

REDMOND

Multicooker

Multicuisiseur

Robot de cocina

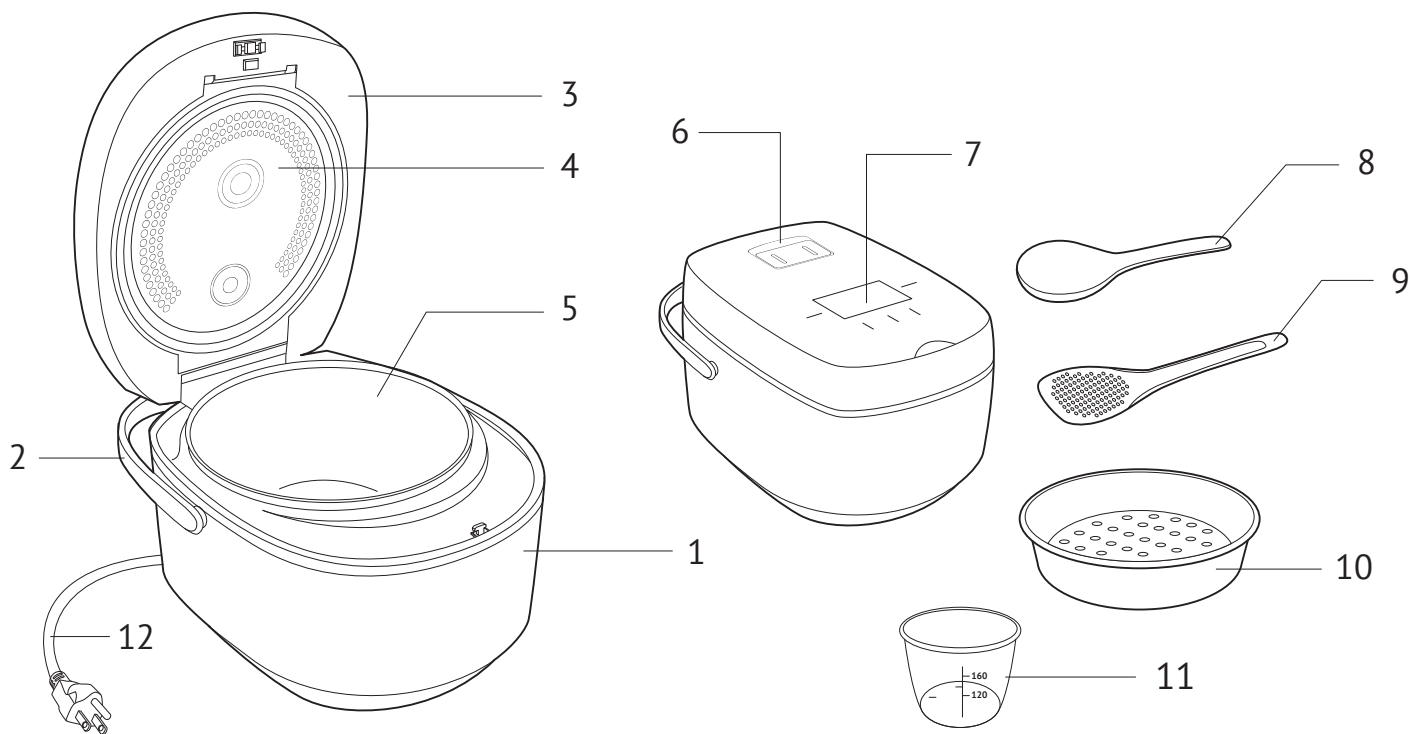
RMC-280A

User manual

Manuel de l'utilisateur

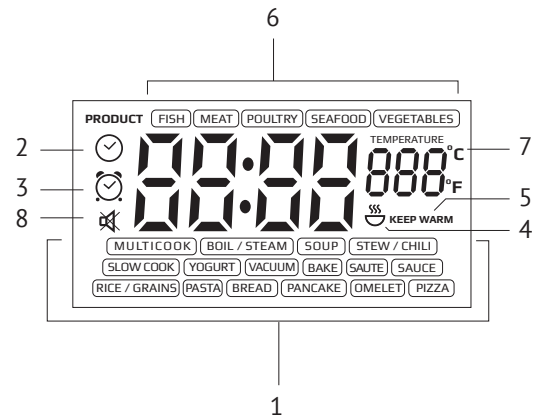
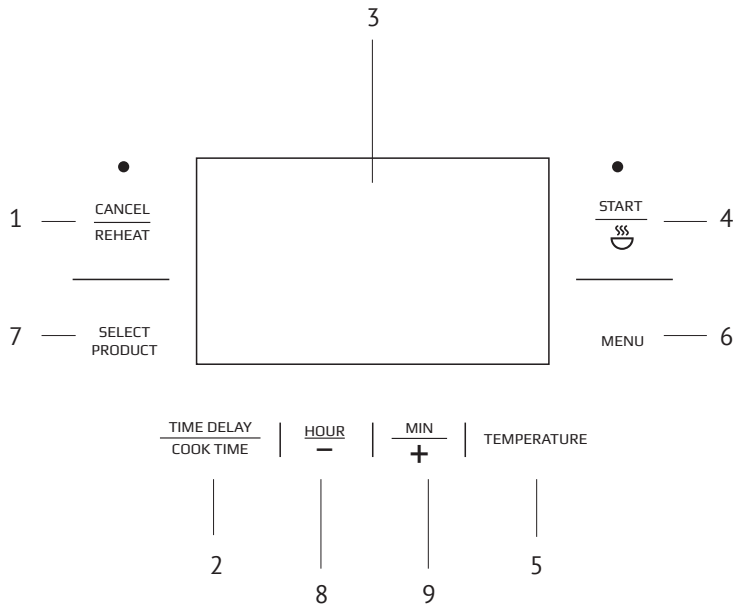
Manual de usuario





A2

A3



ENG	5
FRA	22
ESP	41



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS

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

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

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

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

gas, an electric burner, or in a heated oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CAUTION!

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

Technical Specifications

Model	RMC-280A
Power	800 W
Voltage	120 V, 60 Hz
Bowl capacity	5.25 Qt (5L)
Bowl coating	non-stick ceramic
Display	LCD
Steam release valve	removable
Deactivation of the audible signals	yes

Programs

1. MULTICOOK	14. BAKE
2. BOIL/STEAM – FISH	15. SAUTÉ-FISH
3. BOIL/STEAM – MEAT	16. SAUTÉ-MEAT
4. BOIL/STEAM – POULTRY	17. SAUTÉ - POULTRY
5. BOIL/STEAM – SEAFOOD	18. SAUTÉ - SEAFOOD
6. BOIL/STEAM – VEGETABLES	19. SAUTÉ - VEGETABLES
7. SOUP	20. SAUCE
8. STEW/CHILI - MEAT	21. RICE/GRAINS
9. STEW/CHILI - POULTRY	22. PASTA
10. STEW/CHILI-VEGETABLES	23. BREAD
11. SLOW COOK	24. PANCAKE
12. YOGURT	25. OMELET
13. VACUUM	26. PIZZA

Functions

KEEP WARM function	up to 12 hours
Preliminary deactivation of KEEP WARM	yes
REHEAT function	up to 12 hours
TIME DELAY function	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker	1 pc.	Stirring paddle	1 pc.
with removable bowl	1 pc.	Cookbook “100 Recipes”	1 pc.
Removable inner lid	1 pc.	User manual	1 pc.
Steam tray	1 pc.	Power cord	1 pc.
Measuring cup	1 pc.	Packaging	1 pc.
Serving spoon	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.

Multicooker Assembly A1

1. The housing.
2. Carrying handle.
3. The lid.
4. Removable inner lid.
5. The bowl.
6. Removable steam valve.
7. Control panel with display.
8. Serving spoon.
9. Stirring paddle.
10. Steam tray.
11. Measuring cup.
12. Power cord.

Control Panel A2

1. Use CANCEL/REHEAT button to enable/disable the REHEAT function, to interrupt a program, to clear the settings.
2. Use the TIME DELAY/COOK TIME button to enter cook time and TIME DELAY adjustment modes ; to disable audible signals.
3. Display.
4. Use the START button to start the selected program, to disable KEEP WARM in advance.
5. Use the TEMPERATURE button to enter the temperature adjustment mode in MULTICOOK.
6. Use the MENU button to select a program.
7. Use the SELECT PRODUCT button to select the type of product in BOIL/STEAM, STEW/CHILI, and SAUTÉ programs.
8. Use the HOUR/- button to select the hour value in the current time, cook time, and TIME DELAY adjustment modes; to enter the current time adjustment mode and to reduce the temperature in MULTICOOK.
9. Use the MIN/+ button to select the minute value in current time, cook time, and TIME DELAY adjustment modes; to increase the temperature in MULTICOOK.

Display A3

1. Automatic program indicators.
2. Timer / current time indicator.

3. TIME DELAY indicator.
4. REHEAT indicator.
5. KEEP WARM indicator.
6. Product type indicators in the BOIL/STEAM, STEW/CHILI, and SAUTÉ programs
7. MULTICOOK temperature value indicator.
8. Audible signals enabled/disabled indicator.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials. Dispose of all packaging materials. Keep all warning labels, including serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits! Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the unit.



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

II. OPERATING THE MULTICOOKER

Before Use

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

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

Standby Mode

After the appliance is connected, it enters standby mode and displays current time in 24-hour format and the following indicators: automatic programs, type of product in the BOIL/STEAM, STEW/CHILI, and SAUTÉ programs, audible signals enabled/disabled indicator. If no buttons are pressed within a minute in the program adjustment mode, the multicooker auto-

matically enters standby mode, all previous settings are lost.

Non-volatile Memory

Multicooker REDMOND RMC-280A is equipped with non-volatile memory unit. In case of a power shortage (up to 2 hours during the cooking cycle or the time of delay) the appliance resumes its operation without any memory loss.



Note! If you do not want the cooking cycle to be resumed press and hold down CANCEL/REHEAT. The appliance switches to standby mode.

To Enable/Disable Audible Signals

To disable audible signals press and hold down the TIME DELAY/COOK TIME button in standby mode. To reactivate audible signals, repress and hold TIME DELAY/COOK TIME.

To Set the Clock

Plug in the unit. Press and hold down the HOUR/- button. The Current time indicator starts blinking. Press HOUR/- repeatedly to select the hour and MIN/+ to select the minute. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When the maximum value is reached, the device goes back to the minimum value.

To save the time do not press any button for a few seconds.

To Set the Cook Time

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

1. Use the MENU button to select a program. Repeatedly press the button, default cooking time of each program is displayed. Keep pressing MENU until required program indicator is displayed. You can also use the HOUR/- and MIN/+ buttons to select a program.
2. Press TIME DELAY / COOK TIME to enter a time adjustment. The START button indicator, default cook time, and corresponding program indicator are blinking on the display.
3. Press the HOUR/- button repeatedly to adjust hours and MIN/+ button

to adjust minutes. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached the device goes back to the minimum value.

4. To cancel the adjustments press and hold down CANCEL/REHEAT and start over.



When adjusting the time, consider time adjustment range and interval of the selected program in the Table of Default Settings in the back of the Manual.



Cook time of the BOIL/STEAM group of programs starts to count down after water comes to a full boil, providing enough steam; of the PASTA program – after water comes to a full boil, products are added, and the START button is repressed. The cook time of some programs (PANCAKE, PIZZA) starts to count down after the appliance reaches its required temperature. Cook time of the rest of the programs starts to count down after you press the START button.

To switch between Fahrenheit / Celsius

Your Multicooker RMC-280A can switch from Fahrenheit to Celsius and from Celsius to Fahrenheit:

1. Press and hold the TEMPERATURE button for three seconds in standby mode, or in MULTICOOK (before or during the program). “212” and the °F indicator are blinking.
2. To switch to Celsius press HOUR/– or MIN/+. “100” and the °C indicator are blinking.
3. To switch back press HOUR/– or MIN/+.
4. To save the adjustment do not press any button for three seconds.

TIME DELAY Function

The function enables the program to finish at a certain time. The program can be delayed for up to 24 hours in 5 minute intervals.

1. Select the program and adjust the cook time. To delay the program repress the TIME DELAY / COOK TIME button. The TIME DELAY indicator and the time by which the dish will be ready (set by default) are displayed. Time value indicator is blinking.
2. Use HOUR/– to adjust hours and MIN/+ to adjust minutes. Press and

hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached, the device goes back to the minimum value.

