accesorios o repuestos no autorizados, dado que pueden provocar lesiones.
23. **NO** use recipientes de cocción dentro de la multicocina que no sean resistentes al calor.
24. Actúe con suma precaución al mover el equipo cuando contenga líquidos o aceite calientes.
25. **PRECAUCIÓN:** para reducir el riesgo de descarga eléctrica, sólo cocine en el recipiente removible provisto (recipiente de cocción interno).
26. **NO** toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
27. **JAMÁS** cubra las válvulas de presión.
28. **JAMÁS** acerque el rostro a la válvula de escape o flotación.
29. **SIEMPRE** use guantes para horno al momento de liberar presión o cuando abra la tapa.
30. Antes de cada uso, verifique que no estén obstruidas ni tapadas la protección antibloqueo, la válvula de flotación ni la válvula de escape. Limpie la placa de calentamiento y las superficies del recipiente interno a fin de asegurarse de que no haya ningún tipo de restos. Cerciórese de que la válvula de escape se encuentre en el lugar correcto.
31. **JAMÁS** utilice el equipo para fritura por inmersión o fritura a presión. Es peligroso y podría ocasionar incendios o daños graves.
32. La cantidad total de alimentos y agua **JAMÁS** debe superar el nivel **MÁXIMO** marcado en el recipiente interno. Se recomienda no llenar el equipo por sobre 2/3 de su capacidad total. Algunos alimentos, como ser el arroz o las verduras deshidratadas se expanden durante la cocción, por lo que no debería llenarse más de la mitad indicada en el recipiente interno. Llenar en exceso podría provocar el taponamiento del conducto de ventilación y así generar un exceso de presión. Esto podría causar derrames y dañar el equipo. (Consulte "Preparación para cocinar" en la página 16.)
33. Para desconectar, presione el botón Cancelar hasta que el equipo se apague y quite el enchufe del tomacorriente en la pared.
34. **NO** mueva este producto ni intente quitarle la tapa cuando se encuentre en funcionamiento.
35. **JAMÁS** coloque las manos ni la cara sobre las válvulas de escape/flotación durante el uso, pues podría quemarse.
36. Después de la cocción, abra la tapa con sumo cuidado. **SIEMPRE** abra la tapa en sentido contrario a usted para evitar exponer la piel al vapor o calor que salga. El vapor contenido en el interior del equipo podría provocar quemaduras graves.
37. Una vez finalizada la cocción, **NO** toque el recipiente interno.
38. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades mentales, físicas o sensoriales disminuidas o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios sólo bajo la supervisión de una persona responsable o que hayan recibido la debida supervisión o instrucción.
39. "Para uso exclusiva de mesadas."
40. "Advertencia: los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. MANTENGA el aparato y el cable lejos de los niños. NUNCA cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca use la salida debajo del mostrador y nunca lo use con el cable de extensión."
41. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen.

**LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE
ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

ESPECIFICACIONES

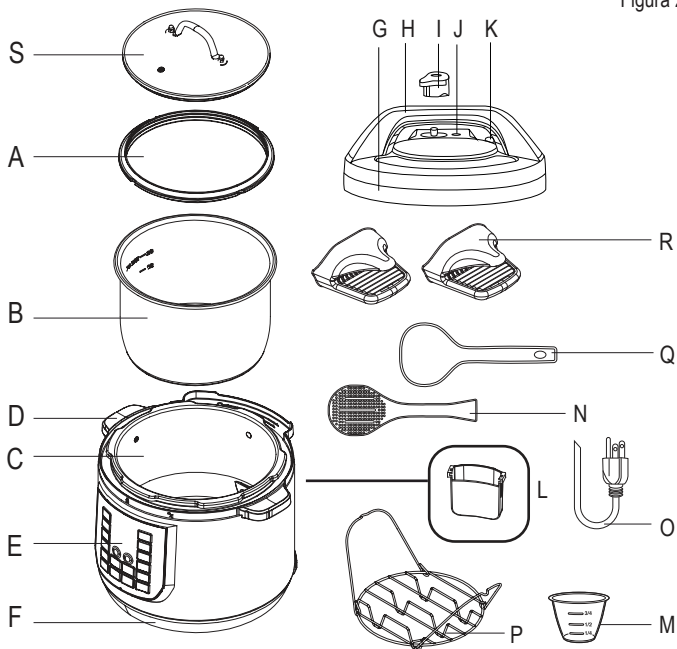


Dimensiones (alto x ancho x profundidad)	13.0" x 12.7" x 10.9"
Peso	13.8 libras
Capacidad	6 cuartos
Potencia nominal	120V~60Hz
Presión de trabajo	40KP (5.8PSI) - 80KP (11.6PSI)

PIEZAS Y FUNCIONES

Material de relleno

- A. Guarnición de sello (×2)
- B. Recipiente de cocción (o recipiente interno)
- C. Elemento calentador
- D. Mango de transporte
- E. Panel de control
- F. Base de cocción
- G. Tapa de bloqueo
- H. Asa de la tapa
- I. Manivela de liberación de vapor
- J. Válvula de flotación
- K. Válvula de seguridad
- L. Colector de condensación
- M. Taza para medir
- N. Cuchara para servir
- O. Cable de alimentación
- P. Parrilla de acero inoxidable
- Q. Cucharón para sopa
- R. Agarraderas de silicona (×2)
- S. Tapa de vidrio



ANTES DE USAR

QUITAR EL MATERIAL DE EMBALAJE

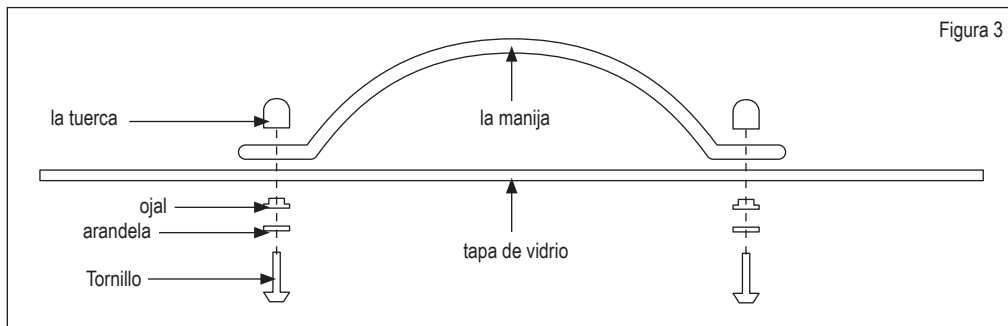
Saque la multicocina de la caja y colóquela sobre una superficie plana. Para abrir la tapa, sostenga el asa y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj, luego levante la tapa para sacarla. Retire todo el material de embalaje del interior del electrodoméstico: bolsas de plástico, accesorios y enchufe. Asegúrese de quitar todas las etiquetas adhesivas del equipo antes de usar.

