

TELEFUNKEN

HappyCook



REFERENCES : HCRC-532

MANUEL D'UTILISATION

Table des matières

PRODUIT ET ACCESSOIRES	4
1. BANDEAU DE CONTRÔLE.....	6
a. Programmes de cuisson	6
b. Bouton « Maintien au chaud / Annuler ».....	6
c. Bouton « Catégorie ».....	6
d. Départ différé « Programme »	7
e. Bouton « Température »	7
2. UTILISATION DU MULTICUISEUR.....	7
a. Mijoter.....	7
b. Vapeur	8
c. Rissoler	8
d. Cuisson Rapide	8
e. Réchauffer	9
f. Manuel.....	9
g. Frire	9
h. Soupe.....	10
i. Risotto	10
j. Vin.....	11
k. Gâteau	11
l. Yaourt	11
m. Pâte.....	12
n. Cuisson Lente	12
o. Riz	12
p. Braiser.....	13
q. Pain.....	13
3. NETTOYAGE	16
4. DEPANNAGE	16
5. CARATERISTIQUES TECHNIQUES	17
6. MISE AU REBUT	18

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le produit dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus s'ils sont sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils de cuisson doivent être positionnés de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter tout risque d'éclaboussure de liquides chauds.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :
 - cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;
 - utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; chambres d'hôte.
- • Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Avant de brancher le produit, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension secteur locale.
- Ne branchez le produit que sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, les accessoires ou le corps est endommagé.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le produit est posé.
- Assurez-vous que le produit soit bien propre et sec avant de le brancher sur la prise secteur.
- Ne branchez pas le produit et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'exposez pas le produit à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'exposez pas le produit directement aux rayons du soleil.
- Placez le produit sur une surface stable, horizontale et plane.
- Placez toujours la cuve dans le produit avant de brancher l'appareil sur la prise secteur et de l'allumer.
- Ne placez jamais le produit ou accessoires directement sur une flamme.
- N'utilisez pas la cuve si elle est déformée.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous touchez le produit.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des événements à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant du produit lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage du produit pour éviter tout contact avec la vapeur.
- Pendant et après la cuisson, le produit et ses accessoires peuvent être chauds et lourds.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le produit en cours d'utilisation.
- Pour éviter tout débordement, ne dépassez pas le niveau d'eau maximal indiqué dans la cuve.
- Ne placez pas les ustensiles à l'intérieur du produit pendant l'utilisation, que vous le mainteniez au chaud ou que vous le réchauffiez.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.

- Otez les coquilles et carapaces avant la cuisson des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures.
- N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les événements à vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas le produit à proximité d'un objet magnétique.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas le produit à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir le produit avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez toujours le produit après utilisation. Ne nettoyez pas le produit au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours le produit en cas de longue période sans utilisation.
- Si le produit est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité de ce mode d'emploi, le fabricant décline toutes responsabilités concernant les dégâts occasionnés.

PRODUIT ET ACCESSOIRES



DESCRIPTION PRODUIT

- | | | | |
|------------------------|------------------------|--------------------|-----------------|
| A. Pot intérieur | D. Couvercle Extérieur | G. Corps principal | L. Spatule |
| B. Couvercle Intérieur | E. Panneau de contrôle | H. Panier vapeur | K. Pot mesureur |
| C. Soupape à vapeur | F. Poignée | I. Louche | |



BANDEAU DE CONTRÔLE

- L. Indicateurs de cuisson
- M. Bouton « Maintien au chaud / Annuler »
- N. Bouton de sélection « CATEGORIE »
- O. Bouton de sélection du programmeur
- P. Bouton « Démarrer »
- Q. Indicateur de sélection de la catégorie
- R. Bouton de sélection de programme
- S. Bouton de sélection de température
- T. Boutons de sélection +/-
- U. Programmes de cuisson

ATTENTION !

- Vérifiez que vous avez correctement assemblé le produit et son couvercle avant toute utilisation.
- Ne pas soulever et déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Sortez tous les accessoires de leur emballage et du produit. Retirez les emballages plastiques des pièces fournies.

Nettoyez soigneusement les éléments du produit avant la première utilisation. (voir paragraphe NETTOYAGE)

Laissez un espace libre de 20 cm entre le produit et le mur ou tout élément mobilier.