3. To cancel the adjustments press and hold down CANCEL/REHEAT and start over.



It is not recommended to use the TIME DELAY function for dairy and other perishable products (eggs, milk, meat, cheese, etc.). The function is not applicable in SAUTÉ, PANCAKE and PASTA.

KEEP WARM Function

The function automatically activates at the end of the cycle and keeps the dish warm at 140°F – 175°F (60–80°C) for up to 12 hours. The START button indicator goes off, CANCEL/REHEAT button indicator lights up. KEEP WARM time starts to progress.

Disable KEEP WARM in advance

To disable the function in the beginning of the cycle press and hold down START until the CANCEL/REHEAT button indicator goes off. To reactivate the function repress and hold down START until the CANCEL/REHEAT button indicator lights up.

REHEAT Function

Reheats cold dishes. To reheat:

1. Fill the bowl with food and position it inside the appliance. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press and hold down the CANCEL/REHEAT button. The button indicator lights up and reheating process begins. REHEAT time is displayed.
4. The appliance warms the food up to 140°F – 175°F (60–80°C) and maintains the temperature for up to 12 hours. To disable the function press CANCEL/REHEAT (the button indicator goes off).



The function may operate for a period of 12 hours, however, we recommend using it moderately for not more than 2-3 hours, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect the flavor of the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Make sure that all ingredients are below maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure, that it makes full contact with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
3. Press the MENU button repeatedly to select the required program. You can also select the program using the HOUR/- and MIN/+ buttons. The Program and START button indicators are blinking; current time indicator and default cook time are displayed.
If the program you selected is MULTICOOK, the display will show the temperature value indicator.
4. Press SELECT PRODUCT to select the type of product. The subprogram indicator starts blinking, default time is displayed. Type of product can be selected in the BOIL/STEAM, STEW/CHILI, and SAUTÉ programs. Skip the step if you selected a different program.
5. Adjust the cook time.
6. If the program you selected is MULTICOOK, press the TEMPERATURE button to adjust the temperature. The temperature value indicator starts blinking. Use HOUR/- to reduce and MIN/+ to increase the temperature. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached, the device goes back to the minimum value.
7. Delay the program if necessary.
8. Press and hold the START button for a few seconds to begin the cooking cycle. The display shows remaining cooking time and corresponding program indicator.
9. After the cycle is complete the program indicator goes off, and an audible sound is heard. Depending on current settings the unit either switches to KEEP WARM (the CANCEL/REHEAT button indicator lights up) or standby mode.
10. To interrupt or to cancel the program press and hold down the CANCEL/REHEAT button.



If you were unable to achieve the desired result please, refer to the chapter "Helpful Tips" for additional recommendations and practical tips.

MULTICOOK Program

The program can be used to cook any dish with your own time and temperature settings. You can manually set 28 temperature adjustments from 95°F (35°C) to 340°F (170°C). Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 2 minutes to 15 hours in 1 minute intervals.



NOTE! If the temperature is above 280°F (140°C) then the cooking time of the program should not exceed 2 hours.

For your convenience the device automatically disables the KEEP WARM function if operating temperature of the program is below 175°F (80°C). Press START in the beginning of the cooking cycle to enable the function (the CANCEL/REHEAT button indicator lights up).

BOIL/STEAM Program

The program is recommended for boiling and steaming different food. Default time depends on the type of product selected (FISH – 25 minutes, MEAT – 40 minutes, POULTRY – 35 minutes, SEAFOOD – 20 minutes, VEGETABLES – 30 minutes). It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

To steam food:

- Fill the bowl with 2 ½ – 4 cups (600–1000 ml) of water. Place the steam tray inside the bowl.
- Measure the ingredients according to the recipe and evenly distribute them inside the steam tray.
- Follow steps 2–10 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

When boiling vegetables and other food, follow the steps 1–10 of "Standard operating Procedure for Automatic Programs". The cook time of the program starts to count down after water comes to a full boil and sufficient amount of steam is generated.

SOUP Program

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

STEW/CHILI Program

The program is recommended for stewing meat, vegetables and poultry. Make meat, vegetarian, poultry chili. Default time depends on the type of product selected (MEAT – 1 hour, POULTRY – 45 minutes, VEGETABLES – 40 minutes). Cook time can be adjusted. from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

YOGURT Program

The program is recommended for making yogurt and proofing yeast dough. Default time is 8 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for this program.

BAKE Program

The program is recommended for baking cakes, puddings, and pies from puff and yeast pastry dough. Default time is 50 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals. KEEP WARM time in BAKE is 4 hours.



The readiness of the cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready.

SAUTÉ Program

The program is recommended for sauteing meat, fish, poultry, vegetables, and seafood. Default time depends on the type of product selected (FISH – 15 minutes, MEAT – 18 minutes, POULTRY – 17 minutes, SEAFOOD – 16 minutes, VEGETABLES – 20 minutes). It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals. The TIME DELAY function is not applicable for this program.



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

The appliance maintains the temperature of the dish for up to 12 hours,

however, we recommend using the function moderately, to prevent food from drying out.

RICE/GRAINS Program

The program is recommended for cooking rice and other grains. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

PASTA Program

The program is recommended for cooking pasta, ravioli, sausages, and other convenience foods. Default time is 8 minutes. It can be adjusted from 2 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. The TIME DELAY and KEEP WARM functions are not applicable for this program.

Follow the steps of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”. When water comes to a full boil, an audible sound is heard. Carefully open the lid, add ingredients into boiling water, close the lid, and press and hold down the START button. The countdown starts.

BREAD Program

The program is recommended for baking bread. Default time is 3 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 4 hours in 5 minute intervals. KEEP WARM time in BREAD is 4 hours.



CAUTION! During use the appliance and bread become hot! Use oven mitts when handling the unit and removing the hot bread.



Sift baking flour before using, to add air. Avoid opening the lid of the multicooker until the end of the baking cycle for best results!

Do not fill the bowl over 1/2 full. Note, that the appliance proofs the dough for one hour before it starts baking. To reduce preparation time and to simplify the process, use bread mixes to bake bread. We recommend to disable the KEEP WARM function when baking bread.

VACUUM Program

The program is recommended for cooking vacuum sealed products. Default time is 2 hours 30 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours

in 5 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

SAUCE Program

The program is recommended for making different types of sauces. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals. Cook with opened or closed lid depending on a recipe.

SLOW COOK Program

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

PANCAKE Program

The program is recommended for cooking different kinds of pancakes. Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour 30 minutes in 1 minute intervals. The KEEP WARM and TIME DELAY functions are not applicable for the program.

OMELET Program

The OMELET program is recommended for omelets. Default time is 20 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals.

PIZZA Program

The PIZZA program is recommended for making pizza. Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour in 5 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for this program.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofs dough
- Makes fondue
- Makes cheese
- Pasteurizes
- Sterilizes tableware and personal items

IV. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

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

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

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



Use a soft cloth and mild soap to clean. Do not use a sponge with hard or abrasive surface (unless otherwise specified in this User Manual), or abrasive pastes.



DO NOT use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

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



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

Clean the housing and inner surface of the chamber as needed. We recommend cleaning the removable bowl, inner aluminum lid, and removable steam valve after each use. Condensation, accumulating during cooking, needs to be removed after each use.

To Clean the Removable Bowl

The bowl is dishwasher safe. If required, fill the bowl with warm water, let soak for a while, and clean. For more effective soaking fill the bowl with cold water (do not fill above the maximum fill mark), position inside the multicooker, close the lid, and let reheat for 30–40 minutes. Make sure to wipe the outer surface of the bowl after cleaning to ensure it is completely dry before the next use.



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

To Clean Inner Aluminium lid

1. Open the main lid.
2. Press the plastic holder located on the inner side of the lid; gently pull the inner lid toward yourself to remove.
3. Wipe the surfaces of both lids with a damp soft cloth or sponge. Rinse the inner lid under running water and wash with mild soap, if required. Do not use a dishwasher to clean.
4. Wipe the lids dry.
5. Insert the inner lid into the lower slots on the main lid and align until they click.

To Clean Removable Steam Valve

It is recommended to clean the valve after each use. Gently pull the valve, holding it by the ledge. Disassemble the steam valve, rinse thoroughly under running water, and let dry. Reassemble the steam valve and place back into original position.

To Remove Condensation

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

To Clean the Cooking Chamber

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



Before cleaning the chamber ensure, that multicooker is unplugged and has cooled down!

The surface of the chamber, the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) need to be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any.

If there is a foreign object in the cavity around the central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor.

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



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

To store the appliance

- Unplug the appliance. Make sure that the chamber, heating disk, bowl, inner lid and steam valve are dry and clean.
- You may store all additional accessories inside the removable bowl for easy and compact storage.

V. HELPFUL TIPS

Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes		To Solve the Problem
The temperature was not reached because the lid of the appliance was either open or was not closed properly.		Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
The temperature was not reached because the bowl and the heating element did not fit together		There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly together with the bowl before cooking.
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. The chosen recipe is not appropriate for the device.		We recommend using recipes adapted for the appliance. Chose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check water level during steaming.
Sauteing:	Too much oil was added.	Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow recipe recommendations while sauteing.
	Too much moisture inside the bowl.	SAUTÉ with the open lid unless specified in the recipe. Defrost and drain frozen ingredients before sauteing.
Boiling: the broth boiled away during the preparation of food with high-acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow the recipe recommendations.
Baking: dough did not bake through	Proofed dough has reached the lid and blocked the steam release valve.	Use smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl.	Take the dough out, turn over, place back, and continue cooking. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

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

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

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

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	To Solve the Problem
The bowl was not washed properly. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adjusted for the appliance.
Cook time was too long.	Reduce the time or follow the recipe recommendations.
Sauteing: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Add enough amount of oil just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while sauteing or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Boiling: not enough liquid (recommended proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquid to solids while boiling.
Baking: the bowl was not greased with oil.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside!).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DID NOT RISE

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



Certain REDMOND multicookers feature overheat protection in the STEW/CHILI and SOUP programs. In case there is not enough liquid in the bowl, the appliance activates overheat protection, automatically interrupts the program, and switches to KEEP WARM.

Table of Default Settings

Program	Recommendations for Use	Default Cooking Time	Time Adjustment Range/Interval	Preheating Stage	TIME DELAY, hour	KEEP WARM, hour
MULTICOOK	Adjust cooking time and temperature to your needs to cook any dish of your choice	30 min	2 min – 15 hours / 1 minute	–	24	12*
BOIL/STEAM	Boil and steam meat, fish, vegetables, etc.	FISH: 25 min MEAT: 40 min POULTRY: 35 min SEAFOOD: 20 min VEGETABLES: 30 min	5 min – 2 hour / 5 min	+	24	12
SOUP	Cook soup and different types of legumes	1 hour	10 minutes – 8 hours / 5 minutes	–	24	12
STEW/CHILI	Stew and make meat and vegetarian chili	MEAT: 1 hour POULTRY: 45 min VEGETABLES: 40 min	10 minutes – 12 hours / 5 minutes	–	24	12
SLOW COOK	Make slow cooked dishes	3 hours	30 minutes – 12 hours / 10 minutes	–	24	–
YOGURT	Make yogurt	8 hours	10 minutes – 12 hours / 5 minutes	–	24	–
VACUUM	Cook vacuum sealed products	2 hours 30 minutes	10 minutes – 12 hours / 5 minutes	–	24	–
BAKE	Bake cakes, puddings, and pies from puff and yeast pastry dough	50 minutes	10 minutes – 8 hours / 5 minutes	–	24	4
SAUTÉ	SAUTÉ different foods	FISH: 15 min MEAT: 18 min POULTRY: 17 min SEAFOOD: 16 min VEGETABLES: 20 min	5 minutes – 2 hours / 1 minute	–	–	12

Program	Recommendations for Use	Default Cooking Time	Time Adjustment Range/Interval	Preheating Stage	TIME DELAY, hour	KEEP WARM, hour
SAUCE	Make sauces	30 minutes	5 minutes – 2 hours / 1 minutes	–	24	12
RICE/GRAINS	Cook rice and other grains	30 minutes	5 minutes – 4 hours / 1 minute	–	24	12
PASTA	Cook pasta, ravioli, etc.	8 minutes	2 minutes – 1 hour / 1 minute	+	–	–
BREAD	Bake homemade bread	3 hours	10 minutes – 4 hours / 5 minutes	–	24	4
PANCAKE	Make different kinds of pancakes	10 minutes	5 minutes – 1 hour 30 minutes / 1 minute	+	–	–
OMELET	Make omelets, scrambled eggs	20 minutes	5 minutes – 2 hours / 1 minute	–	24	12
PIZZA	Make pizza	10 minutes	5 minutes – 1 hour / 5 minutes	+	24	–

