

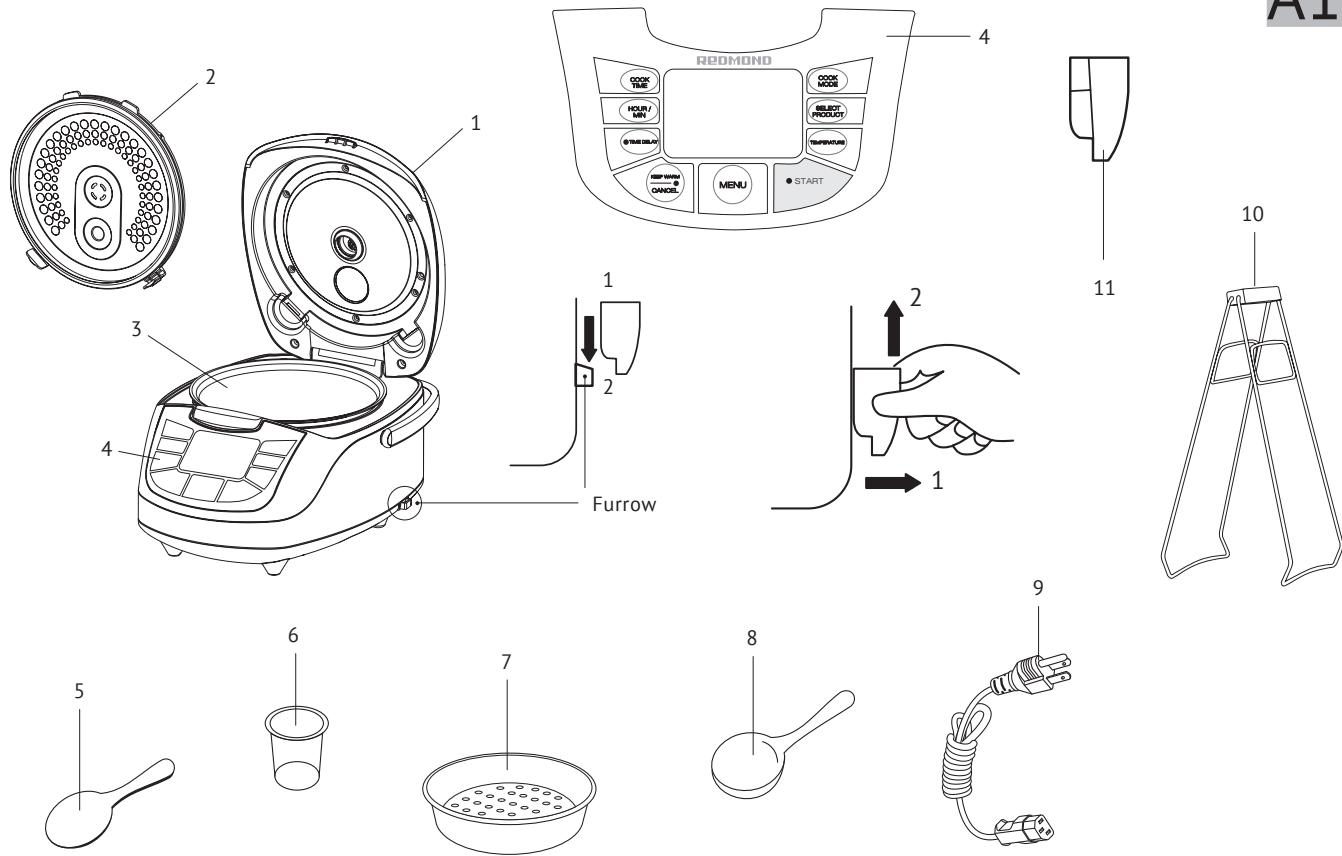
REDMOND

Multicooker
Multicuisineur
Robot de cocina
RMC-M4502A

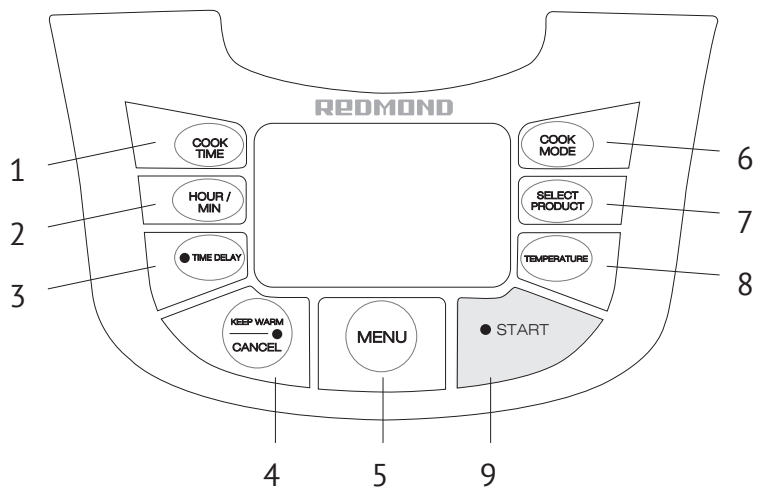


User manual
Manuel de l'utilisateur
Manual de usuario

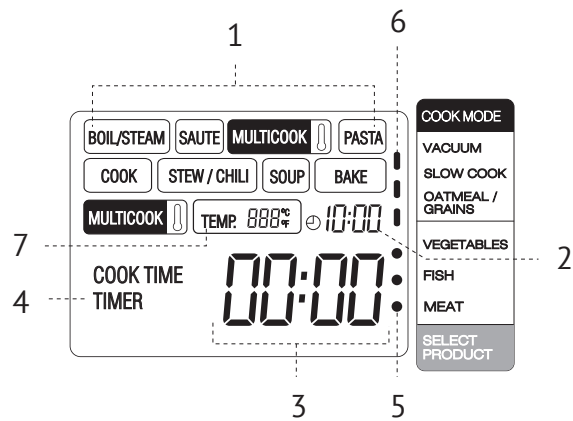
ENG.....	5
FRA-CAN.....	18
ESP.....	33




A2



A3



 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-M4502A
Power.....	860 W
Voltage.....	120 V, 60 Hz
Maximum bowl capacity	5.25 Qt / 5 L
Bowl coating.....	non-stick ceramic
Steam valve.....	removable
LCD display.....	monochrome
Non-volatile memory	yes
3D heating.....	yes

Programs

1. BOIL/STEAM-VEGETABLES	9. SLOW COOK
2. BOIL/STEAM-FISH	10. OATMEAL/GRAINS
3. BOIL/STEAM-MEAT	11. PASTA
4. SAUTE-VEGETABLES	12. SOUP
5. SAUTE-FISH	13. BAKE
6. SAUTE-MEAT	14. MULTICOOK-VEGETABLES
7. STEW/CHILI	15. MULTICOOK-FISH
8. VACUUM	16. MULTICOOK-MEAT

Functions

KEEP WARM function	up to 24 hours
REHEAT function.....	up to 24 hours
TIME DELAY function	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker with the removable bowl.....	1
Steam tray.....	1
Bowl removal tongs.....	1
Measuring cup.....	1
Serving spoon.....	1
Stirring paddle.....	1
Spoon/Paddle holder.....	1
Power cord	1
Cookbook "100 Recipes".....	1
User manual.....	1
2 Year Limited Warranty.....	1

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

Device Assembly A1

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1. Lid with the removable steam valve | 6. Measuring cup |
| 2. Inner aluminum lid | 7. Steam tray |
| 3. Removable bowl | 8. Serving spoon |
| 4. Control panel with the LCD display | 9. Power cord |
| 5. Stirring paddle | 10. Bowl removal tongs |
| | 11. Spoon/Paddle holder |

Control Panel A2

1. Use the COOK TIME button to select the hour and minute values in current time, cook time and TIME DELAY adjustments
2. Use the HOUR/MIN buttons to select the hours and minutes for the current time, TIME DELAY and COOK TIME
3. Use the TIME DELAY button to enter the current time setting mode, to select TIME DELAY timer
4. Use the KEEP WARM / CANCEL button to disable the KEEP WARM function, to disable/reactivate the REHEAT function, to cancel all programs and settings (except the current time)
5. Use the MENU button to select a program
6. Use the COOK MODE button to select the subprograms
7. Use the SELECT PRODUCT button to select the type of product in BOIL/STEAM, SAUTE and MULTICOOK
8. Use the TEMPERATURE button to adjust the temperature in MULTICOOK
9. Use the START button to start the program.

Display A3

1. Selected program indicator.
2. Current time indicator.
3. Cook time indicator.
4. TIME DELAY timer indicator

5. Product type indicator in STEAM, SAUTE and MULTICOOK
6. Subprogram indicators in the COOK program.
7. MULTICOOK temperature indicator

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number.

