

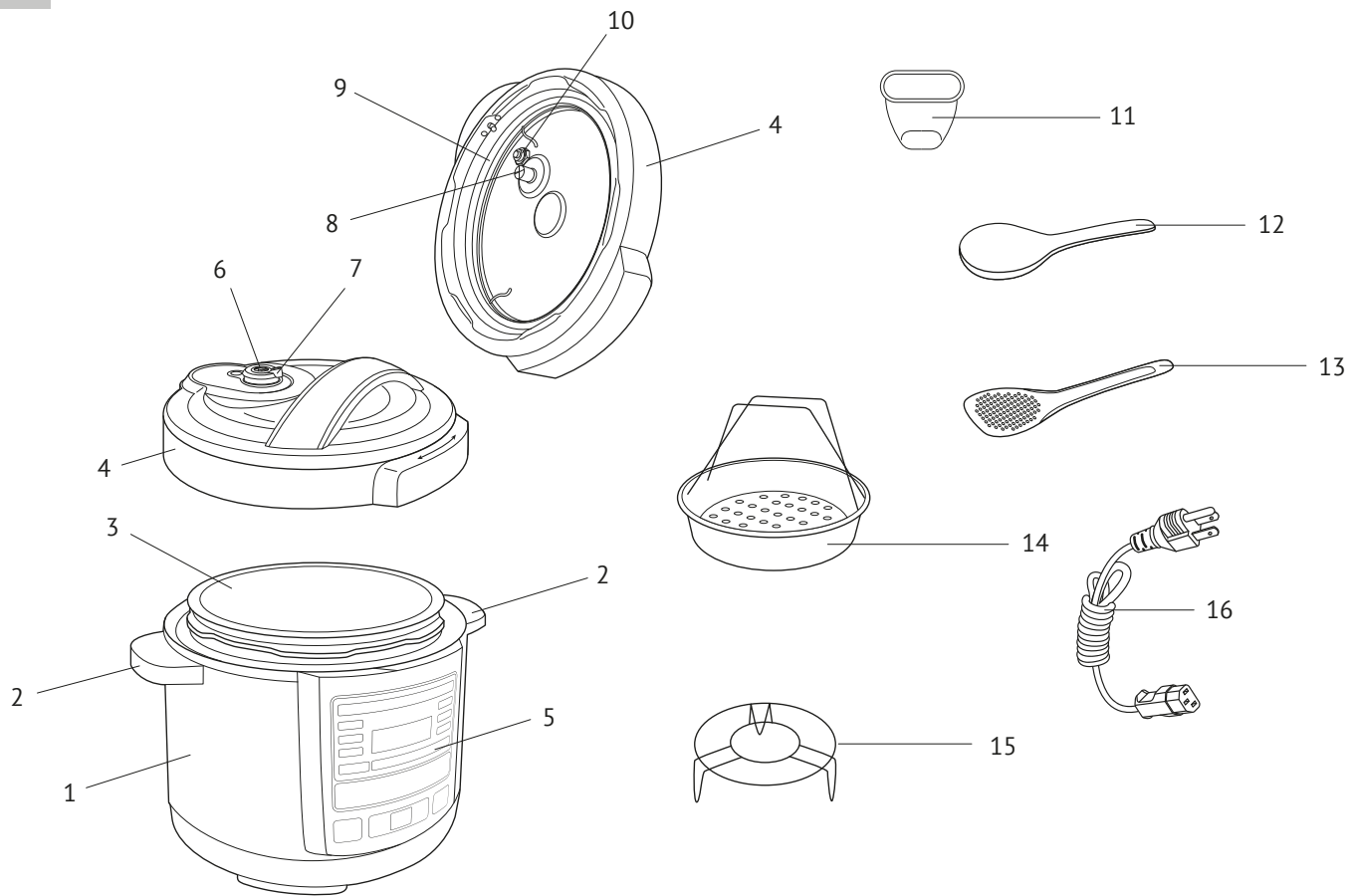
# REDMOND

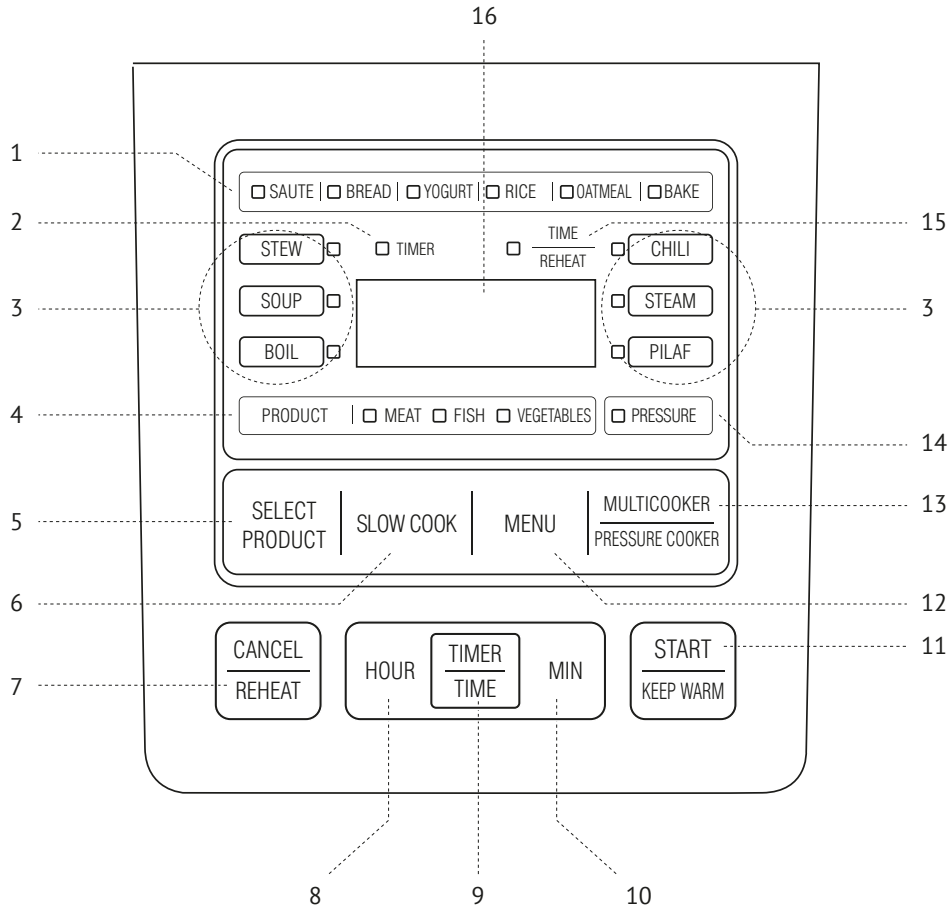
Electric Pressure Cooker  
Autocuiseur électrique  
Olla a presión eléctrica  
**RMC-PM190A**

User manual  
Manuel de l'utilisateur  
Manual de usuario



A1





ENG.....	5
FRA-CAN.....	21
ESP.....	38



*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.
- 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 the safe use of the appliance and understand all 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in a scalding injury. Make certain the unit is properly closed before operating. See “Standard Operating Procedure”.
  - Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See “General Pressure Cooking Guidelines”.
  - Always check the pressure release devices for clogging before use.
  - Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Standard Operating Procedure”.
  - Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
  - When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
  - Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use. Cracked, broken or charred handles should be replaced.
  - Do not lift the unit with cover handle, use side handles only.
  - The pressure cooker must never be used without liquid.
- 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 animals 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-PM190A  
Power.....900 W  
Voltage..... 120 V, 60 Hz  
Bowl capacity.....5Qt / 4.8 L  
Bowl coating..... ceramic non-stick  
Display .....digital  
Steam valve.....removable  
Audible cooking end signal..... yes  
Safety protection system (4 levels):

- Steam release valve
- Shutoff valve
- Thermal fuse
- Overpressure sensor

**Automatic Programs**

**Pressure Cooker Mode:**

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. STEW-MEAT       | 8. BOIL-FISH         |
| 2. STEW-FISH       | 9. BOIL-VEGETABLES   |
| 3. STEW-VEGETABLES | 10. CHILI            |
| 4. SOUP-MEAT       | 11. STEAM-MEAT       |
| 5. SOUP-FISH       | 12. STEAM-FISH       |
| 6. SOUP-VEGETABLES | 13. STEAM-VEGETABLES |
| 7. BOIL-MEAT       | 14. PILAF            |

**Multicooker Mode:**

- |                     |            |
|---------------------|------------|
| 1. SLOW COOK        | 7. RICE    |
| 2. SAUTE-MEAT       | 8. OATMEAL |
| 3. SAUTE-FISH       | 9. BAKE    |
| 4. SAUTE-VEGETABLES |            |
| 5. BREAD            |            |
| 6. YOGURT           |            |



## Functions

Time delay .....	up to 24 hours
Reheat .....	up to 12 hours
Keep warm .....	up to 12 hours
Preliminary deactivation of keep warm .....	yes

## Packaging Arrangement

Electric pressure cooker .....	1 pc.
Removable bowl with ceramic non-stick coating .....	1 pc.
Steam tray .....	1 pc.
Trivet .....	1 pc.
Replacement sealing ring .....	1 pc.
Serving spoon .....	1 pc.
Stirring paddle .....	1 pc.
Measuring cup .....	1 pc.
Cookbook "100 recipes" .....	1 pc.
User manual .....	1 pc.
2 Year Limited Warranty .....	1 pc.
Power cord .....	1 pc.

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

## Device Assembly A1

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. Housing                                       | 9. Sealing ring     |
| 2. Carrying handles                              | 10. Shutoff valve   |
| 3. Removable bowl with ceramic non-stick coating | 11. Measuring cup   |
| 4. Lid with a carrying handle                    | 12. Serving spoon   |
| 5. Control panel with a display                  | 13. Stirring paddle |
| 6. Steam release outlet                          | 14. Steam tray      |
| 7. Steam release valve regulator                 | 15. Trivet          |
| 8. Inner cover of the steam valve                | 16. Power cord      |

## Control Panel A2

1. Program indicators in multicooker mode.
2. TIME DELAY adjustment mode indicator.
3. Selected program indicators in pressure cooker mode.
4. Selected product indicators in the SAUTE, STEW, SOUP, BOIL, and STEAM programs.
5. Use the SELECT PRODUCT button to select the type of product in the SAUTE, STEW, SOUP, BOIL, and STEAM programs.
6. Use the button to select the SLOW COOK program.
7. Use the CANCEL/REHEAT button to clear current settings; to interrupt the cook program, to activate the REHEAT function.
8. Use HOUR button to select the hours in TIME DELAY and cook time adjustment modes.
9. Use the TIMER/TIME button to adjust the time of delay and the cook time.
10. Use the MIN button to select the minutes in TIME DELAY and cook time adjustment modes.
11. Use the START/KEEP WARM button to start the program; to disable KEEP WARM in advance.
12. Use the MENU button to select the program.
13. Use the MULTICOOKER/PRESSURE COOKER button to select the multicooker or pressure cooker mode.
14. High pressure indicator.
15. Cook time adjustment mode indicator; KEEP WARM/REHEAT mode indicator.
16. Digital display.

## I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the appliance and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials. Keep all warning labels, including 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 unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the device.

 **CAUTION!** Do not use the appliance in case of any malfunctions.

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

## II. OPERATING THE ELECTRIC PRESSURE COOKER

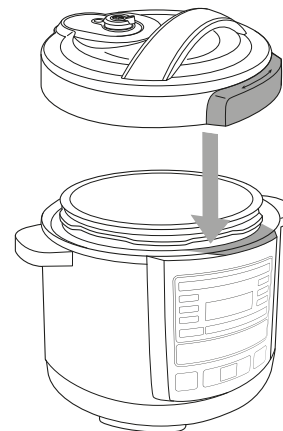
Place the appliance on a flat, stable, and hard surface away from wallpaper, decorative coatings, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

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

### Opening/Closing the Lid

Locking lid hermetically seals the device building up high pressure inside the chamber of the electric pressure cooker. When the pressure inside the appliance rises to a point greater than atmospheric, the lid is automatically locked. If the lid is difficult to open after cooking, this indicates that the electric pressure cooker is still pressurized. Open the steam release valve and release the pressure.

To lock the lid:



- Evenly place the lid on the device aligning its rim with the line, as shown.
- Firmly turn the lid clockwise to secure.

**CAUTION!** Before opening the lid, make sure that the steam release valve is open and not releasing steam. During use the appliance becomes hot! Do not touch metal parts of the lid during or immediately after cooking. To open the lid, use lid handle only. Do not lift the device by the lid handle! Use carrying handles located on the sides of the housing to lift or move the unit.

### Steam Valve

The steam release valve is located on the lid. Select one of the two positions depending on required cooking method. If the steam valve is:

- in **CLOSED** position – the unit cooks under high pressure (PRESSURE COOKER mode);
- in **OPEN** position – the unit cooks under normal pressure (MULTI-COOKER mode).



The valve regulator is designed to have free movement.

When pressure cooking is complete, open the steam release valve to reduce the pressure.



When cooking dishes that do not require a lot of liquid, the steam release valve can be opened right after the cooking cycle is complete. When pressure cooking liquid (soup, purees, etc.) let the device cool down for 5-10 minutes before opening the valve, to avoid contents venting through the steam outlet.



**CAUTION!** Opening the steam release valve during or after the cycle may cause a powerful vertical burst of steam. Please, exercise extreme caution!

### Safety Protection System

Electric Pressure Cooker REDMOND RMC-PM190A is equipped with multilevel safety protection system. In case the temperature or pressure inside the chamber exceeds the safety limits, the system automatically interrupts the cooking cycle and resumes it only when the pressure and temperature are back to normal. In case this does not happen within a certain period of time special safety feature stops the program completely.

### TIME DELAY Function

The function enables the appliance to delay the program for a period of time from 1 minute to 24 hours in 1 minute intervals.

1. Select the program. Press the TIMER/TIME button twice. The device displays the default time of delay – 2:00. The TIMER indicator is blinking.
2. Use HOUR and MIN to set the time of delay. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. Press the START/KEEP WARM button. The Timer starts to count down the time remaining before the beginning of the cycle.
4. Press the CANCEL/REHEAT button to cancel the settings.



The function is not applicable in SAUTE, PILAF.

Cook time in PRESSURE COOKER mode starts to count down when the appliance reaches its required operating pressure and temperature. It is not recommended to use the TIME DELAY function for dairy and other perishable products (eggs, milk, meat, cheese, etc.).

### KEEP WARM Function

The function automatically activates at the end of the cooking cycle (indicated by audible signal) and keeps the dish warm at 140–175°F (60–80°C) for up to 12 hours.

The TIME/REHEAT indicator lights up and the timer counts KEEP WARM time in 1-minute increments.



To disable the function in advance, press and hold down START/KEEP WARM until an audible signal is heard (the TIME/REHEAT indicator goes off). To enable the function repress and hold down the START/KEEP WARM button until an audible sound is heard.

KEEP WARM is not applicable in YOGURT.

### REHEAT Function

Reheats cold dishes up to 140–175°F (60–80°C). To reheat:

1. Fill the bowl with cooked food and place it inside the appliance. The bowl must make full contact with the heating element. Close the lid.
2. Set the steam valve to **CLOSED** position and plug in the appliance.
3. Press CANCEL/REHEAT. The TIME/REHEAT indicator lights up, REHEAT progresses in 1 minute increments. The device will reheat the dish and maintain the temperature for 12 hours, after which the function is automatically disabled.
4. Press CANCEL/REHEAT to disable the REHEAT function. The TIME/REHEAT indicator goes off, the device enters standby.

### Standard Operating Procedure

1. Measure ingredients according to the recipe and place them into the bowl. Do not fill the cooker with food and liquid above the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance. Ensure that it makes full contact with the heating element.
3. Close and lock the lid and set the steam valve to the CLOSED or OPEN position depending on the program required (the SAUTE program operates with the lid of the device open).
4. Plug in the appliance.

5. Press the MULTICOOKER/PRESSURE COOKER button to select the mode (repress the button to switch between the modes):
  - PRESSURE COOKER mode (high pressure);
  - MULTICOOKER mode (normal pressure).
6. Press MENU repeatedly to select a program. The program indicator and default time are displayed
7. In SAUTE, STEW, SOUP, BOIL, or STEAM program use the SELECT PRODUCT button to select the required subprogram MEAT, FISH, VEGETABLES.
8. Use the TIMER/TIME button to adjust the cook time. Press HOUR to increase hour value, and MIN to increase minute value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When the maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.
9. Delay the program if necessary.
10. Press and hold down START/KEEP WARM until an audible signal is heard. The cycle begins. The display shows the remaining cooking time.
11. In the PRESSURE COOKER mode the countdown starts only after the appliance reaches the temperature and pressure required. The PRESSURE indicator is displayed (pressure cooker mode).
12. After the cycle is complete the appliance produces an audible signal and enters KEEP WARM. The KEEP WARM time starts progressing. Press CANCEL/REHEAT until an audible sound is heard to disable the function. The function can be also disabled in advance.
13. Let the appliance stand for 5 minutes before opening the lid.



*If you were pressure cooking, be sure to open the steam release valve and release the pressure before opening the appliance.*

*If by the end of the program the lid remains locked, make sure that the steam release valve is open. Let the device cool down and try opening once again.*

*To cancel all settings or to interrupt the cycle at any stage press REHEAT/CANCEL until an audible signal is heard.*

**Cooking under High Pressure (pressure cooker mode – the steam release valve closed)**

Do not pressure cook without water or any other liquid (at least 2 measuring cups of liquid required).

Do not use pressure cooker mode to saute with oil. Instead, sauté chopped vegetables with an open lid using a small amount of oil or stock.

The appliance must never be filled with water and other ingredients more than 2/3 or less than 1/5 full. When cooking foods that can foam or expand during cooking (spinach, rice, beans, pasta, etc.) – more than 3/5 full, to prevent the steam release valve from clogging.

**STEW Program**

The program is recommended for stewing meat, fish, and vegetables. Default time depends on the type of selected product (meat – 40 minutes, fish – 18 minutes, vegetables – 15 minutes). It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid above the 12 cups mark on the inside of the bowl.

**SOUP Program**

The program is recommended for cooking various soup and broth. Default time depends on the type of selected product (meat – 40 minutes, fish – 30 minutes, vegetables – 20 minutes). It can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid above the 12 cups mark on the inside of the bowl.

**BOIL Program**

The program is recommended for boiling meat, fish, and vegetables. Default time depends on the type of selected product (meat – 40 minutes, fish – 30 minutes, vegetables – 25 minutes). It can be adjusted from 5 minutes to 8 hours in 5 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid above the 12 cups mark on the inside of the bowl.

**CHILI Program**

The program is recommended for meat, vegetarian, poultry chili, peas, and other legumes. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 10 minutes to 5 hours in 5 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid above the 8 cups mark on the inside of the bowl.

**STEAM Program**

The program is recommended for steaming meat, fish, and vegetables. Default time depends on the type of selected product (meat – 15 minutes, fish – 12 minutes, vegetables – 10 minutes). It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

Use the steam tray provided to steam food:

- Fill the bowl with 1 ¼ - 1 ½ cups (300-350 ml) of water.
- Measure ingredients according to the recipe and evenly distribute them inside the steam tray. Place the trivet and the steam tray inside the bowl.
- Position the bowl inside the device and slightly rotate it from side to side to make sure that it makes full contact with the heating element.
- Follow steps given in “Standard Operating Procedure”.

**PILAF Program**

The program is recommended for cooking different rice pilafs. Default time is 25 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 2 hours in 5 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid past the 8 cups mark on the inside of the bowl.

**Cooking under Normal Pressure (multicooker mode – the steam release valve open)****SAUTE Program**

The program is recommended for sauteing meat, fish, and vegetables. Default time depends on the type of selected product (meat – 20 minutes, fish – 13 minutes, vegetables – 15 minutes). It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals. Saute with the open lid unless otherwise stated in the recipe. TIME DELAY is not applicable for the program.



*Remove the lid when sauteing foods! If you have accidentally closed and locked the lid causing the activation of the lid locking mechanism, disabling you to control and monitor the process, interrupt cooking. Ensure that the steam release valve is open, wait for the device to cool down, open the lid, and resume cooking.*

*CAUTION! The SAUTE program temperature is extremely high! Wait for the device to cool down thoroughly before restarting the program.*

**BREAD Program**

The program is recommended for baking different types of bread. Default time is 3 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 6 hours in 5 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid above the 4 cups mark on the inside of the bowl.

**YOGURT Program**

Make healthy and delicious yogurt at home. Default time is 8 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. KEEP WARM mode is not applicable for the program. Do not fill the cooker with food and liquid above the 6 cups mark on the inside of the bowl.

**RICE Program**

The program is recommended for cooking rice and other grains. Default time is 25 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 4 hours in 1 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid above the 8 cups mark on the inside of the bowl.

**OATMEAL Program**

The program is recommended for cooking oatmeal, different porridges with milk. Default time is 25 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 1.5 hours in 5 minute intervals. Do not fill the cooker with food and liquid above the 6 cups mark on the inside of the bowl.

The program is recommended for using pasteurized low-fat milk. For best results, and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you do the following:

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

**BAKE Program**

The program is recommended for baking cakes, pies, puddings, puff pastry, and yeast dough. Default time is 45 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 4 cups mark on the inside of the bowl.

## **SLOW COOK Program**

The program is recommended for slow cooking meat, fish, vegetables, poultry and seafood. Default time is 5 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.


Do not fill the cooker with food and liquid above the 12 cups mark on the inside of the bowl.


## **III. ADDITIONAL FEATURES**

- Proofs dough
- Sterilizes tableware

## **IV. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES**

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Prior to first use or in order to remove the odor, wipe the bowl and the inner lid of the device with vinegar-water solution and steam half a lemon using the STEAM-VEGETABLES program (pressure cooker mode) for 15 minutes. Use soft cloth and mild soap to clean.


 *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.*

Clean the housing as necessary.

We recommend cleaning the bowl and the inner surface of the lid 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 the next use.

We recommend cleaning the sealing ring located on the inner side of the lid as necessary: carefully remove the ring, rinse it under warm running water, and evenly place it back into original position.

 *Caution! Do not twist or stretch the rubber sealing ring to avoid deformation.*

We recommend cleaning the steam release valve after each use:

- Unscrew the protective cover located on the inner side of the lid.
- Rinse the steam valve and protective cover with warm water. Use a needle or a thin wire to clean if necessary.
- Screw the protective cover back on.

To clean the shutoff valve on the inner side of the lid wipe it and the rubber sealing ring with a moist sponge or towel.

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

## V. HELPFUL TIPS

### Common Cooking Mistakes (in MULTICOOKER mode) and Ways of Solving Them

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

#### THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes		To Solve the Problem
The temperature was not reached because the lid of the appliance was either open or was not closed properly.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Try to avoid opening the lid while cooking.</li> <li>Close the lid until it clicks into place. Ensure that there are no foreign objects between the lid and the housing and that the rubber sealing ring is not deformed or damaged in any way.</li> </ul>
The temperature was not reached because the bowl did not make full contact with the heating element.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Properly position the bowl inside the appliance, ensuring that it makes full contact with the heating element.</li> <li>Always make sure there are no foreign objects inside the chamber and that the heating element is clean and fits tightly together with the bowl before cooking.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wrong ingredients or settings were chosen.</li> <li>General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large.</li> <li>Wrong time settings.</li> <li>The chosen recipe is not appropriate for the device.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend using recipes adapted for the appliance. Chose proven recipes only.</li> <li>Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size according to the recipe.</li> </ul>
Steaming: the amount of water in the bowl is too small to create enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check water level during steaming.
Sauteing:	Too much cooking oil was added.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl.</li> <li>Follow the recipe recommendations while sauteing</li> </ul>
	Too much moisture inside the bowl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saute with the open lid unless otherwise stated in the recipe.</li> <li>Defrost and drain frozen ingredients before sauteing.</li> </ul>
Boiling: the water boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow the recipe recommendations.
Baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the lid and blocked the steam release valve.	Use 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. Next time use smaller amount of dough.

**THE DISH IS OVERCOOKED**

Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only.</li> <li>Set the time and cook program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.</li> </ul>
The dish remained in the unit with KEEP WARM on for too long after it's been cooked.	<p>We recommend using the KEEP WARM function moderately.</p> <p>If your device features the function of disabling the KEEP WARM in advance, use it to avoid the problem.</p>

**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 the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.)</li> <li>Wrong general proportions or ingredients; wrong type of product selected.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>We recommend using the recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cook program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.</li> <li>Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.</li> </ul>

**THE DISH IS BURNT**

<ul style="list-style-type: none"> <li>The bowl was not washed properly.</li> <li>Non-stick coating is damaged.</li> </ul>	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 appliance.
Cook time was too long.	Reduce the time or follow the recommendations.
Sauteing: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl when sauteing. Stir ingredients thoroughly while sauteing or turn over as required.
Stewing: not enough liquid inside the bowl.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Boiling: not enough liquid inside the bowl (recommended proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquid to solids while boiling.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside!).

**INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED**

Ingredients have been over stirred.	Sauteing food, do not stir ingredients more often than every 5–7 minutes.
Cook time was too long.	Reduce the time or follow the recipe recommendations



**BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST**

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

**BAKED GOODS DID NOT RISE**

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



*Certain REDMOND appliances feature overheat protection in the STEW and SOUP programs. In case there is not enough liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to KEEP WARM .*

**Table of Default Settings**

Program		Recommendations for Use	Default Cooking Time	Time Adjustment Range/ Interval	TIME DELAY	Preheat Time	KEEP WARM
SAUTE	Meat	Saute meat, fish, and vegetables	20 min	5 min – 2 hours / 1 min	–	–	+
	Fish		13 min				
	Vegetables		15 min				
BREAD		Bake bread	3 hours	10 min – 6 hours / 5 min	+	–	+
YOGURT		Make yogurt	8 hours	10 min – 12 hours / 5 min	+	–	–
RICE		Cook rice, different types of grain	25 min	10 min – 4 hours / 1 min	+	–	+
BOIL	Meat	Boiling meat, fish, vegetables	40 min	5 min – 8 hours / 5 min	+	+	+
	Fish		30 min				
	Vegetables		25 min				

Program		Recommendations for Use	Default Cooking Time	Time Adjustment Range/ Interval	TIME DELAY	Preheat Time	KEEP WARM
BAKE		Bake cakes, pies, puddings, puff pastry, and yeast dough	45 min	10 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
STEW	Meat	Stew meat, fish, vegetables	40 min	10 min – 12 hours / 5 min	+	+	+
	Fish		18 min				
	Vegetables		15 min				
SOUP	Meat	Make meat, fish, and vegetable soup	40 min	10 min – 8 hours / 5 min	+	+	+
	Fish		30 min				
	Vegetables		20 min				
OATMEAL		Make oatmeal, porridge with milk	25 min	10 min – 1 hour 30 min / 5 min	+	–	+
CHILI		Make meat, vegetarian, poultry chili.	1 hour	10 min – 5 hours / 5 min	+	+	+
STEAM	Meat	Steam meat, fish, and vegetable dishes	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
	Fish		12 min				
	Vegetables		10 min				
PILAF		Cook rice pilafs	25 min	10 min – 2 hours / 5 min	–	+	+
SLOW COOK		Make stewed meat, brisket, jellied meat, aspic, cook slow cooked dishes	5 hours	10 min – 12 hours / 5 min	+	–	+

### Recommended Steaming Times for Different Foods

	Product	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	15
2	Mutton fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	15
3	Chicken fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	10
4	Meatballs / patties	6 ½ oz / 180 g / 6 pcs 16 oz / 450 g / 3 pcs	2 / 500	10 / 15
5	Fish (fillet)	18 / 500	2 / 500	12
6	Seafood (cooked and frozen shrimp)	18 / 500	2 / 500	5
7	Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	10
8	Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	10
9	Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	10
10	Vegetables (frozen)	18 / 500	2 / 500	10
11	Eggs	3 pcs	2 / 500	5



*Remember, that these are approximate guidelines only. Steaming time may vary, depending on the quality of the food and on your personal preferences.*

## VI. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Error Code	Error Description	Error Handling
E1, E2, E4	System error (possible control board, pressure or temperature sensor malfunction).	Unplug the unit and let it cool down for 10-15 minutes. Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center.

*The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash.*

© REDMOND. All rights reserved. 2014

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 défektivité de l'appareil ou lorsqu'il a été endommagé de quelconque 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 men-

tales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances, s'il leur a été donné des instructions concernant une utilisation sécuritaire 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.
- Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Cet appareil cuisine sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures de brûlure. Assurez-vous que l'appareil

est correctement fermé avant de l'utiliser. voir la «Procédure d'exploitation Standard».

- Ne remplissez jamais au-delà des 2/3 de la hauteur de la marmite. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas au-delà de la moitié de la hauteur de la marmite. Sur-remplir peut provoquer un risque de colmatage du tuyau d'évacuation et le développement de surpression. Voir «Consignes générales sur la pression de cuisson».
- Toujours vérifier les dispositifs de libération de pression pour le colmatage avant utilisation.
- Ne pas ouvrir l'autocuiseur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et que toute pression interne est été libérée. Si les poignées sont difficiles à pousser en dehors, cela indique que le cuiseur est encore sous pression - ne forcez pas l'ouverture. Toute pression dans le cuiseur peut être dangereuse. voir la «Procédure d'exploitation Standard».

- Ne pas utiliser cet autocuiseur pour la friture de pression avec de l'huile.
- Lorsque la pression normale de fonctionnement est atteinte, baissez le feu afin que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
- Assurez-vous que les poignées sont assemblées et fixées correctement avant chaque utilisation. Les poignées fissurées, cassées ou carbonisées doivent être remplacées.
- Ne pas soulever l'appareil avec les poignées du couvercle, utilisez les poignées latérales seulement.
- L'autocuiseur ne doit jamais être utilisé sans liquide.
- Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés 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.

## 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.
- 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.



## Technical Specifications

Modèle .....	RMC-PM190A
Puissance.....	900 W
Tension.....	120 V, 60 Hz
Capacité de la cuve.....	5 Qt / 4.8 L
Revêtement de la cuve.....	antiadhésif céramique
Affichage .....	numérique DEL
Type de commande .....	électronique
Signal sonore de fin de cuisson.....	oui
Système de sécurité (4 niveaux) :	

- Soupape de décharge de vapeur
- Soupape d'arrêt
- Fusible thermique
- Capteur de surpression

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES

### Mode d'autocuiseur :

1. STEW-MEAT (MIJOTER-VIANDE)
2. STEW-FISH (MIJOTER-POISSON)
3. STEW-VEGETABLES (MIJOTER-LEGUMES)
4. SOUP-MEAT (SOUPE-VIANDE)
5. SOUP-FISH (SOUPE-POISSON)
6. SOUP-VEGETABLES (SOUPE-LEGUMES)
7. BOIL-MEAT (BOUILLIE-VIANDE)
8. BOIL-FISH (BOUILLIE-POISSON)
9. BOIL-VEGETABLES (BOUILLIE-LEGUMES)
10. CHILI (CHILI)
11. STEAM-MEAT (VAPEUR-VIANDE)
12. STEAM-FISH (VAPEUR-POISSON)
13. STEAM-VEGETABLES (VAPEUR-LEGUMES)
14. PILAF (PILAF)

### Mode Multicuiseur :

1. SLOW COOK (CUISSON LENTE)
2. SAUTE-MEAT (SAUTER – VIANDE)
3. SAUTE-FISH (SAUTER – POISSON)
4. SAUTE-VEGETABLES (SAUTER – LEGUMES)
5. BREAD (PAIN)
6. YOGURT (YAOURT)
7. RICE (RIZ)
8. OATMEAL (AVOINE)
9. BAKE (CUISSON)

### Fonctions

Départ différé .....	oui, jusqu'à 24 heures
Réchauffage .....	oui, jusqu'à 12 heures
Maintien au chaud.....	oui, jusqu'à 12 heures
Désactivation préliminaire de maintien au chaud.....	oui

### Matériel

Autocuiseur électrique avec marmite amovible .....	1 pc.
Couvercle avec soupape de décharge de vapeur.....	1 pc.
Bac à vapeur.....	1 pc.
Tasse à mesurer.....	1 pc.
Trépied .....	1 pc.
Pale d'agitateur .....	1 pc.
Cuillère de service.....	1 pc.
Livre de cuisine «100 Recettes” .....	1 pc.
Bague d'étanchéité de remplacement.....	1 pc.
Manuel de l'utilisateur .....	1 pc.
Cordon d'alimentation.....	1 pc.
Garantie limitée de 2 ans.....	1 pc.

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

### Assemblage de l'appareil A1

1. Boîtier
2. Poignées de transport
3. Marmite amovible avec revêtement anti-adhésif
4. couvercle avec poignées de transport
5. Panneau de contrôle avec affichage
6. Soupape de décharge de vapeur
7. Régulateur de soupape de décharge de vapeur
8. Couvercle intérieur de la soupape de vapeur
9. Bague d'étanchéité
10. Soupape d'arrêt
11. Tasse à mesurer
12. Cuillère à servir
13. Pale d'agitation
14. Bac à vapeur
15. Trépied
16. Cordon d'alimentation

### Panneau de commande A2

1. Indicateurs de programme sélectionnés en mode multicuiseur.
2. Indicateur du mode de réglage du départ différé.
3. Indicateurs de programme sélectionnés en mode cuiseur.
4. Indicateurs de produits sélectionnés dans le programme SAUTE, STEW, SOUP, BOIL, et STEAM.
5. Utilisez le bouton SELECT PRODUCT pour sélectionner le type de produit dans les programmes SAUTE, STEW, SOUP, BOIL, et STEAM.
6. Utilisez le bouton pour sélectionner le programme SLOW COOK.
7. Utilisez le bouton CANCEL/REHEAT pour effacer les paramètres actuels ; pour interrompre le programme de cuisson ou pour activer la fonction de réchauffage.
8. Utilisez le bouton HOUR pour sélectionner l'heure dans les modes de réglages du départ différé et du temps de cuisson.
9. Utilisez le bouton TIMER/TIME pour ajuster le temps de départ et de cuisson.
10. Utilisez le bouton MIN pour sélectionner les minutes dans TIME DELAY et dans les modes de réglages du temps de cuisson.

11. Utilisez le bouton START/KEEP WARM pour démarrer le programme ou pour désactiver KEEP WARM en avance.
12. Utilisez le bouton MENU pour sélectionner le programme.
13. Utilisez le bouton MULTICOOKER/PRESSURE COOKER pour sélectionner le mode multicuiseur ou autocuiseur.
14. Indicateur de pression élevée.
15. Indicateur du mode de réglage du temps de cuisson ; Indicateur du mode KEEP WARM.
16. Affichage numérique.

## 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. Essuyez toutes les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil avec un chiffon doux humide. Lavez la marmite avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une odeur : cela n'indique pas un fonctionnement défectueux. Le cas échéant, nettoyez l'appareil.



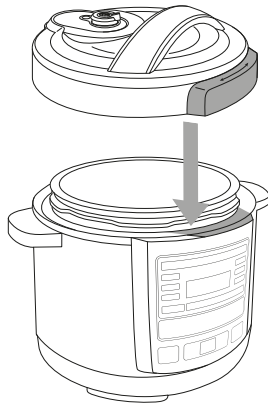
**MISE EN GARDE !** N'utilisez pas l'appareil après un fonctionnement défectueux !

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

## II. UTILISATION DE L'AUTOUISEUR ÉLECTRIQUE

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et solide, à l'écart de tout papier peint, revêtements décoratifs, ou d'autres objets ou meubles qui pourraient être endommagés par la vapeur, l'humidité ou des températures élevées.

Avant d'utiliser l'appareil, veillez à ce que les parties extérieures et intérieures de l'autocuiseur électrique n'aient pas de bosses, fissures ou tout autre dommage visible. Il ne devrait pas y avoir d'obstacles entre l'élément chauffant et la marmite.



### Ouverture et fermeture du couvercle

Verrouiller le couvercle ferme hermétiquement l'appareil, constituant une haute pression dans la chambre de l'autocuiseur électrique. Lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil devient supérieure à la pression atmosphérique, le couvercle est automatiquement verrouillé. Si le couvercle est difficile à ouvrir, après la cuisson, ceci indique que l'autocuiseur électrique est encore sous pression. Ouvrez la soupape de décharge de vapeur et laissez relâcher la pression.

Pour fermer le couvercle :

- Placez le couvercle uniformément sur l'appareil, en alignement son bord avec celui du boîtier, comme indiqué.
- Tournez fermement le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.



**MISE EN GARDE !** Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que la soupape de décharge de vapeur est ouverte et ne libère pas de vapeur. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud ! Ne touchez pas les parties métalliques du couvercle pendant ou après la cuisson. Utilisez la poignée pour ouvrir le couvercle. Ne pas tenter de déplacer l'appareil en le tenant par la poignée du couvercle ! Utilisez les poignées situées sur le boîtier.

### Soupape de Vapeur

La soupape de décharge de vapeur d'eau se trouve sur le couvercle. Sélectionnez l'une des deux positions en fonction de la méthode de cuisson désirée. Si la soupape de vapeur est :

- en position **CLOSED** – l'appareil cuisine sous haute pression (mode autocuiseur) ;
- en position **OPEN** – l'appareil cuisine sous pression normale (mode multicuiseur).



*La conception du régulateur de la soupape permet de jouer librement.*

*Lorsque la cuisson sous pression vapeur est terminée, ouvrez la soupape de décharge de vapeur pour relâcher la pression.*



*Lors de la cuisson des plats qui ne nécessitent pas beaucoup de liquide (riz, mijoter, etc), la soupape de décharge de vapeur peut être ouverte juste après que le cycle soit terminé. Lors de la cuisson sous pression des liquides (soupes, purées, etc.), laissez refroidir l'appareil pendant 5-10 minutes avant d'ouvrir la soupape pour éviter la ventilation de contenu à travers la sortie de vapeur.*



**MISE EN GARDE !** L'ouverture de la soupape de sortie de vapeur pendant ou après l'utilisation peut provoquer un puissant jet vertical de vapeur. S'il vous plaît, soyez prudent !

### Système de Protection de Sécurité

L'autocuiseur électrique REDMOND RMC-PM190A dispose d'un système de protection de sécurité à plusieurs niveaux. Dans le cas où la température ou la pression à l'intérieur de la chambre est supérieure à la limite de sécurité, le système interrompt automatiquement le cycle de cuisson et il reprend que lorsque la pression et la température sont revenues à la normale. Dans le cas où cela ne se produit pas dans un certain laps de temps, un dispositif de sécurité particulier arrête complètement le programme.

### Fonction Départ Différé

La fonction permet à l'appareil de retarder le programme pour une période de temps de 1 minute à 12 heures par intervalles de 1 minute.

1. Sélectionnez le programme. Pressez le bouton TIMER/TIME deux fois. L'appareil affiche la préprogrammation par défaut – 2:00, l'indicateur TIMER clignote.

- Utilisez HOUR et MIN pour régler la préprogrammation. Pressez et maintenez enfoncé le bouton correspondant en bas pour faire défiler les chiffres.
- Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM. La minuterie commence à compter le temps restant avant le début du cycle.
- Pressez le bouton CANCEL/REHEAT pour effacer les réglages.



*La Fonction n'est pas applicable dans SAUTE, PILAF.*

*Le temps de cuisson dans le mode PRESSURE COOKER commence le compte à rebours lorsque l'appareil atteint sa pression et la température de fonctionnement requises.*

*Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction TIME DELAY pour les produits laitiers et autres produits périssables (œufs, lait, viande, fromage, etc).*

### Fonction Maintien au Chaud

La fonction s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson (indiqué par un signal sonore) et conserve la chaleur du plat à 140-175°F (60-80°C) pendant 12 heures.

L'indicateur TIME/REHEAT s'allume et la minuterie garde le temps de chauffage par paliers de 1 minute.



*Pour désactiver la fonction à l'avance, pressez et maintenez enfoncé le bouton START/KEEP WARM jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (l'indicateur TIME /REHEAT s'éteint). Pour activer la fonction, pressez de nouveau et maintenez enfoncé le bouton START/KEEP WARM jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre.*

*Le maintien au chaud n'est pas applicable dans YOGURT.*

### Fonction REHEAT

Réchauffe les plats froids jusqu'à 140 à 175°F (60-80°C). Pour réchauffer:

- Remplissez la marmite avec des aliments cuisinés et positionnez-la à l'intérieur de l'appareil. La marmite doit faire plein contact avec l'élément chauffant. Fermez le couvercle.
- Réglez la soupape de décharge de vapeur en position **CLOSED** et branchez l'appareil.

- Pressez CANCEL/REHEAT. L'indicateur TIME/REHEAT s'allume, REHEAT progresse par paliers de 1 minute. L'appareil réchauffera le plat et maintiendra la température pendant 12 heures, après quoi la fonction est automatiquement désactivée.
- Pressez CANCEL/REHEAT pour annuler la fonction REHEAT. L'indicateur TIME/REHEAT s'éteint, l'appareil entre en mode veille.

### Procédure d'Exploitation Standard

- Mesurez les ingrédients selon la recette et placez-les dans la marmite. Ne pas remplir le cuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de remplissage maximum à l'intérieur de la marmite.
- Placez la marmite à l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous qu'elle fait plein contact avec l'élément chauffant.
- Fermez et verrouillez le couvercle et placez la soupape de vapeur en position **CLOSED** ou **OPEN** selon le programme requis (le programme SAUTE fonctionne avec le couvercle de l'appareil ouvert).
- Branchez l'appareil.
- Pressez le bouton MULTICOOKER/PRESSURE COOKER pour sélectionner le mode (pressez de nouveau le bouton pour basculer entre les modes) :
  - Mode PRESSURE COOKER (haute pression) ;
  - Mode MULTICOOKER (pression normale).
- Pressez MENU à plusieurs reprises pour sélectionner un programme. L'indicateur de programme et l'heure par défaut sont affichés.
- Dans le programme SAUTE, STEW, SOUP, BOIL, ou STEAM, utilisez le bouton SELECT PRODUCT pour sélectionner le sous-programme requis MEAT, FISH, VEGETABLES.
- Utilisez le bouton TIMER/TIME pour régler le temps de cuisson. Pressez le bouton HOUR pour augmenter la valeur d'une heure, et MIN pour augmenter la valeur des minutes. Pressez et maintenez enfoncé le bouton correspondant en bas pour faire défiler les chiffres. Lorsque la valeur maximale est atteinte, le réglage commence à partir de la valeur minimale.
- Retardez le programme si nécessaire.
- Pressez et maintenez enfoncé le bouton START/KEEP WARM jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le cycle commence. L'écran affiche le temps de cuisson restant.

11. Dans le mode **PRESSURE COOKER**, le compte à rebours commence seulement après que l'appareil a atteint la température et la pression nécessaires. L'indicateur **PRESSURE** est affiché (mode autocuiseur).
12. Après que le cycle soit terminé, l'appareil produit un signal sonore et entre en **KEEP WARM**. Le temps de **KEEP WARM** commence à progresser. Pressez **CANCEL/REHEAT** jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre pour désactiver la fonction. La fonction peut être désactivée à l'avance.
13. Laissez l'appareil reposer pendant 5 minutes avant d'ouvrir le couvercle.



*Si vous étiez en train de cuisiner, assurez-vous d'ouvrir la soupape de décharge de vapeur et faites relâcher la pression avant d'ouvrir l'appareil.*

*Si à la fin du programme, le couvercle reste verrouillé, assurez-vous que la soupape de décharge de vapeur est ouverte. Laissez l'appareil refroidir et essayez une nouvelle fois l'ouverture.*

*Pour annuler tous les réglages ou interrompre le cycle à n'importe quel stade, pressez **REHEAT/CANCEL** jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre.*

### **Cuisson sous Haute Pression (mode autocuiseur – la soupape de décharge de vapeur est fermée)**

Ne pas laisser cuire sous pression sans eau ou tout autre liquide (au moins 2 tasses à mesurer de liquide requises).

Ne pas utiliser le mode autocuiseur pour faire revenir avec de l'huile. Au lieu de cela, faire revenir les légumes coupés avec un couvercle ouvert en utilisant une petite quantité d'huile ou de bouillon.

L'appareil ne doit jamais être rempli avec de l'eau et d'autres ingrédients au-delà des 2/3 ou moins que 1/5 de la hauteur de la marmite. Lors de la cuisson des aliments qui peuvent mousser ou s'étendre durant la cuisson (épinards, riz, haricots, pâtes, etc.) – au-delà des 3/5 de la hauteur de la marmite, pour éviter le colmatage de la soupape de décharge de vapeur.

### **Programme STEW**

Le programme est recommandé pour faire mijoter viande, poisson, et légumes. Le délai par défaut dépend du type de produit sélectionné (viande – 40 minutes, le poisson – 18 minutes, légumes – 15 minutes). Il peut être réglé de 10 minutes à 12 heures, à intervalles de 5 minutes. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 12 Cups à l'intérieur de la marmite.

### **Programme SOUP**

Le programme est recommandé pour cuisiner différentes soupes et bouillons. Le délai par défaut dépend du type de produit sélectionné (viande – 40 minutes, le poisson – 30 minutes, légumes – 20 minutes). Il peut être réglé de 10 minutes à 8 heures, à intervalles de 5 minutes. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 12 Cups à l'intérieur de la marmite.

### **Programme BOIL**

Le programme est recommandé pour faire bouillir viande, poisson, et légumes. Le délai par défaut dépend du type de produit sélectionné (viande – 40 minutes, le poisson – 30 minutes, légumes – 25 minutes). Il peut être réglé de 5 minutes à 8 heures, à intervalles de 5 minutes. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 12 Cups à l'intérieur de la marmite.

### **Programme CHILI**

Le programme est recommandé pour la viande, chili végétarien, chili de volaille, au piment, pois et autres légumineuses. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 10 minutes à 5 heures, à intervalles de 5 minutes. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 8 Cups à l'intérieur de la marmite.

### **Programme STEAM**

Le programme est recommandé pour faire cuire à la vapeur viande, poisson, et légumes. Le délai par défaut dépend du type de produit sélectionné (viande – 15 minutes, le poisson – 12 minutes, légumes – 10 minutes). Il peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, à intervalles de 5 minutes.

Utilisez le bac à vapeur fourni pour les aliments à vapeur :

- Remplissez la marmite avec 1  $\frac{1}{4}$  – 1  $\frac{1}{2}$  tasse (300-350 ml) d'eau.
- Mesurez et incorporez les ingrédients selon la recette, et les répartir uniformément dans le bac à vapeur. Placez le trépied et le bac à vapeur à l'intérieur de la marmite.
- Placez la marmite à l'intérieur de l'appareil et tourner légèrement d'un côté à l'autre pour faire en sorte qu'elle soit totalement en contact avec l'élément chauffant.
- Suivez les étapes indiquées dans «Procédure d'Exploitation Standard».

### Programme PILAF

Le programme est recommandé pour la cuisson de différents riz pilafs. Le temps par défaut est de 25 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 2 heures, à intervalles de 5 minutes. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 8 Cups à l'intérieur de la marmite.

### Cuisson sous Pression Normale (mode multicuiseur – la soupape de décharge de vapeur est ouverte)

#### Programme SAUTE

Le programme est recommandé pour faire sauter viande, poisson, et légumes. Le délai par défaut dépend du type de produit sélectionné (viande – 20 minutes, le poisson – 13 minutes, légumes – 15 minutes). Il peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, à intervalles de 1 minute. Faites sauter avec le couvercle ouvert, sauf indication contraire dans la recette. TIME DELAY n'est pas applicable pour le programme.



*Retirez le couvercle quand vous faites sauter les aliments ! Si vous avez accidentellement fermé et verrouillé le couvercle, provoquant le déclenchement du mécanisme de verrouillage du couvercle, rendant le processus impossible à contrôler et surveiller, interrompez la cuisson. Assurez-vous que la soupape de décharge de vapeur est ouverte, attendez que l'appareil refroidisse, ouvrez le couvercle et continuez la cuisson.*

*PRÉCAUTION ! La température du programme SAUTE est extrêmement élevée ! Attendez que l'appareil refroidisse avant de redémarrer le programme.*

### Programme BREAD

Le programme est recommandé pour la cuisson de différents types de pain. Le temps par défaut est de 3 heures. Il peut être réglé de 10 minutes à 6 heures, à intervalles de 5 minutes. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 4 Cups à l'intérieur de la marmite.

### Programme YOGURT

Faites du yaourt sain et délicieux à la maison. Le temps par défaut est de 8 heures. Il peut être réglé de 10 minutes à 12 heures, à intervalles de 5 minutes. La fonction KEEP WARM n'est pas applicable pour le programme. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 6 Cups à l'intérieur de la marmite.

### Programme RICE

Le programme est recommandé pour la cuisson du riz et autres grains. Le temps par défaut est de 25 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 4 heures, à intervalles de 1 minute. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 8 Cups à l'intérieur de la marmite.

### Programme OATMEAL

Le programme est recommandé pour la cuisson de l'avoine, de différents porridges avec du lait. Le temps par défaut est de 25 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 1,5 heures, à intervalles de 5 minutes. Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 6 Cups à l'intérieur de la marmite.

Le programme est recommandé pour l'utilisation de lait pasteurisé à faible teneur en matières grasses. Pour de meilleurs résultats, et pour empêcher le lait de déborder, nous vous recommandons de faire ce qui suit :

- rincez abondamment les grains entiers jusqu'à ce que l'eau soit claire
- graissez les parois de la marmite avec du beurre
- suivez les proportions suggérées dans le livre de recettes. Augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients proportionnellement
- en utilisant le lait entier dilué de moitié avec de l'eau.

**Programme BAKE**

Le programme est recommandé pour la cuisson des gâteaux, tartes, puddings, pâte feuilletée et de la pâte à la levure. Le temps par défaut est de 45 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 8 heures, à intervalles de 5 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 4 Cups à l'intérieur de la marmite.

**Programme SLOW COOK**

Le programme SLOW COOK est recommandé pour la viande à cuisson lente, le poisson, les légumes, la volaille et les fruits de mer. Le temps par défaut est de 5 heures. Il peut être réglé de 10 minutes à 12 heures, à intervalles de 5 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de 12 Cups à l'intérieur de la marmite.

### III. CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

- Pâte à levain
- Stérilise la vaisselle

### IV. DIRECTIVES D'ENTRETIEN GENERAL ET DE NETTOYAGE

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, faire bouillir un demi-citron en utilisant BOIL pendant 20 minutes (en mode autocuiseur). Utilisez un chiffon et un savon doux pour nettoyer.



*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

Il est recommandé de nettoyer la marmite et la surface intérieure du couvercle après chaque utilisation. La marmite est lavable au lave-vaisselle. Préférez essuyer la surface extérieure de la marmite après le nettoyage pour s'assurer qu'elle est complètement sèche avant la prochaine utilisation.

Nous recommandons de nettoyer la bague d'étanchéité située sur la face intérieure du couvercle tant que de besoin : retirez soigneusement la bague, rincez-la sous l'eau chaude courante, et placez-la de façon uniforme dans sa position d'origine.



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

Nous vous recommandons de nettoyer la soupape de décharge de vapeur après chaque utilisation:

1. Dévissez le capot de protection situé sur la surface intérieure du couvercle.
2. Rincez la soupape de vapeur et le couvercle de protection à l'eau tiède. Utilisez une aiguille ou un fil mince pour nettoyer si nécessaire.
3. Vissez le couvercle de protection dessus.

Pour nettoyer la soupape d'arrêt sur la surface intérieure du couvercle, l'essuyez ainsi que la bague d'étanchéité en caoutchouc avec une éponge humide ou une serviette.

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

## V. CONSEILS DE CUISSON

### Erreurs communes de cuisine (en mode MULTICOOKER) et moyens de les résoudre

Ce chapitre vous familiarise avec les conseils pratiques et des solutions à certains problèmes courants que vous pouvez rencontrer lorsque vous utilisez l'appareil en mode multicuiseur.

#### LE PLAT EST INSUFFISAMMENT CUIT

Causes possibles		Pour résoudre le problème
La température n'a pas été atteinte, car le couvercle de l'appareil a été ouvert ou n'a pas été fermé correctement.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essayez d'éviter d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.</li> <li>• Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers entre le couvercle et le boîtier et que la bague d'étanchéité en caoutchouc n'est pas déformée ou endommagée de quelque façon.</li> </ul>
La température n'a pas été atteinte en raison que la marmite n'a pas été complètement en contact avec l'élément chauffant.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionnez correctement la marmite à l'intérieur de l'appareil, assurez-vous qu'elle fasse un contact complet avec l'élément chauffant.</li> <li>• Assurez-vous toujours qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la chambre et que l'élément de chauffage est propre et bien ajusté avec la marmite avant de cuire.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• De mauvais ingrédients ou paramètres ont été choisis.</li> <li>• Les proportions générales n'ont pas été observées, la taille des ingrédients était trop grande.</li> <li>• Paramètres de temps mauvais.</li> <li>• La recette choisie n'est pas appropriée pour l'appareil.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous vous recommandons d'utiliser des recettes adaptées pour l'appareil. Choisissez seulement des recettes prouvées.</li> <li>• Réglez le temps et le programme de cuisson, choisir des ingrédients, les proportions et la taille en fonction de la recette.</li> </ul>
Cuisson à la vapeur : la quantité d'eau dans la marmite est trop petite pour créer assez de vapeur.		Utilisez la quantité d'eau recommandée. En cas de doute, vérifiez le niveau d'eau durant la cuisson à la vapeur.
Faire sauter :	Beaucoup trop d'huile de cuisson a été ajoutée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la marmite.</li> <li>• Suivez les recommandations de recettes en faisant sauter.</li> </ul>
	Trop d'humidité à l'intérieur de la marmite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites sauter avec le couvercle ouvert, sauf indication contraire dans la recette.</li> <li>• Décongelez et égouttez les ingrédients congelés avant de les faire sauter.</li> </ul>
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'a pas cuit à travers) :	La pâte à levain a atteint le couvercle et bloqué la soupape de décharge de vapeur.	Utilisez une plus petite quantité de pâte.
	Trop de pâte à l'intérieur de la marmite.	Sortez le produit cuit en dehors de l'appareil, retournez-le et remettez-le en place. Cuire jusqu'à ce qu'elle soit prête. La prochaine fois utilisez une plus petite quantité de pâte.



**LE PLAT EST TROP CUIT**

Mauvais ingrédients, mauvaise taille d'ingrédients ou de réglage de l'heure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nous vous recommandons d'utiliser des recettes adaptées pour votre appareil. Choisissez seulement des recettes prouvées.</li> <li>Réglez le temps et le programme de cuisson, choisir des ingrédients, les proportions et la taille en fonction de la recette.</li> </ul>
Le plat est resté pendant trop longtemps dans l'appareil avec KEEP WARM après qu'il a été cuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nous vous recommandons d'utiliser la fonction KEEP WARM modérément.</li> <li>Si votre appareil dispose de la fonction de désactivation de KEEP WARM à l'avance, l'utiliser pour éviter le problème.</li> </ul>

**LE LIQUIDE DEBORDE DURANT LA CUISSON**

Le lait déborde.	En fonction de la qualité du lait utilisé, il peut déborder. Pour éviter cela, nous vous recommandons d'utiliser uniquement du lait ultra-pasteurisé avec une teneur en matières grasses de 2,5% ou moins. Diluer le lait avec de l'eau si nécessaire.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les ingrédients n'ont pas été correctement préparés (mal lavés, etc.)</li> <li>Proportions générales ou ingrédients mauvais ; type de produit choisi mauvais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nous vous recommandons d'utiliser des recettes adaptées pour l'appareil. Choisissez seulement des recettes prouvées. Réglez le temps et le programme de cuisson, choisir des ingrédients, les proportions et la taille en fonction de la recette.</li> <li>Les grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer, doivent être rincés à fond avant de les cuire.</li> </ul>

**LE PLAT EST BRULE**

<ul style="list-style-type: none"> <li>La marmite n'est pas lavée correctement.</li> <li>Le revêtement anti-adhérent est endommagé.</li> </ul>	Assurez-vous que la marmite est propre et n'a pas de défauts de revêtement avant la cuisson.
La quantité générale des ingrédients est plus petite que recommandée.	Utilisez des recettes prouvées, adaptées pour l'appareil.
Le temps de cuisson était trop long.	Réduire le temps ou suivre les recommandations.
En faisant sauter : l'huile n'a pas été ajoutée ; les ingrédients n'ont pas été agités ou brassés.	Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la marmite lorsque vous faites sauter. Incorporer les ingrédients soigneusement lorsque vous faites sauter, ou brassez comme requis.
En faisant mijoter : pas assez de liquide dans la marmite.	Ajoutez plus de liquide. Évitez d'ouvrir le couvercle pendant que vous faites mijoter.
En faisant bouillir : pas assez de liquide dans la marmite (les proportions recommandées n'ont pas été respectées).	Suivez le ratio recommandé de liquide à solides lorsque vous faites bouillir.
Cuisson : la marmite n'a pas été graissée avant la cuisson.	Graissez le fond et les côtés de la marmite avec du beurre ou de l'huile avant la cuisson (ne pas verser de l'huile à l'intérieur !).

### LES INGREDIENTS PERDENT LEUR FORME PENDANT LA CUISSON

Les ingrédients ont été trop agités.	Faites sauter les aliments, ne pas mélanger les ingrédients plus que toutes les 5-7 minutes.
Le temps de cuisson était trop long.	Réduire le temps ou suivre les recommandations.

### LES PRODUITS DE CUISSON SONT TROP HUMIDES

Des ingrédients incorrectes ayant provoqué un excès d'humidité ont été utilisés (fruits juteux ou légumes, des petits fruits congelés, crème fraîche, etc.)	Utilisez les ingrédients selon la recette. Essayez d'éviter d'utiliser des ingrédients provoquant l'excès d'humidité ou les utiliser 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 juste après 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 LEVE

Les œufs et le sucre ont été mal fouettés.	Utilisez les recettes adaptées pour l'appareil. Choisissez, mesurez, et préparez les ingrédients selon les recommandations de la recette.
La pâte est restée trop longtemps avant d'être cuite.	
La farine n'a pas été tamisée ou la pâte a été mal pétrie.	
Mauvais ingrédients.	
Mauvaise recette.	



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

Table des paramètres par défaut

Programme		Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps/ Intervalle	Temps Différé	Étape du Préchauffage	Maintien au chaud
SAUTE	Meat	Sauté de viande, poisson et légumes	20 min	5 min — 2 heures / 1 min	—	—	+
	Fish		13 min				
	Vegetables		15 min				
BREAD		Pain cuit	3 heures	10 min — 6 heures / 5 min	+	—	+
YOGURT		Faire du yaourt	8 heures	10 min — 12 heures / 5 min	+	—	—
RICE		Faire cuire le riz, les différents types de grains	25 min	10 min — 4 heures / 1 min	+	—	+
BOIL	Meat	Faire bouillir la viande, poisson, légumes	40 min	5 min — 8 heures / 5 min	+	+	+
	Fish		30 min				
	Vegetables		25 min				
BAKE		Cuire des gâteaux, tartes, puddings, pâte feuilletée et pâte au levain	45 min	10 min — 8 heures / 5 min	+	—	+
STEW	Meat	Faire mijoter la viande, poisson, légumes	40 min	10 min — 12 heures / 5 min	+	+	+
	Fish		18 min				
	Vegetables		15 min				
SOUP	Meat	Faire la viande, le poisson et la soupe aux légumes	40 min	10 min — 8 heures / 5 min	+	+	+
	Fish		30 min				
	Vegetables		20 min				
OATMEAL		Faire de l'avoine, du porridge au lait	25 min	10 min — 1 heure et 30 min / 5 min	+	—	+
CHILI		Faire du chili à la viande, végétarien, volaille.	1 heure	10 min — 5 heures / 5 min	+	+	+

Programme		Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps/ Intervalle	Temps Différé	Étape du Préchauffage	Maintien au chaud
STEAM	Meat	Faire à la vapeur la viande, le poisson et plats aux légumes	15 min	5 min — 2 heures / 5 min	+	+	+
	Fish		12 min				
	Vegetables		10 min				
PILAF		Faire cuire du riz pilaf	25 min	10 min — 2 heures / 5 min	—	+	+
SLOW COOK		Faire mijoter de la viande, de la poitrine, de la viande en gelée, aspic, cuisiner des plats mijotés	5 heures	10 min — 12 heures / 5 min	+	—	+

### Cuisson à la Vapeur Recommandée sous Temps de Pression pour Différents Produits

	Produit	Poids, oz/g/pcs	Eau, tasses/ml	Le temps de cuisson, min
1	Porc / filet de bœuf coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
2	Filet de mouton coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
3	Filet de poulet coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
4	Boulettes de viande / escalopes	6 ½ oz / 180 g / 6 pcs 16 oz / 450 g / 3 pcs	2 / 500	10 / 15
5	Poisson (filet)	18 / 500	2 / 500	12
6	Fruits de mer (crevettes cuites et congelées)	18 / 500	2 / 500	5
7	Pommes de terre coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
8	Carottes coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
9	Betteraves coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
10	Légumes (surgelés)	18 / 500	2 / 500	10
11	Œufs	3 pcs	2 / 500	5

**i** *Rappelez-vous que ce sont des recommandations générales. En réalité, le temps de cuisson peut varier de celle qui est recommandée, en fonction de la qualité des produits utilisés et de vos préférences personnelles.*

## VI. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE

Codes d'erreur	Description de l'erreur	Gestion des erreurs
E1, E2, E4	Erreur système (possible défaillance du panneau de contrôle, du capteur de pression ou de température).	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 10-15 minutes. Fermez le couvercle hermétiquement. Si cela n'élimine pas l'erreur, contactez un centre de service agréé.

*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. 2014

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.
- Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Este aparato cocina a presión. El uso indebido puede ocasionar una lesión por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operar. Véase “Procedimiento de funcionamiento estándar”.
- No llene la unidad más de  $2/3$  de su capacidad Si cocina alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o legumbres secas, no llene más de la mitad de la unidad. Un contenido excesivo puede causar un riesgo de obstrucción del tubo de ventilación y crear un exceso de presión. Véase “Instrucciones generales de cocción a presión”.
- Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no están obturados antes de su uso.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si tiene dificultades para separar las asas, esto indica que la olla está todavía bajo presión. No la abra a la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Véase “Procedimiento de funcionamiento estándar”.
- No use esta olla a presión para freír a presión con aceite.
- Cuando se alcanza la presión de funcionamiento normal, baje el fuego para que no se evapore todo el líquido, que es lo que crea el vapor.



- Asegúrese que las asas están montadas y fijadas adecuadamente antes de cada uso. Si las asas están agrietadas, rotas o carbonizadas, deben ser reemplazadas.
- No levante la unidad tirando del asa de la tapa, use únicamente las asas laterales.
- La olla a presión no debe utilizarse nunca sin líquido.

## 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-PM190A  
 Potencia.....900 W  
 Voltaje.....120 V, 60 Hz  
 Capacidad del recipiente.....5 Qt / 4,8 l  
 Revestimiento del recipiente.....antiadherente cerámico  
 Pantalla.....LED digital  
 Tipo de control.....electrónico  
 Señal acústica de fin de cocción.....sí

Sistema de seguridad (4 niveles):

- Válvula de salida del vapor
- Válvula de cierre
- Fusible térmico
- Sensor de sobrepresión

**PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**

**Modo olla a presión:**

1. STEW-MEAT (GUISAR-CARNE)
2. STEW-FISH (GUISAR-PESCADO)
3. STEW-VEGETABLES (GUISAR-VERDURA)
4. SOUP-MEAT (SOPA-CARNE)
5. SOUP-FISH (SOPA-PESCADO)
6. SOUP-VEGETABLES (SOPA-VERDURA)
7. BOIL-MEAT (HERVIR-CARNE)
8. BOIL-FISH (HERVIR-PESCADO)
9. BOIL-VEGETABLES (HERVIR-VERDURA)
10. CHILI
11. STEAM-MEAT (COCCIÓN AL VAPOR-CARNE)
12. STEAM-FISH (COCCIÓN AL VAPOR-PESCADO)
13. STEAM-VEGETABLES (COCCIÓN AL VAPOR-VERDURA)
14. PILAF

**Modo Multicooker:**

1. SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)
2. SAUTE-MEAT (SALTEAR-CARNE)
3. SAUTE-FISH (SALTER-PESCADO)
4. SAUTE-VEGETABLES (SALTEAR-VERDURA)
5. BREAD (PAN)
6. YOGURT (YOGUR)
7. RICE (ARROZ)
8. OATMEAL (COPOS DE AVENA)
9. BAKE (HORNEAR)

**Funciones**

Time delay ..... hasta 24 horas  
 Reheat ..... hasta 12 horas  
 Keep warm ..... hasta 12 horas  
 Desactivación previa de Keep warm.....sí

**Contenido del paquete**

Olla a presión eléctrica con recipiente extraíble ..... 1 unidad  
 Tapa con válvula de liberación del vapor ..... 1 unidad  
 Bandeja para cocción al vapor ..... 1 unidad  
 Jarra medidora ..... 1 unidad  
 Salvamanteles ..... 1 unidad  
 Paleta para remover ..... 1 unidad  
 Cuchara para servir ..... 1 unidad  
 Libro de recetas "100 recetas" ..... 1 unidad  
 Anillo de sellado de repuesto ..... 1 unidad  
 Manual de usuario ..... 1 unidad  
 Cable de alimentación ..... 1 unidad  
 Garantía limitada de 2 años ..... 1 unidad

*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.*

### Componentes del aparato A1

1. Carcasa
2. Asas
3. Recipiente extraíble con revestimiento cerámico antiadherente
4. Tapa con asa
5. Panel de control con pantalla
6. Orificio de salida del vapor
7. Regulador de la válvula de salida del vapor
8. Cubierta interna de la válvula del vapor
9. Anillo de sellado
10. Válvula de cierre
11. Jarra medidora
12. Cuchara para servir
13. Paleta para remover
14. Bandeja para cocción al vapor
15. Salvamanteles
16. Cable de alimentación

### Panel de control A2

1. Indicadores del programa seleccionado en el modo multicooker.
2. Indicador del modo de ajuste del programador de inicio.
3. Indicadores de los programas seleccionados en el modo olla a presión.
4. Indicadores de los productos seleccionados en los programas SAUTE, STEW, SOUP, BOIL y STEAM.
5. Use el botón SELECT PRODUCT para seleccionar el tipo de producto en los programas SAUTE, STEW, SOUP, BOIL y STEAM.
6. Use el botón para seleccionar el programa SLOW COOK.
7. Use el botón CANCEL/REHEAT para eliminar la configuración actual. Para interrumpir el programa de cocción, active la función REHEAT.
8. Use el botón HOUR para seleccionar la hora en los modos del programador de inicio y el tiempo de cocción.
9. Use el botón TIMER/TIME para retrasar el inicio del programa y el tiempo de cocción.
10. Use el botón MIN para seleccionar los minutos en los modos de ajuste TIME DELAY y tiempo de cocción.

11. Use el botón START/KEEP WARM para iniciar el programa y para desactivar KEEP WARM por adelantado.
12. Use el botón MENU para seleccionar el programa.
13. Use el botón MULTICOOKER/PRESSURE COOKER para seleccionar el modo olla a presión o multicooker.
14. Indicador de presión alta.
15. Indicador del modo de ajuste del tiempo de cocción; indicador de KEEP WARM.
16. Pantalla digital.

## I. ANTES DEL PRIMER USO

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



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

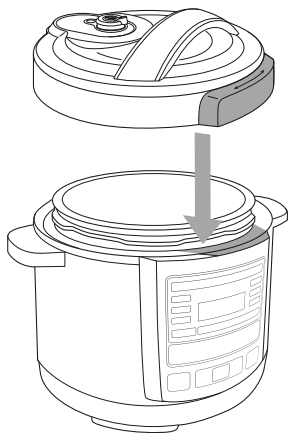
Después de transportarlo o almacenarlo a bajas temperaturas, deje que el aparato permanezca a temperatura ambiente durante al menos 2 horas antes de usarlo.

## II. FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA

### 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.



### Apertura/cierre de la tapa

El bloqueo hermético de la tapa sella el aparato mediante la acumulación de presión en el interior de la cámara de la olla a presión eléctrica. Cuando la presión en el interior del aparato supera a la presión atmosférica, la tapa se bloquea automáticamente. Si tiene dificultades para abrir la tapa después de la cocción, significa que la olla a presión eléctrica sigue presurizada. Abra la válvula de salida de vapor y libere la presión.

Para bloquear la tapa:

- Coloque la tapa de manera uniforme sobre el aparato alineando su borde con la línea, tal y como se muestra.
- Gire la tapa firmemente hacia la derecha para asegurarla.



*¡ATENCIÓN! Antes de abrir la tapa, asegúrese de que la válvula de salida del vapor está abierta y no libera vapor. Durante su funcionamiento el aparato alcanza altas temperaturas. No toque las partes metálicas de la tapa durante o después de la cocción. Abra la tapa sujetándola por el asa.*

*¡No trate de mover el aparato sujetándolo por el asa de la tapa! Utilice las asas situadas en la carcasa.*

### Válvula de salida del vapor

La válvula de salida del vapor se encuentra situada en la tapa. Seleccione una de las dos posiciones según el método de cocción requerido. Si la válvula está en:

- Posición **CLOSED** – la unidad cocina a presión alta (modo olla a presión);
- Posición **OPEN** – la unidad cocina a presión normal (modo multi-cooker).



*El diseño del regulador de la válvula permite su uso con total autonomía.*

*Cuando termine la cocción a presión, abra la válvula de salida del vapor para liberar la presión.*



*Si cocina platos que no requieren una gran cantidad de líquido (arroz, guisos, etc.), la válvula de salida del vapor se puede abrir inmediatamente después de la finalización del ciclo. Si cocina a presión líquidos (sopas, purés, etc.), deje que el aparato se enfríe durante 5-10 minutos antes de abrir la válvula para evitar que el contenido salga expulsado a través del orificio de salida del vapor.*



*¡ATENCIÓN! La apertura de la válvula de salida del vapor durante o después del uso puede causar una potente explosión vertical de vapor. ¡Por favor, tenga cuidado!*

### Sistema de protección de seguridad

La olla a presión eléctrica REDMOND RMC-PM190A está equipada con un sistema de protección de seguridad multinivel. En caso de que la temperatura o la presión en el interior de la cámara superen los límites de seguridad, el sistema interrumpe automáticamente el ciclo de cocción y solo lo reactiva cuando la presión y la temperatura se normalicen. En

caso de que esto no suceda, una característica especial de seguridad detiene el programa por completo.

### Función Time Delay

Esta función permite retrasar el inicio de un programa, retrasándolo desde 1 minuto hasta 12 horas en intervalos de 1 minuto.

1. Seleccione el programa. Pulse el botón TIMER/TIME dos veces. El aparato muestra el tiempo restante hasta el inicio del programa predeterminado (2 horas) y el indicador TIMER parpadea.
2. Use HOUR y MIN para establecer el tiempo de retraso. Mantenga pulsado el botón correspondiente hacia abajo para desplazarse por los dígitos.
3. Presione el botón START/KEEP WARM. El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo restante hasta el inicio del ciclo.
4. Presione el botón CANCEL/REHEAT para cancelar los ajustes.

**i** *No se puede ejecutar esta función con el programa SAUTE, PILAF.*

*El tiempo de cocción en el modo PRESSURE COOKER comienza cuando el aparato alcanza la presión y la temperatura requeridas.*

*No se recomienda la función TIME DELAY con lácteos y otros productos perecederos (huevos, leche, carne, queso, etc.).*

### Función Keep Warm

Esta función se activa automáticamente al final del ciclo de cocción (indicado por una señal acústica) y mantiene los platos calientes a 140–175°F (60–80°C) hasta 12 horas.

El indicador TIME/REHEAT se ilumina y el temporizador inicia el tiempo de la función KEEP WARM en intervalos de 1 minuto.

**i** *Para desactivar la función de antemano, mantenga pulsado START/KEEP WARM hasta oír una señal acústica (el indicador de TIME/REHEAT se apaga). Para reactivar la función, mantenga presionado el botón START/KEEP WARM botón hasta oír una señal acústica.*

*No se puede ejecutar esta función con el programa YOGURT.*

### Función REHEAT

Esta función recalienta los platos fríos hasta 140–175°F (60–80°C). Para recalentar:

1. Llene el recipiente con los alimentos cocinados y colóquelo en el interior del aparato. El recipiente debe entrar en pleno contacto con el elemento calefactor.
2. Cierre la tapa.
3. Ajuste la válvula de salida del vapor en la posición CERRADA y enchufe el aparato.
4. Pulse CANCEL/REHEAT. El indicador del botón TIME/REHEAT se ilumina y la función REHEAT progresa en intervalos de 1 hora. El aparato recalienta el plato y mantiene la temperatura durante 12 horas. Después, la función se desactiva automáticamente.
5. Presione CANCEL/REHEAT para desactivar la función REHEAT. El indicador del botón TIME/REHEAT se apaga y el aparato entra en modo de espera.

### Procedimiento de funcionamiento estándar

1. Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el recipiente. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado máximo situada en el interior del recipiente.
2. Coloque el recipiente en el interior del aparato. Debe entrar en pleno contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre y bloquee la tapa y ajuste la válvula de vapor a la posición **CLOSED** o **OPEN** en función del programa requerido (el programa SAUTE funciona con la tapa abierta).
4. Enchufe el aparato.
5. Pulse el botón MULTICOOKER/PRESSURE COOKER para seleccionar el modo (vuelva a pulsar el botón para cambiar de modo):
  - Modo PRESSURE COOKER (presión alta);
  - Modo MULTICOOKER (presión normal).
6. Pulse MENÚ repetidamente para seleccionar un programa. Se muestran el indicador del programa y el tiempo predeterminado.
7. En los programas SAUTE, STEW, SOUP, BOIL, o STEAM use el botón SELECT PRODUCT para seleccionar el subprograma requerido (MEAT, FISH, VEGETABLES).

8. Use el botón TIMER/TIME para establecer el tiempo de cocción. Presione HOUR para aumentar el número de horas y MIN para aumentar el número de minutos. Mantenga pulsado el botón correspondiente hacia abajo para desplazarse por los dígitos. Cuando se alcanza el valor máximo, el ajuste se inicia desde el valor mínimo.
9. Retrase el inicio del programa si es necesario.
10. Mantenga pulsado START/KEEP WARM hasta oír una señal acústica que indica el inicio del ciclo. La pantalla muestra el tiempo de cocción restante.
11. En el modo olla a presión, la cuenta atrás no se inicia hasta que el aparato alcance la temperatura y la presión requeridas. Se muestra el indicador de presión (modo olla a presión).
12. El aparato emite una señal acústica para indicar el final del ciclo y activa la función KEEP WARM, que comienza a progresar. Para desactivar la función, presione CANCEL/REHEAT hasta oír una señal acústica. La función también se puede desactivar por adelantado.
13. Mantenga el aparato en reposo 5 minutos antes de abrir la tapa.



*Cuando cocine a presión, asegúrese de abrir la válvula de salida del vapor y liberar la presión antes de abrir el aparato.*

*Si al final del ciclo la tapa permanece bloqueada, asegúrese de que la válvula de salida del vapor está abierta. Deje que el dispositivo se enfríe e intente abrirlo de nuevo.*

*Para cancelar todos los ajustes o para interrumpir el ciclo en cualquier etapa, presione REHEAT/CANCEL hasta oír una señal acústica.*

### **Cocción a presión alta (modo olla a presión – la válvula de salida del vapor debe estar cerrada)**

No cocine a presión sin agua o cualquier otro líquido (como mínimo, se deben añadir 2 tazas medidoras de líquido).

No use el modo olla a presión para saltear con aceite. En su lugar, saltee las verduras picadas en un poco de aceite o caldo con la tapa abierta.

No llene nunca el aparato con agua y otros ingredientes más de 2/3 ni menos de 1/5 de su capacidad. Si cocina alimentos que generan espuma o aumentan de tamaño (espinacas, arroz, alubias, pasta, etc.), no lo llene más de 3/5 de su capacidad para evitar que se obstruya la válvula de salida del vapor.

### **Programa STEW**

Este programa se recomienda para guisar carne, pescado y verduras. El tiempo predeterminado depende del producto seleccionado: carne (40 minutos), pescado (18 minutos), verduras (15 minutos). Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 12 horas en intervalos de 5 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 12 Cups situada en el interior del recipiente.

### **Programa SOUP**

Este programa se recomienda para cocinar varios tipos de sopas y caldos. El tiempo predeterminado depende del producto seleccionado: carne (40 minutos), pescado (30 minutos), verduras (20 minutos). Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 8 horas en intervalos de 5 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 12 Cups situada en el interior del recipiente.

### **Programa BOIL**

Este programa se recomienda para hervir carne, pescado y verduras. El tiempo predeterminado depende del producto seleccionado: carne (40 minutos), pescado (30 minutos), verduras (25 minutos). Se puede ajustar el tiempo desde 5 minutos hasta 8 horas en intervalos de 5 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 12 Cups situada en el interior del recipiente.

### **Programa CHILI**

Este programa se recomienda para cocinar chili con carne, con vegetales y con ave, así como para cocinar guisantes y otras legumbres. El tiempo predeterminado es de 1 hora. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 5 horas en intervalos de 5 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 8 Cups situada en el interior del recipiente.

### **Programa STEAM**

Este programa se recomienda para cocinar al vapor carne, pescado y verduras. El tiempo predeterminado depende del producto seleccionado: carne (15 minutos), pescado (12 minutos), verduras (10 minutos). Se puede ajustar el tiempo desde 5 minutos hasta 2 horas en intervalos de 5 minutos.

Use la bandeja para la cocción al vapor suministrada para cocinar al vapor:

- Llene el recipiente con 1 ¼ - 1 ½ tazas (300-350 ml) de agua.
- Mida los ingredientes según la receta y distribúyalos de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor. Coloque el salvamanteles y la bandeja para la cocción al vapor en el interior del recipiente.
- Coloque el recipiente en el interior del aparato y gire ligeramente de lado a lado para asegurar que entra en pleno contacto con el elemento calefactor.
- Siga los pasos indicados en "Procedimiento de funcionamiento estándar".

#### Programa PILAF

Este programa se recomienda para cocinar diferentes tipos de pilafs con arroz. El tiempo predeterminado es de 25 minutos. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 2 horas en intervalos de 5 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 8 Cups situada en el interior del recipiente.

**Cocción a presión normal (modo multicooker – la válvula de salida del vapor debe estar abierta)**

#### Programa SAUTE

Este programa se recomienda para saltear carne, pescado y verduras. El tiempo predeterminado depende del producto seleccionado: carne (20 minutos), pescado (13 minutos), verduras (15 minutos). Se puede ajustar el tiempo desde 5 minutos hasta 2 horas en intervalos de 1 minutos. Saltee con la tapa abierta, a menos que se indique lo contrario en la receta. No se puede ejecutar la función TIME DELAY con este programa.



*Quite la tapa cuando saltee alimentos! Si ha cerrado y bloqueado accidentalmente la tapa causando la activación del mecanismo de bloqueo de la tapa, lo cual le impide controlar y supervisar el proceso, interrumpa la cocción. Asegúrese de que la válvula de salida del vapor está abierta, espere a que el dispositivo se enfríe, abra la tapa y reanude la cocción.*

*¡ATENCIÓN! La temperatura del programa SAUTE es extremadamente alta. Deje que el dispositivo se enfríe por completo antes de reactivar el programa.*

#### Programa BREAD

Este programa se recomienda para hornear diferentes tipos de pan. El tiempo predeterminado es de 3 horas. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 6 horas en intervalos de 5 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 4 Cups situada en el interior del recipiente.

#### Programa YOGURT

Prepare sanos y deliciosos yogures en casa. El tiempo predeterminado es de 8 horas. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 12 horas en intervalos de 5 minutos. No se puede ejecutar la función KEEP WARM con este programa. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 6 Cups situada en el interior del recipiente.

#### Programa RICE

Este programa se recomienda para cocinar arroz y otros platos de cereales. El tiempo predeterminado es de 25 minutos. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 4 horas en intervalos de 1 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 8 Cups situada en el interior del recipiente.

#### Programa OATMEAL

Este programa se recomienda para cocinar copos de avena en diferentes gachas con leche. El tiempo predeterminado es de 25 minutos. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 1,5 horas en intervalos de 5 minutos. El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 6 Cups situada en el interior del recipiente.

Con este programa se recomienda el uso de leche desnatada pasteurizada. Para obtener los mejores resultados y evitar que la leche se evapore al hervir, le recomendamos que haga lo siguiente:

- Enjuague los cereales cuidadosamente hasta que el agua salga clara.
- Engrase los laterales del recipiente con mantequilla.
- Siga las proporciones sugeridas en el libro de recetas. Aumente o reduzca la cantidad de los ingredientes proporcionalmente.
- Use leche entera y dilúyala con la mitad de agua.

**Programa BAKE**

Este programa se recomienda para hornear pasteles, tartas, budines, hojaldres y masas con levadura. El tiempo predeterminado es de 45 minutos. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 8 horas en intervalos de 5 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 4 Cups situada en el interior del recipiente.

**Programa SLOW COOK**

Este programa se recomienda para la cocción a fuego lento de carne, pescado, verduras, aves y mariscos. El tiempo predeterminado es de 5 horas. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 12 horas en intervalos de 5 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 12 Cups situada en el interior del recipiente.

### III. CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Fermentación de masa
- Esterilización de vajilla

### IV. INSTRUCCIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de comenzar la limpieza el aparato, asegúrese de que está desconectado y frío. Antes del primer uso o para eliminar el olor después de la cocción, hierva medio limón durante 20 minutos en el programa BOIL (modo olla a presión). Límpielo con un paño y jabón suave.



*Se prohíbe utilizar con fines de limpieza sustancias abrasivas, esponjas con recubrimiento abrasivo o usar materiales agresivos.*



*Se prohíbe sumergir el cuerpo del electrodoméstico en el agua o colocar bajo chorro del agua.*

Limpie la carcasa según sea necesario.

Recomendamos limpiar el recipiente y la superficie interna de la tapa después de cada uso. El recipiente es apto para lavavajillas. Asegúrese de pasar un trapo seco por la superficie exterior del recipiente después de limpiarlo para asegurar que quede completamente seco antes del siguiente uso.

Recomendamos limpiar el anillo de sellado ubicado en la parte interna de la tapa siguiendo estas indicaciones: extráigalo con cuidado, enjuáguelo con agua tibia y colóquelo de nuevo en su posición original de manera uniforme.



*¡Atención! No tuerza ni estire el anillo de sellado de goma para evitar deformaciones.*

Recomendamos limpiar la válvula de salida del vapor después de cada uso:

1. Desatornille la cubierta protectora situada en la parte interna de la tapa.
2. Enjuague la válvula de salida del vapor con agua tibia. Use una aguja o un alambre fino para limpiarla si es necesario.
3. Atornille la cubierta protectora en su posición original.

Para limpiar la válvula de cierre en el lado interior de la tapa, limpie la válvula de cierre y el anillo de sellado de goma con una esponja o una toalla húmedas.

Puede acumularse condensación en la cavidad especial alrededor del recipiente. Use un paño o un pañuelo para eliminarla.



## V. CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

### Errores de cocción habituales (en el modo MULTICOOKER) y soluciones

Este capítulo le ofrece consejos prácticos y soluciones a algunos problemas comunes que pueden surgir al utilizar el aparato en modo multicooker.

#### EL PLATO ESTÁ POCO HECHO

Posibles causas		Para solucionar el problema
No se ha alcanzado la temperatura porque la tapa del aparato estaba abierta o no se había cerrado correctamente.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trate de evitar la apertura de la tapa durante la cocción.</li> <li>• Cierre la tapa hasta que encaje en su sitio haciendo clic. Asegúrese de que no haya objetos extraños entre la tapa y la carcasa y de que el anillo de sellado de goma no esté deformado ni dañado en modo alguno.</li> </ul>
No se ha alcanzado la temperatura porque el recipiente no entró en pleno contacto con el elemento calefactor.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque correctamente el recipiente en el interior del aparato, asegurándose de que entre en pleno contacto con el elemento calefactor.</li> <li>• Asegúrese siempre de que no haya objetos extraños en el interior de la cámara y de que el elemento calefactor esté limpio y se ajuste perfectamente al recipiente antes de cocinar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han seleccionado ingredientes o ajustes incorrectos.</li> <li>• No se han usado las proporciones generales adecuadas o el tamaño de los ingredientes era demasiado grande.</li> <li>• El ajuste del tiempo era incorrecto.</li> <li>• La receta elegida no era apropiado para el aparato.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendamos hacer recetas adaptadas al aparato. Elija solo recetas probadas.</li> <li>• Establezca el programa y el tiempo de cocción y elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de acuerdo a la receta.</li> </ul>
Cocción al vapor: la cantidad de agua en el recipiente era demasiado poca para crear el vapor suficiente.		Utilice la cantidad de agua recomendada. En caso de duda, compruebe el nivel de agua durante la cocción al vapor.
Saltear:	Se ha añadido demasiado aceite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada solo la cantidad de aceite necesaria para cubrir el fondo del recipiente.</li> <li>• Siga las recomendaciones de la receta al saltear.</li> </ul>
	Había demasiada humedad en el interior del recipiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltee con la tapa abierta, salvo si se indica lo contrario en la receta.</li> <li>• Descongele y escurra los ingredientes congelados antes de saltearlos.</li> </ul>
Hervir: el agua se ha evaporado al hervirla durante la preparación de alimentos con una gran acidez.		Ciertos productos necesitan algún proceso previo antes de su cocción: lavarlos, dorarlos, etc.
Hornear (la masa no se ha hecho lo suficiente):	La masa fermentada ha alcanzado la tapa y ha bloqueado la válvula de salida del vapor.	Use una menor cantidad de masa.
	Había demasiada masa en el recipiente.	Saque el producto horneado del aparato, dele la vuelta y vuelva a introducirlo. Hornéelo hasta que esté listo. La próxima vez, utilice una menor cantidad de masa.

## EL PLATO ESTÁ DEMASIADO HECHO

<p>Ingredientes inadecuados, tamaño incorrecto de los ingredientes o error en el ajuste del tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendamos hacer recetas adaptadas a su modelo. Elija solo recetas probadas.</li> <li>• Establezca el programa y el tiempo de cocción y elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de acuerdo a la receta.</li> </ul>
<p>El plato ha permanecido demasiado tiempo con la función KEEP WARM tras su cocción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendamos usar la función KEEP WARM moderadamente.</li> <li>• Si su aparato tiene la función de desactivación de KEEP WARM por adelantado, úsela para evitar el problema.</li> </ul>

## LOS LÍQUIDOS SE EVAPORAN AL HERVIR DURANTE LA COCCIÓN

<p>La leche se ha evaporado al hervir.</p>	<p>Dependiendo de la calidad de la leche utilizada, puede evaporarse al hervir. Para evitarlo, se recomienda utilizar solo leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de 2,5% o menos. Diluya la leche con agua si es necesario.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ingredientes no estaban adecuadamente procesados (mal lavados, etc.).</li> <li>• No se han usado las proporciones generales o los ingredientes adecuados, o se ha seleccionado el tipo de producto incorrecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomendamos hacer recetas adaptadas al aparato. Elija solo recetas probadas. Establezca el programa y el tiempo de cocción y elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de acuerdo a la receta.</li> <li>• Los cereales, la carne, el pescado y el marisco deben ser lavados a fondo antes de cocinarlos.</li> </ul>

## EL PLATO ESTÁ QUEMADO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• El recipiente no se ha lavado correctamente.</li> <li>• El revestimiento antiadherente estaba dañado.</li> </ul>	<p>Asegúrese de que el recipiente está limpio y el revestimiento no tiene defectos antes de la cocción.</p>
<p>La cantidad general de ingredientes era menor de la recomendada.</p>	<p>Use recetas probadas, adaptadas al aparato.</p>
<p>El tiempo de cocción era demasiado prolongado.</p>	<p>Reduzca el tiempo o siga las recomendaciones.</p>
<p>Saltear: no se ha añadido aceite; no se ha revuelto o dado la vuelta a los ingredientes.</p>	<p>Añada solo la cantidad de aceite necesaria para cubrir el fondo del recipiente para saltear. Remueva bien los ingredientes al saltear o deles la vuelta según sea necesario.</p>
<p>Guisar: no había suficiente líquido en el interior del recipiente.</p>	<p>Añada más líquido. Evite abrir la tapa mientras guisa.</p>
<p>Hervir: no había suficiente líquido en el interior del recipiente (no se han seguido las proporciones recomendadas).</p>	<p>Siga la proporción recomendada de líquidos y sólidos durante la ebullición.</p>
<p>Horneado: no se ha engrasado el recipiente antes de hornear.</p>	<p>Engrase el fondo y los laterales del recipiente con mantequilla o aceite antes de hornear (¡no vierta aceite en el interior!).</p>

## LOS INGREDIENTES PIERDEN SU FORMA DURANTE LA COCCIÓN

Los ingredientes se han removido demasiado.	Saltee los alimentos, revuelva los ingredientes solo cada 5-7 minutos.
El tiempo de cocción era demasiado prolongado.	Reduzca el tiempo o siga las recomendaciones de la receta.

## LOS PRODUCTOS HORNEADOS ESTÁN DEMASIADO HÚMEDOS

Se han usado ingredientes inadecuados que producen un exceso de humedad (frutas o verduras jugosas, bayas congeladas, crema agria, etc.).	Utilice los ingredientes que indica la receta. Trate de evitar el uso de ingredientes que causan un exceso de humedad o utilícelos en cantidades más pequeñas.
El producto horneado se ha dejado en el interior del aparato con la tapa cerrada demasiado tiempo.	Recomendamos sacar los productos horneados del aparato en cuanto termine el ciclo de horneado o dejarlos en KEEP WARM solo por un breve período.

## LOS PRODUCTOS HORNEADOS NO HAN SUBIDO

Los huevos y el azúcar no han sido batidos lo suficiente.	Utilice las recetas adaptadas al aparato. Seleccione, mida y procese los ingredientes siguiendo las recomendaciones de la receta.
La masa ha permanecido demasiado tiempo en el aparato antes de ser horneada.	
La harina no ha sido tamizada o la masa no se ha amasado correctamente.	
Ingredientes incorrectos.	
Receta incorrecta.	



*Ciertos aparatos de REDMOND constan de una protección contra el sobrecalentamiento en los programas de STEW y SOUP. En caso de que no haya suficiente líquido en el recipiente, el aparato interrumpe automáticamente el programa y activa la función KEEP WARM.*

**Tabla de ajustes predeterminados**

Programa		Recomendaciones de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango/intervalos de ajuste de tiempo	Programador de inicio	Preheating stage	Keep warm
SAUTE	Meat	Saltar carne, pescado y verduras	20 min	5 min — 2 horas / 1 min	—	—	+
	Fish		13 min				
	Vegetables		15 min				
BREAD		Hornear pan	3 horas	10 min — 6 horas / 5 min	+	—	+
YOGURT		Hacer yogur	8 horas	10 min — 12 horas / 5 min	+	—	—
RICE		Cocinar arroz y diferentes tipos de cereales	25 min	10 min — 4 horas / 1 min	+	—	+
BOIL	Meat	Hervir carne, pescado y verduras	40 min	5 min — 8 horas / 5 min	+	+	+
	Fish		30 min				
	Vegetables		25 min				
BAKE		Hornear pasteles, tartas, budines, hojaldres y masas con levadura	45 min	10 min — 8 horas / 5 min	+	—	+
STEW	Meat	Guisar carne, pescado y verduras	40 min	10 min — 12 horas / 5 min	+	+	+
	Fish		18 min				
	Vegetables		15 min				
SOUP	Meat	Cocinar sopas con carne, pescado y verduras	40 min	10 min — 8 horas / 5 min	+	+	+
	Fish		30 min				
	Vegetables		20 min				
OATMEAL		Hacer copos de avena, gachas con leche	25 min	10 min — 1 hora 30 min / 5 min	+	—	+
CHILI		Hacer chili con carne, con vegetales y con ave.	1 hora	10 min — 5 horas / 5 min	+	+	+

Programa		Recomendaciones de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango/intervalos de ajuste de tiempo	Programador de inicio	Preheating stage	Keep warm
STEAM	Meat	Cocer al vapor platos con carne, pescado y verduras	15 min	5 min — 2 horas / 5 min	+	+	+
	Fish		12 min				
	Vegetables		10 min				
PILAF		Cocinar pilafs y arroz.	25 min	10 min — 2 horas / 5 min	—	+	+
SLOW COOK		Guisar carne, pechugas, gelatina de carne, gelatina y cocinar platos a fuego lento	5 horas	10 min — 12 horas / 5 min	+	—	+

**Tiempos de cocción al vapor a presión recomendados para diferentes productos**

	Producto	Peso del producto, oz/g/unidad	Agua, jarras/ml	Tiempo de cocción, minutos
1	Filete de cerdo/ternera cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
2	Filete de cordero cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
3	Filete de pollo cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
4	Albóndigas/chuletas	6 ½ oz / 180 g / 6 unidad 16 oz / 450 g / 3 unidad	2 / 500	10 / 15
5	Filete de pescado	18 / 500	2 / 500	12
6	Marisco (gambas cocidas y congeladas)	18 / 500	2 / 500	5
7	Patatas cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
8	Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
9	Remolacha cortada en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	10
10	Verduras (congeladas)	18 / 500	2 / 500	10
11	Huevos	3 unidad	2 / 500	5

**i** Recuerde que estas son solo recomendaciones generales. En realidad, el tiempo de cocción puede ser diferente al recomendado dependiendo de la calidad de los productos utilizados y de sus preferencias personales.

**VI. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO**

Código de error	Descripción del error	Solución del error
E1, E2, E4	Error del sistema (posible avería en la tarjeta de control o el sensor de temperatura/presión).	Desenchufe la unidad y deje que se enfríe durante 10-15 minutos. Cierre la tapa firmemente. Si esto no elimina el error, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

*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. 2014

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-PM190A-UM-1