

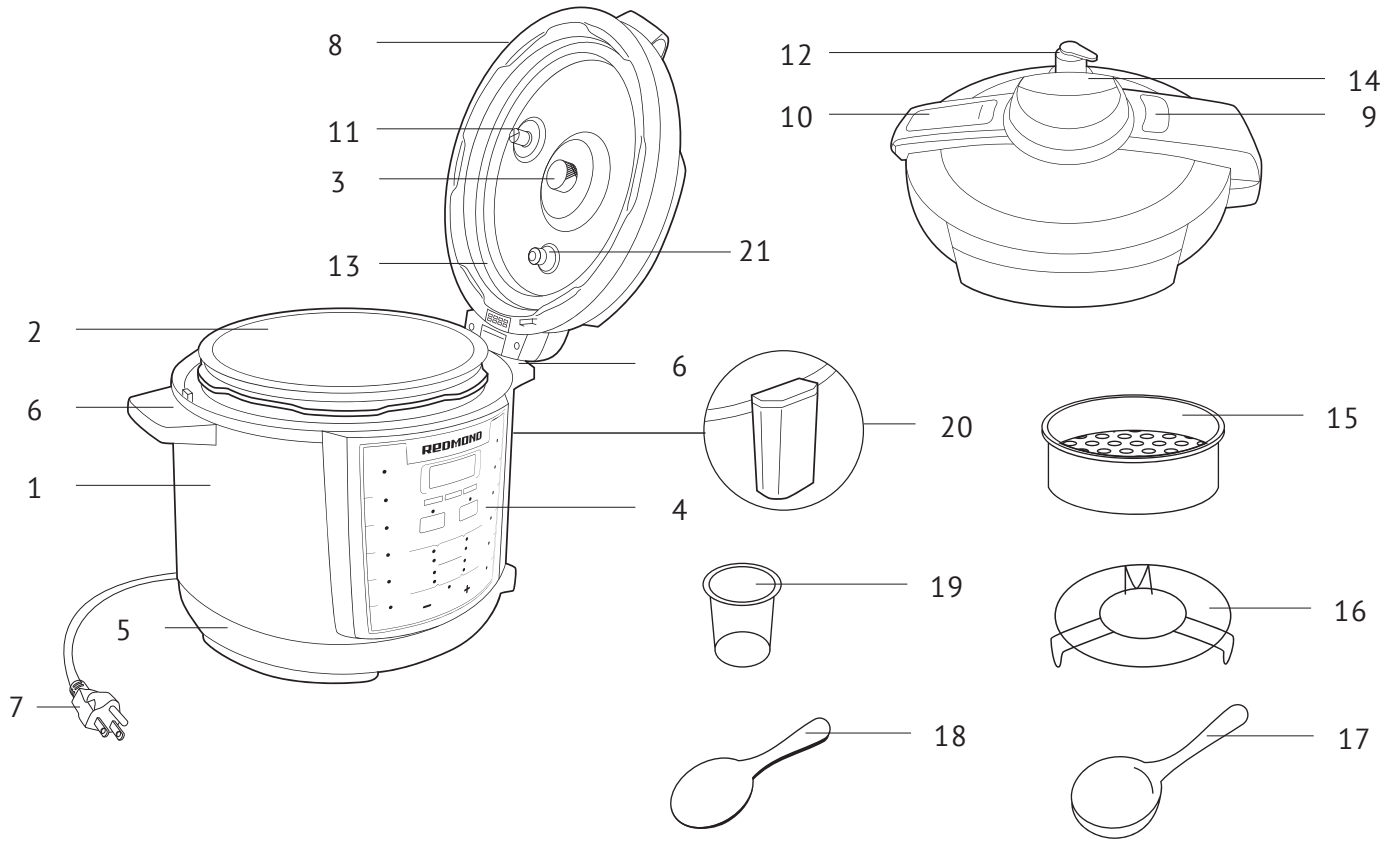
REDMOND

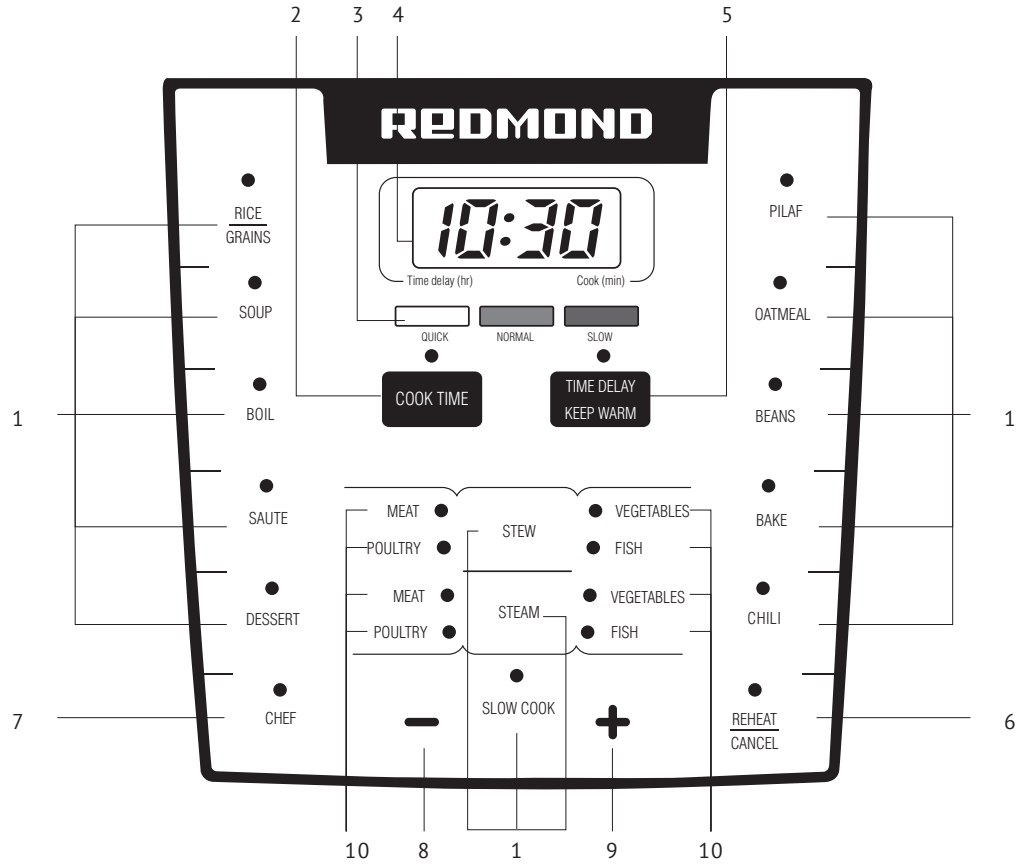
Electric Pressure Cooker
Autocuiseur électrique
Olla a presión eléctrica
RMC-M110A

User manual
Manuel de l'utilisateur
Manual de usuario



ENG.....	5
FRA-CAN.....	18
ESP.....	32







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-M110A
Power.....	900 W
Voltage.....	120 V, 60 Hz
Bowl capacity.....	5 Qt / 4.8 L
Bowl coating.....	non-stick
Display.....	LED digital
Control type.....	electronic
Audible cooking end signal.....	yes
Safety system (4 levels):	
• Steam release valve	
• Shutoff valve	
• Thermal fuse	
• Overpressure sensor	

Automatic Cooking Modes

RICE/GRAINS.....	3 modes
SOUP.....	3 modes
BOIL.....	3 modes
SAUTE.....	1 mode
DESSERT.....	3 modes
PILAF.....	3 modes
OATMEAL.....	3 modes
BEANS.....	3 modes
BAKE.....	3 modes
CHILI.....	3 modes
SLOW COOK.....	1 mode
STEW.....	12 modes
STEAM.....	12 modes
CHEF.....	1 mode