The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.



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

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

II. OPERATING THE MULTICOOKER

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any 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.

Setting the Clock

1. Plug in the unit. Press and hold down the TIME DELAY button until the minute indicator starts blinking.
2. Press the COOK TIME button repeatedly to set the minutes in 1 minute intervals. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press the HOUR/MIN button, hour indicator starts blinking. Set hours using the COOK TIME button. Hold the button down to scroll through the digits.
4. Press the KEEP WARM / CANCEL button or do nothing for a few seconds to save your settings. Time indicator stops blinking.

Setting the Cook Time

The Multicooker default time can be adjusted for each program. The time adjustment range and interval depends on the program selected. To set:

1. Select the program and press the HOUR/MIN button, the minute indicator starts blinking. Press COOK TIME repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press the HOUR/MIN button, the hour indicator starts blinking. Press COOK TIME repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cook time less than one hour press and hold down COOK TIME until the hour indicator is no longer displayed. Press COOK TIME repeatedly to set the minutes.
4. To cancel the settings and reset, press KEEP WARM / CANCEL.

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

For your convenience, the time adjustment range in all programs starts with a minimum setting, enabling you to prolong the time if the dish is undercooked.

This is a non-volatile memory unit. In case of a power shortage for up to 10 minutes the device stores the current settings (including the TIME DELAY settings) and resumes its operation without any memory loss.

To switch between Fahrenheit / Celsius

Your Multicooker RMC-M4502A can switch from Fahrenheit to Celsius and from Celsius to Fahrenheit:

1. Press and hold the TEMPERATURE button for three seconds in standby mode. The button indicator lights up. "320" and the °F indicator are blinking.
2. To switch to Celsius press TEMPERATURE. "160" and the °C indicator are blinking.
3. To switch back press TEMPERATURE.
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 cook time can be delayed for a period of 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. To set the Timer:

1. Select the program. Adjust the default cook time if necessary.
2. Press the TIME DELAY button to select TIMER.
3. Press HOUR/MIN, the Hour indicator starts blinking.
4. Use the COOK TIME button to adjust the hours in 1 hour intervals.
5. Press HOUR/MIN, the Minute indicator starts blinking. Use the COOK TIME button to adjust the minutes in 10 minutes intervals.
6. When all settings are entered, press START. The START, KEEP WARM / CANCEL and TIME DELAY button indicators light up. The time by which your meal will be ready is displayed.

i The TIME DELAY function is not available in the SAUTE and PASTA programs.

When setting TIME DELAY, remember that in some programs the countdown starts only when the device reaches its operating temperature.

It is not recommended to delay a program for a long time if dairy and other perishable products are being used (eggs, milk, meat, cheese etc.).

KEEP WARM Function

The function automatically activates at the end of the cooking cycle and keeps the dish warm at 160–170°F (70–75°C) for up to 24 hours. The KEEP WARM/CANCEL button indicator lights up and the KEEP WARM countdown is displayed. Press KEEP WARM / CANCEL to disable the function if necessary. Button indicator goes off.

REHEAT Function

Reheats cold dishes. To reheat:

1. Fill the bowl with cooked food and place it inside the appliance. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid and plug in the appliance
3. Press the KEEP WARM / CANCEL button until an audible signal is heard. The corresponding indicator lights up and reheating process begins.

The appliance warms the food up to 160–170°F (70–75°C), and maintains the temperature for up to 24 hours. To cancel the function press KEEP WARM/CANCEL. The button indicator goes off.



The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect the flavor of the meal or dry it.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them into the removable bowl
2. Make sure that all ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Position the bowl inside the appliance. The bowl must make full contact with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
4. Press MENU repeatedly to select the program (the corresponding indicator lights up).
5. Use the SELECT PRODUCT button to select the product in BOIL/STEAM, SAUTE, and MULTICOOK. Use the COOK MODE button in the COOK program to select the subprogram (VACUUM, SLOW COOK, OATMEAL/ GRAINS). Each subprogram features its own default time which is being displayed.
6. Adjust the time if necessary.
7. Delay the program if necessary. TIME DELAY is not available in SAUTE and PASTA.
8. Press the START button. The START button indicator lights up. The program and the countdown start. In the STEAM program countdown starts only when water comes to a full boil, providing enough steam. In the MULTICOOK and SAUTE programs countdown starts only when the device reaches its operating temperature. In PASTA – after the water comes to a full boil, products are added, and the START button is being repressed.
9. After the cycle is complete an audible signal is heard. The appliance automatically switches to KEEP WARM (the KEEP WARM / CANCEL button indicator lights up).
10. To interrupt or to cancel the program, to disable the KEEP WARM function press the KEEP WARM / CANCEL button.



To achieve better cooking results, we recommend consulting the cookbook provided. Each of the 100 recipes has been adjusted for this particular model.



If you did not manage to achieve the desired results using the automatic programs, we recommend you use the versatile program MULTICOOK, featuring wide time and temperature adjustments. This program gives endless opportunities for new culinary experiments.

MULTICOOK Program

You can use the program to cook any dish with your personal time and temperature settings. REDMOND RMC-M4502A, featuring the MULTICOOK program can replace a large number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or the Internet, can be adjusted for your multicooker.

Default time depends on the types of the products selected: VEGETABLES, FISH, MEAT. Default temperature is 320°F (160°C).

Cook time can be adjusted from 5 minutes to 12 hours in 1 minute intervals (for a period of 5 minutes up to 1 hour) and 5 minutes intervals (for a period of 1 hour to 12 hours).

Use the TEMPERATURE button to set 7 temperature adjustments from 100°F (40°C) to 320°F (160°C).



Various dishes can be prepared with the help of MULTICOOK. Follow the recommendations of our Recipe Book and the MULTICOOK Temperature Adjustment Recommendations in the back of the Manual

BOIL/STEAM Program

The program is recommended for boiling different food and for steaming meat, fish, vegetables.

Default time depends on the type of product selected: VEGETABLES, FISH, MEAT. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour in 1 minute intervals.

To steam:

1. Use the steam tray provided.
2. Fill the bowl with 2 ½ – 4 cups (600–1000 ml) of water. Place the steam tray inside the bowl.

3. Measure ingredients according to the recipe, and evenly distribute them inside the tray. Position the bowl inside the appliance. The bowl must make full contact with the heating element.
4. Follow steps 3–10 of “Standard operating procedure for automatic programs”.

SAUTE Program

The program is recommended for sauteing meat, poultry, vegetables, fish, and seafood. Default time depends on the type of product selected: VEGETABLES, FISH, MEAT. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. Saute with an open lid unless otherwise stated in the recipe.

STEW/CHILI Program

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

COOK Program

You can choose three different subprograms: VACUUM, SLOW COOK, OATMEAL/GRAINS.

VACUUM 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.

SLOW COOK 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.

OATMEAL/GRAINS is recommended for cooking oatmeal, different types of grain, porridge with milk. Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour 30 minutes in 1 minute intervals. Use pasteurized low-fat milk to cook oatmeal and porridge with milk. For best results, and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;

- follow the proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water;

PASTA Program

The program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Default time is 8 minutes. It can be adjusted from 2 to 20 minutes in 1 minute intervals. After water comes to a full boil the device produces an audible signal upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Add the ingredients, close the lid, and press the START button. The count-down starts.



Note! When cooking the foods that can foam or expand in size leave the lid open after you add ingredients into water in order to prevent boiling over.

SOUP Program

The program is recommended for cooking different types of soup, broth, and making fruit and berry drinks. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

BAKE

The program is recommended for baking cakes, puddings, pies. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 30 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

III.ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Baking Bread
- Making Fondue
- Making Yogurt
- Pasteurizing Liquid
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for multicooker REDMOND RMC-M4502A can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through www.multicooker.com and our authorized dealers.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Prior to the first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using “BOIL/STEAM-FISH” program.

Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.



Do not use a sponge with a hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods are not allowed.



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

Clean the housing as needed, following cleaning and general maintenance guidelines provided. We recommend cleaning the inner aluminum lid, the removable bowl, and the steam valve after each use. The bowl is dishwasher safe. Make sure to wipe the outer surface of the bowl after cleaning to ensure it is completely dry before next use.

To clean the inner lid:

1. Open the lid of the device.
2. Simultaneously press 2 plastic holders located on the inner side of the lid.
3. Gently remove the inner aluminum lid by pulling it towards yourself and down.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under the running water, using mild soap if necessary. Not dishwasher safe.
5. Place the aluminum lid back into its slots, matching it with the main lid, and push the holders until they click into place.

The steam valve is located on the upper lid of the device. To clean the valve:

1. Carefully remove the cover of the steam valve by gently pulling it up and towards yourself holding it by the ledge.
2. Firmly turn the holder located on the bottom side of the valve counterclockwise (in direction of <open>) to remove.
3. Gently remove the rubber insert out of the holder. Clean all parts of the steam valve following Cleaning Guidelines provided.



Caution! Do not twist or extend the rubber insert to avoid its deformation.

4. Carry out the assembly in return sequence: place the rubber insert back into the holder, match the holder slots with the ledges on the inner side of the valve and turn the holder clockwise (in direction of <close>). Install the steam valve back into its slot located on the lid of the device with the ledge facing the back.

The condensation accumulates in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove the condensation.

VI. HELPFUL TIPS

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		Solving the Problem
The lid of the device 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.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.		There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly 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 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.
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 the water level while steaming.
Sauteing:	Too much oil was added.	Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow the recipe recommendations while sauteing.
	Too much moisture inside the bowl.	Saute with the lid unless specified in the recipe. Defrost and drain frozen ingredients before sauteing.
Boiling: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow the recipe recommendations.
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl.	Use a smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	Take the baked product out of the appliance, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

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

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Possible Causes	Solving 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 (p. 5).
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.)	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.
Wrong general proportions or ingredients.	Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	Solving the Problem
The bowl was not properly washed after last use. 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 device.
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.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Ingredients have been over stirred.	Sauteing foods, 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	Solving 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 that cause excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the appliance with the lid closed for too long.	We recommend taking baked product out of the appliance right after the baking cycle finishes or leaving it in KEEP WARM for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Possible Causes	Solving 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.	

i Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in STEW/CHILI and SOUP programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to KEEP WARM.

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

	Product	Weight, oz/g/pcs	Water, ml	Cooking Time, min
1	Pork / beef fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20/30
2	Mutton fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	30
3	Chicken fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	15
4	Meatballs / patties	6 ½ / 180 (6 pcs) 16 / 450 (3 pcs)	2 / 500	10/15
5	Fish fillet	18 / 500	2 / 500	10
6	Shrimp (cooked, peeled, frozen)	18 / 500	2 / 500	5
7	Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20
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	1 hour 20 min
10	Vegetables (frozen)	18 / 500	2 / 500	15
11	Eggs	3	2 / 500	10

MULTICOOK Temperature Adjustment Recommendations

Temperature	Recommendations for use
100°F (40°C)	Make yogurt, proofer dough
140°F (60°C)	Pasteurize, make green tea
175°F (80°C)	Make cottage cheese, prepare mulled wine
212°F (100°C)	Make meringues and jams
250°F (120°C)	Make brisket, stew meat
280°F (140°C)	Smoke various food, brown a cooked meal to get a golden crust
320°F (160°C)	Saute poultry

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Time Delay	Pre heating stage	KEEP WARM	
BOIL/STEAM	Vegetables	10 min	5 min – 1 hour / 1 min	24	+	+	
	Meat	40 min					
	Fish	15 min					
SAUTE	Vegetables	10 min	5 min – 1 hour / 1 min	-	+	+	
	Meat	40 min					
	Fish	15 min					
STEW/CHILI	Stew meat, and other time-consuming products	1 hour	10 min – 12 hours / 5 min	24	-	+	
MULTICOOK	Cooking with manually adjusted time and temperature settings	Vegetables	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	24	+	+
		Meat	40 min				
		Fish	20 min				
PASTA	Cook pasta, sausages, eggs, etc.	8 min	2 min – 20 min / 1 min	-	+	+	
VACUUM	Cook vacuum sealed products	2 h 30 min	10 min – 12 hours / 5 min	24	-	-	
SLOW COOK	Cook slow cook dishes	3 hours	30 min – 12 hours / 10 min	24	-	-	
OATMEAL/GRAINS	Cook oatmeal, hot cereals, porridges with milk	10 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	24	-	+	
SOUP	Cook soup and broth.	1 hour	10 min – 8 hours / 5 min	24	-	+	
BAKE	Bake pies, cakes, puddings, soufflé	1 hour	30 min – 4 hours / 5 min	24	-	+	

VII. BEFORE CONTACTING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1- E3	System error; system board or heating element malfunction.	Unplug the device and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the appliance back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	The bowl is installed with a distortion.	Install the bowl properly.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

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

© REDMOND. All rights reserved. 2014

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



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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue. Le non-respect des instructions du produit peut entraîner des dommages qui ne seront pas couverts par la garantie. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences d'une mauvaise utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que sa tension correspond à la tension d'alimentation de votre maison (voir les spécifications sur la plaque de la machine ou des données techniques). Utiliser une tension différente peut provoquer un incendie, un accident ou des dommages à l'appareil.
- Lorsque vous utilisez une rallonge, assurez-vous que la tension est la même que celle spécifiée sur l'appareil. Cet appareil doit être mis à la terre. Assurez-vous qu'il est connecté à une prise de courant mise à la terre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique. Utilisez seulement des rallonges de mise à la terre.
- Cuisinez seulement dans la marmite.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud ! Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Pour éviter une blessure, ne pas se pencher sur l'appareil ouvert. Ne pas soulever ou déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger et retirez les pièces avant de le nettoyer. Ne jamais toucher la prise avec des mains humides. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation

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

taire de l'appareil et de comprendre tous les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil, son cordon, et tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

PRÉCAUTION !

- Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

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

Spécifications techniques

Modèle	RMC-M4502A
Puissance	860 W
Tension	120 V, 60 Hz
Capacité maximale de la cuve	5,25 Qt / 5 l
Revêtement de la cuve	Céramique antiadhésive
Soupape de vapeur	Amovible
Affichage LCD	Monochrome
Mémoire de sauvegarde	Oui
Chauffage tridimensionnel	Oui

Programmes

1. BOIL/STEAM-VEGETABLES (BOUILLIR/VAPEUR-LÉGUMES)
2. BOIL/STEAM-FISH (BOUILLIR/VAPEUR-POISSON)
3. BOIL/STEAM-MEAT (BOUILLIR/VAPEUR-VIANDE)
4. SAUTE-VEGETABLES (SAUTÉ-LÉGUMES)
5. SAUTE-FISH (SAUTÉ-POISSON)
6. SAUTE-MEAT (SAUTÉ-VIANDE)
7. STEW/CHILI (MIJOTER/CHILI)
8. VACUUM (SOUS VIDE)
9. SLOW COOK (CUISSON LENTE)
10. OATMEAL/GRAINS (GRUAU/CÉRÉALES)
11. PASTA (PÂTES)
12. SOUP (SOUPE)
13. BAKE (CUIRE)
14. MULTICOOK-VEGETABLES (MULTICOOK-LEGUMES)
15. MULTICOOK-FISH (MULTICOOK-POISSON)
16. MULTICOOK-MEAT (MULTICOOK-VIANDE)

Fonctions

Fonction maintien au chaud	jusqu'à 24 heures
Fonction réchauffage	jusqu'à 24 heures
Fonction préprogrammation	jusqu'à 24 heures

Matériel

Multicuseur électrique avec cuve amovible	1
Panier à étuver	1

Pincés	1
Tasse à mesurer	1
Louche	1
Spatule à mélanger	1
Support pour louche et spatule	1
Cordon d'alimentation	1
« 100 Recettes »	1
Manuel de l'utilisateur	1
Manuel d'entretien	1

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

Assemblage de l'appareil A1

1. Couvercle avec soupape de vapeur amovible
2. Couvercle intérieur en aluminium
3. Cuve amovible
4. Panneau de contrôle avec affichage LCD
5. Spatule à mélanger
6. Tasse à mesurer
7. Panier à étuver
8. Louche
9. Cordon d'alimentation
10. Pincés
11. Support de louche et spatule

Panneau de commande A2

1. Utilisez le bouton COOK TIME pour sélectionner les valeurs pour les heures et les minutes de l'horloge, la durée de cuisson et les modifications pour le départ différé.
2. Utilisez le bouton HOUR/MIN pour saisir les valeurs pour les heures et les minutes de l'horloge, la modification de la durée de cuisson ou du départ différé.
3. Utilisez le bouton TIME DELAY pour activer le mode de réglage de l'horloge et choisir TIME DELAY.
4. Utilisez le bouton KEEP WARM/CANCEL pour désactiver la fonction de maintien au chaud, pour activer ou désactiver la fonction de

réchauffage ou pour annuler tous les réglages actuels et tous les programmes (à l'exception de l'horloge).

5. Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner un programme.
6. Utilisez le bouton COOK MODE pour choisir le sous-programme.
7. Utilisez le bouton SELECT PRODUCT pour sélectionner le type de produit dans les programmes BOIL/STEAM, SAUTE et MULTICOOK.
8. Utilisez le bouton TEMPERATURE pour modifier la température dans le programme MULTICOOK.
9. Utilisez le bouton START pour lancer le programme.

