

# Thermo-Chef



## Manuel d'utilisation



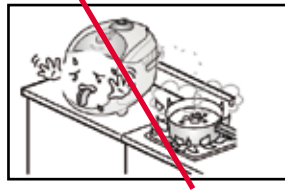
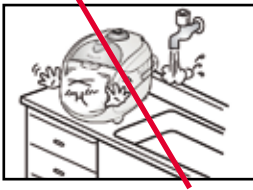
# Index

|   |    |
|---|----|
| <i>Sécurité</i> .....                         | 3  |
| <i>Parties et accessoires</i> .....           | 4  |
| <i>Caractéristiques</i> .....                 | 5  |
| <i>Fonctions et tableau de contrôle</i> ..... | 6  |
| <i>Fonctions de la voix</i> .....             | 9  |
| <i>L'heure</i> .....                          | 10 |
| <i>Avant de commencer à cuisiner</i> .....    | 10 |
| <i>Comment cuisiner</i> .....                 | 10 |
| <i>Mode de programmation</i> .....            | 11 |
| <i>Sécurité dans l'usage</i> .....            | 12 |
| <i>Nettoyage</i> .....                        | 13 |
| <i>Erreurs</i> .....                          | 13 |
| <i>Trucs de cuisine</i> .....                 | 14 |
| <i>Assistance technique</i> .....             | 15 |



## Avant de commencer :

- Lisez attentivement les instructions de ce manuel.
- Ne submergez aucunes parties électriques du Thermo-Chef, dans des liquides.
- Ne doit pas être utilisée par des enfants.
- Ne pas allumer s'il y a une partie endommagée.
- Les accessoires doivent seulement être utilisés pour Thermo-Chef. Ils pourraient autrement subir des dommages irréparables.
- Ne pas exposer au soleil ou aux éléments climatiques.
- Ne pas utiliser Thermo-Chef près des foyers de chaleur comme des fours, des réchauds ou des plaques vitrocéramiques. Dans le cas contraire, il pourrait être endommagé.
- N'utiliser pas Thermo-Chef pour des fonctions distinctes de la cuisine.
- Conservez ce manuel.
- Ne pas vous rapprocher de la valve de sécurité lorsque vous expulsez la vapeur, risque de brûlures.
- Ne remplissez pas plus d'aliments au-delà du signe de maximum.



## Sécurité :

- Mettez la cuve correctement à l'intérieur de l'appareil, en faisant coïncider les anses de la cuve avec les creux latéraux à l'intérieur du robot, surveillez qu'il n'y a rien entre la cuve et la plaque de chaleur intérieure.
- Fermez le couvercle avant que Thermo-Chef commence à cuisiner. Verrouillez au moyen de la poignée quand vous entendez le clique de fermeture du couvercle.
- Si pendant la cuisson on ouvre le couvercle, vous serez averti de son ouverture et automatiquement il éteindra l'appareil.
- Si vous le refermez en moins de 10 SEC, la programmation réenclenchera le processus de cuisson. Dans le cas contraire le Thermo-Chef annulera le menu.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que la pression à l'intérieur de la cuve n'a pas été évacuée, attendez qu'il apparaisse le symbole END sur l'écran indiquant que le processus de cuisson est terminé. Regarder lorsque le Thermo-Chef est ouvert est très dangereux car il y a une pression à l'intérieur.
- Le cerceau en silicone devrait être changé une fois par an si le Thermo-Chef est utilisé fréquemment. Il est préférable de le nettoyer chaque fois qu'il est utilisé... aussi bien le couvercle que la cuve.

## *Parties et accessoires :*

1. Piston de pression : il maintient la pression à l'intérieur, à 94kpa.
2. Sortie de vapeur : grâce à ses systèmes électroniques, il expulse la pression et permet d'ouvrir le Thermo-Chef en moins de trois minutes.
3. Système ergonomique d'ouverture et de fermeture : grâce à sa poignée pivotante et à son bouton d'ouverture vous pourrez ouvrir et fermer facilement le Thermo-Chef en toute sécurité.
4. Anses du Thermo-Chef : situées dans la partie arrière de la machine, vous pourrez manipuler le Thermo-Chef et le déplacer facilement.
5. Bouton d'ouverture : en appuyant sur ce bouton, le couvercle sera automatiquement ouvert.
6. Tableau de contrôle : depuis ce tableau de contrôle vous pourrez contrôler toutes les fonctions du Thermo-Chef.
7. Anses de la cuve : avec ces anses vous pourrez sortir ou positionner la cuve sans prendre de risque de vous brûler.
8. Cuve intérieure : Faite avec un alliage en fonte d'aluminium de 3.5mm d'épaisseur, elle vous garantit une parfaite distribution de la chaleur. Elle est recouverte de plus de 5 couches d'antiadhésif de résistance maximale.
9. Capteur de température.
10. Système de fermeture du couvercle.
11. Plaque de chaleur.
12. Capteur de température intérieure.
13. Valve de sécurité.