* If cooking temperature was above 175 °F (80°C)

Recommended Steaming Times for Different Products

#	Product	Weight, oz/g/pcs	Water, cups / ml	Cooking time, min
1	Pork/beef cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	40
2	Mutton cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	40
3	Chicken cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	35
4	Meatballs/patties	6 ½ / 180 (6 pcs.), 16 / 450 (3 pcs.)	2 / 500	30/35
5	Fish fillet	18 / 500	2 / 500	25
6	Shrimp (cooked, peeled, frozen)	18 / 500	2 / 500	5
7	Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	30

#	Product	Weight, oz/g/pcs	Water, cups / ml	Cooking time, min
8	Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	30
9	Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	40
10	Vegetables (frozen)	18 / 500	2 / 500	15
11	Steamed eggs	3	2 / 500	10



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

MULTICOOK Temperature Adjustment Recommendations

Operating Temperature	Recommendations for Use*
95°F (35°C)	Proof dough and make vinegar
100°F (40°C)	Make yogurt
110°F (45°C)	Leavening
120°F (50°C)	Fermentation
130°F (55°C)	Make fondant
140°F (60°C)	Make green tea
150°F (65°C)	Cook vacuum sealed meat
160°F (70°C)	Make punch
170°F (75°C)	Make white tea, pasteurize
175°F (80°C)	Make mulled wine
180°F (85°C)	Make cottage cheese and other time consuming meals
190°F (90°C)	Make red tea
200°F (95°C)	Cook oatmeal, porridges with milk

Operating Temperature	Recommendations for Use*
212°F (100°C)	Make jams and meringues
220°F (105°C)	Make sauce
230°F (110°C)	Sterilize
240°F (115°C)	Make sugar syrup
250°F (120°C)	Make meat brisket
260°F (125°C)	Cook meat, stew
270°F (130°C)	Bake puddings
275°F (135°C)	Brown cooked foods
280°F (140°C)	Smoke foods
290°F (145°C)	Bake fish and vegetables in foil
300°F (150°C)	Bake meat in foil
310°F (155°C) - 340°F (170°C)	SAUTÉ steaks, poultry, fish fillet, vegetables

* Also refer to recipe book included.

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the Multicooker REDMOND RMC-280A can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through WWW.MULTICOOKER.COM and our authorized dealers.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

The following table gives the error codes that appear if multicooker malfunctions.

Error Code	Error Description	Error Handling
E1 – E4	System error (possible temperature sensors failure).	Do not operate the appliance with an empty inner bowl! Unplug the appliance and let cool down for 10–15 minutes, add water/stock, and resume cooking. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center.
E5	Overheat protection was activated.	

Common Problems and Possible Solution

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on	Voltage supply failure	Check voltage supply
The dish is taking too long to cook	Voltage supply interruption	Check 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 appliance and let cool down. Clean heating element.

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

© REDMOND. All rights reserved. 2015

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



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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

d'emballage hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

PRÉCAUTION !

- Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont

prises lors de leur utilisation.

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

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMC-280A
Puissance	800 W
Tension	120V, 60Hz
Capacité de la cuve.....	5.25 Qt (5L)
Revêtement de la cuve	antiadhésif céramique
Ecran de visualisation à cristal liquide	présent
Valve vapeur	démontable
Déclenchement des avertisseurs sonores.....	présent

Programmes

- MULTICOOK
- BOIL/STEAM - FISH (BOUILLIR/VAPEUR - POISSON)
- BOIL/STEAM - MEAT (BOUILLIR/VAPEUR - VIANDE)
- BOIL/STEAM - POULTRY (BOUILLIR/VAPEUR - VOLAILLE)
- BOIL/STEAM - SEAFOOD (BOUILLIR/VAPEUR - FRUITS DE MER)
- BOIL/STEAM - VEGETABLES (BOUILLIR/VAPEUR - LÉGUMES)
- SOUP (SOUPE)
- STEW/CHILI - MEAT (MIJOTER/CHILI - VIANDE)
- STEW/CHILI - POULTRY (MIJOTER/CHILI - VOLAILLE)
- STEW/CHILI - VEGETABLES (MIJOTER/CHILI - LÉGUMES)
- SLOW COOK (CUISSON LENTE)
- YOGURT (YOGOURT)
- VACUUM (SOUS VIDE)
- BAKE (CUIRE)
- SAUTÉ - FISH (SAUTÉ - POISSON)
- SAUTÉ - MEAT (SAUTÉ - VIANDE)
- SAUTÉ - POULTRY (SAUTÉ - VOLAILLE)
- SAUTÉ - SEAFOOD (SAUTÉ - FRUITS DE MER)
- SAUTÉ - VEGETABLES (SAUTÉ - LÉGUMES)
- SAUCE
- RICE/GRAINS (RIZ/CÉRÉALES)
- PASTA (PÂTES)
- BREAD (PAIN)
- PANCAKE (CRÊPE)
- OMELET (OMELETTE)
- PIZZA

Fonctions

Maintien au chaud des plats cuisinés (maintien au chaud).....	oui, jusqu'à 12 h
Arrêt anticipé de l'auto réchauffage du maintien au chaud	oui
Réchauffer	oui, jusqu'à 12 h
Départ différé.....	oui, jusqu'à 24 h

Contenu de l'emballage

Multicuisine avec la cuve	1 pc.
Couvercle intérieur amovible	1 pc.
Panier vapeur	1 pc.
Panier friture	1 pc.
Verre mesureur.....	1 pc.
Louche	1 pc.
Spatule	1 pc.
Guide culinaire de 100 recettes	1 pc.
Manuel d'utilisation	1 pc.
Câble d'alimentation	1 pc.
Emballage	1 pc.
Garantie limitée à 2 ans.....	1 pc.

Le producteur se réserve le droit de modifier le design et les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans l'objectif de perfectionnement sans que ce soit notifié préalablement.

Assemblage de l'appareil A1

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Boîtier de l'appareil | 7. Console de commande |
| 2. Poignée pour le portage | 8. Louche |
| 3. couvercle de l'appareil | 9. Spatule |
| 4. couvercle intérieur amovible | 10. Panier vapeur |
| 5. Cuve | 11. Verre mesureur |
| 6. Valve vapeur démontable | 12. Câble d'alimentation |

Panneau de commande A2

- Bouton CANCEL/REHEAT – démarrage / arrêt de la fonction de pré-chauffage; interruption du fonctionnement de programme de la cuisson; remise des paramètres introduits à zéro.

2. Bouton TIME DELAY / COOK TIME — démarrage de régime de réglage du temps de cuisson/ temps prévu par le retardateur; arrêt des avertisseurs sonores.
3. Écran de visualisation.
4. Bouton START — démarrage du programme de cuisson choisi; arrêt de la fonction du réchauffement automatique.
5. Bouton TEMPERATURE — démarrage du régime de réglage de température de cuisson pour le programme MULTICOOK.
6. Bouton MENU — choix du programme automatique de cuisson.
7. Bouton SELECT PRODUCT — choix du type des produits dans les programmes automatiques BOIL/STEAM, STEW/CHILI, SAUTÉ.
8. Bouton HOUR/- — choix de signification des heures dans des régimes de réglage des heures, réglage du temps de cuisson et du retardateur; passage au régime du temps en cours; diminution de la température dans le programme MULTICOOK.
9. Bouton MIN/+ — choix de signification des minutes dans les régimes du réglage du temps, réglage du temps de cuisson et du retardateur; hausse de la température dans le programme MULTICOOK.

Structure d'écran de visualisation A3

1. Indicateurs des programmes automatiques de cuisson.
2. Minuterie/ indicateur du temps en cours
3. Indicateur du régime de réglage du temps de retardateur.
4. Indicateur de la fonction du réchauffement des plats.
5. Indicateur de la fonction du réchauffement automatique (KEEP WARM).
6. Indicateurs des types des produits dans les programmes BOIL/STEAM, STEW/CHILI, SAUTÉ.
7. Indicateur de signification de la température dans le programme MULTICOOK.
8. Indicateur de démarrage / arrêt des avertisseurs sonores.

I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sortez l'appareil et ses composants de la boîte avec précaution. Faites éloigner tous les entoilages. Gardez sans faute toutes les étiquettes prémonitoires, les étiquettes-indicateurs et la plaque avec le numéro de série de l'appareil fixée sur son boîtier ! L'absence de numéro de série vous prive automatiquement du droit de maintenance sous garantie.

Essuyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un tissu humide. Lavez la marmite avec l'eau savonnée. Séchez-la soigneusement. Il est possible lors de la première utilisation de ressentir une certaine odeur ce qui ne vaut pas dire que l'appareil soit en mauvais état. Vous n'avez qu'à nettoyer l'appareil.



Attention! L'utilisation de l'appareil est expressément interdite dans le cas de dérangements de toutes sortes.

II. EXPLOITATION DE MULTICUISEUR

Avant d'utiliser

Posez l'appareil sur la surface horizontale solide et plate afin d'éviter que la vapeur sortant du clapet de vapeur de touche pas aux papiers peints, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres objets et produits qui pourraient souffrir à cause de l'humidité et de température élevée.

Avant de commencer la cuisson vérifiez que les parties externes et visibles de multicuiseur ne possèdent pas des détériorations, clivages et d'autres défauts. L'espace entre la marmite et le conducteur chauffant ne doit pas contenir d'objets étrangers.

Régime de veille

L'appareil branché au réseau demeure tacitement en veille : le temps courant est indiqué sur l'écran de visualisation en format de 24 heures, ainsi que l'indicateur des programmes automatiques, l'indicateur des programmes automatiques de cuisson, les indicateurs du type des produits prévus pour les programmes BOIL/STEAM, STEW/CHILI à SAUTÉ, l'indicateur de démarrage/ arrêt des avertisseurs sonores. Si lors du réglage des paramètres du programme choisi aucun bouton n'a pas été appuyé pendant une minute, l'appareil se met au régime de veille avec la remise de tous les réglages effectués à zéro.

Mémoire non volatile

La mémoire de multicuiseur REDMOND RMC-280A est non volatile. Tous les réglages seront gardés même dans le cas de coupure temporaire d'alimentation électrique (jusqu'à 2 heures pour le régime de cuisson ou

pour celui de retardateur). L'appareil recommencera à fonctionner à partir de la phase d'interruption du programme.

 **Attention!** Si la poursuite du programme est indésirable, veuillez d'appuyer et retenir un bouton CANCEL/REHEAT. L'appareil passera en veille.

Pour Activer/Désactiver les signaux sonores

Le multicuiseur REDMOND RMC-280A prévoit la possibilité de démarrage/arrêt des avertisseurs sonores. Afin d'arrêter le son lorsque l'appareil est en veille, appuyez et retenez un bouton TIME DELAY / COOK TIME (pour faire redémarrer le son, appuyez et retenez le même bouton TIME DELAY / COOK TIME).

Réglage de l'horloge

Branchez l'appareil au réseau électrique. Appuyez et retenez un bouton HOUR/-. L'indicateur de l'heure courante sur l'écran de visualisation se mettra à clignoter. Par une pression d'un bouton HOUR/- établissez l'heure, par une pression d'un bouton MIN/+ – les minutes. Afin de modifier l'heure d'une manière rapide veuillez d'appuyer et retenir le bouton respectif. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.

A la fin d'établissement de l'heure courante n'appuyez sur aucuns boutons durant quelques secondes. L'heure établie sera gardée.

Pour régler le temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-280A prévoit la possibilité de modification du temps de cuisson établie tacitement pour chaque programme. Un pas d'écart de la modification et le diapason du temps donné dépend du programme de cuisson choisi.

Pour modifier le temps de cuisson :

1. Choisissez le programme automatique de cuisson par une pression d'un bouton MENU. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que l'indicateur du programme de cuisson nécessaire n'apparaisse sur l'écran de visualisation. Le temps de cuisson prévu pour chaque programme sera indiqué sur l'écran de visualisation tacitement. Vous pouvez ainsi choisir le programme nécessaire par une pression des boutons HOUR/- et MIN/+.

2. Appuyez sur le bouton TIME DELAY / COOK TIME afin de passer au régime d'établissement du temps de cuisson. L'indicateur du bouton START, ainsi que l'indicateur du temps établi tacitement et l'indicateur du programme choisi clignoteront.
3. Par une pression d'un bouton HOUR/- faites établir l'heure, par une pression d'un bouton MIN/+ – la signification des minutes. Pour modifier la signification rapidement veuillez appuyer et retenir le bouton nécessaire. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.
4. Pour l'annulation des réglages établis, veuillez appuyer et retenir le bouton CANCEL/REHEAT, choisissez ensuite le programme de cuisson du nouveau.