Affichage A3

1. Voyant du programme choisi
2. Voyant de l'horloge
3. Voyant pour le temps de cuisson
4. Voyant de la minuterie pour le départ différé
5. Voyant pour le type de produit sélectionné pour les modes BOIL/STEAM, SAUTE et MULTICOOK
6. Voyants pour les sous-programmes du programme COOK
7. Voyant de température du programme MULTICOOK

I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



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

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

II. UTILISATION DE MULTICUISEUR

Avant d'utiliser

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

Régler l'horloge

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton TIME DELAY et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant des minutes se mette à clignoter.
2. Appuyez sur le bouton COOK TIME à plusieurs reprises pour régler les minutes (par tranche d'une minute). Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.
3. Appuyez sur le bouton HOUR/MIN : le voyant des heures se met à clignoter. Réglez les heures à l'aide du bouton COOK TIME. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.
4. Appuyez sur le bouton KEEP WARM/CANCEL ou ne rien toucher pendant quelques secondes pour sauvegarder les paramètres. Le voyant de l'horloge cesse de clignoter.

Régler la durée de cuisson

La durée par défaut de chacun des programmes du multicuiseur peut être modifiée. La plage et l'intervalle pour le réglage dépendent du programme choisi. Pour régler l'appareil :

1. Sélectionnez le programme et appuyez sur le bouton HOUR/MIN : le voyant des minutes se met à clignoter. Appuyez sur le bouton COOK TIME à plusieurs reprises pour régler les minutes. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.
2. Appuyez sur le bouton HOUR/MIN : le voyant des heures se met à clignoter. Appuyez sur le bouton COOK TIME à plusieurs reprises pour régler les heures. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.

3. Pour régler une durée de cuisson inférieure à une heure, appuyez sur COOK TIME et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'indicateur des heures n'apparaisse plus à l'écran. Appuyez sur le bouton COOK TIME à plusieurs reprises pour régler les minutes.
4. Pour annuler les paramètres et réinitialiser la fonction, appuyez sur KEEP WARM/CANCEL.

i *IMPORTANT! Lors de la modification de la durée, tenez compte de la plage et des intervalles du programme choisi indiqués dans le tableau des paramètres par défaut à la fin du manuel.*

Par souci de commodité, la durée de cuisson de tous les programmes a un seuil fixe, ce qui permet de prolonger la cuisson si le plat n'est pas à point.

L'unité est dotée d'une mémoire de sauvegarde. En cas de coupure de courant de moins de dix minutes, l'appareil sauvegarde les paramètres actuels (notamment pour les fonctions de départ différé) et reprend son fonctionnement sans aucune perte de mémoire.

Pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice-versa

Votre appareil multicuiseur RMC-M4502A peut passer de Fahrenheit à Celsius et de Celsius à Fahrenheit.

1. Appuyez sur le bouton TIMER/TEMPERATURE et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes alors que l'appareil est en mode attente. Le voyant du bouton s'allume. Les voyants « 320 » et « °F » se mettent à clignoter.
2. Pour utiliser les degrés Celsius, appuyez sur TEMPERATURE. Les voyants « 160 » et « °C » se mettent à clignoter.
3. Pour revenir aux degrés Fahrenheit, appuyez à nouveau sur TEMPERATURE.
4. Pour sauvegarder ces modifications, ne pas appuyer sur les boutons pendant trois secondes.

Fonction départ différé

Cette fonction permet à l'appareil de terminer son cycle à un moment donné. Le programme peut être retardé pour une durée maximale de 24 heures, par tranches de dix minutes. Pour régler la minuterie, suivez les étapes ci-dessous.

1. Sélectionnez le programme. Réglez le temps de cuisson par défaut si nécessaire.
2. Appuyez sur le bouton TIME DELAY pour sélectionner la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton HOUR/MIN : le voyant des heures se met à clignoter.
4. Appuyez sur le bouton COOK TIME pour régler les heures (par tranche d'une heure).
5. Appuyez sur le bouton HOUR/MIN : le voyant des minutes se met à clignoter. Appuyez sur le bouton COOK TIME pour régler les minutes (par tranche de dix minutes).
6. Une fois tous les paramètres réglés, appuyez sur START. Les voyants des boutons START, KEEP WARM / CANCEL et TIME DELAY s'illuminent. L'heure à laquelle votre repas sera prêt s'affiche.

i *La fonction TIME DELAY ne s'applique pas aux programmes SAUTE et PASTA.*

Lors du réglage de la fonction TIME DELAY, ne pas oublier que le compte à rebours, pour certains programmes, ne commence que lorsque l'appareil a atteint la température de fonctionnement.

Il n'est pas recommandé de différer un programme trop longtemps si le plat requiert des produits laitiers ou d'autres aliments périssables (œufs, laits, viande, fromage, etc.).

Fonction maintien au chaud

La fonction s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson et conserve la chaleur du plat à une température de 160 à 175 °F (de 70 à 80 °C) pour une durée maximale de 24 heures. Le voyant du bouton KEEP WARM/CANCEL s'illumine et le compte à rebours pour le maintien au chaud s'affiche. Appuyez sur le bouton KEEP WARM/CANCEL pour désactiver la fonction si nécessaire. L'indicateur du bouton s'éteint.

Fonction de réchauffage

Pour réchauffer des plats froids. Pour réchauffer :

1. Remplissez la cuve avec des aliments préparés et placez-la à l'intérieur de l'appareil. Veillez à ce que la cuve soit bien assujettie à l'élément chauffant.

2. Fermez le couvercle et branchez l'unité.
3. Appuyez sur le bouton KEEP WARM/CANCEL jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Le voyant correspondant s'allume et le processus de réchauffage commence.

L'appareil réchauffe la nourriture jusqu'à une température de 160 à 170 °F (de 70 à 75 °C) et maintient la température pendant une durée maximale de 24 heures. Pour annuler la fonction, appuyez sur KEEP WARM/CANCEL. L'indicateur du bouton s'éteint.



Ce mode peut fonctionner durant un maximum de 24 heures; toutefois, nous recommandons de l'utiliser avec modération, car une exposition thermique prolongée peut modifier la saveur du plat.

Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques

1. Mesurez tous les ingrédients selon les directives de la recette et déposez-les dans la cuve amovible.
2. Veillez à ce que tous les ingrédients, incluant les liquides, ne dépassent pas la marque indiquant la capacité maximale. Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil. La cuve doit être bien assujettie à l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Branchez l'appareil.
4. Appuyez sur le bouton MENU à plusieurs reprises pour choisir le programme requis (le voyant correspondant s'allume).
5. Utilisez le bouton SELECT PRODUCT pour sélectionner les produits dans les programmes BOIL/STEAM, SAUTE et MULTICOOK. Utilisez le bouton COOK MODE dans le programme COOK pour choisir un sous-programme (VACUUM, SLOW COOK, OATMEAL/GRAINS). Chaque sous-programme dispose de son propre temps de cuisson par défaut, affiché à l'écran.
6. Réglez le temps de cuisson si nécessaire.
7. Retardez le programme si nécessaire. La fonction TIME DELAY ne s'applique pas aux programmes SAUTE et PASTA.
8. Appuyez sur le bouton START. Le voyant du bouton START s'allume. Le programme commence et le compte à rebours est lancé. Pour le programme BOIL/STEAM, le compte à rebours ne commence que lorsque l'eau a atteint son point d'ébullition, créant une quantité suffisante de vapeur. Dans les programmes MULTICOOK et SAUTE, le compte à rebours ne commence que lorsque l'appareil a atteint sa

température de fonctionnement. Dans le programme PASTA, le compte à rebours commence lorsque l'eau atteint le point d'ébullition, les produits ont été ajoutés et le bouton START a été pressé à nouveau.

9. Une fois le cycle terminé, un signal sonore retentit. L'appareil passe automatiquement au mode KEEP WARM (le voyant du bouton KEEP WARM/CANCEL s'allume).
10. Pour annuler ou interrompre le programme, ou pour désactiver la fonction KEEP WARM, appuyez sur le bouton KEEP WARM /CANCEL.



Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de consulter le livre de cuisine fourni avec l'appareil. Chacune des 100 recettes a été adaptée pour ce modèle précis.



Si les programmes automatiques ne donnent pas les résultats escomptés, nous recommandons l'emploi du programme polyvalent MULTICOOK, lequel permet une large gamme de modifications à la durée et à la température. Ce programme offre une myriade de possibilités pour de nouvelles expériences culinaires.

