

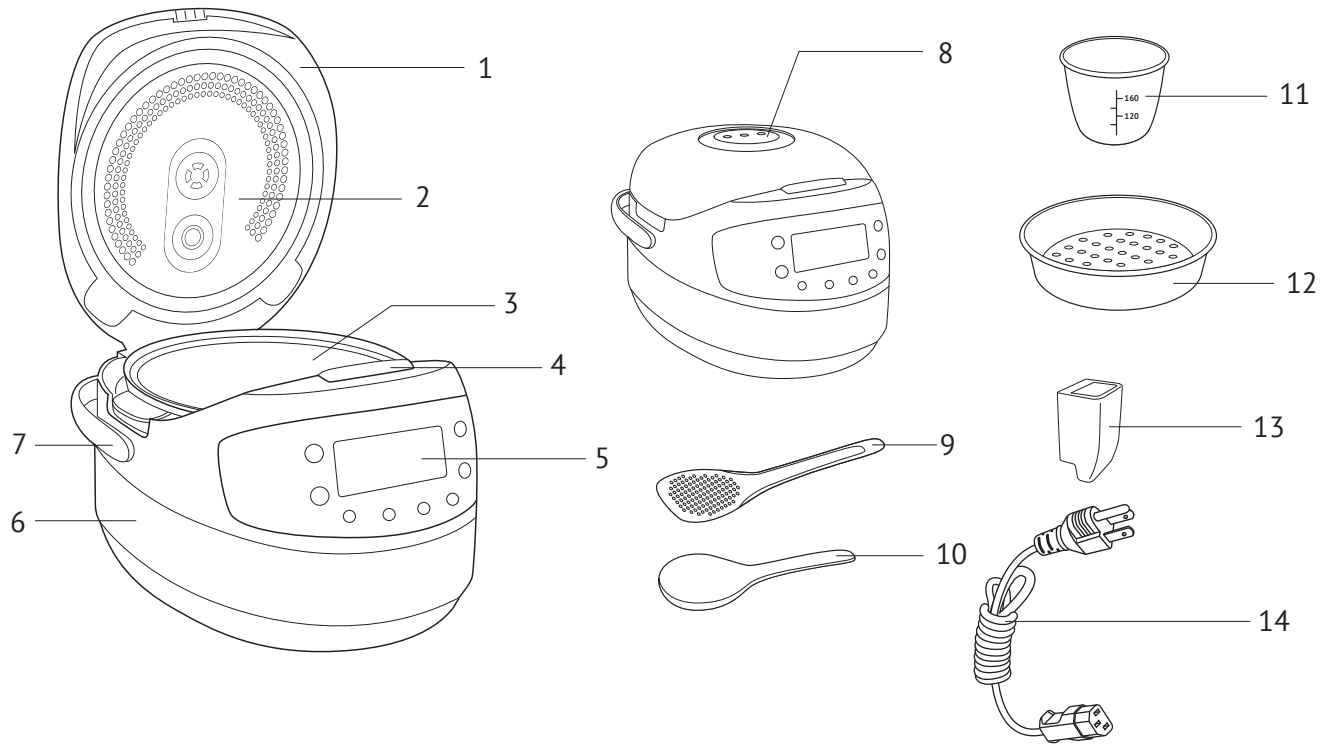
REDMOND

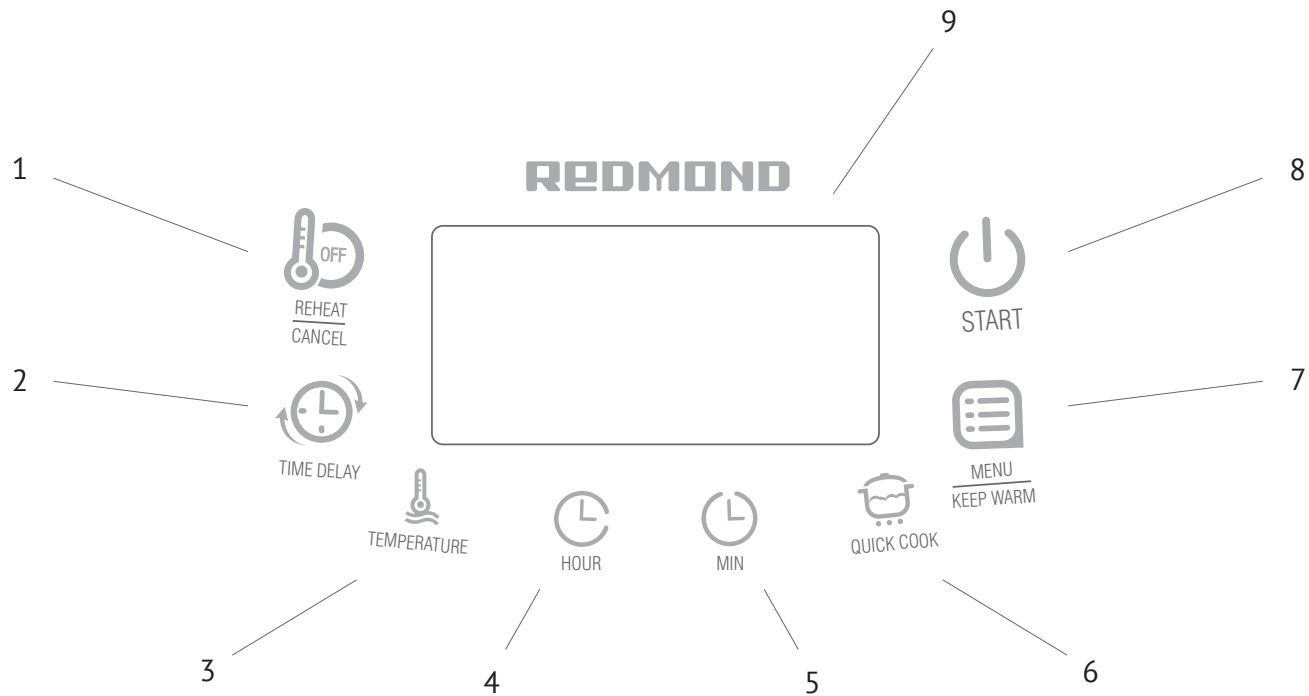
Multicooker
Multicuisieur
Robot de cocina
RMC-M90A

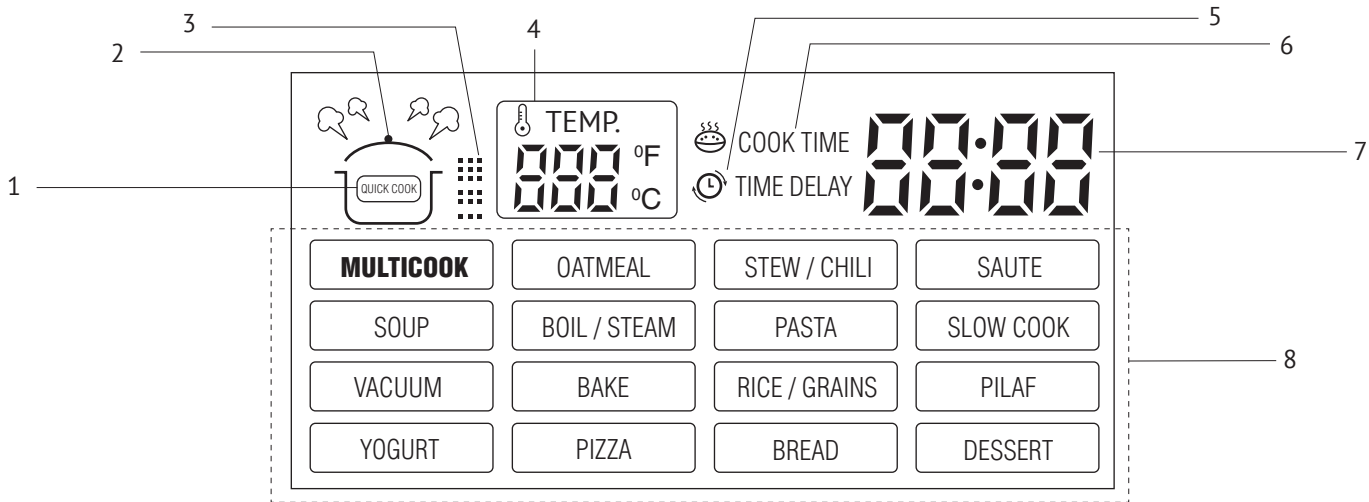
User manual
Manuel de l'utilisateur
Manual de usuario