En ajustant l'heure, tenez compte de la plage et de l'intervalle du programme sélectionné dans le Tableau des paramètres par défaut à l'endos du manuel.



Dans les programmes du groupe BOIL/STEAM le compte à rebours démarre dès le moment d'ébullition de l'eau et à l'atteinte de densité de vapeur suffisante dans la coupe, dans le programme PASTA – dès l'ébullition de l'eau dans la coupe, la mise des produits et la pression répétée d'un bouton START. Pour certains programmes (PANCAKE, PIZZA), le compte à rebours de la durée de cuisson ne commence à défilé que lorsque l'appareil a atteint la température nécessaire. Pour d'autres programmes le compte à rebours de la cuisson démarre aussitôt après une pression d'un bouton START.

Pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice-versa

Votre appareil multicuiseur RMC-280A peut passer de Fahrenheit à Celsius et de Celsius à Fahrenheit.

1. Appuyez sur le bouton TEMPERATURE et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes alors que l'appareil est en mode attente ou bien sur la touche MULTICOOK (avant la mise en marche du programme ou quand le programme fonctionne). Les voyants « 212 » et « °F » se mettent à clignoter.
2. Pour utiliser les degrés Celsius, appuyez sur HOUR/– ou MIN/+ . Les voyants « 100 » et « °C » se mettent à clignoter.
3. Pour revenir aux degrés Fahrenheit, appuyez à nouveau sur HOUR/– ou MIN/+ .

4. Pour sauvegarder ces modifications, ne pas appuyer sur les boutons pendant trois secondes.

Retardateur

La fonction «Retardateur» permet d'établir l'heure vers laquelle le plat serait prêt. Il est possible de retarder la cuisson pour longtemps (jusqu'à 24 heures). Un pas d'écart prévu pour l'établissement de l'heure de retardateur est de 5 minutes.

1. Aussitôt le programme automatique et le temps de cuisson soient choisis, vous pouvez établir l'heure de retardateur par une pression répétée d'un bouton TIME DELAY / COOK TIME. L'écran de visualisation fera apparaître l'indicateur du régime d'établissement de l'heure de retardateur et l'heure la plus proche à laquelle le plat pourrait être prêt (se définit tacitement). L'indicateur signifiant l'heure clignotera.
2. Par une pression d'un bouton HOUR/- établissez la signification des heures du retardateur, par une pression d'un bouton MIN/+ – celle des minutes. Pour modifier la signification d'une manière rapide, veuillez appuyer et retenir le bouton nécessaire. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.
3. Pour l'annulation des réglages établis, veuillez appuyer et retenir le bouton CANCEL/REHEAT, choisissez ensuite du nouveau le programme de cuisson.



Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction TIME DELAY pour les produits laitiers et autres produits périssables (œufs, lait, viande, fromage, etc). La Fonction n'est pas applicable dans SAUTÉ, PANCAKE et PASTA.

Fonction de la durée utile de la température des plats cuisinés (maintien au chaud automatique)

Le maintien au chaud automatique démarre d'une manière automatique aussitôt à la fin du programme de cuisson et maintient la durée utile de la température du plat fini dans des limites de 140°F – 175°F (60–80°C) durant 12 heures. Le régime du maintien au chaud automatique prévoit que l'indicateur du bouton START soit éteint, alors que l'indicateur du bouton CANCEL/REHEAT soit allumé. Le compte à rebours du temps du fonctionnement de programme sera indiqué sur l'écran de visualisation.

Débranchement préalable de la fonction du maintien au chaud

Le multicuiseur REDMOND RMC-280A prévoit une possibilité de débrancher la fonction du maintien au chaud automatique préalablement, après que le programme principal de cuisson soit lancé. Appuyez et retenez pour ceci le bouton START, jusqu'à ce que l'indicateur du bouton CANCEL/REHEAT ne soit allumé.

Fonction de réchauffement des plats

Le Multicuiseur REDMOND RMC-280A permet également de réchauffer des plats froids. Pour cela :

1. Posez les produits dans la cuve, placez la cuve dans le multicuiseur. Soyez persuadé que la cuve se touche au conducteur chauffant d'une manière dense.
2. Fermez le couvercle jusqu'au clic, faites connecter l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez sur le bouton CANCEL/REHEAT. L'indicateur du bouton s'allume, la fonction du réchauffement démarre. L'écran de visualisation indiquera la minuterie directe de réchauffement en marche.
4. L'appareil réchauffe le plat jusqu'à la température de 140°F – 175°F (60–80°C). Cette température sera maintenue durant 12 heures. Dans le cas échéant, il est possible de débrancher la fonction du réchauffement en appuyant sur le bouton CANCEL/REHEAT (l'indicateur du bouton s'éteint).



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

Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques

1. Veuillez préparer les ingrédients indispensables conformément à votre recette, les posez dans la cuve. Veillez que tous les ingrédients, dont les produits liquides, soient placés plus bas que la mention maximale de l'échelle marquée sur la surface interne de la cuve.
2. Insérez la cuve dans le boîtier de l'appareil, la tournez un peu, vérifiez qu'elle se touche d'une manière dense au conducteur chauffant. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Faites brancher l'appareil

au réseau électrique.

3. Choisissez le programme de cuisson nécessaire en appuyant sur le bouton MENU quelques fois, jusqu'à ce que sur l'écran de visualisation l'indicateur du programme choisi n'apparaisse. Vous pouvez ainsi choisir le programme par des pressions des boutons HOUR/- à MIN/+. L'indicateur du bouton START et l'indicateur du programme clignoteront, l'indicateur du temps en cours et du temps de cuisson par défaut affichés sur l'écran de l'appareil.

Si vous choisissez le programme MULTICOOK, l'écran du multicuiseur va afficher l'indicateur de température.

4. Par une pression d'un bouton PRODUCT SELECT faites choisir le type du produit. L'indicateur de sous-programme correspondant va clignoter, le temps de cuisson établi tacitement sera indiqué sur l'écran de visualisation. Le choix du produit est accessible dans les programmes BOIL/STEAM, STEW/CHILI, SAUTÉ. Veuillez sauter ce point dans le cas de choix d'autres programmes.
5. Établissez le temps de cuisson nécessaire.
6. Dans le cas de programme MULTICOOK, appuyez sur le bouton TEMPERATURE et établissez la température de cuisson. L'indicateur de la température clignotera. Par des pressions d'un bouton HOUR/- faites diminuer la température, par celles d'un bouton MIN/+ — la faites augmenter. Afin de modifier la signification d'une manière rapide, veuillez d'appuyer et retenir le bouton respectif. Dès que la signification maximale de l'heure soit atteinte, le réglage recommencera depuis le début.
7. Mettez au point, si c'est nécessaire, le retardateur du programme.
8. Appuyez et retenez pendant quelques secondes le bouton START. La réalisation du programme de cuisson va démarrer. L'écran de visualisation indiquera le temps restant jusqu'à la fin du programme et l'indicateur du procédé de cuisson.
9. A la fin du programme un avertisseur retentit, l'indicateur du programme s'éteint. Selon les réglages, l'appareil passerait soit au régime du maintien au chaud automatique (l'indicateur du bouton CANCEL/ REHEAT est allumé), soit au régime de veille.
10. Pour interrompre le procédé de cuisson ou annuler le programme choisi, veuillez appuyer et retenir le bouton CANCEL/REHEAT.



Dans le cas d'absence de résultat voulu, veuillez vous adresser à la rubrique «Conseils pratiques», ou vous pourrez trouver les réponses à vos questions et obtenir les recommandations nécessaires.

Programme MULTICOOK

Le programme peut être utilisé pour cuire tous les plats selon vos propres paramètres de temps et de température. Vous pouvez régler manuellement 28 paramètres de température de 95 °F (35 °C) à 340 °F (170 °C). Le temps par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 2 minutes à 15 heures, à intervalles de 1 minute.



ATTENTION! Dans l'objectif de sécurité le temps de cuisson ne doit pas dépasser 2 heures si la température établie est supérieure à 280°F (140°C).

Pour votre confort, dans le cas de préparation des plats à la température jusqu'à 175°F (80°C), la fonction du maintien au chaud automatique sera arrêtée tacitement. Au cas échéant, vous pouvez la faire démarrer d'une manière manuelle par une pression d'un bouton START après que le programme de cuisson soit mise en marche (l'indicateur du bouton CANCEL/ REHEAT s'allumera).

Programme BOIL/STEAM

Le programme BOIL/STEAM est recommandé pour la préparation des produits divers à vapeur, ainsi que pour leur cuisson. Le temps de cuisson tacite dépend du type de produit choisi (FISH — 25 minutes, MEAT — 40 minutes, POULTRY — 35 minutes, SEAFOOD — 20 minutes, VEGETABLES — 30 minutes). Le réglage manuel du temps de cuisson est possible, avec l'écart de 5 minutes à 2 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Pour la cuisson à vapeur :

- Remplissez la cuve à l'aide de 2 ½ jusqu'à 4 tasses d'eau (de 600 à 1000 ml). Placer le panier à étuver à l'intérieur de la cuve.
- Mesurez et préparez les produits selon la recette, placez-les dans le container destiné pour la cuisson à vapeur.
- Suivez les indications des points 2-10 du «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques»

Pour la cuisson de légumes et d'autres produits suivez les points 1–10 «Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques».

Le compte à rebours dans le programme BOIL/STEAM démarre dès l'ébullition de l'eau et l'atteinte de la densité suffisante de vapeur dans la coupe.

Programme SOUP

Le programme SOUP est recommandé pour la préparation de soupes différentes, pour la cuisson de légumineuses. Le temps de cuisson tacite prévu pour ce programme représente 1 heure. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason de 10 minutes jusqu'à 8 heures avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme STEW/CHILI

Ce programme est recommandé pour faire mijoter viande, poisson et légumes. Préparez du chili à la viande ou à la volaille, ou encore du chili végétarien. Le temps de cuisson tacite dépend du type de produit choisi (MEAT – 1 heure, POULTRY – 45 minutes, VEGETABLES – 40 minutes,). La mise au point manuelle du temps de cuisson est possible avec le diapason de 10 minutes à 12 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme YOGURT

Le programme YOGURT est recommandé pour préparer des yogourts maison et pour faire lever des pâtes. Le temps de cuisson tacite prévu pour ce programme est de 8 heures. La mise du temps au point manuelle est possible, avec le diapason de 10 minutes jusqu'à 12 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes. La fonction du maintien au chaud automatique n'est pas accessible pour ce programme.

Programme BAKE

Le programme BAKE est recommandé pour la cuisson de biscuits, gratins, gâteaux faits de la pâte à levures et de la pâte feuilletée. Le temps de cuisson tacite – 50 minutes. La mise au point manuelle du temps étant possible avec le diapason allant à partir de 10 minutes jusqu'à 8 heures avec un pas d'écart de 5 minutes. La durée de fonctionnement du maintien au chaud automatique représente 4 heures.



Vous pouvez vérifier si le biscuit est prêt, en y enfonçant un bâtonnet en bois (cure-dent). Si après son retrait vous n'y voyez pas de traces de la pâte collée – le biscuit est prêt.

Programme SAUTÉ

Ce programme est recommandé pour les sautés de viande, de poisson, de légumes et de fruits de mer. Le temps de cuisson tacite dépend du type de produit choisi (FISH – 15 minutes, MEAT – 18 minutes, POULTRY – 17 minutes, SEAFOOD – 16 minutes, VEGETABLES – 20 minutes). Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, par tranches d'une minute. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.



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

Bien que la fonction du maintien au chaud automatique puisse maintenir la température du plat durant 12 heures, il n'est pas recommandé de laisser le plat fini sous ce régime pour longtemps, afin d'éviter que le plat soit trop sec.

Programme RICE/GRAINS

Programme RICE/GRAINS est recommandé pour la cuisson du riz et des bouillies à la base de l'eau. Le temps de cuisson tacite est de 30 minutes pour ce programme. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart de 5 minutes jusqu'à 4 heures avec un pas d'écart d'une minute.

Programme PASTA

Le programme PASTA est recommandé pour la cuisson des pâtes, saucisses et d'autres semi-produits. Le temps de cuisson tacite est de 8 minutes pour ce programme. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart de 2 minutes jusqu'à 1 heure avec un pas d'écart d'une minute. Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas applicables pour le programme.