Functions

REHEAT function.....	up to 8 hours
KEEP WARM function.....	up to 8 hours
Preliminary deactivation of KEEP WARM.....	yes
TIME DELAY function.....	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Electric Pressure Cooker with removable bowl	1 pc.
Lid with steam release valve.....	1 pc.
Steam tray	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
Trivet	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Cookbook "100 Recipes"	1 pc.
Replacement sealing ring	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
2. Removable bowl with non-stick coating
3. Retaining nut
4. Control panel with display
5. Base with rubber feet
6. Carrying handles
7. Power cord with a plug
8. Removable lid
9. Steam release valve outlet
10. Lid locking lever
11. Steam release valve with protective cover
12. Steam release valve regulator
13. Sealing ring
14. Lid handle
15. Steam tray
16. Trivet

17. Serving spoon
18. Stirring paddle
19. Measuring cup
20. Condensation collector (on the back of the device)
21. Shutoff valve

Control Panel A2

1. Use the buttons to select an automatic program with groups of modes.
2. Use the COOK TIME button to select the cook time.
3. The cook time indicator displays the selected cook time (QUICK, NORMAL, or SLOW).
4. The display shows the cook time, TIME DELAY, and KEEP WARM counts.
5. Use the TIME DELAY/KEEP WARM buttons to set the time of delay/to disable the KEEP WARM function in advance.
6. Use the REHEAT/CANCEL button to disable or to enable the REHEAT function/ to cancel all current settings/ to disable the KEEP WARM function/ to interrupt current cooking mode.
7. Use the CHEF button to enter cook time adjustment mode.
8. Use the "-" button to reduce the time of delay/to reduce cook time.
9. Use the "+" button to increase the time of delay/to increase cook time.
10. Types of products (MEAT, FISH, VEGETABLES, POULTRY) indicators in groups of automatic modes STEAM and STEW.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the appliance 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 a case, clean the device.



CAUTION! Do not use the device after it 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 the appliance, ensure 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

Locking the lid hermetically seals the device building up high pressure inside the chamber of the electric pressure cooker. When the pressure inside the appliance becomes higher 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 close the lid, turn the lid locking lever firmly clockwise.

To open the lid, turn the lid locking lever firmly counterclockwise and pull the handle to open.

STOP *CAUTION! Before opening the lid, ensure that the steam release valve is open and not releasing steam. During operation the appliance becomes hot! Do not touch the metal parts of the lid during or after cooking. Open the lid holding it by the handle. Do not attempt to move the device holding it by the lid handle! Use the carrying handles located on the housing.*

Steam Release Valve

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

When steam release valve is in the HIGH PRESSURE position – the steam valve is closed and the appliance is in pressure cooker mode.

When steam release valve is in the NORMAL PRESSURE position – the steam valve is opened and the appliance is in multicooker mode.

i *Valve regulator design allows for free play.*

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

! *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 (soups, purees, etc.) let the device cool down for 5-10 minutes before opening the valve to avoid contents venting through the steam outlet.*

STOP *CAUTION! Opening the steam release valve during or after use may cause a powerful vertical burst of steam. Please, be careful!*

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 (default delay time is 2 hours):

1. After selecting the program and setting the cook time, press the TIME DELAY/KEEP WARM button. Display shows the time of delay, the hour indicator is blinking.
2. Use “+” and “-” to set the hours, repress TIME DELAY/KEEP WARM, and set the minutes. Press and hold “+” or “-” to scroll through the digits.
3. A few seconds after the time of delay has been set the digits on the display stop blinking and the appliance starts to count down.
4. Press the REHEAT/CANCEL button to cancel the settings.

i *BAKE and SAUTE modes, and the REHEAT function cannot be delayed. Do not use the TIME DELAY function for perishable foods, such as eggs, milk, meat, cheese, fish, etc.*

When setting the TIME DELAY function, remember that the selected cooking mode starts operating and the countdown begins only after the device reaches the required pressure and temperature. If the timer is set for 24 hours you will not be able to adjust the minutes.

KEEP WARM Function

1. When the cooking cycle is complete (an audible signal is heard, mode button indicator goes off) the appliance automatically switches to KEEP WARM (time is displayed in 1 hour increments). It maintains the temperature of 140–175°F (60–80°C) for up to 8 hours.
2. Press REHEAT/CANCEL to disable the function. When the button indicator goes off, the device enters standby mode.
3. For preliminary deactivation of KEEP WARM press the TIME DELAY / KEEP WARM button (the REHEAT/CANCEL button indicator goes off). To reactivate the function repress TIME DELAY / KEEP WARM.

REHEAT Function

Reheats cold dishes up to 140–175°F (60–80°C) and maintains the temperature for up to 8 hours.

1. Fill the bowl with cooked food and position it inside the device. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close and lock the lid. Set the steam release valve to HIGH PRESSURE and plug in the appliance.
3. Press REHEAT/CANCEL. The button indicator lights up, REHEAT progresses in 1 hour 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).

Safety Features

Electric pressure cooker REDMOND RMC-M110A features a multilevel safety protection system. In case pressure or temperature inside the chamber exceeds the safety limits during pressure cooking, the heating element stops its operation and resumes it only when the pressure and temperature are back to normal. If this does not happen within a certain period of time, the device automatically switches off.


The appliance is also equipped with additional overheat protection in SAUTE. If the temperature exceeds the safety limits, the device stops its operation to cool down (for approximately 15 minutes) before you can restart the program. When you see "HH" displayed after trying to restart SAUTE, this indicates that the temperature inside the chamber is still too high and the program cannot be activated. This feature does not apply to other automatic programs.

Pressure Cooking

The closed position of the steam valve seals the chamber where high pressure is maintained throughout the whole cooking process. Water comes to a full boil at a temperature above 212°F (100°C) which reduces the cook time by half and helps to retain mineral and vitamin content of the products cooked.

General Pressure Cooking Guidelines:

- The removable bowl must always be filled with water or any other liquid (at least 2 measuring cups).
- Do not fry food with oil under pressure. Instead, sauté chopped vegetables with the open lid using a small amount of oil or stock in the SAUTE program, add the rest of the ingredients, liquid, close the lid, and only then start pressure cooking.
- 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 steam release valve from clogging.

 *Remember: failure to comply with these instructions may lead to malfunction!*

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure ingredients according to the recipe and place them into the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance. It must make full contact with the heating element.
3. Turn the steam valve regulator into the required position:
 - HIGH PRESSURE – the appliance functions as a pressure cooker (for the following programs: RICE/GRAINS, SOUP, BOIL, DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS, SLOW COOK, CHILI, STEW, STEAM);
 - NORMAL PRESSURE – the appliance functions as a multicooker (for the following programs: SAUTE, BAKE).
4. Plug in the appliance.
5. Press the corresponding button to select a program (with group of modes) and the type of product (for the STEW and STEAM programs and modes). The button indicator lights up, the appliance displays flashing digits indicating the default cook time value (cook time does not include the time required by the device to reach its operating temperature and pressure).
6. Press COOK TIME to select the time required (QUICK, NORMAL, SLOW).
7. To delay cooking press the TIME DELAY / KEEP WARM button. Use “+” and “-” to set the time of delay.
8. A few seconds after the settings have been entered the display stops blinking and the selected program begins its operation. Count down starts only after the appliance reaches the temperature and pressure required.
9. Disable KEEP WARM in advance if required.
10. If you were pressure cooking, be sure to open the steam release valve and release the pressure before opening the appliance.
11. To cancel all settings or to interrupt the cycle at any stage press REHEAT/CANCEL.

