

GARANTIA

KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V. garantiza este producto por término de un dos años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.
Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva ésta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrá adquirirse consumibles, refacciones, partes y hacer válida la garantía.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto.

NOTA: En caso de que la presente garantía se extravíara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

Producto _____ Marca _____
Modelo _____ No. de Serie _____
Nombre del distribuidor _____
Calle y número _____ Colonia o poblado _____
Ciudad / Código Postal _____ Fecha de entrega _____
Sello y firma _____

Modelos: KMP-1000 IN

CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES

Para mayores informes sobre un
Centro de Servicio Autorizado cercano a tu domicilio
Visita nuestro sitio web: www.koblenz.com.mx Escribenos en Whatsapp: 55 7955 2874

Edo. de México
(55)58-64-03-00

Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.
Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla, Cuautitlán
Izcalli, Edo. de México, México
C.P. 54730

Encuétranos en:
f X v @
@KoblenzMexico

Importado por:

Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.

Thorne Electric, Co.

Av. Ciencia No. 28,
Parque Industrial Cuamatla
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,
México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300

P.O. BOX 18363,
San Antonio, TX.
78218-0363 U.S.A.
Tel: (210) 590-1226
Fax: (210) 590-1258
1 (800) 548-5741

Koblenz

Discover more products: www.koblenz.com

MADE IN CHINA / HECHO EN CHINA

Koblenz

Kitchen Magic Pot

Olla de Cocción Multifuncional

User Manual / Manual de uso



For model /
Para modelo:
KMP-1000 IN

Congratulations!

You have just purchased a Koblenz® Kitchen Magic Pot. Please read this manual carefully before operating the machine. Model and serial number be found on the package. You should record both model and serial numbers and keep them in a safe place for future use. Keep this manual.

Felicidades!

Acaba de adquirir Kitchen Magic Pot Koblenz®. Favor de leer detenidamente este manual antes de operar esta máquina. Los números de modelo y serie se pueden encontrar en la parte posterior del empaque. Ud. debe anotar ambos números y guardarlos en un lugar seguro para futura referencia. Conserve este manual.

**Read all instructions before using this Kitchen Magic Pot.
Antes de operar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones de uso.**

Electrical Rating / Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 1 000 W

CONTENT

Warning.....	1	Functions.....	5
Special Instructions.....	2	Pressure cooker.....	6
Grounding instructions.....	2	Steamer rack use.....	6
Kitchen Magic Pot components.....	2	Key functions.....	7
Product features.....	3	Function chart.....	8
Safety points.....	3	Cleaning and maintenance.....	8
Kitchen Magic Pot use.....	3	Troubleshooting and solutions.....	9
		Warranty.....	9

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- When using your Kitchen Magic Pot, the following precautions should be followed:

Read all instructions before using this product. Save these instructions

- This device is for domestic use.
- To reduce the risk of injury or damage, keep these safety precautions in mind when setting up and using this appliance.
- Keep this user manual for future reference.

WARNING

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

- Do not touch hot surfaces. Use the handles or lid handle.
- Supervision is required when the pot is used near children.
- Do not place the pot in a hot oven.
- Be very careful when moving the pot if it contains hot liquids.
- Do not use the pot for other uses than those indicated.
- The pot cooks under pressure. Improper use can lead to burns. Make sure it is tightly closed before use.
- Do not fill the inner pot (E) with more than 3/5 of its capacity. When cooking food that expand during cooking such as rice or dried legumes do not fill the inner pot (E) with more than 1/2 capacity. Filling it with more can cause risk of clogging the steam outlet pipe and creating an excessive pressure.
- Always check that the pressure release devices (floating valve (C) and pressure release valve (D)) are not clogged before use.
- Do not open the pot until the unit has cooled down and all internal pressure has been released come out. If the lid (B) is difficult to open, this indicates that the pot is still pressurized, do not force it to open. Any pressure can be dangerous.
- Never use the pot to fry with oil. It is dangerous and can cause fire or serious damage.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord (J), or the appliance in water or other liquid.
- Unplug from the outlet when is not in use and before cleaning. Allow it to cool down before assembling, removing parts or before cleaning.
- Do not operate the pot with a damaged power cord (J) or plug, after a malfunction or if it has been damaged in any way.
- The use of accessories is not recommended by the manufacturer of the device can cause injuries.
- This product is for domestic use only. Do not use outdoors.
- Do not allow the cable (J) to hang from the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place the pot on or near a gas or electric stove or in a hot oven.
- Be very careful when moving the pot if it contains oil or other hot liquids.
- Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in the supplied container (inner pot (E)).
- Do not use an incompatible container (inner pot (E) or sealing ring (K) to prevent pressure leakage.
- To disconnect, verify that no function is in process by pressing the "Cancel" button.
- Do not place the pot in an unstable place, it is strictly forbidden to use it on newspaper, foam or other materials that can easily block the ventilation holes of the base.
- Do not use in a place that is near for splashes of water or fire. Do not use in a place directly exposed to sunlight or oil splashes. Put it in a place out of reach of children.
- Always before use, be sure to check the floating valve (C) and pressure release valve (D) for obstruction, clean the surface of the inner pot (E) and the heating plate (H) to confirm that they are free of any foreign objects.
- Do not move the pot or force it to remove the lid (B) when is in use.
- When the pot is in operation, do not place your hands or face on the pressure release valve (D) or floating valve (C) to avoid burns.
- To reduce the risk of fire or electric shock, only authorized personnel should make repairs.
- Do not cover the pressure valve.
- The appliance is not intended for use by children's; by individuals whose physical, sensory or mental disabilities, prevent safe use of the appliance; or by individuals with limited knowledge of how to use a pressure cooker. Close supervision is needed when using this appliance near these individuals.
- Do not use the pot in any voltage electrical system different than: 120V~/60Hz.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡IMPORTANTE! Está prohibido sumergir la pot en agua o lavarla.

- Antes de limpiar, quite el cable eléctrico (J) de la toma de luz.
- Limpie la cubierta de la pot, incluyendo la válvula liberadora de presión (D), utilice un paño suave para limpiar la pot.
- Utilice un paño suave para limpiar la tapa (B).
- Vacíe el agua de la olla interior (E) y usé agua jabonosa para limpiar.
- Utilice un cepillo suave para limpiar la olla interior (E), posteriormente limpie con un paño.
- Utilice un cepillo suave para limpiar la válvula liberadora de presión (D) y el orificio de ventilación.



