

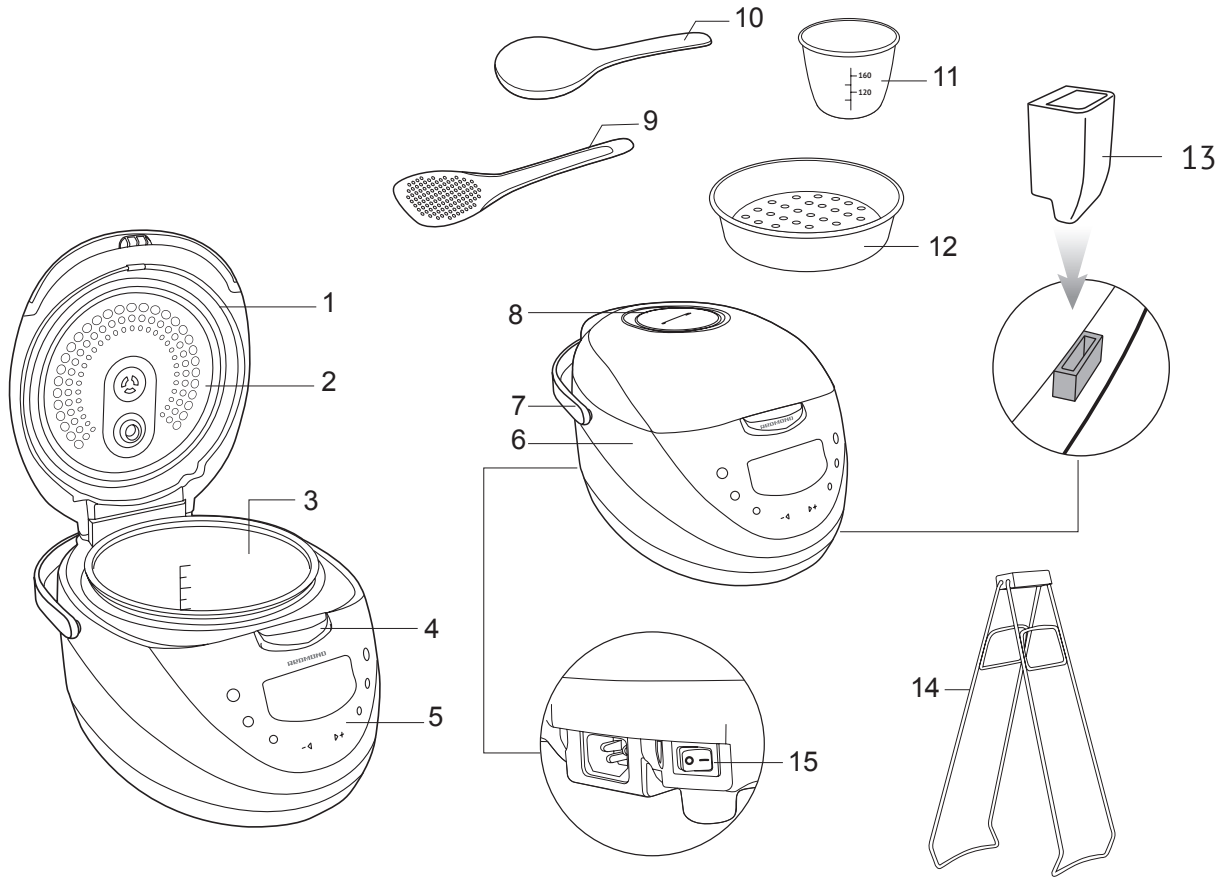
# REDMOND

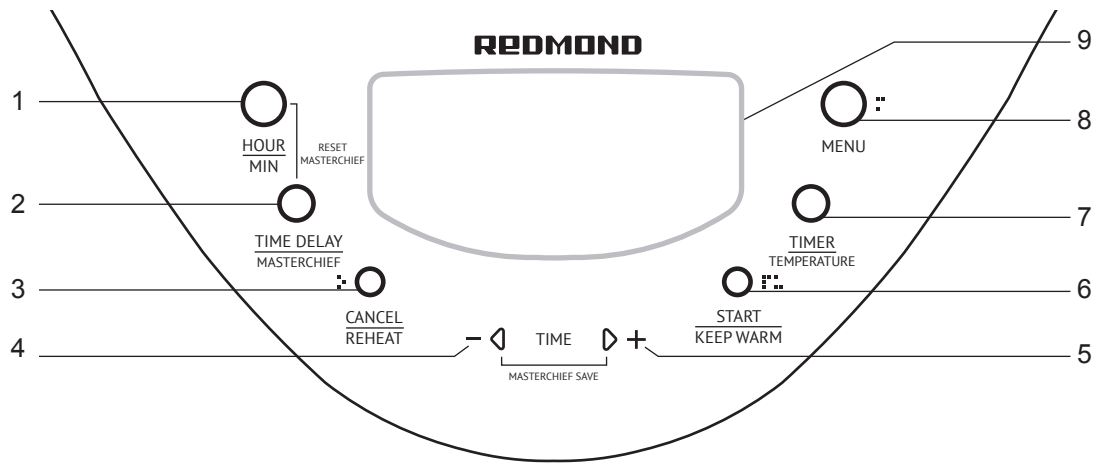
Multicooker  
Multicuiser  
Robot de cocina  
**RMC-M150A**

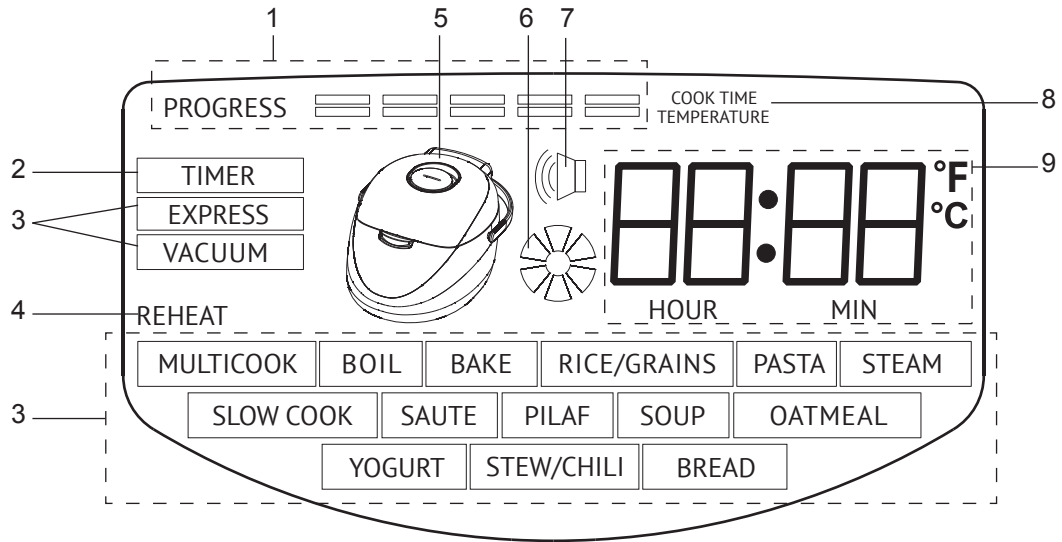
User manual  
Manuel de l'utilisateur  
Manual de usuario



|              |    |
|--------------|----|
| ENG.....     | 6  |
| FRA-CAN..... | 23 |
| ESP.....     | 41 |









*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-M150A                                 |
| Power.....                           | 860 W                                     |
| Voltage.....                         | 120 V, 60 Hz                              |
| Bowl capacity.....                   | 5.25 Qt / 5 L                             |
| Bowl coating .....                   | non-stick ceramic                         |
| Display .....                        | LED                                       |
| 3D heating.....                      | yes                                       |
| Number of programs .....             | 46 (16 automatic, 30 with manual control) |
| Steam valve .....                    | removable                                 |
| Deactivation of audible signal ..... | yes                                       |
| Built-in power switch .....          | yes                                       |

### Programs

|                |                |
|----------------|----------------|
| 1. MULTICOOK   | 9. PILAF       |
| 2. BOIL        | 10. SOUP       |
| 3. BAKE        | 11. OATMEAL    |
| 4. RICE/GRAINS | 12. YOGURT     |
| 5. PASTA       | 13. STEW/CHILI |
| 6. STEAM       | 14. BREAD      |
| 7. SLOW COOK   | 15. VACUUM     |
| 8. SAUTE       | 16. EXPRESS    |

### Functions

#### MASTERCHIEF function

- adjusts time and temperature during the cooking cycle
- creates and saves personal programs

|   |                     |
|---|---------------------|
| KEEP WARM function .....                    | yes, up to 24 hours |
| Preliminary deactivation of KEEP WARM ..... | yes                 |
| REHEAT function.....                        | yes, up to 24 hours |
| TIME DELAY function .....                   | yes, up to 24 hours |
| Voice Guide function .....                  | yes                 |



## Packaging Arrangement

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Multicooker.....              | 1 pc. |
| Removable bowl .....          | 1 pc. |
| Steam tray .....              | 1 pc. |
| Measuring cup .....           | 1 pc. |
| Serving spoon.....            | 1 pc. |
| Stirring paddle .....         | 1 pc. |
| Spoon/paddle holder .....     | 1 pc. |
| User manual.....              | 1 pc. |
| Cookbook "100 Recipes" .....  | 1 pc. |
| 2 Year Limited Warranty ..... | 1 pc. |
| Power cord.....               | 1 pc. |
| Bowl removal tongs.....       | 1 pc. |

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

## Multicooker RMC-M150A A1

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Main lid                   | 9. Stirring paddle          |
| 2. Removable inner lid        | 10. Serving spoon           |
| 3. Removable bowl             | 11. Measuring cup           |
| 4. Lid release button         | 12. Steam tray              |
| 5. Control panel with display | 13. Spoon and paddle holder |
| 6. Housing                    | 14. Bowl removal tongs      |
| 7. Carrying handle            | 15. Power switch            |
| 8. Removable steam valve      |                             |

## Control Panel A2

- The HOUR/MIN button is used to select the hour and minute values in the cook time and in TIME DELAY adjustment, to enable/disable audible signals (Voice Guide).
- The TIME DELAY/MASTERCHIEF button is used to enter the TIME DELAY adjustment, to enable the MASTERCHIEF function.
- The CANCEL/REHEAT button is used to enable/disable the Reheat function, to stop a cooking cycle, to clear the current settings. The button is designed to accommodate the visually impaired.
- The “-” button is used to reduce the hour and minute values, to select an automatic program, to reduce the temperature.

- The “+” button is used to increase the hour and minute values, to select an automatic program, to increase the temperature.
- The START/KEEP WARM button is used to activate the selected program, to disable KEEP WARM in advance. The button is designed to accommodate the visually impaired.
- The TIMER/TEMPERATURE button is used to enter cook time adjustment, to select between time and temperature adjustment (in the MULTICOOK program).
- The MENU button is used to select an automatic program.
- Display.

## Display A3

- Cooking progress indicator
- Cook time adjustment indicator.
- Selected program indicator
- REHEAT/KEEP WARM indicator
- Power On indicator
- Cooking in progress indicator
- Voice Guide enabled indicator
- Timer value indicator (time/temperature)
- Timer

## I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.

Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth and let dry thoroughly. Clean the appliance, following “General Maintenance Guidelines” to prevent extraneous odors during first use.




*After transporting or storing at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.*

## II. OPERATING THE MULTICOOKER

### Before Operating

Place the appliance on a flat, stable, and hard surface away from wallpaper, any other 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 the heating element and the bowl.

 *Fill the removable bowl with food and liquid first and then position it inside the multicooker, to prevent contamination of the cooking chamber.*

*Never operate the appliance without the removable bowl in place. Doing so may cause overheating and lead to malfunction.*

*Never operate the appliance without food or liquid inside the removable bowl, to prevent overheating that may cause damage to the non-stick coating.*

*In case of any malfunctions do not operate the appliance.*


### Voice Guide

The Multicooker REDMOND RMC-M150A is equipped with a Voice Guide function, which talks you through the entire cooking process, providing with detailed information about the current settings and adjustments. The function automatically activates after the device is plugged in. Press and hold down the HOUR/MIN button in standby mode to disable the function if necessary. Repress and hold the button down to reactivate the function.

### To Adjust Cook Time

1. Select the program. Press the TIMER/TEMPERATURE button repeatedly to enter cook time adjustment (the TIMER indicator on the display lights up, the default cook time is displayed, the minute indicator is blinking).
2. Use the HOUR/MIN button to select between hours and minutes (selected value is blinking). Press "+" to increase and "-" to reduce the time. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

3. When the time is adjusted (display keeps blinking) proceed to the next step. To clear the settings press the CANCEL/REHEAT button and start adjusting from the beginning.

 *Note! When adjusting the time, remember that each program has its own adjustment range and interval. The cook time of some programs starts to count down after the appliance reaches its required temperature.*

### To switch between Fahrenheit / Celsius

Your Multicooker RMC-M150A can switch from Fahrenheit to Celsius and from Celsius to Fahrenheit:

1. Press and hold the TIMER/TEMPERATURE button for three seconds in standby mode. The button indicator lights up. "212" and the °F indicator are blinking.
2. To switch to Celsius press "-" or "+". "100" and the °C indicator are blinking.
3. To switch back press "-" or "+".
4. To save the adjustment do not press any button for three seconds.

### TIME DELAY Function

The function enables the appliance to start cooking at a specific time. The program can be delayed from 5 minutes up to 24 hours in 5 minute intervals.

1. To select and adjust the program. Press TIME DELAY (display shows blinking minute value).
2. Use the HOUR/MIN button to switch between hour and minute adjustments (selected value is blinking). Press "+" to increase and "-" to reduce the time. Press and hold the button down to scroll through the digits.
3. Press and hold down the START/KEEP WARM button. The TIME DELAY function starts operating (timer stops blinking, the time remaining before the beginning of selected program starts to count down).
4. To cancel the adjustments press CANCEL/REHEAT and start from the beginning.

 *Caution! Avoid using the TIME DELAY function for dairy and other perishable foods (eggs, milk, cheese, etc.).*

## KEEP WARM Function

The function automatically activates at the end of the cooking cycle and keeps the dish warm at 160–175°F (70–80°C) for up to 24 hours. The CANCEL/REHEAT button indicator is lit, timer counts KEEP WARM time. Press and hold down CANCEL/REHEAT to disable the function if necessary.

## Preliminary Deactivation of the KEEP WARM Function

To disable the function in the beginning or during the cycle press and hold down START/KEEP WARM, until the CANCEL/REHEAT button indicator goes off. To enable the function press and hold down START/KEEP WARM (the CANCEL/REHEAT button indicator lights up).

## REHEAT Function

Reheats cold dishes. To reheat:

1. Fill the bowl with cooked food and place it inside the appliance. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid and plug in the unit.
3. Press and hold down the CANCEL/REHEAT button until the audible signal is heard. The REHEAT indicator on the display and the button indicator light up. Timer counts the Reheat time. The appliance warms the food up to 160–175°F (70–80°C), and maintains the temperature for up to 24 hours. To stop reheating, press and hold down CANCEL/REHEAT until the corresponding indicators go off.

## Non-volatile Memory

The Multicooker is equipped with a non-volatile memory unit. In case of a power failure of up to 2 hours the device stores the current settings (including the TIME DELAY and Voice Guide functions) and resumes its operation without any memory loss.

## MASTERCHIEF Function

The Multicooker REDMOND RMC-M150A is equipped with the versatile function MASTERCHIEF, which makes the options nearly endless. The function can make up to 10 time and temperature adjustments during one cycle (except EXPRESS and YOGURT programs). Within 3 minutes

after the cooking cycle is completed the entire sequence of time and temperature adjustments can be saved to the memory. Use MASTERCHIEF to create your own programs with unique temperature.

The time of any program can be adjusted between 1 minute and 15 hours in 1 minute intervals. When the cook time is set to 00 hours 00 minutes, the appliance either enters standby or KEEP WARM, depending on earlier settings. The temperature can be adjusted between 95 and 360°F (35 and 180°C) with intervals.

## To Adjust Cook Time and Temperature (create a new program)

1. Press the MENU button repeatedly to select a program (except EXPRESS and YOGURT). Press and hold down START/KEEP WARM. The START/KEEP WARM and CANCEL/REHEAT button indicators light up. The cycle begins.
2. To disable KEEP WARM in advance, press and hold down the START/KEEP WARM button (the CANCEL/REHEAT button indicator goes off). Repress START/KEEP WARM to enable the function if necessary.
3. To adjust the cook time and temperature during the cycle press and hold down TIME DELAY until an audible signal is heard.
4. The display blinks showing the time remaining before the end of the cycle. Use “–” to reduce and “+” to increase the time. To switch between minutes and hours press the HOUR/MIN button (see “To Adjust Cook Time” chapter).
5. To enter temperature adjustment press TIMER/TEMPERATURE. Display shows the current temperature. Use “–” to reduce and “+” to increase the temperature.
6. To save the adjustments do not press any button for 10 seconds. The cycle resumes with the adjusted settings. The digits on the display stop blinking. The temperature and remaining time are displayed in turns.
7. To make new time and temperature adjustments repeat steps 2–5. The program can be adjusted up to 10 times during one cycle.

## To Save the Adjusted Program

The appliance can save your adjustments by replacing the old program with the new one. After the cooking cycle is complete an audible signal is heard. If during the cycle the program has been adjusted, the timer starts to count down from 3 minutes (in 1-second increments). Press and

hold down the “+” and “-” buttons simultaneously before the countdown is completed. If you do not want the device to save your adjustments, press CANCEL/REHEAT.

After the program is saved, depending on the current settings the appliance either enters KEEP WARM (the CANCEL/REHEAT button indicator lights up, timer counts KEEP WARM time) or standby.

KEEP WARM in the adjusted program will be enabled/disabled depending on whether it was enabled/disabled at the end of the cooking cycle. If the temperature at the end of the cycle was below 170°F (75°C), KEEP WARM will be automatically disabled the next time you run the program.

### **To Run a Saved Program**

1. Use MENU to select the program that was previously adjusted and saved. Instead of the default cook time the display shows «---» sign.
2. Delay the program if necessary.
3. Press and hold down START/KEEP WARM, The START/KEEP WARM and CANCEL/REHEAT button indicators light up. The total cook time is displayed, the cycle begins and the program starts to count down.
4. Press and hold down the START/KEEP WARM button to disable KEEP WARM (the CANCEL/REHEAT button indicator goes off). Repress START/KEEP WARM to enable the function if necessary.
5. During the cycle the device in turns displays the remaining cook time and selected temperature. When a new cooking stage (temperature) begins, an audible signal is heard.

### **To Restore to Factory Settings**

To delete the program and restore to factory settings, select the program by pressing the MENU button repeatedly. Press and hold down the HOUR/MIN and TIME DELAY buttons simultaneously until an audible signal is heard.

To restore all programs back to their factory settings, simultaneously press and hold down the HOUR/MIN and TIME DELAY buttons in standby mode until an audible signal is heard.

### **Standard Operating Procedure for Automatic Programs**

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them into the removable bowl. Ensure that all ingredients, including liquid are below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance. The bowl must make full contact with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
4. Press the MENU button repeatedly to select the required program (corresponding indicator is blinking on the display). Use “+” and “-” to move through the items in the menu.
5. Press TIMER/TEMPERATURE to set the time. Display shows the default cook time, which can be adjusted.
6. Delay the program if necessary.
7. Press and hold down the START/KEEP WARM button. The START/KEEP WARM and CANCEL/REHEAT button indicators light up. The cycle begins; count down starts.
8. After the cycle is complete an audible signal is heard. Depending on your settings the device either enters KEEP WARM (timer counts KEEP WARM time) or standby mode. Press and hold down the START/KEEP WARM button to disable the function in advance (the CANCEL/REHEAT button indicator goes off). Repress START/KEEP WARM to reactivate the function if necessary.
9. To stop the cycle, to cancel the program, or to disable KEEP WARM press and hold down the CANCEL/REHEAT button.

### **MULTICOOK Program**

The program can be used to cook any dish with your own time and temperature settings. You can manually set 30 temperature adjustments from 95°F (35°C) to 360°F (180°C). Cook time can be adjusted between 2 minutes and 15 hours in 1 minute intervals (for a period of 2 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of 1 hour up to 15 hours). Default time is 30 minutes.

Follow steps 1-4 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”. Press TIMER/TEMPERATURE to enter temperature adjustment

options. Default temperature is displayed 212°F (100°C). Use “+” and “-” to adjust the temperature. After the temperature is adjusted follow steps 5-9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

**i** *Note! The device automatically disables the KEEP WARM function if operating temperature of the program is below 170°F (75°C). If the temperature is above 280°F (140°C), then cooking time of the program should not exceed 2 hours.*

### STEW/CHILI Program

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

### BAKE Program

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

Measure ingredients according to the recipe and place them into the bowl. Do not fill the bowl more than half full. Follow steps 2-9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

### RICE/GRAINS Program

The program is recommended for cooking different types of grains. Default time is 30 minutes. It can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals (for a period of time from 5 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 up to 4 hours).

### PASTA Program

The program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Default cook time is 8 minutes. It can be adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute intervals. Before using the program ensure that audible signal is activated (the audible signal indicator on the display is lit).

The count down starts after water comes to a full boil.

TIME DELAY is not applicable for the program.

Fill the bowl with water. Do not fill above the maximum fill mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–5, then 7 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”. When water comes to a boil, an audible signal is heard. Carefully open the lid, add ingredients into boiling water, and close the lid until it clicks into place. Press the START/KEEP WARM button. The cycle begins; timer starts to count down. Follow steps 8-9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.



*Note! When cooking foods that can foam, open the lid a few minutes after you add ingredients into water to prevent foam from boiling over.*

### STEAM Program

The program is recommended for steaming vegetables, fish, meat, and baby food. Default cook time is 20 minutes. It can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. The counting down starts after water comes to a full boil.

To steam foods:

- 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, and evenly distribute them inside the tray.
- Follow steps 2-9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

### SLOW COOK Program

The program is recommended for making slow cooked dishes. Default time is 3 hours. It can be adjusted between 30 minutes and 12 hours in 10 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

### SAUTE Program

The program is recommended for sauteing meat, fish, poultry, vegetables, and seafood, and for browning. Default time is 15 minutes. It can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 1 minute intervals. Saute with an open lid unless otherwise stated in the recipe. The TIME DELAY function is not applicable for the program.



*Saute with an open lid unless otherwise stated in the recipe. To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir the ingredients thoroughly while sautéing. Let the device cool down before the next use in SAUTE.*

### **PILAF Program**

The program is recommended for cooking different types of rice pilafs. Default time is 1 hour. It can be adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

### **SOUP Program**

The program is recommended for cooking different types of soups and drinks. Default time is 1 hour. It can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

### **OATMEAL Program**

The program is recommended for cooking oatmeal, different porridges with milk. Default time is 25 minutes. It can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals (for a period of time from 5 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of 1 hour up to 4 hours).

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 the water runs clear
- grease the sides of the bowl with butter
- follow the proportions suggested in the recipe book, increase or reduce the 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).

### **YOGURT Program**

Make healthy and delicious yogurt at home. Default time is 8 hours. It can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the bowl more than half full. Follow steps 2-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

### **VACUUM Program**

The program is recommended for cooking vacuum sealed products. Default time is 2 hours 30 minutes. It can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

### **BREAD Program**

The program is recommended for baking white and wheat-rye breads. Default time is 2 hours (includes 2 cycles – 1 hour of proofing and 1 hour of baking). It can be adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute intervals.

Follow the recipe recommendations to knead dough. Place the dough inside the bowl. Do not fill the bowl more than half full. Position the bowl inside the device. Follow steps 2-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs". Do not open the lid until both cycles are complete. Do not use TIME DELAY because it may affect the quality of baked goods.

### **BOIL Program**

The program is recommended for boiling different food. Default time is 40 minutes. It can be adjusted between 5 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

### **EXPRESS Program**

The program is recommended for quick cooking rice and other types of grains. Default time is 15 minutes. Cook time cannot be adjusted, the TIME DELAY function is not applicable. Follow steps 1–4 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs", then steps 7–9 (skipping steps 5, 6).

### III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofs dough
- Makes fondue
- Makes cottage cheese
- Makes cheese
- Sterilizes
- Pasteurizes
- Reheats baby food

### IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for multicooker REDMOND RMC-M150A can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through [WWW.MULTICOOKER.COM](http://WWW.MULTICOOKER.COM) and our authorized dealers.

### V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

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

Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using the STEAM program.

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; solvent and abrasive cleaning methods are not allowed.*



*Do not immerse the device in water or wash it under running water.*

The bowl, the inner aluminum lid, and the steam valve need to be cleaned after each use. The bowl is dishwasher safe. Make sure to wipe the outer surface of the bowl after cleaning to ensure it is completely dry before next use.

To clean inner aluminum lid:

- Open the main lid and push up the plastic holder located on the top of its inner side.

- Pull the inner aluminum lid up to disconnect from the main lid. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth; wash the removable lid with water and mild soap if necessary.

Slide the inner lid into lower grooves aligning it with the main lid. Gently push the upper side of the inner lid until it clicks into place. The lid must fit tightly.

To clean the steam valve:

- Pull the cover of the steam valve up to remove. Firmly turn the holder located on the inner side of the removed cover clockwise to remove.
- Remove the rubber insert from the holder; thoroughly rinse the steam valve, holder, and the cover. Let the valve dry and reassemble in reverse order of disassembly. Place steam valve back into place.



*Caution! Do not twist or stretch rubber insert to avoid its deformation.*

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl during cooking. Use cloth or tissue to remove.

## VI. HELPFUL TIPS

### Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

This chapter familiarizes you with 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.<br>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 required temperature was not executed because the bowl and the heating element did not fit tightly.   |  | There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any.<br>Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.    |
| Wrong ingredients or settings were chosen.<br>General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large.<br>Wrong time settings.<br>The chosen recipe is not appropriate for the device. |  | We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only.<br>Set the time and cook program, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe.                     |
| <b>Steaming:</b> 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.   |
| <b>Sauteing:</b>  | Too much oil was added.  | Follow the recipe recommendations while sauteing.   |
|   | Too much moisture inside the bowl.                                   | Saute with an open lid unless otherwise stated in the recipe.<br>Follow the recipe recommendations.   |
| <b>Boiling:</b> 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.  |
| <b>Baking</b><br>(dough did not bake through):  | Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve. | Use a smaller amount of dough.  |
|   | Too much dough in the bowl.  | Take the baked product out of the appliance, turn it over and place back. Bake until ready.<br>Next time use a smaller amount of dough.   |



**THE DISH IS OVERCOOKED**

|  |  |
|--|--|
| Wrong ingredients, wrong size of ingredients, wrong time settings.                     | We recommend using the recipes adapted for your model. Choose 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 for too long after it's been cooked. | We recommend using the KEEP WARM function moderately. If your device features the function of disabling the "Warmhalten" in advance, use it to avoid the problem.  |

**LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING**

|  |  |
|--|--|
| 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 a fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed.   |
| Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.)<br>Wrong general proportions or ingredients. | We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.<br>Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking. |

**THE DISH IS BURNT**

|   |  |
|---|--|
| The bowl was not properly washed after last use.<br>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, adapted for the device.  |
| Cook time was too long.   | Reduce the time or follow the recipe recommendations.  |
| <b>Sauteing:</b> oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over. | Add enough of oil just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while sauteing or turn over as required. |
| <b>Stewing:</b> not enough liquid.  | Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.  |
| <b>Boiling:</b> not enough liquid (proportions were not observed).                        | Follow the recommended ratio of liquids to solids while cooking.   |
| <b>Baking:</b> 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**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Ingredients have been over stirred. | Follow the recipes.<br>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 for the device.                  |

**BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST**

|  |  |
|--|--|
| 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 excessive moisture or use them in smaller amounts.                  |
| The baked product has been left in the appliance with the lid closed for too long.   | We recommend taking the product out of the appliance right after the baking cycle finishes or leaving it on KEEP WARM for a short period of time only. |

**BAKED GOODS DO NOT RISE**


|  |   |
|--|---|
| Eggs and sugar were poorly whipped.                      | Use the recipes adapted for your multicooker . 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.  |   |

**i** Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in the 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.

**Recommended Steam Times for Different Foods**

| No | Type of food                                    | Weight, oz/g (pcs)                      | Water, cups/ml | Cook 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.)<br>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              |

| No | Type of food                            | Weight, oz/g (pcs) | Water, cups/ml | Cook time, min |
|----|---|--------------------|----------------|----------------|
| 7  | Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes | 18 / 500           | 2 / 500        | 15             |
| 8  | Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes  | 18 / 500           | 4 / 1000       | 35             |
| 9  | Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes     | 18 / 500           | 6 ½ / 1500     | 70             |
| 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.

### Recommended Cook Temperatures in MULTICOOK

| No | Operating temperature | Recommendations for use<br>(also refer to recipe book included)    |
|----|-----------------------|--|
| 1  | 95°F (35°C)           | Proof dough and make vinegar                                       |
| 2  | 100°F (40°C)          | Make yogurt  |
| 3  | 110°F (45°C)          | Leavening  |
| 4  | 120°F (50°C)          | Fermentation   |
| 5  | 130°F (55°C)          | Make fondant   |
| 6  | 140°F (60°C)          | Make green tea and baby food                                       |
| 7  | 150°F (65°C)          | Cook vacuum sealed meat  |
| 8  | 160°F (70°C)          | Make punch   |
| 9  | 170°F (75°C)          | Pasteurize and make white tea                                      |
| 10 | 175°F (80°C)          | Make mulled wine   |
| 11 | 180°F (85°C)          | Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times |
| 12 | 190°F (90°C)          | Make red tea   |
| 13 | 200°F (95°C)          | Make oatmeal, porridges with milk                                  |
| 14 | 212°F (100°C)         | Make jams and meringues  |

| No      | Operating temperature         | Recommendations for use<br>(also refer to recipe book included) |
|---------|-------------------------------|---|
| 15      | 220°F (105°C)                 | Make sauce  |
| 16      | 230°F (110°C)                 | Sterilize   |
| 17      | 240°F (115°C)                 | Make sugar syrup  |
| 18      | 250°F (120°C)                 | Make meat brisket   |
| 19      | 260°F (125°C)                 | Make meat stews   |
| 20      | 270°F (130°C)                 | Make puddings   |
| 21      | 275°F (135°C)                 | Brown cooked food   |
| 22      | 280°F (140°C)                 | Smoke food  |
| 23      | 290°F (145°C)                 | Bake fish and vegetables (in foil)                              |
| 24      | 300°F (150°C)                 | Bake meat (in foil)   |
| 25      | 310°F (155°C)                 | Bake yeast puff pastry  |
| 26 - 30 | 320°F (160°C) – 360°F (180°C) | Saute steaks, poultry, fish fillet, vegetables                  |

**Table of Default Settings**

| Program     | Recommendations for use   | Default cook time | Time adjustment range/<br>intervals                 | TIME DELAY | Preheating stage | KEEP WARM |
|-------------|---|-------------------|---|------------|------------------|-----------|
| MULTICOOK   | Adjust cook time and temperature to your needs to cook any dish | 30 min            | 2 min – 1 hour / 1 min<br>1 hour – 15 hours / 5 min | +          | –                | +         |
| STEW/CHILI  | Stew meat, fish, and vegetables                                 | 1 hour            | 10 min – 12 hours / 5 min                           | +          | –                | +         |
| BAKE        | Bake cakes, puddings, yeast and puff pastry dough               | 50 min            | 10 min – 8 hours / 5 min                            | +          | –                | +         |
| RICE/GRAINS | Cook different types of grains                                  | 30 min            | 5 min – 1 hour / 1 min<br>1 hour – 4 hours / 5 min  | +          | –                | +         |

| Program   | Recommendations for use  | Default cook time | Time adjustment range/ intervals                   | TIME DELAY | Preheating stage | KEEP WARM |
|-----------|--|-------------------|--|------------|------------------|-----------|
| PASTA     | Cook pasta, sausages, dumplings                                | 8 min             | 2 min – 1 hour / 1 min                             | –          | +                | +         |
| STEAM     | Steam meat, fish, and vegetable dishes                         | 20 min            | 5 min – 2 hours / 5 min                            | +          | +                | +         |
| SLOW COOK | Make slow cooked dishes  | 3 hours           | 30 min – 12 hours / 10 min                         | +          | –                | –         |
| SAUTE     | Saute meat, fish, poultry, and vegetable dishes                | 15 min            | 5 min – 2 hours / 1 min                            | –          | –                | +         |
| PILAF     | Make different types of rice pilafs (meat, vegetable, seafood) | 1 hour            | 10 min – 2 hours / 5 min                           | +          | –                | +         |
| SOUP      | Cook stock, broth, and different types of soups                | 1 hour            | 10 min – 8 hours / 5 min                           | +          | –                | +         |
| OATMEAL   | Cook oatmeal, porridges with milk                              | 25 min            | 5 min – 1 hour / 1 min<br>1 hour – 4 hours / 5 min | +          | –                | +         |
| YOGURT    | Make yogurts   | 8 hours           | 10 min – 12 hours / 5 min                          | +          | –                | –         |
| VACUUM    | Cook vacuum sealed products                                    | 2 hours 30 min    | 10 min – 12 hours / 5 min                          | +          | –                | –         |
| BREAD     | Bake white and rye breads (with proofing cycle)                | 2 hours           | 10 min – 6 hours / 5 min                           | +          | –                | +         |
| BOIL      | Cook meat, fish, vegetables, legumes, eggs                     | 40 min            | 5 min – 8 hours / 5 min                            | +          | –                | +         |
| EXPRESS   | Cook quick cooking grains                                      | 15 min            | –  | –          | –                | +         |

## VII. BEFORE CONTACTING A SERVICE CENTER

| Error code | Error description   | Error handling  |
|------------|---|---|
| E1-E3      | System error. Possible control board or temperature sensor failure. | Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center. |

| Problem                              | Possible Cause  | Solving the problem  |
|--------------------------------------|---|--|
| The appliance does not switch on.    | Voltage supply failure.   | Check the voltage supply.  |
| The meal is taking too long to cook. | Voltage supply interruption.  | Check the voltage supply.  |
|                                      | The bowl is installed with a distortion.                            | Install the bowl properly.   |
|                                      | There is a foreign object between the bowl and the heating element. | Remove the foreign object.   |
|                                      | 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-M150A  |
| Puissance.....                       | 860 W  |
| Tension.....                         | 120 V, 60 Hz   |
| Capacité de la cuve.....             | 5,25 Qt / 5 l  |
| Rèvetement de la cuve.....           | céramique antiadhésive   |
| Affichage .....                      | LED  |
| Chauffage tridimensionnel.....       | oui  |
| Nombre de programmes.....            | 46 (16 programmes automatiques, 30 programmes à contrôle manuel) |
| Soupape de vapeur .....              | amovible   |
| Désactivation du signal sonore ..... | oui  |
| Interrupteur intégré .....           | oui  |

### Programmes

1. MULTICOOK
2. BOIL (BOUILLIR)
3. BAKE (CUIRE)
4. RICE/GRAINS (RIZ/CÉRÉALES)
5. PASTA (PÂTES)
6. STEAM (VAPEUR)
7. SLOW COOK (CUISSON LENTE)
8. SAUTE (SAUTÉ)
9. PILAF (PAELLA)
10. SOUP (SOUPE)
11. OATMEAL (GRUAU)
12. YOGURT (YOGOURT)
13. STEW/CHILI (MIJOTER/CHILI)
14. BREAD (PAIN)
15. VACUUM (SOUS VIDE)
16. EXPRESS

### Fonctions

Fonction MASTERCHIEF :

- Ajuste le temps de cuisson et la température durant le cycle de cuisson.
- Crée et sauvegarde des programmes personnalisés.

|  |                   |
|--|-------------------|
| Fonction maintien au chaud .....                     | jusqu'à 24 heures |
| Désactivation préliminaire de maintien au chaud..... | oui               |
| Fonction réchauffage .....                           | jusqu'à 24 heures |
| Fonction cuisson différée .....                      | jusqu'à 24 heures |
| Fonction guide vocal.....                            | oui               |

### Matériel

|  |   |
|--|---|
| Multicuseur .....                      | 1 |
| Cuve amovible.....                     | 1 |
| Panier à étuver .....                  | 1 |
| Tasse à mesurer.....                   | 1 |
| Louche.....                            | 1 |
| Spatule.....                           | 1 |
| Support pour louche et spatule.....    | 1 |
| Manuel de l'utilisateur .....          | 1 |
| Livre de cuisine « 100 Recettes »..... | 1 |
| Garantie limitée de 2 ans.....         | 1 |
| Cordon d'alimentation.....             | 1 |
| Pincettes pour cuve.....               | 1 |

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.

### Assemblage de l'appareil A1

1. Couvercle principal
2. Couvercle intérieur amovible
3. Cuve amovible
4. Touche de déverrouillage de couvercle
5. Panneau de contrôle avec affichage
6. Boîtier
7. Poignée de transport
8. Soupape de vapeur amovible
9. Spatule
10. Cuillère à servir
11. Tasse à mesurer
12. Bac à vapeur

13. Support pour louche et spatule
14. Pinces pour cuve
15. Interrupteur

### Panneau de commande A2

1. Le bouton HOUR/MIN permet de saisir les valeurs pour les heures et les minutes lors de la modification de la durée de cuisson ou du départ différé; il sert également à enclencher ou à désactiver les signaux sonores (guide vocal).
2. Le bouton TIME DELAY/MASTERCHIEF permet de modifier les paramètres pour le départ différé ou de lancer la fonction MASTERCHIEF.
3. Le bouton REHEAT/CANCEL permet de lancer ou d'arrêter la fonction de réchauffage, d'interrompre un cycle de cuisson ou de réinitialiser tous les réglages actuels. Ce bouton est conçu pour répondre aux besoins des personnes ayant une déficience visuelle.
4. Le bouton « - » sert à réduire les valeurs des heures et des minutes, à choisir un programme automatique ou à réduire la température.
5. Le bouton « + » sert à augmenter les valeurs des heures et des minutes, à choisir un programme automatique ou à réduire la température.
6. Le bouton START/KEEP WARM permet de lancer le programme choisi ou pour désactiver le maintien au chaud en avance. Ce bouton est conçu pour répondre aux besoins des personnes ayant une déficience visuelle.
7. Le bouton TIMER/TEMPERATURE permet de saisir des modifications à la durée de la cuisson, à choisir entre le mode température et durée lors de l'apport de modifications (pour le programme MULTICOOK).
8. Le bouton MENU permet de sélectionner un programme automatique.
9. Affichage

### Affichage A3

1. Voyant du progrès de la cuisson en cours
2. Voyant pour le réglage du temps de cuisson
3. Voyant du programme choisi
4. Voyant REHEAT/KEEP WARM
5. Voyant – alimentation électrique
6. Voyant de cuisson en cours
7. Voyant – guide vocal activé
8. Voyant – durée de la minuterie (durée / température)
9. Minuterie

## I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer 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. Essayez 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.



*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, vérifiez 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.



*Afin d'éviter la présence des impuretés au fond et sur les parois de la chambre de travail il est conseillé de charger des ingrédients et verser de l'eau dans la coupe avant de la poser dans le boîtier de multicuiseur. Ne faites pas brancher l'appareil sans que la coupe soit placée la-dedans – en cas de démarrage imprévu d'un programme de cuisson l'appareil pourrait subir la surchauffe critique.*

*Ne faites pas brancher l'appareil avec la coupe vide – la surchauffe de la coupe risque d'endommager le revêtement anti-brulure.*

*Il est expressément interdit d'utiliser cet appareil en cas des dérangements quelconques.*

### Guide vocal

Le multicuiseur REDMOND RMC-M150A est doté d'une fonction de guide vocal qui vous indique la marche à suivre durant tout le processus de cuisson, vous donnant notamment des renseignements détaillés sur les paramètres actuels et les modifications apportées. Cette fonction est activée automatiquement une fois l'appareil branché. Appuyez sur le bouton HOUR/MIN et maintenez-le enfoncé alors que l'appareil est en mode attente pour désactiver la fonction au besoin. Appuyez à nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour réactiver cette fonction.

### Modification du temps de cuisson

1. Sélectionnez le programme. Appuyez sur le bouton TIMER/TEMPERATURE à plusieurs reprises pour saisir les modifications de la durée de la cuisson (le voyant TIMER à l'écran s'allume, le temps de cuisson par défaut s'affiche et le voyant des minutes clignote).
2. Utilisez le bouton HOUR/MIN pour choisir entre les heures et les minutes (la valeur sélectionnée clignote). Utilisez « + » pour augmenter le temps de cuisson, « - » pour le réduire. Appuyez sur le bouton correspondant et maintenez-le enfoncé pour faire défiler les chiffres.
3. Une fois la durée modifiée (l'écran continue à clignoter), passez à la prochaine étape. Pour effacer ces paramètres, appuyez sur CANCEL/REHEAT et recommencez.



*Remarque! Lors de la modification de la durée, ne pas oublier que la plage et l'intervalle pour les modifications varient d'un programme à l'autre. Pour certains programmes, le compte à rebours de la durée de cuisson ne commence à défiler que lorsque l'appareil a atteint la température nécessaire.*

### Pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice-versa

Votre appareil multicuiseur RMC-M150A peut passer de Fahrenheit à Celsius et de Celsius à Fahrenheit.

1. Appuyez sur le bouton TIMER/TEMPERATURE et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes alors que l'appareil est en mode attente. Le voyant du bouton s'allume. Les voyants « 212 » et « °F » se mettent à clignoter.
2. Pour utiliser les degrés Celsius, appuyez sur « - » ou « + ». Les voyants « 100 » et « °C » se mettent à clignoter.

3. Pour revenir aux degrés Fahrenheit, appuyez à nouveau sur « - » ou « + ».
4. Pour sauvegarder ces modifications, ne pas appuyer sur les boutons pendant trois secondes.

### Fonction départ différé

La fonction permet à l'appareil de lancer la cuisson à un moment précis. Le programme peut être différé de 5 minutes à 24 heures, par tranches de 5 minutes.

1. Pour choisir et ajuster le programme, appuyez sur TIME DELAY (Les minutes sur l'écran se mettent à clignoter).
2. Utilisez le bouton HOUR/MIN pour ajuster les heures et les minutes (la valeur sélectionnée clignote). Utilisez « + » pour augmenter le temps de cuisson, « - » pour le réduire. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour faire défiler les chiffres.
3. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé. La fonction TIME DELAY est enclenchée (la minuterie cesse de clignoter, la durée avant le début du programme choisi défile à rebours).
4. Pour annuler les modifications, appuyez sur CANCEL/REHEAT et recommencez.



*Attention! Évitez d'utiliser la fonction TIME DELAY pour les produits laitiers et les autres aliments périssables (œufs, lait, fromage, etc.)*

### Fonction maintien au chaud

La fonction s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson et conserve la chaleur du plat à une température de 160 à 175 °F (de 70 à 80 °C) pour une durée maximale de 24 heures. Le voyant du bouton CANCEL/REHEAT est allumé, la minuterie indique la durée de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton CANCEL/REHEAT et maintenez-le enfoncé pour désactiver la fonction, au besoin.

### Désactivation préliminaire de la fonction KEEP WARM

Pour interrompre une fonction au début du cycle ou durant la cuisson, appuyez sur START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'éteigne. Pour lancer la fonction, appuyez sur START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé (le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'allume).

## Fonction REHEAT

Pour réchauffer des plats froids. Pour réchauffer :

1. Remplissez la cuve avec des aliments cuisinés et la placer à l'intérieur de l'appareil. Vérifiez que la cuve soit totalement en contact avec l'élément chauffant.
2. Fermez le couvercle et branchez l'unité.
3. Appuyez sur le bouton CANCEL/REHEAT et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le voyant REHEAT sur l'écran et le voyant du bouton s'allument. La minuterie affiche la durée de réchauffage. L'appareil réchauffe la nourriture à une température de 160 à 175 °F (de 70 à 80 °C) et maintient la température pendant une durée maximale de 24 heures. Pour interrompre le réchauffage, appuyez sur le bouton CANCEL/REHEAT et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant correspondant s'éteigne.

## Mémoire non volatile

Le multicuiseur est équipé d'une unité de mémoire non volatile. Advenant une panne d'électricité de plus de deux heures, l'appareil entrepose les paramètres actuels (notamment pour les fonctions de départ différé et de guide vocal) et reprend son fonctionnement sans aucune perte de mémoire.

## Fonction MASTERCHIEF

Le multicuiseur REDMOND RMC-250A est doté de la fonction polyvalente MASTERCHIEF, ouvrant la porte à une myriade de possibilités. Cette fonction peut retenir jusqu'à dix modifications de la durée et de la température durant un cycle (sauf les programmes EXPRESS et YOGURT). Dans les trois minutes suivant la fin du cycle de cuisson, la séquence entière des modifications peut être sauvegardée dans la mémoire. Utilisez la fonction MASTERCHIEF pour créer des programmes personnalisés dotés chacun de leur propre température.

Le temps de cuisson de tout programme peut être réglé d'une minute à quinze heures, par tranche d'une minute. Lorsque la durée de cuisson est réglée à 00:00, l'appareil entre en mode attente ou maintien au chaud, selon les paramètres établis. La température peut être modifiée de 95 à 360 °F (de 35 à 180 °C), par tranche.

## Modifier la durée et la température de cuisson (créer un nouveau programme)

1. Appuyez sur le bouton MENU à plusieurs reprises pour choisir un programme (à l'exception des programmes EXPRESS et YOGURT). Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé. Les voyants des boutons START/KEEP WARM et CANCEL/REHEAT s'allument. Le cycle commence.
2. Pour interrompre la fonction de maintien au chaud à l'avance, appuyez sur START/KEEP WARM (le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'éteint). Au besoin, appuyez de nouveau sur le bouton START/KEEP WARM pour réenclencher la fonction.
3. Pour modifier la durée ou la température durant le cycle, appuyez sur TIME DELAY et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
4. L'écran clignote et indique la durée restante avant la fin du cycle. Utilisez « + » pour accroître la durée, « - » pour la réduire. Pour passer des minutes aux heures, appuyez sur le bouton HOUR/MIN (voir le chapitre portant sur la modification de la durée de cuisson).
5. Pour saisir la modification de température, appuyez sur TIMER/TEMPERATURE. L'écran affiche la température actuelle. Utilisez « + » pour accroître la température, « - » pour la réduire.
6. Pour sauvegarder ces modifications, ne pas appuyer sur les boutons pendant dix secondes. Le cycle reprend en tenant compte des paramètres modifiés. Les chiffres à l'écran cessent de clignoter. La température et la durée restante s'affichent à tour de rôle.
7. Pour saisir de nouvelles modifications de durée et de température, reprendre les étapes 2 à 5. Le programme peut être modifié jusqu'à dix fois durant un même cycle.

## Sauvegarder un programme modifié

L'appareil peut sauvegarder les modifications en remplaçant l'ancien programme par le nouveau. Une fois le cycle terminé, un signal sonore retentit. Si, durant le cycle, le programme est modifié, la minuterie affiche un compte à rebours de trois minutes (par tranche d'une seconde). Appuyez sur les boutons « + » et « - » et les maintenir enfoncés simultanément avant que le compte à rebours ne soit terminé. Si la sauvegarde des modifications n'est pas nécessaire, appuyez sur CANCEL/REHEAT.

Une fois le programme sauvegardé, selon les paramètres actuels de l'appareil, le multicuiseur lance alors la fonction KEEP WARM (Le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'allume, le compte à rebours pour le maintien au chaud s'affiche) ou le mode attente.

La fonction KEEP WARM du programme modifié sera activée ou désactivée selon le paramètre établi à la fin du cycle de cuisson. Si la température à la fin du cycle était inférieure à 170 °F (75 °C), la fonction KEEP WARM sera automatiquement désactivée la prochaine fois que le programme sera lancé.

### Lancer un programme sauvegardé

1. Utilisez le MENU pour choisir le programme préalablement modifié et sauvegardé. Plutôt que d'afficher la durée de cuisson par défaut, l'écran affichera « - - - - ».
2. Retardez le programme si nécessaire.
3. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé; les voyants des boutons START/KEEP WARM et CANCEL/REHEAT s'allument. La durée de cuisson totale est affichée, le cycle commence et le compte à rebours pour le programme est lancé.
4. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM pour désactiver la fonction KEEP WARM (le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'éteint). Au besoin, appuyez de nouveau sur le bouton START/KEEP WARM pour réenclencher la fonction.
5. Durant le cycle, l'appareil affiche à tour de rôle la durée restante du cycle de cuisson et la température sélectionnée. Lorsqu'une nouvelle étape de cuisson (température) est lancée, un signal sonore retentit.

### Rétablir les paramètres réglés en usine

Pour effacer un programme et réinitialiser les paramètres réglés en usine, choisir le programme en appuyant sur le bouton MENU à plusieurs reprises. Appuyez sur les boutons HOUR/MIN et TIME DELAY simultanément et les maintenir enfoncés jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Pour réinitialiser tous les programmes aux paramètres réglés en usine, appuyez simultanément sur les boutons HOUR/MIN et TIME DELAY alors que l'appareil est en mode attente et les maintenir enfoncés jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

### Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques

1. Mesurez tous les ingrédients selon les directives de la recette et placez-les dans la cuve amovible. Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la marque de remplissage maximale à l'intérieur de la cuve.
2. Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil. La cuve doit être bien assujettie à l'élément chauffant. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Branchez l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner un programme. Utilisez « + » et « - » pour naviguer dans le menu. Les voyants des boutons START/KEEP WARM, OK, « + » et « - » ainsi que le voyant du programme choisi se mettent à clignoter. Si la fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme choisi, le voyant du bouton TIME DELAY clignote.
4. Appuyez sur le bouton MENU à plusieurs reprises pour choisir le programme requis (le voyant correspondant clignote à l'écran). Utilisez les boutons « + » et « - » pour naviguer parmi les différentes fonctions du menu.
5. Appuyez sur TIMER/TEMPERATURE pour régler la durée. L'écran affiche la durée de cuisson par défaut, laquelle peut être ajustée.
6. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé. Les voyants des boutons START/KEEP WARM et CANCEL/REHEAT s'allument. Le cycle commence et le compte à rebours est lancé. Le voyant indiquant le progrès du cycle s'affiche.
7. Une fois le cycle terminé, un signal sonore retentit.
8. Une fois le cycle terminé, un signal sonore retentit. Selon les paramètres de votre appareil, l'appareil lance alors la fonction KEEP WARM (le compte à rebours pour le maintien au chaud s'affiche) ou le mode attente. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé pour désactiver à l'avance la fonction KEEP WARM (le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'éteint). Au besoin, appuyez de nouveau sur le bouton START/KEEP WARM pour réenclencher la fonction.
9. Pour interrompre un cycle, annuler un programme ou désactiver la fonction maintien au chaud, appuyez sur CANCEL/REHEAT et maintenez-le enfoncé.

### Programme MULTICOOK

Le programme peut être utilisé pour préparer n'importe quel plat en utilisant vos propres paramètres pour la durée et la température. Vous pouvez manuellement entrer une séquence de 30 températures allant de 95 °F (35 °C) à 360 °F (180 °C). La durée de cuisson peut être ajustée de 2 minutes jusqu'à 15 heures par tranches de 1 minute (pour une période allant de 2 minutes à 1 heure) et de 5 minutes (pour une période de 1 à 15 heures). Le temps par défaut est de 30 minutes.

Suivez les étapes 1 à 4 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ». Appuyez sur TIMER/TEMPERATURE pour saisir les modifications à la température. La température par défaut est affichée, soit 212 °F (100 °C). Utilisez « + » et « - » pour régler la température de cuisson. Une fois la température modifiée, Suivez les étapes 5 à 9 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

**i** *Remarque! L'appareil désactive automatiquement la fonction KEEP WARM si la température du programme en cours est inférieure à 170 °F (75 °C). Si la température est supérieure à 280 °F (140 °C), la durée de cuisson ne devrait pas dépasser 2 heures.*

### 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 BAKE

Ce programme est recommandé pour la cuisson des gâteaux, tartes, crème, pâte feuilletée et de la pâte à la levure. Le temps par défaut est de 50 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes. Nous recommandons de désactiver la fonction maintien au chaud pour le programme BAKE.

Mesurez les ingrédients selon la recette et les déposer dans la cuve. Ne remplissez pas la cuve au-delà de la moitié. Suivez les étapes 2-9 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

### Programme RICE/GRAINS

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents types de céréales. Le temps par défaut est de 30 minutes. La durée de cuisson peut être ajustée de 5 minutes jusqu'à 4 heures par tranches de 1 minute (pour une période allant de 5 minutes à 1 heure) et de 5 minutes (pour une période de 1 heure à 4 heures).

### Programme PASTA

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pâtes, des œufs, etc. La durée par défaut est de 8 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 2 minutes à 1 heure, par tranches de 1 minute. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.

Avant de lancer le programme, s'assurer que le signal sonore est activé (le voyant du signal sonore sur l'écran est allumé).

Le compte à rebours commence après que l'eau ait atteint son point d'ébullition.

Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.

Remplissez la cuve d'eau. Ne pas remplir au-dessus de la marque de remplissage maximum à l'intérieur de la cuve. Suivez les étapes 2 à 5, puis l'étape 7 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ». Une fois que l'eau atteint son point d'ébullition, un signal sonore retentit. Retirez le couvercle avec précaution, ajoutez les ingrédients à l'eau bouillante et refermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM. Le cycle commence et la minuterie commence s'enclenche. Suivez les étapes 8 et 9 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».



*Remarque! Pour les aliments qui tendent à former une mousse, laissez le couvercle ouvert quelques minutes après avoir ajouté les ingrédients dans l'eau pour éviter que la mousse ne déborde.*

### Programme STEAM

Ce programme est recommandé pour la cuisson à la vapeur des viandes, poissons, légumes, fruits de mer, etc. La durée par défaut est de 20 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, par tranches de 5 minutes. Le

compte à rebours commence après que l'eau ait atteint son point d'ébullition, créant une quantité suffisante de vapeur.

Pour cuire à la vapeur, utilisez le panier à étuver fourni :

1. Remplissez la cuve à l'aide de 2 ½ jusqu'à 4 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 2 à 9 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

### **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.

### **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 15 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.



*Préparez le sauté sans le couvercle, sauf indication contraire dans la recette. Pour éviter que la nourriture ne brûle, suivez les directives du livre de recettes et mélangez les ingrédients minutieusement lors de la cuisson. Attendez que l'appareil refroidisse avant de l'utiliser à nouveau pour le mode SAUTE.*

### **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 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 OATMEAL**

Ce programme est recommandé pour la cuisson de l'avoine ou de différents graux avec du lait. Le temps par défaut est de 25 minutes. La durée de cuisson peut être réglée de 5 minutes jusqu'à 4 heures par tranches de 1 minute (pour une période allant de 5 minutes à 1 heure) et par tranches de 5 minutes (pour une période de 1 heure à 4 heures).

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 YOGURT**

Faire du yogourt sain et délicieux à la maison. Le temps par défaut est de 8 heures. Il peut être ajusté entre 10 minutes et 12 heures, par tranche de 5 minutes. La fonction KEEP WARM n'est pas applicable pour le programme.

Mesurez les ingrédients selon la recette et les déposer dans la cuve. Ne remplissez pas la cuve au-delà de la moitié. Suivez les étapes 2-9 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

### **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 BREAD

Ce programme est recommandé pour la cuisson de pains blancs et de blé/seigle. La durée par défaut est de 2 heures (incluant deux cycles – une heure pour la levée, une heure pour la cuisson). Il peut être réglé entre 10 minutes et 6 heures, par tranches de 5 minutes.

Suivez les recommandations de la recette pour pétrir la pâte. Placez la pâte à l'intérieur de la cuve. Ne pas remplir la cuve au-delà de la moitié. Placez la cuve dans l'appareil. Suivez les étapes 2-9 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ». Ne pas ouvrir le couvercle jusqu'à ce que les deux cycles soient terminés.

Ne pas utiliser la fonction TIME DELAY, car cela pourrait avoir des répercussions sur la qualité des produits de boulangerie.

### Programme BOIL

Ce programme est recommandé pour faire bouillir les légumes, les poissons, la viande. Le temps par défaut est de 40 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes.

### Programme EXPRESS

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz et autres céréales à cuisson rapide. Le temps par défaut est de 15 minutes. La durée ne peut pas être modifiée. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.

Suivez les étapes 1 et 4 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques », puis les étapes 7 à 9 (sauter les étapes 5,6).

## III. CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

- Pâte à levain
- Faire de la fondue
- Faire du fromage cottage
- Faire du fromage
- Stériliser
- Pasteuriser
- Réchauffer la nourriture pour bébé

## 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](http://WWW.MULTICOOKER.COM) et chez nos revendeurs agréés.

## V. DIRECTIVES POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil, s'assurer qu'il est débranché et refroidi. Avant la première utilisation ou pour enlever l'odeur après la cuisson, cuire à la vapeur un demi-citron pendant quinze minutes en utilisant le programme STEAM.

Utilisez un linge et un savon doux pour nettoyer l'appareil. Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



*NE PAS utiliser une éponge avec une surface dure ou abrasive, les méthodes de nettoyage par solvant et abrasifs ne sont pas autorisées.*



*NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou le laver sous l'eau courante.*

Nettoyez le boîtier si nécessaire. Nous recommandons de nettoyer le couvercle d'aluminium intérieur, la cuve amovible et la soupape de vapeur après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Essuyez la surface extérieure de la cuve après le nettoyage pour s'assurer qu'elle est complètement sèche avant la prochaine utilisation.

Pour nettoyer le couvercle en aluminium intérieur :

- Ouvrez le couvercle principal et poussez sur l'attache en plastique située sur le dessus de son revêtement intérieur.
- Tirez le couvercle intérieur en aluminium afin de le détacher du couvercle principal. Nettoyez les surfaces des deux couvercles à l'aide d'un linge humide; nettoyez le couvercle amovible à l'aide d'eau et de savon doux au besoin.

Faites glisser le couvercle intérieur dans les glissières pour l'aligner avec le couvercle principal. Poussez doucement sur le côté supérieur du couvercle interne jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le couvercle doit être bien assujéti.

Pour nettoyer la soupape de décharge de vapeur :

- Tirez le couvercle de la soupape pour la retirer. Tournez fermement le support situé sur le côté intérieur du couvercle qui a été enlevé dans le sens horaire pour le retirer.
- Retirez la bague en caoutchouc du support; bien rincer la soupape de vapeur, le support et le couvercle. Laissez la soupape sécher, puis répétez les étapes en sens inverse pour réassembler. Remettre la soupape en place.



*Attention! Ne pas tordre ou étirer la bague d'étanchéité en caoutchouc pour éviter toute déformation.*

La condensation peut s'accumuler dans la cavité spéciale autour de la cuve durant la cuisson. Utilisez un chiffon ou un tissu pour enlever la condensation.

## 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.<br>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.<br>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.<br>Les proportions générales n'ont pas été observées, la proportion des ingrédients était trop grande.<br>Mauvais paramètres pour la durée.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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 long-temps 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.)<br>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.<br>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**

| <b>Causes possibles</b>              | <b>Solution</b>  |
|--------------------------------------|--|
| 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**

| <b>Causes possibles</b>  | <b>Solution</b>  |
|--|--|
| 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.  |   |

**i** 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)<br>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    | 15                     |
| 8  | Carottes coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)           | 18 / 500  | 4 / 1000   | 35                     |
| 9  | Betteraves coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)         | 18 / 500  | 6 ½ / 1500 | 70                     |
| 10 | Légumes (congelés)                                      | 18 / 500  | 2 / 500    | 10                     |
| 11 | Œufs  | 3   | 2 / 500    | 10                     |

**i** Notez qu'il ne s'agit que de lignes directrices 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

| no | Température     | Recommandations pour l'utilisation  |
|----|-----------------|---|
| 1  | 95 °F (35 °C)   | Fermentation de pâte, faire du vinaigre                                   |
| 2  | 100 °F (40 °C)  | Préparation de yogourt  |
| 3  | 110 °F (45 °C)  | Levée de pâte   |
| 4  | 120 °F (50 °C)  | Fermentation  |
| 5  | 130 °F (55 °C)  | Fondant   |
| 6  | 140 °F (60 °C)  | Thé vert  |
| 7  | 150 °F (65 °C)  | Cuisson de viande sous vide   |
| 8  | 160 °F (70 °C)  | Préparation de punch  |
| 9  | 170 °F (75 °C)  | Pasteurisation et thé blanc   |
| 10 | 175 °F (80 °C)  | Vin chaud   |
| 11 | 180 °F (85 °C)  | Fromage cottage et autre plat requérant beaucoup de temps                 |
| 12 | 190 °F (90 °C)  | Thé rouge   |
| 13 | 200 °F (95 °C)  | Gruau avec du lait  |
| 14 | 212 °F (100 °C) | Meringues et confitures   |
| 15 | 220 °F (105 °C) | Gelée de viande   |
| 16 | 230 °F (110 °C) | Stérilisation   |
| 17 | 240 °F (115 °C) | Sirop de sucre  |
| 18 | 250 °F (120 °C) | Poitrine de bœuf  |
| 19 | 260 °F (125 °C) | Viande mijotée  |
| 20 | 270 °F (130 °C) | Crèmes  |
| 21 | 275 °F (135 °C) | Faire dorer   |
| 22 | 280 °F (140 °C) | Fumer   |
| 23 | 290 °F (145 °C) | Poisson et légumes à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium) |

| no    | Température                       | Recommandations pour l'utilisation                            |
|-------|-----------------------------------|---|
| 24    | 300 °F (150 °C)                   | Viande à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium) |
| 25    | 310 °F (155 °C)                   | Cuire de la pâte feuilletée à la levure                       |
| 26/30 | 320 °F (160 °C) — 360 °F (180 °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 / Intervalle                  | TIME DELAY | Étape du préchauffage | KEEP WARM |
|-------------|---|-----------------------------|---|------------|-----------------------|-----------|
| MULTICOOK   | Réglez le temps de cuisson et la température selon vos besoins pour la préparation de tous les plats. | 30 min.                     | 2 min — 1 heure / 1 min<br>1 heure — 15 heures / 5 min. | +          | —                     | +         |
| STEW/CHILI  | Viandes, du poisson ou des légumes mijotés Préparation du chili à la viande, végétarien, volaille.    | 1 heure                     | 10 min — 12 heures / 5 min                              | +          | —                     | +         |
| BAKE        | Cuisson des gâteaux, tartes, crèmes, pâtes feuilletées et de la pâte à la levure.                     | 50 min                      | 20 min — 8 heures / 5 min                               | +          | —                     | +         |
| RICE/GRAINS | Cuisson de différents types de céréales.  | 30 min.                     | 5 min — 1 heure / 1 min<br>1 heure — 4 heures / 5 min   | +          | —                     | +         |
| PASTA       | Cuisson des pâtes, les saucisses et les œufs.   | 8 min.                      | 2 min — 1 heure / 1 min                                 | —          | +                     | +         |
| STEAM       | Viande, poisson, légumes, volailles et fruits de mer étuvés   | 20 min.                     | 5 min — 2 heures / 5 min                                | +          | +                     | +         |
| SLOW COOK   | Préparation des plats à cuisson lente   | 3 heures                    | 30 min — 12 heures / 10 min                             | +          | —                     | —         |
| SAUTE       | Sauté de viande, de volaille et de légumes  | 15 min                      | 5 min — 2 heures / 1 min                                | —          | —                     | +         |
| PILAF       | Préparation différents types de riz pilaf   | 1 heure                     | 10 min — 2 heures / 5 min                               | +          | —                     | +         |
| SOUP        | Préparation de la soupe   | 1 heure                     | 20 min — 8 heures / 5 min                               | +          | —                     | +         |
| OATMEAL     | Cuisson du gruau avec du lait   | 25 min                      | 5 min — 1 heure / 1 min<br>1 heure — 4 heures / 5 min   | +          | —                     | +         |
| YOGURT      | Préparation du yogourt  | 8 heures                    | 10 min — 12 heures / 5 min                              | +          | —                     | —         |
| VACUUM      | Cuisson des aliments sous vide  | 2 heures 30 min.            | 10 min — 12 heures / 5 min                              | +          | —                     | —         |

| Programme | Recommandations pour l'utilisation                                      | Temps de cuisson par défaut | Plage de réglage de temps / Intervalle | TIME DELAY | Étape du préchauffage | KEEP WARM |
|-----------|---|-----------------------------|--|------------|-----------------------|-----------|
| BREAD     | Cuisson du pain   | 2 heures                    | 10 min — 6 heures / 5 min              | +          | —                     | +         |
| BOIL      | Viande, poisson, et légumes bouillis.                                   | 40 min                      | 5 min — 8 heures / 5 min               | +          | —                     | +         |
| EXPRESS   | Préparation d'un plat de céréales à partir de céréales à cuisson rapide | 15 min                      | —                                      | —          | —                     | +         |

## VII. AVANT DE CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE

| Codes d'erreur | Description de l'erreur  | Traitement des erreurs  |
|----------------|--|---|
| E1–E3          | Erreur du système. Possible défaillance du panneau de contrôle ou du capteur de température. | Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Fermez 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-M150A                                 |
| Potencia .....                         | 860 W                                     |
| Voltaje .....                          | 120 V, 60 Hz                              |
| Capacidad del recipiente .....         | 5.25 Qt / 5 L                             |
| Recubrimiento del recipiente .....     | cerámico antiadherente                    |
| Display .....                          | LED                                       |
| Calentamiento 3D .....                 | sí  |
| Número de programas .....              | 46 (16 automáticos, 30 de control manual) |
| Válvula de salida de vapor .....       | desmontable                               |
| Desactivación de la señal sonora ..... | sí  |
| Interruptor de encendido .....         | sí  |

**Programas**

1. MULTICOOK
2. BOIL (HERVIR)
3. BAKE (HORNEAR)
4. RICE/GRAINS (ARROZ/CEREALES)
5. PASTA (PASTA)
6. STEAM (VAPOR)
7. SLOW COOK (COCCION LENTA)
8. SAUTE (ASAR)
9. PILAF (PAELLA)
10. SOUP (SOPA)
11. OATMEAL (GACHAS DE AVENNA)
12. YOGURT (YOGUR)
13. STEW/CHILI (GUISAR/CHILI)
14. BREAD (PAN)
15. VACUUM (VACIO)
16. EXPRESS

**Funciones**

MASTERCHIEF function: Función MASTERCHIEF:

- ajusta el tiempo y la temperatura de preparación durante el ciclo de cocción
- crea y guarda programas personales

Función conservador de calor ..... hasta 24 horas

|   |                |
|---|----------------|
| Desconexión previa del conservador de calor ..... | sí             |
| Función de recalentamiento .....                  | hasta 24 horas |
| Función del programador de inicio .....           | hasta 24 horas |
| Función de ayudante de voz .....                  | sí             |

**Packaging Arrangement**

|   |       |
|---|-------|
| Robot de cocina .....                   | 1 pz. |
| Recipiente extraíble .....              | 1 pz. |
| Bandeja para el vapor .....             | 1 pz. |
| Vaso de medidas .....                   | 1 pz. |
| Cuchara de servir .....                 | 1 pz. |
| Paleta para remover .....               | 1 pz. |
| Soporte de cuchara y paleta .....       | 1 pz. |
| Manual de uso .....                     | 1 pz. |
| Libro de cocina "100 recetas" .....     | 1 pz. |
| 2 años de garantía .....                | 1 pz. |
| Cable de alimentación .....             | 1 pz. |
| Pinzas para extraer el recipiente ..... | 1 pz. |

*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.*

**Conjunto de dispositivo A1**

1. Tapa principal
2. Tapa interior desmontable
3. Recipiente extraíble
4. Botón de apertura de la tapa
5. Panel de control con display
6. Cuerpo
7. Asa de transporte
8. Válvula de vapor desmontable
9. Paleta para remover
10. Cuchara para servir
11. Vaso de medidas
12. Bandeja para el vapor
13. Soporte de cuchara y paleta
14. Pinzas para extraer el recipiente
15. Cable de alimentación

### Panel de control A2

1. El botón HOUR/MIN se utiliza para seleccionar los valores de las hora y los minutos en el tiempo de preparación y en el ajuste del programador de inicio, para activar / desactivar las señales audibles de voz (Ayudante de voz).
2. El botón TIME DELAY/MASTERCHIEF se utiliza para introducir el ajuste del programador de inicio, para permitir la función MASTERCHIEF.
3. El botón CANCEL/REHEAT se utiliza para activar / desactivar la función de recalentamiento, para detener un ciclo de preparación, para borrar la configuración actual. El botón está diseñado para dar cabida a los discapacitados visuales.
4. El botón «-» se utiliza para reducir los valores de hora y minutos, para seleccionar un programa automático, para reducir la temperatura.
5. El botón «+» se utiliza para aumentar los valores de hora y minutos, para seleccionar un programa automático, para aumentar la temperatura.
6. El botón START/KEEP WARM se utiliza para activar el programa seleccionado, para desactivar el mantenedor de calor por adelantado. El botón está diseñado para dar cabida a los discapacitados visuales.
7. El botón de TIMER/TEMPERATURE se utiliza para introducir los ajustes del tiempo de preparación, para seleccionar entre el tiempo y el ajuste de la temperatura (en el programa MULTICOOK).
8. El botón MENU se utiliza para seleccionar un programa automático.
9. Display.

### Display A3

1. Indicador del proceso de preparación
2. Indicador de ajuste el tiempo de preparación
3. Indicador de selección de programa
4. Indicador de REHEAT/KEEP WARM
5. Indicador de encendido
6. Indicador del proceso de trabajo
7. Indicador de Ayudante de voz
8. Indicador del valor del tiempo (tiempo/temperatura)
9. Timer

## I. ANTES DEL PRIMER USO

Desembale cuidadosamente el aparato y retire todos los materiales de empaque 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.



*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.



*Para evitar el ensuciamiento del fondo y de las paredes de la cámara de trabajo del dispositivo, se recomienda primero colocar los ingredientes y verter el agua en el tazón, y sólo después instalar el tazón en el cuerpo del robot de cocina.*

*No encienda el dispositivo sin el tazón instalado dentro – en caso de inicio accidental del programa de preparación esto provocará un sobrecalentamiento crítico del dispositivo.*

*No encienda el dispositivo con el tazón vacío – el sobrecalentamiento del tazón puede provocar el perjuicio d el recubrimiento antiadherente.*

*Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier malfuncionamiento.*

### Ayudante de voz

El Robot de cocina REDMOND RMC-M150A está equipado con una función de ayudante de voz, que le habla a través de todo el proceso de preparación y le proporciona información detallada sobre la configuración y los ajustes actuales. La función se activa automáticamente después de que el dispositivo esté conectado. Pulse y mantenga pulsado el botón HOUR/MIN en modo de espera para desactivar la función si es necesario. De nuevo pulse y mantenga pulsado el botón para reactivar la función.

### Ajustar el tiempo de preparación

1. Seleccionar el programa. Presionar el botón TIMER/TEMPERATURE repetidamente para entrar al tiempo de ajuste de la preparación (el indicador TIMER en el display se enciende, se muestra el tiempo de preparación por defecto, el indicador de los minutos parpadea).
2. Utilice el botón HOUR/MIN para seleccionar entre las horas y los minutos (el valor seleccionado parpadea). Presione «+» para aumentar y «-» para reducir el tiempo. Pulse y mantenga pulsado el correspondiente botón para desplazarse por los dígitos.
3. Cuando se ajusta el tiempo (el display sigue parpadeando) continúe con el siguiente paso. Para borrar los ajustes pulse el botón CANCEL/REHEAT y empiece a ajustar desde el principio.



*¡Nota! Al ajustar el tiempo, recuerde que cada programa tiene su propio rango de ajuste y su intervalo. El tiempo de preparación de algunos programas inicia la cuenta atrás después de que el aparato alcance la temperatura requerida.*

### Para cambiar entre Fahrenheit / Centígrados

Su Robot de cocina RMC-M150A puede cambiar de Fahrenheit a Centígrados y de Centígrados a Fahrenheit:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón TIMER/TEMPERATURE durante tres segundos en el modo de espera. El indicador del botón se ilumina. Los indicadores «° F» y «212» y parpadean.
2. Para cambiar a Centígrados presione «-» o «+». Los indicadores «° C» y «100» parpadean.
3. Para volver atrás presione «-» o «+».
4. Para guardar el ajuste no presione ningún botón durante tres segundos.

### Función programador de inicio

La función permite que el aparato comience a cocinar en un momento específico. El programa se puede retrasar desde 5 minutos hasta 24 horas en intervalos de 5 minutos.

1. Seleccionar y ajustar el programa. Presione TIME DELAY (el display muestra parpadeando el valor de los minutos).
2. Utilice el botón HOUR/MIN para alternar entre los ajustes de hora y minutos (el valor seleccionado parpadea). Pulse el botón «+» para aumentar y «-» para reducir el tiempo. Pulse y mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
3. Pulse y mantenga pulsado el botón START/KEEP WARM. La función TIME DELAY comienza a funcionar (el temporizador deja de parpadear, el tiempo restante antes del inicio del programa seleccionado inicia la cuenta atrás).
4. Para cancelar los ajustes, pulse CANCEL/REHEAT y empiece desde el principio.



*Caution! Avoid using the TIME DELAY function for dairy and other perishable foods (eggs, milk, cheese, etc.). ¡Precaución! Evite el uso de la función TIME DELAY para los productos lácteos y otros alimentos perecederos (huevo, leche, queso, etc.).*

### Función de conservador de calor

La función se activa automáticamente al final del ciclo de preparación y mantiene el plato caliente a 160-175 ° F (70-80 ° C) hasta 24 horas. El indicador del botón CANCEL/REHEAT se enciende, el temporizador cuenta el tiempo del KEEP WARM. Pulse y mantenga pulsada la tecla CANCEL/REHEAT para desactivar la función si es necesario.

### Función de desconexión previa del conservador de calor

Para desactivar la función en el inicio o durante el ciclo, presione y mantenga presionado START/KEEP WARM, hasta que el indicador del botón CANCEL/REHEAT se apaga. Para activar la función pulse y mantenga pulsado START/KEEP WARM (el indicador del botón CANCEL/REHEAT se ilumina).

### **Función de recalentamiento**

Recalienta los platos fríos. Para recalentar:

1. Llene el recipiente con los alimentos cocinados y colóquelo en el interior del aparato. Asegúrese de que el recipiente está en contacto total con el elemento calefactor.
2. Cierre la tapa y enchufe la unidad.
3. Pulse y mantenga pulsado el botón CANCEL/REHEAT hasta que se escuche la señal sonora. El indicador REHEAT en el display y el indicador del botón se encienden. El temporizador cuenta el tiempo de recalentamiento. El aparato calienta la comida hasta 160-175 ° F (70-80 ° C), y mantiene la temperatura hasta 24 horas. Para detener el recalentamiento, pulse y mantenga pulsada la tecla CANCEL/REHEAT hasta que los indicadores correspondientes se apaguen.

### **Memoria no volátil**

El Robot de cocina está equipado con una unidad de memoria no volátil. En caso de un fallo de alimentación de hasta 2 horas el dispositivo almacena los ajustes actuales (incluyendo el del programador de inicio y las funciones del ayudante de voz) y reanuda su funcionamiento sin ninguna pérdida de memoria.

### **Función MASTERCHIEF**

El Robot de cocina REDMOND RMC-250A está equipado con la función versátil MASTERCHIEF, lo que hace que las opciones sean casi infinitas. La función se puede crear hasta 10 ajustes de tiempo y de temperatura durante un ciclo (excepto los programas EXPRESS y YOGURT). En los 3 minutos siguientes a la finalización del ciclo de preparación la secuencia completa de los ajustes de tiempo y temperatura se pueden guardar en la memoria. Utilice MASTERCHIEF para crear sus propios programas con una temperatura única.

El tiempo de cualquier programa se puede ajustar entre 1 minuto y 15 horas en intervalos de 1 minuto. Cuando el tiempo de preparación se ajusta a 00 horas 00 minutos, el aparato o bien entra en el modo de espera o en el de mantenedor del calor, dependiendo de las configuraciones anteriores. La temperatura se puede ajustar entre 95 y 360 ° F (35 y 180 ° C) con intervalos.

### **Para Ajustar el Tiempo y la Temperatura de Preparación (crear un nuevo programa)**

Pulse el botón MENU varias veces para seleccionar un programa (excepto EXPRESS y yogur). Pulse y mantenga pulsado START/KEEP WARM. Los indicadores de los botones START/KEEP WARM y CANCEL/REHEAT se iluminan. Se inicia el ciclo.

1. Para desactivar el conservador de calor por adelantado, presione y mantenga presionado el botón START/KEEP WARM (el indicador del botón CANCEL/REHEAT se apaga). Pulse de nuevo START/KEEP WARM para activar la función si es necesario.
2. Para ajustar el tiempo y la temperatura de preparación durante el ciclo, presione y mantenga presionado TIME DELAY hasta que se escuche una señal acústica.
3. El display parpadea mostrando el tiempo restante antes del final del ciclo. Utilice «-» para reducir y «+» para aumentar el tiempo. Para alternar entre minutos y horas, presione el botón HOUR/MIN (ver el capítulo «Para ajustar el tiempo de preparación»).
4. Para introducir el ajuste de la temperatura presione TIMER/TEMPERATURE. La pantalla muestra la temperatura actual. Utilice «-» para reducir y «+» para aumentar la temperatura.
5. Para guardar los ajustes no pulse ningún botón durante 10 segundos. El ciclo se reanuda con los ajustes establecidos. Los dígitos en la pantalla dejan de parpadear. La temperatura y el tiempo restante se muestran en turnos.
6. Para hacer nuevos ajustes de tiempo y de temperatura repita los pasos 2-5. El programa se puede ajustar hasta 10 veces durante un ciclo.

### **Para Guardar el Programa Ajustado**

El aparato puede guardar los ajustes mediante la sustitución del antiguo programa por el nuevo. Después de que el ciclo de preparación se ha completado se escucha una señal acústica. Si durante el ciclo del programa se ha ajustado, el temporizador comenzará la cuenta atrás en 3 minutos (en incrementos de 1 segundo). Pulse y mantenga pulsados los botones «+» y «-» simultáneamente antes de que termine la cuenta atrás. Si usted no desea que el dispositivo guarde sus ajustes, pulse CANCEL/REHEAT.

Una vez guardado el programa, dependiendo de la configuración actual del aparato o bien entra al KEEP WARM (el indicador del botón CANCEL/

REHEAT se enciende, el temporizador cuenta el tiempo del KEEP WARM) o al modo de espera.

El KEEP WARM en el programa ajustado se activa / desactiva en función de si se activa / desactiva al final del ciclo de preparación. Si la temperatura al final del ciclo estaba por debajo de 170 ° F (75 ° C), el KEEP WARM se desactivará automáticamente la próxima vez que ejecute el programa.

### Para Ejecutar un Programa Guardado

1. Utilice MENU para seleccionar el programa que se ajustó y se guardó previamente. En lugar del tiempo de cocción por defecto en la pantalla aparece el signo «----».
2. Retrase el programa si es necesario.
3. Pulse y mantenga pulsado START/KEEP WARM. Los indicadores de los botones START/KEEP WARM y CANCEL/REHEAT se iluminan. El tiempo total de preparación se muestra, el ciclo comienza y el programa inicia la cuenta atrás.
4. Pulse y mantenga pulsado el botón START/KEEP WARM para desactivar el mantenedor del calor (el indicador del botón CANCEL / KEEP WARM se apaga). Vuelva a pulsar START/KEEP WARM para activar la función si es necesario.
5. Durante el ciclo el dispositivo en turnos muestra el tiempo de preparación restante y la temperatura seleccionada. Cuando se inicia una etapa nueva de preparación (temperatura), se escucha una señal acústica.

### Restaurar los Ajustes de Fábrica

Para eliminar el programa y restaurar la configuración de fábrica, seleccione el programa pulsando el botón MENU varias veces. Pulse y mantenga pulsado los botones HOUR/MIN y TIME/DELAY simultáneamente hasta oír una señal acústica.

Para restaurar todos los programas de regreso a sus ajustes de fábrica, pulse y mantenga pulsados los botones HOUR/MIN y TIME DELAY al mismo tiempo en el modo de espera hasta que se escuche una señal acústica.

### Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos

1. Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el 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. El recipiente debe estar en pleno contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Enchufe el aparato.
3. Pulse el botón MENU para seleccionar un programa. Use «+» y «-» para desplazarse por el menú. Los indicadores de los botones START/KEEP WARM, OK, y «+», «-» y el indicador del programa seleccionado empiezan a parpadear. Si la función de programador de inicio es aplicable para el programa seleccionado entonces el indicador de botón TIME DELAY se enciende.
4. Presione el botón MENU repetidamente para seleccionar el programa requerido (el correspondiente indicador se ilumina en el display).
5. Utilice «+» y «-» para moverse a través de los ítems en el menú.
5. Pulse TIMER/TEMPERATURE para ajustar el tiempo. El display muestra el tiempo de preparación por defecto, el cual puede ser ajustado.
6. Pulse y mantenga pulsado el botón START/KEEP WARM. Los indicadores de los botones START/KEEP WARM y CANCEL/REHEAT se iluminan. El ciclo comienza; la cuenta regresiva comienza. Se muestra el indicador de progreso de la cocción.
7. Después de que el ciclo se ha completado se escucha un sonido audible.
8. Después de que el ciclo de preparación se ha completado se escucha una señal acústica. Dependiendo de las configuraciones anteriores el aparato o bien entra en el modo de mantenedor del calor KEEP WARM (el temporizador cuenta el tiempo del KEEP WARM) o en el de espera. Pulse y mantenga pulsado el botón START/KEEP WARM para desactivar el mantenedor del calor con antelación (el indicador del botón CANCEL / KEEP WARM se apaga). Vuelva a pulsar START/KEEP WARM para activar la función si es necesario.
9. Para detener el ciclo, para cancelar el programa o para desactivar el conservador de calor, presione y mantenga presionado el botón CANCEL/REHEAT.



### Programa MULTICOOK

El programa se puede utilizar para cocinar cualquier plato con sus propios ajustes de tiempo y temperatura. Puede configurar manualmente 30 ajustes de temperatura de 95 ° F (35 ° C) a 360 ° F (180 ° C). El tiempo de preparación se puede ajustar entre 2 minutos y 15 horas en intervalos de 1 minuto (para un período de 2 minutos hasta 1 hora) y en intervalos de 5 minutos (para un período de 1 hora hasta 15 horas). El tiempo por defecto es de 30 minutos.

Siga los pasos 1-4 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos». Presione TIMER / TEMPERATURE para entrar en las opciones de ajuste de temperatura. Por defecto se muestra la temperatura de 212 ° F (100 ° C). Use «+» y «-» para ajustar la temperatura. Después de que la temperatura sea ajustada siga los pasos 5-9 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

**i** ¡Nota! El dispositivo desactiva automáticamente la función KEEP WARM si la temperatura de funcionamiento del programa está por debajo de 170 ° F (75 ° C). Si la temperatura está por encima de 280 ° F (140 ° C), entonces el tiempo de preparación del programa no debe exceder de 2 horas.

### 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 BAKE

El programa se recomienda para hornear pasteles, tartas, budines, hojaldre y pastelería de levadura. El tiempo por defecto es de 50 minutos. Se puede ajustar desde 20 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos. Se recomienda deshabilitar el conservador de calor al hornear.

Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el recipiente. No llene el recipiente más de la mitad. Siga los pasos 2-9 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

### Programa RICE/GRAINS

El programa se recomienda para cocinar diferentes tipos de granos. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar entre 5 minutos y 4 horas en intervalos de 1 minuto (para un período de tiempo desde 5 minutos hasta 1 hora) y en intervalos de 5 minutos (para un período de tiempo desde 1 hasta 4 horas).

### Programa PASTA

El programa se recomienda para cocinar pastas, huevos, etc. El tiempo por defecto es de 8 minutos. El tiempo de preparación se puede ajustar manualmente de 2 a 1 hora con intervalos de 1 minuto. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.

Antes de utilizar el programa de asegurarse de que la señal sonora se activa (el indicador de señal audible en la pantalla está iluminado).

La cuenta atrás comienza después de que el agua empiece a hervir por completo.

El programador de inicio no es aplicable para el programa.

1. Llene el recipiente con agua. No llene por encima de la marca máxima de llenado en el interior de la taza.
2. Siga los pasos 2-5, entonces 7 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».
3. Cuando el agua comienza a hervir, se escucha una señal acústica. Abra cuidadosamente la tapa, agregue los ingredientes en agua hirviendo, y cierre la tapa hasta que encaje en su lugar.
4. Presione el botón START/KEEP WARM. El ciclo comienza; el temporizador comienza la cuenta atrás.
5. Siga los pasos 8-9 de «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».



¡Nota! Al cocinar los alimentos pueden producir espuma, abra la tapa unos minutos después de agregar los ingredientes en el agua para evitar que la espuma de hirviendo sale.

### Programa STEAM

El programa está recomendado para cocer al vapor carne, pescado, verduras, mariscos, etc. El tiempo por defecto es de 20 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.

Siempre que cocine al vapor use la bandeja de vapor:

1. Llene el recipiente con 2 ½ - 4 tazas (600 a 1000 ml) de agua. Coloque la bandeja de vapor en el interior del recipiente.
2. Mida los ingredientes según la receta, y de manera uniforme los distribuye en el interior de la bandeja.
3. Siga los pasos 2-9 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

### 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.

### Programa SAUTE

El programa está recomendado para saltear carne, pescado, aves, verduras y mariscos. El tiempo por defecto es de 15 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 a menos que diga lo contrario la receta. Para evitar que los alimentos se quemen siga las instrucciones dadas en el libro de recetas y remueva los ingredientes a fondo mientras saltea. Deje que el dispositivo se enfríe antes del próximo uso en SAUTE.*

### 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 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 OATMEAL

El programa está recomendado para cocinar la harina de avena, diferentes papillas con leche. El tiempo por defecto es de 25 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 1 minuto (para un período de 5 minutos hasta 1 hora) y de 5 minutos (intervalos durante un período de 1 hora hasta 4 horas).

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 YOGURT

Hacer yogur sano y delicioso en casa. El tiempo por defecto es de 8 horas. Se puede ajustar entre 10 minutos y 12 horas en intervalos de 5 minutos. La función KEEP WARM no es aplicable para el programa.

Mida los ingredientes según la receta y colocarlos en el interior del recipiente. No llene el recipiente más de la mitad. Siga los pasos 2-9 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

### 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 BREAD

El programa es recomendado para la cocción de pan blanco y de trigo-centeno. El tiempo por defecto es de 2 horas (incluye 2 ciclos - de 1 hora de pruebas y 1 hora de hornear). Se puede ajustar entre 10 minutos y 6 horas en intervalos de 5 minutos.

Siga las recomendaciones de las recetas para amasar la masa. Coloque la masa en el interior del recipiente. No llene el recipiente más de la mitad. Coloque el recipiente en el interior del dispositivo. Siga los pasos 2-9 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos». No abra la tapa hasta que los dos ciclos estén completos.

No utilice TIEMPO DELAY, ya que puede afectar a la calidad de los productos horneados.

### Programa BOIL

El programa es recomendado para hervir verduras, pescado, carne, y diferentes legumbres. El tiempo por defecto es de 40 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos.

### Programa ESPRESS

El programa está recomendado para arroz de cocción rápida y otros granos. El tiempo por defecto es de 15 minutos. El tiempo no se puede ajustar. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.

Siga los pasos 1-4 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos», a continuación los pasos 7-9 (saltarse los pasos 5,6).

## III. CARACTERISTICAS ADICIONALES

- Preparación de masa
- Esterilizaciones
- Preparación de Fondue
- Pasteurizaciones
- Preparación de requesón
- Recalentamiento alimentación infantil
- Preparación de quesos

## 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](http://WWW.MULTICOOKER.COM) y a través de los distribuidores autorizados en su país.

## V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PAUTAS GENERALES

Antes de empezar a limpiar el aparato, asegúrese de que está desconectado y está frío. Antes de la primera utilización o con el fin de eliminar el olor, cueza al vapor con medio limón durante 15 minutos usando el programa STEAM.

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



*No utilice una esponja con superficie dura o abrasiva; los métodos de limpieza solventes y abrasivos no están permitidos.*



*No sumerja el dispositivo en agua o lo lave bajo el agua corriente.*

Limpie la carcasa, según sea necesario. Recomendamos limpiar la tapa interior de aluminio, el recipiente extraíble y la válvula de vapor después de cada uso. El recipiente es apto para el lavavajillas. Asegúrese de limpiar la superficie exterior del recipiente después de la limpieza para asegurarse de que esté completamente seco antes del siguiente uso.

Para limpiar la tapa interior de aluminio:

- Abra la tapa principal y empuje hacia arriba el soporte de plástico situado en la parte superior de su cara interna.
- Tire de la tapa de aluminio interior hasta desmontarla de la tapa principal. Limpie las superficies de ambos párpados con un paño húmedo; lavar la tapa extraíble con agua y jabón suave si es necesario.

Empuje suavemente la parte superior de la tapa interior hasta que encaje en su lugar. La tapa debe quedar apretada.

Para limpiar la válvula de vapor:

- Tire de la tapa de la válvula de vapor hasta quitarla. Gire firmemente el soporte situado en el lado interior de la tapa en el sentido de las agujas del reloj para quitarla.
- Retire la pieza de goma del soporte; enjuague completamente la válvula de vapor, el soporte, y la cubierta. Deje que la válvula se seque y vuelva a montar en el orden inverso al del desmontaje. Coloque la válvula de vapor de nuevo a su lugar.



¡Precaución! No tuerza o fuerce la resina de inserción para evitar su deformación.

El condensado puede acumularse en la cavidad especial alrededor del recipiente durante la preparación. Utilice un paño o una servilleta para eliminarla.

## 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.<br>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.<br>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.<br>La configuración de la hora estaba equivocada.<br>La receta elegida no es apropiada para el dispositivo. |  | Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el dispositivo. Elija sólo recetas probadas.<br>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.<br>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.<br>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.<br>La próxima vez utilice menor cantidad de masa. |

### EL PLATO ESTA DEMASIADO COCIDO

| Posibles Causas   | 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.<br>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

| Posibles Causas   | 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.)<br>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.<br>Los granos enteros, carne, pescado y marisco es necesario enjuagarlos bien antes de cocinar. |

### EL PLATO SE QUEMA

| Posibles Causas  | Resolver el Problema   |
|--|--|
| El recipiente no se lavó correctamente desde el último uso.<br>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 oz / 180 g (6 pzs)<br>16 oz / 450 g (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    | 15                         |
| 8  | Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)                        | 18 / 500  | 4 / 1000   | 35                         |
| 9  | Remolacha cortada en cubitos de ½ pulgada (1,5 cm)                        | 18 / 500  | 6 ½ / 1500 | 70                         |
| 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                               |
|----|-------------------|--|
| 1  | 95 ° F (35 ° C)   | Preparación de masa y de vinagre                     |
| 2  | 100 ° F (40 ° C)  | Preparación de yogurt                                |
| 3  | 110 ° F (45 ° C)  | Levadura   |
| 4  | 120 ° F (50 ° C)  | Fermentación   |
| 5  | 130 ° F (55 ° C)  | Fondant  |
| 6  | 140 ° F (60 ° C)  | Preparación de té verde                              |
| 7  | 150 ° F (65 ° C)  | Cocción de carne sellada al vacío                    |
| 8  | 160 ° F (70 ° C)  | Preparación de ponche                                |
| 9  | 170 ° F (75 ° C)  | Pasteurización de líquidos y té blanco               |
| 10 | 175 ° F (80 ° C)  | Preparación de vino caliente                         |
| 11 | 180 ° F (85 ° C)  | Hacer requesón y otros alimentos que consumen tiempo |
| 12 | 190 ° F (90 ° C)  | Preparación de té rojo                               |
| 13 | 200 ° F (95 ° C)  | Cocción de avena, papillas con leche                 |
| 14 | 212 ° F (100 ° C) | Hacer merengue y mermeladas                          |
| 15 | 220 ° F (105 ° C) | Hacer gelatina de carne                              |
| 16 | 230 ° F (110 ° C) | Esterilización                                       |
| 17 | 240 ° F (115 ° C) | Hacer jarabes con azúcar                             |
| 18 | 250 ° F (120 ° C) | Hacer falda  |
| 19 | 260 ° F (125 ° C) | Hacer guisos de carne                                |
| 20 | 270 ° F (130 ° C) | Hacer pudding  |
| 21 | 275 ° F (135 ° C) | Cocción de comida integral                           |
| 22 | 280 ° F (140 ° C) | Ahumar distintos alimentos                           |
| 23 | 290 ° F (145 ° C) | Hornear pescado y verduras en papel de aluminio      |
| 24 | 300 ° F (150 ° C) | Hornear carne en papel de aluminio                   |



| #     | Temperatura                           | Recomendaciones de uso                           |
|-------|---------------------------------------|--|
| 25    | 310 ° F (155 ° C)                     | Hornear masas de levadura hojaldre               |
| 26-30 | 320 ° F (160 ° C) – 360 ° F (180 ° C) | Asar filetes, pollo, filete de pescado, verduras |

### Tabla de ajustes por defecto

| Programa    | Recomendaciones de uso  | Tiempo de cocción por defecto | Rango de ajuste de tiempo/intervalo                 | Time delay | Etapa de precalentamiento | Keep warm |
|-------------|---|-------------------------------|---|------------|---------------------------|-----------|
| MULTICOOK   | Ajustar el tiempo de cocción y la temperatura a sus necesidades para cocinar cualquier plato de su elección | 30 min                        | 2 min — 1 hora / 1 min<br>1 hora — 15 horas / 5 min | +          | —                         | +         |
| STEW/CHILI  | Estofado de carne, pescado y verduras. Hacer la carne, vegetariano, chile de aves de corral.                | 1 hora                        | 10 min — 12 horas / 5 min                           | +          | —                         | +         |
| BAKE        | Hornear las tortas, budines, pasteles, hojaldre, pastelería y levadura                                      | 50 min                        | 10 min — 8 horas / 5 min                            | +          | —                         | +         |
| RICE/GRAINS | Cocinar diferentes tipos de grano   | 30 min                        | 5 min — 1 hora / 1 min<br>1 hora — 4 horas / 5 min  | +          | —                         | +         |
| PASTA       | Cocinar pasta, salchichas, huevos, etc...   | 8 min                         | 2 min — 1 hora / 1 min                              | —          | +                         | +         |
| STEAM       | Carne al vapor, pescado, verduras, aves y mariscos  | 20 min                        | 5 min — 2 horas / 5 min                             | +          | +                         | +         |
| SLOW COOK   | Cocinar platos de cocción lenta   | 3 horas                       | 30 min — 12 horas / 10 min                          | +          | —                         | —         |
| SAUTE       | Salteado de carne, aves y verduras  | 15 min                        | 5 min — 2 horas / 1 min                             | —          | —                         | +         |
| PILAF       | Hacer diferentes tipos de arroz, paellas  | 1 hora                        | 20 min — 1 hora 30 min / 10 min                     | +          | —                         | +         |
| SOUP        | Hacer sopas   | 1 hora                        | 10 min — 8 horas / 5 min                            | +          | —                         | +         |
| OATMEAL     | Cocción de avena, papillas lácteas  | 25 min                        | 5 min — 1 hora / 1 min<br>1 hora — 4 horas / 5 min  | +          | —                         | +         |
| YOGURT      | Hacer yogures   | 8 horas                       | 10 min — 12 horas / 5 min                           | +          | —                         | —         |
| VACUUM      | Cocina al vacío productos sellados  | 2 horas 30 min                | 10 min — 12 horas / 5 min                           | +          | —                         | —         |
| BREAD       | Hornear pan   | 2 horas                       | 1 hour — 6 horas / 10 min                           | —          | —                         | —         |
| BOIL        | Hervir carne, pescado, verduras y legumbres   | 40 min                        | 5 min — 8 horas / 5 min                             | +          | —                         | +         |

| Programa | Recomendaciones de uso                              | Tiempo de cocción por defecto | Rango de ajuste de tiempo/intervalo | Time delay | Etapas de precalentamiento | Keep warm |
|----------|---|-------------------------------|-------------------------------------|------------|----------------------------|-----------|
| EXPRESS  | Hacer platos de grano de cereales de cocción rápida | 15 min                        | —                                   | —          | —                          | +         |

## VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

| Código del error | Descripción del error   | Control de errores   |
|------------------|---|--|
| E1–E3            | Error del sistema. Posible que el panel de control o el sensor de temperatura fallen. | Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Cierre la tapa. 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](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)

RMC-M150A-UM-1