THOMSON

Multicuiseur

Crea Cook+

Mode d'emploi

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Ce produit est conforme aux exigences applicables des directives 2014/35/UE (remplaçant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).

CE

Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil doit être uniquement utilisé en tant qu'appareil ménager. Il n'est pas conçu pour un usage industriel.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si celles-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions

préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Le câble doit être retiré de l'appareil avant de procéder au nettoyage, et la prise de câble du multicuiseur doit être sèche avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- Utilisez l'appareil comme indiqué. Une utilisation différente de l'usage pour lequel l'appareil a été conçu constituera une rupture des exigences de sécurité.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, vérifiez que la tension du réseau électrique est conforme à la tension requise pour cet appareil. Cette information est mentionnée dans les spécifications techniques et sur les plaques signalétiques.
- Si vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle répond aux exigences de puissance électrique de l'appareil. Si ça n'est pas le cas, un court-circuit ou un échauffement du câble peut se produire.
- L'appareil ne doit être branché que sur une prise secteur disposant d'une connexion à la terre. Si tel n'est pas le cas, l'appareil ne sera pas protégé de possibles dommages électriques.

- Attention ! L'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne ! Ne touchez pas la structure, la cuve ou les parties métalliques lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez des gants de cuisine. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lorsque le couvercle est ouvert.
- Lorsque vous débranchez l'appareil, retirez le cordon d'alimentation avec les mains sèches, tenez la fiche et non le fil. Des blessures peuvent être provoquées par une attitude négligente. Débranchez l'appareil après l'avoir utilisé, et également lorsque vous le nettoyez ou le déplacez.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des rebords ou angles tranchants, ou près de sources de chaleur (cuisinières à gaz ou électriques). Vérifiez que le

cordon n'est pas emmêlé autour ou étiré au niveau du pied d'une table. L'utilisation d'un cordon endommagé peut entraîner des défectuosités qui ne sont pas couvertes par la garantie.

- L'utilisation de l'appareil en extérieur est strictement interdite, de l'humidité et des particules étrangères pouvant tomber dans l'appareil. Des corps étrangers peuvent endommager gravement l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil avec un drap de bain ou une serviette de table lorsqu'il fonctionne. N'utilisez pas l'appareil pour stocker des produits ou des corps étrangers.
- Vérifiez que l'appareil est débranché avant de procéder à son nettoyage. Employez des produits de nettoyage non abrasifs.

- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans leur avoir donné les instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Ne laissez pas les enfants à proximité de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- L'appareil ne doit en aucun cas être réparé ou modifié par un particulier. L'entretien et la réparation doivent être effectués par un centre de service après-vente agréé. Un entretien non professionnel peut endommager ou casser l'appareil et entraîner des blessures.

IMPORTANT

LE REMPLACEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION PAR UNE PERSONNE NON AGRÉÉE EST INTERDIT. EN CAS DE DOMMAGE, LA RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN SERVICE APRÈS-VENTE DES DISTRIBUTEURS LOCAUX, LE FABRICANT OU TOUTE AUTRE PERSONNE AGRÉÉE.

SI L'APPAREIL EST TOMBÉ, DEMANDEZ À UN PROFESSIONNEL AGRÉÉ DE LE VÉRIFIER AVANT DE L'UTILISER À NOUVEAU. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT ENTRAÎNER DES ACCIDENTS.

POUR TOUT PROBLÈME OU RÉPARATION, VEUILLEZ CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE DES DISTRIBUTEURS LOCAUX, LE FABRICANT OU TOUTE AUTRE PERSONNE AGRÉÉE, AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.

Mise au rebut et responsabilité environnementale :

Afin de respecter l'environnement, nous vous encourageons à mettre votre appareil au rebut. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour de plus amples informations.