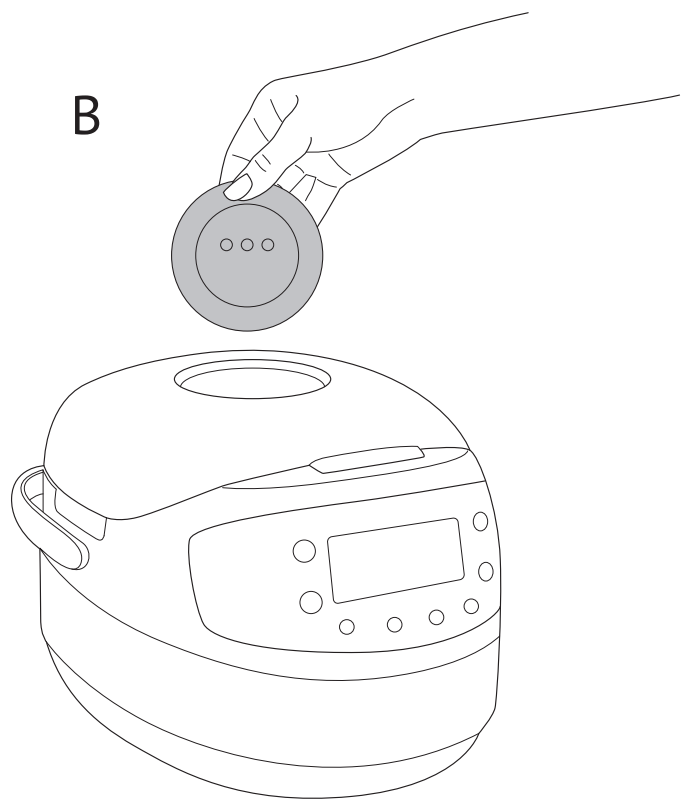
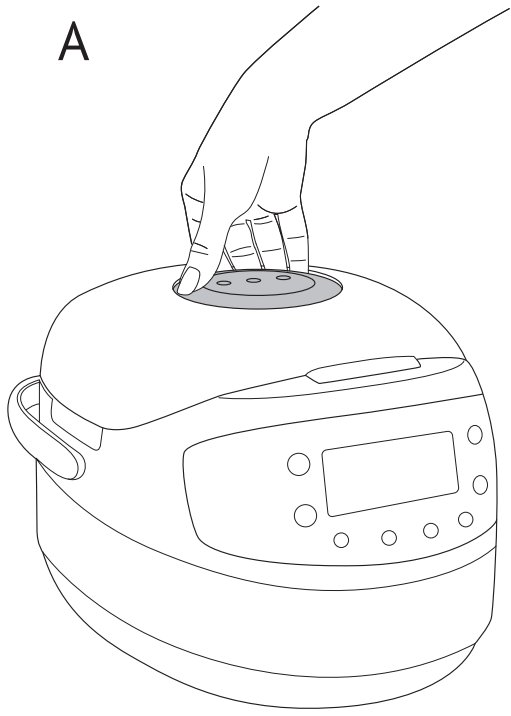



ENG.....	7
FRA-CAN.....	22
ESP.....	39









 *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

ModelRMC-M90A
 Power..... 860 W
 Supply 120 V, 60 Hz
 Bowl capacity.....5.25 Qt / 5 L
 Bowl coatingceramic non-stick
 Displaycolor, LED
 3D heatingyes

Programs

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. MULTICOOK | 10. BAKE |
| 2. OATMEAL | 11. RICE/GRAINS |
| 3. STEW/CHILI | 12. PILAF |
| 4. SAUTE | 13. YOGURT |
| 5. SOUP | 14. PIZZA |
| 6. BOIL/STEAM | 15. BREAD |
| 7. PASTA | 16. DESSERT |
| 8. SLOW COOK | 17. QUICK COOK |
| 9. VACUUM | |

Functions

KEEP WARM functionup to 24 hours
 Disable KEEP WARM in advanceyes
 REHEAT function.....up to 24 hours
 TIME DELAY functionup to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker.....1
 Removable bowl1
 Steam tray.....1
 Measuring cup1
 Serving spoon.....1
 Stirring paddle.....1
 Cookbook "100 Recipes".....1
 Spoon/Paddle holder.....1
 User manual1
 2 Year Limited Warranty1
 Power cord.....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.

Multicooker RMC-M90A Assembly A1

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Upper lid | 8. Removable steam valve |
| 2. Removable inner lid | 9. Stirring paddle |
| 3. Bowl | 10. Serving spoon |
| 4. Lid release button | 11. Measuring cup |
| 5. Control panel with the display | 12. Steam tray |
| 6. Housing | 13. Spoon/Paddle holder |
| 7. Carrying handle | 14. Power cord |

Control Panel A2

- The REHEAT/CANCEL button disables/reactivates the REHEAT function, interrupts the program and cancels all settings.
- The TIME DELAY button is used to enter the TIME DELAY adjustment.
- The TEMPERATURE button is used to adjust the temperature in MULTICOOK.
- The HOUR button is used to adjust the hours in time setting and TIME DELAY.
- The MIN button is used to adjust the minutes in time setting and TIME DELAY.
- The QUICK COOK button starts the QUICK COOK program.
- The MENU / KEEP WARM button is used to select an automatic program and to disable the KEEP WARM function in advance.
- The START button starts the cooking program.
- The Display.

Display A3

- QUICK COOK program indicator
- Operating program / REHEAT indicator
- Cooking stage indicator
- MULTICOOK temperature indicator
- TIME DELAY indicator
- COOK TIME indicator
- Timer
- Selected program indicator

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the appliance with a soft, damp cloth. Wash the bowl with 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 Cook Time

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

1. Select the program. Press HOUR repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press MIN repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cook time less than 1 hour press the HOUR button repeatedly to reset to zero. Adjust the minutes using the MIN button.
4. When the time is set (display is blinking) proceed to the next stage in accordance with the program selected. To cancel all settings, press REHEAT/CANCEL and reset.

 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 range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the program, if the dish is undercooked.

In certain programs the countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g., if you set the STEAM program for 5 minutes, the countdown starts only when the water comes to a full boil providing enough steam. In the PASTA program, the countdown begins after water starts boiling and the START button is being repressed.

To switch between Fahrenheit / Celsius

Your Multicooker RMC-M90A can switch from Fahrenheit to Celsius and from Celsius to Fahrenheit:

1. Press and hold the TEMPERATURE button for three seconds in stand-by mode. The button indicator lights up. "212" and the °F indicator are blinking.
2. To switch to Celsius press HOUR or MIN. "100" and the °C indicator are blinking.
3. To switch back press HOUR or MIN.
4. To save the adjustment do not press any button for three seconds.

TIME DELAY Function

The function enables the program to finish by a certain time. Cook time may be delayed for a period of 10 minutes up to 24 hours with 10 minute intervals. When setting TIME DELAY, take the program time into consideration. The time of delay should be longer than the program time selected. Otherwise, the program starts running right after you press START.

After the program is selected and the temperature and cook time are adjusted, you may set TIME DELAY.

1. Press TIME DELAY. The words TIME DELAY are displayed. The timer is blinking.
2. Press HOUR repeatedly to adjust the hours in 24 hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press MIN repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.

4. If you need to set the delay of less than 1 hour, repeatedly press the HOUR button to reset to zero and adjust the minutes using the MIN button.
5. To cancel the adjustments press REHEAT/CANCEL and reset.
6. When the time is set, press and hold down the START button. The TIME DELAY indicator lights up. The program and the countdown start.
7. When the program finishes, the device automatically switches to KEEP WARM (the REHEAT/CANCEL button indicator lights up) or enters standby (the START button indicator blinks).
8. Press REHEAT/CANCEL to cancel the KEEP WARM function. The button indicator goes off.

i *The TIME DELAY function is available in all programs except SAUTE, PASTA and QUICK COOK.*

It is not recommended to use the TIME DELAY function if dairy and other perishable products are being used (eggs, milk, meat, cheese etc.).

When setting TIME DELAY in the BOIL/STEAM program, remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

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 REHEAT/CANCEL button indicator lights up and the timer counts KEEP WARM time. Press and hold down REHEAT/CANCEL to disable the function if necessary.

Disable KEEP WARM in Advance

To disable the function in the beginning or during the cycle press and hold down MENU / KEEP WARM, until the REHEAT/CANCEL button indicator goes off. To enable the function press and hold down MENU / KEEP WARM (the REHEAT/CANCEL button indicator lights up).

REHEAT Function

Reheats cold dishes. To reheat:

- Fill the bowl with cooked food and place it inside the appliance. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
- Close the lid and plug in the appliance.

- Press and hold down the REHEAT/CANCEL button for a few seconds until an audible sound is heard. Corresponding indicators light up and the process begins. Timer counts the Reheat time.

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 and hold down REHEAT/CANCEL. The corresponding indicators go off.



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

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe. Place them into removable the bowl. Make sure that all the 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.
2. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
3. Press MENU / KEEP WARM repeatedly to select a program (corresponding indicator lights up).
4. Use HOUR and MIN to adjust the time.
5. Delay the program if necessary. TIME DELAY is not available in SAUTE, PASTA and QUICK COOK programs.
6. Press and hold down the START button. The START and REHEAT/CANCEL button indicators light up. The program and the countdown start. In the BOIL/STEAM program countdown starts only when water comes to a full boil, providing enough steam. In PASTA – after water comes to a full boil, products are added and the START button is being repressed.
7. Press and hold down MENU / KEEP WARM to disable the KEEP WARM function in advance if needed (the REHEAT/CANCEL button indicator goes off). Repress MENU / KEEP WARM to reactivate the function. The KEEP WARM function is not available in the YOGURT, BREAD and VACUUM programs.
8. After the cycle is complete an audible signal is heard. Depending on your settings the appliance either enters KEEP WARM (the REHEAT/CANCEL button indicator lights up) or enters standby (the START button indicator blinks).

9. To interrupt the cycle at any stage, to cancel the program or the KEEP WARM function press and hold down the REHEAT/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-M90A, 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.

For your convenience, the device does not switch to KEEP WARM automatically at the end of a program if the temperature is less than 175°F (80°C). It may be manually reactivated by pressing and holding down the MENU / KEEP WARM button right after the program starts. The REHEAT/CANCEL button indicator lights up.

- Default temperature is 212°F (100°C), default time is 15 minutes.
- You can manually set 28 temperature adjustments from 95°F (35°C) to 340°F (170°C) by using the TEMPERATURE button.
- Cook time can be adjusted from 2 minutes to 15 hours in 1 minute intervals (for a period of 2 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of 1 hour up to 15 hours).



Various dishes can be prepared with the help of MULTICOOK. Follow the recommendations of our chefs given in the recipe book and the MULTICOOK Temperature Adjustment Recommendations in the back of the Manual

OATMEAL Program

The program is recommended for cooking oatmeal, different porridges 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. 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 the amount of ingredients proportionately
- using whole milk dilute it by half with water

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

If you did not manage to achieve the desired result, please consult the chapter “Helpful Tips” to receive necessary recommendations on cooking or use the versatile program MULTICOOK. The optimal temperature set is of 200°F (95°C). Follow the proportions and the time settings given in the recipe.

STEW/CHILI Program

The program is recommended for stewing meat, poultry, vegetables, and seafood. Make meat, vegetarian, poultry chili. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

SAUTE Program

The program is recommended for sauteing meat, fish, poultry, vegetables, and seafood. Default time is 15 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour 30 minutes in 1 minute intervals. The TIME DELAY function is not applicable for the program.



To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir the ingredients thoroughly while sauteing.

SOUP Program


The program is recommended for cooking different types of soup, broth, making fruit and berry drinks. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

BOIL/STEAM Program

The program is recommended for boiling different food or you can use it for steaming meat, fish, vegetables. Default time is 15 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Use the steam tray provided.

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


2. Measure ingredients according to the recipe, and evenly distribute them inside the tray.
3. Follow steps 3 to 9 given in "Standard operating procedure for automatic programs".

 *The countdown does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).*

 *If you want to adjust the default settings we advise consulting the Recommended Steaming Time Settings for Various Products in the back of the Manual.*

PASTA Program

The program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Default cook time is 8 minutes. It can be adjusted from 2 minutes 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. Repress the START button, the countdown starts. TIME DELAY is not applicable for the program.

 *Note! When cooking foods that can foam, open the lid a few minutes after you add ingredients into water to prevent foam from boiling over*

SLOW COOK Program


The program is recommended for making slow cooked dishes. Default time is 3 hours. It can be adjusted from 30 minutes to 12 hours in 10 minute intervals.

VACUUM Program

The program is recommended for cooking vacuum sealed products. Default time is 2 hours 30 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

BAKE Program

The program is recommended for baking cakes, puddings, yeast and puff pastry dough. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

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

We recommend disabling the KEEP WARM function when baking.

RICE/GRAINS Program

The program is recommended for cooking different types of grains. Default time is 35 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

PILAF Program

The program is recommended for cooking different types of rice pilafs, paella or risotto. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 1 hour 30 minutes in 10 minute intervals.

YOGURT Program

Make healthy and delicious yogurts at home. Default time is 8 hours. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 10 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

Do not fill the bowl more than half full.


PIZZA Program

The program is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 1 hour with 5 minute intervals.

BREAD Program

The program is recommended for baking white and wheat-rye breads. The program includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. It can be adjusted from 1 hour to 6 hours in 10 minute intervals.

The KEEP WARM function is not applicable for the program. Do not fill the bowl more than half full.

 *Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the program when the dough has proofed.*

- Before using a baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.
- We recommend to disable TIME DELAY because it may affect the quality of baked goods.
- Do not open the lid until the program finishes!
- In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

DESSERT Program

The program is recommended for cooking various desserts using fruits and berries. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

QUICK COOK Program

The program is recommended for quick cooking rice and other grains. Time adjustments and the TIME DELAY function are not applicable for program.


III. ADDITIONAL FEATURES


- Proofing the Dough
- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Pasteurizing Liquids
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. 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 program.

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

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

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


The steam valve, the inner aluminum lid, and the bowl need to be cleaned 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.
2. Simultaneously press 2 plastic holders on the inner side of the lid. Gently remove the inner aluminium lid by pulling it towards you and down.
3. Wipe the surfaces of both lids with a wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe.
4. Place the aluminium lid back into its slots, matching it with the main lid, and push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

The steam valve is located on the top lid of the device and consists of two parts: the cover and the main part. To clean the steam valve:

1. Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown **A4**.
2. Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve counter clockwise (in direction of **<open>**) to remove.
3. Take the rubber sealing ring out, and wash all parts of the steam valve following the cleaning and general maintenance guidelines provided.

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

4. Carry out the assembly of the steam valve in return sequence: place the rubber sealing ring back into the holder; overlap the grooves of the main part of the valve with the corresponding ledges on the inside of the cover and turn the valve clockwise in direction of **<close>**. Install the steam valve back into the lid of the device, with the extraction ledge facing the back.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl and in the condensation container at the back of the device.

1. Open the device and take out the bowl. Lift the front side of the device if needed, to let the condensation flow down into the container.
2. Pull the container towards you to remove it.
3. Pour the condensation out. Rinse the container and put it back into place.
4. Remove the condensation remaining in the cavity around the bowl with a cloth or tissue.

V. 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.
The temperature was not reached 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 adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size 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.	Follow the recipe recommendations while sauteing. Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl.
	Too much moisture inside the bowl.	Saute with the open lid unless otherwise stated in the recipe. Defrost and drain frozen ingredients before sauteing.
Boiling: the water boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow the recipe recommendations.
Baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	Use a smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl.	Take the baked product out of the appliance, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough

THE DISH IS OVERCOOKED

Possible Causes		Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.		We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the 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 the 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.
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients.	We recommend using the recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	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, adapted for the device.
Cook time was too long.	Reduce the time or follow the recommendations.
Sauteing: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Add enough amount of oil just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while sauteing or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Boiling: not enough liquid (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 food, do not stir ingredients more often than every 5–7 minutes.
Cook time was too long.	Reduce the time or follow the recipe recommendations.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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 closed lid for too long.	We recommend taking baked product out of the appliance right after the baking cycle finishes or leaving it on the "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 the 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.

Recommended Steaming Time Settings for Various Products

#	Product	Weight, oz/g (pcs)	Water, cups/ml	Cook time, min
1	Pork/beef fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20/30
2	Mutton fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	25
3	Chicken fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	15
4	Meatballs/cutlets	6 ½ oz / 180 g (6 pcs) 16 oz / 450 g (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	15
8	Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	35
9	Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	1 hour 10 min
10	Vegetables (frozen)	18/ 500	2 / 500	10
11	Eggs	3	2 / 500	10

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

MULTICOOK Temperature Adjustment Recommendations

#	Temperature	Recommendations for use
1	95°F (35°C)	Proof dough and making vinegar
2	100°F (40°C)	Make yogurt
3	110°F (45°C)	Leavening
4	120°F (50°C)	Fermentation
5	130°F (55°C)	Fondant
6	140°F (60°C)	Make green tea
7	150°F (65°C)	Cook vacuum sealed meat
8	160°F (70°C)	Prepare punch
9	170°F (75°C)	Pasteurize liquids and making white tea
10	175°F (80°C)	Make mulled wine
11	180°F (85°C)	Make cottage cheese and other time consuming meals
12	190°F (90°C)	Make red tea
13	200°F (95°C)	Cook oatmeal, porridges with milk
14	212°F (100°C)	Make meringues and jams
15	220°F (105°C)	Make sauce
16	230°F (110°C)	Sterilize
17	240°F (115°C)	Make sugar syrup
18	250°F (120°C)	Make brisket
19	260°F (125°C)	Make meat stews
20	270°F (130°C)	Make puddings
21	275°F (135°C)	Brown cooked food
22	280°F (140°C)	Smoke various food
23	290°F (145°C)	Bake fish and vegetables in foil
24	300°F (150°C)	Bake meat in foil
25 - 28	310°F (155°C) – 340°F (170°C)	Saute steaks, poultry, fish fillet, vegetables

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Cook time, set by default	Time adjustment range/setting interval	TIME DELAY	Preheating stage	K E E P WARM
MULTICOOK	Adjust cook time and temperature to your needs to cook any dish	15 min	2 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 15 hours / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Cook oatmeal, porridges with milk	10 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	+	–	+
STEW/CHILI	Stew meat, fish, vegetables, etc. Make chili	1 hour	20 min – 12 hours / 5 min	+	–	+
SAUTE	Saute meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	–	–	+
SOUP	Cook stock, broth, and different types of soup	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
BOIL/STEAM	Boil and steam meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
PASTA	Cook pasta, sausages, dumplings	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Make slow cooked dishes	3 hours	30 min – 12 hours / 10 min	+	–	+
VACUUM	Cook vacuum sealed products	2.5 hours	10 min – 12 hours / 5 min	+	–	–
BAKE	Bake cakes, puddings pies, puff and yeast pastries.	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
RICE/GRAINS	Cook different type of grains	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
PILAF	Make different types of rice pilafs (meat, vegetable, seafood)	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	+	–	+
YOGURT	Make yogurts	8 hours	10 min – 12 hours / 10 min	+	–	–
PIZZA	Make pizza	25 min	10 min – 1 hour / 5 min	+	–	+
BREAD	Bake white and wheat-rye breads (with the proofing cycle)	3 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	+	–	–
DESSERT	Make desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Quick cooking rice and other grains	30 min	–	–	–	+

VI. BEFORE CONTACTING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1 – E3	System error. System board or heating element malfunction.	Unplug the appliance 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 appliance does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
	Voltage supply interruption.	
The meal is taking too long to cook.	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The bowl was installed with a distortion.	Install the bowl evenly, without any distortion.
	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. 2015

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



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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

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

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

- pour le débrancher de la prise, empoignez plutôt la fiche et tirez pour débrancher.
- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner les boutons de réglage à "off" puis retirer la fiche de la prise de courant.
 - Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un choc, un incendie ou provoquer une défaillance qui ne seront pas couverts par la garantie.
 - Ne pas utiliser tout appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après une défectuosité de l'appareil ou lorsqu'il a été endommagé de quelque manière. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage. Tous les types de modifications ou des ajustements au produit ne sont pas autorisés. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre de service de réparation agréé.
 - Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur une surface molle.
 - Ne pas couvrir l'appareil avec un chiffon ou 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-M90A
Puissance	860 W
Tension	120 V, 60 Hz
Capacité de la cuve	5.25 Qt / 5 L
Revêtement	Céramique antiadhésive
Affichage	Écran LED couleur
Chauffage 3D	oui

Fonctions

Fonction Maintien au Chaud	jusqu'à 24 heures
Désactivation préalable du maintien au chaud	oui
Réchauffage	jusqu'à 24 heures
Départ différé	jusqu'à 24 heures

Programmes

- MULTICOOK
- OATMEAL (GRUAU)
- STEW/CHILI (MIJOTER /CHILI)
- SAUTE (SAUTÉ)
- SOUP (SOUPE)
- BOIL/STEAM (BOUILLIR/VAPEUR)
- PASTA (PÂTES)
- SLOW COOK (CUISSON LENTE)
- VACUUM (SOUS VIDE)
- BAKE (CUIRE)
- RICE/GRAINS (RIZ/CÉRÉALES)
- PILAF (PAELLA)
- YOGURT (YOGOURT)
- PIZZA (PIZZA)
- BREAD (PAIN)
- DESSERT (DESSERT)
- QUICK COOK (CUISSON RAPIDE)

Matériel

Multicuiseur	1
Cuve amovible	1
Bac à vapeur	1
Tasse à mesurer	1
Louche	1
Spatule	1
Livre de recettes « 100 recettes »	1
Louche/Support de louche	1
Manuel de l'utilisateur	1
Garantie limitée à 2 ans	1
Cordon d'alimentation	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.