Programme MULTICOOK

Le programme peut être utilisé pour préparer n'importe quel plat en utilisant des paramètres personnalisés pour la durée et la température. Le REDMOND RMC-M4502A, incluant le programme MULTICOOK, peut remplacer un grand nombre d'appareils culinaires. Maintenant, n'importe quelle recette, qu'elle provienne de livres de cuisine ou de l'Internet, peut être modifiée pour le multicuiseur.

Le temps par défaut dépend du type de produit sélectionné : VÉGÉTABLES, FISH, MEAT. La température par défaut est de 320 °F (160 °C).

La durée de cuisson peut être modifiée, de 1 période de 5 minutes jusqu'à 12 heures, par tranches de 1 minute (pour une période allant de 5 minutes à 1 heure) et par tranches de cinq minutes (pour une période de 1 heure à 12 heures).

Utilisez le bouton TEMPERATURE pour entrer une séquence de 7 températures allant de 100 °F (40 °C) à 320 °F (160°C).



Le programme MULTICOOK permet de préparer un grand nombre de plats. Suivez les recommandations données dans le livre de recettes et les recommandations relatives à la modification de la température à la fin du manuel.

Programme BOIL/STEAM

Le programme est recommandé pour faire bouillir différents aliments et pour la cuisson à l'étuvée de viandes, poissons et légumes.

Le temps par défaut dépend du type de produit sélectionné : VEGETABLES, FISH, MEAT. Il peut être réglé de 5 minutes à 1 heure, par tranches d'une minute.

Pour cuire à la vapeur :

1. Utilisez le panier à étuver fourni.
2. 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.
3. Mesurez les ingrédients conformément à la recette, répartissez-les également à l'intérieur du panier.
4. Suivez les étapes 3 à 10 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

Programme SAUTE

Ce programme est recommandé pour les sautés de viande, de volaille, de poisson, de légumes et de fruits de mer. Le temps par défaut dépend du type de produit sélectionné : VEGETABLES, FISH, MEAT. Il peut être réglé de 5 minutes à 1 heure, par tranches d'une minute.



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

Programme STEW/CHILI

Ce programme est recommandé pour faire mijoter viande, poisson, légumes et fruits de mer. Préparez du chili à la viande ou à la volaille, ou encore du chili végétarien. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 10 minutes à 12 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme SLOW COOK

Choisir l'un des trois différents sous-programmes : VACUUM, SLOW COOK, OATMEAL/GRAINS.

Le programme VACUUM est recommandé pour cuire des aliments scellés sous vide. Le temps par défaut est de 2 heures et 30 minutes. Il peut être réglé de 10 minutes à 12 heures, par tranches de 5 minutes.

Le programme SLOW COOK est recommandé pour la préparation de plats à cuisson lente. Le temps par défaut est de 3 heures. Il peut être réglé de trente minutes à douze heures, par tranches de dix minutes.

Le programme OATMEAL/GRAINS est recommandé pour la cuisson de graux, de différents porridges avec du lait. 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.

Utilisez du lait pasteurisé faible en gras pour la cuisson. Pour de meilleurs résultats et pour éviter que le lait ne bouille, nous recommandons de suivre les étapes ci-dessous :

- rincez les céréales (riz, millet, etc.) méticuleusement jusqu'à ce que l'eau soit claire;
- graissez les parois de la cuve avec du beurre;
- respectez les proportions suggérées dans le livre de recettes, augmentez ou réduisez les quantités en suivant le ratio donné;
- utilisez du lait entier dilué de moitié avec de l'eau.

Programme PASTA

Ce programme est recommandé pour la cuisson de pâtes, de saucisses et d'œufs.

Le temps par défaut est de 8 minutes. Il peut être réglé de 2 à 20 minutes, par tranches de 1 minute. Une fois l'eau à pleine ébullition, l'appareil émet un signal sonore indiquant le moment où ajouter les ingrédients dans la cuve. Ajoutez les ingrédients, fermez le couvercle et appuyez sur START. Le compte à rebours est lancé.



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

Programme SOUP

Ce programme est recommandé pour concocter différents types de soupes, de bouillons et pour préparer des breuvages à base de fruits et de baies. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 10 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme BAKE

Ce programme est recommandé pour la cuisson des gâteaux, tartes, crème, pâte feuilletée et de la pâte à la levure. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 30 minutes à 4 heures, par tranches de 5 minutes. Nous recommandons de désactiver la fonction maintien au chaud pour le programme BAKE.

III. CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

- Levée de la pâte
- Cuisson du pain
- Préparation de la fondue
- Préparation de yogourt
- Pasteurisation des liquides
- Stérilisation des ustensiles ou des objets personnels

IV. AUTRES ACCESSOIRES

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

V. DIRECTIVES POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

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



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



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

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

Pour nettoyer le couvercle intérieur :

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur les deux poignées de plastique situées sur la surface intérieure du couvercle.
3. Retirez doucement le couvercle intérieur en aluminium en le tirant vers vous, puis vers le bas.
4. Nettoyez les surfaces des deux couvercles à l'aide d'un linge ou d'un chiffon humide. Lavez à l'eau courante, Utilisez un savon doux au besoin. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
5. Remplacez le couvercle d'aluminium dans les glissières, l'aligner avec le couvercle principal et poussez les poignées jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche.

La soupape de décharge de vapeur est située sur le couvercle supérieur de l'appareil. Pour nettoyer la soupape de décharge de vapeur :

1. Retirez le couvercle de la soupape en tirant la soupape doucement vers le haut, puis vers vous en le tenant par le rebord.
2. Tournez fermement le support situé sur le côté inférieur de la soupape dans le sens antihoraire pour retirer la soupape.
3. Retirez doucement la bague en caoutchouc du support. Nettoyez toutes les parties de la soupape en suivant les lignes directrices pour l'entretien.



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

4. Réinstallez l'assemblage dans l'ordre inverse : placez la bague en caoutchouc dans le support, alignez les glissières du support et le rebord de la face intérieure de la soupape, tournez le support en sens horaire. Remettez la soupape en place dans la fente située sur le couvercle de l'appareil, le rebord vers l'arrière.

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

VI. CONSEILS PRATIQUES

Sources probables des problèmes rencontrés et solutions

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

LE PLAT EST INSUFFISAMMENT CUIT

Causes possibles		Solution
Le couvercle de l'appareil était ouvert ou n'était pas fermé correctement.		Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. 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.
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.	



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

Tableau des durées recommandées pour l'étuvage de divers aliments

	Produit	Poids, oz/g/morceau	Eau, ml	Durée de cuisson, min.
1	Porc / filet de bœuf coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20/30
2	Filet de mouton coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	30
3	Filet de poulet coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
4	Boulettes de viande / escalopes	6 ½ / 180 (6 morceaux) 16 / 450 (3 morceaux)	2 / 500	10/15
5	Filets de poisson	18 / 500	2 / 500	10
6	Crevettes (cuites, décortiquées, congelées)	18 / 500	2 / 500	5
7	Pommes de terre coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
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	1 heure 20 min
10	Légumes (congelés)	18 / 500	2 / 500	15
11	Œufs	3	2 / 500	10

i Notez qu'il ne s'agit que de lignes directives approximatives. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la qualité des produits utilisés et de vos préférences personnelles.

Recommandations pour les modifications de température – MULTICOOK

Température	Recommandations pour l'utilisation
100 °F (40 °C)	Préparer du yogourt, faire lever la pâte
140 °F (60 °C)	Pasteuriser, thé vert
175 °F (80 °C)	Faire du fromage cottage, préparer du vin chaud
212 °F (100 °C)	Meringues et confitures
250 °F (120 °C)	Cuire une poitrine de bœuf, mijoter de la viande
280 °F (140 °C)	Fumer différents types de viande, faire dorer un repas cuit pour obtenir une croûte dorée
320 °F (160 °C)	Sauter de la volaille

Table des paramètres par défaut

Programme	Recommandations pour l'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de durée et intervalles	Préprogrammation, heure	Étape du préchauffage	Maintien au chaud
BOIL/STEAM	Légumes	10 min	5 min — 1 heure / 1 min.	24	+	+
	Viande	40 min				
	Poisson	15 min				
SAUTE	Légumes	10 min	5 min — 1 heure / 1 min.	-	+	+
	Viande	40 min				
	Poisson	15 min				
STEW/CHILI	Mijoter de la viande ou autres plats demandant beaucoup de temps	1 heure	10 min — 12 heures / 5 min.	24	-	+
MULTICOOK	Cuire en suivant des paramètres de durée et de température réglés manuellement	Légumes	15 min	24	+	+
		Viande	40 min			
		Poisson	20 min			
PASTA	Cuisson des pâtes, des saucisses, des œufs, etc.	8 min	2 min — 20 min. / 1 min.	-	+	+
VACUUM	Cuisson des aliments sous vide	2 h 30 min.	10 min — 12 heures / 5 min.	24	-	-
SLOW COOK	Préparation des plats à cuisson lente	3 heures	30 min — 12 heures / 10 min.	24	-	-
OATMEAL/GRAINS	Cuisson du gruau, des céréales chaudes, du gruau avec du lait	10 min	5 min — 1 h 30 min. / 1 min.	24	-	+
SOUP	Préparer des soupes et des bouillons	1 heure	10 min — 8 heures / 5 min.	24	-	+
BAKE	Cuisson des tartes, des gâteaux, des crèmes ou des soufflés	1 heure	30 min — 4 heures / 5 min.	24	-	+

VII. AVANT DE CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE

Codes d'erreur	Description de l'erreur	Traitement des erreurs
E1-E3	Erreur du système. Possible défaillance du panneau de contrôle ou du capteur de température.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Fermez le couvercle. Si cela n'élimine pas l'erreur, contactez un centre de service agréé.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Défaillance de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
Le plat prend trop de temps pour cuire.	Interruption de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Il y a un corps étranger entre la marmite et l'élément de chauffage.	Enlevez l'objet étranger.
	La marmite n'est pas correctement positionnée.	Placez la marmite correctement.
	L'élément chauffant est sale.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

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

© REDMOND. Tous droits réservés. 2014

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



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

¡ATENCIÓN!