Contenu

1 multicuiseur avec cuve interne déjà assemblée (noire, revêtement anti-adhérent)

1 insert de cuisson vapeur

1 verre doseur

1 louche

1 spatule

1 repose louche/spatule

1 mode d'emploi

1 cordon d'alimentation

5 pots à yaourt

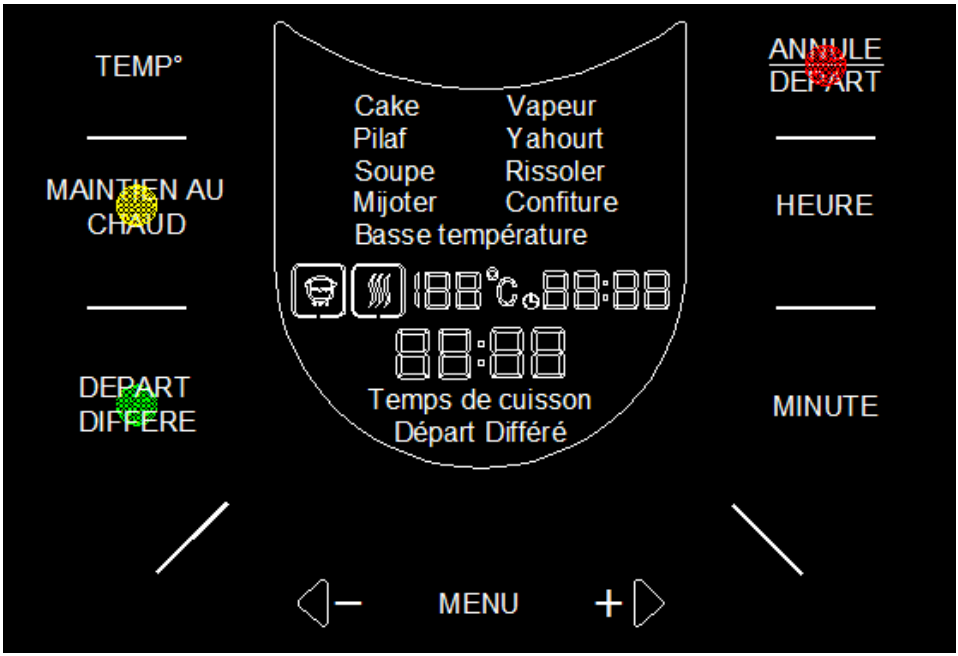
Tableau de cuisson, multicuiseur 9 programmes

N°	Nom du programme	Lancement de la minuterie	Paramètres	Capacité maximale
1	**Soupe**	**Après le début du programme**	Temps de cuisson par défaut : 1 heure Temps de cuisson réglable de 1 à 4 heures, par tranches de 10 min Température de cuisson : 97 °C	4,0 l
2	**Mijoter**	**Après le début du programme**	Temps de cuisson par défaut : 5 h Temps de cuisson réglable de 1 à 8 heures, par tranches de 10 min Température de cuisson 1re heure - 45 °C, 2e heure - 65 °C, 3e heure - 85 °C, 4e heure - 95 °C	4,0 l (aliments à fermentation rapide :1,0 l)

3	**Rissoler**	**Après avoir atteint la température et le temps de cuisson sélectionnés**	Temps de cuisson par défaut : 30 min	1,5 l
			Temps de cuisson réglable de 10 min à 1 heure, par tranches de 5 min	
			Température de cuisson réglable de 100 °C à 160 °C. Température par défaut : 140 °C	
4	**Gâteau**	**Après le début du programme**	Temps de cuisson par défaut : 1 heure	2,0 l
			Temps de cuisson réglable de 10 min à 2,5 heures, par tranches de 5 min	
			Température de cuisson : 130 à 145 °C par tranches de 5 °C Température par défaut : 140 °C	

5	**Pilaf**	**Après le début du programme**	Temps de cuisson par défaut : 1 heure	3,5 l
			Temps de cuisson réglable de 20 min à 2 heures, par tranches de 5 min	
			Température de cuisson : 120 à 125 °C ; température finale du programme de 145 à 150 °C	
6	**Yaourt**	**Après le début du programme Sans maintien au chaud**	Temps de cuisson par défaut : 8 heures	5 pots en verre / 1,5 l
			Temps de cuisson réglable de 4 à 12 heures, par tranches de 30 min	
			Température de cuisson : 38 à 42 °C	
7	**Confiture**	**Après le début du programme**	Temps de cuisson par défaut : 1 heure	2,0 l
			Temps de cuisson réglable de 30 min à 4 heures, par tranches de 5 min	
			Température de cuisson 102 °C	