Ensemble multicuiseur RMC-M90A A1

- Couvercle supérieur
- Couvercle intérieur amovible
- Cuve
- Touche de déverrouillage du couvercle
- Panneau de contrôle avec affichage
- Boîtier
- Poignée
- Soupape de vapeur amovible
- Spatule
- Louche
- Tasse à mesurer
- Bac à vapeur
- Louche/Support de louche
- Câble d'alimentation

Panneau de commande A2

- Le bouton REHEAT/CANCEL désactive/réactive la fonction de réchauffage, interrompt le programme, et annule tous les réglages.
- Le bouton TIME DELAY est utilisé pour paramétrer le départ différé.

3. Le bouton TEMPERATURE est utilisé pour régler la température en MULTICOOK.
4. Le bouton HOUR est utilisé pour paramétrer les heures et le départ différé.
5. Le bouton MIN est utilisé pour paramétrer les minutes et le départ différé.
6. Le bouton QUICK COOK fait démarrer le programme QUICK COOK.
7. Le bouton MENU / KEEP WARM est utilisé pour choisir un programme automatique et désactiver la fonction de maintien préalable au chaud.
8. Le bouton START sert à faire démarrer le programme de cuisson.
9. L'affichage.

Affichage **A3**

1. Voyant du programme QUICK COOK
2. Voyant de programme / réchauffe
3. Indicateur des étapes de cuisson
4. Voyant de température MULTICOOK
5. Voyant du départ différé
6. Voyant du temps de cuisson de la minuterie
7. Minuterie
8. Indicateur de programme sélectionné

I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



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

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

II. UTILISATION DE 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 le Temps de Cuisson

Le temps par défaut du multicuiseur peut être paramétré pour chaque programme (sauf QUICK MODE). La plage et l'intervalle de réglage de temps dépendent du programme sélectionné. Pour paramétrer :

1. Sélectionnez le programme. Appuyez plusieurs fois sur HOUR pour régler les heures. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.
2. Appuyez plusieurs fois sur MIN pour régler les minutes. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.
3. Pour régler le temps de cuisson de moins d'une heure, appuyez plusieurs fois sur le bouton HOUR pour réinitialiser. Réglez les minutes à l'aide du bouton MIN.
4. Lorsque l'heure est réglée (l'affichage clignote), passez à l'étape suivante selon le programme sélectionné. Pour annuler tous les réglages, appuyez sur REHEAT/CANCEL et réinitialisez.



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

Pour des raisons pratiques, la plage de temps de tous les programmes commence avec le paramètre minimal, vous permettant ainsi de prolonger le temps d'exploitation du programme si le plat n'est pas assez cuit.

Dans certains programmes, la minuterie démarre quand l'appareil atteint sa température de fonctionnement. Par exemple, si vous réglez le programme BOIL/STEAM à 5 minutes, la minuterie démarre seulement quand l'eau est en pleine ébullition, générant suffisamment de vapeur. Dans le programme PASTA, la minuterie démarre après que l'eau ait commencé à bouillir et que le bouton START est enfoncé.

Pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice-versa

Votre appareil multicuiseur RMC-M90A peut passer de Fahrenheit à Celsius et de Celsius à Fahrenheit.

1. Appuyez sur le bouton TEMPERATURE et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes alors que l'appareil est en mode attente. Le voyant du bouton s'allume. Les voyants « 212 » et « °F » se mettent à clignoter.
2. Pour utiliser les degrés Celsius, appuyez sur HOUR ou MIN. Les voyants « 100 » et « °C » se mettent à clignoter.
3. Pour revenir aux degrés Fahrenheit, appuyez à nouveau sur HOUR ou MIN.
4. Pour sauvegarder ces modifications, ne pas appuyer sur les boutons pendant trois secondes.

Fonction TIME DELAY

La fonction permet au programme de terminer à une certaine heure. Le temps de cuisson peut être retardé pour une période de 10 minutes à 24 heures à intervalles de 10 minutes. En réglant le délai, tenez compte du temps que prend le programme. Le temps de décalage doit être plus long que le temps du programme sélectionné. Sinon, le programme démarre tout de suite après avoir appuyé sur START.

Après la sélection du programme et le réglage de la température et du temps de cuisson, vous pouvez paramétrer le départ différé.

1. Appuyez sur TIME DELAY. Les mots « time delay » sont affichés. La minuterie clignote.
2. Appuyez plusieurs fois sur HOUR afin de régler les heures en format de 24 heures. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.
3. Appuyez plusieurs fois sur MIN pour régler les minutes. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres.

4. Si vous devez régler le décalage de moins d'une heure, appuyez plusieurs fois sur le bouton HOUR pour réinitialiser et paramétrer les minutes à l'aide du bouton MIN.
5. Pour annuler les réglages, appuyez sur REHEAT/CANCEL et réinitialisez.
6. Lorsque le temps est réglé, appuyez et maintenez enfoncé le bouton START. Le voyant de départ différé s'allume. Le programme et la minuterie se mettent en marche.
7. Quand le programme se termine, l'appareil s'engage automatiquement en mode de maintien au chaud (le voyant du bouton REHEAT/CANCEL s'allume).
8. Appuyez sur le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver la fonction de réchauffage. Le voyant s'éteint.



La fonction de départ différé est disponible pour tous les programmes sauf SAUTE, PASTA et QUICK COOK.

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

En réglant le départ différé dans le programme BOIL/STEAM, rappelez-vous que la minuterie se met en marche seulement quand l'appareil atteint sa température de fonctionnement (l'eau est en pleine ébullition).

Fonction Keep Warm La fonction s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson et maintient le plat au chaud à 160-170 °F (70-75 °C) pour une durée allant jusqu'à 24 heures. Le voyant du bouton REHEAT/CANCEL s'allume et la minuterie entre en mode de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton REHEAT/CANCEL pour désactiver la fonction si nécessaire.

Désactivation préalable du maintien au chaud

Pour désactiver la fonction au début ou pendant le cycle, appuyez et maintenez enfoncé la touche MENU / KEEP WARM jusqu'à ce que le voyant REHEAT/CANCEL s'éteigne. Pour activer la fonction, appuyez et maintenez enfoncé MENU / KEEP WARM (le voyant REHEAT/CANCEL s'allume).

Fonction Reheat

Réchauffe les plats froids. Pour réchauffer :

1. Remplissez la cuve avec des aliments cuisinés et positionnez-la à l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous que la cuve est en contact avec l'élément chauffant.

2. Fermez le couvercle et branchez l'appareil.
3. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton REHEAT/CANCEL pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Les voyants correspondants s'allument et le processus commence. La minuterie entre en mode Reheat.

L'appareil réchauffe les aliments à une température allant jusqu'à 160-170 °F (70-75 °C) et la maintient jusqu'à 24 heures. Pour annuler la fonction, appuyez et maintenez enfoncé REHEAT/CANCEL. Le voyant correspondant s'éteint.



La fonction peut être en marche pour une période de 24 heures, cependant, nous recommandons de l'utiliser avec modération car l'effet thermique prolongé peut parfois affecter la saveur du repas.

Procédure d'Exploitation Standard pour les Programmes Automatiques

1. Mesurez les ingrédients selon la recette et placez-les dans la cuve amovible. Assurez-vous que tous les ingrédients, y compris le liquide, soient sous la marque indiquant la capacité maximale. Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil. La cuve doit faire plein contact avec l'élément chauffant.
2. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Branchez l'appareil.
3. Appuyez plusieurs fois sur MENU / KEEP WARM pour sélectionner un programme (le voyant correspondant s'allume).
4. Utilisez HOUR et MIN pour régler l'heure.
5. Retardez le programme si nécessaire. Le départ retardé n'est pas disponible dans les programmes SAUTE, PASTA et QUICK COOK.
6. Appuyez sur le bouton START et le maintenez-le enfoncé. Le voyant START et REHEAT/CANCEL s'allume. Le programme et la minuterie se mettent en marche. Dans le programme BOIL/STEAM, la minuterie se met en marche dès que l'eau est en ébullition et génère suffisamment de vapeur. PASTA – quand l'eau est en pleine ébullition, les produits sont ajoutés et le bouton START est enfoncé.
7. Appuyez et maintenez enfoncé MENU / KEEP WARM pour désactiver au préalable la fonction de maintien au chaud, le cas échéant (le voyant REHEAT/CANCEL s'éteint). Appuyez de nouveau sur MENU / KEEP WARM pour réactiver la fonction. La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible dans les programmes YOGURT et BREAD.

8. Un signal sonore se fait entendre quand le cycle est terminé. Selon vos paramètres, l'appareil entre en mode de maintien au chaud (le voyant REHEAT/CANCEL s'allume), ou en mode attente (le voyant START clignote).
9. Pour interrompre le cycle en tout temps, pour annuler le programme ou pour conserver la fonction de maintien au chaud, appuyez et maintenez enfoncé le bouton REHEAT/CANCEL.



Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de consulter le livre de recettes fourni. Chacune des 100 recettes a été conçue pour ce modèle en particulier.

Si vous n'obtenez pas les résultats souhaités à l'aide des programmes automatiques, nous vous recommandons d'utiliser le programme polyvalent MULTICOOK, offrant des périodes de temps prolongé et des réglages de température. Ce programme offre des possibilités infinies de nouvelles expériences culinaires.

Programme MULTICOOK

Le programme peut être utilisé pour cuire tous les plats selon vos propres paramètres de temps et de température. Grâce au programme MULTICOOK, le multicuiseur REDMOND RMC-M90A peut remplacer une vaste gamme d'appareils ménagers. Dorénavant, toutes les recettes provenant de votre livre de recettes ou d'un site Web peuvent être adaptées à votre multicuiseur.

Pour votre commodité, l'appareil ne bascule pas pour le maintien au chaud automatique à la fin d'un programme si la température est moins de 175 °F (80 °C). La température peut être réactivée manuellement en appuyant et maintenant enfoncé le bouton MENU / KEEP WARM tout de suite après le lancement du programme. Le voyant REHEAT/CANCEL s'allume.

- La température par défaut est de 212 °F (100 °C), le temps de cuisson par défaut est de 15 minutes.
- Vous pouvez régler manuellement 28 paramètres de température allant de 95 °F (35 °C) à 340 °F (170 °C) à l'aide du bouton TEMPERATURE.

- Le temps de cuisson peut être réglé entre 2 minutes et 15 heures à intervalles de 1 minute (pour une période de 2 minutes à 1 heure) et à intervalles de 5 minutes (pour une période de 1 heure à 15 heures).



Différents plats peuvent être préparés à l'aide de MULTICOOK. Suivez les conseils de nos chefs indiqués dans le livre de recettes et les Recommandations de réglage de la température à l'endos du manuel,

Programme OATMEAL

Le programme est recommandé pour la cuisson de l'avoine, de différents porridges avec du lait. Le temps par défaut est de 10 minutes. La durée peut être ajustée entre 5 minutes et 1 heure 30 minutes à intervalles 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.



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

Si vous n'avez pas obtenu les résultats souhaités, veuillez consulter le chapitre « Conseil de cuisson pour y trouver les recommandations nécessaires sur la cuisson ou utilisez le programme polyvalent MULTICOOK. Le paramètre de température optimale est 200 °F (95 °C). Respectez les proportions et les paramètres de l'heure indiqués dans la recette.

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 d'une heure. Il peut être réglé de 20 minutes à 12 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme SAUTE

Ce programme est recommandé pour les sautés de viande, de poisson, de légumes et de fruits de mer. Le temps par défaut est de 15 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 1 heure et 30 minutes, par tranches d'une minute. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.



Pour empêcher la nourriture de brûler, suivez les directives données dans le livre de recettes et mélangez soigneusement les ingrédients pour les sauter.

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 d'1 heure. Il peut être réglé de 20 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme BOIL/STEAM

Le programme est recommandé pour bouillir différents aliments. Le temps par défaut est de 40 minutes. Il peut être ajusté entre 5 minutes et 8 heures dans des intervalles de 5 minutes.

Vous pouvez également l'utiliser pour la cuisson à la vapeur de la viande, du poisson et des légumes. Le temps par défaut est de 15 minutes. Il peut être réglé entre 5 minutes et 2 heures dans des intervalles de 5 minutes. Utilisez le bac à vapeur fourni.

Pour cuire à la vapeur, utilisez le panier à étuver fourni :

1. Remplissez la cuve à l'aide de deux tasses et demie jusqu'à quatre tasses d'eau (de 600 à 1000 ml). Placer le panier à étuver à l'intérieur de la cuve.
2. Mesurez les ingrédients conformément à la recette, répartissez-les également à l'intérieur du panier.
3. Suivez les étapes 3 à 9 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».



La minuterie ne se met pas en marche avant que l'appareil atteigne sa température de fonctionnement (l'eau est en pleine ébullition).



Si vous souhaitez régler les paramètres par défaut, nous vous conseillons de consulter les Paramètres recommandés de temps de cuisson à la vapeur à l'endos du manuel.

Programme PASTA

Le programme est recommandé pour la cuisson des pâtes, saucissons, oeufs, etc. Le temps de cuisson par défaut est de 8 minutes. La durée peut être ajustée entre 2 minutes et 20 minutes à intervalles de 1 minute. Lorsque l'eau est en pleine ébullition, l'appareil émet un signal sonore pour vous avertir de mettre les ingrédients dans la cuve. Appuyez de nouveau sur START pour enclencher la minuterie. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.



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 SLOW COOK

Le programme est recommandé pour la cuisson lente des mets. La durée par défaut est de 3 heures. Elle peut être réglée entre 30 minutes et 12 heures dans des intervalles de 10 minutes.

Programme VACUUM

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

Programme BAKE

Le programme est recommandé pour la cuisson des gâteaux, puddings, pâte feuilletée et de la pâte à la levure. Le temps par défaut est de 1 heure. Elle peut être réglée entre 20 minutes et 8 heures dans des intervalles de 5 minutes.



La cuisson des gâteaux peut être vérifiée à l'aide d'un cure-dent. Insérez un cure-dent dans le gâteau et s'il en ressort sec, c'est que le gâteau est prêt.

Nous conseillons de désactiver la fonction de maintien au chaud pour la cuisson.

Programme RICE/GRAINS

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz et autres céréales. Le temps par défaut est de 35 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 4 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme PILAF

Le programme est recommandé pour la cuisson de différents types de riz pilafs, paella ou risotto. Le temps par défaut est de 1 heure. La durée peut être réglée entre 20 minutes et 1 heure 30 minutes à intervalles de 10 minutes.

Programme YOGURT

Faites du yogourt sain et délicieux à la maison. La durée par défaut est de 8 heures. Elle peut être réglée entre 6 minutes et 12 heures à intervalles de 10 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

De pas remplir la cuve de plus que la moitié.

Programme PIZZA

Le programme est recommandé pour la cuisson de pizza. Le temps par défaut est de 25 minutes. Il peut être réglé entre 10 minutes et 1 heure à intervalles de 5 minutes.

Programme BREAD

Le programme est recommandé pour la cuisson du pain blanc et de blé/seigle. Le programme comprend un cycle complet de cuisson depuis le processus d'apprêt de la pâte jusqu'au moment où vous sortez le pain fraîchement cuit. La durée par défaut est de 3 heures. Elle peut être réglée entre 1 minute et 6 heures à intervalles de 10 minutes.

La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme. De pas remplir la cuve de plus que la moitié.



Rappelez-vous que la cuisson commence une heure après le démarrage du programme lorsque la pâte est prête.

Avant d'utiliser une farine de boulangerie, nous vous conseillons de la tamiser, enlevant ainsi toutes les impuretés et ajoutant de l'air.

Nous vous conseillons de désactiver le départ différé car il pourrait affecter la qualité des produits cuits.

Ne pas ouvrir la cuve avant la fin du programme!

Afin de réduire le temps de cuisson et simplifier le processus de cuisson, nous vous conseillons d'utiliser des mélanges de farine de boulangerie.

Programme DESSERT

Le programme est recommandé pour la cuisson de différents desserts à base de fruits et baies. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé entre 5 minutes et 4 heures dans des intervalles de 5 minutes.

Programme QUICK COOK

Le programme est recommandé pour la cuisson rapide du riz et autres grains. Les réglages de l'heure et la fonction de départ retardé ne s'appliquent pas à ce programme.

III. AUTRES ACCESSOIRES

- Apprêt de la pâte
- Préparation de fondue
- Fabrication de fromage, fromage cottage
- Pasteurisation des liquides
- Stérilisation de la vaisselle et objets personnels

IV. 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 15 minutes en utilisant le programme BOIL/STEAM.

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.
2. Appuyez et tirez vers vous les deux supports de plastique sur la paroi intérieure du couvercle pour le séparer du couvercle principal.
3. Essuyez les surfaces des deux couvercles à l'aide d'un chiffon ou d'un tissu humide. Lavez à l'eau courante à l'aide d'un savon doux si nécessaire. Ne va pas au lave-vaisselle.
4. Montez l'ensemble en ordre inverse : faites glisser le couvercle intérieur dans les fentes supérieures en faisant coïncider avec le couvercle principal. Poussez doucement les supports jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Assurez-vous que le couvercle intérieur est bien en place.

La soupape de vapeur est située sur le couvercle supérieur de l'appareil et comprend deux parties : le couvercle et la pièce principale. Pour nettoyer la soupape de vapeur :

1. Retirez le couvercle de la soupape de vapeur en le tirant doucement vers vous tel qu'illustré A4.
2. À l'intérieur du couvercle retiré, tournez la partie principale de la soupape de vapeur dans le sens horaire pour la retirer.
3. Retirez la bague d'étanchéité en caoutchouc, et lavez toutes les pièces de la soupape en suivant les directives fournies de nettoyage et d'entretien général.



MISE EN GARDE! Ne pas tordre ou étirer la bague d'étanchéité en caoutchouc pour éviter toute déformation.

4. Montez l'ensemble de la soupape en sens inverse : placez la bague d'étanchéité en caoutchouc dans le support ; superposez les fentes de la partie principale de la soupape avec les rebords correspondants à l'intérieur du couvercle et tournez la soupape dans le sens horaire. Remettez la soupape de vapeur dans le couvercle de l'appareil, avec l'extraction de contour faisant face à l'arrière.

La condensation peut s'accumuler dans la cavité spéciale autour de la cuve et dans le collecteur de condensation à l'arrière de l'appareil.

1. Ouvrez le couvercle et retirez la cuve. Soulevez le côté avant de l'appareil, si nécessaire, pour laisser descendre la condensation dans le collecteur.
2. Tirez le collecteur vers vous pour le retirer.

3. Videz la condensation du collecteur. Rincez le collecteur et remettez-le en place.
4. tout surplus de condensation de la cavité autour de la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'un linge.

V. CONSEILS PRATIQUES

Sources probables des problèmes rencontrés et solutions

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

LE PLAT EST INSUFFISAMMENT CUIT

Causes possibles		Solution
Le couvercle de l'appareil était ouvert ou n'était pas fermé correctement.		Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. S'assurer que la bague d'étanchéité en caoutchouc située à l'intérieur du couvercle n'est pas déformée ni endommagée de quelque façon que ce soit.
La température n'a pas été atteinte, car la cuve et l'élément de chauffage n'étaient pas bien ajustés.		Il ne devrait pas y avoir d'objets étrangers entre le couvercle et le boîtier de l'appareil; les retirer le cas échéant. Toujours s'assurer que l'élément de chauffage est propre et bien ajusté avec la cuve avant de lancer la cuisson.
De mauvais ingrédients ou paramètres ont été choisis. Les proportions générales n'ont pas été observées, la proportion des ingrédients était trop grande. Mauvais paramètres pour la durée. La recette choisie n'est pas appropriée pour l'appareil.		Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées à l'appareil. Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage de la durée et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leurs proportions.
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./gr./morceau	Eau, ml	Durée de cuisson, min.
1	Porc / filet de bœuf coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20 / 30
2	Filet de mouton coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	25
3	Filet de poulet coupé en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
4	Boulettes de viande/Escalopes	6 ½ oz / 180 gr. (6 morceaux) 16 oz / 450 gr. (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	15
8	Carottes coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	35
9	Betteraves coupées en cubes de ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	1 heure 10 min
10	Légumes (congelés)	18 / 500	2 / 500	10
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

no	Température	Recommandations pour l'utilisation
1	95 °F (35 °C)	Fermentation de pâte, faire du vinaigre
2	100 °F (40 °C)	Préparation de yogourt
3	110 °F (45 °C)	Levée de pâte
4	120 °F (50 °C)	Fermentation
5	130 °F (55 °C)	Fondant
6	140 °F (60 °C)	Thé vert
7	150 °F (65 °C)	Cuisson de viande sous vide

no	Température	Recommandations pour l'utilisation
8	160 °F (70 °C)	Préparation de punch
9	170 °F (75 °C)	Pasteurisation et thé blanc
10	175 °F (80 °C)	Vin chaud
11	180 °F (85 °C)	Fromage cottage et autre plat requérant beaucoup de temps
12	190 °F (90 °C)	Thé rouge
13	200 °F (95 °C)	Gruau avec du lait
14	212 °F (100 °C)	Meringues et confitures
15	220 °F (105 °C)	Gelée de viande
16	230 °F (110 °C)	Stérilisation
17	240 °F (115 °C)	Sirop de sucre
18	250 °F (120 °C)	Poitrine de bœuf
19	260 °F (125 °C)	Viande mijotée
20	270 °F (130 °C)	Crèmes
21	275 °F (135 °C)	Faire dorer
22	280 °F (140 °C)	Fumer
23	290 °F (145 °C)	Poisson et légumes à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
24	300 °F (150 °C)	Viande à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
25/28	310 °F (155 °C) – 340 °F (170 °C)	Steak, poulet, filet de poisson et légumes sautés

Table des paramètres par défaut

Programme	Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps/ intervalles	Départ Différé	Étape du Préchauffage	Maintien au chaud
MULTICOOK	Réglez le temps et la température de cuisson selon vos besoins pour cuire tous les mets	15 min	2 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 15 heures / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Cuisson de flocons d'avoine, de gruau au lait	10 min	5 min – 1,5 heures / 1 min	+	–	+
STEW/CHILI	Ragoût de viande, poisson, légumes, etc. Chili	1 heure	20 min – 12 heures / 5 min	+	–	+
SAUTÉ	Sauté de viande, poisson, légumes, etc.	15 min	5 min – 1,5 heure / 1 min	–	–	+
SOUP	Sauces, bouillons et différents types de soupes	1 heure	20 min – 8 heures / 5 min	+	–	+
BOIL/STEAM	Viande bouille et à la vapeur, poisson, légumes, etc.	15 min	5 min – 2 heures / 5 min	+	+	+
PASTA	Pâtes, saucissons, dumplings	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Cuisson lente des aliments	3 heures	30 min – 12 heures / 10 min	+	–	+
VACUUM	Cuisson d'aliments scellés sous vide	2 heures 30 min	10 min – 12 heures / 5 min	+	–	–
BAKE	Cuisson de gâteaux, poudings, tartes, feuilletés et pâtisseries à la levure.	1 heure	20 min – 8 heures / 5 min	+	–	+
RICE/GRAINS	Cuisson de différents types de grains	35 min	5 min – 4 heures / 5 min	+	–	+
PILAF	Cuisson de différents types de riz pilafs (viande, légumes, fruits de mer)	1 heure	20 min – 1,5 heures / 10 min	+	–	+
YOGURT	Fabrication de yogourt	8 heures	6 min – 12 heures / 10 min	+	–	–
PIZZA	Cuisson de la pizza	25 min	10 min – 1 heure / 5 min	+	–	+
BREAD	pains de blé/seigle (avec cycle d'apprêt)	3 heures	1 heure – 6 heures / 10 min	+	–	–
DESSERT	Cuisson de desserts avec baies et fruits frais	1 heure	5 min – 4 heures / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Cuisson rapide du riz et autres grains	30 min	–	–	–	+

VI. AVANT DE CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE

Code d'erreur	Description de l'erreur	Gestion des erreurs
E1 - E3	Erreur système Défaillance du panneau de système ou de l'élément chauffant	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Fermez le couvercle hermétiquement. Rebranchez l'appareil. Si cela n'élimine pas l'erreur, contactez un centre de service agréé.

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

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. 2015

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



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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

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

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-M90A
 Entrada de energía..... 860 W
 Voltaje alimentación 120 V, 60 Hz
 Capacidad del recipiente.....5.25 Qt / 5 L
 Recubrimiento del recipiente cerámico antiadherente
 Pantalla..... color, LED
 Calentamiento 3Dsí

Funciones

Función de conservador de calor hasta 24 horas
 Desconexión previa del conservador de calor.....sí
 Función REHEAT hasta 24 horas
 Función TIME DELAY hasta 24 horas

Programas

1. MULTICOOK (MULTICOOK)
2. OATMEAL (GACHAS DE AVENA)
3. STEW/CHILI (GUISAR/CHILI)
4. SAUTE (ASAR)
5. SOUP (SOPA)
6. BOIL/STEAM (HERVIR/VAPOR)
7. PASTA (PASTA)
8. SLOW COOK (COCCION LENTA)
9. VACUUM (VACIO)
10. BAKE (HORNEAR)
11. RICE/GRAINS (ARROZ/CEREALES)
12. PILAF (PAELLA)
13. YOGURT (YOGUR)
14. PIZZA (PIZZA)
15. BREAD (PAN)
16. DESSERT (POSTRES)
17. QUICK COOK (COCCION RAPIDA)

Arreglo Embalaje

Robot de cocina.....1
 Recipiente extraíble.....1

Bandeja de vapor.....1
 Vaso de medidas.....1
 Cuchara de servir.....1
 Paleta para remover1
 Libro de cocina “100 Recetas”.....1
 Soporte para cuchara/paleta1
 Manual de uso.....1
 2 años de límite de garantía.....1
 Cable de alimentación1

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.

Robot de Cocina RMC-M90A Montaje A1

1. Tapa superior
2. Tapa interior desmontable
3. Recipiente
4. Botón de apertura de la tapa
5. Panel de control con pantalla
6. Carcasa
7. Asa de transporte
8. Válvula de vapor extraíble
9. Paleta de remover
10. Cuchara de servir
11. Vaso de medidas
12. Bandeja de vapor
13. Soporte para cuchara/paleta
14. Cable de alimentación

Panel de Control A2

1. El botón REHEAT/CANCEL activa / desactiva la función de recalentamiento, interrumpe el programa y cancela todos los ajustes.
2. El botón TIME DELAY se utiliza para introducir el ajuste del programador de inicio.
3. El botón de TEMPERATURE se utiliza para ajustar la temperatura en MULTICOOK.

4. El botón HOUR se utiliza para ajustar las horas de ajuste del tiempo y del programador de inicio.
5. El botón MIN se utiliza para ajustar los minutos de ajuste de la hora y del programador de inicio.
6. El botón QUICK COOK inicia el programa QUICK COOK.
7. El botón MENU / KEEP WARM se utiliza para seleccionar un programa automático y para desactivar la función del conservador de calor con antelación.
8. El botón START inicia el programa de preparación.
9. La pantalla.

Pantalla A3

1. Indicador del programa QUICK COOK
2. Programa operativo/indicador de recalentamiento
3. Indicador de las etapas de la preparación
4. Indicador de temperatura MULTICOOK
5. Indicador de programador de inicio
6. Indicador de tiempo de la operación del temporizador
7. Temporizador
8. Indicador de programa seleccionado

I. ANTES DEL PRIMER USO

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



¡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.

Ajustar el Tiempo de Preparación

El tiempo predeterminado en el robot de cocina se puede ajustar para cada programa (excepto QUICK COOK). El rango de ajuste de tiempo y el intervalo dependen del programa seleccionado. Para ajustar:

1. Seleccione el programa. Presione HOUR repetidamente para ajustar las horas. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
2. Presione MIN repetidamente para ajustar los minutos. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
3. Para ajustar el tiempo de preparación en menos de 1 hora pulse repetidamente el botón HOUR para restablecer a cero. Ajuste los minutos con el botón MIN.
4. Cuando el tiempo se ha ajustado (la pantalla parpadea) proceda a la siguiente etapa, de acuerdo con el programa seleccionado. Para cancelar todos los ajustes, pulse REHEAT/CANCEL y restablecer.