- Debe utilizarse un cable de alimentación corto y desmontable para reducir los riesgos que pueden ocurrir al enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Existen cables de alimentación o alargadores más largos y separables que pueden ser utilizados si se usan con cuidado.
- Si utiliza un cable de alimentación o alargador más largo y desmontable:
- La clasificación eléctrica del cable de alimentación o alargador debe ser como mínimo de un nivel igual a la clasificación eléctrica del aparato. Usar un voltaje diferente puede provocar incendios u otros accidentes, que pueden causar daños al aparato o cortocircuitos.
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del mostrador o mesa para que los niños o animales no puedan tirar de él y no sea posible tropezar con él accidentalmente.
- Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el alargador deberá ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.

Especificaciones técnicas

ModeloRMC-M4502A
 Potencia..... 860 W
 Voltaje 120 V, 60 Hz
 Capacidad máxima del recipiente.....5.25 Qt / 5 L
 Recubrimiento del recipiente cerámico antiadherente
 Válvula de vapordesmontable removable
 Display LCD..... monocromo
 Memoria no volátil..... Sí
 Calentamiento 3D Sí

Programas

1. BOIL/STEAM-VEGETABLES (HERVIR/VAPOR-VERDURAS)
2. BOIL/STEAM-FISH (HERVIR/VAPOR-PESCADO)
3. BOIL/STEAM-MEAT (HERVIR/VAPOR-CARNE)
4. SAUTE-VEGETABLES (ASAR-VERDURAS)
5. SAUTE-FISH (ASAR-PESCADO)
6. SAUTE-MEAT (ASAR-CARNE)
7. STEW/CHILI (GUISAR/CHILI)
8. VACUUM (VACIO)
9. SLOW COOK (COCCION LENTA)
10. OATMEAL/GRAINS (GACHAS DE AVENNA/CEREALES)
11. PASTA
12. SOUP (SOPA)
13. BAKE (HORNEAR)
14. MULTICOOK-VEGETABLES (MULTICOOK-VERDURAS)
15. MULTICOOK-FISH (MULTICOOK-PESCADO)
16. MULTICOOK-MEAT (MULTICOOK-CARNE)

Funciones

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

Arreglo embalaje

Robot de cocina con recipiente extraíble1
 Contenedor para el vapor1
 Pinzas de extracción del recipiente.....1

Vaso de medidas.....1
 Cuchara de servir1
 Paleta para agitar1
 Cuchara/paleta soporte1
 Cable de alimentación1
 "100 Recetas"1
 Manual de uso1
 Libro de servicios1

De acuerdo con la política de mejora continua, el fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación en el diseño, los componentes del paquete o las especificaciones técnicas del producto sin previo aviso.

Conjunto de dispositivo A1

1. Tapa con válvula de vapor desmontable
2. Tapa interior de aluminio
3. Recipiente extraíble
4. Panel de control con display LCD
5. Paleta para agitar
6. Vaso de medidas
7. Contenedor para el vapor
8. Cuchara de servir
9. Cable de alimentación
10. Pinzas de extracción del recipiente
11. Cuchara/paleta soporte

Panel de control A2

1. Use el botón COOK TIME para seleccionar los valores de hora y minutos en la hora actual, los ajustes del tiempo de preparación y del tiempo del programador de inicio
2. Use los botones HOUR/MIN para seleccionar las horas y los minutos para la hora actual, el tiempo del programador de inicio y el tiempo de preparación
3. Use el botón TIME DELAY para entrar en el modo de ajuste de la hora actual o seleccionar la función TIME DELAY.
4. Use el botón KEEP WARM / CANCEL para desactivar la función del conservador de calor, para desactivar / activar la función de recalentamiento, para cancelar todos los programas y ajustes (excepto la hora actual)

5. Use el botón MENU para seleccionar un programa
6. Use el botón COOK MODE para seleccionar los subprogramas
7. Use el botón SELECT PRODUCT para seleccionar el tipo de producto en BOIL/STEAM, SAUTE y MULTICOOK
8. Use el botón TEMPERATURE para ajustar la temperatura en MULTICOOK
9. Use el botón START para iniciar el programa

Display A3

1. Indicador de programa seleccionado
2. Indicador de tiempo actual
3. Indicador de tiempo de preparación
4. Indicador de programador de inicio
5. Indicador del tipo de producto en STEAM, SAUTE y MULTICOOK
6. Indicadores de subprogramas en el programa COOK
7. Indicador de temperature MULTICOOK

I. ANTES DEL PRIMER USO

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



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

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

II. FUNCIONAMIENTO DEL ROBOT DE COCINA

Antes de su uso

Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y dura alejada de paredes con papel pintado, revestimientos decorativos y cualquier otro

objeto o armario a los que pueda dañar el vapor, la humedad o las altas temperaturas. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las partes externas e internas de la olla a presión eléctrica no tienen abolladuras, grietas ni ningún otro daño visible. No debe haber ningún obstáculo entre el elemento calefactor y el recipiente.

Ajuste de la Hora

1. Conecte la unidad. Pulse y mantenga pulsado el botón TIME DELAY hasta que el indicador de los minutos empiece a parpadear.
2. Pulse el botón COOK TIME repetidamente para ajustar los minutos en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
3. Pulse el botón HOUR/MIN, el indicador de hora empieza a parpadear. Ajuste las horas usando el botón COOK TIME. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
4. Presione el botón KEEP WARM / CANCEL o no haga nada durante unos segundos para guardar la configuración. El indicador de tiempo deja de parpadear.

Ajuste del Tiempo de Preparación

El tiempo por defecto del Robot de cocina se puede ajustar para cada programa. El rango de ajuste de tiempo e intervalo depende del programa seleccionado. Para ajustarlo:

1. Seleccione el programa y pulse el botón HOUR/MIN, el indicador de los minutos empieza a parpadear. Presione COOK TIME repetidamente para ajustar los minutos. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
2. Pulse el botón HOUR/MIN, el indicador de hora empieza a parpadear. Presione COOK TIME repetidamente para ajustar las horas. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
3. Para establecer el tiempo de preparación de menos de un hora y pulse mantenga pulsado COOK TIME hasta que no se muestre el indicador de la hora. Presione COOK TIME varias veces para ajustar los minutos.
4. Para cancelar la configuración y reajustar, presione KEEP WARM / CANCEL.

i ¡**IMPORTANTE!** Al ajustar la hora, tenga en cuenta el rango de ajuste del tiempo y el intervalo del programa seleccionado en la tabla de configuración predeterminada en la parte posterior del manual.

Para su comodidad, el rango de ajuste de la hora en todos los programas comienza con un ajuste mínimo, lo que le permite prolongar el tiempo si el plato no está suficientemente hecho.

Esta es una unidad de memoria no volátil. En caso de una escasez de energía para un máximo de 10 minutos, el dispositivo almacena los ajustes actuales (incluyendo los ajustes del programador de inicio) y reanuda su funcionamiento sin ningún tipo de pérdida de la memoria.

Para cambiar entre Fahrenheit / Centígrados

Su Robot de cocina RMC-M4502A 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. El indicador del botón se ilumina. Los indicadores «° F» y «320» y parpadean.
2. Para cambiar a Centígrados presione TEMPERATURE. Los indicadores «° C» y «160» parpadean.
3. Para volver atrás presione TEMPERATURE.
4. Para guardar el ajuste no presione ningún botón durante tres segundos.

Función Time Delay

La función permite al aparato finalizar en un momento determinado. El programa se puede retrasar hasta 24 horas en intervalos de 10 minutos. Para ajustar el temporizador:

1. Seleccione el programa. Ajuste el tiempo de preparación por defecto si es necesario.
2. Pulse el botón de DELAY TIME para seleccionar TIMER.
3. Pulse HORA / MIN, el indicador de la hora empieza a parpadear.
4. Utilice el botón COOK TIME para ajustar las horas en intervalos de 1 hora.
5. Use the COOK TIME button to adjust the minutes in 10 minutes intervals. Pulse HORA / MIN, el indicador de los minutos empieza a parpadear. Utilice el botón COOK TIME para ajustar los minutos en intervalos de 10 minutos.

6. Una vez introducidos todos los ajustes, pulse START. Los indicadores de los botones START, KEEP WARM / CANCEL y TIME DELAY se encienden. Se muestra el tiempo en el cual la comida estará lista.

i La función TIME DELAY no está disponible en los programas SAUTE y PASTA.

Quando ajuste TIME DELAY, recuerde que en algunos programas la cuenta regresiva se inicia sólo cuando el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento.

No se recomienda retrasar un programa por un largo tiempo si se están utilizando productos lácteos y otros productos perecederos (huevos, leche, carne, queso, etc.).

Función Keep Warm

La función se activa automáticamente al final del ciclo de cocción y mantiene el plato en caliente 160-170°F (70-75°C) hasta 24 horas. El indicador del botón KEEP WARM/ CANCEL se enciende y se mostrará la cuenta atrás del conservador de calor. Presione KEEP WARM/ CANCEL para desactivar la función si es necesario. El indicador del botón se apaga.

Función Reheat

Recalienta platos fríos. Para recalentar:

1. Llenar el recipiente con los alimentos cocinados y colocarlo en el interior del aparato. Asegúrese de que el recipiente está en contacto completo con el elemento calefactor.
2. Cierre la tapa y conecte el aparato.
3. Pulse el botón KEEP WARM / CANCEL hasta que se escuche una señal acústica. El indicador correspondiente se enciende y se inicia el proceso de recalentamiento.

El aparato calienta la comida hasta 160-170°F (70-75°C) y mantiene la temperatura hasta 24 horas. Para cancelar la función pulse KEEP WARM/ CANCEL. El indicador del botón se apaga.



La función puede operar por un periodo de 24 horas, sin embargo, se recomienda utilizar con moderación ya que la exposición térmica prolongada a veces puede afectar el sabor de la comida.

Procedimiento de Operación Estándar de Programas Automáticos

1. Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el recipiente removible.
2. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo líquido, están por debajo de la marca de la escala que indica la capacidad máxima. Coloque el recipiente en el interior del aparato. El recipiente debe estar en pleno contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Enchufe el aparato.
4. Pulse MENU varias veces para seleccionar el programa (el indicador correspondiente se enciende).
5. Utilice el botón SELECT PRODUCT para seleccionar el producto en BOIL/ STEAM, SAUTE, y MULTICOOK. Utilice el botón de COOK MODE en el programa COOK para seleccionar el subprograma (VACUUM, SLOW COOK, OATMEAL/GRAINS). Cada subprograma cuenta con su propio tiempo por defecto, el cual se muestra.
6. Ajuste el tiempo si es necesario.
7. Retrase el programa si es necesario. TIME DELAY no está disponible en SAUTE y PASTA.
8. Presione el botón START. El indicador del botón START se ilumina. El programa y la cuenta atrás se inician. En el programa STEAM la cuenta atrás se inicia sólo cuando el agua empieza a hervir por completo, proporcionando suficiente vapor. En los programas SAUTE y MULTICOOK la cuenta atrás se inicia sólo cuando el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento. En la PASTA - después de que el agua llegue a hervir, se han añadido los productos, y el botón START está siendo presionado.
9. Después de que el ciclo se ha completado se escucha una señal acústica. El aparato cambia automáticamente para mantener el calor (el indicador del botón KEEP WARM / CANCEL se enciende).
10. Para interrumpir o cancelar el programa, para desactivar la función KEEP WARM presione el botón KEEP WARM /CANCEL.



Para lograr mejores resultados de cocción, se recomienda consultar el libro de cocina proporcionado. Cada una de las 100 recetas se ha ajustado para este modelo en particular.



Si no logra los resultados deseados utilizando los programas automáticos, le recomendamos que utilice el programa versátil MULTICOOK, con ajustes amplios de tiempo y temperatura. Este programa ofrece un sinfín de oportunidades para nuevos experimentos culinarios.

Programa MULTICOOK

Usted puede utilizar el programa para cocinar cualquier plato con su tiempo personal y los ajustes de temperatura. El REDMOND RMC-M4502A, que ofrece el programa MULTICOOK puede sustituir a un gran número de aparatos de cocina. Ahora cualquier receta, ya sea a partir de un libro de cocina familiar o de Internet, pueden ser ajustadas a su robot de cocina.

El tiempo por defecto depende de los tipos de los productos seleccionados: VEGETABLES, FISH, MEAT. La temperatura por defecto es de 320 ° F (160 ° C).

El tiempo de preparación se puede ajustar a partir de 5 minutos a 12 horas en intervalos de 1 minuto (para un período de 5 minutos hasta 1 hora) y de 5 minutos (intervalos durante un período de 1 hora a 12 horas).

- Utilice el botón TEMPERATURE para ajustar los 7 ajustes de temperatura desde 100 ° F (40 ° C) a (160 ° C) 320 ° F.



Varios platos se pueden preparar con la ayuda de MULTICOOK. Siga las recomendaciones de nuestro libro de recetas y las recomendaciones de ajuste de temperatura MULTICOOK en la parte posterior del manual

Programa BOIL/STEAM

El programa está recomendado para hervir diferente comida y para cocer al vapor la carne, el pescado, las verduras.

El tiempo por defecto depende del tipo de producto seleccionado: VEGETABLES, FISH, MEAT. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora en intervalos de 1 minuto.

Siempre que cocine al vapor use la bandeja de vapor:

1. Llene el recipiente con 2 ½ - 4 tazas (600 a 1000 ml) de agua. Coloque la bandeja de vapor en el interior del recipiente.
2. Mida los ingredientes según la receta, y de manera uniforme los distribuye en el interior de la bandeja.
3. Siga los pasos 3-10 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

Programa SAUTE

El programa está recomendado para saltear carne, aves, verduras, pescado y mariscos. El tiempo por defecto depende del tipo de producto seleccionado: VEGETABLES, FISH, MEAT. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora en intervalos de 1 minuto.



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

Programa STEW/CHILI

El programa está recomendado para guisar carne, pescado, verduras y mariscos. Hace carne, vegetariano, chile aves de corral. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 10 minutos a 12 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa COOK

Usted puede elegir tres subprogramas diferentes: VACUUM, SLOW COOK, OATMEAL/GRAINS.

Se recomienda VACUUM para cocinar productos sellados al vacío. El tiempo Por defecto es de 2 horas y 30 minutos. Se puede ajustar desde 10 minutos hasta 12 horas en intervalos de 5 minutos.

SLOW COOK se recomienda para preparar 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.

OATMEAL/GRAINS se recomienda para cocinar la harina de avena, diferentes tipos de grano, avena con leche. El tiempo por defecto es de 10 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora 30 minutos en intervalos de 1 minuto.

Use leche pasteurizada baja en grasa para cocinar. Para obtener los mejores resultados y con el fin de impedir que la leche hirviendo se salga, le recomendamos que haga lo siguiente:

- enjuague el grano (arroz, mijo, etc.) a fondo hasta que el agua salga clara;

- unte los lados del recipiente con mantequilla;
- siga las proporciones sugeridas en el libro de recetas, aumente o reduzca la cantidad de ingredientes proporcionalmente;
- use leche entera diluida a la mitad con agua.

Programa PASTA

The program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. El programa está recomendado para cocer la pasta, salchichas, huevos, etc. El tiempo por defecto es de 8 minutos. Se puede ajustar de 2 a 20 minutos en intervalos de 1 minuto. Después de que el agua empiece a hervir por completo el dispositivo produce una señal audible avisando que hay que poner los ingredientes dentro del recipiente. Añadir los ingredientes, cerrar la tapa y pulsar el botón START. Comienza la cuenta atrás.



¡Nota! Al cocinar los alimentos pueden formar espuma, abra la tapa unos minutos después de agregar los ingredientes en el agua para evitar que la espuma de la ebullición se desborde.

Programa SOUP

El programa es recomendado para la fabricación de diferentes tipos de sopa, caldo, y preparación de bebidas de frutas y bayas. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 10 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa BAKE

El programa se recomienda para hornear pasteles, tartas, budines, hojaldre y pastelería de levadura. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 30 minutos a 4 horas en intervalos de 5 minutos. Se recomienda deshabilitar el conservador de calor al hornear.