Laissez un espace libre de 30-40 cm au-dessus du produit.

Veillez à ne pas placer le produit près d'objets qui pourraient être endommagés par de la vapeur à haute température.

Branchez l'appareil.

1. BANDEAU DE CONTRÔLE

a. Programmes de cuisson

Nettoyez la partie inférieure du pot, puis mettez-le à l'intérieur de l'appareil. Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs. Tournez légèrement de gauche à droite pour vous assurer que le pot est correctement monté sur la plaque chauffante.

Branchez l'appareil.

Appuyez sur le bouton « Menu » afin de sélectionner le programme de cuisson souhaité.

En fonction du programme sélectionné, il est possible de déterminer aussi la catégorie d'aliment. Lorsque cette option est disponible, le bouton « Catégorie » s'allume. Pour modifier la catégorie, en appuyant sur le bouton « Catégorie » jusqu'à ce que la catégorie souhaitée s'allume.

Modifiez le temps de cuisson du programme grâce aux boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Programme » si vous souhaitez programmer une cuisson ultérieure. Définissez le départ différé à l'aide des boutons « + » et « - ».

Afin de démarrer la cuisson, appuyez 3 secondes sur le bouton « Démarrer ». L'indicateur « ???? » s'allume.

b. Bouton « Maintien au chaud / Annuler »

Maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur passe automatiquement sur le mode « Maintien au chaud », et l'indicateur s'allumera.

Ce mode est actif pendant 24 heures.

Le mode « Maintien au chaud » n'est pas disponible pour les programmes « YAOURT » et « FRIRE ».

Arrêt/annuler un programme de cuisson

Appuyez 3 secondes sur le bouton afin d'arrêter la cuisson ou d'annuler un programme.

c. Bouton « Catégorie »

Avec les programmes de cuisson « Mijoter », « Vapeur », « Rissoler » et « Cuisson rapide », il vous sera possible de définir la catégorie d'aliments utilisés.

Pour cela, sélectionnez un des programmes mentionnés ci-dessus.

Appuyez ensuite sur le bouton « Catégorie » afin de sélectionner parmi les options possibles (Standard, Légumes, Poisson, Viande) celle souhaitée.

d. Départ différé « Programme »

Vous pouvez programmer un temps de cuisson ultérieur dans différents modes de cuisson. La durée du minuteur de programmation est comprise entre 10 minutes et 24 heures.

Appuyez sur le bouton de menu « Menu » jusqu'à ce que la fonction de cuisson souhaitée soit sélectionnée.

Appuyez sur le bouton de départ différé « Programme ». Le bouton clignote.

Appuyez sur le bouton « + » et le bouton « - » pour définir le temps de programmation.

Appuyez 3 secondes le bouton « Démarrer » pour confirmer le temps de programmation.

La programmation ultérieure n'est pas disponible pour les programmes de cuisson « Yaourt » et « Friture ».

e. Bouton « Température »

L'option de sélection de température est uniquement disponible pour le programme de cuisson « Manuel ».

Sélectionnez le programme « Manuel » en appuyant sur le bouton « Menu ». Le bouton « Température » s'allume.

Appuyez sur le bouton « Température » qui clignote.

Appuyez sur le bouton « + » et le bouton « - » pour définir la température de cuisson souhaitée.

Appuyez 3 secondes sur le bouton de marche « Démarrer » pour confirmer la température.

2. UTILISATION DU MULTICUISEUR

a. Mijoter

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionner la fonction « Mijoter » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Le choix de catégorie par défaut est « Standard ». Il existe quatre catégories de choix, comme standard, légumes, poisson, viande. Par exemple: si vous souhaitez mijoter un poisson, sélectionnez tout d'abord "Mijoter" en appuyant sur le bouton "Menu", puis sélectionnez "Poisson" en appuyant sur "Catégorie".

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - »

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ».

Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

b. Vapeur

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Mesurer 3 verres d'eau avec le verre de mesure et verser dans le pot intérieur. La quantité d'eau nécessaire varie en fonction de la quantité de nourriture à cuire à la vapeur.

Sélectionnez la fonction « Vapeur » en appuyant sur le bouton « Menu ». Le choix par défaut est « Standard ». Il existe quatre catégories de choix, comme standard, légumes, poisson, viande. Par exemple: si vous souhaitez cuire un poisson à la vapeur, sélectionnez tout d'abord « Vapeur » en appuyant sur le bouton « Menu », puis sélectionnez « Poisson » en appuyant sur « Catégorie ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

Note: Si l'eau se trouvant dans le pot s'assèche avant la fin du programme, l'appareil passe directement à la fonction de Maintien au chaud pour la sécurité.

c. Rissoler

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction "Rissoler" en appuyant sur le bouton « Menu ». Le choix par défaut est « Standard ». Il existe quatre catégories de choix, comme standard, légumes, poisson, viande. Par exemple: si vous souhaitez frire un poisson, sélectionnez tout d'abord « Rissoler » en appuyant sur le bouton « Menu », puis sélectionnez "Poisson" en appuyant sur « Catégorie ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

d. Cuisson Rapide

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Cuisson Rapide » en appuyant sur le bouton « Menu ». Le choix par défaut est « Standard ». Il existe quatre catégories de choix, comme standard, légumes, poisson, viande. Par exemple: si vous souhaitez cuire rapidement un poisson, sélectionnez tout d'abord « Cuisson

Rapide » en appuyant sur le bouton « Menu », puis sélectionnez « Poisson » en appuyant sur « Catégorie ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

e. Réchauffer

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Réchauffer » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

f. Manuel

Cette fonction vous permet de définir votre propre programme de cuisson avec un temps de cuisson et une température qui sont différents de ceux utilisés dans les programmes automatiques.

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Manuel » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le temps de cuisson (de 5 minutes à 12 heures).

Utilisez le bouton « Température » pour régler la température désirée (de 40 à 160°C).

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

g. Frire

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Frire » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et s'arrêtera.

Note : La fonction Frîre n'a pas de programmation pour une cuisson ultérieure, ni de « Maintien au chaud ».

h. Soupe

Placez les aliments pour la soupe dans le pot interne et rajoutez de l'eau. Ne pas excéder le niveau maximum d'eau correspondant à la dernière graduation indiqué dans le pot.

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Soupe » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le temps de cuisson.

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

i. Risotto

Utilisez le verre à mesure pour prendre la quantité de riz. Ne pas dépasser les quantités indiquées à l'intérieur du pot. Un verre de riz correspond à environ 180ml (env. 160g). Le volume maximum de riz pour 5L est de trois verres pour faire un porridge.

Lavez soigneusement le riz dans un récipient extérieur.

Placez le riz lavé dans le pot intérieur.

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur l'échelle à l'intérieur du pot intérieur, qui correspond au nombre de verres de riz utilisés (graduation CUP). Ensuite, lissez la surface du riz.

La proportion pour le risotto est d'un verre de riz pour 3 verres d'eau.

Placez le pot intérieur dans le cuiseur à riz. Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Risotto » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le temps de cuisson.

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

j. Vin

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Vin » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

k. Gâteau

Mélangez les ingrédients pour préparer la mixture.

Huilez légèrement le pot interne.

Placez la mixture à gâteau dans le pot interne (sans dépasser 250g).

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Gâteau » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

Note : Lorsque la cuisson est finie, il est recommandé de surveiller le gâteau pour éviter qu'il ne brûle.

l. Yaourt

Mélangez les ingrédients pour préparer la mixture et versez la dans un récipient en verre.

Placez le récipient dans le pot interne. Assurez-vous que le récipient est bien fermé

Mettez le pot interne dans l'appareil. Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Versez un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié du récipient est immergé dans l'eau.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Yaourt » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et s'arrêtera.

Note : La fonction Yaourt n'a pas de programmation de cuisson ultérieure, ni de "Maintien au chaud".

m. Pâte

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Pâte » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

n. Cuisson Lente

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Cuisson Lente » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

o. Riz

Utilisez le verre à mesure pour prendre la quantité de riz. Ne pas dépasser les quantités indiquées à l'intérieur du pot de 180ml (env. 160g). 1 verre de riz cru correspond à environ 2 bols de riz cuit. Le volume maximum de riz pour 5L est de 10 verres.

Lavez soigneusement le riz dans un récipient extérieur.