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

Para su comodidad, el rango de tiempo en todos los programas se inicia con el ajuste mínimo, lo que le permite prolongar el tiempo de funcionamiento del programa, si el plato está poco hecho.

En algunos programas la cuenta regresiva se inicia sólo cuando el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento. E. g., Si se establece el

programa de vapor durante 5 minutos, la cuenta atrás se inicia sólo cuando el agua empiece a hervir por completo proporcionando suficiente vapor. En el programa PASTA, la cuenta atrás comienza después que el agua empiece a hervir y se presionó el botón START.

Para cambiar entre Fahrenheit / Centígrados

Su Robot de cocina RMC-M90A 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 “212” y parpadean.
2. Para cambiar a Centígrados presione HOUR o MIN. Los indicadores “° C” y “100” parpadean.
3. Para volver atrás presione HOUR o MIN.
4. Para guardar el ajuste no presione ningún botón durante tres segundos.

Función TIME DELAY

La función permite que el programa finalice en un tiempo determinado. El tiempo de preparación se puede retrasar por un período de 10 minutos hasta 24 horas con intervalos de 10 minutos. Cuando ajuste el programador de inicio, tome en consideración el tiempo del programa. El tiempo del programador de inicio debe ser más largo que el tiempo del programa seleccionado. De lo contrario, el programa comienza a ejecutarse inmediatamente después de pulsar START.

Una vez se ha seleccionado el programa y la temperatura y el tiempo de cocción, usted puede configurar el tiempo del programador de inicio.

1. Pulse TIME DELAY. Se muestran las palabras tiempo de retardo. El temporizador parpadea.
2. Pulse HOUR repetidamente para ajustar la hora en formato de 24 horas. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos.
3. Presione MIN repetidamente para ajustar los minutos. Mantenga pulsado el botón para desplazarse por los dígitos
4. Si es necesario configurar el retraso de menos de 1 hora, pulse repetidamente el botón HOUR para restablecer a cero y ajustar los minutos con el botón MIN.

5. Para cancelar los ajustes presione REHEAT/CANCEL y reajustar.
6. Cuando el tiempo esté ajustado, pulse y mantenga pulsado el botón START. El indicador de programador de inicio se enciende. El programa y la cuenta atrás comienzan.
7. Cuando el programa finalice, el dispositivo cambia automáticamente para mantener el calor (El indicador del botón REHEAT/ CANCEL se enciende).
8. Presione REHEAT/CANCEL para cancelar la función de conservador de calor. El indicador del botón se apaga.



La función de programador de inicio está disponible en todos los programas excepto SAUTE, PASTA y QUICK COOK.

No se recomienda utilizar la función de programador de inicio si se están utilizando productos lácteos y otros productos perecederos (huevos, leche, carne, queso, etc.).

Cuando ajuste del programador de inicio en el programa VAPOR, recuerde que la cuenta regresiva se inicia sólo cuando el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento (el agua llega a hervir).

Función del Conservador de Calor

La función se activa automáticamente al final del ciclo de preparación y mantiene el plato caliente a 160-170 ° F (70-75 ° C) hasta 24 horas. El indicador del botón REHEAT/CANCEL se enciende y el temporizador cuenta el tiempo del conservador de calor. Presione y mantenga presionado REHEAT/CANCEL para desactivar la función si es necesario.

Desactivación Previa del Conservador de Calor

Para desactivar la función en el inicio o durante el ciclo presione y mantenga presionado MENU / KEEP WARM, hasta que el indicador del botón REHEAT/ CANCEL se apague. Para activar la función presione y mantenga presionado MENU / KEEP WARM (el indicador del botón REHEAT/CANCEL se enciende).

Función de Recalentamiento

Recalienta los platos fríos. Para recalentar:

- Llene el recipiente con los alimentos cocinados y colóquelo en el interior del aparato. Asegúrese de que el recipiente está en pleno contacto con el elemento calefactor.

- Cierre la tapa y conecte el aparato.
- Pulse y mantenga pulsado el botón REHEAT/CANCEL durante unos segundos hasta que suene una señal audible. Los indicadores correspondientes se encienden y comienza el proceso. El temporizador cuenta el tiempo 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 y mantenga pulsado REHEAT/CANCEL. Los indicadores correspondientes se apagan.



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

Procedimiento de Operación Estándar de Programas Automáticos

1. Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el recipiente extraíble. 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.
2. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Enchufe el aparato.
3. Pulse MENU / KEEP WARM varias veces para seleccionar un programa (los correspondientes indicadores se encienden).
4. Utilice HOUR y MIN para ajustar el tiempo.
5. Retrase el programa si es necesario. El programador de inicio no está disponible en los programas SAUTE, PASTA y QUICK COOK.
6. Pulse y mantenga pulsado el botón START. Los indicadores de los botones START y REHEAT/CANCEL se iluminan. El programa y la cuenta atrás se inician. En el programa BOIL/STEAM la cuenta atrás se inicia sólo cuando el agua empiece a hervir por completo, proporcionando suficiente vapor. En PASTA – después que el agua empiece a hervir por completo, se añadan los productos y se ha presionado el botón START.
7. Pulse y mantenga pulsado MENU / KEEP WARM para desactivar la función de conservador de calor con antelación si es necesario (el indicador del botón REHEAT/CANCEL se apaga). Vuelva a pulsar MENU / KEEP WARM para reactivar la función. La función de conservador de calor no está disponible en los programas de YOGURT y BREAD.

8. Después de que el ciclo se ha completado se escucha una señal acústica. Dependiendo de la configuración del aparato o bien entra en el conservador de calor (el indicador del botón REHEAT/CANCEL se ilumina) o entra en el modo de espera (el indicador de botón START parpadea).
9. Para interrumpir el ciclo en cualquier momento, cancelar el programa o la función del conservador de calor presione y mantenga presionado el botón REHEAT/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 consigue los resultados deseados utilizando los programas automáticos, le recomendamos que utilice el programa versátil MULTICOOK, con ajustes de tiempo y temperatura muy amplios. Este programa ofrece un sinfín de oportunidades para nuevos experimentos culinarios.

Programa MULTICOOK

Usted puede utilizar el programa para cocinar cualquier plato con sus personales ajustes de tiempo y temperatura. El REDMOND RMC-M90A, 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 de la familia o de Internet, pueden ser ajustadas a su robot de cocina.

Para su comodidad, el dispositivo no se enciende para conservar el calor de forma automática al final de un programa si la temperatura es inferior a 175 ° F (80 ° C). Puede ser reactivado manualmente pulsando y manteniendo pulsado el botón MENU / KEEP WARM justo después de iniciar el programa. El indicador del botón REHEAT/CANCEL se ilumina.

- La temperatura por defecto es 212 ° F (100 ° C), el tiempo por defecto es de 15 minutos.
- Usted puede ajustar manualmente 28 ajustes de temperatura de 95 ° F (35 ° C) a 340 ° F (170 ° C) usando el botón TEMPERATURE.
- El tiempo de preparación puede ser ajustado entre 2 minutos y 15 horas en intervalos de 1 minuto (por un período de 2 minutos hasta 1 hora) y en intervalos de 5 minutos (por un período de 1 hora hasta 15 horas).



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

Programa OATMEAL

El programa está recomendado para preparar gachas de avena, diferentes papillas con leche. El tiempo por defecto es de 10 minutos. Puede ser ajustado entre 5 minutos y 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.



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

Si no consigue obtener el resultado deseado, por favor consulte el capítulo «Consejos de cocina» para recibir las recomendaciones necesarias en la cocina o utilizar el programa versátil MULTICOOK. El ajuste de la temperatura óptima es de 200 ° F (95 ° C). Siga las proporciones y los ajustes de tiempo indicados en la receta.

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 20 minutos a 12 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa SAUTE

El programa está recomendado para saltear carne, pescado, aves, verduras y mariscos. El tiempo por defecto es de 15 minutos. Se puede ajustar

de 5 minutos a 1 hora y 30 minutos en intervalos de 1 minuto. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.



Para evitar que los alimentos se quemen siga las instrucciones dadas en el libro de recetas y remueva los ingredientes a fondo mientras saltea.

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 20 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa BOIL/STEAM

Usted puede usarlo para cocer al vapor carne, pescado, verduras. El tiempo por defecto es de 15 minutos. Puede ser ajustado entre 5 minutos y 2 horas con intervalos de 15 minutos.

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 distribuya en el interior de la bandeja.
3. Siga los pasos 3-9 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».



La cuenta atrás no se inicia hasta que el dispositivo alcanza su temperatura de funcionamiento (el agua llega a hervir).



Si usted quiere ajustar la configuración predeterminada se aconseja consultar los ajustes de tiempo de tratamiento al vapor recomendados para diversos productos en la parte posterior del manual.

Programa PASTA

El programa es recomendado para cocer pasta, salchichas, huevos, etc. Por defecto el tiempo de cocción es de 8 minutos. Se puede ajustar entre 2 minutos y 20 minutos en intervalos de 1 minuto. Una vez el agua empiece a hervir por completo el dispositivo produce una señal audible al hervir alertando de que hay que poner los ingredientes dentro del recipiente. Vuelva a pulsar el botón START, la cuenta regresiva comienza. El programador de inicio no es aplicable para el programa



¡Nota! Al cocinar los alimentos pueden producir espuma, abra la tapa unos minutos después de agregar los ingredientes en el agua para evitar que la espuma de hirviendo sale.

Programa SLOW COOK

El programa está recomendado para preparar platos de cocción lenta. El tiempo por defecto es de 3 horas. Puede ser ajustado entre 30 minutos y 12 horas en intervalos de 10 minutos.

Programa VACUUM

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

Programa BAKE

El programa se recomienda para hornear pasteles, budines, masa de levadura y de hojaldre. El tiempo predeterminado es de 1 hora. Se puede ajustar entre 20 minutos y 8 horas en intervalos de 5 minutos.



La preparación de la torta se puede comprobar con un palillo de dientes. Inserte un palillo de dientes y si sale seco, el pastel está listo.

Se recomienda deshabilitar la función de conservador de calor al hornear.

Programa RICE/GRAINS

El programa se recomienda para cocinar el arroz y otros granos. El tiempo por defecto es de 35 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa PILAF

El programa está recomendado para la preparación de diferentes tipos de arroz, paella o risotto. El tiempo por defecto es de 1 hora. Puede ser ajustado entre 20 minutos y 1 hora 30 minutos en intervalos de 10 minutos.

Programa YOGURT

Hace saludables y deliciosos yogurts en casa. El tiempo por defecto es de 8 horas. Puede ser ajustado entre 6 minutos y 12 horas en intervalos de 10 minutos. La función del conservador de calor no es aplicable para este programa. No llene el recipiente más de la mitad.

Programa PIZZA

El programa está recomendado para la preparación de pizza. El tiempo por defecto es de 25 minutos. Puede ser ajustado entre 10 minutos y 1 hora en intervalos de 5 minutos.

Programa BREAD

El programa está recomendado para la cocción de pan blanco y de trigo-centeno. El programa incluye ciclo de cocción completa a partir del proceso de pruebas de la masa y hasta el momento en que se obtiene el producto fresco recién horneado. El tiempo predeterminado es de 3 horas. Se puede ajustar entre 1 hora y 6 horas en intervalos de 10 minutos.

La función de conservador de calor no es aplicable para el programa. No llene el recipiente más de la mitad.



Recuerde, que la cocción se inicia una hora después del comienzo del programa cuando la masa se ha impermeabilizado.

- Antes de utilizar una harina para hornear, le aconsejamos que la tamice, eliminando las impurezas y añadiendo a la misma un poco de aire.
- Recomendamos desactivar el programador de inicio, ya que puede afectar a la calidad de los productos horneados.
- ¡No abra la tapa hasta que el programa finalice!
- Con el fin de minimizar el tiempo de cocción y para simplificar el proceso de hornear se aconseja el uso de mezclas de harina de hornear.

Programa DESSERT

El programa está recomendado para la preparación de varios postres usando frutas y bayas. El tiempo por defecto es de 1 hora. Puede ser ajustado entre 5 minutos y 4 horas con intervalos de 5 minutos.

Programa QUICK COOK

El programa está recomendado para la cocción rápida de arroz y otros granos. Los ajustes de tiempo y la función del programador de inicio no son aplicables para el programa.

III. ACCESORIOS ADICIONALES

- Preparación de masa de levadura
- Preparación de Fondue
- Preparación de queso, requesón
- Pasteurización de líquidos
- Esterilización de vajillas y objetos de uso personal

IV. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PAU-TAS 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.

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. Abra la tapa.
2. Presione y tire de 2 soportes de plástico en la cara interior de la tapa hacia usted y hacia abajo para separarla de la tapa principal.

3. Limpie las superficies de ambos párpados con un paño o toallita húmeda. Lavar con agua corriente, usando un jabón suave si es necesario. No apto para el lavavajillas.
4. Lleve a cabo el ensamble en la secuencia de retorno: deslice la tapa interior en las arboledas superiores que se superponen con la tapa principal. Empuje suavemente los soportes hasta que encajen en su lugar. Asegúrese de que la tapa interior se ajusta con firmeza.

La válvula de vapor se encuentra en la tapa superior del dispositivo y consta de dos partes: la tapa y la parte principal. Para limpiar la válvula de vapor:

1. Saque la tapa de la válvula de vapor tirando de ella suavemente hacia arriba y hacia usted como se muestra en A4.
2. Dentro de la cubierta quitada, gire la parte principal del contador de la válvula de vapor en el sentido de las agujas del reloj para quitarla.
3. Saque el anillo de sellado de resina, y lave todas las piezas de la válvula de vapor siguiendo las directrices generales de mantenimiento y de limpieza proporcionadas.

¡CUIDADO! No tuerza ni estire el anillo de sellado de resina para evitar su deformación.

4. Lleve a cabo el montaje de la válvula de vapor en la secuencia de retorno: coloque el anillo de sellado de resina de nuevo en el soporte; solape las arboledas de la parte principal de la válvula con los salientes correspondientes en el interior de la cubierta y gire la válvula en sentido horario. Instale la válvula de vapor de nuevo en la tapa del dispositivo, con la repisa de extracción hacia la parte posterior.

El condensado puede acumularse en la cavidad especial alrededor del recipiente y en el contenedor de condensación en la parte posterior del dispositivo.

1. Abra el dispositivo y saque el recipiente. Levante el lado frontal del dispositivo, si es necesario, para permitir que el condensado fluya hacia abajo en el recipiente.
2. Tire del contenedor hacia usted para extraerlo.
3. Vierta el condensado fuera. Enjuague el recipiente y vuelva a colocarlo en su lugar.
4. Retire el condensado que queda en la cavidad alrededor del recipiente con un paño o servilleta.

V. CONSEJOS ÚTILES

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

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

EL PLATO 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	



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

Tabla de 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	25
3	Pollo cortado en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	15
4	Albóndigas/Chuletas	6 1/2 oz / 180 g (6 pzs) 16 oz / 450 g (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	15
8	Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	35
9	Remolacha cortada en cubitos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	1 hora 10 min
10	Verduras (congeladas)	18 / 500	2 / 500	10
11	Huevos	3	2 / 500	10



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.

MULTICOOK Recomendaciones de Ajuste de Temperatura

#	Temperatura	Recomendaciones de uso
1	95 ° F (35 ° C)	Preparación de masa y de vinagre
2	100 ° F (40 ° C)	Preparación de yogurt
3	110 ° F (45 ° C)	Levadura
4	120 ° F (50 ° C)	Fermentación
5	130 ° F (55 ° C)	Fondant
6	140 ° F (60 ° C)	Preparación de té verde
7	150 ° F (65 ° C)	Cocción de carne sellada al vacío
8	160 ° F (70 ° C)	Preparación de ponche
9	170 ° F (75 ° C)	Pasteurización de líquidos y té blanco
10	175 ° F (80 ° C)	Preparación de vino caliente
11	180 ° F (85 ° C)	Hacer requesón y otros alimentos que consumen tiempo
12	190 ° F (90 ° C)	Preparación de té rojo
13	200 ° F (95 ° C)	Cocción de avena, papillas con leche
14	212 ° F (100 ° C)	Hacer merengue y mermeladas
15	220 ° F (105 ° C)	Hacer gelatina de carne
16	230 ° F (110 ° C)	Esterilización
17	240 ° F (115 ° C)	Hacer jarabes con azúcar
18	250 ° F (120 ° C)	Hacer falda
19	260 ° F (125 ° C)	Hacer guisos de carne
20	270 ° F (130 ° C)	Hacer pudding
21	275 ° F (135 ° C)	Cocción de comida integral
22	280 ° F (140 ° C)	Ahumar distintos alimentos
23	290 ° F (145 ° C)	Hornear pescado y verduras en papel de aluminio
24	300 ° F (150 ° C)	Hornear carne en papel de aluminio
25-28	310 ° F (155 ° C) – 340 ° F (170 ° C)	Asar filetes, pollo, filete de pescado, verduras

Tabla de ajustes por defecto

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de cocción, ajuste por defecto	Rango de ajuste de tiempo / intervalo de ajuste	Programador de Inicio	Etapas precalenta- miento	Conservador de calor
MULTICOOK	Ajuste el tiempo de preparación y la temperatura a sus necesidades para cocinar cualquier plato	15 min	2 min – 1 hora / 1 min 1 hora – 15 horas / 5 min	+	—	+
OATMEAL	Cocción de harina de avena, papillas con leche	10 min	5 min – 1.5 horas / 1 min	+	—	+
STEW/CHILI	Guisado de carne, pescado, verduras, etc. Hacer chile	1 hora	20 min – 12 horas / 5 min	+	—	+
SAUTE	Saltear carne, pescado, verduras, etc.	15 min	5 min – 1.5 horas / 1 min	—	—	+
SOUP	Caldos y diferentes tipos de sopa	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	+	—	+
BOIL/STEAM	Hervir y cocer al vapor carne, pescado, verduras, etc.	15 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	+	+
PASTA	Cocer pasta, salchichas, albóndigas	8 min	2 min – 20 min / 1 min	—	+	+
SLOW COOK	Hacer platos cocinados lentamente	3 horas	30 min – 12 horas / 10 min	+	—	+
VACUUM	Cocer productos sellados al vacío	2.5 horas	10 min – 12 horas / 5 min	+	—	—
BAKE	Hornear tortas, budines, tartas y pasteles de hojaldre y de levadura.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	+	—	+
RICE/GRAINS	Cocción de diferentes tipos de granos	35 min	5 min – 4 horas / 5 min	+	—	+
PILAF	Hacer diferentes tipos de arroz (carne, verduras, pescados y mariscos)	1 hora	20 min – 1.5 horas / 10 min	+	—	+
YOGURT	Preparación De yogures	8 horas	10 min – 12 horas / 10 min	+	—	—
PIZZA	Preparación de pizza	25 min	10 min – 1 hora / 5 min	+	—	+
BREAD	Hornear pan blanco y de trigo-centeno (con el ciclo de pruebas)	3 horas	1 hora – 6 horas / 10 min	+	—	—
DESSERT	Preparación de postres usando frutas frescas y bayas	1 hora	5 min – 4 horas / 5 min	+	—	+
QUICK COOK	Cocción rápida de arroz y otros granos	30 min	—	—	—	+

VI. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Código de error	Descripción del error	Solución del error
E1 – E3	Error del sistema. Placa del sistema o elemento de calefacción en mal funcionamiento.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Cierre la tapa fuertemente. Desconecte el aparato de nuevo. Si esto no elimina el error, diríjase a 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-M90A-UM-1