## *Accessoires :*

Verre de mesure, louche, pin de propreté, système de cuisine à vapeur et plateau de rôti.



## Caractéristiques du produit :

1. Le Thermo-Chef cuisine de toutes les manières possibles en conservant les goûts, saveurs et les textures les plus exquis, pour cela il utilise des capteurs de température et de pression qui permettent différents modes de cuisson dans le même robot.
2. Il maintient la nourriture au chaud automatiquement et grâce à sa fermeture hermétique de l'intérieur. Il n'altère pas la qualité, la texture, la saveur et le goût des aliments.
3. Une fonction pour réchauffer : le Thermo-Chef incorpore un système de cuisson où il pourra réchauffer les plats sortis du réfrigérateur sans en altérer, la qualité.
4. Une intelligence artificielle : le Thermo-Chef incorpore de plus un chip intelligent qui détecte la température et la pression à l'intérieur de la cuve et du récipient. Il chauffe plus ou moins fort, et monte ou descend la pression en fonction de ces données. Il vous permet aussi bien de cuisiner pour une ou dix personnes, car il s'adapte à la quantité des aliments en obtenant toujours le même résultat.

5. Différents modes de cuisine : le Thermo-Chef propose 10 manières différentes de cuisiner et de prendre plaisir de sa cuisine. Ainsi, il pourra cuisiner toutes les recettes, rôtis, ragoûts, grill, plats frits, à la vapeur, à feu doux, des soupes, des pâtes, du riz et autres plats traditionnels.
6. Un système parfait de sécurité de douze pas, d'intelligence artificielle, un ajustage de la pression, une valve de sûreté, un système anti fuite de pression, une fermeture du couvercle, etc...
7. Un ajustage automatique de la vapeur : automatiquement le Thermo-Chef ajuste la pression à l'intérieur de la cuve jusqu'à 94kpa, personne ne peut garantir une meilleure conservation des nutriments et du goût et des saveurs des aliments.
8. Un nouveau design actuel : le Thermo-Chef est un produit dessiné entièrement en Europe selon les normes et les exigences de qualité adoptées par les grands standards européens, c'est un produit de la plus haute technologie.
9. Un système de mémorisation: le Thermo-Chef dispose d'un système de mémorisation qui garantit en cas de panne d'électricité la reprise de la cuisson exactement au point où elle s'est interrompue. Il en sera de même si vous débranchez la prise de courant.
10. Un écran d'informations : sur l'écran du Thermo-Chef vous trouverez toutes les informations nécessaires, depuis le temps que vous avez sélectionné pour cuisiner jusqu'à l'heure à laquelle le plat doit être prêt.
11. Six langues : le Thermo-Chef est l'appareil électroménager unique capable de vous guider dans son maniement grâce à la voix, que vous pourrez modifier, par exemple le volume... en appuyant seulement sur une touche.
12. Un système intelligent anti brûlé : le Thermo-Chef dispose d'un système qui empêche que les aliments brûlent tandis qu'il cuisine. Au cas où les aliments peuvent brûler, il modifie automatiquement le programme avec une durée de cuisson moins longue que d'ordinaire. Le Thermo-Chef ne brûlera pas ses plats.

## *Fonctions et tableau de contrôle :*

**Pres** : il apparaît quand vous cuisinez, dans le menu une pression

**Stew** : il apparaît quand vous cuisinez, dans le menu un ragoût

**Grill** : il apparaît quand vous cuisinez, dans le menu grill

**Slow** : il apparaît quand vous cuisinez, dans la fonction à feu doux

**Rice** : il apparaît quand vous cuisinez du riz

**Pasta** : il apparaît quand vous cuisinez, dans le menu pâtes

**Soup** : il apparaît quand vous cuisinez une soupe

**Super**: il apparaît quand vous cuisinez, dans le menu Super

**Reheat** : il apparaît quand vous cuisinez dans le menu réchauffer.

**Warm** : il apparaît automatiquement après avoir terminé tous les menus, de même quand vous utilisez le menu maintenance

**Time** : il apparaît quand vous changez l'heure

**Rsv** : il indique qu'il y a aussi une nourriture «réservé» sur l'écran, il apparaît également à l'heure à laquelle la nourriture est prévue, si vous maintenez appuyé le bouton pendant une minute, l'heure normale apparaît.

**End** : il apparaît quand la cuisson est terminée.

**Reloj** : il indique l'heure, un œil apparaît : tenez compte que l'horloge se règle en AM et PM.

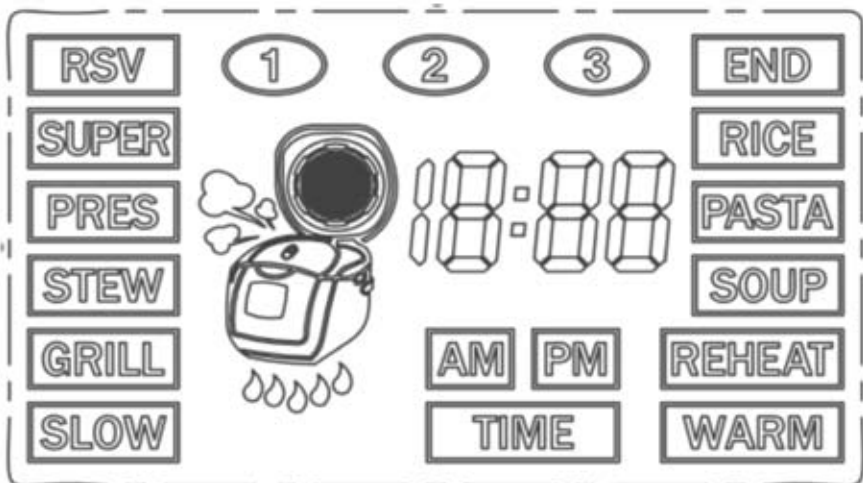
**Symbole robot avec le couvercle ouvert** : il apparaît quand le couvercle est ouvert.

**Symbole robot avec le couvercle fermé** : il apparaît quand le couvercle est fermé.


**Un feu** : apparaît quand vous cuisinez.


**Un symbole vapeur** : apparaît quand il expulse la vapeur.

**Les pointillés défilants** apparaissent toujours quand vous cuisinez.



## *Boutons :*

 : Pressez ce bouton pour réduire le temps de cuisson.

 : Pressez ce bouton pour augmenter le temps de cuisson.



**RSV** : Pressez ce bouton pour réserver le menu.

**COOK** : Pressez ce bouton pour commencer le processus de cuisson, faites-le après avoir sélectionné le menu ou après avoir sélectionné l'heure de «réserve». Si vous le pressez une fois, la fonction Super s'active automatiquement en 3 minutes.

**MENU/TEMP** : Pressez ce bouton pour sélectionner le menu. Quand le processus de cuisson a commencé, pressez ce bouton pour changer la puissance / la température de chaque menu. La puissance de cuisson est indiquée grâce aux chiffres situés sur l'écran, 3 est la puissance la plus forte, 2 la puissance moyenne et 1 la puissance la moins forte. La puissance 1 est sélectionnée par défaut.

**CANCEL** : sélectionnez pour annuler toute fonction qui est en cours de déroulement.

## *Sélection de la langue :*

Pour sélectionner la langue il faut maintenir le bouton RSV pas plus de 3 secondes pour accéder au menu des langues, grâce aux boutons  et  vous en sélectionnez une, appuyez ensuite sur le bouton COOK.

**SPA** : Sélectionnez pour écouter les instructions en espagnol.

**DEU** : Sélectionnez pour écouter les instructions en allemand.

**POR** : Sélectionnez pour écouter les instructions en portugais.

**ITA** : Sélectionnez pour écouter les instructions en italien.

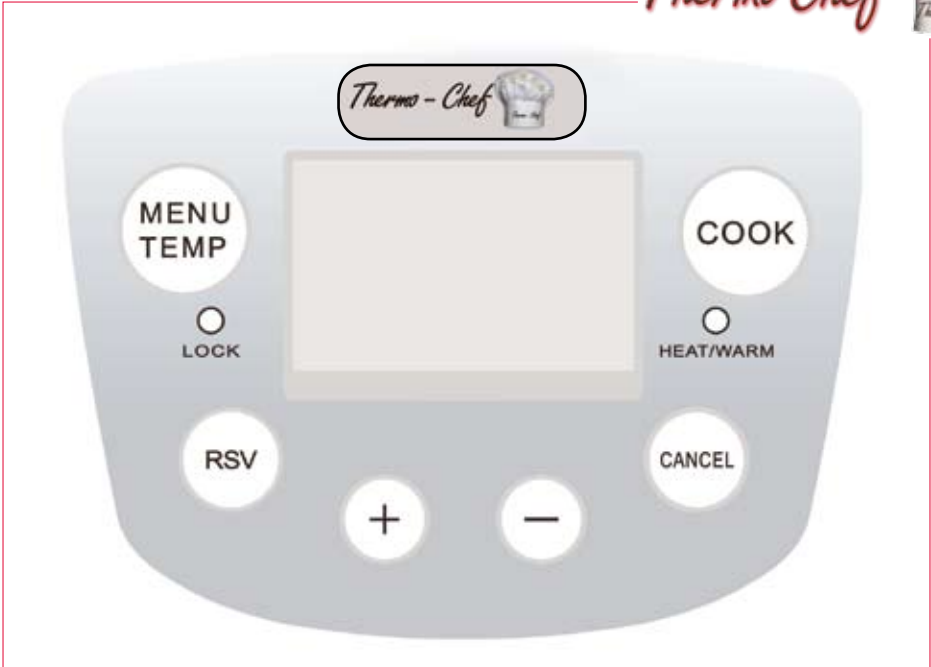
**ENG** : Sélectionnez pour écouter les instructions en anglais.

**FRA** : Sélectionnez pour écouter les instructions en français.

**LOCK** : La lumière s'allume quand le couvercle est fermé.

**HEAT/WARM** : S'allume en rouge quand le Thermo-Chef cuisine et en vert quand il est chaud.





## *Fonctions de la voix :*

Le Thermo-Chef guide tous vos pas grâce à la voix. Vous pouvez régler la voix de la manière suivante :

Appuyez sur le bouton **CANCEL** pendant trois secondes jusqu'à ce que sur l'écran apparaisse un nombre de 0 à 1.

Sélectionnez le volume désiré : 0 sans volume, 1 avec volume.

Pressez le bouton **COOK** pour sélectionner le volume et pour revenir au menu principal.

Rappelez-vous que le Thermo-Chef est le premier robot multilingue du marché et qu'il peut guider un espagnol, un anglais, un français, un italien, un portugais et un allemand. Pour changer de langue, il faut appuyer sur le bouton **CANCEL** pendant 3 secondes et sélectionner la langue préférée. A tout moment, le signe acoustique suivant sera dans la langue sélectionnée.

## L'heure :

1. Maintenez pendant 3 secondes les boutons **+** et **-**
2. Quand vous entendez «sélectionnez l'heure», vous devrez l'ajuster grâce aux boutons **+** et **-** pour augmenter ou diminuer le temps. **PRÉCAUTION** : la montre est divisée en AM et PM : c'est pourquoi quand il est 13 heures, il est 1 heure PM et 20 heures sera 8 heures PM.
3. Quand l'heure a été sélectionnée, pressez le bouton **COOK** pour la mémoriser, et écoutez la voix dire : «l'heure est mémorisée».

## Avant de commencer à cuisiner :

Pour éliminer toute sorte de substances nocives et désinfecter votre ustensile en vue d'une première utilisation, il est conseillé de faire bouillir de l'eau dans le menu Pression ou Super pendant 20 minutes avec une mesure de vinaigre.

## Comment cuisiner :

1. Nettoyez la cuve intérieure et placez-la dans le Thermo-Chef, rajouter ensuite les aliments.
2. Fermez le couvercle et tournez la poignée supérieure de fermeture sur le symbole **LOCK**, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez le signe de «VERROUILLAGE».
3. Sur l'écran du Thermo-Chef, l'image apparaîtra grâce au bouton menu et vous pourrez sélectionner le type de cuisson que vous préférez, parmi celles que le Thermo-Chef énumérera. Si vous appuyez directement sur le bouton **COOK**, le menu Super sera automatiquement sélectionné pour 3 minutes.
4. Quand le menu a été sélectionné, écoutez la voix qui dit : «choisissez le temps de cuisson», grâce au bouton **+** il augmente et grâce au bouton **-** il diminue. Dans tous les menus, vous pouvez sélectionner de 1 à 99. Pour un feu doux il augmente de 10 en 10, de 10 à 330 minutes. Les menus Riz, Pâte et Soupe préétablisent déjà le temps de cuisson.
5. Quand le temps de cuisson a été établi écoutez la voix dire : «choisissez cuisiner ou réserver», si vous désirez accéder au mode programmation, sélectionnez le bouton **RSV**.
6. Quand le processus de cuisson a été commencé, écoutez le signal sonore «sélectionnez la puissance», par défaut tous les menus sont à la puissance minimale, utilisez

le menu **COOK/TEMP** pour adapter la puissance à votre goût ou aux indications de la recette.

7. Si vous désirez maintenir la nourriture au chaud, sélectionnez le menu **WARM**, si vous désirez réchauffer un plat, sélectionnez le menu **REHEAT**, il entrera automatiquement dans une fonction de 9 minutes de réchauffement et par la suite se maintiendra indéfiniment chaud.
8. Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la valve est à sa place et dans une position verticale.
9. Quand il vient de cuisiner, le Thermo-Chef prévient que la vapeur sera expulsée dans 10 secondes, **ne pas vous approchez de la fuite de pression à ce moment et ne l'obstruez pas avec des objets ou chiffons.**
10. Pendant que vous cuisinez avec votre Thermo-Chef, le symbole feu apparaîtra à l'écran. Une fois que vous avez atteint les conditions de cuisson, le temps de cuisson apparaîtra sur l'écran qui descendra au fur et à mesure. Après avoir terminé ce temps il se disposera à expulser la vapeur et le symbole du Thermo-Chef expulsant de la vapeur, apparaîtra sur l'écran.
11. Quand il achèvera le processus d'ouverture il apparaîtra sur l'écran «**END**». À ce moment, vous pouvez déjà ouvrir le couvercle. Dans le cas où vous ne pouvez pas, avec un détendeur, inclinez le piston de la valve pour éliminer le résidu de pression et procédez à l'ouverture.
12. Après chaque cuisson, le menu est automatiquement connecté à un système de chauffage qui maintiendra la nourriture indéfiniment chaude, prête à être dégustée. Grâce à sa fermeture hermétique, vous ne perdrez pas les propriétés des aliments. Quand vous serez disposé à servir la nourriture, pensez à déprogrammer le système de maintien de la température.

## *Modes de programmation :*

1. Quand le menu et le temps de cuisson ont été sélectionnés, si vous voulez programmer le plat, pressez le bouton **RSV**.
2. Ecoutez alors le signal acoustique «sélectionnez l'heure pour manger». Grâce aux boutons **+** et **-** sélectionnez l'heure et la minute à laquelle vous souhaitez manger, rappelez-vous que le temps se mesure sur 12 heures avec une séparation entre AM et PM.
3. Pressez la touche **COOK** pour programmer l'heure pour manger. A ce moment, écoutez le signal sonore «le processus de cuisson commence» et s'affichera sur l'écran l'heure que vous avez choisi pour manger. C'est le moment de sélectionner la puissance.

4. Rappelez-vous que cette façon de procéder vous permettra de sélectionner l'heure à laquelle vous voulez manger, et non l'heure à laquelle vous commencez à préparer le plat. Thermo-Chef calculera l'heure à laquelle il doit commencer pour que quand vous arrivez, les mets soient fraîchement cuisinés et chauds. Dans le cas où vous n'arrivez pas à temps, rappelez-vous que le Thermo-Chef maintient indéfiniment la nourriture au chaud jusqu'à ce que vous annuliez ce menu.

## *Sécurité dans l'usage :*

- Ne pas allumer le Thermo-Chef si la cuve n'est pas à sa place.
- Ne pas appuyer sur le bouton Annuler ou débrancher l'appareil quand il est en marche.
- Maintenez le couvercle et le cercle de silicone propres pour ne pas générer de mauvaises odeurs et goûts.
- Posez le Thermo-Chef sur une surface plane et stable pour minimiser les accidents possibles.
- Ne pas utiliser la cuve du Thermo-Chef pour d'autres utilisations que la cuisine.
- Avant d'ouvrir, vérifiez qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur en bougeant le piston de la valve et en vérifiant qu'il n'expulse pas de vapeur.
- Ne pas utiliser le menu chaud ou réchauffer avec la cuiller ou d'autres ustensiles à l'intérieur de la cuve.
- Utilisez des ustensiles non abrasifs tels que le bois, le plastique ou le silicone...
- Ne pas démonter le Thermo-Chef. Dans le cas où vous le faites, **il peut être exclu de la garantie.**
- Ne pas mettre de chiffons ou d'autres objets à la sortie de la vapeur pour ne pas obstruer la valve de sécurité.
- Ne pas laisser de l'eau ou un liquide quelconque à l'intérieur du Thermo-Chef s'il ne cuisine pas.
- S'il se produit un mauvais fonctionnement alors qu'un plat est en préparation, ne pas forcer le couvercle pour qu'il s'ouvre.
- Quand vous utilisez l'accessoire de cuisine vapeur, mettez 2 verres d'eau à l'intérieur de la cuve.
- Ne pas permettre aux enfants de manipuler le Thermo-Chef, car il produit de hautes températures et expulse de la vapeur.
- Ne jamais remplir plus que le signe MAX de la cuve pour les menus Super, Pression, Soupe et Riz.
- Ne pas éteindre le Thermo-Chef alors qu'il est en mode Chaud.
- Maintenez le couvercle fermé en mode Chaud pour mieux préserver vos plats.
- Thermo-Chef maintient pendant 12 heures, dans des conditions parfaites, la majorité des plats. Par la suite ils peuvent perdre de leur goût ou de leur saveur.
- Ne pas laisser d'éléments toxiques à proximité du Thermo-Chef. C'est très dangereux, ils pourraient s'infiltrer dans la nourriture.

## Nettoyage :

Il y a 4 éléments qui se salissent lorsque vous cuisinez : le couvercle, le cercle de silicone, les valves et la cuve. C'est pourquoi ces quatre parties seront celles que vous aurez à nettoyer :

**le couvercle** : il est nettoyé avec un chiffon humide ou par défaut avec du liquide vaisselle et une éponge.

**le cerceau de silicone** : il ne faut pas le retirer pour le nettoyer mais n'oubliez pas de le nettoyer. Si vous constatez que la nourriture a laissé un reste de goût de la préparation précédente, surveillez que le cerceau soit complètement propre.

**Les valves** : Thermo-Chef dispose de 2 valves d'évacuations, l'une pour le piston et l'autre pour l'ouverture. Chaque fois que vous cuisinez, utilisez la canne métallique de propriété à la manière d'un fouinard dans les valves du robot, pour éliminer les restes possibles qui pourraient obstruer l'évacuation de la vapeur, il est d'une importance vitale de le faire pour des motifs de sécurité.

**La cuve intérieure** : elle est faite d'aluminium et elle est conçue avec une anti adhérence révolutionnaire de haute durabilité. C'est pourquoi la nettoyer est très simple. Les restes de nourriture collent à peine. Pour la nettoyer, vous pouvez utiliser une lavette ou une éponge avec un peu de liquide vaisselle.

Parfois il arrive que le plastique de la carcasse soit sali. Vous pouvez le nettoyer avec un chiffon humide. Dans le cas où vous voyez des restes de nourriture à l'intérieur du robot, nettoyez-les avec soin à l'aide d'un chiffon. **Dans tous les cas, n'oubliez pas que l'eau à l'intérieur du robot peut produire un court-circuit.**

## Erreurs :

Le Thermo-Chef utilise un système d'autoanalyse qui est en fonctionnement à chaque instant. Au moment de la détection de l'erreur, le Thermo-Chef empêche le fonctionnement et il vous prévient grâce à un signal sur l'écran. Les erreurs possibles sont :

E1, E2 et E3 : **Appelez le service technique.**

E4 : La cuve a souffert d'une surchauffe. Pour des motifs de sécurité, patientez quelques minutes avant de pouvoir le réutiliser. **Dans le cas où cela arrive à plusieurs reprises, appelez le service technique.** Quand la cuve n'est pas positionnée correctement, ce signe apparaît et le couvercle s'ouvre. **Repositionnez la cuve correctement.**

## *Trucs de cuisine :*

Dans l'usage quotidien du Thermo-Chef et une fois que vous serez habitué à son fonctionnement, vous pouvez faire usage des conseils suivants :

Le Thermo-Chef s'ouvre de manière rapide, et possède un système de fermeture sécurisé qui empêche l'ouverture du couvercle alors qu'il y a une pression. Si vous ne voulez pas attendre que le Thermo-Chef affiche **END** sur son écran, vous devez seulement attendre que plus aucune vapeur ne sorte par la valve de sécurité et à partir de ce moment-là, ouvrir le couvercle, de cette façon vous raccourcissez le procédé d'ouverture.

Le Thermo-Chef peut cuisiner comme vous voulez, dans un pas unique ou divers. Au cas où, avant de cuisiner ou avant de programmer, vous voulez faire revenir des ingrédients, nous vous conseillons de préchauffer la cuve avec de l'huile à l'intérieur avec le couvercle ouvert et à une puissance maximale et réaliser la friture de votre menu.

Pour faire du poisson ou une viande sur le gril, il convient de chauffer sans rien, ou par défaut avec un peu d'huile à l'intérieur tandis que vous préparez les ingrédients. Une fois la cuve chauffée, introduisez les filets pour saisir l'une des faces du filet.

Quand vous utilisez le Thermo-Chef avec l'accessoire four pour obtenir la texture la plus croquante, enlevez le piston de la valve pendant qu'il cuisine. Il est important de remettre le piston de la valve après avoir fini.

Si une cuisson n'est pas satisfaisante, cela peut être dû à deux motifs : 1) Vous avez oublié de sélectionner la température correcte et/ou 2) Les nature de vos aliments fait que vous indiquez un temps de cuisson trop grand pour la quantité à cuire. Pour cela, rectifiez et reprenez la cuisson.

Avec le Thermo-Chef, vous pouvez introduire tout type de moules aptes à l'usage dans un four ou un gril, au cas où vous mettez des moules métalliques, prenez le soin de ne pas râper la surface antiadhésive de la cuve.

Il convient de changer le cerceau de silicone tous les six mois si vous faites un usage quotidien, dans le cas où vous détectez une fuite de vapeur, remplacez d'urgence le cercle de silicone.

Nous vous conseillons, dans le cas où vous voulez programmer un plat qui a besoin de faire revenir des ingrédients, de les faire revenir dans un premier temps et ensuite de laisser faire le programme du menu afin d'avoir une nourriture plus délicieuse.

## Assistance technique :

Au cas où vous détectez un mauvais fonctionnement du Thermo-Chef avant d'appeler le service technique vérifiez les situations suivantes :

Ne cuisine-t-il pas accidentellement ou prend-il beaucoup de temps à cuisiner ? / est-il branché ?, la lumière s'est-elle éteinte pendant qu'il cuisinait ?, avez-vous pressé le bouton **CANCEL** ?/... branchez le Thermo-Chef, recommencez à cuisiner et ne pressez pas le bouton **CANCEL** pendant qu'il cuisine.

Un liquide sort-il pendant qu'il cuisine / le piston de la valve à vapeur est-il positionné ? le cerceau de silicone est-il correctement mis ? le cerceau de silicone a-t-il un aliment collé dessus ? y a-t-il une déformation dans l'ouverture ou dans le couvercle ? / mettez le piston, nettoyez le cercle de silicone ou changez la cuve.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle / la cuve est-elle correctement mise ? Le couvercle est-il correctement fermé ? / mettez la cuve, fermez le couvercle de manière correcte

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle grâce à la poignée / si il y a une pression à l'intérieur et que vous ne pouvez pas ouvrir, bougez le piston de la valve jusqu'à ce que sorte toute la vapeur.

Si vous entendez des bruits étrangers pendant qu'il cuisine / vérifiez qu'il y n'ait pas des corps étrangers entre la cuve et la résistance / nettoyez les.

## Garantie :

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication de votre Thermo-Chef pendant 2 ans en faveur de la législation en vigueur, excepté les pièces consommables comme des cuves intérieures, des cerceaux de silicone. En cas d'un mauvais fonctionnement d'une des parties du robot, l'utilisateur a droit au service de garantie de Thermo-Chef.

Pour disposer du service de garantie il est fondamental de joindre une facture d'achat où sont détaillés la date d'achat et le distributeur autorisé ainsi que le numéro de garantie au moment de l'achat.

**Pour contacter le service technique, appelez au :**

**par email à :**

**ou par courrier à l'adresse suivante :**