Suivez les indications de la rubrique «Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques». L'avertisseur se retentit après l'ébullition de l'eau. Soulevez le couvercle avec précautions et posez les produits dans l'eau bouillante, appuyez et retenez quelques secondes le bouton START. Le compte à rebours commencera aussitôt.

Programme BREAD

Le programme BREAD est recommandé pour la cuisson du pain maison. Le temps de cuisson tacite est de 3 heures pour ce programme. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart de 10 minutes jusqu'à 4 heures avec le pas d'écart de 5 minutes. La durée de fonctionnement du maintien au chaud automatique représente 4 heures.



ATTENTION! Pendant la cuisson la coupe et le produit se chauffent! Utilisez les gants de cuisine pendant l'extraction du pain fini de l'appareil.

Nous recommandons de désactiver la fonction maintien au chaud pour le programme BREAD.



Avant d'utiliser la farine il est recommandé de la bluter dans l'objectif de l'oxygénation et de l'élimination des impuretés. Ne soulevez pas le couvercle de multicuiseur jusqu'à ce que la cuisson ne soit totalement finie ! La qualité du produit fini dépend de ceci également.

Ne pas remplir plus de 1/2 du volume de la cuve. Il convient de prendre en considération que durant la première heure du fonctionnement de programme la pâte se fait lever avant que la cuisson elle-même commence. Afin d'économiser le temps et simplifier le procédé de la cuisson, nous vous recommandons d'utiliser les mélanges prêts destinés à la préparation de pain. Nous recommandons de désactiver la fonction maintien au chaud pour le programme BREAD.

Programme VACUUM

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

Programme SAUCE

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents types de sauces. Le temps par défaut est de 30 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé manuellement de 5 minutes à 2 heures par tranches de 1 minute. Cuire en fermant le couvercle ou en le laissant ouvert, selon la recette.

Programme SLOW COOK

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

Programme PANCAKE

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents types de crêpes. Le temps par défaut est de 10 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 1 heure et 30 minutes, par tranches de 1 minute.

Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas applicables pour le programme.

Programme OMELET

Le programme est recommandé pour la cuisson d'omelettes. Le temps par défaut est de 20 minutes. La durée peut être réglée de 5 minutes à 2 heures à intervalles de 1 minute.

Programme PIZZA

Ce programme est recommandé pour la préparation de pizza. Le temps par défaut est de 10 minutes. Le temps de préparation peut être réglé de 5 minutes à 1 heure, par tranches de 5 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

III. CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

- Levée de pâte
- Cuisson de la fondue
- Cuisson du fromage
- Pasteurisation
- Stérilisation des ustensiles et des objets de l'hygiène individuelle

IV. DIRECTIVES POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

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

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

 *Utilisez un chiffon et un détergent doux pour nettoyer. NE PAS utiliser une éponge à surface dure ou abrasive (sauf indication contraire dans ce manuel de l'utilisateur)*

 *NE PAS utiliser de substances chimiques agressives ou autres agents qui ne sont pas recommandés pour le nettoyage des éléments entrant en contact avec les aliments.*

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

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

Nettoyez le boîtier et la surface intérieure de la cuve au besoin. Nous recommandons de nettoyer le couvercle interne en aluminium, la cuve amovible, et la soupape de vapeur après chaque utilisation. Éliminez le condensât se formant durant la cuisson dans le multicuiseur après chaque usage de l'appareil.

Pour nettoyer la cuve amovible

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

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

Nettoyage de couvercle interne en aluminium

1. Soulevez le couvercle de multicuiseur.
2. Appuyez le fixateur plastique situé du côté intérieur du couvercle, tirez un peu le couvercle interne vers soi, pour qu'il soit détaché du couvercle principal.
3. Essuyez les surfaces de deux couvercles avec la serviette ou l'éponge de cuisine. Lavez le couvercle enlevé sous l'eau, utilisez la lessive pour vaisselle. Il ne faut pas dans ce cas-là utiliser le lave-vaisselle.
4. Essuyez les deux couvercles à sec.
5. Posez sur place le couvercle en aluminium en insérant les saillies dans les joints inférieurs, le faites coïncider avec le couvercle principal et appuyez légèrement sur jusqu'au clic.

Nettoyage du clapet amovible à vapeur

Il est recommandé de nettoyer le clapet à vapeur après chaque usage de l'appareil. Tirez le clapet avec précaution. Démontez le clapet entièrement, le lavez ensuite sous l'eau courante, séchez-le, montez en séquence négative et posez-le sur place.

Élimination de condensât

Pendant la préparation des plats la formation de condensât est possible : pour ce modèle de l'appareil il s'accumule dans la cavité spéciale située autour de la cuve dans le boîtier. Il est facile de faire éliminer le condensât à l'aide de la serviette de cuisine.

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson

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

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

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

afin d'empêcher les odeurs superflues lors de la cuisson.

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

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



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

Pour ranger l'appareil

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

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

V. CONSEILS PRATIQUES

Sources probables des problèmes rencontrés et solutions

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

LE PLAT EST INSUFFISAMMENT CUIT

Causes possibles	Solution
Le couvercle de l'appareil était ouvert ou n'était pas fermé correctement.	Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. S'assurer que la bague d'étanchéité en caoutchouc située à l'intérieur du couvercle n'est pas déformée ni endommagée de quelque façon que ce soit.
La température n'a pas été atteinte, car la cuve et l'élément de chauffage n'étaient pas bien ajustés.	Il ne devrait pas y avoir d'objets étrangers entre le couvercle et le boîtier de l'appareil; les retirer le cas échéant. Toujours s'assurer que l'élément de chauffage est propre et bien ajusté avec la cuve avant de lancer la cuisson.
De mauvais ingrédients ou paramètres ont été choisis. Les proportions générales n'ont pas été observées, la proportion des ingrédients était trop grande. Mauvais paramètres pour la durée. La recette choisie n'est pas appropriée pour l'appareil.	Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées à l'appareil. Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage de la durée et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leurs proportions.

Causes possibles		Solution
Cuisson à la vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour créer suffisamment de vapeur.		Utilisez la quantité d'eau recommandée. En cas de doute, vérifiez le niveau d'eau durant la cuisson à la vapeur.
Sautés :	Beaucoup trop d'huile a été ajoutée.	Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la cuve. Suivez les recommandations de recettes pour les sautés.
	Trop d'humidité à l'intérieur de la cuve.	Faites sauter en plaçant le couvercle sur l'appareil, sauf indication contraire dans la recette. Décongelez et égouttez les ingrédients congelés avant de les faire sauter.
Ébullition : l'eau s'évapore lors de la préparation des aliments avec une acidité élevée.		Certains produits doivent être préparés avant la cuisson : nettoyés, dorés, etc. Suivez les recommandations de la recette.
Cuisson (la pâte n'est pas complètement cuite) :	Trop de pâte à l'intérieur de la cuve.	Utilisez une plus petite quantité de pâte.
	La pâte fermentée a atteint le couvercle et bloqué la soupape de décharge de vapeur.	Sortez le produit cuit de l'appareil, retournez-le et remettez-le en place. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit prêt. La prochaine fois, utilisez une plus petite quantité de pâte.

LE PLAT EST TROP CUIT

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

LE LIQUIDE DÉBORDE DURANT LA CUISSON

Causes possibles	Solution
Le lait déborde.	En fonction de la qualité du lait utilisé, il peut déborder. Pour éviter ce problème, nous recommandons d'utiliser uniquement du lait ultra-pasteurisé avec une teneur en matières grasses de 2,5 % ou moins. Diluez le lait avec de l'eau si nécessaire.

Les ingrédients n'ont pas été correctement préparés (mal lavés, etc.)
Mauvaises proportions ou mauvais ingrédients en général.

Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées pour l'appareil. Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage du temps de cuisson et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leur taille.

Les grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer doivent être rincés à fond avant de les cuire.

LE PLAT EST BRÛLÉ

Causes possibles	Solution
La cuve n'a pas été bien lavée après la dernière utilisation. Le revêtement antiadhésif est endommagé.	Vérifiez que la cuve est propre et n'a pas de défauts de revêtement avant la cuisson.
La quantité générale des ingrédients est plus petite que recommandé.	Utilisez des recettes éprouvées et adaptées à l'appareil.
Le temps de cuisson était trop long.	Réduisez le temps ou suivez les recommandations.
Pour les sautés : l'huile n'a pas été ajoutée; les ingrédients n'ont pas été agités ou mélangés.	Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la cuve. Incorporez soigneusement les ingrédients lors de la préparation de sautés ou mélangez selon les indications données.
Mijoter : pas assez de liquide.	Ajoutez plus de liquide. N'ouvrez pas le couvercle lors de la préparation de mijotés.
Cuisson, pas assez de liquide (les proportions n'ont pas été respectées).	Respectez le ratio recommandé de liquide à solides lors de la cuisson.
Cuisson : la cuve n'a pas été graissée avant la cuisson.	Enduisez le fond et les côtés de la cuve de beurre ou d'huile avant la cuisson (ne pas verser de l'huile à l'intérieur).

LES INGRÉDIENTS PERDENT LEUR FORME PENDANT LA CUISSON

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

LES PRODUITS DE BOULANGERIE SONT TROP HUMIDES

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

LES PRODUITS DE CUISSON N'ONT PAS LEVÉ

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

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

Table des paramètres par défaut

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson tacite	Diapason du temps de cuisson/ pas de réglage	Étape du préchauffage	Retardateur, heure	Maintien au chaud automatique, heure
MULTICOOK	Réglez le temps et la température de cuisson selon vos besoins pour cuire les mets de votre choix	30 min	2 min – 15 heures/ 1 minutes	–	24	12*
BOIL/STEAM	Viande bouillie et à la vapeur, poisson, légumes, etc.	FISH : 25 min MEAT : 40 min POULTRY : 35 min SEAFOOD : 20 min VEGETABLES : 30 min	5 min – 2 heures/ 5 min	+	24	12

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson tacite	Diapason du temps de cuisson/ pas de réglage	Étape du préchauffage	Retardateur, heure	Maintien au chaud automatique, heure
SOUP	Cuisson des soupes différentes; cuisson des légumineuses	1 heure	10 minutes – 8 heures/ 5 minutes	–	24	12
STEW/CHILI	Mijoter, préparation des chilis de viandes ou de légumes.	MEAT : 1 heure POULTRY : 45 min VEGETABLES : 40 min	10 minutes – 12 heures/ 5 minutes	–	24	12
SLOW COOK	Cuisson lente des aliments	3 heures	30 minutes - 12 heures / 10 minutes	–	24	–
YOGURT	Faire du yogourt	8 heures	10 minutes – 12 heures/ 5 minutes	–	24	–
VACUUM	Cuisson d'aliments scellés sous vide	2 heures 30 minutes	10 minutes – 12 heures/ 5 minutes	–	24	–
BAKE	Cuisson des cakes, biscuits, gratins, gâteaux différents de la pâte à levure et de la pâte feuilletée	50 minutes	10 minutes – 8 heures/ 5 minutes	–	24	4
SAUTÉ	Rissoler les produits différents	FISH : 15 min MEAT : 18 min POULTRY : 17 min SEAFOOD : 16 min VEGETABLES : 20 min	5 minutes – 2 heures/ 1 minutes	–	–	12
SAUCE	Cuisson différents types de sauces	30 minutes	5 minutes – 2 heures / 1 minute	–	24	12
RICE/GRAINS	Cuisson de riz, préparation des bouillies de grains entiers à base de l'eau	30 minutes	5 minutes – 4 heures/ 1 minute	–	24	12
PASTA	Cuisson de pâtes; préparation des raviolis	8 minutes	2 minutes – 1 heure/ 1 minute	+	–	–
BREAD	Cuisson de pain maison	3 heures	10 minutes – 4 heures/ 5 minutes	–	24	4

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson tacite	Diapason du temps de cuisson/ pas de réglage	Étape du préchauffage	Retardateur, heure	Maintien au chaud automatique, heure
PANCAKE	Cuire différentes sortes de crêpes	10 minutes	5 minutes – 1 heure 30 minutes / 1 minute	+	–	–
OMELET	Cuisson d'omelettes	20 minutes	5 minutes – 2 heures / 1 minute	–	24	12
PIZZA	Cuisson de la pizza	10 minutes	5 minutes – 1 heure / 5 minutes	+	24	–

* à la température préétablie à partir de 175°F (80°C).