Rice and Other Grains (high pressure)

The RICE/GRAINS program offers 3 modes. They are recommended for cooking rice and other grains depending on the kind of product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 12 minutes.

Do not fill the cooker with solid ingredients above the 8 cups mark on the inside of the bowl.

Soups (high pressure)

The SOUP program offers 3 modes. They are recommended for cooking various soups and broths depending on the kind of product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 30 minutes.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 14 cups fill mark on the inside of the bowl.

Boiled Dishes (high pressure)

The BOIL program offers 3 modes. They are recommended for cooking meat, fish, vegetables, fruit purees, etc. depending on the kind of product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 20 minutes.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 14 cups fill mark on the inside of the bowl.

Saute (normal pressure)

The SAUTE program is recommended for sauteing meat, fish, poultry, vegetables, and seafood, and for browning under normal pressure. Default time is 20 minutes. Saute with the open lid unless otherwise stated in the recipe.

TIME DELAY is not applicable for the program.

Jams and Desserts (high pressure)

The DESSERT program offers 3 modes. They are recommended for cooking various jams and desserts depending on the product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 22 minutes.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 14 cups fill mark on the inside of the bowl.

Rice Pilaf (high pressure)

The PILAF program offers 3 modes. They are recommended for cooking rice pilafs depending on the product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 20 minutes.

Do not fill the cooker with solid ingredients above the 12 cups mark on the inside of the bowl.

Oatmeal (high pressure)

The OATMEAL program offers 3 modes. They are recommended for cooking oatmeal depending on the product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 5 minutes.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 8 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 (rice, millet, barley, etc.) thoroughly until the 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

The results may vary depending on the quality, manufacturer, and place of origin of the grains and milk used.

Legumes (high pressure)

The BEANS program offers 3 modes. They are recommended for cooking beans, peas, lentils, and other legumes. depending on the product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 40 minutes.

Do not fill the cooker with solid ingredients above the 12 cups mark on the inside of the bowl.

Baked and Roasted Dishes (normal pressure)

The BAKE program offers 3 modes. They are recommended for baking cakes, pies, puddings, and for roasting meat, fish, and vegetables depending on the product, recipe, and the time your recipe requires. Default time is 30 minutes.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 8 cups mark on the inside of the bowl.

TIME DELAY is not applicable for the program.

Chili (high pressure)

The CHILI program offers 3 modes. They are recommended for meat, vegetarian, poultry chili. Default time is 30 minutes.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 14 cups fill mark on the inside of the bowl.

Stewed Dishes (high pressure)

The STEW program is recommended for stewing food. It offers 12 modes depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time depends on the product selected (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH).

Do not fill the cooker with food and liquid above the 14 cups fill mark on the inside of the bowl.

Steamed Dishes (high pressure)

The STEAM program is recommended for steaming food. It offers 12 modes depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time depends on the product selected (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH).

Use the trivet and steam tray provided to steam food:

1. Fill the bowl with 1 ¼ - 1 ½ cups (300–350 ml) of water.
2. Measure and process ingredients according to the recipe, and evenly distribute them inside the steam tray. Place the trivet and steam tray inside the bowl.
3. Follow steps 2–11 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

Slow cook (high pressure)

The SLOW COOK program is recommended for slow cooking meat, fish, vegetables, poultry and seafood. Default time is 5 hours.

The cook time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minutes intervals.

Do not fill the cooker with food and liquid above the 14 cups fill mark on the inside of the bowl

CHEF Mode (high/normal pressure)

If you did not manage to achieve the desired results using automatic cooking modes provided, we recommend you the versatile mode – CHEF. The mode is equipped with a wide range of manual settings, offering boundless possibilities to experiment. It cooks food under high or normal pressure. The cook time can be adjusted from 2 to 99 minutes in 1 minute intervals. Default time is 10 minutes.

Do not fill the appliance with food and liquid above the 14 cups fill mark on the inside of the bowl.

1. Measure ingredients according to the recipe. Fill the bowl with food and add the liquid.
2. Position the bowl inside the appliance. The bowl must make full contact with the heating element.
3. Close and lock the lid.
4. Set the steam valve regulator, located on the lid, into the required position (HIGH PRESSURE or NORMAL PRESSURE). Plug in the appliance.
5. Press the CHEF button. The button indicator lights up, the default time is displayed, the digits are blinking.
6. Use “+” and “-” to adjust cook time.
7. Follow steps 7–11 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

III. ADDITIONAL FEATURES

Sterilizing dishware 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.

V. COOKING TIPS

Recommended Steaming under Pressure Time for Different Products

Product	Weight, oz/g	Water, cups/ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	1 ¾ / 400	15 / 20
Mutton fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	25
Chicken fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	6
Meatballs / patties	18 / 500	2 / 500	15
Fish (fillet)	18 / 500	2 / 500	8
Seafood (cooked and frozen shrimp)	18 / 500	2 / 500	8
Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	8
Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	8
Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	12
Vegetables (frozen)	18 / 500	2 / 500	3
Eggs	5	2 / 500	4

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

Table of Cooking Modes (default settings)

Programs with groups of modes		Cooking time, min			Default time, min	TIME DELAY	KEEP WARM
		Quick	Normal	Slow			
RICE/GRAINS		8	12	16	12	yes	yes
SOUP		15	30	45	30	yes	yes
BOIL		18	20	45	20	yes	yes
SAUTE		20				–	–
DESSERT		13	22	30	22	yes	yes
PILAF		10	20	30	20	yes	yes
OATMEAL		3	5	10	5	yes	yes
BEANS		25	40	60	40	yes	yes
BAKE		26	30	35	30	–	yes
CHILI		15	30	45	30	yes	yes
SLOW COOK		Adjusted manually from 10 minutes to 12 hours			5 hours	yes	yes
STEW	Meat	30	40	50	40	yes	yes
	Vegetables	15	20	25	20	yes	yes
	Poultry	20	35	45	35	yes	yes
	Fish	15	20	30	20	yes	yes
STEAM	Meat	15	20	25	20	yes	yes
	Vegetables	6	10	15	10	yes	yes
	Fish	8	10	15	10	yes	yes
	Poultry	10	15	20	15	yes	yes
CHEF		Adjusted manually from 2 to 99 minutes			10	yes	yes

VI. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, ensure that it is unplugged and has cooled down. Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, boil half a lemon using BOIL for 20 minutes (pressure cooker mode). 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 after each use. The bowl is dishwasher safe. Make sure to wipe the outer surface of the bowl after cleaning to ensure that it is completely dry before the next use.

We recommend cleaning the inner lid after each use:

1. Open the lid. Find the retaining nut located on the inner side of the lid. Unscrew the nut (by turning it counterclockwise) holding by the lid and carefully separate the lid from the jointed mechanism.
2. Clean inner surface of the lid and wipe dry.
3. Place the lid back by matching the opening in the center of the lid with the screw on the lever of the jointed mechanism (the lid locking lever must be on the top), and firmly screw in the retaining nut (by turning it clockwise).

To clean the inner surface of the lid thoroughly, remove the rubber sealing ring and disassemble the steam release valve.

Clean the steam release valve after each use of the device:

1. Remove the steam valve regulator, located on the outer side of the lid by pulling it up.
2. Unscrew the protective cover located on the inner side of the lid.
3. Rinse both parts of the valve with water.
4. Screw the protective cover back on, and fix the steam valve regulator in the pinhole by applying slight pressure.

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.