Placez le riz lavé dans le pot intérieur.

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur l'échelle à l'intérieur du pot intérieur, qui correspond au nombre de verres de riz utilisées. Ensuite, lissez la surface du riz. La proportion d'eau / riz recommandée est de 1 pour 1.

Pour information, les valeurs d'eau / riz / temps sont en général de :

Quantité de verre de riz / eau. Le ration étant de 1 pour 1.	Temps de référence (en min)
1	25-30
2	30-35
3	30-35

4	30-35
5	30-35
6	40-45
7	40-45
8	50-55
9	50-55
10	50-55

Placez le pot intérieur dans le cuiseur à riz.

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Riz » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

p. Braiser

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Braiser » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Appuyez sur le bouton « Démarrer » pour lancer la cuisson. Le décompte du temps commencera automatiquement après le début de la cuisson.

A la fin du processus de la cuisson, l'appareil émet un bip 5 fois et la lumière « Maintien au chaud » est allumée pour indiquer que l'appareil est passé en mode de « Maintien au chaud ». Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler ».

q. Pain

Mélangez les ingrédients pour préparer la mixture.

Huilez légèrement le pot interne.

Placez la mixture à pain dans le pot interne (sans dépasser 250g).

Le pot doit être placé correctement. La plaque chauffante et l'extérieur de la cuve doivent être propres et secs.

Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

Sélectionnez la fonction « Pain » en appuyant sur le bouton « Menu ».

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

3. NETTOYAGE

ATTENTION !

Toujours débrancher l'appareil complètement pour l'éteindre.

Avant le nettoyage, débranchez et attendez que l'appareil refroidisse.

Les accessoires tels que : le pot interne, le panier à vapeur, la cuillère, le verre de mesure, etc..., peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs.

Le corps de l'appareil doit être lavé avec un chiffon doux ou avec une éponge légèrement humide. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer votre appareil : cela pourrait endommager les surfaces.

Ne jamais plonger le corps dans l'eau ou tout autre liquide.

S'assurer que le couvercle interne est monté correctement avant d'utiliser l'appareil.

4. DEPANNAGE

Problème	Description	Cause	Solution
La lumière indicative ne s'allume pas.	La plaque de chauffe ne fonctionne pas.	1. Le cordon électrique n'est pas bien connecté. 2. Le panneau de contrôle du produit est défectueux.	1. Vérifiez la bonne connexion. 2. Contactez le service après-vente.
	La plaque de chauffe fonctionne.	Le panneau de contrôle du produit est défectueux.	Contactez le service après-vente.
La lumière indicative s'allume.	La plaque de chauffe ne fonctionne pas.	1. Les parties électroniques du détecteur de température fonctionnent mal. 2. Le fusible est endommagé. 3. Les circuits déconnectés.	Contactez le service après-vente.
Le riz est brûlé, ou le produit ne passe pas en mode Garder au chaud automatiquement.		1. Le panneau de contrôle du produit est défectueux. 2. Les parties électroniques du détecteur de température fonctionnent mal.	Contactez le service après-vente.
Il y a un débordement des ingrédients pendant la cuisson (même lorsque la quantité maximale est respectée)		1. Le panneau de contrôle du produit est défectueux. 2. Les parties électroniques du détecteur de température fonctionnent mal.	Contactez le service après-vente.

Le riz n'est pas cuit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas assez d'eau. 2. Le panneau de contrôle du produit est défectueux. 3. Les parties électroniques du détecteur de température fonctionnent mal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la quantité d'eau appropriée selon l'échelle indiquée. 2. Contactez le service après-vente.
Code erreur : E1	Le détecteur de température du bas est débranché.	Contactez le service après-vente.
Code erreur : E2	Le détecteur de température du haut a eu un court-circuit.	Contactez le service après-vente.
Code erreur : E3	Le détecteur de température du bas a eu un court-circuit.	Contactez le service après-vente.
Code erreur : E4	Le détecteur de température du haut est débranché.	Contactez le service après-vente.

5. CARATERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HCRC-532
Tension d'alimentation	220V~50Hz
Puissance	860W
Capacité	1.8L
Recommandé pour	5-10 personnes

6. MISE AU REBUT



La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



Importé par Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr