



## MODE MANUEL

UTILISATION RAPIDE

**1 Mode**

**2 Température**

**3 Départ**

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

Réglage volume d'eau

Choix d'un volume pré-programmé

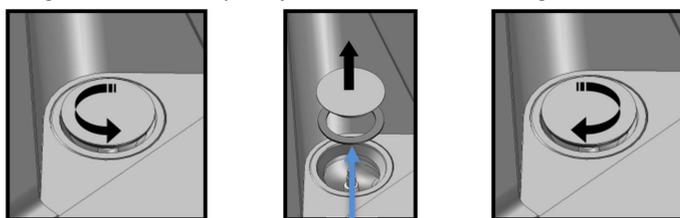
Eau chaude / Eau froide (Si Eau chaude)

Démarrer le compteur

## NETTOYAGE

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
- ⑤ - Rincer à la douchette
- ⑥ - Régulièrement nettoyer le joint de la bonde de vidange



Joint

**NETTOYAGE ASSISTÉ**

- ① **SERVICE** → **LAVAGE**
- ② **DEPART**
- ③ **LAVAGE** menu showing: Remplissage 40°, 45 L; Produit 40°; Lavage 49°; Vidange 20°; Pré-rincage 20°, 37 L; Rincage 20°; **Fin**



## MANUAL MODE

QUICK START

**1 Mode**

**2 Temperature**

**3 Start**

**Menu selection : Auto / Manual / Service**

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

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

**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**

**Water volume adjustment**

**Pre-programmed water volume selection**

**Hot/ Cold water (if hot connected)**

**Start counter**

**Green touch button : Well horizontal / Heating allowed**

**Multi zone heating menu**

**2 or 3 heating zones depending on the model**

**Timer per zone**

**START**

**START COOKING**

**Water filling**

**Water volume adjustment**

**Pre-programmed water volume selection**

**Hot/ Cold water (if hot connected)**

**START**

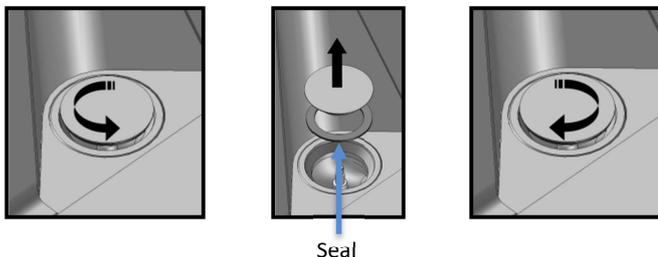
**Tank tilting**

**Lower**

**Lift**

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 **CLEANING**

Function	Actual temp	Temp	Fill
Filling	22°	40°	45 L
Product		40°	
Washing	Elapsed Time: 00:06	40°	
Draining		20°	
Pre rinse		20°	37 L
Rinsing		20°	

**End**