

THOMSON

Multicuisiseur sous pression

THPC9410

Notice d'utilisation



creacook
EXPRESS

Lisez la notice d'instructions avant d'utiliser cet appareil.

Conservez ces instructions pour future référence.

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



Santé et sécurité

L'utilisation d'un appareil électrique nécessite les règles de sécurité de bon sens suivantes.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser le produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont surveillés et âgés de plus de 8 ans. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles

ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble de câble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service afin d'éviter tout risque.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants à proximité de l'autocuiseur pendant son utilisation.
- Ne mettez pas l'autocuiseur dans

- un four chaud.
- N'utilisez pas l'autocuiseur dans un autre but que celui pour lequel il est prévu.
 - Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures. Consultez les instructions d'utilisation.
 - N'ouvrez jamais l'autocuiseur en forçant. Ne l'ouvrez pas sans vous être assuré que sa pression interne est complètement retombée. Consultez les instructions d'utilisation.
 - N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter de l'eau, cela l'endommagerait gravement sauf en cas d'utilisation de la fonction Griller qui ne nécessite pas d'eau.

Santé et sécurité

- Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de 3/5 de sa capacité. Dans le cas d'aliments qui gonflent pendant la cuisson, tels

que du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité.

- N'utilisez aucun élément de cet appareil dans un four micro-ondes ou sur une surface chauffée.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas bouchées. Consultez les instructions d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode pressurisé pour faire frire ou sauter des aliments.
- Ne manipulez pas les systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance indiquées dans la notice d'utilisation.
- Pour l'entretien et le nettoyage, consultez la page 46.
- N'utilisez que des pièces de rechange du fabricant correspondant au modèle concerné. Utilisez notamment un corps et un couvercle provenant

du même fabricant et identifiés comme étant compatibles.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS.

Emplacement

- Éloignez toujours votre appareil du bord du plan de travail.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou près de l'eau.
- **IMPORTANT** : Ne l'utilisez pas à proximité de rideaux, de murs, de placards et d'autres matières inflammables.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé sur une surface ferme, plane et résistante à la chaleur.
- **AVERTISSEMENT** : Ne l'utilisez pas sous des placards.

Câble secteur

- Le câble secteur doit relier la prise de courant à l'appareil sans forcer sur les branchements. Réduisez la longueur du câble excédentaire à l'aide du dispositif de rangement du cordon.

- Ne laissez pas le câble secteur pendre au bord du plan de travail ou d'un espace ouvert où un enfant pourrait y accéder.
- Ne faites pas passer le câble par une cuisinière ou une zone chaude qui pourrait endommager le câble.
- Ne laissez jamais l'appareil branché à la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.

Sécurité des personnes



- **AVERTISSEMENT** : Une mauvaise utilisation de cet appareil peut causer des blessures physiques.
- **AVERTISSEMENT** : Ne touchez pas la partie supérieure de l'appareil ou d'autres éléments chauds pendant ou après l'utilisation, utilisez des poignées ou des anses.
- **AVERTISSEMENT** : La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.

- AVERTISSEMENT : Évitez les déversements sur le connecteur secteur.
- Pour vous protéger contre tout risque de décharge électrique, ne mettez pas la base dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou un chiffon lorsque vous retirez le couvercle ou manipulez des récipients chauds.
- Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez un appareil contenant des aliments chauds, de l'eau chaude ou un autre liquide chaud.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire bouillir des aliments acides
- L'utilisation d'ustensiles tranchants à l'intérieur du récipient de cuisson peut endommager le revêtement anti-adhésif.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est retourné ou posé sur le côté.

- Ne l'utilisez pas avec un câble d'alimentation ou une fiche endommagé(e), si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez-nous pour obtenir des conseils.

Débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.

Configuration électrique requise:

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être de type CA (Courant alternatif).
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être relié à la terre.



Cet appareil est conçu pour entrer en contact avec la nourriture.

Introduction

Merci d'avoir acheté le CREACOOK EXPRESS. Il vous permet de préparer facilement un large choix de délicieux plats rapides et sains. Veuillez lire attentivement ce livret d'instructions avant d'utiliser l'appareil.

Dispositifs de sécurité

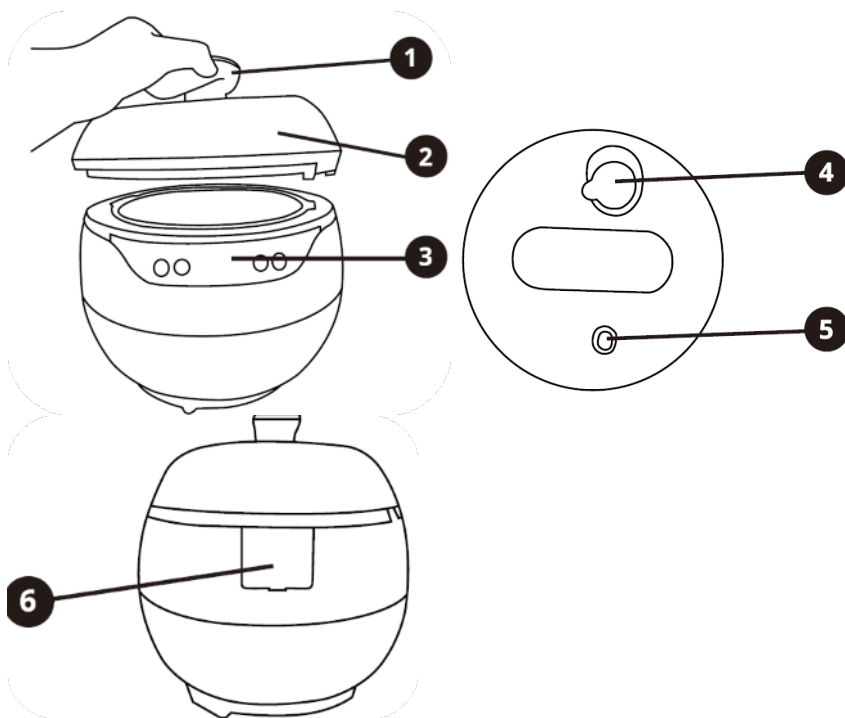
- La soupape de libération de la pression évacue et limite automatiquement la pression si la température est trop élevée.
- Si la soupape de libération de la pression ne libère pas la pression excédentaire, la soupape à flotteur libère la pression excédentaire. Dans ce cas, la soupape de libération de la pression est défectueuse et doit être remplacée.
- Le CREACOOK EXPRESS dispose d'un système de sécurité qui se coupe en fonction de la température. Si la température augmente trop, le CREACOOK EXPRESS se coupe et ne recommence à chauffer que si la température est revenue à la normale. Si cette fonction est en panne, le CREACOOK EXPRESS se coupe, il ne redémarrera pas et devra être remplacé.
- Le couvercle ne peut pas être ouvert si la pression à l'intérieur est élevée.

Contenu du produit



1. Multicuiser Creacook Express
2. Récipient de cuisson
3. Plateau vapeur
4. Trépied pour panier vapeur
5. Le livre de 50 recettes
6. Gobelet gradué
7. Cuillère à riz
8. Manuel d'utilisation

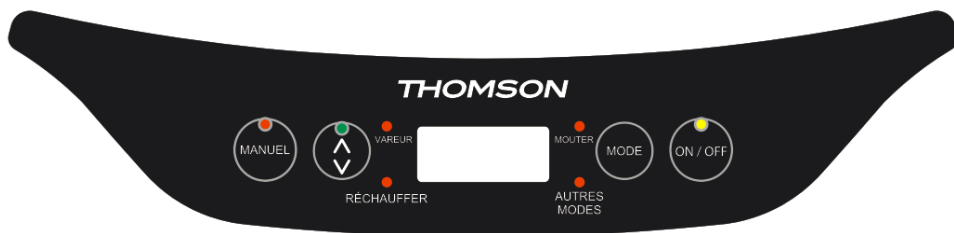
Présentation du produit



1. Poignée
2. Couvercle
3. Panneau de commande
4. Soupape de libération de la pression
5. Soupape à flotteur
6. Collecteur de condensation

**POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT NE PAS
IMMERGER DANS L'EAU**

Panneau de control du creacook express



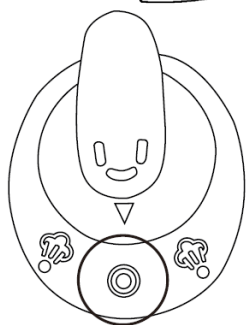
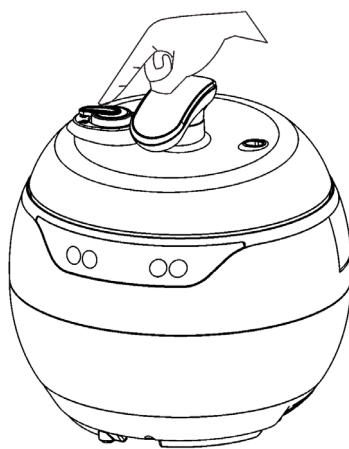
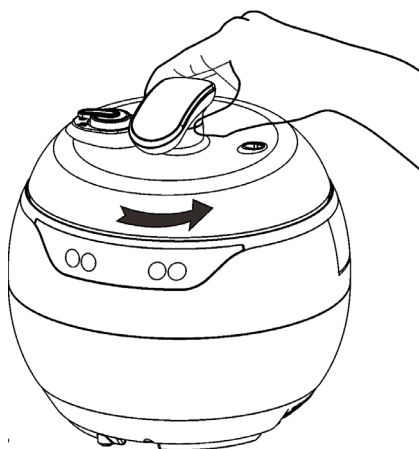
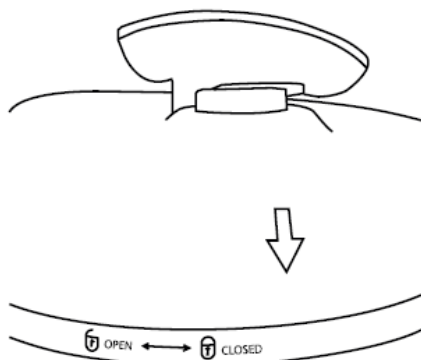
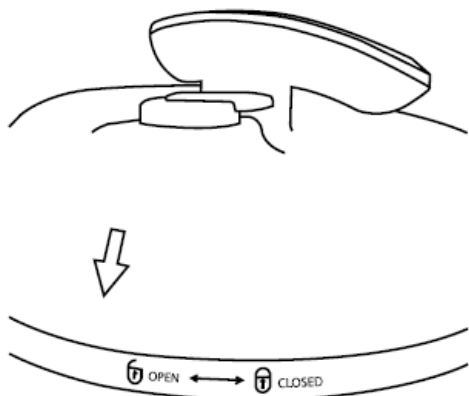
Avant la premiere utilisation

Suivez les instructions pour nettoyer votre autocuiseur avant la première utilisation.

Utilisez toujours une cuillère ou une spatule en bois pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif du récipient de cuisson.

Remarque : N'utilisez pas la poignée du couvercle pour transporter ou déplacer votre autocuiseur.

Avant la cuisson sous pression



1. Pour installer le couvercle, alignez la flèche du couvercle avec le symbole ouvert.
2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position fermée. Le couvercle est à présent fermé et verrouillé.
3. Assurez-vous que la soupape de libération de la pression est réglée sur la position « O »
4. Raccordez LE CREACOOK EXPRESS à sa fiche électrique, puis branchez-le sur le secteur. Le bouton ON/OFF clignote pour indiquer qu'il est correctement branché sur le secteur.

Lorsque LE CREACOOK EXPRESS chauffe pour la première fois, vous pouvez entendre des bruits et des déclics ponctuels dus à la dilatation des matériaux. Cela est normal et s'arrêtera une fois que le produit aura chauffé.

Une quantité minimale de 200 ml de liquide doit toujours être utilisée dans votre autocuiseur.

En cas d'utilisation du plateau vapeur, le trépied doit d'abord être placé au fond du récipient de cuisson.

Après la cuisson sous pression

1. Après la cuisson sous pression, attendez 2 minutes pour permettre à la pression de redescendre, puis passez la soupape de libération de la pression de l'autocuiseur en position « évacuation ».

Utilisez un ustensile de cuisine (spatule, cuillère en bois, etc.) pour déplacer la soupape de libération de la pression.

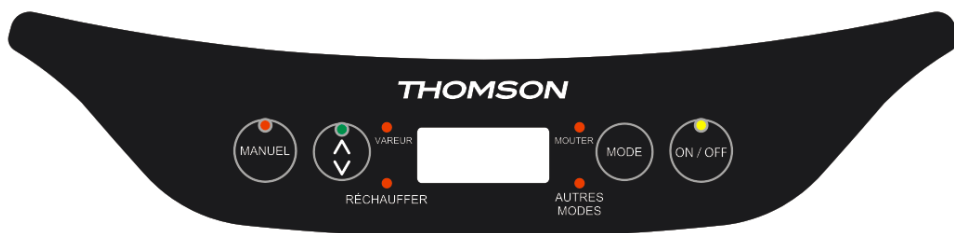
Avertissement : De la vapeur/de l'eau chaude peut être éjectée de la soupape de libération de la pression. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.

2. Pour le rouvrir, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche soit alignée avec le symbole ouvert.
3. Le couvercle peut à présent être soulevé.

Cuisson sous pression en mode manuel

LE CREACOOK EXPRESS dispose de programmes pré-réglés pour RIZ, MIJOTER, RÉCHAUFFER, MANUEL et AUTRES MODES (P01-P06)

Pour la durée de chaque programme, veuillez consulter le tableau ci-dessous.



Programmes pré-enregistrés

Les programmes pré-enregistrés vous permettent de cuisiner de nombreux repas en appuyant sur un bouton, disposez simplement vos ingrédients et sélectionnez le pré-réglage souhaité.

Les durées de chaque pré-réglage sont fournies ci-dessous à titre indicatif.

Certains programmes pré-réglés permettent une cuisson avec un temps pré-réglé et un réglage de maintien au chaud. Ils sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

	Programmes pré-enregistrés	Temps pré-enregistrés	Température de cuisson Pression	Couvercle	Maintien au chaud en fin de cycle
1	Riz	10min	50kPa	Fermé	24h
2	Mijoter	Jusqu'à 6h	65°-80°	Fermé	24h
3	Réchauffer	Jusqu'à 20h	50kPa	Fermé	24h
4	Autres modes	99min	50kPa	Fermé	24h
P01	Gateau	30min	135°-140°	Fermé	24h
P02	Yaourt	8h	38°-42°	Fermé	24h
P03	Vapeur	10min	145° 50kPa	Fermé	24h
P04	Cuisson douce	25min	50kPa	Fermé	24h
P05	Dorage	15min	185°-195°	Ouvert	24h
P06	Soupe	25min	50kPa	Fermé	24h

Le mode « manuel » sous pression à départ différé

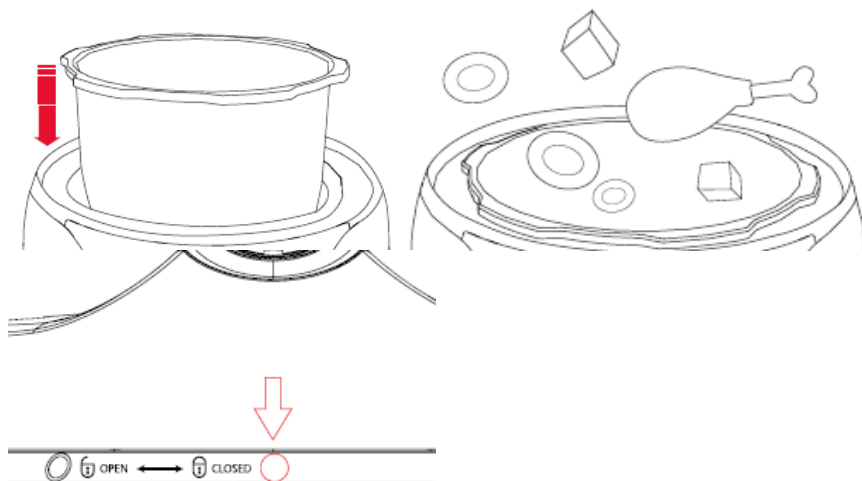
LE CREACOOK EXPRESS permet de programmer un départ différé pour encore plus de flexibilité.

Disposez vos ingrédients dans le récipient de cuisson et programmez le départ différé :

- Placez le récipient de cuisson dans CREACOOK EXPRESS. Ajoutez les ingrédients de votre choix.
- Installez et fermez le couvercle. Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de la section « Avant la cuisson sous pression ».
- Appuyez longuement sur le bouton « MANUEL » pendant 3 secondes.
- Appuyez sur « Δ » pour régler la durée de 1 à 24 heures.

Une fois le temps sélectionné pour un lancement différé, choisissez votre programme :

- Appuyez sur « MODE » pour choisir un programme (P01 à P06)
- Appuyez sur « ON/OFF » pour confirmer la fonction.



Note : Le mode Gâteau (P01) et le mode Dorage (P05) ne permet pas le départ différé.

Le mode « manuel » sous pression

LE CREACOOK EXPRESS vous permet de cuisiner sous pression avec le temps que vous voulez en suivant les étapes ci-dessous :

- Placez le récipient de cuisson dans l'unité principale. Ajoutez les ingrédients de votre choix. Ajoutez au moins 200 ml d'eau ou de bouillon.
- Installez et fermez le couvercle. Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de la section « Avant la cuisson sous pression ».
- Appuyez sur le bouton « MANUEL », 01 apparaît à l'écran
- Appuyez sur « ΛV » pour régler la durée de 1 à 99 minutes. Si une durée de 20 minutes est sélectionnée, l'écran indique 20.
- Appuyez sur « ON/OFF » pour confirmer.
- L'écran indique la durée sélectionnée pendant la montée en température. Il clignote pendant 5 secondes et commence le processus de cuisson tandis que le minuteur commence le compte à rebours. Un bip accompagne le clignotement.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil lance le maintien au chaud automatique.

Les modes en accès direct sur le panneau de control sur LE CREACOOK EXPRESS

- Placez le récipient de cuisson dans l'unité principale. Ajoutez les ingrédients de votre choix. Ajoutez au moins 200 ml d'eau ou de bouillon.
- Installez et fermez le couvercle. Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de la section « Avant la cuisson sous pression ».
- Appuyez sur « MODE » pour choisir la fonction « Riz/Mijoter/Réchauffer »

Les temps de chaque mode apparaissent alors sur panneau de control digital.

- Appuyez sur « ON/OFF » pour confirmer la fonction.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil lance le maintien au chaud automatique.

Les autres modes pre-enregistres (p01-p06)

- Placez le récipient de cuisson dans l'unité principale. Ajoutez les ingrédients de votre choix. Ajoutez au moins 200 ml d'eau ou de bouillon.
- Installez et fermez le couvercle. Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de la section « Avant la cuisson sous pression ».
- Appuyez 4 fois sur MODE. P01 apparaît à l'écran.
- Appuyez de manière répétée sur le bouton « ΛV » pour sélectionner le programme. Référez-vous au tableau des programmes page 17 du manuel d'utilisation.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour confirmer la fonction.

Remarque : Si vous choisissez P01/P02/P03/P04/P05/P06 et souhaitez régler la durée, veuillez appuyer une fois sur le bouton « MANUEL ». Appuyez ensuite sur « ΛV » pour régler la durée. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour confirmer la fonction.

Si vous choisissez P05 « Dorage », veuillez maintenir le couvercle ouvert.

Si vous choisissez le programme « Mijoten », veuillez-vous assurer que la soupape de libération de la pression est en position d'évacuation avant de faire mijoter.

Le programme dorage (p05)

Mettez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile ou de la matière grasse dans le récipient de cuisson.

REMARQUE : Le programme DORAGE est utilisé sans le couvercle.

- Appuyez 4 fois sur MODE. 01 apparaît à l'écran.
- Appuyez de manière répétée sur le bouton « ΔV » pour sélectionner le programme P05 « DORAGE »
- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour confirmer la fonction.

Le récipient de cuisson commence à chauffer dès que le programme DORAGE est sélectionné.

Une fois que le récipient de cuisson atteint la température, l'écran clignote 5 fois, un bip retentit et le minuteur commence le compte à rebours.

Ajoutez les ingrédients que vous souhaitez dorer ou saisir et remuez de temps en temps avec une cuillère ou une spatule en bois. Pour empêcher le récipient de cuisson de bouger en faisant sauter les aliments, utilisez un gant de cuisine pour soutenir le récipient de cuisson lorsque vous remuez.

Le mode DORAGE dure 15 minutes puis s'éteint automatiquement.

Après avoir doré ou saisi votre préparation, vous pouvez sélectionner un autre programme sous pression.

Le programme mijoter

Le programme « mijoter » ne cuit pas sous pression. Assurez-vous que la soupape de libération de la pression est en position d'évacuation avant de faire un ragoût.

- Appuyez sur « MODE » 2 fois pour avoir accès au programme « MIJOTER »
- L'écran indique 6.00, ce qui correspond 6 heures de cuisson au total.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour confirmer la fonction.

Le processus de cuisson commence. L'écran commence le compte à rebours.

La fonction de maintien au chaud automatique se lance après l'arrêt de la cuisson.

Une fois le temps souhaité écoulé, retirez le couvercle et les aliments en toute sécurité.

Laissez refroidir LE CREACOOK EXPRESS avant de le nettoyer.

Remarque : En mode « mijoter », ne remplissez pas le récipient de cuisson au-dessus du niveau 4/5.

Pour plus d'informations concernant les conseils pour le mode « Mijoter » :

- La plupart des aliments sont adaptés pour être mijoter. Cependant, certaines directives doivent être suivies.
- Assurez-vous que tous les ingrédients congelés sont bien décongelés avant la cuisson.

- Coupez les légumes en petits morceaux réguliers, car leur cuisson prend plus de temps que celle de la viande. Vous pouvez les faire dorer avec le mode « Dorage » doucement pendant 2-3 minutes avant de faire mijoter.
- Assurez-vous que les légumes sont toujours placés au fond du récipient de cuisson et que tous les ingrédients sont immergés dans le liquide de cuisson.
- Ne laissez jamais des aliments non cuits à température ambiante avant de faire un ragoût.

Fonction maintien au chaud

Une fois le cycle de cuisson terminé, LE CREACOOK EXPRESS passe en mode Maintien au chaud, conservant les aliments au chaud pendant 24 heures.

Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de la section « Après la cuisson sous pression ».

Ouvrez le couvercle et retirez les aliments.

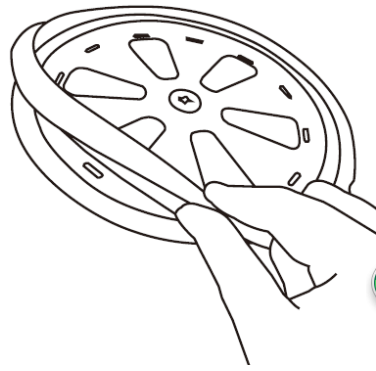
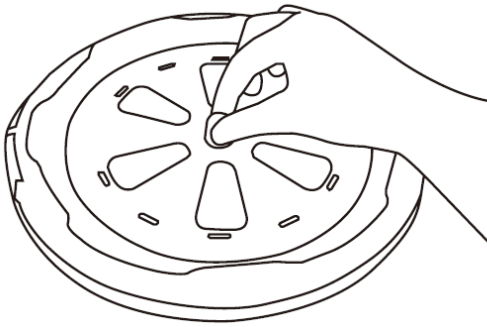
Laissez refroidir votre LE CREACOOK EXPRESS avant de le nettoyer.

Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, tous les éléments doivent être utilisés.

Débranchez et laissez LE CREACOOK EXPRESS refroidir à température ambiante avant de le nettoyer.

REMARQUE : LES ELEMENTS DU COUVERCLES NE PEUVENT PAS SE LAVES AU LAVE-VAISSELLE ET CONSEILLONS DE LAVES LE RECIPIENT DE CUISSON A LA MAIN AFIN DE PROLONGER SON UTILISATION DANS LE TEMPS.



- Pour enlever la soupape de libération de la pression, tirez simplement vers le haut et la soupape se dégage de son mécanisme à verrouillage par ressort. Lavez-la sous l'eau chaude et remettez-la en la poussant simplement sur le mécanisme à ressort. Retirez toujours la soupape de libération de la pression et nettoyez l'ouverture avec une tige pour retirer les éléments bloquants ayant pu se former pendant le processus de cuisson.
- Pour nettoyer sous le couvercle intérieur, la soupape à flotteur et le joint en silicone, retirez le couvercle intérieur à l'aide de l'anse. Lavez dans l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que la soupape à flotteur n'est pas bouchée et peut monter et descendre librement, essuyez-la si nécessaire.

- Le récipient de cuisson, le couvercle, le plateau vapeur, le gobelet gradué et la cuillère à riz peuvent être entièrement immergés dans l'eau pour les nettoyer. Rincez l'intérieur du récipient et du couvercle sous l'eau chaude, en utilisant uniquement un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux. Égouttez l'excès d'eau du couvercle en l'inclinant sur le côté. N'utilisez pas de poudres abrasives, de bicarbonate de soude ou d'eau de Javel. N'utilisez pas de tampons à récurer.
- Le collecteur de condensation doit être retiré de l'unité principale après chaque utilisation et rincé avant de le sécher et de le remettre.
- Essuyez l'unité principale avec un chiffon doux humide, en vous assurant de retirer tous les résidus d'aliments.

N'IMMERGEZ PAS LA BASE DE L'UNITÉ PRINCIPALE DANS L'EAU

- Retirez le joint en silicone et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse, séchez-le et remettez-le sur le couvercle intérieur. Il doit toujours être positionné correctement sur le couvercle intérieur. Vérifiez régulièrement qu'il est propre, flexible et n'est pas déchiré.
- Pour nettoyer l'intérieur de l'unité principale, essuyez-le avec un chiffon humide. Utilisez une éponge à récurer douce pour poêles anti-adhésives afin de retirer tous les résidus d'aliments. Ne l'immergez pas dans l'eau.

Clause de non-responsabilité

Notre société mène une politique d'amélioration continue de la qualité et de la conception de ses produits.

Par conséquent, la société se réserve le droit de modifier les spécifications de ses modèles à tout moment.

Caractéristiques techniques

Capacité : 4 L

220-240 V ~ 50/60 Hz

Élément chauffant : 800W-950W

Pression de fonctionnement : 0~70 kPa



Si ce logo apparaît sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électroniques et électriques (DEEE). Toutes les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets délétères sur l'environnement et la santé humaine pendant le traitement. C'est pourquoi, à la fin de sa vie utile, cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur

final, votre rôle est essentiel pour assurer la réutilisation, le recyclage ou toute autre forme de création de valeur pour cet appareil. Vous disposez de plusieurs systèmes de collecte et de valorisation mis en place par votre collectivité locale (centre de recyclage) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser ces systèmes.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou dommages qui en résultent :

- (1) détérioration de la surface due à l'usure normale du produit ;
- (2) les défauts ou détériorations dus au contact avec des liquides et à la corrosion causée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, mauvaise utilisation, altération, démontage ou réparation non autorisée ;
- (4) entretien incorrect, utilisation incorrecte concernant le produit ou raccordement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée si la plaque signalétique et/ou le numéro de série du produit sont retirés.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Ce produit est importé par : SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois, FRANCE