

11. ACCESSORIES

Multicooker – 1 pc.

Bowl – 1pc.

Steam cooking basket – 1 pc.

Soup ladle – 1 pc.

Spatula – 1 pc.

Measuring cup – 1pc.

Instruction manual – 1 pc.

12. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply	220-240V ~ 50/60Hz
Maximal power consumption	900W
Bowl capacity	5 L

13. ENVIRONMENT AND RECYCLING

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorized waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2012/19/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

To determine the compliance with the requirements of ecological design and to calculate the energy labeling parameters, the appliance is considered as a general use vacuum cleaner and European Regulation EN 60312-1 is taken as reference.

Imported by Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

TELEFUNKEN

HappyCook

ARTWORK CHECKINGPO# : 150030 MODEL# : HCRC-552**HCRC-552**SUPPLIER : MingpaiSUBJECT : 1BVERSION : 2 STATUS : OKDATE : 8/5 BY : Wielon
be

Table des matières

1. DESCRIPTION.....	2
2. BANDEAU DE CONTRÔLE	2
3. ACCESSOIRES.....	2
CONSIGNES DE SECURITE.....	3
4. RÈGLES D'UTILISATION DE LA CUVE (12).....	8
5. BOUTONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE (2).....	8
6. PROGRAMMES DE CUISSON.....	9
7. AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	10
8. UTILISATION DU MULTICUISEUR.....	10
8.1. PROGRAMME YAOURT.....	12
8.2. PROGRAMME FONDUE.....	13
8.3. PROGRAMME MULTICUISSON.....	13
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	13
10. RANGEMENT.....	14
11. ACCESSOIRES.....	15
12. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	15
13. MISE AU REBUT.....	15

Note:

If you are making fondue, regularly stir the mixture of cheese and wine. Avoid vigorous boiling of liquids. If necessary, decrease the temperature. To do this, switch the cooking program off and re-set the unit.

9. CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- As the drip container (8) is filled up, remove the container and pour the accumulated liquid out of it.
- Remove the steam valve (7). Unscrew the lid of the steam valve by turning it in the opposite clockwise direction. Rinse the steam valve and install the lid back to its place, then secure it by turning in the clockwise direction. Install the steam valve (7) back to its place.
- Clean the unit body (1) and lid (4) with a slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Wash all removable parts with a soft sponge and neutral detergent, then rinse under running water.
- Do not install the bowl (12) in the dishwashing machine.
- Wipe the surface of the heating element (only when it is cold) with a soft dry cloth, do not allow water to get inside the unit body.
- Do not immerse the unit body, power cord and plug into water or any other liquids.
- Do not use abrasive and aggressive detergents for washing of the unit and accessories.

10. STORAGE

- Unplug the unit and clean it.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

8.2. "FONDUE" PROGRAM

- The unit is intended to cook the cheese fondue and fondue with broth or vegetable oil. This program allows to select the heating temperature ranging from 70°C to 150°C. The recommended temperature for cheese fondue is from 70°C to 80°C.
- You can preliminarily marinate meat, shrimps or fish. Cut the products into small pieces of equal size.
- Do not use frozen products for making fondue.
- Pick the shrimps, pieces of meat, fish or vegetables with the special metal forks for fondue or skewers.
- Products, strung on the forks, dip in the heated broth/oil/cheese.

8.3. «MULTICOOK» PROGRAM

The "Multicook" program allows you to change the temperature and cooking time within the range from 30°C to 150°C in accordance with your needs and preferences.

Use of the unit in the "Fondue" and "Multicook" programs

- Open the lid (4).
- Install the bowl (12) in the process chamber.
- Put the food into the bowl (12) (see "Recipe book"). The volume of products must not be above the maximum mark and below the minimum mark.
- If you are cooking in the "Multicook" program, close the lid (4) tightly. If you are making fondue, leave the lid (4) open.
- Switch the unit on by touching the button (16)
- Touch the «MENU» button (13).
- By touching the buttons «+/-» (14), select the «Fondue» or «Multicuisson» cooking program.
- Touch the (16) button, the display will show the flashing temperature indication "100°C". By touching the buttons (14) «+/-», set the temperature of heating.
- Touch the (16) button, the display will show the indications of the operation time.
- Use the buttons «+/-» (14) to set the operation time.
- Touch the button (16) to launch the program.
- If you are making fondue, wait until the cheese is melted and soup/oil heats up.



1. DESCRIPTION

1. Corps de l'appareil
2. Bandeau de contrôle
3. Ecran
4. Couvercle
5. Bouton de déverrouillage du couvercle
6. Poignée du cuiseur
7. Soupape de vapeur
8. Récupérateur de condensation
9. Prise secteur
10. Résistance chauffante
11. Capteur de température
12. Cuve

2. BANDEAU DE CONTRÔLE

13. Bouton «MENU»
14. Boutons de réglages «+ / -»
15. Bouton «PROGRAMMATEUR»
16. Boutons des fonctions «MARCHE/ARRET», «DEPART/ARRET»

3. ACCESSOIRES

17. Panier vapeur
18. Louche
19. Spatule
20. Pot gradué

CONSIGNES DE SECURITE

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

Danger

- Ne plongez pas le multicuiseur 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.

To switch the cooking off, press the button (16) and hold it for 3 seconds.

Sound signals will notify on finishing of cooking, the unit will be automatically switched to the keep warm mode, the display (3) will show the symbol , as well as the multicooker operation time in the heating mode (up to 24 hours).

Note: The keep warm function is not available for the programs "Reheat" (RECHAUFFER), "Jam" (CONFITURE), "Jelly" (GELEE), "Roasting" (ROTIR), "Cottage cheese" (FROMAGE BLANC), "Canning" (MISE EN CONSERVE) and "Yogurt" (YAOURT).

To cancel the keep warm mode, press and hold the button  (16).

Note:

- Despite the unit keeps the ready dish warm for 24 hours, it is not recommended to leave the cooked food in the bowl for a long time, because this may spoil the food.
- Do not use the keep warm function to reheat products.

Attention!

- Never leave the operating unit unattended. To avoid burns be very careful when opening the lid (4), do not bend over the steam valve (7) during multicooker operation and do not place open parts of your body above the bowl (12)!
- During the first operation of the multicooker some foreign smell from the heating element can appear. It is normal.
- Watch the food during cooking and, if necessary, stir the products with the plastic soup ladle (18) or spatula (19). Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (12).
- Do not leave the lid of the unit during operation open except the "Fondue" and "Roasting" programs.
- You may use holder on the unit body to keep the soup ladle (18) and spatula (19).

8.1. "YOGURT" (Yaourt) PROGRAM

- Pour leaven and milk into the cups (21) in the proportion 1:10.

Note: Use natural yogurt with minimum shelf-life, free of additives and coloring agents as a leaven. You can make leaven by yourself from special bacteria leaven (you can find it in a drugstore or in health food stores) following the instructions attached.

- Install the filled cups (21) without the lids into the bowl (12).
- Install the bowl (12) into the process chamber, select the "Yogurt" program and set the cooking time (see "Use of the multicooker").
- **Attention! Do not move the multicooker during operation in the "Yogurt" program.**
- Cover cups containing ready yogurt with lids and place them into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
- You can add fruits, jam and honey to the ready natural yogurt.

element (10) surface.

Notes:

- Do not use the bowl (12) for washing cereals and do not chop products in it, this can damage the non-stick coating.

- Make sure that there are no foreign objects, dirt or moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (12).

- Wipe the outer surface and the bottom of the bowl (12) dry before use.

- In the middle of the heating element (10) there is a temperature sensor (11). Make sure that the movement of the sensor is not limited.

- If you steam products, pour water into the bowl (12) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (17). Put the food into the basket (17) and install it in the bowl (12).
- Close the lid (4) until click. Insert the power cord jack into the connector (9)
- Plug the power cord into the socket. You will hear a sound signal, the «----» symbols will light up on the display (3).
- Switch the unit on by touching the button  (16), the display will show the symbols "88:88". Touch the button (13) "MENU" to go to the menu of auto-programs, the display (3) will show the flashing "Rice" indicator.
- Select the cooking program by touching the buttons (14) «-/»+. The indicator of the selected program will be flashing and the display (3) will show the cooking time set by default.
- Touch the button (16), the cooking time indications will be flashing.
- Use the buttons (14) «-/»+ to set the cooking time.

Note: Setting of the cooking time is not available for the program "Rice." Skip steps 9, 10.

To switch to the delayed start setting touch the «DELAYED START» (DEPART DIFF.) button (15), the indicator  will appear on the display, the delayed start time in hours will be flashing. Use the buttons (14) «-/»+ to set the delayed start time in hours.

Touch the «PROGRAM» (PROGRAMMATEUR) button (15), the minutes digits will be flashing. Use the buttons (14) «-/»+ to set the delayed start time in minutes.

Note:

If you want to start cooking immediately, skip steps 11 and 12.

Delayed start function is not available for the programs "Jam", "Roasting", "Jelly", "Cottage cheese", "Baking", "Steam", "Sauce", "Fondue" and "Yogurt".

To save the settings and switch the cooking program on, touch the button (16), the display will show the remaining time indication (for all programs except the "Rice"). If you have activated the delayed start function, the display will also show the symbol  and the countdown time remaining till the start of the cooking program, when the unit switches to the cooking of food, the symbol  will go out.

• 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 ;

• fermes ;

• utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; chambres d'hôte.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez à ce qu'il soit remplacé par un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.

• Avant de brancher le multicuiseur, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension secteur locale.

• Ne branchez le multicuiseur 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, la cuve, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.

• Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le multicuiseur est posé.

• Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.

- Ne branchez pas le multicuiseur 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.
- N'exposez pas le multicuiseur 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 multicuiseur directement aux rayons du soleil.
- Placez le multicuiseur sur une surface stable, horizontale et plane.
- Placez toujours la cuve dans le multicuiseur avant de brancher l'appareil sur la prise secteur et de l'allumer.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour cuire du riz.
- 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 multicuiseur.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des événements à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant du multicuiseur lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage du multicuiseur pour éviter tout contact avec la vapeur.

7. BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent multicooker operation.
- Place the unit on a flat, heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (such as gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the unit while keeping at least 20 cm gap between the multicooker body and the wall and 30-40 cm gap above the unit.
- Do not place the multicooker close to the objects that can be damaged by the released steam of high temperature.

Attention! Do not place the unit near bath tubs, kitchen sinks or other containers filled with water.

- Open the lid (4) by pressing the button (5) and pulling the handle (6).
- Wash all removable parts with a soft sponge with neutral detergent: bowl (12), steam cooking basket (17), soup ladle (18), spatula (19), measuring cup (20) and cups with lids (21). Then rinse them under running water and dry.
- Clean the unit body with a damp cloth, then wipe it dry.

8. USE OF THE MULTICOOKER

Put the food into the bowl (12) following the recommendations given in the recipe (see "Recipe book").

Note: Make sure that the ingredients and liquids level does not exceed the maximal mark «1.8» and is not lower than the minimal mark «0.6». Maximal level mark for porridges (except rice) is «1.4»

General example of loading products and water (rice is considered as example)

Measure rice with the measuring cup (20) (one measuring cup is equal to approximately 160 grams of rice), wash it and place in the casserole. The level of water needed for a certain amount of rice (measured in the cups «CUP») is indicated on the scale inside the bowl (12). Pour water in up to the corresponding mark.

Example:

Put four measuring cups of rice, pour water up to the (cup) graduating mark «4 CUP».

For liquid porridges it is recommended to use rice and water in the proportion 1:3.

Install the bowl (12) in the process chamber. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is installed evenly and is in secure contact with heating

6. COOKING PROGRAMS

Program	Temperature	Time set by default (Hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep Warm
Soupe (Soup)	100°- 110° C	1:00	1:00-4:00	+	+
Risotto (Porridge)	120°- 130° C	0:20	0:20-1:10	+	+
Riz (Rice)	105°- 110° C	Not Available	Automatically	+	+
Riz pilaf (Pilaw)	110° C	0:30	0:20-2:00	+	+
Pâtes (Macaroni)	105°- 110° C	0:20	0:15-0:40	+	+
Bouillir (Boiling / Steam cooking)	100°- 110° C	0:20	0:10-2:00	+	+
Mijoter (Stew)	100°- 110° C	0:40	0:30-2:30	+	+
Rôtir (Roasting)	150° C	0:10	0:10-0:45	-	-
Pâtisserie (Baking)	130°- 140° C	0:45	0:40-2:00	-	+
Réchauffer (Reheat)	120° C	0:30	0:15-1:00	+	-
Gelée (Jelly)	100°- 110° C	4:00	4:00-8:00	-	-
Cuisson étouffée (Cabbage Rolls)	100° C	0:20	0:15-1:00	+	+
Fondue	70°- 150° C	0:20	0:15-0:40	-	+
Sauce	118°- 120° C	0:05	0:05-0:30	-	+
Confiture (Jam)	100° C	0:30	0:20-4:00	-	-
Yaourt (Yoghurt)	40° C	8:00	6:00-12:00	-	-
Fromage blanc (Cottage cheese)	65°- 70° C	1:00	1:00-5:00	-	-
Vapeur (steam)	105° C	0:30	0:15-2:00	-	+
Mise en conserve (Canning)	105°- 110° C	0:20	0:15-3:00	+	-
Multicuisson (Multicook)	35°- 150° C	0:30	0:10-6:00	+	+

- Watch the cooking process, switch the unit off when the food is ready. Do not leave the unit unattended.
 - Do not open the lid (4) during unit operation in the «BAKING» (PATISSERIE) program.
 - To avoid scorching of the food after finishing of the «BAKING» (PATISSERIE) program operation, switch the keep warm mode off by pressing and holding the button (16).
 - In the «ROASTING» (ROTIR) program the unit operates similarly to a kitchen stove, be sure to watch the cooking process.
 - The "Sauce" program is intended for cooking sauces, the "Cabbage rolls" (CUISSON ETOUFFEE) program is for cooking cabbage rolls, the "Steam" (Vapeur) program is for cooking baby food (see "Recipe book").
- See recipes of dishes in the Recipe book (supplied with the unit). All recipes are non-regulatory as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.

- Pendant et après la cuisson, la cuve et le cuiseur vapeur peuvent être chauds et lourds.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le multicuiseur 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 de la cuve lorsque vous cuisez le riz, que vous le maintenez au chaud ou que vous le réchauffez.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.
- Il est déconseillé de cuisiner des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures. Otez les coquilles et carapaces avant la cuisson.
- 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 multicuiseur à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir le multicuiseur avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez toujours le multicuiseur après utilisation. Ne nettoyez pas le multicuiseur au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours le multicuiseur en cas de longue période sans utilisation.

- Si le multicuiseur 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.

CET APPAREIL N'EST DESTINE QU'A UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT.

4. RULES OF USING OF THE COOKING BOWL (12)

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl by installing it on other heating units or surfaces.
- Do not replace the bowl with another container.
- Always make sure that the heating element (10) surface and the bottom of the bowl are clean and dry.
- Do not use the bowl for mixing products. Never chop products in the bowl to avoid damage of the non-stick coating.
- Never leave or keep any foreign objects in the bowl.
- When cooking food in the bowl, stir it only with the plastic soup ladle (18) or spatula (19).
- Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl.
- After cooking dishes with spices and seasonings, wash the bowl right after cooking.
- To avoid damage of the coating, do not put the bowl into cold water right after cooking; let it cool down preliminarily. **The bowl is not intended for washing in the dishwashing machine.**

5. CONTROL PANEL BUTTONS (2)

Pressing of the control panel buttons is accompanied by a sound signal.

«MENU» button (13)

To go to the auto-programs menu, touch the «MENU» button (13).

Buttons (14) “-/ +”

Using the buttons “-/ +” (14), choose the cooking program, adjust the cooking time and delayed start function.

«DELAYED START» button (15)

You can set the cooking end time. Unit operation time may be set in the range from 1 to 24 hours with 1 hour step.

Button (16)

Use the button (16) for the transitions between the setting stages, settings saving, as well as to start and stop cooking programs.

Attention!

Do not leave the operating unit unattended.

- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental deviations or with insufficient experience or knowledge. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- Do not leave children unattended not to let them use the unit as a toy.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!**
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
- • Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

4. RÈGLES D'UTILISATION DE LA CUVE (12)

- Utilisez l'appareil et ses accessoires pour ses fonctions uniquement. Ne pas utiliser la cuve en l'installant sur d'autres unités ou des surfaces chauffantes.
- Ne pas remplacer la cuve avec un autre récipient.
- Assurez-vous toujours que la surface de l'élément de chauffage (10) et le fond de la cuve sont propres et secs.
- Ne pas utiliser la cuve pour mélanger les produits. Ne jamais hacher des produits dans la cuve pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne laissez pas d'objets étrangers dans la cuve.
- Pendant la cuisson des aliments dans la cuve, mélangez uniquement avec la louche (18) ou la spatule (19) fournies.
- Ne pas utiliser objets métalliques qui pourraient rayer le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Après la cuisson des plats avec des épices et des assaisonnements, laver la cuve juste après la cuisson.
- Pour éviter d'endommager le revêtement, ne pas mettre la cuve tout de suite après la cuisson dans de l'eau, laisser refroidir avant. Le bol n'est pas destiné à laver dans le lave-vaisselle.

5. BOUTONS PANNEAU DE CONTRÔLE (2)

Les boutons de commande sont accompagnés d'un signal sonore.

Touche (13) «Menu»

Pour aller dans le menu de programmes automatiques, appuyez sur le bouton «Menu» (13).

Boutons (14) "- / +"

En utilisant les boutons "- / +" (14), choisissez le programme de cuisson, réglez le temps de cuisson et la fonction de départ différé.

Bouton «DÉPART DIFFÉRÉ» (15)

Vous pouvez choisir le délai, après lequel le programme de la cuisson sélectionné, commencera à fonctionner. Le temps de fonctionnement peut être réglé dans la plage de 1 à 24 heures, par heures.

Bouton de fonctions (16)

Utilisez ce bouton (16) pour choisir entre les phases de réglage, sauvegarder les paramètres, ainsi que pour démarrer et arrêter les programmes de cuisson.

Attention!

Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

6. PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Température de cuisson	Temps par défaut (Heure)	Temps de cuisson (Heure)	Départ différé	Maintien au chaud
Soupe	100°- 110° C	1:00	1:00-4:00	+	+
Risotto	120°- 130° C	0:20	0:20-1:10	+	+
Riz	105°- 110° C	Indisponible	Automatique	+	+
Riz pilaf	110° C	0:30	0:20-2:00	+	+
Pâtes	105°- 110° C	0:20	0:15-0:40	+	+
Bouillir	100°- 110° C	0:20	0:10-2:00	+	+
Mijoter	100°- 110° C	0:40	0:30-2:30	+	+
Rôtir	150° C	0:10	0:10-0:45	-	-
Pâtisserie	130°- 140° C	0:45	0:40-2:00	-	+
Réchauffer	120° C	0:30	0:15-1:00	+	-
Gelée	100°- 110° C	4:00	4:00-8:00	-	-
Cuisson étouffée	100° C	0:20	0:15-1:00	+	+
Fondue	70°- 150° C	0:20	0:15-0:40	-	+
Sauce	118°- 120° C	0:05	0:05-0:30	-	+
Confiture	100° C	0:30	0:20-4:00	-	-
Yaourt	40° C	8:00	6:00-12:00	-	-
Fromage blanc	65°- 70° C	1:00	1:00-5:00	-	-
Vapeur	105° C	0:30	0:15-2:00	-	+
Mise en conserve	105°- 110° C	0:20	0:15-3:00	+	-
MultiCuisson	35°- 150° C	0:30	0:10-6:00	+	+

- Surveillez le processus de cuisson. Eteindre l'appareil lorsque la cuisson est finie. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
 - Ne pas ouvrir le couvercle (4) pendant le fonctionnement de l'appareil en programme «CUISSON».
 - Après la cuisson, pour éviter de brûler la nourriture : changer le mode en passant à celui de MAINTIEN AU CHAUD en appuyant et en maintenant la touche (16).
 - Dans le programme ROTIR, l'appareil fonctionne de façon similaire à une poêle. Il est fortement conseillé de surveiller le processus de cuisson.
 - Le programme SAUCE est destiné à la cuisson des sauces.
 - Le programme CUISSON ETOUFFEE est destiné à la cuisson des légumes.
 - Le programme VAPEUR est destiné à la cuisson des aliments pour bébés.
- Voir les recettes de plats dans le livre de recette (fourni avec cet appareil). Toutes les recettes sont à titre de référence. La quantité requise et les proportions des ingrédients peuvent varier en fonction des particularités de chaque aliment, et aussi des préférences personnelles.

- Follow the recommendations as to amount of dry products and liquids.
- **Attention!** When steam cooking food, watch the level of liquid in the bowl, add water to the bowl as needed. Do not leave the unit unattended!
- Do not use the multicooker if the silicone gasket on the inner side of the lid is damaged.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not cover the multicooker during operation.
- Do not carry the unit during operation. Use the lid handle, having unplugged the unit, removed the bowl with food and let the unit cool down preliminarily.
- The lid, the food cooking bowl and body parts heat up heavily during operation, do not touch them. Take the hot bowl out after putting on thermal protective potholders.
- Clean the unit regularly.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.

- Do not insert foreign objects into the openings of the unit or between its parts.
- Provide that edges of clothes or foreign objects do not get between the lid and the unit body.
- Use the supplied removable parts only. Do not leave the operating unit unattended, always switch the unit off and unplug it when you do not use it.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully pull it out of the mains socket.
- Do not leave the unit lid open during operation, except when operating in the "Fondue" and "Roasting" programs.
- To avoid injury, do not bend over the steam release openings or over the bowl when the multicooker lid is open.
- Do not touch the surface of the lid during multicooker operation, open the lid after having pressed the lid opening button.
- To avoid getting burned by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.
- Keep the steam valve clean, clean it when it gets dirty.
- Never use the unit without the installed bowl and steam valve, do not switch the multicooker on without products and sufficient amount of liquid in the cooking bowl.

7. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

-Sortez tous les accessoires de la cuve. Retirez l'emballage plastique entre la cuve et l'élément chauffant.

-Nettoyez soigneusement les éléments du multicuiseur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

-Laissez un espace libre de 20 cm entre le multicuiseur et le mur.

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

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

Attention! Ne pas placer l'appareil à proximité de baignoires, les éviers de cuisine ou d'autres récipients remplis avec de l'eau.

- Ouvrez le couvercle (4) en appuyant sur le bouton (5) et en tirant sur la poignée (6).

- Lavez toutes les pièces amovibles avec une éponge douce et du détergent neutre: la cuve (12), le panier de vapeur (17), la louche (18), la spatule (19), la tasse à mesurer (20). Puis rincez-les sous l'eau courante et séchez les.

- Nettoyez le corps de l'unité avec un chiffon humide, puis essuyez-le.

8. UTILISATION DU MULTICUISEUR

Placez les aliments dans le bol (12) en suivant les recommandations indiquées dans la recette (voir «livre de recettes»).

Remarque: Assurez-vous que le niveau des ingrédients et des liquides ne dépasse pas la limite maximale «1.8» et n'est pas inférieur à la limite minimale «0,6». Le repère de niveau maximal pour bouillies (à l'exception du riz) est de «1.4».

Exemple général de cuisson d'un aliment avec de l'eau (Le riz est considéré comme un exemple)

Mesurer le riz avec la tasse de mesure (20) (une tasse de mesure est égale à environ 160 grammes de riz), le laver et le placer dans la cuve. Le niveau d'eau nécessaire pour une certaine quantité de riz (mesurée avec le verre) est indiqué sur l'échelle à l'intérieur de la cuve (12). Versez de l'eau jusqu'à la limite correspondante.

Exemple:

Mettre quatre tasses de mesure de riz, versez de l'eau jusqu'à la (tasse) marque «4 ».

Pour les bouillies liquides, il est recommandé d'utiliser du riz et de l'eau dans la proportion de 1: 3.

Installer la cuve (12) dans l'appareil. Assurez-vous que la surface extérieure de la cuve est propre et sec, et le bol lui-même est installé de manière uniforme et est en contact sécurisé avec l'élément de chauffage (10).

Notes:

- Ne pas utiliser la cuve (12) pour tout lavage, et ne couper pas les produits se trouvant à l'intérieur, cela peut endommager le revêtement antiadhésif.

- Assurez-vous qu'il n'y a pas des objets, de la saleté ou de l'humidité dans l'appareil et sur le fond de la cuvette (12).

- Essuyer la surface extérieure et le fond de la cuve (12) avant utilisation.

- Au milieu de l'élément chauffant (10) se trouve un capteur de température (11). S'assurer que le capteur n'est pas gêné.

- Pour la cuisson vapeur, verser de l'eau dans la cuve (12) de telle sorte que l'eau bouillante ne touche pas le bas du panier (17). Placez les aliments sur le panier (17) et installez-le dans la cuve (12).
- Fermez le couvercle (4) jusqu'à entendre un déclic.
- Insérez la prise du cordon d'alimentation dans le connecteur (9) et le cordon d'alimentation fiche dans la prise. Vous entendrez un signal sonore, les symboles «----» seront allumés sur l'afficheur (3).
- Allumez l'appareil en appuyant sur la touche  (16), l'écran affiche les symboles "88:88". Appuyez sur la touche (13) "MENU" pour accéder au menu de programmes automatiques, l'afficheur (3) affiche l'indicateur en clignotant : "Riz".
- Sélectionnez le programme de cuisson en appuyant sur le bouton (14) «- / +». L'indicateur du programme sélectionné clignote et l'écran (3) affiche le temps de cuisson défini par défaut.
- Appuyez sur la touche (16), l'indicateur de temps de cuisson clignote.
- Utilisez les boutons (14) «- / +» pour régler le temps de cuisson.

 **Note:** Le réglage du temps de cuisson "Riz" n'est pas disponible pour une programmation. Sauter les étapes 9, 10.

Pour passer au réglage de départ différé, appuyez sur la touche (15) "PROGRAMMATEUR", l'indicateur  apparaîtra sur l'écran.

Utilisez les boutons (14) "+/-" pour régler le temps au bout duquel la cuisson se terminera.

Remarque:

Si vous voulez commencer la cuisson immédiatement, sauter les étapes 11 et 12.

La fonction de départ différé n'est pas disponible pour les programmes "Confiture", "Rôtir", "Gelée", "Fromage blanc", "Pâtisserie", "Vapeur", "Sauce", "Fondue" et "Yaourt".

Pour enregistrer les paramètres et mettre en route la programmation, appuyez sur le bouton (16), l'écran affiche l'indication de temps restant (pour tous les programmes à l'exception du "riz"). Si vous avez activé la fonction de départ différé, l'écran affichera aussi le symbole  et le temps restant du jusqu'au début du programme de cuisson, lorsque l'appareil passe à la cuisson des aliments, le symbole  s'affichera.

Pour passer la cuisson, appuyez sur la touche (16) et maintenez-la pendant 3 secondes.

- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from moisture and heat sources and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture.
- Provide that the power cord does not come in contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord and power plug with wet hands.
- Do not use the unit near containers filled with water, next to a kitchen sink, in wet basements or near a swimming pool.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately by taking the power plug out of the mains socket. Do not put your hands into water! Apply to the authorized service center for further use of the unit.

SAFETY WARNINGS

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this instruction manual carefully. Keep this manual for future reference. Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before using the unit, closely examine the power cord and the power cord connector located on the unit body and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or power cord connector are damaged.
- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- The power cord is equipped with a "europlug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector of the unit body and the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use the power cord of other units.

Les signaux sonores aviseront de la fin de la cuisson, l'appareil passera automatiquement en mode de maintien au chaud, l'affichage (3) affiche le symbole , ainsi que le temps de fonctionnement de l'appareil dans ce mode (jusqu'à 24 heures).

Remarque: La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible pour les programmes "RECHAUFFER", "CONFITURE", "GELEE", "ROTIR", "FROMAGE BLANC", "MISE EN CONSERVE" et «YAOURT».

Pour annuler le mode maintien au chaud, appuyez et maintenez le bouton  (16).

Remarque:

- *Malgré la fonction Maintien au Chaud pendant 24 heures, il est recommandé de ne pas laisser les aliments cuits dans le bol pendant une longue période, car cela peut gâcher la nourriture.*

- *Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pour réchauffer les produits.*

Attention!

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement, sans surveillance.
- Pour éviter les brûlures, il faut être très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle (4), ne pas se pencher ou mettre des parties du corps sur les sorties de vapeur (7) pendant le fonctionnement du multicuiseur.
- Au cours de la première opération du multicuiseur une odeur de l'élément de chauffage peut apparaître. C'est normal.
- Surveiller la nourriture pendant la cuisson et, si nécessaire, remuer les produits avec la louche en plastique (18) ou la spatule (19). Ne pas utiliser d'objets métalliques qui peuvent égratigner et rayer le revêtement antiadhésif de la cuve (12).
- Ne pas laisser le couvercle de l'appareil ouvert pendant le fonctionnement, sauf pour les programmes de "Fondue" et "Rôtir".
- Vous pouvez utiliser la porte-cuillère se trouvant sur le corps de l'appareil pour la louche (18) et la spatule (19).
-

8.1. PROGRAMME YAOURT

- Verser le levain et le lait dans des tasses avec une proportion de 1:10.

Remarque: Utilisez du yaourt nature avec une durée de vie minimale, exempt d'additifs et de colorants comme levain. Vous pouvez faire par vous-même à partir de levain à bactérie spéciale (vous pouvez le trouver dans une pharmacie ou dans les magasins d'aliments naturels) en suivant les instructions jointes.

- Installez des tasses remplies sans les couvercles dans la cuve (12).
- Installez la cuve (12) dans l'appareil, sélectionnez le programme "Yaourt" et réglez le temps de cuisson (voir "UTILISATION DU MULTICUISEUR").
- Attention! Ne déplacez pas le multicuiseur pendant le fonctionnement en programme "Yaourt".
- Placez les yaourts prêts avec les couvercles dans le réfrigérateur pendant plusieurs heures pour arrêter la croissance des bactéries.
- Vous pouvez ajouter des fruits, de la confiture et du miel pour le yaourt naturel.

8.2. PROGRAMME DE FONDUE

- L'appareil est destiné à préparer la fondue au fromage et fondue avec du bouillon ou de l'huile végétale. Ce programme permet une sélection de la température allant de 70 ° C à 150 ° C. La température recommandée pour la fondue au fromage est de 70 ° C à 80 ° C.
- Vous pouvez mariner préalablement la viande, les crevettes ou les poissons. Couper les produits en petits morceaux de taille égale.
- Ne pas utiliser de produits surgelés pour faire la fondue.
- Piquez les crevettes, des morceaux de viande, du poisson ou des légumes avec les fourches métalliques spéciaux pour fondue ou des brochettes.
- Plongez ensuite les produits, enfilées sur les fourches, dans la fondue chauffée : bouillon / huile / fromage.

8.3. PROGRAMME MULTICUISSON

Le programme "MULTICUISSON" vous permet de modifier le temps de cuisson et la température dans la plage de 30 ° C à 150 ° C en fonction de vos besoins et préférences.

L'utilisation de l'appareil dans les programmes "Fondue" et "MULTICUISSON"

- Ouvrez le couvercle (4).
- Installez la cuve (12) dans l'appareil.
- Placez les aliments dans la cuve (12) (voir «livre de recettes»). Le volume des produits ne doit pas être au-dessus de la limite maximale, ni en-dessous de la limite minimale.
- Si vous faites cuire dans le programme "MULTICUISSON", fermer le couvercle (4) fermement. Si vous faites une fondue, laisser le couvercle (4) ouverte.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche (16)
- Appuyez sur le bouton «MENU» (13).
- A l'aide des touches «- / +» (14), sélectionnez le programme «MULTICUISSON» ou «Fondue».
- Appuyez sur la touche (16), l'écran affiche la température en clignotant "100 ° C". Réglez la température de chauffe avec les touches (14) "- / +".
- Appuyez sur le bouton (16), l'écran affichera la durée de fonctionnement.
- Utilisez les boutons «- / +» (14) pour régler le temps de fonctionnement.
- Appuyez sur le bouton (16) pour lancer le programme.
- Si vous faites une fondue, attendre jusqu'à ce que le fromage est fondu, et la soupe / huile se réchauffe.



1. DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Lid
5. Lid opening button
6. Carrying handle
7. Steam valve
8. Drip container
9. Power cord connector
10. Heating element
11. Temperature sensor
12. Bowl

2. DISPLAY AND CONTROL PANEL

13. «MENU» button
14. Parameters setting buttons «-/+»
15. "PROGRAM" (PROGRAMMATEUR) button
16. Button Functions: "ON/OFF" (MARCHE/ARRET), «START/STOP»

3. ACCESSORIES

17. Steam cooking basket
18. Soup ladle
19. Spatula
20. Measuring cup

Table of Content

1. DESCRIPTION.....	2
2. DISPLAY AND CONTROL PANEL	2
3. ACCESSORIES.....	2
SAFETY WARNINGS.....	3
4. RULES OF USING OF THE COOKING BOWL (12).....	8
5. CONTROL PANEL BUTTONS (2).....	8
6. COOKING PROGRAMS.....	9
7. BEFORE THE FIRST USE.....	10
8. USE OF THE MULTICOOKER.....	10
8.1. YOGURTH PROGRAM.....	12
8.2. FONDUE PROGRAM.....	13
8.3. MULTICOOK PROGRAM.....	13
9. CLEANING AND CARE.....	14
10. STORAGE.....	14
11. ACCESSORIES.....	15
12. TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	15
13. ENVIRONMENT AND RECYCLING.....	15

Remarque:

Si vous faites une fondue, remuer régulièrement le mélange de fromage et de vin. Évitez l'ébullition de liquides. Si nécessaire, réduire la température. Pour le faire, éteindre la cuisson et remettre l'appareil en marche.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Comme le Récupérateur de condensation (8) est rempli, retirer le récipient et verser le liquide accumulé.
- Retirer la Soupape de vapeur (7) : Dévisser le couvercle de la soupape de vapeur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Rincer la soupape de vapeur et installer le couvercle à sa place, puis fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Installez la Soupape de vapeur (7) à sa place.
- Nettoyez le corps de l'appareil (1) et le couvercle (4) avec un chiffon légèrement humide, puis les essuyer.
- Laver toutes les pièces amovibles avec une éponge douce et du détergent neutre, puis rincer à l'eau courante.
- Ne pas installer la cuve (12) dans le lave-vaisselle.
- Essuyez la surface de l'élément de chauffage (uniquement quand il fait froid) avec un chiffon doux et sec, ne pas laisser l'eau pénétrer à l'intérieur du corps de l'unité.
- Ne pas immerger le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation, et ne pas le brancher dans l'eau ou en contact avec d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs et agressifs pour le lavage de l'appareil et les accessoires.

10. RANGEMENT

- Débranchez l'appareil et le nettoyer.
- Gardez l'appareil loin des enfants dans un endroit sec et frais

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications de l'appareil sans notification préliminaire.

11. ACCESSOIRES

Multicuiser – 1 pc.

Câble d'alimentation – 1 pc.

Cuve – 1 pc.

Panier vapeur – 1 pc.

Louche – 1 pc.

Spatule – 1 pc.

Pot mesureur – 1pc.

Notice d'utilisation – 1 pc.

12. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	900W
Capacité de la cuve	5 L

**13. MISE AU REBUT**

La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electroniques 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

TELEFUNKEN

HappyCook

**HCRC-552**