Limpie los accesorios con agua jabonosa tibia y enjuague el recipiente interno, el colector de condensación y el burlete. Conecte el cable de alimentación a el equipo y enchufe en una toma con adecuada conexión a tierra.

CÓMO COLOCAR EL ASA A LA TAPA DE VIDRIO

Para colocar el asa a la tapa de vidrio, retire la tapa y la bolsa de accesorios (asa, tornillos (x2), arandelas (x2), tuercas (x2) y arandelas aislantes de goma (x2)). Ponga la tapa con la base hacia arriba e inserte las arandelas de goma en los orificios de tapa desde el fondo.

Coloque las arandelas en los tornillos e inserte los tornillos en los orificios de las arandelas de goma desde el fondo, para que se adhieran a través de la tapa. Alinee los orificios del asa sobre los tornillos y con las arandelas asegure el asa en su sitio.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Coloque el equipo en una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para sacarla de la multicocina. Retire cualquier accesorio, los manuales y el recipiente interno, y coloque el colector de condensación en su sitio dentro del equipo

Coloque los alimentos a cocinar en el recipiente interno. Asegúrese de que los alimentos no superen la marca de nivel "Máximo" en el recipiente. Asegúrese de que el fondo y los lados del recipiente estén limpios y secos, y colóquelo con cuidado en la multicocina. El recipiente interno debe apoyarse plano sobre el fondo del equipo.

NOTA: NO use el equipo sin el recipiente interno.

Verifique que la guarnición de sello esté limpia y no contenga residuos ni obstrucciones, y que esté debidamente colocada en la posición correcta dentro de la tapa. Coloque la tapa sobre el equipo y tápela haciendo girar el asa en sentido de las agujas de reloj.

PRECAUCIÓN: Si la guarnición de sello está sucia, no se encuentra en la posición correcta o queda atrapada entre la tapa y la multicocina, el equipo podría no levantar suficiente presión y la tapa podría no quedar trabada al cerrarse. Si la válvula de flotación no se levanta mientras sube la temperatura, apague el equipo y pase la liberación de vapor a "Ventilación" durante varios minutos antes de quitar la tapa.

Coloque la manivela de vapor en su sitio y asegúrese de que quede firmemente colocada. Asegúrese de que esté para abajo antes de cocinar a presión en el equipo.

NOTA: La manivela de vapor no se traba y permanecerá algo suelta.

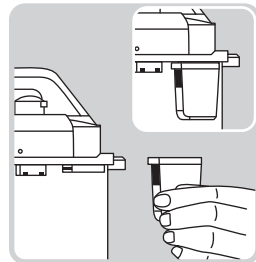
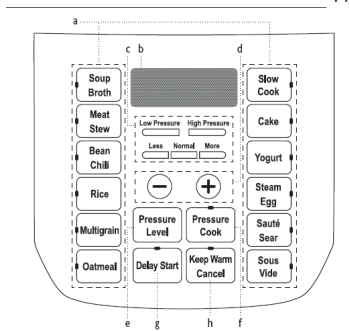


Figura 4

Figura 5



- a. Botones de programa con luz indicadora
- b. Pantalla
- c. Direccionales
- d. Botones "+" y "-"
- e. Botón de nivel de presión
- f. Botón de cocción a presión
- g. Botón de inicio de retraso
- h. Mantener caliente / Cancelar botón

BOTONES DE PROGRAMAS

Los botones de programas son ajustes de cocción preprogramados para la multicocina y permiten cocinar una variedad de alimentos con apenas tocar un botón, además de permitir modificar los ajustes según se necesite o desee. (Véase la tabla de parámetros de cocción debajo).

PANTALLA

La pantalla mostrará información del tiempo y la temperatura, pero también indicará cuándo poner o sacar la tapa, según los ajustes del programa.

LUCES INDICADORAS

- Las luces indicadoras de baja o alta presión se encenderán para mostrar si se ha establecido Baja o Alta presión para cocinar.
- Al presionar el botón "Pressure Level" (Nivel de Presión), se pasa de presión baja a alta y viceversa.
- Las luces indicadoras "Less/Normal/More" (Menos/Normal/Más) muestran el tiempo predeterminado elegido para cocinar con una función específica. Al oprimir el botón de la función deseada pasará entre los tiempos Menos-Normal-Más.
- **NOTA:** No todos los programas de cocción se pueden ajustar. Véase la tabla de parámetros de cocción debajo

MENOS/NORMAL/MÁS

- Al oprimir el botón Program (Programa) se pasará entre los tipos de cocción predeterminados mostrados en la tabla de parámetros de cocción (a continuación) de los siguientes programas: Sopa/caldo, carne/guiso, frijoles/chili, multicereales, avena, vapor, cocción a presión, cocción lenta, salteado/sellado, arroz, torta y yogurt.