Clean the rubber sealing ring located on the inner side of the lid as needed: remove the ring, rinse it under warm water and evenly place it back.

Condensation may accumulate inside the collector located on the back of the housing. Pull the condensation collector down to remove it, pour the water out, and place collector back into place.

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

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 an error address an authorized service center
E3	Temperature sensor short circuit	Address an authorized service center
E4	Temperature sensor open circuit	Address an authorized service center
E5	Device is overheated	Unplug the appliance and let it cool down

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not switch on	Voltage supply failure	Check the voltage supply
The device fails to seal hermetically. Steam escapes from the rim of the lid	Sealing ring is missing or improperly positioned	Position sealing ring properly
	Sealing ring is dirty	Clean sealing ring
	Sealing ring became deformed	Replace sealing ring
Dish is taking too long to cook	Voltage supply interruption	Check the voltage supply
	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove foreign object
	The bowl is not properly positioned	Position the bowl properly
	Heating element is dirty	Unplug the device and let it cool down. Clean 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 leurs 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.
- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT PRÉCAUTION !**
- Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
 - Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être 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.
 - 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-M110A
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

Modes de cuisson automatiques

RICE/GRAINS (RIZ/CÉRÉALES).....	3 modes
SOUP (SOUPE)	3 modes
BOIL (BOUILLIR).....	3 modes
SAUTE (SAUTE).....	1 mode
DESSERT (DESSERT).....	3 modes
PILAF (PAELLA).....	3 modes
OATMEAL (GRUAU).....	3 modes
BEANS (HARICOTS)	3 modes
BAKE (CUIRE)	3 modes
CHILI (CHILI)	3 modes
SLOW COOK (CUISSON LENTE)	1 mode
STEW (MIJOTER)	12 modes
STEAM (VAPEUR)	12 modes
CHEF	1 mode

Fonctions

Fonction REHEAT.....	jusqu'à 8 heures
Fonction KEEP WARM.....	jusqu'à 8 heures
Désactivation préliminaire de KEEP WARM	oui
Fonction TIME DELAY.....	jusqu'à 24 heures

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. Marmite amovible avec revêtement antiadhésif
3. Écrou de serrage
4. Panneau de contrôle avec affichage
5. Base avec coussinets en caoutchouc
6. Poignées de transport
7. Cordon d'alimentation et fiche
8. couvercle amovible
9. Sortie de la soupape de décharge de vapeur
10. Levier de blocage du couvercle
11. Soupape de décharge de vapeur avec couvercle de protection
12. Régulateur de soupape de décharge de vapeur
13. Bague d'étanchéité
14. Poignée du couvercle
15. Bac à vapeur
16. Trépied
17. Cuillère à servir
18. Pale d'agitation

19. Tasse à mesurer
20. Collecteur de condensation (au dos de l'appareil)
21. Soupape d'arrêt

Panneau de contrôle A2

1. Utilisez les boutons pour sélectionner un programme automatique avec des groupes de modes.
2. Utilisez le bouton COOK TIME pour choisir le temps de cuisson.
3. L'indicateur de temps de cuisson affiche le temps de cuisson sélectionné : QUICK (RAPIDE), NORMAL (NORMAL), ou SLOW (LENT).
4. L'écran affiche le temps de cuisson, le temps de préprogrammation, et de maintien au chaud.
5. Utilisez les boutons TIME DELAY/KEEP WARM pour régler le temps de départ ou pour désactiver la fonction de maintien au chaud à l'avance.
6. Utilisez le bouton REHEAT/CANCEL pour activer ou désactiver la fonction de réchauffage, pour annuler tous les paramètres actuels, pour désactiver la fonction de maintien au chaud, ou pour interrompre le mode de cuisson en cours.
7. Utilisez le bouton CHEF pour saisir le mode de réglage du temps de cuisson.
8. Utilisez le bouton «-» pour ajuster le temps de départ ou réduire le temps de cuisson.
9. Utilisez le bouton «+» pour ajuster le temps de départ ou augmenter le temps de cuisson.
10. Types de produits indicateurs dans les groupes de modes automatiques STEAM et STEW : MEAT (VIANDE), FISH (POISSON), VEGETABLES (LEGUMES), POULTRY (VOLAILLE).

I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



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

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

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, tournez le levier de verrouillage du couvercle fermement dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour ouvrir le couvercle, tournez le levier de verrouillage du couvercle fermement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez sur la poignée pour ouvrir.



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 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 de cuisson désirée.

Lorsque la soupape de dégagement de vapeur est en position HIGH PRESSURE – la soupape de vapeur est fermée et l'appareil est en mode autocuiseur.

Lorsque la soupape de dégagement de vapeur est en position NORMAL PRESSURE – la soupape de vapeur est ouverte et l'appareil est en mode cuisinier multifonction.



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 !*

Fonction TIME DELAY

La fonction permet à l'appareil de retarder le programme pour une période de temps de 1 minute à 24 heures par intervalles de 1 minute (le temps de retard par défaut est de 2 heures):

1. Après avoir sélectionné le programme et le réglage du temps de cuisson, pressez le bouton TIME DELAY/KEEP WARM. L'affichage indique le temps de retard, l'affichage de l'heure clignote.

2. Utilisez «+» et «-» pour régler les heures, pressez le bouton TIME DELAY/KEEP WARM, et réglez les minutes. Pressez et maintenez le bouton «+» ou «-» pour faire défiler les chiffres.
3. Quelques secondes après que le temps de retard a été mis en chiffres, l'écran s'arrête de clignoter et l'appareil commence le compte à rebours.
4. Pressez le bouton REHEAT/CANCEL pour effacer les réglages.



Les modes BAKE, SAUTE et la fonction REHEAT ne peuvent pas être retardés.

Ne pas utiliser la fonction TIME DELAY pour les aliments périssables, tels que les œufs, le lait, la viande, le fromage, le poisson, etc.

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 est atteint la pression et la température requises.

Si la minuterie est réglée pour 24 heures, vous ne serez pas en mesure de régler les minutes.

Fonction KEEP WARM

1. Lorsque le cycle de cuisson est terminé (un signal sonore se fait entendre, le voyant lumineux du bouton de mode s'éteint), l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud (l'heure est affichée en paliers de 1 heure). Il maintient la température de 140 à 175°F (60-80°C) pour un maximum de 8 heures.
2. Pressez le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver la fonction. Lorsque le voyant lumineux du bouton s'éteint, l'appareil passe en mode veille.
3. Pour la désactivation préliminaire de maintien au chaud, pressez le bouton TIME DELAY / KEEP WARM (le voyant lumineux de la touche REHEAT/CANCEL s'éteint). Pour réactiver la fonction, pressez de nouveau le bouton TIME DELAY / KEEP WARM.

Fonction REHEAT

Réchauffe les plats froids jusqu'à 140 à 175°F (60-80°C) et maintient la température jusqu'à 8 heures.

1. 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.
2. Fermez et scellez le couvercle. Réglez la soupape de décharge de vapeur à HIGH PRESSURE et branchez l'appareil.
3. 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.
4. Pressez le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver la fonction de réchauffement (le voyant de la touche s'éteint).

Caractéristiques de sécurité

L'autocuiseur électrique REDMOND RMC-M110A dispose d'un système de protection de sécurité à plusieurs niveaux. Dans le cas où la pression ou la température à l'intérieur de la chambre dépasse les limites de sécurité au cours de la cuisson sous pression, l'élément chauffant s'arrête et reprend son fonctionnement que lorsque la pression et la température sont revenues à la normale. Si ce n'est pas le cas dans un certain laps de temps, l'appareil s'éteint automatiquement.

