

REDMOND

Multicooker
Multicuiseur
Robot de cocina

RMC-M13A

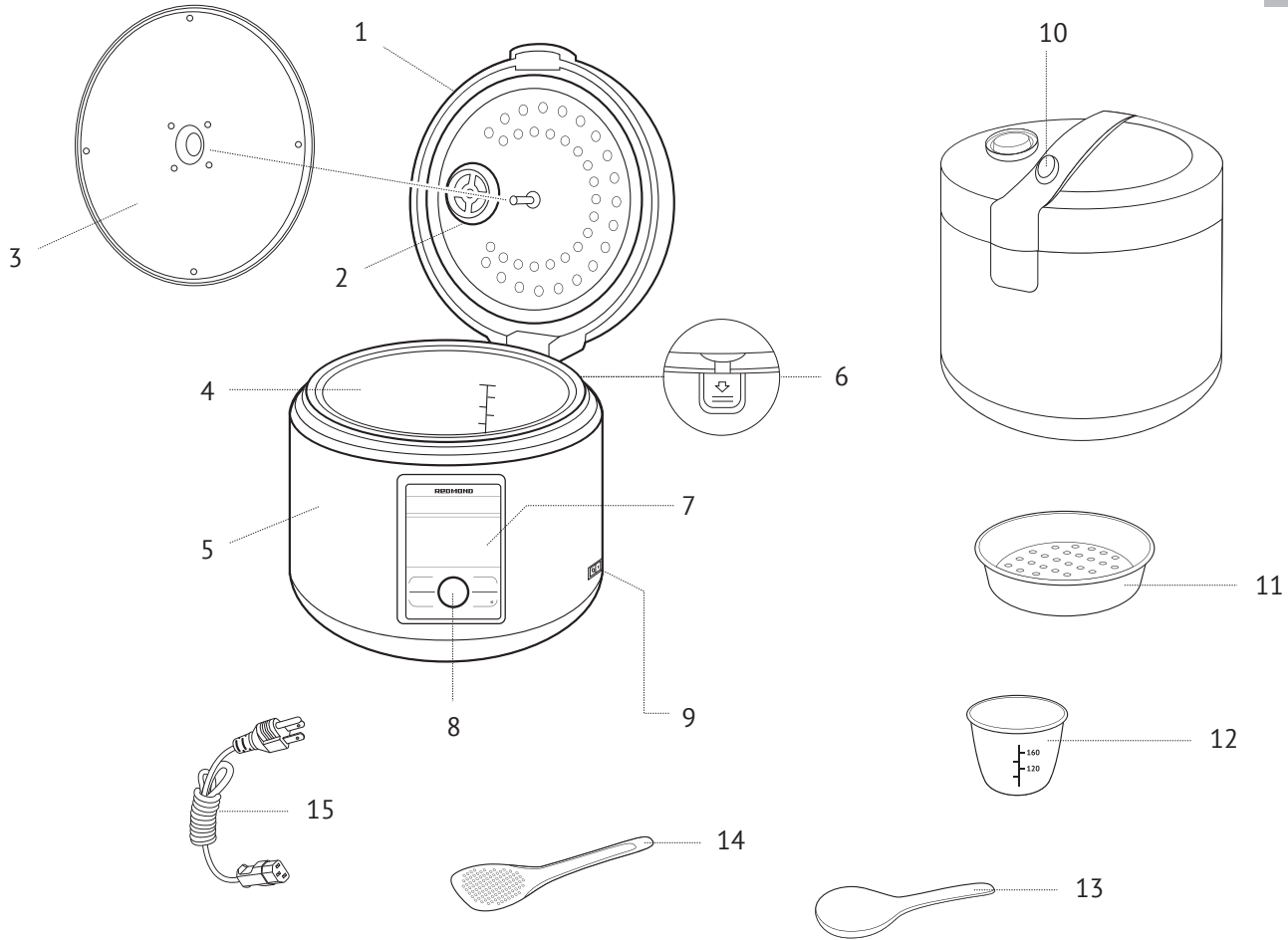
RMC-M23A

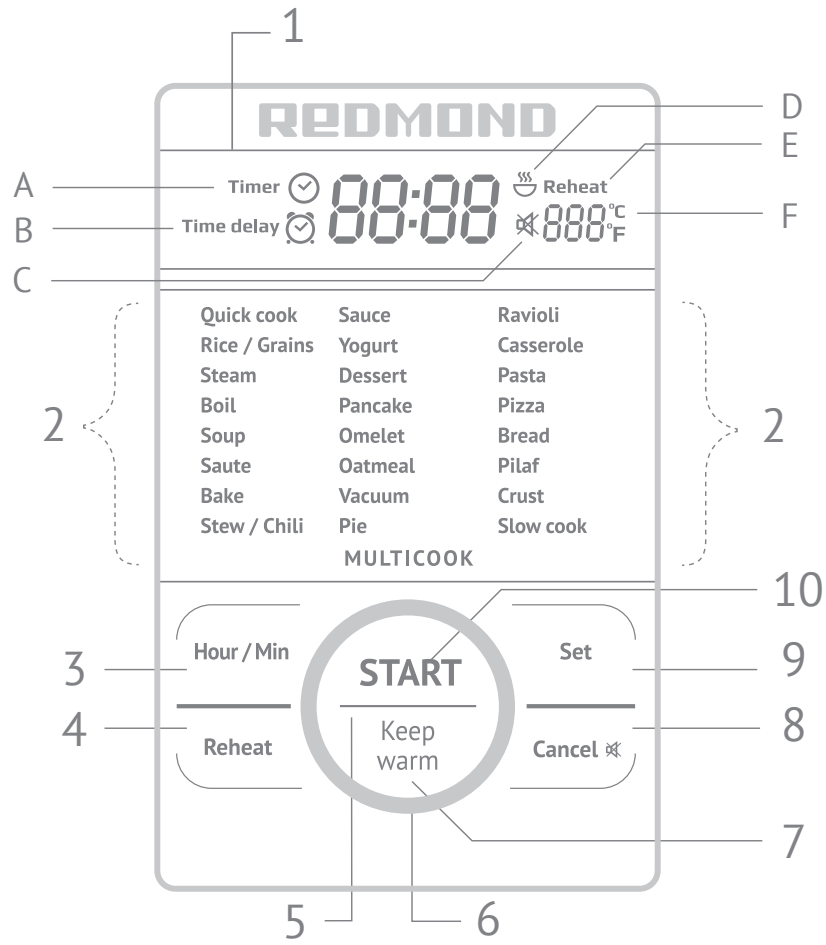
RMC-M33A


User manual
Manuel de l'utilisateur
Manual de usuario



ENG.....	5
FRA-CAN.....	22
ESP.....	42





 *Carefully read all instructions before operating the unit and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.*

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not use the appliance for other than intended use or specified purposes. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. The manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- Before installing the appliance, ensure that its voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the specifications on the appliance rating plate or technical data). Using a different voltage may result in fire, accident or damage to the appliance.
- When using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. The appliance must be grounded.

Ensure that it is connected to a properly grounded power outlet. Failing to do so may result in electric shock. Use only grounded extension cords.

- Cook only in the bowl.
- During use, the appliance becomes hot! Do not touch hot surfaces. To avoid an injury, do not lean over the open appliance. Do not lift or move the unit while it is operating.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts. Never handle the plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Damaged cord may cause a shock, fire, or lead to a failure that will not be covered by the warranty.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service repair center.
- Never operate the appliance on soft surfaces.
- Do not cover the unit with any cloth or material during operation. Failure to do so may result in overheating or malfunction.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Use handle to carry the appliance only with an empty inner bowl.
- Do not use outdoors.
- Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids. Do not wash the device under running water.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- This appliance can be used by children aged 8 years and older and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance, its cord, and all packaging materials out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not place the appliance on or near a hot gas, an electric burner, or in a heated oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

CAUTION!

- A short detachable power-supply cord should be used to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing the device damage or shorting the circuit.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Technical Specifications

Model	RMC-M13A	RMC-M23A	RMC-M33A
Power	500 W	860 W	900 W
Voltage	120 V, 60 Hz		
Bowl capacity	3.2 Qt / 3 L	5.25 Qt / 5 L	6 ½ Qt / 6 L
Bowl coating	non-stick ceramic		
Display	LED		
Control	electronic		
Steam valve	removable		
Power switch on the housing	yes		
Non-volatile memory	yes		
Deactivation of the audible signals	yes		

Functions

KEEP WARM	up to 12 hours
Disable KEEP WARM in advance	yes
TIME DELAY	up to 24 hours
REHEAT	up to 12 hours

Programs

1. MULTICOOK	11. YOGURT	21. PIZZA
2. QUICK COOK	12. DESSERT	22. BREAD
3. RICE/GRAINS	13. PANCAKE	23. PILAF
4. STEAM	14. OMELET	24. CRUST
5. BOIL	15. OATMEAL	25. SLOW COOK
6. SOUP	16. VACUUM	
7. SAUTE	17. PIE	
8. BAKE	18. RAVIOLI	
9. STEW/CHILI	19. CASSEROLE	
10. SAUCE	20. PASTA	

Packaging Arrangement

Multicooker with the removable bowl.....	1 pc.
Steam tray.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Cookbook "100 Recipes".....	1 pc.
2 Year Limited Warranty.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

RMC-M13A / RMC-M23A / RMC-M33A Assembly A1

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Lid with the carrying handle | 9. Power switch |
| 2. Removable steam valve | 10. Lid release button |
| 3. Removable inner lid | 11. Steam tray |
| 4. Removable bowl | 12. Measuring cup |
| 5. Housing | 13. Serving spoon |
| 6. Condensation collector | 14. Stirring paddle |
| 7. Control panel with the display | 15. Power cord |
| 8. Control knob | |

Control Panel A2

1. Display.
2. Selected program indicators.
3. Use the HOUR/MIN button to enter the current time adjustment mode, select the values for current time, cook time, and TIME DELAY adjustments.
4. Use the REHEAT button to enable the Reheat function (in standby mode).
5. Use the START/KEEP WARM button to start a program, disable KEEP WARM in advance. The START and KEEP WARM indicators.

6. Use the Control knob to select a program, to adjust the current time, cook time, TIME DELAY, temperature in MULTICOOK. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the value. The control knob makes 16 adjustments within 360° rotation.
7. KEEP WARM indicator.
8. Use the CANCEL button to interrupt a program, to cancel current settings, to enable/disable audible signals (in standby mode).
9. Use the SET button to enter a program, MULTICOOK, or TIME DELAY adjustments.
10. START indicator. Lights up when the program, TIME DELAY function is operating; blinks to indicate preheat time in PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, CRUST.

Display A2

- A. TIMER indicator. Indicates the cook time adjustment and lights up when the program is operating
- B. TIME DELAY indicator. Indicates the TIME DELAY adjustment mode. Lights up when TIME DELAY is progressing
- C. Audible signals disabled indicator
- D. KEEP WARM indicator
- E. REHEAT indicator
- F. MULTICOOK temperature indicator

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the device.



CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions. After transporting or storing at low temperatures let the appliance stay at room temperature for at least 2 hours before using.

II. OPERATING THE MULTICOOKER

Before Operating

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.


Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between heating element and the bowl.

Standby Mode

After you connect the appliance, it enters standby mode and displays current time in 24-hour format.

During program adjustment, if no buttons are pressed within a minute the device automatically enters standby mode.

Setting the Clock


1. Press and hold down the HOUR/MIN button in standby. The display shows  indicator, TIMER starts flashing.
2. Turn the control knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the hour value. When the maximum value is reached, the appliance goes back to the minimum value.
3. Press HOUR/MIN to adjust the minutes. The minute value indicator starts flashing. Turn the control knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the minute value. When the maximum value is reached, the appliance goes back to the minimum value.
4. To save the current time do not press any button for a few seconds.

To Enable/Disable Audible Signals

The audible signals confirm that the button has been pressed and that the cooking cycle is complete. To disable the audible signals press and hold down CANCEL in standby mode. To reactivate audible signals, repress CANCEL.

Non-volatile Memory


The Multicookers REDMOND RMC-M13A/M23A/M33A are equipped with a non-volatile memory unit. In case of a power shortage (including the cycle interruption for up to 15 minutes), the appliance resumes its operation without any memory loss.

 **NOTE!** If you do not want to resume the process press CANCEL. The appliance switches to standby.

To Adjust Cook Time

You can adjust the default cook time. The time adjustment range and interval depend on the program selected.

1. Turn the control knob to select a program. The TIMER indicator lights up, the default time is displayed.
2. Press SET. The hour value indicator starts flashing.
3. Turn the control knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the hour value. When the maximum value is reached, the appliance goes back to the minimum value.
4. Press HOUR/MIN to adjust the minutes. The minute value indicator starts flashing. Turn the control knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the minute value. When the maximum value is reached, the appliance goes back to the minimum value.

 *Cook time in PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, and CRUST starts to count down after the appliance reaches its operating temperature; in the STEAM program the countdown starts only when water comes to a full boil, providing enough steam.*

To switch between Fahrenheit / Celsius (in MULTICOOK)


Your Multicooker can switch from Fahrenheit to Celsius and from Celsius to Fahrenheit:

1. Press the SET button twice. "212" and the °F indicator are blinking.
2. To switch to Celsius press and hold REHEAT for 3 seconds "100" and the °C indicator are blinking.
3. To switch back press and hold REHEAT for 3 seconds.
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. To save the adjustment do not press any button for three seconds.

TIME DELAY Function

The function enables the appliance to finish at a certain time. The program can be delayed for up to 24 hours in 15 minute intervals. Remember, that the time of delay should be longer, than the program selected, otherwise, the program starts running right after you press START/KEEP WARM.

1. Turn control knob to select a program.
2. Adjust the program time.
3. Adjust the temperature (in MULTICOOK).
4. Press SET. The TIME DELAY indicator and value start flashing.
5. Turn the control knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the hour value. When the maximum value is reached, the appliance goes back to the minimum value.
6. Press HOUR/MIN to adjust the minutes. The minute value indicator starts flashing. Turn the control knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the minute value. When the maximum value is reached, the appliance goes back to the minimum value.
7. Press the START/KEEP WARM button. The TIME DELAY and current time are displayed. Press HOUR/MIN to view the time by which the cooking cycle will be completed.
8. To cancel the adjustments press CANCEL and reset.


 *The TIME DELAY function is not applicable in QUICK COOK, SAUTE, PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, and CRUST.*

When setting TIME DELAY in the STEAM program, remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature.

The appliance is equipped with a non-volatile memory unit. In case of a power shortage for up to 15 minutes all settings are saved and the cooking cycle is resumed.

KEEP WARM Function

The function automatically activates at the end of the cooking cycle and keeps the dish warm at 160–170°F (70–75°C) for up to 12 hours. KEEP WARM time starts to progress. Press the START/KEEP WARM button to disable the function if necessary (the KEEP WARM indicator goes off).

 *The function is not available in QUICK COOK, YOGURT, PANCAKE, OMELET, VACUUM, RAVIOLI, PASTA, CRUST, and SLOW COOK.*


The Keep Warm time in BREAD is 3 hours, in BAKE, CASSEROLE and PIE – 4 hours.



NOTE! The function may operate for 12 hours, however, we recommend to use KEEP WARM not longer than 2-3 hours, because prolonged thermal exposure may sometimes affect the flavor of the meal.

Disable KEEP WARM in advance

To disable the function in the beginning or during the cycle press START/KEEP WARM, until the KEEP WARM button indicator goes off. To enable the function, repress START/KEEP WARM. The indicator lights up.

 *For your convenience, the appliance automatically disables the KEEP WARM function if temperature of the program is below 175°F (80°C).*

Press START/KEEP WARM in the beginning of the cycle to enable the function, if required (the KEEP WARM indicator lights up).

REHEAT function

Reheats cold dishes. To reheat:

1. Fill the bowl with cooked food and position it inside the appliance. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the multicooker.
3. Press REHEAT. The corresponding indicator lights up and reheating begins. The timer starts the Reheat time. The appliance warms the food up to 160–170°F (70–75°C) and maintains the temperature for up to 12 hours.
4. To stop reheating, press and hold down CANCEL until the corresponding indicators go off.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the removable bowl. Make sure that all ingredients are below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure that it makes full contact with the heating element.

3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
4. Turn the control knob to select a program. The Selected program indicator starts flashing, the TIMER indicator and the default time are displayed.
5. Press SET and adjust the time. In MULTICOOK, repress SET to adjust the temperature. The temperature indicator starts flashing. Turn the control knob to select the temperature required. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature value. When the maximum value is reached, the appliance goes back to the minimum value.
6. Delay the program if necessary.
7. Press START/KEEP WARM. The button indicator lights up, the cycle begins, and TIMER starts to count down.
8. After the cycle is complete an audible sound is heard, the program indicator goes off. Depending on your settings the device either enters KEEP WARM (the KEEP WARM indicator lights up, KEEP WARM time starts to progress) or standby.
9. To interrupt the cycle, to cancel the program, or to disable the KEEP WARM function, press CANCEL.

MULTICOOK Program

The program can be used to cook any dish with your own time and temperature settings. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 2 minutes to 12 hours in 1 minute intervals.

You can manually set 28 temperature adjustments from 95°F (35°C) to 340°F (170°C). Default temperature is 212°F (100°C).

QUICK COOK Program

The program is recommended for quick-cooking rice and other types of grain. The temperature and time cannot be adjusted; KEEP WARM and TIME DELAY are not applicable.

- Follow steps 1-3 of the “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.
- Use the control knob to select QUICK COOK (the program indicator starts flashing, «----» is displayed).

- Press START/KEEP WARM. The button indicator lights up, the cycle begins. The Progress bar indicator is displayed.
- After the cycle is complete an audible sound is heard, the program indicator goes off. The appliance switches to standby.
- To interrupt the cycle or to cancel the program press CANCEL.

RICE/GRAINS Program

The program is recommended for cooking rice and different types of grain. Default time is 25 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

STEAM Program

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetable, seafood, etc. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

The countdown starts after water comes to a full boil providing enough steam.

- Fill the bowl with 2 ½ - 4 cups (600-1000 ml) of water. Place the steam tray inside the bowl.
- Measure ingredients according to the recipe, evenly distribute them inside the tray. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure that it makes full contact with the heating element.
- Follow steps 3-8 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

BOIL Program

The program is recommended for boiling meat, fish, and vegetables. Default time is 45 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.


SOUP Program

The program is recommended for making different types of soup. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

SAUTE Program

The program is recommended for sauteing meat, fish, and vegetable dishes. Default time is 18 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals.


TIME DELAY is not applicable in this program.

 *Saute with the open lid unless otherwise stated in the recipe. Let the device cool down thoroughly before restarting the program.*

BAKE Program

The program is recommended for baking cakes, from puff or yeast pastry dough. Default time is 50 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

The KEEP WARM time is up for 4 hours long.

 **CAUTION!** Use oven mitts to remove hot baked items from the multicooker.

STEW/CHILI Program

The program is recommended for stewing meat, fish, and vegetables. Make meat, vegetarian, poultry chili. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

SAUCE Program

The program is recommended for making different sauces. Default time is 20 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour in 5 minute intervals.

YOGURT Program

Make healthy and delicious yogurt at home. Default time is 8 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

KEEP WARM is not applicable for this program.

DESSERT Program

The program is recommended for making different desserts. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

PANCAKE Program

The program is recommended for cooking different kinds of pancakes. Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour 30 minutes in 1 minute intervals.

KEEP WARM and TIME DELAY are not applicable.

OMELET Program

The program is recommended for making omelets. Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour in 1 minute intervals.

KEEP WARM is not applicable for this program.

OATMEAL Program

The program is recommended for cooking oatmeal, different porridges with milk, jams. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

Use pasteurized low-fat milk to cook. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear
- grease the sides of the bowl with butter
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionately
- using whole milk dilute it by half with water



If you failed to achieve the desired result, use the versatile program MULTICOOK. The optimal temperature set is 200°F (95°C).

VACUUM Program

The program is recommended for cooking vacuum sealed products. Default time is 2 hours 30 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minutes intervals. KEEP WARM is not applicable for this program.

PIE Program

The program is recommended for cooking pies, tarts. Turn a pie over to get a cooked pie pastry from both sides. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

The KEEP WARM time is up for 4 hours long.



CAUTION! Use oven mitts to remove hot baked items from the multi-cooker.

RAVIOLI Program

The program is recommended for cooking ravioli. Default time is 13 minutes. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. The program time starts to countdown only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

KEEP WARM and TIME DELAY are not applicable.

CASSEROLE Program

The program is recommended for making vegetable, chicken, meat, fish, etc. casseroles. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

The KEEP WARM time is up for 4 hours long.

PASTA Program

The program is recommended for cooking pasta. Default time is 8 minutes. It can be adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute intervals. The program time starts to countdown only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

KEEP WARM and TIME DELAY are not applicable.

PIZZA Program

The program is recommended for making pizza. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 1 hour in 5 minute intervals.

BREAD Program

The program is recommended for baking wheat and wheat-rye bread. The program includes proofing and baking cycles. Default time is 3 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 6 hours in 5 minute intervals.

The KEEP WARM time is up for 3 hours long.



CAUTION! Use oven mitts when handling the unit and removing the hot bread.

PILAF Program

The program is recommended for making different rice pilafs. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 10 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

CRUST Program

The program is recommended for browning. Default time 18 minutes. It can be adjusted from 5 to 40 minutes in 5 minute intervals.

KEEP WARM and TIME DELAY are not applicable.

SLOW COOK Program

The program is recommended for making slow cooked dishes. Default time is 3 hours. It can be adjusted from 30 minutes to 12 hours in 10 minute intervals.

KEEP WARM is not applicable for this program.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Makes fondue
- Sterilizes
- Makes cheese
- Pasteurizes

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for REDMOND RMC-M13A/M23A/M33A can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through WWW.MULTICOOKER.COM and our authorized dealers.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Prior to first use or in order to remove the odor, wipe the bowl and the inner lid of the device with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using the STEAM program.

Do not leave the removable bowl with food or liquid inside closed device for over 24 hours. Store cooked dish in a fridge and reheat when required, using the REHEAT function.

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down thoroughly.

Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.



DO NOT use a sponge with hard or abrasive surface (unless otherwise specified in this user manual). Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

DO NOT twist or stretch rubber and silicone parts to avoid deformation as damaged parts may lead to malfunction of the unit.



DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!

Clean the housing and inner surface of the chamber as needed.

We recommend cleaning the inner aluminum lid, the removable bowl, and the steam valve after each use.

To Clean the Housing

Clean the housing with soft cloth or sponge. If required, use a mild detergent to clean. Wipe the housing thoroughly.

Condensation, accumulating during cooking, needs to be cleaned after each use of the appliance.

To Clean the Removable Bowl

The bowl is dishwasher safe. If required, fill the bowl with warm water, let soak for a while, and clean. For more effective soaking fill the bowl

with cold water (do not fill above the maximum fill mark), position inside the multicooker, close the lid, and let reheat for 30–40 minutes. Make sure to wipe the outer surface of the bowl after cleaning to ensure it is completely dry before next use.



When used on a regular basis, inner non-stick coating of the bowl may partially or completely change color, which does not indicate a defect.

To Clean the Inner Aluminum Lid

1. Open the lid.
2. Carefully detach the inner lid from the main lid and take it off the pin.
3. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth or sponge. Rinse the inner lid under running water and wash with mild soap, if required. Do not use dishwasher to clean.
4. Wipe both lids dry.
5. Position the aluminum lid back into place, aligning it with the main lid.

To Clean the Removable Steam Valve

The steam valve is located on the upper lid of the multicooker and consists of inner and outer casings.

1. Carefully pull the outer casing, holding it by the ledge in the cavity.
2. Firmly turn the inner casing counterclockwise to remove.
3. Remove the rubber insert if required. Rinse all parts of the valve.
4. Reassemble the valve: place back the rubber insert, align the steam valve with the corresponding ledges located on the inner casing and turn clockwise. Place the steam valve back into original position.

To Remove Condensation

Condensation accumulates in the special cavity on the housing around the bowl and flows down into the condensation collector, located on the back of the appliance.

1. Open the lid and take out the bowl. Lift the front side of the device to let condensation flow down into the collector.
2. Pull the collector towards you to remove it.
3. Pour the condensation out. Rinse the collector and put it back into place.
4. Remove the condensation remaining in the cavity around the bowl with a cloth or tissue.

To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquid accumulating inside the chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the appliance.

STOP *Before cleaning the chamber make sure, that the appliance is unplugged and has cooled down!*

The surface of the cooking chamber, heating disk, and casing of the central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) need to be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent, if using any, to prevent extraneous odors while cooking. If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor.

Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if required.

i *When the appliance is used on a regular basis, the heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect operation of the unit.*

To Store the Appliance

Unplug the appliance. Make sure that the chamber, heating disk, bowl, inner lid, steam valve, and condensation collector are dry and clean.

You may store all additional accessories inside the removable bowl for easy and compact storage.

VI. HELPFUL TIPS

This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
The temperature was not reached because the bowl and the heating element did not fit tightly together	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly together with the bowl before cooking
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. The chosen recipe is not appropriate for the device	We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe

Possible Causes		Solving the Problem
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming
Sauteing:	Too much oil was added	Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow the recipe recommendations while sauteing
	Too much moisture inside the bowl	Saute with the open lid unless specified in the recipe. Defrost and drain frozen ingredients before sauteing
Boiling: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow the recipe recommendations
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl	Take the baked product out of the appliance, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough

THE DISH IS OVERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings	We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe
The dish remained in the appliance with KEEP WARM on for too long after it's been cooked	We recommend using the KEEP WARM function moderately. If your device features the function of disabling KEEP WARM in advance, use it to avoid the problem

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Possible Causes	Solving the Problem
Milk boils away	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients	We recommend using the recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	Solving the Problem
The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking

General amount of ingredients is smaller than recommended	Use proven recipes, adjusted for the device
Cook time was too long	Reduce the time or follow the recipe recommendations
Sauteing: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over	Add enough amount of oil just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while sauteing or turn over as required
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing
Boiling: not enough liquid (proportions were not observed)	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside)

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Ingredients have been over stirred	Sauteing foods, do not stir the ingredients more often than every 5-7 minutes
Cook time was too long	Reduce the time or follow the recipe recommendations

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Possible Causes	Solving the Problem
Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients that cause excess moisture or use them in smaller amounts
Baked product has been left in the appliance with the lid closed for too long	We recommend taking baked product out of the appliance right after the baking cycle finishes or leaving it in KEEP WARM for a short period of time only

BAKED GOODS DO NOT RISE

Possible Causes	Solving the Problem
Eggs and sugar were poorly whipped	Use the recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow the recipe recommendations
The dough stayed for too long before being baked	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded	
Wrong ingredients	
Wrong recipe	



Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in STEW/CHILI and SOUP programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to KEEP WARM.

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

	Product	Weight, oz/g/pcs	Water, cups/ml	Cooking Time, min
1	Pork / beef fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20 / 30
2	Mutton fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	25
3	Chicken fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	15
4	Meatballs / patties	6 ½ / 180 (6 pcs) 16 / 450 (3 pcs)	2 / 500	10 / 15
5	Fish fillet	18 / 500	2 / 500	10
6	Shrimp (cooked, peeled, frozen)	18 / 500	2 / 500	5
7	Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20
8	Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	40
9	Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	6 ½ / 1500	1 hour 10 min
10	Vegetables (frozen)	18 / 500	2 / 500	10
11	Eggs	3	2 / 500	10



Please note, that these are only approximate guidelines. Steaming times may vary, depending on the quality of the food used and on your personal preferences.

MULTICOOK Temperature Adjustment Recommendations

Temperature	Recommendations for use
95°F (35°C)	Proof dough and making vinegar
100°F (40°C)	Make yogurt
110°F (45°C)	Leavening
120°F (50°C)	Fermentation
130°F (55°C)	Fondant
140°F (60°C)	Make green tea
150°F (65°C)	Cook vacuum sealed meat
160°F (70°C)	Prepare punch
170°F (75°C)	Pasteurize liquid and making white tea

Temperature	Recommendations for use
175°F (80°C)	Make mulled wine
180°F (85°C)	Make cottage cheese and other time consuming meals
190°F (90°C)	Make red tea
200°F (95°C)	Cook oatmeal, porridges with milk
212°F (100°C)	Make meringues and jams
220°F (105°C)	Make sauce
230°F (110°C)	Sterilize
240°F (115°C)	Make sugar syrup
250°F (120°C)	Make brisket
260°F (125°C)	Make meat stews
270°F (130°C)	Make puddings
275°F (135°C)	Brown cooked food
280°F (140°C)	Smoke various food
290°F (145°C)	Bake fish and vegetables in foil
300°F (150°C)	Bake meat in foil
310°F (155°C) – 340°F (170°C)	Saute steaks, poultry, fish fillet, vegetables

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/interval	TIME DELAY	Preheat time	KEEP WARM
MULTICOOK	Adjust cook time and temperature to your needs to cook any dish of your choice	30 min	2 min – 12 hour / 1 min	+	–	+
QUICK COOK	For quick-cooking rice and other types of grain	–	–	–	–	–
RICE/GRAINS	Cook different types of grain	25 min	5 min – 4 hours / 1 min	+	–	+
STEAM	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and seafood	30 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
BOIL	Boil meat, fish, vegetables, and legumes	45 min	10 min – 8 hours / 5 min	+	–	+

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/interval	TIME DELAY	Preheat time	KEEP WARM
SOUP	Make soup	1 hour	10 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
SAUTE	Saute meat, fish, poultry, and vegetables	18 min	5 min – 2 hours / 1 min	–	–	+
BAKE	Bake cakes, puddings, puff, and yeast pastry	50 min	10 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
STEW/CHILI	Stew meat, fish, and vegetable. Make meat, vegetarian, poultry chili	1 hour	10 min – 12 hours / 5 min	+	–	+
SAUCE	Cook different types of sauces	20 min	5 min – 1 hour / 5 min	+	–	+
YOGURT	Make yogurts	8 hours	10 min – 12 hours / 5 min	+	–	–
DESSERT	Make different desserts	30 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	–	+
PANCAKE	Make different kinds of pancakes	10 min	5 min – 1 hour 30 min / 1 min	–	+	–
OMELET	Make omelets	10 min	5 min – 1 hour / 1 min	+	–	–
OATMEAL	Cook oatmeal, porridge with milk	30 min	5 min – 4 hours / 1 min	+	–	+
VACUUM	Cook vacuum sealed products	2 hours 30 min	10 min – 12 hours / 5 min	+	–	–
PIE	Make sweet and savory pies	30 min	10 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
RAVIOLI	Cook ravioli	13 min	10 min – 1 hour / 1 min	–	+	–
CASSEROLE	Make different types of casseroles	30 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	–	+
PASTA	Cook pasta	8 min	2 min – 1 hour / 1 min	–	+	–
PIZZA	Make pizza	30 min	10 min – 1 hour / 5 min	+	–	+
BREAD	Bake bread	3 hours	10 min – 6 hours / 5 min	+	–	+
PILAF	Make different types of rice pilafs	1 hour	10 min – 2 hours / 5 min	+	–	+
CRUST	Brown dishes	18 min	5 min – 40 min / 5 min	–	+	–
SLOW COOK	Cook slow cook dishes	3 hours	30 min – 12 hours / 10 min	+	–	–

VII. BEFORE CONTACTING A SERVICE CENTER

Displayed Error Code	Error Description	Error Handling
E1-E4	System error (possible control board or thermal sensors malfunction); the lid is not closed properly	Close the lid properly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on	Voltage supply failure	Check voltage supply
	Voltage supply interruption	Check voltage supply
The dish is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object
	The bowl is not properly positioned	Position the bowl properly
	The heating element is dirty	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element

The packaging, user manual and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

© REDMOND. All rights reserved. 2015

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.



Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les en vue d'une consultation ultérieure. En suivant attentivement ces instructions, vous pouvez prolonger considérablement la durée de vie de votre appareil.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Des mesures fondamentales de sécurité doivent toujours être prises lorsque vous utilisez votre appareil électrique, incluant les mesures suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue. Le non-respect des instructions du produit peut entraîner des dommages qui ne seront pas couverts par la garantie. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences d'une mauvaise utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que sa tension correspond à la tension d'alimentation de votre maison (voir les spécifications sur la plaque de la machine ou des données techniques). Utiliser une tension

différente peut provoquer un incendie, un accident ou des dommages à l'appareil.

- Lorsque vous utilisez une rallonge, assurez-vous que la tension est la même que celle spécifiée sur l'appareil. Cet appareil doit être mis à la terre. Assurez-vous qu'il est connecté à une prise de courant mise à la terre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique. Utilisez seulement des rallonges de mise à la terre.
- Cuisinez seulement dans la marmite.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud ! Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Pour éviter une blessure, ne pas se pencher sur l'appareil ouvert. Ne pas soulever ou déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger et retirez les pièces avant de le nettoyer. Ne jamais toucher la prise avec des mains humides. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation

pour le débrancher de la prise, empoignez plutôt la fiche et tirez pour débrancher.

- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner les boutons de réglage à "off" puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un choc, un incendie ou provoquer une défaillance qui ne seront pas couverts par la garantie.
- Ne pas utiliser tout appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après une défectuosité de l'appareil ou lorsqu'il a été endommagé de quelque manière. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage. Tous les types de modifications ou des ajustements au produit ne sont pas autorisés. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre de service de réparation agréé.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur une surface molle.
- Ne pas couvrir l'appareil avec un chiffon ou quelconque matériau en cours de fonctionnement. Le faire peut entraîner une surchauffe ou un dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser à l'extérieur de la maison.
- Suivez les lignes directrices générales de nettoyage et d'entretien pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne pas laver l'appareil sous l'eau courante.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances, s'il leurs a été donné des instructions concernant une utilisation sécuri-

taire de l'appareil et de comprendre tous les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil, son cordon, et tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un gaz chaud, ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

PRÉCAUTION !

- Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

- Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé :
- Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins les mêmes que les caractéristiques électriques de l'appareil. L'utilisation d'une tension différente peut provoquer un incendie ou un autre accident, causant des dommages de l'appareil ou d'endommagement du circuit.
- Le cordon doit être placé de telle sorte à ce qu'il ne pende pas du dessus du comptoir ou de la table où il peut être tiré par un enfant ou trébucher accidentellement.
- Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre.

Spécifications techniques

Modèle	RMC-M13A	RMC-M23A	RMC-M33A
Puissance	500 W	860 W	900 W
Tension	120 V, 60 Hz		
Capacité de la cuve	3,2 Qt / 3 L	5,25 Qt / 5 L	6 ½ Qt / 6 L
Revêtement	Céramique antiadhésive		
Affichage	LED		
Commande	électronique		
Soupape de vapeur	amovible		
Interrupteur sur le boîtier	oui		
Mémoire Non-volatile	oui		
Désactivation des signaux sonores	oui		

Fonctions

Maintien au chaud.....jusqu'à 12 heures
 Désactivation préalable du maintien au chaud.....oui
 Départ Différé.....jusqu'à 24 heures
 Réchauffer.....jusqu'à 12 heures

Programmes

- MULTICOOK
- QUICK COOK (CUISSON RAPIDE)
- RICE/GRAINS (RIZ/CÉRÉALES)
- STEAM (VAPEUR)
- BOIL (BOUILLIR)
- SOUP (SOUPE)
- SAUTE (SAUTÉ)
- BAKE (CUIRE)
- STEW/CHILI (MIJOTER/CHILI)
- SAUCE

- YOGURT (YOGOURT)
- DESSERT (DESSERT)
- PANCAKE (CRÊPE)
- OMELET (OMELETTE)
- OATMEAL (GRUAU)
- VACUUM (SOUS VIDE)
- PIE (TOURTE)
- RAVIOLI (RAVIOLI)
- CASSEROLE
- PASTA (PÂTES)
- PIZZA
- BREAD (PAIN)
- PILAF (PAELLA)
- CRUST (CROÛTE)
- SLOW COOK (CUISSON LENTE)

Matériel

Multicuiseur avec cuve amovible	1 pc.
Bac à vapeur.....	1 pc.
Spatule.....	1 pc.
Louche.....	1 pc.
Tasse à mesurer.....	1 pc.
Manuel de l'utilisateur	1 pc.
Livre de recettes « 100 recettes »	1 pc.
Garantie limitée à 2 ans	1 pc.
Cordon d'alimentation.....	1 pc.

Conformément à la politique d'amélioration continue, le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception, à l'emballage, ou aux spécifications techniques du produit sans préavis.

Ensemble RMC-M13A / RMC-M23A / RMC-M33A A1

- Couvercle avec poignée de transport
- Soupape de vapeur amovible
- Couvercle intérieur amovible
- Cuve amovible
- Boîtier

6. Collecteur de condensation
7. Panneau de contrôle avec affichage
8. Bouton de commande
9. Commutateur d'alimentation
10. Touche de déverrouillage du couvercle
11. Bac à vapeur
12. Tasse à mesurer
13. Louche
14. Spatule
15. Cordon d'alimentation

Panneau de commande A2

1. Affichage
2. Indicateurs de programme sélectionnés
3. Utilisez le bouton HOUR/MIN pour choisir le mode de réglage de l'heure actuelle, sélectionnez les valeurs de l'heure actuelle, le temps de cuisson, et les réglages de départ différé
4. Utilisez le bouton REHEAT pour activer la fonction de réchauffement (en mode attente)
5. Utilisez le bouton START/KEEP WARM pour démarrer un programme, désactiver à l'avance le maintien au chaud. Indicateurs START et de maintien au chaud
6. Utilisez le bouton de commande pour choisir un programme, régler l'heure actuelle, le temps de cuisson, le départ différé, la température en MULTICOOK. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur et en sens antihoraire pour la diminuer. Le bouton de commande effectue 16 réglages dans une rotation de 360°
7. Indicateur de maintien au chaud
8. Utilisez le bouton CANCEL pour interrompre un programme, pour annuler les paramètres actuels, pour activer/désactiver les signaux sonores (en mode attente)
9. Utilisez le bouton SET pour entrer les réglages d'un programme, de MULTICOOK, ou de départ différé
10. Voyant de démarrage. S'allume quand le programme, la fonction de départ différé est en marche; clignote pour indiquer le temps de préchauffage dans PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, CRUST

Affichage A2

- A. Voyant TIMER Indique le réglage du temps de cuisson et s'allume quand le programme est en marche.
- B. Voyant du départ différé. Indique le mode de réglage de départ différé. S'allume quand le départ différé est en marche
- C. Indicateur des signaux sonores désactivés
- D. Voyant de maintien au chaud
- E. Voyant de préchauffage
- F. Voyant de température MULTICOOK

I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballiez avec précautions l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants, sauf celui avec le numéro de série de l'appareil. L'absence du numéro de série vous privera de vos prestations de garantie. Essuyez toutes les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil avec un chiffon doux humide. Lavez la marmite avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une odeur : cela n'indique pas un fonctionnement défectueux. Le cas échéant, nettoyez l'appareil.



MISE EN GARDE ! N'utilisez pas l'appareil après un fonctionnement défectueux !

Après le transport ou l'entreposage à basse température, laissez l'appareil à la température ambiante pendant au moins 2 heures avant de l'utiliser.

II. UTILISATION DE MULTICUISEUR

Avant d'utiliser

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et solide, à l'écart de tout papier peint, revêtements décoratifs, ou d'autres objets ou meubles qui pourraient être endommagés par la vapeur, l'humidité ou des températures élevées. Avant d'utiliser l'appareil, veillez à ce que les parties extérieures et intérieures de l'autocuiseur électrique n'aient pas de bosses, fissures ou tout autre dommage visible. Il ne devrait pas y avoir d'obstacles entre l'élément chauffant et la marmite.

Mode attente

Après avoir branché l'appareil, il se met en mode attente et affiche l'heure actuelle en format 24 heures.

Lors du réglage des programmes, si aucun bouton n'est enfoncé avant une minute, le dispositif se met automatiquement en mode attente.

Réglage de l'horloge

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton HOUR/MIN en mode attente. L'affichage montre le voyant, la minuterie se met à clignoter.
2. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur de l'heure et en sens antihoraire pour la diminuer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.
3. Appuyez sur HOUR/MIN pour régler les minutes. Le voyant de la valeur des minutes se met à clignoter. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur des minutes et en sens antihoraire pour la diminuer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.
4. Pour sauvegarder l'heure actuelle, n'appuyez sur aucun bouton pendant quelques secondes.

Pour Activer/Désactiver les signaux sonores

Les signaux sonores confirment que le bouton a été enfoncé et que le cycle de cuisson est complété. Pour désactiver les signaux sonores, appuyez et maintenez enfoncé le bouton CANCEL en mode attente. Pour réactiver les signaux sonores, appuyez de nouveau sur CANCEL.

Mémoire Non-volatile

Les multicuiseurs REDMOND RMC-M13A, RMC-M23A, RMC-M33A sont dotés d'une unité de mémoire non-volatile. En cas de coupure de courant, (y compris l'interruption du cycle pour une période allant jusqu'à 15 minutes), l'appareil reprend son cours sans perte de mémoire.

i **REMARQUE!** Si vous ne souhaitez pas reprendre le cours du processus, appuyez sur CANCEL. L'appareil se met en mode attente.

Pour régler le temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson par défaut. La plage et l'intervalle de réglage de temps dépendent du programme sélectionné.

1. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un programme. Le voyant de la minuterie s'allume, la durée par défaut s'affiche.
2. Appuyez sur SET. Le voyant de la valeur de l'heure se met à clignoter.
3. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur de l'heure et en sens antihoraire pour la diminuer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.
4. Appuyez sur HOUR/MIN pour régler les minutes. Le voyant de la valeur des minutes se met à clignoter. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur des minutes et en sens antihoraire pour la diminuer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.



La minuterie du temps de cuisson en PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, et CRUST démarre après que l'appareil ait atteint sa température de fonctionnement; dans le programme STEAM, la minuterie démarre seulement quand l'eau est en pleine ébullition et génère suffisamment de vapeur.

Pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice-versa

Votre appareil multicuiseur REDMOND RMC-M13A, RMC-M23A, RMC-M33A peut passer de Fahrenheit à Celsius et de Celsius à Fahrenheit.

1. Appuyez deux fois sur le bouton SET. Les voyants « 212 » et « °F » se mettent à clignoter.
2. Pour utiliser les degrés Celsius, appuyez et maintenez enfoncé REHEAT pendant 3 secondes. Les voyants « 100 » et « °C » se mettent à clignoter.
3. Pour revenir aux degrés Fahrenheit, appuyez et maintenez enfoncé REHEAT pendant 3 secondes.
4. Tournez le bouton de commande régler la température.
5. Pour sauvegarder ces modifications, ne pas appuyer sur les boutons pendant trois secondes.

Fonction TIME DELAY

La fonction permet à l'appareil de terminer à une certaine heure. Le programme peut être retardé jusqu'à 24 heures par intervalles de 15 minutes. Rappelez-vous que le décalage doit être plus long que le pro-

gramme sélectionné, autrement, le programme se met en marche immédiatement après que vous ayez appuyé sur START/KEEP WARM.

1. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un programme.
2. Réglez l'heure du programme.
3. Réglez la température (en MULTICOOK).
4. Appuyez sur SET. Le voyant et la valeur du départ différé commencent à clignoter.
5. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur de l'heure et en sens antihoraire pour la diminuer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.
6. Appuyez sur HOUR/MIN pour régler les minutes. Le voyant de la valeur des minutes se met à clignoter. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur des minutes et en sens antihoraire pour la diminuer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.
7. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM. Le départ différé et l'heure actuelle s'affichent. Appuyez sur HOUR/MIN pour afficher l'heure à laquelle le cycle de cuisson doit se terminer.
8. Pour annuler les réglages, appuyez sur CANCEL et réinitialisez.

i La fonction de départ différé ne s'applique pas en QUICK COOK, SAUTE, PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, et CRUST.

En réglant le départ différé dans le programme STEAM, rappelez-vous que la minuterie se met en marche seulement quand l'appareil atteint sa température de fonctionnement.

L'appareil est doté d'une unité de mémoire non-volatile. En cas de coupure de courant allant jusqu'à 15 minutes, tous les réglages sont sauvegardés et le cycle de cuisson reprend son cours.

Fonction KEEP WARM

La fonction s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson et maintient le plat au chaud à 60-170 °F (70-75 °C) pour une durée allant jusqu'à 12 heures. L'heure de maintien au chaud se met en marche. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM pour désactiver la fonction si nécessaire (le voyant de maintien au chaud s'éteint).



La fonction n'est pas disponible en QUICK COOK, YOGURT, PANCAKE, OMELET, VACUUM, RAVIOLI, PASTA, CRUST, et SLOW COOK.

La durée de maintien au chaud dans BREAD est de 3 heures, en BAKE, CASSEROLE et PIE – 4 heures.



REMARQUE! La fonction peut être en marche pendant 12 heures. Cependant, nous recommandons d'utiliser KEEP WARM pour une période de 2 à 3 heures seulement car l'effet thermique prolongée peut parfois affecter la saveur du repas.

Désactiver le maintien au chaud à l'avance

Pour désactiver la fonction au début ou pendant le cycle, appuyez sur START/KEEP WARM jusqu'à ce que le voyant du maintien au chaud s'éteigne. Pour activer la fonction, pressez de nouveau le bouton START/KEEP WARM. Le voyant s'allume.



Pour des raisons pratiques, l'appareil désactive automatiquement la fonction de maintien au chaud si la température du programme se situe sous 175 °F (80 °C).

Appuyez sur START/KEEP WARM au début du cycle afin d'activer la fonction, le cas échéant (le voyant de maintien au chaud s'allume).

Fonction REHEAT

Réchauffe les plats froids. Pour réchauffer:

1. Remplissez la cuve avec des aliments cuisinés et positionnez-la à l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous que la cuve est en contact avec l'élément chauffant.
2. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche et branchez le multicuiseur.
3. Pressez sur REHEAT. Le voyant correspondant s'allume et le réchauffage commence. La minuterie fait démarrer le temps de réchauffage. L'appareil réchauffe les aliments à une température allant jusqu'à 160-170 °F (70-75 °C) et la maintient jusqu'à 12 heures.
4. Pour arrêter le réchauffage, appuyez et maintenez enfoncé CANCEL jusqu'à ce que les voyants correspondants s'éteignent.

Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques

1. Mesurez les ingrédients selon la recette et placez-les dans la cuve amovible. Assurez-vous que tous les ingrédients se retrouvent sous la marque maximale de remplissage de la cuve.
2. Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil et tournez légèrement d'un côté à l'autre pour faire en sorte qu'elle soit totalement en contact avec l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Branchez l'appareil.
4. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un programme. Le voyant du programme sélectionné commence à clignoter, le voyant de la minuterie et l'heure par défaut sont affichés.
5. Appuyez sur SET et réglez l'heure. En MULTICOOK, appuyez de nouveau sur SET pour régler la température. Le voyant de température commence à clignoter. Tournez le bouton de commande pour sélectionner la température requise. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la valeur de la température et en sens antihoraire pour la diminuer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.
6. Retardez le programme si nécessaire.
7. Appuyez sur START/KEEP WARM. Le voyant du bouton s'allume, le cycle commence, et la minuterie commence le compte à rebours.
8. Lorsque le cycle est terminé, un signal sonore se fait entendre, le voyant du programme s'éteint. Selon vos paramètres, l'appareil se met en mode maintien de chaleur (le voyant de maintien de chaleur s'allume, le temps de maintien au chaud commence à progresser) ou en mode attente.
9. Pour interrompre le cycle, pour annuler le programme, ou pour désactiver la fonction de maintien au chaud, appuyez sur CANCEL.

Programme MULTICOOK

Le programme peut être utilisé pour cuire tous les plats selon vos propres paramètres de temps et de température. Le temps par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 2 minutes à 12 heures, à intervalles de 1 minute.

Vous pouvez régler manuellement 28 paramètres de température de 95 °F (35 °C) à 340 °F (170 °C). La température par défaut est 212 °F (100 °C).

Programme QUICK COOK

Le programme est recommandé pour la cuisson rapide du riz et autres grains. La température et le temps ne peuvent être réglés; les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne s'appliquent pas.

- Suivez les étapes 1-3 de la « Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques ».
- Utilisez le bouton de commande pour sélectionner QUICK COOK (le voyant du programme commence à clignoter), « ---- » s'affiche.
- Appuyez sur START/KEEP WARM. Le voyant du bouton s'allume, le cycle commence. Le voyant de la barre de progression s'affiche.
- Lorsque le cycle est terminé, un signal sonore se fait entendre, le voyant du programme s'éteint. L'appareil se met en mode attente.
- Appuyez sur CANCEL pour interrompre le cycle ou annuler le programme.

Programme RICE/GRAINS

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz et autres céréales. Le temps par défaut est de 25 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 4 heures, par tranches de 1 minutes.

Programme STEAM

Le programme est recommandé pour la cuisson à la vapeur de la viande, du poisson, des fruits de mer, etc. La durée par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, à intervalles de 5 minutes.

La minuterie se met en marche dès que l'eau est en ébullition et génère suffisamment de vapeur.

1. Remplissez la cuve à l'aide de deux tasses et demie jusqu'à quatre tasses d'eau (de 600 à 1000 ml). Placer le panier à étuver à l'intérieur de la cuve.
2. Mesurez les ingrédients conformément à la recette, répartissez-les également à l'intérieur du panier.
3. Suivez les étapes 3 à 8 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

Programme BOIL

Ce programme est recommandé pour faire bouillir les légumes, les poissons, la viande. Le temps par défaut est de 45 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme SOUP

Ce programme est recommandé pour concocter différents types de soupes, de bouillons et pour préparer des breuvages à base de fruits et de baies. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 10 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme SAUTE

Ce programme est recommandé pour les sautés de viande, de poisson, de légumes et de fruits de mer. Le temps par défaut est de 18 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, par tranches de 1 minute. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.



Faites sauter avec le couvercle ouvert, sauf indication contraire dans la recette. Attendez que l'appareil refroidisse avant de redémarrer le programme.

Programme BAKE

Le programme est recommandé pour la cuisson des gâteaux, de la pâte feuilletée ou de la pâte à la levure. Le temps par défaut est de 50 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 8 heures, à intervalles de 5 minutes.

La durée de KEEP WARM va jusqu'à 4 heures.



MISE EN GARDE! Utilisez des mitaines de four pour retirer les aliments chauds du multicuiseur.

Programme STEW/CHILI

Ce programme est recommandé pour faire mijoter viande, poisson, légumes et fruits de mer. Préparez du chili à la viande ou à la volaille, ou encore du chili végétarien. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 10 minutes à 12 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme SAUCE

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents types de sauces. Le temps par défaut est de 20 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé manuellement de 5 minutes à 1 heure par tranches de 5 minutes. Cuire en fermant le couvercle ou en le laissant ouvert, selon la recette.

Programme YOGURT

Ce programme est recommandé pour la préparation de yogourt. Le temps par défaut est de 8 heures. Le temps de préparation peut être réglé de 10 minutes à 12 heures, par tranches de 5 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

Programme DESSERT

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents desserts. Le temps par défaut est de 30 minutes. Le temps de préparation peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme PANCAKE

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents types de crêpes. Le temps par défaut est de 10 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 1 heure et 30 minutes, par tranches de 1 minute. Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas applicables pour le programme.

Programme OMELET

Le programme est recommandé pour la cuisson d'omelettes. Le temps par défaut est de 10 minutes. La durée peut être réglée de 5 minutes à 1 heure à intervalles de 1 minute.

La fonction KEEP WARM n'est pas applicable pour ce programme.

Programme OATMEAL

Le programme est recommandé pour la cuisson des flocons d'avoine, de gruau avec du lait, des confitures. Le temps par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 4 heures, à intervalles de 1 minute.

Utilisez du lait pasteurisé faible en gras pour la cuisson. Pour de meilleurs résultats et pour éviter que le lait ne bouille, nous recommandons de suivre les étapes ci-dessous :

- rincez les céréales (riz, millet, etc.) méticuleusement jusqu'à ce que l'eau soit claire;
- graissez les parois de la cuve avec du beurre;
- respectez les proportions suggérées dans le livre de recettes, augmentez ou réduisez les quantités en suivant le ratio donné;
- utilisez du lait entier dilué de moitié avec de l'eau.

Si cela ne donne pas les résultats escomptés, utilisez le programme polyvalent MULTICOOK. La température optimale réglée est de 200 °F (95 °C).

Programme VACUUM

Ce programme est recommandé pour la cuisson de produits scellés sous vide. Le temps par défaut est de 2 heures et 30 minutes. Il peut être réglé entre 10 minutes et 12 heures par tranche de 5 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

Programme PIE

Le programme est recommandé pour la cuisson de tourtes. Retournez une tarte pour obtenir une pâte bien cuite des deux côtés. Le temps par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 4 heures, à intervalles de 5 minutes.

La durée de KEEP WARM va jusqu'à 4 heures.



Mise en garde! Utilisez des mitaines pour le four pour toucher l'appareil et retirer le pain chaud.

Programme RAVIOLI

Le programme est recommandé pour la cuisson de ravioli. Le temps par défaut est de 13 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 10 minutes à 1 heure à intervalles de 1 minute. La minuterie se met en marche seulement lorsque l'appareil atteint sa température de fonctionnement (l'eau est en pleine ébullition).

Le maintien au chaud et le départ différé ne s'appliquent pas.

Programme CASSEROLE

Le programme est recommandé pour la cuisson des légumes, du poulet, de la viande, du poisson, etc. La durée par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, à intervalles de 5 minutes.

La durée de KEEP WARM va jusqu'à 4 heures.

Programme PASTA

Le programme est recommandé pour la cuisson des pâtes. Le temps par défaut est de 8 minutes. La durée peut être ajustée entre 2 minutes et 1 heure à intervalles de 1 minute. La minuterie se met en marche seulement lorsque l'appareil atteint sa température de fonctionnement (l'eau est en pleine ébullition).

Le maintien au chaud et le départ différé ne s'appliquent pas.

Programme PIZZA

Ce programme est recommandé pour la préparation de pizza. Le temps par défaut est de 30 minutes. Le temps de préparation peut être réglé de 10 minutes à 1 heure, par tranches de 5 minutes.

Programme BREAD

Le programme est recommandé pour la cuisson du pain de blé et de seigle. Le programme comprend des cycles d'apprêt et de cuisson. La durée par défaut est de 3 heures. Il peut être réglé de 10 minutes à 6 heures, à intervalles de 5 minutes.

La durée de KEEP WARM va jusqu'à 3 heures.



MISE EN GARDE! Portez des mitaines de four en manipulant l'appareil et en retirant le pain chaud.

Programme PILAF

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents riz pilafs, paella. Le temps par défaut est de 1 heure. Le temps de cuisson peut être réglé de 10 minutes à 2 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme CRUST

Ce programme est recommandé pour faire dorer les aliments. Le temps par défaut est de 18 minutes. Il peut être réglé de 5 à 40 minutes, par tranches de 5 minute. La fonction de départ différé ne s'applique pas à ce programme.

Le maintien au chaud et le départ différé ne s'appliquent pas.

Programme SLOW COOK

Ce programme est recommandé pour la préparation de plats à cuisson lente. Le temps par défaut est de 3 heures. Il peut être réglé de 30 minutes à 12 heures, par tranches de 10 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

III. CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

- Prépare la fondue
- Fabrique du fromage
- Stérilise
- Pasteurise

IV. AUTRES ACCESSOIRES

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément. L'information sur l'assortiment, les prix et les accessoires compatibles est disponible sur WWW.MULTICOOKER.COM et chez nos revendeurs agréés.

V. DIRECTIVES POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

Avant la première utilisation ou pour éliminer les odeurs, essuyez la cuve et le couvercle intérieur à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre et d'un demi-citron cuit en mode « STEAM » pour 15 min.

Ne pas laisser le bol amovible contenant des aliments ou du liquide dans l'appareil fermé pour plus de 24 heures. Rangez les plats cuits au réfrigérateur et réchauffez au besoin, à l'aide de la fonction REHEAT.

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et qu'il est complètement refroidi.

Utilisez un chiffon et un détergent doux pour nettoyer. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



NE PAS utiliser une éponge à surface dure ou abrasive (sauf indication contraire dans ce manuel de l'utilisateur). Ne pas utiliser de substances chimiques agressives ou autres agents qui ne sont pas recommandés pour le nettoyage des éléments entrant en contact avec les aliments.

NE PAS tordre ou étirer les parties en caoutchouc ou en silicone afin d'éviter la déformation car les pièces endommagées peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil.



NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou le laver à l'eau courante!

Nettoyez le boîtier et la surface intérieure de la cuve au besoin.

Nous recommandons de nettoyer le couvercle interne en aluminium, la cuve amovible, et la soupape de vapeur après chaque utilisation.

Pour nettoyer le boîtier

Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Le cas échéant, utilisez un détergent doux pour nettoyer, Essuyez soigneusement le boîtier.

La condensation, qui s'accumule pendant la cuisson, doit être nettoyée après chaque utilisation de l'appareil.

Pour nettoyer la cuve amovible

Peut aller au lave-vaisselle. Au besoin, remplir la cuve d'eau tiède, laisser tremper et nettoyer. Pour un trempage plus efficace, remplir la cuve d'eau froide (ne pas dépasser la marque de remplissage), placer dans le multi-cuiseur, fermer le couvercle, et réchauffer de 30 à 40 minutes. Assurez-vous de bien essuyer la surface extérieure de la cuve après le nettoyage afin qu'elle soit bien sèche avant la prochaine utilisation.



Si l'appareil est utilisé régulièrement, le revêtement intérieur antiadhésif de la cuve peut partiellement ou complètement changer de couleur, ce qui n'indique nullement une défectuosité.

Pour nettoyer le couvercle intérieur en aluminium

1. Ouvrez le couvercle.
2. Détachez soigneusement le couvercle intérieur du couvercle principal et le retirer de la fixation.
3. Essuyez les surfaces des deux couvercles à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Rincez le couvercle intérieur à l'eau courante et lavez à l'aide d'un savon doux, au besoin. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
4. Asséchez les deux couvercles.
5. Remplacez le couvercle en aluminium, en l'alignant avec le couvercle principal.

Pour nettoyer la soupape de vapeur amovible

La soupape de vapeur se trouve sur le couvercle supérieur du multicuiseur et est constituée de parties intérieures et extérieures.

1. Tirez doucement le boîtier extérieur, le maintenant par le rebord dans la cavité.
2. Tournez fermement le boîtier intérieur dans le sens antihoraire pour l'enlever.
3. Retirez la garniture en caoutchouc, le cas échéant. Rincez toutes les pièces de la soupape.
4. Réassemblez la soupape : remplacez la garniture en caoutchouc, alignez la soupape aux rebords correspondants situés sur le boîtier intérieur et tournez dans le sens horaire. Remplacez la soupape dans sa position originale.

Pour enlever la condensation

La condensation s'accumule dans la cavité spéciale sur le boîtier autour de la cuve et descend dans le collecteur de condensation, situé à l'arrière de l'appareil.

1. Ouvrez le couvercle et retirez la cuve. Soulevez le côté avant de l'appareil pour laisser descendre la condensation dans le collecteur.
2. Tirez le collecteur vers vous pour le retirer.
3. Videz la condensation du collecteur. Rincez le collecteur et remettez-le en place.
4. Retirez tout surplus de condensation de la cavité autour de la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'un linge.

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson

La conformité aux directives du manuel de l'utilisateur réduit le risque que des particules d'aliments ou de liquide s'accumulent à l'intérieur de l'enceinte. Toutefois, si l'intérieur de l'enceinte est sale, nettoyez-la pour empêcher un fonctionnement incorrect ou une défaillance de l'appareil.



Avant de nettoyer l'enceinte, vérifiez que l'appareil est débranché et qu'il a refroidi!

La surface de l'enceinte de cuisson, le disque chauffant, et le boîtier du capteur thermique central (situé au centre du disque chauffant) doivent être nettoyés à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humides (non mouillés!). Enlevez toute trace de savon ou de détergent, si vous en utilisez, afin d'empêcher les odeurs superflues lors de la cuisson.

S'il y a un corps étranger dans la cavité autour du capteur thermique central, enlevez-le soigneusement à l'aide de pinces, en essayant d'éviter d'appuyer sur le boîtier du capteur.

Nettoyez le disque chauffant à l'aide d'une éponge semi-dure ou ne brosse synthétique, le cas échéant.



Lorsque l'appareil est utilisé régulièrement, le disque chauffant peut partiellement ou complètement changer de couleur, ce qui n'indique aucunement une défectuosité ni n'affecte le fonctionnement de l'appareil.

Pour ranger l'appareil

Débranchez l'appareil. Assurez-vous que l'enceinte, le disque chauffant, la cuve, le couvercle intérieur, la soupape de vapeur, et le collecteur de condensation sont secs et propres.

Vous pouvez ranger d'autres accessoires à l'intérieur de la cuve amovible pour un entreposage facile et pratique.

VI. CONSEILS PRATIQUES

Sources probables des problèmes rencontrés et solutions

Ce chapitre contient des conseils pratiques et des solutions à certains problèmes courants qui peuvent survenir lors de l'utilisation du multicuiseur.

LE PLAT EST INSUFFISAMMENT CUIT

Causes possibles		Solution
Le couvercle de l'appareil était ouvert ou n'était pas fermé correctement.		Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. S'assurer que la bague d'étanchéité en caoutchouc située à l'intérieur du couvercle n'est pas déformée ni endommagée de quelque façon que ce soit.
La température n'a pas été atteinte, car la cuve et l'élément de chauffage n'étaient pas bien ajustés.		Il ne devrait pas y avoir d'objets étrangers entre le couvercle et le boîtier de l'appareil; les retirer le cas échéant. Toujours s'assurer que l'élément de chauffage est propre et bien ajusté avec la cuve avant de lancer la cuisson.
De mauvais ingrédients ou paramètres ont été choisis. Les proportions générales n'ont pas été observées, la proportion des ingrédients était trop grande. Mauvais paramètres pour la durée. La recette choisie n'est pas appropriée pour l'appareil.		Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées à l'appareil. Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage de la durée et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leurs proportions.
Cuisson à la vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour créer suffisamment de vapeur.		Utilisez la quantité d'eau recommandée. En cas de doute, vérifiez le niveau d'eau durant la cuisson à la vapeur.
Sautés :	Beaucoup trop d'huile a été ajoutée.	Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la cuve. Suivez les recommandations de recettes pour les sautés.
	Trop d'humidité à l'intérieur de la cuve.	Faites sauter en plaçant le couvercle sur l'appareil, sauf indication contraire dans la recette. Décongelez et égouttez les ingrédients congelés avant de les faire sauter.
Ébullition : l'eau s'évapore lors de la préparation des aliments avec une acidité élevée.		Certains produits doivent être préparés avant la cuisson : nettoyés, dorés, etc. Suivez les recommandations de la recette.
Cuisson (la pâte n'est pas complètement cuite) :	Trop de pâte à l'intérieur de la cuve.	Utilisez une plus petite quantité de pâte.
	La pâte fermentée a atteint le couvercle et bloqué la soupape de décharge de vapeur.	Sortez le produit cuit de l'appareil, retournez-le et remettez-le en place. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit prêt. La prochaine fois, utilisez une plus petite quantité de pâte.

LE PLAT EST TROP CUIT

Causes possibles	Solution
Mauvais ingrédients, mauvaises proportions d'ingrédients ou de réglage de l'heure.	Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées au modèle. Idéalement, Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage du temps de cuisson et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leurs proportions.
Le plat est resté pendant trop longtemps dans l'appareil en mode maintien au chaud après la cuisson.	Nous recommandons d'utiliser la fonction KEEP WARM avec modération. Si votre appareil dispose de la fonction de désactivation de KEEP WARM à l'avance, l'utiliser pour éviter le problème.

LE LIQUIDE DÉBORDE DURANT LA CUISSON

Causes possibles	Solution
Le lait déborde.	En fonction de la qualité du lait utilisé, il peut déborder. Pour éviter ce problème, nous recommandons d'utiliser uniquement du lait ultra-pasteurisé avec une teneur en matières grasses de 2,5 % ou moins. Diluez le lait avec de l'eau si nécessaire.
Les ingrédients n'ont pas été correctement préparés (mal lavés, etc.) Mauvaises proportions ou mauvais ingrédients en général.	Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées pour l'appareil. Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage du temps de cuisson et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leur taille. Les grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer doivent être rincés à fond avant de les cuire.

LE PLAT EST BRÛLÉ

Causes possibles	Solution
La cuve n'a pas été bien lavée après la dernière utilisation. Le revêtement antiadhésif est endommagé.	Vérifiez que la cuve est propre et n'a pas de défauts de revêtement avant la cuisson.
La quantité générale des ingrédients est plus petite que recommandé.	Utilisez des recettes éprouvées et adaptées à l'appareil.
Le temps de cuisson était trop long.	Réduisez le temps ou suivez les recommandations.
Pour les sautés : l'huile n'a pas été ajoutée; les ingrédients n'ont pas été agités ou mélangés.	Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la cuve. Incorporez soigneusement les ingrédients lors de la préparation de sautés ou mélangez selon les indications données.

Mijoter : pas assez de liquide.	Ajoutez plus de liquide. N'ouvrez pas le couvercle lors de la préparation de mijotés.
Cuisson, pas assez de liquide (les proportions n'ont pas été respectées).	Respectez le ratio recommandé de liquide à solides lors de la cuisson.
Cuisson : la cuve n'a pas été graissée avant la cuisson.	Enduisez le fond et les côtés de la cuve de beurre ou d'huile avant la cuisson (ne pas verser de l'huile à l'intérieur).

LES INGRÉDIENTS PERDENT LEUR FORME PENDANT LA CUISSON

Causes possibles	Solution
Les ingrédients ont été trop remués.	Faites sauter les aliments, ne mélangez pas les ingrédients plus que toutes les 5-7 minutes.
Le temps de cuisson était trop long.	Réduisez le temps ou suivez les recommandations.

LES PRODUITS DE BOULANGERIE SONT TROP HUMIDES

Causes possibles	Solution
Des ingrédients inadéquats ayant provoqué un excès d'humidité ont été utilisés (fruits juteux ou légumes, des petits fruits congelés, crème fraîche, etc.)	Utilisez les ingrédients indiqués dans la recette. Évitez d'utiliser des ingrédients provoquant l'excès d'humidité ou utilisez-les en petites quantités.
Le produit cuisiné a été laissé à l'intérieur de l'appareil avec le couvercle fermé pendant trop longtemps.	Nous recommandons de sortir le produit cuit de l'appareil dès la fin du cycle de cuisson ou de le laisser sur KEEP WARM pendant une courte période de temps seulement.

LES PRODUITS DE CUISSON N'ONT PAS LEVÉ

Causes possibles	Solution
Les œufs et le sucre ont été mal fouettés.	Utilisez les recettes adaptées à l'appareil. Choisir, mesurer et préparer les ingrédients en suivant les recommandations de la recette.
La pâte est restée trop longtemps avant d'être cuite.	
La farine n'a pas été tamisée ou la pâte a été mal pétrie.	
Mauvais ingrédients.	
Mauvaise recette.	



Certains multicuiseurs REDMOND disposent d'une protection contre la surchauffe dans les programmes STEW/CHILI et SOUP. Dans le cas où il n'y a pas de liquide dans la cuve, l'appareil interrompt automatiquement le programme et passe au maintien au chaud.

Tableau des durées recommandées pour l'étuvage de divers aliments

	Produit	Poids, oz/gr./morceau	Eau, ml	Durée de cuisson, min.
1	Porc / filet de bœuf coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20 / 30
2	Filet de mouton coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	25
3	Filet de poulet coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
4	Boulettes de viande / escalopes	6 ½ oz / 180 g (6 morceaux) 16 oz / 450 g (3 morceaux)	2 / 500	10 / 15
5	Filets de poisson	18 / 500	2 / 500	10
6	Crevettes (cuites, décortiquées, congelées)	18 / 500	2 / 500	5
7	Pommes de terre coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
8	Carottes coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	40
9	Betteraves coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	6 ½ / 1500	1 heure 10 min
10	Légumes (congelés)	18 / 500	2 / 500	10
11	Œufs	3	2 / 500	10



Notez qu'il ne s'agit que de lignes directives approximatives. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la qualité des produits utilisés et de vos préférences personnelles.

Recommandations pour les modifications de température – MULTICOOK

Température	Recommandations pour l'utilisation
95 °F (35 °C)	Fermentation de pâte, faire du vinaigre
100 °F (40 °C)	Préparation de yogourt
110 °F (45 °C)	Levée de pâte
120 °F (50 °C)	Fermentation
130 °F (55 °C)	Fondant
140 °F (60 °C)	Thé vert
150 °F (65 °C)	Cuisson de viande sous vide

Température	Recommandations pour l'utilisation
160 °F (70 °C)	Préparation de punch
170 °F (75 °C)	Pasteurisation et thé blanc
175 °F (80 °C)	Vin chaud
180 °F (85 °C)	Fromage cottage et autre plat requérant beaucoup de temps
190 °F (90 °C)	Thé rouge
200 °F (95 °C)	Gruau avec du lait
212 °F (100 °C)	Meringues et confitures
220 °F (105 °C)	Gelée de viande
230 °F (110 °C)	Stérilisation
240 °F (115 °C)	Sirop de sucre
250 °F (120 °C)	Poitrine de bœuf
260 °F (125 °C)	Viande mijotée
270 °F (130 °C)	Crèmes
275 °F (135 °C)	Faire dorer
280 °F (140 °C)	Fumer
290 °F (145 °C)	Poisson et légumes à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
300 °F (150 °C)	Viande à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
310 °F (155 °C) – 340 °F (170 °C)	Steak, poulet, filet de poisson et légumes sautés

Table des paramètres par défaut

Programme	Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps/ intervalles	Temps Différé	Étape du Préchauffage	Maintien au chaud
MULTICOOK	Réglez le temps et la température de cuisson selon vos besoins pour cuire les mets de votre choix	30 min	2 min — 12 heures / 1 min	+	—	+
QUICK COOK	Pour une cuisson rapide de riz et autres types de grains	—	—	—	—	—
RICE/GRAINS	Faire cuire différents types de grains	25 min	5 min — 4 heures / 1 min	+	—	+
STEAM	Viande, poisson, légumes, volaille, et fruits de mer cuits à la vapeur	30 min	5 min — 2 heures / 5 min	+	+	+
BOIL	Faire bouillir la viande, poisson, légumes	45 min	10 min — 8 heures / 5 min	+	—	+
SOUP	Cuisson de soupe	1 heure	10 min — 8 heures / 5 min	+	—	+
SAUTÉ	Sauté de viande, poisson, volaille et légumes	18 min	5 min — 2 heures / 1 min	—	—	+
BAKE	Cuisson de gâteaux, poudings, feuilletés et pâtisseries à la levure	50 min	10 min — 8 heures / 5 min	+	—	+
STEW/CHILI	Fait mijoter la viande, le poisson et les légumes. Cuisson de la viande, les mets végétariens, le chili de volaille	1 heure	10 min — 12 heures / 5 min	+	—	+
SAUCE	Cuisson de différents types de sauces	20 min	5 min — 1 heures / 5 min	+	—	+
YOGURT	Faire du yogourt	8 heures	10 min — 12 heures / 5 min	+	—	—
DESSERT	Faire différents desserts	30 min	5 min — 2 heures / 5 min	+	—	+
PANCAKE	Cuire différentes sortes de crêpes	10 min	5 min — 1 heure et 30 min / 1 min	—	+	—
OMELET	Cuisson d'omelettes	10 min	5 min — 1 heures / 1 min	+	—	—
OATMEAL	Cuisson de flocons d'avoine, de gruau au lait	30 min	5 min — 4 heures / 1 min	+	—	+
VACUUM	Cuisson d'aliments scellés sous vide	2 heures 30 min	10 min — 12 heures / 5 min	+	—	—
PIE	Cuisson de tourtes	30 min	10 min — 4 heures / 5 min	+	—	+
RAVIOLI	Cuisson de ravioli	13 min	10 min — 1 heures / 1 min	—	+	—

Programme	Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps/ intervalles	Temps Différé	Étape du Préchauffage	Maintien au chaud
CASSEROLE	Cuisson de différents types de casseroles	30 min	5 min — 2 heures / 5 min	+	—	+
PASTA	Cuisson des pâtes	8 min	2 min — 1 heures / 1 min	—	+	—
PIZZA	Cuisson de la pizza	30 min	10 min — 1 heures / 5 min	+	—	+
BREAD	Cuisson du pain	3 heures	10 min — 6 heures / 5 min	+	—	+
PILAF	Cuisson de différents types de riz pilaf	1 heure	10 min — 2 heures / 5 min	+	—	+
CRUST	Faire dorer	18 min	5 min — 40 min / 5 min	—	+	—
SLOW COOK	Cuisson lente des mets	3 heures	30 min — 12 heures / 10 min	+	—	—

VII. AVANT DE CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE

Code d'erreur affiché à l'écran	Description de l'erreur	Gestion des erreurs
E1-E4	Erreur système (défaillance possible du tableau de commande ou des capteurs thermiques; le couvercle n'est pas bien fermé	Bien fermer le couvercle Si cela n'élimine pas l'erreur, contactez un centre de service agréé.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Défaillance de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
Le plat prend trop de temps pour cuire.	Interruption de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Il y a un corps étranger entre la marmite et l'élément de chauffage.	Enlevez l'objet étranger.
	La marmite n'est pas correctement positionnée.	Placez la marmite correctement.
	L'élément chauffant est sale.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

L'emballage, le manuel de l'utilisateur et l'appareil lui-même doivent être emportés au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Ne pas jeter les déchets électroniques avec les ordures ménagères afin d'aider à protéger l'environnement.

© REDMOND. Tous droits réservés. 2015

La reproduction, le transfert, la distribution, la traduction ou autre remaniement du présent document ou d'une partie de celui-ci sans une autorisation écrite préalable de REDMOND est interdite.



Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de utilizar la unidad y guárdelas para futuras consultas. Seguir cuidadosamente estas instrucciones puede prolongar considerablemente la vida útil de su aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar unas precauciones básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No utilice el aparato para otro uso o fin que los especificados. El incumplimiento de las instrucciones del producto puede provocar daños que no serán cubiertos por la garantía. El fabricante no es responsable de las consecuencias de un uso inadecuado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que su voltaje se corresponde con la tensión de alimentación de su casa (consulte las especificaciones de la placa de datos o los datos técnicos del aparato). Usar un voltaje diferente puede provocar un incendio, accidentes o daños en el aparato.
- Al utilizar el cable de extensión, asegúrese de que su voltaje es el mismo que el especificado en el aparato. El aparato debe estar conectado a tierra. Asegúrese de que está conectado a una toma de corriente a tierra. De lo contrario, puede ocurrir una descarga eléctrica. Utilice únicamente cables alargadores conectados a tierra.
- Cocine únicamente en el recipiente.
- Durante su uso, el aparato alcanza una temperatura elevada. No toque las superficies calientes. Para evitar lesiones, no se apoye sobre el aparato abierto. No levante ni mueva la unidad mientras esté en funcionamiento.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas. Nunca toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo; en su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectar.

- Siempre conecte primero el cable al aparato y luego enchufe el cable al enchufe de pared. Para desconectar, ponga todos los controles en “off” y luego desenchúfelo.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes. Un cable dañado puede causar descargas eléctricas e incendio, o provocar fallos no cubiertos por la garantía.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de averías o daños del aparato de cualquier tipo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste. No se permite ningún tipo de modificaciones o ajustes en el producto. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un centro de reparación autorizado de servicio.
- Nunca use el aparato sobre superficies blandas.
- No cubra la unidad con ninguna tela o material durante el funcionamiento. De lo contrario, puede ocurrir un sobrecalentamiento o un funcionamiento defectuoso.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Siga las instrucciones generales de mantenimiento y de limpieza al limpiar la unidad.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos. No lave el aparato con agua de un grifo abierto.
- El uso del aparato por parte de niños o cerca de niños debe ser supervisado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores, así como personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si se les proporciona supervisión o instrucción en el uso seguro del aparato y comprenden todos los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato, el cable y todos los ma-

teriales de embalaje fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- El uso de accesorios adjuntos no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un calentador de gas o un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

¡ATENCIÓN!

- Debe utilizarse un cable de alimentación corto y desmontable para reducir los riesgos que pueden ocurrir al enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Existen cables de alimentación o alargadores más largos y separables que pueden ser utilizados si se usan con cuidado.

- Si utiliza un cable de alimentación o alargador más largo y desmontable:
- La clasificación eléctrica del cable de alimentación o alargador debe ser como mínimo de un nivel igual a la clasificación eléctrica del aparato. Usar un voltaje diferente puede provocar incendios u otros accidentes, que pueden causar daños al aparato o cortocircuitos.
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del mostrador o mesa para que los niños o animales no puedan tirar de él y no sea posible tropezar con él accidentalmente.
- Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el alargador deberá ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.

Especificaciones Técnicas

Modelo	RMC-M13A	RMC-M23A	RMC-M33A
Potencia	500 W	860 W	900 W
Voltaje	120 V, 60 Hz		
Capacidad del recipiente	3.2 Qt / 3 L	5.25 Qt / 5 L	6 ¼ Qt / 6 L
Recubrimiento del recipiente	Antiadherente cerámico		
Pantalla	LED		
Control	Electrónico		
Válvula de vapor	Desmontable		
Interruptor en la carcasa	Sí		
Memoria no volátil	Sí		
Desactivación de las señales audibles	Sí		

Funciones

Conservador de calor..... hasta 12 horas
 Desconexión previa del conservador de calor..... Sí
 Programador de inicio..... hasta 24 horas
 Recalentamiento..... hasta 12 horas

Programas

- MULTICOOK
- QUICK COOK (COCCION RAPIDA)
- RICE/GRAINS (ARROZ/CEREALES)
- STEAM (VAPOR)
- BOIL (HERVIR)
- SOUP (SOPA)
- SAUTE (ASAR)
- BAKE (HORNEAR)
- STEW/CHILI (GUISAR/CHILI)
- SAUCE (SALSA)

- YOGURT (YOGUR)
- DESSERT (POSTRES)
- PANCAKE (CREPE)
- OMELET (TORTILLA)
- OATMEAL (GACHAS DE AVENA)
- VACUUM (VACIO)
- PIE (EMPANADA)
- RAVIOLI
- CASSEROLE
- PASTA
- PIZZA
- BREAD (PAN)
- PILAF (PAELLA)
- CRUST (CORTEZA)
- SLOW COOK (COCCION LENTA)

Arreglo de Embalaje

Robot de cocina con recipiente extraíble	1 pc.
Bandeja del vapor	1 pc.
Paleta para remover	1 pc.
Cuchara de servir.....	1 pc.
Vaso de medidas.....	1 pc.
Manual de uso.....	1 pc.
Libro de cocina "100 Recetas".....	1 pc.
2 años límite de garantía.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

De acuerdo con la política de mejora continua, el fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación en el diseño, los componentes del paquete o las especificaciones técnicas del producto sin previo aviso.

RMC-M13A / RMC-M23A / RMC-M33A Montaje A1

- Tapa con asa de transporte
- Válvula de vapor extraíble
- Tapa interior extraíble
- Recipiente extraíble
- Carcasa

6. Colector para el condensado
7. Panel de control con pantalla
8. Perilla de control
9. Interruptor de alimentación
10. Botón de apertura de la tapa
11. Bandeja de vapor
12. Vaso de medidas
13. Cuchara de servir
14. Paleta para remover
15. Cable de alimentación

Panel de Control A2

1. Pantalla
2. Indicadores de los programas seleccionados.
3. Utilice el botón HOUR / MIN para entrar en el modo de ajuste de la hora actual, seleccione los valores de la hora actual, el tiempo de preparación, y los ajustes del programador de inicio.
4. Use el botón REHEAT para conectar la función de recalentamiento (en el modo de espera).
5. Utilice el botón START / KEEP WARM para iniciar un programa, deshabilitar el conservador de calor por adelantado. Los indicadores de START y conservador de calor.
6. Utilice la perilla de control para seleccionar un programa, para ajustar la hora actual, el tiempo de preparación, el programador de inicio, la temperatura en MULTICOOK. Gire el mando en el sentido horario para aumentar y en contra del sentido de las agujas del reloj para disminuir el valor. La perilla de control hace 16 ajustes dentro de la rotación de 360 °.
7. Indicador del conservador de calor.
8. Utilice el botón CANCEL para interrumpir un programa, para cancelar los ajustes actuales, para activar / desactivar las señales audibles (en modo de espera).
9. Utilice el botón SET para entrar en un programa, MULTICOOK, o ajustes de retardo de tiempo.
10. Indicador de inicio. Se ilumina cuando el programa, cuando la función del programador de inicio está operativa; parpadea para indicar el tiempo de precalentamiento en PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, CRUST.

Pantalla A2

- A. Indicador TIMER. Indica el ajuste de tiempo de cocción y se ilumina cuando el programa está operando
- B. Indicador de programador de inicio. Indica el modo de ajuste del programador de inicio. Se ilumina cuando el programador de inicio está progresando
- C. Indicador de desconexión de señales audibles
- D. Indicador de conservador de calor
- E. Indicador de recalentamiento
- F. Indicador de temperatura MULTICOOK

I. ANTES DEL PRIMER USO

Desembale cuidadosamente el aparato y retire todos los materiales de embalaje y pegatinas, salvo la que tiene el número de serie de la unidad. La ausencia del número de serie le privará de los beneficios de la garantía. Limpie todas las superficies interiores y exteriores del aparato con un paño suave y húmedo. Lave el recipiente con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien. Es normal que el aparato desprenda olor durante el primer uso del aparato y eso no indica un funcionamiento deficiente. En tal caso, limpie el aparato.



¡ATENCIÓN! ¡No utilice el dispositivo después de un funcionamiento deficiente!

Después de transportarlo o almacenarlo a bajas temperaturas, deje que el aparato permanezca a temperatura ambiente durante al menos 2 horas antes de usarlo.

II. FUNCIONAMIENTO DEL ROBOT DE COCINA

Antes de su uso

Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y dura alejada de paredes con papel pintado, revestimientos decorativos y cualquier otro objeto o armario a los que pueda dañar el vapor, la humedad o las altas temperaturas. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las partes

externas e internas de la olla a presión eléctrica no tienen abolladuras, grietas ni ningún otro daño visible. No debe haber ningún obstáculo entre el elemento calefactor y el recipiente.

Modo de Espera

Después de conectar el aparato, entra en modo de espera y muestra la hora actual en formato de 24 horas.

Durante el ajuste de programa, si no presiona ningún botón durante un minuto, el dispositivo entra automáticamente en modo de espera.

Ajuste del Reloj

1. Pulse y mantenga pulsado el botón HOUR / MIN en modo de espera. La pantalla muestra el indicador, el temporizador comienza a parpadear.
2. Gire la perilla de control en el sentido horario para aumentar y en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el valor de la hora. Cuando se alcanza el valor máximo, el aparato vuelve al valor mínimo.
3. Pulse HOUR / MIN para ajustar los minutos. El indicador del valor de minutos empieza a parpadear. Gire la perilla de control en sentido horario para aumentar y en contra de las agujas del reloj para disminuir el valor de los minutos. Cuando se alcanza el valor máximo, el aparato vuelve al valor mínimo.
4. Para guardar la hora actual no presione ningún botón durante unos segundos

Activar/Desactivar las Señales Audibles

Las señales acústicas confirman que el botón ha sido presionado y que el ciclo de preparación se ha completado. Para desactivar las señales audibles pulse y mantenga pulsado CANCEL en el modo de espera. Para volver a activar las señales acústicas, vuelva a pulsar CANCEL.

Memoria no Volátil

Los robots de cocina REDMOND RMC-M13, RMC-M23A, RMC-M33A están equipados con una unidad de memoria no volátil. En caso de escasez de energía (incluyendo la interrupción del ciclo para un máximo de 15 minutos), el aparato reanuda su funcionamiento sin ninguna pérdida de memoria.



¡NOTA! Si usted no desea reanudar el proceso pulse CANCEL. El aparato cambia al modo de espera.

Ajustar el Tiempo de Preparación

Se puede ajustar el tiempo de preparación establecido por defecto. El rango de ajuste del tiempo y el intervalo dependen del programa seleccionado.

1. Gire el mando de control para seleccionar un programa. El indicador del temporizador se ilumina, se muestra el tiempo predeterminado.
2. Pulse SET. El indicador de valor de la hora comienza a parpadear.
3. Gire la perilla de control en el sentido horario para aumentar y contra el sentido de las agujas del reloj para disminuir el valor de la hora. Cuando se alcanza el valor máximo, el aparato vuelve al valor mínimo.
4. Pulse HOUR / MIN para ajustar los minutos. El indicador del valor de minutos empieza a parpadear. Gire la perilla de control en el sentido horario para aumentar y en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el valor minuto. Cuando se alcanza el valor máximo, el aparato vuelve al valor mínimo.



El tiempo de preparación en PANCAKE, RAVIOLI, PASTA y CRUST inicia la cuenta atrás después de que el aparato alcanza su temperatura de funcionamiento; en el programa STEAM la cuenta atrás se inicia sólo cuando el agua empieza a hervir por completo, proporcionando suficiente vapor.

Para cambiar entre Fahrenheit / Centígrados

Su Robot de cocina RMC-M13, RMC-M23A, RMC-M33A puede cambiar de Fahrenheit a Centígrados y de Centígrados a Fahrenheit:

1. Pulse el botón SET dos veces. Los indicadores «° F» y «212» y parpadean.
2. Para cambiar a Centígrados Pulse y mantenga pulsando el botón REHEAT durante 3 segundos. Los indicadores «° C» y «100» parpadean.
3. Para volver atrás pulse y mantenga pulsando el botón REHEAT durante 3 segundo.
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
5. Para guardar el ajuste no presione ningún botón durante tres segundos.

Función TIME DELAY

La función permite que el aparato termine en un momento determinado. El programa se puede retrasar hasta 24 horas en intervalos de 15 minutos. Recuerde que el tiempo de demora debe ser más largo que el programa seleccionado, de lo contrario, el programa comienza a funcionar inmediatamente después de pulsar START / KEEP WARM.

1. Gire la perilla para seleccionar un programa.
2. Ajuste el tiempo del programa.
3. Ajuste la temperatura (en MULTICOOK).
4. Pulse SET. El indicador del programador de inicio y el valor comienzan a parpadear.
5. Gire la perilla de control en el sentido horario para aumentar y en contra del sentido de las agujas del reloj para disminuir el valor de la hora. Cuando se alcanza el valor máximo, el aparato vuelve al valor mínimo.
6. Pulse HOUR / MIN para ajustar los minutos. El indicador del valor de minutos empieza a parpadear. Gire la perilla de control en el sentido horario para aumentar y en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el valor minuto. Cuando se alcanza el valor máximo, el aparato vuelve al valor mínimo.
7. Pulse el botón START / KEEP WARM. Se muestran el tiempo de retardo y la hora actuales. Presione HOUR / MIN para ver el tiempo por el cual se completará el ciclo de preparación.
8. Para cancelar los ajustes Pulse CANCEL y restablecer.

i La función de programador de inicio no es aplicable en QUICK COOK, SAUTE, PANCAKE, RAVIOLI, PASTA, y CRUST.

Cuando ajuste el programador de inicio en el programa STEAM, recuerde que la cuenta regresiva se inicia sólo cuando el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento.

El aparato está equipado con una unidad de memoria no volátil. En caso de escasez de energía de hasta 15 minutos todos los ajustes se guardan y el ciclo de preparación se reanuda.

Función KEEP WARM

La función se activa automáticamente al final del ciclo de preparación y mantiene el plato caliente a 160-170 ° F (70-75 ° C) durante un máximo

de 12 horas. El tiempo del conservador de calor comienza a progresar. Presione el botón START / KEEP WARM para desactivar la función si es necesario (el indicador de conservador de calor se apaga).

i La función no está disponible en QUICK COOK, YOGURT, PANCAKE, OMELET, VACUUM, RAVIOLI, PASTA, CRUST y SLOW COOK.

El tiempo del conservador de calor en BREAD es de 3 horas, en BAKE, CASSEROLE y PIE - 4 horas.

Previa desconexión del conservador de calor

Para desactivar la función en el inicio o durante el ciclo pulse START / KEEP WARM, hasta que el indicador del botón del conservador de calor se apague. Para activar la función, vuelva a presionar START / KEEP WARM. El indicador se ilumina.

i Para su comodidad, el aparato desactiva automáticamente la función conservador de calor si la temperatura del programa está por debajo de 175 ° F (80 ° C).

Pulse START / KEEP WARM en el comienzo del ciclo para activar la función, si es necesario (el indicador del conservador de calor se enciende).

Función REHEAT

Recalienta los platos fríos. Para recalentar:

1. Llene el recipiente con los alimentos cocinados y colóquelo dentro del aparato. Asegúrese de que el recipiente está en total contacto con el elemento calefactor.
2. Cierre la tapa hasta que encaje en su sitio y conecte el robot de cocina.
3. Presione REHEAT. El indicador correspondiente se enciende y comienza a recalentar. El temporizador inicia el tiempo de recalentamiento. El aparato calienta la comida hasta 160-170 ° F (70-75 ° C) y mantiene la temperatura hasta 12 horas.
4. Para detener el recalentamiento, presione y mantenga presionado CANCEL hasta que los indicadores correspondientes se apaguen.



¡NOTA! La función puede funcionar durante 12 horas, sin embargo, se recomienda utilizar REHEAT no más de 2-3 horas, ya que la exposición prolongada térmica a veces puede afectar el sabor de la comida.

Procedimiento de Operación Estándar de Programas Automáticos

1. Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el interior del recipiente extraíble. Asegúrese de que todos los ingredientes se encuentran por debajo de la marca máxima de llenado en el interior del recipiente.
2. Coloque el recipiente en el interior del aparato y ligeramente gírelo de un lado a otro para asegurarse de que haga contacto completo con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Enchufe el aparato.
4. Gire la perilla de control para seleccionar un programa. El indicador de programa seleccionado empieza a parpadear, se muestran el indicador del temporizador y el tiempo predeterminado.
5. Pulse SET y ajuste el tiempo. En MULTICOOK, vuelva a presionar SET para ajustar la temperatura. El indicador de temperatura comienza a parpadear. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura deseada. Gire en sentido horario para aumentar y en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el valor de la temperatura. Cuando se alcanza el valor máximo, el aparato vuelve al valor mínimo.
6. Retrase el programa si es necesario.
7. Pulse START / KEEP WARM. El indicador del botón se ilumina, comienza el ciclo, y el temporizador comienza la cuenta atrás.
8. Después de que el ciclo se ha completado se escucha una señal audible, el indicador de programa se apaga. Dependiendo de la configuración del dispositivo o bien entra en conservador de calor (el indicador del conservador de calor se enciende, el tiempo del conservador de calor comienza a avanzar) o en espera.
9. Para interrumpir el ciclo, para cancelar el programa, o para desactivar la función de conservador del calor, pulse CANCEL.

Programa MULTICOOK

El programa se puede utilizar para cocinar cualquier plato con sus propios ajustes de tiempo y temperatura. El tiempo predeterminado es de 30 minutos. Se puede ajustar de 2 minutos a 12 horas en intervalos de 1 minuto.

Puede configurar manualmente 28 ajustes de temperatura de 95 ° F (35 ° C) a 340 ° F (170 ° C). La temperatura por defecto es 212 ° F (100 ° C).

Programa QUICK COOK

El programa está recomendado para la cocción rápida del arroz y otros tipos de cereales. La temperatura y el tiempo no se pueden ajustar; el conservador de calor y el programador de inicio no son aplicables.

- Siga los pasos 1-3 del «procedimiento operativo estándar para los programas automáticos».
- Utilice la perilla de control para seleccionar QUICK COOK (el indicador de programa comienza a parpadear, «---» se muestra).
- Pulse START / KEEP WARM. El indicador del botón se ilumina, comienza el ciclo. Se muestra el indicador de la barra de progreso.
- Después de que el ciclo se ha completado se escucha un sonido audible, el indicador de programa se apaga. El aparato cambia al modo de espera.
- Para interrumpir el ciclo o para cancelar el programa pulse CANCEL.

Programa RICE/GRAINS

El programa se recomienda para cocinar el arroz y otros granos. El tiempo por defecto es de 25 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 1 minutos.

Programa STEAM

El programa está recomendado para carne al vapor, pescado, verduras, mariscos, etc. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar a partir de 5 minutos a 2 horas en intervalos de 5 minutos.

La cuenta atrás comienza después que el agua empiece a hervir por completo, proporcionando suficiente vapor.

- Llene el recipiente con 2 ½ - 4 tazas (600 a 1000 ml) de agua. Coloque la bandeja de vapor en el interior del recipiente.
- Mida los ingredientes según la receta, y de manera uniforme los distribuye en el interior de la bandeja.
- Siga los pasos 3-8 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

Programa BOIL

El programa es recomendado para hervir verduras, pescado, carne, y diferentes legumbres. El tiempo por defecto es de 45 minutos. Se puede ajustar desde 10 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa SOUP

El programa es recomendado para la fabricación de diferentes tipos de sopa, caldo, y preparación de bebidas de frutas y bayas. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 10 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa SAUTE

El programa está recomendado para saltear carne, pescado, aves, verduras y mariscos. El tiempo por defecto es de 18 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 2 horas en intervalos de 1 minuto. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.



Saltee con la tapa abierta salvo no ser de otra manera en la receta. Deje que el dispositivo se enfríe completamente antes de reiniciar el programa.

Programa BAKE

El programa está recomendado para la cocción de tortas, de hojaldre o masa de levadura de repostería. El tiempo por defecto es de 50 minutos. Se puede ajustar desde 10 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos. El tiempo de KEEP WARM es de 4 horas de duración.



¡CUIDADO! Use guantes de cocina para retirar alimentos horneados calientes del robot de cocina.

Programa STEW/CHILI

El programa está recomendado para guisar carne, pescado, verduras y mariscos. Hace carne, vegetariano, chile aves de corral. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 10 minutos a 12 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa SAUCE

El programa está recomendado para la fabricación de diferentes tipos de salsas. El tiempo por defecto es de 20 minutos. El tiempo de preparación se puede ajustar manualmente desde 5 minutos hasta 1 hora en intervalos de 5 minutos. Cocine con la tapa abierta o cerrada, dependiendo de la receta.

Programa YOGURT

El programa está recomendado para hacer yogur. El tiempo por defecto es de 8 horas. Se puede ajustar de 10 minutos a 12 horas, con intervalos de 5 minutos. La función de conservador de calor no es aplicable para el programa.

Programa DESSERT

El programa está recomendado para la fabricación de diferentes postres. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 2 horas con intervalos de 5 minutos.

Programa PANCAKE

El programa se recomienda para cocinar diferentes tipos de crepes. El tiempo por defecto es de 10 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora 30 minutos en intervalos de 1 minuto. Las funciones de conservador de calor y programador de inicio no son aplicables para el programa.

Programa OMELET

El programa está recomendado para hacer tortillas. El tiempo por defecto es de 10 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora en intervalos de 1 minuto.

El conservador de calor no es aplicable para este programa.

Programa OATMEAL

El programa se recomienda para cocinar la harina de avena, diferentes papillas con leche, mermeladas. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 1 minuto.

Use leche pasteurizada baja en grasa para cocinar. Para obtener los mejores resultados y con el fin de impedir que la leche hirviendo se salga, le recomendamos que haga lo siguiente:

- enjuague el grano (arroz, mijo, etc.) a fondo hasta que el agua salga clara;
- unte los lados del recipiente con mantequilla;
- siga las proporciones sugeridas en el libro de recetas, aumente o reduzca la cantidad de ingredientes proporcionalmente;
- use leche entera diluida a la mitad con agua.



Si usted no pudo conseguir el resultado deseado, utilice el programa versátil MULTICOOK. El ajuste de la temperatura óptima es de 200 ° F (95 ° C).

Programa VACUUM

El programa se recomienda para cocinar productos sellados al vacío. El tiempo por defecto es de 2 horas y 30 minutos. Se puede ajustar entre 10 minutos y 12 horas en intervalos de 5 minutos. La función de conservador de calor no es aplicable para el programa.

Programa PIE

El programa se recomienda para cocinar empanadas, tartas. Gire la empanada para que se haga por ambos lados. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar desde 10 minutos hasta 4 horas en intervalos de 5 minutos.

El tiempo del conservador de calor es de 4 horas de duración.



¡CUIDADO! Use guantes de cocina cuando manipule la unidad y retire el pan caliente.

Programa RAVIOLI

El programa se recomienda para cocinar raviolis. El tiempo por defecto es de 13 minutos. El tiempo de cocción se puede ajustar a partir de 10 minutos a 1 hora en intervalos de 1 minuto. El tiempo de programa inicia la cuenta atrás sólo cuando el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento (el agua llega a hervir).

El conservador de calor y el programador de inicio no son aplicables.

Programa CASSEROLE

El programa está recomendado para hacer horneado. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar a partir de 5 minutos a 2 horas en intervalos de 5 minutos.

El tiempo del conservador de calor es de 4 horas de duración.

Programa PASTA

El programa se recomienda para cocinar pasta. El tiempo por defecto es de 8 minutos. Se puede ajustar entre 2 minutos y 1 hora en intervalos de 1

minuto. El tiempo del programa inicia la cuenta atrás sólo cuando el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento (el agua llega a hervir). El conservador de calor y el programador de inicio no son aplicables.

Programa PIZZA

El programa está recomendado para hacer pizza. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar de 10 minutos a 1 hora con intervalos de 5 minutos.

Programa BREAD

El programa está recomendado para el trigo para hornear y el pan de trigo-centeno. El programa incluye ciclos de corrección y cocción. El tiempo por defecto es de 3 horas. Se puede ajustar desde 10 minutos a 6 horas en intervalos de 5 minutos.

El tiempo del conservador de calor es de 3 horas de duración.



¡CUIDADO! Use guantes de cocina cuando manipule la unidad y al retirar el pan caliente.

Programa PILAF

El programa está recomendado para la fabricación de diferentes paellas de arroz. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar de 10 minutos a 2 horas con intervalos de 5 minutos.

Programa CRUST

El programa está recomendado para dorar. El tiempo por defecto es de 18 minutos. Se puede ajustar de 5 a 40 minutos en intervalos de 5 minutos. La función de programador de inicio no es aplicable para el programa.

El conservador de calor y el programador de inicio no son aplicables.

Programa SLOW COOK

El programa está recomendado para la fabricación de platos cocinados lentamente. El tiempo por defecto es de 3 horas. Se puede ajustar desde 30 minutos a 12 horas en intervalos de 10 minutos. La función de conservador de calor no es aplicable para el programa.

III. CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Preparación de fondue
- Preparación de queso
- Esterilizaciones
- Pasteurizaciones

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

Los accesorios adicionales se pueden adquirir por separado. Puede obtener más información sobre el surtido de productos, precios y accesorios compatibles en WWW.MULTICOOKER.COM y a través de los distribuidores autorizados en su país.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PAUTAS GENERALES

Antes de la primera utilización, o con el fin de eliminar el olor, limpie el recipiente y la tapa interior del dispositivo con una solución de agua y a continuación, poner medio limón con el programa STEAM (vapor) durante 15 minutos.

No deje el recipiente extraíble con alimentos o líquidos en el interior del dispositivo cerrado por más de 24 horas. Almacene los platos cocinados en el frigorífico y recalientelos cuando sea necesario, usando la función de calentamiento.

Antes de empezar a limpiar el aparato, asegúrese de que está desconectado y se ha enfriado completamente.

Utilice un paño suave y un jabón suave para limpiar. Recomendamos limpiar el aparato después de cada uso.



NO use una esponja con superficie dura o abrasiva (a menos que se especifique lo contrario en este manual de usuario). No utilice sustancias químicamente agresivas o cualquier otro agente que no se recomienda para la limpieza de artículos que entran en contacto con los alimentos.

NO tuerza ni estire piezas de goma o silicona para evitar la deformación, como partes dañadas pueden dar lugar a un mal funcionamiento de la unidad.

STOP

¡NO sumerja el dispositivo en agua o lo lave con agua corriente!

Limpie la carcasa y la superficie interior de la cámara cuando sea necesario.

Recomendamos limpiar la tapa interior de aluminio, el recipiente extraíble, y la válvula de vapor después de cada uso.

Limpiar la Carcasa

Limpie la carcasa con un paño suave o una esponja. Si es necesario, use un detergente suave para limpiar. Limpie a fondo la carcasa.

El condensado acumulado durante la cocción, necesita ser limpiado después de cada uso del aparato.

Limpiar el Recipiente Extraíble

El recipiente es apto para el lavavajillas. Si es necesario, llenar el recipiente con agua tibia, dejarlo en remojo durante un tiempo, y limpiarlo. Para que el remojo sea más eficaz llenar el recipiente con agua fría (no llene por encima de la marca de llenado máximo), colocarlo dentro del robot de cocina, cerrar la tapa, y dejarlo en recalentamiento durante 30-40 minutos. Asegúrese de limpiar la superficie exterior de la taza después de la limpieza para que esté completamente seco antes del siguiente uso.



Cuando se utiliza sobre una base regular, el revestimiento antiadherente interior del recipiente puede cambiar parcial o totalmente de color, lo que no indica un defecto.

Limpiar la tapa Interior de Aluminio

1. Abra la tapa.
2. Separe con cuidado la tapa interior de la tapa principal y quite el pasador.
3. Limpie las superficies de ambos párpados con un paño húmedo o una esponja. Enjuague la tapa interior con agua corriente y lávela con jabón suave, si es necesario. No usar lavavajillas para limpiarla.
4. Limpie ambos párpados secos.
5. Coloque la tapa de aluminio en su lugar, alineándola con la tapa principal.

Limpiar la Válvula de Vapor Extraíble

La válvula de vapor se encuentra en la tapa superior del robot de cocina y consta de las cubiertas interior y exterior.

1. Tire con cuidado de la carcasa exterior, sosteniéndola por el saliente en la cavidad.
2. Gire firmemente la carcasa interior en contra de las agujas del reloj para quitarla.
3. Retire la pieza de goma si es necesario. Enjuague todas las partes de la válvula.
4. Volver a montar la válvula: coloque de nuevo la pieza de goma, alinee la válvula de vapor con los salientes correspondientes situados en la carcasa interior y gire hacia la derecha en el sentido horario. Coloque la válvula de vapor de nuevo en su posición original.

Para Quitar el Condensado

La condensación se acumula en la cavidad especial en la carcasa alrededor del recipiente y fluye hacia abajo en el colector de condensación, situado en la parte trasera del aparato.

1. Abra la tapa y saque el recipiente. Levante el lado frontal del dispositivo para permitir que el condensado fluya hacia abajo en el colector.
2. Tire del colector hacia usted para extraerlo.
3. Vierta el condensado fuera. Enjuague el colector y vuelva a colocarlo en su lugar.
4. Retire el condensado que queda en la cavidad alrededor del recipiente con un paño o servilleta.

Limpiar la Cámara de Cocción

El cumplimiento de las directrices del manual de usuario reduce al mínimo el riesgo de que partículas de alimentos o líquidos se acumulen en el interior de la cámara. Sin embargo, si el interior de la cámara se ensucia, límpiela para evitar una operación inadecuada o un funcionamiento defectuoso del aparato.



Antes de limpiar la cámara asegúrese de que el aparato esté desconectado y que se ha enfriado

La superficie de la cámara de cocción, el disco calefactor, y la carcasa del sensor térmico central (situado en el centro del disco calefactor) necesitan ser limpiados con un paño húmedo (no mojado), una esponja o un trapo. Retire cualquier resto de jabón o detergente, si se utiliza alguno, para evitar olores extraños durante la cocción.

Si hay un objeto extraño en la cavidad alrededor del sensor térmico central, retírelo con cuidado con unas pinzas, tratando de evitar la presión sobre la carcasa del sensor.

El disco calefactor se limpia con una esponja de dureza media húmeda o un cepillo sintético, si es necesario.



Cuando se utiliza el aparato sobre una base regular, el disco de calefactor puede cambiar parcial o totalmente color, lo cual no indica un defecto y no afecta al funcionamiento de la unidad.

Guardar el Aparato

Asegúrese de que la cámara, el disco calefactor, el recipiente, la tapa interna, la válvula de vapor, y el colector de condensado están secos y limpios.

Puede guardar todos los accesorios adicionales dentro del recipiente extraíble para un fácil y compacto almacenamiento.

VI. CONSEJOS ÚTILES

Las Posibles Causas de los Problemas que Surgen y la Manera de Resolverlos

Este capítulo le familiariza con los consejos prácticos y soluciones a algunos problemas comunes que pueden surgir al usar el robot de cocina.

EL PLATO ESTA POCO COCIDO

Causas Posibles		Resolver el Problema
La tapa del dispositivo se ha abierto o no se ha cerrado correctamente.		Trate de evitar la apertura de la tapa durante la cocción. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Asegúrese de que el anillo de sellado de caucho situado en el lado interior de la tapa no está deformado o dañado de alguna forma.
La temperatura no se alcanzó debido a que el recipiente y el elemento calefactor no encajaban muy juntos.		No debe haber ningún objeto extraño entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, retire los si los hubiere. Asegúrese siempre de que el elemento calefactor está limpio y encaja perfectamente junto con el recipiente antes de cocinar.
Se eligieron los ingredientes o los ajustes incorrectos No se observaron las proporciones generales, el tamaño de los ingredientes era demasiado grande. La configuración de la hora estaba equivocada. La receta elegida no es apropiada para el dispositivo.		Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el dispositivo. Elija sólo recetas probadas. Establezca el tiempo y el programa de preparación, elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta.
Cocinar al vapor: la cantidad de agua en el recipiente es demasiado pequeña para proporcionar suficiente vapor.		Utilice la cantidad de agua recomendada. En caso de duda, comprobar el nivel de agua mientras se cocina.
Saltear:	Se añadió demasiado aceite.	Añadir una cantidad de aceite suficiente sólo para cubrir el fondo de la taza. Siga las recomendaciones de la receta mientras saltea.
	Exceso de humedad en el interior del recipiente.	Saltee con la tapa al menos si se especifica en la receta. Descongele y drene los ingredientes congelados antes de saltear.
Ebullición: el caldo hervido durante la preparación de alimentos tiene alta acidez.		Algunos productos necesitan ser procesados antes de cocinar: lavado, dorado, etc. Siga las recomendaciones de la receta.
Hornear (masa no se hornea durante el proceso):	Exceso de masa en el recipiente.	Utilice una menor cantidad de masa.
	La prueba de masa ha alcanzado la tapa interior y la cubierta de la válvula de vapor.	Saque el producto al horno del aparato, dele la vuelta y colóquelo de nuevo. Hornee hasta que esté listo. La próxima vez utilice menor cantidad de masa.

EL PLATO ESTA DEMASIADO COCIDO

Causas Posibles	Resolver el Problema
Ingredientes incorrectos, tamaño incorrecto de los ingredientes o de los ajustes de tiempo.	Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el modelo. Trate de elegir solamente las recetas probadas. Ajuste el tiempo y el programa de preparación, elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta.
El plato ha quedado en el aparato con el conservador de calor por mucho tiempo después de que se ha cocinado.	Le recomendamos que utilice la función de conservador de calor moderadamente. Si su dispositivo cuenta con la función de desactivación del conservador de calor por adelantado, utilícelo para evitar el problema.

EL LIQUIDO SE SALE DURANTE LA COCCION

Causas Posibles	Resolver el Problema
La leche hierve se sale.	Dependiendo de la calidad de la leche utilizada, puede salirse. Para evitar esto, se recomienda utilizar sólo leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de 2,5% o menos. Diluir la leche con agua si es necesario.
Los ingredientes no se procesaron correctamente (lavado deficiente, etc.) Proporciones generales o ingredientes incorrectos.	Recomendamos el uso de las recetas ajustadas para el dispositivo. Elija sólo recetas probadas. Establecer el programa de tiempo y cocinar, elegir los ingredientes, proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta. Los granos enteros, carne, pescado y marisco es necesario enjuagarlos bien antes de cocinar.

EL PLATO SE QUEMA

Causas Posibles	Resolver el Problema
El recipiente no se lavó correctamente desde el último uso. El recubrimiento antiadherente está dañado.	Asegúrese de que el recipiente esté limpio y no tenga defectos el revestimiento antes de la cocción.
La cantidad general de los ingredientes es más pequeña de lo recomendado.	Utilice recetas probadas, ajustadas para el dispositivo.
El tiempo de preparación es demasiado largo.	Reducir el tiempo o seguir las recomendaciones de la receta.
Saltear: el aceite no se añadió; los ingredientes no se han agitado o entregado.	Añadir suficiente cantidad de aceite sólo para cubrir la parte inferior de la taza. Revuelva los ingredientes a fondo mientras saltea o entregar según sea necesario.
Guisar: no hay suficiente líquido.	Añadir más líquido. Evite abrir la tapa mientras se cocina.
Cocina: No hay suficiente líquido (no se observaron las proporciones).	Siga la proporción recomendada de líquidos a sólidos durante la cocción.
Cocción al horno: el recipiente no se engrasó antes de hornear.	Untar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite antes de hornear (no verter aceite en el interior).

LOS INGREDIENTES PIERDEN SU FORMA AL SER COCIDOS

Causas Posibles	Resolver el Problema
Ingredientes han sido sobreagitados.	Saltear los alimentos, no remueva los ingredientes más de cada 5-7 minutos.
El tiempo de cocción fue demasiado largo	Reducir el tiempo o seguir las recomendaciones de la receta.

LOS PRODUCTOS HORNEADOS SON DEMASIADO HÚMEDOS

Causas Posibles	Resolver el Problema
Se han utilizado ingredientes inadecuados que provocan el exceso de humedad (frutas jugosas o verduras, bayas congeladas, crema agria, etc.)	Utilice ingredientes según la receta. Trate de evitar el uso de ingredientes que causen el exceso de humedad o utilícelos en cantidades más pequeñas.
El producto al horno ha quedado en el aparato con la tapa cerrada durante demasiado tiempo.	Recomendamos sacar producto horneado del aparato justo después de acabado el ciclo de cocción o dejarlo en el conservador de calor durante un corto período de tiempo solamente.

LOS PRODUCTOS HORNEADOS NO SUBEN

Causas Posibles	Resolver el Problema
Los huevos y el azúcar fueron mal montados.	Utilice las recetas adaptadas al dispositivo. Para la selección, medición y procesamiento de los ingredientes siga las recomendaciones de la receta.
La masa se quedó demasiado tiempo antes de ser horneada.	
La harina no fue tamizada o la masa se amasó mal.	
Ingredientes equivocados.	
Receta incorrecta	



Ciertos robots de cocina REDMOND cuentan con una protección contra el sobrecalentamiento en los programas de estofados y sopas. En caso de que no haya líquido en el recipiente, el dispositivo interrumpe automáticamente el programa y cambia para mantener el calor.

Tabla de Tiempo de Preparación Recomendado para Diversos Productos al Vapor

	Producto	Peso, oz/g/pzs	Agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Carne de cerdo / ternera cortada en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	20 / 30
2	Cordero filete corte en ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	25
3	Pollo cortado en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	15
4	Albóndigas/chuletas	6 ½ / 180 (6 pzs) 16 / 450 (3 pzs)	2 / 500	10 / 15
5	Filete de pescado	18 / 500	2 / 500	10
6	Camarones (cocidos, pelados, congelados)	18 / 500	2 / 500	5
7	Patatas cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
8	Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	40
9	Remolacha cortada en cubitos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	1 ½ / 1500	1 hora 10 min
10	Verduras (congeladas)	18 / 500	2 / 500	10
11	Huevos	3	2 / 500	10



Tenga en cuenta, que estos son sólo directrices aproximadas. Los tiempos de tratamiento al vapor pueden variar, dependiendo de la calidad de los alimentos utilizados y de sus preferencias personales.

MULTICOOK Recomendaciones de Ajuste de Temperatura

Temperatura	Recomendaciones de uso
95 ° F (35 ° C)	Preparación de masa y de vinagre
100 ° F (40 ° C)	Preparación de yogurt
110 ° F (45 ° C)	Levadura
120 ° F (50 ° C)	Fermentación
130 ° F (55 ° C)	Fondant
140 ° F (60 ° C)	Preparación de té verde
150 ° F (65 ° C)	Cocción de carne sellada al vacío
160 ° F (70 ° C)	Preparación de ponche
170 ° F (75 ° C)	Pasteurización de líquidos y té blanco
175 ° F (80 ° C)	Preparación de vino caliente
180 ° F (85 ° C)	Hacer requesón y otros alimentos que consumen tiempo
190 ° F (90 ° C)	Preparación de té rojo
200 ° F (95 ° C)	Cocción de avena, papillas con leche
212 ° F (100 ° C)	Hacer merengue y mermeladas
220 ° F (105 ° C)	Hacer gelatina de carne
230 ° F (110 ° C)	Esterilización
240 ° F (115 ° C)	Hacer jarabes con azúcar
250 ° F (120 ° C)	Hacer falda
260 ° F (125 ° C)	Hacer guisos de carne
270 ° F (130 ° C)	Hacer pudding
275 ° F (135 ° C)	Cocción de comida integral
280 ° F (140 ° C)	Ahumar distintos alimentos
290 ° F (145 ° C)	Hornear pescado y verduras en papel de aluminio

Temperatura	Recomendaciones de uso
300 ° F (150 ° C)	Hornear carne en papel de aluminio
310 ° F (155 ° C) – 340 ° F (170 ° C)	Asar filetes, pollo, filete de pescado, verduras

Tabla de ajustes por defecto

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por defecto	Rango tiempo de ajuste/ intervalo	Progra mador de inicio	Fase de precalenta- miento	Conserva- dor de calor
MULTICOOK	Ajusta el tiempo de cocción y la temperatura a sus necesidades para cocinar cualquier plato de su elección	30 min	2 min – 12 horas / 1 min	+	–	+
QUICK COOK	Para el arroz y otros tipos de granos de cocción rápida	–	–	–	–	–
RICE/GRAINS	Cocción de diferentes tipos de grano	25 min	5 min – 4 horas / 1 min	+	–	+
STEAM	Al vapor carne, pescado, verduras, aves y mariscos	30 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	+	+
BOIL	Hervir carne, pescado, verduras y legumbres	45 min	10 min – 8 horas / 5 min	+	–	+
SOUP	Preparación de sopas	1 hora	10 min – 8 horas / 5 min	+	–	+
SAUTE	Salteado de carne, pescado, aves y verduras	18 min	5 min – 2 horas / 1 min	–	–	+
BAKE	Hornea pasteles, budines, pastelería, hojaldre y levadura	50 min	10 min – 8 horas / 5 min	+	–	+
STEW/CHILI	Guisado de carne, pescado y verduras. Hacer carne, vegetariano, chile aves de corral	1 hora	10 min – 12 horas / 5 min	+	–	+
SAUCE	Cocción de diferentes tipos de salsas	20 min	5 min – 1 hora / 5 min	+	–	+
YOGURT	Hacer yogures	8 horas	10 min – 12 horas / 5 min	+	–	–
DESSERT	Hacer diferentes postres	30 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	–	+
PANCAKE	Hacer diferentes tipos de crepes	10 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	–	+	–
OMELET	Hacer tortillas	10 min	5 min – 1 hora / 1 min	+	–	–
OATMEAL	Gachas, papillas con leche	30 min	5 min – 4 horas / 1 min	+	–	+

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por defecto	Rango tiempo de ajuste/ intervalo	Progrmador de inicio	Fase de precalentamiento	Conservador de calor
VACUUM	Cocción de productos sellados al vacío	2 horas 30 min	10 min – 12 horas / 5 min	+	–	–
PIE	Hacer pasteles dulces y salados	30 min	10 min – 4 horas / 5 min	+	–	+
RAVIOLI	Cocer raviolis	13 min	10 min – 1 hora / 1 min	–	+	–
CASSEROLE	Hacer diferentes tipos de horneado	30 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	–	+
PASTA	Cocer pasta	8 min	2 min – 1 hora / 1 min	–	+	–
PIZZA	Hacer pizzas	30 min	10 min – 1 hora / 5 min	+	–	+
BREAD	Hornear pan	3 horas	10 min – 6 horas / 5 min	+	–	+
PILAF	Hacer diferentes tipos de arroz, paellas	1 hora	10 min – 2 horas / 5 min	+	–	+
CRUST	Platos (Brown) con corteza	18 min	5 min – 40 min / 5 min	–	+	–
SLOW COOK	Cocinar platos de cocción lenta	3 horas	30 min – 12 horas / 10 min	+	–	–

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Muestra el código de error	Descripción del Error	Control de errores
E1-E4	Error del sistema (posible tarjeta de control o sensores térmicos en mal funcionamiento); la tapa no está bien cerrada	Cierre la tapa correctamente. Si esto no elimina el error, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no se enciende	Fallo de la fuente de alimentación	Compruebe la fuente de alimentación
El plato requiere demasiado tiempo de cocción	Interrupción de la fuente de alimentación	Compruebe la fuente de alimentación
	Hay un objeto extraño entre el recipiente y el elemento calefactor	Elimine el objeto extraño
	El recipiente no se ha colocado correctamente	Coloque el recipiente correctamente
	El elemento calefactor está sucio	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Limpie el elemento calefactor

El embalaje, el manual de usuario y el propio aparato deben ser llevados al punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. No tire los residuos electrónicos con la basura doméstica para ayudar a proteger el medio ambiente.

© REDMOND. Todos los derechos reservados. 2015

Queda prohibida la reproducción, transferencia, distribución, traducción u otra reelaboración de este documento o cualquier parte del mismo sin el permiso previo por escrito de REDMOND.





Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
Made in China

Fabriqué par Redmond Industriel Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210 United States
Fabriqué en Chine

www.redmond.company
www.multicooker.com

RMC-M13A-M23A-M33A-UM-1