“+” o “-”

- Oprima “+” o “-” para aumentar o reducir el tiempo de cocción de los programas: Sopa/caldo, carne/guiso, frijoles/chili, multicereales, avena, vapor, cocción a presión, cocción lenta, salteado/sellado, arroz, torta y yogurt.
- Para cocción Sous Vide (al vacío), oprima “+” o “-” para aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura de cocción. Al presionar el botón Sous Vide se pasará entre la temperatura establecida y el tiempo predeterminado (3:00).
- Para la función Postergar, presione “+” o “-” para ajustar las horas y minutos que se desea postergar el programa de cocción

COCCIÓN A PRESIÓN

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en “Sealing” (Sellado). Presione “Multigrain” (Multicereales) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (20 min.), Normal (35 min.) o Más (45 min.). El botón Pressure Level (Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Oprimir los botones “+” o “-” aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto. (Véase la tabla de parámetros de cocción debajo).

En el caso de todos los programas que cocinan a presión, tan pronto se ha generado la presión en el equipo, la válvula de flotación se levanta y se engancha una traba de seguridad interna que impide abrir la tapa. **NO TRATE** de abrir la multicoccina ni de quitar la tapa cuando cocina a presión. Es normal que algo de vapor escape de la válvula al cocinar y durante los primeros usos quizás note cierta pérdida de la válvula o de la junta mientras la presión se va acumulando.

NIVEL DE PRESIÓN

- Al presionar el botón Pressure Level (Nivel de Presión), se pasa de presión baja (40 KP/5.8 PSI) a alta (80 KP/11.6 PSI) y viceversa. El nivel de presión se puede cambiar para los siguientes programas de cocción: Sopa/caldo, carne/guiso, frijoles/chili, arroz, multicereales, avena, vapor y cocción a presión.

POSTERGAR/INICIAR

- La función Postergar se puede utilizar en los siguientes programas: Sopa/caldo, carne/guiso, frijoles/chili, arroz, multicereales, avena, cocción lenta, torta, vapor y cocción a presión.
- Luego de fijar el programa de cocción, oprima Delay (Postergar) para pasar entre horas y minutos, y utilice los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo. La cuenta del tiempo de cocción a postergar comenzará luego que no se opriman botones durante 6 segundos.
- Ciertos alimentos no se pueden cocinar con la función Postergar. Algunos alimentos, como arroz o ciertos cereales, absorben el agua en la que se encuentran, en tanto que las carnes, el pollo y otros alimentos perecederos no se deben dejar a temperatura ambiente por prolongados períodos de tiempo. Es mejor cocinar primero este tipo de alimentos y luego usar la función Mantener tibio cuando la cocción está lista.

MANTENER TIBIO/CANCELAR

- Los siguientes programas pasarán automáticamente al modo Mantener tibio cuando la cocción esté lista: Sopa/caldo, carne/guiso, frijoles/chili, multicereales, avena, cocción a presión, vapor, arroz, torta y cocción lenta.
- Vuelva a oprimir “Keep Warm/Cancel” (Mantener tibio/Cancelar) y coloque la multicoccina en modo de espera.
- Desde el modo de espera, con la pantalla en “Off”, oprima “Keep Warm/Cancel” (Mantener tibio/Cancelar) para encender la función Mantener tibio.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

SOPA/CALDO

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en “Sealing” (Sellado). Presione “Soup/Broth” (Sopa/caldo) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (20 min.), Normal (30 min.) o Más (4 hr). El botón Pressure Level (Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Oprimir los botones “+” o “-” aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto.

Si se desea, oprima el botón “Delay/Start” (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Al usar el programa Sopa/Caldo, seleccione “Less” (Menos) para sopas sin carne, “Normal” para sopas con carne y “More” (Más) para caldos con hueso, o bien fije manualmente el tiempo de cocción deseado. Siempre libere la presión de manera natural cuando el ciclo haya terminado. Las sopas cremas se deben espesar después de terminada la cocción a presión. Si lo incorpora antes, habrá muy poco líquido que pueda evaporarse y la cocina no alcanzará la presión necesaria. Para ahorrar tiempo, puede hacer un roux por separado e incorporárselo una vez terminada la cocción de la sopa. También es mejor incorporar leche, queso y crema una vez finalizada la cocción de la sopa porque pueden quemarse o cortarse en la Multicoccina.

CARNES/GUISOS

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en “Sealing” (Sellado). Presione “Meat/Stew” (Carne/Guisos) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (20 min.), Normal (35 min.) o Más (45 min.). El botón Pressure Level

(Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Oprimir los botones “+” o “-” aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto

Si se desea, oprima el botón “Delay/Start” (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Al usar el programa Meat/Stew (Carnes/Guisos), fije el tiempo de cocción según la textura deseada de la carne. “Less” (Menos) cocinará la carne con una textura suave, “Normal” le dará una textura más suave y “More” (Más), una muy suave; el tiempo puede también fijarse como se desee.

Cuando cocine carnes y aves, es importante no incorporar demasiado líquido a el equipo salvo que esté preparando un guiso o estofado. Demasiado líquido puede afectar el sabor, la textura y los nutrientes. Use aprox. 1 taza si la cocción será de 45 minutos o menos, y aprox. 1 1/2 taza si el tiempo de cocción será mayor. Usar la función Salteado/sellado para sellar el exterior de la carne antes de cocinar puede mejorar el sabor de la comida terminada; deje reposar la carne cocinada por lo menos 5 minutos para que reabsorba los jugos liberados durante la cocción. Verifique siempre que la carne y las aves estén completamente cocinadas con un termómetro de carne.

FRIJOL/CHILI

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en “Sealing” (Sellado). Presione “Bean/Chili” (Frijoles/Chili) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (20 min.), Normal (30 min.) o Más (45 min.). El botón Pressure Level (Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Oprimir los botones “+” o “-” aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto.

Si se desea, oprima el botón “Delay/Start” (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Seleccione el tiempo de cocción según la firmeza deseada y tipo de frijol: use “Less” (Menos) tiempo para la mayoría de los frijoles remojados, “Normal” para la mayoría de chilis de carne picada y “More” (Más) para frijoles realmente blandos: refritos, estofados, etc. Siempre libere la presión de manera natural al cocinar frijoles. Es importante no llenar jamás el recipiente interno más de la mitad al cocinar frijoles o cualquier otro alimento que se expanda para evitar desbordamiento.

Antes de cocinar, seleccione los frijoles, enjuáguelos y escúrralos. Los frijoles secos pueden dejarse en remojo de un día para el otro y así acelerar el proceso de cocción. El agregar aprox. 1 cucharada de aceite puede impedir la formación de espuma y tape la válvula de presión. Libere la presión naturalmente cuando la cocción esté lista. Si los frijoles no están cocidos una vez finalizado el programa de cocción, podrá pasar a la función Sellar sin la tapa y terminar de cocerlas o bien cocinarlas bajo presión durante otros 3 a 5 minutos.

ARROZ

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en “Sealing” (Sellado). Presione “Rice” (Arroz) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión baja, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (13 min.), Normal (20 min.) o Más (40 min.). El botón Pressure Level (Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Los ajustes de tiempo no se pueden cambiar para el programa Arroz. Si se desea, oprima el botón “Delay/Start” (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio, aunque no se recomienda dejar el arroz en agua por mucho tiempo.

El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Use el tiempo de cocción “Less” (Menos) para arroz blanco. El tiempo fijado incluye 3 minutos de cocción a presión y 10 minutos de liberación natural. Use el tiempo de cocción “More” (Más) para arroz integral. El tiempo fijado incluye 15 minutos de cocción a presión y 5 minutos de liberación natural. Use “More” (Más) para el arroz salvaje, que consta de 30 minutos de cocción presurizada y 10 minutos para liberación natural.

Es importante no llenar jamás el recipiente interno más de la mitad al cocinar arroz o cualquier otro alimento que se expanda para evitar desbordamiento. Con el programa Arroz, siempre libere la presión de forma natural para que la espuma no se introduzca en la válvula de liberación. Para evitar la espuma que generan estos alimentos, incorpore un poco de aceite de cocinar, mantequilla o grasa (1 o 2 cucharadas) para mantener bajo el almidón y no se forme espuma. Algunos arroces y cereales se deben lavar antes de la cocción, por lo que asegúrese de verificar las instrucciones antes de cocinarlos.

MULTICEREALES

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en “Sealing” (Sellado). Presione “Multigrain” (Multicereales) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (20 min.), Normal (40 min.) o Más (1 hr.). El botón Pressure Level (Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Oprimir los botones “+” o “-” aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto.

Si se desea, oprima el botón "Delay/Start" (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Utilice el tiempo de cocción "Less" (Menos) para cocinar arroz integral y arroz salvaje, frijoles, garbanzos y similares, "Normal" para arroz integral o salvaje más blandos y granos más duros, y "More" (Más) para granos muy duros o una combinación de frijoles y cereales. La configuración "More" (Más) incluye 45 minutos de tiempo de absorción con los cereales remoándose en agua tibia seguidos de una hora de cocción a presión.

Es importante no llenar jamás el recipiente interno más de la mitad al cocinar cereales o cualquier otro alimento que se expanda para evitar desbordamiento y siempre use la opción de liberación natural para el programa multigrano para que la espuma no se introduzca en la válvula. Para evitar la espuma que generan estos alimentos, incorpore un poco de aceite de cocinar, mantequilla o grasa (1 o 2 cucharadas) para mantener bajo el almidón y no se forme espuma. Algunos arroces y cereales se deben lavar antes de la cocción, por lo que asegúrese de verificar las instrucciones antes de cocinarlos.

La función multicereales se usa para cocinar diversos tipos de cereales y resulta óptima para cocinar los granos más duros.

AVENA

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en "Sealing" (Sellado). Presione "Oatmeal" (Avena) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (3 min.), Normal (12 min.) o Más (30 min.). El botón Pressure Level (Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Oprimir los botones "+" o "-" aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto.

Si se desea, oprima el botón "Delay/Start" (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Use el ajuste "Less" (Menos) para avena arrollada o avena cortada al acero, "Normal" para congee o potaje mezclado con otros cereales. Es importante no llenar jamás el recipiente interno más de la mitad al cocinar avena, cereales o cualquier otro alimento que se expanda para evitar desbordamiento y siempre use la opción de liberación natural para el programa multigrano para que la espuma no se introduzca en la válvula.

El programa Oatmeal (Avena) se utiliza para cocinar granos, cereales o legumbres en agua, caldo o leche. Con esta función puede preparar potajes de avena y gachas de maíz (congee).

COCCIÓN LENTA

Con el programa "Slow Cook" (Cocción lenta), se puede utilizar tanto la tapa de vidrio como la tapa de bloqueo. Si usa la tapa de bloqueo, coloque la manivela de liberación de vapor en la posición "Venting" (Ventilación) y puesto que la cocción lenta no usa presión, la válvula de flotación no se levantará y la tapa no quedará trabada. Presione "Slow Cook" (Cocción lenta) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (4 hr), Normal (6 hr) o Más (8 hr). Oprimir los botones "+" o "-" aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 30 minutos.

Si se desea, oprima el botón "Delay/Start" (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Puesto que la cocción lenta no se hace bajo presión, se puede retirar la tapa durante el proceso para poder remover los alimentos, agregar ingredientes y controlar según se necesite.

TORTA

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en "Sealing" (Sellado). Presione "Cake" (Torta) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (30 min.), Normal (40 min.) o Más (50 min.). Oprimir los botones "+" o "-" aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto.

Si se desea, oprima el botón "Delay/Start" (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Use el tiempo de cocción "Less" (Menos) para tortas suaves, "Normal" para tortas densas y "More" (Más) para tortas pesadas, como la torta de queso. La torta tiene una alta presión predeterminada, no cambie el nivel de presión.

YOGURT

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la liberación de vapor en "Venting" (Ventilación). Presione "Yogurt" una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa y tiempo normal. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (24 hr), Normal (8 hr) o Más (Hervir). Oprimir los botones "+" o "-" aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 30 minutos.

El programa de cocción comenzará después de 6 segundos de que no se apriete ningún botón. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, en la pantalla se leerá "Yogt".