L'appareil est également équipé d'une protection de surchauffe supplémentaire dans SAUTE. Si la température dépasse les limites de sécurité, l'appareil arrête son opération pour refroidir (environ 15 minutes) avant de pouvoir redémarrer le programme. Lorsque vous voyez «HH» s'afficher après avoir essayé de redémarrer SAUTE, cela indique que la température à l'intérieur de la chambre est encore trop élevée et le programme ne peut pas être activé. Cette fonction ne s'applique pas à d'autres programmes automatiques.

Cuisson sous Pression

La position fermée de la soupape de vapeur d'eau scelle la chambre où la pression est maintenue pendant tout le processus de cuisson. L'eau arrive à ébullition complète à une température supérieure à 212°F (100°C)

qui réduit le temps de cuisson de moitié et permet de conserver les minéraux et vitamines des produits cuisinés.

Consignes générales sur la pression de cuisson :

- La marmite amovible doit toujours être remplie avec de l'eau ou tout autre liquide (au moins 2 tasses à mesurer).
- Ne faites pas frire des aliments avec de l'huile sous pression. Au lieu de cela, faire revenir les légumes coupés avec le couvercle ouvert en utilisant une petite quantité d'huile ou de bouillon avec le programme SAUTE, ajoutez le reste des ingrédients, le liquide, fermez le couvercle, et ensuite seulement commencez la cuisson sous pression.
- 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.) – plus que 3/5 plein, pour éviter le colmatage de la soupape de décharge de vapeur.

Rappelez-vous : le non-respect de ces instructions peut entraîner des dysfonctionnements !



Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques

1. Mesurez les ingrédients selon la recette et placez-les dans la marmite.
2. Placez la marmite à l'intérieur de l'appareil. Elle doit faire plein contact avec l'élément chauffant.
3. Tournez le régulateur de la soupape de vapeur dans la position souhaitée :
 - HIGH PRESSURE – les fonctions de l'appareil comme un autocuiseur (pour les programmes suivants : RICE/GRAINS, SOUP, BOIL, DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS, SLOW COOK, CHILI, STEW, STEAM);
 - NORMAL PRESSURE – les fonctions de l'appareil comme un cuiseur multifonction (pour les programmes suivants : SAUTE, BAKE).
4. Branchez l'appareil.
5. Pressez le bouton correspondant pour sélectionner un programme (avec le groupe de modes) et le type de produit (pour les programmes et modes STEW et STEAM). Le voyant du bouton s'allume, la machine

affiche les chiffres clignotants indiquant la valeur de temps de cuisson par défaut (le temps de cuisson ne comprend pas le temps nécessaire à l'appareil pour atteindre sa température et sa pression de fonctionnement).

6. Appuyez sur COOK TIME pour sélectionner le temps nécessaire (QUICK, NORMAL, SLOW).
7. Pour retarder la cuisson, pressez le bouton TIME DELAY / KEEP WARM. Utilisez «+» et «-» pour régler le temps de retard.
8. Quelques secondes après que les paramètres ont été entrés, l'affichage cesse de clignoter et le programme sélectionné commence son fonctionnement. Le compte à rebours commence seulement après que l'appareil a atteint la température et la pression nécessaires.
9. Désactivez le maintien au chaud à l'avance si nécessaire.
10. Si vous étiez en train de cuisiner sous pression, assurez-vous d'ouvrir la soupape de décharge de vapeur et faites relâcher la pression avant d'ouvrir l'appareil.
11. Pour annuler tous les réglages ou interrompre le cycle à n'importe quel stade, pressez REHEAT/CANCEL.

Riz et Autres Grains (haute pression)

Le programme RICE/GRAINS offre 3 modes. Ils sont recommandés pour la cuisson du riz et d'autres céréales, selon le type de produit, recette, et le temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est de 12 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec des ingrédients solides au-dessus de la marque de 8 cups à l'intérieur de la marmite.

Soupes (haute pression)

Le programme SOUP offre 3 modes. Ils sont recommandés pour la cuisson de différents potages et bouillons, selon le type de produit, recette, et le temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est de 30 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de remplissage 14 cups à l'intérieur de la marmite.

Plats à bouillir (haute pression)

Le programme BOIL offre 3 modes. Ils sont recommandés pour la cuisson de la viande, poisson, légumes, purées de fruits, etc, selon le type de produit, la recette, et le temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est de 20 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de remplissage 14 cups à l'intérieur de la marmite.

Sauter (pression normale)

Le programme SAUTE est recommandé pour faire sauter la viande, le poisson, la volaille, les légumes, et fruits de mer, et pour dorer sous la pression normale. Le temps par défaut est de 20 minutes. Faites sauter avec le couvercle ouvert, sauf indication contraire dans la recette.

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

Confitures et desserts (haute pression)

Le programme DESSERT offre 3 modes. Ils sont recommandés pour la cuisson de différentes confitures et desserts selon le produit, la recette, et le temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est de 22 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de remplissage 14 cups à l'intérieur de la marmite.

Paella (haute pression)

Le programme PILAF offre 3 modes. Ils sont recommandés pour la cuisson pilaf du riz selon le produit, la recette, et le temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est de 20 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec des ingrédients solides au-dessus de la marque de 12 cups à l'intérieur de la marmite.

Gruau (haute pression)

Le programme OATMEAL offre 3 modes. Ils sont recommandés pour la cuisson de l'avoine selon le produit, la recette, et le temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est 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.

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 les grains entiers (riz, millet, orge, etc.) à fond 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 recette, augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients proportionnellement.
- en utilisant le lait entier dilué de moitié avec de l'eau.

Les résultats peuvent varier en fonction de la qualité, du fabricant et du lieu d'origine des céréales et du lait utilisés.

Légumes (haute pression)

Le programme BEANS offre 3 modes. Ils sont recommandés pour les haricots de cuisson, les pois, les lentilles et autres légumineuses, selon le produit, la recette, et le temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est de 40 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec des ingrédients solides au-dessus de la marque de 12 cups à l'intérieur de la marmite.

Plats gratinés et plats grillés (pression normale)

Le programme BAKE offre 3 modes. Ils sont recommandés pour la cuisson des gâteaux, tartes, puddings, et pour rôtir la viande, le poisson et les légumes en fonction du produit, de la recette, et du temps que votre recette nécessite. Le temps par défaut est de 30 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.

TIME DELAY n'est pas applicable pour le programme.

Chili (haute pression)

Le programme CHILI offre 3 modes. Ils sont recommandés pour le chili à la viande, végétarien, à la volaille. Le temps par défaut est de 30 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de remplissage 14 cups à l'intérieur de la marmite.

Plats à mijoter (haute pression)

Le programme STEW est recommandé pour mijoter les aliments. Il dispose de 12 modes en fonction du produit, de la recette, et du temps de cuisson que votre recette nécessite. Le temps par défaut dépend du produit sélectionné (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH).

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de remplissage 14 cups à l'intérieur de la marmite.

Plats à la vapeur (à haute pression)

Le programme STEAM est recommandé pour la vapeur des aliments. Il dispose de 12 modes en fonction du produit, de la recette, et du temps de cuisson que votre recette nécessite. Le temps par défaut dépend du produit sélectionné (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH).

Utilisez le trépied et le bac à vapeur fournis pour les aliments à vapeur:

1. Remplissez la cuve 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.
3. Suivez les étapes 2-11 de la «Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques».

Cuisson lente (à haute pression)

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.

Le temps de cuisson 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 remplissage 14 cups à l'intérieur de la marmite.

Mode CHEF (haute pression/pression normale)

Si vous n'avez pas réussi à obtenir les résultats souhaités en utilisant les modes de cuisson automatiques fournies, nous vous recommandons le mode polyvalent – CHEF. Le mode est équipé d'un large éventail de réglages manuels, offrant des possibilités illimitées à expérimenter. Il cuit les aliments sous

pression haute ou normale. Le temps de cuisson peut être réglé de 2 minutes à 99 minutes à intervalles de 1 minute. Le temps par défaut est de 10 minutes.

Ne pas remplir l'autocuiseur avec de la nourriture et du liquide au-dessus de la marque de remplissage 14 cups à l'intérieur de la marmite.

1. Mesurez les ingrédients selon la recette. Remplissez la marmite avec de la nourriture et ajoutez le liquide.
2. Placez la marmite à l'intérieur de l'appareil. La marmite doit faire plein contact avec l'élément chauffant.
3. Fermez et scellez le couvercle.
4. Réglez le régulateur de la soupape de vapeur, situé sur le couvercle, dans la position souhaitée (HIGH PRESSURE ou NORMAL PRESSURE). Branchez l'appareil.
5. Pressez le bouton CHEF. Le voyant lumineux du bouton s'allume, le temps de défaut est affiché, les chiffres clignotent.
6. Utilisez «+» et «-» pour régler le temps de cuisson.
7. Suivez les étapes 7-11 de la «Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques».

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.

V. CONSEILS DE CUISSON

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

Produit	Poids, oz/g	Eau, tasses/ml	Le temps de cuisson, min
Porc / filet de bœuf coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	1 ¾ / 400	15 / 20
Filet de mouton coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	25
Filet de poulet coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	6
Boulettes de viande / escalopes	18 / 500	2 / 500	15
Poisson (filet)	18 / 500	2 / 500	8
Fruits de mer (crevettes cuites et congelées)	18 / 500	2 / 500	8
Pommes de terre coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	8
Carottes coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	8
Betteraves coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	12
Légumes (surgelés)	18 / 500	2 / 500	3
Œufs	5	2 / 500	4



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.

Tableau des modes de cuisson (paramètres par défaut)

Programmes avec groupes de modes		Le temps de cuisson, min			Le temps par défaut, min	TIME DELAY	KEEP WARM
		Rapide	Normal	Lent			
RICE/GRAINS		8	12	16	12	oui	oui
SOUP		15	30	45	30	oui	oui
BOIL		18	20	45	20	oui	oui
SAUTE		20				—	—
DESSERT		13	22	30	22	oui	oui
PILAF		10	20	30	20	oui	oui
OATMEAL		3	5	10	5	oui	oui
BEANS		25	40	60	40	oui	oui
BAKE		26	30	35	30	—	oui
CHILI		15	30	45	30	oui	oui
SLOW COOK		Ajusté manuellement à partir de 10 min à 12 heures			5 heures	oui	oui
STEW	Viande	30	40	50	40	oui	oui
	Légumes	15	20	25	20	oui	oui
	Volaille	20	35	45	35	oui	oui
	Poisson	15	20	30	20	oui	oui
STEAM	Viande	15	20	25	20	oui	oui
	Légumes	6	10	15	10	oui	oui
	Poisson	8	10	15	10	oui	oui
	Volaille	10	15	20	15	oui	oui
CHEF		Ajusté manuellement à partir de 2min à 99 minutes			10	oui	oui

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 vous recommandons de nettoyer le couvercle intérieur après chaque utilisation :

1. Ouvrez le couvercle. Trouvez l'écrou de retenue situé sur le côté interne du couvercle. Dévissez l'écrou (en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) tenue par le couvercle et séparez soigneusement le couvercle du mécanisme articulé.
2. Nettoyez la surface intérieure du couvercle et essuyez-le.
3. Placez le couvercle en faisant correspondre l'ouverture dans le centre du couvercle avec la vis sur le levier du mécanisme articulé (le levier de verrouillage du couvercle doit être sur le dessus), et vissez fermement l'écrou de retenue (en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre).

Pour nettoyer la surface intérieure du couvercle soigneusement, enlevez la bague d'étanchéité en caoutchouc et démontez la soupape de décharge de vapeur.

Nettoyez la soupape de décharge de vapeur après chaque utilisation de l'appareil :

1. Retirez le régulateur de soupape de vapeur, situé sur la surface extérieure du couvercle en tirant vers le haut.
2. Dévissez le capot de protection situé sur la surface intérieure du couvercle.
3. Rincez les deux parties de la soupape avec de l'eau.
4. Revissez le capot de protection, et fixez le régulateur de la soupape de vapeur dans le trou en appliquant une légère pression.

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.

Nettoyer la bague d'étanchéité en caoutchouc situé sur la surface intérieure du couvercle au besoin : retirez l'anneau, rincez sous l'eau chaude et remettez-le en place.

La condensation peut s'accumuler à l'intérieur du collecteur située à l'arrière du boîtier. Tirez le collecteur de condensation vers le bas pour le retirer, vider l'eau et remplacez le collecteur en place.

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.

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-M110A
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	

Modos de cocción automáticos

RICE/GRAINS (ARROZ/CEREALES).....	3 modos
SOUP (SOPA).....	3 modos
BOIL (HERVIR).....	3 modos
SAUTE (SALTEAR).....	1 modo
DESSERT (POSTRES).....	3 modos
PILAF (PAELLA).....	3 modos
OATMEAL (GACHAS DE AVENA).....	3 modos
BEANS (LEGUMBRES).....	3 modos
BAKE (HORNEAR).....	3 modos
CHILI (CHILI).....	3 modos
SLOW COOK (COCCIÓN LENTA).....	1 modo
STEW (GUISAR).....	12 modos
STEAM (COCCIÓN AL VAPOR).....	12 modos
CHEF.....	1 modo

Funciones

Función REHEAT.....	hasta 8 horas
Función KEEP WARM.....	hasta 8 horas
Desactivación previa de KEEP WARM.....	sí
Función TIME DELAY.....	hasta 24 horas

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. Recipiente extraíble con revestimiento antiadherente
3. Tuerca de retención
4. Panel de control con pantalla
5. Base con patas de goma
6. Asas
7. Cable de alimentación con enchufe
8. Tapa extraíble
9. Orificio de salida de la válvula de salida del vapor
10. Palanca de bloqueo de la tapa
11. Válvula de salida del vapor con cubierta protectora
12. Regulador de la válvula de salida del vapor
13. Anillo de sellado
14. Asa de la tapa
15. Bandeja para cocción al vapor
16. Salvamanteles
17. Cuchara para servir
18. Paleta para remover

19. Jarra medidora
20. Colector de condensación (en la parte posterior del aparato)
21. Válvula de cierre

Panel de control **A2**

1. Use los botones para seleccionar un programa automático con grupos de modos.
2. Use el botón COOK TIME para seleccionar el tiempo de cocción.
3. El indicador del tiempo de cocción muestra el tiempo de cocción seleccionado: QUICK (RÁPIDO), NORMAL o SLOW (LENTO).
4. La pantalla muestra el tiempo del tiempo de cocción y de las funciones TIME DELAY y KEEP WARM.
5. Use los botones TIME DELAY/KEEP WARM para activar la función TIME DELAY o para desactivar la función KEEP WARM por adelantado.
6. Use el botón REHEAT/CANCEL para desactivar o activar la función REHEAT, para cancelar todos los ajustes actuales, para desactivar la función KEEP WARM o para interrumpir el modo de cocción actual.
7. Use el botón CHEF para establecer el modo de ajuste del tiempo de cocción.
8. Use el botón “-” para reducir el tiempo de cocción o de retraso del inicio del programa.
9. Use el botón “+” para aumentar el tiempo de cocción o de retraso del inicio del programa.
10. Indicadores de tipos de productos en los grupos de modos automáticos STEAM y STEW: MEAT (CARNE), FISH (PESCADO), VEGETABLES (VERDURAS) y POULTRY (AVES).

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 cerrar la tapa, gire la palanca de bloqueo de la tapa firmemente hacia la derecha.

Para abrir la tapa, gire la palanca de bloqueo de la tapa firmemente hacia la izquierda y tire de la palanca para abrir.



¡ATENCIÓN! Antes de abrir la tapa, asegúrese de que la válvula de salida de 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 que desee usar.

Cuando la válvula de salida del vapor está en la posición HIGH PRESSURE (PRESIÓN ALTA), está cerrada y el aparato está en el modo olla a presión.

Cuando la válvula de salida del vapor está en la posición NORMAL PRESURE (PRESIÓN NORMAL), está abierta y el aparato está en 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!*

Función TIME DELAY

Esta función permite retrasar el inicio de un programa desde 1 minuto hasta 24 horas en intervalos de 1 minuto (el tiempo predeterminado es de 2 horas):

1. Después de seleccionar el programa y establecer el tiempo de cocción, pulse el botón TIME DELAY/KEEP WARM, que muestra el tiempo restante hasta el inicio del programa. El indicador de la hora parpadea.
2. Use "+" y "-" para establecer las horas. Vuelva a pulsar TIME DELAY/KEEP WARM y establezca los minutos. Mantenga pulsado "+" o "-" para desplazarse por los dígitos.
3. Unos segundos después de establecer el tiempo de retraso, los dígitos de la pantalla empiezan a parpadear y el aparato inicia la cuenta atrás.

4. Pulse el botón REHEAT/CANCEL para cancelar los ajustes.



En los modos BAKE y SAUTE no se puede programar el inicio de la función REHEAT.

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

Al establecer la función TIME DELAY, recuerde que el modo de cocción seleccionado y la cuenta atrás comienzan solo cuando el aparato alcanza la presión y la temperatura requeridas.

Si el temporizador está configurado para 24 horas, no podrá ajustar los minutos.

Función KEEP WARM

1. Cuando termina el ciclo de cocción (se emite una señal acústica y el indicador del botón de modo se apaga), el aparato activa automáticamente la función KEEP WARM (el tiempo se muestra en intervalos de 1 hora). Esta función mantiene la temperatura a 140-175°F (60-80°C) hasta 8 horas.
2. Presione REHEAT/CANCEL para desactivar la función. Cuando el indicador del botón se apaga, el aparato entra en modo de espera.
3. Para desactivar la función KEEP WARM de antemano, presione el botón TIME DELAY/KEEP WARM (el indicador del botón REHEAT/CANCEL se apaga). Para reactivar la función, vuelva a presionar TIME DELAY/KEEP WARM.

Función REHEAT

Esta función recalienta los platos fríos hasta 140-175°F (60-80°C) y mantiene la temperatura hasta 8 horas.

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.
2. Cierre y bloquee la tapa. Ajuste la válvula de salida del vapor en la posición HIGH PRESSURE y enchufe el aparato.
3. Presione REHEAT/CANCEL. El indicador del botón se ilumina y la función REHEAT progresa en intervalos de 1 hora. 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 (el indicador del botón se apaga).



¡RECUERDE: el incumplimiento de estas instrucciones puede causar un mal funcionamiento!

Características de seguridad

La olla a presión eléctrica REDMOND RMC-M110A 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 durante la cocción a presión, el elemento calefactor interrumpe automáticamente el funcionamiento y solo lo reactiva cuando la presión y la temperatura se normalicen. En caso de que esto no suceda en un determinado tiempo, el aparato se apaga automáticamente.

El aparato también está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento adicional en el programa SAUTE. Si la temperatura excede los límites de seguridad, el aparato detiene su funcionamiento para enfriarse (durante aproximadamente 15 minutos) antes de que permita reiniciar el programa. Si la pantalla muestra "HH" después de intentar reiniciar el programa SAUTE, esto indica que la temperatura en el interior de la cámara es demasiado alta y el programa no se puede activar. Esta función no se aplica a otros programas automáticos.

Cocción a presión

La posición cerrada de la válvula del vapor sella la cámara a presión durante todo el proceso de cocción. El agua empieza a hervir a una temperatura superior a 212°F (100°C), lo cual reduce el tiempo de cocción a la mitad y ayuda a conservar los minerales y las vitaminas contenidos en los productos cocinados.

Instrucciones generales de cocción a presión:

- Siempre se debe llenar el recipiente extraíble con agua o cualquier otro líquido (como mínimo, 2 tazas medidoras de líquido).
- No fría alimentos a presión con aceite. En su lugar, saltee las verduras picadas con la tapa abierta usando un poco de aceite o caldo en el programa SAUTE, añada el resto de los ingrediente y el líquido, cierre la tapa y solo entonces inicie la cocción a presión.
- 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.

Procedimiento de funcionamiento estándar para programas automáticos

1. Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en el interior del aparato. Debe entrar en pleno contacto con el elemento calefactor.
3. Gire el regulador de la válvula de salida del vapor en la posición requerida:
 - HIGH PRESSURE – el aparato funciona como una olla a presión (para los siguientes programas: RICE/GRAINS, SOUP, BOIL, DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS, SLOW COOK, CHILI, STEW, STEAM);
 - NORMAL PRESSURE – el aparato funciona como un multicooker (para los siguientes programas: BAKE y SAUTE).
4. Enchufe el aparato.
5. Presione el botón correspondiente para seleccionar un programa (con grupos de modos) y el tipo de producto (para los programas y modos STEW y STEAM). El indicador del botón se ilumina y la pantalla del aparato muestra dígitos parpadeantes que indican el tiempo de cocción predeterminado (el tiempo de cocción no incluye el tiempo que necesita el aparato para alcanzar su temperatura y su presión de funcionamiento).
6. Presione COOK TIME para seleccionar el tiempo requerido (QUICK, NORMAL, SLOW).
7. Para retrasar el inicio de la cocción, presione el botón TIME DELAY/KEEP WARM. Use "+" y "-" para activar el programador de inicio.
8. Unos segundos después de establecer los ajustes, la pantalla deja de parpadear y comienza el programa seleccionado. La cuenta atrás no se inicia hasta que el aparato alcanza la temperatura y la presión requeridas.
9. Desactive la función KEEP WARM por adelantado si lo desea.
10. Si cocina a presión, asegúrese de abrir la válvula de salida del vapor y de que se libere la presión antes de abrir el aparato.
11. Para cancelar todos los ajustes o interrumpir el ciclo en cualquier fase, presione REHEAT/CANCEL.

Arroz y otros cereales (presión alta)

El programa RICE/GRAINS ofrece 3 modos. Se recomienda para cocinar arroz y otros cereales dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 12 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 8 cups situada en el interior del recipiente.

Sopas (presión alta)

El programa SOUP ofrece 3 modos. Se recomienda para cocinar varias sopas y caldos dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado 14 cups situada en el interior del recipiente.

Platos hervidos (presión alta)

El programa BOIL ofrece 3 modos. Se recomienda para cocinar carne, pescado, verduras, purés de fruta, etc. dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 20 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado 14 cups situada en el interior del recipiente.

Saltear (presión normal)

El programa SAUTE se recomienda para saltear carne, pescado, aves, verduras y mariscos; así como para dorar a presión normal. El tiempo predeterminado es de 20 minutos. Saltee con la tapa abierta, salvo si se indica lo contrario en la receta.

No se puede ejecutar la función TIME DELAY con este programa.

Mermeladas y postres (presión alta)

El programa DESSERT ofrece 3 modos. Se recomienda para elaborar diversas mermeladas y postres, dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 22 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado 14 cups situada en el interior del recipiente.

Paella de arroz (presión alta)

El programa PILAF ofrece 3 modos. Se recomienda para cocinar pilafs de arroz dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 20 minutos.

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

Gachas de avena (presión alta)

El programa OATMEAL ofrece 3 modos. Se recomienda para cocinar gachas de avena dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 5 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 8 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 granos (arroz, mijo, cebada, etc.) 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.

Los resultados pueden variar dependiendo de la calidad, el fabricante y el lugar de origen de los granos y la leche utilizados.

Legumbres (presión alta)

El programa BEANS ofrece 3 modos. Se recomiendan para cocinar alubias, guisantes, lentejas y otras legumbres dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 40 minutos.

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

Platos horneados y asados (presión normal)

El programa BAKE ofrece 3 modos. Se recomiendan para hornear pasteles, tartas y budines; así como para asar carne, pescado y verduras dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de 8 cups situada en el interior del recipiente.

No se puede ejecutar la función TIME DELAY con este programa.

Chili (presión alta)

El programa CHILI ofrece 3 modos. Se recomiendan para cocinar chili con carne, con vegetales y con ave. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado 14 cups situada en el interior del recipiente.

Guisos (presión alta)

El programa STEW se recomienda para guisar comida. Ofrece 12 modos dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado depende del producto seleccionado (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH).

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado 14 cups situada en el interior del recipiente.

Platos cocinados al vapor (presión alta)

El programa STEAM se recomienda para cocinar al vapor. Ofrece 12 modos dependiendo del tipo de producto, de la receta y del tiempo que indique la receta. El tiempo predeterminado depende del producto seleccionado (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH).

Use el salvamanteles y la bandeja para la cocción al vapor suministrados para cocinar al vapor:

1. Llene el recipiente con 1 ¼ - 1 ½ jarras medidoras (300-350 ml) de agua.
2. Mida y procese los ingredientes según la receta, y distribúyalos de manera uniforme en la bandeja para la cocción al vapor. Coloque el salvamanteles y la bandeja para la cocción al vapor en el interior del recipiente.

3. Siga los pasos 2-11 indicados en "Procedimiento de funcionamiento estándar para programas automáticos".

Cocción lenta (presión alta)

El programa SLOW COOK se recomienda para cocinar a fuego lento carne, pescado, verduras, aves y mariscos. El tiempo predeterminado es de 5 horas.

El tiempo de cocción se puede ajustar desde 10 minutos hasta 12 horas en intervalos de 5 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado 14 cups situada en el interior del recipiente.

Modo CHEF (presión alta/normal)

Si no ha conseguido los resultados que deseaba usando los modos de cocción automática, le recomendamos un modo más versátil: el CHEF. Este modo está equipado con una amplia gama de ajustes manuales que ofrecen ilimitadas posibilidades para experimentar. Cocine a presión alta o a presión normal. El tiempo de cocción se puede ajustar desde 2 a 99 minutos en intervalos de 1 minuto. El tiempo predeterminado es de 10 minutos.

El contenido de la olla nunca debe superar la marca de llenado 14 cups situada en el interior del recipiente.

1. Mida los ingredientes según la receta. Llene el recipiente con la comida y añada el líquido.
2. Coloque el recipiente en el interior del aparato. El recipiente debe entrar en pleno contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre y bloquee la tapa.
4. Ajuste la válvula de salida del vapor, situada en la tapa, en la posición requerida (HIGH PRESSURE o NORMAL PRESSURE). Enchufe el aparato.
5. Presione el botón CHEF. El indicador del botón se ilumina, la pantalla muestra el tiempo predeterminado y los dígitos parpadean.
6. Use "+" y "-" para ajustar el tiempo de cocción.
7. Siga los pasos 7-11 indicados en "Procedimiento de funcionamiento estándar para programas automáticos".

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.

V. CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Tiempos de cocción al vapor a presión recomendados para diferentes productos

Producto	Peso del producto, oz/g	Agua, jarras/ml	Tiempo de cocción, minutos
Filete de cerdo/ternera cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	1 ¾ / 400	15 / 20
Filete de cordero cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	25
Filete de pollo cortado en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	6
Albóndigas/chuletas	18 / 500	2 / 500	15
Filete de pescado	18 / 500	2 / 500	8
Marisco (gambas cocidas y congeladas)	18 / 500	2 / 500	8
Patatas cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	8
Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	8
Remolacha cortada en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	12
Verduras (congeladas)	18 / 500	2 / 500	3
Huevos	5	2 / 500	4



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 modos de cocción (ajustes predeterminados)

Programas con grupos de modos	Tiempo de cocción, minutos			Tiempo predeterminado, minutos	TIME DELAY	KEEP WARM	
	Quick	Normal	Slow				
RICE/GRAINS	8	12	16	12	sí	sí	
SOUP	15	30	45	30	sí	sí	
BOIL	18	20	45	20	sí	sí	
SAUTE	20				—	—	
DESSERT	13	22	30	22	sí	sí	
PILAF	10	20	30	20	sí	sí	
OATMEAL	3	5	10	5	sí	sí	
BEANS	25	40	60	40	sí	sí	
BAKE	26	30	35	30	—	sí	
CHILI	15	30	45	30	sí	sí	
SLOW COOK	Ajuste manual desde 10 minutos a 12 horas			5 horas	sí	sí	
STEW	Carne	30	40	50	40	sí	sí
	Verduras	15	20	25	20	sí	sí
	Aves	20	35	45	35	sí	sí
	Pescado	15	20	30	20	sí	sí
STEAM	Carne	15	20	25	20	sí	sí
	Verduras	6	10	15	10	sí	sí
	Pescado	8	10	15	10	sí	sí
	Aves	10	15	20	15	sí	sí
CHEF	Ajuste manual desde 2 a 99 minutos			10	sí	sí	

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.



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 tapa interna después de cada uso:

1. Abra la tapa. Encuentre la tuerca de retención situada en la parte interna de la tapa. Desatornille la tuerca (girándola hacia la izquierda) sujetando la tapa por el asa. Separe cuidadosamente la tapa del mecanismo adjunto.
2. Limpie la superficie interna de la tapa y pase un trapo para secarla.
3. Vuelva a colocar la tapa haciendo que coincida la apertura en el centro de la tapa con el tornillo de la palanca del mecanismo adjunto (la palanca de bloqueo de la tapa debe quedar por encima) y atornille firmemente la tuerca de retención girándola hacia la derecha.

Para limpiar en profundidad la superficie interna de la tapa, quite el anillo de sellado de goma y desmonte la válvula de salida del vapor.

Limpie la válvula de salida del vapor después de cada uso del aparato:

1. Tire del regulador de la válvula de salida del vapor situado en el lado externo de la tapa para extraerlo.

2. Desatornille la cubierta protectora situada en la parte interna de la tapa.
3. Enjuague con agua ambas partes de la válvula.
4. Atornille la cubierta protectora en su posición original y fije el regulador de la válvula de salida del vapor en el orificio aplicando una ligera presión.

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.

Limpie el anillo de sellado de goma situado en la parte interna de la tapa como sea necesario: quite el anillo, enjuáguelo con agua y vuelva a colocarlo en su posición original de manera uniforme.

Puede acumularse condensación en el colector situado en la parte posterior de la carcasa. Tire del colector de condensación hacia abajo para extraerlo, tire el agua y vuelva a colocar el colector en su posición original.

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-M110A-UM-1