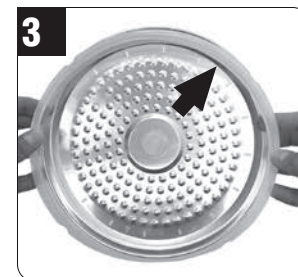
PARA UNA LIMPIEZA COMPLETA



1. Retire la tapa de aluminio como se muestra en la imagen y quite el empaque.



2. Lave con agua fría y jabón, deje secar.



3. Coloque de nuevo las piezas y asegúrese de colocar correctamente el empaque.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

DESCRIPCIÓN	CAUSA	SOLUCIÓN
No se puede cerrar la tapa	La instalación del empaque no es correcta.	Verificar la correcta posición del empaque.
	La válvula flotante no cae.	Limpie la válvula flotante y asegúrese de su libre movimiento arriba y abajo.
No se puede abrir la tapa	La válvula flotante se encuentra levantada	Verifica que la olla no tenga presión y presiona la válvula flotante hacia abajo con un palillo. CAUTION: Puede salir vapor.
Existe una fuga de aire en la válvula flotante	El empaque de la válvula flotante tiene manchas.	Contacte al centro de servicio.
	El empaque de la válvula flotante esta dañada.	Contacte al centro de servicio.
La válvula flotante no está subiendo	El agua y la comida no alcanzan el límite mínimo.	De acuerdo con las instrucciones, utilice la cantidad correcta de agua y alimentos.
	Fuga de aire de la cubierta de la olla o válvula de presión de descarga.	Verifica el correcto posicionamiento del empaque y la tapa de aluminio, cierre la válvula de presión ó contacte al centro de servicio.
Fuga en la tapa	Comida atascada en la tapa ó empaque	Limpie empaque y parte superior de la olla interior
	El empaque tiene manchas.	Limpia el empaque.
	El empaque esta dañado.	Reemplaza el empaque.
E1	Circuito abierto del sensor.	Contacte al centro de servicio.
E2	Corto circuito del sensor.	Contacte al centro de servicio.
E3	Sobrecalentamiento.	Contacte al centro de servicio.
E4	Mal funcionamiento del interruptor de presión.	Contacte al centro de servicio.
LID	Tapa abierta	Cierre correctamente la tapa.

TABLA DE FUNCIONES

No	FUNCIÓN	TIEMPO PREDETERMINADO	AJUSTE MINUTOS (+/-, NORMAL)	AJUSTE DE TIEMPO (+/-)	INICIO DIFERIDO	PRESIÓN PREDETERMINADA
1	Rice (Arroz)	12	10-12-15	/	0:30-24:00	L
2	Porridge (Papilla)	20	5-20-30	1-4:00	0:30-24:00	L
3	Stew (Estofado)	35	20-35-45	1-4:00	0:30-24:00	H
4	Bean (Frijoles)	30	25-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
5	Broth (Caldo)	30	20-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
6	Meat (Carne)	35	20-35-45	1-4:00	0:30-24:00	H
7	Multigrain (Multigrano)	20	20-40-60	1-4:00	0:30-24:00	H
8	Steam (Vapor)	10	3-10-15	1-4:00	0:30-24:00	H
9	Soup (Sopa)	30	20-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
10	Keep Warm (Mantener Caliente)	10 H	/	10 mins- 99 H 50 mins	/	/
DAILY SELECTION (SELECCIÓN DIARIA)						
11	Poultry (Aves)	20	5-20-30	1-4:00	0:30-24:00	H
12	Chili (Chili)	30	25-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
13	Pressure Cook (Cocinar a Presión)	25	20-25-35	1-4:00	0:30-24:00	H
FEATURE SELECTION (SELECCIÓN DE CARACTERÍSTICAS)						
14	Slow Cook (Cocción Lenta)	4H	/	30 mins-20H	0:30-24:00	/
15	Yogurt	8H	24:00- 8 H-BOIL	30 mins- 99 H 30 mins	/	/
16	Sauté (Salteado)	30	25-30-35	1-35	/	/
17	Delay start (Inicio Programado)	6H	/	30 mins-24 H	/	/
18	Cancel (Cancelar)	/	/	/	/	/
19	+	/	/	/	/	/
20	-	/	/	/	/	/

Nota:

En la columna de presión predeterminada, la letra "L" hace referencia a "Low Pressure" - (Presión Baja) y la letra "H" hace referencia a "High Pressure" - (Presión Alta).
Los tiempos pueden variar de acuerdo a la altura de México.

SPECIAL INSTRUCTIONS

1. Before using the pot read all modes of use.

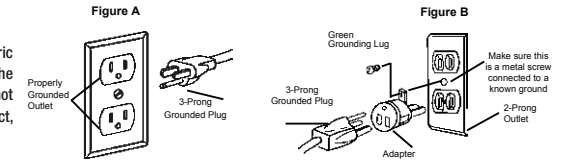
- The pot should be placed in the place where children cannot reach it.
- Since the cooking time will change, do not move the pot from place to place when is in use.
- Before cleaning, disconnect the pot from the electrical outlet.
- After cooling, the pot can be cleaned or stored.
- The manual should be placed in a safe place to be able to use it if you need it.
- Users cannot repair pot parts by themselves. If the pot has a fault during the warranty period, contact the service center or contact to the manufacture.
- Do not allow children to play with the pot.
- You cannot use the pot with a different electric connector (see the ground connections).
- Only used indoors.
- It is forbidden to splash the pot with water and store it in a damp place.
- When the pot is in operation or pressurized, do not touch the pressure release valve (D) or the floating valve (C) with any part of the body.
- Do not obstructs the floating valve (C) or the pressure release valve (D).
- Do not try to open the lid (B) of the pot when the floating valve is bursting. Since this indicates that there is pressure in the pot.

GROUNDING INSTRUCTIONS

The pot must be grounded while in use. If it shorts, the grounding provides a lower resistance path for the electric current. The pot has a 3-conductor power cord and a pin grounded to connect to a power outlet in the correct position.

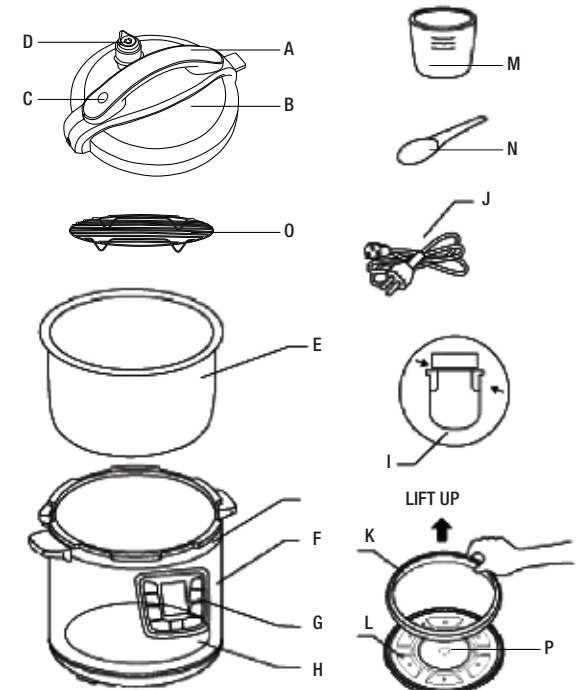
WARNING

An inappropriate connection can cause risk of electric shock, check through a trained electrician that the contact used is properly polarized and grounded. Do not modify the machine pin, if the pin does not fit on contact, install one by calling a trained electrician.



KITCHEN MAGIC POT COMPONENTS

- A) Lid handle
- B) Lid
- C) Floating valve
- D) Pressure release valve
- E) Stainless steel inner pot
- F) Pot body
- G) Control panel
- H) Heating plate
- I) Water collector
- J) Power cord
- K) Sealing ring
- L) Aluminum lid
- M) Measuring cup
- N) Serving spoon
- O) Stainless steel steamer rack
- P) Small silicone ring



PRODUCT FEATURES

- The Kitchen Magic Pot is equipped with 17 different cooking programs.
- It can cook at high temperatures safely.
- The pot can keep food warm automatically after finishing any cooking program.
- You can adjust the time manually or automatically with any cooking program.
- The pot is equipped with a warning system when it finishes cooking.
- The pot is equipped with secure system for opening and closing the lid.
- The pot is equipped with a pressure regulator: if there is a failure in the pressure control circuit and it exceeds the maximum allowed value, the pressure release valve (D) will automatically begin to release the excess pressure in order to ensure the safety of the device.
- The pot is equipped with a temperature limiter: if the inner pot (E) is empty or the temperature exceeds the limit in the course of cooking, the pot will automatically shut itself off.

SAFETY POINTS

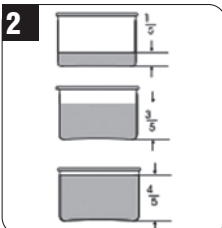
- 1.- Pressure release valve:** Releases excess pressure by expelling steam through the pressure release valve (D) of the pot.
- 2.- Anti-lock protection:** Aluminum lid (L) that prevents food particles from getting into the steam release tube, reducing the risk of blockages.
- 3.- Locking of safety lid:** When the pot is pressurized, the lid (B) is automatically locked to prevent it from opening. Avoid opening the lid (B) when the pot is pressurized.
- 4.- Lid position detection:** Designed with a sensor for the detection of the position of the lid (B). If the lid (B) is not properly placed for pressure cooking, the pot will not allow pressure cooking.
- 5.- Automatic temperature control:** Regulates the temperature to ensure the inner pot (E) remains within the appropriate temperature ranges based on the program being used.
- 6.- Overheating protection:** Equipped with a thermostat that controls the temperature based on the selected function.
Recommendations. The pot may overheat if:
After sautéing the food in the inner pot (E) it is stuck on the surface. If the inner pot (E) is used without enough liquid for cooking.
- 7. Automatic pressure control:** Keeps the pressure within the set levels. The heat source is suspended if the pressure exceeds the permitted limits.
- 8.- Current fuse:** The fuse cuts the supplied current if it exceeds the consumption limits.
- 9.- Thermal fuse:** Protection against internal temperatures that exceed the safety limits.
- 10.- Detection of leaks from the lid:** If there is any dripping from the lid, the Sealing ring (K) is not located correctly or the pressure release valve (D) is in the quick release method instead of the sealing position the pot will not pressurize. The loss of steam can cause food to burn.



USING THE KITCHEN MAGIC POT



- 1.- To open the pot follow these steps:**
Hold the lid handle (A), turn clockwise, when the lid (B) stops, lift the lid (B) from the pot (as shown in Figure 1).
To ensure that the pot can be opened, the arrow on the pot must match the image of the open padlock on the lid (B). As shown in the image.
Caution: Do not open the lid (B) until the pressure inside the pot is completely released. As a safety measure, make sure that the floating valve (C) falls into the lid (B) and that the lid is blocked liquid and cannot be opened (see point 7).



- 2. Before use, pour warm water to clean the inner pot (E).** The total volume of food and water in the inner pot (E) should not exceed 3/5 in height. For meat (chicken or meat in general) they should go with less water and the total volume should not exceed 4/5 of the height of the inner pot (E). The minimum volume of food does not have to be less than 1/5 of the height of the inner pot (E) as shown in Fig.2
 - When cooking rice, the amount should not exceed the measures indicated in the previous point.
 - Under normal conditions, when cooking rice, a cup of rice should be combined with a cup of water. The relationship can be adjusted according to personal preference.

FUNCIÓN DE TECLAS

"Low Pressure" "Presión Baja" (L)
"High Pressure" "Presión Alta" (H)

"Poultry" (Aves)

Sirve para cocinar diferentes tipos de aves. Puede ajustar el tiempo de esta función dependiendo la textura que desee en la carne, puede ajustar el tiempo con el botón "Adjust" - (Ajustar).

"Chili" (Chili)

Sirve para cocinar diferentes tipos de chili, ajuste el tiempo con el botón "Adjust" - (Ajustar) o los botones "+" y "-".

"Pressure Cook" (Cocinar a presión)

En esta función se puede moderar la temperatura, nivel de presión y cocción desde el panel de control.

"Rice" (Arroz)

Usted puede cocinar cualquier tipo de arroz y su cocción será perfecta, utilice el botón "Adjust" - (Ajustar) para seleccionar los tiempos predeterminados que tiene esta función.

"Porridge" (Papilla)

Sirve para cocinar papilla de diversos granos, con el tiempo normal se puede hacer arroz con leche. Además puede usar esta función con más o menos tiempo según el tipo de grano o comida, terminando el tiempo de cocción dejar que la papilla no salpique.

"Stew" (Estofado)

Sirve para cocinar estofado de su preferencia, puede aumentar el tiempo de cocción con los botones "+" y "-" a su preferencia o elegir los tres tiempos predeterminados con el botón "Adjust" - (Ajustar).

"Bean" (Frijol)

Sirve específicamente para cocinar frijoles, utilice los tiempos predeterminados para que los frijoles queden bien cocidos con el botón "Adjust" - (Ajustar) o puede ajustar el tiempo a su gusto.

"Broth" - (Caldó)

Sirve para cocinar caldo y cualquier alimento que este dentro del mismo, puede ajustar el tiempo a su gusto con los botones "+" y "-".

"Delay start" - (Inicio Programado)

Sirve para programar algunas de las funciones de cocción, para programar primero seleccione la función de cocción deseada (todas las funciones del programa, excepto "Sauté" - (Salteado) y "Yogurt"), después pulse el botón "Delay start" - (Inicio Diferido). El tiempo que se está configurando es el tiempo de demora antes de que comience el programa de cocción, el tiempo de demora que se puede ajustar con los botones "+" y "-" es un máximo de 24 horas.

"Slow Cook" (Cocción Lenta)

Permite que usted utilice la pot como una olla común, se puede ajustar el tiempo a su preferencia de "0 a 20" horas como máximo. (verificar tiempo)

"Yogurt"

Sirve para pasteurizar la leche y usted puede preparar yogurt de forma natural, seleccione los tiempos predeterminados que tiene esta función con el botón "Adjust" - (Ajustar).

"Sauté" (Salteado)

Sirve para saltear sus alimentos con la tapa de la pot abierta, usted puede usar la pot como un sartén convencional con esta función, utilice los botones "+" y "-" para ajustar el tiempo a su preferencia.

"Meat" (Carne)

Sirve para cocinar diversos tipos de carne cruda, puedes seleccionar el tiempo de cocción a tu preferencia o eligiendo los 3 tiempos predeterminados con la tecla "Adjust". Revisar los tiempos de cocción para que tu carne quede suave.

"Multigrain" (Multigrano)

Sirve para cocinar granos mixtos, usted puede cambiar el tiempo a su preferencia o usar los tiempos predeterminados con el botón "Adjust" - (Ajustar).

"Steam" (A Vapor)

Sirve para cocinar a vapor, puede cocinar cualquier comida a vapor o recetas de su gusto ajustando el tiempo de forma manual o usando los tiempos predeterminados de la tecla "Adjust" - "Ajustar" por favor tenga en cuenta que usted debe de usar el método de liberación natural. Puede usar su rejilla de acero inoxidable vaporera (O) que incluye la pot.

"Soup" (Sopa)

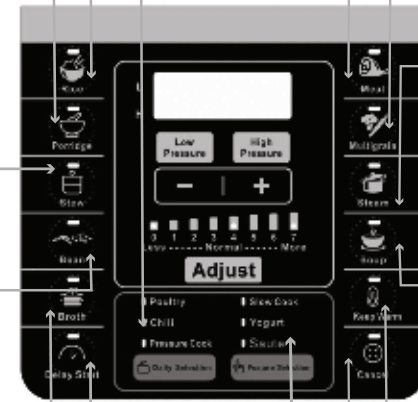
Sirve para cocinar cualquier comida de caldo, sopas o cremas, hace una cocción junto con todo aquel alimento que se encuentra en el caldo. Puedes mantener tu sopa caliente con la función "Keep Warm" - (Mantener Caliente).

"Keep Warm" (Mantener Caliente)

Esta función sirve para mantener la comida caliente después de que termine cualquier función de cocción.

"Cancel" (Cancelar)

En cualquier momento puede pulsar el botón "Cancel" - (Cancelar) para detener la operación actual y volver a la etapa inicial



OLLA A PRESIÓN

Después de elegir cualquier tecla de función de cocción (Arroz, Cocción lenta, Salteado, Carne, Multigrano, Vapor, Sopa, Frijol, etc.). La pantalla mostrará el tiempo predeterminado de la función.

Puede pulsar "+" o "-" para ajustar el tiempo o también la tecla "Adjust" - (Ajustar) para modificar a los tres tiempos predeterminados que tiene cada función, después de seleccionar el tiempo la pot comenzara a funcionar.

La pot entrará en estado de "Keep Warm" - (Mantener Caliente) automáticamente al terminar de cocinar.



Métodos de ventilación:

Una vez terminada la cocción hay dos métodos para liberar la presión:

1.- Liberación natural:

Deje la válvula liberadora de presión (D) en la posición que se encuentra, de esta manera la pot liberara el vapor de forma natural.

2.- Liberación rápida:

Mueva la válvula liberadora de presión (D) en dirección a las manecillas del reloj, un flujo continuo de vapor saldrá a través de la válvula liberadora de presión (D), hasta que la válvula caiga.

Si se producen salpicaduras, gire la válvula liberadora de presión (D) a su posición natural e intente nuevamente después de unos minutos.

PRECAUCIÓN: La válvula flotante (C) caerá de forma natural cuando la pot se haya despresurizado. No intente quitar la tapa si la válvula flotante (C) sigue elevada.

ADVERTENCIAS:

Mantener la cara alejada de la válvula liberadora de presión (D). No coloque ninguna parte del cuerpo sobre la válvula liberadora de presión (D), mientras este en uso. No cubra la válvula liberadora de presión (D) con ningún objeto.

Después de finalizar la cocción:

1) Después de finalizar la cocción, la pot emite 5 sonidos de zumbido, los cuales indican que entra a la función "Keep Warm" - (Mantener Caliente).



IMPORTANTE:

- Si cocina sopa o cocina el vegetal con más líquido, no gire la válvula liberadora de presión (D) después que termine la cocción. Hay que esperar a que tenga un método de liberación natural.
- Después de descargar completamente la presión, usted puede abrir la tapa (B) de la pot.

USO DE LA REJILLA

Si usted cocinará al vapor puede usar la rejilla vaporera (O) del siguiente modo:

1. Abra la tapa (B) de la pot y coloca la rejilla vaporera (O) en la olla interior (E).
2. Agrega agua sin sobrepasar la rejilla vaporera (O) y al final agrega la comida encima de la misma. Cierra la olla y selecciona la función "Steam" - (Vapor), recuerda que esta función tiene 3 tiempos predeterminados o también puedes cambiar el tiempo a tu gusto con los botones "+" y "-".

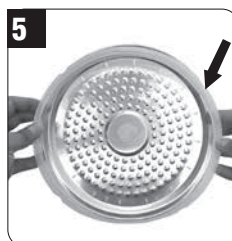


3. Before cooking, clean the inner pot (E) and heating plate (H) to make sure they are not dirty.

Turn the inner pot (E) slightly to fit the heating plate (H) fig. 3



4. Place the stainless steel inner pot (E) into the pot fig.4



5. Check the sealing ring (K):

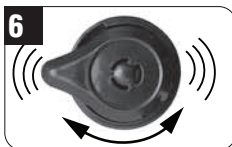
To remove: Take off the aluminum lid (L) from the bottom of the lid (B), then carefully pull the center seal on the aluminum lid (L) and remove the sealing ring (K). Inspect the sealing ring (K): It should be centered on the aluminum lid (L) and at a uniform height around it. Do not attempt to repair the aluminum lid (L) if it is deformed. Contact the service center. The sealing ring (K) must be installed before using the pot.

To install: Place and make sure that the sealing ring (K) is adjusted with the aluminum lid (L) and place again the aluminum lid (L) in the lid (B), correctly. As shown in fig. 5. After closing the lid (B), the sealing ring (K) generates an airtight seal between the lid (B) and the pot.

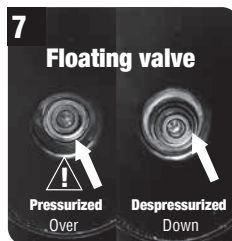
The sealing ring (K) is an important piece of product safety.

Replace the sealing ring (K) every 12 months to 18 months or before if you notice a deformation or damage.

CAUTION: Always check for cuts or deformations in the sealing ring (K) before cooking. Use only authorized Kitchen Magic Pot sealing ring. Failure to follow these instructions may allow food to come out, which can lead to personal injury or property damage.



6. The first time you use the pot remove the silver label from the pressure release valve (D), to ensure that the valve can move freely, as shown in fig. 6.



7. The floating valve (C) has 2 positions, when it is at the top position the pot is pressurized and when it is at the lower position the pot is depressurized.

CAUTION: While the floating valve (C) is elevated do not attempt to open the lid of the pot.



8. Remove and install the pressure release valve (D):

To remove: Turn the pressure-releasing valve (D) clockwise, then pull up slightly, as shown in fig. 8.

To install: Place the pressure release valve (D) in the steam release tube and press.



9. To close the pot follow these steps:

Make sure the sealing ring (K) in the lid is not damaged and make sure the aluminum lid (L) can be rotated freely by hand.

Close the lid (B) and turn the lid handle (A) counterclockwise, until you can hear a sound. To ensure that the pot is closed, the arrow on the pot must match the image of the closed padlock on the lid (B). As shown in Figure 9.

Note: If the lid (B) is not placed correctly, the word "Lid" will appear on the panel.



10. Install the water collector (I):

To install: On the back of the pot body (F), align the slots in the water collector (I) over the tabs and push the water collector (I) into place.

To remove: Pull the water collector (I) far from the pot body (F), do not pull down the water collector (I).



11. After turning on the pot it will emit a sound, then "OFF" will appear on the pot panel. At this time the pot is in a waiting state.

Note: In case you see any errors in the dashboard, go to the Problems and Solutions section.



9. Para cerrar la pot siga los siguientes pasos:

Asegúrese que el empaque (K) en la pot no tenga daños y asegúrese que la tapa de aluminio (L) se pueda girar libremente con la mano.

Cierre la tapa (B) y gire la manija de la tapa (A) en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta que pueda oír un sonido de atasco.

Para asegurar que la pot se encuentra cerrada, la flecha que se encuentra en la pot debe coincidir con la imagen del candado cerrado que se encuentra en la tapa (B). Como se muestra en la fig. 9.

Nota: si la tapa (B) no está colocada correctamente aparecerá en el panel la palabra "Lid".



10. Instalar el colector de agua:

Para instalar: En la parte posterior de la base de la olla alinee las ranuras del colector de agua sobre las lengüetas y empuje el colector de agua para ponerlo en su lugar.

Para retirar: Jale el recolector de agua de forma que jale hacia atrás, no jale hacia abajo el recolector de agua fig.10.



11. Después de encender la pot emitirá un sonido, luego aparecerán "OFF" en el panel de la pot. En este momento la pot está en estado de espera.

Nota: En caso de aparecer algún error en el panel, vaya a la sección de problemas y soluciones.

FUNCTIONS

"DELAY START":

A. If delayed startup is not required, skip this step.

B. If delayed start is required press the "Delay Start" button once, you can increase the time to your preference. You can keep the function of "Delay Start" pressed to increase the speed, the LED screen will show the time that will be set to start cooking process.

"KEEP WARM"

The pot will enter the "Keep Warm" function - when it finishes any of the cooking functions to keep the food warm, you can not adjust the time when it enters this function.

To cancel this function press the button "Cancel" once the cooking program is finished.

"CANCEL":

At any time you can press the "Cancel" button to stop the current operation and return to the initial stage.

"ADJUST":

When selecting any cooking function a preset time will be selected, pressing the "Adjust" button will adjust the time in "Less, Normal, More", these times are already preset in the function table.

"LOW PRESSURE" AND "HIGH PRESSURE":

These two functions are used to have a high or low pressure depending on the cooking of each meal, in the section of the table of functions it is indicated what type of pressure should be used according to each cooking function.

Note: The pressure can also be adjusted as the user prefers regardless of the cooking function.

"DAILY SELECTION":

By pressing this button you can select three options that are located above it ("Poultry", "Chili", "Pressure Cook").

"FEATURE SELECTION":

By pressing this button you can select three options that are above it ("Slow Cook", "Yogurt", "Sauté").

"+" AND "-" BUTTONS:

The functions of these buttons serve to increase the time according to the user's preference, the time is increased or decreased according to each cooking function,

FUNCIONES

"DELAY START" - (INICIO PROGRAMADO):

A. Si no es necesario el inicio diferido omite este paso.

B. Si se requiere inicio diferido pulse el botón "Delay Start" una vez, puede aumentar el tiempo a su preferencia, éste tiene un máximo de 24 horas (verificar tiempo). Puede mantener la función de "Delay Start" presionada para aumentar la velocidad, la pantalla LED mostrará el tiempo que se establecerá para iniciar proceso de cocción.

"KEEP WARM" - (MANTENER CALIENTE):

La pot entrará en la función "Keep Warm" - (Mantener Caliente), cuando termine cualquiera de las funciones de cocción para mantener la comida caliente, no se puede ajustar el tiempo cuando entre a esta función.

Para cancelar esta función oprima el botón de "Cancel" - (Cancelar) una vez terminado el programa de cocción.

"CANCEL" - (CANCELAR):

En cualquier momento puede pulsar el botón "Cancel" - (Cancelar) para detener la operación actual y volver a la etapa inicial.

"ADJUST" - (AJUSTAR):

Al seleccionar cualquier función de cocción se seleccionará un tiempo preestablecido, al apretar el botón "Adjust" - (Ajustar) ajustará el tiempo en "Less, Normal, More" - (Menos, Normal o Más), estos tiempos ya están preestablecidos en la tabla de funciones.

"LOW PRESSURE" - (PRESIÓN BAJA) Y "HIGH PRESSURE" - (PRESIÓN ALTA):

Estas dos funciones se usan para tener una presión alta o baja dependiendo la cocción de cada comida, en la sección de la tabla de funciones se indica que tipo de presión se debe de usar según cada función de cocción.

Nota: La presión también se puede ajustar como lo prefiera el usuario sin importar la función de cocción.

"DAILY SELECTION":

Al oprimir este botón podrá seleccionar tres opciones que se encuentran arriba del mismo ("Poultry" - (Aves), "Chili", "Pressure Cook" - (Cocción a Presión)).

"FEATURE SELECTION":

Al oprimir este botón podrá seleccionar tres opciones que se encuentran arriba del mismo ("Slow Cook" - (Cocción Lenta), "Yogurt", "Sauté" - (Salteado)).

BOTONES "+" Y "-":

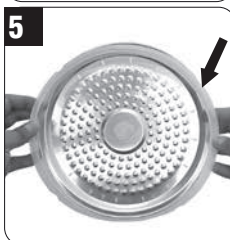
Las funciones de estos botones sirven para aumentar el tiempo según la preferencia del usuario, el tiempo se incrementa o disminuye según cada función de cocción,



3. Antes de cocinar, limpie la olla interior (E) y la placa de calefacción (H) para asegurarse de que no tienen suciedad.
Gire ligeramente la olla interior (E) para que se ajuste a la placa de calefacción (H) fig. 3.



4. Coloque la olla interior de acero inoxidable (E) en la pot fig. 4.



5. Revise el empaque (K):
Para retirar: Quite la tapa de aluminio (L) que se encuentra en la parte inferior de la tapa (B) de la pot, después jale con cuidado el sello central la tapa de aluminio (L) y retire el empaque (K).
Inspeccione el empaque (K): Debe estar centrado en la tapa de aluminio (L) y a una altura uniforme alrededor. No intente reparar la tapa de aluminio (L) si esta deformada. Póngase en contacto con el Centro de servicio.

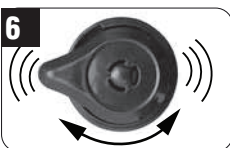
El empaque (K) debe instalarse antes de usar la pot.

Para instalar: Coloque y asegúrese de que el empaque (K) quede ajustado con la tapa de aluminio (L) y vuelva a colocar la tapa de aluminio (L) en la tapa (B) de la pot, de forma correcta. Como se muestra en fig.5. Después de cerrar la tapa (B) de la pot, el empaque (K) genera un sello hermético entre la tapa (B) y la pot.

El empaque (K) una pieza integral de seguridad del producto.

Reemplace el empaque (K) cada 12 meses a 18 meses o cuando note una deformación o daño.

PRECAUCIÓN:
Siempre revise si hay cortes o deformaciones en el empaque (K) antes de cocinar. Utilice únicamente empaques de Kitchen Magic Pot autorizados. De no seguir estas instrucciones los alimentos podrán comenzar a salir, lo que puede ocasionar lesiones personales o daños a la propiedad.



6. La primera vez que utilice la pot quite la etiqueta plateada de la válvula liberadora de presión (D), para asegurarse de que la válvula se puede mover libremente, como se muestra en la fig.6.



7. La válvula flotante (C) tiene 2 posiciones, cuando se encuentra en la parte de arriba la pot está presurizada y cuando se encuentra abajo la pot esta despresurizada.

PRECAUCIÓN:
Mientras la válvula flotante (C) esté elevada no intente abrir la tapa de la pot.



8. Retirar e instalar la válvula liberadora de presión (D):
Para retirar: Gire la válvula liberadora de presión (D) en sentido a las manecillas del reloj, después jale ligeramente hacia arriba, como se muestra en la fig.8.
Para instalar: Coloque la válvula liberadora de presión (D) en el tubo de liberación de vapor y presione.

PRESSURE COOKER

After choosing any cooking function (Rice, Slow Cook, Sauté, Meat, Multigrain, Steam, Soup, Bean, etc.). The screen will display the default time of the function. You can press "+" or "-" to adjust the time or also the "Adjust" key to modify to the three default times that each function has, after selecting the time the pot will start working.
The pot will go into a "Keep Warm" state automatically when you finish cooking.



Ventilation methods:

Once the cooking is finished there are two methods to release the pressure:

1.-Natural release:

Leave the pressure release valve (D) in the natural position, in this way the pot will release the steam naturally.

2.- Quick release:

Move the pressure release valve (D) in the direction of the clockwise hands, steam will exit through the pressure release valve (D), until the valve falls. If splashes occur, turn the pressure release valve (D) in the natural position and try again after a few minutes.

CAUTION: The floating valve (C) will fall naturally when the pot is depressurized. Do not remove the lid if the floating valve (C) is still in its top position.

WARNING:

Keep the face away from the pressure-releasing valve (D). Do not place any part of the body on the pressure-releasing valve (D) while it is working.
Do not cover the pressure release valve (D) with any object.



After the end of cooking:

1) After finishing cooking, the pot emits 5 buzzing sounds, indicating that the "Keep Warm" function is activated.

Notes:

- If you cook soup or cook vegetables with more liquid, do not turn the pressure release valve (D) to the release position after finished. You have to wait for it to have a natural release method.
- After completely discharging the pressure, you can open the lid (B) of the pot.

USE OF THE GRID

If you are steaming you can use the steam rack (O) as follows:

1. Open the lid (B) and place the steam rack (O) into the inner pot (E).
 2. Add water without exceeding the steam rack (O) and then add the food on top of it.
- Close the pot and select the "Steam" function, remember that this function has 3 predetermined times or you can also change the time as desired with the "+" and "-" buttons.

KEY FUNCTIONS

"Low Pressure" (L)
"High Pressure" (H)

"Poultry"

It is used to cook different types of birds. You can adjust the time of this function depending on the texture you want in the meat, you can adjust the time with the "Adjust" button.

"Chili"

You can cook different types of chili, adjust the time with the button "Adjust" or the buttons "+", "-", "0".

"Pressure Cook"

In this function you can moderate the temperature, pressure level and cooking time from the control panel

"Rice"

You can cook any type of rice and will be perfectly cooked, use the "Adjust" button to select the default times that this function integrates.

"Porridge"

You can cook porridge of various grains, with normal time you can make rice pudding. You can use this function with more or less time depending on the type of grain or food, ending the cooking time let the pot have a natural release method so that the porridge does not splash.

"Stew"

You can cook stew of your preference, you can increase the cooking time with the "+", "-" buttons to your preference or choose the three default times with the "Adjust" button - (Adjust).

"Bean"

It serves specifically for cooking beans, use the predetermined times so that the beans are well cooked with the "Adjust" button - (Adjust) or you can adjust the time as desired.

"Broth"

It is used to cook broth and any food that is inside it, you can adjust the time as desired with the "+", "-" buttons.

"Delay start"

It allow you to program some of the cooking functions, to program first select the desired cooking function (all the functions of the program, except "Sauté" - (Sauté) and "Yogurt"), then press the button "Delay start". The time being set is the delay time before the cooking program starts, the delay time that can be adjusted with the "+", "-" buttons to a maximum of 24 hours.

"Slow Cook"

You can use the pot as a slow cooker or normal pot, you can adjust the time to your preference from 0 to 20 hours maximum.

"Yogurt"

It serves to pasteurize the milk and you can prepare yogurt naturally, select the default times that this function has with the button "Adjust".

"Sauté"

You can cook sauté your food with the lid open, you can use the pot as a conventional pan with this function, use the "+", "-" buttons to adjust the time to your preference.

"Meat"

You can cook different kind of raw meat, you are able to select the cooking time to your preference or choosing the 3 predetermined times with the "Adjust" button check the cooking times so that your meat is soft.

"Multigrain"

It is used for cooking mixed grains, you can change the time to your preference or use the default times with the "Adjust" button.

"Steam"

Suitable for steam cooking, you can cook any steamed food or recipes you like by adjusting the time manually or using the default times of the "Adjust" key please note that you must use the natural release method.

You can use your stainless steel steamer grid (0) which includes the pot.

"Soup"

It serves to cook any broth, soups or creams, it makes a cooking along with all that food that is in the broth. You can keep your soup warm with the "Keep Warm" function.

"Keep Warm"

This function serves to keep the food warm after any cooking function is over.

"Cancel"

At any time you press the "Cancel" button to stop the current operation and return to the initial stage.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- La Kitchen Magic Pot tiene 17 programas de cocción diferentes.
- Puede cocinar a altas temperaturas de forma segura.
- Puede mantener los alimentos calientes automáticamente después de terminar cualquier programa de función.
- Puede ajustar el tiempo de forma manual o automática con cualquier programa de función.
- La pot tiene un sistema de advertencia cuando termina de cocinar.
- La pot tiene un sistema seguro para abrir y cerrar la tapa.
- La pot tiene un regulador de presión: si hay una falla en el circuito de control de presión y esta excede el valor máximo permitido, la válvula liberadora de presión (D) comenzará automáticamente a liberar el exceso de presión a modo de garantizar la seguridad del dispositivo.
- La pot tiene un limitador de temperatura: si la olla interior (E) está vacía o la temperatura excede el límite en el curso de la cocción, la pot realizara automáticamente un corte de energía.

PUNTOS DE SEGURIDAD

1.-Válvula liberadora de presión: Libera el exceso de presión al expulsar el vapor a través de la válvula liberadora de presión (D) de la pot.

2.- Protección antibloqueo: Tapa de aluminio (L) que previene que las partículas de alimentos entren al tubo de liberación de vapor, reduciendo el riesgo de bloqueos.

3.- Bloqueo de tapa de seguridad: Cuando la pot esta presurizada, la tapa (B) se bloquea de forma automática para prevenir que esta se abra. Evita abrir la tapa (B) cuando la pot se encuentra presurizada.

4.-Detección de posición de tapa: Diseñado con un sensor para la detección de la posición de la tapa. Si la tapa (B) no se encuentra correctamente ubicada para cocinar a presión, la pot no permitirá la cocción a presión.

5.- Control automático de temperatura: Regula la temperatura para asegurar que la olla interior (E) permanezca dentro de los rangos de temperatura adecuados basados en el programa que se está utilizando.

6.- Protección contra sobrecalentamiento: Cuenta con un termostato que controla la temperatura con base a la función seleccionada. Recomendaciones. La pot podría sobrecalentarse si: Después de saítear la comida en la olla interior (E) esta se encuentra pegada en la superficie. Si se usa la olla interior (E) sin suficiente líquido para la cocción.

7. Control de presión automático: Mantiene la presión dentro de los niveles establecidos. La fuente de calor se suspende si la presión excede los límites permitidos.

8.-Fusible de corriente: El fusible corta la corriente de alimentación si excede los límites de consumo.

9.-Fusible térmico: Protección contra temperaturas internas que exceden los límites de seguridad.

10.-Detección de fugas de la tapa: Si hay algún goteo de la tapa, el empaque (K) no está ubicado correctamente o la válvula liberadora de presión (D) está en el método de liberación rápida en lugar de la posición de sellado la pot no presurizará. La pérdida de vapor puede ocasionar que la comida se quemé.



USO DE LA KITCHEN MAGIC POT



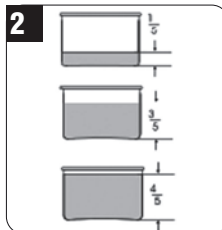
1. Para abrir la olla siga los siguientes pasos:

Sujete la manija de la tapa (A), gire en el sentido de las manecillas del reloj, cuando la tapa (B) se detenga, levante la tapa (B) de la pot (como se muestra en la figura 1). Para asegurar que se puede abrir la pot, la flecha que se encuentra en la olla debe coincidir con la imagen del candado abierto que se encuentra en la tapa (B). Como se muestra en la imagen.



PRECAUCIÓN:

No abra la tapa (B) hasta que la presión dentro de la pot esté completamente liberada. Como medida de seguridad asegúrese que la válvula flotante (C) caiga dentro de la tapa (B) y que está última se encuentre bloqueada y no se puede abrir (ver en punto 7).



2. Antes de usarla, vierta agua tibia para limpiar la olla interior (E). El volumen total de alimentos y agua en la olla interior (E) no debe exceder 3/5 de altura. Para los alimentos más duros (pollo o carne en general) deben de ir con menos agua y el volumen total no debe exceder 4/5 de altura de la olla interior (E). El volumen mínimo de alimentos no tiene que ser menos de 1/5 de la altura de la olla interior (E) como se muestra en la fig. 2

- Al cocinar el arroz, la cantidad no debe de exceder las medidas indicadas en el punto anterior.
- En condiciones normales, al cocinar arroz, una taza de éste debe combinarse con una taza de agua. La relación se puede ajustar según la preferencia personal.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

1. Antes de usar la pot lea todos los modos de uso.

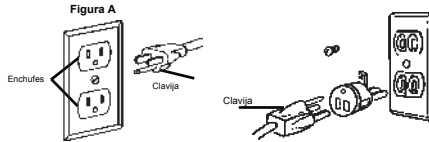
- La pot debe colocarse en el lugar donde los niños no pueden alcanzarla.
- Dado que el tiempo de cocción cambiará, no mueva la pot de lugar cuando este en uso.
- Antes de limpiar, desconecte la pot de la corriente.
- Después del enfriamiento, la pot se puede limpiar y/o almacenar.
- El manual debe colocarse en un lugar seguro para poder utilizarlo si lo necesita.
- Los usuarios no pueden reparar las piezas de la pot por sí mismos. Si la pot tiene un fallo durante el período de garantía, pida ayuda a los técnicos de servicio o póngase en contacto con el fabricante.
- No permita que los niños jueguen con la pot.
- No se puede utilizar la pot con un modelo diferente de conexión. (ver en el apartado de "Modelo de conexión aterrizada")
- Sólo se utiliza en interiores.
- Está prohibido salpicar con agua la pot y almacenarla en un lugar húmedo.
- Cuando la pot esté en funcionamiento o presurizada, no toque con alguna parte del cuerpo la válvula liberadora de presión (D) o la válvula flotante (C).
- No obstruya la válvula flotante (C) o la válvula liberadora de presión (D).
- No intente abrir la tapa (B) de la pot cuando la válvula flotante este sobresalida. Ya que esto indica que existe presión en la pot.

MODELO CON CONEXIÓN ATERRIZADA

La pot deberá ser aterrizada mientras este en uso. Si falla o se descompone, la conexión a tierra proporciona una ruta de menor resistencia para la corriente eléctrica. La pot cuenta con un cable de alimentación de 3 conductores y una clavija aterrizada para conectar a una toma de corriente en la posición correcta de los contactos.

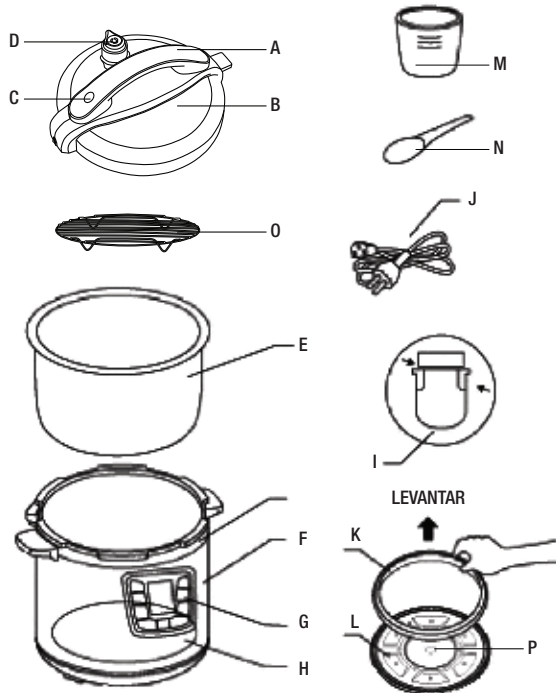
ADVERTENCIA

Una conexión inapropiada puede provocar riesgo de choque eléctrico, revise por medio de un electricista capacitado que el contacto que se utilizará esté debidamente polarizado. No modifique la clavija de la pot, si la clavija no ajusta en el contacto, instale uno llamando a un electricista capacitado.



COMPONENTES DE LA KITCHEN MAGIC POT

- Manija de la tapa
- Tapa
- Válvula flotante
- Válvula liberadora de presión
- Olla interior de acero inoxidable
- Cuerpo de olla
- Panel de control
- Placa de calefacción
- Recolector de agua
- Cable eléctrico
- Empaque
- Tapa de aluminio
- Taza medidora
- Cuchara para servir
- Rejilla de acero inoxidable vaporera
- Anillo pequeño de silicona



COOKING PROGRAMS

No	FUNCTION	DEFAULT TIME	TIME SETTING (+, -, NORMAL)	TIMER ADJUST (+, -)	DEFERRED START	DEFAULT PRESSURE
1	Rice	12	10-12-15	/	0:30-24:00	L
2	Porridge	20	5-20-30	1-4:00	0:30-24:00	L
3	Stew	35	20-35-45	1-4:00	0:30-24:00	H
4	Bean	30	25-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
5	Broth	30	20-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
6	Meat	35	20-35-45	1-4:00	0:30-24:00	H
7	Multigrain	20	20-40-60	1-4:00	0:30-24:00	H
8	Steam	10	3-10-15	1-4:00	0:30-24:00	H
9	Soup	30	20-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
10	Keep Warm	10 H	/	10 mins-99 H 50 mins	/	/
DAILY SELECTION						
11	Poultry	20	5-20-30	1-4:00	0:30-24:00	H
12	Chili	30	25-30-40	1-4:00	0:30-24:00	H
13	Pressure Cook	25	20-25-35	1-4:00	0:30-24:00	H
FEATURE SELECTION						
14	Slow Cook	4H	/	30 mins-20 H	0:30-24:00	/
15	Yogurt	8H	24:00-8 H-BOIL	30 mins-99 H 30 mins	/	/
16	Sauté	30	25-30-35	1-35	/	/
17	Delay start	6H	/	30 mins-24 H	/	/
18	Cancel	/	/	/	/	/
19	+	/	/	/	/	/
20	-	/	/	/	/	/

Note:

In the default pressure column, the letter "L" refers to "Low Pressure" - and the letter "H" refers to "High Pressure" - . Times may vary according to the altitude of your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT:
It is forbidden to immerse the pot body (F) in water or wash it.

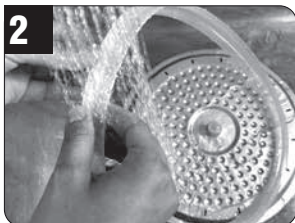
- Before cleaning, remove the electrical cable (J) from the wall outlet.
- Clean the lid (B), including the pressure release valve (D), use a soft cloth to clean the pot body (F).
- Use a soft cloth to clean the lid (B).
- Empty the water from the inner pot (E) and used soapy water to clean.
- Use a soft brush to clean the inner pot (E), then wipe with a cloth.
- Use a soft brush to clean the pressure release valve (D) and the vent hole.



FOR A DEEP CLEANING



1. Remove the aluminum lid like seems in the picture, then put out the sealing ring.



2. Wash with cold soapy water, let dry.



3. Reassemble all the parts and make sure the sealing ring is correctly assembled.

TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

DESCRIPTION	CAUSE	SOLUTION
Unable to close the lid	The installation of the sealing ring is not correct	Verify the correct position of the sealing ring
	The floating valve does not fall	Clean the float valve and make sure its free to move up and down
Unable to open lid	Floating valve is in its top position	Check the pot is not under pressure and press the float valve down with a toothpick CAUTION: Steam may escape
Air leak on the floating valve	Floating valve gasket is dirty	Contact the service center
	The floating valve gasket is damaged	Contact the service center
The floating valve Cant get to its top position	Water and food do not reach the minimum level	According to the instructions, use the right amount of water and food
	Air leakage from the pot cover or discharge pressure valve	Verified the correct position of the sealing ring and the aluminum lid, close the pressure release valve or contact the service center
Lid leak	Food stock in lid or sending ring	Clean the sealing ring and upper side or the inner pot
	The sealing has stains	Clean the sealing ring
	The sealing is damaged	Replace the sealing ring
E1	Sensor open circuit	Contact the service center
E2	Sensor is short circuit	Contact the service center
E3	Overheating	Contact the service center
E4	The pressure switch mal function	Contact the service center
Lid	Open lid	Close the lid correctly

WARRANTY

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This product is warranted against malfunctions and defects in material and workmanship for a period of one year for domestic use.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To any products or parts there of which have been damaged by tampering, misuse or abuse or which have been altered or repaired by an unauthorized person or service center.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To brushes or accessories since their life depends upon the amount of use.

FOR REPAIR

The inoperative machine must be delivered with shipping and delivery charges prepaid together with satisfactory evidence of the purchase date to the dealer from whom it was purchased or an authorized service center. Koblenz will either repair or replace, at its election, all defective machines during the warranty period.

The foregoing obligations are in lieu of all other obligations and liabilities including negligence and state Koblenz's entire and exclusive liability and purchaser's exclusive remedy. Koblenz will in no event be liable for any direct, indirect, special, incidental or consequential damages or losses whatsoever.

Koblenz's liability under no circumstances will exceed the contract price for the goods or parts for which liability is claimed.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply for you.

CONTENIDO

Advertencias.....	10	Funciones.....	14
Instrucciones especiales.....	11	Olla a presión.....	15
Modelo con conexión aterrizada.....	11	Uso de la rejilla.....	15
Componentes de la Kitchen Magic Pot.....	11	Función de teclas.....	16
Características del producto.....	12	Tabla de funciones.....	17
Puntos de seguridad.....	12	Limpieza y mantenimiento.....	18
Uso de la Kitchen Magic Pot.....	12	Solución de problemas.....	18
		Garantía.....	19

INDICACIONES GENERALES

Al utilizar su Kitchen Magic Pot, se deben seguir las siguientes precauciones:

- Antes de operar este aparato lea cuidadosamente las instrucciones de uso.
- Para reducir el riesgo de lesiones o daños, tenga en cuenta estas precauciones de seguridad al configurar y usar este aparato.
- Guarde las instrucciones de seguridad para futuras referencias.

ADVERTENCIAS

1. No toque superficies calientes. Use las asas o la manija de la tapa.
2. Se requiere supervisión cuando la pot se utiliza cerca de niños.
3. No coloque la pot en un horno caliente.
4. Tenga mucho cuidado al mover la pot si contiene líquidos calientes.
5. No utilice la pot para usos distintos a los indicados.
6. La pot cocina bajo presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de que está bien cerrada antes de usarla.
7. No llene la olla interior (E) con más de 3/5 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o legumbres secas no llene la olla interior (E) con más de 1/2 de capacidad. Llenarla puede causar riesgo de obstrucción del tubo de salida de vapor y exceso de presión.
8. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión (la válvula flotante (C) y válvula liberadora de presión (D)) no estén obstruidas antes de usarla.
9. No abra la pot hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna haya salido. Si la tapa (B) es difícil de mover, esto indica que la pot sigue estando presurizada, no la fuerce para abrir. Cualquier presión puede ser peligrosa.
10. Nunca use la pot para freír con aceite. Es peligroso y puede causar un incendio o un daño grave.
11. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable (J), ni el aparato en agua u otro líquido.
12. Desenchufe del tomacorriente cuando no está en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar, quitar piezas y/o antes de limpiarla.
13. No opere la pot con un cable (J) o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
15. Este producto es sólo para uso doméstico. No lo use al aire libre.
16. No permita que el cable (J) cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
17. No coloque la pot sobre, ni cerca de una hornilla de gas y/o eléctrica y/o en un horno caliente.
18. Tenga mucho cuidado cuando mueva la pot si contiene aceite u otros líquidos calientes.
19. Precaución: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente suministrado (olla interior (E)).
20. No use un recipiente (olla interior (E)) o un empaque (K) incompatible para evitar fugas de presión.
21. Para desconectar, verifique que no esté ninguna función en proceso oprimiendo el botón "Cancel" - (Cancelar).
22. No coloque la pot en un lugar inestable, está estrictamente prohibido usarla sobre papel periódico, espuma u otros materiales que pueden fácilmente bloquear los orificios de ventilación de la base.
23. No la utilice en un lugar que esté cerca de las salpicaduras de agua o fuego. No la utilice en un lugar expuesto directamente a la luz del sol o a salpicaduras de aceite. Póngala en un lugar fuera del alcance de los niños.
24. Siempre antes de usarla, asegúrese de revisar la válvula flotante (C) y la válvula liberadora de presión (D) por obstrucción, limpie la superficie de la olla interior (E) y la placa de calefacción (H) para confirmar que están libres de cualquier objeto extraño.
25. No mueva la pot ni la fuerce para retirar la tapa (B) cuando esté en uso.
26. Cuando la pot esté en funcionamiento, no coloque sus manos o cara sobre la válvula liberadora de presión (D) o válvula flotante (C) para evitar quemaduras.
27. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, solo el personal autorizado debe hacer las reparaciones.
28. No cubra las válvulas de presión.
29. La pot no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén acompañados por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
30. No utilice la pot en cualquier sistema eléctrico que no sea de tensión: 120V~/60Hz.
31. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el técnico de servicio o personas calificadas para evitar un peligro.