Para hacer yogurt, comience colocando 4 tazas ~ 4 cuartos de leche en el recipiente interno para pasteurizarla. Coloque la tapa sobre el equipo y bloquéela, colocando la Liberación de vapor en "Venting" (Ventilación). Oprima el botón Yogurt hasta que se encienda la luz indicadora "More" (Más) y en la pantalla se lea "boil" (hervir). Una vez finalizado el proceso, el equipo emitirá un pitido y pasará al modo de espera, mientras que en la pantalla se leerá "yogt". Retire la tapa y controle la temperatura de la leche para verificar que haya alcanzado como mínimo 161 °F (72 °C) para que pasteurice. Con las agarraderas de silicona, retire el recipiente interno.

Enfríe la leche a menos de 110 °F (43 °C) y agregue el cultivo iniciador o bien un yogur sin sabor con cultivos vivos. Si usa un cultivo iniciador, siga las instrucciones del paquete. Si agregará yogur, utilice 2 cucharadas de yogurt por cada 1/2 galón de leche.

NOTA: La mezcla de yogurt se puede dejar en el recipiente interno o dividirla en porciones dentro de envases que se puedan sellar. Si usa tazas, colóquelas en la parrilla de acero inoxidable dentro del recipiente interno y agregue agua hasta que queden ½ sumergidas. Vuelva a colocar el recipiente interno en la multicocina, ponga la tapa de bloqueo con la válvula de liberación de vapor en "Ventilación". Presione el botón Yogurt y se encenderá la luz indicadora "Normal", en la pantalla se leerá 8:00 que es el tiempo de fermentación normal. Si lo desea, utilice los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo. El equipo comenzará el programa luego de 6 segundos sin que se opriman botones.

VAPOR/HUEVO

La tapa deberá estar colocada y trabada, con la Liberación de vapor en "Sealing" (Sellado). Presione "Steam/Egg" (Vapor/huevo) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa, presión alta, tiempo normal y mantener tibio. Oprima el botón de programa para cambiar el tiempo de cocción a Menos (3 min.), Normal (10 min.) o Más (15 min.). El botón Pressure Level (Nivel de presión) se puede oprimir para pasar la presión entre alta y baja. Oprimir los botones "+" o "-" aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto.

Si se desea, oprima el botón "Delay/Start" (Postergar/Iniciar) para demorar el inicio. El programa de cocción o la cuenta regresiva del tiempo postergado comenzará después de 6 segundos sin que se opriman botones. El programa Mantener tibio comenzará al terminar el ciclo de cocción para mantener tibia la comida cocinada, a menos que se lo cancele.

Use "Less" (Menos) para hacer huevos pasados por agua o cocinar vegetales al vapor, "Normal" para huevos término medio o mariscos, y "More" (Más) para huevos duros o cocción de carnes al vapor. El tiempo se basa en la cocción de huevos de tamaño extra grandes y se deberá ajustar para otros tamaños. Los huevos deben quedar sumergidos en agua; cuando cocine al vapor, coloque como mínimo 1 taza de agua en el recipiente interno. Ventilar usando el método de liberación rápida al terminar la cocción para evitar sobrecoCCIÓN. Colocar los huevos inmediatamente en agua fría o helada para detener el proceso de cocción. Para la cocción al vapor de pescado, carnes o vegetales, colóquelos sobre la parrilla incluida.

SALTEADO/SELLADO

La multicocina deberá estar destapada. Presione "Sauté/Sear" (Salteado/sellado) una vez y los indicadores se encenderán para el botón Programa y normal. Al oprimir el botón de programa no se modificará el tiempo predeterminado (30 min.) pero sí cambiará la temperatura de cocción a menos (221 °F/105 °C), normal (320 °F/160 °C) o más (347 °F/175 °C). Oprimir los botones "+" o "-" aumenta o disminuye el tiempo de cocción en fracciones de 1 minuto, entre 0 y 30 minutos. El ciclo de cocción comenzará después de 6 segundos de que no se apriete ningún botón y la pantalla muestre "On" (Encendido). Cuando esté listo para cocinar, la pantalla mostrará la palabra "Hot" (Caliente) y se pueden agregar los ingredientes en el recipiente interno. La pantalla puede cambiar entre "On" (Encendido) y "Hot" (Caliente) a medida que el equipo se enciende y apaga para mantener la temperatura.

Use "Less" (Menos) para reducir líquidos, "Normal" para sellar, saltar o dorar, y "More" (Más) para cocción a temperaturas más elevadas, por ejemplo, para sofreír. El tiempo de cocción máximo de este ajuste es 30 minutos

TIEMPOS DE COCCIÓN COMUNESCOCCIÓN SOUS VIDE

Carne vacuna				
Corte	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Trozo de diezmillon/paleta	1.5 tazas mínimo	22 minutos/libra	Alta	Normal
Costillas con hueso	1.5 tazas mínimo	20 a 25 minutos	Alta	Normal
Costillas sin hueso	1.5 tazas mínimo	15 minutos	Alta	Normal
Agujas cortas	1.5 tazas mínimo	50 minutos	Alta	Normal
Carne para guisar	1.5 tazas mínimo	25 a 35 minutos	Alta	Normal
Cerdo				
Corte	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Costillas traseras/superiores	1.5 tazas mínimo	20 minutos	Alta	Normal
Agujas cortas	1.5 tazas mínimo	20 a 25 minutos	Alta	Normal
Trozo de paleta	1.5 tazas mínimo	24 minutos/libra	Alta	Normal

Chuletas de cerdo sin hueso	1.5 tazas mínimo	5 minutos	Alta	Normal
Chuletas de cerdo con hueso	1.5 tazas mínimo	10 minutos	Alta	Normal
Aves				
Corte	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Ave completa	1.5 tazas mínimo	6 minutos/libra	Alta	Rápida
Pechugas, deshuesada/con hueso	1.5 tazas mínimo	8/12 minutos	Alta	Rápida
Muslos, deshuesada/con hueso	1.5 tazas mínimo	12 minutos	Alta	Rápida
Patas de pollo	1.5 tazas mínimo	15 minutos	Alta	Rápida
Alas	1.5 tazas mínimo	4 minutos	Alta	Rápida
Mariscos				
Tipo	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Almejas	1.5 tazas mínimo	4 minutos	Alta	Rápida
Mejillones	1.5 tazas mínimo	3 minutos	Alta	Rápida
Camarón pequeño/mediano	1.5 tazas mínimo	1 minutos	Alta	Rápida
Camarón grande/extra grande	1.5 tazas mínimo	2 minutos	Alta	Rápida
Salmón	1.5 tazas mínimo	3 minutos	Alta	Rápida
Frijoles y legumbres				
Tipo	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Frijoles pequeños/medianos (blancos, negros, pintos, norteños)	relación 1:3	20 minutos	Alta	Normal
Frijoles grandes (garbanzo, lima, mantequilla)	Pieza + Sous Vide	25 minutos	Alta	Normal
Lentejas	Relación 1:2	15 minutos	Alta	10 minutos Normal
Arroz y cereales				
Tipo	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Arroz blanco	1:1	3 minutos	Alta	10 a 20 minutos Normal
Arroz integral	1:1	15 minutos	Alta	5 minutos Normal, luego Rápida
Arroz salvaje	1:1	20 minutos	Alta	Normal
Quinoa	1:1	1 minutos	Alta	10 minutos Normal, luego Rápida
Pasta				
Tipo	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Pastas con formas	Tapar	4 minutos	Alta	Rápida
Pasta rellena	Tapar	3 minutos	Alta	Rápida
Spaghetti/Linguine/Fettucine	Tapar	5 minutos	Alta	Rápida
Verduras				
Tipo	Líquido	Tiempo	Presión	Liberación
Alcachofas	1.5 tazas mínimo	10 minutos	Alta	Rápida
Remolachas	1.5 tazas mínimo	25 minutos	Alta	Rápida
Broccoli (cortado)	1.5 tazas mínimo	0 minutos	Alta	Rápida
Coles de Bruselas	1.5 tazas mínimo	0 minutos	Alta	Rápida

Zanahorias, baby o cortadas	1.5 tazas mínimo	0 minutos	Alta	Rápida
Coliflor (cortado)	1.5 tazas mínimo	0 minutos	Alta	Rápida
Mazorca de maíz	1.5 tazas mínimo	1 minutos	Alta	Rápida
Habas	1.5 tazas mínimo	0 minutos	Alta	Rápida
Papas pequeñas	1.5 tazas mínimo	5 minutos	Alta	10 minutos Normal, luego Rápida
Papas (enteras)	1.5 tazas mínimo	15 minutos	Alta	v
Batatas (enteras)	1.5 tazas mínimo	16 minutos	Alta	10 minutos Rápida, luego Normal
Calabaza, en cubos (moscada/ anco, tipo acorn o bellota)	1.5 tazas mínimo	5 minutos	Alta	Rápida

INSTRUCCIONES DE VIDEO SOUS

Oprima el botón de programa "Sous Vide" en el panel de control. La primera vez que se usa la función, la pantalla mostrará el ajuste de temperatura en 133 °F pero mantendrá como temperatura predeterminada el último ajuste de temperatura usado.

- Use los botones "+" y "-" para cambiar la temperatura de cocción deseada.
- Vuelva a presionar el botón "Sous Vide" y la pantalla mostrará el ajuste de tiempo predeterminado (3:00).
- Use los botones "+" y "-" para cambiar el tiempo de cocción deseado.
- Oprima "Start" (Iniciar). Sonará un pitido 3 veces en el equipo, mientras que en la pantalla se leerá "ON". Cuando el equipo se haya calentado, se emitirá un sonido y la pantalla mostrará entonces el tiempo de cocción.

NOTA: Si la tapa a presión está cerrada pero no bloqueada, el programa mostrará el equipo como abierta y elevará la temperatura para compensar cualquier pérdida de calor.

TIEMPO DE COCCIÓN PARA SOUS VIDE

Carne vacuna			
Corte	Grado de cocción	Temperatura del agua	Tiempo
Churrasco (filet mignon, sirloin, steak de Nueva York, ojo de bife)	Al punto	129°F	1:00
Churrasco (filet mignon, sirloin, steak de Nueva York, ojo de bife)	Al punto, término medio	132°F	1:00
Churrasco (filet mignon, sirloin, steak de Nueva York, ojo de bife)	Término medio	135°F	1:00
Churrasco (filet mignon, sirloin, steak de Nueva York, ojo de bife)	Bien cocido	145°F	1:00
Trozo (2 a 5 libras)	Al punto	133°F	7:00
Trozo (2 a 5 libras)	Al punto, término medio	140°F	6:00
Trozo (2 a 5 libras)	Bien cocido	160°F	5:00
Cortes más duros (pecho, diezmilllo, empuje o picaña)	Al punto	132°F	24:00:00
Cortes más duros (pecho, diezmilllo, empuje o picaña)	Término medio	150°F	24:00:00
Cortes más duros (pecho, diezmilllo, empuje o picaña)	Bien cocido	185°F	10:00
Cerdo			
Corte	Grado de cocción	Temperatura del agua	Tiempo

Chuleta/Lomo	Al punto	136°F	1:00
Chuleta/Lomo	Al punto, término medio	145°F	1:00
Chuleta/Lomo	Bien cocido	160°F	1:30
Trozo	Al punto	136°F	3:00
Trozo	Al punto, término medio	145°F	3:00
Trozo	Bien cocido	160°F	4:00
Cortes más duros (panceta, paleta, hombro)	Tierno	160°F	10:00
Aves			
Corte	Grado de cocción	Temperatura del agua	Tiempo
Pechuga, con hueso	Tierna y jugosa	150°F	3:00
Pechuga, deshuesada	Tierna y jugosa	150°F	1:00
Muslo, con hueso	Tierna y jugosa	150°F	4:00
Muslo, deshuesado	Tierna y jugosa	150°F	1:00
Mariscos			
Tipo	Grado de cocción	Temperatura del agua	Tiempo
Salmón	Tierno y separado	125°F	:45
Filetes firmes (atún, corvina, pez espada, más de 2 pulgadas de grueso)	Tierno	130°F	:45
Pescado blanco (bacalao, tilapia)	Tierno y separado	122°F	:40
Verduras			
Tipo	Grado de cocción	Temperatura del agua	Tiempo
Verduras tiernas (espárragos, hongos, berenjena, zucchini)		180°F	:10 -:20 (pinchar a través de la bolsa para controlar la cocción)
Calabaza		190°F	1:00 -3:00 (pinchar a través de la bolsa para controlar la cocción)
Papas y tubérculos	Tierno y separado	190°F	2:00 -3:00 (pinchar a través de la bolsa para controlar la cocción)

PARÁMETROS DE COCCIÓN CAMBIO DE UNIDADES DE COCCIÓN

Función	Menos/ Normal/ Más	Tiempo	Rango de tiempo/Unidad	Presión predeterminada	Nivel de presión	Postergar	Mantener tibio	Posición de tapa	Comentarios
Sopa/ caldo	Menos	20min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Normal	30min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Más	4Hr	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
Carne/ guiso	Menos	20min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Normal	35min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Más	45min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
Frijoles/ Chili	Menos	20min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Normal	30min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Más	45min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
Arroz	Menos	13min	/	Baja	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	El tiempo predeterminado incluye el tiempo natural para liberación de presión
	Normal	20min	/	Baja	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	
	Más	40min	/	Baja	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	
Multicereal	Menos	20min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Normal	40min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Más	1Hr	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	45 minutos de tiempo de absorción
Avena	Menos	3min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Normal	12min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
	Más	30min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	/
Cocción lenta	Menos	4Hr	30m~20Hr/30min	/	/	10m-24H	10Hr	/	Liberación de presión en posición de ventilación Poner una tapa de vidrio
	Normal	6Hr	30m~20Hr/30min	/	/	10m-24H	10Hr	/	
	Más	8Hr	30m~20Hr/30min	/	/	10m-24H	10Hr	/	
Torta	Menos	30min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	
	Normal	40min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	
	Más	50min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24H	10Hr	Bloqueada	
Yogurt	Menos	24Hr	30min~99Hr 30min/30min	/	/	/	/	Bloqueada	/
	Normal	8Hr	30min~99Hr 30min/30min	/	/	/	/	Bloqueada	/
	Más	Boil	/	/	/	/	/	Bloqueada	/
Vapor/ Huevo	Menos	3min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24Hr	10Hr	Bloqueada	/
	Normal	10min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24Hr	10Hr	Bloqueada	/
	Más	15min	0~4Hr/1m	Alta	Baja/Alta	10m-24Hr	10Hr	Bloqueada	/

Salteado/ sellado	Menos	30min	0~30min/1min	/	/	/	/	Abierta	221°F/105°C
	Normal	30min	0~30min/1min	/	/	/	/	Abierta	320°F/160°C
	Más	30min	0~30min/1min	/	/	/	/	Abierta	347°F/175°C
Sous Vide	/	3Hr	15min~99Hr 30min/10min	/	/	/	/	/	Liberación de presión en Ventilación
Cocción a presión	Menos	20min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24Hr	10Hr	Bloqueada	/
	Normal	35min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24Hr	10Hr	Bloqueada	/
	Más	45min	0~4Hr/1min	Alta	Baja/Alta	10m-24Hr	10Hr	Bloqueada	/
Mantener tibio	/	10Hr	10min~99Hr50m/10min	/	/	/	/	/	/

CAMBIO DE UNIDADES DE TEMPERATURA

Con el equipo en Modo de espera, la pantalla mostrará "OFF". Para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius, presione y sostenga los botones "+" y "-" durante 5 segundos.

ABRIR LA TAPA

Quando se cocina a presión en la multicocina, hay dos formas de abrir la tapa una vez terminado el programa de cocción. **JAMÁS** intente abrir la tapa antes que se hayan disipado el vapor y la presión en el interior del equipo.

Liberación natural: Permite que la presión interna se disipe naturalmente con el tiempo, hasta que la válvula de flotación cae a la posición inferior. Este método puede llevar 10-40 minutos e incluso más, según la cantidad de alimentos en la unidad.
Liberación rápida: Cuando el programa de cocción haya terminado, gire la manivela de vapor a la posición "Vent" (Ventilación) para que la presión y el vapor escapen rápidamente de la multicocina. La ventilación ha terminado cuando la válvula de flotación cae a la posición inferior.

PRECAUCIÓN: El vapor que sale es sumamente caliente y puede causar quemaduras. **NO** jale la manivela de vapor mientras se está liberando el vapor.

PRECAUCIÓN: Siempre ponga la Liberación de vapor en la posición Ventilar durante 2-3 minutos antes de sacar la tapa, para asegurarse de que la presión interna se ha liberado por completo.

PRECAUCIÓN: NO coloque la mano, cara y parte suya cerca del vapor que escapa.

NOTA: Algunos alimentos con alto contenido de agua o almidón pueden hacer que la ventilación comience a salpicar. Ante el primer signo de salpicadura, pase de inmediato la manivela de vapor a la posición cerrada.

Quando el vapor y la presión en la multicocina se han disipado por completo, la válvula de vapor caerá a la posición inferior y será posible quitar la tapa haciéndola girar en sentido contrario a las agujas del reloj y levantándolas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie la multicocina tras cada uso. Al terminar la cocción, desenchufe el equipo y permita que se enfríe antes de limpiarlo. Cuando se enfríe, retire el recipiente interno y limpie. Asegúrese de que esté completamente limpio antes de volverlo a colocar en la multicocina.

- **NO** sumerja la multicocina en ningún líquido ni le coloque alimentos o agua en su interior. Limpie el alojamiento y el interior con un paño seco cuando sea necesario.
- Limpie, enjuague y seque la guarnición de sello, el colector de condensación y cualquier accesorio usado durante la cocción. Se recomienda cambiar la junta una vez al año.
- Para retirar la válvula de flotación y limpiarla, comience quitando con cuidado el sello sobre ella desde el interior de la tapa y luego quite la válvula. Déjela secar por completo antes de colocarla nuevamente en la multicocina y volver a poner el sello. (Vea la Figura 6)
- Revise el resorte en la válvula de seguridad empujando con firmeza desde el interior de la tapa y asegurándose de que se mueva para arriba y para abajo.
- Para lavar la manivela de vapor, levántela para sacarla de la tapa. Limpie el mango y el tubo sobre el que descansa con agua, cerciorándose de que el tubo no quede tapado.

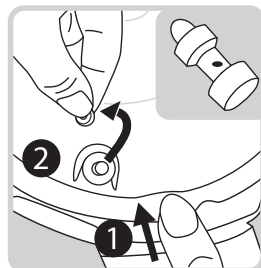


Figura 6

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se presenta un problema con la multicocina, revise la tabla a continuación en busca de solución a posibles problemas antes de comunicarse con Servicio al cliente. **NO** trate de realizar reparaciones eléctricas internas en el equipo.

Problema	Posible causa	Solución
No es posible abrir la tapa	La presión en la multicocina es muy alta	<ul style="list-style-type: none"> • Espere que la presión en el interior del equipo se disipe naturalmente • Gire la manivela de vapor a la posición "Vent" (Ventilación)
	La presión se ha disipado pero la válvula de flotación ha quedado atascada en la posición superior	<ul style="list-style-type: none"> • Deje enfriar completamente el equipo por lo menos dos horas, para asegurarse de que la presión se haya disipado por completo. • Con la ayuda de un objeto, trate de empujar hacia abajo la válvula de flotación. Asegúrese de mantener las manos y el rostro alejados de la tapa y el mango. • Quite y limpie por completo la válvula de flotación antes de volverla a usar.
No se puede cerrar la tapa	La guarnición de sello no está bien puesta	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a colocar correctamente el aro
	La válvula de flotación ha quedado atascada en la posición superior porque está sucia	<ul style="list-style-type: none"> • Quite la válvula de flotación y lávela cuidadosamente
	Tapa mal puesta	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la tapa correctamente
Intensa liberación de presión desde la manivela de vapor	Control de presión defectuoso que permite la liberación de presión	<ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con servicio al cliente
	La manivela de vapor no cae en su posición	<ul style="list-style-type: none"> • Empuje suavemente hacia abajo la manivela de vapor para colocarla en la posición de sellado correcto
Los alimentos no están cocidos	Si está cocinando arroz, no se usaron las proporciones correctas de agua y arroz	<ul style="list-style-type: none"> • Use la proporción correcta de agua y arroz
	Sin electricidad	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el tomacorriente y el interruptor
Escapa vapor por la tapa	La guarnición de sello no está bien puesta	<ul style="list-style-type: none"> • Quite la junta y vuelva a colocarla correctamente. Lave si fuese necesario.
En la pantalla se lee C1, C2 o C6	Falla del interruptor de circuito o de presión	<ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con servicio al cliente
La pantalla está en blanco aunque el cable de alimentación está conectado	Hay un problema en la conexión eléctrica o no hay electricidad	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable esté bien conectado y enchufado • Revise que el tomacorriente tenga electricidad
	Se quemó el fusible	<ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con servicio al cliente

GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada multicocina nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y conviene en remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier/cualesquiera pieza(s) del equipo que haya(n) fallado durante el período de garantía, a discreción de la compañía. Las piezas y los gastos de mano de obra están cubiertos en este equipo por un período de un año a partir de la fecha de compra. Para recibir el servicio de garantía por parte de un agente de servicio autorizado, es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta con fecha.

Además, MC Appliance Corporation garantiza que el compresor (repuestos solamente) carece de defectos en los materiales y mano de obra durante un período de cinco años. El consumidor es responsable de todo costo de mano de obra y transporte relacionado con el diagnóstico y reemplazo del compresor una vez que ha expirado la garantía inicial de un año. El consumidor asume todos los gastos de traslado para devolver el equipo a nuestra fábrica antes de obtener un reemplazo o un reembolso, en caso de que deba sustituirse el equipo o efectuarse un reembolso de conformidad con los términos de esta garantía. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado para recibir servicio de garantía.

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

- Daños debido a daños sufridos durante el envío o por instalación o conexión eléctrica incorrectas.
- Daños debidos a uso incorrecto o abuso.
- Pérdidas de contenido debido a fallas del equipo.
- Componentes internos como paneles de puerta, estantes en puertas, parrillas, bombillos, etc.
- Reparaciones llevadas a cabo por agentes de servicio no autorizados.
- Las solicitudes de servicio que no implican defectos en material y mano de obra tales como instrucciones sobre el uso correcto del producto, cambio de dirección de apertura de la puerta o instalación incorrecta.
- Reemplazo o reajuste de los fusibles de la casa o los interruptores.
- Falla de este producto si se usa para fines distintos para los que fue diseñado.
- Costos de eliminación de cualquier equipo defectuoso no devuelto a nuestra fábrica.
- Ninguno de los costos de entrega/instalación incurridos como resultado de un equipo que no funcione según las especificaciones.
- Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto si su aparato está ubicado en una zona remota donde el servicio por parte de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- El retiro y la nueva instalación de su aparato si está instalado en una ubicación inaccesible o no fue instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas.
- Los reintegros de los productos que no son reparables están limitados al precio pagado por el equipo conforme a la factura de venta.

Limitaciones a remedios y exclusiones:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados es el único y exclusivo remedio bajo esta garantía limitada. Cualquiera y todas las garantías implícitas, incluyendo la comerciabilidad y la idoneidad para un propósito particular se limitan por la presente a un año o al período más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales o emergentes y ningún representante o persona está autorizada para asumir por nuestra parte, ninguna otra responsabilidad con relación a la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver este equipo a la fábrica sin la autorización previa por escrito suministrada por MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que varían según el estado.

Modelo	Partes y mano de obra	Tipo de servicio
MCSMC6B	Un año	Envío para servicio

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



CNA International, Inc., opera bajo el nombre comercial de MC Appliance Corporation. Todos los derechos reservados.

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