8	**Vapeur**	**Après avoir atteint la température et le temps de cuisson sélectionnés**	Temps de cuisson par défaut : 5 min	2,0 l (eau)
			Temps de cuisson réglable de 5 min à 1 heure, par tranches de 1 min	
			Température de cuisson : 115 à 120 °C	
9	**Cuisson basse température**	**Après avoir atteint la température et le temps de cuisson sélectionnés**	Temps de cuisson par défaut : 15 min	2,0 l (eau)
			Temps de cuisson réglable de 0 min à 24 heures, par tranches de 5 min	
			Température de cuisson : 40 à 100 °C	



1. Lorsque l'appareil est allumé, celui-ci émet un bip, l'écran LCD affiche les 9 fonctions, l'horloge apparaît et les deux points clignotent. Le témoin lumineux « ANNULE DEPART » clignote ; les autres symboles ne sont pas affichés.

2. Réglage de l'horloge : appuyez sur la touche « DEPART DIFFERE » pendant 2 secondes afin de régler l'horloge. La zone d'affichage de l'horloge clignote ; appuyez sur la touche d'espace « HEURE », la zone d'affichage de l'heure clignote ; puis appuyez sur ou pour augmenter ou diminuer le nombre d'heures. Appuyez de manière prolongée (appuyez et maintenez enfoncé pendant plus d'une seconde) sur le symbole ou pour un défilement rapide des heures, selon un cycle allant de 00 à 23 ou de 23 à 00 heures ;

Appuyez sur la touche d'espace « MINUTE », la zone d'affichage des minutes clignote ; appuyez sur ou pour augmenter ou diminuer le nombre de minutes. Appuyez de manière prolongée (appuyez et maintenez enfoncé pendant plus d'une seconde) sur ou pour un défilement rapide des minutes, selon un cycle allant de 00 à 59 minutes ou de 59 à 00 minutes.

Après avoir réglé l'horloge, appuyez sur la touche « ANNULE DEPART » pour confirmer le réglage ou attendez 5 secondes pour que la confirmation automatique s'effectue.

3. Utilisation et fonction des touches

1) Touche « MENU »

Lorsque le multicuiseur est en mode veille, appuyez sur ou afin de sélectionner une fonction (clignotement). La zone d'affichage de l'heure (située au-dessus du temps de cuisson et de l'heure de départ différé) indique, de manière simultanée, le temps de cuisson par défaut de la fonction ; si la température est ajustable, celle-ci sera affichée dans la zone d'affichage de la température. Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson (le temps de cuisson par défaut clignote après sélection de la fonction), appuyez sur la touche « HEURE » ; la zone d'affichage de l'heure se met à clignoter. Appuyez alors sur ou afin d'augmenter ou de diminuer le nombre d'heures, d'une heure à chaque pression. Appuyez de manière prolongée (appuyez et maintenez enfoncé pendant plus d'une seconde) la touche ou pour un défilement rapide (veuillez consulter le tableau de cuisson afin de vérifier le temps de cuisson).

Appuyez sur la touche « MINUTE », la zone d'affichage des minutes se met à clignoter. Appuyez alors sur + ou − afin d'augmenter ou de diminuer le nombre de minutes. Appuyez de manière prolongée (appuyez et maintenez enfoncé pendant plus d'une seconde) sur + ou − pour un défilement rapide (veuillez consulter le tableau de cuisson afin de vérifier le temps de cuisson).

Si vous souhaitez ajuster la température (la température est ajustable pour certaines fonctions), appuyez sur la touche TEMP° ; les chiffres situés dans la zone d'affichage de la température se mettent à clignoter (affichage de la température par défaut). Appuyez sur la touche + afin d'augmenter la température et sur − afin de la diminuer.

Après avoir appuyé sur les touches HEURE, MINUTE ou TEMP° , les heures, les minutes et la température affichées se mettront à clignoter. Si aucun ajustement n'est effectué pendant plus de 3 secondes, les heures, les minutes et la température affichées arrêteront de clignoter. Appuyez sur − ou + pour sélectionner une autre fonction.

Lorsque le temps et la température de cuisson sont réglés, appuyez sur la touche «

 » pour commencer la cuisson.

2) Touche «

 »

Si vous aviez déjà sélectionné une fonction ou activé le mode de départ différé, appuyez sur la touche «

 » pour lancer la cuisson ou l'annuler (retour au mode veille).