Tableau des durées recommandées pour l'étuvage de divers aliments

	Produit	Poids, oz/gr./morceau	Eau, ml	Durée de cuisson, min.
1	Porc / filet de bœuf coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	40
2	Filet de mouton coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	40
3	Filet de poulet coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	35
4	Boulettes de viande / escalopes	6 ½ oz / 180 g (6 morceaux) 16 oz / 450 g (3 morceaux)	2 / 500	30/35
5	Filets de poisson	18 / 500	2 / 500	25
6	Crevettes (cuites, décortiquées, congelées)	18 / 500	2 / 500	5
7	Pommes de terre coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	30
8	Carottes coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	30
9	Betteraves coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	40
10	Légumes (congelés)	18 / 500	2 / 500	15
11	Œufs	3	2 / 500	10

i Il faut tenir compte que les recommandations ci-dessus sont générales. Le temps réel peut se distinguer des indices recommandés en fonction de la qualité du produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

Recommandations pour les modifications de température – MULTICOOK

no	Température	Recommandations pour l'utilisation
1	95 °F (35 °C)	Fermentation de pâte, faire du vinaigre
2	100 °F (40 °C)	Préparation de yogourt
3	110 °F (45 °C)	Levée de pâte
4	120 °F (50 °C)	Fermentation
5	130 °F (55 °C)	Fondant
6	140 °F (60 °C)	Thé vert
7	150 °F (65 °C)	Cuisson de viande sous vide
8	160 °F (70 °C)	Préparation de punch
9	170 °F (75 °C)	Pasteurisation et thé blanc
10	175 °F (80 °C)	Vin chaud
11	180 °F (85 °C)	Fromage cottage et autre plat requérant beaucoup de temps
12	190 °F (90 °C)	Thé rouge
13	200 °F (95 °C)	Gruau avec du lait

* Voir ainsi le Livre de recettes ci-joint.

no	Température	Recommandations pour l'utilisation
14	212 °F (100 °C)	Meringues et confitures
15	220 °F (105 °C)	Gelée de viande
16	230 °F (110 °C)	Stérilisation
17	240 °F (115 °C)	Sirop de sucre
18	250 °F (120 °C)	Poitrine de bœuf
19	260 °F (125 °C)	Viande mijotée
20	270 °F (130 °C)	Crèmes
21	275 °F (135 °C)	Cuisson sauce
22	280 °F (140 °C)	Fumer
23	290 °F (145 °C)	Poisson et légumes à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
24	300 °F (150 °C)	Viande à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
25/ 28	310 °F (155 °C) – 340 °F (170 °C)	Steak, poulet, filet de poisson et légumes sautés

VI. 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.

VII. GUIDE DE DÉPANNAGE

Veillez de vous renseigner sur les erreurs pouvant apparaître sur l'écran de visualisation dans le cas d'interruption du fonctionnement de l'appareil.

Codes des erreurs	Dérangements éventuels	Remède
E1 – E4	Erreurs de système (panne éventuelle des capteurs de température).	Ne branchez pas l'appareil avec la cuve vide! Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir pendant 10–15 minutes, versez en suite dans la cuve de l'eau/ bouillon et continuez la cuisson.
E5	Mise en marche de la protection contre la surchauffe	Dans le cas où le problème n'est pas éliminé veuillez vous adresser au centre service.

Défauts éventuels et remèdes

Défaut	Raison éventuelle	Remède
L'appareil ne se branche pas	Pas d'alimentation du réseau électrique	Vérifiez la tension dans le réseau électrique
La cuisson du plat est trop longue	Interruptions dans l'alimentation du réseau électrique	Vérifiez la tension dans le réseau électrique
	L'impact de l'objet étranger entre la cuve et le conducteur chauffant	Éliminez l'objet étranger
	La cuve est posée dans le boîtier du multicuiseur avec un écart	Placez la cuve d'une manière régulière, sans écarts
	Le conducteur chauffant est sale	Débranchez l'appareil du réseau électrique. Nettoyez le conducteur 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 materiales de embalaje fuera del alcance de los

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

¡ATENCIÓN!

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

gador 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.

Características técnicas

Modelo.....	RMC-280A
Potencia	800 W
Voltaje.....	120 V, 60 Hz
Capacidad del recipiente	5.25 Qt (5L)
Recubrimiento del recipiente	antiadherente cerámico
Pantalla	hay, LCD
Válvula de escape de vapor	desmontable
Desactivación de sonidos	hay

Programas

- MULTICOOK
- BOIL/STEAM – FISH (HERVIR/VAPOR – PESCADO)
- BOIL/STEAM – MEAT (HERVIR/VAPOR – CARNE)
- BOIL/STEAM – POULTRY (HERVIR/VAPOR – AVES)
- BOIL/STEAM – SEAFOOD (HERVIR/VAPOR – MARISCOS)
- BOIL/STEAM – VEGETABLES (HERVIR/VAPOR – VERDURAS)
- SOUP (SOPA)
- STEW/CHILI – MEAT (GUISAR/CHILI – CARNE)
- STEW/CHILI – POULTRY (GUISAR/CHILI – AVES)
- STEW/CHILI – VEGETABLES (GUISAR/CHILI – VERDURAS)
- SLOW COOK (COCCION LENTA)
- YOGURT (YOGUR)
- VACUUM (VACIO)
- BAKE (HORNEAR)
- SAUTÉ – FISH (ASAR – PESCADO)
- SAUTÉ – MEAT (ASAR – CARNE)
- SAUTÉ – POULTRY (ASAR – AVES)
- SAUTÉ – SEAFOOD (ASAR – MARISCOS)
- SAUTÉ – VEGETABLES (ASAR – VERDURAS)
- SAUCE (SALSA)
- RICE/GRAINSS (ARROZ/CEREALES)
- PASTA
- BREAD (PAN)
- PANCAKE (CREPE)
- OMELET (TORTILLA)
- PIZZA

Funciones

Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento) hasta	12 horas
Previa desactivación de autocalentamiento	hay
Recalentamiento de platos hasta	12 horas
Tiempo de inicio diferido hasta	24 horas

Arreglo de Embalaje

Robot de cocina con tazón instalado dentro	1 unidad
Tapa interior desmontable	1 unidad
Contenedor de cocción al vapor	1 unidad
Vaso de medición	1 unidad
Cucharón	1 unidad
Cuchara plana	1 unidad
Libro “100 recetas”	1 unidad
Manual de instrucciones	1 unidad
Cable de alimentación	1 unidad
Embalaje	1 unidad
2 años límite de garantía	1 unidad

El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios.

Composición del robot de cocina A1

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Cuerpo del dispositivo. | 7. Panel de control con pantalla. |
| 2. Manija de transporte. | 8. Cucharón. |
| 3. Tapa del dispositivo. | 9. Cuchara plana. |
| 4. Tapa interior desmontable | 10. Contenedor de cocción al vapor. |
| 5. Recipiente extraíble. | 11. Vaso de medición |
| 6. Válvula de vapor desmontable. | 12. Cable de alimentación eléctrica. |

Panel de control A2

- Botón CANCEL/REHEAT – activación/desactivación de la función de calentamiento, pausa del programa de cocción, restablecimiento de los ajustes.
- Botón TIME DELAY / COOK TIME – activación del modo de selección del tiempo de cocción/tiempo de inicio diferido; desactivación de los sonidos.

3. Pantalla.
4. Botón START – activación del programa de preparación seleccionado; desactivación previa de la función de autocalentamiento.
5. Botón TEMPERATURE – activación del modo de selección de la temperatura en el programa MULTICOOK.
6. Botón MENU – selección de los programas automáticos de cocción.
7. Botón SELECT PRODUCT – selección del tipo de alimento en los programas automáticos BOIL/STEAM, STEW/CHILI, SAUTÉ.
8. Botón HOUR/– – selección del valor de las horas en modo de ajuste del tiempo de preparación y en modo de inicio diferido; salto al modo del ajuste de la hora actual; disminución del valor de la temperatura en el programa MULTICOOK.
9. Botón MIN/+ – selección del valor de los minutos en modo de ajuste del tiempo de preparación y en modo de inicio diferido; aumento del valor de la temperatura en el programa MULTICOOK.

Composición de la pantalla A3

1. Indicadores de los programas de preparación automáticos.
2. Timer/indicador del tiempo actual.
3. Indicador del modo de ajuste del tiempo de inicio diferido.
4. Indicador del funcionamiento de la función de calentamiento de los platos.
5. Indicador del funcionamiento de la función de autocalentamiento (KEEP WARM).
6. Indicadores del tipo de alimento en los programas BOIL/STEAM, STEW/CHILI, SAUTÉ.
7. Indicador del valor de temperatura en el programa MULTICOOK.
8. Indicador de la activación/desactivación de los sonidos.

I. ANTES DEL PRIMER USO

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales de embalaje. ¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo! La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía. Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo. Enjuague el tazón con agua tibia y jabón. Séquelo bien. Al usarse el dispositivo por primera vez puede

aparecer un olor extraño, lo que no indica mal funcionamiento del dispositivo. En este caso realice la limpieza del dispositivo.



¡Atención! Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.

II. OPERACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

ANTES DE SU USO

Instale el dispositivo en una superficie plana y sólida para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no llegue hasta el revestimiento de las paredes, revestimientos decorativos, aparatos electrónicos y otros objetos o materiales que puedan ser afectados por alta humedad y temperatura.

Antes de cocinar, asegúrese de que las partes externas y las partes visibles internas del robot de cocina no tengan daños, deterioros y otros defectos. Entre el tazón y el elemento calefactor no debe haber ningún objeto extraño.

Modo de espera

Por defecto, el dispositivo conectado a la red eléctrica está en modo de espera: en la pantalla de reflejan la hora actual en formato de 24 horas, el indicador de los programas de preparación automáticos, los indicadores de los tipos de alimentos para los programas BOIL/STEAM, STEW/CHILI y SAUTÉ, el indicador de la activación/desactivación de sonidos. Si en el proceso del ajuste de los parámetros del programa seleccionado transcurre un minuto sin que se pulsé ningún botón, el dispositivo vuelve al modo de espera y todos los ajustes realizados previamente se restablecen.

Memoria no volátil.

El robot de cocina REDMOND RMC-280A tiene memoria no volátil. En caso de corte de energía temporal (hasta 2 horas en modo de preparación o en modo de aplicación de la función de inicio diferido), todos los ajustes hechos por Usted se guardan. El dispositivo volverá a funcionar en la etapa en la que se interrumpió.



¡Atención! En caso si la continuación del proceso de preparación es indeseable, pulse y mantenga presionado el botón CANCEL/REHEAT. El dispositivo pasará al modo de espera.

Activar/Desactivar las Señales Audibles

El robot de cocina REDMOND RMC-280A tiene prevista la posibilidad de activar/desactivar los sonidos. Para desactivar el sonido en modo de espera, pulse y mantenga presionado el botón TIME DELAY / COOK TIME (para activar el sonido, vuelva a pulsar y mantenga presionado el botón TIME DELAY / COOK TIME).

Ajuste del Reloj

Conecte el dispositivo a la red eléctrica. Pulse y mantenga presionado el botón HOUR/-. El indicador de la hora actual en la pantalla parpadeará. Apretando el botón HOUR/- ajuste el valor de las horas, y apretando el botón MIN/+ – el valor de los minutos. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.

Al acabar el ajuste de la hora actual no apriete ningún botón durante unos segundos. Se guardará el tiempo establecido.

Ajuste del tiempo de preparación

El robot de cocina REDMOND RMC-280A tiene prevista la opción de cambiar el tiempo de preparación establecido por defecto para cada programa. El paso de cambio y la posible variación de tiempo especificado depende del programa de preparación seleccionada.

Para cambiar el tiempo de preparación:

1. Seleccione el programa de preparación automático pulsando el botón MENU. Pulse repetidamente el botón hasta que la pantalla LCD muestre el indicador del programa de preparación deseado. Para cada programa en la pantalla se mostrará el tiempo de cocción predeterminado. Asimismo se puede seleccionar el programa con el uso de los botones HOUR/- y MIN/+.
2. Pulse el botón TIME DELAY / COOK TIME para pasar al modo de ajuste del tiempo de preparación. El indicador del botón START, así como el indicador del tiempo, establecido por defecto, y el indicador del programa parpadearán en la pantalla.
3. Apretando el botón HOUR/- ajuste el valor de las horas, y apretando el botón MIN/+ – el valor de los minutos. Para cambiar rápidamente

el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.

4. Para cancelar los ajustes hechos presione el botón CANCEL/REHEAT, después de lo cual hace falta seleccionar el programa de preparación de nuevo.



Al ajustar la hora, tenga en cuenta el rango de ajuste de tiempo e intervalo del programa seleccionado en la tabla de ajustes por defecto en la parte posterior del manual.



En caso del grupo de programas BOIL/STEAM, la cuenta atrás empieza cuando el agua se pone a hervir y el vapor en el tazón obtiene la densidad suficiente; en caso del programa PASTA – cuando el agua empieza a hervir en el tazón, los alimentos se colocan en el tazón y vuelve a presionarse el botón START. El tiempo de preparación de algunos programas (PANCAKE, PIZZA) inicia la cuenta atrás después de que el aparato alcance la temperatura requerida. En caso de otros programas la cuenta atrás del tiempo de preparación preestablecido empieza inminentemente una vez apretado el botón START.

Para cambiar entre Fahrenheit / Centígrados

Su Robot de cocina RMC-280A puede cambiar de Fahrenheit a Centígrados y de Centígrados a Fahrenheit:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón TEMPERATURE durante tres segundos en el modo de espera o en el programa MULTICOOK (desde el inicio o durante el transcurso del programa). Los indicadores ° F y «212» parpadearán.
2. Para cambiar a Centígrados presione HOUR/- o MIN/+. Los indicadores ° C y «100» parpadearán.
3. Para volver atrás presione HOUR/- o MIN/+.
4. Para guardar el ajuste no presione ningún botón durante tres segundos.

Inicio diferido del programa

La función “Tiempo de inicio diferido” le permite configurar el tiempo para fijar la hora para la cual debe prepararse el plato. El proceso de preparación puede ser aplazado por un período de tiempo largo (hasta 24 horas). El paso de ajuste del tiempo de inicio diferido es de 5 minutos.

1. Una vez seleccionado el programa automático y el tiempo de preparación, Usted puede ajustar el tiempo del inicio diferido al volver a presionar el botón TIME DELAY / COOK TIME. En la pantalla se reflejará el indicador del modo de ajuste el tiempo de inicio diferido, y la hora más próxima para la que se puede preparar el plato (establecida por defecto). El indicador del valor de tiempo parpadeará.
2. Apretando el botón HOUR/- ajuste el valor de las horas del tiempo de inicio diferido, y apretando el botón MIN/+ – el valor de los minutos. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
3. Para cancelar los ajustes hechos presione el botón CANCEL/REHEAT, después de lo cual hace falta seleccionar el programa de preparación de nuevo.



No se recomienda la función TIME DELAY con lácteos y otros productos perecederos (huevos, leche, carne, queso, etc.). Con los programas SAUTÉ, PANCAKE y PASTA la función de tiempo de inicio diferido no es disponible.

Función de mantenimiento de temperatura de los platos preparados (autocalentamiento)

El autocalentamiento se enciende automáticamente justo después de que se finalicen los programas de preparación y mantiene la temperatura del plato terminado en el rango de 140–175°F (60–80°C) durante 12 horas. En el modo de autocalentamiento el indicador del botón START se apagará, el indicador del botón CANCEL/REHEAT estará encendido. En la pantalla empezará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función.

Desactivación previa de autocalentamiento

El robot de cocina REDMOND RMC-280A ofrece la oportunidad de desactivar de antemano la función de autocalentamiento después de iniciar el programa principal de preparación. Para ello, después del inicio del programa, presione y mantenga presionado el botón START, hasta que el botón CANCEL/REHEAT se apague. Para volver a activar el autocalentamiento, vuelva a presionar y mantenga presionado el botón START, hasta que se encienda el indicador del botón CANCEL/REHEAT.

Recalentamiento de platos

El robot de cocina REDMOND RMC-280A puede usarse para el recalentamiento de los platos fríos. Pasos a seguir:

1. Ponga la comida en el recipiente, coloque el recipiente en el cuerpo del dispositivo. Asegúrese de que esté en contacto con el elemento de calefacción.
2. Cierre la tapa hasta escuchar un clic, enchufe el dispositivo.
3. Apriete y mantenga presionado el botón CANCEL/REHEAT. Se iluminará el indicador del botón, se activará la función de recalentamiento. En la pantalla de se reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función.
4. El dispositivo calentará el plato hasta 140–175°F (60–80°C). Esta temperatura se mantendrá durante 12 horas. Si es necesario, se puede apagar la función de calentamiento al presionar el botón CANCEL/REHEAT (el indicador del botón se apagará).



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

Procedimiento de Operación Estándar de Programas Automáticos

1. Prepare los ingredientes según la receta, colóquelos en el recipiente. Asegúrese de que todos los ingredientes estén distribuidos homogéneamente por debajo del máximo de la escala en el interior del recipiente.
2. Inserte el recipiente en el cuerpo del equipo, gírelo un poco, asegúrese de que esté en contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa hasta que haga clic. Conecte el dispositivo a la red.
3. Seleccione el programa de preparación al presionar varias veces el botón MENU, hasta que en la pantalla aparezca el indicador del programa seleccionado. Asimismo se puede seleccionar el programa con el uso de los botones HOUR/- y MIN/+. El indicador del botón START y el indicador del programa parpadearán, el indicador de la hora actual el tiempo de preparación por silencio se iluminará en la pantalla.

Si el programa, elegido por usted, es MULTICOOK, en la pantalla se ilumina el indicador del valor de la temperatura.

4. Al presionar el botón SELECT PRODUCT seleccione el tipo de alimento.

El indicador del subprograma correspondiente parpadeará, en la pantalla se reflejará el tiempo de preparación, establecido por defecto. La selección del tipo de alimento es aplicable a los programas BOIL/STEAM, STEW/CHILI, SAUTÉ. Al seleccionar otros programas, omita este punto.

5. Establezca el tiempo de preparación necesario.
6. Si está seleccionado el programa MULTICOOK, presione el botón TEMPERATURE y establezca la temperatura de preparación. El indicador del valor de temperatura parpadeará. Apretando el botón HOUR/– disminuya el valor de la temperatura, y apretando el botón MIN/+ – aumentele. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón correspondiente. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
7. Si es necesario, ajuste el tiempo de inicio diferido del programa.
8. Pulse y mantenga presionado durante varios segundos el botón START. La ejecución del programa de preparación se iniciará. La pantalla mostrará el tiempo restante antes del final de su funcionamiento y el indicador del proceso de preparación.
9. Una vez terminado el programa, sonará el pitido, su indicador se apagará. Dependiendo de los ajustes, el dispositivo pasará en modo de autocalentamiento (está encendido el indicador del botón de CANCEL/REHEAT) o en modo de espera.
10. Para interrumpir el proceso de cocción o descartar el programa seleccionado, pulse y mantenga presionado el botón CANCEL/REHEAT.



En caso si el resultado deseado no se ha obtenido, consulte el apartado “Consejos útiles” donde puede encontrar repuestas a sus preguntas y obtener recomendaciones necesarias.

Programa MULTICOOK

El programa se puede utilizar para cocinar cualquier plato con sus propios ajustes de tiempo y temperatura. Puede configurar manualmente 28 ajustes de temperatura de 95°F (35°C) a 340°F (170°C). El tiempo predeterminado es de 30 minutos. Se puede ajustar de 2 minutos a 15 horas en intervalos de 1 minuto.

- i** ¡ATENCIÓN! Para mayor seguridad con la temperatura establecida a nivel de más de 280°F (140°C) el tiempo de cocción no debe superar 2 horas. Para su comodidad, en caso de preparación a temperaturas de hasta 175°F

(80°C), la función de autocalentamiento está desactivada por defecto. En caso de necesidad se puede activarla de forma manual pulsando el botón START después del inicio del programa de preparación (se encenderá el indicador del botón CANCEL/REHEAT).

Programa BOIL/STEAM

El programa BOIL/STEAM se recomienda para la preparación de varios alimentos al vapor, así como para la cocción. El tiempo de cocción por defecto depende del tipo de producto (FISH – 25 minutos, MEAT – 40 minutos, POULTRY – 35 minutos, SEAFOOD – 20 minutos, VEGETABLES – 30 minutos). Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos.

A la hora de preparar las verduras al vapor:

- Llene el recipiente con 2 ½ – 4 tazas (600 a 1000 ml) de agua. Coloque la bandeja de vapor en el interior del recipiente.
- Mida y prepare alimentos de acuerdo a la receta, coloque de manera uniforme en el recipiente para la preparación al vapor.
- Siga los puntos 2–10 del “Orden de procedimiento general para el uso de los programas automáticos”.

A la hora de cocer las verduras y otros alimentos siga las instrucciones de los puntos 1–10 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos». La cuenta atrás en caso del programa BOIL/STEAM se inicia después de que empiece a hervir el agua y se logra una suficiente densidad de vapor en el tazón.

Programa SOUP

El programa SOUP se recomienda para la preparación de varios primeros platos, para la cocción de los legumbres. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 1 hora. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa STEW/CHILI

El programa está recomendado para guisar carne, aves y verduras. Hace carne, vegetariano, chile aves de corral. Tiempo de cocción por defecto depende del tipo de producto (MEAT – 1 hora, POULTRY – 45 minutos,

VEGETABLES – 40 minutos). Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa YOGURT

El programa YOGURT se recomienda para la preparación de yogur casero y fermentación de la masa. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 8 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos. La función de autocalentamiento no es disponible con este programa.

Programa BAKE

El programa BAKE está recomendado para hornear galletas, budines, pasteles hechos con masa de levadura y de hojaldre. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 50 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos. En caso del programa BAKE el tiempo de funcionamiento de autocalentamiento es de 4 horas.



Se puede comprobar el grado de preparación del bizcocho insertando en ello un palillo de madera (mondadientes). Si una vez sacado no tiene pedazos de masa adheridos – el bizcocho está listo.

Programa SAUTÉ

El programa está recomendado para saltear carne, pescado, aves, verduras y mariscos. El tiempo de cocción por defecto depende del tipo de producto (FISH – 15 minutos, MEAT – 18 minutos, POULTRY – 17 minutos, SEA-FOOD – 16 minutos, VEGETABLES – 20 minutos). Se puede ajustar de 5 minutos a 2 horas en intervalos de 1 minuto. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.



Saltee con la tapa abierta a menos que diga lo contrario la receta. Para evitar que los alimentos se quemen siga las instrucciones dadas en el libro de recetas y remueva los ingredientes a fondo mientras saltea. Deje que el dispositivo se enfríe antes del próximo uso en SAUTÉ.

A pesar del hecho de que la función de autocalentamiento puede mantener

la temperatura de los platos durante 12 horas, no se recomienda dejar el plato cocinado en este modo durante mucho tiempo, ya que esto puede provocar el secado excesivo del alimento.

Programa RICE/GRAINS

El programa RICE/GRAINS se recomienda para cocer arroz, cocinar papillas a base de agua. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 30 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 4 horas con paso de incremento de 1 minuto.

Programa PASTA

El programa PASTA se recomienda para cocer pasta, salchichas y otros alimentos congelados. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 8 minutos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 2 minutos a 1 hora con paso de incremento de 1 minuto. Las funciones de conservador de calor y programador de inicio no son aplicables para el programa.

Siga las instrucciones de la sección «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos». Cuando el agua empiece a hervir, sonará un pitido. Abra con cuidado la tapa y introduzca los alimentos en el agua hirviendo, luego cierre la tapa, pulse y mantenga presionado durante unos segundos el botón START. Luego empezará la cuenta atrás del tiempo de preparación.

Programa BREAD

El programa BREAD se recomienda para el horneado de pan casero. El tiempo de preparación por defecto con este programa es de 3 horas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 4 horas con paso de incremento de 5 minutos. En caso del programa BREAD el tiempo de funcionamiento de autocalentamiento es de 4 horas.



¡ATENCIÓN! ¡Durante el horneado el recipiente y el producto se calientan! Use guantes de cocina al quitar el pan preparado del dispositivo. Se recomienda deshabilitar la función de conservador de calor.



Antes de utilizar la harina, se recomienda tamizarla para su oxigenación y eliminación de elementos adicionales. ¡No abra la tapa del robot de cocina hasta el final del proceso de horneado! De esto depende también la calidad del producto horneado.

No llene el recipiente más de la mitad de su capacidad. Cabe tener en cuenta que durante la primera hora del funcionamiento del programa tiene lugar la fermentación de la masa y luego el horneado propiamente dicho. Para ahorrar tiempo y simplificar la preparación se recomienda el uso de mezclas prefabricadas para hacer pan. Se recomienda deshabilitar la función de conservador de calor.

Programa VACUUM

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

Programa SAUCE

El programa está recomendado para la fabricación de diferentes tipos de salsas. El tiempo por defecto es de 30 minutos. El tiempo de preparación se puede ajustar manualmente desde 5 minutos hasta 2 horas en intervalos de 1 minuto. Cocine con la tapa abierta o cerrada, dependiendo de la receta.

Programa SLOW COOK

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

Programa PANCAKE

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

Programa OMELET

El programa está recomendado para hacer tortillas. El tiempo por defecto es de 20 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 2 horas en intervalos de 1 minuto.

Programa PIZZA

El programa está recomendado para hacer pizza. El tiempo por defecto es de 10 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora con intervalos de 5 minutos. La función de conservador de calor no es aplicable para el programa.

III. OPCIONES ADICIONALES

- Fermentación de masa
- Preparación de fondue
- Preparación de queso
- Pasteurización
- Esterilización de productos de cristalería y de cuidado personal

IV. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PAUTAS GENERALES

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

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

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



Utilice un paño suave y un jabón suave para limpiar.

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



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



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

NO tuerza ni estire piezas de goma o silicona para evitar la deformación,

como partes dañadas pueden dar lugar a un mal funcionamiento de la unidad.

Limpie la carcasa y la superficie interior de la cámara cuando sea necesario. Recomendamos limpiar la tapa interior de aluminio, el recipiente extraíble, y la válvula de vapor después de cada uso. El condensado que se genera en el proceso de la preparación de la comida en el robot de cocina debe eliminarse después de cada uso del dispositivo.

Limpiar el Recipiente Extraíble

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

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

Limpeza de la tapa interior de aluminio

1. Abra la tapa del robot de cocina.
2. Presione un pestillo de plástico en la parte interior de la tapa, tire suavemente de la tapa interior para que se desenganche de la principal.
3. Limpie las superficies de ambas tapas con un paño de cocina suave y húmedo o una esponja. Si es necesario, lave la tapa desmontada con agua corriente, usando un detergente para lavar platos. En este caso no es recomendable usar el lavavajillas.
4. Seque bien las dos tapas.
5. Inserte la tapa de aluminio con las lengüetas en las ranuras inferiores, alinéela con la tapa principal y presione suavemente hasta que haga clic.

Limpeza de la válvula de escape de vapor desmontable

La limpieza de la válvula de vapor se recomienda después de cada uso del aparato. Con cuidado tire la válvula por la lengüeta. Desmonte completa-

mente la válvula, luego enjuague bien con agua corriente y seque, vuelva a montar en orden inverso y coloque en su lugar.

Eliminación del condensado

Durante la preparación de la comida, es posible la generación del condensado, que en este modelo se recoge en una cavidad especial en el dispositivo alrededor del recipiente. El condensado se elimina fácilmente con un paño de cocina o una servilleta.

Limpiar la Cámara de Cocción

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

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

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

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

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

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

Guardar el Aparato

- Si el dispositivo no se utiliza durante mucho tiempo, asegúrese de desconectarlo de la red eléctrica. Asegúrese de que la cámara, el disco calefactor, el recipiente, la tapa interna, y la válvula de vapor

están secos y limpios.

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

V. CONSEJOS ÚTILES

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

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

EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

Posibles causas del problema		Medidas de solución
La tapa del dispositivo se ha abierto o no se ha cerrado correctamente.		Trate de evitar la apertura de la tapa durante la cocción. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Asegúrese de que el anillo de sellado de caucho situado en el lado interior de la tapa no está deformado o dañado de alguna forma.
La temperatura no se alcanzó debido a que el recipiente y el elemento calefactor no encajaban muy juntos.		No debe haber ningún objeto extraño entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, retire los si los hubiere. Asegúrese siempre de que el elemento calefactor está limpio y encaja perfectamente junto con el recipiente antes de cocinar.
Se eligieron los ingredientes o los ajustes incorrectos No se observaron las proporciones generales, el tamaño de los ingredientes era demasiado grande. La configuración de la hora estaba equivocada. La receta elegida no es apropiada para el dispositivo.		Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el dispositivo. Elija sólo recetas probadas. Establezca el tiempo y el programa de preparación, elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta.
Cocinar al vapor: la cantidad de agua en el recipiente es demasiado pequeña para proporcionar suficiente vapor.		Utilice la cantidad de agua recomendada. En caso de duda, comprobar el nivel de agua mientras se cocina.
Saltear:	Se añadió demasiado aceite.	Añadir una cantidad de aceite suficiente sólo para cubrir el fondo de la taza. Siga las recomendaciones de la receta mientras saltea.
	Exceso de humedad en el interior del recipiente.	Saltee con la tapa al menos si se especifica en la receta. Descongele y drene los ingredientes congelados antes de saltear.

Posibles causas del problema		Medidas de solución
Ebullición: el caldo hervido durante la preparación de alimentos tiene alta acidez.		Algunos productos necesitan ser procesados antes de cocinar: lavado, dorado, etc. Siga las recomendaciones de la receta.
Hornear (masa no se hornea durante el proceso):	Exceso de masa en el recipiente.	Utilice una menor cantidad de masa.
	La prueba de masa ha alcanzado la tapa interior y la cubierta de la válvula de vapor.	Saque el producto al horno del aparato, dele la vuelta y colóquelo de nuevo. Hornee hasta que esté listo. La próxima vez utilice menor cantidad de masa.

EL PLATO ESTA DEMASIADO COCIDO

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

EL LIQUIDO SE SALE DURANTE LA COCCION

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

EL PLATO SE QUEMA

Posibles causas del problema	Medidas de solución
El recipiente no se lavó correctamente desde el último uso. El recubrimiento antiadherente está dañado.	Asegúrese de que el recipiente esté limpio y no tenga defectos el revestimiento antes de la cocción.

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

LOS INGREDIENTES PIERDEN SU FORMA AL SER COCIDOS

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

LOS PRODUCTOS HORNEADOS SON DEMASIADO HÚMEDOS

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

LOS PRODUCTOS HORNEADOS NO SUBEN

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

i En algunos modelos de robots de cocina REDMOND en los programas STEW/CHILI y SOUP en caso de falta de líquido en el recipiente se activa el sistema de protección contra el sobrecalentamiento del dispositivo. En este caso, el programa de preparación se detiene y el robot de cocina pasa en modo de autocalentamiento.

Tabla de ajustes por defecto

Programa	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste	Etapas de precalentamiento	Inicio diferido, hora	Autocalentamiento, hora
MULTICOOK	Ajusta el tiempo de cocción y la temperatura a sus necesidades para cocinar cualquier plato de su elección	30 minutos	2 minutos – 15 horas / 1 minuto	–	24	12*
BOIL/STEAM	Hervir y cocer al vapor carne, pescado, verduras, etc.	FISH: 25 minutos MEAT: 40 minutos POULTRY: 35 minutos SEAFOOD: 20 minutos VEGETABLES: 30 minutos	5 minutos – 2 horas / 5 minutos	+	24	12
SOUP	Preparación de varios primeros platos, cocción de legumbres	1 hora	10 minutos – 8 horas / 5 minutos	–	24	12
STEW/CHILI	Guisado, preparación de chile de carne y de verduras	MEAT: 1 hora POULTRY: 45 minutos VEGETABLES: 40 minutos	10 minutos – 12 horas / 5 minutos	–	24	12
SLOW COOK	Hacer platos cocinados lentamente	3 horas	30 minutos – 12 horas / 10 minutos	–	24	–

Programa	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste	Etapas de precalentamiento	Inicio diferido, hora	Autocalentamiento, hora
YOGURT	Hacer yogures	8 horas	10 minutos – 12 horas / 5 minutos	–	24	–
VACUUM	Cocción de productos sellados al vacío	2 horas 30 min	10 min – 12 horas / 5 min	–	24	–
BAKE	Horneado de los muffins, galletas, guisos, diferentes pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre.	50 minutos	10 minutos – 8 horas / 5 minutos	–	24	4
SAUTÉ	Asado de diferentes productos	FISH: 15 minutos MEAT: 18 minutos POULTRY: 17 minutos SEAFOOD: 16 minutos VEGETABLES: 20 minutos	5 minutos – 2 horas / 1 minuto	–	–	12
SAUCE	Cocinar diferentes tipos de salsa	30 min	5 min – 2 horas / 1 min	–	24	12
RICE/GRAINS	Cocción de arroz, preparación de papillas de cereales integrales a base de agua	30 minutos	5 minutos – 4 horas / 1 minuto	–	24	12
PASTA	Cocción de la pasta; preparación de los raviolis	8 minutos	2 minutos – 1 hora / 1 minuto	+	–	–
BREAD	Horneado de pan casero	3 horas	10 minutos – 4 horas / 5 minutos	–	24	4
PANCAKE	Hacer diferentes tipos de crepes	10 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	+	–	–
OMELET	Hacer tortillas	20 min	5 min – 2 hora / 1 min	–	24	12
PIZZA	Hacer pizzas	10 min	5 min – 1 hora / 5 min	+	24	–

* con la temperatura establecida a partir de 175°F (80°C).

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

	Producto	Peso, oz/g/pzs	Agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Carne de cerdo / ternera cortada en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	40
2	Cordero filete corte en ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	40
3	Pollo cortado en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	35
4	Albóndigas/chuletas	6 ½ / 180 (6 pzs), 16 / 450 (3 pzs)	2 / 500	30/35

	Producto	Peso, oz/g/pzs	Agua, ml	Tiempo de preparación, min
5	Filete de pescado	18 / 500	2 / 500	25
6	Camarones (cocidos, pelados, congelados)	18 / 500	2 / 500	5
7	Patatas cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	30
8	Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	30
9	Remolacha cortada en cubitos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	40
10	Verduras (congeladas)	18 / 500	2 / 500	15
11	Huevos	3	2 / 500	10

i Hay que tener en cuenta que éstas son las recomendaciones generales. El tiempo indicado en la tabla puede diferir de los valores recomendados en función de las características del producto en particular, así como en función de sus gustos personales.

Recomendaciones de uso de los modos de temperatura con el programa MULTICOOK

Temperatura de cocción	Recomendaciones de uso*	Temperatura de cocción	Recomendaciones de uso*
95°F (35°C)	Preparación de masa y de vinagre	212°F (100°C)	Hacer merengue y mermeladas
100°F (40°C)	Preparación de yogurt	220°F (105°C)	Hacer salsa
110°F (45°C)	Levadura	230°F (110°C)	Esterilización
120°F (50°C)	Fermentación	240°F (115°C)	Hacer jarabes con azúcar
130°F (55°C)	Fondant	250°F (120°C)	Hacer falda
140°F (60°C)	Preparación de té verde	260°F (125°C)	Hacer guisos de carne
150°F (65°C)	Cocción de carne sellada al vacío	270°F (130°C)	Hacer pudding
160°F (70°C)	Preparación de ponche	275°F (135°C)	Cocción de comida integral
170°F (75°C)	Pasteurización de líquidos y té blanco	280°F (140°C)	Ahumar distintos alimentos
175°F (80°C)	Preparación de vino caliente	290°F (145°C)	Hornear pescado y verduras en papel de aluminio
180°F (85°C)	Hacer requesón y otros alimentos que consumen tiempo	300°F (150°C)	Hornear carne en papel de aluminio
190°F (90°C)	Preparación de té rojo	310°F (155°C)	Asar filetes, pollo, filete de pescado, verduras
200°F (95°C)	Cocción de avena, papillas con leche	– 340°F (170°C)	

* Véase también el libro de recetas anexo.

VI. 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.

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Por favor, lea las indicaciones de los errores que pueden aparecer en la pantalla en caso de mal funcionamiento del dispositivo.

Códigos de errores	Posibles fallos	Eliminación del fallo
E1 – E4	Errores del sistema (posible fallo de los sensores térmicos).	¡No haga funcionar el dispositivo con un recipiente vacío! Desenchufe el dispositivo, deje que se enfríe durante 10-15 minutos, luego añada en el recipiente agua/caldo y continúe la cocción. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
E5	Funcionó la protección contra el sobrecalentamiento	

Posibles averías y medidas de su solución

Avería	Posible causa	Solución de la avería
No se enciende	No hay alimentación de red	Revise el suministro de la red
El plato tarda demasiado en prepararse	Interrupciones en el suministro de energía	Revise el suministro de la red
	Entre el recipiente y el elemento calefactor hay un objeto extraño	Retire el objeto extraño
	El recipiente está colocado en el cuerpo del robot de cocina con alabeo	Coloque el recipiente recto, sin alabeo
	El elemento calefactor se ha ensuciado	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, 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-280A-UM-1