III. CARACTERISTICAS ADICIONALES

- Preparación de masas
- Preparación de pan
- Preparación de Fondue
- Preparación de yogurt
- Pasteurización de líquidos
- Esterilización de vajillas y objetos de uso personal

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

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

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PAUTAS GENERALES

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

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



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



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

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

Para limpiar la tapa interior :

1. Abrir la tapa del dispositivo.
2. Pulse simultáneamente los 2 soportes de plástico situados en el lado interior de la tapa.
3. Retire con cuidado la tapa de aluminio interior tirando de él hacia usted y hacia abajo.
4. Limpie las superficies de ambos párpados con un paño o toallita húmeda. Lave bajo el chorro de agua, utilizando un jabón suave si es necesario. No apto para lavavajillas.

5. Coloque la tapa de aluminio de nuevo en sus ranuras, juego con la tapa principal, y empuje a los soportes hasta que encajen en su lugar.

La válvula de vapor se encuentra en la tapa superior del dispositivo. Para limpiar la válvula:

1. Retire con cuidado la tapa de la válvula de vapor tirando suavemente hacia arriba y hacia usted sujetándola por la cornisa.
2. Gire firmemente el soporte situado en el lado inferior de la válvula en sentido anti horario para quitarlo.
3. Retire con cuidado la pieza de goma del soporte. Limpie todas las piezas de la válvula de vapor siguiendo las directrices de limpieza prestadas.



¡Precaución! No retuerza o doble el inserto de goma para evitar su deformación.

4. Vuelva a montar todo en el orden inverso al del desmontaje: coloque la goma en su lugar en el soporte, haga coincidir las ranuras de soporte con los salientes en el lado interior de la válvula y gire el soporte hacia la derecha. Instalar la válvula de vapor de nuevo en su ranura situada en la tapa del dispositivo con el saliente hacia la parte posterior.

El condensado se acumula en la cavidad especial alrededor del recipiente. Utilice un paño o tejido para eliminar el condensado.

VI. CONSEJOS ÚTILES

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

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

EL PLATO ESTA POCO COCIDO

Causas Posibles		Resolver el Problema
La tapa del dispositivo se ha abierto o no se ha cerrado correctamente.		<p>Trate de evitar la apertura de la tapa durante la cocción.</p> <p>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.</p>
La temperatura no se alcanzó debido a que el recipiente y el elemento calefactor no encajaban muy juntos.		<p>No debe haber ningún objeto extraño entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, retire los si los hubiere.</p> <p>Asegúrese siempre de que el elemento calefactor está limpio y encaja perfectamente junto con el recipiente antes de cocinar.</p>
<p>Se eligieron los ingredientes o los ajustes incorrectos No se observaron las proporciones generales, el tamaño de los ingredientes era demasiado grande.</p> <p>La configuración de la hora estaba equivocada.</p> <p>La receta elegida no es apropiada para el dispositivo.</p>		<p>Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el dispositivo. Elija sólo recetas probadas.</p> <p>Establezca el tiempo y el programa de preparación, elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta.</p>
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.	<p>Añadir una cantidad de aceite suficiente sólo para cubrir el fondo de la taza.</p> <p>Siga las recomendaciones de la receta mientras saltea.</p>
	Exceso de humedad en el interior del recipiente.	<p>Saltee con la tapa al menos si se especifica en la receta.</p> <p>Descongele y drene los ingredientes congelados antes de saltear.</p>
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.	<p>Saque el producto al horno del aparato, dele la vuelta y colóquelo de nuevo. Hornee hasta que esté listo.</p> <p>La próxima vez utilice menor cantidad de masa.</p>

EL PLATO ESTA DEMASIADO COCIDO

Causas Posibles	Resolver el Problema
Ingredientes incorrectos, tamaño incorrecto de los ingredientes o de los ajustes de tiempo.	Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el modelo. Trate de elegir solamente las recetas probadas. 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

Causas Posibles	Resolver el Problema
La leche hierve se sale.	Dependiendo de la calidad de la leche utilizada, puede salirse. Para evitar esto, se recomienda utilizar sólo leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de 2,5% o menos. Diluir la leche con agua si es necesario.
Los ingredientes no se procesaron correctamente (lavado deficiente, etc.) 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

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

LOS INGREDIENTES PIERDEN SU FORMA AL SER COCIDOS

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

LOS PRODUCTOS HORNEADOS SON DEMASIADO HÚMEDOS

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

LOS PRODUCTOS HORNEADOS NO SUBEN

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

i *Ciertos robots de cocina REDMOND cuentan con una protección contra el sobrecalentamiento en los programas de estofados y sopas. En caso de que no haya líquido en el recipiente, el dispositivo interrumpe automáticamente el programa y cambia para mantener el calor.*

Tabla de Tiempo de Preparación Recomendado para Diversos Productos al Vapor

	Producto	Peso, oz/g/pzs	Agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Carne de cerdo / ternera cortada en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	20/30
2	Cordero filete corte en ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	30
3	Pollo cortado en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	15

	Producto	Peso, oz/g/pzs	Agua, ml	Tiempo de preparación, min
4	Albóndigas/chuletas	6 ½ / 180 (6 pzs) 16 / 450 (3 pzs)	2 / 500	10/15
5	Filete de pescado	18 / 500	2 / 500	10
6	Camarones (cocidos, pelados, congelados)	18 / 500	2 / 500	5
7	Patatas cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
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	1 hora 20 min
10	Verduras (congeladas)	18 / 500	2 / 500	15
11	Huevos	3	2 / 500	10

i *Tenga en cuenta, que estos son sólo directrices aproximadas. Los tiempos de tratamiento al vapor pueden variar, dependiendo de la calidad de los alimentos utilizados y de sus preferencias personales.*

Recomendaciones de Ajuste de Temperatura

Temperatura	Recomendaciones de uso
100 ° F (40 ° C)	Hacer yogur, pasta
140 ° F (60 ° C)	Pasteurizar, hacer té verde
175 ° F (80 ° C)	Hacer requesón, preparar vino caliente
212 ° F (100 ° C)	Hacer merengues y mermeladas
250 ° F (120 ° C)	Hacer pechuga, carne estofado
280 ° F (140 ° C)	Ahumar distintos alimentos, para obtener una corteza dorada de una comida cocida
320 ° F (160 ° C)	Asado de aves

Tabla de Ajustes por Defecto

Programa	Recomendaciones de uso		Tiempo por defecto	Rango de tiempo / intervalo de ajuste	Preajuste, hora	Etapa de precalentamiento	Conservador de calor
BOIL/STEAM	Verduras		10 min	5 min – 1 hora / 1 min	24	+	+
	Carne		40 min				
	Pescado		15 min				
SAUTE	Verduras		10 min	5 min – 1 hora / 1 min	–	+	+
	Carne		40 min				
	Pescado		15 min				
STEW/CHILI	Estofado de carne, y otros productos que requieren mucho tiempo		1 hora	10 min – 12 hora / 5 min	24	–	+
MULTICOOK	Cocinar con el tiempo ajustado manualmente y ajustes de temperatura	Verduras	15 min	5 min – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	24	+	+
		Carne	40 min				
		Pescado	20 min				
PASTA	Cocción de pasta, salchichas, huevos, etc.		8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
VACUUM	Productos sellados al vacío		2 h 30 min	10 min – 12 horas / 5 min	24	–	–
SLOW COOK	Cocinar platos de cocción lenta		3 hora	30 min – 12 horas / 10 min	24	–	+
OATMEAL/GRAINS	Cereales, copas de avena, gachas, papillas con leche		10 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	24	–	+
SOUP	Preparar sopas y caldos.		1 hora	10 min – 8 horas / 5 min	24	–	+
BAKE	Hornear pasteles, tartas, budines, soufflé		1 hora	30 min – 4 horas / 5 min	24	–	+

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Código del error	Descripción del error	Control de errores
E1-E3	Error del sistema. Posible que el panel de control o el sensor de temperatura fallen.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Cierre la tapa. Si esto no elimina el error, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no se enciende	Fallo de la fuente de alimentación	Compruebe la fuente de alimentación
El plato requiere demasiado tiempo de cocción	Interrupción de la fuente de alimentación	Compruebe la fuente de alimentación
	Hay un objeto extraño entre el recipiente y el elemento calefactor	Elimine el objeto extraño
	El recipiente no se ha colocado correctamente	Coloque el recipiente correctamente
	El elemento calefactor está sucio	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Limpie el elemento calefactor

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

© REDMOND. Todos los derechos reservados. 2014

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

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

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

www.redmond.company
www.multicooker.com

RMC-M4502A-UM-1