3) Touche «

 »

Après avoir sélectionné la fonction et réglé le temps de cuisson, appuyez sur la touche «

 » pour accéder au mode de départ différé. L'horloge affiche l'heure actuelle (clignotante). Appuyez sur la touche «

 », la zone d'affichage de l'heure se met à clignoter ; puis appuyez sur ou pour augmenter ou diminuer le nombre d'heures ; appuyez de manière prolongée (appuyez et maintenez enfoncé pendant plus d'une seconde) sur ou pour un défilement rapide des heures, selon un cycle allant de 00 à 23 ou de 23 à 00 heures.

Appuyez sur la touche « MINUTE », la zone d'affichage des minutes se met à clignoter ; appuyez ensuite sur ou afin d'augmenter ou de diminuer le nombre de minutes ; appuyez de manière prolongée (appuyez et maintenez enfoncé pendant plus d'une seconde) sur ou pour un défilement rapide des minutes selon un cycle allant de 00 à 59 minutes ou de 59 à 00 minutes.

Lorsque la fonction de départ différé est ajustée, appuyez sur la touche « ANNULE DEPART » afin de commencer la cuisson.

Remarque 1 : l'heure de départ différé par défaut correspond à l'heure actuelle affichée sur l'horloge.

Remarque 2 : l'heure de départ différé (après réglage) correspond à l'heure de fin de cuisson.

Remarque 3 : lorsque l'heure de départ différé (après réglage) est inférieure ou égale à « l'heure actuelle + temps de cuisson », « , le multicuiseur se met en marche dès que vous appuyez sur la touche « ANNULE DEPART ».

4) Touche « TEMP° »

Réglage de la température de cuisson ou basculement de la température de cuisson au temps de cuisson. Lorsque vous sélectionnez un programme dont la température peut être ajustée, appuyez sur la touche « TEMP° ». La température affichée se mettra à clignoter ; appuyez sur afin d'augmenter la température, appuyez sur afin de diminuer la température (référez-vous au tableau de cuisson pour connaître le niveau de température à utiliser).

5) Touche « MAINTIEN AU CHAUD »

1. Lorsque le multicuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche « MAINTIEN AU CHAUD » pour mettre en route la fonction maintien au chaud.
2. Lorsque le multicuiseur fonctionne, appuyez sur « MAINTIEN AU CHAUD » afin de sélectionner ou désélectionner la fonction maintien au chaud, une fois que le temps de cuisson est écoulé. (Remarque : à l'exception de la fonction yaourt, les autres fonctions lanceront automatiquement la fonction de maintien au chaud une fois le temps de cuisson écoulé. La température de la fonction maintien au chaud est comprise entre 70 °C et 75 °C, pour une durée de 24 heures)

6) Touche « HEURE »

Pour modifier l'heure, le temps de cuisson ou l'heure du départ différé, appuyer sur la touche HEURE. Suite à cela, se mettra à clignoter.

7) Pour modifier les minutes, le temps de cuisson ou l'heure du départ différé, appuyez sur la touche MINUTE. Suite à cela, se mettra à clignoter.

8) Touche « » :

1. Sélectionnez la fonction
2. Augmentez le nombre d'heures ou de minutes

9) Touche « » :

1. Sélectionnez la fonction
2. Diminuez le nombre d'heures ou de minutes

4. PROGRAMME RISSOLER

1) Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous qu'elle est bien en contact avec la résistance. Ajoutez de l'huile (environ 1,5 l). Fermez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

2) Branchez l'appareil.

3) Appuyez sur la touche MENU, sélectionnez le programme **Rissoler**. Appuyez sur la touche TEMP° pour régler la température. La température par défaut du programme **Rissoler** est de **140 °C.**

4) Afin de régler la durée, appuyez sur la touche MINUTE ; le voyant indicateur de temps se mettra à clignoter. Vous pouvez régler la durée requise. La durée de préparation par défaut pour la fonction **Rissoler** est de **30 minutes.**
5) Appuyez sur la touche ANNULE DEPART.
6) Lorsque l'huile aura atteint la température programmée, un signal sonore sera émis pendant 6 secondes, puis le décompte du temps commencera sur l'écran d'affichage. Ouvrez le couvercle avec précaution. **Soyez prudent : l'huile est très chaude !**
7) Mettez les aliments dans l'huile pour les faire frire.
8) Gardez le couvercle ouvert pendant toute la durée de la cuisson lorsque vous utilisez le programme **Rissoler**.

5. PROGRAMME CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Cette méthode de cuisson requiert des températures précises dans une fourchette étroite. C'est pourquoi à chaque température de cuisson correspond un temps de préchauffage de l'eau :

Température désirée	Temps requis de préchauffage de l'eau
40 °C	13 min
50 °C	22 min
60 °C	30 min
70 °C	41 min
80 °C	64 min

Étape 1 : Ajoutez de l'eau et réglez le temps de cuisson réel : par exemple, 2 heures. Et la température de cuisson : par exemple, 60 °C, puis appuyez sur la touche « Départ » pour lancer la cuisson.

Étape 2 : Lorsque la température de l'eau aura atteint 60 °C, l'appareil émettra un avertissement sonore, composé de 3 bips successifs, à 5 reprises afin de signaler à l'utilisateur qu'il faut ajouter

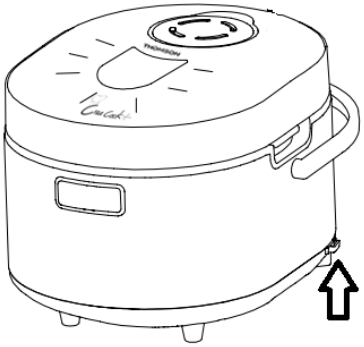
les aliments. Si rien n'est fait, l'avertissement sonore sera de nouveau émis au bout de 5 minutes. L'indication « basse température » se mettra à clignoter sur l'écran d'affichage.

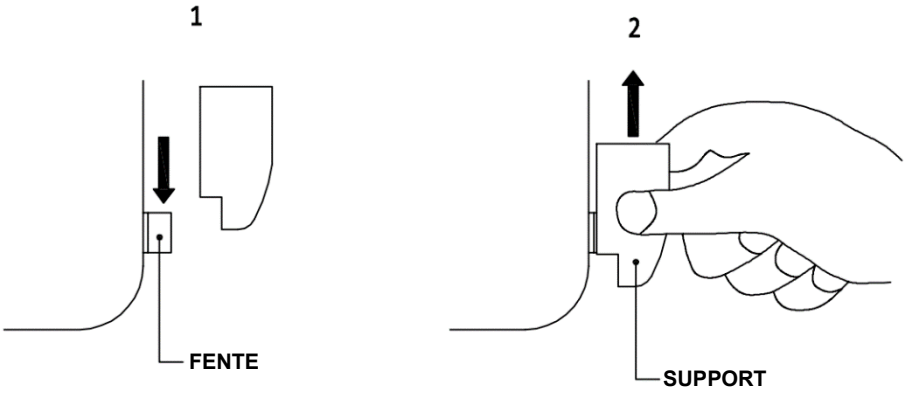
Étape 3 : Ajoutez les aliments, puis appuyez sur la touche « Départ » pour commencer la cuisson. Le décompte des 2 heures commencera.

Étape 4 : Lorsque le temps de cuisson aura atteint 2 heures, l'appareil émettra un avertissement sonore, composé de 3 bips successifs, à 5 reprises, puis la machine se mettra en mode veille.

Support louche/cuillère

Mettez et enlevez le support comme illustré sur le schéma.





1. Avant la première mise en marche

Sortez soigneusement l'appareil de sa boîte ; enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes publicitaires. Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon mouillé. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez minutieusement. Lors de la première utilisation, il est possible que l'appareil émette une odeur, qui n'est en aucun cas une indication de défectuosité de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez l'appareil (veuillez-vous référer à la section « Entretien du multicuiseur »).

ATTENTION ! N'UTILISEZ EN AUCUN CAS UN APPAREIL DÉFECTUEUX. LE NON-RESPECT DES EXIGENCES TECHNIQUES ET DES INSTRUCTIONS PERMETTANT D'UTILISER CORRECTEMENT L'APPAREIL DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ ENVERS LES DOMMAGES QUI POURRAIENT EN RÉSULTER.

2. Début de l'utilisation

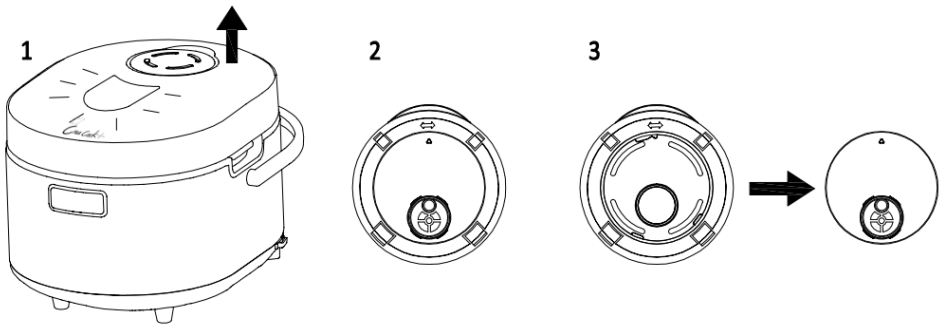
Placez le multicuiseur sur une surface dure, plate et horizontale. Lorsque vous posez l'appareil, assurez-vous que la vapeur chaude sortant de la soupape de pression ne risque pas de détériorer les tapisseries, revêtements décoratifs, les appareils électroniques ou tout autre matériau sensible aux températures élevées et à l'humidité.

Avant de préparer des aliments, vérifiez que les parties internes et externes du multicuiseur ne sont pas endommagées et ne comportent pas de résidus ou toute autre anomalie. Aucun corps étranger ne doit se trouver entre la résistance et la cuve.

3. Nettoyage de la soupape de pression

La soupape de pression est située sur le dessus du couvercle de l'appareil.

1. Tenez soigneusement le couvercle de la soupape de pression, tirez-le vers vous en exerçant une légère pression vers le haut comme illustré dans le schéma.
2. Tournez la fixation de la soupape de pression, située à l'intérieur du couvercle, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (dans la direction **OUVRIR**) jusqu'à ce que la soupape ne puisse plus être ouverte d'avantage.
3. Retirez la soupape en caoutchouc de la fixation avec soin, puis lavez la soupape, la fixation et le couvercle en suivant les instructions d'entretien et de nettoyage. **ATTENTION ! Pour éviter tout risque de déformation de la soupape, ne la tordez pas et ne tirez pas dessus.**
4. Procédez à l'assemblage de la soupape de pression en suivant les étapes dans l'ordre inverse. Repositionnez la soupape en caoutchouc et la fixation en alignant les encoches situées sur la fixation avec les fentes se trouvant à l'intérieur du couvercle, puis tournez la fixation dans le sens des aiguilles d'une montre, dans la direction **FERMER**. Repositionnez le couvercle de la soupape de pression sur le couvercle de l'appareil.



Élimination de la condensation

Il est possible que de la condensation se forme lors de la préparation d'aliments. Celle-ci s'accumulera dans les goulottes de récupération situées dans la structure autour de la cuve, pour ce modèle. La condensation peut être facilement retirée à l'aide d'un torchon.

Un nettoyage du couvercle interne et de la soupape de pression est recommandé après chaque utilisation.

Caractéristiques techniques

Modèle	THMC50015
Puissance	860 W
Tension	220 - 240 V
Capacité utile de la cuve	1 - 4 l
Capacité maximale de la cuve	5 l

Si ce logo est apposé sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE).

Toute substance dangereuse contenue dans un équipement électrique ou électronique peut avoir des effets nuisibles sur l'environnement et la santé au cours de son recyclage.

En conséquence, en fin de vie utile de l'appareil, celui-ci ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial pour assurer le réemploi, le recyclage ou toute autre création de valeur pour cet appareil. Plusieurs dispositifs de collecte et de récupération mis en place par vos autorités locales (centres de recyclage) et les distributeurs sont à votre disposition.

Il est de votre responsabilité d'avoir recours à ces dispositifs.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les

dommages résultant de:

(1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;

(2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;

(3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;

(4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;

(5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le constructeur.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

THOMSON est une marque de la société Technicolor SA utilisée sous licence par ADMEA

Ce produit est importé par : ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois