

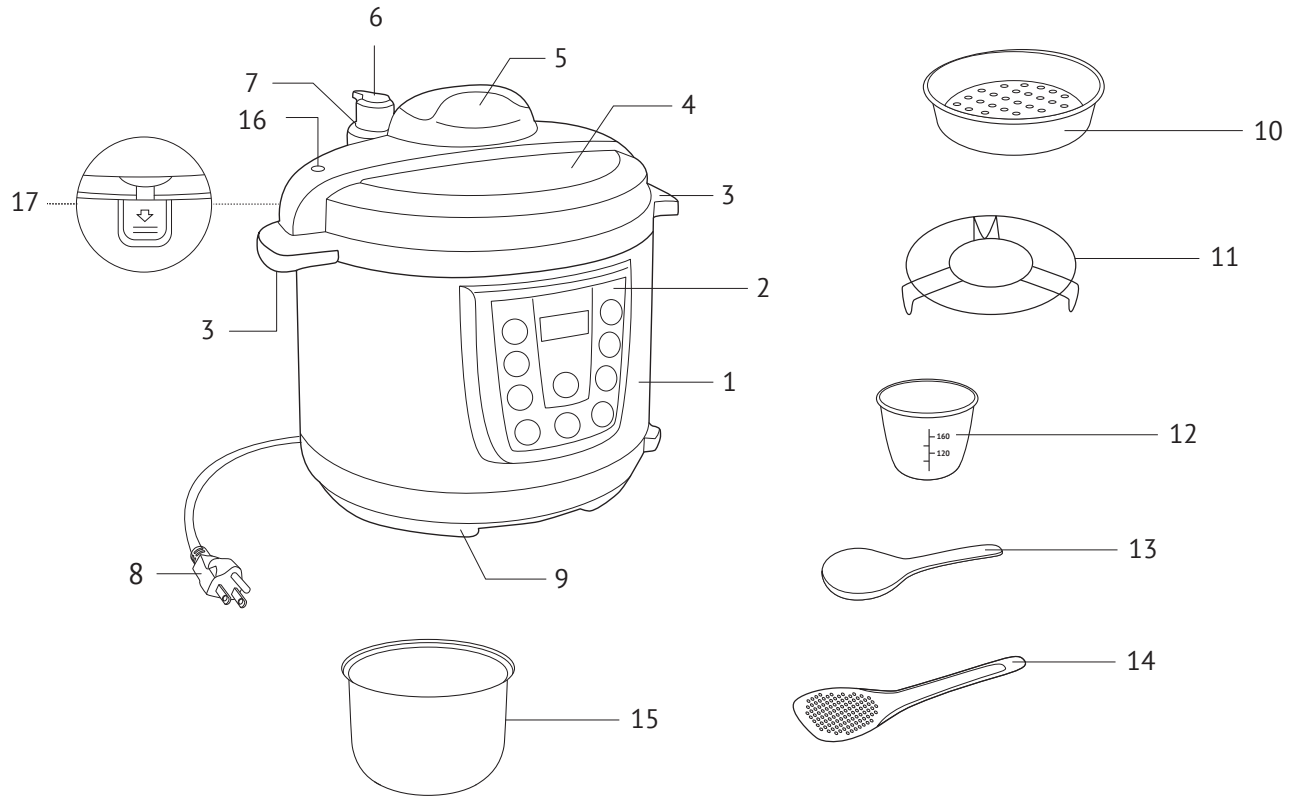
REDMOND

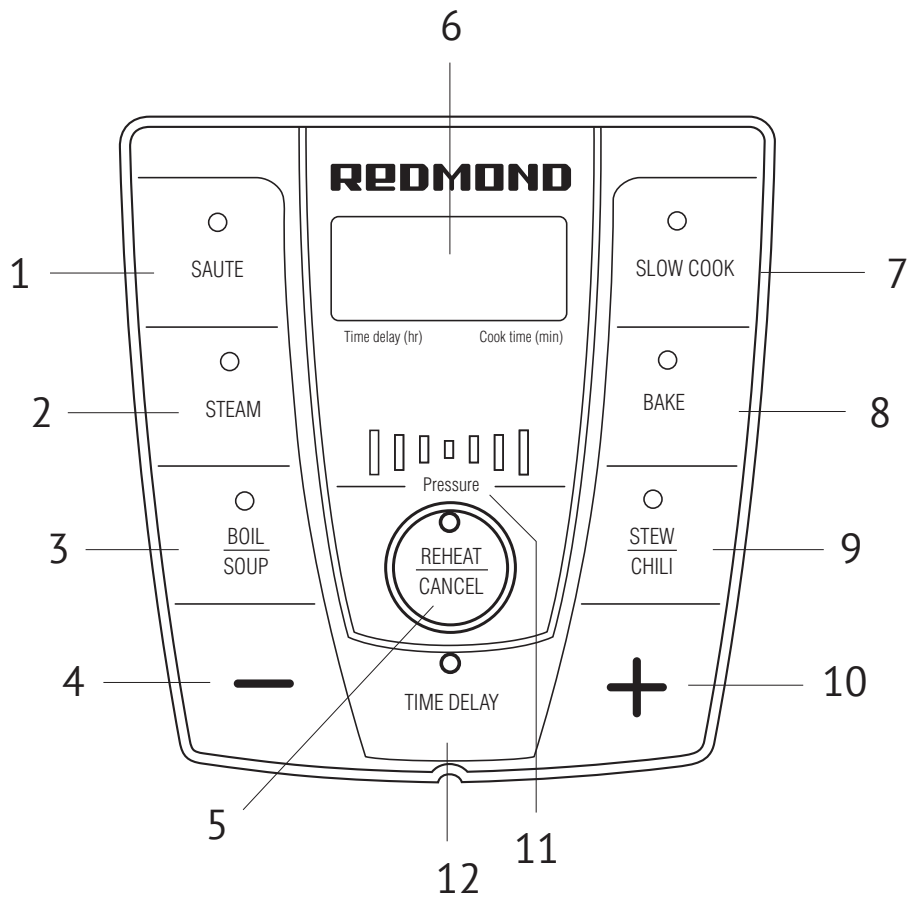
Electric Pressure Cooker
Autocuiseur électrique
Olla a presión eléctrica
RMC-PM4506A

