
















# Manuel d'utilisation





# Précautions de sécurité





## Interdit

	<b>Ne laissez pas les enfants exploiter le Thermochef seul.</b>			<b>Tenir par la poignée lors du déplacement du Thermochef.</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne placez pas le produit dans des endroits où les bébés peuvent le toucher.</li> <li>Évitez le choc électrique, la brûlure ou d'autres accidents dangereux.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter d'endommager le Thermochef, ne le tenez pas par le bouton d'ouverture lorsque vous le déplacez.</li> <li>Ne déplacez pas le Thermochef lorsque son couvercle n'est pas verrouillé,</li> </ul>	
	<b>Ne mettez pas les corps étrangers à l'intérieur du Thermochef.</b>			<b>N'utilisez pas d'autre pot intérieur autre que celui d'origine.</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est strictement interdit de laisser à l'intérieur du métal, des aiguilles ou autres corps étrangers; Ils peuvent provoquer un choc électrique ou une fonction anormale du Thermochef.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Les corps étrangers sur la surface inférieure ou la surface de la plaque de chauffage peuvent provoquer une surchauffe, une fuite de pression ou d'autres anomalies. Veuillez les nettoyer avant utilisation.</li> </ul>	
	<b>Ne chauffez pas le pot intérieur sur un autre appareil de cuisson.</b>			<b>Veuillez utiliser la prise de courant de 220 V ~ 50 Hz.</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le pot interne, une partie standard de ce produit, ne doit pas être utilisé à d'autres fins, de peur qu'il ne soit déformé et ne puisse plus être utilisé.</li> </ul>			L'utilisation d'une source d'énergie autre que 220 V ~ 50 Hz d'électricité civile ou spéciale peut provoquer un choc d'incendie ou d'électricité.	
	<b>Ne branchez pas ou ne débranchez pas le produit avec une main</b>			<b>Ne faites pas déformer l'anneau d'étanchéité.</b>	

	humide.				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ou cela peut provoquer un choc électrique.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cela peut empêcher le produit de fonctionner correctement.</li> </ul>	
<p>⚠ Lorsque la soupape d'échappement se décharge, ne le touchez pas avec votre main.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pendant la cuisson, pour éviter de brûler, ne mettez pas votre main ou votre visage près de de la vanne de sortie de vapeur</li> <li>● Pendant la cuisson, ne couvrez pas la prise de courant de vêtements ou quelque chose comme ça.</li> </ul>			<p>⚠ Ne modifiez pas le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il est interdit que les non-professionnels modifient ou réparent le produit annule la garantie</li> <li>● La violation de cela entraîner un incendie</li> <li>● Veuillez aller aux endroits nommés pour réparer le produit ou changer de pièces de rechange.</li> </ul>		



<p><b>!</b> Ouverture sûre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● N'ouvrez pas le thermochef jusqu'à ce que la pression à l'intérieur soit entièrement libérée.</li> </ul>	<p><b>!</b> Ne faites pas cuire les aliments suivants</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ne faites pas cuire des aliments tels que la confiture, la lavande, l'avoine et d'autres qui peuvent facilement provoquer le colmatage de la vapeur en couvercle fermé en utilisant la pression et de là des accidents ou des dommages au thermo chef. Pour ces choses-là vous pouvez les cuire en couvercle ouvert ou alors sans pressurisation</li> </ul>
<p><b>!</b> Inspections régulières</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vérifier régulièrement l'expulsion de vapeur et le flotteur à 0 pression pour garantir l'étanchéité.</li> </ul> 	<p><b>!</b> N'utilisez pas un autre couvercle que celui du Thermochef pendant la cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il est interdit d'utiliser un autre couvercle de la cuisinière Thermochef pendant la cuisson. L'utilisation d'un couvercle autre que celui d'origine lorsque la puissance est activée peut provoquer de mauvaises performances de produit ou un risque de sécurité potentiel.</li> </ul> 

<p><b>!</b> Ne pas submerger le produit dans l'eau et le rincer avec de l'eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ou cela peut provoquer un choc électrique ou un court-circuit.</li> </ul> 	<p><b>!</b> La quantité de nourriture à cuire ne doit pas dépasser le niveau maximum.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La quantité totale de nourriture et d'eau à cuire ne doit pas dépasser le maximum. Le niveau, sinon la nourriture ne peut pas être soigneusement cuite ou une défaillance peut se produire. La quantité de nourriture facile à gonfler et à provoquer le colmatage ne doit pas dépasser 3/4 du niveau maximum.</li> </ul> 
<p><b>!</b> Veuillez utiliser le cordon d'alimentation spécial du thermo chef</p> <p>❓ En cas de cordon d'alimentation endommagé, il doit être remplacé par le personnel professionnel du fabricant, de son service de maintenance ou des agences</p> 	<p><b>!</b> Lorsque vous débranchez le produit, veuillez tenir le corps de la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lorsque vous débranchez le produit, vous devez maintenir le corps de la prise</li> <li>● Ne tirez pas par le cordon d'alimentation, car il peut</li> </ul> 

similaires, afin d'éviter tout danger.

**! La prise doit être branchée en toute sécurité.**

- Une connexion inappropriée du bouchon et de la prise peut provoquer un choc électrique, un court-circuit ou même un incendie.



**! Nettoyer régulièrement embouts de la prise**

- Essuyez la poussière ou toute trace d'humidité, s'il y en a, ou elle peut provoquer un incendie.

endommager le cordon et, par conséquent, provoquer un choc électrique ou un court-circuit.

**! N'utilisez pas les produits dans les endroits suivants**

- Sur une table instable.
- Places près de l'eau ou du feu.
- Place près des murs ou des meubles.
- Lieux directement exposés en plein soleil et à l'huile.



**Nettoyez le produit après refroidissement**

- Le nettoyage du produit ne peut être effectué qu'après le refroidissement ; Le toucher avec des parties à haute température peut provoquer des brûlures.



**Débranchez Le Thermochef s'il n'est pas utilisé.**

- Bien qu'il ne consomme pas quand il est éteint

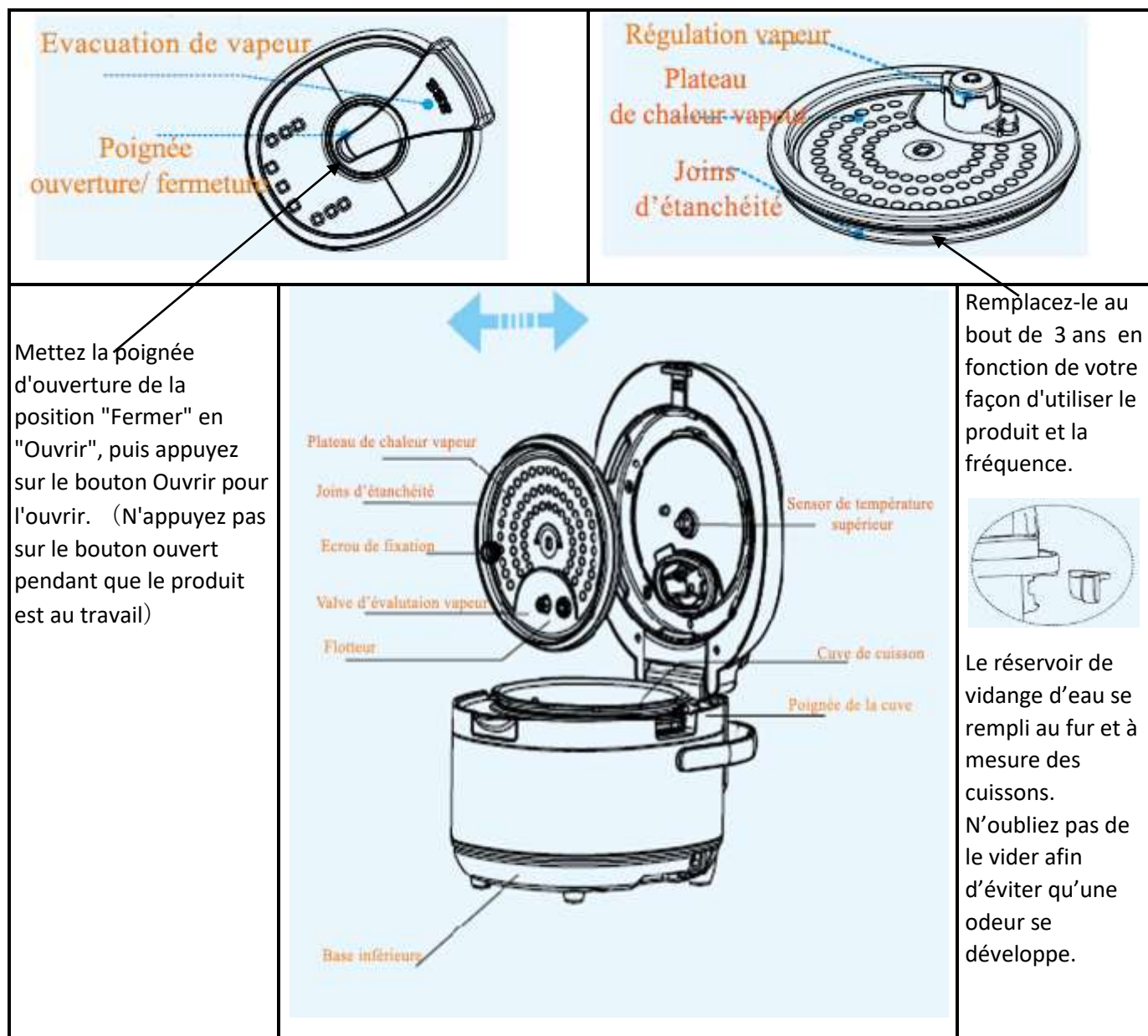


**Gardez le cordon d'alimentation loin des parties en métal ou du couvercle**

- Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher le couvercle de la cuisinière ou toute autre pièce métallique détachable, ou elle sera une mauvaise utilisation.
- Le Thermochef doit être nettoyé après utilisation. Le non respect de cela pourrait entraîner un dysfonctionnement et l'utilisation du Thermochef sans le nettoyer risque de l'endommager, cela exclu la prise en charge de la réparation dans le cadre de la garantie.

## Présentation du produit

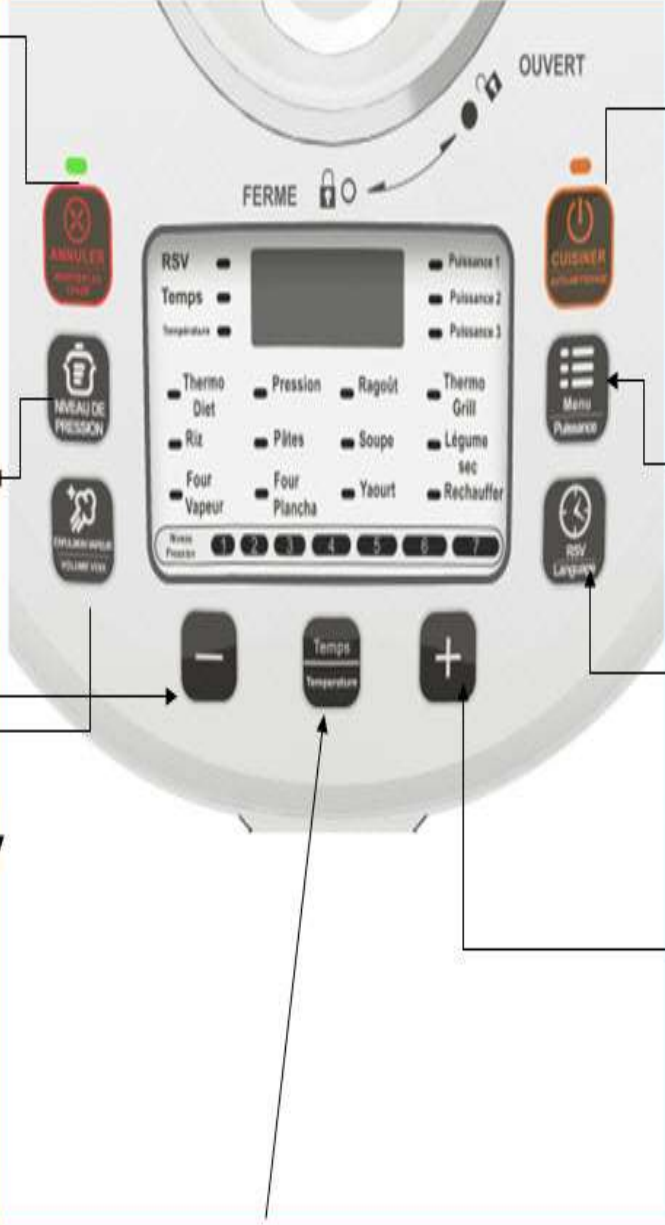
Merci d'avoir choisi le *Thermo Chef Intelligence Evolution*. Il s'agit d'un produit unique qui par sa cuisson optimale parfaite permet de réaliser tous vos plats remplis de calorie pleines vitales. Il a de multiples fonctions, vous guide par la voix, facile à utiliser et peut économiser votre temps et votre électricité. Un incontournable pour les familles modernes



## Les accessoires avec le *Thermo Chef Intelligence Evolution*

	<p>Panier vapeur avec anse 3 L de capacité. Mettre le panier sur le plateau et mettre 1 à 2 mesures d'eau.</p>
	<p>Plateau vapeur, sert à poser le panier, à cuire les œufs, à démouler les gâteaux.</p>
	<p>1 verre mesureur 150 ml 1 spatule 1 louche 1 cordon d'alimentation</p>



boutons	Tableau de bord Thermochef intelligence évolution	boutons
<p><b>Bouton de fonction «Annuler / Maintien au chaud»</b> Appuyez sur le bouton en mode veille commencera à maintenir au chaud la nourriture; le maintien au chaud se met en route automatiquement après la fin de cuisson sauf pour menu thermodiet, yaourt, auto nettoyage. Appuyer pendant une cuisson ou programmation annulera toute l'opération.</p>	 <p>The diagram shows the control panel of a Thermochef pressure cooker. At the top, there's a lid indicator with 'OUVERT' (open) and 'FERME' (closed) positions. Below it, a central display shows 'RSV', 'Temps', and 'Température'. To the left of the display are buttons for 'ANNULER' (red), 'NIVEAU DE PRESSION', and 'ÉVACUATION VAPEUR'. To the right are 'CUISSON', 'Menu Puissance', and 'RSV Langue'. Below the display is a grid of cooking function buttons: Thermo Diet, Pression, Ragoût, Thermo Grill, Riz, Pâtes, Soupe, Légume sec, Four Vapeur, Four Plancha, Yaourt, and Réchauffer. At the bottom are three large buttons: a minus sign, a 'Temps/Température' button, and a plus sign. Arrows from the text boxes point to these specific controls.</p>	<p><b>Bouton de fonction «cuisiner /auto-nettoyage»</b> Après sélection du menu, appuyez sur le bouton "cuisiner" pour confirmer la sélection et démarrer la cuisson. Si aucun menu n'est sélectionné, en appuyant on démarre le menu auto-nettoyage. Ne pas oublier de mettre 2 mesure d'eau avec une demi mesure de vinaigre dans la cuve avant de lancer se processus.</p>
<p><b>Bouton de fonction "Réglage de la pression"</b> Certains menus ont la possibilité de régler la pression; Vous pouvez sélectionner le niveau de pression souhaité avec ce bouton.</p>		<p><b>Bouton « menu/ puissance »</b> En appuyant permet de sélectionner le menu désiré. Après avoir démarré la cuisson en appuyant sur cuisiner il est possible de choisir la puissance en appuyant sur ce bouton pour les menus : pression, ragoût, Thermogrill, légume sec, four vapeur.</p>
<p><b>Bouton de fonction "Échappement / Volume de la voix"</b> Appuyer sur évacuation de vapeur si vous voulez rajouter un ingrédient pendant une cuisson avec pression. Ne fonctionne que sur des cuissons supérieures à 20 minutes. Réglage du volume resté appuyer 3 secondes. Avec le + et le - régler le volume et valider par temps-température pour le fixer.</p>		<p><b>Bouton « réserver / langage »</b> Permet de choisir dans combien de temps le plat sera prêt. En restant appuyer 3 secondes permet de sélectionner la langue avec le bouton + et - et valider par temps/température.</p>
<p><b>Bouton -</b> Permet de régler le temps ou la température, ou le volume ou la langue suivant la sélection</p>	<p><b>Bouton temps/ température</b> Permet de valider le temps et la température, le volume de la voix ou la sélection de a langue</p>	<p><b>Bouton +</b> Permet de régler le temps ou la température, ou le volume ou la langue suivant la sélection</p>



### 1. Ouvrez correctement le couvercle

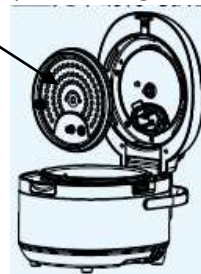
Tournez l'interrupteur d'ouverture à la position de "Ouvrir", appuyez sur le bouton d'ouverture et le couvercle s'ouvrira. (Lorsque le ThermoChef chauffe, le temps d'ouverture peut être retardé en raison de la différence de pression à l'intérieur et à l'extérieur de la



cuisinière; c'est normal)

### 2. Vérifiez le flotteur à pression 0 et l'évacuation de vapeur

Vérifiez que le flotteur à pression 0 et l'évacuation de vapeur sont propres et nettoyez la saleté en cas. Veuillez restaurer la plaque détachable à sa place d'origine sur le couvercle.



### 3. Mettez la nourriture dans la cuve

Retirez la cuve, mettez-y de la nourriture et/ou de l'eau ; la quantité totale de nourriture et d'eau ne doit pas dépasser le maximum. marque dans la cuve ; essuyez la surface extérieure de la marmite intérieure surface de la plaque chauffante et la surface extérieure de la marmite avant de remettre la marmite dans le dans le corps du Thermo chef.



### 4. Fermez correctement le couvercle

Fermez le couvercle, tournez la poignée de la position d'ouverture à la position de fermeture.



### 5. Branchez le ThermoChef à la prise

Connectez-le ThermoChef à l'alimentation électrique et fermez le couvercle, et le ThermoChef sera à l'état de veille.



### 6. Ouverture sûre

Une fois la cuisson terminée, attendez que tous les indicateurs de niveau de pression soient éteints, ouvrez le couvercle en suivant l'instruction à l'étape 1. Si vous avez du mal à ouvrir le couvercle, ne l'ouvrez pas par force, pour cela peut provoquer des brûlures ou d'autres blessures. Il doit s'ouvrir avec facilité ;



## Les différents menus et les différentes fonctions

menu	temps	température	pression	puissance
thermodiet	1 min – 24 h	40 -95 °	/	/
Pression	1 mn – 12 h	/	1 à 7	1 à 3
Ragout	1mn -12 h	/	1 a 7	1 à 3
Thermogrill	1 min- 12 h	/	1 à 3	1 à 3
Riz	Automatique 5 modes	/	/	/
Pâtes	Automatique 5 modes	/	/	/
Soupe	Automatique 5 modes	/	/	/
Légumes secs	1 min – 12 h	/	/	/
Four vapeur	1 mn – 12 h	/	1 à 7	1 à 3
Four plancha	1 mn – 12 h	90 ° à 170 ° 5° par 5 °	/	/
Yaourt	1 mn à 24 h	37 à 46 ° 1° par 1°	/	/
Réchauffer	1 mn – 12 h	65 à 90 ° 1 ° par 1 °	/	/
Maintient au chaud	automatique	/	/	/
Auto-nettoyage	automatique	/	/	/

riz	correspondance
mode 1	Pour cuisson riz de 8 à 10 minutes sur le paquet
mode 2	Pour cuisson riz de 11 à 12 minutes sur le paquet
mode 3	Pour cuisson riz de 13 à 15 minutes sur le paquet
mode 4	Pour cuisson riz de 16 à 18 minutes sur le paquet
mode 5	Pour cuisson riz de 19 à 20 minutes sur le paquet

Pâtes	correspondance
mode 1	Pour cuisson pâtes de 5 à 6 minutes sur le paquet
mode 2	Pour cuisson pâtes de 7 à 8 minutes sur le paquet
mode 3	Pour cuisson pâtes de 9 à 10 minutes sur le paquet
mode 4	Pour cuisson pâtes de 11 à 12 minutes sur le paquet
mode 5	Pour cuisson pâtes de 13 à 14 minutes sur le paquet

soupes	correspondance
mode 1	Pour soupe 10 minutes pression 5
mode 2	Pour soupe 20 minutes pression 5
mode 3	Pour soupe 25 minutes pression 5
mode 4	Pour soupe 30 minutes pression 5
mode 5	Pour soupe 40 minutes pression 4

pression	correspondance
pression 1	97 °
pression 2	98 °
pression 3	100 °
pression 4	101 °
pression 5	103 °
pression 6	104 °
pression 5	105 °

puissance	correspondance
Puissance 1	Algorithmes spécifiques
Puissance 2	Algorithmes spécifiques
Puissance 3	Algorithmes spécifiques

## Comment fonctionne chaque menu étape par étape

### Menu thermodiet

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu thermodiet
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 01 : 00, on peut le changer avec le bouton + et -
- après avoir validé le temps de cuisson désirer, on choisi la température
- la température au départ est de 60 ° on choisi la température avec le bouton + et-
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- a - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre prépare thermodiet
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre.
- quand il a fini i nous dit c'est prêt bonne dégustation

### Menu pression

- Mettre une mesure à deux mesure d'eau au fonds de la cuve mettre le plateau et le panier vapeur et ce que l'on veut cuire dedans

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu pression
- Choisir le niveau de pression en appuyant sur le bouton niveau de pression
- Conseil si vous voulez cuire des légumes rapidement et de façon optimale il faut choisir une pression entre 6 et 7, nous sommes entre 104 et 105 degrés à moins le système spécifiques du ThermoChef ne peut pas s'exprimer.
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 01 : 00, on peut le changer avec le bouton + et -
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- A - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre. il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacuée quand le niveau de pression est zéro
- Il nous dit c'est prêt bonne dégustation
- Si on ne l'ouvre pas de suite il nous dit le maintien au chaud est activé.
- Au moment ou on ouvre le couvercle ne pas oublier d'appuyer sur le bouton annuler pour stopper le maintien au chaud

#### **Menu ragout**

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu ragout
- Choisir le niveau de pression en appuyant sur le bouton niveau de pression
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 01 : 00, on peut le changer avec le bouton + et -
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- A - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre. il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacuée quand le niveau de pression est zéro
- Il nous dit c'est prêt bonne dégustation
- Si on ne l'ouvre pas de suite il nous dit le maintien au chaud est activé.
- Au moment ou on ouvre le couvercle ne pas oublier d'appuyer sur le bouton annuler pour stopper le maintien au chaud

#### **Menu Thermogrill cuisson couvercle fermé**

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu Thermogrill
- Choisir le niveau de pression en appuyant sur le bouton niveau de pression
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 01 : 00, on peut le changer avec le bouton + et -

- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- A - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre. il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacue quand le niveau de pression est zéro
- Il nous dit c'est prêt bonne dégustation
- Si on ne l'ouvre pas de suite il nous dit le maintien au chaud est activé.
- Au moment ou on ouvre le couvercle ne pas oublier d'appuyer sur le bouton annuler pour stopper le maintien au chaud

### Menu Thermogrill couvercle ouvert

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu Thermogrill
- mettre la poignée en position ouverte
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 01 : 00, on peut le changer avec le bouton + et -
- on valide en appuyant sur temps/température
- Conseil choisir un temps plus long à la fin on annulera une fois que cela est prêt
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- arrivé a la fin de la cuisson Il nous dit c'est prêt bonne dégustation

### Menu Riz

- Mettre le riz s dans la cuve et recouvrir d'eau ou de sauce. (1 mesure de riz pour 1 mesure et demie d'eau ou de sauce)
- Fermer le couvercle
- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu riz
- Avec le bouton + et le bouton - choisissez un des 5 modes

riz	correspondance
mode 1	Pour cuisson riz de 8 à 10 minutes sur le paquet
mode 2	Pour cuisson riz de 11 à 12 minutes sur le paquet
mode 3	Pour cuisson riz de 13 à 15 minutes sur le paquet
mode 4	Pour cuisson riz de 16 à 18 minutes sur le paquet
mode 5	Pour cuisson riz de 19 à 20 minutes sur le paquet

- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV

- a - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre prépare pâtes
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacue quand le niveau de pression est zéro
- quand il a fini i nous dit c'est prêt bonne dégustation

### Menu pâtes

- Mettre les pâtes dans la cuve et recouvrir d'eau ou de sauce
- Fermer le couvercle
- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu pâtes
- Avec le bouton + et le bouton - choisissez un des 5 modes

Pâtes	correspondance
mode 1	Pour cuisson pâtes de 5 à 6 minutes sur le paquet
mode 2	Pour cuisson pâtes de 7 à 8 minutes sur le paquet
mode 3	Pour cuisson pâtes de 9 à 10 minutes sur le paquet
mode 4	Pour cuisson pâtes de 11 à 12 minutes sur le paquet
mode 5	Pour cuisson pâtes de 13 à 14 minutes sur le paquet

- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- a - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre prépare pâtes
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacue quand le niveau de pression est zéro
- quand il a fini i nous dit c'est prêt bonne dégustation

### Menu Soupes

- Mettre les légumes et la viande avec de l'eau ou de la sauce. Vous ne devez pas dépasser les  $\frac{3}{4}$  du maximum de remplissage surtout si vous avez des légumes qui rendent beaucoup d'eau.
- Fermer le couvercle
- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu soupe
- Avec le bouton + et le bouton - choisissez un des 5 modes

soupes	correspondance
mode 1	Pour soupe 10 minutes pression 5



mode 2	Pour soupe 20 minutes pression 5
mode 3	Pour soupe 25 minutes pression 5
mode 4	Pour soupe 30 minutes pression 5
mode 5	Pour soupe 40 minutes pression 4

- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- a - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre prépare pâtes
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacuée quand le niveau de pression est zéro
- quand il a fini il nous dit c'est prêt bonne dégustation

### Menu légume sec

- Même principe que pour le menu pression. Mettre une mesure à deux mesures d'eau au fond de la cuve mettre le plateau et le panier vapeur et ce que l'on veut cuire dedans. On peut aussi mettre directement les légumes secs dans la cuve 1, 5 à 2 mesures d'eau pour une mesure de légume sec. Suivant les légumes et on divise le temps par 3 par rapport au temps sur le paquet.
- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu pression
- Choisir le niveau de pression en appuyant sur le bouton niveau de pression
- Conseil si vous voulez cuire des légumes rapidement et de façon optimale il faut choisir une pression entre 6 et 7, nous sommes entre 104 et 105 degrés à moins le système spécifique du ThermoChef ne peut pas s'exprimer.
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps affiché au départ est de 01 : 00, on peut le changer avec le bouton + et -
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- A - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre. il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacuée quand le niveau de pression est zéro
- Il nous dit c'est prêt bonne dégustation
- Si on ne l'ouvre pas de suite il nous dit le maintien au chaud est activé.
- Au moment où on ouvre le couvercle ne pas oublier d'appuyer sur le bouton annuler pour stopper le maintien au chaud

## Menu four vapeur

- Mettre une mesure à deux mesure d'eau au fonds de la cuve mettre le plateau et le panier vapeur et ce que l'on veut cuire dedans. On peut mettre directement les aliments directement dans la cuve. Si on veut faire un gâteau on beurre la cuve avant, on met la pâte à gâteau dedans, ou le pain.
- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu four vapeur
- Choisir le niveau de pression en appuyant sur le bouton niveau de pression
- Conseil si vous voulez cuire rapidement et de façon optimale il faut choisir une pression entre 5 et 7, nous sommes entre 103 et 105 degrés à moins le système spécifiques du Thermochef ne peut pas s'exprimer.
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 01 : 00, on peut le changer avec le bouton + et -
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- A - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre. il nous dit le processus de cuisson démarre choisissez la puissance on choisi une des trois puissances en ré-appuyant sur menu.
- arrivé a la fin de la cuisson il nous dit attention le processus de cuisson de vapeur va commencer
- La vapeur est totalement évacuée quand le niveau de pression est zéro
- Il nous dit c'est prêt bonne dégustation
- Si on ne l'ouvre pas de suite il nous dit le maintien au chaud est activé.
- Au moment ou on ouvre le couvercle ne pas oublier d'appuyer sur le bouton annuler pour stopper le maintien au chaud

## Menu four / plancha

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu four / plancha
- On peut cuisiner couvercle ouvert comme une plancha ou couvercle fermé comme un four
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 00 : 30, on peut le changer avec le bouton + et -
- après avoir validé le temps de cuisson désirer, on choisi la température
- la température au départ est de 130 ° on choisi la température avec le bouton + et- on peu régler la température de 5 degrés en 5 degrés de 90 à 170 °
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- a - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre prépare thermodiet
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre.
- quand il a fini il nous dit c'est prêt bonne dégustation
- Si on ne l'ouvre pas de suite il nous dit le maintien au chaud est activé.

- Au moment ou on ouvre le couvercle ne pas oublier d'appuyer sur le bouton annuler pour stopper le maintien au chaud

### **Menu yaourt**

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu yaourt
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 10 : 00 h , on peut le changer avec le bouton + et – on peut aller jusqu'à 24 heures
- après avoir validé le temps de cuisson désirer, on choisi la température
- la température au départ est de 40 ° on choisi la température avec le bouton + et- on eut régler la température de 37 à 46 degrés 1° par 1°
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- a - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre prépare thermodiet
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre.
- quand il a fini i nous dit c'est prêt bonne dégustation

### **Menu réchauffer**

- appuyer sur menu jusqu'à ce le voyant orange soit positionné sur le menu yaourt
- il vous dit de choisir le temps de cuisson et de valider en appuyant sur temps /température
- le temps afficher au départ est de 00 : 30 h , on peut le changer avec le bouton + et – on peut aller jusqu'à 12 heures
- après avoir validé le temps de cuisson désirer, on choisi la température
- la température au départ est de 80 ° on choisi la température avec le bouton + et- on eut régler la température de 65 à 90 degrés 1° par 1°
- on valide en appuyant sur temps/température
- il nous donne le choix entre cuisiner ou RSV
- a - Si on veut que cela démarre de suite on appuie sur cuisiner il nous dit le processus de cuisson démarre prépare thermodiet
- B- si on choisi RSV il nous demande dans combien de temps nous voulons que le plat soit prêt, il est préprogrammer pour dans 02 :00 on change le temps avec le + et le – en appuyant sur temps /température pour choisir les heures et les minutes et valider
- on valide par cuisiner et le processus de cuisson démarre.
- quand il a fini i nous dit c'est prêt bonne dégustation
- Si on ne l'ouvre pas de suite il nous dit le maintien au chaud est activé.
- Au moment ou on ouvre le couvercle ne pas oublier d'appuyer sur le bouton annuler pour stopper le maintien au chaud

## Menu maintient au chaud

- Le menu maintient au chaud se déclenche automatiquement à la fin de chaque menu sauf pour les menu : thermodiet, yaourt, et auto nettoyage
- On peut l'activer directement en appuyant sur le bouton annuler/ maintien au chaud si aucun menu, ni programme n'est en cours

## Menu auto nettoyage

- appuyer sur cuisiner/ auto nettoyage directement ne pas oublier de mettre 2 mesures d'eau et une demie mesure de vinaigre

### les légumes frais ou surgelés.

La cuisson des légumes frais ou surgelé. Le niveau de pression doit rester entre 6 et 7 soit entre 104 et 105 degrés afin de pouvoir cuire vite de façon homogène en gardant le maximum de nutriments

Suivant les légumes si ils sont du jardins, bio, grande surface, surgelé on peut modifier la texture en jouant sur une des 3 puissance qui joue sur la multidimensionnalité de la cuisson.

legumes	menu	temps	Niveau de pression	puissance
Ail	menu Pression	3mn	Pression 7	Puissance 3
Artichaut gros	menu Pression	10 – 12 mn	Pression 7	Puissance 3
Artichaud	menu Pression	5 – 7 mn	Pression 7	Puissance 3
Asperges entières	menu Pression	3mn	Pression 7	Puissance 3
Asperges (pointes)	menu Pression	2mn	Pression 7	Puissance 3
Aubergine	menu Pression	3mn	Pression 7	Puissance 3
blette feuilles	menu Pression	1mn	Pression 7	Puissance 3
Betteraves rouge entières petite	menu Pression	4 mn	Pression 7	Puissance 3
Betteraves rouge entières	menu Pression	8 mn	Pression 7	Puissance 3
Brocoli	menu Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
côtes de blettes la tige	menu Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
Carottes : rondelles, julienne	menu Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
Carottes entières (500 g)	menu Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
Céleri-rave	menu Pression	4 mn	Pression 7	Puissance 3
Céleri branche	menu Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
Champignons	menu Pression	1 mn	Pression 7	Puissance 3

<b>Châtaigne</b>	menu	Pression	8 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Chou de Bruxelles</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Chou-fleur (fleurons)</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Chou vert</b>	menu	Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Chou rouge</b>	menu	Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Choucroute</b>	menu	Pression	15 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Citrouille potiron</b>	menu	Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Courgettes rondelles</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Endive</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Épinards</b>	menu	Pression	1 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Fenouils</b>	menu	Pression	5 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Feuilles de betterave</b>	menu	Pression	1 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Haricots blanc frais</b>	menu	Pression	10 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Haricots verts EXTRA FIN</b>	menu	Pression	1 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Haricots verts FINS</b>	menu	Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Haricots verts NORMAUX</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Maïs frais</b>	menu	Pression	10 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Navet / rutabaga</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Oignons blanc</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Petits Pois verts</b>	menu	Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Poivron (rouge /vert/jaune)</b>	menu	Pression	2mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Poireau</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Pomme de terre (petite)</b>	menu	Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Pomme de terre (moyenne)</b>	menu	Pression	3 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Pomme de terre (grosse)</b>	menu	Pression	5 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Salsifis</b>	menu	Pression	2 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Soja</b>	menu	Pression	1 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Tomate</b>	menu	Pression	1 mn	Pression 7	Puissance 3
<b>Topinambours</b>	menu	Pression	12 mn	Pression 7	Puissance 3

## Cuisson sous vide

Type de Viande : boeuf	Quantité Ajustée	Temps de Cuisson	Température
bavette	500 g	9 heures 30 min	88
Bavette	1,4 kg	1 h 25 min	60
Côte	700 g	3 h 15 min	63
Entrecôte	100 g / 2 cm	40 min	63
Entrecôte double	300 g / 4 cm	1 h 15 min	63
Faux-filet	700 g	3 h 10 min	63
Filet	700 g	2 h 5 min	62
Hampe	250 g	4 h 45 min	62
Joue	900 g	35 heures	78
Joue (82°C)	900 g	14 h 30 min	88
Langue	1,2 kg	17 h 30 min	77
Médallions	-	-	-
Paleron	-	-	-
Plat de côte	4 x 50 g	47 heures	66
Plats de côte (82°C)	4 x 50 g	11 h 30 min	88
Queue	3,9 kg	29 h 30 min	88
Ragout	900 g / 2 cm	14 h 30 min	88
Rôti épaule (66°C)	900 g	47 heures	72
Rôti épaule (82°C)	900 g	14 h 30 min	88
Steak	100 g / 3 cm	45 min	63
T-Bone	300 g / 3 cm	1 h 25 min	62
Tripes	900 g	17 h 30 min	72
Type de Viande : veau	Quantité / Épaisseur	Temps de Cuisson	Température
Carré sans os	300 g	1 h 05 min	73
Côtelette	150 g / 2 cm	1 h 05 min	73
Cou en tranches	150 g / 2 cm	50 min	73
Echine	600 g	1 h 30 min	70
Filet mignon	400 g	1 h 00 min	70
Joue	Pièce	18 heures	73
Kassler	400 g	1 h 20 min	69
Poitrine	700 g	22 heures	76



Palette	Pièce	22 heures	76
Médallions	80 g / 3 cm	40 min	69
Osso-buco	1 kg / 3 cm	18 heures	74
Type de Viande : porc	Quantité / Épaisseur	Temps de Cuisson	Température
Carré sans os	300 g	1 h 05 min	73
Côtelette	150 g / 2 cm	1 h 05 min	73
Cou en tranches	150 g / 2 cm	50 min	73
Echine	600 g	1 h 30 min	70
Filet mignon	400 g	1 h 00 min	70
Joue	Pièce	18 heures	73
Kassler	400 g	1 h 20 min	69
Poitrine	700 g	22 heures	76
Palette	Pièce	22 heures	76
Médallions	80 g / 3 cm	40 min	69
Osso-buco	1 kg / 3 cm	18 heures	74
Pied	Pièce	7 heures	90
Type de Viande : agneau	Quantité / Épaisseur	Temps de Cuisson Ajusté*	Température Ajustée (°C)
Baron	2,5 cm	20 min	70
Carré	Pièce 400 g	1 h 05 min	66
Côtelette	100 g	35 min	65
Epaule	800 g	13 heures 30 min	66
Filet de selle	200 g / 3 cm	30 min	65
Filet mignon	160 g / 2 cm	25 min	64
Collier	1 kg	13 heures 30 min	90
Ris	500 g	2 h 15 min	73
Quasi	220 g	1 h 00 min	70
Type de Viande : poulet	Quantité / Description	Temps de Cuisson	Température
Aiguillettes	60 g	30 min	74

Ailes	500 g	1 h 45 min	73
Suprêmes	150 g	45 min	74
Cuisses	180 g	2 h 40 min	74
Entier 1,5 kg	Désossé, roulé	2 h 40 min	78
Mijoté (au vin)	Morceaux	3 h 30 min	73
Sot-l'y-laisse	500 g	35 min	79
Type de Viande	Quantité / Description	Temps de Cuisson	Température
Dinde	Cuisse 550 gr	1 h 45 min	83
Dinde	Rôti 1 kg	1 h 45 min	80
Foie gras d'oie	600 g	40 min	65
Type de Viande : canard	Quantité / Description	Temps de Cuisson	Température
Confit	Morceaux	16 heures	83
Cuisses	180 g	4 heures 30 min	70
Foie gras	600 g	30 min	65
Magret	200 g	45 min	65
Cuisses s/os	250 g	2 heures 40 min	93
poisson d'eau douce	Quantité / Description	Temps de Cuisson	Température
Filet brochet	150 g	17 min	57°C
Filet féra	150 g	17 min	57°C
Filet perche	150 g	17 min	57°C
Filets perche	150 g	8 min	55°C
Filet sandre	150 g	17 min	57°C
Filet truite	150 g	17 min	57°C
Ecrevisses	Entières	6 min	72°C
Ecrevisses	Queues décortiquées	6 min	57°C

poisson d'eau de mer	Quantité / Description	Temps de Cuisson	Température
Espadon	150 g	17 min	57°C
Filet bar	150 g	17 min	57°C
Filet cabillaud	170 g	17 min	57°C
Filet sandre	130 g	17 min	57°C
Filet saumon	150 g	17 min	57°C
Filet sole	120 g	17 min	57°C
Lotte	150 g	17 min	57°C
Merlu	150 g	17 min	57°C
Raie	Aile 1 kg	46 min	57°C
Thon	150 g	17 min	57°C
Turbot	150 g	17 min	57°C
Vivaneau	150 g	15 mn	55°C
fruit de mer	Quantité / Description	Temps de Cuisson	Température
Calamars émincés	2,5 cm	2 h 10 min	60°C
Coques	1 litre / Entières	20 min	70°C
Crabe	Entier, moyen	1 h 30 min	55°C
Crabe	1 kg chair	25 min	55°C
Gambas	Queues épluchées sans boyaux	15 min	55°C
Homard	Queue avec carapace	13 min	70°C
Homard	Queue décortiquées	13 min	55°C
Langouste	Queue avec carapace	13 min	70°C
Langouste	Queue décortiquée	13 min	55°C
Langoustines	Entières	6 min	70°C
Langoustines	Queues décortiquées	6 min	55°C
Huitres	Chair et jus / 100 g	4 min	55°C
Noix St Jacques	2,5 cm	12 min	55°C
Ormeaux	Pièces	6 heures	82°C
Poulpe émincé	2,5 cm	5 h 30 min	78°C
Queues Crevettes	2,5 cm	13 min	55°C
Seiche	1 kilo	4 heures	82°C

legume sous vide	Quantité / Description	Temps de Cuisson	Température
Ail gousses	Pelées	35 min	85°C
Artichauts	Cœurs	1 heure	85°C
Asperges blanches	Pelées	30 min	85°C
Asperges vertes	Sommités	20 min	85°C
Aubergines	1 cm	10 min	90°C
Betteraves	1 cm	1 h 30 min	85°C
Betteraves	Entières	4 heures	85°C
Betteraves	Mini	1 h 30 min	85°C
Brocolis	Sommités	20 min	90°C
Carottes	1 cm	45 min	85°C
Carottes fanes	Mini légumes	1 heure	80°C
Céleri rave	1 cm	25 min	90°C
Champignons	2 cm	15 min	90°C
Chou blanc	Emincé	2 h 30 min	90°C
Chou frisé	Emincé	15 min	90°C
Chou Romanesco	Sommités	20 min	90°C
Chou rouge	Emincé	2 h 30 min	90°C
Chou vert	Emincé	15 min	90°C
Choucroute	Fermentée	1 heure	85°C
Chou-fleur	Sommités	50 min	85°C
Chou pointu	Emincé	20 min	85°C
Chou-rave	Emincé	30 min	90°C
Choux de Bruxelles	Entiers	25 min	90°C
Courge	2 cm	45 min	85°C
Courgettes	1 cm	15 min	85°C
Endives	En moitiés	30 min	90°C
Epinards	Branches	10 min	85°C
Fenouil	Emincé	30 min	90°C
Fenouil	Entier moyen	1 h 15 min	85°C
Fenouil	Minis légumes	55 min	85°C
Fenouil	Tiges	10 min	75°C
Haricots-verts	500 g	1 h 15 min	85°C

Haricots nains	500 g	45 min	80°C
Lentilles trempées	500 g	1 h 15 min	95°C
Maïs	Epis	1 heure	90°C
Maïs	Mini-épis	20 min	85°C
Melon	Tranches	30 min	62°C
Navets	1 cm	25 min	85°C
Oignons	Moyens	45 min	90°C
Panais	1 cm	25 min	90°C
Persil racines	15 pièces	1 heure	85°C
Petits pois	1 kg	25 min	80°C
Poireaux	Emincé	40 min	90°C
Poivrons	Emincés	20 min	85°C
Poivrons	Coupés en 3	30 min	85°C
Pommes terre	1 cm	30 min	90°C
Pommes terre	Moyennes	1 h 30 min	90°C
Radis	Entiers	45 min	90°C
Salsifis	3 cm	45 min	90°C
Tomates	Epépinées	5 min	90°C
Tomates cocktail	entières	10 min	65°C
Topinambour	Avec peau	1 h 30 min	85°C

## Cuisson des viandes classiques Thermochef

Le temps de cuisson est donné à titre indicatif et peut être modifié suivant les goûts qui sont très variés suivant les préférences de chacun.

Temps de cuisson : Thermochef programme four plancha 150 degrés

- Le poulet : 20 min par livre
- La pintade : 15 min par livre
- Les cailles : 20 à 25 min..
- Les coquelets : 30 à 35 min.
- Le canard : 30 min par livre

Temps de cuisson : agneau : Thermochef programme four plancha 150 degrés

Retourner à mi cuisson

- Rose : 20 min par livre . Température intérieure : 65°C.
- À point : 25 min par livre Température intérieure : 70°C.
- Bien cuit : 30 min par livre Température intérieure : 75 °C.

Temps de cuisson : veau : Thermochef programme four plancha 150 degrés

Retourner à mi cuisson

- À point : 20 min par livre Température intérieure : 70 °C.
- Bien cuit : 30 min par livre Température intérieure : 80°C.

Temps de cuisson : porc : Thermochef programme four plancha 150 degrés

Retourner à mi cuisson

- 35 min par livre. Température intérieure : 80°C.

Temps de cuisson : bœuf : Thermochef programme Thermogrill puissance 3

Saisir avant cuisson au choix

Morceau avec os (ex : côte de bœuf)

- Saignant : 20 min par livre. Température intérieure : 60°C.
- À point : 25 min par livre Température intérieure : 70°C.
- Bien cuit : 30 min par livre Température intérieure : 75°C.

*Lorsque vous enfoncez le thermomètre, attention à ne pas toucher l'os.*

Morceau sans os (ex : rôti)

- Saignant : 15 min par livre Température intérieure : 60°C.
- À point : 20 min par livre Température intérieure : 70°C.
- Bien cuit : 25 min par livre Température intérieure : 75°C.



problèmes	Causes	solutions
De la vapeur fuit sur les côtés pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joins n'est pas nettoyer</li> <li>La cuve est mal positionnée</li> <li>Le joins est fendu</li> <li>Les rebords de la cuve sont abimés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer bien le joins</li> <li>Passer un petit chiffon avec un peu d'huile autour du joins</li> <li>S'assurer que le couvercle amovible est bien positionné sinon le faire et bien s'assurer que l'écrou est bien vissé</li> </ul>
De la vapeur dans l'écran	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après une cuisson longue on referme le couvercle de suite après</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire une cuisson a vide menu four plancha 10 minutes 150 °.</li> </ul>
De l'eau coule pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir derrière est plein</li> <li>Le réservoir est mal positionné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que le réservoir est vide et bien positionné</li> </ul>
Le couvercle ne s'ouvre pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>La vapeur ne s'est pas totalement évacuée</li> <li>Le processus d'évacuation n'est pas terminé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne jamais essayer d'ouvrir avant le niveau de pression soit à zéro</li> <li>Laisser reposer plusieurs minutes s'il y a la moindre résistance, cela ne doit jamais forcé</li> </ul>
Le couvercle a du mal à se fermer ou se bloque	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le Thermochef n'a pas été nettoyer de façon régulière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'entretien et le nettoyage du Thermochef est la base d'une bonne utilisation</li> <li>Le non respect de cela pourrai entrainer un mauvais fonctionnements et une non application de la garantie</li> </ul>
L'écran ne s'allume plus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fils d'alimentation mal positionné</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si le problème ne peut être résolu contacter le service après vente</li> <li>thermochef@gmail.com</li> </ul>
La voix ne fonctionne plus	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacter le service après vente</li> <li>thermochef@gmail.com</li> </ul>

### Les codes erreurs

**E0** quand on ouvre le couvercle alors que le processus n'est pas terminer ou que l'o ouvre pendant e maintient au chaud l'annuler l'état d'isolation détecte également la faute "E0", la veille, le réglage, l'état de nomination ne détecte pas E0;

**Circuit ouvert du capteur de température inférieure E1**, détente de 2 min;

**E2 - court-circuit du capteur de température inférieure;**

**E3-surchauffe, Transducteur de température inférieure supérieure à 170° C;**

**E4 - circuit ouvert du capteur de température supérieur, détection de retard de 2 min;**

**E5 - court-circuit du capteur de température supérieur;**

**E7 - Lorsque la température du transducteur supérieur atteint 105 ° C, si la soupape flottante n'est pas détectée, arrêtez de chauffer.**

**En cas de problèmes contacter le SAV :**

**[thermochef@gmail.com](mailto:thermochef@gmail.com)**

**Sas sante bien être distributions**

**14 rue beau de rochas**

**66330 Cabestany**

**RC : 842 497 059**