



## MODE MANUEL

UTILISATION RAPIDE

**1** Mode

**2** Température

**3** Départ

**Annotations:**

- Choix du Menu : Auto / Manuel / Service
- Choix du Mode : Sautreuse (Plancha) / Marmite / Friteuse
- Réglage Température : Fond de cuve / Bain
- Préchauffage avant cuisson
- Réglage Temps ou Température à cœur
- Bouton sélection Temps de cuisson / Température à cœur
- Vidange cuve
- Basculement cuve
- Menu Remplissage Eau
- Démarrer la cuisson
- Menu Multi zones de chauffe
- 2 ou 3 zones de chauffe suivant le modèle d'appareil
- Minuterie par zone

**Produit délicat (Mode Marmite):** régler l'intensité du bouillonnement

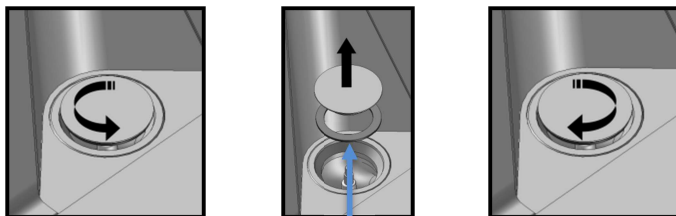
**Touche verte :** Cuve horizontale / Chauffe autorisée

**Remplissage en eau**

- Réglage volume d'eau
- Choix d'un volume pré-programmé
- Eau chaude / Eau froide (Si Eau chaude)
- Démarrer le compteur

ENTRETIEN

- ① → Remplir la cuve de 30/40 litres d'eau
- ② - Faire chauffer l'eau à 55°C environ pour activer le produit (en mode sauteuse) et introduire éventuellement un produit dégraissant (après une cuisson grasse ...) ou détartrant (cuissons à l'eau soutenues ...)
- ③ - Laver le couvercle et le châssis à la lavette
- ④ - Nettoyer la cuve (Spatule / tampon métallique spécial Inox)
- ⑤ → Ouvrir la bonde de vidange
- ⑥ - Rincer à la douchette
- ⑦ - Régulièrement nettoyer le joint de la bonde de vidange



Joint

## NETTOYAGE

**NETTOYAGE ASSISTÉ**

- ① → SERVICE
- ② → DEPART
- ③ → LAVAGE



## MANUAL MODE

QUICK START

**1 Mode**

**2 Temperature**

**3 Start**

Menu selection : Auto / Manual / Service

Choice of Mode/ : Bratt pan (plancha) /Boiling pan / Frier

Temperature adjustment: Bath well base

Preheat before cooking

Adjust time or core temperature

Selection button : Cooking time/Core temperature

Well drain

Well tilt

Water fill menu

Start cooking

Delicate products (Boiling pan mode): adjust the simmering intensity

Green touch button : Well horizontal / Heating allowed

Water volume adjustment

Pre-programmed water volume selection

Hot/ Cold water (if hot connected)

Start counter

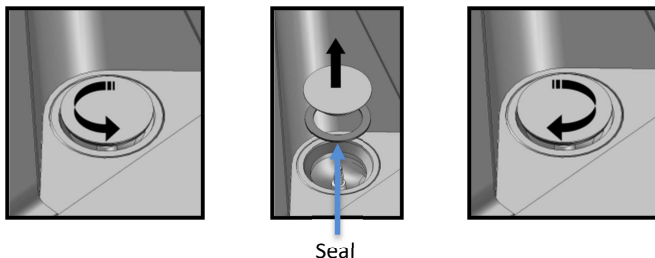
**Multi zone heating menu**

2 or 3 heating zones depending on the model

Timer per zone

MAINTENANCE

- ① → Fill the well with 30/40 litres of water
- ② - Heat to about 55°C to activate the chemical (in bratt pan mode) then introduce a degreasing agent (after cooking using grease) or a descaler (sustained cooking with hard water)
- ③ - Clean the lid and chassis with a dishcloth
- ④ - Clean the well (Spatula/stainless steel metallic scourer)
- ⑤ → Open the drain outlet
- ⑥ - Rinse with a spray gun
- ⑦ - Clean the drain outlet seal regularly



## CLEANING

**ASSISTED CLEANING**

- ① **TOOL BOX**
- ② **START**
- ③