User manual
Manuel de l'utilisateur
Manual de usuario



ENG.....	5
FRA-CAN.....	15
ESP.....	27







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-PM4506A
Power.....	900 W
Voltage.....	120 V, 60 Hz
Bowl capacity.....	5 Qt / 4.8 L
Bowl coating	non-stick
Display	LED digital
Steam valve	removable
Safety system (4 levels):	
• Steam release valve	
• Shutoff valve	
• Thermal fuse	
• Overpressure sensor	

Automatic Programs

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. SAUTE | 4. SLOW COOK |
| 2. STEAM | 5. BAKE |
| 3. BOIL/SOUP | 6. STEW/CHILI |

Functions

KEEP WARM	up to 8 hours
REHEAT	up to 8 hours
TIME DELAY	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Electric Pressure Cooker	1 pc.
Bowl with non-stick coating	1 pc.
Steam tray.....	1 pc.
Trivet.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
"100 Recipes".....	1 pc.
User manual	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
2 Year Limited Warranty	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 | 10. Steam tray |
| 2. Control panel with display | 11. Trivet |
| 3. Carrying handles | 12. Measuring cup |
| 4. Lid | 13. Serving spoon |
| 5. Lid handle | 14. Stirring paddle |
| 6. Steam release valve regulator | 15. Bowl with non-stick coating |
| 7. Steam release valve | 16. Shutoff valve |
| 8. Power cord | 17. Condensation collector |
| 9. Base with rubber feet | |

Control Panel **A2**

1. Use the button to select the SAUTE program
2. Use the button to select the STEAM program
3. Use the button to select the BOIL/SOUP program
4. Use the “-” button to reduce the time of delay/to reduce cook time
5. Use the REHEAT/CANCEL button to interrupt current cooking program, disable the KEEP WARM function, to enable the REHEAT function, to cancel all current settings
6. LED display
7. Use the button to select the SLOW COOK program
8. Use the button to select the BAKE program
9. Use the button to select the STEW/CHILI program
10. Use the “+” button to increase the time of delay/to increase cook time
11. The Pressure indicator
12. Use the TIME DELAY button to activate TIME DELAY

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the appliance with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such a 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

Before Use

Place the device 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 Electric Pressure Cooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.


Opening/Closing the Lid

The removable lid hermetically seals the device which is extremely important for proper operation.

Holding the lid by the handle, place it on the device ensuring that the steam release valve is on the opposite side of the display.

Without pushing the lid, gently rotate it counterclockwise, holding it by the handle, until it slides into the corresponding slots on the housing (by 20-30°). The lid must be positioned evenly.

Secure the lid by turning it firmly counterclockwise.


 **Caution!** Do not try to force the lid open. The lid locks automatically when pressure builds up inside the chamber. If the appliance is difficult to open, adjust the steam release valve to reduce the pressure.

It is recommended to saute foods with an open lid. If the recipe calls for the closed lid, simply cover the appliance with the lid, without locking it.

Steam Release Valve

The steam release valve is located on the lid. Select one of the 2 positions depending on the desired method. If the valve is in:


- CLOSE position – the appliance cooks under high pressure (pressure cooker mode);
- OPEN position – the appliance cooks under normal pressure (multicooker mode).

 **Caution!** When cooking dishes that do not require a lot of liquid (rice, stews, etc.), the steam release valve can be opened right after the cycle is complete. When pressure cooking liquids (soup, puree, 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 use may cause a powerful vertical burst of steam. Please, be careful!

General Pressure Cooking Guidelines

The closed position of the steam release valve causes the device to form a hermetic airtight environment where high pressure is being built up and maintained. The device automatically locks the lid when the pressure rises. The Electric Pressure Cooker REDMOND RMC-PM4506A is equipped with a multilevel safety protection system. In case the temperature or pressure inside the chamber exceeds the safety limits, the system automatically interrupts the process. When characteristics get back to normal the cooking process is resumed. In case the pressure or temperature do not normalize within a certain time period, a special safety feature disconnects the power and stops the operation.

 **Caution!** Use at least 2 measuring cups of water or other liquid when pressure cooking.


Do not fry food with oil under pressure. Instead, sauté chopped vegetables in a small amount of oil with the open lid.

Do not fill the appliance with foods and liquids over 2/3 full. When cooking foods that can foam or expand during cooking (pasta, rice, beans, spinach, etc.) – over 1/2 full.

TIME DELAY Function

The function enables the appliance to delay a program for a period of time 30 minutes to 24 hours in 30 minute intervals.

1. After selecting the program press the TIME DELAY button. Use “+” and “-” to set the time of delay. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
2. A few seconds after the settings are entered the timer starts to count down.
3. Press REHEAT/CANCEL to cancel the settings.
4. When setting the TIME DELAY function, remember that a program and the countdown start only after the device reaches the required pressure and temperature.

 **Do not use the TIME DELAY function for perishable food, such as eggs, milk, meat, cheese, fish, etc.**

The SAUTE program cannot be delayed.

KEEP WARM Function

The function keeps the cooked dish warm at 140–175°F (60–80°C) for up to 8 hours. When the cooking cycle is complete, the device produces an audible signal, the REHEAT/CANCEL button indicator lights up. The device automatically switches to KEEP WARM displaying progress in 1 minute increments. Press REHEAT/CANCEL to disable the function. The button indicator goes off and the appliance enters standby.

REHEAT Function


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

1. Fill the bowl with cooked food and position it inside the device. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element. Close and lock the lid.
2. Set the steam valve to CLOSE and plug in the appliance.
3. Press REHEAT/CANCEL. The button indicator lights up, REHEAT progresses in 1 minute increments. The device will reheat the dish and maintain the temperature for 8 hours, after which the function is automatically disabled.

4. Press REHEAT/CANCEL to disable the REHEAT function. The button indicator goes off, the device enters standby.


Standard Operating Procedure

1. Measure ingredients according to the recipe and place them inside 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. It must make full contact with the heating element.
3. Close the lid tightly and set the steam valve to the OPEN or CLOSE 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 corresponding button to select a program. The button indicator lights up.
6. Use "+" and "-" to adjust the cook time. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
7. Delay the program if required.
8. A few seconds after the settings are entered, the device automatically begins the cycle. Count down starts only after the appliance reaches the temperature and pressure required. If you forgot to adjust the cook time or the time of delay, press the REHEAT/CANCEL button and adjust.
9. The device produces an audible signal to indicate the end of the cycle and enters KEEP WARM. KEEP WARM starts progressing. Press REHEAT/CANCEL to disable the function.
10. Unplug the appliance and let it sit for 5 minutes allowing the pressure inside the chamber to reduce.
11. Carefully open the steam release valve and wait for the hot steam to escape. Open the lid.

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

SAUTE Program

The SAUTE program is recommended for sauteing meat, fish, vegetables, poultry, and seafood. The program cannot be delayed or adjusted (default time is 20 minutes). Cook food under normal pressure. Saute with the lid open unless otherwise stated in the recipe.

 *If you have accidentally closed and locked the lid, causing the activation of the lid locking mechanism, interrupt cooking by pushing the REHEAT/CANCEL button. 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 of is extremely high. Let the device cool down for 15 minutes before reactivating the program.*

STEAM Program

The STEAM program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, seafood, and for making different desserts. The time can be adjusted from 5 minutes to 1 hour 30 minutes in 1 minute intervals. Cook food under high pressure (steam release valve closed).

Use the steam tray provided to steam foods:

1. Fill the bowl with 1 ¼ – 1 ½ cups (300–350 ml) of water.
2. Measure ingredients according to the recipe and evenly distribute them inside the steam tray. Put the trivet and steam tray inside inside the removal bowl.
3. Properly position the bowl inside the device, ensuring that it makes full contact with the heating element.
4. Follow steps given in "Standard Operating Procedure".

BOIL/SOUP Program

The BOIL/SOUP program is recommended for cooking soup, broth, meat, fish, vegetables, and for boiling eggs, sausages, etc. The time can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 5 minute intervals. Cook food under high pressure (steam release valve closed).

SLOW COOK Program

The SLOW COOK program is recommended for slow cooking meat, fish, vegetables, poultry and seafood. The time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. Cook food under high pressure (steam release valve closed).

BAKE Program

The BAKE program is recommended for baking cakes, pies, puddings, and for roasting meat, fish, and vegetables in foil. The time can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 5 minute intervals. Cook food under normal pressure (steam release valve open).

STEW/CHILI Program

The STEW/CHILI program is recommended for stewing meat, poultry, vegetables, and fish. Make meat, vegetarian, poultry chili. The time can be adjusted from 5 minutes to 3 hours in 5 minute intervals. Cook food under high pressure (steam release valve closed).

III. ADDITIONAL FEATURES

Sterilizing tableware and personal items

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through WWW.MULTICOOKER.COM and our authorized dealers in your country.

V. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, ensure that it is unplugged and has cooled down. Prior to the first use or in order to remove the odor after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the device with a vinegar-water solution and boil half a lemon using BOIL/SOUP for 15 minutes (pressure cooker mode). Use a 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 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 steam release valve, consisting of the inner and outer parts, the sealing ring, and condensation collector after each use:

1. Remove the steam release valve located on the outer side of the lid, by pulling it up. Clean the regulator.
2. Unscrew the protective cover of the valve located on the inner side of the lid. Rinse steam release outlet and protective cover with warm running water.
3. Screw the protective cover back on, put the steam valve regulator into its original position by applying slight pressure.
4. Remove the sealing ring located on the inner side of the lid. Rinse under warm running water and put back, ensuring that it is properly sealed.

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.

Pull the condensation collector down to remove. Rinse and return to its original position.

VI. COOKING TIPS

Steaming Under Pressure Time Chart

#	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 / 25
2	Mutton fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	25
3	Chicken fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	8
4	Meatballs/cutlets	6 ½ / 180 / 6 pcs. 16 / 450 / 3 pcs.	2 / 500	10 / 12
5	Fish fillet	18 / 500	2 / 500	10
6	Shrimp (cooked, peeled, frozen)	18 / 500	2 / 500	5
7	Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	15
8	Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	35
9	Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	1 hour 10 minutes
10	Frozen vegetables	18 / 500	2 / 500	10
11	Eggs	3	2 / 500	10


 Remember, that these are general recommendations only. In reality, cook time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/ intervals	Time Delay	Keep Warm
SAUTE	Recommended for meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	—	—	—
STEAM	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit puree, desserts, and jams	15 min	5 min – 1 hour 30 min / 1 min	+	+
BOIL/SOUP	Recommended for making soup, broth; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	+
SLOW COOK	Recommended for slow cooking meat, fish, vegetables, poultry, seafood	5 hours	10 min – 12 hours / 5 min	+	+
BAKE	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	—	+
STEW/CHILI	Recommended stewing meat, poultry, vegetables, and fish. Make meat, vegetarian, poultry chili.	30 min	5 min – 3 hours / 5 min	+	+

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Displayed Error Code	Error Description	Error Handling
E1	Pressure switch malfunction.	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center.
E3	Temperature sensor short circuit.	Contact an authorized service center.
E4	Temperature sensor open circuit.	Contact an authorized service center.
E5	The device is overheated.	Unplug the device and let it cool down.

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not switch on.	A voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The device fails to seal hermetically. Steam escapes from the rim of the lid.	The sealing ring is missing or improperly positioned.	Position the sealing ring properly.
	The sealing ring is dirty.	Clean the sealing ring.
	The sealing ring became deformed.	Replace the sealing ring.
Dish is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	There is an obstruction between the bowl and heating element.	Remove an obstruction.
	The bowl is not properly positioned.	Position the bowl properly.
	The heating element is dirty.	Unplug the appliance and let cool down. Clean the heating element.

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 to help protect the environment.

© REDMOND. All rights reserved. 2015

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



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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner les boutons de réglage à "off" puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un choc, un incendie ou provoquer une défaillance qui ne seront pas couverts par la garantie.
- Ne pas utiliser tout appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après une 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 utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé :
- Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins les mêmes que les caractéristiques électriques de l'appareil. L'utilisation d'une tension différente peut provoquer un incendie ou un autre accident, causant des dommages de l'appareil ou d'endommagement du circuit.

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.

Spécifications techniques

Modèle	RMC-PM4506A
Puissance.....	900 W
Tension.....	120 V, 60 Hz
Capacité de la cuve.....	5 Qt / 4.8 L
Revêtement de la cuve.....	anti-adhésif
Affichage	numérique LED
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

1. SAUTE (SAUTE)
2. STEAM (VAPEUR)
3. BOIL/SOUP (BOUILLIR/SOUBE)
4. SLOW COOK (CUISSON LENTE)
5. BAKE (CUIRE)
6. STEW/CHILI (MIJOTER/CHILI)

Fonctions

KEEP WARM.....	jusqu'à 8 heures
REHEAT	jusqu'à 8 heures
TIME DELAY.....	jusqu'à 24 heures

Matériel

Autocuiseur électrique.....	1 pc.
Marmite avec revêtement anti-adhésif.....	1 pc.
Bac à vapeur.....	1 pc.
Trépied	1 pc.
Pale d'agitateur	1 pc.
Cuillère de service.....	1 pc.
Tasse à mesurer.....	1 pc.
«100 Recettes»	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. Panneau de contrôle avec affichage
3. Poignées de transport
4. Couvercle
5. Poignée du couvercle
6. Régulateur de soupape de décharge de vapeur
7. Soupape de décharge de vapeur
8. Cordon d'alimentation
9. Base avec coussinets en caoutchouc
10. Bac à vapeur
11. Trépied
12. Tasse à mesurer
13. Cuillère à servir
14. Pale d'agitation
15. Marmite avec revêtement anti-adhésif
16. Soupape d'arrêt
17. Collecteur de condensation

Panneau de commande A2

1. Utilisez le bouton pour sélectionner le programme SAUTE.
2. Utilisez le bouton pour sélectionner le programme STEAM.
3. Utilisez le bouton pour sélectionner le programme BOIL/SOUP.
4. Utilisez le bouton «-» pour ajuster le temps de départ ou réduire le temps de cuisson.
5. Utilisez le bouton REHEAT/CANCEL pour interrompre le programme de cuisson en cours, désactiver la fonction de maintien au chaud, pour activer la fonction de réchauffage, ou pour annuler tous les réglages actuels.
6. Affichage à LED.

7. Utilisez le bouton pour sélectionner le programme SLOW COOK.
8. Utilisez le bouton pour sélectionner le programme BAKE.
9. Utilisez le bouton pour sélectionner le programme STEW/CHILI.
10. Utilisez le bouton «+» pour ajuster le temps de départ ou augmenter le temps de cuisson.
11. L'indicateur de pression.
12. Utilisez le bouton TIME DELAY pour activer le départ différé.

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'AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE

Avant d'utiliser

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

Ouverture et fermeture du couvercle

Le couvercle amovible ferme hermétiquement l'appareil, ce qui est extrêmement important pour un bon fonctionnement.

En tenant le couvercle par la poignée, placez-le sur l'appareil de sorte que la soupape de décharge de vapeur d'eau se trouve sur le côté opposé à l'écran.

Sans pousser le couvercle, faites-le tourner doucement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en le tenant par la poignée, jusqu'à ce qu'il glisse dans les fentes correspondantes sur le boîtier (par 20-30°). Le couvercle doit être positionné de manière uniforme.

Fixez le couvercle en le tournant fermement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Mise en garde ! N'essayez pas de forcer l'ouverture du couvercle. Le couvercle se verrouille automatiquement lorsque la pression augmente à l'intérieur de la chambre. Si l'appareil est difficile à ouvrir, réglez la soupape de décharge de vapeur pour réduire la pression.

Il est recommandé de faire sauter les aliments avec un couvercle ouvert. S'il est demandé dans la recette de fermer le couvercle, il suffit de recouvrir l'appareil avec le couvercle, sans le verrouiller.

Soupape de décharge 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 désirée. Si la soupape est en :

- Position CLOSE – l'appareil cuisine sous haute pression (mode autocuiseur);
- Position OPEN – l'appareil cuisine sous pression normale (mode multicuiseur) ;



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 !

Consignes générales sur la cuisson sous pression :

Lorsque la soupape de décharge de vapeur est en position fermée, l'appareil forme un environnement hermétique étanche à l'air où est exercée et maintenue une pression élevée. L'appareil verrouille automatiquement le couvercle lorsque la pression augmente. L'autocuiseur électrique REDMOND RMC-PM4506A 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 processus. Lorsque les caractéristiques reviennent à la normale, le processus de cuisson reprend. Dans le cas où la pression ou la température ne se normalise pas dans un certain laps de temps, un dispositif de sécurité particulier déconnecte l'alimentation et arrête le fonctionnement.



Mise en garde ! Utilisez au moins 2 tasses à mesurer d'eau ou d'un autre liquide lors de la cuisson sous pression.

Ne faites pas frire des aliments avec de l'huile sous pression. Faites plutôt revenir les légumes coupés dans une petite quantité d'huile avec le couvercle ouvert.

Ne remplissez pas l'appareil avec de la nourriture et du liquide au-delà de son 2/3 plein. Lors de la cuisson des aliments qui peuvent mousser ou s'étendre durant la cuisson (pâtes, riz, haricots, épinards, etc) – au-delà de son 1/2 plein.

Fonction TIME DELAY

La fonction permet à l'appareil de retarder le programme pour une période de temps de 30 minutes à 24 heures par intervalles de 30 minutes.

- Après avoir sélectionné le programme, pressez le bouton TIME DELAY. Utilisez «+» et «-» pour régler le temps de retard. Pressez et maintenez enfoncé le bouton correspondant en bas pour faire défiler les chiffres.
- Quelques secondes après que les paramètres ont été saisis, la minuterie commence le compte à rebours.
- Pressez sur le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver les réglages.

- Lors du réglage de la fonction TIME DELAY, rappelez-vous que le mode de cuisson sélectionné commence à fonctionner, et le compte à rebours ne commence qu'après que le dispositif atteint la pression et la température requises.



Ne pas utiliser la fonction TIME DELAY pour les aliments périssables, tels que les œufs, le lait, la viande, le fromage, le poisson, etc. Le programme SAUTE ne peut pas être retardé.

Fonction KEEP WARM

La fonction maintient le plat chaud à 140 à 175°F (60-80°C) pour un maximum de 8 heures. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil produit un signal sonore, et le voyant du bouton REHEAT/CANCEL s'allume. L'appareil passe automatiquement à KEEP WARM, affichant la progression par paliers de 1 minute. Pressez le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver la fonction. Le voyant lumineux du bouton s'éteint, l'appareil passe en mode veille.

Fonction REHEAT

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

- Remplissez la marmite avec des aliments cuisinés et positionnez-la à l'intérieur du dispositif. Assurez-vous que la marmite fait plein contact avec l'élément chauffant. Fermez et scellez le couvercle.
- Réglez la soupape de vapeur sur CLOSE et branchez l'appareil.
- Pressez le bouton REHEAT/CANCEL. Le voyant lumineux du bouton s'allume, le réchauffage progresse par paliers de 1 heure. L'appareil réchauffera le plat et maintiendra la température pendant 8 heures, après quoi la fonction est automatiquement désactivée.
- Pressez le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver la fonction de réchauffage. Le voyant lumineux du bouton s'éteint, l'appareil passe en mode veille.

Procédure d'Exploitation Standard

- Mesurez les ingrédients selon la recette et placez-les dans la marmite. Ne remplissez pas l'autocuiseur 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. Elle doit faire plein contact avec l'élément chauffant.

3. Fermez et verrouillez le couvercle et placez la soupape de vapeur sur la position OPEN ou CLOSE, selon le programme requis (le programme SAUTE fonctionne avec le couvercle de l'appareil ouvert).
4. Branchez l'appareil.
5. Pressez les boutons correspondants pour sélectionner un programme. L'indicateur du bouton s'allume.
6. Utilisez «+» et «-» pour régler le temps de cuisson. Pressez et maintenez enfoncé le bouton correspondant en bas pour faire défiler les chiffres.
7. Retardez le programme si nécessaire.
8. Quelques secondes après que les paramètres ont été saisis, la minuterie commence le compte à rebours. Le compte à rebours commence seulement après que l'appareil a atteint la température et la pression nécessaires. Si vous avez oublié de régler le temps de cuisson ou le temps de retardement, pressez le bouton REHEAT/CANCEL et ajustez.
9. L'appareil produit un signal sonore pour indiquer la fin du cycle et entre en KEEP WARM. Le maintien au chaud commence à progresser. Pressez le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver la fonction.
10. Débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant 5 minutes pour permettre à la pression dans la chambre de réduire.
11. Ouvrez avec précaution la soupape de décharge de vapeur et attendez que la vapeur chaude s'échappe. Ouvrez le couvercle.



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 de l'ouvrir.

Programme SAUTE

Le programme SAUTE est recommandé pour la viande à faire sauter, poisson, légumes, volaille et fruits de mer. Le programme ne peut pas être retardé ou ajusté (la durée par défaut est de 20 minutes). Cuisinez les aliments sous pression normale. Faites sauter avec le couvercle ouvert, sauf indication contraire dans la recette.



Si vous avez accidentellement fermé et verrouillé le couvercle, provoquant le déclenchement du mécanisme de verrouillage du couvercle, interrompez la cuisson en pressant le bouton REHEAT/CANCEL. Assurez-vous que la soupape de décharge de vapeur est ouverte, attendez que l'appareil refroidisse, ouvrez le couvercle et continuez la cuisson.



MISE EN GARDE ! La température du programme SAUTE est extrêmement élevée ! Laissez l'appareil se refroidir pendant 15 minutes avant de réactiver le programme.

Programme STEAM

Le programme STEAM est recommandé pour la cuisson vapeur de la viande, poisson, légumes, fruits de mer, et pour la fabrication de différents desserts. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 1 heure et 30 minutes à intervalles de 1 minute. Cuisinez les aliments à haute pression (soupape de décharge de vapeur fermée).

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

1. Remplissez la marmite avec 1 ¼ - 1 ½ tasse (300-350 ml) d'eau.
2. 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 amovible.
3. Positionnez correctement la marmite à l'intérieur de l'appareil, assurez-vous qu'elle fasse un contact complet avec l'élément chauffant.
4. Suivez les étapes indiquées dans «Procédure d'Exploitation Standard».

Programme BOIL/SOUP

Le programme BOIL/SOUP est recommandé pour la cuisson de soupes, bouillons de cuisson, viande, poisson, légumes, et pour des œufs pochés, saucisses, etc. Le temps peut être réglé de 5 minutes à 4 heures, par intervalles de 5 minutes. Cuisinez les aliments à haute pression (soupape de décharge de vapeur fermée).

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 de cuisson peut être réglé de 10 minutes à 12 heures à intervalles de 5 minutes. Cuisinez les aliments à haute pression (soupape de décharge de vapeur fermée).

Programme BAKE

Le programme est recommandé pour la cuisson des gâteaux, tartes, puddings, et pour rôtir la viande, le poisson et les légumes en papillote. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 4 heures à intervalles de 5 minutes. Cuisinez les aliments à pression normale (soupape de décharge de vapeur ouverte).

Programme STEW/CHILI

Le programme STEW/CHILI est recommandé pour faire mijoter viande, volaille, légumes et poisson. Faire du chili à la viande, végétarien, volaille. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 3 heures à intervalles de 5 minutes. Cuisinez les aliments à haute pression (soupape de décharge de vapeur fermée).

III. CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

La stérilisation de la vaisselle et des objets personnels

IV. AUTRES ACCESSOIRES

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

VI. DIRECTIVES D'ENTRETIEN 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 soupape de décharge de vapeur, comprenant les parties intérieures et extérieures, la bague d'étanchéité, et le collecteur de condensation, après chaque utilisation :

1. Retirez la soupape de vapeur, située sur la surface extérieure du couvercle en tirant vers le haut. Nettoyez le régulateur.
2. Dévissez le capot de protection de la soupape situé sur la surface intérieure du couvercle. Rincez le conduit d'évacuation de la vapeur et le capot de protection avec de l'eau chaude courante.
3. Revissez le capot de protection, et mettre le régulateur de la soupape de vapeur dans sa position initiale en appliquant dessus une légère pression.
4. Retirez soigneusement la bague d'étanchéité, située sur le côté intérieur du couvercle. Rincez sous l'eau chaude courante et la remettre en place, en s'assurant qu'elle est bien scellée.

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.

Tirez le collecteur de condensation vers le bas pour le retirer. Le rincer et le remettre dans sa position d'origine.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Tableau du Temps pour la Vapeur Sous Pression

#	Produit	Poids, oz/g/pcs	Eau, tasses / ml	Temps de cuisson, min
1	Porc / filet de bœuf coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15 / 25
2	Filet de mouton coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	25
3	Filet de poulet coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	8
4	Boulettes de viande/escalopes	6 ½ / 180 / 6 pcs. 16 / 450 / 3 pcs.	2 / 500	10 / 12
5	Filet de poisson	18 / 500	2 / 500	10
6	Crevettes (cuites, décortiquées, congelées)	18 / 500	2 / 500	5
7	Pommes de terre coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
8	Carottes coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	35
9	Betteraves coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	1 heure 10 minutes
10	Légumes surgelés	18 / 500	2 / 500	10
11	Œufs	3	2 / 500	10



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.

Table des paramètres par défaut

Programme	Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps/ Intervalles	Temps Différé	Maintien au chaud
SAUTE	Recommandé pour la viande, poisson, légumes et fruits de mer	20 min	—	—	—
STEAM	Recommandé pour la cuisson à la vapeur des plats de viande, de poisson et de légumes ; ou pour la fabrication de purée de fruits, desserts et confitures.	15 min	5 min — 1 heure et 30 min / 1 min	+	+
BOIL/SOUP	Recommandé pour faire de la soupe, du bouillon ; ou pour la cuisson des saucisses, des œufs, etc.	40 min	5 min — 4 heures / 5 min	+	+
SLOW COOK	Recommandé pour la viande à cuisson lente, le poisson, les légumes, la volaille et les fruits de mer.	5 heures	10 min — 12 heures / 5 min	+	+
BAKE	Recommandé pour la cuisson des gâteaux, tartes, puddings, et pour rôtir la viande, le poisson et les légumes en papillote.	35 min	5 min — 4 heures / 5 min	—	+
STEW/CHILI	Recommandé pour faire mijoter de la viande, la volaille, les légumes et le poisson. Faire du chili à la viande, végétarien, volaille.	30 min	5 min — 3 heures / 5 min	+	+

VII. AVANT D'ABORDER UN CENTRE DE SERVICE

Codes d'erreur	Description de l'erreur	Gestion des erreurs
E1	Pressostat défectueux.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Fermez le couvercle hermétiquement. Si ceci ne fonctionne pas, apportez la machine à un centre de service autorisé.
E3	Capteur de température défectueux en court circuit.	S'adresser à un centre de service agréé.
E4	Capteur de température défectueux, circuit ouvert.	S'adresser à un centre de service agréé.
E5	L'appareil est en surchauffe.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Défaillance de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
L'appareil ne parvient pas à se fermer hermétiquement. La vapeur s'échappe du bord du couvercle.	La bague d'étanchéité est manquante ou mal placée.	Positionnez la bague d'étanchéité correctement.
	La bague d'étanchéité est sale.	Nettoyez la bague d'étanchéité.
	La bague d'étanchéité est devenu difforme.	Remplacez la bague d'étanchéité.
Le plat prend trop de temps pour cuire.	Interruption de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Il y a un corps étranger entre la marmite et l'élément de chauffage.	Enlevez l'objet étranger.
	La marmite n'est pas correctement positionnée.	Placez la marmite correctement.
	L'élément chauffant est sale.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

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

© REDMOND. Tous droits réservés. 2015

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



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No utilice el aparato para otro uso o fin que los especificados. El incumplimiento de las instrucciones del producto puede provocar daños que no serán cubiertos por la garantía. El fabricante no es responsable de las consecuencias de un uso inadecuado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que su voltaje se corresponde con la tensión de alimentación de su casa (consulte las especificaciones de la placa de datos o los datos técnicos del aparato). Usar un voltaje diferente puede provocar un incendio, accidentes o daños en el aparato.

- Al utilizar el cable de extensión, asegúrese de que su voltaje es el mismo que el especificado en el aparato. El aparato debe estar conectado a tierra. Asegúrese de que está conectado a una toma de corriente a tierra. De lo contrario, puede ocurrir una descarga eléctrica. Utilice únicamente cables alargadores conectados a tierra.
- Cocine únicamente en el recipiente.
- Durante su uso, el aparato alcanza una temperatura elevada. No toque las superficies calientes. Para evitar lesiones, no se apoye sobre el aparato abierto. No levante ni mueva la unidad mientras esté en funcionamiento.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas. Nunca toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo; en su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectar.

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

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

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

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:
- 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-PM4506A
Potencia.....	900 W
Voltaje.....	120 V, 60 Hz
Capacidad del recipiente.....	5 Qt / 4,8 l
Revestimiento del recipiente.....	antiadherente
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

1. SAUTE (ASAR)
2. STEAM (COCCIÓN AL VAPOR)
3. BOIL/SOUP (HERVIR/SOPA)
4. SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)
5. BAKE (HORNEAR)
6. STEW/CHILI (GUISAR/CHILI)

Funciones

KEEP WARM.....	hasta 8 horas
REHEAT.....	hasta 8 horas
TIME DELAY.....	hasta 24 horas

Contenido del paquete

Olla a presión eléctrica.....	1 unidad
Recipiente con revestimiento antiadherente.....	1 unidad
Bandeja para cocción al vapor.....	1 unidad
Salvamanteles.....	1 unidad
Paleta para remover.....	1 unidad
Cuchara para servir.....	1 unidad
Jarra medidora.....	1 unidad
"100 Recetas".....	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. Panel de control con pantalla
3. Asas
4. Tapa
5. Asa de la tapa
6. Regulador de la válvula de salida del vapor
7. Válvula de salida del vapor
8. Cable de alimentación
9. Base con patas de goma
10. Bandeja para cocción al vapor
11. Salvamanteles
12. Jarra medidora
13. Cuchara para servir
14. Paleta para remover
15. Recipiente con revestimiento antiadherente
16. Válvula de cierre
17. Colector de condensación

Panel de control A2

1. Use el botón para seleccionar el programa SAUTE
2. Use el botón para seleccionar el programa STEAM
3. Use el botón para seleccionar el programa BOIL/SOUP
4. Use el botón “-” para reducir el tiempo de espera /reducir el tiempo de cocción.
5. Use el botón REHEAT/CANCEL para interrumpir el programa de cocina en marcha, desactivar la función mantener caliente , activar la función recalentar o cancelar todos los ajustes establecidos.
6. Pantalla LED

7. Use el botón para seleccionar el programa SLOW COOK
8. Use el botón para seleccionar el programa BAKE
9. Use el botón para seleccionar el programa STEW/CHILI
10. Use el botón “+” para aumentar el tiempo de retardo/reducir el tiempo de cocción.
11. Indicador de presión
12. Use el botón TIME DELAY para activar el tiempo de espera

I. ANTES DEL PRIMER USO

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



¡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

La tapa extraíble sella herméticamente el aparato, lo cual es sumamente importante para su correcto funcionamiento.

Sosteniendo la tapa por el asa, colóquela sobre la olla asegurándose que la válvula de salida del vapor está en el lado opuesto de la pantalla.

Sin empujar la tapa, gírela suavemente hacia la izquierda, sujetándola por el asa, hasta que se deslice en las ranuras correspondientes de la carcasa (en un ángulo de 20-30°). La tapa debe estar colocada de manera uniforme.

Fije la tapa girándola firmemente hacia la izquierda.



¡Atención! No trate de forzar la tapa para abrirla. La tapa se bloquea automáticamente cuando se acumula presión dentro de la cámara. Si tiene dificultades para abrir la olla, reduzca la presión ajustando la válvula de salida del vapor.

Se recomienda saltar los alimentos con la tapa abierta. Si la receta requiere cerrar la tapa, simplemente cubra la olla con la tapa, sin bloquearla.

Válvula de salida del vapor

La válvula de salida del vapor se encuentra situada en la tapa. Seleccione una de las 2 posiciones según el método que desee emplear. Si la válvula está en:

- Posición CLOSED – la olla cocina a presión alta (modo olla a presión);
- Posición OPEN – la olla cocina a presión normal (modo multicooker).



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!

Instrucciones generales para la cocción a presión

La posición cerrada de la válvula de salida del vapor de agua permite la creación de un entorno hermético estanco en el que se acumula y mantiene la presión. La olla bloquea automáticamente la tapa cuando la presión aumenta. La olla a presión eléctrica REDMOND RMC-PM4506A está equipada con un sistema de protección de seguridad multinivel. Si la temperatura o la presión en el interior de la cámara supera los límites de seguridad, el sistema interrumpe automáticamente el proceso. Cuando las características vuelven a la normalidad, se reanuda el proceso de cocción. En caso de que la presión o la temperatura no se normalicen en determinado periodo, una característica especial de seguridad desconecta la olla de la corriente eléctrica y detiene su funcionamiento.



¡Atención! Utilice como mínimo 2 tazas medidoras de agua u otro líquido para cocinar a presión

No fría alimentos a presión con aceite. Saltee las verduras picadas en una pequeña cantidad de aceite con la tapa abierta.

No llene la olla con alimentos y líquidos más de 2/3 de su capacidad. Si cocina alimentos que generan espuma o aumentan de tamaño durante la cocción (pasta, arroz, alubias, espinacas, etc.), no llene más de la mitad de la olla.

Función TIME DELAY

Esta función permite retrasar un programa durante un periodo de 30 minutos a 24 horas en intervalos de 30 minutos.

1. Después de seleccionar el programa, presione el botón TIME DELAY. Use “+” y “-” para ajustar el tiempo de espera. Mantenga pulsado el botón correspondiente hacia abajo para desplazarse por los dígitos.
2. Unos segundos después de configurar los ajustes, el temporizador inicia la cuenta atrás.
3. Presione REHEAT/CANCEL para cancelar los ajustes.
4. Al ajustar la función TIME DELAY, recuerde que el programa y la cuenta atrás empiezan solo después de que la olla alcance la presión y la temperatura requeridas.



No utilice la función TIME DELAY para alimentos perecederos, como huevos, leche, carne, queso, pescado, etc.

El programa SAUTE no se puede retrasar.

Función KEEP WARM

Esta función mantiene el plato cocinado caliente a 140-175 °F (60-80°C) durante hasta 8 horas. Cuando termina el ciclo de cocción, el aparato produce una señal acústica y el indicador del botón REHEAT/CANCEL se ilumina. El dispositivo activa automáticamente la función KEEP WARM y muestra el progreso en intervalos de 1 minuto. Presione REHEAT/CANCEL para desactivar la función. El indicador del botón se apaga y el aparato entra en modo de espera.

Función REHEAT


Recalienta los platos fríos hasta los 140-175°F (60-80°C).

1. Llene el recipiente con los alimentos cocinados y colóquelo en el interior del aparato. Asegúrese de que el recipiente entre totalmente en contacto con el elemento calefactor. Cierre y bloquee la tapa.
2. Coloque la válvula de vapor en posición CLOSE y enchufe el aparato.
3. Presione REHEAT/CANCEL. El indicador del botón se ilumina y la función de recalentar progresa en intervalos de 1 minuto. El aparato recalienta el plato y mantiene la temperatura durante 8 horas. A continuación, la función se desactiva automáticamente.
4. Presione REHEAT/CANCEL para desactivar la función de recalentar. El indicador del botón 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 máxima de llenado situada en la parte interna del recipiente.
2. Coloque el recipiente en el interior del aparato. Debe entrar en pleno contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa firmemente y ajuste la válvula de vapor a la posición OPEN o CLOSE en función del programa requerido (el programa SAUTE funciona con la tapa abierta).
4. Enchufe el aparato.
5. Presione el botón correspondiente para seleccionar un programa. El indicador del botón se ilumina.
6. Use “+” y “-” para ajustar el tiempo de cocción. Mantenga pulsado el botón correspondiente hacia abajo para desplazarse por los dígitos.


7. Programe un espera del programa si es necesario.
8. Unos segundos después de determinar los ajustes, el aparato comienza automáticamente el ciclo. La cuenta atrás no se inicia hasta que el aparato alcanza la temperatura y la presión requeridas. Si olvidó ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de espera, presione el botón REHEAT/CANCEL y ajústelo.
9. El aparato emite una señal acústica para indicar el final del ciclo y activa la función KEEP WARM, que comienza a progresar. Presione REHEAT/CANCEL para desactivar la función.
10. Desenchufe el aparato y manténgalo en reposo durante 5 minutos, permitiendo que se reduzca la presión existente en el interior de la cámara.
11. Abra cuidadosamente la válvula de salida del vapor y espere a que salga el vapor caliente. Abra la tapa.

 *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.*

Programa SAUTE

El programa SAUTE se recomienda para saltear carne, pescado, verduras, aves y mariscos. El programa no se puede retrasar ni ajustar (el tiempo predeterminado es de 20 minutos). Cocine los alimentos a presión normal. Saltee con la tapa abierta, a menos que se indique lo contrario en la receta.

 *Si ha cerrado y bloqueado accidentalmente la tapa, causando la activación del mecanismo de bloqueo de la tapa, interrumpa la cocción presionando el botón REHEAT/CANCEL. 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.*

 *¡PRECAUCIÓN! La temperatura del programa SAUTE es extremadamente alta. Deje que el dispositivo se enfríe durante 15 minutos antes de reactivar el programa.*

Programa STEAM

El programa STEAM se recomienda para cocinar al vapor carne, pescado, verduras, pescados y mariscos, así como para preparar diferentes postres. Se puede ajustar el tiempo, desde 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos en

intervalos de 1 minuto. Cocine los alimentos a presión (la válvula de salida del vapor debe estar cerrada).

Utilice la bandeja suministrada para cocer al vapor los alimentos:

1. Llene el recipiente con 1 ¼ - 1 ½ tazas (300-350 ml) de agua.
2. Mida los ingredientes según la receta y distribúyalos de manera uniforme dentro de la bandeja de cocción al vapor. Coloque el salvamanteles y la bandeja para la cocción al vapor en el interior del recipiente extraíble.
3. Coloque adecuadamente el recipiente dentro del aparato, asegurando que entre en pleno contacto con el elemento calefactor.
4. Siga los pasos indicados en "Procedimiento de funcionamiento estándar".

Programa BOIL/SOUP

El programa BOIL/SOUP se recomienda para cocinar sopas, caldos, carnes, pescados, verduras, y para hervir huevos, salchichas, etc. Se puede ajustar el tiempo desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 5 minutos. Cocine los alimentos a presión (la válvula de salida del vapor debe estar cerrada).

Programa SLOW COOK

El programa SLOW COOK se recomienda para cocinar a fuego lento carne, pescado, verduras, aves y mariscos. Se puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 12 horas en intervalos de 5 minutos. Cocine los alimentos a presión (la válvula de salida del vapor debe estar cerrada).

Programa BAKE

El programa BAKE se recomienda para hornear pasteles, tartas y budines, así como para asar carne, pescado y verduras en papel de aluminio. Se puede ajustar el tiempo desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 5 minutos. Cocine los alimentos a presión normal (la válvula de salida del vapor debe estar abierta).

Programa STEW/CHILI

El programa STEW/CHILI se recomienda para guisar carnes, aves, verduras y pescado. Puede cocinar chili con carne, con vegetales y con ave. Se puede ajustar el tiempo desde 5 minutos hasta 3 horas en intervalos de 5 minutos. Cocine los alimentos a presión (la válvula de salida del vapor debe estar cerrada).

III. CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

Esterilización de vajilla y artículos de uso personal

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

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

VI. INSTRUCCIONES 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.

STOP *NO use una esponja con una superficie dura o abrasiva. No emplee métodos de limpieza con disolventes y abrasivos.*

NO sumerja el aparato en agua ni lo lave bajo un chorro de agua corriente.

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 la válvula de salida del vapor (que consta de las partes interior y exterior, el anillo de sellado y el colector de condensación) después de cada uso:

1. Retire la válvula de salida del vapor situada en la parte exterior de la tapa tirando hacia arriba. Limpie el regulador.
2. Desatornille la cubierta protectora de la válvula situada en el lado interior de la tapa. Enjuague la salida del vapor y la cubierta protectora con agua tibia.

3. Atornille la cubierta protectora y coloque el regulador de la válvula de vapor en su posición original aplicando una ligera presión.
4. Retire el anillo de sellado situado en el lado interior de la tapa. Enjuague con agua tibia y vuelva a colocarlo en su posición original, asegurándose de que esté bien sellado.

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.

Tire del colector de condensación hacia abajo para retirarlo. Enjuague y vuelva a colocarlo en su posición original.

VI. CONSEJOS DE COCCIÓN

Tabla de tiempos de cocción al vapor a presión

#	Producto	Peso del producto, oz/g/unidad	Agua, tazas/ml	Tiempo de cocción, min
1	Filete de cerdo/ternera cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15 / 25
2	Filete de cordero cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	25
3	Filete de pollo cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	8
4	Albóndigas/chuletas	6 ½ / 180 / 6 unidades 16 / 450 / 3 unidades	2 / 500	10 / 12
5	Filete de pescado	18 / 500	2 / 500	10
6	Gambas (cocidas, peladas, congeladas)	18 / 500	2 / 500	5
7	Patatas cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
8	Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	35
9	Remolacha cortada en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	1 hora 10 minutos
10	Verdura congelada	18 / 500	2 / 500	10
11	Huevos	3	2 / 500	10



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.

Tabla de ajustes predeterminados

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango/intervalos de ajuste de tiempo	Time Delay (Programador de inicio)	Keep Warm (Mantener caliente)
SAUTE	Recomendado para platos de carne, pescado, verdura y mariscos	20 min	—	—	—
STEAM	Recomendado para cocinar al vapor platos de carne, pescado y verdura; así como para preparar puré de fruta, postres y mermeladas	15 min	5 min — 1 hora 30 min / 1 min	+	+
BOIL /SOUP	Recomendado para cocinar sopa, caldo; para cocinar salchichas, huevos, etc.	40 min	5 min — 4 horas / 5 min	+	+
SLOW COOK	Recomendado para cocinar a fuego lento carne, pescado, verdura, aves y mariscos	5 horas	10 min — 12 horas / 5 min	+	+
BAKE	Recomendado para hornear pasteles, tartas y budines, así como para asar carne, pescado y verduras en papel de aluminio	35 min	5 min — 4 horas / 5 min	—	+
STEW/CHILI	Recomendado para guisar carne, aves, verdura y pescado. Puede cocinar chili con carne, con vegetales y con ave.	30 min	5 min — 3 horas / 5 min	+	+

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Código de error	Descripción del error	Solución del error
E1	Mal funcionamiento del interruptor de presión.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Cierre la tapa firmemente. Si esto no elimina el error, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
E3	Cortocircuito del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
E4	Circuito abierto del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
E5	El aparato se ha sobrecalentado.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no se enciende.	Fallo de la fuente de alimentación.	Compruebe la fuente de alimentación.
El aparato no se cierra herméticamente. El vapor se escapa del borde de la tapa.	El anillo de sellado no está colocado o está mal colocado.	Coloque el anillo de sellado correctamente.
	El anillo de sellado está sucio.	Limpie el anillo de sellado.
	El anillo de sellado se ha deformado.	Reemplace el anillo de sellado.
El plato requiere demasiado tiempo de cocción.	Interrupción de la fuente de alimentación.	Compruebe la fuente de alimentación.
	Hay un objeto extraño entre el recipiente y el elemento calefactor.	Elimine el objeto extraño.
	El recipiente no se ha colocado correctamente.	Coloque el recipiente correctamente.
	El elemento calefactor está sucio.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Limpie el elemento calefactor.

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

© REDMOND. Todos los derechos reservados. 2015

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



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

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

www.redmond.company
www.multicooker.com

RMC-PM4506A-UM-1